

## DIFFERSIVIKASI TEPUNG CASSAVA DALAM PEMBUATAN SAGON, KEMBANG GOYANG, DAN KECIPIR

Rike Andayani  
Program Studi Perhotelan  
AKPAR BSI Yogyakarta  
[rikeandayani@yahoo.com](mailto:rikeandayani@yahoo.com)

### ABSTRAK

*Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir, mengetahui resep dasar pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir, mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk olahan dari tepung cassava, mengetahui nilai jual terhadap produk yang paling disukai masyarakat. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung cassava dilakukan uji organoleptik dengan mengambil 80 orang panelis tidak terlatih dari masyarakat kemudian dianalisis dengan Hedonic Test dan dilanjutkan dengan Tukey Test untuk mengetahui perbedaan secara nyata antar sampel. Berdasarkan perhitungan anava untuk sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung cassava untuk rasa tidak terdapat perbedaan nyata, untuk warna tidak terdapat perbedaan nyata, untuk aroma tidak terdapat perbedaan nyata, dan untuk tekstur tidak terdapat perbedaan nyata. Hasil penelitian menunjukkan bahwa resep pembuatan sagon dari tepung cassava adalah kelapa muda ½ butir, tepung cassava 125 gr, gula pasir 150 gr, garam ½ sdt. Resep pembuatan kembang goyang tepung cassava adalah tepung cassava 125 gr, gula halus 2 sdm, telur 1 butir, santan 150 cc, garam ½ sdt, dan santan 800 cc. Sedangkan resep kecipir dari tepung cassava adalah tepung cassava 250 gr, tepung kanji 62,5 gr, gula halus 125 gr, mentega 100 gr, telur 1 butir, santan 175 cc, garam ½ sdt, dan minyak goreng 400 cc. 2) analisis nilai jual terhadap produk yang paling disukai menggunakan perhitungan konvensional analisis biaya bahan baku sebesar Rp. 6.000,00 dengan harga jual per 250 gram adalah Rp. 10.000,00.*

Kata Kunci: cassava, sagon, kembang goyang dan kecipir

### PENDAHULUAN

Singkong (*cassava*) merupakan salah satu bahan pangan yang mudah didapatkan, relatif murah dan sudah dikenal masyarakat luas. Singkong biasa dimanfaatkan oleh masyarakat untuk diproses menjadi berbagai macam produk olahan tradisional. Singkong tersedia di Indonesia dalam jumlah yang relative besar dalam sekali panen, sehingga memerlukan usaha untuk menyelamatkannya dari masa kepayahan (tidak segar) mengingat masa segarnya hanya 2x24 jam sejak masa panen. Singkong mempunyai beberapa kelemahan salah satunya adalah kerusakan yang sering terjadi pada singkong pasca panen yaitu ditandai adanya perubahan kimia pada singkong yang mengakibatkan warna coklat kebiruan. HCN yang terdapat dalam singkong akan hilang dan tidak berbahaya lagi dengan cara pencucian sampai bersih atau pengeringan (penjemuran). Untuk mengatasi kerusakan singkong perlu adanya usaha untuk

menyelamatkan singkong hasil panen yaitu dengan cara mengawetkan singkong dalam keadaan kering dan mudah disimpan, antara lain diolah menjadi tepung *cassava*.

Masyarakat belum begitu mengenal tepung *cassava*, apalagi cara pembuatan dan kegunaan dari tepung *cassava* tersebut, mereka hanya mengenal tepung terigu, tepung ketan, dan tepung beras yang digunakan dalam bermacam-macam pembuatan kering tradisional. Padahal tepung *cassava* dapat dimanfaatkan untuk mengganti tepung terigu, tepung beras, dan tepung ketan dalam pembuatan berbagai kue kering tradisional tersebut.

Penggunaan tepung *cassava* dalam pembuatan kue tradisional bertujuan untuk memperkenalkan kepada masyarakat luas bahwa tepung *cassava* dapat menggantikan tepung terigu, tepung beras, dan tepung ketan. Makanan tradisional merupakan produk makanan yang sudah hampir punah dan kurang dikenal oleh masyarakat luas.

## A. IDENTIFIKSI DAN PERUMUSAN MASALAH

Dengan semakin meningkatnya teknologi yang ada masyarakat dituntut untuk dapat menciptakan suatu kreasi baru, dalam hal ini bidang boga (makanan). Untuk mendapatkan suatu kreasi baru masyarakat harus berani berinovasi dan mencoba hal-hal baru sehingga mendapatkan sesuatu yang diinginkan.

Singkong merupakan salah satu hasil pekebunan yang selama ini belum dimanfaatkan secara optimal, sehingga singkong tersebut hanya dikonsumsi oleh masyarakat yang tinggal di daerah pedesaan, sedangkan orang yang tinggal di daerah perkotaan mungkin belum semua mengonsumsi singkong tersebut.

Selama ini produk olahan dari singkong hanya berupa makanan kecil dan teknik pengolahannya masih sangat sederhana, sedangkan bila kita mampu mengkreasi singkong ini dalam berbagai bentuk makanan, maka dapat dimungkinkan makanan singkong ini dapat dikenal oleh seluruh masyarakat luas karena warna, rasa, dan tekstur yang menarik. Dengan keterbatasan penulis maka dalam penelitian ini penulis membatasi hal-hal yang akan diteliti, yaitu :

- Untuk mengetahui pengaruh tepung *cassava* dalam pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir.
- Memperkenalkan tepung *cassava* kepada masyarakat luas
- Untuk mengetahui pengaruh rasa, aroma, dan warna masing-masing produk dari olahan tepung *cassava*.

## B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan identifikasi dan batasan masalah di atas, maka dalam penelitian ini dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

- Bagaimana resep pembuatan tepung sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung *cassava*?
- Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk olahan dari tepung *cassava*?
- Bagaimana perhitungan harga jual sagon, kembang goyang, dan kecipir tersebut?

## C. TUJUAN PENELITIAN

Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah :

- Untuk mengetahui resep pembuatan tepung sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung *cassava*.
- Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk olahan dari tepung *cassava*.
- Untuk mengetahui nilai jual terhadap produk yang paling disukai konsumen.

## KAJIAN LITERATUR

Singkong (*cassava*) berasal dari benua Amerika tepatnya berasal dari daerah Brasil. Singkong masuk ke Indonesia pada tahun 1852 di kebun Raya Bogor kemudian tersebar luas keseluruh wilayah Nusantara pada saat Indonesia kekurangan panangan yaitu sekitar tahun 1914-1918, akhirnya singkong menduduki posisi makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung (M. Lies Suprapti : 2002).

Singkong (*cassava*) atau ubi kayu (*Manihot Esculeenta Crantz*) termasuk kelompok *Euphorbiaceae*. Di Indonesia hasil budi daya singkong melimpah ruah, meskipun di beberapa daerah penangannya tidak sesuai. Sehingga Indonesia merupakan Negara terbesar kedua sebagai penghasil singkong setelah Brasil. Singkong merupakan jenis tanaman yang dapat tumbuh di sembarang tempat sehingga masyarakat mudah menanam singkong tersebut (M. Lies Suprapti : 2002).

Singkong terbentuk dari akar yang berubah bentuk dan fungsinya sebagai tempat penyimpanan cadangan makanan. Bentuk singkong biasanya bulat panjang, daging putih gelap atau kuning gelap serta mengantung zat pati yang cukup tinggi. Pada dasarnya umbi singkong terdiri dari tiga lapis yaitu lapisan kulit luar, lapisan kulit dalam, dan lapisan daging. Lapisan kulit luar merupakan lapisan yang tipis, mudah robek, berwarna coklat merah atau coklat abu-abu. Lapisan kulit dalam merupakan suatu lapisan yang memiliki ketebalan antara 1-3 mm berwarna rose, kuning atau putih. Adapun lapisan daging memiliki warna putih atau kuning. Singkong yang segar dapat diolah menjadi tepung *cassava* mempunyai ciri-ciri : singkong yang memiliki dagingumbi berwarna putih dan berkualitas baik (M. Lies Suprapti : 2002) .

Dalam rangka mencari varietas unggul, puluhan bibit singkong tealh

didatangkan dari berbagai Negara lain. Beberapa sifat unggul singkong (cassava) yang diharapkan antara lain : produksi lebih dari 30 ton/ha, kadar karbohidrat (pati) antara 35%-40%, umur panen pendek (kurang dari 8 bulan, sudah dapat dipanen), tahan terhadap hama dan penyakit, rasa enak dengan kadar HCN kurang dari 80 mg/kg (M. Lies Suprapti : 2002) .

Unsur-unsur gizi yang terkandung didalam umbi singkong relatif kecil dari pada kalori, karena unsur penting yang dibutuhkan masyarakat secara garis besar adalah gizi dan sumber kalori. Unsur gizi yang diperlukan oleh masyarakat terdiri dari protein, lemak, vitamin, dan mineral. Adapun sebagai sumber kalori terdiri atas lemak, protein, dan karbohidrat. Untuk itu dalam proses pengolahan singkong perlu ditambahkan bahan-bahan makanan yang mengandung nilai gizi tinggi seperti telur, susu, gula, dan daging (M. Lies Suprapti : 2002).

Tabel. 1 Kandungan unsur nilai gizi dan kalori dalam singkong

Nama Unsur	Kadar Gizi/100 gr Bahan
Energi	146 kal
Karbohidrat	34,7 gr
Protein	1,2 gr
Lemak	0,3 gr
Mineral	1,3 gr
Zat Besi	0,007 mg
Kalsium	0,003 mg
Fosfor	0,004 mg
Vitamin C	0,003 mg
Vitamin B	0,006 mg
Air	62,5 gr

(Sumber : Daftar Analisis Bahan Makanan, Fak. Kedokteran UI, Jakarta : 1992)

Disamping unsure-unsur yang bermanfaat tersebut, berdasarkan hasil penelitian Balai Besar Industri Hasil Pertanian Bogor, singkong juga mengandung unsur yang bersifat racun, yaitu racun asam biru (HCN). Menurut Mark (1967) HCN merupakan cairan yang mudah bergerak, tidak berwarna, berbau menyengat dan apabila dimakan terasa pahit. Ciri-ciri singkong yang berkadar HCN tinggi ditandai dengan umbi pahit dan bila dipotong warna umbi menjai biru.

Cara menghilangkan HCN menurut Belinda Cristina (1999) adalah merendam atau mencuci singkong dalam air, karena HCN

mudah larut dalam air semakin lama direndam dalam air semakin banyak HCN yang larut. Metode paling baik menurut Rahmat Rukmana (199&) adalah menumbuk kemudian dikeringkan. Perilaku ini dapat menghilangkan HCN sampai 85 %. Berdasarkan komposisi kandungan zat makanan yang terdapat paa singkong (tabel 1) umbi singkong hanya mengandung satu unsur penting, yaitu karbohidrat (34,70 gram/100 gr umbi) sedangkan persentase unsur-unsur gizi penting lain terhitung sangat kecil.

### Tepung cassava

Tepung *cassava* adalah tepung yang dibuat dari singkong secara langsung dengan cara keringkan. Prinsip pembuatan tepung *cassava* sama dengan tepung gapek, tetapi tepung *cassava* tidak diproses melalui pembuatan gapek terlebih dahulu. Tepung *cassava* langsung diolah dari singkong, sehingga menghasilkan tepung *cassava* dengan kondisi dan kualitas yang lebih baik dari pada tepung gapek. Umumnya tepung gapek berwarna coklat muda dan berbau apek, sedangkan tepung cassava berwarna putih dan berbau wangi. Tujuam utama pengolahan singkong menjadi tepung cassava adalah untuk menyelamatkan singkong dari masa kepayahan, mengingat masa simpan segar singkong hanya 2x24 jam.

Tepung *cassava* bersifat higroskopis yaitu mudah menyerap air dari uadara sehingga mudah rusak dan menjadi asam. Untuk menjaga agar tepung *cassava* tidak rusak dan asam, maka begitu selesai penggiligan tepung *cassava* tersebut harus segera dikemas dalam kantong plastik dan ditutup rapat (M. Lies Suprapti : 2002).

Pembuatan tepung *cassava* dapat dilakukan melalui proses yang sangat sederhana. Pada hakekatnya, pembuatan tepung *cassava* merupakan proses penghilangan kadar air yang terkandung dalam singkong. Proses ini dilakukan dengan cara yang tepat dan benar. Dalam pembuatan tepung *cassava* ada satu ketentuan yang harus dipenuhi yaitu proses pengeringan. Proses pengeringan tersebut harus dapat diselesaikan dalam waktu 1 hari ( $\pm 9$  jam) yang berfungsi untuk menentukan tepung *cassava* yang berkualitas tinggi atau baik, sehingga akan diperoleh tepung *cassava* dengan derajat keputihan maksimal dan berbau wangi (M. Lies Suprapti : 20020).

Proses pembuatan tepung *cassava* dapat dijelaskan sebagai berikut (M. Lies Suprpti : 2002) :

1. Singkong yang digunakan adalah singkong segar yang baru dipanen. Singkong tersebut dicuci bersih dengan tujuan untuk menghilangkan tanah yang melekat pada kulit singkong, dan kemudian dikupas.
2. Singkong yang telah dikupas direndam dalam bak yang berisi air. Perendaman ini berfungsi untuk menjaga agar singkong tidak rusak dan tidak berubah warna.
3. Setelah direndam, dicuci, dan dibilas, kemudian ditiskan beberapa saat dan diparut.
4. Singkong yang telah diparut, kemudian dibungkus dengan kain saring dan diperas dengan tujuan mengeluarkan cairan dan patinya. Cairan yang telah diperoleh ditampung dan didiamkan beberapa saat. Setelah mengedap cairan tersebut dipisahkan kemudian endapannya dicampur dengan ampas hasil perasannya, lalu diurai dan dijemur sampai kering selama 1 hari.
5. Ampas dan endapan yang telah kering digiling dan diayak.
6. Tepung *cassava* yang diperoleh langsung dikemas dalam kantong plastik dan ditutup rapat. Pengemasan ini bertujuan agar tepung *cassava* terkontaminasi debu dan air.

Dalam pembuatan tepung *cassava* ada beberapa hal yang mempengaruhi kualitasnya (M. Lies Suprpti : 2002) :

1. Kecepatan pengeringan

Dalam proses pembuatan tepung *cassava* ini kecepatan pengeringan merupakan penentu kualitas produk yang dihasilkan, karena apabila hancuran singkong tidak dapat kering dalam satu hari akan menyebabkan tepung *cassava* menjadi berwarna coklat muda, berbau, dan berasa asam.

2. Cacat fisik

Singkong yang cacat fisik seperti lewat masa segar, berbau, berserat tidak digunakan lagi dalam pembuatan tepung *cassava*. Bila singkong dalam keadaan tersebut diproses, menyebabkan tepung tidak berwarna putih lagi, selain itu bagian

berkayu dapat mengganggu proses penepungan dan tepung *cassava* akan agak pahit.

3. Pengupasan

Pengupasan singkong yang akan digunakan harus benar-benar bersih, karena banyak kulit yang tertinggal dan terbawa dalam proses penepungan, menyebabkan tepung *cassava* akan menjadi pahit.

4. Pencucian

Singkong yang telah dikupas harus dicuci bersih dari segala kotoran yang menempel, untuk mendapatkan tepung *cassava* yang berwarna putih.

5. Perendaman

Untuk menjaga agar warna singkong tidak berubah menjadi coklat, hijau, biru, maka setelah dikupas singkong langsung direndam dalam air bersih untuk mendapatkan tepung *cassava* dengan kualitas baik.

6. Pamarutan

Pamarutan singkong harus dibuat lebih halus dengan menggunakan parutan kelapa, agar parutan singkong tersebut lebih lembut sehingga waktu pengeringan lebih cepat.

7. Pemerasan

Pemerasan singkong setelah diparut harus dilakukan dengan maksimal, karena akan mempengaruhi proses pengeringan. Pengeringan singkong yang kurang sempurna menyebabkan tepung *cassava* kurang sempurna.

Adapun beberapa faktor yang dapat mempengaruhi daya tahan tepung *cassava* antara lain (M. Lies Suprpti : 2002) :

1. Kandungan air

Tepung *cassava* yang tidak sempurna pengeringannya, tidak akan lama daya simpannya. Tepung yang kurang kering akan menyebabkan berbau asam, menggumpal, ditumbuhi jamur, dan berbau apek.

2. Pencemaran oleh air

Tepung yang tercemar oleh air akan mudah menggumpal dan berbau apek harus dipisahkan, bagian tepung *cassava*

yang tidak tercemar air dijemur lagi hingga benar-benar kering.

3. Waktu pengemasan

Bahan yang kering akan memiliki sifat *higroskopis* termasuk tepung *cassava*, untuk menjaga hal tersebut tepung harus segera dikemas.

4. Bahan pengemas

Bahan kemas yang baik untuk tepung *cassava* adalah bahan yang memiliki sifat kedap air dan udara, seperti kantong plastik dan ditutup rapat sehingga tepung akan tahan lama untuk disimpan.

**Kue kering tradisional**

Kue-kue kering tradisional merupakan kue yang pada zaman nenek moyang dibuat untuk camilan keluarga. Tetapi sekarang kue-kue tersebut sudah banyak dijual ditoko-toko. Dalam pembuatan kue kering ini dibutuhkan kesabaran dan ketelitian.

Adonan dasar dapat diperoleh dari bermacam-macam teknik pengolahan, sehingga dapat menghasilkan kue kering dengan rasa, bentuk, isi yang bervariasi. Dengan demikian kue-kue kering tersebut dapat dimodifikasi dengan berbagai bahan dan bentuk.

**a. Sagon**

Pada umumnya sagon kelapa terbuat dari kelapa yang disangrai yang telah dikenal oleh masyarakat. Dalam pembuatan sagon kelapa dengan menggunakan tepung *cassava* pada prinsipnya sama dengan pembuatan sagon dengan menggunakan tepung ketan. Kriteria sagon yang baik adalah : sagon berwarna putih kecoklatan, bertekstur keras, dan berasa manis.

Tabel 2. Formula Sagon kelapa

Bahan	Jumlah
Kelapa cuup tua, parut memanjang	½ buah
Tepung ketan	15 gram
Gula pasir	100 gram
Garam	½ sdt

(Sufi S. Y : 2003)

Cara pembuatan sagon adalah kelapa diparut kemudian disangrai setelah disangrai kelapa, tepung ketan dan gula pasir dicampur menjadi satu, bila adonan terlalu kering dapat ditambahkan air kemudian dicetak dan dioven sampai matang. Sagon kelapa siap disajikan

**b. Kembang Goyang**

Pada umumnya kembang goyang terbuat dari bahan utama tepung beras. Proses pembuatannya sangat mudah, namun tingkat kegagalannya pun cukup tinggi. Pada pembuatan kembang goyang diperlukan cetakan tersendiri. Cetakan kembang goyang terbuat dari besi berlubang berbentuk bunga, dengan pegangan kayu. Cetakan kembang goyang yang masih baru (belum pernah dipakai), sering kali lengket, kue sukar lepas sendiri walaupun sudah digoyang-goyang. Jika hal ini terjadi lepaskan kue yang sudah matang dengan menggunakan sodet atau lidi. Akan tetapi setelah cetakan digunakan 4-5 kali, kue pun akan lepas dengan sendirinya. Kriteria kembang goyang yang baik adalah : warna kembang goyang adalah kuning kecoklatan, tekstur kembang goyang adalah renyah, dan rasa kembang goyang adalah agak manis.

Tabel 3. Formula kembang goyang

Bahan	Jumlah
Tepung beras	250 gram
Gula halus	4 sdm
Telur	2 butir
Garam	½ sdt
Santan	300 cc dari ½ butir kelapa
Minyak goreng	800 cc

(Sufi S. Y : 2003)

Cara membuat kembang goyang adalah tepung beras dan gula halus dicampur menjadi satu kemudian tambahkan telur dan garam aduk sampai rata kemudian masukkan santan. Aduk terus sampai rata kemudian cetak dan goreng sampai kuning kecolatan.

**c. Kecipir**

Pada umumnya kecipir terbuat dari bahan utama tepung ketan. Proses pembuatannya sangat mudah, namun tingkat kegagalannya pun cukup tinggi. Pada pembuatan kecipir diperlukan cetakan tersendiri. Cetakan kecipir terbuat dari aluminium. Cetakan kecipir juga disebut spet. Kriteria kecipir yang baik adalah : warna kecipir adalah kuning kecoklatan, tekstur kecipir adalah renyah, rasa kecipir adalah agak manis.

Tabel 4. Formula kecipir

Bahan	Jumlah
Tepung ketan	500 gr
Tepung kanji	125 gr
Mentega	200 gram
Telur	2 butir
Gula halus	250 gr
Vanili	Ack
Garam	½ sdt
Santan hangat	Sck
Minyak goreng	Sck

(Sufi S. Y : 2003)

Cara membuat kecipir adalah kocok mentega dan gula halus sampai tercampur masukkan tepung dan terus kocok sampai tecampu rata. Masukkan tepung ketan, tepung kanji, vanili, dan garam. Aduk terus sampai rata masukkan santan sampai adonan dapat dipulung. Goreng sampai kuning kecoklatan.

#### METODE PENELITIAN

Untuk mengetahui produk olahan dari tepung *cassava* dalam pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir diperlukan uji tingkat kesukaan terhadap produk tersebut. Uji organoleptik bertujuan untuk mengetahui sejauh mana tingkat kesukaan dan kesenangan masyarakat terhadap suatu produk. Dari uji orgaoleptik akan dicari prosentase setelah uji kesukaan dinilai dan menyimpulkan produk yang disukai oleh panelis, yang diambil dari pengujian dan rerata dari jumlah. Hasil rerata tersebut dapat disimpulkan dengan pedoman kategori penilaian sebagai berikut :

No	Kriteria Penilaian	Dengan Skor
1	Sangat Suka	1 – 1,75
2	Suka	1,76 – 2,50
3	Kurang Suka	2,51 – 3,25
4	Tidak Suka	3,26 – 4,0

Untuk mengetahui respon masyarakat tentang produk yang disukai masyarakat diperlukan uji kesukaan. Uji kesukaan yang diminta mengemukakan respon suka dan tidak suka terhadap ketiga produk olahan tepung *cassava* dengan mengambil 80 orang panelis dari masyarakat yang tidak terlatih. Setiap sampel diberi digit, dengan kriteria penilaian (1) Sangat Suka, (2) Suka, (3) Kurang Suka, (4) Tidak Suka.

Selain uji organoleptik juga dilakukan pengujian menggunakan analisis anava. Analisis anava yang digunakan adalah

analisis variasi satu jalur. Analisis ini dgunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk sagon, kembang goyang, dan kecipir yang terbuat dari tepung *cassava*. Setelah diperoleh hasilnya kemudian dilanjutkan dengan analisis *Duncan's multiple range test* untuk mengetahui perbedaan terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur pada sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung *cassava*. Untuk mengetahui nilai jual terhadap produk yang paling disukai menggunakan metode konvensional.

#### PEMBAHASAN

Dalam pembuatan kue kering dari tepung *cassava* menggunakan tepung *cassava* 100% sebagai bahan pengganti tepung beras dan tepung ketan. Formula yang digunakan dalam pembuatan sagon adalah kelapa muda ½ butir, tepung *cassava* 125 gr, gula pasir 150 gr, garam ½ sdt. Formula kembang goyang tepung *cassava* adalah tepung casav a125 gr, gula halus 2 sdm, telur 1 butir, santan 150 cc, garam ½ sdt, dan santan 400 cc. sedangkan formula kecipir adalah tepung *cassava* 250 gr, tepung kanji 62,5 gr, gula halus 125 gr, mentega 100 gr, telur 1 butir, santan 175 cc, garam ½ sdt, dan minyak goring 800 cc.

Setelah menemukan hasil yang terbaik, selanjutnya dilakukan uji organoleptik kepada 80 orang panelis tidak terlatih untuk mengetahui produk yang paling disukai oleh masyarakat. Metode yang digunakan untuk menilai perbedaan dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur menggunakan hedonic test untuk memberikan nilai suka dan tidak suka terhadap hasil olahan produk tepung *cassava*.

Hasil olahan tepung *cassava* yang paling disukai oleh masyarakat adalah kembang goyang dari segi rasa, warna, aroma, dan tekstur. Dalam pembuatan kembang goyang ini menggunakan formula yang telah ditentukan, pengadukan dilakukan sampaisemua bahan-bahan tercampur rata. Untuk pelepasan kembang goyang dari cetakan dilakukan setelah kembang goyang sudah agak menguning lalu cetakan digoyang-goyangkan, apabila tidak mau lepas dengan sendirinya dapat dibantu dengan lidi yaitu dengan cara mencukilnya. Karakteristik kembang goyang yang disukai masyarakat adalah manis, tidak berasa tepung, warna kuning kecoklatan, dan tekstur renyah serta tidak lembek.

Dari hasil perhitungan anava pada pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung *cassava* dilihat dari rasa menunjukkan  $F_{hitung} 15,62 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan rasa, untuk warna  $F_{hitung} 0,22 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan warna, untuk aroma  $F_{hitung} -80,61 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan aroma, dan untuk tekstur  $F_{hitung} 0,485 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan tekstur.

Dari hasil perhitungan data uji organoleptik maka diperoleh hasil rata-rata dari masing-masing produk. Untuk sagon mempunyai hasil rata-rata 2,316, untuk kembang goyang mempunyai hasil rata-rata 1,941, dan kecipir mempunyai hasil rata-rata 2,188. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa perhitungan menunjukkan produk yang paling disukai masyarakat dengan 80 orang panelis tidak terlatih adalah produk kembang goyang.

Untuk analisis nilai jual pada produk yang paling disukai yaitu kembang goyang dari tepung *cassava* menggunakan perhitungan konvensional, yang muah dan sederhana diperoleh hasil harga jual produk kembang goyang dari tepung *cassava* secara keseluruhan sebesar Rp. 10.000,00 per 250 gram.

## PENUTUP

### A. KESIMPULAN

Dengan demikian dari hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa :

1. Resep pembuatan sagon dari tepung *cassava* adalah kelapa muda  $\frac{1}{2}$  butir, tepung *cassava* 125 gr, gula pasir 150 gr, garam  $\frac{1}{2}$  sdt. Resep pembuatan kembang goyang tepung *cassava* adalah tepung *cassava* 125 gr, gula halus 2 sdm, telur 1 butir, santan 150 cc, garam  $\frac{1}{2}$  sdt, dan santan 400 cc. Sedangkan resep kecipir dari tepung *cassava* adalah tepung *cassava* 250 gr, tepung kanji 62,5 gr, gula halus 125 gr, mentega 100 gr, telur 1 butir, santan 175 cc, garam  $\frac{1}{2}$  sdt, dan minyak goreng 800 cc.
2. Dari hasil perhitungan anava pada pembuatan sagon, kembang goyang, dan kecipir dari tepung *cassava* dilihat dari rasa menunjukkan  $F_{hitung} 15,62 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan rasa, untuk warna  $F_{hitung} 0,22 <$

$F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan warna, untuk aroma  $F_{hitung} -80,61 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan aroma, dan untuk tekstur  $F_{hitung} 0,485 < F_{tabel} 2,21$  menunjukkan tidak terdapat perbedaan tekstur. Dari sagon, kembang goyang, dan kecipir yang terbuat dari tepung *cassava* dapat disimpulkan bahwa produk yang paling disukai oleh masyarakat adalah kembang goyang.

3. Untuk analisis nilai jual terhadap produk yang paling disukai menggunakan metode konvensional dengan perhitungan yang sederhana, dimana bahan baku dijumlahkan kemudian ditentukan harga jual kembang goyang dari tepung *cassava*, diperoleh analisis penjualan Rp. 10.000,00 per 250 gram.

### B. SARAN

1. Perlu adanya differensivikasi bahan makanan dari tepung *cassava*
2. Dalam pembuatan produk tepung *cassava* memerlukan ketelitian dan ketepatan dalam penimbangan bahan
3. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui daya simpan kue kering dari tepung *cassava*.

### DAFTAR PUSTAKA

Bambang Kartika, dkk, 1988. *Pedoman Uji Indrawai Bahan Pangan*. Yogyakarta : Univesitas Gajah Mada

Daftar Analisis Bahan Makanan Fakultas Kedokteran UI Jakarta 1992

Direktorat Gizi, Direktorat Kesehatan RI, 1996, *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Jakarta : Dep Kes RI

Lien Suprapti, 1991. *Tepung Cassava Pembuatan Dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta : Kanisius

Purwanti Tyahyaningsih, 1994. *Management Catering*. Yogyakarta : FPTK IKIP Yogyakarta

Rahmat Rukmana, 1997. *Ubi Kayu, Budidaya, Dan Pasca Panen*, Yogyakarta : Kanisius

Sugiyono, Tanpa Yahun. "*Diktat Kuliah Analisis Mutu Pangan.*" Yogyakarta, Jurusan PKK FPTK IKIP Yogyakarta

Sufi S, Y, 2003. *Kue Kering & Snack Khas Indonesia*, Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

