

**Inovasi Camilan
"SERANG" Stik Sehat
Umbi Porang
(*Amorphophallus muelleri*)
Sebagai Alternatif Camilan
Rendah Kolesterol**

Qothrun Nada Nabila^{1) *}, Haya Afifah²⁾, Satriyo Kabaresi Setiyono³⁾, Rizky Arya Kusuma⁴⁾, Yulia Riza Ayu Nadziroh⁵⁾
^{1,2,3,4,5)} Program Studi S1 Farmasi, STIKES Bhakti Husada Mulia Madiun, Kota Madiun, Jawa Timur, Indonesia

*e-mail: qnanabila@gmail.com

ABSTRAK

Tanaman porang (*Amorphophallus muelleri*) merupakan salah satu kekayaan hayati umbi-umbian dari Indonesia yang masih sedikit pemanfaatannya. Umbi Porang diketahui mengandung zat aktif glukomanan yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Oleh karena itu, penulis ingin membuat inovasi produk camilan yang praktis dan rendah kolesterol berbasis dasar Umbi Porang yaitu "SERANG" (Stik Sehat Umbi Porang). Pembuatan produk "SERANG" (Stik Sehat Umbi Porang) dilakukan uji hedonik (kesukaan) untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk. Pembuatan produk "SERANG" terdapat tiga varian yaitu varian gurih, pedas, dan manis. Hasil dari uji hedonik dari 30 responden, rata-rata persentase kesukaan panelis terhadap semua aspek organoleptik dari tiga varian "SERANG" yaitu, aroma (78,8%),

rasa (86,3%), tekstur (66,3%), dan warna (63%). Sehingga didapatkan hasil bahwa lebih dari 60% panelis menyukai semua aspek organoleptik dari tiga varian "SERANG." Berdasarkan hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa produk "SERANG" dapat diterima di kalangan masyarakat.

Kata kunci: Umbi Porang, Camilan, Inovasi, Rendah Kolesterol

ABSTRACT

*The porang plant (*Amorphophallus muelleri*) is a tuber plant from Indonesia that is still underutilized. Porang tubers are known to contain the active substance glucomannan which can lower blood cholesterol levels. Therefore, the authors want to innovate a practical and low-cholesterol snack product made from Porang Tuber, namely "SERANG" (Healthy Stick of Porang Tuber). Making the product "SERANG" (Healthy Sticks of Porang Tubers) was carried out a hedonic (liking) test to measure the level of consumer preference for the product. The production of "SERANG" products consists of three variants, namely savory, spicy and sweet variants. The results of the hedonic test of 30 respondents, the average proportion of panelists' preference for all organoleptic aspects of the three "SERANG" variants, namely aroma (78.8%), taste (86.3%), texture (66.3%), and color (63%). So it was found that more than 60% of the panelists liked all the organoleptic aspects of the three "SERANG" variants. Based on these results it can be concluded that the product "SERANG" can be accepted among the public.*

Keywords: Porang Tuber, Snack, Innovation, Low Cholesterol

LATAR BELAKANG

Indonesia memiliki tanah yang subur, kaya akan sumber daya alam yang melimpah, salah satunya adalah porang (*Amorphophallus muelleri*) yang termasuk dalam famili *Araceae*, Porang merupakan salah satu kekayaan hayati umbi-umbian yang tumbuh di daerah tropis dan subtropis (Rustiana et al., 2021). Tanaman porang (*Amorphophallus muelleri*) sudah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan penghasil karbohidrat, lemak, protein, mineral, vitamin, dan serat pangan, yang diekspor sebagai bahan baku industri. Tanaman porang juga baik untuk pasien penderita wasir, asma, disentri dan sakit perut (Rustiana et al., 2021).

Minimalnya produk hasil porang (*Amorphophallus muelleri*) disebabkan karena masyarakat belum bisa mengolah dan belum berani mengonsumsi Porang (*Amorphophallus muelleri*) olahan sendiri karena takut akan zat berbahaya yang terdapat didalamnya. Dalam mengolah umbi porang (*Amorphophallus muelleri*) agar dapat menghasilkan produk makanan, terlebih dahulu harus menghilangkan rasa gatal akibat Kalsium Oksalat dengan cara optimasi sampai mendapatkan hasil yang terbaik. Pengolahan umbi porang (*Amorphophallus muelleri*) secara umum ada empat tahap yaitu perendaman, penjemuran, pengukusan dan penghalusan atau hingga menjadi tepung (Wahyuni et al., 2020). Tanaman porang (*Amorphophallus muelleri*) mengandung zat aktif Glukomanan yang dapat digunakan sebagai alternatif penurun kolesterol.

Zat aktif Glukomanan adalah serat pangan larut air yang dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Di dalam usus halus, zat aktif glukomanan akan mengikat asam empedu yang disekresikan oleh hati. Hal ini akan merangsang hati untuk membentuk garam empedu yang baru dan akan mengambil kolesterol dari darah sebagai bahan pembentuk garam empedu (Nugraheni et al., 2018). Berdasarkan penelitian dari Nugraheni et al (2018) penurunan kadar kolesterol yang diberikan pada hewan uji tikus mempunyai persentase penurunan sebesar 88,28% dengan kadar pemberian glukomanan 50mg/Kg berat badan.

Oleh karena itu penulis ingin membuat inovasi produk berbahan dasar umbi porang khas Madiun yaitu “SERANG” Stik Sehat Umbi Porang sebagai upaya menghadirkan camilan alternatif rendah kolesterol. Inovasi camilan “SERANG” Stik Sehat Umbi Porang muncul dari gagasan yang membayangkan camilan sehat rendah kolesterol dan non-MSG serta tanpa bahan pengawet yang dapat dibeli dengan harga yang murah dan rasa unik dan enak. Umbi Porang merupakan bahan utama dari produk “SERANG”. Produk “SERANG” Stik Sehat Umbi Porang ada berbagai macam variasi rasa yaitu gurih, manis, dan pedas yang pengolahannya tidak digoreng, melainkan dengan pemanggangan atau oven. Dengan demikian diharapkan tercipta makanan ringan yang praktis dan bergizi sekaligus dapat turut menambah ragam olahan umbi porang yang merupakan komoditi unggulan dari daerah Madiun.

ALAT DAN BAHAN

Alat yang digunakan antara lain Blender, Panci *Stainless*, Kompor gas, Baskom plastic, Timbangan digital, Saringan / ayakan, Cetakan /gilingan stik, Oven, *Handscoon* Medis, Pisau, Telenan, Sendok, Serbet.

Bahan-bahan yang digunakan antara lain Tepung Porang, Tepung Terigu, Garam, Gula, Margarin, Bawang merah, Bawang putih, Daun ungu, Daun bawang, Cabe merah besar, Air, *Pouch*, Stiker.

CARA KERJA

Berikut adalah prosedur untuk membuat produk:

- a. Prosedur Pembuatan Stik Porang Gurih:
 - 1) Menghaluskan terlebih dulu bawang merah dan bawang putih
 - 2) Memasukkan margarin
 - 3) Mencampurkan tepung terigu, tepung porang, garam, margarin, daun bawang, dan air
 - 4) Setelah adonan diuleni hingga kalis, giling adonan dengan penggiling mie atau pasta
 - 5) Mengoven adonan yang sudah dicetak selama +- 15 menit
 - 6) Jika sudah matang, stik porang dikeluarkan dari oven dan dinginkan terlebih dulu sebelum dimasukkan pada wadah.
- b. Prosedur Pembuatan Stik Porang Pedas:
 - 1) Menghaluskan terlebih dulu bawang merah dan bawang putih
 - 2) Memasukkan margarin

- 3) Mencampurkan tepung terigu, tepung porang, garam, margarin, cabai merah besar, dan air
 - 4) Setelah adonan diuleni hingga kalis, giling adonan dengan penggiling mie atau pasta
 - 5) Mengoven adonan yang sudah dicetak selama +- 15 menit
 - 6) Jika sudah matang, stik porang dikeluarkan dari oven dan dinginkan terlebih dulu sebelum dimasukkan pada wadah.
- c. Prosedur Pembuatan Stik Porang Manis:
 - 1) Memasak daun ungu yang telah di masak dengan air, lalu menyaring air dari daun ungu tersebut
 - 2) Memasukkan margarin
 - 3) Mencampurkan tepung terigu, tepung porang, garam, margarin, gula, dan air, air dari daun ungu yang telah dimasak
 - 4) Setelah adonan diuleni, giling adonan dengan penggiling mie atau pasta
 - 5) Mengoven adonan yang sudah dicetak selama +- 15 menit
 - 6) Jika sudah matang, stik porang dikeluarkan dari oven dan dinginkan terlebih dulu sebelum dimasukkan pada wadah.

UJI HEDONIK

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produksi. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain (Suryono *et al.*, 2018)

Panelis yang di pilih dalam uji coba ini adalah panelis konsumen.

Panelis konsumen terdiri dari 30-100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu (Ningrum *et al.*, 2017)

Instrumens yang digunakan dalam penelitian ini merupakan uji hedonik kepada 30 responden secara acak. Responden diminta untuk menilai tingkat kesukaannya terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur dari tiga varian “SERANG”. Skala yang digunakan yaitu skala dikotomis dengan jawaban responden “ya” atau “tidak”, data kemudian dianalisis menggunakan aplikasi *Microsoft Excel*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

“SERANG” (Stik Sehat Umbi Porang) merupakan salah satu bentuk inovasi camilan sehat. Berdasarkan hasil pembuatan, diperoleh tiga varian “SERANG”, yaitu varian gurih, pedas, dan manis.



Gambar 1. SERANG Varian Gurih



Gambar 2. SERANG Varian Pedas



Gambar 3. SERANG Varian Manis

Varian gurih atau bisa juga disebut varian original memiliki rasa gurih, tekstur agak kasar, warna kuning kecokelatan, dan aroma khas bawang. Varian pedas memiliki rasa pedas, tekstur agak kasar, warna merah dan aroma cabai. Sedangkan varian manis memiliki rasa manis, tekstur agak kasar, warna ungu kecokelatan, dan aroma seperti roti.

Berdasarkan hasil uji kesukaan dari tiga varian “SERANG” (pada tabel 1, 2, dan 3) diketahui bahwa aspek organoleptik aroma dan rasa dari ketiga varian mendapat respon lebih positif daripada tekstur dan warna produk. Hal ini disebabkan karena tepung porang tidak bisa halus secara maksimal, sehingga meninggalkan semacam granul-granul sangat kecil pada permukaan stik. Selain itu, dalam memproduksi “SERANG” kami juga tidak memberi pewarna, sehingga kesukaan panelis dari aspek warna cukup rendah, yaitu rata-rata 63%.

Pada aspek rasa, berdasarkan tabel dibawah, diketahui bahwa rasa manis adalah yang paling disukai panelis dengan persentase 93%, kemudian diikuti oleh rasa gurih (86%) dan rasa pedas (80%). Pada aspek aroma diketahui bahwa aroma dari varian pedas paling disukai dengan persentase 86%, kemudian

diikuti oleh aroma dari varian gurih (80%) dan aroma dari varian manis (70%). Pada aspek tekstur, diketahui bahwa tekstur dari varian gurih yang paling disukai dengan persentase (70%), kemudian diikuti oleh tekstur varian pedas (66%) dan tekstur varian manis (63%). Pada aspek warna diketahui bahwa warna dari varian pedas yang paling disukai dengan persentase 66%, kemudian diikuti oleh warna varian gurih (63%) dan warna varian manis (60%).

Hasil rata-rata persentase kesukaan panelis terhadap semua aspek organoleptik “SERANG” yaitu, aroma (78,8%), rasa (86,3%), tekstur (66,3%), dan warna (63%). Berdasarkan hasil uji kesukaan tersebut, diketahui bahwa lebih dari 60% panelis menyukai semua aspek organoleptik dari tiga varian produk, sehingga dapat disimpulkan bahwa produk “SERANG” dapat diterima di kalangan konsumen.

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik dari “SERANG” rasa Gurih

Organoleptik	Panelis	Hasil Uji	
		Jawaban Suka	Persentase
Aroma	30	24	80%
Rasa	30	26	86%
Tekstur	30	21	70%
Warna	30	19	63%

Tabel 2. Hasil Uji Hedonik dari “SERANG” rasa Pedas

Organoleptik	Panelis	Hasil Uji	
		Jawaban Suka	Persentase
Aroma	30	26	86%
Rasa	30	24	80%
Tekstur	30	20	66%
Warna	30	20	66%

Tabel 3. Hasil Uji Hedonik dari “SERANG” rasa Manis

Organoleptik	Panelis	Hasil Uji	
		Jawaban Suka	Persentase
Aroma	30	21	70%
Rasa	30	28	93%
Tekstur	30	19	63%
Warna	30	18	60%

KESIMPULAN

“SERANG” (Stik Sehat Umbi Porang) merupakan inovasi camilan berbahan dasar umbi porang (*Amorphophallus muelleri*) yang memiliki tiga varian yaitu gurih, pedas, dan manis.

Hasil uji hedonik dari “SERANG” yaitu lebih dari 60% panelis menyukai semua aspek organoleptik dari tiga varian produk “SERANG” sehingga dapat disimpulkan bahwa “SERANG” dapat diterima di kalangan masyarakat.

PUSTAKA ACUAN

- Ningrum, L., Rosavira, T., & Pambudi, B. (2017). How The Panelists Votes Chicken Ballotine With Analog Chicken Turkey and Duck. *International Journal of Innovative Science and Research Technology*, 2(4). www.ijisrt.com
- Nugraheni, B., Cahyani, M., & Herlyanti, K. (2018). *EFEK PEMBERIAN GLUKOMANAN UMBI PORANG (Amorphophallus oncophyllus Prain ex Hook. f.) TERHADAP KADAR KOLESTEROL TOTAL DARAH TIKUS YANG DIBERI DIET TINGGI LEMAK.*
- Rustiana, R., Suwardji, & Suriadi, A. (2021). PENGELOLAAN UNSUR HARA TERPADU DALAM BUDIDAYA TANAMAN PORANG. *Jurnal AGROTEK UMMAT*, 8(2), 99–109.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2). <http://ejournal.bsi.ac.id/ejurnal/index.php/jp>
- Wahyuni, K. I., Rohmah, M. K., Ambari, Y., & Romadhon, B. K. (2020). Pemanfaatan Umbi Porang (*Amorphophallus muelleri* Bl) Sebagai Bahan Baku Keripik. *Jurnal Karinov*, 3(1), 1–4.