

PERBANDINGAN KERUPUK GENDAR BERAS PUTIH DAN KERUPUK GENDAR BERAS JAGUNG DITINJAU DARI SELERA WARGA BULUSTALAN SEMARANG

Sri Yulianto Fajar Pradapa¹, Anidya Kusumawati²

¹Universitas Stikubank Semarang

²Universitas Stikubank Semarang

fajarpradapa@edu.unisbank.ac.id

Abstrak

Indonesia adalah negara yang kaya akan budaya sehingga melahirkan keberagaman budaya, salah satunya adalah makanan tradisional, seperti karak/kerupuk gendar. Karak atau yang biasa disebut dengan kerupuk nasi, gendar maupun puli merupakan kerupuk yang sangat populer dan digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk gendar yang banyak beredar di pasaran adalah kerupuk gendar berbahan dasar beras putih. Namun, tidak menutup kemungkinan juga beredar kerupuk gendar dengan bahan dasar utama beras jagung.

Penulisan artikel ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan kerupuk gendar yang berbahan dasar beras putih dan beras jagung melalui aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur pada masyarakat Bulustalan, Semarang. Penelitian dilakukan dengan menggunakan uji organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa dilihat dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur, warga masyarakat Bulustalan, Semarang lebih menyukai kerupuk gendar berbahan dasar beras putih dibandingkan dengan kerupuk gendar berbahan dasar beras jagung.

Kata Kunci : Kerupuk Gendar, Beras Jagung, Beras Putih, Uji Organoleptik

1. PENDAHULUAN

Wisata kuliner saat ini menjadi sebuah jenis wisata yang sangat banyak dampaknya bagi perkembangan sebuah daerah (Stowe & Johnston, 2010). Wisata kuliner diharapkan mampu menumbuhkan kembangkan potensi makanan asli daerah yang mulai tergeser oleh makanan yang berorientasi pada makanan asing. Indonesia tidak hanya mempesona dengan wisata alam dan baharinya saja, melainkan juga

menawarkan pesona dari kelezatan kuliner khas nusantara.

Indonesia merupakan negara yang kaya akan budaya sehingga melahirkan keberagaman budaya, salah satunya adalah makanan tradisional, seperti karak/kerupuk gendar. Karak atau yang biasa disebut dengan kerupuk nasi, gendar maupun puli merupakan kerupuk yang sangat populer dan digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia, khususnya masyarakat Jawa

Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk yang mempunyai tekstur renyah dan gurih ini biasanya dikonsumsi sebagai tambahan lauk-pauk atau sebagai camilan. Pembuatan kerupuk ini relatif mudah dan murah serta bahan untuk pembuatan mudah didapatkan. Bahan pokok yang digunakan adalah nasi, bleng (boraks), garam, dan bumbu lain (Lathifah, 2015).

Penggunaan bleng dalam makanan bertujuan untuk memberikan aroma dan rasa khas disamping mengenyalkan dan membuat adonan mengembang. Penambahan bleng bertujuan agar kerupuk menjadi renyah dan mekar saat digoreng.

Kerupuk gendar yang banyak beredar dipasaran adalah kerupuk gendar berbahan dasar beras putih. Namun, tidak menutup kemungkinan juga beredar kerupuk gendar dengan bahan dasar utama beras jagung. Keduanya mempunyai rasa yang berbeda. Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ke-3 setelah gandum dan padi. Di Indonesia, jagung merupakan komoditi tanaman pangan kedua terpenting setelah padi. Bahkan di beberapa daerah seperti Madura dan Gorontalo, jagung merupakan makanan pokok.

Dalam penelitian ini peneliti melakukan eksperimen dengan menggunakan uji organoleptik dengan mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman,

perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur melalui kuesioner. Hal ini bertujuan menganalisis tingkat kesukaan kerupuk gendar yang berbahan dasar beras jagung dan beras putih melalui aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur pada masyarakat Bulustalan, Semarang.

2. METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen, yaitu metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali (Sugiyono, 2010). Dalam hal ini, peneliti melakukan eksperimen terhadap kerupuk gendar beras putih dan beras jagung dan selanjutnya dilakukan uji inderawi / uji organoleptik untuk mengetahui perbandingan kerupuk gendar berbahan dasar beras putih dan beras jagung. Uji organoleptik dilakukan dengan menerapkan karakteristik bahan pangan yang terdiri dari rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan kuesioner, yaitu daftar pertanyaan yang disiapkan oleh peneliti dimana tiap pertanyaannya berkaitan dengan masalah penelitian. Angket tersebut pada akhirnya diberikan kepada responden untuk mengetahui jawaban responden. Kuesioner

ini merupakan jenis kuesioner tertutup, langsung dan check list. Kuesioner akan disebar kepada 50 responden dan ditujukan untuk ibu-ibu PKK Bulustalan IIIB RT 06/ RW 01.

Penyajian data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif. Menurut Nazir (2013), penyajian data deskriptif lebih berdasarkan pada gambaran atau lukisan secara sistematis, faktual dan akurat mengenai fakta-fakta, sifat-sifat, serta hubungan antar fenomena yang diselidiki. Penyajian data deskriptif yang dimaksud yaitu menyajikan beberapa tabel tentang tanggapan dan penilaian responden mengenai rasa, aroma, warna, tekstur dari kerupuk gendar dengan menggunakan bahan dasar beras putih dan beras jagung.

3. LANDASAN TEORI

3.1. Makanan Tradisional

Menurut Fardiaz (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki cita-rasa yang relative sesuai dengan selera masyarakat setempat. Bagi bangsa Indonesia kekayaan kuliner tradisional cukup

beraneka ragam, hal itu didukung oleh kondisi geografis yang terdiri dari beribu - ribu pulau. Masing - masing daerah atau letak geografis tersebut memiliki hasil kuliner yang memperkaya variasi kuliner tradisional Indonesia. Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan di Indonesia, menyebabkan makanan tradisional Indonesia juga bervariasi rasa.

Dari konsep dapat ditarik kesimpulan bahwa makanan tradisional adalah sebuah makanan yang tercipta dari suatu ciri khas lingkungan, adat-istiadat, dan cita-rasa daerah tersebut yang diperoleh secara turun-temurun.

3.2. Kerupuk Gendar

Karak atau yang biasa disebut dengan kerupuk nasi, gendar maupun puli merupakan kerupuk yang sangat populer dan digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk yang mempunyai tekstur renyah dan gurih ini biasanya dikonsumsi sebagai tambahan lauk-pauk atau sebagai camilan. Pembuatan kerupuk ini relatif mudah dan murah bahan yang digunakan juga mudah didapat. Bahan pokok yang digunakan adalah nasi, bleng (boraks), garam, dan

bumbu lain (Lathifah, 2015). Untuk menambah kekenyalan kadang kala ditambahkan bleng, tetapi jika tidak menggunakan bleng bisa ditambahkan tepung tapioka agar adonan mentahnya menjadi kenyal dan padat. Setelah adonan ditumbuk halus dan merata kemudian diiris tipis dan dijemur sampai kering. Kurang lebih 2-3 hari penjemuran kerupuk mentah ini bisa digoreng dan siap dihidangkan sebagai kerupuk gendar.

Ada dua cara dalam pembuatan kerupuk gendar, ada yang memakai bleng (boraks) dan ada juga yang hanya memakai tepung tapioka sebagai bahan yang diperlukan agar kerupuk gendar kenyal dan bisa mengembang saat digoreng.

3.3. Produk Makanan

Produk makanan atau pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati atau air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan untuk makanan atau minuman bagi konsumsi manusia (Saparinto & Hidayati, 2010). Menurut Margaretha dan Edwin (2012), indikator produk makanan terdiri dari:

- a. 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.

- b. Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.
- c. Warna dari bahan-bahan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat/warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.
- d. Tekstur makanan adalah halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor dimulut.

3.4. Uji Organoleptik

Menurut Waysima, et.al (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Uji Organoleptik Kerupuk Gendar Beras Putih

4.1.1. Rasa

Hasil olah data kuesioner dari segi rasa kerupuk gendar dengan bahan dasar beras putih terlihat pada Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Rasa Kerupuk Gendar Beras Putih

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Manis	0	0%
2	Gurih	50	100%
3	Hambar	0	0%
Total		50	100%

Tabel 1 menunjukkan bahwa 50 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih terasa gurih.

4.1.2. Aroma

Hasil olah data kuesioner dari segi aroma kerupuk gendar berbahan dasar beras putih terlihat pada Tabel 2 berikut:

Tabel 2. Aroma Kerupuk Gendar Beras Putih

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Beraroma	26	52%
2	Cukup	23	46%
3	Tidak Beraroma	1	2%
Total		50	100%

Tabel 2 menunjukkan bahwa 26 responden menyatakan bahwa kerupuk gendar beras putih beraroma, 23 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih cukup beraroma, dan 1 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih tidak beraroma.

4.1.3. Warna

Hasil olah data kuesioner dari segi warna kerupuk gendar berbahan dasar beras putih terlihat pada Tabel 3 berikut:

Tabel 3. Warna Kerupuk Gendar Beras Putih

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Putih Tulang	27	54%
2	Kuning	23	46%
3	Cokelat	0	0%
Total		50	100%

Tabel 3 menunjukkan bahwa 27 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih berwarna putih tulang, dan 23 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih berwarna kuning.

4.1.4. Tekstur

Hasil olah data kuesioner dari segi tekstur kerupuk gendar berbahan dasar beras putih terlihat pada Tabel 4 berikut:

**Tabel 4. Tekstur Kerupuk Gendar
Beras Putih**

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Renyah	50	100%
2	Agak Keras	0	0%
3	Keras	0	0%
Total		50	100%

Tabel 4 menunjukkan bahwa 50 responden menyatakan kerupuk gendar beras putih memiliki tekstur yang renyah.

4.2. Uji Organoleptik Kerupuk Gendar Beras Jagung

4.2.1. Rasa

Hasil olah data kuesioner dari segi rasa kerupuk gendar berbahan dasar beras jagug terlihat pada Tabel 5 berikut:

Tabel 5. Rasa Kerupuk Gendar Beras Jagung

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Manis	2	4%
2	Gurih	42	84%
3	Hambar	6	12%
Total		50	100%

Tabel 5 menunjukkan bahwa 2 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagug terasa manis, 42 responden

menyatakan kerupuk gendar beras jagung terasa gurih, dan 6 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung terasa hambar.

4.2.2. Aroma

Hasil olah data kuesioner dari segi aroma kerupuk gendar berbahan dasar beras jagung terlihat pada Tabel 6 berikut :

**Tabel 6. Aroma Kerupuk Gendar
Beras Jagung**

No	Indikator	Jumlah	Presentase
1	Beraroma	27	54%
2	Cukup Beraroma	15	30%
3	Tidak Beraroma	8	16%
Total		50	100%

Tabel 6 menunjukkan bahwa 27 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung beraroma, 15 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung cukup beraroma, dan 8 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung tidak beraroma.

4.2.3. Warna

Hasil olah data kuesioner dari segi warna kerupuk berbahan dasar beras jagung terlihat pada Tabel 7 berikut:

**Tabel 7. Warna Kerupuk Gendar
Beras Jagung**

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Putih Tulang	0	0%
2	Kuning	15	30%
3	Cokelat	35	70%
Total		50	100%

Tabel 7 menunjukkan bahwa 15 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung berwarna kuning, dan 35 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung berwarna cokelat.

4.2.4. Tekstur

Hasil olah data kuesioner dari segi tekstur kerupuk gendar berbahan dasar beras jagung terlihat pada Tabel 8 berikut:

**Tabel 8. Tekstur Kerupuk Gendar
Beras Jagung**

No	Indikator	Jumlah	Persentase
1	Renyah	45	90%
2	Agak Keras	4	8%
3	Keras	1	2%
Total		50	100%

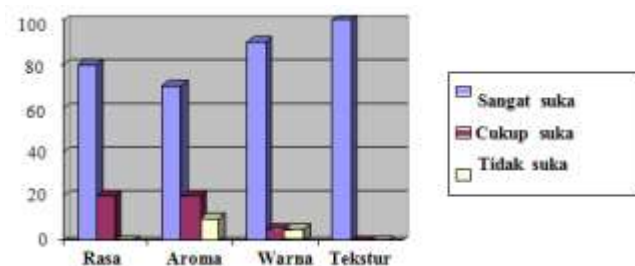
Tabel 8 menunjukkan bahwa 45 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung memiliki tekstur yang renyah, 4 responden menyatakan kerupuk

gendar beras jagung memiliki tekstur agak keras, dan 1 responden menyatakan kerupuk gendar beras jagung memiliki tekstur yang keras.

4.3. Perbandingan Uji Organoleptik Kerupuk Gendar Beras Putih dan Beras Jagung

4.3.1. Kerupuk Gendar Beras Putih

Hasil olah data kuesioner yang telah dibagikan kepada 50 responden, dapat diambil kesimpulan melalui diagram batang sebagai berikut:

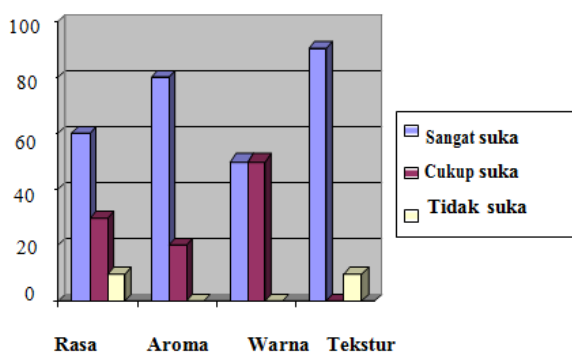


**Gambar 1. Uji Organoleptik Kerupuk
Gendar Beras Putih**

Gambar 1 menunjukkan bahwa rata-rata 90% responden menyukai rasa, aroma, warna, dan tekstur dari kerupuk gendar yang berbahan dasar beras putih.

4.3.2. Kerupuk Gendar Beras Jagung

Hasil olah data kuesioner yang telah dibagikan kepada 50 responden, dapat diambil kesimpulan melalui diagram batang sebagai berikut:



Gambar 2. Uji Organoleptik Kerupuk Gendar Beras Jagung

Gambar 2 menunjukkan bahwa rata-rata 70% responden menyukai rasa, aroma, warna, dan tekstur dari kerupuk gendar yang berbahan dasar beras jagung.

5. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

- Penggunaan bahan dasar beras putih dalam pembuatan kerupuk gendar memiliki kualitas yang bagus, memiliki rasa yang gurih, tidak memiliki aroma yang khas, memiliki warna yang bagus yaitu putih tulang atau biasanya berwarna kuning, dan memiliki tekstur yang renyah.
- Penggunaan bahan dasar beras jagung dalam pembuatan kerupuk gendar memiliki kualitas yang bagus dan bisa menjadi pengganti beras putih dalam pembuatan kerupuk gendar, memiliki rasa yang gurih, memiliki aroma yang khas seperti aroma jagung yang kuat, memiliki warna yang menarik yaitu

dominan berwarna coklat, dan memiliki tekstur yang renyah.

- Rata-rata warga Bulustalan, Semarang lebih menyukai rasa, aroma, warna, dan tekstur dari kerupuk gendar beras putih dibandingkan kerupuk gendar beras jagung.

6. REFERENSI

- Fardiaz, D. 1998. Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia, Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT). Bogor: Lembaga Penelitian Institusi Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi, IPB.
- Lathifah, N.U. 2015. Identifikasi Golongan Senyawa Flavonoid dan Uji Aktivitas Antioksidan pada Ekstrak Rimpang Kencur *Kaempferia Galanga L* dengan Metode DPPH (1,1-Difenil-2-Pikrilhidrazil). Skripsi UIN Malang.
- Margaretha, S & Edwin, J. 2012. Analisa Pengaruh *Food Quality & Brand Image* terhadap Keputusan Pembeli Roti Kecil Toko Roti Ganep's di Kota Solo. *Jurnal Manajemen Pemasaran*.
- Nazir, Moh. 2013. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia.
- Saparinto, C & Hidayati. 2010. *Bahan Tambahan Pangan*. Yogyakarta: Kanisius.

- Stowe, L & Johnston, D. 2010. Throw your napkin on the floor: Authenticity, culinary tourism, and a pedagogy of the sense. *Australian Journal of Adult Learning*, Vol. 52, No. 3.
- Sugiyono. 2010. Metode penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Penerbit Alfabeta.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. 2010. *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.