

PENGARUH VARIASI TEPUNG TERHADAP SIFAT ORGANOLEPTIK KERIPIK REBUNG BETUNG (*Dendrocalamus asper*)

*The Effect Of Flour Variations On The Organoleptic Properties Of Betung Bamboo Chips (*Dendrocalamus asper*)*

Syariatul Rofiah^{*1}, Riyadlul Akbar², Moh. Nurul Hidayatullah³

^{1,2,3}Program Studi Teknologi Hasil Pertanian – Fakultas Teknik–Universitas Annuqayah

Jl. Bukit Lancaran PP Annuqayah Guluk- Guluk Sumenep

Korespondensi, email : rofiah@gmail.com

submit: 25 May 2025 | Revisi: 24 June 2025
diterima: 25 May 2025 | Available online: 30 June 2025

ABSTRAK

Rebung betung (*Dendrocalamus asper*) adalah tunas bambu muda yang muncul di permukaan dasar rumpun bambu dan biasanya tertutup oleh rambut halus atau gugut. Rebung memiliki berbagai kandungan gizi yang baik sehingga dapat diolah menjadi keripik. Keripik rebung (*Dendrocalamus asper*) adalah makanan yang terbuat dari rebung yang diiris tipis kemudian direbus, tiriskan dicampur dengan variasi tepung yang sudah ditambah penyedap rasa kemudian digoreng. Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh sifat organoleptik keripik rebung dengan variasi tepung. Metode penelitian menggunakan ANOVA dengan 4 perlakuan yaitu: P0 : 60gr rebung + Tanpa tepung, P1 : 60gr rebung + 60gr terigu, P2 : 60gr rebung + 60gr tepung beras dan P3: 60gr rebung + 60gr tepung tapioka. Analisis data pada uji organoleptik menggunakan One Way Anova dan uji lanjut Duncan. Hasil uji analisis One Way Anova menunjukkan nilai signifikansi aspek tekstur $p < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang nyata atau ada pengaruh terhadap tekstur keripik rebung dan dapat diuji lanjut dengan uji Duncan yang menghasilkan P0, P3, P1, dan P2 ada perbedaan yang nyata atau ada pengaruh terhadap tekstur keripik rebung.

Kata kunci: Keripik Rebung; Sifat Organoleptik; Uji Hedonik; Variasi Tepung.

ABSTRACT

Bamboo shoots (*Dendrocalamus asper*) are young bamboo shoots that appear on the surface of the base of bamboo clumps and are usually covered by fine hairs or gugut. Bamboo shoots have various good nutritional contents so they can be processed into chips. Bamboo shoot chips (*Dendrocalamus asper*) are food made from bamboo shoots that are thinly sliced then boiled, drained, mixed with a variety of flour that has been added with flavorings and then fried. The purpose of this study was to determine the effect of organoleptic properties of bamboo shoot chips with variations in flour. The research method used ANOVA with 4 treatments, namely: P0: 60gr bamboo shoots + Without flour, P1: 60gr bamboo shoots + 60gr wheat, P2: 60gr bamboo shoots + 60gr rice flour and P3: 60gr bamboo shoots + 60gr tapioca flour. Data analysis in the organoleptic test used One Way Anova and Duncan's further test. The results of the One Way Anova analysis test showed a significance value of the texture aspect of $p < 0.05$ so that it can be concluded that there is a real difference or there is an influence on the texture of bamboo shoot chips and can be further tested with the Duncan test which produces P0, P3, P1, and P2 there is a real difference or there is an influence on the texture of bamboo shoot chips.

Keywords : Bamboo Shoot Chips; Organoleptic Properties; Hedonic Test; Flour Variation.

PENDAHULUAN

Rebung betung memiliki bahasa latin yaitu *Dendrocalamus asper*, yang berarti tanaman yang sangat berkhasiat khususnya bagi tubuh (Muniarty et al, 2021). Sebagai salah satu tumbuhan bahan pangan rebung mudah ditemukan dipedesaan. Rebung dapat berfungsi sebagai sumber pangan dengan cara pengolahan yang benar, rebung memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu sekitar 2,56% (Harvina et al, 2019). Selain kaya akan serat, rebung atau bambu muda ini juga memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu $\geq 89\%$, mengandung protein sekitar 2,3 - 3,9 %, dan mengandung karbohidrat sekitar 45%, mineral 1-1,5% (Waridah, 2023). Akan tetapi rebung juga merupakan sayuran yang rendah lemak yaitu $\leq 0,3\%$ (Dewi Niswatul F, 2022).

Rebung juga merupakan komoditas yang berpeluang ekonomis, dimana bisa dijadikan produk olahan pangan yang berpotensi dalam pengembangan usaha niaga tani, yaitu kegiatan jual beli yang dilakukan untuk memperoleh keuntungan (Waridah, 2023). Rebung memiliki manfaat yang sangat banyak, namun pada kenyataannya pemanfaatan rebung oleh masyarakat masih kurang. Rebung mudah ditemui terutama pada saat musin penghujan, biasanya rebung di panen ketika tingginya sudah mencapai 20 cm dari permukaan tanah dengan diameter batang sekitar 7 cm (Farasichwan, 2018). Senyawa utama didalam rebung mentah adalah air, yaitu sekitar 91%. Disamping itu, rebung mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, vitamin C, Serta mineral lain seperti kalsium, fosfor, besi dan kalium. Berdasarkan uraian di atas maka sangat berpotensi jika rebung diolah menjadi produk pangan, salah satu produk pangan yang banyak disukai masyarakat adalah 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 kapanpun (Farasichwan, 2018). 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 (Sebayang, 2020). Biasanya yang sering dijadikan keripik adalah singkong, ketela dan pisang, tetapi pada penelitian ini akan membuat keripik dari rebung dengan ketebalan 1-2 mm supaya hasilnya lebih renyah dengan penambahan variasi tepung. Keripik rebung dengan variasi tepung akan diuji sifat organoleptik, uji organoleptik adalah pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk menilai mutu suatu produk, meliputi spesifikasi mutu kenampakan, bau, rasa dan konsistensi/ tekstur serta beberapa faktor lain yang diperlukan untuk menilai mutu produk tersebut (Ismanto, 2022). Berdasarkan uraian diatas maka peneliti mengambil penelitian tentang “Pengaruh Variasi Tepung Terhadap Sifat Organoleptik Keripik Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*)

METODE

Penelitian sifat organoleptik pada keripik rebung ini dilakukan di laboratorium pengolahan Universitas Annuqayah pada bulan Juni-Juli 2024. Alat yang digunakan adalah pisau, baskom, timbangan, panci, sendok, wajan, kompor, spatula, wadah. Bahan yang digunakan meliputi rebung betung, halawa, garam, tepung terigu, tepung tapioca, minyak goreng.

Uji organoleptik menggunakan uji kesukaan skala hedonik pada 4 perlakuan P0 = 60 gram rebung + tanpa penambahan tepung, P1 = 60 gram rebung + 60 gram tepung terigu, P2 = 60 gram rebung + 60 gram tepung beras, P3 = 60 gram rebung+ 60 gram tepung tapioca. Analisis data organoleptic menggunakan uji one way anova dengan taraf signifikan 0,05.

Prosedur Pembuatan Keripik Rebung

Rebung betung dengan kualitas baik disiapkan sebanyak 1 kg. kemudian rebung betung dikupas hingga bersih dan kulitnya. Selanjutnya rebung betung dicuci dengan air mengalir. Rebung betung diiris dengan ukuran 1mm. hasil irisan rebung kemudian direbus dengan air selama 15 menit. Kemudian menyiapkan irisan rebung yang telah direndam ditimbang dan dicampurkan dengan tepung sesuai masing-masing perlakuan yang telah dibuat (P0,P1, P2, P3). Memberikan sedikit garam agar rasanya tidak hambar . menggoreng pada minyak panas selama 3 menit. Penirisan minyak dan pengemasan.

Prosedur Uji Organoleptik

Uji organoleptik untuk menilai tingkat kesukaan produk dilakukan pada panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang, dimana penilaian sifat organoleptik dilakukan dengan pengamatan rasa, warna, aroma, dan tekstur (Mawaddah *et al.*, 2021). Adapun standar nilai tingkat kesukaan sampel yang digunakan adalah 1-2-3-4-5 dengan 5 skala hedonik yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka

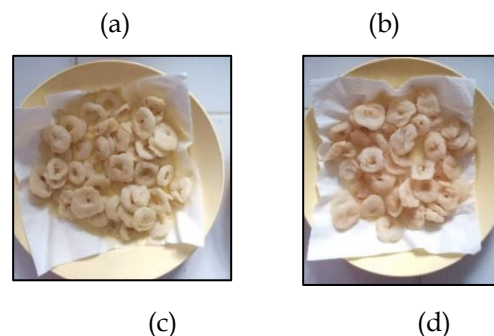
HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji one way anova pada masing-masing aspek organoleptic yang diujikan, didapatkan hasil sebagai berikut.

Warna

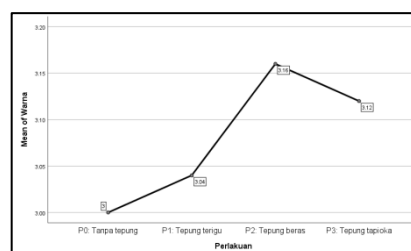
Warna merupakan karakteristik utama dari sebuah produk, hampir 60% penerimaan terhadap sebuah produk ditentukan oleh warna (Dianah, 2020). Warna memiliki peranan penting untuk menentukan mutu serta memiliki daya tarik untuk konsumen, sehingga konsumen dapat memberi kesan suka atau tidak suka secara cepat (Mawaddah *et al.*, 2021). Data pengamatan uji organoleptik warna keripik rebung antara P0, P1, P2, dan P3 dapat dilihat pada Gambar 1.

Adapun perbedaan warna pada masing-masing perlakuan dapat dilihat pada gambar berikut ini:



Gambar 1 Sampel keripik rebung (a) Perlakuan 0 (b) Perlakuan 1 (c) Perlakuan 2 (d) Perlakuan 3.

(Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2024)



Gambar2. Grafik Organoleptik Warna keripik rebung

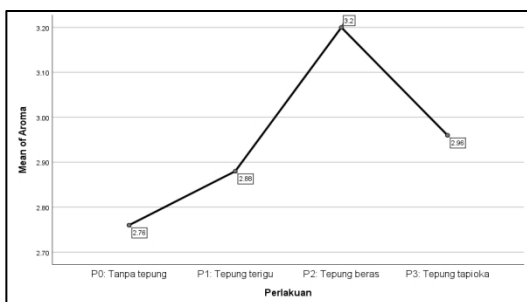
Berdasarkan gambar 2. Hasil pengamatan uji organoleptik tingkat kesukaan panelis pada warna keripik rebung menunjukkan panelis menyukai warna keripik rebung yang menggunakan tepung beras dengan nilai rata-rata 3,16 karena hasil keripik rebung yang menggunakan tepung beras lebih cerah dibandingkan dengan warna keripik rebung yang menggunakan tepung tapioka dan terigu. Karena menurut Afgani (2023) warna dari tepung beras adalah opaque atau tidak bening setelah dimasak. Sedangkan warna keripik rebung yang menggunakan tepung tapioka mendapatkan nilai rata-rata 3,12, warna keripik rebung yang menggunakan tepung terigu mendapatkan nilai rata-rata 3,04, dan warna keripik rebung yang tanpa menggunakan tepung mendapatkan nilai rata-rata paling rendah yaitu 3,00. Hal ini disebabkan warna keripik yang dihasilkan dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Daya tarik suatu makanan sangat dipengaruhi oleh

penampilan atau warnanya, hal tersebut merupakan salah satu faktor fisik yang menuntun dan menggugah selera orang dalam memilih makanan tersebut (Anova et al., 2012).

Hasil uji one way ANOVA parameter warna menunjukkan bahwa signifikansi (sig.) sebesar $0,961 > 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil organoleptik warna pada keripik rebung dengan penggunaan tepung yang berbeda sehingga tidak perlu melakukan uji lanjutan, dan dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung terigu, beras, dan tapioka tidak berpengaruh pada warna keripik rebung yang dihasilkan.

Aroma

Aroma adalah bau dari produk makanan, bau sendiri merupakan suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori (Dianah, 2020). Aroma merupakan salah satu variabel kunci, karena selera konsumen terhadap makanan biasanya sangat ditentukan oleh aroma (Maligan et al., 2018). Aroma memiliki peranan yang sangat penting dalam makanan dan aroma ditentukan tidak hanya oleh satu bahan, tetapi juga oleh sejumlah komponen yang menimbulkan bau yang khas antara komponen bahan yang berbeda (Umanahu et al., 2023). Data hasil pengamatan uji organoleptik aroma keripik rebung antara P0, P1, P2, dan P3 dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Grafik Organoleptik Aroma keripik rebung

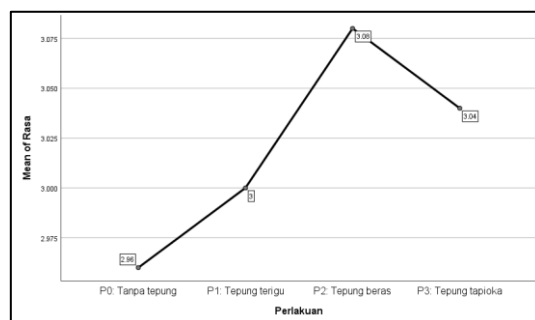
Berdasarkan gambar 3. Hasil pengamatan uji organoleptik tingkat kesukaan penulis pada aroma keripik rebung menunjukkan panelis menyukai aroma keripik rebung yang menggunakan tepung beras dengan nilai rata-rata 3,20. Aroma keripik rebung yang menggunakan tepung

tapioka mendapatkan nilai rata-rata 2,96, aroma keripik rebung yang menggunakan tepung terigu mendapatkan nilai rata-rata 2,88, dan aroma keripik rebung yang tanpa menggunakan tepung mendapatkan nilai rata-rata paling rendah yaitu 2,76. Perubahan aroma disebabkan oleh variasi tepung yang digunakan. Menurut Anova et al., (2012) yang menyatakan bahwa aroma makanan sangat dipengaruhi oleh jumlah bahan yang digunakan dan proses pengolahannya.

Hasil uji one way ANOVA parameter aroma menunjukkan bahwa signifikansi (sig.) sebesar $0,574 > 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak, artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil organoleptik aroma pada keripik rebung dengan penggunaan tepung yang berbeda sehingga tidak perlu melakukan uji lanjutan, dan dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung terigu, beras, dan tapioka tidak berpengaruh pada aroma keripik rebung yang dihasilkan.

Rasa

Rasa adalah tanggapan indra terhadap rangsangan saraf seperti manis, pahit, asam terhadap indra pengecap, dan rasa merupakan faktor yang paling dominan terhadap suatu produk (Dianah, 2020). Rasa juga merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan apakah suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Atribut rasa merupakan karakter sensori yang penting dalam produk makanan. Karakter sensori seperti rasa memiliki efek yang spesifik pada pilihan makanan konsumen (Martiyanti, 2018). Cita rasa suatu makanan pada umumnya tidak hanya mencakup satu rasa saja, akan tetapi gabungan berbagai macam rasa yang berbeda dari komposisi bahan sehingga menimbulkan cita rasa makanan yang utuh (Nursholeh et al., 2022) Data hasil pengamatan uji organoleptik rasa keripik rebung antara P0, P1, P2, dan P3 dapat dilihat pada Gambar 4.



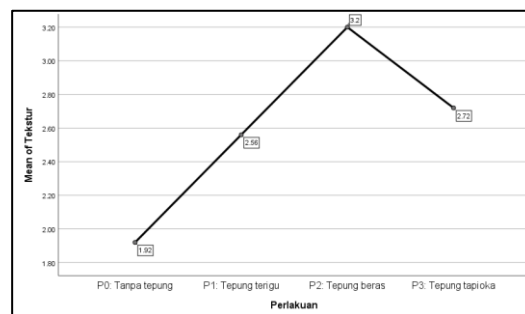
Gambar 4. Grafik Organoleptik Rasa keripik rebung

Berdasarkan gambar 4. Hasil pengamatan uji organoleptik tingkat kesukaan penelis pada rasa keripik rebung menunjukkan panelis menyukai rasa keripik rebung yang menggunakan tepung beras dengan nilai rata-rata 3,08, rasa keripik rebung yang menggunakan tepung tapioka mendapatkan nilai rata-rata 3,04, rasa keripik rebung yang menggunakan tepung terigu mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dan rasa keripik rebung yang tanpa tepung mendapatkan nilai rata-rata paling rendah yaitu 2,96. Perubahan rasa disebabkan oleh variasi tepung yang digunakan. Hal ini sama dengan yang dinyatakan Hartati (2017) rasa suatu bahan pangan dapat berasal dari bahan pangan itu sendiri dan apabila mendapatkan perlakuan atau pengolahan, maka rasanya dapat dipengaruhi bahan-bahan yang ditambahkan selama proses pengolahan. Adapun hasil uji one way ANOVA parameter rasa menunjukkan bahwa signifikansi (sig.) sebesar $0,986 > 0,05$ maka H_0 diterima dan H_a ditolak artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil organoleptik rasa pada keripik rebung dengan penggunaan tepung yang berbeda sehingga tidak perlu melakukan uji lanjutan, dan dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung terigu, beras, dan tapioka tidak berpengaruh pada rasa keripik rebung yang dihasilkan.

Tekstur

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Midayanto dan Yuwono, 2014). Tekstur yang baik sesuai dengan keadaan makanan yang seharusnya, sedangkan tekstur yang buruk adalah tekstur yang sesuai dengan yang dikehendaki seperti kembali ke tekstur yang semula (Nilawati *et al.*, 2019). Data hasil pengamatan uji organoleptik tekstur keripik rebung antara

P0, P1, P2, dan P3 dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Grafik Organoleptik Tekstur keripik rebung

Berdasarkan gambar 5. Hasil pengamatan uji organoleptik tingkat kesukaan penelis pada tekstur keripik rebung menunjukkan panelis menyukai tekstur keripik rebung yang menggunakan tepung beras dengan nilai rata-rata 3,20, karena tepung beras mengandung pati atau polisakarida yang tinggi serta proses gelatinisasi sehingga berpengaruh terhadap kerenyahan produk pangan seperti keripik (Weni *et al.*, 2022). Sedangkan tekstur keripik rebung yang menggunakan tepung tapioka mendapatkan nilai rata-rata 2,72, tekstur keripik rebung yang menggunakan tepung terigu mendapatkan nilai rata-rata 2,56 dan tekstur keripik rebung yang tanpa tepung mendapatkan nilai rata-rata paling rendah yaitu 1,92. Perubahan tekstur disebabkan oleh variasi tepung yang digunakan. Sedangkan hasil uji one way ANOVA parameter tekstur menunjukkan bahwa signifikansi (sig.) sebesar $0,02 < 0,05$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima, yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil organoleptik tekstur pada keripik rebung dengan penggunaan tepung yang berbeda sehingga perlu dilanjut pada uji Duncan. Hasil dari uji Duncan diketahui perlakuan P0, P3, P1, dan P2 ada perbedaan yang nyata terhadap tekstur keripik rebung serta dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung terigu, beras, dan tapioka berpengaruh signifikan terhadap tekstur keripik rebung yang dihasilkan.

KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik keripik rebung yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur yang dilakukan terhadap 25 panelis rata-rata

panelis menyukai keripik rebung pada P2 dengan penggunaan tepung beras. Adapun berdasarkan hasil uji analisis One Way Anova hasil warna, aroma, dan rasa menghasilkan nilai signifikan $p > 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan yang nyata atau tidak ada pengaruh terhadap warna, aroma dan rasa keripik rebung. Sedangkan hasil analisis One Way Anova terhadap tekstur keripik rebung signifikansinya $p < 0,05$ sehingga dapat disimpulkan bahwa ada perbedaan yang nyata atau ada pengaruh terhadap tekstur keripik rebung dan dapat diuji lanjut dengan uji Duncan yang menghasilkan P0, P3, P1, dan P2 ada perbedaan yang nyata atau ada pengaruh terhadap tekstur keripik rebung.

DAFTAR PUSTAKA

- A. Septiadi dan W. K. Ramadhani. 2020. Penerapan Metode Anova untuk Analisis Rata-rata Produksi Donat, Burger, dan Croissant pada Toko Roti Animo Bakery. *Jurnal Bulletin of Applied Industrial Engineering Theory*. 1(2)
- Abdhul, Yusuf. (2023). Diagram Alir Penelitian: Pengertian, Jenis dan Contoh. <https://deepublishstore.com/blog/diagram-alir-penelitian/>.
- Ammar Farasichwan. (2018). *Pemanfaatan Rebung (Dactylokladusstenostachys) Menjadi Keripik*. Karya Ilmiah Sekolah Menengah Atas Al-Muslim. Tambun-Bekasi.
- Anova, I. T. K. (2012). Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Beberapa Jenis Tepung Terhadap Mutu Makanan Mpek-Mpek Palembang. *Jurnal Litbang Industri*, 3. <https://media.neliti.com/media/publications/452845-none-2d1f4f61.pdf>
- Angkat. M. (2017). *Respon Pertumbuhan Dan Produksi Tanaman Terong Ungu (Solanum melongena L.) Terhadap Penggunaan Limbah Beglog Dengan Pemberian Ekstrak Rebung Bambu*. Skripsi Agroteknologi Universitas Medan Area.
- Ayustaningwarno, F. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu.1-8. https://www.researchgate.net/publication/276146067_Teknologi_Pangan_Teori_Praktis_dan_Aplikasi/links/5643277708ae54697fb2c6bb/Teknologi-Pangan-Teori-Praktis-dan-Aplikasi.pdf
- BPOM, D. S. (2020). *Apa perbedaan antara kerupuk dengan keripik?* Jakarta: Direktorat Standardisasi Pangan Olahan.
- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*). *Skripsi*, 16. [https://repository.uin-suska.ac.id/25572/1/GABUNGAN KECUALI BAB IV.pdf](https://repository.uin-suska.ac.id/25572/1/GABUNGAN%20KECUALI%20BAB%20IV.pdf).
- Dewi Niswatul F, L, A, M. (2022). *Pelatihan Pengolahan Stik Rebung Sebagai Upaya Untuk Meningkatkan Ekonomi Masyarakat di Desa Pandanwangi*. 3(1): 43-51.
- Gumelar, H.A. 2019. Uji Karakteristik Mie Kering Berbahan Bakutepung Terigu Dengan Substitusi Tepung Mocaf Uptd. Technopark Grobogan Jawa Tengah. *Skripsi*. Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Semarang.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapiai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883- 2888.
- Gusti Eva Tavita, Kurniawan Pratama Issan, Hikma Yanti. (2023). *Pemanfaatan Bambu Oleh Masyarakat Di Desa Rawak Hilir Kecamatan Sekadau Hulu Kabupaten Sekadau*. *Jurnal Hutan Lestari*. 11 (3): 774-784.
- Hari Ismanto. (2022). Uji organoleptik keripik udang (*L. vannamei*) hasil penggorengan vakum. *jurnal agrosainta id/index.php/ags*. 6 (2): 53-58.
- Harvina, H, Afrizal, R, Hidayat, F, Lama, P, Rebung, P, Dalam, B, Kapur, L, Dengan, S, Yang, K, Terhadap, B, Keripik, M, & Abstrak, R. (2019). S J A T Effect of Soaking Time of Bamboo Shoot and Concentrations of Lime Paste on Quality of Bamboo

- Shoot Chips. *Serambi Journal of Agricultural Technology*, 1(1): 17-24.
- Hasnelly dan Ghaffar, R. 2021. Uji Organoleptik Mi Lidi Berbasis Jewawut dan Beras Merah sebagai alternative Camilan Beras Gluten. *Pasundan Food Teknologi Journal*. 8. 85-88.
<https://doi.org/10.23969/pftj.v8i3.4448>
- Hayati, R, dan Hayati, M. 2016. Kajian Warna dan Uji Organoleptik pada Klon Ubi Jalar (*Ipomen batatas L.*). *Jurnal Agrotek Lestari*. 2. 1-6.
<http://journal.utu.ac.id/jagrotek/article/view/499>
- Lekahena, V. N. J. (2016). Pengaruh penambahan konsentrasi tepung tapioka terhadap komposisi gizi dan evaluasi sensori nugget daging merah ikan Madidihang. *Jurnal Agribisnis Perikanan*, 9(1), 1-8.
<https://doi.org/10.29239/j.agrikan.9.1.1-8>
- Mastrina Silaban, Netti Herawati, Yelmira Zalfiatri (2017). Pengaruh Penambahan Rebung Betung Dalam Pembuatan Nugget Ikan Patin (*Pangasius Hypophthalmus*). *Jurnal Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Universitas Riau*. 4 (2): 1-13.
- Miftahul Huda, Sri Rejeki Retna Pertiwi, Muhammad Fakhri Kurniawan. (2023). Pembuatan Keripik Simulasi Rebung Betung (*Dendrocalamus asper*) dan Kajian Sensori serta Sifat Kimianya. *Jurnal Ilmu Pangan dan Hasil Pertanian*. 7 (2): 83-92. Doi: 10.26877/jiphp.v7vi1.12880.
- Miftaql Muthohiroh, Siti Sulandjari. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Dan Penambahan Tahu Terhadap Mutu Organoleptik Nugget Mureta. *journal boga: Program Studi S-1 Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya*. 4 (1): 9-17.
- Muniarty, P, Saputri, D, Fetiningsih Syaframis, N, Arman Maulana, M, Zulianti, R, Siti Nur Alfisahr, dan, Rimawan, dan M, Siti Nur Alfisahr dan Rimawan, dan M, & Rebung Sebagai Makanan Program Diet Yang Bernilai Ekonomis *Bulletin, P.* (2021). *Bulletin of Management and Business Pemanfaatan Rebung Sebagai Makanan Program Diet Yang Bernilai Ekonomis*. 2(2), 203-210.
<https://doi.org/10.31328/bmb.v2i2>.
- Muhammad Nursholeh, Lukman Aziz, Hariyandi, M. A. D. (2022). Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan. *Jurnal Teknologi Dan Mutu Pangan*, 1(1), 390-400.
- Nova Rizkiyanti, Rahmi Kamal, Yuli Heirina Hamid. (2016). Pengaruh Penambahan Rebung Betung (*Dendrocalamus Asper*) Terhadap Karakteristik Organoleptik Dan Tingkat Penerimaan Konsumen Pada Kerupuk. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga* 1 (1): 25-31.
- Okfrianti, Yenni, Catur Herison, Fahrurrozi, Budiyanto. (2021). Review: Potensi Rebung Untuk Kesehatan. *Agritepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pertanian*, 8 (2): 114-122.
- Permadi, M, R., Oktafa, H., dan Agustianto, K. 2018. Perancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakanj Algoritma Radial Basis Function Network. *Jurnal Mikrotik*. 8. 29-42.
<https://core.ac.uk/download/pdf/228737652.pdf>.
- Rahayu, W, M. 2020. Hand-Out Matakuliah Uji Inderawi. Fakultas Teknologi Industri. Universitas Ahmad Dahlan. 1-29.
<https://doi.org/10.29408/jel.v7i1.2676>
- Rihat Sebayang, Eli Safrida, Marlya Fatira AK, Benar Surbakti, Asmalidar. (2020). Penerapan Teknologi Tepat Guna Pada Usaha Aneka Keripik. *MADIYA: Jurnal Pengabdian Masyarakat*. 1 (1).
- Sahrudin, Dimas Ramadhan Putra, Jhav Sund Otoricoento, Mujirudin, Harry Ramza. 2018. Mesin Pengupas Bawang Mudah - Alih (Portable Onion Peeler Machine). *Jurnal Seminar Nasional TEKNOKA*. 1: 43-49
- Satria, A, D. (2021). Makanan Halal Perspektif Majelis Ulama Indonesia (MUI) di

- Kota Palangka Raya. *Jurnal Studi Islam*. 22. 308313. <https://journals.ums.ac.id/index.php/profetika/article/download/16694/7152>.
- Supriyatna. 2014. Pengolahan Rebung Sebagai Pangan Fungsional Sumber Serat. *Jurnal Penelitian dan Pengembangan*. 1 (2).
- Sukmiyati Agustin, Atikah Maya Sari, Marwati. (2023). Studi Pengaruh Lama Fermentasi Spontan Terhadap Sifat Fisiko-Kimia Tepung Rebung Betung (*Dendrocalamus asper* Backer). *Jambura Journal of Food Technology (JJFT)*. 5 (1): 23-31.
- Titania, G, P. 2018. Proses Pengembangan Performansi Panelis Terlatih Menggunakan Metode *Spectrum Descriptive Analysis* di PT. Campina Ice Cream Industry TBK. *Skripsi*. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Brawijaya. 1-75.
- Trihaditia, R., dan Puspitasari, D, T, K. 2020. Uji Organoleptik Formulasi Fortifikasi Bekatul dalam Pembuatan Bubur Instan Beras Pandan Wangi. *Jurnal Pro-Stek*. 1. 29-50. <https://doi.org/10.35194/prs.v1i1.825>
- Umanahu, I., Polnaya, F. J., & Breemer, R. (2023). Jurnal Agrosilvopasture-Tech Pengaruh Konsentrasi Tapioka terhadap Karakteristik Kimia dan Organoleptik Kerupuk Sawi (*Brassica chinensis* var *Parachinensis*) Effect of Tapioca Concentration on Chemical and Organoleptic Characteristics of Mustard (*Brassic*. *Jurnal Agrosilvopasture-Tech*, 2(2), 240-247. <https://ojs3.unpatti.ac.id/index.php/agrosilvopasture-tech/article/view/8142>
- Vorontsova, Maria, S, Lynn, G, Clark, Dransfield, J, Govaerts, R, William, J, & Baker. (2016). *World checklist of bamboos and rattan*. INBAR. *Technical Reports No. 37. International network for bamboo and rattan & the board of trustees of the royal Botanic Gardens, Kew*. 37: 1-454.
- Vefty Novita Putri, Yenni Okfrianti, Kamsiah. (2017). Pengaruh Penambahan Variasi Konsentrasi Tepung Rebung Pada Pembuatan Roti Tawar Terhadap Kadar Serat, Umur Simpan Dan Uji Organoleptik. *AGRITEPA: Jurnal Politeknik Kesehatan Kementerian Kesehatan Bengkulu*. IV (1): 13-24.
- Venagaya, C. A., Anam, S., Yuyun, N. 2017. *Variasi Waktu dan cara pengolahan sebelum dikonsumsi terhadap penurunan kandungan asam sianida pada varietas rebung bambu ampel (Bambusa vulgaris Schrad. ex Wendl.)*. Kovalen, 3(2):189-195, Agustus 2017.
- Wahyu Kurniawati, Sayid Agil AR Rasyid, Panji Arya Kusuma, Fatma Nur Aisyah, Arina Rochmah Fadhillah. (2022). Keripik Rebung: Kreativitas Mahasiswa Pgsd Sebagai Upaya Untuk Membentuk Jiwa Entrepreneur. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Pendidikan Dasar*. 2 (2). <https://ojs.unpkediri.ac.id/index.php/dedikasi>.
- Waridah, Perdinandus Hermanto, Elvia Rahmawati, Yeni Adelia Rahmani. (2023). Aneka Pangan Olahan Rebung Sebagai Alternatif Pendapatan Ekonomi Ibu Rumah Tangga. *Jurnal Dedikasi*. 3 (1).
- Wirausaha, S. (2019). *Peluang Usaha Keripik: Modal Mepet, Untungnya Dobel!* Jakarta: Genpi.com.
- Widjaja, E.A. (2019). *The Spectacular Indonesian Bamboos*. Jakarta (ID): Polagrade.
- Widjaja, W, P., Sumartini., dan Rifani. 2017. Pengaruh Konsemntrasi Jelly Powder Terhadap KarakteristikMinuman Jeli Ikan Lele. *Pasundan Food Teknologi Journal*. 4. 197-207. <https://doi.org/10.23969/pftj.v4i3.648>.
- Wulandari, P. A., Sugitha, I. M., & Arihantana, N. M. I. H. (2019). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dengan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L. Poir) Terhadap Karakteristik Cendol. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 8(3), 248. <https://doi.org/10.24843/itepa.2019.v08.i03.p03>.