

**DAYA TERIMA PRODUK OLAHAN REMPEYEK DAUN KERSEN (*Muntingia calabura L*) SEBAGAI SNACK HERBAL MASYARAKAT LOKAL****Anilia Ratnasari**

Universitas Wiralodra, Jln.Ir. H. Juanda Km 3 Indramayu, anilia@unwir.ac.id

Diterima 12 Desember 2018, disetujui 2 Februari 2019, diterbitkan 30 April 2019

Pengutipan: Ratnasari, A. (2019). Daya Terima Produk Olahan Rempeyek Daun Kersen (*Muntingia Calabura L*) Sebagai Snack Herbal Masyarakat Lokal. *Gema Wiralodra*, Vol 10, No 1, Hal 30-40, April 2019**ABSTRAK**

Banyaknya makanan atau cemilan yang mengandung pengawet atau zat kimia yang dikonsumsi masyarakat, oleh karena itu diperlukan inovasi dan kreasi pada makanan atau cemilan herbal berbahan baku lokal sebagai konsumsi masyarakat setempat. Penelitian ini bertujuan mengetahui daya terima produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal. Metode yang digunakan adalah Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan tiga sampel A (rempeyek daun kersen muda), B (rempeyek daun kersen sedang), dan C (rempeyek daun kersen tua) diulang 3 kali. Instrumen yang digunakan adalah uji organoleptik atau evaluasi sensoris, dengan cara uji perbedaan nilai dan *Hedonic scale test*, dengan parameter mutu kerenyahan, rasa, warna, dan kesukaan. Panelis yang digunakan 35 panelis tidak terlatih yakni masyarakat dan mahasiswa sebagai tamu undangan pada pameran produk hasil kuliah lapangan di Kecamatan Cikedung Indramayu Jawa Barat. Dari hasil uji daya terima produk olahan rempeyek daun kersen yaitu yang memiliki persentase terbaik adalah pada produk olahan daun kersen sedang dengan parameter mutu kerenyahan (renyah) 51,42%, rasa (tidak pahit) 37,14%, warna (agak coklat kehijauan) 37,14%, dan kesukaan (agak suka) 45,71%. Oleh karena itu diperlukan upaya penganeekaragaman makanan ataupun cemilan khususnya yang memiliki nilai gizi, mudah, ekonomis, berbahan baku sumber daya lokal, dan dapat dijadikan peluang kewirausahaan masyarakat.

**Kata kunci:** *rempeyek daun kersen, snack herbal, uji organoleptik.***ABSTRACT**

The amount of food or snacks that contain preservatives or chemicals consumed by the community, therefore, requires innovation and creation in food or herbal snacks made from local raw materials as consumption of the local community. This study aims to determine the acceptability of processed leaves of kersen leaves as a herbal snack for the local community. The method used was Randomized Block Design (RBD) with three samples A (young cherry leaf chips), B (medium cherry leaf chips), and C (old cherry leaf chips) repeated 3 times. The instruments used were organoleptic test or sensory evaluation, by means of a value-differentiation test and hedonic scale test, with parameters of the quality of crispness, taste, color, and preference. The panel used by 35 untrained panelists namely the public and students as invited guests at the exhibition of products field lecture in Cikedung Indramayu West Java District. From the results of the power test, the kersen leaf chips which has the best percentage is medium-sized kersen leaf processed products with a crisp quality level of 51.42%, flavor (not bitter) 37, 14%, color (slightly brownish) 37.14%, and preference (somewhat like) 45.71%. Therefore, it is necessary to diversify food or snacks especially those that have nutritional value, are easy, economical, made from local resources, and can be used as entrepreneurial opportunities for the community.

**Keywords:** *chpis cherry leaf, herbal snack, organoleptic test.***PENDAHULUAN**

Tanaman kersen merupakan tanaman yang banyak ditemukan di wilayah lokal kabupaten Indramayu Jawa Barat. Tanaman kersen biasanya terdapat di pekarangan atau

sebagai tanaman peneduh. Tanaman kersen (*Muntingia calabura L*) ini termasuk jenis tanaman dikotil, secara mikroskopis struktur anatomi daun kersen muda dan tua terdiri dari epidermis atas dan epidermis bawah, trikoma, mesofil (parenkim palisade/tiang dan parenkim spons/bunga karang), jaringan penguat (kolenkim), kristal, jaringan pembuluh (xilem dan floem) (Kuntorini dkk, 2013 dalam Yustikam 2015). Masyarakat masih belum dapat mengoptimalkan dalam pemanfaatannya, sebagian hanya sekedar mengonsumsi buahnya secara langsung, merebus daun kersen sebagai alternatif obat herbal, tetapi hal itu kurang diminati masyarakat dari orang tua maupun anak-anak (Yustikam, 2015). Terdapat beberapa tanaman herbal sebagai pangan fungsional antara lain; tanaman cincau, kayu manis, dan juga kersen. Tanaman yang berperan sebagai pangan fungsional yang mengandung zat bioaktif alami bermanfaat bagi kesehatan yaitu untuk pencegahan penyakit (Laswaty, dkk, 2017).

Tanaman pangan fungsional mengandung berbagai senyawa serat, prebiotik, probiotik, dan Fitokimia. Hal ini yang menyebabkan produk olahan herbal dalam bentuk makanan atau snack yang sehat karena sebagai antioksidan, anti inflamasi, dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh sehingga dapat mencegah dan memulihkan penyakit tertentu. Kandungan daun kersen mempunyai banyak khasiat di antaranya sebagai anti septik, anti inflamasi, anti tumor, dan anti asam urat (Esty & Hariyatmi, 2013). Verdayanti (2009), menjelaskan kersen merupakan salah satu tanaman yang diduga memiliki substansi aktif sebagai anti diabetes yaitu asam askorbat, serat, niasin dan betakaroten. Priharjanti (2007) dan Zakaria dkk (2011), kersen mengandung flavonoid, tannin, triterpene, saponin, polifenol yang menunjukkan adanya aktivitas antioksidatif. Haki (2009), menyatakan bahwa daun kersen memiliki senyawa fitokimia yang menunjukkan aktivitas antioksidatif dan antimikrobia (Laswaty, dkk, 2017).

Hasil penelitian uji fitokimia yang dilakukan menandakan bahwa flavonoid pada daun kersen dapat menghambat aktivitas bakteri sehingga daun kersen kaya akan manfaat untuk dikonsumsi (Arum dkk, 2012). Daun kersen mempunyai khasiat sebagai penurun panas, sebagai anti radang bahkan sebagai anti mikroba yang berbahaya dan dapat digunakan sebagai antiseptik alami sebagai antipiretik, antiinflamasi dan antioksidan (Mulyati, dkk, 2017).

Sebagai inovasi produk olahan salah satunya adalah rempeyek daun kersen. Rempeyek merupakan makanan tradisional yang dapat dikreasikan menjadi makanan ringan disebut cemilan atau snack yang menarik, bergizi, aman, dan harganya terjangkau dikalangan masyarakat desa sampai kota. Adapun dari penelitian yang sudah dilakukan

terdahulu menjelaskan tanaman kersen dapat dijadikan olahan pangan antara lain, sirup buah kersen, bunga kersen sebagai teh herbal dan olahan daun kersen seperti kripik, pepes serta bahan sayur. Dari hasil uji organoleptic terhadap kripik daun kersen 66, 67% panelis menyatakan suka (Laswaty, dkk, 2017).

Perubahan pola konsumsi makanan akibat globalisasi cenderung masyarakat mengkonsumsi makanan yang tidak sehat yaitu makanan yang tinggi lemak, tinggi kalori, dibandingkan mengkonsumsi buah dan sayur atau makanan herbal (Suarti, dkk, 2010). Penelitian di 5 negara Asia Tenggara menunjukkan sebesar 76,3% remaja kurang mengkonsumsi buah dan sayur. Di Indonesia prevalensi nasional kurang makan buah dan sayur sekitar 93,6% sedangkan sumber vitamin dan mineral pada kelompok sayur dan hasil olahannya terbanyak yaitu 45,7 gram perorang perhari dan dikonsumsi oleh 75,45% masyarakat (Sari, dkk, 2017). Hidup sehat tanpa pengawet merupakan faktor yang sangat penting, karena saat ini sebagian besar masyarakat terutama anak-anak kecil sering sekali mengkonsumsi makanan, minuman ataupun jajanan snack mengandung senyawa kimia yang tidak baik bagi tubuh.

Oleh karena itu, diperlukan adanya penganekaragaman makanan yang ekonomis dan bergizi, terutama yang berorientasi pada sumber daya lokal dan dapat memberikan kontribusi pada kesejahteraan perekonomian masyarakat setempat (Pereira,2012). Adanya kebutuhan pada masyarakat akan makanan atau cemilan yang sehat maka produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal adalah suatu modifikasi dengan tujuan menambah kandungan zat gizi dari daun kersen dan dapat menjadi alternatif makanan atau snack herbal. Akan tetapi sejauh ini belum diketahui tentang daya terima masyarakat terhadap produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal. Oleh karena itu berdasarkan permasalahan pada latar belakang, dirumuskan tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui sejauh mana respon panelis (masyarakat lokal) terhadap daya terima produk olahan rempeyek daun kersen, serta dengan harapan dapat dikembangkan menjadi wirausaha snack atau cemilan herbal masyarakat lokal.

## **METODOLOGI PENELITIAN**

### **Bahan**

Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah; 1) Daun kersen segar diambil dari bagian daun yang muda, sedang, dan yang tua, 2) Tepung beras, 3). Tepung tapioka, 4). Garam, 5). Bumbu rempah-rempah, 7). Minyak goreng dan 8). Air.

## Alat

Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah seperangkat alat untuk membuat produk olahan rempeyek daun kersen diantaranya; 1). Baskom, 2). Pengaduk, 3). Penggorengan, 4). Pisau, 5). Saringan/Tisu serap minyak, dan 7). Kemasan.

## Rancangan Percobaan

Pada penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 3 perlakuan sampel dengan kode A (Rempeyek daun kersen muda), B (Rempeyek daun kersen sedang), C (Rempeyek daun kersen tua). Tiap perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Instrumen yang digunakan yaitu seperangkat uji organoleptik atau disebut evaluasi sensoris.

## Tahapan Penelitian

Pada penelitian ini dilakukan dengan tiga tahap yaitu; 1). Tahap persiapan yaitu kajian literatur sebagai rujukan dan menyiapkan alat serta bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan rempeyek daun kersen 2). Tahap pembuatan yaitu menggunakan bahan baku daun kersen (muda, sedang, dan tua), masing-masing sebanyak  $\frac{1}{2}$  kg gram, kemudian dicuci bersih dan ditiriskan, siapkan adonan rempeyek yaitu campuran tepung beras dengan tepung tapioka ditambah bumbu rempah-rempah, masukkan lembaran daun kersen (muda, sedang, dan tua) kedalam adonan tersebut, siapkan minyak goreng yang bersih dan berlebih, digoreng dengan suhu  $180^{\circ}$  selama kurang lebih 7 menit, kemudian gunakan tisu serap minyak untuk mengurangi kadar minyak pada produk rempeyek tersebut, dinginkan dengan suhu kamar sampai rempeyek sudah siap dimasukkan kedalam kemasan. 3). Tahap ujicoba organoleptik yaitu pengujian daya terima panelis dilaksanakan pada kegiatan pameran hasil kuliah lapangan di Kecamatan Cikedung Kab Indramayu Jawa Barat yang dihadiri oleh undangan sebagai panelis sebanyak 35 orang.

Organoleptik atau evaluasi sensori pada produk olahan rempeyek daun kersen ini meliputi parameter mutu; kerenyahan, rasa, warna, (*scoring different test*) dan kesukaan secara keseluruhan (*Hedonic scale test*). Data hasil pengujian organoleptik dilakukan analisi dengan persentase pada masing-masing parameter mutu yang ujikan (Eva Fhadilah, dkk., 2013).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji organoleptik yaitu untuk mengetahui daya terima masyarakat lokal khususnya masyarakat desa cikedung kabupaten Indramayu pada produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal. Pada penelitian ini terdiri dari tiga sampel dengan

menggunkan kode A, B, dan C. parameter uji organoleptik meliputi parameter mutu; kerenyahan, rasa, warna dan kesukaan secara keseluruhan disajikan pada tabel sebagai berikut:

**Tabel.1 Daya Terima Mutu Kerenyahan Produk Rempeyek Daun Kersen**

Nilai	Parameter	Presentase %		
		A Rempek DK Muda	B Rempeyek DK Sedang	C Rempeyek DK Tua
5	Sangat renyah	8,57	28,57	5,71
4	Renyah	14,28	51,42	17,14
3	Agak renyah	20	14,28	22,86
2	Tidak Renyah	25,71	5,71	28,57
1	Sangat tidak renyah	31,43	0,00	25,71

Pada tabel 1 ini disajikan data hasil pengujian daya terima panelis pada parameter mutu kerenyahan produk rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal yaitu pada parameter mutu kerenyahan (Sangat renyah dengan nilai 5) yang diberikan panelis dengan persentase 28,57% pada sampel B yaitu (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu (Renyah dengan nilai 4) yang diberikan panelis dengan persentase yaitu 51,45% pada sampel B yaitu (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu (Agak renyah dengan nilai 3) yang diberikan panelis dengan persentase 22,86% pada sampel C (rempeyek daun kersen tua), parameter mutu (Tidak renyah dengan nilai 2) yang diberikan panelis dengan persentase 28,57% pada sampel C (rempeyek daun kersen tua), dan yang terakhir parameter mutu (Sangat tidak renyah dengan nilai 1) yang diberikan panelis dengan hasil penelitian persentase 31,43% pada sampel A (rempeyek daun kersen muda).

Hal tersebut sesuai dengan hasil penelitian Dyah Titin Laswaty, dkk (2017) yaitu karena dipengaruhi oleh faktor struktur anatomi daun kersen muda dan tua terdiri dari epidermis atas dan epidermis bawah, trikoma, mesofil (parenkim palisade/tiang dan parenkim spons/bunga karang), jaringan penguat (kolenkim), kristal, jaringan pembuluh (xilem dan floem) sehingga setelah dilakukan penggorenganpun tidak terlalu lembek atau terlalu keras sehingga tekstur mudah dipatahkan atau renyah. Kerenyahan daun kersen juga akan dipengaruhi oleh penggunaan tepung dan waktu penggorengan

**Tabel.2. Daya Terima Mutu Rasa Produk Rempeyek Daun Kersen**

Nilai	Parameter	Presentase %		
		A Rempek DK Muda	B Rempeyek DK Sedang	C Rempeyek DK Tua
	Sangat Tidak Pahit	17,14	25,71	20
	Tidak Pahit	22,85	37,14	28,57
	Agak Pahit	40	28,57	34,28
	Pahit	14,28	5,71	5,71
	Sangat Pahit	5,71	2,86	11,42

Pada tabel 2 ini disajikan data hasil pengujian daya terima panelis pada parameter mutu rasa produk rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal yaitu pada parameter mutu rasa (Sangat tidak pahit dengan nilai 5) yang diberikan panelis dengan persentase 25,7% pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu rasa (Tidak pahit dengan nilai 4) yang diberikan panelis dengan persentase 37,14% pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu rasa (Agak pahit dengan nilai 3) yang diberikan panelis dengan persentase 40% pada sampel A (rempeyek daun kersen muda), parameter mutu rasa (Pahit dengan nilai 2) yang diberikan panelis dengan persentase 14,28% pada sampel A (rempeyek daun kersen muda), parameter mutu rasa (Sangat Pahit dengan nilai 1) yang diberikan panelis dengan persentase 11,42% pada sampel C (rempeyek daun kersen tua).

Sejalan dengan Dyah Titin Laswaty, dkk, menyatakan bahwa khususnya rasa dipengaruhi sensitifitas panelis berbeda-beda yang melibatkan indra perasa manis, asam, asin, dan pahit. Selain itu juga dipengaruhi oleh kandungan daun kersen yang memiliki senyawa aktif seperti fitokimia seperti alkaloid oleh karena produk olahan rempeyek daun kersen dapat digolongkan pada snack herbal, selain itu khusus parameter rasa akan melibatkan panca indera lidah yang dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecepan yang terletak pada papilla yaitu bagian noda merah jingga pada lidah.

**Tabel 3. Daya Terima Mutu Warna Produk Rempeyek Daun Kersen**

Nilai \ Parameter	Presentase %		
	A	B	C
	Rempek DK Muda	Rempeyek DK Sedang	Rempeyek DK Tua
Krem Hijau Cerah	25,71	11,43	5,71
Krem Kehijauan	34,28	20	11,43
Agak Coklat kehijauan	22,86	37,14	25,71
Coklat	11,43	22,86	40
Sangat Coklat Kehitaman	5,71	8,57	17,14

Pada tabel 3 ini disajikan data hasil pengujian daya terima panelis pada parameter mutu warna produk rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal yaitu pada parameter mutu warna (Krem hijau cerah dengan nilai 5) yang diberikan panelis dengan persentase 25,71% pada sampel A (rempeyek daun kersen muda), parameter mutu warna (Krem kehijauan) yang diberikan panelis dengan persentase 34,28% pada sampel A (rempeyek daun kersen muda), parameter mutu warna (Agak coklat kehijauan dengan nilai 3) yang diberikan panelis dengan persentase 37,14% pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu warna (Coklat dengan nilai 2) yang diberikan panelis dengan persentase 40% pada sampel C (rempeyek daun kersen tua), parameter warna

(Sangat coklat kehitaman dengan nilai 1) yang diberikan panelis dengan persentase 17,14% pada sampel C (rempeyek daun kersen tua). Pada parameter mutu warna ini dominan panelis memilih parameter mutu warna (Coklat dengan nilai 1) pada sampel C (rempeyek daun kersen tua) sebesar 40%.

Hal ini disebabkan masyarakat lebih sering mengenal produk olahan rempeyek dengan warna coklat atau agak kecoklatan, dan juga dipengaruhi pemanasan pada saat penggorengan yaitu terjadinya reaksi pati (gula) dengan asam amino dari campuran tepung beras dan tapioka disebut reaksi Maillard (Laswaty, dkk.). Untuk mengurangi penurunan atau kerusakan kandungan gizi pada rempeyek olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal yaitu pada saat penggorengan tidak menggunakan suhu yang terlalu tinggi seperti 160<sup>0</sup>C karena dapat merusak antioksidan yang terkandung didalam daun kersen (Kasmira, dkk. 2018). Oleh karena itu proses penggorengan pada olahan rempeyek daun kersen dilakukan pada pemanasan suhu normal sehingga diharapkan kandungan antioksidan didalam daun kersen tidak mengalami kerusakan dan tetap berfungsi sebagai anti radikan bebas yg terkandung dalam snack herbal.

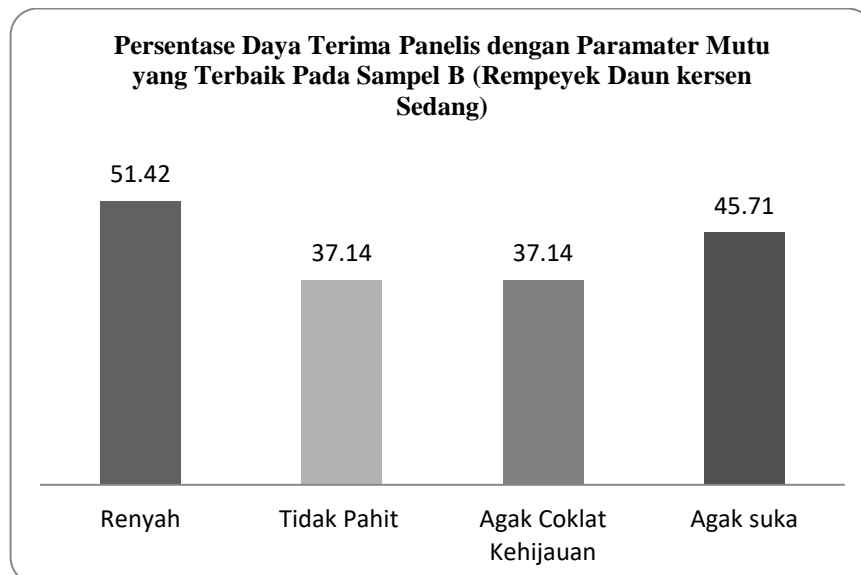
**Tabel.4. Daya Terima Kesukaan Produk Rempeyek Daun Kersen**

Nilai	Parameter	Presentase %		
		A	B	C
		Rempek DK Muda	Rempeyek DK Sedang	Rempeyek DK Tua
	Sangat Suka	5,71		5,71
	Suka	14,28	40	11,43
	Agak Suka	20	45,71	17,14
	Tidak Suka	34,28		37,14
	Sangat Tidak Suka	25,71		28,57

Pada tabel 4 ini disajikan data hasil pengujian daya terima panelis pada parameter kesukaan terhadap produk produk rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal yaitu pada parameter mutu (Sangat suka dengan nilai 5) yang diberikan panelis dengan persentase 5,71% pada sampel A (rempeyek daun muda) dan pada sampel C (rempeyek daun tua), parameter mutu (Suka dengan nilai 4) yang diberikan panelis sdengan persentase 40% pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu (Agak suka dengan nilai 3) yang diberikan panelis dengan persentase 45,71% pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), parameter mutu (tidak suka dengan nilai 2) yang diberikan panelis dengan persentase 37,14 pada sampel C (rempeyek daun tua), parameter mutu (Sangat tidak suka dengan nilai 1) yang diberikan panelis dengan persentase 28,57% pada sampel C (rempeyek daun tua).

Hal tersebut dikarenakan produk olahan rempeyek daun kersen ini merupakan inovasi dan kreasi pada produk rempeyek sebagai cemilan atau snack herbal. Meskipun rempeyek sudah menjadi makanan tradisional di masyarakat lokal, tetapi produk olahan rempeyek daun kersen ini sebagai snack herbal masih belum dikenal masyarakat lokal. Oleh karena itu nilai tertinggi yang diberikan panelis pada parameter mutu agak suka, maka produk olahan rempeyek daun kersen sebagai makanan herbal harus terus diperkenalkan pada masyarakat lokal sehingga daya terima masyarakat pada produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal dapat lebih baik lagi.

Adapun persentase daya terima pada produk olahan rempeyek daun kersen yang memiliki parameter mutu terbaik yaitu pada produk olahan rempeyek daun kersen sedang, disajikan dalam gambar diagram batang sebagai berikut;



Gambar 1. Persentase daya terima dengan parameter mutu kerenyahan (renyah), rasa (tidak pahit), warna (Agak Coklat kehijauan), Kesukaan (Agak suka)

Berdasarkan data yang disajikan pada gambar 1 menunjukkan bahwa dari hasil uji organoleptik terhadap daya terima masyarakat lokal pada produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal, dengan parameter mutu kerenyahan yang diberikan panelis terbaik dengan persentase 51,42%, parameter rasa yang diberikan panelis terbaik dengan persentase 37,14%, parameter wana yang diberikan panelis terbaik 37,14%, dan parameter kesukaan yang diberikan panelis terbaik dengan persentase 45,71%. Dari persentase terbaik yang diberikan panelis pada parameter mutu yang ujikan yaitu pada sampel B (rempek daun kersen sedang) yang memiliki parameter mutu reyah, rasa tidak pahit, warna agak cklat kehijauan, dan agak suka. Hal ini sejalan dengan Sarasti Mumpuni dan Prajna Paramitha. 2013, yang menyatakan bahwa rempeyek atau peyek merupakan jenis makanan



yang sudah terkenal di masyarakat, biasanya rempeyek diisi dari berbagai jenis kacang-kacangan, udang rebon atau ikan kecil, dan ada pula rempeyek dari daun. Akan tetapi dengan adanya kreasi yang menambahkan nilai kesehatan dari rempeyek tersebut, maka olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal yang membedakannya. Dapat dilihat dari bahan yang digunakan untuk membuatnya dan dari kandungan gizinya.

Pada penelitian ini belum dilakukan menguji secara makro nutrisi pada produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal, namun berdasarkan hasil penelitian Dyah Titin Laswaty, dkk menjelaskan bahwa rempeyek daun kersen memiliki makro nutrisi yaitu kadar air, 8,33%, kadar abu 3,26%, kadar lemak 8,71%, kadar protein 6,45%, kadar karbohidrat 39,05%, kadar serat 16,46%, kadar tanin 0,10%, energi (kal/100gram) 256,71%. Oleh karena itu produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal dapat dijadikan konsumsi masyarakat yang bergizi dan sehat.

Sejalan pula dengan hasil penelitian Liza Mellida Nasution, dkk. 2015 menyarankan bahwa perlu dilakukan kembali sosialisasi kepada masyarakat khususnya masyarakat lokal kecamatan Cikedung kabupaten Indramayu tentang produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal agar dapat menambah zat gizi masyarakat, dan diharapkan dapat dikembangkan pembuatan produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal juga dapat memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat serta dapat pula dijadikan peluang wirausaha masyarakat lokal.

## **KESIMPULAN**

Hasil uji daya terima panelis pada uji organoleptik produk olahan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal dengan parameter mutu yang diujikan yaitu kerenyahan, rasa, warna, dan kesukaan dengan hasil presentase yang diberikan panelis terbaik yaitu pada sampel B (rempeyek daun kersen sedang), diantaranya parameter mutu kerenyahan (renyah) 51,42%, rasa (tidak pahit) 37,14%, warna (agak coklat kehijauan) 37,14%, dan kesukaan (agak suka) 45,71%. Oleh karena itu perlukan upaya penganeekaragaman produk olahan makanan rempeyek daun kersen sebagai snack herbal masyarakat lokal karena memiliki nilai gizi, mudah dan efisien dalam membuatnya, ekonomis, berbahan baku sumber daya lokal, dan dapat dijadikan peluang kewirausahaan masyarakat lokal.

**DAFTAR PUSTAKA**

- Arum, Y.P, Supartono & Sudarmin. (2012). Isolasi dan Uji Daya Antimikroba Ekstrak daun kersen (*Muntingia calabura*). *Jurnal MIPA*, Vol 35, No 2, Hal 165-174
- Dwi, P. (2007). *Muntingia calabura*. <http://florabase.calm.wa.gov.au/browse/flora?> [Diakses 2 Desember 2016].
- Dwi Yulia.ES, dkk. 2017. *Daya Terima dan Nilai Gizi Snack Bar Modifikasi Sayur dan Buah Untuk Remaja Puteri*. Ilmu Gizi Fakultas Ilmu Kesehatan Universitas Esa Unggul.
- Fhadilah, E, dkk. (2013). *Uji Organoleptik pada Kopi*. Laporan Parkatikum
- Laswaty, D.T, dkk. (2017). *Pemanfaatan Kersen (Muntingia Calabura L.) Sebagai Alternatif Produk Olahan Pangan: Sifat Kimia Dan Sensoris*. *Jurnal JITIPARI* Vol 4, No 1, Hal 127-134
- Kasmira, dkk. (2018). Analisis Perubahan Komponen Kimia Keripik Bayam Hijau (*Amarantus tricolor L*) Akibat Proses Penggorengan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, Vol. 4, No 1, Hal 49-S55.
- Mulyati M.T.dkk. (2017). *Pembuatan Minuman Seduh Daun Kersen (Muntingia Calabura L) Dengan Penambah Daun Stevia (Stevia Rebaudiana) Sebagai Pemanis Alami Rendah Kalori*. Prosiding Seminar Nasional FKPT-TPI. Kendari:Sulawesi Pelatihan Penyempurnaan Produk Peyek Rebon Tenggara.
- Mumpuni, S& Parajna, I.P. (2013)..*Pelatihan Peyek Rebon*. *Jurnal Inovasi Kewirausahaan Seri Pengabdian Masyarakat*.
- Nasution,dkk, L.M. (2015). *Uji Daya Terima Rempyek Kacang Hijau Yang Dimodifikasi Dengan Tepung Belalang Kayu (Melanoplus cinereus)*.Fakultas Kesehatan Masyarakat. USU: Medan.
- Parerira, I. (2012). *Proses Pembuatan Rempyek Pada Industri Rumah Tangga Di Desa Tulungrejo Kecamatan Bumiaji Batu*. Program Studi Teknologi Industri Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Tribuwana Tungadewi: Malang.
- Suart, B, Ardyanto, Evan A.S., Masyura. (2015). Penambahan Tepung Daun Kelor dan lama pemanggangan terhadap Biscuit dari Mocaf (Modified Cassava Flour). *Jurnal Agrium*, Volume 19 No.3.
- Verdayanti, TE. (2009). Uji efektifitas jus buah kersen terhadap penurunan kadar glukosa darah pada tikus putih. UMM: Malang.
- Yustika, E. (2015). *Pemanfaatan Daun Kersen (Muntingia Calabura L.) Dan Daun Sirsak Dalam Pembuatan Teh Dengan Penambahan Pemanis Daun Stevia*. Nakah Publikasi Program Studi Pendidikan Biologi FKIP Universitas Muhammadiyah Surakarta: Solo.

Zakaria, Z.A., Mohamed, A.M, Jamil, NSM. (2011). In vitro antiproliferative and antioxidatif activities of the Extracts of *Muntingia calabura* leaves. *The America Journal of Chinese medicine*. 39 (1). P 183-200