

STANDAR PROSES PEMBUATAN KERIPIK KULIT SINGKONG

PROYEK AKHIR

*Diajukan Sebagai Salah Satu Persyaratan Untuk
Memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III
Tata Boga Universitas Negeri Padang*



Oleh :

**SILVIA RIZKYANI
NIM 21079066**

**PROGRAM STUDI D3 TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2025**

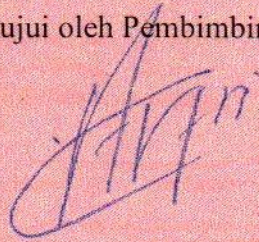
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Standar Proses Pembuatan Keripik Kulit Singkong

Judul : Standar Proses Pembuatan Keripik Kulit Singkong
Nama : Silvia Rizkyani
NIM : 21079066
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2025

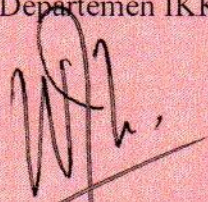
Disetujui oleh Pembimbing



Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D
NIP. 196406191992032001

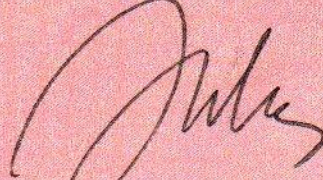
Mengetahui

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 197907272003122002

Koordinator Prodi D3 Tata Boga



Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T.
NIP. 198707022019032009

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Standar Proses Pembuatan Keripik Kulit Singkong
Nama : Silvia Rizkyani
NIM : 21079066
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, 27 Agustus 2025

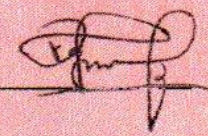
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

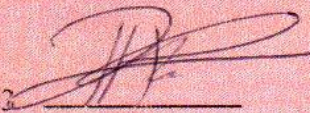
Ketua : Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.Si

3. 



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN TINGGI, SAINS
DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA**
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfppunp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Silvia Rizkyani
NIM/TM : 21079066/2021
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa Proyek Akhir saya dengan judul :

“Standar Proses Pembuatan Keripik Kulit Singkong”.

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu saat terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan hukum dan ketentuan yang berlaku, baik di institusi UNP maupun di masyarakat negara.

Demikianlah pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Dr. Weni Nelmira, S.Pd, M.Pd.T
NIP. 19790727 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Silvia Rizkyani
NIM. 21079066

ABSTRAK

SILVIA RIZKYANI. 2025. “Standar Proses Pembuatan Keripik Kulit Singkong ”Proyek Akhir. Program Studi DIII Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Kulit singkong merupakan limbah dari singkong yang tidak berguna dan sering dibuang begitu saja. Kulit singkong selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal padahal kulit singkong dapat menjadi produk yang bernilai ekonomi tinggi dengan diolah menjadi keripik kulit singkong. Pemanfaatan kulit singkong menjadi produk olahan pangan dapat menghasilkan varian baru dalam produk makanan. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan standar proses pembuatan keripik kulit singkong. Manfaat penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomi dari kulit singkong dengan membuat inovasi baru keripik kulit singkong. Jenis penelitian dalam produk akhir ini adalah eksperimen dengan melaksanakan 5 kali pengulangan pada percobaan pembuatan keripik kulit singkong. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Februari sampai dengan Mei 2025 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelisnya adalah panelis ahli yang terdiri dari 3 orang dosen Program DIII Tata Boga yang mempunyai kepekaan yang baik. Hasil uji organoleptik setelah 5 kali pembuatan menunjukkan bahwa kualitas bentuk bulat, kualitas warna coklat, kualitas aroma harum bawang putih, dan kualitas tekstur renyah, serta kualitas rasa adalah gurih. Harga jual keripik kulit singkong adalah Rp 22.000/300 gram

Kata Kunci: Keripik kulit singkong, Kulit Singkong , Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadiran Tuhan yang Maha Esa yang telah melimpahkan rahmat dan karunia-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “**STANDAR PROSES PEMBUATAN KERIPIK KULIT SINGKONG**”. Proyek akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh Gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Dalam penulisan proyek akhir ini penulis mendapatkan bantuan dan bimbingan serta petunjuk dari berbagai pihak, baik moral maupun material.

Untuk itu pada kesempatan ini dengan penuh kerendahan hati penulis mengucapkan terima kasih yang tak terhingga kepada :

1. Ibu Prof Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dan dosen pembimbing proyek akhir yang telah membimbing penulis dalam menyelesaikan tugas akhir ini.
2. Ibu Dr.Weni Nelmira, S.Pd, M.pd.T selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd.T selaku Ketua Program Studi DIII Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
4. Bapak Naseh Ulwan, S.S.T., M.Pd. Selaku Penasehat Akademik (PA) yang telah waktu untuk memberikan bimbingan pada penulis dalam menyelesaikan Proyek Akhir
5. Ibu Wiwik Gusnita S.Pd, M. Si. Selaku Dosen Penguji I Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Bapak Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.Si. Selaku Dosen Penguji II Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Sebagai ungkapan terima kasih, Proyek akhir ini penulis persembahkan kepada orang tua tercinta bapak Ramli dan mama Anita yang selalu memberikan dukungan, pengorbanan dan kasih sayang kepada penulis sehingga penulis bisa berjuang menyelesaikan proyek akhir ini.
8. Teman-teman seperjuangan D3 Tata Boga 2021 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir.

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, Amiin.

Padang, Agustus 2025

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iii
DAFTAR TABEL	v
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	5
C. Manfaat Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Singkong	6
B. Kulit Singkong	8
C. Resep Keripik Kulit Singkong	10
D. Cara Membuat Keripik Kulit Singkong	10
E. Bahan Baku Pembuatan Keripik Kulit Singkong.....	11
F. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Keripik Kulit Singkong	14
G. Kualitas Keripik Kulit Singkong.....	17
H. Kategori Panelis	19
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Jenis Penelitian.....	23
B. Tempat dan Waktu Penelitian	23
C. Pemilihan Bahan	23
D. Alat yang Digunakan Dalam Pembuatan Keripik Kulit Singkong	25
E. Proses Pengolahan keripik kulit singkong	25
F. Bagan Pembuatan Keripik Kulit Singkong	28
G. Jenis dan Sumber Data	29
H. Tahap Penilaian	30
I. Uji Sensori.....	32
J. Analisis Data	32

BAB IV TEMUAN DAN BAHASAN

A. Deskripsi Data.....	34
B. Pembahasan	44
C. Analisis Harga.....	47

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan	49
B. Saran.....	50

DAFTAR PUSTAKA.....	52
----------------------------	-----------

LAMPIRAN.....	55
----------------------	-----------

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep keripik kulit singkong.....	10
2. Resep keripik Kulit Singkong	26
3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Pembuatan <i>Keripik Kulit Singkong</i>	34
4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Pembuatan <i>Keripik Kulit Singkong</i>	36
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Pembuatan <i>Keripik Kulit Singkong</i>	38
6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Pembuatan <i>Keripik Kulit Singkong</i>	40
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Pembuatan <i>Keripik Kulit Singkong</i>	41

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Singkong	6
2. Kulit Singkong	8
3. Kulit Singkong	12
4. Garam.....	12
5. Air	13
6. Penyedap Rasa	13
7. Minyak Goreng	14
8. Bawang Putih	14
9. Bagan Pembuatan Keripik Kulit Singkong.....	28
10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Bulat Keripik Kulit Singkong	35
11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Keripik Kulit Singkong.....	37
12. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Keripik Kulit Singkong	39
13. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Keripik Kulit Singkong	40
14. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Keripik Kulit Singkong.....	42

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Angket penelitian	55
2. Dokumentasi	58
3. Surat rekomendasi	63
4. Surat permohonan penulisan proyek akhir.....	64
5. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	65
6. Surat tugas pembimbing	66
7. Surat izin penelitian.....	67
8. Surat perizinan berusaha berbasis resiko	68
9. Surat npwp	69
10. Surat pencatatan ciptaan.....	70

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keripik merupakan salah satu produk pangan olahan yang memiliki posisi penting dalam industri makanan ringan di Indonesia. Produk ini digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena memiliki rasa gurih, tekstur renyah, serta harga yang relatif terjangkau. Selain itu, bahan baku keripik seperti singkong, pisang, talas, dan tempe sangat mudah diperoleh di hampir seluruh wilayah Indonesia, sehingga produk ini berkembang menjadi salah satu usaha skala rumah tangga yang cukup menjanjikan (Anggraini & Yuliana, 2020). Dari segi daya simpan, keripik juga memiliki ketahanan yang relatif lebih lama dibandingkan pangan segar, sehingga memudahkan dalam distribusi dan pemasaran baik di tingkat lokal maupun nasional.

Proses produksi keripik sangat menentukan kualitas produk akhir. Faktor yang berpengaruh meliputi pemilihan bahan baku, ketebalan irisan, suhu penggorengan, serta metode pengolahan. Handayani dan Pratama (2019) menjelaskan bahwa suhu penggorengan yang terlalu tinggi dapat menurunkan mutu keripik, terutama dari segi warna dan kerenyahan. Untuk mengatasi hal tersebut, teknologi pengolahan modern seperti vacuum frying mulai diterapkan dalam pembuatan keripik buah karena mampu mempertahankan warna alami, aroma, serta kandungan gizi bahan pangan (Indrawati & Susanto, 2021). Penerapan teknologi ini menjadi penting, terutama dalam menghadapi pasar yang semakin kompetitif dengan permintaan konsumen terhadap produk sehat dan berkualitas tinggi.

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki potensi besar di Indonesia. Tanaman ini mudah dibudidayakan dan dapat tumbuh hampir di seluruh wilayah, sehingga produksinya melimpah sepanjang tahun. Selama ini, singkong lebih banyak dimanfaatkan bagian umbinya sebagai bahan pangan pokok maupun olahan, sementara kulit singkong sering dianggap sebagai limbah yang belum dimanfaatkan secara optimal. Padahal, kulit singkong masih mengandung serat pangan, pati, dan senyawa bioaktif yang berpotensi diolah menjadi produk pangan alternatif, salah satunya keripik kulit singkong. Pemanfaatan kulit singkong menjadi keripik tidak hanya dapat meningkatkan nilai tambah produk singkong, tetapi juga membantu mengurangi limbah pertanian yang dihasilkan dari proses pengolahan singkong.

Kulit singkong merupakan bagian luar umbi singkong yang jumlahnya cukup besar, yaitu sekitar 15–20% dari total berat umbi. Bahan ini masih mengandung karbohidrat sekitar 60–65% dan serat tinggi 10–15%, serta sedikit protein dan lemak sehingga berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif. Kulit singkong segar memiliki kadar air yang cukup tinggi, yaitu sekitar 60–70% dari bobot basahanya. Tingginya kadar air tersebut membuat kulit singkong mudah rusak, cepat membusuk, dan berjamur apabila tidak segera diolah.

Kulit singkong memiliki banyak potensi positif yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif. Selain mengurangi limbah pertanian, kulit singkong bernilai ekonomi karena dapat diolah menjadi berbagai produk salah

satunya keripik kulit singkong. Kandungan serat yang tinggi juga menjadikannya bermanfaat bagi kesehatan, terutama untuk pencernaan. Ketersediaannya yang melimpah di Indonesia serta harga yang murah membuat kulit singkong sangat potensial dijadikan bahan baku usaha kecil maupun industri rumah tangga. Selain itu, pemanfaatan kulit singkong juga membuka peluang inovasi produk pangan yang unik dan dapat mendukung pemberdayaan masyarakat melalui pengembangan usaha berbasis lokal.

Kulit singkong memiliki tekstur lebih keras dan kandungan senyawa antinutrisi seperti sianida yang harus diminimalkan melalui proses pengolahan yang tepat. Oleh karena itu, dibutuhkan standar proses yang jelas, mulai dari tahap persiapan bahan baku, pencucian, perendaman, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan. Menurut Handayani dan Pratama (2019), parameter proses seperti ketebalan irisan dan suhu penggorengan sangat berpengaruh terhadap kerenyahan serta mutu akhir produk keripik. Dengan adanya standar proses, kualitas keripik kulit singkong dapat lebih terjaga, baik dari segi bentuk, aroma, rasa, tekstur, warna, maupun keamanannya untuk dikonsumsi.

Keripik kulit singkong merupakan salah satu bentuk diversifikasi pangan yang memanfaatkan bagian kulit singkong yang selama ini dianggap sebagai limbah. Pemanfaatan kulit singkong menjadi produk olahan memiliki banyak potensi positif, baik dari sisi ekonomi, lingkungan, maupun gizi. Namun, dalam proses pengolahan kulit singkong perlu diperhatikan adanya senyawa antinutrisi seperti sianida yang berbahaya apabila tidak diolah dengan benar.

Oleh karena itu, penerapan standar proses pada pembuatan keripik kulit singkong menjadi hal yang sangat penting untuk menjamin keamanan produk agar layak dikonsumsi.

Selain aspek keamanan, standar proses juga berfungsi untuk menjaga kualitas produk. Standar yang jelas mengenai tahap pencucian, perendaman, pengirisan, penggorengan, hingga pengemasan akan menghasilkan keripik dengan rasa, kerenyahan, warna, dan aroma yang konsisten. Konsistensi mutu ini menjadi faktor penting dalam membangun kepercayaan konsumen. Handayani dan Pratama (2019) menyatakan bahwa parameter pengolahan seperti ketebalan irisan dan suhu penggorengan sangat berpengaruh terhadap mutu keripik. Dengan adanya standar, mutu produk dapat lebih terjaga sehingga meningkatkan daya saing di pasaran.

Selain itu, penerapan standar juga memberikan dampak positif bagi aspek ekonomi dan pemasaran. Produk pangan dengan standar mutu yang baik lebih mudah diterima oleh konsumen dan memiliki peluang untuk dipasarkan secara lebih luas, termasuk di toko modern atau bahkan untuk ekspor. Wibowo dan Astuti (2020) menekankan bahwa usaha pangan olahan berskala kecil dapat berkembang lebih pesat apabila mampu menjaga konsistensi kualitas produknya. Dengan demikian, penetapan standar proses pembuatan keripik kulit singkong tidak hanya mendukung keamanan pangan, tetapi juga menjadi strategi penting untuk meningkatkan daya saing dan nilai jual produk.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

Mendapatkan standar proses pembuatan keripik kulit singkong dilihat dari kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

C. Manfaat penelitian

1. Mengembangkan jiwa kreativitas dan kewirausahaan bagi penulis.
2. Meningkatkan nilai ekonomi kulit singkong.
3. Memanfaatkan peluang usaha industri dari bahan baku yang biasanya dibuang percuma.
4. Sebagai informasi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan dan memodifikasi produk keripik kulit singkong, khususnya kepada mahasiswa program Studi Tata Boga.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

BAB V

PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian menunjukkan standar proses paling tepat pada pembuatan keripik kulit singkong yaitu :

1. Siapkan 1 kg kulit singkong, pisahkan kulit singkong bagian luar dan dalamnya kemudian bersihkan hingga kulit luarnya tidak ada yang menempel, lalu cuci dengan air sampai bersih hingga tidak ada pasir dan lendir yang menempel.
2. Masukkan kulit singkong ke dalam panci perebusan, isi air sampai semua kulit singkong terendam lalu rebus kulit singkong hingga warna air berubah menjadi coklat, membutuhkan waktu perebusan sekitar 50 menit hingga kulit singkong matang dan menjadi lunak.
3. Setelah itu angkat kulit singkong dari panci cuci bersih lalu tiriskan dan biarkan sekitar 10 menit diwadah hingga kulit singkong dingin.
4. Setelah dingin kulit singkong lanjut di cetak dengan cetakan berbentuk bulat dengan diameter 3,5 cm, cetak kulit singkong diatas talenan, setelah semua dicetak kulit singkong dicuci kembali hingga bersih.
5. Rendam kulit singkong yang sudah dicetak, tambahkan garam beryodium 5 gram dan bawang putih 15 gram yang sudah dihaluskan, perendaman dilakukan selama 3 hari dengan air rendaman diganti setiap hari dan takaran bahan yang sama.

6. Setelah perendaman hari ketiga, buang air rendaman kemudian cuci bersih kulit singkong, kemudian masukkan 1 bungkus penyedap rasa dan 5 gram bawang putih yang sudah dihaluskan diamkan selama 10 menit agar bumbunya meresap.
7. Setelah 10 menit di diamkan selanjutnya goreng kulit singkong, masukkan minyak 500 gram ke dalam wajan, panaskan dengan menggunakan api sedang, kemudian masukkan kulit singkong diaduk lalu kecilkan api, goreng kulit singkong dengan api kecil selama 10 menit hingga berwarna coklat dan teksturnya renyah.
8. Angkat keripik kulit singkong yang sudah matang lalu tiriskan untuk menghilangkan kandungan minyak kemudian dinginkan keripik kulit singkong, setelah dingin masukkan keripik kedalam kemasan (*standing pouch*) dan keripik kulit singkong siap disajikan.

B. Saran

Berdasarkan hasil penelitian proses pembuatan Keripik Kulit Singkong, maka penulis memiliki saran yang bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran sebagai berikut :

1. Rebus kulit singkong hingga lunak karena akan memudahkan pada saat proses pencetakan kulit singkong.
2. Pada saat mencetak kulit singkong sebaiknya cetak menggunakan cetakan berbentuk bulat agar keripik kulit singkong yang dihasilkan berbentuk bulat dan seragam.

3. Ketika melakukan penggorengan minyak yang digunakan harus banyak dan juga harus sering di aduk agar warna keripik kulit singkong coklat merata.
4. Gunakan api kecil pada saat penggorengan karena jika api terlalu panas maka hasil keripik kulit singkong akan bergelembung dan membuat keripik kulit singkong menjadi tidak seragam.
5. Tiriskan kulit singkong diatas kertas agar minyak pada keripik kulit singkong terserap pada kertas sehingga sehingga kulit singkong bisa lebih tahan lama dan awet kerenyahanya.

DAFTAR PUSTAKA

- Akanbi. (2007). *Pengolahan Limbah Organik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pertanian IPB.
- Anggraini, D., & Yuliana, L. (2020). Analisis mutu keripik singkong dengan variasi ketebalan irisan. *Jurnal Teknologi Pangan*, 14(2), 45–52.
- Auliya, A., & Aprilia, D. N. (2016). Pengaruh Hygiene Pengolahan Makanan Terhadap Kualitas Makanan Di Hotel Aston Rasuna Jakarta. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 2(2), 216–227.
- BPS. (2011). Statistik Indonesia. *Statistik Indonesia 2020*, 3(2), 790.
- Betty, D. S., & Tjutju, S. A. (2008). Bahan ajar penilaian indera [Bahan ajar/modul]. Jurusan Teknologi Pangan / Fakultas Teknologi Industri.
- Elida, E. (2019). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Bumi Aksara.
- Gunawati, U., & Sudarwati, W. (2017). Analisis Studi Kelayakan Usaha Bisnis Cassava Chips di Perumahan Mardani Raya. *Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 4(1), 35–44. <https://doi.org/10.24853/jisi.4.1.35-44>
- Handayani, S., & Pratama, R. (2019). Pengaruh suhu penggorengan terhadap kualitas keripik talas. *Jurnal Agroindustri Indonesia*, 8(1), 23–31.
- Harwanti, S. (2011). Aspek Mikrobiologis, Serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(21–34), 286–290.
- Holinesti, R., & Nurhayani, N. (2020). Pengaruh substitusi ekstrak rumput laut coklat terhadap kualitas sosis ayam afkir. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 2(1), 57–63.
- Indriyati, O., Nurrahmania, V., & Wibowo, T. (2022). Pengolahan Limbah Kulit Singkong Sebagai Upaya Mengurangi Pencemaran Lingkungan Processing of Cassava Peel Waste As an Effort To Reduce Environmental Pollution. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 7(1), 33–37.
- Indrawati, T., & Susanto, A. (2021). Penggunaan teknologi vacuum frying dalam pembuatan keripik buah. *Jurnal Inovasi Teknologi Pertanian*, 10(3), 112–119.
- Jurni, J. (2020). *Pengaruh Pemberian Singkong Kukus (Manihot Esculenta Cratz) Terhadap Kadar Glukosa Darah Mencit (Mus Musculus)*. (Doctoral

dissertation, Universitas Muhammadiyah Surabaya).

- Nurlaila, S. (2017). Ilmu pengetahuan bahan pangan. Padang: UNP Press.
- Purwati, Y., Thuraidah, A., & Rakhmina, D. (2016). Kadar Sianida Singkong Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), 46. <https://doi.org/10.31964/mltj.v2i2.93>
- Putra, E. B. S. (2012). Laporan Tugas Akhir Proses Produksi Pembuatan Keripik Kulit Singkong (Kerlisting). In *Экономика Региона*. Univeristas Sebelas Maret Surakarta.
- Putri. (2019). Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga. Jakarta: Bhratara.
- Rahmawati, E. (2019). Pengaruh metode pengeringan terhadap kadar air dan mutu kulit singkong. *Jurnal Agroteknologi*, 11(2), 88–95.
- Rahayu, W. P. (1998). Penuntun praktikum penilaian organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor (IPB), Bogor.
- Rantika, N., & Rusdiana, T. (2018). Artikel Tinjauan: Penggunaan dan Pengembangan Dietary Fiber. *Farmaka*, 15(1), 37–46.
- Rosmawati, R. (2013). Isolasi Kapang Pendegrasi Amilum pada Ampas Sagu (Metroxylon sagoo) Secara In Vitro. *Biosel: Biology Science and Education*, 2(1), 20. <https://doi.org/10.33477/bs.v2i1.142>
- Rudiyanto, Z., & Ntelok, E. (2019). Alternatif Olahan Makanan Sehat. *Jurnal Inovasi Pendidikan Dasar*, 1(10), 115–121.
- Rukmana, D. (2014). Economic Valuation of Erosion. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 157(1). <https://doi.org/10.1088/1755-1315/157/1/012018>
- Rusli, S., & Tamrin, H. (2019). Pengaruh Perendaman dalam Berbagai Konsentrasi Larutan Kapur dan Garam Terhadap Penurunan Kadar Asam Sianida (HCN) Umbi Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst). *Jurnal Sains Dan Teknologi Pangan*, 4(7), 2647-2657.
- Sari, F. N., & Holinesti, R. (2022). The Effect Of Drying Temperature On The Quality Of Ginger Jelly Candy. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 3(2), 95. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v3i2.339>
- Sari, Fi. D. N., & Astili, R. (2018). Kandungan Asam Sianida Dendeng dari

Limbah Kulit Singkong. *Jurnal Dunia Gizi*, 1(1), 20.

Sari, F. N., & Holinesti, R. (2022, 08). Pengaruh suhu pengeringan terhadap kualitas permen jelly jahe. *Jurna Pendidikan Tata Boga danTeknologi*, 95-100.

Suka, M. Y. (2024). *Eksplorasi Tumbuhan Talas (Colocasia Escunlenta L) di Desa Banea Kecamatan Sumarorong Kabupaten Mamasa*.

Wibowo, H., & Astuti, Y. (2020). Studi kelayakan usaha keripik tempe skala rumah tangga. *Jurnal Agroekonomi*, 12(2), 134–141.

Winarno, F. G. (2002). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.