Indonesian Journal of Applied and Industrial Sciences (ESA)
Vol. 5, No. 1, 2026 : 41 - 52

Organoleptic and Nutritional Quality of Potato Skin Crackers

I Putu Ari Wijaya[1*], Nina Indra Kristiana[2], Ni Putu Eka Trisdayanti[3]
Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali
Corresponding Author: I Putu Ari Wijaya putuari144@gmail.com

A R T I C L E I N F O

Keywords : Potato Skin, Crackers, Organoleptic Test

Received : 21 November 2026
Revised : 24 December 2026
Accepted: 28 January 2026

©2026 Wijaya, Kristiana, Trisdayanti: This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional.

A B S T R A C T

Potato peels are often discarded in households and industries and have the potential to become food waste. This community service activity aims to provide education and training on utilizing potato peel waste into crackers as a value-added product. The activity was carried out on May 15, 2025, using demonstration methods, organoleptic testing, a Likert scale questionnaire, nutritional analysis, and documentation. The organoleptic test involved 25 semi-trained panelists and showed an average score of 83.8% with a very good category in terms of taste, aroma, texture, and color. The results of the nutritional analysis showed that 100 grams of potato peel crackers contain 8.36 grams of protein, 32.2 grams of fat, 171.2 grams of carbohydrates, and 452.1 kcal of energy. This activity is expected to increase public awareness and skills in processing food waste.

DOI: https://doi.org/10.55927/esa.v5i1.148
ISSN-E: 2985-5055
https://esaformosapublisher.org/index.php/esa

Kualitas Organoleptik dan Gizi Kerupuk Kulit Kentang

I Putu Ari Wijaya[1*], Nina Indra Kristiana[2], Ni Putu Eka Trisdayanti[3]
Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali
Corresponding Author: I Putu Ari Wijaya putuari144@gmail.com

A R T I C L E I N F O

Kata Kunci: Kulit Kentang, Kerupuk, Uji Organoleptik

Received : 21 November 2026
Revised : 24 Desember 2026
Accepted: 28 Januari 2026

©2026 Wijaya, Kristiana, Trisdayanti: This is an open-access article distributed under the terms of the Creative Commons Atribusi 4.0 Internasional.

A B S T R A K

Kulit kentang sering dibuang di rumah tangga maupun industri dan berpotensi menjadi limbah makanan. Kegiatan pengabdian kepada masyarakat ini bertujuan memberikan edukasi dan pelatihan pemanfaatan limbah kulit kentang menjadi kerupuk sebagai produk bernilai tambah. Kegiatan dilaksanakan pada 15 Mei 2025 dengan metode demonstrasi, uji organoleptik, kuesioner skala Likert, analisis gizi, dan dokumentasi. Uji organoleptik melibatkan 25 panelis agak terlatih dan menunjukkan nilai rata-rata 83,8% dengan kategori sangat baik dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil analisis gizi menunjukkan bahwa dalam 100 gram kerupuk kulit kentang terkandung 8,36 gram protein, 32,2 gram lemak, 171,2 gram karbohidrat, dan energi sebesar 452,1 kkal. Kegiatan ini diharapkan meningkatkan kesadaran dan keterampilan masyarakat dalam mengolah limbah pangan.

PENDAHULUAN

Pada proses pengolahan makanan tentunya tidak semua bagian dari bahan makanan yang digunakan dapat diolah menjadi masakan, sebagian dari bahan tersebut pasti akan dibuang karena dianggap sebagai sampah. Contohnya seperti kulit kentang dan sayuran yang layu (Sujiyanto, 2016). Industri maupun rumah tangga meninggalkan hasil samping utama berupa kulit kentang. Akibatnya kulit kentang menjadi salah satu sisa bahan yang berkontribusi dalam masalah pembuangan dan akan berdampak ke lingkungan (Pamikiran et al, 2019).

Ketika sisa bahan pangan menjadi sampah, maka akan menimbulkan gas methan yang berdampak pada pemanasan global serta air lindi yang mencemari lingkungan dan merusak ekosistem (Qodriyatun, 2021). Sehingga sisa bahan makanan harus dimanfaatkan agar dapat mengurangi sampah. Banyak ide yang dapat diterapkan untuk mengolah sisa bahan makanan tersebut menjadi sesuatu yang lebih bernilai guna. Salah satunya adalah menjadikannya makanan yang lezat, serta bergizi tinggi (Sunyoto,2008).

TINJAUAN PUSTAKA

Studi Terdahulu

Tren pemanfaatan sisa bahan makanan sudah pernah dilakukan sebelumnya, Ada beberapa penelitian yang sudah meneliti tentang pemanfaatan sisa bahan makanan yaitu contohnya yang pertama pada penelitian Wilar et al. (2014) dengan tema pemanfaatan dan pengolahan limbah kulit pisang menjadi permen, kemudian yang ke dua pada penelitian Lubis (2018) degan tema mengeksplorasi pemanfaatan limbah kulit buah semangka sebagai bahan baku pembuatan nata, dan yang terakhir pada penelitian Putra et al. (2023) dengan tema pemanfaatan limbah kulit apel menjadi keripik.

Selain bahan makanan diatas kulit kentang sering dibuang dalam suatu pengolahan makanan baik itu dalam rumah tangga maupun industri. Penulis juga menemukan bahwa kulit kentang dibuang, dimana beratnya bisa mencapai 2-3 kilo pada 1 restaurant dan ini baru ditemukan pada 1 hotel belum termasuk hotel lainnya, usaha catering, restaurant, hingga rumah tangga yang berdampak mencemari lingkungan, merusak ekosistem, dan peningkatan pemanasan global (Qodriyatun, 2021). Sehingga penulis berinovasi untuk memanfaatkan kulit kentang.

Sebelumnya telah ada penelitian yang melakukan eksperimen dengan memanfaatkan kulit kentang menjadi suatu produk yaitu contohnya yang pertama pada penelitian Rahmani et al. (2021) dengan tema penggunakan kulit kentang sebagai bahan utama dalam pembuatan dendeng, kemudian yang kedua pada penelitian Karunian dan Fauziyyah (2023) dengan tema substitusi tapioka dengan kulit kentang dalam pembuatan bakso ayam, dan yang terakhir pada penelitian Ratnayani (2021) dengan tema menggolah kulit kentang menjadi tepung.

Konseptual

Berdasarkan paparan diatas belum ada penelitian mengenai pemanfaatan kulit kentang menjadi kerupuk, sehingga penulis tertarik mengolah kulit

kentang menjadi kerupuk. Alasan pemilihan kulit kentang menjadi kerupuk disebabkan karena kulit kentang memiliki kandungan pati sebanyak 25% (Javed, et al., 2019). Pati mengandung komponen amilopektin yang dapat mempengaruhi daya kembang dan pemberi sifat renyah pada kerupuk (Rosiani et al., 2015).Memanfaatkan kulit kentang menjadi kerupuk dapat membantu untuk mengurangi sisa bahan yang terbuang dan diharapkan masyarakat menerima dan menyukai produk ini karena kerupuk disukai oleh segala lapisan usia yang bisa untuk camilan atau pelengkap saat makan. Dalam penelitian ini penulis menggunakan uji kualitas organoleptik untuk mengetahui rasa, aroma, tekstur, warna dan uji kualitas nutrisi untuk mengetahui kandungan gizi kerupuk kulit kentang.

METODOLOGI

Objek Penelitian

Menurut sugiyono (2017:13) menjelaskan objek penelitian adalah sasaran ilmiah untuk mendapatkan data dengan tujuan dan kegunaan tertentu tentang sesuatu hal objektif, valid dan reliabel tentang suatu hal (variabel tertentu). Objek dari penelitian ini adalah kualitas organoleptik dan kualitas nutrisi kerupuk kulit kentang dengan melakukan teknik menghitung manual.

Jenis Data

Jenis data yang digunakan oleh penulis adalah data kualitatif dan kuantitatif, berikut penjelasannya:

1. Data Kualitatif
   Menurut Sugiyono (2017;12) data kualitatif yaitu data yang bukan berupa angka-angka melainkan berupa kalimat, serta gambar yang dapat ditemukan simpulan, resep atau bahan yang digunakan dalam proses penelitian. Dalam penelitian ini data kualitatif yang digunakan berupa deskripsi resep, bahan, dan alat yang digunakan serta uraian kalimat dari hasil kualitas organoleptik kerupuk kulit kentang.
2. Data Kuantitatif
   Menurut Sugiyono (2017:13) kuantitatif merupakan jenis data yang diukur atau dihitung secara langsung, yang berupa informasi atau penjelasan yang dinyatakan dengan bilangan atau berbentuk angka. Dalam hal ini, data kuantitatif tersebut berupa angka takaran dari resep pada kerupuk kulit kentang, hasil kuisioner berupa skor dari uji kualitas organoleptik, serta data hasil dari penghitungan uji nutrisi kerupuk kulit kentang.

Sumber Data

1. Data Primer
   Menurut Sujarweni (2014:73) data primer adalah data yang diperoleh dari panelis melalui kuesioner, kelompok fokus dan panel. Dalam penelitian ini yang menjadi sebuah sumber data primer adalah hasil dari eksperimen uji organoleptik dan uji nutrisi kerupuk kulit kentang.
2. Data Sekunder
   Menurut Sangadji dan Sopiah (2010) data sekunder adalah data yang diperoleh secara tidak langsung oleh penulis melalui media perantara

(diperoleh dan dicatat oleh pihak lain). Data Sekunder yang digunakan didalam penelitian ini adalah berupa kutipan-kutipan yang berasal dari buku, jurnal-jurnal penelitian maupun karya tulis yang memiliki kaitan dengan kerupuk kulit kentang.

Teknik Pengumpulan Data

Dokumentasi

Menurut Sangadji dan Sopiah (2010) dokumentasi merupakan sumber data apabila informasi yang dikumpulkan bersumber dari dokumen, seperti buku, jurnal, surat kabar, majalah dan notulen rapat. Dokumen bisa berbentuk tulisan, gambar atau karya-karya monumental dari seseorang. Data dokumentasi yang diperoleh di dalam penelitian ini adalah resep serta foto dari bahan-bahan yang akan digunakan, proses pengolahan serta jurnal dan literatur yang berkaitan dengan topik bahasan yaitu kerupuk kulit kentang.

Eksperimen

Menurut Andi Prastowo (2011:146) uji eksperimen adalah teknik pengumpulan data yang melakukan kegiatan percobaan untuk melihat suatu hasil yang telah dilakukan. Dalam penelitian ini uji eksperimen dilakukan dengan menggunakan kulit kentang sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk.

Uji Organoleptik

Menurut Soekarto (2002) penelitian organoleptik yang disebut juga penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu penilaian yang sudah sangat lama dan sudah sangat umum digunakan. Dalam uji organoleptik pada penelitian ini penulis menggunakan uji afektif (*affective test*) yang bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen atau penguji terhadap suatu produk yang mencakup empat aspek dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.pada kerupuk kulit kentang. Untuk mendapatkan data yang diinginkan penulis menggunakan panelis untuk menilai sifat atau kualitas dari kerupuk kulit kentang berdasarkan kesan subjektif. Dalam metode uji organoleptik terdapat beberapa instrument yaitu:

1. Uji Panelis
   Uji panelis adalah teknik uji dimana dilakukan oleh sekelompok orang yang bertugas menilai sifat atau kualitas bahan berdasarkan kesan subyektif (Winarno, 2004). Dalam penelitian ini diujikan kepada 25 panelis agak terlatih yang ditujukan kepada mahasiswa prodi seni kuliner, Politeknik Pariwisata Bali. Penulis akan memberikan form penilaian dengan menggunakan teknik skala likert sebagai pengumpulan data untuk memberikan penilaian.
2. Kuesioner
   Menurut Sugiyono (2008:199) "Angket atau kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab". Dalam penelitian ini kuesioner yang digunakan merupakan jenis kuesioner

tertutup berupa check list, dimana panelis menambahkan tanda centang pada karakteristik yang dianggap sesuai.

3. Skala Likert
   Menurut Sugiyono (2010), Skala Likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian ini skala likert digunakan untuk mendapatkan skor dari setiap variabel berdasarkan data hasil uji organoleptik kerupuk kulit kentang.

Uji Nutrisi

Menurut Winarno (2008), Uji Nutrisi adalah proses penentuan kualitas dan kuantitas zat gizi dalam bahan pangan dengan menggunakan metode kimia, fisika, maupun biologi. Analisis ini penting untuk memastikan keamanan, kulitas, dan nilai gizi suatu produk. Dalam penelitian ini penulis melakukan uji nutrisi kerupuk kulit kentang dengan cara penghitungan manual dengan bantuan USDA Food Data Central tahun 2016 dan Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2017 berupa data gizi dari bahan-bahan kerupuk kulit kentang agar dapat mengetahui kualitas dan nilai gizi yang terkandung dalam kerupuk kulit kentang.

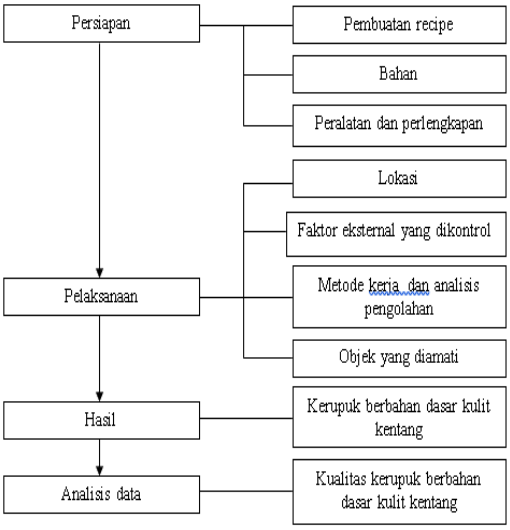
Teknik Analisa Data

Metode penelitian deskriptif kualitatif adalah teknik yang digunakan untuk mengumpulkan, mengolah, menganalisis, serta menyajikan data secara deskriptif (Mukhtar, 2013). Tahap awal metode kualitatif adalah penelitian melakukan uji eksperimen, selanjutnya melakukan pengumpulan data-data yang mendalam. Penelitian ini bertujuan untuk mengangkat fakta, keadaan, variable, dan fenomena yang terjadi ketika penelitian berlangsung menyajikan hasil dari uji organoleptik oleh panelis dan melakukan penghitungan uji nurtisi dengan metode menghitung manual dengan menggunakan rumus. Hasil pengumpulan data dianalisis dan disajikan secara narasi kemudian ditarik kesimpulan penelitian mengenai kualitas organoleptik dan nutrisi dari kulit kentang sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk yang kedepannya dapat digunakan sebagai dasar untuk pengembangan produk, pemasaran serta penelitian lanjutan dalam bidang pangan dan nutrisi.

HASIL PENELITIAN

Gambaran Umum

kerupuk yang akan dibuat yakni menggunakan bahan dasar kulit kentang. Bagian daging kentang biasanya di konsumsi menjadi berbagai hidangan, sedangkan bagian bagian kulitnya jarang digunakan sehingga sering terbuang dan menjadi limbah makanan (*food waste*). Bagian kulit kentang juga bisa dikonsumsi serta memiliki kandungan gizi, sehingga hal tersebutlah yang menjadi faktor pendorong menggunakan kulit kentang sebagai bahan dasar kerupuk dalam penelitian ini.



Gambar 1. Prosedur kerja
Sumber: Data Penelitian (2025)

PEMBAHASAN

Resep kerupuk kulit kentang dibuat mengacu pada standar resep kerupuk ikan (Koswara, 2009). Pembuatan resep kerupuk kulit kentang dalam eksperimen ini telah melalui proses penyesuaian terutama dalam jumlah takaran bahan dan sudah melalui pra uji percobaan sehingga mendapakan hasil resep kerupuk kulit kentang. Selanjutnya resep ini digunakan sebagai pedoman menentukan persiapan bahan dan alat.

Nama: Kerupuk Kulit Kentang
Yield: 400 gr
Portion size: 50 gr

No	Nama Bahan	Kuantitas	Ukuran	Keterangan
1.	Kulit kentang	250	Gr	Dihaluskan
2.	Tepungtapioka	150	Gr	
3.	Bawangputih	5	Gr	Dihaluskan
4.	Garam	5	Gr	
5.	Penyedaprasa	3	Gr	
6.	Gula	3	Gr	
7.	Air	100	Ml	
8.	Minyak goreng	Secukupnya	-	Menggoreng

Cara membuat:

1. Rendam kulit kentang selama 10 menit menggunakan air garam, selanjutnya cuci bersih dan tiriskan.
2. Haluskan kulit kentang menggunakan blender dengan menambahkan sedikit air untuk mempermudah proses penghalusan.
3. Lalu haluskan bahan tambahan yaitu bawang putih dan gula.
4. Masukan bahan tambahan halus ke dalam kulit kentang, lalu masukan tepung sedikit demi–sedikit, dan di aduk.
5. Lalu tambahkan penyedap dan garam sesuai selera.
6. Siapkan cetakan, tuang adonan dan kukus adonan hingga matang.
7. Setelah matang lalu dinginkan pada chiller hingga tekstur mengeras.
8. Selanjutnya iris tipis adonan, dan kemudian tata dinampan atau tray lalu jemur di atas matahari hingga kerupuk kering.
9. Jika sudah kering kerupuk siap di goreng dengan menggunakan minyak panas hingga mengembang.

Gambar 2. Resep Kerupuk Kulit Kentang
Sumber: Data Penelitian (2025)

Dalam proses pembuatan kerupuk berbahan dasar kulit kentang, bahan–bahan yang digunakan yaitu :

No	Nama Bahan	Gambar Bahan
1.	Kulit kentang	
2.	Tepung tapioka	
3.	Bawang putih	
4.	Gula	
5.	Garam	
6.	Penyedap rasa	
7.	Air	
8.	Minyak goreng	

No	Nama Alat	Gambar Alat	No	Nama Alat	Gambar Alat
1.	Timbangan		10.	Panci	
2.	Blender		11.	Kompor	
3.	Gelas Ukur		12.	Sendok	
4.	Bowl		13.	Saringan	
5.	Cetakan		14.	Ballon wisk	
6.	Wajan		15.	Talenan	
7.	Tray		16.	Spider	
8.	Sutil		17.	Pisau	
9.	Pengulek		18.	Kain lap	

Gambar 3. Alat dan Bahan
Sumber: Data Penelitian (2025)

Proses pembuatan kerupuk kulit kentang:

1. Siapkan semua peralatan lalu timbang semua bahan sesuai takaran resep kerupuk kulit kentang.
2. Rendam kulit kentang selama 10 menit menggunakan air garam, selanjutnya cuci bersih dan tiriskan.
3. Haluskan kulit kentang menggunakan blender dengan menambahkan sedikit air untuk mempermudah proses penghalusan.
4. Lalu haluskan bahan tambahan yaitu bawang putih dan gula.
5. Masukan bahan tambahan halus ke dalam kulit kentang, lalu masukan tepung sedikit demi–sedikit, dan di aduk.
6. Lalu tambahkan penyedap dan garam sesuai selera.
7. Siapkan cetakan, tuang adonan dan kukus adonan hingga matang.
8. Setelah matang lalu dinginkan pada chiller hingga tekstur mengeras.
9. Selanjutnya iris tipis adonan, dan kemudian tata dinampan atau tray lalu jemur di atas matahari hingga kerupuk kering.
10. Jika sudah kering kerupuk siap di goreng dengan menggunakan minyak panas hingga mengembang.

Gambar 4. Hasil Eksperimen Kerupuk Kulit Kentang
Sumber: Data Penelitian (2025)

Hasil Uji Organoleptik

No	Objek Yang Diamati	Nilai Indeks (%)	Kriteria Interpretasi
1.	Warna	84%	Sangat Baik
2.	Aroma	81,6%	Sangat Baik
3.	Rasa	82,4%	Sangat Baik
4.	Tekstur	87,2%	Sangat Baik
Keterangan: Rata-Rata Total = Jumlah Nilai Indeks ÷ 4			

Gambar 5 Hasil Uji Organoleptik
Sumber: Data Penelitian (2025)

Berdasarkan nilai indeks dari kerupuk kulit kentang, dari segi warna memperoleh hasil 84% dengan kriteria sangat baik, dari segi aroma memperoleh hasil 81,6% dengan kriteria sangat baik, dari segi rasa memperoleh nilai 82,4% dengan kriteria sangat baik dan dari segi tekstur memperoleh nilai 87,2% dengan kriteria sangat baik. Jika dirata-rata kerupuk kulit kentang memperoleh nilai 83,8% dengan kriteria sangat baik.

Berdasarkan dari hasil uji organoleptik dari 25 panelis, terdapat hasil ringkasan dari 3 pertanyaan yang diberikan penulis. Kesan keseluruhan dari produk ini yaitu rasanya yang enak dan produk sudah baik, hasil dari apa yang paling disukai yaitu dari tekstur dan rasa kerupuk kulit kentang, dan yang perlu diperbaiki dari produk ini yaitu dari segi potongan tidak rata, penggorengan kurang merata yang kedepannya lebih di tingkatkan lagi.

Hasil Uji Nutrisi

Dari data diatas penulis mendapatkan data hasil akhir dari uji gizi menggunakan penghitungan manual pada keupuk kulit kentang. Hasil yang didapatkan adalah sebagai berikut:

No	Nama Bahan	Berat Kotor	BBD	Berat Bersih	Protein (Gr)	Lemak (Gr)	KH (Gr)	Kalori (Kal)
1.	Kulit Kentang	62,5	100	62,5	1,61	0,06	7,78	38,1
2.	Tepung Tapioka	37,5	100	37,5	0,41	0,19	33,8	138,71
3.	Bawang Putih	1,4	88	1,2	0,05	0,00	0,28	1,32
4.	Garam	1,3	100	1,3	0,00	0,00	0,00	0
5.	Gula	0,8	100	0,8	0,00	0,00	0,75	3
6.	Penyedap	0,8	100	0,8	0,02	0,04	0,16	1,1
7.	Air	25	100	25	0,00	0,00	0,00	0,00
8.	Minyak	30	100	30	0,00	30	0,00	270
Total					2,09 gr	30,31 gr	42,77 gr	452,2 kal

Gambar 6 Hasil Uji Nutrisi
Sumber: Data Penelitian (2025)

Dari hasil penghitungan gizi yang telah dilakukan secara penghitungan manual dengan bantuan USDA dan TKPI sebagai data gizi bahan-bahan dengan mendapatkan hasil, Dalam kerupuk kulit kentang dengan berat 100 gr memiliki kandungan protein sebesar 2,09 gr, kandungan lemak sebesar 30,31 gr, kandungan karbohidrat sebesar 42,77 gr, dan kandungan kalori sebesar 452,2 gr, dengan ini kerupuk kulit kentang mangandung banyak sumber energi, tetapi dengan kandungan protein yang relatif lebih rendah.

PEMBAHASAN

Dari hasil penghitungan yang telah dilakukan untuk penilaian uji organoleptik dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan mendapatkan hasil sebagai berikut:

1. Warna
   Dengan mengacu pada standar mutu, eksperimen kerupuk ini dibuat menggunakan kulit kentang yang berwarna putih pucat. Hasil rekapnya dinyatakan sangat baik karena sesuai dengan warna bahan dasarnya. Dari segi warna nilai indeks sampel adalah 84% dengan kriteria interpretasi sangat baik.
2. Aroma
   Dengan mengacu pada standar mutu, eksperimen kerupuk ini dibuat menggunakan kulit kentang yang memiliki aroma tidak terlalu pekat. Hasil rekapnya dinyatakan sangat baik dengan memiliki aroma gurih. Dari segi aroma nilai indeks sampel adalah 81,6% dengan kriteria interpretasi sangat baik.
3. Tekstur
   Dengan mengacu pada standar mutu, eksperimen kerupuk ini dibuat menggunakan kulit kentang yang memiliki tekstur kasar dan sedikit keras. Hasil rekapnya dinyatakan sangat baik karena memiliki tekstur yang renyah dan garing. Dari segi tekstur nilai indeks sampel adalah 87,2% dengan kriteria interpretasi sangat baik.
4. Rasa
   Dengan mengacu pada standar mutu, eksperimen kerupuk ini dibuat menggunakan kulit kentang yang memiliki rasa sedikit pahit. Hasil rekapnya dinyatakan sangat baik karena memiliki rasa asin dan gurih. Dari segi warna nilai indeks sampel adalah 82,4% dengan kriteria interpretasi sangat baik.

Dari hasil penghitungan gizi yang telah dilakukan secara penghitungan manual dengan bantuan USDA dan TKPI sebagai data gizi bahan-bahan dengan mendapatkan hasil, Dalam kerupuk kulit kentang dengan berat 100 gr memiliki kandungan protein sebesar 2,09 gr, kandungan lemak sebesar 30,31 gr, kandungan karbohidrat sebesar 42,77 gr, dan kandungan kalori sebesar 452,2 gr, dengan ini kerupuk kulit kentang mangandung banyak sumber energi, tetapi dengan kandungan protein yang relatif lebih rendah.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kualitas uji organoleptik dari kerupuk kulit kentang dilihat dari hasil rata-rata penilaian dikatakan "Sangat Baik". Dinyatakan sangat baik karena terlihat dari unsur organoleptik mendapat nilai maksimal dimana dari segi aroma memiliki aroma gurih yang mencerminkan dari rasa kerupuk. Pada aspek rasa kerupuk memiliki rasa asin dan gurih yang diterima sangat baik sedangkan pada aspek tekstur kerupuk kulit kentang mendaptkan nilai tertinggi dibandingkan parameter lainnya dengan tekstur yang renyah dan garing akibat tambahan kandungan pati dari kulit kentang. Pada aspek warna kerupuk kulit kentang memiliki warna putih pucat yang timbul dari kulit kentang.

Hasil dari kualitas gizi kerupuk kulit kentang berdasarkan penghitungan manual, kerupuk kulit kentang dengan berat 100 gram memiliki kandungan protein sebesar 2,09 gr, kandungan lemak sebesar 30,31 gr, kandungan karbohidrat sebesar 42,77 gr, dan kandungan kalori sebesar 452,23 gr. Secara keseluruhan, kerupuk kulit kentang layak dikembangkan sebagai alternative mengurangi limbah yang terbuang dan potensi diterima oleh konsumen.

Rekomendasi

Menggunakan temuan dari uji organoleptik dan uji gizi ini sebagai dasar untuk mengembangkan inovasi produk, formulasi yang lebih sehat, atau teknologi lebih efektif untuk mempertahankan kualitas organileptik produk.

PENELITIAN LANJUTAN

Kedepannya dengan penelitian ini diharapkan oleh peneliti lanjutan untuk menguji efek penyimpanan terhadap kualitas organoleptik kerupuk kulit kentang, termasuk pengaruh suhu penyimpanan terhadap sabilitas produk dan disarankan kepada masyarakat untuk menginovasikan penemuan baru dalam pemanfaatan limbah bahan makanan, serta sebagai ide usaha jualan dalam memanfaatkan limbah pangan sebagai produk yang ekonomis.

UCAPAN TERIMAKASIH

Puji syukur penulis panjatkan kehadiran Ida Sang Hyang Widhi Wasa/ Tuhan Yang Maha Esa yang telah melimpahkan kebaikan dan rahmat-Nya kepada penulis sehingga dapat menyusun dan menyelesaikan Jurnal dengan judul “Kualitas Organoleptik dan Gizi Kerupuk Kulit Kentang” dengan baik dan semaksimal mungkin. Akhir kata penulis menyadari bahwa Tugas Akhir ini jauh dari kata sempurna, baik dari segi materi maupun penyajian. Untuk kritik dan saran yang membangun sangat diharapkan dalam penyempurnaan Tugas Akhir ini. Penulis berharap semoga Tugas Akhir ini bermanfaat khususnya bagi penulis, rekan-rekan mahasiswa dan bagi pembaca pada umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

Andi Prastowo. 2011. Metode Penelitian Kualitatif dalam Perspektif Rancangan Penelitian. Yogyakarta: Ar-Ruzz Media.

Javed, A., Ahmad, A., Tahir, A., Shabbir, U., Nouman, M. & Hameed, A. (2019). Potato peel waste – its nutraceutical, industrial and biotechnological applications. AIMS Agriculture and Food, Vol. 4(3): 807.

Karunian, R., & Fauziyyah, H. 2023. Substitusi Tapioka dengan Kulit Kentang dalam Pembuatan Bakso Ayam. Jurnal Pengolahan Pangan. Vol. 4(1).

Koswara, S. 2009. Teknologi Pengolahan Kerupuk. Bandung: Bumi Aksara.

Lubis, M. A. 2018. Pemanfaatan Limbah Kulit Buah Semangka sebagai Bahan Baku Pembuatan Nata. Jurnal Teknologi Pangan. Vol. 5(2).

Mukhtar. 2013. Metodologi Penelitian Deskriptif Kualitatif. Jakarta: Rajawali Pers.

Pamikiran, S., et al. 2019. Dampak Limbah Rumah Tangga terhadap Lingkungan. Jurnal Lingkungan dan Pembangunan. Vol. 8(1): 45–52.

Qodriyatun, S. 2021. Limbah Makanan dan Dampaknya terhadap Lingkungan. Jurnal Kebijakan Publik. Vol. 10(2): 13–21.

Rahmani, R., et al. 2021. Penggunaan Kulit Kentang sebagai Bahan Utama dalam Pembuatan Dendeng. Jurnal Inovasi Produk Pangan. Vol. 7(1).

Ratnayani, R. 2021. Karakteristik Tepung Kulit Kentang (Solanum tuberosum) sebagai Bahan Pangan Alternatif Sumber Kalium bagi Penderita Hipertensi. Jurnal Kesehatan Masyarakat (J-KESMAS). Januari 2021. Vol. 7(1).

Rosiani, Y., Ma'ruf, A., & Syafrudin, H. 2015. Pati dan Aplikasinya dalam Produk Pangan. Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi. Vol. 12(2): 89–94.

Soekarto, Soewarno T. 2002. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatrara Karya Aksara.

Sugiyono. 2008. Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R\&D. Bandung: Alfabeta.

Sugiyono. 2017. Metode Penelitian Pendidikan. Bandung: Alfabeta.

Sujarweni, V.W. 2014. Metode Penelitian: Lengkap, Praktis, dan Mudah Dipahami. Yogyakarta: Pustaka Baru Press.

Sunyoto, D. 2008. Dasar-Dasar Kewirausahaan. Yogyakarta: CAPS.

Wilar, R., Wahyuni, A., & Mulyadi, T. 2014. Pengolahan Limbah Kulit Pisang Menjadi Permen. Jurnal Teknologi Hasil Pertanian. Vol. 9(2).

Winarno, F. G. 2004. Kimia Pangan dan Gizi. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Winarno, F. G. 2008. Kimia Pangan dan Gizi. Bogor: Mbrio Press.