

**PENGARUH PENAMBAHAN REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus Asper*)
TERHADAP KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN TINGKAT
PENERIMAAN KONSUMEN PADA KERUPUK**

NOVA RIZKIYANI, RAHMI KAMAL, YULI HEIRINA HAMID²

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh, Indonesia
E-mail : nova_rizkiyani@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas pengaruh penambahan rebung betung (*Dendrocalamus Asper*), yang diolah menjadi kerupuk. Rebung betung merupakan jenis sayuran yang sudah dikenal, mempunyai tekstur renyah, manis dan memiliki bau khas rebung betung. Mengandung kalium yang dapat menurunkan tekanan darah, fosfor, kalsium, vitamin A, vitamin C, serat dan protein yang tinggi. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh resep standar, pengaruh penambahan rebung betung terhadap karakteristik organoleptik dan pengaruh penambahan rebung betung terhadap tingkat penerimaan konsumen. Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dalam bentuk eksperimen. Data penelitian ini bersumber dari para narasumber dan konsumen. Pengumpulan data dilakukan dengan uji pengamatan dan uji penerimaan. Uji pengamatan dilakukan menggunakan kartu penilaian untuk *Sensory Evaluation* dan uji penerimaan dilakukan menggunakan kartu penilaian untuk *Hedonic Scale*. Berdasarkan hasil analisis data, menunjukkan bahwa kerupuk rebung betung 150gr (50%) dengan nilai rata-rata 16,52 lebih disukai konsumen dibandingkan kerupuk rebung betung 75gr (25%) dan 225gr (75%). Hal ini dikarenakan kerupuk dengan campuran rebung betung 150gr (50%) memiliki warna krem muda, aroma harum, tekstur renyah dan rasa yang gurih, dengan demikian penambahan rebung betung pada pembuatan kerupuk dapat diterima. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini menunjukkan bahwa hasil pengamatan narasumber terhadap karakteristik organoleptik pada kerupuk dengan penambahan rebung betung memberikan pengaruh yang nyata. Hasil uji kesukaan panelis konsumen terhadap warna, aroma, testur dan rasa kerupuk dengan penambahan rebung betung 50% memiliki warna yang baik, aroma harum, tekstur sangat renyah dan rasa yang sangat gurih. Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan rebung betung untuk dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan panganan.

Kata Kunci : penambahan rebung betung (*dendrocalamus asper*), karakteristik organoleptik, penerimaan, konsumen, kerupuk rebung betung

PENDAHULUAN

Tanaman bambu merupakan nama dari jenis rumput-rumputan berbentuk pohon kayu atau perdu yang melempeng, dengan batang-batang yang biasanya

tegak, kadang memanjat, mengayun, bercabang- cabang dan mempunyai siklus hidup 40-60 tahun (Andoko Agung, 1991). Di Indonesia banyak tumbuh di dataran rendah dan pegunungan dengan ketinggian

sekitar 300 m dibawah permukaan laut, di tempat-tempat terbuka yang bebas genangan air.

Tanaman bambu memiliki berbagai ragam jenis, salah satunya bambu betung. Bagian bambu yang dapat dimanfaatkan untuk dimakan adalah rebungnya. Rebung bambu adalah salah satu jenis sayuran yang sudah dikenal dan dikonsumsi oleh manusia diberbagai belahan dunia. Rebung bambu mempunyai tekstur yang renyah, manis dan memiliki bau khas rebung bambu.

Secara umum di propinsi Aceh, khususnya Kabupaten Bener Meriah rebung betung banyak tumbuh. Rebung betung ini hanya dimanfaatkan sebagai sayuran dan pelengkap dalam salah satu masakan khas daerah di Dataran Tinggi Gayo yakni Pengat Ikan Bandeng dan Pengat Ikan Mujahir sebagai lauk pauk. Dilihat dari komposisi gizi rebung betung mengandung kalium, fosfor, kalsium, vitamin A, vitamin C, serat dan protein yang tinggi. Berdasarkan kandungan gizi yang tinggi pada rebung betung maka sangat potensial dimanfaatkan sebagai kerupuk.

Kerupuk sudah dikenal secara luas, memiliki cita rasa yang khas. Kerupuk merupakan makanan yang banyak disukai oleh semua kalangan masyarakat. Berdasarkan komposisi dari

nilai gizi, secara umum kerupuk hanya mengandung karbohidrat. Maka sangat cocok ditambahkan rebung betung dalam pembuatan kerupuk. Penambahan rebung betung pada pembuatan kerupuk diharapkan bisa menambah nilai gizi terutama kalium, fosfor, kalsium, vitamin A, vitamin C, serat dan protein.

Dari uraian latar belakang diatas, maka yang menjadi rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada pengaruh penambahan rebung betung terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada kerupuk, dan apakah ada pengaruh penambahan rebung betung terhadap tingkat penerimaan konsumen pada kerupuk. Tujuan penelitian ini adalah untuk Memperoleh resep standar pembuatan kerupuk dengan menggunakan rebung betung (*Dendrocalamus Asper*), mengetahui pengaruh penambahan rebung betung (*Dendrocalamus Asper*) terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, teksturdan rasa) pada kerupuk, dan mengetahui pengaruh penambahan rebung betung (*Dendrocalamus Asper*) terhadap tingkat penerimaan konsumen pada kerupuk.

METODE

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Tepung Tapioka, Rebung Betung (*Dendrocalamus Asper*), Air, Garam dan Gula Pasir.

Alat-alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat takar berupa timbangan yang berfungsi untuk menimbang berat bahan-bahan dalam pembuatan kerupuk. Timbangan yang akan digunakan adalah alat takar berupa timbangan digital, alat pengupas dan memotong rebung, alat merendam berupa baskom sedang dan kecil, parutan, baskom, kukusan, sendok kayu, gelas ukur, plastik es, dan tampah.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, untuk mengetahui standarisasi resep, uji organoleptik, dan uji penerimaan konsumen di Laboratorium pendidikan Tata Boga Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan

Universitas Syiah Kuala. Desain percobaan dapat dilihat pada tabel.

Keterangan:

Kr22 : Kerupuk dengan penambahan rebung betung 75 gr

Kr92 : Kerupuk dengan penambahan rebung betung 150 gr

Kr27 : kerupuk dengan penambahan rebung betung 225 gr

Kr22 : Kerupuk dengan penambahan rebung betung 25 %

Kr92 : Kerupuk dengan penambahan rebung betung 50 %

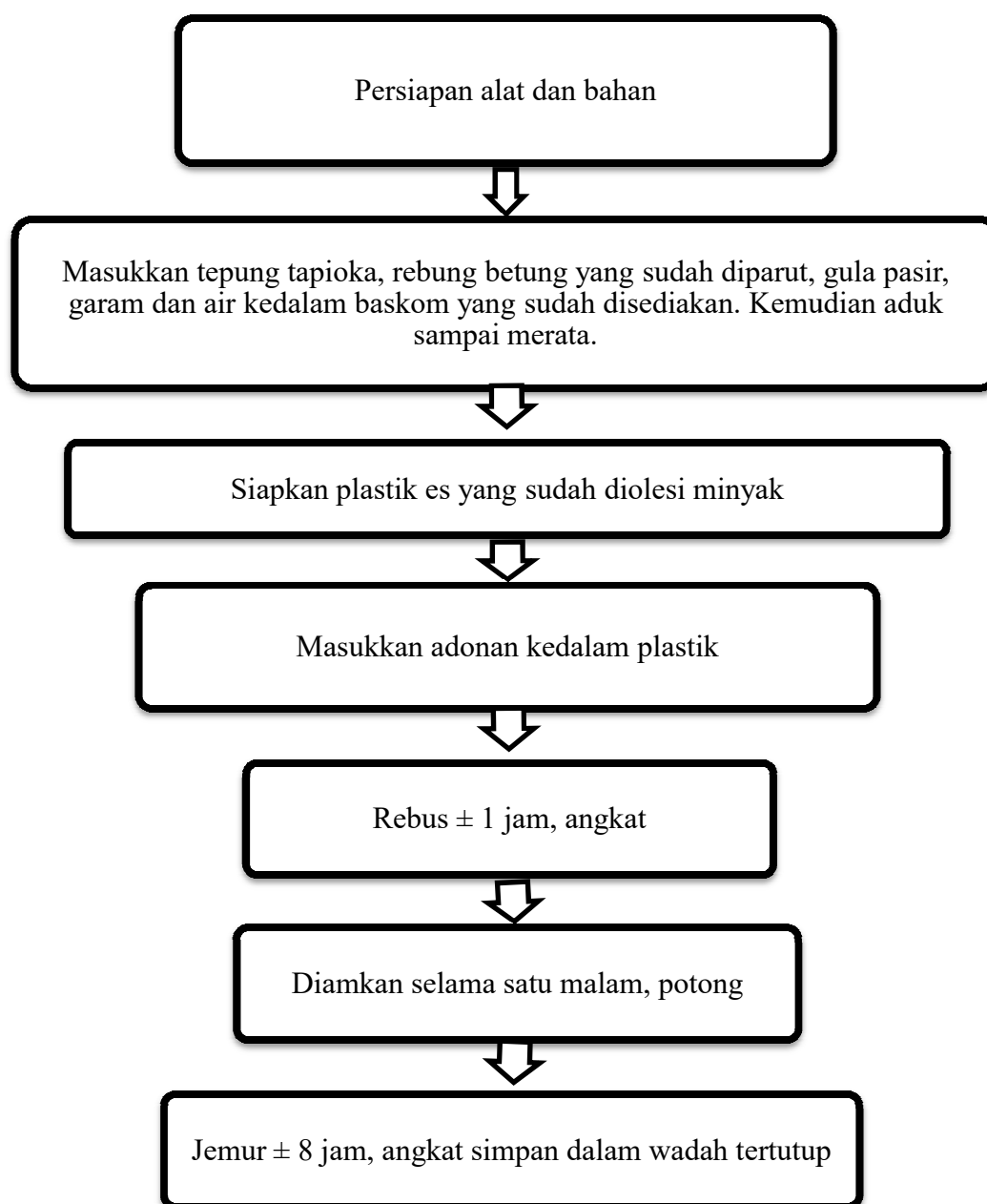
Kr27 : kerupuk dengan penambahan rebung betung 75 %

Tabel 1. Desain Percobaan Dalam Ukuran Gram (Gr) dan Persen (%).

No	Bahan	Perlakuan			Perlakuan		
		Kr22 (gr)	Kr92 (gr)	Kr27 (gr)	Kr22 (%)	Kr92 (%)	Kr27 (%)
1	Tepung Tapioka	300	300	300	100	100	100
2	Rebung Betung	75	150	225	25	50	75
3	Air	200	200	200	66,7	66,7	66,7
4	Garam	8	8	8	2,7	2,7	2,7
5	Gula	8	8	8	2,7	2,7	2,7

(Sumber : Data Primer, 2015)

Skema I : Rancangan pembuatan kerupuk rebung betung



Sumber: Data Primer yang diolah 2015

Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Langkah – langkah yang ditempuh untuk menganalisis data dalam penelitian ini adalah dari hasil uji pengamatan di analisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (mean) dari total nilai yang diperoleh dari narasumber, dan data dari uji

penerimaan mencakup data tentang warna, rasa, tekstur, dan aroma yang di analisis dengan menggunakan analisis varian (*anova*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji pada Laboratorium Pendidikan Tata Boga

Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan UNSYIAH Banda Aceh terhadap kerupuk rebung betung yang terlihat dalam tabel berikut:

Tabel 2. Hasil uji pengamatan kerupuk rebung betung

No	Aspek yang dinilai	Perlakuan		
		Kr22	Kr92	Kr27
1.	Warna	23.6	24.6	24
2.	Aroma	23.5	25	24
3.	Tekstur	23.8	24.8	24
4.	Rasa	23.7	24.7	23.8
Total Nilai		94.7	98.2	95.8
Nilai Rata-rata		23.67	24.55	23.95

(Sumber : Pengamatan Panelis Terlatih Banda Aceh)

Data dari hasil uji pengamatan tersebut, kerupuk dengan penambahan rebung betung (Kr22) 25 % (75gr) memiliki warna krem muda, aroma netral, tekstur renyah dan rasa netral. Kerupuk dengan penambahan rebung betung (Kr92) 50 % (150gr) memiliki warna krem, aroma harum, tekstur renyah dan rasa gurih. Kerupuk dengan penambahan rebung betung (Kr27) 75% (225gr) memiliki warna krem muda, aroma netral, tekstur renyah dan rasa netral.

Tabel 3. Hasil uji penerimaan konsumen

No	Aspek yang dinilai	Perlakuan		
		Kr22	Kr92	Kr27
1.	Warna	3,68	4,24	3,68
2.	Aroma	3,6	4	3,6
3.	Tekstur	3,36	4,12	3,36
4.	Rasa	3,32	4,16	3,56
Total Nilai		13,96	16,7	14,2
Nilai Rata-rata		3,49	4,17	3,55

Tabel 3 uji pengamatan konsumen tersebut, panelis konsumen lebih menyukai kerupuk dengan penambahan rebung betung (Kr92) 50% (150gr) dibandingkan dengan penambahan rebung betung (Kr22) 25 % (75gr) dan (Kr27) 75% (225gr). Penambahan rebung betung (Kr92) 50% (150gr) memiliki warna yang baik, aroma harum, tekstur sangat renyah dan rasa sangat gurih. Sehingga dapat diartikan bahwa kerupuk dengan penambahan rebung betung (Kr22) 25% (75gr) dan (Kr27) 75% (225gr) belum dapat diterima.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan maka dapat diketahui bahwa, pengamatan narasumber terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada kerupuk dengan penambahan rebung betung memberikan pengaruh yang nyata, dimana pada penambahan rebung betung 75gr (25%) warna kerupuk rebung betung krem muda, aroma netral, tekstur renyah dan rasa netral. 150gr (50%) warna kerupuk rebung betung krem, aroma harum, tekstur sangat renyah, rasa sangat gurih. Sedangkan pada penambahan 225gr (75%) warna kerupuk rebung betung krem muda, aroma netral, tekstur renyah dan rasa netral.

Hasil dari uji kesukaan panelis konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa kerupuk dengan penambahan rebung menunjukkan bahwa konsumen lebih menyukai kerupuk dengan penambahan rebung betung 50% (150gr)

dibandingkan dengan penambahan rebung betung 25% (75gr) dan 75% (225gr). Penambahan rebung betung 150gr (50%) memiliki warna yang baik, aroma harum, tekstur sangat renyah dan rasa yang sangat gurih. Dapat diartikan bahwa kerupuk dengan penambahan rebung betung 75gr (25%) dan 225 (75%) belum dapat diterima.

Hasil hipotesis menunjukkan bahwa penambahan rebung betung mempengaruhi karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa), dan daya terima konsumen pada kerupuk rebung betung.

Saran.

Penelitian ini dapat dilanjutkan untuk melihat bagaimana mutu organoleptik dan daya terima konsumen terhadap pembuatan panganan lain, memiliki nilai gizi juga sebagai penambahan pendapatan keluarga.

DAFTAR KEPUSTAKAAN

Andoko Agung, 1991. *Budidaya Bambu Rebung*. Yogyakarta : Cempaka

Azizah T N. 2009. *Kajian Pengaruh Substitusi Parsial Tepung Terigu dengan Tepung Daging Sapi dalam Pembuatan Krekerter hadap Kerenyahan dan Sifat Sensori Kreker Selama Penyimpanan [skripsi]*. Departemen Teknologi Hasil Ternak, Fakultas Peternakan, IPB, Bogor.

FazriZul EM dan Ratu Aprilia Senja. 2008. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta: Aneka Ilmu.

He dan MacGregor, 2001; WHO/FAO Expert Consultation, 2003

Hidayat, N dan Suhartini, S. 2006. *Membuat Aneka Kerupuk*. Surabaya: Trubus Agrisarana.

<http://alamendah.org/2011/01/28/jenis-jenis-bambu-di-indonesia.html> (diakses 26 september 2013).

<http://alamendah.org/2011/01/28/jenis-jenis-bambu-di-indonesia.html> (diakses 20 april 2014).

<http://kbbi.web.id/tambah.html>diaksestanggal 13 November 2014, Banda Aceh
<http://www.bambooweb.info.html> (diakses 26 september 2013).

Koffi, N. et.al., 2009. "Hypotensive Effect of Aqueous Extract of *Bambusa Vulgaris* Sheets on the Arterial Pressure of Rabbits". American Journal of Scientific Research ISSN 1450-223X Issue 2 (2009), pp.60-72.

Muhklisah, Fauziah dan Sapta Hening. 2009. *Sayuran dan bumbu dapur berkhasiat obat*. Cimanggis: Penebar Swadaya.

Ridwan dan H. Sunarto. 2009. *Pengantar Statistika*. Bandung: ALFABETA

Ruhiyat M. 1998. *Perbanyakan Bambu Betung (*Dendrocalamus asper* (scultes f.) Backer ex Heyne) dengan menggunakan Mata Tunas Buku secara Invitro*[tesis]. Bogor. Program Pascasarjana. Institut Pertanian Bogor.

Salahudin. 2004. *Kajian Fermentasi Cangkuk dari Daging Sapi dan Rebung Bambu Betung*

(Dendrocalamus asper)[tesis].
Bogor. Program Pascasarjana.
Institut Pertanian Bogor.

Sastrapradja, S. E.A Widjaja, S.
Prawirahatmojo dan S. Soenarko.
1997. *Beberapa Jenis Bambu*.
Bogor: Lembaga Biologi Nasional-
LIPI.

Sekyere, D, 1994. “*Potential of bamboo
(Bambusa vulgaris) as a source of
raw material for pulp and paper in
Ghana*”. Ghana Journal of Forestry
1:49-56.

Suharsimi, Arikunto. 2010.*Prosedur
Penelitian Suatu Pendekatan
Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta

Sukardi. 2011. *Metodologi Penelitian
Pendidikan*. Jakarta : Bumi Aksara.

Suprapti Lies. 2005. *Kerupuk Udang
Sidoharjo*. Yogyakarta: Kanisius.

Suprapti, M. Lies. 2005. *Kerupuk Udang
Sidoardjo*. Yogyakarta: Kanisius.

Universitas Syiah Kuala. 2012. *Pedoman
Penulisan Skripsi*. Banda Aceh:
FKIP Unsyiah.

Universitas Syiah Kuala. 2016. *Pedoman
Penulisan Skripsi*. Banda Aceh:
FKIP Unsyiah.

Widjaja, E.A., I.P. Astuti, I.B.K. Arinasa,
I.W. Sumatera. 2005. *Identifikasi
Bambu di Bali*. Cibinong: Pusat
Penelitian Biologi-LIPI.