

# KERUPUK DAUN ALPUKAT SEBAGAI INOVASI OLEH-OLEH KHAS KABUPATEN BATANG

Tifani Amelia Safitri, Evi Athvianti, dan Sari Astuti  
SMA Negeri 1 Wonotunggal

## SARI

Tanaman alpukat mempunyai nama latin *Persea Americana* merupakan jenis tanaman yang banyak dijumpai di Indonesia. Sayangnya, pemanfaatan tanaman alpukat belum maksimal, yakni sebatas buahnya saja. Sementara daun alpukat hanya dibiarkan saja sehingga menjadikan limbah. Padahal daun alpukat dapat dimanfaatkan sebagai ramuan obat untuk menyembuhkan berbagai penyakit seperti mengobati diabetes melitus, menurunkan hipertensi, bahkan membasmi batu ginjal.

Kerupuk adalah makanan yang dibuat dari adonan tepung dicampur dengan lumatan udang atau ikan, setelah dikukus disayat tipis atau dibentuk dengan alat cetak, kemudian dijemur agar mudah digoreng. Kerupuk sering dikonsumsi di Indonesia, baik untuk camilan maupun pelengkap saat makan.

Kabupaten Batang adalah kabupaten di Provinsi Jawa Tengah yang berada di kawasan perbukitan dan pegunungan, sehingga berbagai macam tanaman tropis dapat tumbuh di daerah ini, termasuk tanaman alpukat. Tak hanya itu, di daerah ini juga terdapat dataran rendah di sepanjang Pantai Utara, itu mengakibatkan kawasan Kabupaten Batang menjadi daerah strategis dan daerah pariwisata. Namun sayang jika Kabupaten Batang belum memiliki oleh-oleh khas yang menonjol.

Melihat hal tersebut penulis tertarik untuk memanfaatkan daun alpukat sebagai makanan ringan berupa kerupuk untuk camilan yang sehat dan sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Batang. Dalam penelitian ini penulis menggunakan sembilan sampel dengan komposisi yang berbeda.

**Kata kunci:** daun alpukat, kerupuk, Kabupaten Batang

## ABSTRACT

## PENDAHULUAN

Tanaman apokat (KBBI: Avokad), atau alpukat, mempunyai nama latin *Persea americana* ialah tumbuhan penghasil buah meja dengan nama sama yang banyak ditemui di Indonesia. Sayangnya, pemanfaatan dan pengolahan tanaman tersebut belum sepenuhnya maksimal, yakni hanya sekedar memanfaatkan buahnya saja, sementara daun alpukat hanya dibiarkan begitu saja, jika digunakan sebagai obat pengolahannya hanya dengan direbus saja. Meski daun alpukat berasa pahit, daun tersebut dapat digunakan untuk ramuan obat untuk menyembuhkan sakit pinggang, menghilangkan sariawan, meredakan bengkak, mengobati kencing manis (diabetes melitus), menurunkan hipertensi, bahkan membasmi batu ginjal.

Kabupaten Batang adalah kabupaten di Provinsi Jawa Tengah. Ibukotanya adalah Batang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Kendal di timur, Kabupaten Banjarnegara di selatan, serta Kota Pekalongan dan Kabupaten Pekalongan di barat. Kabupaten Batang terletak pada 6° 51' 46" sampai 7° 11' 47" Lintang Selatan dan antara 109° 40' 19" sampai 110° 03' 06" Bujur Timur di pantai utara Jawa Tengah. Luas daerah 78.864,16 Ha. Kabupaten Batang memiliki wilayah yang kaya akan sumber daya alam, hutan, dan laut, Sehingga segala jenis tanaman dapat tumbuh mudah di daerah ini. Termasuk tanaman alpukat. Kabupaten Batang juga memiliki berbagai tempat yang sangat strategis untuk dikembangkan sebagai daerah wisata, hal itu dapat menjadikan peluang bagi masyarakat untuk berinovasi dalam mengembangkan oleh-oleh khas Kabupaten Batang, sehingga dapat menjadikan sektor pemasukan.

Melihat hal tersebut penulis tertarik memanfaatkan daun alpukat yang mempunyai banyak khasiat kesehatan dan termasuk herbal potensial, yakni dengan

dibuat makanan ringan berupa kerupuk. Penulis melakukan pengolahan menjadi makanan berupa kerupuk yang merupakan inovasi dalam pengolahan bahan pangan dan salah satu alternatif bentuk pengoptimalan pemanfaatan daun alpukat. Produk ini memiliki nilai ekonomi, karena selama ini belum ada olahan kerupuk daun alpukat dan menjadikan suatu oleh-oleh khas dari suatu daerah, seperti Kabupaten Batang. Kerupuk daun alpukat juga berfungsi untuk alternatif pencegahan dan pengobatan batu ginjal.

Penulis menemukan jumlah tumbuhan alpukat yang banyak tersebar di wilayah Kabupaten Batang dan masih jarang sekali dimanfaatkan, itu menjadi alasan untuk mencoba mengolah daun alpukat sebagai makanan sehat agar mudah dikonsumsi. Kemudian timbul ide untuk mengolah daun alpukat menjadi kerupuk. Alasan kenapa dijadikan kerupuk adalah kerupuk merupakan makanan ringan, juga menjadi camilan yang memiliki banyak peminat, mudah dinikmati dan biasanya menjadi makanan pelengkap pada saat makan.

### Landasan Teori

**Apokat** (KBBI: avokad), alpukat, atau *Persea americana* ialah tumbuhan penghasil buah meja dengan nama sama. Tumbuhan ini berasal dari Meksiko dan Amerika Tengah dan kini banyak dibudidayakan di Amerika Selatan dan Amerika Tengah sebagai tanaman perkebunan monokultur dan sebagai tanaman pekarangan di daerah tropika lainnya di dunia.

Pohon dengan batang mencapai tinggi 20 m dengan daun sepanjang 12-25 cm. Bunganya tersembunyi dengan warna hijau kekuningan dan ukuran 5-10 milimeter. Ukurannya bervariasi dari 7-20 cm, dengan massa 100-1000 gr; biji yang besar, 5-6,4 cm.

Buahnya bertipe buni, memiliki kulit lembut tak rata berwarna hijau tua hingga ungu kecoklatan, tergantung pada varietasnya. Daging buah alpukat berwarna hijau muda dekat kulit dan kuning muda dekat dengan biji, dengan tekstur lembut.

Tanaman alpukat termasuk dalam keluarga tumbuhan *lauraceae*. Tanaman ini dikenal dengan nama asing *advocaa*t atau *avocado pear*. Sifat kimiawi yang dimiliki oleh tanaman ini ia kaya dengan berbagai kandungan kimia yang sudah diketahui pada buah dan daun alpukat mengandung saponin, alkaloida, dan flavonoid. Sedangkan pada buah alpukat mengandung tanin dan juga mengandung polifenol, quersetin, dan gula alkohol persiit.

Alpukat memiliki banyak manfaat. Bijinya digunakan dalam industri pakaian sebagai pewarna yang tidak mudah luntur. Batang pohonnya dapat digunakan sebagai bahan bakar. Kulit pohonnya digunakan sebagai pewarna warna cokelat pada produk dari bahan kulit. Daging buahnya dapat dijadikan hidangan serta menjadi bahan dasar untuk beberapa produk kosmetik dan kecantikan. Selain itu, daging buah alpukat untuk mengobati sariawan dan melembabkan kulit yang kering. Daun alpukat digunakan untuk mengobati kencing batu, darah tinggi, sakit kepala, nyeri saraf, nyeri lambung, saluran napas membengkak, dan menstruasi yang tidak teratur. Bijinya dapat digunakan untuk mengobati sakit gigi dan kencing manis.

**Tanaman alpukat memiliki manfaat** seperti halnya pada daunnya. Dalam farmakologi Cina dan pengobatan tradisional lain, alpukat mempunyai efek farmakologi yang disebutkan bahwa tanaman ini memiliki sifat: daun alpukat: rasa pahit, kelat, peluruh kencing biji alpukat: antiradang, analgesic. Hasil penelitian menunjukkan khasiat daun

alpukat bersifat antibakteri yaitu menghambat pertumbuhan spesies bakteri: *Staphylococcus sp*, *Pseudomonas sp*, *Escherichea sp*, dan *Bacillus sp*. Daun alpukat memiliki kandungan *Querstin* dan *Polifenol*.

Querstin adalah senyawa kelompok flavonol terbesar, querstin dan glikosidanya berada di dalam jumlah sekitar 60-70%. Querstin dipercaya dapat melindungi tubuh dari beberapa jenis penyakit degeneratif dengan cara menangkap radikal bebas dan menghelat ion logam transisi makanan yang rendah, pemasakan dapat menyebabkan terjadinya proses degradasi oleh panas dan dapat melarutkan quersetin dari air yang mendidih. Daun alpukat rasanya pahitberkhasiat sebagai diuretik dan menghambat pertumbuhan beberapa bakteri seperti *Staphylococcus sp*, *Pseudomonas sp*, dan *Bacillus sp*. Berkhasiat untuk menyembuhkan kencing batu, darah tinggi, dan sakit kepala. Daun yang dibuat teh dapat menyembuhkan penyakit nyeri saraf, nyeri lambung, bengkak saluran pernapasan, dan haid tidak teratur.

Polifenol adalah subkelompok fitonutrien yang ditemukan pada makanan seperti pada manfaat the, bawang, anggur, dan kacang-kacangan tertentu. Polifenol alami melindungi tanaman melawan patogen, parasit, dan predator dan sering berkontribusi pada rasa dan warna buah dan sayuran. Polifenol adalah kelompok zat kimia yang ditemukan pada tumbuhan. Zat ini memiliki tanda khas yakni memiliki banyak gugus fenol dan molekulnya. Polifenol berperan dalam memberi warna pada suatu tumbuhan seperti warna daun saat gugur.

Selain itu, daun alpukat juga berfungsi sebagai: kulit wajah kering, sakit pinggang, meredakan bengkak, membantu menurunkan hipertensi, menghilangkan

sariawan, penghitam rambut, gigi berlubang, kencing manis (diabetes melitus), lemak tak jenuh, meningkatkan kesuburan bagi wanita, kandungan asam oleat yang membasmi batu ginjal, dan menghaluskan kulit

**Kerupuk** menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2008: 686) adalah makanan yang dibuat dari adonan tepung yang dicampur dengan lumutan udang atau ikan, setelah dikukus disayat-sayat tipis atau dibentuk dengan alat cetak, kemudian dijemur agar mudah digoreng.

Kerupuk atau krupuk menurut Wikipedia adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk dibuat dengan mengukus adonan sebelum dipotong tipis-tipis, dikeringkan di bawah sinar matahari dan digoreng dengan minyak goreng yang banyak.

Kerupuk udang dan kerupuk ikan adalah jenis kerupuk yang paling umum dijumpai di Indonesia. Kerupuk berharga murah seperti kerupuk aci atau kerupuk mlarat hanya dibuat dari adonan sagu dicampur garam, bahan pewarna makanan, dan vetsin.

Kerupuk biasanya dijual di dalam kemasan yang belum digoreng. Kerupuk ikan dari jenis yang sulit mengembang ketika digoreng biasanya dijual dalam bentuk sudah digoreng.

Kerupuk kulit atau kerupuk ikan yang sulit mengembang perlu digoreng sebanyak dua kali. Kerupuk perlu digoreng lebih dulu dengan minyak goreng bersuhu rendah sebelum dipindahkan ke dalam wajan berisi minyak goreng panas. Kerupuk kulit (kerupuk jangek) adalah kerupuk yang dibuat dari kulit sapi atau kerbau yang dikeringkan.

**Kabupaten Batang** adalah kabupaten di Provinsi Jawa Tengah. Ibukotanya

adalah Batang. Kabupaten ini berbatasan dengan Laut Jawa di utara, Kabupaten Kendal di timur, Kabupaten Banjarnegara di selatan, serta Kota Pekalongan dan Kabupaten Pekalongan di barat.

Sebagian besar wilayah Kabupaten Batang merupakan perbukitan dan pegunungan. Dataran rendah di sepanjang pantai utara tidak begitu lebar. Di bagian selatan terdapat Dataran Tinggi Dieng, dengan puncak Gunung Prau (2.565 meter).

Ibukota Kabupaten Batang terletak di ujung barat laut wilayah kabupaten, yakni tepat di sebelah timur Kota Pekalongan, sehingga kedua kota ini seolah-olah menyatu. Kabupaten Batang terletak pada 6° 51' 46" sampai 7° 11' 47" lintang selatan dan antara 109° 40' 19" sampai 110° 03' 06" bujur timur di pantai utara Jawa Tengah. Luas daerah 78.864,16 Ha. Batas-batas wilayahnya sebelah utara Laut Jawa, sebelah timur Kabupaten Kendal, sebelah selatan Kabupaten Wonosobo dan Kabupaten Banjarnegara, sebelah barat Kota dan Kabupaten Pekalongan.

Wilayah Batang berada pada jalur ekonomi Pulau Jawa sebelah utara. Arus transportasi dan mobilitas tinggi di jalur pantura memungkinkan berkembangnya kawasan yang cukup prospektif di sektor jasa transit dan transportasi. Kondisi wilayah Batang yang merupakan kombinasi antara daerah pantai, dataran rendah, dan pegunungan, menjadikan Kabupaten Batang berpotensi sangat besar untuk agroindustri, agrowisata, dan agribisnis.

Terdapat banyak industri tekstil di wilayah Kabupaten Batang, dari skala rumah tangga sampai industri berorientasi ekspor, antara lain PT Primatex dan PT Saritex. Wilayah Kabupaten Batang sangat strategis dari sisi ekonomi karena dilewati oleh jalur perdagangan nasional, jalan pantura. Wilayahnya yang memiliki garis

pantai yang terhitung panjang berpotensi untuk dikembangkan menjadi pelabuhan perikanan maupun pelabuhan kargo untuk barang-barang hasil produksi industri setempat.

Rencana pemerintah pusat membangun jaringan transmisi gas bumi dari Cirebon, Jawa Barat, dan Gresik, Jawa Timur memiliki potensi tumbuhnya industri besar di sepanjang jalur pipa gas tersebut. Pasokan listrik di Batang juga dapat diandalkan, karena dilewati oleh jaringan SUTET milik PT PLN (Persero). Di beberapa wilayah juga memiliki potensi energi hidro yang dapat dikembangkan menjadi Pembangkit Listrik Tenaga Mikrohidro (PLTMH).

Wilayah Batang yang luas dengan sejarah bencana geologi yang hampir tidak ada, ditunjang sumber daya manusia melimpah akan menguntungkan bagi investor yang hendak membangun industri di wilayah ini.

## **METODE PENELITIAN**

Pendekatan penelitian yang dibutuhkan adalah pendekatan positivistik. Pendekatan *Positivistik* adalah pendekatan penelitian yang dalam menjawab permasalahan penelitian memerlukan pengukuran cermat terhadap variabel-variabel objek yang diteliti guna mendapatkan kesimpulan yang dapat digeneralisasikan, terlepas dari konteks waktu dan situasi. Oleh karena itu, pendekatan ini lebih banyak digunakan dalam penelitian bidang ilmu-ilmu alam, terutama dalam rangka pengembangan konsep, teori, dan disiplin ilmu.

Pendekatan ini juga dinamakan metode tradisional karena metode ini sudah cukup lama digunakan sehingga sudah cukup mentradisi sebagai metode untuk penelitian. Selain itu, metode ini disebut pula metode *scientific* karena memenuhi kaidah-kaidah ilmiah yaitu konkret, empiris, objektif, terukur, rasional, dan

sistematis. Metode ini juga disebut metode *discovery* karena dengan metode ini dapat ditemukan dan dikembangkan berbagai iptek.

Adapun yang dimaksud dengan pendekatan penelitian kuantitatif adalah metode penelitian yang menekankan pada fenomena-fenomena yang objektif dan digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel-sampel tertentu. Teknik pengambilan sampel pada umumnya dilakukan secara random, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, dan analisis data bersifat kuantitatif/statistik dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang ditetapkan. Hasil dari penelitian merupakan generalisasi dan prediksi berdasarkan hasil-hasil pengukuran yang kebenaran hasil penelitiannya didukung oleh validitas cara/alat yang digunakan. Penelitian ini dilaksanakan di Desa Wonotunggal, Wonotunggal, Batang.

Sumber data penelitian yaitu sumber subjek dari tempat data tersebut bisa didapatkan. Peneliti mengambil data penelitian ini dari: (1) Data Primer: data yang digunakan adalah data kuantitatif. Menurut S. Nasution, data primer adalah data yang dapat diperoleh langsung dari lapangan atau tempat penelitian. Dalam hal ini data yang diperoleh dari responden melalui kuesioner atau angket; (2) Data Sekunder: data sekunder yaitu data yang diperoleh peneliti dari sumber yang sudah ada dari data pendukung berupa catatan atau dokumen, hasil studi pustaka literatur, atau foto yang berkaitan dengan masalah penelitian. Jadi, data yang didapat tidak secara langsung dari responden atau bisa juga didapatkan melalui dokumen.

Dalam penelitian, teknik pengumpulan data merupakan faktor penting demi keberhasilan penelitian. Hal ini berkaitan dengan bagaimana cara mengumpulkan data, siapa sumbernya, dan alat yang

digunakan. Adapun teknik pengumpulan data yang biasa digunakan antara lain: (1) Observasi: melakukan penelitian langsung ke lapangan yang dilakukan secara terarah dan sistematis di dalam melakukan pengumpulan data; (2) Angket atau kuesioner: Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan memberikan seperangkat pertanyaan/pernyataan pada orang lain yang dijadikan responden untuk dijawabnya; (3) Studi Pustaka: Melakukan pengkajian terhadap sumber-sumber yang autentik seperti dengan membaca buku-buku, serta literatur dari internet; dan (4) Dokumentasi: metode dengan mengambil data berupa gambar/foto dan video atau sejenisnya guna melengkapi data.

Keabsahan data dimaksud untuk memperoleh tingkat kepercayaan yang berkaitan dengan seberapa jauh kebenaran hasil penelitian, mengungkapkan, dan memperjelas data dengan fakta-fakta aktual di lapangan. Uji keabsahan data dalam penelitian sering hanya menggunakan atau ditekankan pada uji

validitas dan reliabilitas. Dalam penelitian kuantitatif, kriteria utama terhadap data hasil penelitian adalah valid, reliabel, dan objektif. Validitas merupakan derajat ketepatan antara data yang terjadi pada objek penelitian dengan data yang dapat dilaporkan oleh peneliti. Dengan demikian pentingnya validitas dalam sebuah penelitian menentukan kebenaran dari objek yang diteliti.

Analisis merupakan proses berkelanjutan dalam penelitian, dengan analisis awal menginformasikan data lalu dikumpulkan. Ketika peneliti selesai mengumpulkan data, langkah berikutnya ialah menganalisis data. Dalam penelitian ini yang peneliti gunakan dalam menganalisis data adalah metode analisis data kuantitatif dan kualitatif. Untuk analisis data kuantitatif adalah untuk menentukan jumlah sampel yang akan diteliti, sedangkan metode analisis data kualitatif untuk menguraikan data yang diperoleh dari dokumen, wawancara, serta hasil pengamatan.

#### Skema 1. Alat, Bahan, dan Sampel.

##### Alat dan Bahan

##### Alat :

1. Pisau
2. Telenan
3. Panci
4. Wajan
5. Susuk
6. Blender
7. Kompor gas
8. Baskom
9. Tampah
10. Timbangan

##### Bahan :

- 12 lembar daun alpukat
- 500 gr tepung tapioka
- 100 gr tepung terigu
- 25 gr garam
- 35 gr gula pasir
- 1 sendok teh kapur sirih
- 350 ml air rebusan daun alpukat

##### Sampel Pertama (untuk daun alpukat muda, sedang, dan tua)

- Rebus 12 daun alpukat dalam 3 gelas air hingga menjadi 1 gelas.
- Haluskan garam, bawang putih, ketumbar, daun jeruk, dan gula.

- Bumbu yang dihaluskan diaduk dengan air rebusan daun alpukat.
- Campur tepung tapioka, terigu, dan bumbu yang dihaluskan.
- Adonan diaduk hingga kalis dan tidak lengket di tangan lalu dikukus sampai matang.
- Adonan yang matang kemudian dianginkan kurang lebih 12 jam.
- Setelah adonan mengeras, dipotong tipis dengan ketebalan kurang lebih 2 cm, keringkan di bawah sinar matahari.
- Kerupuk mudah patah berarti sudah kering dan siap digoreng.

#### Sampel Kedua (untuk daun alpukat muda, sedang, dan tua)

- Blender 12 lembar daun alpukat.
- Rebus daun alpukat yang sudah diblender dalam tiga gelas air hingga menjadi satu gelas.
- Saring air rebusan daun alpukat.
- Haluskan garam, bawang putih, ketumbar, daun jeruk, dan gula.
- Bumbu yang dihaluskan diaduk dengan air rebusan daun alpukat.
- Campur tepung tapioka, tepung terigu, dan bumbu yang sudah dihaluskan.
- Adonan diaduk hingga kalis dan tidak lengket di tangan lalu dikukus sampai matang.
- Adonan yang matang kemudian dianginkan kurang lebih 12 jam.
- Setelah adonan mengeras, dipotong tipis dengan ketebalan kurang lebih 2 cm, keringkan di bawah sinar matahari.
- Kerupuk mudah patah berarti sudah kering dan siap digoreng.

#### Sampel Ketiga (untuk daun alpukat muda, sedang, dan tua)

- Blender 12 lembar daun alpukat.
- Rebus daun alpukat yang sudah diblender dalam tiga gelas air hingga menjadi satu gelas.
- Haluskan garam, bawang putih, ketumbar, daun jeruk, dan gula.
- Bumbu yang telah dihaluskan diaduk dengan air rebusan daun alpukat tanpa disaring.
- Campur tepung tapioka, tepung terigu, dan bumbu yang sudah dihaluskan.
- Adonan diaduk hingga kalis dan tidak lengket di tangan lalu dikukus sampai matang.
- Adonan yang matang kemudian dianginkan kurang lebih 12 jam.
- Setelah adonan mengeras lalu dipotong tipis dengan ketebalan kurang lebih 2 cm, keringkan di bawah sinar matahari.
- Kerupuk mudah patah berarti sudah kering dan siap digoreng.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Berdasarkan tabel hasil responden, diperoleh pembahasan sebagai berikut: (1) Percobaan kerupuk daun alpukat dari variabel bebas berupa rebusan daun alpukat muda diperoleh: 7 responden memilih enak, satu responden memilih tidak enak, satu responden memilih pahit, 16 responden mengatakan sedang, dan satu responden memilih tidak pahit; (2) Percobaan kerupuk daun alpukat dari

variabel bebas berupa rebusan daun alpukat sedang diperoleh: satu responden memilih enak, 2 responden memilih tidak enak, tidak ada yang memilih pahit, 22 responden memilih sedang, dan tidak ada yang memilih tidak pahit; (3) Pada percobaan kerupuk daun alpukat dari rebusan daun alpukat tua diperoleh: satu responden memilih enak, satu tidak enak, tidak ada pahit, 15 responden memilih sedang, dan 0 responden memilih tidak

pahit; (4) Percobaan kerupuk daun alpukat dari saringan daun alpukat muda yang direbus dan dihaluskan diperoleh: 13 responden memilih enak, 2 responden memilih tidak enak, 0 responden memilih pahit, 9 responden memilih sedang, dan 0 responden memilih tidak pahit; (5) Percobaan kerupuk daun alpukat dari saringan daun alpukat sedang yang dihaluskan dan direbus diperoleh: 12 responden memilih enak, 2 responden memilih tidak enak, 0 responden memilih pahit, 9 responden memilih sedang, dan 2 responden memilih tidak pahit; (6) Percobaan kerupuk daun alpukat dari saringan daun alpukat tua yang dihaluskan dan direbus diperoleh: 10 responden memilih enak, 3 responden memilih tidak enak, 0 responden memilih pahit, 13 responden memilih sedang, dan satu responden memilih tidak pahit; (7) Percobaan kerupuk daun alpukat dari daun alpukat muda yang dihaluskan dan direbus diperoleh: 9 responden memilih enak, satu responden memilih tidak enak, 2 responden memilih pahit, 13 responden memilih sedang, dan 0 responden memilih tidak pahit; (8) Percobaan kerupuk daun alpukat dari daun alpukat sedang yang dihaluskan dan direbus diperoleh: 10 responden memilih enak, 0 responden memilih tidak enak dan pahit, 13 responden memilih sedang, dan 0 responden memilih tidak pahit; dan (9) Percobaan kerupuk alpukat dari daun alpukat tua yang dihaluskan dan direbus diperoleh 12 responden memilih enak, satu responden memilih tidak enak, 0 responden memilih pahit, 11 responden memilih sedang, dan 0 responden memilih tidak pahit.

Dari ke sembilan sampel di atas ternyata tidak memengaruhi tekstur adonan kerupuk. Untuk rasa sedikit berpengaruh terhadap tingkat kepahitannya karena dipengaruhi tingkat kepekatan daun

alpukat dan usianya sehingga oleh penulis dianggap sama. Perbedaannya terletak pada warna kerupuk.

Untuk 3 sampel yang diambil dari rebusan daun alpukat memiliki warna yang transparan sedikit kemerahan sebelum digoreng. Namun untuk rebusan daun alpukat muda lebih terang dari rebusan daun alpukat sedang dan tua. Sedangkan rebusan daun alpukat tua lebih gelap di antara yang lain. Untuk rebusan daun alpukat sedang berada pada tengah keduanya. Untuk 3 sampel yang diambil dari saringan daun alpukat yang telah direbus dan dihaluskan memiliki warna agak kecoklatan sebelum digoreng. Untuk saringan daun alpukat muda yang telah direbus dan dihaluskan memiliki warna lebih terang dibandingkan 2 sampel tersebut. Sampel yang didapat dari daun alpukat sedang berada di tengah kedua sampel, sedangkan sampel dengan saringan daun alpukat tua memiliki warna kecoklatan yang lebih pekat dibandingkan dengan 2 sampel sebelumnya. Untuk sampel yang diambil dari daun alpukat yang telah direbus dan dihaluskan tanpa disaring memiliki warna kerupuk mentah lebih pekat yakni berwarna coklat sedikit kehijauan dengan daun alpukat muda lebih terang dari lainnya, daun alpukat sedang berada di tengah, daun alpukat tua yang paling pekat di antara yang lainnya.

Dari ke sembilan sampel bila diperbandingkan berdasarkan kepekatannya yakni: Rebusan daun alpukat muda < rebusan daun alpukat sedang < rebusan daun alpukat tua < saringan daun alpukat muda yang dihaluskan dan direbus < saringan daun alpukat sedang yang dihaluskan dan direbus < saringan daun alpukat tua yang dihaluskan dan direbus < daun alpukat muda yang dihaluskan dan direbus < daun alpukat sedang yang dihaluskan dan direbus < daun alpukat tua yang dihaluskan direbus.

Dari segi rasa, ternyata kerupuk ini tidak mempunyai rasa yang khas dari daun alpukat itu sendiri. Rasa yang dihasilkan di sini hanya rasa gurih seperti pada rasa kerupuk pada umumnya, serta rasa khas pahit dari daun alpukat juga tidak muncul.

Dari hasil penelitian, daun alpukat bisa dijadikan bahan pembuatan makanan ringan berupa kerupuk. Proses pembuatan kerupuk berbahan dasar daun alpukat tidak sulit, karena bahan yang dibutuhkan mudah dicari dan prosesnya sederhana. Proses pembuatan kerupuk meliputi lima tahap, yaitu pembuatan adonan, perebusan adonan, pemotongan adonan dengan ukuran kecil, pengeringan adonan yang dipotong kecil di bawah sinar matahari, dan tahap terakhir adalah penggorengan.

Keuntungan kerupuk berbahan daun alpukat adalah bahan mudah didapat, proses pembuatan sederhana, tahan lama, dan mempunyai nilai ekonomi. Kerupuk berbahan daun alpukat merupakan inovasi baru dalam pengolahan bahan pangan dan salah satu alternatif bentuk pengoptimalan pemanfaatan daun alpukat yang bernilai ekonomis sehingga dapat dijadikan sebagai oleh-oleh khas Kabupaten Batang.

## **SARAN**

Akan lebih menarik lagi jika kerupuk ini disajikan dalam berbagai aneka rasa. Lebih dikembangkan sebagai solusi camilan sehat, dan agar ada penelitian lanjutan dalam pemanfaatan daun alpukat dan pengembangan kerupuk daun alpukat.

## **DAFTAR PUSTAKA**

[http://googleweblight.com/?lite\\_url=http://familyherbal.net/khasiat-daun-alpukat-untuk-darah-tinggi-dan-sakit-kepala/&ei=rNV9-rGb&lc=id-ID&s=1&m=591&host=www.google.co.id&ts=1458352874&sig=APY536xIW0902s lEieysHor1xc4\\_4vn\\_QQ](http://googleweblight.com/?lite_url=http://familyherbal.net/khasiat-daun-alpukat-untuk-darah-tinggi-dan-sakit-kepala/&ei=rNV9-rGb&lc=id-ID&s=1&m=591&host=www.google.co.id&ts=1458352874&sig=APY536xIW0902s lEieysHor1xc4_4vn_QQ)

<http://id.wikipedia.org/wiki/Kerupuk>

<http://manfaat.co.id/manfaat-daun-alpukat>

<https://id.m.wikipedia.org/wiki/Apokat>

[https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten\\_Batang](https://id.wikipedia.org/wiki/Kabupaten_Batang)

