

KARAKTERISTIK DAN UJI PENERIMAAN CERIPING KIMPUL CITA RASA

SKRIPSI

Diajukan Guna Memenuhi Salah Satu Syarat Untuk Mencapai Derajat Sarjana S-1
Program Studi Teknologi Hasil Pertanian
Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten



Oleh :

JOKO ARI WIBOWO
NIM 1431101415

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN
2017**

KARAKTERISTIK DAN UJI PENERIMAAN CERIPING KIMPUL CITA RASA

Dipersiapkan dan disusun

Oleh :

JOKO ARI WIBOWO
NIM 14 31101415

Telah dipertahankan di depan dewan pengaji
Pada tanggal : 11 Agustus 2017
Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan dewan pengaji

KLATEN Pengaji Utama

Ketua

Aniek Wulandari, SP, MP

Ir. Agus Santoso, MP

Sekretaris

Ir. Albertine Titiek Dyah Ernawati, M. S

Pengaji Pendamping

Drs. Cucut Prakosa, MP



Mengetahui :
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan,

Ir. Agus Santoso, MP.
NIP. 19650408 199010 1 001

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : JOKO ARI WIBOWO
NIM : 1431101415
Jurusan/Program Studi : THP/THP
Fakultas : TP

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah/skripsi judul :

KARAKTERISTIK DAN UJI PENERIMAAN CERIPING KIMPUL CITARASA

Adalah benar-benar karya saya sendiri dan bebas dari plagiat. Hal-hal yang bukan merupakan karya saya dalam skripsi ini telah diberi tanda sitasi dan ditunjukkan dalam Daftar Pustaka.

Apabila dikemudian hari terbukti pernyataan saya tidak benar, saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pembatalan Ijazah dan pencabutan gelar yang saya peroleh dari skripsi ini.

Klaten, 11 Agustus 2017

Yang membuat pernyataan



(JOKO ARI WIBOWO)

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

- *. *Hidup mempunyai banyak pilihan, jika anda tak yakin akan kesuksesan, anda akan hidup terpuruk, sebaliknya jika anda percaya kesuksesan, anda pasti akan sukses, ALLAH SWT menyediakan jalan sukses untuk anda.*
- *. *Kegagalan bukan berarti kehancuran tapi jadikanlah kegagalan itu sebagai batu loncatan menuju sukses*
- *. *Jangan menunda-nunda untuk melakukan suatu pekerjaan karena tidak ada yang tahu apakah kita dapat bertemu hari esok atau tidak.*

Karya sederhana ini saya persembahkan untuk :

1. *Kedua Orang Tuaku tercinta Bp Ngadino dan Ibu Partini, yang telah memberi support dan restunya dalam menyelesaikan karya sederhana ini.*
2. *Adikku tercinta Dimas Permadi*
3. *Kepada Nurmalita Qoirun Nissaq walaupun sedang berjuang bersama menyelesaikan skripsi tetapi tetap memberi semangat.*
4. *Sanak family dan teman-teman seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu.*

KATA PENGANTAR

Bismillaahirrohmaanirrohim

Puji syukur kehadirat Alloh SWT, yang telah memberikan rahmat, hidayah dan inayah-Nya kepada penulis, sehingga dapat menyelesaikan penelitian dan penyusunan skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana S1 pada Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten. Penulis menyadari selama penelitian sampai terselesaikannya skripsi ini telah banyak dibantu oleh berbagai pihak.

Pada kesempatan ini penulis dengan tulus ingin menyampaikan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada :

1. Prof. Dr. H. Triyono, M.Pd, selaku Rektor Universitas Widya Dharma Klaten
2. Ir. Agus Santoso, MP., selaku Dekan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma sekaligus sebagai Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan, bimbingan dan dukungan.
3. Aniek Wulandari, SP. MP., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten
4. Drs. Cucut Prakosa, MP., selaku Dosen Pembimbing II, yang selalu memberikan arahan, bimbingan dan dukungan.

Dengan keterbatasan pengalaman dan pengetahuan penulis dalam penyusunan skripsi ini tentu masih banyak kekurangan, oleh karena itu dengan segala kerendahan hati penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun untuk perbaikan dan kesempurnaan skripsi ini.

Semoga skripsi ini dapat bermanfaat bagi pembaca yang memerlukan informasi bagi perkembangan ilmu dan teknologi pengolahan pangan khususnya.

Klaten, 11 Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL.....	i
HALAMAN PENGESAHAN.....	ii
MOTO DAN PERSEMBERAHAN.....	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN	vi
DAFTAR ISI.....	vii
DAFTAR TABEL.....	ix
DAFTAR GAMBAR.....	x
DAFTAR LAMPIRAN.....	xi
ABSTRAK.....	xii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	3
C. Manfaat Penelitian	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA,	5
A. Kimpul.....	5
B. Ceriping	8
1. Pengertian Ceriping	8
2. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan ceriping kimpul	9
C. Hipotesis	11
BAB III METODE PENELITIAN.....	13
A. Waktu dan Tempat Penelitian	13
B. Bahan dan Alat	13
C. Metodologi Penelitian	14
1. Rancangan Percobaan.....	14
2. Prosedur Penelitian	15
3. Parameter Analisis	16

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN.....	18
A. Karakteristik Ceriping Kimpul	18
1. Kadar Air	19
2. Tekstur	21
3. Kerenyahan	23
B. Uji Penerimaan Konsumen	25
1. Nilai Kesukaan Rasa	26
2. Nilai Kesukaan Warna	28
3. Nilai Kesukaan Tekstur	31
4. Nilai Kesukaan Secara Keseluruhan	33
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN.....	36
A. Kesimpulan	36
B. Saran	36
DAFTAR PUSTAKA.....	38
LAMPIRAN.....	40

DAFTAR TABEL

Table	Halaman
1. Kandungan Gizi Umbi Kimpul	7
2. Syarat Mutu Kerupuk.....	9
3. Kombinasi Perlakuan Penelitian Umbi Kimpul.....	15
4. Karakteristik Ceriping Kimpul	18
5. Analisis Sidik Ragam Kadar Air	19
6. Rerata Kadar Air	20
7. Analisis Sidik RagamTekstur	21
8. Rerata Tekstur Ceriping.....	22
9. Analisis Sidik Ragam Nilai Kerenyahan	23
10. Rerata Nilai Kerenyahan.....	24
11. Analisis Sidik Ragam Kesukaan Rasa	26
12. Rerata Nilai Kesukaan Rasa Ceriping.....	26
13. Analisis Sidik Ragam Nilai KesukaanWarna	28
14. Rerata Nilai Kesukaan Warna.....	29
15. Analisis Sidik Ragam Nilai KesukaanTekstur.....	31
16. Rerata Nilai Kesukaan Tekstur	31
17. Analisis Sidik Ragam Kesukaan Keseluruhan	33
18. Rerata Nilai Kesukaan Secara Keseluruhan	33

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Tanaman Kimpul	6
2. Diagram Alir Proses Pengolahan Ceriping Cita rasa	12
3. Diagram Alir Proses Penelitian Ceriping Cita rasa.....	17
4. Grafik Kadar Air	21
5. Grafik Tekstur.....	23
6. Grafik Nilai Kerenyahan Tekstur.....	25
7. Grafik Nilai Kesukaan Rasa.....	28
8. Grafik Nilai Kesukaan Warna.....	30
9. Grafik Nilai Kesukaan Tekstur	32
10. Grafik Nilai Kesukaan Secara Keseluruhan.....	35

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Prosedur Analisis	41
A. Pengukuran Kadar Air Metode Oven	41
B. Uji Tekstur	42
2. Uji Organoleptik	43
A. Kuisioner Nilai Kesukaan Rasa	43
B. Kuisioner Nilai Kesukaan Warna	44
C. Kuisioner Nilai Kesukaan Tekstur	45
D. Kuisioner Nilai Kerenyahan Tekstur	46
E. Kuisioner Nilai Kesukaan Keseluruhan	47
3. Perhitungan Dan Statistik	48
A. Analisa Kimia	48
1. Kadar Air	48
B. Analisis Fisik (<i>Brookfield</i>)	51
1. Tekstur Kerenyahan Ceriping	51
C. Uji Organoleptik	54
1. Tingkat Kesukaan Rasa.....	54
2. Tingkat Kesukaan Warna.....	57
3. Kesukaan Tekstur	60
4. Kerenyahan Tekstur	63
5. Kesukaan secara Keseluruhan	66
4. Gambar Proses-Proses Pembuatan	69
5. Gambar Produk-Produk Ceriping	75

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Karakteristik dan Uji Penerimaan Ceriping Kimpul Citarasa, bertujuan untuk mengetahui karakteristik dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap penganekaragaman citarasa ceriping kimpul.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai perlakuan yaitu pemberian cita rasa pada produk ceriping kimpul, yaitu: Co (ceriping cita rasa original), Ck (Ceriping cita rasa keju), Cj (Ceriping citarasa jagung bakar), Cb(Ceriping citarasa balado), dan Cm (Ceriping citarasa manis).,. Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali, sehingga ada $3 \times 5 = 15$ satuan percobaan. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan analisis varian (*Analysis of Varians*) dan bila ada perbedaan antar perlakuan dilanjutkan dengan uji lanjut *Duncans Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf signifikansi 5% dan 1%. Adapun parameter yang diukur meliputi analisis karakteristik yaitu kadar air, tekstur, rasa dan warna, dan kerenyahan serta analisis penerimaan konsumen ceriping kimpul cita rasa dilakukan dengan pengujian organoleptik yaitu tingkat kesukaan terhadap rasa, warna, tektur dan kesukaan secara keseluruhan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengembangan citarasa menghasilkan karakteristik ceriping kimpul, yaitu kadar air ceriping kimpul 3,02 – 4,14 %; tekstur 629,33 - 948,17 gr/mm² dengan tingkat kerenyahan sedikit keras sampai agak renyah (4,75 – 6,00). Pengembangan citarasa pada produk ceriping kimpul juga meningkatkan penerimaan kesukaan konsumen, ceriping kimpul rasa yang paling disukai konsumen yaitu ceriping kimpul dengan rasa balado, dengan nilai kesukaan rasa 6,3 (suka), nilai kesukaan warna 6,25 (suka), dan kadar air 3,02 % , teksturnya 629,33 gr/mm² dengan kerenyahannya 6,2 (agak renyah – renyah/rapuh),

Kata kunci : ceriping kimpul, citarasa

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium schott*) merupakan tanaman musiman, karena kimpul hanya dapat dipanen dalam satu musim saja. Kimpul dapat tumbuh di lahan yang kering seperti kebun dan tegalan. Kimpul juga dapat ditanam disawah musim kemarau dipinggiran lahan untuk tanaman palawija lainnya. Pada musim hujan tiba kimpul tidak dapat tumbuh besar, karena dengan adanya kandungan air yang banyak di dalam tanah, maka umbi kimpul akan busuk atau kecil umbinya.

Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium schott*) merupakan suku *Aracea*. Kimpul tergolong tumbuhan berbunga *Spermatophyta* yang buahnya berbiji tertutup (*Angiospermae*) karena memiliki batang, akar, dan daun yang sesungguhnya serta berkeping satu *Monocotylae* (Pinus Lingga, 1995). Umbi kimpul umumnya ditanam di pekarangan, rumah, tegalan atau sawah pada musim kemarau sebagai tanaman palawija. Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium schott*) mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu 34.2 g/100 g dalam umbi mentah. Kimpul merupakan komoditi hortikultura yang mudah mengalami kerusakan mikrobiologis, hal ini karena kandungan air pada umbi kimpul cukup tinggi yaitu 63.1 g/100g kimpul mentah. Kimpul juga memiliki kelemahan yaitu adanya kandungan senyawa oksalat, yaitu

senyawa kimia yang terdapat di dalam umbi kimpul yang berbentuk lendir, berwarna putih bening dan lengket.

Kimpul dapat diolah menjadi produk makanan yang beranekaragam, tetapi sampai sekarang ini masyarakat belum memanfaatkannya secara maksimal. Pada umumnya kimpul dikonsumsi dalam bentuk makanan yang diolah secara sederhana, misalnya dikukus, direbus, dibuat getuk, perkedel, kering dan ceriping.

Pengolahan kimpul menjadi produk yang berkualitas akan meningkatkan minat masyarakat terhadap kimpul sehingga lebih dapat dimanfaatkan keberadaanya terutama jika musim panen, agar kimpul memiliki nilai ekonomis dan mampu bersaing dengan hasil olahan umbi-umbian yang lain.

Tanaman kimpul (*Xanthosoma sagittifolium schott*), merupakan sumber daya hayati yang dimiliki Kecamatan Kemalang, Kabupaten Klaten. Oleh Kelompok Wanita Tani Kartini (KWT Kartini) Desa Bumiharjo, Kecamatan Kemalang sebagai hasil Binaan Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten telah mampu diolah menjadi produk ceriping kimpul yang dapat diterima masyarakat dan sudah dikembangkan serta dapat diterima pasar. Untuk meningkatkan ceriping kimpul sebagai produk pangan lokal perlu ditingkatkan dengan teknologi yang mampu memenuhi selera konsumen dengan melakukan pengolahan berbagai macam rasa produk ceriping (ceriping cita rasa) sehingga penerimaan olahan kimpul menjadi luas.

Upaya penganekaragaman produk dengan penganekaragaman rasa diharapkan akan meningkatkan nilai jual ceriping serta penerimaan konsumen. Pengembangan olahan ceriping kimpul yang semula mempunyai rasa original (gurih rasa bawang) dengan berbagai rasa seperti rasa keju, rasa jagung bakar, rasa pedas (balado), serta rasa manis, konsumen dapat memilih berbagai rasa ceriping kimpul sesuai dengan penerimaannya tidak akan cepat bosan, permintaan masyarakat terhadap produk ceriping kimpul tetap tinggi. Untuk itu perlu dilakukan penelitian ceriping kimpul dengan penganekaragaman berbagai macam rasa, sehingga diperoleh informasi tentang karakteristik dan penerimaan masyarakat dari produk ceriping kimpul cita rasa.

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui karakteristik ceriping kimpul dengan penganekaragaman rasa.
2. Mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap ceriping kimpul dengan penganekaragaman rasa

C. Manfaat Penelitian

1. Hasil penelitian ini untuk memberikan referensi dan informasi bagi masyarakat khususnya Kelompok Wanita Tani (KWT Kartini) Desa Bumiharjo Kecamatan Kemalang Kabupaten Klaten dalam rangka penganekaragaman produk ceriping kimpul dengan berbagai rasa.

2. Memperkenalkan produk baru kepada masyarakat luas tentang produk ceriping kimpul dengan berbagai rasa dan untuk memberikan nilai tambah bagi para petani terhadap pemanfaatan umbi kimpul.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap ceriping kimpul dengan berbagai rasa dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Penambahan rasa menghasilkan karakteristik ceriping kimpul, yaitu kadar air ceriping kimpul antara 3,02 – 4,14 %; tekstur 629,33 - 948,17 gr/mm² dengan tingkat kerenyahan sedikit keras sampai agak renyah (4,75 – 6,00).
2. Penambahan rasa pada produk ceriping kimpul meningkatkan penerimaan kesukaan konsumen, ceriping kimpul dengan penambahan berbagai citarasa yang paling disukai konsumen yaitu ceriping kimpul dengan rasa balado, dengan nilai kesukaan rasa 6,3 (suka), nilai kesukaan warna 6,25 (suka), dan kadar air 3,02 %, teksturnya 629,33 gr/mm² dengan kerenyahannya 6,2 (agak renyah – renyah/rapuh),

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian saran yang dapat diberikan sebagai berikut :

1. Proses pengolahan ceriping kimpul untuk meningkatkan penerimaan konsumen masih dapat dikembangkan dengan citarasa lain, seperti rasa pedas cabe hijau, baberkyu, ayam bawang dll. Agar pemasarannya lebih luas dan pilihan konsumen lebih banyak.

2. Penggunaan bahan tambahan seperti citarasa, dan bahan lainnya yang ditambahkan harus mengacu pada penggunaan aturan BPOM yang diperbolehkan dan banyaknya bahan yang boleh ditambahkan per satuan berat bahan baku pada industri rumah tangga

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1977. *Materi Medika Indonesia Jilid 1*. Jakarta: Departemen Kesehatan Indonesia.
- _____. 1990. *Daftar Komposisi Bahan Pangan*. Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI Jakarta: Bhtara Karya Aksara
- _____, 2013. Pewarna Makanan yang Layak diKonsumsi dalam <http://fungsiuum.blogspot.co.id/2013/06/pewarna-makanan-yang-layak-di-konsumsi.html> (diakses 16 Agustus 2017).
- Atjung. 1981. *Tanaman yang Menghasilkan Minyak Tepung dan Gula*. Jakarta: CV Yasaguna
- Gaines, C.S. 1994. *Objective assesment of cookie and crackers texture*. Chapman and hall. New york
- Gomez, K. A. dan Gomez, A.A. 1995. *Prosedur Stastistik untuk Penelitian Pertanian*. Diterjemahkan oleh E Syamsudin dan Justika S.B. Jakarta: UI Press
- Kartika, B. Astuti, P, dan Wahyu S, 1987. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, Pau Pangan dan Gizi*. Yogyakarta: UGM
- Koswara, Sutrisno. 2009. *Pengolahan Aneka Kerupuk*. Ebook pangan.com
- Matz, S. A. 1984. *Snack Food Technology*. Avi Publishing Company, Inc. Westport, Connecticut.
- Magfir Syah Ishak, 2011. *Citarasa Bahan Makanan*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Ternate dalam <http://fyershmagfirsyah.blogspot.co.id/2011/08/laporan-cita-rasa-bahan-makanan.html> (diakses 16 Agustus 2017).
- Muh. Lukman Isnanto, 2016. *Uji Penerimaan Produk Lanting Cita rasa IRT Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen*. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Widya Dharma Klaten.
- Pinus Lingga. 1995. *Bertanam Ubi-Ubian*. Jakarta: Penebar Swadaya
- Seymour, S. K and Hamann, D. D. 1988. *Crispness and Crunchiness of selected low moisture foods, journal of texture studies*, Vol. 19. Halm. 79-95

Simon Wijonarko, 2008. *Nilai Gizi Keju dan Komponen Citarasa Keju dalam* <https://simonbwidjanarko.wordpress.com/2008/06/11-nilai-gizi-keju-dan-komponen-cita-rasa-keju/> (diakses 16 Agustus 2017).

Slamet, Soeseno. 1966. *Kebun Sayur Perkarangan Anda*. Jakarta: Kinta

Slamet, D. S dan I Tarwotjo. 1980. *Komposisi Zat Gizi Makanan Indonesia*. Bogor: Balitan

Sudarmadji, S. 1989. *Analisa Bahan Makanan dan Pertanian*. Yogyakarta : Liberti

Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka U