

Pengembangan Produk Lokal: Chips Sawo Belanda Sebagai Alternatif Oleh-Oleh Kota Sumedang

Elis Rumini¹, Silpia Puspita Dewi²

¹ Akademi Tata Boga Bandung; elisrumini@gmail.com

² Akademi Tata Boga Bandung; psilpia39@gmail.com

Abstrak

Keripik atau Chips adalah salah satu cemilan yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Pada umumnya keripik terbuat dari umbi-umbian atau buah-buahan yang diiris tipis kemudian digoreng sampai kering, namun pada penelitian ini penulis menginovasi chips dengan memanfaatkan Sawo Belanda yang sudah sangat matang dan tidak laku dijual. Sawo Belanda kurang diminati oleh masyarakat karena bertekstur padat dan pulen seperti ubi, oleh karena itu penulis berinisiatif untuk mengolahnya menjadi keripik/chips sebagai bahan penelitian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis meliputi penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa, mengetahui standar resep, teknik pengemasan, dan analisis usaha chips Sawo Belanda. Metode penelitian yang digunakan adalah research and development (R&D). Hasil penilaian terhadap tingkat kesukaan panelis didapatkan nilai penampilan 52% suka, warna 56% sangat suka, aroma 64% sangat suka, tekstur 72% sangat suka, dan rasa 96% sangat suka. Standar resep: 115g tepung tapioka, 50g tepung terigu, 100g Sawo Belanda, 120ml air, 30g gula pasir, 2g garam, dan 250ml minyak goreng. Teknik pengemasan menggunakan plastik standing pouch. Hasil analisis usaha menunjukkan harga pokok per pouch (50g) Rp 1.310, harga jual Rp 3.800, food cost 34%, BEP pada 471 pouch, fixed cost Rp 2.200.000.

Kata Kunci: Chips Sawo Belanda, Sumedang, Oleh-oleh

Abstract

Chips are a popular snack among Indonesians. Chips are generally made from thinly sliced tubers or fruits, then fried until crispy. However, in this study, the author innovated chips by utilizing overripe, unsold sapodilla. Sapodilla is less popular due to its dense and soft texture, similar to sweet potatoes. Therefore, the author took the initiative to process it into chips as a research material. This study aimed to determine panelists' preference for appearance, color, texture, aroma, and taste, as well as to determine recipe standards, packaging techniques, and analyze the sapodilla chip business. The research method used was research and development (R&D). The results of the panelists' preference assessment showed that 52% liked appearance, 56% liked color, 64% liked aroma, 72% liked texture, and 96% liked taste. Standard recipe: 115g tapioca flour, 50g wheat flour, 100g sapodilla, 120ml water, 30g granulated sugar, 2g salt, and 250ml cooking oil. Packaging uses standing pouch plastic. Business analysis results show a cost per pouch (50g) of Rp 1,310, a selling price of Rp 3,800, a food cost of 34%, a break-even point (BEP) of 471 pouches, and a fixed cost of Rp 2,200,000.

Keywords: Sapodilla Chips, Sumedang, Souvenirs

1. Pendahuluan

Kota Sumedang merupakan salah satu daerah penghasil sawo, khususnya di Desa

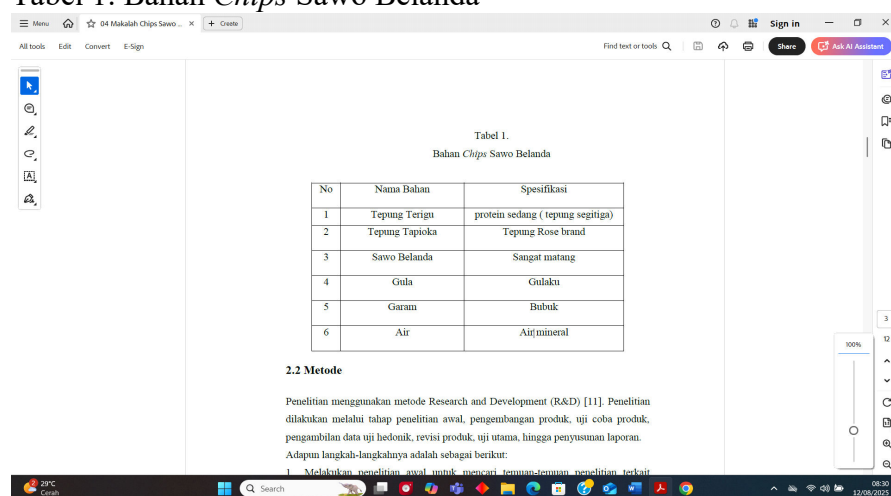
Sukatali, Kecamatan Situraja. Di desa ini banyak dijual berbagai macam sawo dan aneka oleh-oleh khas Sumedang. Kebanyakan sawo yang dihasilkan adalah sawo berwarna coklat yang manis dan banyak airnya. Namun, jenis Sawo Belanda atau Sawo Polo memiliki tekstur padat seperti ubi [8] sehingga kurang diminati masyarakat. Sering kali, Sawo Belanda yang terlalu matang menjadi busuk dan terbuang sia-sia. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, penulis menginisiasi inovasi produk berupa keripik (chips) berbahan Sawo Belanda guna meningkatkan nilai jual buah tersebut.

2. Bahan dan Metode

2.1 Bahan

Bahan-bahan yang digunakan untuk pengolahan *Chips* Sawo Belanda sebagai bahan utamanya sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan *Chips* Sawo Belanda



No	Nama Bahan	Spesifikasi
1	Tepung Terigu	protein sedang (tepung segitiga)
2	Tepung Tapioka	Tepung Rose brand
3	Sawo Belanda	Sangat matang
4	Gula	Gulaku
5	Garam	Bubuk
6	Air	Air mineral

2.2 Metode

Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) [11]. Penelitian dilakukan melalui tahap penelitian awal, pengembangan produk, uji coba produk, pengambilan data uji hedonik, revisi produk, uji utama, hingga penyusunan laporan. Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

1. Melakukan penelitian awal untuk mencari temuan-temuan penelitian terkait

2.2 Metode

Penelitian menggunakan metode Research and Development (R&D) [11]. Penelitian dilakukan melalui tahap penelitian awal, pengembangan produk, uji coba produk, pengambilan data uji hedonik, revisi produk, uji utama, hingga penyusunan laporan.

Adapun langkah-langkahnya adalah sebagai berikut:

1. Melakukan penelitian awal untuk mencari temuan-temuan penelitian terkait dengan produk yang akan dikembangkan.
2. Mengembangkan produk berdasarkan temuan penelitian terkait.
3. Melakukan uji coba produk dan mengambil data tentang tingkat kesukaan panelis melalui lima atribut mutu yaitu: penampilan, warna, tekstur, aroma dan rasa pada produk yang diteliti.
4. Melakukan revisi atau perbaikan pada kelemahan produk hasil uji pendahuluan.
5. Melakukan uji utama hasil revisi dan mengetahui kelayakan produk.
6. Penyusunan laporan hasil penelitian.
7. Pemaparan hasil penelitian.

Uji coba dilaksanakan di kampus Akademi Tata Boga Bandung pada Maret 2023. Pengumpulan data dengan metode uji hedonik menggunakan panelis ahli yang terdiri dari empat dosen dan satu dari pihak industri untuk uji pendahuluan I dan II, lalu pada

uji utama dinilai oleh lima dosen ahli dan 20 panelis agak terlatih dari mahasiswa semester enam. Penilaian ditinjau dari tingkat kesukaan panelis meliputi aspek penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Analisis usaha menggunakan perhitungan food cost, BEP, dan target margin. Teknik pengemasan menggunakan cup dan standing pouch.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Standar Resep

Penulis melakukan Uji Pendahuluan dan Uji Utama sesuai dengan konsep R&D. Setelah dilakukan dua kali Uji Pendahuluan diperoleh standar resep berikut:

Tabel 2. Standar Resep *Chips* Sawo Belanda

Selanjutnya dilakukan dua kali Uji Pendahuluan diperoleh standar resep berikut:

Tabel 2.
Standar Resep *Chips* Sawo Belanda

Recipe Title: Chips Sawo Belanda	Description: Chips Sawo Belanda merupakan snack yang berasal dari tepung taproka yang ditabahi jus Sawo Belanda	Picture: 	Logo: 
No Recipe: 1			
Total Yield: 500 gram			
Serving Size: 50 gram			
Portion Utensil: cup			
Cooking Terminology • Saute • Deep frying	Specific Equipment & Utensil used Equipment : • Oven • Stove Utensil : • Bowl • Cutting board • Pan • Ladle • Spatula • Noodle machine • Knife • Scale • Spider • Water jug		

Menu 04 Makalah Chips Sawo... X Create

All tools Edit Convert E-Sign Find text or tools Q Share Ask AI Assistant

No	Ingredients	Unit (g)	Quantity	Cost/Unit (Rp)	Total (Rp)	Preparation Instruction	
Adonan Pertama:							
1	Tepung tapioka	g	15	14.000	2.10	Adonan Pertama: 1. Sawo Belanda yang sudah dikupas kemudian dihaluskan menggunakan blender, lalu dimasukkan ke dalam pan yang berisi tepung tapioka. 2. Adonan diaduk hingga mengental lalu diaduk hingga semuanya sedikit turun. Sekitar 5-10 menit.	
	Sawo belanda	g	100	5000	6.00		
	Gula	g	30	16.000	4.80		
2	Garam	g	2	4000	8		
3	Air	g	120	4000	6.00		
Adonan kedua							
4	Tepung tapioka	g	100	14.000	1.400	Adonan kedua: 1. Tambahkan terigu dan tapioka ke adonan pertama secara bertahap hingga kalis, lalu diaduk selama 10-15 menit. 2. Tipiskan adonan menggunakan gilingan mie dan dipotong menggunakan ring cutter.	
5	Tepung terigu	g	50	12.000	600		
6	Minyak goreng	g	200	18.000	3.600	Special Instruction Saat memungkan adonan kedua usahakan adonan pertama jangan terlalu panas dan jangan terlalu dingin, karena berpengaruh terhadap tekstur adonannya sendiri	
7	Cup	pax	10	14.000	5.600		
Cost of Good Sold					13.098		
Cost Per Portion					50g/cup : 13.098 : 10 cup : 1.310		
Selling Price					3.852		
Food Cost %					34%		

Chips yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar berikut:

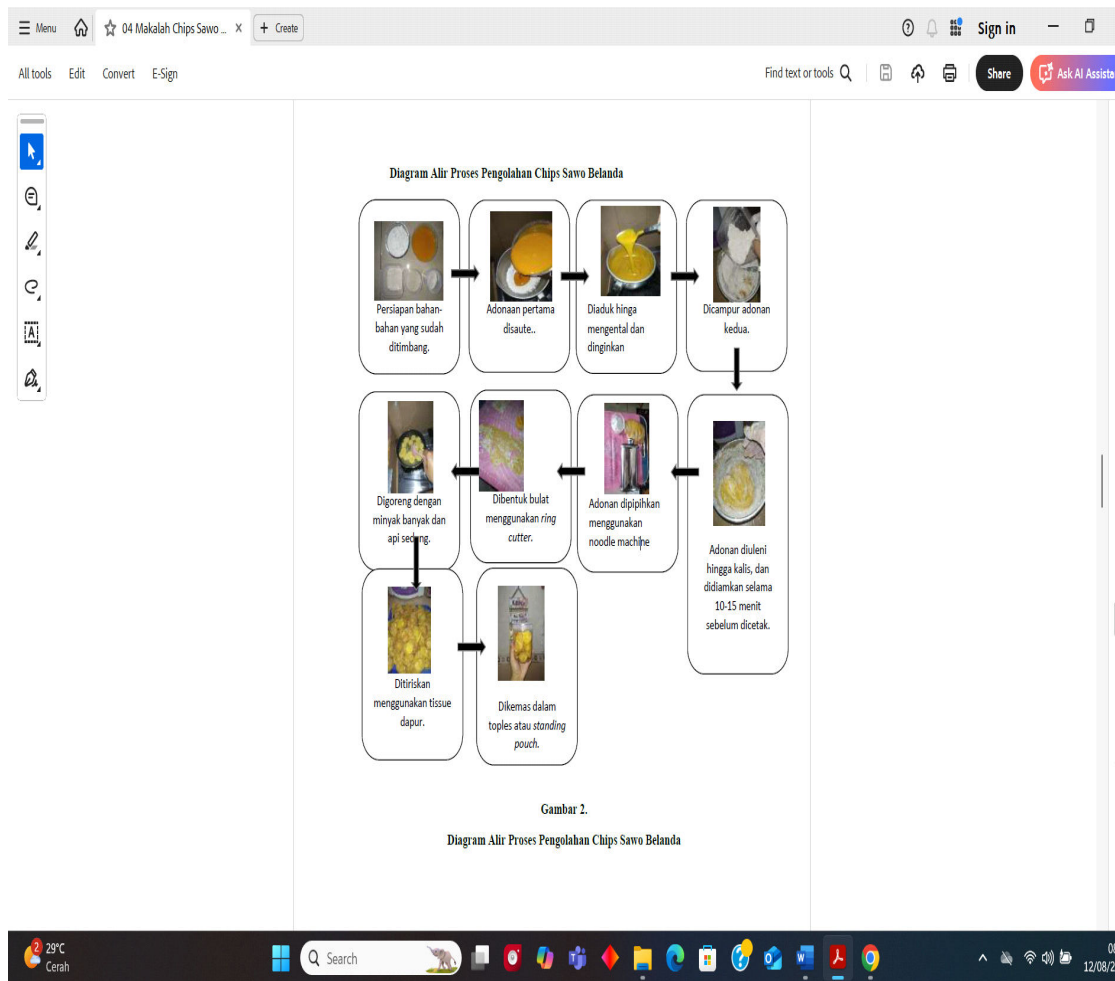


Chips yang dihasilkan dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Chips Sawo Belanda

Diagram Alir Proses Pengolahan Chips Sawo Belanda



Gambar 2. Diagram Alir Proses Pengolahan Chips Sawo Belanda

3.2 Tingkat Kesukaan Panelis

Hasil uji pendahuluan I menunjukkan rata-rata skor cukup suka karena rasa kurang manis. Resep diperbaiki pada uji pendahuluan II dengan penambahan gula, hasil meningkat ke kriteria suka hingga sangat suka. Uji utama dengan 25 panelis menunjukkan skor penampilan 52% suka, warna 56% sangat suka, aroma 64% sangat suka, tekstur 72% sangat suka, dan rasa 96% sangat suka.

Tabel 3. Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Panelis

Hasil uji pendahuluan I menunjukkan rata-rata skor cukup suka karena rasa kurang manis. Resep diperbaiki pada uji pendahuluan II dengan penambahan gula, hasil meningkat ke kriteria suka hingga sangat suka. Uji utama dengan 25 panelis menunjukkan skor penampilan 52% suka, warna 56% sangat suka, aroma 64% sangat suka, tekstur 72% sangat suka, dan rasa 96% sangat suka.				
Tabel 3. Rekapitulasi Tingkat Kesukaan Panelis				
Atribut	Uji Pendahuluan I	Uji Pendahuluan II	Uji Utama	
Penampilan	3,8	4,0	4,48	
Warna	3,6	4,2	4,56	
Aroma	3,8	4,2	4,64	
Tekstur	3,4	4,6	4,72	
Rasa	3,6	4,8	4,96	
3.3. Analisis Usaha				
Tabel 4. Analisis Usaha Chips Sawo Belanda				
No.	Keterangan	Nilai		
1	Harga Pokok Produksi (50g)	Rp 1.310		
2	Harga Jual	Rp 3.800		

3.3. Analisis Usaha

Tabel 4. Analisis Usaha Chips Sawo Belanda

Warna	3,6	4,2	4,56
Aroma	3,8	4,2	4,64
Tekstur	3,4	4,6	4,72
Rasa	3,6	4,8	4,96

3.3. Analisis Usaha

Tabel 4. Analisis Usaha Chips Sawo Belanda

No.	Keterangan	Nilai
1	Harga Pokok Produksi (50g)	Rp 1.310
2	Harga Jual	Rp 3.800
3	Food Cost	34%
4	Break Even Point (BEP)	471 cup/bulan
5	Target Margin	Rp.2.000.000/bulan
6	Penjualan per Hari	84 cup/hari

3.4. Pengemasan

Pengemasan *chips* sawo belanda menggunakan kemasan cup dan *standing pouch*, yang bermanfaat sebagai berikut:

3.4. Pengemasan

Pengemasan *chips* sawo belanda menggunakan kemasan cup dan *standing pouch*, yang bermanfaat sebagai berikut:

1. Praktis dalam segi penggunaannya, kemasan ini disediakan untuk buka tutup kemasan agar lebih mudah.
2. Kualitas produk terjamin dari kotoran ataupun udara yang menyebabkan chips mudah rusak.
3. Harga cukup ekonomis.
4. Meningkatkan daya simpan yang lebih tahan lama dan membuat chips menjadi lebih awet.
5. Mudah dibawa-bawa oleh konsumen karena memiliki kemasan yang fleksibel.

4. Kesimpulan

Chips Sawo Belanda disukai panelis, terutama dari segi tekstur dan rasa. Resep akhir layak diproduksi dan dipasarkan. Analisis usaha menunjukkan potensi keuntungan dan strategi pengemasan dengan cup dan *standing pouch* untuk menjaga kualitas produk.

Konflik Kepentingan

Penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Lampiran A.

Lampiran A.1. Perhitungan Variabel Cost

Untuk mengetahui standart resep dan juga biaya tetap pada pengolahan Chips Sawo Belanda dilakukan analisa menggunakan tabel sebagai berikut

Tabel 1. *Variable Cost (VC) Chips Sawo Belanda*

No	Nama bahan	Unit	Quantity (g)	Harga/Unit (Rp)	Jumlah
Adonan Pertama :					
2	Tepung Taioka	g	15	14.000	2.10
3	Sawo Belanda	g	100	5.000	6.00
4	Gula	g	30	16.000	4.80
5	Garam	g	2	4.000	10
6	Air	ml	120	4.000	6.00
Adonan ke dua :					
8	Tepung Taioka	g	100	14.000	1.400
9	Tepung Terigu	g	50	12.000	6.00
10	Minyak Nabati	ml	200	18.000	3.600
11	Cup	Pax/25	10	14.000	5.600
Jumlah Harga Pokok				13.100	
Harga pokok perporisi / Cost per portion				50g/cup 13.098: 10 cup : 1.310	
Harga				3.852,9	
Food Cost				34%	

Berdasarkan hasil data diatas dapat disimpulkan bahwa harga perporisi (50g) produk *Chips* Sawo Belanda adalah Rp1.310 maka harga jual satuan Rp3.852,9 dengan food cost 34%

Lampiran A.2. Fixed Cost

Berdasarkan hasil data diatas dapat disimpulkan bahwa harga perporisi (50g) produk <i>Chips</i> Sawo Belanda adalah Rp1.310 maka harga jual satuan Rp3.852,9 dengan food cost 34%	
Lampiran A.2. Fixed Cost	
Pengeluaran biaya dalam 1 bulan	
Cost 1 Karyawan	= Rp1.000.000
Elek	= Rp 2.000.000
	= Rp 1.200.000
Lampiran A.3 Perhitungan BEP dan Target Margin	
BEP (Break Even Point)	
BEP =	fixed cost
	Harga jual - harga pokok
BEP =	1.200.000 = 1.200.000
	3.852.94118 - 1.310
BEP =	471.894517 Cup/bulan

Lampiran A.3 Perhitungan BEP dan Target Margin

Gaji 1 Karyawan = Rp1.000.000
 Edr = Rp 2.00.000
 = Rp 1.200.000

Lampiran A.3 Perhitungan BEP dan Target Margin

BEP (Break Even Point)

BEP = $\frac{\text{fixed cost}}{\text{Harga jual} - \text{harga pokok}}$

$$\text{BEP} = \frac{1.200.000}{3.852,94118 - 1.310} = \frac{1.200.000}{2.542,94118}$$

BEP = 471,894517 Cup/bulan

Pembuktian

Sales = $472,894517 \times 3.852 = 1.818.181,82$
 VC = $472,894517 \times 1.310 = 618.181,817$
 Contribution margin = 1.200.000
 FC = 1.200.000 -
 = 0

Target Margin / Target Operating Income
 OI = 2.000.000

Target Margin / Target Operating Income
 OI = 2.000.000

OI = $\frac{\text{Fixed cost} + \text{TOI}}{\text{Unit Contribution Margin}}$

$$\text{OI} = \frac{1.200.000 + 2000.000}{2.542,94118}$$

OI = 1.258,38538 Cup/bulan = 84,764706 Cup/hari

Pembuktian

Sales = $1.258,38538 \times 3.852 = 4.848.484,85$
 VC = $1.258,38538 \times 1.310 = 1.648.484,85$
 FC = $1.200.000 \times 1 = 1.200.000$

$$2.848.484,85$$

TOT = $4.848.484,85 - 2.848.484,85 = 2.000.000$

Untuk mendapatkan keuntungan sebesar Rp 2.000.000 harus dapat menjual *Chips Sawo Belanda* sebanyak 84 cup (50g) perhari, sedangkan jika dihitung perbulan harus menjual

Untuk mendapatkan keuntungan sebesar Rp 2.000.000 harus dapat menjual *Chips Sawo Belanda* sebanyak 84 cup (50g) perhari, sedangkan jika dihitung perbulan harus menjual 1.258 cup (50g).

Daftar Pustaka

1. Baron Tiansa Y. (2013). Sejarah Ditemukannya Chips. Pangan.com.
2. Effensi, E. (2019). Pengertian Air. Waterpedia.co.id.
3. Erfandi, D. (2008). Budidaya Tanaman Sawo. Balai Penelitian Tanah.
4. Fardianti, MA. (2013). Mengelola Usaha Jasa Boga.
5. Haryati, Y. (2020). Budidaya Tanaman Buah Sawo. Pertanian.go Artikel.
6. Jamaluddin, P. (2020). Pengolahan Aneka Kerupuk & Keripik. Badan Penerbit UNM.
7. Mas Ad. (2022). Sejarah Pengertian Jenis Sawo. Fauna dan Flora.com.
8. Permana, BG. (2023). Pengertian Minyak Nabati. Pangan.com.
9. Rahmawati, D. (2022). Mengenal Jenis Kemasan Produk. Sehatq.com.
10. Sintya. (2018). Sejarah Keripik. Shopback.co.id.
11. Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
12. Wibowo, D. (2012). Landasan Teori Tepung. Library.binus.