

KERUPUK SINGKONG ANEKA RASA

ABSTRAK

A. Adelia Salsabila, 1528042010. Kerupuk Singkong Aneka Rasa. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Tata Boga S1. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar, 2020, dibimbing oleh Haerani dan A.Hudiah.

Penelitian ini adalah penelitian Eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui 1) Bagaimana proses pembuatan kerupuk singkong aneka rasa. 2) Bagaimana penerimaan panelis terhadap kerupuk singkong aneka rasa. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah dokumentasi dan data uji panelis. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Panelis sebanyak 15 orang terdiri 5 panelis terlatih 5 panelis semi terlatih dan 5 panelis tidak terlatih. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga dan di salah satu rumah warga di kel. Gunung Sari Kec. Rappocini Kota Makassar. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1) proses pembuatan kerupuk singkong aneka rasa yaitu dimulai dari proses persiapan bahan penghalusan bahan, penimbangan bahan, pencampuran bahan, pemberian rasa, pemberian warna, pembentukan, pengukusan, penjemuran, penggorengan dan pengemasan dan tingkat kesukaan panelis untuk warna yaitu agak kuning gelap 56%, aroma agak harum 52%, tekstur garing 56%, rasa enak 60% dan over all kuning yaitu baik 52%. 2) Penerimaan Panelis terhadap kerupuk singkong aneka rasa pada saat pelatihan yang dilakukan di kel.Gunung Sari Kec. Rappocini Kota Makassar dengan nilai rata-rata 17,3 dengan kategori sangat tinggi.

Kata kunci : *Kerupuk, Singkong, Aneka Rasa*

PENDAHULUAN

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber daya hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan-bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan atau pembuatan makanan dan minuman menurut *Food Agricultural Organization* (FAO). Sedangkan menurut Undang-Undang tentang Pangan No. 18 Tahun 2012, pengertian pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, pertanian, perikanan, peternakan, perairan dan air baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan bagi konsumsi manusia. Sederhananya, pangan adalah segala makanan dan minuman yang dikonsumsi manusia.

Pangan pokok adalah makanan yang paling sering dikonsumsi dan dalam jumlah yang paling banyak diantara bahan pangan

lain. Menurut Suyono dalam Haryadi (2004), konsumsi makanan masyarakat Indonesia didominasi pangan yang mengandung karbohidrat sekitar 70% dari total seluruh makanan yang dikonsumsi. Pangan sumber karbohidrat yang banyak dikonsumsi adalah beras yang mencapai 90%.

Bahan pangan pokok selain beras yang sangat melimpah di Indonesia, yaitu jagung, ubi kayu, ubi jalar, sagu, talas dan lain-lain namun pemanfaatannya kurang diminati masyarakat Indonesia. Ada beberapa hal yang menjadi faktor mengapa beras dijadikan makanan pokok di Indonesia, yaitu sumber daya alam Indonesia mampu memproduksi beras, daya simpan cukup lama, pengolahannya cepat dan mudah, enak dan memiliki nilai gizi yang baik. Jumlah makanan di Indonesia jika dirata-ratakan maka konsumsi per kapita per tahun adalah beras 86 kg, jagung 38 kg, ubi kayu 162 kg, dan ubi jalar 30 kg. Sejak swasembada beras pada tahun 1984, konsumsi pangan pokok mengalami pergeseran angka

konsumsi yang didominasi konsumsi beras bahkan pada tahun 1999, konsumsi jagung hanya 3,1% dan ubi kayu 8,83%. Selain beras, konsumsi pangan pokok yang meningkat adalah terigu, mencapai 500% yang diperoleh dari impor dari negara lain (Gardjito, 2013).

Selain itu, untuk menghadapi ketidakseimbangan antara produksi padi dengan konsumsi masyarakat, para ahli gizi dan teknologi pangan mengenalkan dan mengembangkan pangan pengganti beras seperti ubi, ubi kayu, sagu, jagung, kentang dan sereal lain. Hal ini didukung oleh beberapa peraturan dan perundang-undangan Indonesia yang mengatur penganekaragaman pangan. Salah satu cara penganekaragaman pangan adalah dengan meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi pangan beragam dengan prinsip gizi seimbang (PP Ketahanan Pangan No 62 Tahun 2002 Pasal 9 Ayat 2). Undang-Undang No 7 Tahun 1996 tentang Pangan dan Pedoman Umum Penganekaragaman Pangan yang telah disusun juga turut mendukung agar sosialisasi

pentingnya penganekaragaman pangan pengganti beras (Nurul Hidayah, 2011).

Mengatasi hal tersebut pemerintah selalu membuat cara untuk memberdayakan bahan pokok lain sehingga tetap diminati oleh masyarakat terkhusus di Indonesia seperti singkong. Singkong yang merupakan produksi hasil pertanian pangan kedua terbesar di Indonesia setelah padi, sehingga singkong mempunyai potensi sebagai bahan baku yang penting bagi berbagai produk pangan dan industri (Koswara, 2004). Di Indonesia khususnya Sulawesi Selatan telah dikenal luas sebagai sentra singkong dengan luasan lahan 24.720 ha dengan tingkat produksi per tahun 433.401 ton (BPS Provinsi Sulawesi Selatan, 2013).

Singkong merupakan salah satu tanaman jangka panjang yang dapat tumbuh di daerah tropika dengan kemampuan adaptasi terhadap lingkungan yang sangat bagus, tetapi sensitif terhadap suhu rendah. Tanaman singkong mempunyai adaptasi yang luas. Hal

inilah yang menyebabkan singkong dapat ditanam dimana-mana setiap waktu sepanjang tahun dengan resiko kegagalan kecil. Tanaman singkong memiliki beberapa kelebihan di antaranya dapat tumbuh di segala tanah, tidak memerlukan tanah yang subur asal cukup gembur, tetapi sebaliknya tidak tumbuh dengan baik pada tanah yang terlalu banyak airnya (Cecep, 2009). Singkong dapat diolah menjadi aneka kue dan makanan apa saja yang dapat dikonsumsi oleh semua kalangan, baik itu anak-anak, orang dewasa maupun orang tua. Olahannya pun macam-macam seperti kripik singkong, tiwul, timus, combro/misro, singkong goreng, singkong rebus dan masih banyak lainnya. Selain karena mudah didapat, pengolahan singkong menjadi bahan makanan juga tidak sulit sehingga banyak kalangan yang menjadikan bahan ini sebagai salah satu peluang wirausaha. Seperti salah satu olahan yang sering kita jumpai yakni kerupuk.

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan kecil yang sudah lama

dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Kerupuk bertekstur garing dan dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan, ataupun nilai gizinya. Berdasarkan bahan-bahan pemberi rasa yang digunakan dalam pengolahannya, dikenal kerupuk udang, kerupuk ikan, dan beberapa jenis lainnya. Berdasarkan cara pengolahannya, rupa dan bentuk kerupuk dikenal seperti kerupuk mie, kerupuk kembang dan lain sebagainya. Di samping itu, berdasarkan tempat atau daerah penghasil dikenal kerupuk Sidoarjo, kerupuk Surabaya, dan kerupuk Palembang (Koswara, 2009). Dalam menambah variasi kerupuk yang beredar di kalangan masyarakat maka peneliti memanfaatkan singkong sebagai bahan pembuatan kerupuk.

Kerupuk singkong merupakan salah satu jenis camilan yang populer di masyarakat. Kerupuk singkong merupakan salah satu dari sekian

banyak kerupuk yang digemari oleh masyarakat. Makanan yang terbuat dari singkong parut kemudian ditambahkan bumbu sesuai kesukaan masing-masing orang. Beberapa masyarakat sangat menyukai kerupuk ini karena memiliki cita rasa yang sangat enak dan juga gurih. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk tidaklah sulit ditemukan bahan-bahannya meliputi bahan baku utama, yaitu bahan yang digunakan dalam jumlah besar dan bahan tambahan yang merupakan bahan pelengkap bahan baku utama dalam proses produksi. Bahan baku yang digunakan harus mengandung pati cukup tinggi dan mengalami pengembangan volume selama penggorengan, misalnya tepung tapioka, tepung sagu, tepung terigu, atau tepung beras. Tetapi yang paling banyak digunakan adalah tepung tapioka yang berasal dari singkong itu sendiri.

Dalam kehidupan sehari-hari manusia sangatlah membutuhkan makanan. Dalam kehidupan kebutuhan akan makanan yang

bervariasi dan juga bernilai gizi tinggi telah mengalami peningkatan. Potensi salah satu komoditas yang patut dipertimbangkan untuk memenuhi kebutuhan ini adalah umbi-umbian, salah satunya adalah singkong. Di Indonesia, terutama di daerah pedesaan masih banyak petani berbisnis singkong. Namun petani hanya menjual langsung singkong tanpa mengalami proses terlebih dahulu, sehingga harga jualnya sangat rendah dan tidak bisa mendapatkan pendapatan lebih bagi para petani. Dengan mengetahui pemanfaatan dan produk apa saja yang dihasilkan singkong tentu akan mendorong dan memotivasi petani untuk memanfaatkan hasil pertaniannya agar memperoleh penghasilan yang lebih tinggi. Singkong dapat diolah menjadi berbagai jenis makanan yang enak dan juga bernilai gizi tinggi. Banyak produk olahan dari singkong menjadi alasan utama mengapa singkong perlu dikembangkan dalam pengolahannya. Dipilihnya singkong juga sangat tepat mengingat manfaat dan kegunaan singkong cukup luas,

terutama untuk industri makanan. Berbagai jenis produk olahan langsung singkong terdiri dari produk olahan kering (misalnya kerupuk singkong) dan produk olahan semi basah (contohnya tape, getuk, dan makanan tradisional lainnya). Kerupuk singkong yang ada di Indonesia khususnya Sulawesi Selatan hanya menggunakan rasa gurih dimana bumbunya berupa bawang putih, ketumbar serta penyedap rasa. Hal ini menyebabkan kurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsinya, untuk itu pemanfaatan produk olahan singkong yang ada cenderung menimbulkan kejenuhan masyarakat dikarenakan kurangnya inovasi dalam kualitas rasa dari produk olahan yang ada. Maka dari itu diperlukannya produk alternative aneka rasa (Manis berwarna merah, Asin berwarna kuning dan Gurih berwarna hijau) agar dapat memenuhi permintaan masyarakat dalam pembuatan kerupuk singkong. Pengolahan kerupuk singkong yang dilakukan peneliti adalah dengan menggunakan teknik kerupuk Koran

yang dimana nantinya singkong akan direbus lalu dihancurkan serta diberi tepung tapioka lalu dipipihkan dan dijemur. Selain itu pelatihan pengolahan kerupuk singkong juga perlu diberikan kepada ibu-ibu rumah tangga yang berada di Kelurahan Gunung Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar karena mayoritas ibu-ibu di daerah ini banyak melakukan aktivitas di rumah.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk meneliti kajian tersebut sehingga varian rasa kerupuk singkong semakin meningkat dan juga semakin digemari oleh masyarakat. Untuk itu penulis akan mengadakan penelitian tentang. **“Kerupuk Singkong Aneka Rasa”**.

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas

rendah selama proses penggorengan. Demikian juga produk ekstrusi akan mengalami pengembangan pada saat pengolahannya. Pengembangan kerupuk merupakan proses ekspansi tiba-tiba dari uap air dalam struktur adonan sehingga diperoleh produk yang volumenya mengembang dan porus. Pada dasarnya kerupuk mentah diproduksi dengan gelatinisasi pati adonan pada tahap pengukusan, selanjutnya adonan dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng (Koswara, 2009).

Berdasarkan penggunaan proteinnya, kerupuk dibagi menjadi kerupuk tidak bersumber protein dan kerupuk bersumber protein. Kerupuk sumber protein merupakan kerupuk yang

mengandung protein, baik protein hewani maupun nabati. Sedangkan kerupuk bukan sumber protein, tidak ditambahkan bahan sumber protein seperti ikan, udang, kedelai dan sebagainya dalam proses pembuatannya.

Resep Dasar Kerupuk

Bahan :

500 gr Ubi kayu dikukus lalu haluskan

500 gr Tepung tapioka

10 gr garam halus

25 gr Soda

5 gr Ketumbar halus

20 gr bawang putih

200 gr Air

Minyak goreng secukupnya

Cara pembuatan :

1. Timbang semua bahan, masukkan tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, dan ragi, dan *bread improver* ke dalam *mixer*. Aduk rata.
2. Haluskan bumbu, ketumbar dan bawang putih
3. Siapkan wadah, masukkan singkongnya bersama bumbu yang sudah dihaluskan
4. Campur tepung tapioka sambil diaduk menggunakan tangan

5. Bentuk adonan bulat memanjang
6. Kukus selama 15 menit, angkat
7. Setelah dingin, iris tipis adonan
8. Jemur sampai kering
9. Setelah kering, kerupuk singkong siap untuk digoreng.

ANALIS DATA

A. Hasil Penelitian

1. Proses Pembuatan Kerupuk Singkong Aneka Rasa

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa, maka proses yang pertama dilakukan adalah pembuatan kerupuk singkong. Tahap pelaksanaan pembuatan kerupuk singkong adalah :

a. Alat yang digunakan

Alat yang digunakan dalam pembuatan kerupuk singkong adalah kom adonan, sutil, kukusan, timbangan, kompor, pisau, wajan, spatula karet, talenan dan nampan. Adapun spesifikasi, tujuan dan gambar alat merujuk pada table 3.3 Alat pembuatan kerupuk singkong aneka rasa.

b. Bahan yang digunakan

Bahan yang digunakan adalah singkong, tepung tapioka, baking powder, pewarna makanan, air, garam, gula halus dan keju. Adapun spesifikasi, tujuan dan gambar alat merujuk pada table 3.1 Bahan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa.

c. Prosedur kerja

Adapun pembuatan kerupuk singkong aneka rasa :

1. Haluskan singkong, timbang semua bahan
2. Tambahkan tepung tapioka lalu bagi menjadi 3 adonan
3. Beri pewarna beserta rasa manis, asin dan gurih
4. Cetak adonan di atas daun pisang dengan cara pipihkan secara merata
5. Kukus selama 5 menit, angkat
6. Setelah dingin, jemur selama 1 hari hingga kering
7. Setelah kering, kerupuk singkong aneka rasa siap digoreng.

Lebih jelasnya dapat dilihat skema kerangka kerja pembuatan kerupuk singkong aneka rasa pada gambar 4.1

2. Penilaian Panelis Terhadap Produk Kerupuk Singkong Aneka Rasa

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui metode uji organoleptik untuk mengetahui mutu hedonik (tingkat penerimaan) panelis terhadap produk ini. Berikut ini dapat dijelaskan hasil penilaian panelis terhadap kualitas produk kerupuk singkong aneka rasa. Hasil uji organoleptik dari kerupuk singkong aneka rasa adalah:

a. Analisis Skor Uji Organoleptik Kerupuk singkong aneka rasa Pada Aspek warna

1) Warna Merah

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek warna dapat dilihat pada tabel 4.1 sebagai berikut :

Berdasarkan data pada tabel 4.1 persentase yang dihasilkan pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat merah pucat, merah pucat, agak

merah, agak merah gelap, merah gelap, sangat merah gelap. Data pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap warna kerupuk singkong aneka rasa yaitu 1 panelis memilih sangat merah pucat dengan persentase sebesar 4%, 8 panelis memilih merah pucat dengan persentase sebesar 32%, 14 panelis memilih agak merah pucat dengan persentase sebesar 56%, 2 panelis memilih agak merah gelap dengan persentase sebesar 2%, 5 panelis memilih merah gelap dengan persentase sebesar 2%, merah gelap persentasenya 0% dan sangat merah gelap persentasenya 0 %.

2) Warna Hijau

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek warna dapat dilihat pada tabel 4.2 sebagai berikut :

Berdasarkan data pada tabel 4.2 persentase yang dihasilkan pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat hijau pucat, hijau pucat, agak hijau pucat, agak hijau gelap, hijau gelap,

sangat hijau gelap. Data pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap warna kerupuk singkong aneka rasa yaitu 1 panelis memilih sangat hijau pucat dengan persentase sebesar 4%, 6 panelis memilih hijau pucat dengan persentase sebesar 24%, 10 panelis memilih agak hijau pucat dengan persentase sebesar 40 %, 7 panelis memilih agak hijau gelap dengan persentase sebesar 28%, 1 panelis memilih hijau gelap dengan persentase sebesar 4% dan sangat hijau gelap persentasenya 0 %.

3) Warna Kuning

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek warna dapat dilihat pada tabel 4.3 sebagai berikut :

Berdasarkan data pada tabel 4.3 persentase yang dihasilkan pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat kuning pucat, kuning pucat, agak kuning pucat, agak kuning gelap, kuning gelap, sangat kuning gelap. Data pada tabel 4.5 menunjukkan

bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap warna kerupuk singkong aneka rasa yaitu sangat pucat merah dengan persentase sebesar 0%, 1 panelis memilih kuning pucat dengan persentase sebesar 4%, 4 panelis memilih agak kuning pucat dengan persentase sebesar 16%, 14 panelis memilih agak kuning gelap dengan persentase sebesar 56%, 6 panelis memilih kuning gelap dengan persentase sebesar 24 % dan sangat kuning gelap persentasenya 0 %.

b. Analisis Skor Uji Organoleptik Kerupuk Singkong Aneka Rasa Pada Aspek Aroma Manis, Asin dan Gurih

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek aroma manis, asin dan gurih dapat dilihat pada tabel 4.4 sebagai berikut :

Berdasarkan table 4.4 dapat disimpulkan bahwa pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat tidak harum, tidak harum, agak tidak harum, agak harum, harum dan

sangat harum. Data pada tabel tersebut menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap aroma kerupuk singkong aneka rasa untuk aroma manis dan asin yaitu sangat tidak harum persentasenya 0%, 2 panelis memilih tidak harum dengan presentase 8%, 2 panelis memilih agak tidak harum dengan presentase 8%, 14 panelis memilih agak harum dengan presentase 56%, 7 panelis memilih harum dengan presentase 28% dan sangat harum dengan presentase 0%.

Pada aroma gurih sangat tidak harum dengan presentase 0%, 2 panelis memilih tidak harum dengan presentase 8%, 1 panelis memilih agak tidak harum dengan presentase 4%, 13 panelis memilih agak harum dengan presentase 52%, 9 panelis memilih harum dengan presentase 36% dan sangat harum dengan presentase 0%.

**c. Analisis Skor Uji Organoleptik
Kerupuk singkong aneka rasa
Pada Aspek Tekstur**

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji

organoleptik pada aspek tekstur dapat dilihat pada tabel 4.5 sebagai berikut :

Berdasarkan table 4.5 dapat disimpulkan bahwa pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat tidak garing, tidak garing, agak tidak garing, agak garing, garing dan sangat garing. Data pada tabel tersebut menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap tekstur kerupuk singkong aneka rasa untuk merah yaitu 1 panelis memilih sangat tidak garing dengan presentase 8%, tidak garing dengan presentase 0%, 1 panelis memilih agak tidak garing dengan presentase 4%, 5 panelis memilih agak garing dengan presentase 20%, 14 panelis memilih garing dengan presentase 56% dan 4 panelis memilih sangat garing dengan presentase 16%.

Pada tekstur hijau yaitu sangat tidak garing dengan presentase 0%, 1 panelis memilih tidak garing dengan presentase 4%, 3 panelis memilih agak tidak garing dengan presentase 12%, 8 panelis

memilih agak garing dengan presentase 32%, 11 panelis memilih garing dengan presentase 44% dan 2 panelis memilih sangat garing dengan presentase 8%.

Pada tekstur kuning yaitu 1 panelis memilih sangat tidak garing dengan presentase 4%, tidak garing dengan presentase 0%, 4 panelis memilih agak tidak garing dengan presentase 16%, 9 panelis memilih agak garing dengan presentase 36%, 11 panelis memilih garing dengan presentase 44% dan sangat garing dengan presentase 0%.

d. Analisis Skor Uji Organoleptik Kerupuk singkong aneka rasa Pada Aspek Rasa

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek rasa dapat dilihat pada tabel 4.6 sebagai berikut :

Berdasarkan table 4.6 dapat disimpulkan bahwa pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat tidak enak, tidak enak, agak tidak enak, agak enak, enak dan sangat enak. Data pada tabel tersebut

menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap rasa kerupuk singkong aneka rasa untuk merah yaitu sangat tidak garing dengan presentase 0%, 1 panelis memilih tidak enak dengan presentase 4%, 2 panelis memilih agak tidak enak dengan presentase 8%, 4 panelis memilih agak enak dengan presentase 16%, 15 panelis memilih enak dengan presentase 60% dan 4 panelis memilih sangat enak dengan presentase 16%.

Pada tekstur hijau yaitu sangat tidak enak dengan presentase 0%, 1 panelis memilih tidak enak dengan presentase 4%, 3 panelis memilih agak tidak enak dengan presentase 12%, 10 panelis memilih agak enak dengan presentase 40%, 10 panelis memilih enak dengan presentase 44% dan 1 panelis memilih sangat enak dengan presentase 4%.

Pada tekstur kuning yaitu sangat tidak enak dengan presentase 0%, tidak enak dengan presentase 0%, 4 panelis memilih agak tidak enak dengan presentase 16%, 7 panelis

memilih agak enak dengan presentase 28%, 12 panelis memilih garing dengan presentase 48% dan 2 panelis memilih sangat garing dengan presentase 8%.

e. Analisis Skor Uji Organoleptik Kerupuk singkong aneka rasa Pada Aspek Over All

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor uji organoleptik pada aspek tekstur dapat dilihat pada tabel 4.7 sebagai berikut :

Berdasarkan tabel 4.7 dapat disimpulkan bahwa pada pengujian kerupuk singkong aneka rasa didasarkan atas penilaian sangat tidak baik, tidak baik, agak tidak baik, agak baik, baik dan sangat baik. Data pada tabel tersebut menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis sebanyak 25 orang terhadap kerupuk singkong aneka rasa untuk over all merah yaitu sangat tidak enak dengan presentase 0%, tidak baik dengan presentase 0%, agak tidak baik dengan presentase 0%, 8 panelis memilih agak baik dengan presentase 32%, 15 panelis memilih baik dengan presentase 60% dan 2

panelis memilih sangat baik dengan presentase 8%.

Pada over all hijau yaitu sangat tidak baik dengan presentase 0%, 1 panelis memilih tidak baik dengan presentase 4%, 1 panelis memilih agak tidak baik dengan presentase 4%, 7 panelis memilih agak baik dengan presentase 28%, 14 panelis memilih baik dengan presentase 56% dan 2 panelis memilih sangat baik dengan presentase 8%.

Pada over all kuning yaitu sangat tidak baik dengan presentase 0%, tidak baik dengan presentase 0%, agak tidak baik dengan presentase 0%, 8 panelis memilih agak baik dengan presentase 32%, 13 panelis memilih baik dengan presentase 52% dan 4 panelis memilih sangat baik dengan presentase 16%.

3. Respon Masyarakat Terhadap Pelatihan Pembuatan Kerupuk singkong aneka rasa

Berdasarkan hasil kegiatan pelatihan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa yang telah diberikan kepada 10 orang responden masyarakat Kelurahan

Gunung Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar dengan mengajukan sebanyak 20 pertanyaan melalui lembar kuesioner yang bertujuan untuk mengetahui pengetahuan dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa tersebut, maka hasil tanggapan responden melakukan *pretest* dan *posttest* dijabarkan sebagai berikut:

a. Pengetahuan Sebelum Pelatihan.

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor pengetahuan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa sebelum diadakan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 4.8.

Data pada tabel 4.8 diperoleh bahwa skor yang mungkin dicapai oleh peserta pelatihan adalah 20, tetapi skor tertinggi yang dicapai hanya 11, sedangkan skor terendah adalah 7, sehingga skor rata-rata yang diperoleh adalah 8,6. Jika skor pengetahuan tentang pembuatan kerupuk singkong aneka rasa dikelompokkan ke dalam lima kategori, maka diperoleh distribusi frekuensi dan persentase yang dapat dilihat pada Tabel 4.9

Penyajian data mengenai pengetahuan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa pada tabel 4.9 mendeskripsikan bahwa dari 10 ibu rumah tangga yang menjadi peserta dalam penelitian ini terdapat 7 orang (70%) dalam kategori rendah, 3 orang (30%) dalam kategori sedang, dan tidak terdapat responden dalam kategori tinggi dan sangat tinggi, maka dapat ditegaskan bahwa pada umumnya responden belum tahu tentang pembuatan kerupuk singkong aneka rasa.

b. Pengetahuan Setelah Pelatihan

Hasil analisis deskriptif yang berhubungan dengan skor pengetahuan responden dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa setelah diadakan pelatihan dapat dilihat pada Tabel 4.10.

Berdasarkan Tabel 4.10 menunjukkan bahwa dari 10 jumlah responden yang mengikuti pelatihan, skor tertinggi yang diperoleh adalah 19, skor terendah adalah 17, dan skor rata-rata adalah 17,7. Jika skor pengetahuan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa setelah diadakan pelatihan dikelompokkan

ke dalam lima kategori maka hasilnya dapat dilihat pada Tabel 4.11.

Data pada Tabel 4.11 dideskripsikan bahwa dari 10 responden yang menjadi peserta dalam penelitian ini terdapat 6 orang (60%) dalam kategori sangat tinggi, 4 orang (40%) dalam kategori tinggi, dan tidak terdapat responden dalam kategori sedang, sangat rendah dan rendah.

Berdasarkan uraian tersebut maka dapat disimpulkan bahwa telah terjadi peningkatan dari aspek pengetahuan bagi masyarakat dalam membuat kerupuk singkong aneka rasa setelah diadakan pelatihan, dengan alasan bahwa tidak terdapat lagi responden dalam kategori rendah dan sangat rendah.

B. Pembahasan

1. Proses Pembuatan Kerupuk singkong aneka rasa

Proses selanjutnya beralih ke tahap kedua yaitu pembuatan kerupuk singkong aneka rasa pertama siapkan semua bahan seperti singkong yang sudah dikupas dan dicuci, tepung tapioka, baking

powder, pewarna makanan (merah, hijau dan kuning), garam, gula halus dan keju lalu timbang semua bahan sesuai yang dibutuhkan, campur semua bahan dan aduk rata, selanjutnya ratakan adonan di atas daun pisang menggunakan tangan sehingga adonan menjadi setipis mungkin, lalu kemudian kukus selama 15 menit, setelah adonan matang dinginkan terlebih dahulu lalu kemudian jemur selama 1 hari. Jika cuaca kurang panas penjemuran bisa sampai 1-3 hari. Setelah kerupuk benar-benar kering, kerupuk singkong aneka rasa digoreng.

2. Penerimaan Panelis Terhadap Kerupuk singkong aneka rasa

Berdasarkan penilaian panelis dengan uji organoleptik pada 3 kategori panelis yaitu Dosen PKK UNM, Mahasiswa Jurusan Tata Boga yang telah memprogramkan mata kuliah pengawetan PKK UNM, dan Mahasiswa PKK UNM yang belum memprogramkan mata kuliah pengawetan maka dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap kerupuk singkong aneka rasa untuk warna merah (manis)

yaitu agak merah pucat, untuk warna hijau (asin) yaitu agak hijau pucat dan warna kuning (gurih) yaitu agak kuning gelap. Pada aroma manis (warna merah) yaitu agak harum, untuk aroma asin (hijau) yaitu agak harum dan untuk aroma gurih (warna kuning) yaitu agak harum. Pada tekstur manis (warna merah) garing, untuk tekstur asin (warna hijau) yaitu garing dan untuk tekstur gurih (kuning) yaitu garing. Pada rasa manis (warna merah) yaitu enak, untuk rasa asin (hijau) yaitu agak enak dan untuk rasa gurih (kuning) yaitu enak. Pada over all rasa manis (warna merah) yaitu baik, pada over all rasa asin (warna hijau) yaitu baik dan pada over all gurih (warna kuning) yaitu baik.

3. Penerimaan Ibu Rumah Tangga Terhadap Kerupuk Singkong Aneka Rasa Di Kelurahan Gunung Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar

Data hasil analisis mengenai pengetahuan Ibu Rumah Tangga di Kelurahan Gunung Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar sebelum diberikan pelatihan membuat

kerupuk singkong aneka rasa mendapatkan skor rata-rata 8,3. Nilai tersebut berada dalam kategori rendah. Hal tersebut memberikan gambaran bahwa pada umumnya masyarakat yang menjadi peserta dalam penelitian ini belum memahami dan mengetahui tentang pembuatan kerupuk singkong aneka rasa, sehingga sangat perlu diberikan pembinaan dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa dalam hal ini adalah melaksanakan pelatihan, sehingga mereka dapat memiliki pengetahuan yang pada akhirnya dapat meningkatkan pengetahuan dalam mengolah singkong. Setelah diberikan pelatihan membuat kerupuk singkong aneka rasa mendapatkan skor rata-rata 17,3 yang dimana nilai tersebut berada dalam kategori sangat tinggi. Hal tersebut membuktikan bahwa pada ibu rumah tangga di Kelurahan Gunung Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar mengalami kenaikan dalam memahami dan mengetahui tentang pembuatan kerupuk singkong aneka rasa.

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan hasil penelitian, maka disimpulkan beberapa hal sebagai berikut :

1. Dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa menggunakan bahan yaitu singkong, tepung tapioka, baking powder, garam, gula halus, keju dan pewarna makanan. Hasil uji coba pembuatan kerupuk singkong aneka rasa meliputi tujuh tahap proses yaitu penghalusan, penimbangan, pencampuran, pencetakan adonan, pengukusan, pengeringan dan penggorengan. Proses penjemuran kerupuk selama 1 hari akan tetapi jika cuaca kurang panas proses penjemuran bisa sampai 2 hari.
2. Penerimaan panelis terhadap kerupuk singkong aneka rasa dan tingkat kesukaan panelis untuk warna yaitu agak kuning gelap (56%), aroma agak harum (52%), tekstur garing (56%), rasa enak (60%) dan over all kuning yaitu baik (52%).
3. Pengetahuan tentang pembuatan kerupuk yang dimiliki masyarakat di Kelurahan Gunung

Sari Kecamatan Rappocini Kota Makassar, sebelum dilaksanakan pelatihan dalam kategori rendah karena belum pernah mempelajari pembuatan kerupuk singkong aneka rasa itu sendiri sehingga layak diberikan pembinaan. Setelah diberikan pelatihan, pengetahuan ibu-ibu rumah tangga tentang pembuatan kerupuk singkong aneka rasa telah meningkat dan berada pada kategori tinggi.

B. SARAN

1. Bagi mahasiswa ataupun masyarakat, dalam pembuatan kerupuk singkong aneka rasa terlebih dahulu menghaluskan singkongnya dan membuang sebagian air dari penghalusan tersebut agar ketika ditimbang airnya tidak ikut menjadi pemberatnya.
2. Kepada kepala RT, RW, Kelurahan maupun Kecamatan dapat memberi dukungan dan membuat wadah bagi ibu-ibu yang berstatus ibu rumah tangga

agar dapat menambah pengetahuan dan memanfaatkan potensi sumber daya alam untuk berwirausaha.

3. Bagi peserta pelatihan diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan yang telah diperoleh dari pelatihan pembuatan kerupuk singkong aneka rasa.

DAFTAR PUSTAKA

1. Anonim. 2009. *Kandungan Gizi dan Manfaat Singkong*.
<http://singkongkong.blogdetik.com/>.

Tanggal akses 16 Juni 2019.

2. Anonim. 2010. *Daun Ubi Kayu*.
<http://repository.upi.edu/chapter2.pdf>. Diakses 24 Juni 2019.

3. Anonim, 2012. Undang-Undang Nomor 18 tahun 2012 Tentang Pangan, Dewan Ketahanan Pangan. Jakarta.

4. Badan Pusat Statistik. 2013. *Sulawesi Selatan dalam angka*. BPS Propinsi Sulawesi Selatan.

5. Cahyorini & Rusfian. 2011.

The effect of packaging design on Impulsive Buying. *Journal Of Administrative Science and Organitation*, 11-21.

6. Cecep. 2009. "Peluang Penggunaan Kulit Singkong Sebagai Pakan Unggas". Makalah dipresentasikan dalam Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner.

7. Gardjito, dkk. 2013. *Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.

8. Indonesia. Undang-Undang Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan. LN. Nomor 99 TLN.3656.

9. Koswara, S. 2004. Evaluasi Sensori dalam Penggunaan Umur Simpan Produk Pangan. Pusat Studi Pangan dan Gizi. Institut Pertanian Bogor, Bogor.

10. Koswara, Sutrisno. 2009. *Sumber Karbohidrat*. Penebar Swadaya. Jakarta.
11. Kotler, Amstrong. 2012. *Prinsip-Prinsip Pemasaran*. Edisi 13. Jilid 1. Erlangga: Jakarta.
12. Kotler, Keller. 2012. *Marketing Management, 14th*, Pearson Education. Sekaran, U. (2014). *Research Methode For Busines* (edisi 4). Erlangga: Jakarta.
13. Lingga, et al. 1986. *Bertanam Umbi-umbian*. Kanisius. Yogyakarta.
14. Nurul Hidayah. 2011. *Sumber gizi pelangi makanan*. Klaten : Cempaka Putih.
15. Rook, D.W.1987. The Buying Impuls. *The Journal Of Consumer Research*, Vol.14, No.2,189-199.
16. Rushide. 2009. *Cara Hidup Sehat Tanpa Zat-Zat Kimia*. Graha Ilmu. Hal : 151-152.
17. Sadjad. 2000. *Bahan Pangan Tambahan Pangan*. (duniaveteriner.com/./print) [Acces 9 Desember 2019]
18. Sahirul Hakim. 2018. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Andi Offset.
19. Salim. 2012. *Mengolah Singkong Menjadi Tepung Mocaf*. Yogyakarta: Andi Offset.
20. Schiffman & Kanuk. 2007. *Perilaku Konsumen*. PT. Indexs. Edisi kedua.
21. Soekarto. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta : Bhratara Karya Aksara.
22. Soelistijono. 2006. *Tanaman Singkong*, Jakarta: Penebar Swadaya.
23. Soemarjo. 1992. *Pemuliaan Ubikayu*. Simposium Pemuliaan Tanaman I Komda Jatim.
24. Stern, H. 1962. The Significance Of Impluse Buying

- Today. *Journal of Marketing*, 26. 59-62.
<http://dx.doi.org/10.2307/1248439>.
 [Acces 9 Desember 2019]
25. Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif & RND*. Bandung: Alfabeta.
26. Suprapti. 2005. *Tepung Tapioka Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
27. Suyono, A. G., 2004. Peta Pangan dan Program Penganekaragaman Pangan 1939-2004. *Dalam* : Purwiyanto Haryadi, Bayu Krisnamurti and F. G. Winarno, (eds), 2004 *Pangan Prakarsa Swasta dan Pemerintah Daerah*. Forum Kerja Penganekaragaman Pangan 2003.
28. Tendai dan Chipunza Crispen, 2009. *In-Store Shopping Environment and Impulsive Buying African Journal Of Marketing Management*. Vol. 1(4) : pp.102-108.
29. Titik Wijayanti. 2012. *Management Marketing Plan*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo.
30. Widowati. 1987. *Pembuatan Kerupuk Kimpul (Xanthosoma sagitifolium (L) SHCOOT)*. Skripsi Fakultas Teknologi Pertanian. IPB. Bogor
31. Widowati. Damardjati. 2001. *Menggali Sumberdaya Pangan Lokal dan Peran Teknologi Pangan Dalam Rangka Ketahanan Pangan Nasional*. Majalah Pangan Nomor 36/X/Januari 2001; Hal. 3-11 (Jakarta: Publishing Bulog, 2001).
32. Wiriano. 1984. *Mekanisme Teknologi Pembuatan Kerupuk*. Balai Pengembangan Makanan Pytokimia, Badan Penelitian dan Pengembangan Industri Departemen Perindustrian. Jakarta.

33. Winarno. 2000. *Potensi dan Peran Tepung-Tepungan Bagi Indonesia Pangan dan Program Perbaikan Gizi*. Makalah pada Sem Nas Interaktif: Penganekaragaman Makanan untuk Memantapkan ketersediaan pangan.

34. Winarno. 2002. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramdia Pustaka Utama. Jakarta.