

## **Persepsi Masyarakat Terhadap Makanan Berbahan Dasar Singkong yang diolah Secara Tradisional dan Kekinian**

**\*Candra Hidayat dan Mohammad Syaltut Abduh**

Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

\*candra.hidayat@stptrisakti.ac.id

### **ABSTRACT**

*Indonesia ranks fifth in the world's cassava production with a total production of 19,436,640 tons. Cassava is a staple food for Indonesians and grows in almost all parts of Indonesia. However nowadays, the existence of cassava as a staple is replaced by other types of food, especially with the arrival of fast food from abroad. This study aims to determine the extent and how to use cassava as the main raw material for traditional food in the community. Because if it is ignored one day cassava would no longer be a food commodity. The research method used were interviews and questionnaires. Interviews were conducted with ten respondents who were considered randomly representative (random sampling). As results of this study, it turned out that some people still faithfully consume cassava but not as a staple but as a side dish. Then it was observed that packaging and product innovation were also needed in this regard.*

**Keywords:** Perception; Cassava; Food; Traditional; Modern

### **ABSTRAK**

Indonesia menempati posisi ke lima dalam produksi ubi kayu di dunia dengan jumlah produksi 19.436.640 ton. Dan singkong adalah makanan sehari-hari orang Indonesia dan tumbuh di hampir seluruh wilayah Indonesia. Namun kini, keberadaan singkong sebagai makanan utama tergantikan oleh jenis makanan lain terutama dengan datangnya makanan cepat saji dari luar negeri. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sejauhmana dan bagaimana memanfaatkan singkong sebagai bahan baku utama makanan tradisional di masyarakat. Karena jika dibiarkan suatu saat singkong tidak menjadi komoditas pangan lagi. Metode penelitian yang dilakukan ialah dengan melakukan wawancara dan kuesioner. Wawancara dilakukan terhadap sepuluh orang responden yang dianggap mewakili secara acak (random sampling). Dari hasil penelitian ini ternyata bahwa sebagian masyarakat masih setia mengkonsumsi singkong namun bukan sebagai makanan utama tetapi sebagai makanan sampingan. Kemudian dicermati bahwa, pengemasan dan inovasi produk juga dibutuhkan dalam hal ini.

**Kata Kunci:** Persepsi; Singkong; Makanan; Tradisional; Kekinian

## PENDAHULUAN

Ubi kayu (*manihot esculenta*) pertama kali dikenal di amerika selatan yang dikembangkan di brasil dan paraguay pada masa prasejarah. Potensi singkong menjadikannya sebagai bahan makanan pokok penduduk asli amerika selatan bagian utara, selatan mesoamerika, dan karibia sebelum columbus datang ke benua amerika. Ketika bangsa spanyol menaklukkan daerah-daerah itu, budidaya tanaman singkong pun dilanjutkan oleh kolonial portugis dan spanyol. Di indonesia, singkong dari brasil diperkenalkan oleh orang portugis pada abad ke-16. Selanjutnya singkong ditanam secara komersial di wilayah indonesia sekitar tahun 1810. Kini, ubikayu menjadi bahan makanan yang merakyat dan tersebar di seluruh pelosok Indonesia (agoes, 2010).

**Tabel 1.** Rata-Rata Produksi Ubi Kayu per Tahun

Rata-Rata Produksi Ubi Kayu per Tahun	
Negara	Produksi (Dalam JutaTon)
Nigeria	41.5
Brazil	23.1
Thailand	22.8
Democratic Republic of the	20.2
Indonesia	19.4

Berdasarkan produksi ubi kayu dari Food and Agriculture Organization of The United Nations, Indonesia menempati posisi ke lima dalam produksi ubi kayu

dunia dengan jumlah produksi 19.436.640 ton (<http://www.fao.org/>)

Dukungan dari pemerintah melalui Menteri Pendayagunaan Aparatur Negara dan Reformasi Birokrasi Yuddy Chrisnandi mengeluarkan Surat Edaran Nomor 10 Tahun 2014. Surat edaran itu dikeluarkan agar semua instansi pemerintahan menyediakan makanan lokal dari hasil tani, semisal singkong. "Surat edaran itu untuk semua kementerian dan departemen. Kita ingin meningkatkan efektivitas pelaksanaan pemerintahan, jadi mengutamakan makanan dalam negeri," ([Kompas.com](http://Kompas.com)).

Secara geografis Kabupaten Bogor terletak di antara 6°18' 6"47'10 LS dan 106°23'45- 107° 13'30 BT, kedudukan geografis Kabupaten Bogor sangat dekat dengan Ibukota Negara, merupakan potensi yang strategis bagi perkembangan dan pertumbuhan ekonomi dan jasa, pusat kegiatan nasional untuk industri, perdagangan, transportasi, komunikasi, dan pariwisata. Luas Wilayah Kabupaten bogor sebesar 298.838.304 Ha dan merupakan kabupaten terpadat di Indonesia dengan jumlah penduduk 4.966.621 (<https://jabarprov.go.id/>).

Berdasarkan luas panen, produksi dan produktivitas ubi kayu dari balai pusat data dan analisa pembangunan (pusdalisbang) badan perencanaan pembangunan daerah provinsi jawa barat. Luas panen Kabupaten Bogor sebesar 5.983 Ha, jumlah produksi 177.234 ton dan produktivitas 29.62 ton/Ha. Dilihat dari data dibawah Kabupaten Bogor menempati posisi pertama dalam produktivitas ubi kayu di provinsi Jawa barat pada tahun 2014.

Kabupaten/Kota Regency/City	Ubi Kayu/Cassava			Ubi Jalar/Sweet Potato		
	Luas Panen Harvest- ed Area (ha)	Produksi Product-ion (ton)	Produktivitas Productivity (ton/ha)	Luas Panen Harvest- ed Area (ha)	Produksi Product-ion (ton)	Produktivitas Productivity (ton/ha)
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)	(6)	(7)
<b>Kabupaten/Regency</b>						
1. Bogor	5.983	177.234	29,62	3.156	51.824	16,42
2. Sukabumi	7.923	215.179	27,16	1.172	23.672	20,20
3. Cianjur	7.518	150.915	20,07	881	17.748	20,15
4. Bandung	6.303	135.025	21,42	1.845	33.568	18,19
5. Garut	26.869	687.357	25,58	6.443	95.452	14,81
6. Tasikmalaya	13.808	351.141	25,43	1.934	25.144	13,00
7. Ciamis	3.220	81.600	25,34	550	8.505	15,46
8. Kuningan	2.632	74.070	28,14	5.936	146.054	24,60
9. Cirebon	101	2.205	21,83	323	7.812	24,19
10. Majalengka	581	12.654	21,78	485	15.394	31,74
11. Sumedang	8.505	130.638	15,36	1.287	18.598	14,45
12. Indramayu	156	2.742	17,58	11	156	14,18
13. Subang	783	24.778	31,64	170	3.027	17,81
14. Purwakarta	3.790	80.455	21,23	513	10.090	19,67
15. Karawang	326	8.866	27,20	20	444	22,20
16. Bekasi	67	1.132	16,90	15	216	14,40
17. Bandung Barat	3.607	80.344	22,27	460	6.936	15,08
18. Pangandaran	530	8.744	16,50	153	2.259	14,76
<b>Kota/City</b>						
19. Bogor	252	6.646	26,37	99	2.127	21,48
20. Sukabumi	14	371	26,50	25	407	16,28
21. Bandung	38	590	15,53	13	158	12,15
22. Cirebon	7	113	16,14	8	106	13,25
23. Bekasi	54	702	13,00	20	189	9,45
24. Depok	92	3.604	39,17	20	243	12,15
25. Cimahi	72	1.535	21,32	25	297	11,88
26. Tasikmalaya	522	9.152	17,53	14	173	12,36
27. Banjar	168	2.232	13,29	63	1.138	18,06
<b>Jawa Barat</b>	<b>93.921</b>	<b>2.250.024</b>	<b>23,96</b>	<b>25.641</b>	<b>471.737</b>	<b>18,40</b>

Sumber: Luas panen dari dinas pertanian melalui laporan statistik pertanian tanaman pangan, palawija.  
Produktivitas dari survei ubinan tanaman pangan

Source: Harvester area from Agriculture Department through Statistic Report of Food Crops, secondary crops.  
Productivity from Crop Cutting Survey

Gambar 1. Luas Panen, Produksi dan Produktifitas Ubi Kayu dan Ubi Jalar Menurut Kabupaten/Kota di Provinsi Jawa Barat, 2014

## LANDASAN TEORITIS

Ubi Kayu merupakan tanaman yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap. Tingkat produksi serta sifat fisik dan kimia singkong bervariasi berdasarkan tingkat kesuburan lokasi penanaman singkong. Lokasi tanam dan umur panen yang berbeda menghasilkan sifat fisik kimia yang berbeda. Secara umum kandungan zat dalam tanaman singkong ialah karbohidrat, fosfor, kalsium, vitamin c, protein, zat besi dan

vitamin b1 (rumayar et al, 2012). Singkong memiliki umbi atau akar pohon yang panjang dengan diameter dan tinggi batang yang beragam tergantung dari varietasnya. Di Indonesia, umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran (agoes, 2010).

Produk olahan pangan tradisional umumnya terbuat dari bahan baku umbi-umbian seperti singkong dan ubi jalar, maupun bahan baku tepung beras.

Nagasari, lapis, apem, serabi, cara, jenang sum-sum, jenang abang, dan kue cucur merupakan produk olahan pangan tradisional dengan bahan bakutepung beras (nurhayati, dkk, 2013). Singkong dapat diolah menjadi produk olahan bernilai jual tinggi, selain itu ubikayu atau singkong merupakan sumber karbohidrat terpenting ketiga setelah beras dan jagung, sehingga dapat dijadikan sebagai pangan pokok atau cadangan (bufferstock) pangan (kementan, 2012).

Turunan Ubi Kayu

#### 1. Tepung Tapioka

Tepung tapioka(cassava-root flour) atau sering di sebut tepung kanji adalah tepung yang di peroleh dari ketela pohon atau singkong. Tapioka memiliki sifat-sifat fisik yang serupa dengan tepung sagu, sehingga penggunaan keduanya dapat saling menggantikan (gursharansinghkaith, 2010). Tepung tapioka banyak digunakan sebagai bahan pengental dan bahan pengikat dalam industri makanan.

#### 2. Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*)

Mocaf adalah tepung dari ubi kayu yang diproduksi dengan prinsip memodifikasi sel ubi kayu melalui fermentasi bakteri asam laktat (bal). Mocaf adalah singkatan dari modified cassava flour yang berarti tepung ubi kayu yang dimodifikasi. Cara lain pembuatan mocaf adalah dengan cara memendam sawut ubi kayu dengan penambahan enzim tertentu (subagio, 2009). Secara umum proses pembuatan mocaf meliputi tahap-tahap penimbangan, pengupasan, pemotongan, perendaman (fermentasi), pengeringan dan penepungan. Karakteristik mocaf dipengaruhi oleh jenis kultur dan lama fermentasi ubi kayu (amanu, 2014). Jenis singkong yang digunakan untuk produksi tepung mocaf sebaiknya dipilih dari varietas unggul, yaitu memiliki kadar pati yang tinggi, rendemen yang tinggi, kadar air rendah,

kulit tipis dan mudah dikupas, warna putih dan ukurannya tidak terlalu kecil. Pada dasarnya semua jenis singkong dapat diolah dan diproduksi menjadi tepung mocaf, tetapi jenis singkong akan berpengaruh pada mutu dan hasil produksi tepung mocaf (salim, 2011)

### **METODOLOGI PENELITIAN**

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kualitatif dengan melakukan wawancara, observasi dan penyebaran kuisisioner serta di provinsi Jawa barat-Kabupaten Bogor dengan responden berjumlah 150 orang dengan dilakukan random sampling. Pengertian deskriptif menurut Sugiyono (2014:26) yaitu: “Penelitian deskriptif adalah penelitian yang dilakukan untuk mengetahui nilai variabel mandiri, baik satu variabel atau lebih (independen) tanpa membuat perbandingan, atau menghubungkan antara variabel satu dengan variabel lain. Tipe yang paling umum dari penelitian deskriptif ini meliputi penelitian sikap atau pendapat terhadap individu, organisasi, keadaan ataupun prosedur. Data deskriptif pada umumnya dikumpulkan melalui daftar pertanyaan dalam angket, wawancara maupun observasi. ”Dengan menggunakan metode deskriptif ini, penulis melaporkan keadaan objek atau subjek yang diteliti sesuai dengan apa adanya. Sedangkan unit analisis menurut Hamidi (2005 :75-76) adalah satuan yang diteliti yang bisa berupa individu, kelompok, benda atau suatu latar peristiwa sosial seperti misalnya aktivitas individu atau kelompok sebagai subyek penelitian.

Pengujian data dilakukan dengan menggunakan bantuan SPSS (Statistical Package For social Science) 21 for Windows. Tujuan yang ingin diperoleh dari analisis data adalah unruk menyederhanakan data kedalam bentuk yang lebih mudah untuk dibaca dan di interprestasikan.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Kuesioner

**Tabel 2.** Usia Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun	60	40	40	40
>26 tahun	90	60	60	60
Total	150	100.0	100.0	

Berdasarkan hasil survei dapat diketahui bahwa responden yang berusia 20-25 tahun sebanyak 60 responden dengan nilai persentase 40%, responden yang berusia >26 tahun sebanyak 90 responden dengan nilai persentase 60%. Dari hasil diatas yang mengisi survey dari semua golongan umur, kita dapat menilai

makanan olahan berbahan dasar singkong di sukai oleh masyarakat kabupaten Bogor. Maka dapat disimpulkan bahwa responden generasi muda atau usia remaja 20 - 25 tahun sekitar 40 %. Kita dapat melihat juga bagaimana keberadaan makanan olahan berbahan dasar singkong di masa mendatang.

**Tabel 3.** Jenis Kelamin Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Laki-Laki	76	50.7	50.7	50.7
Perempuan	74	49.3	49.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat diketahui bahwa responden yang berjenis kelamin laki-laki sebanyak 76 responden dengan nilai persentase 50,7%, dan responden yang berjenis kelamin perempuan sebanyak 74 responden dengan nilai persentase 49,3%. Dari hasil

didas yang mengisi survey perbandingan responden laki-laki dengan perempuan tidak jauh berbeda. Maka dapat disimpulkan bahwa kita dapat menilai makanan olahan berbahan dasar singkong di sukai oleh yang berjenis kelamin laki – laki dan perempuan.

**Tabel 4.** Pendidikan Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
SMP – SMA	48	32.0	32.0	32.0
D3 – S1	82	55.0	55.0	87.0
S2 – S3	20	13.0	13.0	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Berdasarkan hasil survei dapat diketahui bahwa responden yang berpendidikan SMP - SMA sebanyak 48 responden dengan nilai persentase 32.0%, responden yang berpendidikan D3 – S1, 82 responden dengan nilai persentase 55%, responden yang berpendidikan S2 – S3 sebanyak 20 responden dengan nilai

persentase 13.0%. Dari hasil diatas, maka dapat disimpulkan bahwa responden yang mengisi survey terdiri dari semua golongan latar belakang pendidikan, kita dapat menilai makanan olahan berbahan dasar singkong di sukai oleh masyarakat kabupaten Bogor dari berbagai latar belakang pendidikan.

**Tabel 5.** Profesi Responden

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Pegawai	55	36.7	36.7	36.7
Wirausaha	76	50.7	50.7	87.4
Profesional	19	12.7	12.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat diketahui bahwa responden yang berprofesi sebagai pegawai sebanyak 55 responden dengan nilai persentase 36,7%, responden yang berprofesi sebagai wirausaha 76 responden dengan nilai persentase 50,7%, responden yang berprofesi sebagai professional sebanyak

19 responden dengan nilai persentase 12,7%. Dari hasil diatas, maka dapat disimpulkan yang mengisi survey dari semua golongan latar belakang profesi, kita dapat menilai makanan olahan berbahan dasar singkong di sukai oleh masyarakat kabupaten Bogor dari berbagai latar belakang profesi.

**Tabel 6.** Responden Biasa Mengonsumsi Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Tidak Setuju	1	0.7	0.7	0.7
Tidak Setuju	9	6.0	6.0	6.7
Cukup Setuju	38	25.3	25.3	32.0
Setuju	62	41.3	41.3	73.3
Sangat Setuju	40	26.7	26.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Berdasarkan hasil survey yang dilakukan dapat dilihat dari 150 responden yang mengisi kuesioner sangat tidak setuju hanya 1 orang (0.7%), tidak setuju sejumlah 6 orang (6.0%) cukup setuju sebanyak 38 orang (25.3%), setuju

sebanyak 62 orang (41,3%), sangat setuju 40 orang (26,7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 140 orang (93.3%) responden menyatakan setuju bahwa mereka biasa mengonsumsi makanan berbahan dasar singkong.

**Tabel 7.** Responden Tahu Berbagai Jenis Makanan Berbahan Dasar Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Tidak Setuju	3	2.0	2.0	2.0
Tidak Setuju	8	5.3	5.3	7.3
Cukup Setuju	33	22.0	22.0	29.3
Setuju	63	42.0	42.0	71.3
Sangat Setuju	43	28.7	28.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang mengisi kuesioner sangat tidak setuju 3 orang (2.0%), tidak

setuju 8 orang (5.3%), cukup setuju 33 orang (22.0%), setuju 63 orang (42.0%),

sangat setuju 43 orang (28.7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 139 orang (92.7%) responden menyatakan setuju bahwa mereka mengetahui berbagai jenis makanan berbahan dasar singkong.

**Tabel 8.** Menurut Responden Bahan Baku Singkong Mudah Didapat

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Tidak Setuju	2	1.3	1.3	1.3
Tidak Setuju	13	8.6	8.6	9.9
Cukup Setuju	40	26.6	26.6	36.5
Setuju	57	38.0	38.0	74.5
Sangat Setuju	38	25.3	25.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Berdasarkan hasil survei dapat dilihat 150 responden yang mengisi kuesioner terdapat sangat tidak setuju sebanyak 2 orang (1.3%), tidak setuju sebanyak 13 orang (8.6%) cukup setuju sebanyak 40 orang (26.6%), setuju 57 orang (38,0 %), sangat setuju sebanyak 38 orang (25,3%). Maka dapat disimpulkan bahwa responden sebanyak 135 orang (90.0%) responden menyatakan setuju bahwa menurut mereka bahan baku singkong mudah didapat.

**Tabel 9.** Responden Lebih Memilih Makanan Berbahan Dasar Singkong Dibandingkan Dengan Makanan Berbahan Dasar Lain

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Tidak Setuju	6	4.0	4.0	4.0
Tidak Setuju	13	8.7	8.7	12.7
Cukup Setuju	45	30.0	30.0	42.7
Setuju	61	40.7	40.7	83.4
Sangat Setuju	25	16.7	16.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang mengisi kuesioner sangat tidak setuju 6 orang (4.0%), tidak setuju 13 orang (8.7%) cukup setuju 45 orang (30,0%), setuju 61 orang (40.7%), sangat setuju 25 orang (16.7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 131 orang (87,3%) responden menyatakan setuju bahwa mereka lebih memilih makanan berbahan dasar singkong dibandingkan dengan makanan berbahan dasar lain.

**Tabel 10.** Responden Mengetahui Makanan Berbahan Dasar Singkong Yang Sedang Trend Saat Ini

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Sangat Tidak Setuju	4	2.7	2.7	2.7
Tidak Setuju	17	11.3	11.3	14.0
Cukup Setuju	53	35.5	35.5	49.5
Setuju	52	34.7	34.7	84.2
Sangat Setuju	24	16.0	16.0	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Berdasarkan hasil survei dapat dilihat 150 responden yang mengisi kuesioner sangat tidak setuju 4 orang (2.7%), tidak setuju 17 orang (11.3%),

cukup setuju 53 orang (35.5%), setuju 52 (86.0%) responden menyatakan setuju orang (34,7%), sangat setuju sebanyak 24 bahwa mereka mengetahui makanan orang (16,0%). Maka dapat disimpulkan berbahan dasar singkong yang sedang bahwa responden sebanyak 129 orang trend saat ini.

**Tabel 11.** Responden Pernah Mengkonsumsi Makanan Berbahan Dasar Singkong Yang Diolah Secara Tradisional Dan Yang Diolah Secara Kekinian

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Ya	150	100	100	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang mengisi kuesioner 150 responden menjawab pernah mengkonsumsi makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara tradisional dan yang diolah secara kekinian.

**Tabel 12.** Responden menyukai Singkong Goreng

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	4	2.7	2.7	2.7
Suka	56	37.3	37.3	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	3	2.0	2.0	42.0
Suka	87	58.0	58.0	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner sebanyak 56 responden menyukai Singkong Goreng (37,3%) dan sebanyak 4 responden tidak menyukai Singkong Goreng (2,7%). Responden yang berusia >26 tahun mengisi kuesioner Sebanyak 87 responden menyukai Singkong Goreng (58,0%) dan 3 responden tidak menyukai Singkong Goreng (2,0%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 143 orang (95,3%) responden menyatakan menyukai singkong goreng.

**Tabel 13.** Responden menyukai Singkong Rebus

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	5	3.3	3.3	3.3
Suka	55	36.7	36.7	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	7	4.7	4.7	44.7
Suka	83	55.3	55.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 55 responden menyukai Singkong Rebus (36,7%) dan 5 responden tidak menyukai Singkong Rebus (3,3%). Responden yang berusia > 26 tahun

mengisi kuesioner 83 responden menyukai Singkong Rebus (55.3%) dan 7 responden tidak menyukai Singkong Rebus (4,7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 138 orang (92.0%) responden menyatakan menyukai singkong rebus.

**Tabel 14.** Responden menyukai Singkong Bakar

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	9	6.0	6.0	6.0
Suka	51	34.0	34.0	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	8	5.3	5.3	45.3
Suka	82	54.7	54.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 51 responden menyukai Singkong Bakar (34,0%) dan 9 responden tidak menyukai Singkong Bakar (6,0%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner 82 responden menyukai Singkong Bakar (54.7%) dan 8 responden tidak menyukai Singkong Bakar (5,3%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 133 orang (88.7%) responden menyatakan menyukai singkong Bakar.

**Tabel 15.** Responden menyukai Misro

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	7	4.7	4.7	4.7
Suka	53	35.3	35.3	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	5	3.3	3.3	43.3
Suka	85	56.7	56.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner sebanyak 53 responden menyukai Misro (35,3%) dan sebanyak 7 responden tidak menyukai Misro (4,7%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner 85 responden menyukai Misro (56,7%) dan 5 responden tidak menyukai Misro (3,3%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 138 orang (92.0%) responden menyatakan menyukai Misro.

**Tabel 16.** Responden menyukai Combro

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	4	2.7	2.7	2.7
Suka	56	37.3	37.3	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	2	1.3	1.3	41.3
Suka	88	58.7	58.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 56 responden menyukai Combro (37,3%) dan 4 responden tidak

menyukai Combro (2,7%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner 88 responden menyukai Combro (58,7%) dan 2 responden tidak menyukai Combro (1,3%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 144 orang (96,0%) responden menyatakan menyukai Combro.

**Tabel 17.** Responden menyukai Singkong Krispi

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>20-25 tahun</b>				
Tidak suka	6	4.0	4.0	4.0
Suka	54	36.0	36.0	40.0
<b>&gt; 26 tahun</b>				
Tidak suka	7	4.7	4.7	44.7
Suka	83	55.3	55.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 54 responden menyukai Singkong Krispi (36,0%) dan 6 responden tidak menyukai Singkong Krispi (4,0%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner 83 responden menyukai Singkong Krispi (55,3%) dan 7 responden tidak menyukai Singkong Krispi (4,7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 137 orang (91,3%) responden menyatakan menyukai singkong Krispi.

**Tabel 18.** Responden menyukai Croisant Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>20-25 tahun</b>				
Tidak suka	36	24	24	24
Suka	24	16	16	40.0
<b>&gt; 26 tahun</b>				
Tidak suka	55	36.7	36.7	76.7
Suka	35	23.3	23.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner sebanyak 24 responden menyukai Croisant Singkong (16%) dan sebanyak 36 responden tidak menyukai Croisant Singkong (24%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner 35 responden menyukai Croisant Singkong (23,3%) dan 55 responden tidak menyukai Croisant Singkong (36,7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 59 orang (39,3%) responden menyatakan menyukai Keripik Singkong.

**Tabel 19.** Responden menyukai Donat Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
<b>20-25 tahun</b>				
Tidak suka	24	16.0	16.0	16.0
Suka	36	24.0	24.0	40.0
<b>&gt; 26 tahun</b>				
Tidak suka	23	15.3	15.3	55.3
Suka	67	44.7	44.7	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 36 responden menyukai Donat Singkong (24,0%) dan 24 responden tidak menyukai Donat Singkong (16,0%). Responden yang berusia > 26 tahun mengisi kuesioner

sebanyak 67 responden menyukai Donat Singkong (44,7%) dan sebanyak 23 responden tidak menyukai Donat Singkong (15,3%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 103 orang (68.7 %) responden menyatakan menyukai Donat Singkong.

**Tabel 20.** Responden menyukai Cake Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	31	20.7	20.7	20.7
Suka	29	19.3	19.3	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	52	34.7	34.7	74.7
Suka	38	25.3	25.3	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 29 responden menyukai Cake Singkong (19,3%) dan 31 responden tidak menyukai Cake Singkong (20,7%). Responden yang berusia > 26 tahun

meningi kuesioner 38 responden menyukai Cake Singkong (25,3%) dan 52 responden tidak menyukai Cake Singkong (34,7%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 67 orang (44.7 %) responden menyatakan menyukai Cake Singkong.

**Tabel 21.** Responden menyukai Pizza Singkong

	Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
20-25 tahun				
Tidak suka	41	27.3	27.3	27.3
Suka	19	12.7	12.7	40.0
> 26 tahun				
Tidak suka	60	40.0	40.0	80.0
Suka	30	20.0	20.0	100.0
Total	150	100.0	100.0	

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun mengisi kuesioner 19 responden menyukai Pizza Singkong (12,7%) dan 41 responden tidak menyukai Pizza Singkong (27,3%). Responden yang berusia > 26 tahun

meningi kuesioner 30 responden menyukai Pizza Singkong (20,0%) dan 60 responden tidak menyukai Pizza Singkong (40,0%). Maka dapat disimpulkan responden sebanyak 49 orang (32.6 %) responden menyatakan menyukai Pizza Singkong.

**Tabel 22.** Responden menyukai Makanan Berbahan Dasar Singkong Yang Diolah Secara Tradisional

	Singkong Goreng		Singkong Rebus		Singkong Bakar		Misro		Combro	
	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent
20-25 tahun										
Tidak suka	4	2.7	5	3.3	9	6.0	7	4.7	4	2.7
Suka	56	37.3	55	36.7	51	34.0	53	35.3	56	37.3
> 26 tahun										
Tidak suka	3	2.0	7	4.7	8	5.3	5	3.3	2	1.3
Suka	87	58.0	83	53.3	82	54.7	85	56.7	88	58.7
Total	150	100.0	150	100.0	150	100.0	150	100.0	150	100.0

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun menyukai makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara tradisional sekitar 34 % - 37 % dan responden yang berusia > 26 tahun menyukai makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara tradisional sekitar 53 % - 58 %.

**Tabel 23.** Responden menyukai Makanan Berbahan Dasar Singkong Yang Diolah Secara Kekinian

	Singkong Krispi		Croisant Singkong		Donat Singkong		Cake Singkong		Pizza Singkong	
	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent	Frequency	Percent
<b>20-25 tahun</b>										
Tidak suka	6	4.0	36	24	24	16.0	31	20.7	41	27.3
Suka	54	36.0	24	16	36	24.0	29	19.3	19	12.7
<b>&gt; 26 tahun</b>										
Tidak suka	7	4.7	55	36.7	23	15.3	52	34.7	60	40.0
Suka	83	55.3	35	23.3	67	44.7	38	25.3	30	20.0
Total	150	100.0	150	100.0	150	100.0	150	100.0	150	100.0

Menurut hasil survei dapat dilihat 150 responden yang berusia 20-25 tahun menyukai makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara kekinian dibawah 25 % dan responden yang berusia > 26 tahun menyukai makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara kekinian dibawah 50 %. Hanya Singkong Krispi makanan berbahan dasar singkong yang diolah secara kekinian disukai responden dengan nilai diatas 50%.

**B. Hasil Wawancara**

Berdasarkan hasil wawancara terhadap 10 orang, mereka berpendapat bahan baku singkong mudah di dapat. Mereka mengkonsumsi singkong bukan sebagai makanan utama tetapi sebagai makanan camilan bersama kopi atau teh. Seperti antara makan pagi dengan makan siang atau pada sore hari. Dan responden juga menjawab mereka lebih menyukai olahan berbahan singkong untuk makanan tradisional seperti singkong goreng dan kripik singkong dibandingkan dengan olahan berbahan singkong untuk makanan kekinian seperti pizza singkong atau cake singkong. Karena olahan berbahan singkong untuk makanan tradisional

menurut mereka lebih mudah dibuatnya dibandingkan olahan berbahan singkong untuk makanan kekinian. Selain itu mereka juga mudah membeli olahan berbahan singkong untuk makanan tradisional, dan memang tidak begitu diminati oleh masyarakat daerah kabupaten bogor. Dan menurut responden kurangnya pengemasan yang menarik dan inovasi dalam olahan makanan berbahan dasar singkong saat ini.

**KESIMPULAN DAN SARAN**

Maka dapat disimpulkan bahwa sebagian besar responden yang lebih menyukai makanan berbahan dasar singkong yang tradisional dibandingkan dengan makanan berbahan dasar singkong yang kekinian. Berikut makanan berbahan dasar singkong yang tradisional yang paling banyak diminati, yaitu dari 150 responden: 143 responden menjawab menyukai singkong goreng, 144 responden menyukai Combro dan 138 responden menyukai Singkong Rebus dan Misro. Dan makanan berbahan dasar singkong yang kekinian yang kurang diminati atau kurang dari 50% responden menyukainya, yaitu dari 150 responden

hanya 67 responden menyukai Cake Singkong, 59 responden menyukai Croisant Singkong dan 49 responden menyukai Pizza Singkong. Membuat pelatihan untuk masyarakat di daerah Bogor, mengenai cara membuat makanan olahan berbahan dasar singkong serta pengemasan yang menarik dan inovasi-inovasi dalam olahan makanan berbahan dasar singkong untuk makanan kekinian.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Agoes, A. (2010). *Tanaman Obat Indonesia*. Jakarta: Salemba Medika
- Amanu, F. N. dan W. H. Susanto. (2014). *Pembuatan Tepung Mocaf di Madura (Kajian Varietas dan Lokasi Penanaman) Terhadap Mutu dan Rendemen*. Malang: FTP Universitas Brawijaya Malang
- Djaeni, M. dan A. Prasetyaningrum. (2010). *Kelayakan Biji Durian sebagai Bahan Pangan Alternatif: Aspek Nutrisi dan Tekno Ekonomi*. Semarang: Bappeda Semarang Kota.
- Gardjito, M. Djuwardi, A. dan Harmayanti, E. (2013). *Pangan Nusantara, Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan*. Jakarta: Kencana.
- Kainth, Gursharan Singh. (2010). *Food security and sustainability*. Amritsar: GAD Institute of Development Studies
- Kabupaten Bogor “profil daerah kabupaten bogor”  
<https://jabarprov.go.id/index.php/pages/id/1041>
- Kuantitas produksi ubi kayu  
<http://www.fao.org/faostat/en/#data/QC/visualize>
- Pemerintah Kota Bandung “jamu tamu, pemkot bandung juga sediakan kacang dan ubi”  
<https://regional.kompas.com/read/2014/12/01/15424731/Jamu.Tamu.Pemkot.Bandung>
- Provinsi Jawa Barat dalam angka (2016)  
<http://pusdalisbang.jabarprov.go.id/pusdalisbang/berkas/jabar-dalamangka/747Provinsi-Jawa-Barat-Dalam-Angka-2016.pdf>
- Subagio, A. (2009) *Modified Cassava Flour Sebuah Masa Depan Ketahanan Pangan Nasional Berbasis Potensi Lokal*. Jember: FTP Universitas Jember.
- Sugiyono, (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*, Bandung : Alfabeta