

**“PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN
DASAR PEMBUATAN KERIPIK”**



TUGAS AKHIR

Oleh:

Mohammad Falih
NIS: 131235230026190038

**LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU
MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH**

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

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

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

**“PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN KERIPIK”**



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 Peminatan Ilmu Pengetahuan sosial**

Oleh:

Mohammad Falih
NIS: 131235230026190038

**LEMBAGA PENDIDIKAN MA'ARIF NU
MADRASAH ALIYAH AL HIDAYAH**

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

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

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

Tugas akhir ini saya persembahkan untuk :

1. Buat kedua orang tua yang kucintai dan kusayangi terima kasih telah mendidikku dari kecil hingga sekarang, memberikan dukungan moral maupun materil, kasih sayang, serta Doa yang tidak ada habisnya untukku.
2. Buat kakak-kakakku yang ku sayangi terima kasih atas semangat yang telah kalian berikan serta doa kalian yang selalu menyertaiku.
3. Buat sahabat-sahabatku yang tidak bisa disebut satu persatu terima kasih atas canda tawa yang telah kalian berikan selama ini, dukungan yang tidak bisa digambarkan dengan kata-kata. Saya tidak akan melupakan kalian semua.
4. Buat Ibu Nur Aini Lutfiah, terima kasih atas saran judul yang diberikan sehingga bisa saya aplikasikan ke dalam tugas akhir. terima kasih atas bantuannya dalam menyelesaikan tugas akhir ini dan selalu memberikan masukan yang sangat membangun.
5. Buat seluruh guru MA AL HIDAYAH terima kasih untuk semua ilmu, didikan serta pengalaman yang sangat berarti.
6. Terima kasih buat semua pihak yang telah membantu saya dalam menyelesaikan tugas akhir ini.

MOTTO

وَمَنْ جَاهَدَ فَإِنَّمَا يُجَاهِدُ لِنَفْسِهِ

Artinya, "Barang siapa yang bersungguh sungguh, sesungguhnya kesungguhan tersebut untuk kebaikan dirinya sendiri".¹

Atau

"Jangan malu dengan kegagalanmu, belajarlal darinya dan mulai lagi."²

¹ Qs. Al-Ankabut: 6

² Richard Branson

PERNYATAAN

Yang bertanda tangan dibawah ini

Nama :Mohammad Falih

NIS :131235230026190038

Menyatakan dengan sesungguhnya bahwa Tugas Akhir yang berjudul

“PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KERIPIK”

Adalah benar-benar hasil karya saya sendiri, kecuali kutipan yang sudah saya sebutkan sumbernya, belum pernah diajukan pada institusi 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 mendapatkan sanksi akademik jika ternyata di kemudian hari pernyataan ini tidak benar.

Tuban, 18 Oktober 2021

Yang menyatakan



Mohammad Falih

NIS : 131235230026190038

PERSETUJUAN PEMBIMBING

TUGAS AKHIR

“PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KERIPIK”

Oleh

Mohammad Falih
NIS 131235230026190038

**Telah Memenuhi Persyaratan dan Disetujui
Untuk Mengikuti Ujian Hasil Tugas Akhir
Jurusan Ilmu Pengetahuan Sosial**

Guru Pembimbing :Nur Aini Lutfiah,S.Ag
Wali Kelas :Khoirun Nisa,S.Pd
Tanggal :8 Desember 2021

Guru Pembimbing



Nur Aini Lutfiah,S.Ag

Wali Kelas



Khoirun Nisa,S.Pd

PENGESAHAN

Tugas Akhir berjudul “PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN DASAR

PEMBUATAN KERIPIK” karya Mohammad Falih telah diuji dan disahkan pada:

Hari, tanggal :
Tempat : Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul

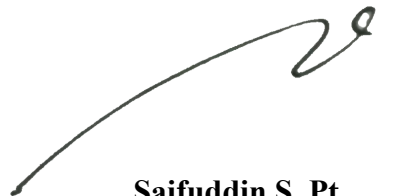
Tim Penguji:

Penguji I



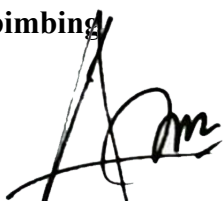
Kun Sholihaddin Fatma, S. Ag S. Pd MA

Penguji II



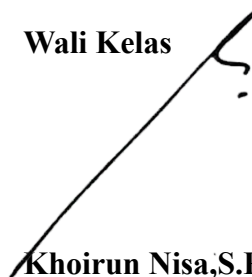
Saifuddin S. Pt

Pembimbing



Nur Aini Lutfiah, S. Ag

Wali Kelas



Khoirun Nisa, S. Pd

**Mengesahkan
Kepala Madrasah Aliyah
AL Hidayah Lajukidul**



Kun Sholihaddin Fatma, S. Ag S. Pd MA

ABSTRAK

Mohammad Falih, 2021. “PEMANFAATAN DAUN BAYAM SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KERIPIK”. Karya Ilmiah Program Studi Ilmu Pengetahuan Sosial (IPS). Pembimbing Nur Aini Lutfiah, S. Ag

Banyak daun bayam yang kurang dimanfaatkan yang sering dibuang sia-sia karna Sebagian besar masyarakat hanya menganggap daun bayam hanya bisa diolah menjadi lauk dan sayur yang dari segi kemasannya tidak menarik, dan sedikit orang yang menyukainya tanpa tahu bahwa sebenarnya bukan hanya itu saja akan tetapi masih bisa diolah lagi, salah satunya dijadikan keripik daun bayam.

Daun bayam mempunyai banyak manfaat yaitu: Membantu tekanan darah tinggi, menjaga kesehatan mata, menjaga kesehatan tulang dan persendian, menjaga kesehatan jantung, menjaga kesehatan pencernaan.

Jenis penelitian yang saya lakukan yaitu dengan jenis penelitian eksperimental karena saya melakukan beberapa percobaan dengan membuat eksperimen daun bayam sebagai bahan baku pembuatan keripik. Hasil penelitian yang saya lakukan bahwa daun bayam bisa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan keripik. dapat disimpulkan bahwa para responden menyukai keripik yang saya buat, mereka suka dari segi rasa, warna, tekstur, aroma. Selain itu pembuatan keripik dari daun bayam sangat mudah karena kita hanya menyediakan daun bayam dan bahan-bahan yang lainnya, Daunnya juga harus dipetik per lembar agar lebih mudah untuk dicelupkan di adonan. Saat dimakan keripik daun bayam terasa bumbunya. keripik dari daun bayam bisa menjadi salah satu inovasi apabila masyarakat bosan dengan jenis-jenis keripik yang lain.

KATA PENGANTAR

Bismillahirrahmaanirrahiim,

Assalamualaikum wa rahmatullahi wa barakaatuh.

Puji syukur ke hadirat Allah SWT. atas segala rahmat dan karunia-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugaa Akhir yang berjudul "Pemanfaatan Daun Bayam Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Keripik" Tugas Akhir ini disusun untuk memenuhi salah satu syarat menyelesaikan pendidikan Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul (MA. Plus Keterampilan) pada Program Peminatan Ilmu Pengetahuan Sosial di Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul .

Penyusunan Tugas Akhir ini tidak lepas dari bantuan berbagai pihak. Oleh karena itu, penulis menyampaikan terima kasih kepada:

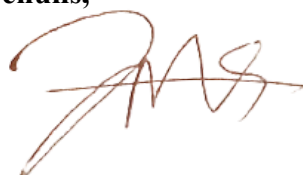
1. Bapak Kun Sholihaddin Fatma, S.Ag, S.Pd, MA selaku Kepala Madrasah Aliyah Al Hidayah Lajukidul
2. Ibu Nur Aini Lutfiah, S.Ag, selaku Guru Pembimbing Utama yang telah membimbing selama penulis menjadi siswa;
3. Bapak dan Ibu Guru serta Tenaga Kependidikan yang telah memberikan dorongan sehingga terselesaikannya Tugas Akhir ini;
4. semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu per satu.

Penulis juga menerima segala kritik dan saran dari semua pihak demi kesempurnaan Tugas Akhir ini. Akhirnya penulis berharap, semoga Tugas Akhir ini dapat bermanfaat.

Wassalamualaikum wa rahmatullahi wa barakaatuh

Laju kidul, 29 Nopember 2021

Penulis,



Mohammad Falih

NIS 131235230026190038

DAFTAR ISI

PERSEMBAHAN	i
MOTTO	ii
PERNYATAAN	iii
PERSETUJUAN PEMBIMBING	iv
PENGESAHAN	v
ABSTRAK	vi
KATA PENGANTAR	vii
DAFTAR ISI	viii
BAB I PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. RUMUSAN MASALAH	2
C. Tujuan Penelitian	2
D. Manfaat Penulisan	2
BAB II KERANGKA TEORI	3
1. Pengertian Daun Bayam	3
2. Pengertian Keripik	3
3. Manfaat Daun Bayam	4
4. Kelebihan dan Kekurangan daun bayam	6
BAB III METODE PENELITIAN	7
A. Tempat dan Waktu Penelitian	7
B. Alat dan Bahan	7
C. Cara pembuatan	8
D. Metode Pengumpulan Data	8
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	9
A. Hasil Penelitian	9
B. Deskripsi Hasil Penelitian	11
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	12
A. Kesimpulan	12
B. Saran	12
DAFTAR PUSTAKA	ix
DAFTAR TABEL	x

Table 1:Alat yang digunakan untuk penelitian	7 x
Table 2:Bahan yang digunakan untuk penelitian	7 x
Table 3:uji coba ke-1	9 x
Table 4:Persentase hasil keripik dari daun bayam	9 x
Table 5:Tabel uji coba ke-2	10 x
Table 6:Persentase hasil keripik kedua	10 x

DAFTAR GAMBAR

xiii

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Negara ini memerlukan kekayaan alam yang sangat melimpah, baik kekayaan fauna maupun kekayaan floranya. Tidak salah lagi bahwa di Indonesia terdapat banyak tumbuhan yang beraneka ragam lengkap dengan ciri khususnya masing-masing. Hal ini dikarenakan Indonesia dilalui oleh garis khatulistiwa yang berdampak pada iklimnya, yaitu tropis dan banyaknya gunung berapi yang masih aktif menghasilkan tanah yang banyak unsur hara, sehingga tanahnya subur dan cocok untuk berbagai macam jenis tanaman.

Berbicara mengenai sayuran, terutama bayam, tumbuh amat melimpah diseluruh wilayah Indonesia. Tanaman ini mudah sekali untuk tumbuh karena dipengaruhi oleh kondisi iklim dari negara ini. Dan masyarakat biasanya memanfaatkannya sebagai bahan makanan, seperti diolah menjadi sayur bening, sayur bayam atau dikenal dengan sayur kunci.

Kandungan gizi dan vitaminnnya sangat banyak, khususnya bagi anak-anak sangat memerlukan gizi dan vitamin untuk pertumbuhan. Kandungannya terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral dan serat. Kandungan gizi bayam yang kaya akan nutrisi juga dapat mrnurunkan kolestrol, gula darah, menurunkan tekanan darah dan melancarkan peredaran darah serta dapat mencegah kanker usus, diabetes dan gagal ginjal.

Akan tetapi, bagi sebagian orang terutama anak-anak pastinya akan bosan dengan olahan dari sayur bayam yang hanya sebagai sayuran saja. Maka dari itu diperlukan solusi untuk mengubah anggapan dari orang-orang bahwa sayur bayam bisa diolah menjadi cemilan enak.

Untuk itu peneliti tertarik mengembangkan sayur bayam menjadi keripik bayam yang dicampur dengan bumbu-bumbu tetapi tidak menghilangkan rasa dari bayam, sehingga rasanya akan membuat orang tertarik untuk mencoba mengkonsumsinya.

B. RUMUSAN MASALAH

1. Apa manfaat dari bayam?
2. Bagaimana cara membuat keripik dengan bahan daun bayam?
3. Mengetahui kelebihan dan kekurangan daun bayam?

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Mrmbuat produk inovatifdari tanaman bayam.
2. Mengetahui bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan keripik bayam.
3. Untuk mengetahui proses pembuatan keripik bayam.

D. MANFAAT PENULISAN

1. Agar pembaca tahu cara membuat keripik bayam
2. Supaya pembaca tahu manfaat daun bayam
3. Pembaca dapat mengetahui kelebihan dan kekurangan daun bayam

BAB II

KERANGKA TEORI

1. Pengertian Daun Bayam

Bayam merupakan tumbuhan atau tanaman yang biasanya di budidayakan untuk tujuan di konsumsi sebagai sayuran pendamping nasi. Sayuran ini memiliki warna hijau dengan pohon yang tidak tidak tinggi. Dari bagian pohonnya yang biasa digunakan untuk bahan sayur adalah daun dan batang yang masih muda.

Tumbuhan ini mengandung zat besi yang sangat tinggi. Jika ada orang yang kekurangan zat besi biasanya di sarankan untuk mengkonsumsi sayur ini secara rutin. Tanaman ini merupakan tanaman terna satu musim yang cocok ketika di tanam di iklim tropis seperti Indonesia dan dengan yang kuat.

Kenapa menggunakan pencahayaan yang kuat, karena tanaman ini tergolong tumbuhan C4 yang merupakan jenis tanaman tahan terhadap cahaya secara langsung. Batang tanaman ini memiliki kandungan air yang cukup banyak sehingga kurang berkayu. Bentuknya bulat telur, agak lemas jika yang bagian tua dan jika bagian muda sangat lunak.

Warna tumbuhan secara keseluruhan adalah hijau, merah atau hijau keputihan tergantung dengan jenis yang anda budidayakan atau yang anda beli untuk konsumsi. Bunga tanaman ini memiliki susunan yang majemuk dan rapat dimana bagian bawah bunga duduk di ketiak daun, sedangkan bagian atasnya berkumpul menjadi karangan bunga di ujung tangkai dan ujung percabangan.

2. Pengertian Keripik

Keripik merupakan makanan ringan atau camilan berupa irisan tipis yang sangat populer di kalangan masyarakat karena sifatnya yang renyah, gurih, tidak terlalu mengenyangkan dan tersedia dalam aneka rasa seperti asin, pedas dan manis. Keripik sangat praktis karena kering, sehingga lebih awet dan mudah disajikan kapan pun (Sriyono, 2012).

Keripik adalah sejenis makanan ringan berupa irisan tipis dari umbi-umbian, buah-buahan, atau sayuran yang digoreng di dalam minyak nabati. Untuk menghasilkan rasa yang gurih dan renyah biasanya dicampur dengan adonan tepung yang diberi bumbu rempah tertentu. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih atau paduan dari ke semuanya (Oktaningrum dkk, 2013).

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 bayam. Pembuatan keripik daun bayam memerlukan penambahan tepung untuk memudahkan dalam mengikat bahan lain dan mendistribusikannya dan membentuk cita rasa keripik. Keripik bayam merupakan keripik yang banyak digemari masyarakat karena sudah terkenal akan olahannya, salah satunya adalah keripik bayam.

3. **Manfaat Daun Bayam**

a. Kesehatan tulang

Bayam diketahui kaya akan berbagai vitamin, termasuk vitamin K. Konsumsi vitamin K sangat baik untuk tulang karena bertindak sebagai pengubah protein matriks tulang, meningkatkan penyerapan kalsium, dan dapat mengurangi jumlah kalsium yang keluar dari tubuh.

b. Mencegah anemia defisiensi zat besi

Zat besi merupakan mineral yang penting dalam pembentukansel darah merah. Tanpa zat besi yang cukup, darah tidak dapat menghasilkan cukup hemoglobin atau protein dalam darah yang bertugas mengangkut oksigen ke seluruh tubuh. Salah satu mineral yang terkandung dalam bayam adalah zat besi. Konsumsi satu cangkir bayam memenuhi 36 persen kebutuhan zat besi harian Anda. Dengan mengonsumsi bayam, Anda bisa mencegah anemia defisiensi zat besi.

c. Kesehatan kulit dan rambut

Merangkum dari Medical News Today, bayam memiliki sejumlah besar vitamin A yang berfungsi untuk menyeimbangkan produksi minyak di pori-pori kulit dan rambut. Selain itu, bayam juga kaya akan vitamin C. Jenis vitamin ini juga sangat baik untuk kesehatan kulit dan rambut. Vitamin C dapat membantu menjaga kulit tetap tampak awet muda dan membantu penyembuhan luka.

d. Mencegah kanker

Dilansir dari Healthline, bayam mengandung komponen Monogalactosyl diacylglycerol (MGDG) dan Sulfoquinovosyl diacylglycerol (SQDG). Kedua komponen tersebut dapat memperlambat pertumbuhan sel kanker. Penelitian yang dipublikasikan dalam *Bioactive Foods in Promoting Health* dan *Current Medical Chemistry* menunjukkan, senyawa tersebut membantu memperlambat pertumbuhan tumor leher rahim. Tak hanya itu, senyawa tersebut juga diketahui dapat mengurangi ukuran tumor. Dalam beberapa penelitian lain, konsumsi bayam pada manusia menunjukkan hasil menggembirakan dalam pengurangan risiko kanker prostat dan kanker payudara.

e. Mencegah asma

Bayam juga diketahui memiliki kandungan beta-karoten yang tinggi. Senyawa ini dapat membantu penderita asma mengurangi gejala yang dialami. Selain itu, sayuran hijau ini juga mengandung magnesium. Magnesium dapat menjadi pengobatan darurat yang efektif untuk serangan asma.

Baik bagi penderita diabetes

Bayam mengandung antioksidan yang dikenal sebagai asam alfa-lipoat. Jenis antioksidan ini yang telah terbukti menurunkan kadar glukosa, meningkatkan sensitivitas insulin, dan mencegah oksidatif, perubahan yang diinduksi stres pada pasien dengan diabetes.

f. Kesehatan jantung dan tekanan darah

Kandungan kalium dalam bayam diketahui baik untuk kesehatan jantung dan tekanan darah. Asupan kalium yang tinggi dikaitkan dengan penurunan risiko stroke, tekanan darah rendah, dan risiko kematian akibat penyakit jantung. Selain itu, efek penurunan tekanan darah dalam bayam juga didapatkan dari kandungan nitrat di dalamnya.

g. Kesehatan mata

Bayam adalah sumber karotenoid lutein dan zeaxanthin yang baik. Kedua senyawa ini berhubungan dengan membantu mencegah degenerasi makula dan katarak yang berkaitan dengan usia. Menurut The Scripps Research Institute, penelitian telah menunjukkan bahwa mereka yang makan bayam tiga kali seminggu memiliki risiko 43 persen lebih rendah terkena degenerasi makula.

h. Baik untuk kehamilan

Kebutuhan asam folat dalam kehamilan terbilang cukup besar. Itu karena asam folat dapat membantu janin mencegah cacat tabung saraf pada awal kehamilan. Bayam adalah salah satu sumber pangan yang mengandung asam folat tinggi. Satu cangkir bayam dapat membantu memenuhi asam folat hingga 66 persen kebutuhan harian.

i. Kesehatan sistem pencernaan

Kandungan serat dan air pada bayam diketahui memiliki manfaat pada sistem pencernaan. Konsumsi bayam dipercaya dapat membantu mencegah sembelit dan meningkatkan saluran pencernaan yang sehat.

4. Kelebihan dan Kekurangan daun bayam

1. Kelebihan

- a. Bayam kaya akan vitamin A.
- b. Bayam kaya serat dan rendah kalori.
- c. Kandungan magnesium di dalam bayam sangatlah banyak.
- d. Kandungan folat dalam bayam sangat tinggi.

2. Kekurangan

- a. Penyerapan mineral yang buruk ketika mengkonsumsi bayam yang berlebihan, dapat mengganggu kapasitas penyerapan mineral tubuh kita;
- b. Gangguan perut. Bayam adalah sumber serat makanan.

BAB III METODE PENELITIAN

A. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN

Waktu penelitian dilakukan pada tanggal 26 November 2021 dan Lokasi penelitian ini ialah di Kec. Sedan Kab. Rembang, lokasi ini dipilih karena sekaligus menjadi lokasi tempat pembuatan keripik dari bahan dasar daun bayam, sehingga bisa meningkatkan pemanfaatan daun bayam, maka terciptalah keripik dari bahan dasar daun bayam.

B. ALAT DAN BAHAN

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian antara lain:

1. Alat

Table 1:Alat yang digunakan untuk penelitian

NO	ALAT	JUMLAH
1.	Kompor	1 buah
2.	Wajan	1 buah
3.	Baskom	1 buah
4.	Sendok	1 buah
5.	Pisau	1 buah
6.	Serok	1 buah

2. Bahan

Table 2:Bahan yang digunakan untuk penelitian

NO	BAHAN	JUMLAH
1.	Daun bayam	1 ikat
2.	Tepung terigu	50 gram
3.	Tepung beras	250 gram
4.	Bawang putih	3siung
5.	Garam	1sdt
6.	Ketumbar bubuk	1sdm
7.	Lada bubuk	1sdt
8.	Kemiri	3buah
9.	Kunyit bubuk	½ sdt
10.	Telur	1butir
11.	Air	300ml

C. CARA PEMBUATAN

1. Siapkan cobek lalu masukkan bawang putih, kemiri lalu ulek sampai halus
2. Asingkan terlebih dahulu bumbu halus nya
3. Selanjutnya masukkan tepung beras kedalam wadah
4. Masukkan juga tepung tapioka
5. Lalu tambahkan ketumbar, lada bubuk, kunyit, garam
6. Kemudian aduk sampai semua bahan tercampur merata
7. Selanjutnya masukkan bumbu halus
8. Tambahkan telur
9. Beri air secara perlahan kemudian aduk sampai tidak ada lagi adonan yang bergeringgil
10. Selanjutnya siapkan wajan, lalu panaskan minyak sayur
11. Setelah minyak panas, masukkan daun bayam kedalam tepung lalu goreng hingga matang
12. Keripik bayam siap disajikan

D. METODE PENGUMPULAN DATA

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode Eksperimen dengan melakukan uji coba pembuatan keripik dari daun bayam, metode eksperimen adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/perlakuan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Kondisi dikendalikan agar tidak ada variabel lain (selain variabel treatment) yang mempengaruhi variabel dependen, di mana peneliti melakukan percobaan dengan mengalami untuk membuktikan sendiri suatu penelitian atau hipotesis yang dipelajari. Penggunaan teknik ini mempunyai tujuan agar peneliti mampu mencari dan menemukan sendiri berbagai jawaban atau persoalan-persoalan yang dihadapinya dengan mengadakan percobaan sendiri. Peneliti juga dapat terlatih dalam cara berfikir yang ilmiah. Dengan eksperimen peneliti menemukan bukti kebenaran dari teori sesuatu yang sedang dipelajarinya

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. HASIL PENELITIAN

Berdasarkan hasil percobaan yang diperoleh, data hasil percobaan yang diperoleh terdapat pada tabel di bawah ini.

Table 3:uji coba ke-1

RESPONDEN	RASA	WARNA	TEKSTUR	AROMA
Responden 1	4	4	4	3
Responden 2	4	4	4	3
Responden 3	4	4	3	3
Responden 4	3	3	3	3
Responden 5	3	4	4	3
Responden 6	4	3	3	3
Responden 7	4	3	3	3
Responden 8	3	4	3	3
Responden 9	3	4	3	3
Responden 10	4	3	3	3

Table 4:Persentase hasil keripik dari daun bayam

Kriteria	Persentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Aroma	60%	40%	0%	0%
Tekstur	70%	30%	0%	0%
Warna	100%	0%	0%	0%

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa 90% responden sangat menyukai rasa dari keripik daun bayam dan 10% menyukai rasa dari keripik daun bayam, 60% responden menyukai aroma dari keripik daun singkong, 40% responden menyukai aroma dari keripik daun singkong, 40% responden kurang menyukai aroma dari keripik daun singkong, 70% responden sangat menyukai tekstur dari keripik daun bayam, 30% menyukai tekstur dari keripik daun bayam dan 100% responden sangat menyukai warna dari keripik daun bayam.

Table 5: Tabel uji coba ke-2

RESPONDEN	RASA	WARNA	TEKSTUR	AROMA
Responden 1	3	4	4	3
Responden 2	4	4	4	4
Responden 3	4	4	4	4
Responden 4	3	4	4	3
Responden 5	4	4	4	4
Responden 6	4	4	4	4
Responden 7	4	4	4	4
Responden 8	4	4	4	4
Responden 9	4	4	4	4
Responden 10	4	4	4	3

Table 6: Persentase hasil keripik kedua

Kriteria	Persentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Aroma	80%	20%	0%	0%
Tekstur	90%	10%	0%	0%
Warna	100%	0%	0%	0%

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa 90% responden sangat menyukai rasa dari keripik daun bayam dan 10% hanya suka terhadap keripik daun bayam, 80% responden sangat menyukai aroma dari keripik daun bayam, 20% hanya suka aroma kripik daun bayam, 90% responden sangat menyukai tekstur dari keripik daun bayam dan 10% responden hanya menyukai tekstur keripik dari daun bayam, dan 100% responden sangat menyukai warna dari keripik daun bayam

Keterangan:

1. Tidak suka
2. kurang Suka
3. Suka
4. Sangat suka

Berdasarkan tabel di atas bahwa percobaan keripik daun bayam yang saya buat dapat disimpulkan bahwa keripik pada percobaan pertama masih kurang renyah. Pada percobaan pertama para responden masih mengeluh tentang tekstur dan lainnya memberikan nilai kurang bagus kepada hasil percobaan saya. Pada percobaan kedua keripik sudah seperti keripik pada umumnya renyah, gurih dan enak dimakan keripik ini disukai oleh para responden.

B. Deskripsi Hasil Penelitian

Kripik daun bayam merupakan suatu olahan yang berbahan dasar dari daun bayam dan dijadikan camilan yang renyah dan gurih. Pembuatan kripik daun bayam cukup simple dan membutuhkan waktu yang relative singkat. Alat dan bahan yang digunakan juga cukup mudah ditemukan oleh masyarakat desa maupun kota. Berdasarkan haasil tabel di atas percobaan keripik daun bayam yang saya buat dapat disimpulkan bahwa keripik pada percobaan pertama masih kurang renyah ketika digigit daunnya masih kurang garing. Pada percobaan pertama para responden masih mengeluh tentang tekstur dan lainnya responden memberikan nilai kurang bagus kepada hasil percobaan saya. Untuk percobaan kedua dapat disimpulkan bahwa responden sangat menyukai rasa dari keripik daun bayam.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pemanfaatan daun bayam dalam proses pembuatan keripik bayam, dapat diambil kesimpulan sebagai berikut:

1. Daun Bayam dapat digunakan sebagai bahan dasar kripik, yang sebelumnya masyarakat belum mengetahui bahwa daun bayam dapat digunakan sebagai bahan dasar kripik yang mempunyai nilai jual.
2. Kripik bayam mempunyai manfaat untuk kesehatan.
3. Dari hasil penelitian dapat diketahui bahwa daun bayam dapat digunakan sebagai bahan dasar kripik.

Hal ini terbukti dengan hasil olahan kripik bayam.

B. SARAN

Saran dari penulis untuk masyarakat adalah masyarakat dapat Sering membaca dan lebih kreatif membaca dan lebih kreatif dalam mengolah bahan-bahan yang biasanya tidak digunakan agar lebih bermanfaat. Keripik dari daun bayam dapat menjadi peluang usaha yang menjanjikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Sulistyowati, Ani. 2010. *Membuat Keripik Buah Dan Sayur*. Jakarta : Puspaswara
[https:// masalahrom. my.id/akademi/kar ya/manfaat- bayam-yang -dijadikan -olahan-keripik](https://masalahrom.my.id/akademi/karya/manfaat-bayam-yang-dijadikan-olahan-keripik)
`berita · surat kabar · buku · cendekiawan · HighBeam · JSTOR · gambar bebas · sumber berita bebas · The Wikipedia Library · Referensi WP.
<https://id.wikipedia.org/wiki/Bayam>. [Diakses pada 15 Desember 2012].
<https://id.wikipedia.org/wiki/Keripik>. [Diakses pada 14 Februari 2011].
Sartika, Ayu.E.R. 2020. Manfaat Konsumsi Bayam Untuk Tubuh [https://health.kompas.com / read / 2020 / 07 / 24 / 073500 368/10-manfaat –konsumsi - bayam -untuk-tubuh?page=all](https://health.kompas.com/read/2020/07/24/073500368/10-manfaat-konsumsi-bayam-untuk-tubuh?page=all). [Diakses pada 24 Juli 2020].

DAFTAR TABEL

Table 1:Alat yang digunakan untuk penelitian	7
Table 2:Bahan yang digunakan untuk penelitian	7
Table 3:uji coba ke-1	9
Table 4:Persentase hasil keripik dari daun bayam	9
Table 5:Tabel uji coba ke-2	10
Table 6:Persentase hasil keripik kedua	10

Tabel 4.1 uji coba 1

RESPONDEN	RASA	WARNA	TEKSTUR	AROMA
Responden 1	4	4	4	3
Responden 2	4	4	4	3
Responden 3	4	4	3	3
Responden 4	3	3	3	3
Responden 5	3	4	4	3
Responden 6	4	3	3	3
Responden 7	4	3	3	3
Responden 8	3	4	3	3
Responden 9	3	4	3	3
Responden 10	4	3	3	3

Tabel 4.2 presentase hasil keripik dari daun bayam

Kriteria	Persentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Aroma	60%	40%	0%	0%
Tekstur	70%	30%	0%	0%
Warna	100%	0%	0%	0%

Tabel 4.3 uji coba ke-2

RESPONDEN	RASA	WARNA	TEKSTUR	AROMA
Responden 1	3	4	4	3
Responden 2	4	4	4	4
Responden 3	4	4	4	4
Responden 4	3	4	4	3
Responden 5	4	4	4	4
Responden 6	4	4	4	4
Responden 7	4	4	4	4
Responden 8	4	4	4	4
Responden 9	4	4	4	4
Responden 10	4	4	4	3

Tabel 4.2 presentase hasil keripik dari daun bayam

Kriteria	Persentase			
	Sangat suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Aroma	80%	20%	0%	0%
Tekstur	90%	10%	0%	0%
Warna	100%	0%	0%	0%

DAFTAR GAMBAR

□ Bahan





Haluskan bumbu

Masukan tepung terigu dan tepung beras kedalam satu wadah



Tambahkan air

Aduk hingga merata



Masukan telur kedalam adonan



Kemudian aduk hingga merata



Celupkan bayam kedalam adonan

Masukan bayam yang sudah dibalur i kedalam wajan



Kemudian balik

Angkat dan tiriskan



Keripik bayam siap disajikan

