

**INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR
TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN
NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL**

SKRIPSI



Oleh :

ALFIANA MEIDA RAHAYU

NO. MHS: 316100864

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

**INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR
TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN
NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL**

SKRIPSI



**Diajukan Untuk memenuhi Syarat Guna Memperoleh
Derajat Sarjana Sains Terapan Pariwisata**

Oleh

ALFIANA MEIDA RAHAYU

NO. MHS: 316100864

**PROGRAM STUDI PENGELOLAAN PERHOTELAN
SEKOLAH TINGGI PARIWISATA AMPTA YOGYAKARTA**

2020

HALAMAN PENGESAHAN

**INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR
TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN
NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL**



Oleh :
ALFIANA MEIDA RAHAYU
NO. MHS: 316100864

Telah disetujui oleh :

Pembimbing I

Dr. Hj. Saryani, M.Si.
NIDN 0517066001

Pembimbing II

Yudi Setiaji, SH, MM
NIDN 0508066401

Mengetahui
Ketua Jurusan

Hermawan Prasetyanto, S.Sos., SST., MM
NIDN 0516057102

BERITA ACARA UJIAN

INOVASI PEMBUATAN KERIPIK BERBAHAN DASAR TANGKAI DAUN KIMPUL UNTUK MENINGKATKAN NILAI GUNA TANAMAN KIMPUL SKRIPSI

Disusun Oleh :

ALFIANA MEIDA RAHAYU

No. Mhs: 316100864

Telah Dipertahankan Di Depan Tim Penguji
Dan Dinyatakan Lulus
Pada Tanggal 2 November 2020

TIM PENGUJI

Penguji Utama : Hermawan Prasetyanto. S.Sos., SST., MM ()
NIDN 0516057102

Penguji II : Dr. Hj. Saryani, M.Si. ()
NIDN 0517066001

Penguji III : Yudi Setiaji, SH, MM ()
NIDN 0508066401

Mengetahui

Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta



Drs. Primono, MM

NIDN. 0526125901

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Alfiana Meida Rahayu

NIM : 316100864

Program Studi : Pengelolaan Perhotelan (D IV)

Dengan ini saya menyatakan bahwa skripsi yang berjudul “Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul Untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul” tidak terdapat karya yang pernah diajukan untuk memperoleh gelar kesarjanaan di suatu perguruan tinggi manapun. Skripsi ini disusun berdasarkan penelitian saya dengan arahan dosen pembimbing. Sepanjang pengetahuan saya, tidak terdapat karya atau pendapat yang tertulis atau diterbitkan orang lain kecuali sebagai acuan atau kutipan dengan mengikuti tata penulisan karya ilmiah yang lazim.

Yogyakarta, November 2020

Peneliti



Alfiana Meida Rahayu

HALAMAN MOTTO

وَتَوَكَّلْ عَلَى اللَّهِ ۖ وَكَفَىٰ بِاللَّهِ وَكِيلًا

“Dan bertawakkallah kepada Allah. Dan cukuplah Allah sebagai Pemelihara.”

Q.S Al-Ahzab ayat 3

不怕慢,就怕停。

“Janganlah takut karena pelan, takutlah jika berhenti.”

Chinese Proverb

“Plus tard ce sera trop tard. Notre vie, c’est maintenant.”

“Later it will be too late. Our time is now.”

Jacques Prévert

“Nilai akhir dari proses pendidikan, sejatinya terrekapitulasi dari keberhasilannya menciptakan perubahan pada dirinya dan lingkungan. Itulah fungsi daripada pendidikan yang sesungguhnya.”

Lenang Manggala

HALAMAN PERSEMBAHAN

Dengan segala kerendahan hati dan penuh rasa syukur kepada Allah SWT., karya kecil dan sederhana ini penulis persembahkan sebagai wujud rasa hormat dan terima kasih yang tak terhingga kepada orang-orang terdekat dan tercinta.

Skripsi ini penulis persembahkan untuk :

1. Allah SWT yang telah menganugerahkan kemampuan untuk berfikir sehingga skripsi ini dapat selesai tepat pada waktunya.
2. Orang tua saya tercinta, Ibu Ngatirah dan Bapak Suwanta terima kasih untuk kasih sayang, doa, dan segala perjuangan untuk membimbing dan mendidik saya sehingga saya mampu melewati setiap proses dalam kehidupan ini, serta selalu memotivasi dan meyakinkan bahwa saya bisa melewati segala ujian dalam hidup, untuk selalu semangat dan pantang menyerah.
3. Adik saya tercinta Bagas Ahmad Fahrian, dan seluruh keluarga besar saya terima kasih untuk selalu memberikan kebahagiaan, semangat, dan motivasi kepada saya untuk menyelesaikan skripsi ini.
4. Sahabat saya tercinta, Kesianinta dan Yunita Puspitasari, terima kasih selalu mendampingi saya dalam masa sulit maupun bahagia, terima kasih selalu memberikan semangat dan motivasi.
5. Dan semua pihak yang terlibat dan membantu saya dalam penyelesaian skripsi ini.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis panjatkan kepada Allah SWT. atas limpahan rahmat serta karunia Nya dan dengan usaha yang keras dan sepenuh hati, akhirnya penulis dapat menyelesaikan skripsi dengan judul “Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul Untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul”. Penulisan skripsi ini dilakukan sebagai salah satu syarat untuk mencapai gelar Sarjana Sains Terapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

Penulis menyadari sepenuhnya bahwa penyelesaian skripsi ini tidak terlepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh sebab itu, ucapan terima kasih dan penghargaan yang setinggi-tingginya secara tulus dan ikhlas penulis ucapkan kepada :

1. Ibu Dr. Hj. Saryani, M.Si. selaku Pembimbing I dan penguji yang telah dengan penuh kesabaran, perhatian, dan ketelitian dalam memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penyusunan skripsi ini.
2. Bapak Yudi Setiaji SH, MM selaku Pembimbing II dan penguji yang telah memberikan bimbingan dan pengarahan dalam penulisan skripsi ini.
3. Bapak Hermawan Prasetyanto. S.Sos., SST., MM selaku Penguji Utama yang telah meluangkan waktu untuk memberikan arahan, bimbingan, masukan, dan saran kepada peneliti untuk menyempurnakan laporan ini.
4. Bapak Drs. Prihatno, MM selaku Ketua Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan ilmu, bimbingan, dan izin untuk mengadakan penelitian.

5. Bapak dan Ibu Dosen serta Staff Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah memberikan bekal ilmu dan keterampilan yang bermanfaat bagi penulis.
6. Bapak Sumanto selaku Kepala Dukuh Pulegundes II, Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul yang telah memberikan izin kepada penulis untuk melakukan penelitian di Padukuhan Pulegundes II, Sidoharjo, Tepus, Gunungkidul.
7. Responden penelitian yang telah bersedia membantu dan meluangkan waktu dalam pengisian kuesioner dan memberikan masukan, saran, serta pendapat.

Penulis berharap semoga hasil penelitian ini bermanfaat bagi semua pihak yang membutuhkan maupun untuk pengembangan ilmu pengetahuan. Tidak lupa penulis berharap adanya kritik dan saran yang membangun dari semua pihak untuk perbaikan pada penelitian berikutnya, karena penulis menyadari skripsi ini jauh dari kata sempurna. Akhir kata penulis mengucapkan terima kasih.

Yogyakarta, November 2020

Peneliti

DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL	i
HALAMAN PENGESAHAN	ii
BERITA ACARA UJIAN	iii
PERNYATAAN	iv
HALAMAN MOTTO	v
HALAMAN PERSEMBAHAN	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	ix
DAFTAR TABEL	xi
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiv
ABSTRAK	xv
ABSTRAC	xvi
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Rumusan Masalah	6
C. Batasan Masalah	6
D. Tujuan Penelitian	7
E. Manfaat Penelitian	7
BAB II LANDASAN TEORI DAN HIPOTESIS	8
A. Landasan Teori	8
1. Umbi-Umbian	8
2. Keluarga <i>Aroids</i>	9
3. Kimpul (<i>Xanthosoma Sagittifolium</i>)	10
4. Kalsium Oksalat	15
5. Keripik	17
B. Kerangka Pemikiran Teoritik	17
C. Penelitian Terdahulu	18
D. Hipotesis	25

BAB III METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Lokasi dan Waktu Penelitian	26
C. Populasi dan Sampel	27
D. Variabel, Definisi Konsep dan Operasional Variabel, dan Indikator .	29
1. Variabel dan Indikator	29
E. Metode Pengumpulan Data	29
1. Jenis Instrumen	29
2. Uji Kelayakan Instrumen	32
F. Metode Analisis Data	33
1. Uji Kelayakan Variabel	33
2. Jenis Metode Analisis	33
3. Alur Penelitian	34
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	35
A. Deskripsi Objek Penelitian	35
1. Persiapan Bahan	35
2. Persiapan Alat	40
3. Proses Pembuatan	44
B. Karakteristik Responden	49
1. Jenis Kelamin Responden	49
2. Usia Responden	50
C. Uji Kelayakan Instrumen	51
1. Uji Validitas	51
2. Uji Reliabilitas	55
D. Hasil Analisis Data	57
1. Uji <i>One Sample T-Test</i>	57
E. Pembahasan	67
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	72
A. Kesimpulan	72
B. Saran	73
DAFTAR PUSTAKA	74
LAMPIRAN	77

DAFTAR TABEL

Tabel 4.1 Bahan Pembuatan Keripik Tangkai Daun Kimpul.....	35
Tabel 4.2 Alat Pembuatan Keripik Tangkai Daun Kimpul.....	40
Tabel 4.3 Jenis Kelamin Responden.....	49
Tabel 4.4 Usia Responden.....	50
Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Rasa SPSS.....	51
Tabel 4.6 Hasil Perhitungan Validitas Konstruk Data Variabel Rasa.....	51
Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Warna SPSS...	52
Tabel 4.8 Hasil Perhitungan Validitas Konstruk Data Variabel Warna...	52
Tabel 4.9 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Aroma SPSS...	53
Tabel 4.10 Hasil Perhitungan Validitas Konstruk Data Variabel Aroma..	53
Tabel 4.11 Hasil Perhitungan Uji Validitas Data Variabel Tekstur SPSS	54
Tabel 4.12 Hasil Perhitungan Validitas Konstruk Data Variabel Tekstur	54
Tabel 4.13 Rekapitulasi Hasil Perhitungan Uji Validitas.....	55
Tabel 4.14 Hasil Uji Reliabilitas.....	56
Tabel 4.15 Kategori Variabel Rasa.....	57
Tabel 4.16 Hasil Pengujian <i>One Sample T-test</i> Variabel Rasa.....	58
Tabel 4.17 Kategori Variabel Warna.....	59
Tabel 4.18 Hasil Pengujian <i>One Sample T-test</i> Variabel Warna.....	61
Tabel 4.19 Kategori Variabel Aroma.....	62
Tabel 4.20 Hasil Pengujian <i>One Sample T-test</i> Variabel Aroma.....	63
Tabel 4.21 Kategori Variabel Tekstur.....	64
Tabel 4.22 Hasil Pengujian <i>One Sample T-test</i> Variabel Tekstur.....	66

DAFTAR GAMBAR

Gambar 1.1 Kimpul Hitam.....	13
Gambar 1.2 Kimpul Hijau.....	13
Gambar 1.3 Kimpul Belitung.....	14
Gambar 1.4 Kimpul Haji.....	14
Gambar 1.5 Kalsium Oksalat.....	16
Gambar 4.1 Tangkai Daun Kimpul.....	37
Gambar 4.2 Minyak Nabati.....	37
Gambar 4.3 Tepung Beras.....	37
Gambar 4.4 Bawang Putih.....	38
Gambar 4.5 Merica.....	38
Gambar 4.6 Garam.....	38
Gambar 4.7 Kencur.....	39
Gambar 4.8 Air.....	39
Gambar 4.9 Kompor (<i>Stove</i>).....	40
Gambar 4.10 Baskom (<i>Bowl</i>).....	41
Gambar 4.11 Wajan Penggorengan.....	41
Gambar 4.12 Spatula.....	41
Gambar 4.13 Pisau (<i>Knife</i>).....	42
Gambar 4.14 Ulekan.....	42
Gambar 4.15 Talenan (<i>Cutting Board</i>).....	42
Gambar 4.16 <i>Peeler</i>	43

Gambar 4.17 Saringan (<i>Strainer</i>).....	43
Gambar 4.18 Timbangan (<i>Scale</i>).....	43
Gambar 4.19 Tangkai Daun Kimpul yang Sudah Dikupas.....	45
Gambar 4.20 Proses Pencucian Tangkai Daun Kimpul Menggunakan Air dan Garam.....	45
Gambar 4.21 Proses Perebusan Tangkai Daun Kimpul.....	46
Gambar 4.22 Proses Perendaman Tangkai Daun Kimpul Menggunakan Air Garam.....	46
Gambar 4.23 Proses Pencampuran Adonan Keripik.....	47
Gambar 4.24 Proses Penggorengan Keripik Tangkai Daun Kimpul.....	47
Gambar 4.25 Keripik Tangkai Daun Kimpul.....	48
Gambar 4.26 Kurva Hasil Uji T.....	71

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 Surat Izin Penelitian
- Lampiran 2 Surat Balasan Penelitian
- Lampiran 3 Jadwal Penelitian
- Lampiran 4 Resep Keripik Tangkai Daun Kimpul
- Lampiran 5 Kuesioner Penelitian
- Lampiran 6 Daftar Nama Responden
- Lampiran 7 Rekapitulasi Hasil Penilaian Responden
- Lampiran 8 Uji Kelayakan Validitas Dan Reliabilitas
- Lampiran 9 Kategori Penilaian Responden
- Lampiran 10 Uji *One Sample T-test*
- Lampiran 11 Daftar r Tabel
- Lampiran 12 Daftar t Tabel
- Lampiran 13 Lembar Bimbingan

ABSTRAK

Penelitian dengan judul “*Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul Untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul*” merupakan jenis penelitian yang menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Tangkai daun kimpul tidak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat sebagai olahan makanan, bahkan sering dibuang begitu saja. Jika dimanfaatkan dan diolah dengan baik, tangkai daun kimpul ini memiliki nilai guna yang cukup baik. Peneliti menggunakan jenis tangkai daun kimpul hitam sebagai bahan dasar dalam pembuatan keripik. Tujuan dari penelitian ini untuk melakukan pengujian suatu fenomena, diterima atau tidaknya keripik tangkai daun kimpul oleh masyarakat.

Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Metode pengumpulan data menggunakan observasi pada produk, penyebaran kuesioner, dan wawancara dengan penilaian subjektif uji inderawi yang diambil dari hasil penilaian responden yang meliputi penilaian variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur pada keripik tangkai daun kimpul. Responden penelitian adalah sebanyak 30 orang diambil dengan teknik *Sampling Purposive*. Uji kelayakan instrumen menggunakan Uji Validitas dan Reliabilitas. Analisis data pengujian hipotesis menggunakan uji *One Sample T-test* atau uji t menggunakan interval.

Hasil pengelompokan menggunakan interval berdasarkan persentase menunjukkan bahwa tingkat kesukaan keripik tangkai daun kimpul variabel rasa 86,7%, variabel warna 80%, variabel aroma 70%, dan variabel tekstur 80%. Kemudian dilakukan uji *One Sample T-test* atau uji t dengan hasil: (1) variabel rasa 5,17 (2) variabel warna 5,07 (3) variabel aroma 4,90 (4) variabel tekstur 5,50. Nilai t_{hitung} hasil analisis memiliki nilai lebih besar dari t_{tabel} 2,045 berdasarkan taraf signifikansi 95% ($t_{hitung} > t_{tabel}$) sehingga H_0 ditolak. Dengan demikian dapat diartikan bahwa pemanfaatan tangkai daun kimpul sebagai bahan utama pembuatan keripik pada olahan keripik tangkai daun kimpul berdasarkan variabel rasa, warna, aroma, dan tekstur dapat diterima dan disukai oleh masyarakat, nilai $\mu \neq 4,5$. Berdasarkan perbandingan harga bahan baku yaitu Rp. 2.000/kilogram, keripik tangkai daun kimpul dapat dijual seharga Rp.76.000, yang berarti nilai gunanya cukup baik, dari segi ekonomis dan optimalisasi pemanfaatan tangkai daun kimpul serta variasi olahan tangkai daun kimpul.

Kata kunci: keripik, tangkai daun kimpul, tingkat kesukaan.

ABSTRAC

Research with the title "Innovation of Making Chips Made from Kimpul Leaf Stalks to Increase the Use Value of Kimpul Plants" is a type of research that uses a quantitative approach with experimental methods. The kimpul leaf stalk is not used optimally by the community as food processing, and is often thrown away. If used and processed properly, this kimpul leaf stalk has a fairly high use value. Researchers used a type of black kimpul leaf stalk as a basic ingredient in making chips. The purpose of this study was to test a phenomenon, whether or not the kimpul leaf stalk chips were accepted by the community.

This research is quantitative descriptive. Methods of data collection using observations on products, distributing questionnaires, and interviews with subjective assessment of sensory tests taken from the results of the respondents' assessment which includes the assessment of the variable taste, color, aroma, and texture of kimpul leaf stalk chips. Respondents of the study were 30 people taken using purposive sampling technique. Test the feasibility of the instrument using the Validity and Reliability Test. Analysis of hypothesis testing data using the One Sample T-test or t test using intervals.

The results of grouping using intervals based on percentages showed that the preference level of kimpul leaf stalk chips was 86.7%, the color variable was 80%, the aroma variable was 70%, and the texture variable was 80%. Then the One Sample T-test or t test was carried out with the results: (1) taste variable 5.17 (2) color variable 5.07 (3) aroma variable 4.90 (4) texture variable 5.50. The t-count value of the analysis results has a value greater than ttable 2.045 based on the 95% significance level ($t_{count} > t_{table}$) so that H_0 is rejected. Thus it can be interpreted that the use of kimpul leaf stalk as the main ingredient for the manufacture of chips in the processed kimpul leaf stalk chips based on the variables of taste, color, aroma, and texture can be accepted and liked by the community, the value of $\mu \neq 4.5$. Based on the comparison of raw material prices, namely Rp. 2,000 / kilogram, kimpul leaf stalk chips can be sold for Rp. 76,000, which means that the use value is quite good, from an economic perspective and optimizing the use of kimpul leaf stalks and variations of processed kimpul leaf stalks.

Keywords: chips, kimpul leaf stalk, level of preference.

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman umbi banyak terdapat di Indonesia. Menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011:2) :

Umbi-umbian adalah segala jenis tanaman yang menghasilkan umbi. Umumnya, tanaman ini dapat tumbuh baik di daerah yang kesuburan tanahnya kurang baik dan pengairannya juga kurang bagus. Hal yang terpenting, tanahnya diolah terlebih dahulu agar gembur, sehingga umbi dapat tumbuh dengan sempurna. Jika ditanam di tanah yang subur, umumnya pertumbuhan daunnya lebih pesat, sehingga pertumbuhan umbinya terhambat.

Umbi ini pun bermacam-macam jenis dan pemanfaatannya yaitu sebagai pengganti makanan pokok contohnya ubi jalar, ubi kayu, talas, uwi, suweg, dan gadung. Ada pula golongan sayuran seperti kentang, lobak, bawang merah, dan bawang putih. Kemudian sebagai bahan industri seperti ganyong, ubi kayu, bit, dan garut.

Pada umumnya hasil tanaman umbi-umbian ini hanya dimanfaatkan umbinya saja untuk diolah menjadi makanan, baik yang diolah secara sederhana maupun menggunakan mesin. Hasil produk umbi ini pun bermacam-macam, seperti umbi (bakar, goreng, kukus) yang dapat langsung

dinikmati, ataupun dijadikan tepung dan dapat dimanfaatkan untuk pembuatan berbagai macam kue atau *cookies*, atau diolah menjadi keripik atau *chip*, hingga diolah menjadi makanan yang difermentasi seperti tape yang dapat dicampurkan dengan berbagai makanan.

Namun ada juga tanaman umbi yang dapat dimanfaatkan bagian daun dan tangkai daunnya sebagai produk untuk kebutuhan sehari-hari, yaitu jenis talas. Daun talas dapat dimanfaatkan sebagai pakan ikan gurame dan bahan campuran pakan ternak, terutama ternak babi. Daun talas ini juga dapat diolah menjadi makanan yang disebut buntel, dimasak bersama dengan kuah santan kelapa dan berbagai rempah-rempah serta di dalam buntel tersebut diisi dengan campuran kelapa parut, ikan teri dan berbagai macam bumbu.

Sedangkan bagian tangkai daun talas juga sering dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan. Seperti yang terkenal dari daerah Jawa Barat yang disebut sayur lompong, merupakan olahan makanan berupa gulai yang memanfaatkan bagian pucuk dan tangkai daun talas muda, dimasak dengan atau tanpa santan kelapa bersama rempah-rempah.

Di daerah Tepus, kimpul banyak tumbuh di sekitar permukiman penduduk dan di ladang, kimpul tidak sengaja ditanam oleh masyarakat, biasanya hanya tumbuh begitu saja ketika musim penghujan tiba dan mengering ketika musim kemarau. Kimpul yang umumnya tumbuh yaitu jenis kimpul hijau dan kimpul hitam.

Kimpul merupakan keluarga dari spesies *Araceae*, bentuknya mirip dengan talas. Namun pada daunnya terdapat perbedaan yaitu kimpul memiliki daun yang ujungnya lebih runcing. Bagian pangkal daunnya terdapat belahan yang agak dalam. Tangkai daun kimpul berhubungan dengan helai daun pada titik di tepi daun dekat belahan tersebut. Memiliki umbi batang maupun batang palsu yang sebenarnya adalah tangkai daun. Tinggi tanaman dapat mencapai dua meter, tangkai daun tegak, tumbuh dari tunas yang berasal dari umbi yang merupakan batang dari bawah tanah.

Pemanfaatan tanaman kimpul dapat dilakukan pada berbagai aspek, salah satunya yaitu dalam bidang kesehatan. Seperti penelitian yang dilakukan oleh Muhammad Haikal Zulfahmi (2019) yang meneliti tentang pengaruh kulit batang talas kimpul (*Xanthosoma violaceum Schott*) terhadap kesembuhan patah tulang pada ayam kampung (*Gallus domesticus*). Dengan hasil bahwa penggunaan kulit batang talas kimpul dapat dijadikan alternatif pengobatan tradisional dalam penyembuhan patah tulang pada unggas pada hari ke-28.

Selain dalam bidang kesehatan, tanaman kimpul ini banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai olahan makanan mulai dari tangkai daun sampai dengan umbinya. Umbi kimpul biasanya diolah dengan cara direbus atau dibuat keripik. Sedangkan tangkai daun kimpul yang biasa disebut *lumbu* di daerah Tepus ini pada 15 (lima belas) tahun ke belakang umumnya dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai olahan sayur sejenis gulai, yang dimasak dengan santan kelapa dan rempah-rempah. Ada juga yang

memanfaatkannya sebagai campuran bumbu rujak yang ditumbuk bersama dengan buah-buahan. Tangkai daun kimpul yang lazim digunakan untuk bahan olahan makanan di daerah ini yaitu tangkai daun kimpul yang berwarna ungu, karena menurut masyarakat sekitar jenis tangkai daun kimpul ini rasanya lebih enak.

Meskipun batang kimpul ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan, namun dalam pengolahannya harus dilakukan dengan baik dan benar. Karena tanaman ini mengandung zat kimia yang disebut kalsium oksalat. Ermayuli (2011:10), menyatakan bahwa, *"Kalsium oksalat merupakan kalium oksalat dari persenyawaan garam antara ion kalsium dan ion oksalat. Ion ini sangat bermanfaat untuk proses metabolisme dan untuk pertahanan internal bagian talas. Namun untuk manusia senyawa ion bisa menimbulkan gatal-gatal dan iritasi pada kulit."*

Namun seiring dengan perkembangan zaman, tangkai daun kimpul (*lumbu*) ini sudah mulai berkurang atau bahkan jarang sekali dimanfaatkan sebagai bahan olahan makanan oleh masyarakat. Hal ini disebabkan karena pengolahannya yang tidak praktis, dan memerlukan waktu yang lama untuk mengurangi kadar kalsium oksalat yang ada di dalamnya. Tanaman ini juga sudah tidak dikembangbiakkan lagi di daerah Tepus, karena dianggap tidak memiliki manfaat cukup baik. Padahal jika pengolahannya dilakukan dengan baik dan benar, selain dapat menghilangkan kalsium oksalat yang ada di dalamnya, tanaman kimpul ini juga memiliki nilai guna yang cukup baik. Karena semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan

sehari-hari. Seperti daunnya yang dapat digunakan sebagai alternatif pakan ternak, tangkai daun dan umbinya dapat diolah menjadi produk olahan makanan, yang tentunya dapat bernilai ekonomis.

Oleh karena itu, peneliti berinisiatif untuk membuat suatu produk dengan memanfaatkan tanaman kimpul, yaitu membuat inovasi keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul. Keripik merupakan jenis makanan ringan yang cukup digemari oleh masyarakat. Keripik umumnya terbuat dari singkong, ubi, maupun pisang yang dipotong sangat tipis dan dicampur dengan berbagai bumbu dari rempah-rempah tertentu yang kemudian digoreng menggunakan minyak nabati sehingga akan menghasilkan rasa yang gurih dan renyah. Namun saat ini inovasi pengolahan keripik sudah semakin bervariasi, bahan dasar pembuatan keripik juga bermacam-macam, seperti keripik buah-buahan (apel, nangka, salak, mangga, nanas, dan lain-lain) dan keripik sayuran (bayam, terong, pare, daun singkong, seledri, wortel, dan lain sebagainya).

Dalam pembuatan keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul, penulis menggunakan jenis kimpul hitam yang memiliki tangkai daun berwarna ungu, karena kimpul jenis ini sudah lazim dimanfaatkan menjadi olahan makanan oleh masyarakat sekitar.

Eksperimen pembuatan keripik tangkai daun kimpul ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah terhadap produksi tanaman kimpul khususnya pada bagian tangkai daun yang pemanfaatannya kurang optimal

oleh masyarakat, serta untuk memperkenalkan kepada masyarakat tentang pemanfaatan tangkai daun kimpul ini.

Pemilihan produk keripik dalam pemanfaatan tanaman kimpul ini karena keripik merupakan jenis makanan yang umum dijumpai di masyarakat, dan dengan adanya inovasi pembuatan produk keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul ini diharapkan dapat menambah variasi pilihan bagi masyarakat dalam memilih jenis makanan ringan.

Sesuai dengan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka penulis menyusun proposal dengan judul **“Inovasi Pembuatan Keripik Berbahan Dasar Tangkai Daun Kimpul Untuk Meningkatkan Nilai Guna Tanaman Kimpul”**

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dijabarkan di atas, maka rumusan masalah sebagai berikut : Bagaimana inovasi pembuatan keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul untuk meningkatkan nilai guna tanaman kimpul ?

C. Batasan Masalah

Untuk memperoleh hasil yang optimal dalam penelitian ini, maka diperlukan adanya pembatasan masalah untuk memperjelas tujuan penulisan. Dalam penelitian ini, peneliti hanya membatasi tingkat kesukaan responden berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur pada hasil inovasi produk keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul.

D. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan responden berdasarkan penilaian dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur pada hasil inovasi produk keripik berbahan dasar tangkai daun kimpul.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Lembaga

Penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk menambah referensi di Perpustakaan Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta.

2. Bagi Penulis

- a. Menambah wawasan dan pengalaman dalam pengolahan keripik tangkai daun kimpul melalui metode eksperimen.
- b. Menciptakan produk baru berbahan dasar tangkai daun kimpul.
- c. Menambah nilai guna tanaman kimpul, khususnya pada bagian tangkai daunnya.

3. Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan tangkai daun kimpul sebagai olahan makanan.
- b. Memberikan informasi mengenai cara pengolahan tangkai daun kimpul sebagai inovasi baru dalam pembuatan keripik.