

Submitted 19 Mei 2022

Accepted 30 Mei 2022

KERIPIK BERBAHAN DASAR GONDA

GONDA-BASED CHIPS

Putu Agus Aditya Saputra Edy

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis International

agusadityasaputra05@gmail.com

ABSTRAK

Keripik merupakan makanan ringan yang terbuat dari sayuran atau buah yang dibuat dalam proses penggorengan dan ditambahkan bumbu atau rempah lain dan sering dijadikan camilan dan digemari di kalangan masyarakat. Gonda merupakan tumbuhan atau gulma padi yang hidup di sawah yang mengandung vitamin A, B, C, kalsium magnesium dan fosfor. Gonda juga sering digunakan sebagai bahan masakan, karena memiliki rasa yang sedikit pahit dan sangat populer sebagai bahan tambahan masakan tradisional Bali. Oleh karena itu penulis melihat begitu banyaknya penggemar kripik, penulis ingin mengembangkan kualitas kripik yang memanfaatkan Gonda yang begitu banyak mengandung vitamin dan banyak manfaatnya seperti mengobati luka memar dan bisul dan juga mengobati sengatan hewan beracun seperti tawon dan lain- lain.. Hasil dari penelitian ini diuji melalui uji organoletik menggunakan kuisioner tertutup yang diberikan kepada 30 (tiga puluh) panelis konsumen dalam penilaian kualitas produk keripik berbahan dasar gonda dan hasil uji daya tahan dari keripik berbahan dasar Gonda bertahan selama 7 (tujuh) hari di dalam suhu ruangan. Harga jual produk adalah Rp. 10.000,-

Kata kunci : *Keripik, Gonda, Uji Organoletik, Uji Daya Tahan*

ABSTRACT

Chips are snacks made from vegetables or fruit made in the frying process and added with other spices or herbs and are often used as snacks and are popular among the public. Gonda is a plant or rice weed that lives in rice fields which contains vitamins A, B, C, calcium, magnesium and phosphorus. Gonda is also often used as an ingredient in cooking, because it has a slightly bitter taste and is very popular as an additive to traditional Balinese dishes. Therefore, the author sees that there are so many kripik fans, the author wants to develop the quality of kripik that utilizes Gonda which contains so many vitamins and many benefits such as treating bruises and ulcers and also treating poisonous animal stings such as wasps and others. The results of this research tested through an organoleptic test using a closed questionnaire given to 30 (thirty) consumer panelists in assessing the quality of gonda-based chips and the results of the durability test

of Gonda-based chips last for 7 (seven) days at room temperature. The selling price of the product is Rp. 10,000,-

Keywords: *Chips, Gonda, Organoleptic Test, Endurance Test*

PENDAHULUAN

Pariwisata di Indonesia memiliki destinasi wisata yang bermacam-macam mulai dari wisata alam, wisata budaya, dan wisata kuliner. Negara yang tersebar dari Sabang sampai Merauke ini memiliki berbagai macam budaya yang berbeda-beda disetiap pulaunya. Wisata budaya merupakan salah satu daya tarik bagi wisatawan asing maupun lokal.

Indonesia adalah negara yang menjadi tujuan wisatawan untuk berekreasi karena memiliki pulau yang tersebar dari Sabang sampai Merauke. Negara yang terletak di kawasan Asia Tenggara ini memiliki banyak potensi kuliner untuk dieksplorasi dan diharapkan wisata kuliner disetiap daerah akan berkembang sehingga tetap lestari dan dan semakin kaya rasanya. Dalam perkembangannya wisata kuliner sangat berkaitan erat dengan wisata budaya.

Wisata budaya dapat dikaitkan dengan wisata kuliner karena disetiap daerah memiliki budaya yang berbeda-beda juga, hal tersebut dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan untuk datang dan mencicipi langsung disetiap bagian yang tersedia. Salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia adalah makanan ringan yang mengandung kaya akan kandungan gizi yang diperlukan oleh tubuh.

Masyarakat mengenal sayuran sebagai bahan pangan yang banyak mengandung vitamin, oleh karena itu sayuran menjadi bahan penting dalam konsumsi sehari-hari, sayuran juga mempunyai nilai ekonomi sebagai bahan pangan maupun bahan baku industri, salah satunya adalah Gonda memiliki rasa yang sedikit pahit yang khas, dan sangat populer sebagai bahan tambahan masakan tradisional.

Gonda atau dalam bahasa inggrisnya *gooseweed* merupakan sayuran yang mudah di peroleh dan diolah, biasanya di bikin kuah atau di tumis dan juga campuran dalam pembuatan sayur urab. Disamping enak dalam sayur Gonda mengandung asupan gizi yang cukup bagus untuk menjaga kesehatan tubuh. hasil analisis kimia pada sayur Gonda berdasarkan berat kering (Gunadi 1991), mengandung 70,30 % karbohidrat, 18,27 % protein kasar, 4,47 % lemak dan 6,69 % abu. Di Bali hanya dominan petani di daerah Tabanan saja yang menghasilkan sayur Gonda di bandingkan daerah lain, Petani Gonda disana sangatlah banyak tetapi pemanfaatan Gonda disana sangat belum maksimal, ada yang di gunakan sebagai lauk untuk makanan

sehari-hari, dan ada juga diberikan kepada hewan ternak, oleh karena itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian di Desa Kelating, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan karena potensi dan lahan pertanian di sana sangatlah banyak dan juga rasa Gonda yang sangat khas dan peneliti tertarik untuk mengangkat ini sebagai pembuatan proposal, supaya petani dapat mengetahui bahwa Gonda bisa dijadikan makanan yang memiliki nilai ekonomis, dan dan peneliti juga ingin mengangkat derajat ekonomi disana.

TINJAUAN PUSTAKA

Keripik

Keripik atau kripik 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. Adonan tepung ini akan melapisi buah atau sayur atau umbi-umbian yang digoreng sehingga selain menghasilkan tekstur yang crispy juga menghasilkan rasa dan aroma khas. Keripik sebagai produk olahan memiliki kandungan air yang rendah sehingga tahan untuk disimpan dibandingkan dengan menyimpan bahan baku keripik dalam bentuk segar. Bahan dalam bentuk segar memiliki kandungan air yang relatif tinggi dan proses metabolisme masih terus berlangsung. Proses tersebut akan menyebabkan terjadinya perubahan fisiologis, kimia, dan mikrobiologis bahan sehingga bahan menjadi cepat rusak dan tidak dapat disimpan dalam waktu yang lama. Selain itu, beberapa jenis buah tumbuh dan dipanen sesuai dengan musimnya. Pasar domestik maupun ekspor tidak dapat memastikan ketersediaan buah-buahan tersebut. Dengan adanya proses pengolahan buah dan sayur menjadi keripik dengan metode penggorengan maka ketersediaan buah musiman di pasar, baik pasar domestik maupun 32

Pengolahan Aneka Kerupuk dan Keripik Bahan Pangan ekspor dapat dipenuhi. Hal tersebut menjadi mungkin untuk dilakukan sebab produk hasil penggorengan berupa keripik memiliki umur simpan yang panjang. Upaya pengolahan bahan pangan seperti buah dan sayur dalam bentuk keripik memiliki prospek yang sangat baik dalam menjadikan produk pangan tersebut sebagai produk yang mampu memenuhi kebutuhan pasar (Shidqiana, 2012).

Gonda

Ada yang menyebutnya Gonda seperti di Bali, sementara di Jawa orang biasa menyebutnya Gonda atau gunda di Tanah Sunda. Dalam bahasa Inggris, tumbuhan ini, disebut gooseweed. Dikutip dari Laman Kementerian Pertanian AS (USDA) menyebutnya chickenspike.

Seperti tersirat dari namanya dalam bahasa Inggris, gooseweed, tumbuhan Gonda secara umum dikenal sebagai gulma tanaman padi sawah. Gonda yang sangat invasif, menurut USDA, bahkan dilaporkan dapat menyebabkan pengurangan hasil panen hingga 25 - 50 persen.

Berasal dari kawasan Asia, Gonda meyebar ke hampir seluruh dunia. Penyebarannya berkaitan dengan penyebaran benih padi, karena benih tanaman Gonda, seperti hasil studi R Carter (2013) merupakan kontaminan benih padi.

Namun, ternyata bagian tumbuhan yang masih muda dan pucuk tunasnya, biasa dimanfaatkan sebagai sayuran di Indonesia. Gonda adalah jenis sayuran yang cukup digemari di Bali dan memiliki nilai ekonomis cukup tinggi. Menu masakan paling dikenal berbahan Gonda adalah plecing Gonda. Tulisan penyuluh pertanian I Wayan Artanaya di *tabloidsinartani.com* menyebutkan seikat sayur Gonda yang terdiri atas 15-20 batang dijual seharga Rp1.500- Rp3.000.

Di Jawa, Gonda biasanya dikukus untuk menu masakan pecel atau cukup dicocol sambal. Selain dimanfaatkan sebagai sayuran, tumbuhan Gonda digunakan untuk menyembuhkan luka memar akibat gigitan serangga, seperti dituliskan Umberto Quattrocchi bukunya, *CRC World Dictionary of Medicinal and Poisonous Plants* (2013). Tumbuhan ini juga memiliki senyawa beta karoten yang merupakan zat antioksidan penangkal radikal bebas, seperti diungkap Lely Cintari dan kawan-kawan dalam penelitian yang dilansir 2013.

Manfaat tanaman Gonda yaitu sebagai sayuran dan tanaman fungsional (obatobatan). Menurut Cintari.,dkk. (2013), tanaman Gonda mengandung senyawa turunan beta-karoten (zat antioksidan) yang berguna untuk kesehatan tubuh. Manfaat lainnya yaitu untuk mengobati luka memar, bisul pada kulit dan sengatan hewan beracun seperti tawon (Quattrocchi, 2012)

Melalui penelitian yang dilakukan pada 2013 itu para peneliti menuliskan Gonda mengandung senyawa fitokimia klorofil yang berperan sebagai hipolipidemik, juga natrium, klorofilin, vitamin A, vitamin B kompleks vitamin C, vitamin E, kalsium, magnesium, fosfor, asam amino, dan karoten.

Hasil analisa Laboratorium Nutrisi dan Makanan Ternak IPB, seperti dikutip dari *tabloidsinartani.com*, menunjukkan kandungan Gonda segar yakni lemak 4,47 persen, protein 18,27 persen, karbohidrat 70 persen, dan 6,69 persen abu berdasarkan berat kering. Gonda termasuk tanaman sayuran dengan kandungan protein yang cukup tinggi, bahkan lebih tinggi dibandingkan kangkung dan kacang panjang, yang masing-masing 5 persen, menurut Kementerian Pertanian Amerika Serikat.

Penelitian Terdahulu

Penelitian oleh Samsiarti and Made (2016) dengan judul “Analisis Profitabilitas Usaha Keripik Sukun Pada Industri Rumah Tangga “Citra Lestari Production” Di Kota Palu”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui besarnya pendapatan, struktur modal dan profitabilitas dari usaha keripik sukun di “Citra Lestari Production”. Penelitian ini telah dilaksanakan di “Citra Lestari Production” bertempat dijalan Kimaja No. 9 Kelurahan Besusu Kecamatan Palu Timur di Kota Palu. Penelitian ini menggunakan analisis pendapatan dan profitabilitas untuk mengetahui kemampuan usaha dalam menghasilkan laba atau keuntungan pada saat memproduksi keripik sukun. Hasil penelitian menunjukkan bahwa jumlah penerimaan yang diperoleh usaha keripik sukun pada industri rumah tangga “Citra Lestari Production” selama Bulan Januari- Maret 2013 sebesar Rp 44.992.000 dengan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp e-J. Agrotekbis 2 (2) : 205-210, April 2014 ISSN : 2338-3011 206 17.680.066 dan menghasilkan laba sebesar Rp 27.311.934 dan struktur modal industri rumah tangga “Citra Lestari Production”.

Penelitian ini juga memiliki asset tetap yang berupa peralatan dalam melakukan proses produksi yaitu sebesar Rp 36.850.000 serta memiliki modal tunai milik pribadi yaitu sebesar Rp 77.962.000 sedangkan, profitabilitas selama kurun waktu tiga bulan (Januari- Maret 2013) mengalami fruktuasi dengan nilai rata-rata EAT sebesar Rp 9.057.022 dibandingkan dengan nilai investasi sebesar Rp 365.312.000 dikalikan 100 dalam satuan persen (%) sehingga, menghasilkan nilai rata-rata profitabilitas sebesar 2,48%. Artinya nilai profitabilitas menunjukkan bahwa setiap penambahan Rp 1 penjualan menghasilkan laba bersih sebesar Rp 2,48. Perbedaan penelitian ini terletak pada komoditas yang digunakan. 8 Kesamaan penelitian ini terletak pada variabel dan analisis yang digunakan yaitu pendapatan dan probabilitas.

Penelitian terdahulu dilakukan oleh Anas (2012) mengenai nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri keripik salak di Sleman, Jawa Tengah. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) menganalisis nilai tambah

pada agroindustri produk keripik salak, (2) menganalisis biaya, penerimaan dan keuntungan agroindustri pengolahan keripik salak (3) menganalisis kelayakan agroindustri produk keripik salak, (4) menganalisis strategi pengembangan pada agroindustri keripik salak. Metode analisis yang digunakan adalah metode analisis nilai tambah, analisis biaya, penerimaan dan keuntungan, analisis kelayakan usaha dan analisis strategi pengembangan. Hasil penelitian didapatkan hasil nilai tambah yang dihasilkan dari agroindustri pengolahan keripik salak yaitu Rp. 4.117,60 untuk setiap 1 kilogram salak. Rasio nilai tambah yang didapatkan sebesar 53,5% yang berarti nilai tambah produk keripik salak ini memiliki nilai tambah yang tinggi karena memiliki rasio lebih dari 40%. Jumlah biaya total yang dikeluarkan dalam satu hari adalah sebesar Rp. 868.092,11. Keuntungan produk keripik salak dalam satu hari adalah sebesar Rp. 331.907,89. Usaha keripik salak mencapai BEP pada Rp. 396.290,70 dan nilai R/C rasio didapatkan sebesar 1,38. Hasil matrik internal dan eksternal strategi yang diterapkan oleh usaha yang diteliti adalah strategi pertumbuhan. Hasil dari matriks grand strategi yang diterapkan adalah strategi agresif, sedangkan hasil rumusan SWOT dan QSPM.

Penelitian selanjutnya dilakukan oleh Misbahus (2013) mengenai nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustri Gula Siwalan. Tujuan dari penelitian ini adalah (1) menganalisis nilai tambah pada agroindustri gula siwalan, (2) merumuskan strategi pengembangan pada agroindustri gula siwalan. Metode penelitian yang digunakan untuk nilai tambah menggunakan metode hayami, dan untuk strategi pengembangan menggunakan analisis SWOT. Hasil dari penelitian nilai tambah, didapatkan bahwa untuk 1 liter nira siwalan Rp.

1.400 dan untuk rasio nilai tambah sebesar 42,42% yang berarti nilai tambah gula siwalan termasuk dalam rasio nilai tambah tinggi karena lebih dari 40%. Untuk hasil analisis mengenai strategi pengembangan, didapatkan bahwa strategi yang dapat diterapkan adalah meningkatkan volume produksi, melakukan penetrasi pasar dan perluasan pasar serta mengoptimalkan penggunaan teknologi.

Penelitian terdahulu dilakukan oleh Nurmedika, dkk (2013). Mengenai Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka pada Agroindustri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui besarnya penerimaan, pendapatan dan nilai tambah yang diperoleh dari pengolahan buah nangka menjadi keripik nangka. Metode analisis yang digunakan untuk mengetahui pendapatan menggunakan analisis pendapatan dan metode hayami yang digunakan untuk mengetahui nilai tambah. Hasil mengenai pendapatan, menunjukkan pendapatan total yang diperoleh Industri Rumah Tangga

Tiara sebesar Rp. 36.307.614,25 yang berarti memberikan keuntungan yang cukup besar. Sedangkan hasil mengenai nilai tambah keripik nangka yaitu sebesar Rp. 33.169/kg.

Penelitian yang saya lakukan dengan penelitian terdahulu tentu ada persamaan dan perbedaan yaitu :

- Persamaan : sama-sama melakukan penelitian experiment, sama-sama menentukan biaya produksi, sama- sama menentukan nilai jual pada masyarakat.
- Perbedaan : penelitian yang saya lakukan dilakukan uji organoleptik dengan memberikan kuisioner kepada 30 orang panelis, pada pembuatan keripik saya harus menggunkan bumbu racikan yang tepat baru bisa mendapatkan hasil yang enak dan gurih.

METODE

Tempat dan waktu Penelitian Tempat Penelitian

Kabupaten Tabanan terletak di bagian selatan pulau Bali yang secara geografis berada pada posisi $8^{\circ}14'30''$ - $8^{\circ}30'07''$ lintang selatan dan $114^{\circ}54'52''$ - $115^{\circ}12'57''$ bujur timur. Keseluruhan luas wilayah Kabupaten Tabanan adalah 839.33 km² atau 14,90 persen dari luas Provinsi Bali. Kabupaten Tabanan memiliki 10 kecamatan yaitu Kecamatan Selemadeg, Kecamatan Kerambitan, Kecamatan Tabanan, Kecamatan Kediri, Kecamatan Marga, Kecamatan Baturiti, Kecamatan Penebel, Kecamatan Pupuan, Kecamatan Selemadeg Barat dan Kecamatan Selemadeg Timur. Kecamatan Kerambitan terdiri atas 15 desa yang salah satunya adalah Desa Kelating. Desa Kelating memiliki luas wilayah keseluruhan sebesar 3,15 km² dan 1,70 km² dari luas wilayah desa merupakan areal pertanian, sedangkan sisanya merupakan lahan bukan pertanian seperti areal perkebunan dan peternakan. Batas wilayah Desa Kelating adalah sebelah utara Desa Penarukan, sebelah selatan samudra Indonesia, sebelah barat Tukad Yeh Lating (Ds. Tibu Biu), sebelah timur Tukad Yeh Abe (Ds. Sudimara) dengan luas wilayah 315 Ha. (I Ketut Trisna Wibawa, I Nyoman Mahaendra Yasa, 2018). Maka dari itu peneliti menarik untuk melakukan penelitian di jln. Br. Sangging, Desa Kelating, Kec. Kerambitan, Kab. Tabanan, Bali

Dilihat dari kondisi geografis, wilayah Desa Kelating merupakan dataran rendah dengan ketinggian \pm 500 meter dari permukaan air laut. Suhu udara berkisar antara 28 °C s.d 34 °C dengan curah hujan rata-rata 1.297 mm/tahun.

Untuk mengoptimalkan pelayanan kepada masyarakat, wilayah Desa Kelating dibagi menjadi 6 Banjar Dinas, yaitu :

1. Banjar Dinas Dauh Jalan
2. Banjar Dinas Dangin Jalan
3. Banjar Dinas Dukuh
4. Banjar Dinas Dangin Pangkung
5. Banjar Dinas Sangging
6. Banjar Dinas Pande

Dilihat dari beberapa potensi yang dimiliki, Desa Kelating dapat digambarkan sebagai berikut :

1. Potensi Lahan.

Desa Kelating memiliki luas 315 Ha, dengan penggunaan sebagai berikut (keadaan tahun 2009-2010) : a. Tanah Sawah :

- Sawah irigasi teknis luas – Ha
- Sawah Irigasi 1/2 teknis luas 226 Ha
- Sawah tadah hujan luas – Ha b. Tanah Kering :
- Tegal /ladang luas 19.22 Ha
- Pemukiman luas 18,40 Ha c. Tanah Perkebunan luas – Ha d. Tanah Peternakan luas – Ha
- e. Tanah Perikanan luas 2,20 Ha f. Tanah Hutan luas – Ha

Dari penjelasan diatas maka penulis tertarik melakukan penelitian eksperiment dalam pembuatan Keripik berbahan dasar Gonda.

Penelitian ini di lakukan dirumah peneliti di jln.Br Sangging, Desa Kelating, Kecamatan Kerambitan, Kabupaten Tabanan, Bali.

Waktu Penelitian

Untuk waktu eksperimen penelitian keripik berbahan dasar Gonda peneliti lakukan selama 6 bulan yaitu pada bulan Januari sampai bulan Juni 2021.

Pendekatan Penelitian

Penelitian experiment ini dilakukan pada bulan Januari sampai dengan bulan Juli 2021. Penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan pruduk makanan ringan siap saji yaitu keripik dengan memanfaatkan

Gonda sebagai bahan dasar utama. Hasil akhir yang diharapkan adalah keripik dengan berbahan dasar Gonda yang berkualitas ditinjau dari aspek rasa, aroma, dan daya simpan.

Pesiapan Penelitian

Sebelum memulai experiment peneliti mempersiapkan segala sesuatu yang dibutuhkan untuk melaksanakan experimentnya.

Jenis dan Sumber Data

Jenis Data.

Jenis data yang digunakan adalah:

Data Kualitatif.

Yaitu data berupa uraian, penjelasan singkat, bukan angka yang didapat dari penelitian, seperti: data daya tahan keripik dan data *unit cost* dari keripik. (Sugiyono, 2015)

Sumber Data.

Data Primer.

Data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya di catat, diamati kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian. (Danang Sunyoto, 2013)

Data Sekunder.

Data sekunder merupakan data yang diperoleh peneliti dalam bentuk data yang sudah jadi, bukan dari hasil pengumpulan dan mengolah sendiri. Dalam penelitian ini data sekunder digunakan untuk menganalisis biaya. (Pantiyasa, 2013)

Teknik Pengumpulan Data

Observasi.

Teknik ini dilakukan dengan cara percobaan langsung membuat keripik berbahan dasar Gonda dan untuk mengetahui daya tahan keripik. Kuisisioner (Tes Organoleptik)

Dalam penelitian ini kuisisioner yang digunakan ada 2 jenis, yaitu:

1. Kuisisioner Uji Organoleptik.

Kuisisioner uji organoleptik ini disusun dengan mengajukan pertanyaan kepada 30 panelis dengan menyediakan jawaban berdasarkan skala *Likert*. Peneliti akan memberikan kuisisioner tertutup di berikan pertanyaan kepada 30 orang untuk mengetahui kualitas dari Keripik Berbahan dasar Gonda ini. 2 orang yang ahli juru masak ahli dibidang Tata Boga, satu orang bekerja di Joshua District Restaurant dan satu orang lagi pernah bekerja di Soori Bali villas and resort 28 sisanya masyarakat, ibu rumah tangga dan mahasiswa yang telah mencoba hasil dari penelitian ini.

Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah: Deskriptif Kualitatif. Teknik analisis data ini dilakukan dengan uji daya tahan keripik. Uji daya tahan keripik dilakukan dengan mencatat perubahan secara 24 jam sekali selama 1 minggu. Deskriptif Kuantitatif.

Teknik analisis data ini dilakukan dengan:

Uji Organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur).

Data yang di peroleh langsung di analisis dengan analisis Deskriptif Kualitatif yang diperoleh dari hasil kuisisioner yang telah diberikan kepada 30 orang panelis. Analisis Biaya

Analisis biaya ditinjau dari biaya produksi bahan manisan itu sendiri dan biaya tambahan selama proses pembuatan keripik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Gonda

Dalam sub bab ini akan dijelaskan mengenai proses pembuatan Keripik Berbahan Dasar Gonda. Adapun beberapa langkah dalam proses pembuatannya antara lain:

Tahap pertama mempersiapkan bahan-bahan yang akan dipergunakan. Tahap kedua yaitu proses mencuci dan menyotir Gonda yang bertujuan membersihkan Gonda dan memilih Gonda dan memisahkan daun dari batangnya. Tahap ketiga yaitu Guna mendapatkan adonan yang pas agar kripik menjadi renyah. Tahap keempat yaitu proses penggorengan keripik berbahan dasar Gonda. Tahap kelima yaitu proses penirisan agar minyaknya semua turun supaya kelihatan bagus saat dikemas. Tahap keenam yaitu proses penirisan agar minyaknya semua turun supaya kelihatan bagus saat dikemas.

Hasil Uji Organoleptik

Penelitian ini merupakan komparatif yang membandingkan antara kualitas keripik berbahan dasar Gonda ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur serta menguji daya tahan dari keripik berbahan dasar Gonda. Produk yang sudah selesai akan diuji organoleptik melalui kuisisioner dengan skala semantic yang diuji oleh 30 panel konsumen.

Tabel 4.1 Nilai Interval Uji Organoleptik Sumber : data yang diolah (2021)

Nilai	Interval Skor	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
5	126 - 150	Sangat Renyah	Sangat Menari	Sangat Sedap	Sangat Enak
4	102 - 125	Renyah	Menarik	Sedap	Enak
3	78 - 101	Cukup renyah	Cukup Menarik	Cukup Sedap	Cukup Enak
2	54 - 77	Kurang	Kurang Menarik	Kurang Sedap	Kurang Enak
1	30 - 53	Tidak Renyah	Tidak Menark	Tidak Sedap	Tidak Enak

Tabel 4.2 Rekap Data Kuisisioner Keripik Berbahan dasar Gonda Sumber : Data dari hasil kuisoiner (2021)

No	Indikator	Skor					Total Skor	Keterangan
		1	2	3	4	5		
1	Warna	0	0	8	14	8	120	Renyah
2	Aroma	0	0	6	16	8	122	Menarik
3	Rasa	0	1	7	14	8	119	Sedap
4	Rasa	0	0	5	13	1	127	Sangat

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat, dari hasil tes organoleptik keripik berbahan dasar Gonda yang dinilai oleh 30 panelis pada indikator :

a) Berdasarkan Indikator Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa, dari hasil tes organoleptik keripik berbahan dasar Gonda berdasarkan Tekstur :

- Panelis yang menjawab Sangat Renyah dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan (5) = $8 \times 5 = 40$ skor.

- Panelis yang menjawab Renyah dengan skor (4) berjumlah 14 orang, sehingga didapatkan (4) =

$14 \times 4 = 56$ skor.

- Panelis yang menjawab Cukup Renyah dengan skor (3) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan (3) = $8 \times 3 = 24$ skor.

- Panelis yang menjawab Kurang Renyah dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (2) = $0 \times 2 = 0$ skor.

- Panelis yang menjawab Tidak Renyah dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1) = $0 \times 1 = 0$ skor. Total skor $40 + 56 + 24 + 0 + 0 = 120$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 120 adalah Tekstur dengan Renyah.

b) Berdasarkan Indikator Warna :

- Panelis yang menjawab Sangat Menarik dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan (5) = $8 \times 5 = 40$ skor.

- Panelis yang menjawab Menarik dengan skor (4) berjumlah 16 orang, sehingga didapatkan (4) = $16 \times 4 = 64$ skor.

- Panelis yang menjawab Cukup Menarik dengan skor (3) berjumlah 6 orang, sehingga didapatkan (3) = $6 \times 3 = 18$ skor.

- Panelis yang menjawab Kurang Menarik dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga

didapatkan (2) = $0 \times 2 = 0$ skor.

- Panelis yang menjawab Tidak Menarik dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1) = $0 \times 1 = 0$ skor.

Total skor $40 + 64 + 18 + 0 + 0 = 122$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 122 adalah Warna dengan Menarik

c) Berdasarkan Indikator Aroma :

- Panelis yang menjawab Sangat Sedap dengan skor (5) berjumlah 8 orang, sehingga didapatkan (5) = $8 \times 5 = 40$ skor.

- Panelis yang menjawab Sedap dengan skor (4) berjumlah 14 orang, sehingga didapatkan (4) = $14 \times 4 = 56$ skor.

- Panelis yang menjawab Cukup Sedap dengan skor (3) berjumlah 7 orang, sehingga didapatkan (3) = $7 \times 3 = 21$ skor.

- Panelis yang menjawab Kurang Sedap dengan skor (2) berjumlah 1 orang, sehingga didapatkan (2) = $1 \times 2 = 2$ skor.

- Panelis yang menjawab Tidak Sedap dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1) = $0 \times 1 = 0$ skor.

Total skor $40 + 56 + 21 + 2 + 0 = 119$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 119 adalah Aroma dengan Sedap.

d) Berdasarkan Indikator Rasa :

- Panelis yang menjawab Sangat Enak dengan skor (5) berjumlah 12 orang, sehingga didapatkan (5) = $12 \times 5 = 60$ skor.

- Panelis yang menjawab Enak dengan skor (4) berjumlah 13 orang, sehingga didapatkan (4) =

$13 \times 4 = 52$ skor.

- Panelis yang menjawab Cukup Enak dengan skor (3) berjumlah 5 orang, sehingga didapatkan (3) = $5 \times 3 = 15$ skor.

- Panelis yang menjawab Kurang Enak dengan skor (2) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (2) = $0 \times 2 = 0$ skor.

- Panelis yang menjawab Tidak Enak dengan skor (1) berjumlah 0 orang, sehingga didapatkan (1)

= $0 \times 1 = 0$ skor.

Total skor $60 + 52 + 15 + 0 + 0 = 127$

Jadi, dari tabel nilai interval uji organoleptik dapat disimpulkan dari total skor 127 adalah Rasa dengan Sangat Enak.

Uji Daya Tahan

Uji daya tahan dari manisan keripik berbahan dasar Gonda, dilakukan pada suhu ruangan yang akan dilakukan selama (7) hari dan diamati perubahannya setiap hari. Aspek yang diamati adalah perubahan rasa, aroma, warna dan tekstur dari kualitas keripik berbahan dasar Gonda tersebut.

Pada tabel dibawah ini akan dijelaskan perubahan dari kualitas keripik berbahan dasar Gonda dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna setiap harinya selama 7 hari.

Tabel 4.3 Hasil Uji Daya Tahan (Masa Kadaluarsa) Keripik Berbahan Dasar Gonda. Sumber : Dokumentasi data pribadi, 2021

Kriteria	Periode Waktu						
	Hari 1	Hari 2	Hari v3	Hari 4	Hari 5	Hari 6	Hari 7
Ras	Sanga	Sangat	Sangat	Ena	Ena	Cukup	Cukup
Aro	Sangat	Sangat	Sangat	Sed	Sed	Sedap	Cukup
Teks	Sangat	Sangat	Sangat	Ren	Ren	Cukup	Tidak
War	Cukup	Cukup	Cukup	Men	Men	Cukup	Cukup

Uji Organoleptik (Masa Kadaluarsa) Keripik Berbahan Dasar Gonda ini dilakukan dengan cara mengecek Kualitas dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna setiap hari berturut-turut selama 7 hari.

a) Pada pengecekan hari pertama kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu sangat enak,dari segi aroma itu sangat sedap, dari segi tekstur itu sangat renyah,dan dari segi warna itu sangat menarik.

b) Pada pengecekan hari kedua kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu sangat enak,dari segi aroma itu sangat sedap, dari segi tekstur itu sangat renyah,dan dari segi warna itu sangat menarik.

c) Pada pengecekan hari ketiga kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu sangat enak,dari segi aroma itu sangat sedap, dari segi tekstur itu sangat renyah,dan dari segi warna itu sangat menarik.

d) Pada pengecekan hari keempat kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu enak,dari segi aroma itu sedap,

dari segi tekstur itu renyah,dan dari segi warna itu menarik.

e) Pada pengecekan hari kelima kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu sangat enak,dari segi aroma itu sangat sedap, dari segi tekstur itu sangat renyah,dan dari segi warna itu sangat menarik.

f) Pada pengecekan hari keenam kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu cukup enak,dari segi aroma itu sedap, dari segi tekstur itu renyah,dan dari segi warna itu cukup menarik.

g) Pada pengecekan hari ketujuh kondisi keripik dilihat dari segi rasa itu cukup enak tapi rasa paitnya yang dominan,dari segi aroma itu cukup sedap, dari segi tekstur itu tidak renyah,dan dari segi warna itu cukup menarik.

Jadi dapat disimpulkan bahwa keripik Gonda ini aga bisa bertahan selama tujuh dari menggunakan plastik kedap udara dan disimpan di suhu ruang dan tidak lembab atau tidak bersentuhan langsung dengan lantai.

Analisis Biaya

Analisis biaya didapatkan dari

perhitungan bahan serta akomodasi lainnya yang digunakan untuk pembuatan produk.

Analisis biaya pembuatan Keripik berbahan dasar Gonda

Tabel 4.4 Fix Cost Eksperimen Sumber : Data pribadi, 2021

No	Bahan	Jumlah	Harga
1	Gonda	1000	15.000
2	Bumbu Bali	50 gram	5.000
3	Ketumbar	15 gram	2.000
4	Lada	25 gram	3.000
5	Garam	25 gram	3.000
6	Minyak	1 liter	14.000
7	Tepung terigu	350 gram	7.000
8	Air	500 ml	4.000
Total			54.000

Tabel 4.5 Variabel Cost Sumber : Data pribadi, 2021

No	Variabel	Harga
1	Gas	10.000
2	Packaging	6.000
	Total	16.000

Untuk menghitung harga dari pembuatan keripik berbahan dasar Gonda per 1 kg, digunakan rumus : *Fixed Cost (FC) + Variabel Cost (VC)*

= *Cost Product (CP)*

RP. 54.000 (FC) + Rp. 16.000 (VC) = 70.000 (CP)

Untuk menghitung harga per bungkus dengan isian 150 gr dengan total 7 bungkus keripik. Dengan rumus: *Unit Cost (UC) = Cost Product Quantity of Product*

= *Rp. 10.000,-*

Sehingga dapat diketahui biaya produksi kripik Gonda tiap 1 bungkus dengan isian 150 gr yaitu Rp. 10.000,-

SIMPULAN

Simpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang peneliti lakukan, dan juga berdasarkan rumusan masalah yang buat maka dapat disimpulkan bahwa : 1) Berdasarkan hasil dari penelitian yang peneliti lakukan, dapat disimpulkan bahwa 50% dari 30 panelis menyatakan bahwa keripik berbahan dasar Gonda ini sangat enak dilihat dari aspek segi rasa, renyah dari segi teksturnya, sedap dari segi aromanya, dan menarik dari segi warnanya. Maka keripik berbahan dasar Gonda ini layak untuk di konsumsi dan dapat di jual di kalangan masyarakat. 2) Keripik Gonda bisa disimpan di suhu ruang menggunakan plastik kedap udara selama 7 hari guna mendapatkan tekstur dan rasa yang masih bagus dan layak untuk dikonsumsi. Asalkan tidak bersentuhan langsung dengan lantai atau harus ada alas untuk meletakkannya. 3) Untuk membuat Keripik Gonda dengan berat 150 gr maka hanya memerlukan biaya Rp.10.000,-. Ini sangat efisien sekali jika di dibandingkan dengan pembuatan keripik yang lain.

Saran

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka disarankan:

- 1) Dalam pembuatan adonan sebaiknya menggunakan kualitas tepung yang sangat bagus seperti tepung terigu guna mendapatkan hasil yang maksimal dan kripik menjadi renyah.
- 2) Jika masyarakat ingin mengembangkan produk kripik berbahan dasar Gonda ini, maka pembaca dapat menggunakan resep yang tepat dari peneliti.
- 3) Kripik bertahan lama apabila disimpan dalam stoples yang kedap udara.
- 4) Jika petani petani memiliki Gonda yang sangat banyak maka bias diolah menjadi kripik Gonda agar dapat dijual supaya tidak terbuang begitu saja.

DAFTAR PUSTAKA

Anas, 2012. *Nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustry kripik salak di Sleman, Jawa Tengah*

Cintari.,dkk. 2013, tanaman gonda mengandung senyawa turunan beta-karoten (zat antioksidan) yang berguna untuk kesehatan tubuh.

CRC World Dictionary of Medicinal and Poisonous Plants.,2013, Gonda digunakan untuk menyembuhkan luka memar akibat dari gigitan serangga Danang Sunyoto, 2013. Data primer yang dicatat langsung dari lapangan. Bandung

Gunadi., 1991, *Hasil analisis sayur gonda berdasarkan berat kering*, Tabanan

Hariana,A., 2007, *Tumbuhan Obat dan Khasiatnya*, 1-5, Penebar Swadaya, Jakarta

I Ketut Trisna Wibawa, I Nyoman Mahaendra Yasa, 2018. *Sejarah Desa Kelating, Kerambitan, Tabanan, Bali* Misbahus, 2013. *Nilai tambah dan strategi pengembangan agroindustry Gula Siwalan*

Nurmedika, dkk 2013. *Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Keripik Nangka pada Agroindustri Rumah Tangga Tiara di Kota Palu*

Pantiyasa, I Wayan. 2013. *Metedologi Penelitian*. Denpasar. Sekolah Tinggi Pariwisata Bali International.

Quattrocchi., 2012, Manfaat lainnya selain mengobati luka memar juga mengobati busul pada kulit dan sengatan hewan beracun seperti tawon

R Carter., 2013, *Tanaman gonda merupakan kontaminan dari benih padi di kawasan Asia Samsiarti dan Made*, 2016. *Analisis Profitabilitas Usaha Kripik Sukun pada Industri Rumah Tangga*

Shidqiana, 2012. *Pengertian Keripik*, Bali

Sugiyono, 2011. *Metode penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Suliyanto, 2005. *Data Kuantitatif dalam berbentuk angka*. Jakarta