

**PEMANFAATAN REBUNG (*Dactyloctenostachys*) MENJADI  
KERIPIK**

**KARYA TULIS ILMIAH**

Disusun untuk memenuhi syarat kelulusan



Oleh :

Ammar Farasichwan

NIS : 161710005

**SEKOLAH MENENGAH ATAS AL-MUSLIM**

Jalan Raya Setu, Kampung Bahagia, Telepon : 021-88335907

Faksimile : 8831167 , 88362227

TAMBUN-BEKASI

2018

**LEMBAR PENGESAHAN**  
**PEMANFAATAN REBUNG (*Dactylokladusstenostachys*)**  
**MENJADI KERIPIK**

Yang dipersiapkan dan disusun oleh

Ammar Farasichwan

NIS : 161710005

Yang disetujui dan dipertahankan di depan Dewan Penguji (Penyanggah)

Pada Senin 08 Oktober 2018

Dan dinyatakan telah memenuhi syarat

Susunan Tim Penguji

Penyanggah

Pembimbing

Ainun Jariah S.PdI

Atut Siti Wahyuni S.S

Tambun, 8 Oktober 2018

Kepala SMA Al-Muslim

Dra.Reni Nurhidayati

## **MOTTO**

**Kalau Kamu Berbuat Baik, Kamu Pasti Menghadapi  
Ujian Berat.**

## KATA PENGANTAR

Assalamualikum Wr. Wb

Segala puji serta syukur kita panjatkan kehadiran Allah SWT karena berkat rahmat dan limpahan karuniaNya, penulis dapat menyelesaikan Karya Tulis Ilmiah ini dengan judul Pemanfaatan Rebung Menjadi Keripik.

Tujuan penulisan Karya Tulis Ilmiah ini ialah sebagai bahan penelitian dan sebagai salah satu syarat untuk memenuhi kelulusan.

Pada kesempatan ini penulis tak lupa menyampaikan ucapan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah banyak membantu dalam penulisan Karya Tulis Ilmiah ini, baik secara langsung maupun secara tidak langsung.

Adapun pihak tersebut diantaranya adalah :

1. Ibu Dra. Reni Nurhidayati, selaku kepala sekolah SMA Al Muslim yang juga telah banyak membantu memberikan dorongan dan arahan sehingga selesai pada waktunya.
2. Ibu Siti Mugi Rahayu M.Pd , selaku wakil kepala sekolah yang telah memberikan arahan, penjelasan, dan dukungan untuk menyelesaikan karya tulis ilmiah ini.
3. Ibu Atut Siti Wahyuni S.S, selaku guru pembimbing yang telah senantiasa membimbing dan mengarahkan penulis dalam pembuatan karya tulis.
4. Ibu Ainun Jariah S.PdI selaku penyanggah yang telah memberikan dorongan dan semangat terhadap penulis.
5. Segenap dewan guru SMA Al Muslim yang telah memberikan dorongan dan semangat kepada penulis.
6. Orang tua saya yang telah banyak memberikan motivasi dan dukungan baik materi maupun non materi, serta do'a yang tiada henti-hentinya kepada saya.

7. Teman-teman satu angkatan yang tercinta penulis yang telah membantu memberikan ide-ide, semangat, serta turut membantu dalam penyelesaian karya tulis ini.

Demikian yang dapat penulis sampaikan. Penulis menyadari bahwa Karya Tulis Ilmiah ini sangat jauh dari kata sempurna dan juga memiliki banyak kekurangan. Kritik dan saran sangat diharapkan demi meminimalisasi kesalahan pada Karya Tulis Ilmiah di masa mendatang. Semoga Karya Tulis Ilmiah ini dapat memberikan manfaat bagi yang membacanya.

Walaikumsalam Wr. Wb

Bekasi, 8 Oktober 2018

Penulis,

Ammar Farasichwan

**DAFTAR ISI**

<b>HALAMAN JUDUL.....</b>	<b>I</b>
<b>LEMBAR PENGESAHAN.....</b>	<b>II</b>
<b>MOTTO.....</b>	<b>III</b>
<b>KATA PENGANTAR.....</b>	<b>IV</b>
<b>DAFTAR ISI.....</b>	<b>VI</b>
<b>ABSTRAK.....</b>	<b>VIII</b>
<b>BAB I PENDAHULUAN</b>	
A. LATAR BELAKANG.....	1
B. RUMUSAN MASALAH.....	2
C. TUJUAN PENELITIAN.....	3
D. MANFAAT PENELITIAN.....	3
<b>BAB II KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS</b>	
A. KAJIAN TEORI.....	4
B. HIPOTESIS.....	5
<b>BAB III METODE PENELITIAN</b>	
A. JENIS PENELITIAN.....	6
B. DEFINISI OPERASIONAL.....	6
C. POPULASI DAN SAMPEL.....	6
D. INSTRUMEN PENELITIAN.....	6
E. CARA PENELITIAN.....	7
F. TEMPAT DAN WAKTU.....	8
G. ANALISIS HASIL.....	8

**BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

A. HASIL PENELITIAN.....9

B. PEMBAHASAN.....12

**BAB V KESIMPULAN DAN SARAN**

A. KESIMPULAN.....14

B. SARAN.....14

**DAFTAR PUSTAKA.....15****LAMPIRAN.....16****DAFTAR RIWAYAT HIDUP.....20**

# **PEMANFAATAN REBUNG (*Dactylokladusstenostachys*) MENJADI KERIPIK**

**Ammar Farasichwan**

**XII IPA 1**

**NIS : 161710005**

## **ABSTRAK**

*Rebung adalah sumber makanan yang berasal dari jenis tanaman bambu yang masih muda. Rebung termasuk ke dalam jenis sayuran yang sudah banyak dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai bahan makanan. Pada umumnya, masyarakat mengkonsumsi rebung dalam bentuk sayur. Akan tetapi, rebung dapat juga dikonsumsi dalam bentuk lain, berupa keripik. Kandungan rebung terdiri dari protein, asam amino, lemak, gula dan garam anorganik. Tujuan dalam penelitian ini adalah membuat alternatif makanan berbahan dasar rebung. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yang dilakukan pada tanggal 6 September 2018. Hasil dari analisis ini diperoleh melalui uji organoleptik yang dilakukan pada kepada 10 orang responden. Uji yang dilakukan terkait dengan rasa, tekstur, aroma dan bentuk dari keripik rebung. Berdasarkan hasil uji organoleptic diketahui bahwa keripik ini memiliki rasa yang renyah dan aroma keripik yang sedap. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa rebung biasa digunakan sebagai bahan dasar pembuatan keripik*



# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. LATAR BELAKANG

Keripik merupakan makanan yang sangat digemari oleh semua orang. Mulai dari anak-anak, remaja, muda, dewasa sampai orang tua. Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya. Keripik singkong banyak diproduksi di kota Bandung dengan berbagai macam rasa dan varian. Pada umumnya keripik terbuat dari umbi-umbian, seperti ubi jalar, ubi kayu, kentang dan berbagai umbian lainnya. Namun seiring dengan cepatnya perkembangan arus teknologi pengolahan pangan, keripik dapat dibuat juga dari sayuran. Sebagai contohnya, varian lain bahan pembuatan keripik, dapat memanfaatkan rebung.

Rebung merupakan tunas muda tanaman bambu. Tanaman ini dapat tumbuh di dataran rendah sampai di tempat dengan ketinggian 2.000 meter di atas permukaan laut. Tunas bambu muda tersebut enak dimakan, sehingga digolongkan ke dalam sayuran. Rebung yang sering dikenal dengan nama bung (bahasa Jawa), oleh masyarakat pedesaan sudah sejak zaman dahulu dimanfaatkan sebagai bahan sayuran. Dalam bahasa Inggris, rebung dikenal dengan sebutan *bamboo shoot*.

Rebung berbentuk kerucut pada bagian ujungnya, sementara berbentuk bulat pada bagian pangkalnya. Rebung selalu terbungkus oleh kulit batang, dimana kulit batang ini terdapat bulu-bulu halus yang di sebut dengan "glugut" (dalam bahasa Jawa). Rebung dapat mudah ditemui terutama pada saat

musimpenghujan, biasanya rebung di panen ketika tingginya sudah mencapai 20 cm dari permukaan tanah dengan diameter batang sekitar 7 cm.

Kandungan serat pangan pada rebung juga cukup baik. Rebung dapat mengurangi resiko stroke. Pemanfaatan rebung menjadi makanan yang mempunyai keunikan dan nilai gizi yang tinggi tentunya akan menjadi sesuatu kelebihan tersendiri.

Nutrisi utama yang terdapat dalam rebung adalah protein, asam amino, lemak, gula dan garam anorganik. Rebung kaya akan protein, mengandung antara 1,49 dan 4,04 gram (rata-rata 2.65g) per 100g rebung segar. Rebung menghasilkan delapan protein penting dan dua asam amino semi esensial. Kandungan lemak dalam rebung relatif rendah yaitu hanya sekitar 0,26-0,94% saja, manfaat rebung juga sangat kaya akan asam lemak esensial. Kadar gula dalam rebung rata-rata berkisar 2,5% lebih rendah dibanding sayuran lainnya. Kandungan air dalam rebung +/- mencapai 90%.

## **B. PERUMUSAN MASALAH**

Rumusan masalah dalam penulisan karya ilmiah ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

“Apakah rebung dapat menjadi bahan dasar dalam pembuatan keripik”?

## **C. TUJUAN PENELITIAN**

Tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui cara pembuatan keripik dengan bahan dasar rebung.
2. Mengetahui kandungan yang terdapat pada rebung.

#### **D. MANFAAT PENELITIAN**

Manfaat penelitian adalah sebagai berikut:

1. Sebagai informasi kepada para pembaca tentang pemanfaatan rebung sebagai bahan dasar pembuatan keripik.
2. Mencari alternatif makanan baru yang dapat dinikmati oleh semua orang dengan bahan dasar rebung.

## BAB II

### KAJIAN TEORI DAN HIPOTESIS

#### A. KAJIAN TEORI

##### 1. REBUNG (*Dactylokladusstenostachys*)

Rebung merupakan salah satu jenis makanan eksotis yang telah banyak dikonsumsi diberbagai negara negara, terutama di Asia. Namun sekarang ini, hal tersebut telah menyebar luas hingga ke negara-negara Barat.

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. Selain memiliki kandungan kalium yang tinggi, rebung juga memiliki kandungan serat pangan pada rebung adalah 2,56 persen, lebih tinggi dibandingkan jenis sayuran tropis lainnya, selain itu rebung mempunyai kandungan kalium cukup tinggi. Kadar kalium per 100 gram rebung adalah 533 mg.

Berikut Klasifikasi tanaman rebung :

Kingdom	: <i>Plantae</i>
Sub Kingdom	: <i>Viridiplantae</i>
Infra Kingdom	: <i>Streptophyta</i>
Super Divisi	: <i>Embryophyta</i>
Divisi	: <i>Tracheophyta</i>
Sub Divisi	: <i>Spermatophytina</i>
Kelas	: <i>Magnoliopsida</i>
Super Ordo	: <i>Lilianaes</i>
Ordo	: <i>Poales</i>
Famili	: <i>Poaceae</i>
Genus	: <i>Bambusa Schreb.</i>

Spesies : *Bambusa vulgaris* Schrad. Ex  
*J.C.Wendl.*

Rebung memiliki berbagai macam manfaat bagi kesehatan, diantaranya adalah :

1. Membantu menurunkan berat badan
2. Menjaga kesehatan jantung
3. Membantu mengontrol kolesterol
4. Menurunkan resiko kanker
5. Memperkuat sistem kekebalan tubuh
6. Menyehatkan sistem pencernaan
7. Mengobati bisul
8. Mengatasi gangguan pernafasan
9. Agen detoksifikasi
10. Menurunkan tekanan darah
11. Mengobati gangguan pada perut
12. Untuk membersihkan luka
13. Menurunkan tekanan darah

## **2. KERIPIK**

Keripik atau kripik 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.

Secara umum keripik dibuat melalui tahap penggorengan, tetapi ada pula dengan hanya melalui penjemuran, atau pengeringan. Keripik dapat berasa dominan asin, pedas, manis, asam, gurih, atau paduan dari kesemuanya.

## **B. HIPOTESIS**

Berdasarkan kajian teori di atas maka dapat diduga bahwa rebung dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan keripik.

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **A. JENIS PENELITIAN**

Jenis penelitian yang akan digunakan adalah jenis eksperimentasi, yaitu cara penelitian yang menguji langsung objek dan hasil penelitiannya.

#### **B. DEFINISI OPERASIONAL**

Penelitian ini menggunakan dua variabel yaitu:

1. Variabel Bebas : Rebung
2. Variabel Terikat : Keripik yang dibuat dengan bahan dasar rebung.

#### **C. POPULASI DAN SAMPEL**

##### **1. Populasi**

Populasi adalah keseluruhan dan subjek penelitian (semua elemen yang ada dalam penelitian). Populasi yang digunakan adalah rebung di daerah Solo, Jawa Tengah.

##### **2. Sampel**

Sampel adalah sebagian dari populasi yang akan mewakili keseluruhan populasi tersebut. Sampel yang digunakan adalah 2 buah rebung di desa Jengglong RT.02 / RW.02 Kelurahan Bejen, Kecamatan Karanganyar, Kab Karanganyar

#### **D. INSTRUMEN PENELITIAN**

Alat :

1. Panci
2. Penggorengan
3. Spatula
4. Piring
5. Sendok

6. Pisau
7. Kompor

Bahan pembuatan keripik :

1. 1 buah rebung 350 g
2. 1 buah telur ayam
3. Tepung bumbu 250 g
4. Minyak goreng 1 Kg

## **E. CARA PENELITIAN**

- a. Proses pembuatan pertama :
  1. Kupas rebung lalu cuci bersih.
  2. Iris rebung tipis-tipis.
  3. Rendam rebung dengan air kapur sirih selama 30 menit.
  4. Masukkan rebung kedalam air mendidih yang sudah dibubuhi garam (jangan sampai terlalu matang).
  5. Tiriskan rebung lalu jemur rebung di bawah terik sinar matahari selama 3 (tiga) hari hingga kering.
- b. Proses pembuatan tahap kedua:
  1. Rendam rebung yang sudah kering di dalam air panas selama kurang lebih 5 (lima) menit lalu tiriskan rebung.
  2. Masukkan atau celupkan rebung yang sudah di tiriskan tadi ke dalam telur ayam yang sudah diaduk.
  3. Masukkan rebung ke dalam tepung yang sudah diberi bumbu lalu aduk hingga merata.
  4. Goreng rebung yang sudah diaduk dengan tepung tadi dengan menggunakan minyak goreng dengan api yang sedang hingga berubah warna menjadi keemasan lalu angkat dan tiriskan.
- c. Uji Organoleptik
  1. Uji organoleptik dilakukan pada 10 orang yang memiliki pendapat berbeda tentang rasa keripik rebung.
  2. Masing-masing responden akan mencoba mengkonsumsi keripik rebung yang telah dibuat,



3. Masing-masing responden akan memberi keterangan tentang keripik rebung yang sudah dibuat dengan empat kategori yaitu sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka.
4. Hasil uji akan dimasukkan kedalam tabel untuk dianalisa.

#### **F. TEMPAT DAN WAKTU PENELITIAN**

1. Tempat dan waktu pembuatan  
Tempat : Dukuh Zamrud Blok U2/2, Mustika Jaya, Bekasi  
Waktu : 3 - 8 September 2018
2. Tempat dan waktu uji organoleptik  
Tempat : SMA Al Muslim  
Waktu : 13 september 2018

#### **G. ANALISIS HASIL**

Analisis hasil pada penelitian dengan cara menganalisis hasil uji organoleptik terhadap rasa, tekstur, aroma, bentuk pada saat dikonsumsi kepada 10 orang responden. Jika 50% responden menyatakan suka terhadap keripik berbahan dasar rebung maka penelitian dinyatakan berhasil, dan keripik berbahan dasar rebung layak untuk di konsumsi.

## BAB IV

### DATA PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. HASIL PENELITIAN

Dari hasil penelitian, maka diperoleh data sebagai berikut :

**Tabel 4.2** Hasil Uji Organoleptik I

NO	Rasa				Tekstur				Aroma				Bentuk			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1				v				v			v					V
2				v			v				v					V
3				v				v				v				V
4				v			v				v				v	
5			v			v						v		v		
6				v				v				v				v
7				v				v				v				v
8				v				v			v				v	
9				v				v				v			v	
10				v				v				v				v
Jumlah																

Keterangan :

4 = Sangat suka

3 = Suka

2 = Kurang suka

1 = Tidak suka

**Tabel 4.2** Hasil Uji Organoleptik II

No.	Rasa				Tekstur				Aroma				Bentuk			
	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1				v				V				V				v
2				v				V			V				v	
3				v				V				V				v
4				v				V				V				v
5				v				V				V				v
6				v				V				V				v
7			v					V				V				v
8				v			V				V				v	
9				v				V				V				v
10				v				V				V				v
Jumlah			1	9			1	9			2	8			2	8

Keterangan :

4 = Sangat suka

3 = Suka

2 = Kurang suka

1 = Tidak suka

**Tabel 4.3** Presentase Hasil Uji Organoleptik I dan II

Kriteria	Presentase			
	Sangat Suka	Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
Rasa	90%	10%	0%	0%
Tekstur	80%	15%	10%	0%
Aroma	70%	30%	0%	0%
Bentuk	70%	25%	0%	0%

## B. Pembahasan

Berdasarkan dari tabel 4.3 dapat diketahui bahwa keripik yang terbuat dari rebung cenderung sangat disukai responden. Sebanyak 90% responden bahkan menyukai rasa dari keripik tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa rasa dari keripik ini lezat dan nikmat. Sedangkan untuk teksturnya, 80% responden sangat menyukainya. Keripik yang berbahan rebung memiliki aroma yang hampir mirip dengan keripik pada umumnya. Bau dari aslirebung tidak tercium dari keripik ini, sehingga masyarakat yang tidak tahu bahan dasar keripik ini tidak akan mengira bahwa keripik terbuat dari rebung.

Berdasarkan dari aroma dan bentuk, keripik ini disukai. Bentuk keripik ini seperti keripik pada umumnya. Hal ini dikarenakan penyusutan keripik pada saat proses penjemuran. Sedangkan untuk aromanya sedikit kurang menarik karena kurang beraroma sedap. Dimana selama ini masyarakat mengetahui bahwa keripik biasanya memiliki aroma khas dari bumbunya.

Gabungan dari penilaian rasa, tekstur, aroma dan bentuk diperoleh hasil bahwa keripik yang berbahan dasar rebung layak dijadikan sebagai makanan alternatif. Walaupun ada beberapa responden yang sedikit menyukai aroma dan bentuk dari keripik ini, namun sebagian besar masyarakat memberikan respon yang positif terhadap keripik ini.

## **BAB V**

### **KESIMPULAN DAN SARAN**

#### **A. KESIMPULAN**

Dari hasil penelitian ini, terlihat bahwa dari hasil uji organoleptik I dan II didapatkan hasil bahwa masyarakat menyukai keripik yang berbahan dasar rebung. Hal ini dibuktikan dari tanggapan masyarakat. Bahwa 90% masyarakat menyukai rasa, 80% masyarakat menyukai tekstur, dan 70% masyarakat menyukai aroma dan bentuk dengan demikian dapat disimpulkan bahwa rebung dapat digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan keripik.

#### **B. SARAN**

1. Pilihlah rebung yang berasal dari bambu kuning karena jenis rebung ini memiliki tekstur yang halus dan rasa yang tidak pahit.
2. Untuk mendapatkan hasil keripik rebung yang renyah, rebung sebaiknya dipotong tipis menggunakan pisau yang tajam.
3. Pada saat proses pengeringan di bawah terik sinar matahari, rebung yang dijemur harus sampai kering supaya cepat matang pada saat proses penggorengan dan renyah.

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim . 2012. Keripik rebung kaya serat dan kalium. Dalam: <http://soerya-aremania.blogspot.com/2010/09/keripik-rebung-kaya-serat-dan-kalium.html>
- Anonim. 2013. Tinjauan pustaka rebung. Dalam <https://www.scribd.com/document/116647627/TINJAUAN-PUSTAKA-REBUNG>.
- Anonim. 2014. Klasifikasi dan morfologi tanaman bambu. Dalam: <http://www.materipertanian.com/klasifikasi-dan-morfologi-tanaman-bambu/>.
- Anonim. 2018. Dalam:<https://brainly.co.id/tugas/769513>.
- Anonim. 2015. Proposal pemanfaatan rebung. Dalam:<http://forummini.blogspot.com/2015/02/proposal-pemanfaatan-rebung.html>.
- Anonim. 2016.peluang usaha keripik rebung dan analisa usahanya. Dalam: <http://www.tokomesin.com/peluang-usaha-keripik-rebung-dan-analisa-usahanya.html>.
- Anonim. 2010. Rebung. Dalam: <https://id.wikipedia.org/wiki/Rebung>.
- Anonim. 2012. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/%20keripik>

## LAMPIRAN



**Gambar 1 Rebung**



**Gambar 2 Telur**



**Gambar 3 Tepung Sasa**





**Gambar 4** Rebung yang sudah di rebus dan siap untuk di jemur



**Gambar 5** Rebung yang sudah dijemur



**Gambar 6** Rebung yang sedang diberi telur



**Gambar 7 Rebung yang sedang diberi tepung**



**Gambar 8 Rebung yang sudah diberi tepung**



**Gambar 9 Rebung yang sedang digoreng**



**Gambar 9 Rebung yang sudah jadi**

## DAFTAR RIWAYAT HIDUP

Nama : Ammar Farasichwan  
Tempat Tanggal Lahir : Bekasi, 11 April 2001  
Jenis Kelamin : Laki-Laki  
Agama : Islam  
Alamat : Dukuh Zambrud blok U2 No. 2  
Riwayat Pendidikan : TK Darul Qalam  
SD Al-Muslim  
SMP Al-Muslim  
SMA Al-Muslim