

**UJI PENERIMAAN PRODUK LANTING CITARASA
INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT)
DESA LEMAH DUWUR KUWARASAN
KABUPATEN KEBUMEN**

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 :

MUH. LUKMAN ISNANTO
NIM : 12 311 01396

**JURUSAN TEKNOLOGI HASIL PERTANIAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS WIDYA DHARMA
KLATEN
2016**

**UJI PENERIMAAN PRODUK LANTING CITARASA
INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT)
DESA LEMAH DUWUR KUWARASAN
KABUPATEN KEBUMEN**

Dipersiapkan dan disusun

Oleh :

MUH. LUKMAN ISNANTO

NIM : 12 311 01396

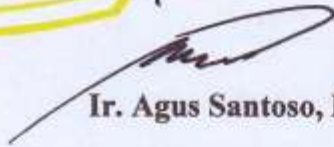
Telah dipertahankan di depan dewan penguji
Pada tanggal : 27 Mei 2016
Dinyatakan telah lulus dan memenuhi syarat

Susunan dewan penguji

Ketua


Anek Wulandari, SP. MP

Penguji Utama


Ir. Agus Santoso, MP.

Sekretaris



Ir. Sulardjo, M.Pd

Penguji Pendamping


Drs. Cucut Prakosa, MP



Mengetahui :
Fakultas Teknologi Pertanian
Dekan


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

MOTTO DAN PERSEMBAHAN

Motto :

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 Sajadi dan Ibu Wahyuni, yang telah memberi support dan restunya dalam menyelesaikan karya sederhana ini.*
- 2. Kakakku tercinta Muhammad Nurhasim dan istri*
- 3. Pakde Edi Kisyanto dan istri, yang senantiasa memberikan arahan dan motivasi.*
- 4. Sanak family dan teman-teman seperjuangan yang tidak dapat saya sebutkan satu-persatu.*

KATA PENGANTAR

Bismillaahirrohmaanirrohim

Puji syukur kehadiran Allah 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, M.P., selaku Dekan Fakultas Pertanian Universitas Widya Dharma
3. Aniek Wulandari, SP. M.P., selaku Ketua Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Widya Dharma Klaten
4. Ir. Agus Santoso, MP., selaku Dosen Pembimbing I yang selalu memberikan arahan dan dukungan.
5. Drs. Cucut Prakosa, MP., selaku Dosen Pembimbing II, yang selalu memberikan arahan 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 penulis.

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

Klaten, Juni 2016

Penulis,

SURAT PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : MUH. LUKMAN ISNANTO
NIM : 12 311 01396
Jurusan/Program Studi : THP/THP
Fakultas : TP

Dengan ini menyatakan dengan sesungguhnya bahwa karya ilmiah/ skripsi/ tesis Judul

UJI PENERIMAAN PRODUK LANTING CITARASA INDUSTRI RUMAH TANGGA (IRT) DESA LEMAH DUWUR KUWARASAN KABUPATEN KEBUMEN

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

Klaten,



membuat pernyataan

(MUH. LUKMAN ISNANTO)

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
MOTO DAN PERSEMBAHAN	iii
KATA PENGANTAR	iv
SURAT PERNYATAAN	v
DAFTAR ISI	vi
DAFTAR TABEL.....	vii
DAFTAR GAMBAR	ix
DAFTAR LAMPIRAN.....	x
INTISARI	xi
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	3
C. Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	
A. Ketela Pohon	5
B. Produk Olahan Pangan Lokal.....	6
C. Produk Lanting dan Syarat Mutu	8
D. Hipotesis.....	12
BAB III METODE PENELITIAN	
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	
A. Analisa Kimia	18
1. Kadar Air	18
B. Analisis Fisik (<i>Brookfield</i>).....	20
1. Tekstur Kerenyahan Lanting.....	20
C. Uji Organoleptik	23

1. Nilai Kesukaan Rasa	23
2. Nilai Kesukaan Warna	25
3. Nilai Kerenyahan Tekstur	27
4. Nilai Kesukaan Secara Keseluruhan.....	30
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	
1. Kesimpulan	33
2. Saran	33
DAFTAR PUSTAKA	35
LAMPIRAN	37

DAFTAR TABEL

Tabel :	Halaman
1. Kandungan Gizi Ubi Kayu.....	6
2. Jenis Olahan Langsung Bahan Ketela Pohon	8
3. Syarat Mutu Kerupuk.....	10
4. Kombinasi Perlakuan Penelitian Lanting.....	15
5. Analisis Sidik Ragam Kadar Air	18
6. Rerata Kadar Air	18
7. Analisis Sidik Ragam Tekstur	21
8. Rerata Tekstur Lanting	21
9. Analisis Sidik Ragam Nilai Kesukaan Rasa	23
10. Rerata Nilai Kesukaan Rasa.....	24
11. Analisis Sidik Ragam Nilai Kesukaan Warna	25
12. Rerata Nilai Kesukaan Warna.....	26
13. Analisis Sidik Ragam Nilai Kerenyahan Tekstur	28
14. Rerata Nilai Kerenyahan Tekstur	28
15. Analisis Sidik Ragam Nilai Kesukaan Keseluruhan.....	30
16. Rerata Nilai Kesukaan Keseluruhan	30

DAFTAR GAMBAR

GAMBAR	Halaman
1. Teknologi Proses Pengolahan Lanting Citarasa	11
2. Diagram Alir Proses Penelitian Lanting Citarasa	17
3. Grafik Kadar Air	20
4. Grafik Tekstur	22
5. Grafik Nilai Kesukaan Rasa.....	25
6. Grafik Nilai Kesukaan Warna.....	27
7. Grafik Nilai Kerenyahan Tekstur.....	29
8. Grafik Nilai Kesukaan Keseluruhan	32

DAFTAR LAMPIRAN

LAMPIRAN	Halaman
1. Prosedur Analisis Kimia	
A. Pengukuran Kadar Air Metode Oven	38
2. Uji Organoleptik	
A. Kuisisioner Nilai Kesukaan Rasa	39
B. Kuisisioner Nilai Kesukaan Warna	40
C. Kuisisioner Nilai Kesukaan Kerenyahan Tekstur	41
D. Kuisisioner Nilai Kesukaan Keseluruhan	42
3. Statistik	
A. Analisa Kimia	43
1. Kadar Air	43
B. Analisis Fisik (<i>Brookfield</i>)	44
1. Tekstur Kerenyahan Lanting.....	44
C. Uji Organoleptik	46
1. Tingkat Rasa	46
2. Tingkat Warna	48
3. Kerenyahan Tekstur	51
4. Kesukaan Keseluruhan.....	53
4. Gambar Produk-produk Lanting	55
5. Gambar Peralatan Proses Produksi	56

INTISARI

Penelitian dengan Judul Uji Penerimaan Produk Lanting Citarasa Industri Rumah Tangga (IRT) Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen untuk mengetahui kesukaan lanting citarasa terhadap konsumen.

Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) sebagai perlakuan yaitu pemberian cita rasa pada produk lanting, yaitu : Lbw (Lanting citarasa gurih bawang), Lkj (Lanting citarasa gurih keju), Ljb (Lanting citarasa jagung bakar), Lbd (Lanting citarasa balado), Lbh (Lanting citarasa pedas cabe hijau), Lby (Lanting citarasa baberkyu), Lab (Lanting citarasa ayam bawang). Masing-masing perlakuan diulang sebanyak tiga kali, sehingga ada $3 \times 7 = 21$ satuan percobaan. Parameter data yang diperoleh dianalisis statistik 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%.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa Lanting Citarasa Industri Rumah Tangga (IRT) Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen mempunyai kadar air 4,15 – 5,35% dan tekstur 2982,00 – 4853,50 gr, pemberian bahan citarasa pada produk lanting akan menyebabkan warna produk berubah dan yang paling disukai konsumen warna dari lanting citarasa balado dan produk lanting citarasa yang paling disukai konsumen yaitu lanting dengan citarasa ayam bawang dengan nilai kesukaan rasa 5,65 (agak suka - suka), nilai kesukaan warna 5,70 (agak suka), dan kerenyahannya 6,50 (agak renyah – renyah/rapuh).

Kata kunci : lanting, citarasa, uji kimia dan uji organoleptik

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ketela pohon atau biasa dikenal dengan sebutan singkong (ubi kayu) merupakan tanaman tahunan tropika dan subtropika dari keluarga *Euphorbiaceae*. Hasil dari ketela pohon yang berupa umbi dikenal luas sebagai salah satu makanan pokok penghasil karbohidrat merupakan makanan masyarakat Indonesia. Di Indonesia ketela pohon merupakan sumber bahan makanan nomor tiga setelah padi dan jagung.

Pemanfaatan dari ketela pohon yaitu dapat digunakan sebagai bahan baku industri, tepung tapioka, tepung gapek, untuk olahan pangan seperti lanting, lemet, blondo, kue kering serta bahan pembuatan etanol, gasohol, dan lainnya. Produksi ketela pohon di Indonesia sebagian besar dimanfaatkan sebagai bahan pangan (64%), sedangkan sisanya dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pati, pakan dan ekspor. Namun demikian, tingkat konsumsi ketela pohon sebagai bahan pangan dan produk olahan relatif masih rendah, yaitu antara 43-70 kg/kapita/tahun (Anonim.,1992). Hal ini berkaitan erat dengan bentuk produk olahan ketela pohon yang masih terbatas (kurang variasi) dan didukung pula dengan adanya anggapan bahwa ketela pohon beserta produk olahannya merupakan tanaman yang memiliki nilai yang rendah.

Ketela pohon setelah dipanen memiliki ketahanan yang rendah karena kelembaban dan kandungan airnya sangat tinggi. Dalam keadaan masih segar mudah sekali mengalami kerusakan, oleh sebab itu 24 jam setelah dipanen ketela pohon harus segera diproses (Mulyoharjo.,1983). Pada saat panen raya, ketela pohon segar

tersebut jumlahnya melimpah sehingga harganya akan turun pada tingkat yang tidak menguntungkan bagi petani. Bahkan sering terjadi ketela pohon yang sudah dipanen terlanjur rusak sebelum dijual.

Peningkatan nilai ekonomi ketela pohon dapat dilakukan dengan mengolah menjadi berbagai macam produk olahan, baik dalam bentuk basah maupun kering. Selain upaya diversifikasi pengolahan ketela pohon menjadi beberapa produk olahan juga bertujuan untuk memberikan cita rasa yang lebih disukai masyarakat dan menambah nilai gizinya serta dapat menciptakan kegiatan-kegiatan agroindustri terutama bagi masyarakat pedesaan.

Salah satu contoh olahan makanan lokal berbahan baku ketela pohon ialah Lanting. Lanting adalah makanan yang diolah dari ketela pohon (ubi kayu) yang direndam, dikukus dan dihaluskan diberi bumbu kemudian diuleni sampai kalis dan dibentuk seperti cicin atau angka delapan (8), dijemur sampai kering dan digoreng. Di IRT Bp Ratimin Lemah Duwur, Kuwarasan, Kebumen setiap putaran dalam pemberian bumbu dengan kapasitas 10kg lanting dicampur bumbu citarasa sebanyak 8 ons, lama waktu pemutaran dalam pencampuran citarasa selama 4 menit.

Daerah yang memproduksi produk olahan lanting atau klanging yaitu Purworejo, Kebumen, Banyumas dan Banjarnegara. Olahan lanting ini yang ada di masyarakat umumnya mempunyai citarasa gurih rasa bawang, untuk meningkatkan penerimaan konsumen beberapa industri rumah tangga (IRT) melakukan penganekaragaman dari berbagai citarasa seperti gurih rasa keju, rasa jagung bakar, dan rasa pedas.

Berdasarkan permasalahan diatas untuk mendapatkan penerimaan produk camilan lanting dengan citarasa yang diharapkan oleh masyarakat atau konsumen, maka perlu dilakukan penelitian sehingga diperoleh variasi rasa pengolahan lanting bagi IRT yang dihasilkan dapat diterima masyarakat sehingga akan meningkatkan ekonomi suatu daerah.

B. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan mengetahui citarasa produk lanting yang paling disukai dan dapat diterima masyarakat/konsumen dalam rangka pengembangan Industri Rumah Tangga (IRT) produk lanting di Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen.

C. Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian tentang produk lanting citarasa menjadi industri rumah tangga bagi masyarakat di Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen akan memiliki manfaat praktis maupun manfaat teoritis.

1. Manfaat secara praktis

Secara sosial produk lanting citarasa masyarakat dapat memanfaatkan teknik pengolahan lanting dengan bahan dasar ketela pohon, sehingga akan memiliki nilai tambah bagi keluarga, disamping itu, juga dapat memperdayakan masyarakat untuk memiliki keterampilan membuat produk lanting dengan bahan baku dari lingkungan sendiri. Dengan demikian akan menciptakan lapangan pekerjaan, yang berorientasi pada usaha mandiri.

2. Manfaat Teoritis

Pengalaman dan pengetahuan tentang teknologi pengolahan produk lanting cita rasa menjadikan konsep dasar, prinsip bagi penelitian, serta memperkaya teori akan mendapatkan hasil produk lanting yang berkualitas sehingga bisa digunakan sebagai dasar formulasi jika akan dikembangkan sebagai usaha skala kecil maupun industri.

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian terhadap lanting citarasa dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Lanting Citarasa Industri Rumah Tangga (IRT) Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen mempunyai kadar air 4,15 – 5,35% dan tekstur 2982,00 – 4853,50 gr.
2. Pemberian bahan citarasa pada produk lanting akan menyebabkan warna produk berubah dan yang paling disukai konsumen warna dari lanting citarasa balado.
3. Lanting Citarasa Industri Rumah Tangga (IRT) Desa Lemah Duwur Kuwarasan Kabupaten Kebumen yang paling disukai konsumen yaitu lanting dengan citarasa ayam bawang dengan nilai kesukaan rasa 5,65 (agak suka - suka), nilai kesukaan warna 5,70 (agak suka - suka), dan kerenyahannya 6,50 (agak renyah – renyah/rapuh).

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian saran yang dapat diberikan sebagai berikut:

1. Proses pengolahan lanting cita rasa perlu dilakukan perbaikan pada proses pengolahannya yaitu kebersihan alat-alat yang digunakan, kebersihan pekerja serta kebersihan lingkungan IRT.

2. Bahan tambahan seperti cita rasa, dan bahan lainnya yang ditambahkan harus mengacu pada penggunaan aturan BPOM yang diperbolehkan dan banyaknya bahan yang boleh ditambahkan per satuan berat bahan baku.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1990. Standar Industri Indonesia. Departemen Perindustrian Republik Indonesia, Jakarta.
- _____, 1992. Standar Nasional Indonesia, Dewan Standarisasi Indonesia, Jakarta.
- _____, 2004. Teknologi Pengolahan Pangan. Jurnal Teknologi dan Industri Pangan, LIPI, Jakarta (diakses 20 Mei 2016)
- _____, 2012. Lanting Tersedia dalam <http://food.detik.com/read/kriuk-gurih-lanting-khas-kebumen-yang-bikin-nagih>. (Diakses 25 Maret 2015)
- Baharsyah, 1994. Potensi, Kendala dan Peluang Pengembangan Agroindustri Berbasis Pangan Lokal Ubikayu. Ntb.litbang.deptan.go.id (diakses 20 Mei 2016)
- Ciptadi W dan Zein Nasution, 1978. Pemanfaatan Umbi-umbian Sebagai Bahan Pangan, Gramedia. Jakarta.
- Elvira Syamsir, Purwiyatno H., Dedi F., Nuri A. dan Feri K., 2011. Karakterisasi Tapioka dari Lima Varietas Ubikayu (*Manihot utilisima Crantz*) Asal Lampung. Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan. IPB, Bogor.
- Gaines, C.S. 1994, Objective Assesment of Cookie and Cracker Texture. Chapman and Hall. New York.
- Gomez, KA dan Gomes AA. 1995, Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian Edisi ke-2. Penerbit Universitas Indonesia, Jakarta.
- Kartika dkk, 1989. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan, PAU Pangan dan Gizi, UGM, Yogyakarta.
- Matz, SA. 1984. Snack Food Technology, 2nd ed: AVI Publ.Co.Inc. Westport , Connecticut.
- Muhyi Mulyoharjo., 1983, Pengolahan Tapioka. Fakultas teknologi Pertanian Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Rahayu dan Slamet Sudarmadji., 1989. Proses-Proses Mikrobiologi Pangan. Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.

- Rahmat dkk, 2001. Aneka Keripik Umbi, Penerbit Kanisius, Yogyakarta.
- Slamet Sudarmadji dkk, 1989. Analisa Bahan Makanan dan Pertanian. Penerbit Liberty dan PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Soetrisno Koswara, 2009. Pengolahan Pangan Dengan Suhu Rendah. Ebookpangan.com. (diakses tanggal 20 Mei 2016)
- Winarno, F.G, 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____, 1997. Kimia Pangan, Pusat Pengembangan Teknologi Pangan, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- _____, 2002. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- _____, 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.
- Yuliatmoko, W., 2011. Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal untuk Percepatan Ketahanan Pangan. Tersedia dalam <http://www.pustaka.ut.ac.id/dev25/.../fmipa201120.pdf> (Diakses 2 Maret 2015)
- Zulfiani R, 1992. Pengaruh Berbagai Tingkat Suhu Penggorengan Terhadap Pola Pengembangan Kerupuk Sagu Goreng [skripsi]. Bogor : Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Institut Pertanian Bogor, Bogor.