

Submitted 3 Desember 2021

Accepted 25 Januari 2022

KERIPIK DAUN ANGGUR SABAGAI INOVASI OLEH-OLEH KHAS DESA BANJAR KECAMATAN BANJAR KABUPATEN BULELENG

GRAPE LEAF CHIPS AS A SPECIAL INNOVATION OF BANJAR VILLAGE BANJAR DISTRICT BULELENG REGENCY

Ni Nyoman Nadya Pradnyandari

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional
nadyapradnyandari@gmail.com

ABSTRAK

Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng dikenal sebagai sentra komoditas hortikultural berupa buah-buahan salah satunya adalah anggur, yang banyak dijumpai dan sudah cukup lama dibudidayakan. Desa Banjar merupakan jalur pariwisata menuju ke daerah wisata yaitu Pantai Lovina dan Air Panas Banjar. Sejalan dengan perkembangan pariwisata khususnya di bidang kuliner akan menjadi peluang bagi masyarakat untuk mengembangkan oleh-oleh khas Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng yaitu dengan mengolah daun anggur yang masih belum dimanfaatkan secara maksimal menjadi makanan ringan yang banyak digemari oleh semua kalangan yaitu keripik. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kualitas keripik daun anggur dari segi warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan, mengetahui masa daya tahan keripik daun anggur serta dapat mengetahui anggaran biaya produksi pada pembuatan keripik daun anggur, minat pembeli dan pengemasannya. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi dokumentasi dan kuesioner. Berdasarkan hasil penelitian melalui 16 panelis yang menguji kualitas keripik daun anggur, memiliki kualitas yang baik dan berminat untuk membeli keripik daun anggur.

Kata kunci : Kualitas, Keripik, Daun Anggur, Oleh-Oleh

ABSTRACT

Banjar Village Banjar District Buleleng Regency is known as a center for horticultural commodities in the form of fruits, one of which is grapes, which are often found and have been cultivated for quite a long time. Banjar Village is a tourism route leading to tourist areas, namely Lovina Beach and Banjar Hot Springs. In line with the development of tourism, especially in the culinary field, it will be an opportunity for the community to develop souvenirs typical of Banjar Village, Banjar District, Buleleng Regency, by

processing grape leaves that are still not fully utilized into snacks that are favored by all people, that is chips. The purpose of this study was to determine the quality of grape leaf chips in terms of color, taste, texture, aroma and appearance, to determine the shelf life of grape leaf chips and the production cost budget for making grape leaf chips, buyer interest and packaging. The data collection techniques used were observation, interviews, documentation studies and questionnaires. Based on the results of research through 16 panelists who tested the quality of grape leaf chips, they had good quality and were interested in buying grape leaf chips.

Keywords : *Quality, Chips, Grape leaves, Souvenirs*

PENDAHULUAN

Kabupaten Buleleng dikenal sebagai sentra komoditas hortikultura berupa buah- buahan. Jenis tanaman hortikultura yang sesuai di daerah beriklim kering salah satunya adalah anggur yang banyak dijumpai dan sudah cukup lama dibudidayakan di Kabupaten Buleleng (Setiadi, 2005). Desa Banjar merupakan salah satu desa yang terletak di Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng yang memiliki perkebunan anggur sekitar 100,1 hektar dengan jenis anggur varietas vitis vinivera (Setiadi, 2005). Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng merupakan jalur pariwisata menuju ke daerah wisata yaitu Pantai Lovina dan juga Air Panas Banjar. Hal ini dapat menjadi peluang kesempatan bagi masyarakat untuk berinovasi dalam mengembangkan oleh-oleh khas Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng.

Tanaman anggur yang banyak tersebar di Desa Banjar pada pemanfaatan dan pengolahannya masih belum sepenuhnya maksimal, yakni hanya sekedar memanfaatkan buahnya saja karena bagian dari tanaman anggur yang dapat diolah selain buahnya adalah daunnya. Daun anggur yang selama ini dianggap kurang berguna ternyata memiliki kandungan yang sangat bermanfaat. Kandungan dalam daun anggur antara lain palifenol, kalsium, zat besi, antioksidan, vitamin A, vitamin C, dan protein (Udayana, 2021).

Melihat hal tersebut penulis tertarik memanfaatkan daun anggur yang mempunyai banyak khasiat kesehatan tersebut, dibuat menjadi makanan ringan berupa keripik yang merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh semua kalangan. Produk ini memiliki nilai ekonomi, karena selama ini belum ada olahan keripik daun anggur dan menjadikan oleh-oleh khas dari suatu daerah, sehingga menjadi sektor pemasukan dan mampu mengangkat perekonomian masyarakat. Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimana kualitas yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan pada keripik daun anggur ?
2. Berapa lama daya tahan keripik daun anggur ?
3. Bagaimana analisis biaya dan uji pasar pada keripik daun anggur?

4. Bagaimana pengemasan pada keripik daun anggur ?

TINJAUAN PUSTAKA

Keripik adalah makanan ringan (snack food) yang tergolong jenis makanan craker yaitu makanan yang bersifat kering dan renyah dan kandungan lemaknya tinggi. Renyah adalah keras mudah patah. Sifat renyah pada craker ini akan hilang jika produk menyerap air. Olahan keripik merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh semua kalangan (Lestari, 2015). Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau panduan dari ke semuanya (Oktaningrum, 2013).

Daun anggur merupakan bagian dari tanaman anggur yang memiliki nutrisi yang tinggi. Kandungan nutrisi pada 100g daun anggur dapat dilihat pada tabel 1

Tabel 1
Kandungan Nutrisi Pada 100g Daun Anggur

Komposisi	Satuan	Kadar
Palifenol	mgGAE/100g	413,65
Kalsium	Mg/kg	5.716,37
Zat Besi	Mg/kg	45,66
Antioksidan	mgGAEAC/kg	562,69
Vitamin A	mg β -karoten/100g	1.486,21
Vitamin C	mg/100g	564,52
Protein	%	5,30

Sumber : Laboratorium Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana, 2021

Tepung beras merupakan tepung yang diperoleh dari penggilingan beras dari tanaman padi (*oryza sativa linn*). Tepung beras adalah salah satu alternatif bahan dasar dari tepung komposit dan terdiri atas karbohidrat, lemak, protein, mineral, dan vitamin (Santoso, 2007). Tepung beras banyak digunakan sebagai bahan baku industri seperti bihun dan bakmi, aneka snack, aneka kue kering, biskuit, makanan bayi, tepung campuran dan sebagainya (Koswara, 2009).

Tepung tapioka adalah granula pati yang terdapat dalam ketela pohon. Tepung tapioka memberikan tekstur yang keras, tetapi mudah digigit. Kemampuan tapioka untuk mengeras lebih tahan lama

dibandingkan dengan tepung lainnya. Tepung tapioka cocok untuk jenis lauk crispy yang lapisannya tipis. Tapioka biasanya dicampurkan pada adonan pencelup. Disamping membantu memberi tekstur renyah, tepung tapioka dapat mempertahankan air dalam adonan (Yuyun, 2007).

Garam merupakan suatu zat berbentuk padat dan berwarna putih yang merupakan hasil dari laut. Garam sendiri mempunyai rasa asin. Garam adalah salah satu kebutuhan pelengkap dari kebutuhan pangan dan merupakan sumber elektrolit bagi tubuh manusia (Rositawati, 2013).

Telur merupakan bahan makanan yang sangat akrab dengan kehidupan kita sehari-hari. Fungsi telur dalam pembentukan keripik adalah untuk meningkatkan nilai gizi, rasa dan bersifat sebagai emulsifier dan mengikat komponen-komponen adonan. Keripik yang terbuat dari tepung tapioka dengan campuran kuning telur tidak lebih dari 15% (persen total dari telur yang ditambahkan) hal ini dapat meningkatkan rasa, kerenyahan dan pengembangan volume (Koswara, 2009).

Bawang putih merupakan umbi dari tanaman bawang putih (*allium sativum* L). Bawang putih berfungsi sebagai penegas rasa. Semakin banyak bawang putih yang digunakan, maka semakin nyata kelezatan keripik yang dihasilkan. Untuk memperbaiki atau menambah citarasa, dapat ditambahkan bumbu atau bahan penyedap ke dalam adonan keripik. Bumbu yang sering ditambahkan antara lain bawang merah, bawang putih (Koswara, 2009).

Ketumbar memiliki buah yang berbentuk bulat berwarna hijau dan jika sudah tua berwarna coklat tua (Winarto, 2003). Kegunaan ketumbar cukup banyak dan beragam mulai dari untuk bahan baku bermacam-macam obat, industri penyamak kulit, flavor, fragrance, dan bahan baku pembuatan minyak wangi (Suhirman, 2011).

Kencur adalah tanaman aromatik yang tergolong kedalam jenis Zingiberaceae (temu-temuan). Kencur banyak digunakan sebagai bahan baku obat tradisional (jamu), fitofarmaka, industri kosmetika, penyedap makanan dan minuman, rempah dan bahan campuran saus rokok pada industri rokok kretek berdaun kecil berbentuk jorong dengan ukuran rimpang lebih kecil (Rostiana, 2005).

Daun jeruk purut merupakan bagian dari tanaman jeruk purut dan pada umumnya digunakan sebagai bumbu masakan. Daun jeruk purut ini berwarna hijau tua dengan bentuk lonjong. Kerena memiliki rasa yang khas, biasanya para juru masak menambahkan daun jeruk ini sebagai bumbu masakan terutama masakan Asia. Daun jeruk purut bermanfaat sebagai pemberi aroma dan rasa pada makanan, meminimalisir bau amis dan dapat menimbulkan selera nafsu makan. Daun jeruk yang digunakan adalah daun jeruk yang masih segar. Semakin segar daun makan semakin baik pula aroma dan rasa yang ditimbulkannya (Hidayati, 2006).

Penyedap rasa digunakan untuk menambah rasa nikmat pada masakan yang diolah. Bahan ini juga bisa menekan rasa yang tidak diinginkan dari suatu bahan makanan. Penyedap rasa adalah bahan

makanan yang dapat memberikan, menambahkan atau mempertegas rasa dan aroma (Winarno, 1994).

Kemiri (*Aleurites moluccana*), adalah salah satu jenis kacang-kacangan. Kemiri berkulit keras dan biasanya dimanfaatkan dagingnya. Kemiri bertekstur keras tetapi tetap mudah dihancurkan. Kemiri merupakan salah satu jenis bumbu utama masakan. Kemiri banyak digunakan untuk masakan Asia, masakan lokal, hingga masakan barat. Kemiri memiliki rasa yang manis. Kemiri berwarna putih dengan cangkang keras berwarna coklat kehitaman (Koji, 2002).

Minyak yang pada umumnya dipakai untuk menggoreng adalah minyak nabati seperti minyak sawit, minyak kacang tanah, minyak wijen dan sebagainya (Sartika, 2009). Minyak goreng yang digunakan untuk menggoreng sebaiknya mempunyai mutu yang baik. Jenis minyak yang digunakan sebaiknya minyak kelapa yang berwarna kuning jernih, sehingga dapat menghasilkan warna yang bagus dan tidak mengkilap sehingga memberikan rasa yang lezat dan teksturnya menjadi renyah dan gurih (Sutejo, 2000).

Air merupakan bahan yang sangat penting bagi kehidupan umat manusia dan fungsinya tidak pernah dapat digantikan oleh senyawa lain. Air juga merupakan komponen penting dalam bahan makanan karena dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan cita rasa makanan. Air berfungsi sebagai bahan yang dapat mendispersikan sebagai senyawa yang ada dalam bahan makanan. Air dapat melarutkan berbagai bahan seperti garam, vitamin yang larut air, mineral dan senyawa-senyawa cita rasa (Arpah, 1993).

Adapun faktor - faktor yang mempengaruhi kualitas makanan menurut (Edwin, 2012), adalah sebagai berikut :

a) Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan supaya tidak terlihat pucat dan warnanya serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

b) Penampilan

Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati. Penampilan pada makanan juga merupakan hal yang penting dalam menarik minat seseorang untuk membelinya. Sehingga penampilan makanan harus tetep di jaga karena penampilan merupakan penilain pertama dalam makanan.

c) Tekstur

Tekstur merupakan kualitas tertentu suatu permukaan makanan atau bahan makanan yang dapat dirasakan oleh indra peraba manusia, tekstur dalam makanan bisa berupa keras, lembut, halus, kasar, kenyal, renyah, dan lengket. Hal tersebut dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

d) Aroma

Aroma merupakan sesuatu yang dapat dirasakan dengan menggunakan indra penciuman manusia, indra penciuman manusia memiliki peran yang penting sebagai penentu perasaan atau mood seseorang. Dalam dunia kuliner, selain indra pengecap indera penciuman juga memiliki peran penting sebagai penentu baik atau buruknya kualitas suatu makanan. Hal ini dikarenakan secara alami manusia akan menentukan lezat atau tidaknya suatu makanan berdasarkan aromanya sebelum dicicipi

e) Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

METODE PENELITIAN

Tempat dan waktu penelitian eksperimen pembuatan keripik daun anggur dilaksanakan pada bulan Maret 2021, di rumah penulis yang beralamat di Jalan Teuku Umar Gg. Cendrawasih No.8, Denpasar Barat, Bali. Jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data kuantitatif dan kualitatif. Data kuantitatif adalah seluruh informasi yang dikumpulkan dari lapangan yang dinyatakan dalam bentuk angka atau dianggarkan (Sugiyono, 2016). Dalam penelitian ini, data kuantitatif diperoleh melalui analisis biaya, uji pasar dan analisis organolaptik yang diambil dari 16 panelis. Data Kualitatif adalah data yang berupa informasi yang tidak berupa angka - angka melainkan keterangan (Pantiyasa, 2013).

Dalam penelitian ini, data kualitatif diperoleh melalui wawancara dengan Kelompok Tani Amertha Nadi, kemudian melalui studi dokumentasi dan observasi di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng.

Sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian (Pantiyasa, 2015). Berdasarkan penelitian ini peneliti mencari data langsung dari dengan 16 responden. Data sekunder adalah data yang diperoleh peneliti dalam bentuk data yang sudah jadi bukan dari hasil mengumpulkan data dan mengolah sendiri (Pantiyasa, 2015). Berdasarkan penelitian ini peneliti mendapatkan data dari data monografi desa, buku dan jurnal-jurnal.

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini terdiri dari empat teknik. Pertama observasi partisipatif adalah pengamatan langsung yang melibatkan peneliti secara langsung dalam kegiatan pengamatan di lapangan (Pantiyasa, 2013). Dalam hal ini peneliti mengamati secara langsung dan terlibat langsung dalam kegiatan di Perkebunan Anggur Amertha Nadi di Desa Banjar, Kecamatan Banjar, Kabupaten Buleleng. Kedua adalah Wawancara tidak terstruktur merupakan wawancara yang

diajukan berbeda kepada narasumber yang berbeda namun tetap memiliki patokan dan tema yang sama, pertanyaan diajukan sesuai dengan situasi kondisi serta aspek informasi yang sedang dibutuhkan (Pantiyasa, 2015). Wawancara ini dilakukan kepada Ketua Kelompok Tani Anggur Amertha Nadi. Ketiga adalah Studi Dokumentasi merupakan sebuah teknik pengumpulan data dengan mempelajari dokumen untuk mendapatkan data atau informasi yang berhubungan dengan masalah yang dimiliki (Sugiyono, 2016). Data penulis dapatkan dari pengumpulan data-data secara dokumen mengenai dokumen monografi desa, jurnal dan foto-foto. Keempat adalah kuesioner merupakan teknik pengumpulan data dengan menyusun daftar pertanyaan yang terinci dan lengkap dalam suatu daftar pertanyaan (Pantiyasa, 2013). Melalui ini peneliti akan meminta penilaian produk berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan kepada 16 panelis.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian keripik daun anggur adalah Analisis deskriptif kualitatif yaitu menjelaskan data - data dan mencari hubungan antar data dalam bentuk kata - kata (Pantiyasa, 2013). Pada penelitian ini dilihat dari penjabaran kualitas dan daya tahan dari keripik daun anggur yang sudah matang (ready to eat). Analisis Deskriptif Kuantitatif adalah analisis yang digunakan untuk mengolah data dalam bentuk angka- angka yang diubah menjadi nilai atau kategori (Sukardjo, 2019). Pada penelitian ini digunakan untuk tes uji organoleptik, analisis biaya dan uji pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

1. Kualitas Keripik Daun Anggur

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada kualitas keripik daun anggur yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan dan diuji kepada 16 panelis yang terdiri dari pelajar, mahasiswa, dan masyarakat. Penilaian dilakukan dengan merekap hasil jawaban dari pertanyaan-pertanyaan yang tercantum pada lembar uji kuisisioner yang telah disebarkan. Berikut adalah hasil rekapitulasi data hasil uji organoleptik pada keripik daun anggur.

Tabel 2

Rekapitulasi Data Hasil Uji Organoleptik Keripik Daun Anggur

No	Indikator	Skor					jml	Total Skor	Kriteria
		1	2	3	4	5			
1	Warna	0	0	4	9	3	16	63	Kuning Kecoklatan
2	Rasa	0	0	0	7	9	16	73	Sangat Gurih
3	Tekstur	0	0	0	7	9	16	73	Sangat Renyah
4	Aroma	0	0	6	4	6	16	64	Harum
5	Penampilan	0	0	3	6	7	16	68	Sangat Menarik

Sumber: Data dari hasil kuisioner, 2021

Berdasarkan Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa, dari uji test organoleptik kualitas keripik daun anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator warna yaitu responden yang menjawab sangat kuning kecoklatan (5) = $3 \times 5 = 15$, responden yang menjawab kuning kecoklatan (4) = $9 \times 4 = 36$, responden yang menjawab cukup kuning kecoklatan (3) = $4 \times 3 = 12$, responden yang menjawab kurang kuning kecoklatan (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak kuning kecoklatan (1) = $0 \times 1 = 0$, jadi dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 63 adalah warna dengan kriteria kuning kecoklatan.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas keripik daun anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator rasa yaitu responden yang menjawab sangat gurih (5) = $9 \times 5 = 45$, responden yang menjawab gurih (4) = $7 \times 4 = 28$, responden yang menjawab cukup gurih (3) = $0 \times 3 = 0$, responden yang menjawab kurang gurih (2) = $0 \times 2 = 0$ responden yang menjawab tidak enak (1) = $0 \times 1 = 0$. Jadi total skor = 73, sehingga dari table nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 73 adalah rasa dengan kriteria sangat gurih.

Selanjutnya, dari uji test organoleptic keripik daun anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator tekstur yaitu responden yang menjawab sangat renyah (5) = $9 \times 5 = 45$, responden yang menjawab renyah (4) = $7 \times 4 = 28$, responden yang menjawab cukup renyah (3) = $0 \times 3 = 0$, responden yang menjawab kurang renyah (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak renyah (1) = $0 \times 1 = 0$, jadi total skor 73 adalah dengan kriteria sangat renyah.

Selanjutnya, dari uji test organoleptik kualitas keripik daun anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator aroma yaitu responden yang menjawab sangat harum (5) = $6 \times 5 = 30$, responden yang menjawab harum (4) = $4 \times 4 = 16$, responden yang menjawab cukup harum (3) = $6 \times 3 = 18$, responden yang menjawab kurang harum (2) = $0 \times 2 = 0$, responden yang menjawab tidak harum (1) = $0 \times 1 = 0$, jadi total skor = 64. Sehingga

dari table nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 64 adalah aroma dengan kriteria harum.

Uji test organoleptik kualitas keripik daun anggur yang dinilai oleh 16 orang panelis pada indikator penampilan yaitu responden yang menjawab sangat menarik (5) = 7 x 5= 35, responden yang menjawab menarik (4) = 6 x 4 = 24, responden yang menjawab cukup menarik (3) = 3 x 3 = 9, responden yang menjawab kurang menarik (2) = 0 x 2 = 0, responden yang menjawab tidak menarik (1) = 0 x 1= 0, jadi dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 68 adalah warna dengan kriteria sangat menarik.

2. Masa Daya Tahan Produk Keripik Daun Anggur

Uji daya tahan dilakukan untuk mengetahui masa daya tahan keripik daun anggur yang sudah matang dan diletakkan di dalam kemasan pada suhu ruangan tanpa terpapar sinar matahari langsung. Uji daya tahan pada pengujian ini dilakukan dengan cara mengamati dan mencoba langsung keripik daun anggur. Berikut hasil yang didapat pada pengujian daya tahan keripik daun anggur :

Tabel 3
 Uji Daya Tahan Keripik Daun Anggur Pada Suhu Ruang

PENGAMATAN	MINGGU KE-1	MINGGU KE-2	MINGGU KE-3	MINGGU KE-4
Warna	Tidak terjadi perubahan warna	Tidak terjadi perubahan warna	Warna sedikit memudar	Warna pucat
Rasa	Tidak terjadi perubahan rasa	Tidak terjadi perubahan rasa	Rasa mulai berkurang	Rasa tidak enak
Tekstur	Tidak terjadi perubahan tekstur	Tidak terjadi perubahan tekstur	Tekstur tidak begitu renyah	Tekstur tidak renyah
Aroma	Tidak terjadi perubahan aroma	Tidak terjadi perubahan aroma	Aroma tidak begitu tercium	Tidak ada aroma
Penampilan	Tidak terjadi perubahan penampilan	Tidak terjadi perubahan penampilan	Penampilan kurang menarik	Penampilan tidak menarik

Berdasarkan tabel 4.2 diatas dapat dinyatakan bahwa keripik daun anggur diletakkan didalam kemasan plastik pada suhu ruangan pada minggu pertama sampai minggu kedua belum mengalami perubahan signifikan dari segi warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan. Sedangkan pada minggu ketiga, terlihat perubahan dari segi warna yang sedikit memudar, rasa yang mulai berkurang, tekstur yang tidak begitu renyah lagi, aroma mulai tidak begitu tercium, dan penampilan kurang

menarik. Pada minggu keempat, terlihat perubahan yang signifikan pada keripik daun anggur. Pada minggu keempat, warna keripik pucat, rasa tidak enak, tekstur tidak renyah, tidak beraroma dan penampilan tidak menarik lagi sehingga keripik daun anggur sudah tidak layak dikonsumsi.

3. Analisis Biaya Pada Keripik Daun

Anggur Dalam penelitian pembuatan keripik daun anggur sebagai inovasi oleh-oleh khas Desa Banjar Kecamatan Banjar Kabupaten Buleleng menggunakan beberapa bahan- bahan yang memerlukan biaya. Berikut ini merupakan pemaparan jumlah biaya tetap (fixed cost) dan biaya lain-lain (variable cost) dalam pembuatan keripik daun anggur, yakni sebagai berikut :

Tabel 4
 Anggaran Biaya Produksi

Fixed				
No	Nama Bahan	Qty	Unit	Harga (Rp)
1	Tepung Tapioka	½	Kg	8.000
2	Tepung Beras	30	Gram	2.000
3	Garam	30	Gram	2.000
4	Telur	2	Butir	4.000
5	Bawang Putih	4	Siung	2.000
6	Ketumbar	30	Gram	2.000
7	Kencur	10	Gram	2.000
8	Daun Jeruk	3	Lembar	1.000
9	Penyedap Rasa	1	bungkus	500
10	Kemiri	3	Butir	1.000
11	Minyak	1	Liter	15.000
12	Daun Anggur	¼	Kg	10.000
Total Fixed Cost				49.500
Variable				
1	Packaging	30	Pcs	10.500
2	Label	30	Pcs	9.000
3	Listrik, gas, air			15.000
Total Variabel Cost				34.500
Total cost (Fixed Cost + Variabel Cost)				84.000

Sumber: Data Anggaran Biaya Produksi Keripik Daun Anggur, 2021

Berdasarkan anggaran biaya produksi 1 resep keripik daun anggur menghasilkan 30 bungkus keripik daun anggur dengan berat 60 gram dalam 1 bungkus, harga pokok 1 bungkus keripik daun anggur yaitu Rp. 84.000,00 : 30 = Rp 2.800,00 perbungkusnya sesuai dengan perhitungan analisis biaya yang digunakan. Jadi untuk harga per bungkusnya adalah :

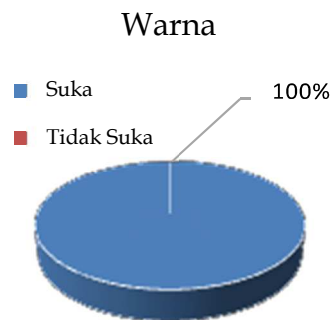
Harga Jual = (persentase keuntungan yang diinginkan x biaya) + biaya
 = (75% x Rp 2.800,00) + Rp 2.800,00
 = Rp 4.900,00 di bulatkan menjadi Rp 5.000,00

Sehingga dapat disimpulkan jumlah biaya produksi untuk 1 resep keripik daun anggur yang dapat menghasilkan 30 bungkus keripik dengan

berat 60 gram pada setiap bungkusnya adalah Rp 2.800,00. Dengan harga jual satu bungkus keripik adalah Rp 5.000,00.

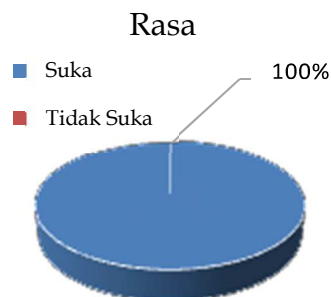
4. Uji Pasar Pada Keripik Daun Anggur

Tes Uji Pasar dilakukan untuk mengetahui minat dari calon konsumen jika produk ini dapat ditemukan di lingkungan masyarakat, tujuan dari tes uji pasar ini adalah untuk mengetahui kelayakan produk keripik daun anggur di lingkungan masyarakat. Metode yang digunakan untuk mengumpulkan data uji pasar keripik daun anggur adalah dengan menyebarkan kuesioner kepada 16 panelis yang terdiri dari pelajar, mahasiswa, dan masyarakat.



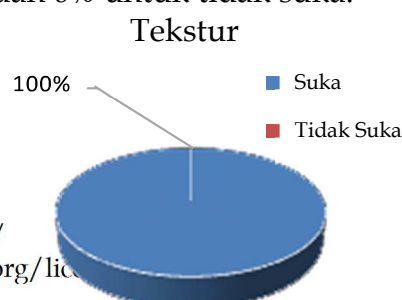
Gambar 1 Diagram Ketertarikan Masyarakat Dari Segi Warna

Pada indikator warna, 16 dari 16 responden mengatakan suka, dan sisanya yakni 0 responden mengatakan tidak suka, indikator warna menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan suka dan 0% untuk tidak suka.



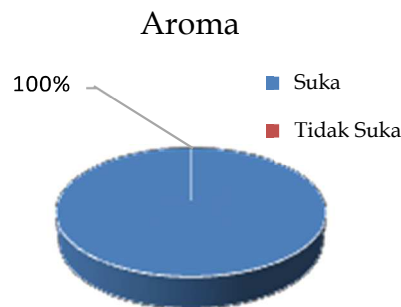
Gambar 2 Diagram Ketertarikan Masyarakat Dari Segi Rasa

Pada indikator rasa, 16 dari 16 responden mengatakan suka, dan sisanya yakni 0 responden mengatakan tidak suka, indikator rasa menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan suka dan 0% untuk tidak suka.



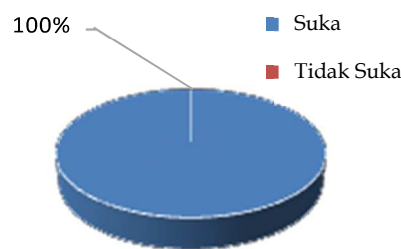
Gambar 3 Diagram Ketertarikan Masyarakat Dari Segi Tekstur

Pada indikator tekstur, 16 dari 16 responden mengatakan suka, dan sisanya yakni 0 responden mengatakan tidak suka, indikator tekstur menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan suka dan 0% untuk tidak suka.



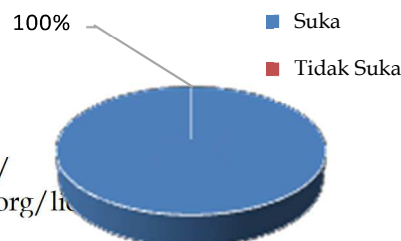
Gambar 4 Diagram Ketertarikan Masyarakat Dari Segi Aroma

Pada indikator aroma, 16 dari 16 responden mengatakan suka, dan sisanya yakni 0 responden mengatakan tidak suka, indikator aroma menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan suka dan 0% untuk tidak suka.



Gambar 5 Diagram Ketertarikan Masyarakat Dari Segi Penampilan

Pada indikator penampilan, 16 dari 16 responden mengatakan suka, dan sisanya yakni 0 responden mengatakan tidak suka, indikator penampilan menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan suka dan 0% untuk tidak suka. Berdasarkan data diatas, dapat diartikan bahwa keripik daun anggur dari aspek warna, rasa, tekstru, aroma, dan penampilan (uji organoleptik) dapat diterima di lingkungan masyarakat.



Gambar 6 Diagram Harga Jual

Pada Tes Uji Pasar ini, terdapat analisis minat calon konsumen yang bertujuan untuk mengetahui minat beli dari masyarakat, apabila produk ini dipasarkan. Dari 16 responden 16 diantaranya mengatakan berminat untuk membeli dengan harga Rp 5.000,00/bungkus, adapun persentase yang didapat antara lain tes uji pasar mengenai minat calon konsumen menunjukkan persentase sebagai berikut $\rightarrow 16 : 16 \times 100\% = 100\%$ untuk yang mengatakan berminat dan 0% untuk tidak berminat jika ditemukan di lingkungan masyarakat.

Sehingga dapat disimpulkan berdasarkan dari hasil uji pasar keripik daun anggur dari segi warna mendapatkan persentase 100% yakni dari 16 orang responden semuanya menyatakan suka. Pada indikator rasa mendapatkan persentase 100% dari 16 orang responden semua menyatakan suka. Indikator tekstur mendapatkan persentase 100% dari 16 orang responden semua menyatakan suka. Pada indikator aroma 16 orang responden semua mengatakan suka dengan persentase 100%. Pada indikator penampilan 16 orang responden mengatakan suka dengan persentase 100%. Dan pada indikator harga jual dari 16 orang responden semua mengatakan berminat untuk membelinya dengan harga jual Rp 5.000,00.

5. Pengemasan Pada Keripik Daun Anggur

Kemasan memiliki peran yang sangat penting untuk melindungi kualitas produk keripik daun anggur, pada keripik daun anggur jenis



kemasan yang digunakan adalah standing pouch. Standing pouch merupakan kemasan plastik yang fleksibel yang dapat berdiri dan memiliki zipper yang memudahkan konsumen pada saat mengkonsumsi keripik daun anggur, kemudian memudahkan dalam pendistribusian serta membuat penampilan keripik daun anggur menjadi lebih menarik dan menambah nilai jual.

Gambar 7
Kemasan Keripik Daun Anggur

Sumber : Dokumentasi Penulis, 2021

SIMPULAN

Simpulan

Kualitas keripik daun anggur yang meliputi warna, rasa, tekstur, aroma, dan penampilan mendapatkan total skor sejumlah 341 skor yang berarti keripik daun anggur memiliki kualitas yang baik dan dapat diterima oleh masyarakat. Masa daya tahan keripik daun anggur yang sudah matang dan diletakkan di dalam kemasan pada suhu ruangan tanpa terpapar sinar matahari langsung bertahan selama 4 bulam. Biaya produksi 1 bungkus keripik daun anggur dengan berat 60gram adalah Rp 2.800,00 dengan persentase keuntungan yaitu 75% dari harga produksi maka harga jual keripik daun anggur menjadi Rp 5.000,00 per bungkusnya. Melalui uji pasar keripik daun anggur mendapatkan persentase 100% responden mengatakan suka dan berminat untuk membeli keripik daun anggur yang dikemas dengan standing pouch yang memiliki zipper.

Saran

Mencari izin PIRT agar mempermudah keripik daun anggur untuk dipasarkan dan berkembang sehingga dapat bekerjasama dengan mitra usaha lainnya agar nilai penjualan keripik daun anggur meningkat. Mengkreasikan pengemasan keripik daun anggur agar lebih menarik dan berbeda sehingga konsumen tertarik untuk membelinya serta penanganan minyak pada keripik daun anggur agar daun anggur memiliki daya tahan simpan yang lebih lama.

DAFTAR PUSTAKA

- Arpah. (1993). Pengawasan Mutu Pangan. Bandung: Transito.
- Edwin, M. &. (2012). Analisa Pengaruh Food Quality & Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. Jurnal Manajemen Pemasaran
- Hidayati. (2006). Membuat Aneka Kerupuk . Surabaya: Trubus Agrisarana.
- Koji. (2002). Kemiri (Auleritas Moluccana) and Forest Resource Management In Eastern Indonesia. An Eco- Historical Persfective.
- Koswara. (2009). Pengolahan Aneka Kerupuk. Ebookpangan.com.
- Koswara. (2009). Teknologi Pengolahan Telur. e.bookpangan.com.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pengolahan Beras. 12-13.
- Lestari. (2015). Keripik Kangkung Rasa Paru Sebagai Produk Olahan Guna Meningkatkan Nilai Tambah . Pras Sem Nas Masy Biodiv Indon, 1702-1706.
- Oktaningrum, d. (2013). Analisis Kelayakan Ekonomis Substitusi Tepung Lokal Pada Pembuatan Keripik Daun
- Singkong. Jawa Tengah: Balai Pengkajian Teknologi Pertanian.
- Pantiyasa, I. W. (2013). Metodologi Penelitian . Yogyakarta: CV ANDI AFFSET.

- Pantiyasa, I. W. (2013). *Metodologi Penelitian*. Bali: STPBI.
- Pantiyasa, I. W. (2015). *Pedoman Penulisan Tugas Akhir DIII Perhotelan Manajemen Tata Boga*. Bali: STPBI.
- Rositawati. (2013). Rekrystalisasi Garam Rakyat dari daerah demak untuk mencapai SNI garam industri. *Teknologi Kimia dan Industri*, 217-225.
- Rostiana. (2005). *Budidaya Tanaman Kunyit*. Balai Penelitian Tanaman Obat dan Aromatika.
- Santoso. (2007). Produk Ekstruksi Berbasis Tepung Ubi Jalar. *Teknologi dan Industri Pangan*, 40-46.
- Sartika, R. A. (2009). Pengaruh Suhu dan Lama Proses Menggoreng (deep frying) Terhadap Pembentukan Asam Lemak Trans. Depok: Universitas Indonesia.
- Setiadi. (2005). *Bertanam Anggur*. Jakarta: Swadaya.
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT. Alfabet.
- Suhirman, S. (2011). Penyulingan Dan Kemungkinan Pengembangan Ketumbar (*Coriandrum Sativum Linn*) Di Indonesia. *Balai Penelitian*, 48-58.
- Sukardjo, M. (2019). *Landasan Pendidikan Konsep dan Aplikasinya*. Jakarta: Rajawali Pers.
- Sutejo. (2000). *Pembuatan Rambak Sapi. Makanan Tradisional*.
- Udayana, L. F. (2021). *Kandungan Nutrisi Pada 100g Daun Anggur*. Bali: Universitas Udayana.
- Winarno. (1994). *Sterilisasi Komersial Produk -Produk Pangan*. Jakarta: Gramedia.
- Winarto. (2003). *Daun Dewa : Budi Daya Dan Pemanfaatan Untuk Obat*. Jakarta: Swadaya.
- Yuyun. (2007). *Aneka Nugget Sehat nan Lezat*. Jakarta: Agromedia Pustaka.