“PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG”

TUGAS AKHIR

Oleh:

YOGA FEBRIANSYAH
NIS:131235230026190030

LEMBAGA PENDIDIKAN MA’ARIF NU
MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH
NPSN :20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI “A”
Alamat : Jl. Kh. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban
AKTE NOTARIS MIQDARRUUIDHO,SH NO. 09 TAHUN 2015
AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015
website : www.maalhidayah.com ;e-mail : maalhidayah360@yahoo.com.id

TAHUN2021

“PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG”

TUGAS AKHIR

diajukan guna melengkapi tugas akhir dan memenuhi salah satu syarat untuk menyelesaikan Pembelajaran di Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul (MA.Plus Keterampilan} Program Matematika dan Ilmu Pengetahuan Alam

Oleh:

YOGA FEBRIANSYAH
NIS:131235230026190030

LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU
MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH
Alamat : Jl. K.H. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban
NPSN : 20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI " A "
YAYASAN AL HIDAYAH LAJUKIDUL AKTE NOTARIS MIQDARRURRIDHO,SH NO. 09 TAHUN 2015
AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015
Website: www.maalhidayah.com ; E-mail: maalhidayah365@Yahoo.co.id

TAHUN 2021

PERSEMBAHAN

Pertama-tama penulis ingin mengucapkan puji dan syukur kepada Tuhan yang Maha Esa yang telah memberikan rahmat-Nya kepada penulis, sehingga Tugas Akhirini dapat diselesaikan. Penulis juga ingin mengucapkan terima kasih kepada :

1. Kun Sholihaddin Fatma, S.Ag, S. Pd, MA selaku Kepala Sekolah MA Al Hidayah Lajo Kidul Plus Keterampilan
2. Ibu Nurul Mutayassiroh, selaku guru Pembimbing Tugas Akhir yang telah membimbing penulis dalam pembuatan Tugas Akhirini.
3. Teman-teman yang telah membantu penulis dalam proses pembuatan Tugas Akhirini.
4. Seluruh pihak yang telah membantu penulis dalam pembuatan Tugas Akhir ini dan berbagai sumber yang telah dipakai penulis sebagai data dan fakta pada Tugas Akhir ini.

MOTTO

لِلناسِ أَنْفَعُهُمْالناسِخَيْرُ

"Sebaik-baik manusia adalah yang paling bermanfaat bagi manusia" (HR. Ahmad, ath-Thabrani, ad-Daruqutni. Hadits ini dihasankan oleh al-Albani di dalam Shahihul Jami' no:3289).

Atau

وَمَا تَوَاضَعَ أَحَدٌ لِلَّهِ إِلَّا رَفَعَهُ اللَّهُ

"Tidaklah seseorang memiliki sifat tawadhu' (rendah hati) karena Allah, melainkan Allah akan meninggikannya." (HR. Muslim no. 2588)[1]

[1] *HR. Muslim no. 2588*
[2] *al-Albani di dalam Shahihul Jami' no:3289*

PERNYATAAN

Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

Nama : Yoga Febriansyah
NIS : 131235230026190030

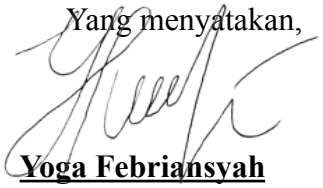
menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul

"PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG"

adalah benar-benar hasil karya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada lembaga mana pun, dan bukan karya jiplakan. Saya bertanggung jawab atas keabsahan dan kebenaran isinya sesuai dengan sikap ilmiah yang harus dijunjung tinggi.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan sebenarnya, tanpa ada tekanan dan paksaan dari pihak manapun serta bersedia mendapat sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Laju kidul, 30 November 2021
Yang menyatakan,



Yoga Febriansyah
NIS 131235230026190030

PERSETUJUAN PEMBIMBING

Tugas Akhir

"PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG"

Oleh:

Yoga Febriansyah
NIS : 131235230026190018

Telah memenuhi persyaratan dan disetujui
untuk mengikuti ujian hasil Tugas Akhir
Jurusan Matematika Dan Ilmu Pengetahuan Alam

Guru Pembimbing : Nurul mutayassiroh,S.Pd
Wali Kelas : Nilna Hidayati,S.Pd
Tanggal : 10 Desember 2021

Guru Pembimbing	**Wali Kelas**
Nurul mutayassiroh,S.Pd	**Nilna Hidayati,S.Pd**

PENGESAHAN

Karya Ilmiah berjudul **"PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG"** telah diuji dan disahkan pada :

hari, tanggal :
tempat : Madrasah Aliyah Al Hidayah Laju Kidul

Tim Penguji:

Penguji I,

Kun Sholihaddin Fatma, S. Ag S. Pd MA

Penguji II,

Saifuddin S. Pt

Pembimbing

Nurul Mutayassiroh, S.Pd

Wali Kelas

Nilna Hidayati, S.Pd

Mengesahkan
Kepala Madrasah Aliyah
Al Hidayah Laju Kidul

Kun Sholihaddin Fatma,S. Ag S. Pd MA

ABSTRAK

“PEMANFAATAN TERONG UNGU UNTUK BAHAN PEMBUATAN KERIPIK TERONG”

Masyarakat Desa rata-rata bermatapencarian sebagai petani. Sebagian petani di Desa menanam sayuran khususnya terong. Secara umum tanaman terong tersebut hanya merupakan tanaman tumpang sari atau tanaman selingan pada sebagian lahan yang mereka tanami.Selama ini petani mengalami kerugian karena harga terong yang cenderung tidak stabil.Oleh sebab itu, kegiatan ini dilakukan dengan tujuan untuk memberdayakan masyarakat desa dalam kegiatan kewirausahaan sosial untuk menyelesaikan permasalahan yang ada di lingkungan masyarakat tersebut.Tim pengabdian masyarakat memberikan pelatihan kepada masyarakat sekitar dengan membuat produk olahan alternatif berupa keripik terong.

Kegiatan ini terdiri dari tiga tahap yaitu persiapan, pelaksanaan dan evaluasi.Pada tahap pelaksanaan, kegiatan yang dilakukan berupa pelatihan pembuatan keripik terong.Pelatihan dilaksanakan di salah satu rumah warga.Hasil dari kegiatan ini adalah terbentuknya kewirausahaan sosial yang tumbuh di lingkungan masyarakat dengan produk berupa olahan keripik terong yang mampu menambah penghasilan masyarakat.Adanya pengolahan terong menjadi keripik juga dapat meminimalisir kerugian petani karena keripik tidak mudah basi dan hargaya lebih stabil.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim,

Assalamualaikum wa rahmatullahi wa barakaatuh.

Dengan segenap kerendahan hati, segala puji penulis panjatkan atas kehadirat Allah, yang senantiasa memberikan nikmat iman, Islam, serta sehat wal'afiat dan nikmat lainnya.Tidak ada manusia pun yang dapat menghitungnya kecuali rahmat, hidayah, serta kasih sayang kepada seluruh makhluknya, sehingga penulis dapat mengerjakan karya tulis ilmiah yang berjudul "Pemanfaatan Terong Ungu Untuk Bahan Pembuatan Keripik Terong" dapat diselesaikan tepat pada waktunya.

Penyusunan karya tulis ilmiah ini, sebagai salah satu tanda persyaratan untuk kelulusan.Tentunya, semua ini tidak terlepas dari bantuan dan peran berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis ingin menyampaikan ucapan terima kasih kepada;

1. Bapak Kun Sholihaddin Fatma, S.Ag, S.Pd, MA selaku kepala Sekolah MA Al Hidayah Plus Keterampilan Laju Kidul Singgahan, yang dalam kesibukannya beliau dapat memberikan arahan secara umum tentang penulisan karya tulis ilmiah.
2. Ibu Nurul Mutayasiroh S.Pd, selaku pembimbing yang telah memberikan banyak penjelasan, arahan, bimbingan secara teknis dalam pembuatan karya tulis ilmiah serta memberikan motivasi dan semangat untuk penulis.
3. Ibu Laili Fauziyah,S.Pd ,selaku penanggung jawab yang telah memberikan banyak masukan-masukan kepada penulis sehingga dapat memberi kesempurnaan dalam karya tulis ilmiah ini.
4. Ibu Nilna Hidayati,S.Pd, Selaku Wali Kelas Penulis yang selalu memberi nasehat, dan ilmu serta memberikan motivasi untuk menyelesaikan karya ilmiah ini.
5. Kepada Ibu/Bapak Guru MA Al Hidayah Plus Keterampilan Laju Kidul Singgahan, yang Telah Memberikan Semangat Kepada Penulis.
6. Kepada Tetangga penulis, yang ikut merasakan, yang telah mengizinkan peneliti dan membantu serta mendukung sehingga dapat terselesainya karya ilmiah ini dengan baik.
7. Kedua orang tua penulis yang telah memberikan banyak arahan, dukungan moral, dan juga do'a yang ditujukan kepada penulis.

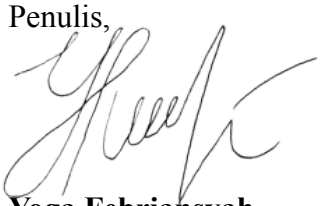
8. Teman-teman semua yang juga ikut serta membantu memberi dukungan dan semangat kepada penulis.

Besar harapan penulis karya ilmiah ini dapat memberikan banyak manfaat bagi para pembacanya, walau masih banyak kekurangan.Oleh karena itu, penulis masih sangat membutuhkan kritik dan saran berupa motivasi untuk menghasilkan karya tulis ilmiah yang lebih baik di masa mendatang.

Wassalamualaikum wa rahmatullahi wa barakaatuh.

Laju Kidul, 10 Desember 2021

Penulis,



Yoga Febriansyah

DAFTAR ISI

PERSETUJUAN PEMBIMBING **i**
PERNYATAAN **ii**
LEMBAR PENGESAHAN **iii**
MOTTO **iv**
PERSEMBAHAN **v**
KATA PENGANTAR **vi**
ABSTRAK **vii**
DAFTAR ISI **viii**
BAB IPENDAHULUAN **1**

A. Latar Belakang 1
B. Rumusan Masalah 3
C. Tujuan Masalah 3
D. Manfaat Penelitian 3

BAB IIKAJIAN PUSTAKA **5**

A. Landasan Teori 5
1) keripik 5
B. Hipotetis 9
C. Kerangka Berpikir 9

BAB III METODE PENLITIAN **10**

A. Rancangan Kegiatan 10
B. Desain produk 10
C. Populasi dan Sampel Penelitian 19

BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN **20**

A. Hasil Penelitian 20
B. Pembahasan penelitian 21
C. Analisis Hasil 22

BAB V PENUTUP **23**

A. KESIMPULAN 23
B. SARAN 24

DAFTAR PUSTAKA **x**
Lembar Foto **xi**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbiumbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng menggunakan minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari ke semuanya.

Berbagai jenis keripik bisa dikonsumsi dengan cara yang berbeda yaitu diantaranya keripik buah, sayur dan umbi. Keripik buah merupakan camilan sehat yang terbuat dari bahan alami berupa buah-buahan segar. Kehadiran keripik buah menjadi salah satu langkah untuk menciptakan kreasi baru. Keripik sayuran merupakan salah satu produk pangan alternatif makanan kering. Peluang pasar makanan kering yang terbuka dan prospektif karena semakin populernya makanan sehat yang mengandung serat. Salah satunya adalah keripik daun singkong. Pembuatan keripik daun singkong memerlukan penambahan tepung untuk memudahkan dalam mengikat bahan lain dan mendistribusikannya dan membentuk cita rasa keripik. Keripik umbi merupakan keripik yang banyak digemari masyarakat karena sudah terkenal akan olahannya, salah satunya adalah keripik singkong. Keripik umbi dasarnya dibuat dari umbi-umbian seperti ubi kayu, ubi jalar dan sebagainya yang melalui proses pengupasan kulit sebagai awal pembuatannya.

Indonesia sebagai negara agraris menjadikan sektor pertanian menjadi sangat penting dan strategis. Mengingat pada sektor pertanian masih memberikan lapangan pekerjaan sebagian besar penduduk khususnya yang berada di kawasan pedesaan.

Kondisi topografi yang umumnya dataran rendah, menjadikan mayoritas penduduknya bermatapencarian sebagai petani. Secara umum petanimenanam tanaman seperti (padi, kedelai dan jagung). khususnya masyarakat Desa rata-rata bermatapencarian sebagai petani. Permasalahan umum yang ada di masyarakat

adalah pendapatan yang relatif rendah, sehingga perlu sebuah upaya dalam meningkatkan pendapatan di masyarakat desa.

Peningkatan kesejahteraan masyarakat tidak bisa lepas dari pembangunan masyarakat. Pergeseran pemahaman atau paradigma dalam pembangunan masyarakat yang menekankan pentingnya energi sosial yang berupa modal sosial atau modal kultural. Modal sosial sendiri diartikan sebagai segala potensi yang dapat dihasilkan dari segala perilaku interaksi yang dilakukan antar individu atau masyarakat yang mampu mendatangkan manfaat atas dasar nilai, norma dan komitmen).

Upaya peningkatan perekonomian masyarakat dilakukan dengan cara menumbuhkan embrio social entrepreneurship (kewirausahaan sosial). Kewirausahaan sosial diartikan sebagai upaya penerapan dan upaya menciptakan nilai social yang karakteristiknya diwarnai oleh factor inovasi dalam mengatasi beragam permasalahan sosial yang dihadapi masyarakat).

Kewirausahaan sosial melihat masalah sebagai peluang dalam membentuk sebuah model bisnis yang baru yang diharapkan mampu bermanfaat bagi masyarakat yang ada di sekitarnya).

Terdapat perbedaan antara konsep social entrepreneurship (kewirausahaan sosial) dengan business entrepreneurship (kewirausahaan biasa), perbedaan tersebut terletak pada bahwa business entrepreneurship walaupun memiliki tujuan untuk mendorong kegiatan kewirausahaan akan tetapi cenderung untuk mengejar keuntungan ataupun memperkaya diri sendiri. Sedangkan pada social entrepreneurship apabila mendapatkan keuntungan dalam kegiatan dan aktifitas ekonomi, maka kekayaan yang didapat tersebut untuk menolong masyarakat atau komunitas yang diberdayakan. Perbedaan yang lain terkait parameter keberhasilan dalam berwirausaha. Kewirausahaan biasa mengukur keberhasilan usaha dari sisi kinerja keuangan yang dihasilkan. Berbeda dengan kewirausahaan sosial mengukur keberhasilan dari sisi tingkat nilai-nilai sosial (social value) yang dihasilkan.

B. **RumusanMasalah**

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana evaluasi mutu pada proses pembuatan keripik terong?
2. Bagaimana konsep cara produksi pangan yang baik (CPPB) yang dapat diterapkan pada pembuatan keripik terong?

C. Tujuan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut:

1. Apakah terong ungu dapat di manfaatkan?
2. Bagaimana cara pemanfaatanya?

D. Manfaat Penelitian

Manfaat dari pelaksanaan Praktek Quality Control "Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) Pada pembuatan Keripik terong adalah:

1. Bagi penulis dapat menambah wawasan tentang proses produksi keripik terong dan mengaplikasikan ilmu yang didapatkan
2. Memperoleh rancangan konsep CPPB dalam pembuatan keripik terong sehingga mempermudah penerapannya.
3. Bagi umum dapat menambah wawasan tentang produk keripik terong yang baik untuk digunakan.

BAB II
KAJIAN PUSTAKA

A. Landasan Teori

1) keripik

Keripik adalah makanan ringan (snack food) yang tergolong jenis makanan craker yaitu makanan yang bersifat kering dan renyah dan kandungan lemaknya tinggi. Renyah adalah keras mudah patah. Sifat renyah pada craker ini akan hilang jika produk menyerap air. Olahan keripik merupakan salah satu produk pangan yang banyak digemari oleh semua kalangan.Tekstur atau kerenyahan keripik merupakan unsur utama penilaian konsumen. Keripik yang baik jika digigit akan renyah, tidak keras, tidak lembek dan tidak mudah hancur. Selain itu unsur penampilan warna makanan juga menjadi parameter kualitas penilaian oleh konsumen. Sistem pengukuran yang akurat dan rinci merupakan cara dalam meningkatkan kontrol kualitas. Keripik yang baik yaitu rasa gurih, aroma harum, tekstur kering dan tidak tengik, warna menarik dan bentuk tipis. (Lestari, 2015).

a. Bahan pembuatan kripik

- 400 gram terong ungu, dipotong tipis
- 1 kg tepung terigu
- 75 gram tepung beras
- 2 sdm tepung sagu/tapioka
- 1 sdm garam
- 1 sdt bumbu masak bubuk
- 1 sdm garlic (bawang putih bubuk)
- 1/2 sdt lada halus

b. Pengemasan

Kemasan merupakan faktor yang sangat penting dalam penjualan produk makanan. Fungsi kemasan adalah mempercantik produk, melindungi produk dari bahaya bakteri dan bahan berbahaya lain, sehingga meningkatkan mutu dari suatu produk makanan dan minuman. Pada usaha rumahan sering

kali mendapat kendala yaitu terbatasnya bahan pengemas. Untuk mengatasi hal tersebut dapat dilakukan dengan cara menggunakan bahan kemasan yang aman bagi kesehatan sesuai standar keamanan pangan (food safety) dan tersedia di pasaran dalam skala kecil. (Anwar, 2010).

Kemasan menjadi penentu utama menarik minat pembeli dalam mengonsumsi sebuah produk. Keberhasilan daya tarik ditentukan oleh estetika yang menjadi bahan pertimbangan sejak perencanaan bentuk kemasan karena pada dasarnya nilai estetika harus terkandung dalam keserasian antara bentuk dari penataan dsain grafis tanpa melupakan kesan jenis, ciri dan sifat barang atau produk yang diproduksi. Selain itu, kemasan bahan makanan harus mencantumkan label yang akan menjadi media informasi mengenai komposisi, nama perusahaan yang memproduksi dan masa kedaluwarsa. (Maflahah, 2012).

Informasi tersebut digunakan sebagai pedoman dalam membeli suatu produk. Keunggulan kemasan plastik pada sifatnya yang kuat, tetapi ringan, inert, tidak karatan, bersifat termoplastik (heat seal) dan dapat diberi warna. Kemasan plastik memliki beberapa keunggulan dan kelemahan, khususnya daya permeabilitas terhadap beberapa jenis gas dan uap air yang dapat menimbulkan dan bau dari produk yang dikemas. Selain itu, untuk kemasan yang kontak langsung dengan produk makanan atau minuman juga harus memenuhi persyaratan migrasi sesuai peraturan . (Ernawati dkk, 2013).

c. Pengendalian Mutu

Mutu atau kualitas adalah kumpulan sifat-sifat atau karakteristik bahan/produk yang mencerminkan tingkat penerimaan konsumen terhadap bahan tersebut. Apabila beberapa sifat bahan atau produk tersebut dinilai baik oleh konsumen, maka mutu bahan/produk dikategorikan baik pula. Mutu suatu bahan dapat dipertahankan dalam jangka waktu tertentu tergantung cara penanganan bahan tersebut. Pengendalian mutu adalah suatu kegiatan operasional untuk memenuhi persyaratan mutu. Pada dasarnya pengendalian mutu merupakan sistem verifikasi yang berkaitan dengan akhir proses produksi. Hasil pemeriksaan hanya memutuskan apakah produk yang dihasilkan telah sesuai dengan persyaratan yang ditentukan (Legowo dan Anang, 2003).

Hasil pemeriksaan hanya memutuskan apakah produk yang dihasilkan telah sesuai dengan persyaratan yang ditentukan. Pengawasan dan pengendalian mutu

merupakan faktor penting bagi suatu perusahaan untuk menjaga konsistensi mutu produk yang dihasilkan, sesuai dengan tuntutan pasar sehingga perlu dilakukan manajemen pengawasan dan pengendalian mutu untuk semua proses produksi. Pengawasan dan pengendalian mutu harus dilakukan sejak awal proses produksi sampai saluran distribusi untuk meningkatkan kepercayaan konsumen, meningkatkan jaminan keamanan produk, mencegah banyaknya produk yang rusak dan mencegah pemborosan biaya akibat kerugian yang ditimbulkan. (Junais, 2007)

Menurut Prawirosentono (2002), Pengendalian mutu adalah merupakan alat bagi manajemen untuk memperbaiki mutu produk bila diperlukan, mempertahankan mutu produk yang sudah tinggi dan mengurangi jumlah produk yang rusak, jangka panjang perusahaan yaitu mempertahankan pasar yang telah ada atau menambah pasar perusahaan. pengendalian mutu adalah suatu kegiatan terpadu mulai dari pengendalian standar mutu bahan, standar proses produksi, barang jadi sampai standar pengiriman produk akhir ke konsumen, agar barang (jasa) yang dihasilkan sesuai dengan spesifikasi mutu yang direncanakan.Berbagai tingkat pengawasan standar mutu tersebut harus ditentukan lebih dahulu sesuai dengan standar mutu yang direncanakan. Bertolok dari standar mutu barang, dapat ditentukan hal-hal sebagai berikut:

a. Standar mutu bahan baku yang digunakan
b. Standar mutu proses produksi (mesin dan tenaga kerja yang melaksanakan)
c. Standar mutu barang setengah jadi
d. Standar mutu barang jadi
e. Standar administrasi, pengepakan, pengiriman produk akhir tersebut sampai ke tangan konsumen.

d. Cara Produksi Pangan Yang Baik

Menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012,Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. Pangan adalah segala sesuatu atau yang berasal dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai pangan bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan dan bahan

lain yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan dan atau pembuatan makanan atau minuman. Aman untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut tidak mengandung bahanbahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat membahayakan kesehatan atau keselamatan manusia misalnya bahan yang dapat menimbulkan penyakit atau keracunan. Pangan yang layak untuk dikonsumsi adalah pangan tersebut keadaannya normal tidak menyimpang seperti busuk, kotor dan penyimpangan lainnya. Sedangkan keamanan pangan adalah kondisi dan upaya yang diperlukan untuk mencegah pangan dari kemungkinan cemaran biologis, kimia dan fisik yang dapat mengganggu, merugikan dan membahayakan kesehatan manusia.

Dengan menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, kepecayaan masyarakat niscaya akan menigkat dan industri pangan yang bersangkutan akan berkembang dengan pesat. Dengan berkembangnya industri pangan yang menghasilkan pangan yang bermutu dan aman untuk dikonsumsi, maka masyarakat pada umumnya akan terlindung dari penyimpangan mutu pangan dan bahaya yang mengancam kesehatan.menurut BPOM RI Nomor HK.03.1.23.04.12.2206 Tahun 2012

B. Hipotetis

berdasarkan uraian diatas maka hipotesis penelitian ini adalah Terong ungu bisa dimanfaatkan untuk bahan pembuatan kripik.

C. Kerangka Berpikir

1. Terong adalah tumbuhan penghasil buah yang dijadikan sayur-sayuran, yang menjadi bahan baku utama keripik terong.
2. Keripik terong adalah jenis makanan yang berbentuk cemilan renyah yang diproses dengan penggorengan dan oven dengan bahan baku terong dan bahan tambahan lainnya.
3. Produksi adalah produk yang dihasilkan oleh responden berupa keripik terong dengan satuan (Bungkus).

4. Bahan baku yang digunakan adalah terong yang berwarna ungu dengan bentuk lonjong.
5. Nilai tambah adalah selisih antara output yang dihasilkan dengan biaya antara bahan baku

BAB III
METODE PENLITIAN

A. Rancangan Kegiatan

a. Tempat penelitian

Penelitian dilaksanakan di rumah saya desa lajokidul kecamatan singgahan kabupaten tuban. Adapun penelitian dilakukan oleh satu orang karena alasan pembagian tugas karya ilmiah ini.

b. Waktu penelitian

Waktu penelitian ini dilaksanakan pada hari Jum'at 3november 2021. Dimulai dari membeli bahan-bahan untuk pembuatan keripik terong yaitu sekitar pukul 09.00 pagi. sampai keripik jadi sekitar pukul 13.00 siang.

B. Desain produk

a. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kripik terong

- 1kg terong ungu, dipotong tipis (6 butir terong)

Gambar 3.1 terong ungu

- 1 kg tepung terigu

Gambar 3.2 tepung trigu

- 75 gram tepung beras

Gambar 3.3 tepung beras

- 2 sdm tepung sagu/tapioka

Gambar 3.4 tepung tapioka

- 1 sdm garam

Gambar 3.5 garam

- 1 sdt bumbu masak bubuk

Gambar 3.6 bumbu masak bubuk

- 1 sdm bawang putih bubuk

Gambar 3.7 bawang putih bubuk

- 1/2 sdt merica halus

Gambar 3.8 merica halus

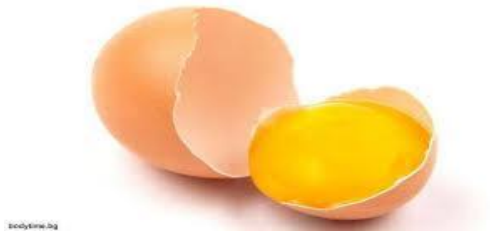
- 1/2 sdt penyedap rasa

Gambar 3.9 penyedap rasa

- Bahan rendaman :
- 4 liter air putih

Gambar 3.1 a liter air putih

- 1 kuning telur



Gambar 3.2 kuning telur

- Bahan lainnya :
- Secukupnya minyak untuk menggoreng

Gambar 3.1 minyak goreng

b. Alat yang digunakan dalam pembuatan kripik terong

- Pisau

Gambar 3.1 pisau

- Piring

Gambar 3.2 piring

- Sendok makan

Gambar 3.3 sendok makan

- Sendok teh

Gambar 3.4 sendok teh

- Wajan

Gambar 3.5 wajan

- Kompor

Gambar 3.6 kompor

- Bak kecil

Gambar 3.7 Bak kecil

- Sotel/spatula

Gambar 3.8 Sotel/spatula

c. Cara pembuatan kripik terong

- Potong tipis terong ungu, cuci bersih lalu tiriskan. Campur semua bahan tepung dan bumbunya. Siapkan air, garam dan telur

- Masukkan potongan terong ungu ke tepung lalu aduk agar terong terbungkus tepung. Kemudian masukkan ke dalam air rendaman. Ambil satu persatu terung ungu dan masukkan kembali ke tepung dan tiap terongnya pastikanterbalut tepung

- Panaskan minyak, lalu masukkan potongan terong ungu yang sudah terbalut tepung dan goreng sampai matang. Setelah matang, angkat dan tiriskan. Kalau sudah dingin, masukkan dalam wadah tertutup.

C. Populasi dan Sampel Penelitian

a. Populasi

Populasi adalah keseluruhan objek penelitian. Populasi dalam penelitian ini adalah keripik terong ungu ,yang berpotensi digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan keripik terong

b. Sampel

Sampel penelitian adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Sampel dalam penelitian adalah unit yang berbentuk padat yang digunakan sebagai media padat dalam pembuatan keripik terong , yaitu yang berbahan baku terong ungu

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Deskripsi hasil penelitian adalah rangkaian teknik penulisan yang dibuat guna menyusun serta menampilkan ringkasan yang nantinya dapat memudahkan pembaca dalam memahami

Terong unggu juga memiliki khasiat untuk tubuh. Terong ungu mengandung kadar kalori rendah, Memelihara kesehatan jantung,Menurunkan kolesterol,dan 7 Obat Kolesterol Alami untuk Kesehatan.

Keripik terong ungu ini memiliki Meningkatkan Sistem Kekebalan Tubuh. Terong ungu mampu memberikan 30 persen lebih kebutuhan vitamin C harian.. Mengatasi Tekanan Darah. Dan juaga aman dikonsumsi .cara pengolahannya pun sangat mudah sehingga hampir semua orang bisa membuatnya ,yang dibutuhkan dalam pembuatan keripik ini yaitu alat penggorenng, tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka, merica, garam, baskom, kunyit, merica, tentunya jangan sampai ketinggalan terong ungu, Langkah-langkah pembuatannya sebagai berikut:

1) Pertama siapkan semua bahan yang dibutuhkan ,kemudian kupas kulit terong ungu dari buah 3 buah terong.
2) bersihkan terong ungu yang sudah di kupas,
3) Kemudian potong kecil- kecil (sesuai keinginan),
4) Setelah dicuci selanjutnya berilah garam kurang lebih 3 sendok makan pada potongan tadi dan aduk hingga rata, proses ini adalah proses pengurangan kadar air pada terong sekaligus pengasinan dan diamkan kurang lebih selama 5 menit.
5) Setelah 5 menit lalu cuci sampai bersih,
6) Selanjutnya proses pengadonan masukkan tepung terigu ,tepung beras, tepung tapioca masukkan bumbu- bumbu dan penyedap rasa , lalu aduk hingga semua tercampur.
7) Masukkan potongan terong ungu ke dalam adonan .

8) Selanjutnya proses penggorengan ,tuangkan minyak ke dalam wajan dan nyalakan kompor,tunggu sampai minyaknya mendidih baru potongan terong yang sudah dibaluru dengan adonan tadi dimasukkan.Tunggu sampai warnanya kecoklatan ,
9) baru diangkat dan ditiriskan.
10) Berilah rasa- rasa seperti balado, jagung manis. Atau selera ,
11) Hidangkan keripik terong ungu yang sudah ditiriskan

Keripik ini cocok dijadikan sebagai cemilan ketika kita berkumpul dengan sahabat, keluarga atau sendiri saat bersantai.

B. Pembahsan Penelitian

Terong ungu mengandung berbagai zat yang bermanfaat, namun yang paling dominan dari kandungan terong ungu tersebut adalahkebutuhan harian. Kandungan terong ungu adalah penuh dengan nutrisi penting yang dibutuhkan tubuh. Dikutip dari Pusat Data Nutrisi, dalam sekitar 82 gram terong ungu, mengandung nutrisi Kalori 20, Serat 3 gram, Protein 1 gram, Karbohidrat 5, gramFolat 5%, dari rekomendasi konsumsi harianKalium 5% ,dari rekomendasi konsumsi harianMangan10%, dari rekomendasi konsumsi harianVitamin K 4%, dari rekomendasi konsumsi harianVitamin C 3%, dari rekomendasi konsumsi harian

Karena kandungan nutrisinya inilah, manfaat makan terong untuk kesehatan sangat beragam. Mulai dari baik untuk diet hingga mencegah berbagai penyakit kronis.

C. Analisis Hasil

menyatakan bahwa terong ungu dapat dijadikan bahan pembuatan keripik terong.Pengumpulan data dilakukan dengan melakukan uji coba dan penulis membaca buku-buku atau media cetak lainnya serta browsing internet yang berkaitan dengan topik yang dibahas. Untuk analisis data dipergunakan teknik induktif, artinya analisis ini menguraikan data-data terlebih dahulu, baru kemudian dirumuskan menjadi suatu kesimpulan.

BAB V

PENUTUP

A. KESIMPULAN

Terong ungu memiliki protein sehingga dapat di olah menjadi produk yang berfungsi sebagai sumber protein.Misalnya, pada tepung ampas susu kedelai yang masih terdapat kandungan gizi.Ketersediaan ampas kedelai pada saat ini sangat banyak seiring dengan menjamurnya home industri yang bergelut dalam keripik terong.

Proses pembuatan keripik terong meliputi tahapan pengumpulan terong ungu yang masih segar, penirisan, pengeringan, penirisan, dan pengorengan kemudian, keripik terong siap diolah. Proses pembuatan keripik terong meliputi pencampuran bahan, penambahan bumbu, pemotongan adonan, pengeringan, penggorengan. Terong unggu sebanyak 1 kg dapat menghasilkan 13 bungkus (1000 gr) keripik terong

B. SARAN

Saran untuk kegiatan pengabdian berikutnya adalah perlu diadakan pelatihan dan pendampingan terkait stategi pemasaran produk, manajemen usaha yang lebih professional dan pengembangan produk melalui pendaftaran ijin kepada Dinas kesehatan

DAFTAR PUSTAKA

Eva nurwestin, Lutpi samadur. 2019. *Pelatihan Pembuatan Kripik Terong* https://www.researchgate.net/publication/333800398_PELATIHAN_PEMBUATAN_KRIPIK_TERONG

Munsiarum. 2021.*Analisis Nilai Tambah Pengolahan Terong Menjadi Keripik Terong Di Desa Sriwangi Kecamatan Semendawai Suku III Kabupaten OKU Timur* http://lib.unnes.ac.id/36758/

Moh. Faizin, Dwi Agung Wahyu Saputra. 2020.*Keripik Terong Sebagai Alternatif Olahan Hasil Pertanian Dusun Pondok, Sendang, Jambon, Ponorogo*https://jurnal.stkippersada.ac.id/jurnal/index.php/JPMK/article/view/858

Putri. 2017. *Pkm Kewirausahaan Tahun 2017 Keripik Terong Pikrong* https://www.scribd.com/document/382784819/Pkm-kewirausahaan-tahun-2017-Keripik-Terong-Pikrong

Sucihatiningsih DWP, Asih Kuswardinah, Fafurida. 2019.*Ibm Untuk Petani Sayur Pengolahan Kripik Terong Dan Wortel Di Desa Lanjan Kecamatan Sumowono Kabupaten Semarang* https://journal.unnes.ac.id/nju/index.php/rekayasa/article/download/5607/4472

Lembar Foto

Gambar 3.1 memotongterong

Gambar3.2mencuci terong

Gambar3.3 meracikbumbu

Gambar 3.4 mengorengterong

Gambar 3.5 saat di goreng

Gambar 3.6 hasil keripik terong

LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU

MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH

Alamat : Jl. K.H. Muhyiddin 365 Lajukidul Singgahan Tuban

NPSN : 20584761 NSM : 131 235 230 026 STATUS : TERAKREDITASI " A "

YAYASAN AL HIDAYAH LAJUKIDUL AKTE NOTARIS MIQDARRURRIDHO,SH NO. 09 TAHUN 2015 AHU-001.2322.AH.01.04.TAHUN 2015

Website: www.maalhidayah.com ; E-mail: maalhidayah365@Yahoo.co.id

LEMBAR PENGAJUAN JUDUL

Nama : Yoga Febriansyah

NIS : 131235230026190030

Program : Matematika dan Ilmu pengetahuan Alam (MIPA)

Judul yang diajukan

1. "Pemanfaatan Terong unggu untuk Bahan Pembuatan keripik Terong"

2.

3.

Judul yang disetujui : " Pemanfaatan Terong unggu untuk Bahan Pembuatan keripik Terong "

Mengetahui

Siswa

(Yoga febriansyah)

Pembimbing

(Nurul Mutayassiroh, S.P.d)