



Proses Pembuatan Potato Roll Crispy

Process for Making Crispy Potato Rolls

Omes Tabuni,¹ Heijen Mamoto,¹ Afriana Jaw,¹ Joshua Natanael,¹ Nison Yikwa,¹ Peenison Yikwa,¹ Aldorio Flavius Lele¹

¹*Entrepreneurship Program, Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar, Makassar Indonesia*

Abstrak

Penelitian ini membahas tentang olahan kentang sebagai bahan utama dari produk Potato Roll Crispy. Metode pembuatan produk ini meliputi proses pengolahan kentang, penggulungan dengan kulit lumpia, dan penggorengan dengan bumbu balado. Produk ini dievaluasi melalui uji organoleptik dan mendapat respon positif dari responden. Meskipun memiliki potensi sebagai jajanan baru, produk ini memiliki kelemahan seperti tekstur renyah yang kurang tahan lama dan kurangnya varian rasa. Untuk mengatasi kritik, perbaikan dilakukan dengan menghilangkan tambahan isian keju mozarella dan mengubah teknik penggulungan kulit lumpia. Penilaian uji organoleptik menonjol pada kategori rasa pada tingkat sangat suka mencapai 59,25% dan aroma pada tingkat suka mencapai 77,77%. Inovasi ini menghasilkan produk jualan yang cukup menguntungkan di masa kini dengan proses pembuatan yang cukup mudah.

Abstract

This study discusses processed potatoes as the main ingredient of Crispy Potato Roll products. The method of making this product includes potato processing, rolling with spring roll skin, and frying with balado seasoning. This product was evaluated through organoleptic tests and received positive responses from respondents. Even though it has potential as a new snack, this product has drawbacks such as crunchy texture which is less durable and lack of variety of flavors. To overcome the criticism, improvements were made by removing the additional mozzarella cheese filling and changing the technique of rolling the spring roll skins. The organoleptic test scores stood out in the taste category at the very like level reaching 59.25% and aroma at the liking level reaching 77.77%. This innovation produces selling products that are quite profitable today with a fairly easy manufacturing process.

Riwayat Artikel

Diunggah 19 Desember 2023
Diterima 27 Desember 2023
Publikasi 31 Desember 2023

Kata-kata Kunci

Kentang, Krispi, Lumpia, Organoleptik.

Keywords

Crispy, Organoleptik, Potato, Spring rolls

1. Pendahuluan

Kewirausahaan adalah suatu proses yang memberikan suatu penerapan dan suatu inovatif yang dijalankan dengan giat dengan memanfaatkan peluang yang ada sehingga dapat memberikan peningkatan ekonomi bagi diri dan orang lain. [1] [2] [3] Hal ini menjadi suatu yang penting terhadap penyesuaian dalam beradaptasi dengan kemajuan era dimana kebutuhan ekonomi terus meningkat dan berusaha melihat peluang serta dapat mengantisipasi segala kemungkinan yang dapat menguntungkan atau merugikan selebih dari itu juga dapat memajukan perusahaan. Seorang entrepreneur harus memikirkan cara yang baik dan strategi yang jelas supaya misi usahanya tercapai. [4] [5] [6] Seorang yang akan menjalankan wirausaha harus memiliki tujuan yang jelas untuk mencapai tujuan seperti: Meningkatkan jumlah entrepreneur dengan kualitas baik, mensosialisasikan semangat entrepreneur kepada masyarakat, meningkatkan kesejahteraan masyarakat, rajin dalam berinovasi, dan memperbanyak lapangan kerja. [7] [8] Keberhasilan usaha biasanya terkait dengan kemampuan pengusaha untuk menciptakan dan mendistribusikan kekayaan, tetapi juga pada diferensiasinya yang biasanya terkait dengan inovasi. [9] [10] Manajemen yang strategis menjadi penentu utama dalam keberhasilan sebuah usaha, baik strategi jangka pendek maupun jangka panjang untuk mencapai tujuan yang ditetapkan. [11] [12]

Penelitian ini membahas tentang olahan kentang sebagai bahan utama dari produk perusahaan kami. Kentang merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian. Kentang mengandung karbohidrat yang dapat membantu menjaga kadar glukosa (gula darah) yang baik dalam darah, maksudnya ialah kentang mengandung jenis pati khusus, yaitu resisten yang dapat mengurangi resistensi insulin sehingga dapat mengontrol kadar gula darah. [13] [14] Selain untuk mengenyangkan, makanan dari olahan kentang juga sekaligus menyehatkan karenan mengandung protein yang berguna untuk mengekang nafsu makan. [15] Oleh karena kentang memiliki banyak manfaat, maka kelompok ini memakai kentang sebagai bahan baku utama produk, dengan nama produk Potato Roll Crispy. Kentang akan diolah dengan bahan-bahan lain, salah satunya kulit lumpia sebagai rollnya, sehingga menjadi olahan makanan yang akan dipasarkan.

2. Metode

Penelitian ini menggunakan metode pembuatan Potato Roll Crispy berbahan dasar kentang. Kentang dikupas dan dicuci terlebih dahulu, kemudian dipotong-potong (stick) dan setelah itu dikukus sampai matang medium. Kentang yang sudah diolah kemudian digulung dengan kulit lumpia, lalu digoreng sampai matang dan diberi bumbu balado. Produk Potato Roll Crispy dilakukan Uji organoleptic dengan dua puluh tujuh responden. Evaluasi produk disajikan, dan tes SWOT dibuat untuk mengetahui kekuatan, kelemahan, peluang dan ancaman melalui tanggapan anggota kelompok dan kelompok lain memberikan saran dan kritik. Kritik yang baik dapat mengembangkan produk Potato Roll Crispy menjadi lebih baik setelah melalui proses evaluasi seluruh responden.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Cara Membuat Potato Roll Crispy



Gambar 1. Siapkan bahan-bahan untuk membuat potato roll crispy

Ini semua bahan yang dibutuhkan dalam proyek ini. 4kg kentang, kulit lumpia 25 lembar, minyak goreng 1 liter, balado 1 bungkus, paper bag 1 pack, air dan garam untuk tempat larutan kentang garam secukupnya.

Selanjutnya potong kentang menjadi persegi Panjang dari satu buah dipotong menjadi beberapa bagian setelah itu direndam di dalam wada berisi air garam dan dibiarkan selama beberapa waktu selagi merendam kentang, persiapkan kulit lumpia yang akan digunakan sebanyak 25 lembar dan dari 25 lembar dibagi menjadi dua karena cukup lebar sehingga dapat memberikan keuntungan yang lumayan dalam pengolahan yang bahan setelah selesai melakukan pembagian persiapkan kentang dan di goreng setengah matang, setelah itu digulung dengan kulit lumpiah. Lingkar memanjang.



Gambar 2. Proses penggulungan roll crispy

Setelah semuanya tergulung rapi setelah selesai menggulung kentang panaskan minyak dengan suhu api yang tidak terlalu besar atau kuat agar kulit lumpia tidak

mudah gosong dan mengakibatkan kentang di dalamnya menjadi tidak matang. Saat minyak dirasa suda mulai cukup panas dengan api sedang barulah masukan bahan yang sudah di siapakan di goreng bukan dengan jangka waktu namun dengan memantau kematangan kulit lumpiah disaat kulit lumpia mulai mencoklat setengah emas tandanya olahan sudah siap untuk di angkat dan di tiriskan begitu selanjutnya samapai selesai.



Gambar 3. Setelah semua selesai digoreng maka siapkan wada yang memadai untuk mencampur potato roll crispy dengan balado



Gambar 4. Setelah tercampur rata balado dengan potato roll crispy maka siapkan bungkusuan untuk mengepak jajanan dan siap untuk diperjual belikan



Gambar 5. Potato roll crispy siap dipasarkan

3.2. Analisis SWOT: Analisis Peluang Bisnis Potato Roll Crispy

3.2.1. Strengths/Kekuatan

- Proses pembuatannya mudah dan tidak memakan banyak waktu
- Bahan baku mudah didapat
- Belum ada dipasaran/produk baru
- Harga terjangkau (Bahan baku dan penjualan produk)

3.2.2. Weaknesses/Kelemahan

- Menggunakan bahan baku yang sudah jadi (bukan buatan sendiri)
- Bahan baku tidak dapat di simpan dalam waktu yang lama
- Tekstur Crispy kurang tahan lama
- Kurang varian rasa
- Kemasan kurang menarik

3.2.3. Opportunities/Peluang

- Termasuk jajanan baru disekitar kampus
- Menarik minat kaum milenial

3.2.3. Threats/Ancaman

- Sedikit sulit menjaga tekstur tetap crispy
- Karena proses pembuatan dan bahan bakunya mudah didapat, produk ini bisa saja diklaim pihak lain

Tabel 1. Hasil Uji Potato Roll Crispy oleh 27 Responden

Indikator	Uji Organoleptik					
	Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Penyajian	Keseluruhan
Tidak suka	0	0	0	0	0	0
Kurang suka	0	2 (7,40)	1 (3,70)	1 (3,70)	0	0
Suka	11 (40,74)	12 (44,44)	17 (62,96)	21 (77,77)	14 (51,85)	19 (70,37)
Sangat suka	16 (59,25)	13 (48,14)	9 (33,33)	5 (18,51)	13 (48,14)	8 (29,62)

3.3. Evaluasi dan Kritik

3.3.1. Kritik terhadap Potato Roll Crispy

1. Rasanya asin. Tekstur tidak seluruhnya crispy
2. Kurang crispy
3. kentangnya kurang terasa
4. Terkstur kurang renyah
5. Tambahkan varian rasa yang lain

Evaluasi untuk kritik:

1. Menghilangkan tambahan isian keju mozarella dan menggunakan bumbu balado secukupnya.
2. Digoreng dengan api kecil dan disajikan setelah selesai dibuat.
3. Mengubah teknik penggulungan kulit lumpia

Tabel 2. Rincian Dana Uji Coba s/d Penjualan

Bahan	Harga (Rp)	Jumlah	Total
Kentang	20.000/Kg	4 Kg	80.000
Kulit Lumpia	26.000/bks	2 Bks	52.000
Minyak Goreng	18.0000/L	1 L	18.000
Balado	6000/bks	1 bks	6.000
Paper Bag	19.500/Pack	1 Pack	19.500

Tabel 3. Rincian Dana yang Digunakan dalam Pembuatan Potato Roll Crispy untuk Dijual dan Laba Penjualan

Bahan	Jumlah	Harga (Rp)	Description
Kentang	4 kg	80.000	Dalam perincian dana ini berisi total pengeluaran dalam satu kali penjualan Potata Roll Crispy, yang telah dibagi menurut penggunaan bahan. Jumlah keseluruhan donat yang dibuat dalam sekali produksi adalah 27 bag x 10.000 = <u>270.000 - 175.500 = 94.500</u>
Kulit Lumpia	2 bks	52.000	
Minyak Goreng	1 L	18.000	
Balado	1 bks	6.000	
Paper Bag	1 Pack	19.500	
TOTAL			
Pengeluaran=Rp 175.500; Pemasukan=Rp 270.000; Keuntungan = 94.500			

Pembahasan:

1. Dari analisa yang kami lakukan, dapat disimpulkan bahwa keuntungan yang bisa kami dapatkan dari penjualan Potato Roll Crispy memperoleh profil sebesar 94.500, dengan harga pasaran yang cukup terjangkau, yaitu hanya 10.000/pack. Jadi, 27 pack x 10.000/pack = 270.000 - 175.500 (pengeluaran) = keuntungan 94.500.

2. Tidak hanya dari segi keuntungan dana. Namun melalui usaha ini kita juga dapat menghemat waktu dan tenaga. Karena proses pembuatannya bisa dikatakan mudah dilakukan, dan peralatan yang digunakan hanya menggunakan alat masak rumahan yang sederhana.

3. Dan dari segi kesehatan. Kentang bisa digolongkan sebagai makanan sehat tapi enak, dan menarik.

4. Perpaduan kentang, kulit lumpia dan bumbu balado menghasilkan makanan yang lezat untuk dinikmati sebagai makanan ringan.

4. Kesimpulan

Makalah ini mengkaji tentang olahan kentang sebagai bahan utama dalam produk Potato Roll Crispy. Kentang sebagai jenis tanaman umbi-umbian mengandung karbohidrat dan pati resisten yang berperan dalam menjaga kadar gula darah serta mengekang nafsu makan. Proses pembuatan Potato Roll Crispy relatif mudah dan memakan sedikit waktu, dengan bahan baku yang mudah didapat. Hasil uji organoleptik menunjukkan respon positif dari responden, terutama dalam hal rasa, warna, tekstur, aroma, penyajian, dan keseluruhan produk. Meskipun memiliki banyak manfaat, produk ini juga memiliki beberapa kelemahan, seperti tekstur crispy yang kurang tahan lama, kurangnya variasi rasa, dan kemasan yang kurang menarik. Namun, makalah ini mengidentifikasi peluang bisnis bagi produk Potato Roll Crispy sebagai jajanan baru di sekitar kampus, yang menarik minat kaum milenial.

Melalui evaluasi dan kritik yang dilakukan, beberapa perbaikan telah diusulkan, seperti menghilangkan tambahan isian keju mozarella dan mengubah teknik penggulungan kulit lumpia. Selain itu, penggorengan dengan api kecil dan penyajian setelah selesai dibuat dapat meningkatkan kualitas produk.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Robi Panggarra, Kepala Sekolah Tinggi Filsafat Theologia Jaffray Makassar, yang telah mendukung dan mengizinkan penelitian ini dilanjutkan. Penulis juga menyatakan bahwa tidak ada konflik kepentingan.

Kontribusi Penulis

O. Tabuni, H. Mamoto, A. Jaw, J. Natanael, N. Yikwa dan P. Yikwa mengonsepsi idenya, melakukan eksperimen, dan menulis penelitian ini; A. F. Lele merevisi naskah, merancang eksperimen dan menganalisis tanggapan data dan berkontribusi pada pengoreksian artikel ini.

Pendanaan

Tidak ada pendanaan.

Pernyataan Dewan Peninjau Kelembagaan

Tidak tersedia.

Pernyataan Ketersediaan Data

Data tidak tersedia.

Konflik Kepentingan

Para penulis menyatakan tidak ada konflik kepentingan.

Referensi

- [1] P. Dekker, *Entrepreneurship Bisnis Sebagai Sebuah Misi*. Makassar: Sekolah Tinggi Theologia Jaffray, 2019, hlm. 3.
- [2] R. Saragih. "Membangun usaha kreatif, inovatif dan bermanfaat melalui penerapan kewirausahaan social," *Jurnal Kewirausahaan* vol. 3, no. 2, Des. 2017, p. 27, <https://media.neliti.com/media/publications/223703-membangun-usaha-kreatif-inovatif-dan-ber.pdf>
- [3] W. Khamimah, "Peran kewirausahaan dalam memajukan perekonomian Indonesia," *Jurnal Disrupsi Bisnis* vol. 4, no. 3, Mei 2022, p. 231, https://repository.stiesia.ac.id/id/eprint/4084/1/Jurnal%20Disrupsi%20Bisnis%20Mei_2021.Wininatin.pdf.
- [4] E. Angraini, dkk., *Entrepreneur of Pastry Art*, Jawa Timur: Uwais Inspirasi Indonesia, 2023, hlm. 8.
- [5] S. A. Muin, dkk., *Manajemen Entrepreneurship*, Gowa: Tohar Media, 2022, hlm. 30.
- [6] S. P. Aji, H. Mulyadi dan B. Widjajanta, "Keterampilan wirausaha untuk keberhasilan usaha," *Journal of Business Management Education (JBME)* vol. 3, no. 3 Des 2018, hlm. 112, <https://doi.org/10.17509/jbme.v3i3.14315>.
- [7] A. N. Andriana, F. Fourqoniah, "Pengembangan jiwa entrepreneur dalam meningkatkan jumlah wirausaha muda," *Plakat: Jurnal Pelayanan kepada Masyarakat* vol. 2, no. 1, Jun. 2020, hlm. 45.
- [8] N. T. Ramadhani, I. Nurnida, "Pengaruh mata kuliah kewirausahaan terhadap minat berwirausaha mahasiswa," *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Bisnis* vol. 1, no. 1, 2017, hlm. 89-97.
- [9] D. Suryana, *Kewirausahaan: Pedoman Praktis (Kiat dan proses menuju sukses)* Jakarta: Salemba Empat, 2006.
- [10] A. N. Andriana, F. Fourqoniah, "Pengembangan jiwa entrepreneur dalam meningkatkan jumlah wirausaha muda," *Plakat: Jurnal Pelayanan kepada Masyarakat* vol. 2, no. 1, Jun. 2020, hlm. 45.

- [11] N. T. Ramadhani, I. Nurnida, “Pengaruh mata kuliah kewirausahaan terhadap minat berwirausaha mahasiswa,” *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Bisnis* vol. 1, no. 1, 2017, hlm. 89-97.
- [12] N. P. D. Devi, I K. Suter, dan K. A. Nocianitri, “Formulasi kombinasi tepung kentang dan bekatul pada bubur instan diet diabetes mellitus,” *Media Ilmiah Teknologi Pangan*, vol. 6, no. 2, Sep. 2019, <https://ojs.unud.ac.id/index.php/pangan/article/download/63127/36031/>.
- [13] A. N. Andriana, F. Fourqoniah, “Pengembangan jiwa entrepreneur dalam meningkatkan jumlah wirausaha muda,” *Plakat: Jurnal Pelayanan kepada Masyarakat* vol. 2, no. 1, Jun. 2020, hlm. 45.
- [14] A. Asgar, “Kualitas umbi beberapa klon kentang (*Solanum tuberosum* L.) dataran medium untuk keripik,” *Jurnal Ecodemica: Jurnal Ekonomi, Manajemen, dan Bisnis* vol. 1, no. 1, 2017, hlm. 89-97.
- [15] S. E. Harahap, Y. A. Purwanto, S. Budijanto, dan A. Maharijaya, “Karakterisasi kerenyahan dan kekerasan beberapa genotipe kentang (*Solanum tuberosum* L.) hasil pemuliaan,” *Jurnal Pangan*, vol. 26, no. 3, Mei 2018, <https://doi.org/10.33964/jp.v26i3.358>.