

Uji Coba Tepung Oyek Pengganti Tepung Jagung Dalam Pembuatan Corn Flakes

Chairul Salim, Vienna Artina Sembiring, Yogi Saputro

Institut Pariwisata Trisakti

*chairul.salim@iptrisakti.ac.id

Informasi Artikel

Received: 14 Maret 2025

Accepted: 1 Juli 2025

Published: 5 Juli 2025

Keywords:

corn flakes, cassava, oyek flour

Abstract

This study aims to develop oyek flour as a substitute for corn flour in the production of corn flakes and to analyze the differences in taste, texture, and color between corn flakes made with oyek flour and those made with corn flour. The methods used in this study are organoleptic testing and hedonic testing to measure the product characteristics and consumer preferences for each sample. Data were collected through questionnaires and analyzed using SPSS version 25 with a T-test to determine the significance of differences. The results showed that, in the organoleptic test, corn flakes with oyek flour had significant differences in taste and texture compared to the control corn flakes, while color showed no significant difference. In the hedonic test, there were significant differences in taste and texture, but no significant difference in color. Based on these results, it can be concluded that oyek flour can replace corn flour as the base ingredient in corn flakes, especially in terms of taste and texture. Future research is recommended to explore variations in the processing of oyek flour to improve product quality and expand its application to other food products.

Abstrak

Kata Kunci:
corn flakes, singkong, tepung oyek

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan tepung oyek sebagai pengganti tepung jagung dalam pembuatan *corn flakes* dan untuk menganalisis perbedaan rasa, tekstur, dan warna antara *corn flakes* yang menggunakan tepung oyek dan tepung jagung. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji organoleptik dan uji hedonik untuk mengukur perbedaan karakteristik produk dan tingkat kesukaan konsumen terhadap setiap sampel. Data dikumpulkan melalui kuesioner dan dianalisis menggunakan SPSS versi 25 dengan uji T untuk menentukan signifikansi perbedaan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada uji organoleptik, *corn flakes* dengan tepung oyek memiliki perbedaan yang signifikan dari segi rasa dan tekstur dibandingkan dengan *corn flakes* kontrol, sementara warna tidak menunjukkan perbedaan signifikan. Pada uji hedonik, terdapat perbedaan nyata pada segi rasa dan tekstur, namun tidak ada perbedaan signifikan pada warna. Berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan bahwa tepung oyek dapat menggantikan tepung jagung sebagai bahan dasar pembuatan *corn flakes*, khususnya dari segi rasa dan tekstur. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah untuk mengeksplorasi variasi dalam pengolahan tepung oyek guna meningkatkan kualitas produk dan memperluas aplikasinya pada produk pangan lainnya.

PENDAHULUAN

Palawija yang tumbuh di Indonesia pun beragam, tanaman yang termasuk kedalam tanaman palawija adalah kacang hijau, kedelai, talas, kacang panjang, oyong, wortel, kentang, jagung, singkong, selain itu juga buah-buahan yang tumbuh menempel di atas tanah seperti semangka, labu dan belewah dapat di katakan sebagai tanaman palawija (Setyabudi & Mustafidah, 2020). Jenis tanaman palawija yang bisa di terima dari segi rasa diantaranya kentang, singkong, jagung, dan ubi jalar, sehingga tanaman tersebut berpotensi untuk dibudidayakan (Yanti et al., 2019).

Singkong merupakan salah satu makanan pokok yang kaya akan karbohidrat dalam 100 gram singkong mengandung 160 kalori, sebagian besar terdiri dari sukrosa selain itu juga, singkong merupakan sumber vitamin B (Saraswati, 2022). Singkong memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, mulai dari menurunkan tekanan darah, membantu pencernaan, rendah lemak dan kolesterol dapat mencegah resiko obesitas atau diabetes, bebas gluten, dan mengurangi resiko osteoporosis (Husna et al., 2023).

Singkong bisa tumbuh dimana saja dan juga bisa tumbuh di tanah yang kondisinya kering, singkong merupakan salah satu makanan yang bisa dikategorikan kedalam makanan pengganti beras atau nasi sebagai makanan pokok, hal ini biasa dilihat dari 100gr ubi kayu terdapat 154 kalori, dibandingkan dengan umbi-umbian yang lain nilai kalornya paling tinggi. Sehingga singkong biasa dikatakan sebagai makanan pengganti beras bagi tubuh kita (Rois & C, 2023). Hal ini terjadi untuk beberapa wilayah dikarenakan sering terjadinya hasil panen yang melimpah pada tanaman singkong, banyak petani singkong yang mengolah hasil panen mereka menjadi berbagai olahan makanan seperti keripik singkong,

gaplek, manggleng dan oyek (Henakin & Taena, 2018).

Hasil olahan singkong yang sering dijadikan pengganti nasi adalah oyek atau yang sering kita kenal dengan nama nasi singkong adalah salah satu hasil dari olahan singkong yang berasal dari Cilacap (Ritonga et al., 2022). Jenis singkong yang digunakan dalam pembuatan oyek adalah jenis singkong karet dimana jenis singkong ini mengandung zat beracun bernama sianida, kandungan racun pada singkong karet diketahui sebagai senyawa cyanogenik glycoside, linamarin dan lotaustralin, yang ketika dikonsumsi bisa diproses oleh enzim dalam tubuh menjadi hidrogen sianida (Purwati et al., 2016). Olahan makanan ini biasanya dikonsumsi sebagai pengganti nasi, oyek juga biasanya disajikan sebagai pendamping kopi atau teh untuk makan pagi (Harsita & Hamam, 2019).

Sereal merupakan sekelompok tanaman yang dipanen biji atau bulirnya sebagai sumber karbohidrat. Sereal menjadi salah satu menu pilihan untuk makan pagi (Ariesta & Widhyandanta, 2024). *Corn flakes* adalah makanan yang simple, mudah dan praktis. Jenis sereal yang dijual di pasaran antara lain granola, *Koko Krunch*, *crispy rice*, *corn flakes*, dan lain sebagainya. Diantara produk sereal tersebut yang paling ekonomis adalah *corn flakes* (Susanti et al., 2017).

Corn flakes sendiri berbahan dasar jagung, Jagung merupakan salah satu tanaman pangan yang bisa diolah langsung dapat juga diolah menjadi tepung. Jagung yang digunakan biasanya jenis jagung tepung yang sudah di haluskan dan dibuat tepung (Ambarsari et al., 2020). Karakter tepung jagung dengan tepung oyek hampir sama, sehingga tepung oyek mempunyai peluang untuk dijadikan sereal. Tidak banyak orang yang tau tentang oyek, selain jarang kita temui di kota-kota besar, hanya sedikit orang yang bisa mengolah singkong menjadi oyek. Padahal harga

jual oyek dipasaran sangatlah murah, pemanfaatan oyek yang akan dijadikan sereal diharapkan bisa menambah variasi dari sereal yang ada di pasaran, selain itu memberi nilai jual terhadap oyek dan membantu perekonomian (Hasan et al., 2011).

TINJAUAN PUSTAKA

Singkong (*Manihot esculenta* Crantz)

Singkong merupakan salah satu makanan pokok yang kaya akan karbohidrat dalam 100 gram singkong mengandung 160 kalori, sebagian besar terdiri dari sukrosa selain itu juga, singkong merupakan sumber vitamin B (Theresia et al., 2023). Umbinya dikenal luas sebagai makanan pokok penghasil karbohidrat dan daunnya sebagai sayuran. Singkong merupakan umbi atau akar pohon yang panjang dengan fisik rata-rata bergaris tengah 2-3 cm dan panjang 50-80 cm, tergantung dari jenis singkong yang ditanam (Sundoro, 2022).

Kandungan pada singkong tidak larut dalam air, sehingga membantu memperlancar buang air besar, serta dapat menyerap dan membuang toksin dalam usus (Purbowati et al., 2022). Kandungan Vitamin K dalam singkong juga cukup tinggi, sehingga mengkonsumsi singkong dapat mencegah osteoporosis (Saraswati et al., 2022).

Kulit singkong mengandung karbohidrat yang cukup tinggi. Kulit singkong bermanfaat untuk dijadikan sebagai pupuk organik dan pakan ternak (Riyanti & Rini, 2022). Kandungan karbohidrat yang tinggi dapat mempermudah petani menghasilkan hewan ternak yang gemuk. Jika diolah lebih lanjut, kulit singkong bisa digunakan sebagai bahan bakar minyak (Widyastuti, 2019).

Oyek

Oyek adalah nama tradisional, nama ilmiahnya adalah beras singkong atau cassava rice, yang dapat digunakan sebagai beras beras analog, pengganti

bahan makanan pokok yang keseluruhan bahan bakunya berasal dari singkong (Kanetro & Luwihana, 2015).

Pemanfaatan komoditas pangan lokal melalui pelatihan pembuatan oyek instan dapat menjadi langkah strategis dalam meningkatkan daya saing produk lokal sekaligus mendukung keberlanjutan ekonomi masyarakat. Oyek, yang merupakan makanan tradisional khas dari berbagai daerah di Indonesia, memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai produk siap saji yang praktis dan bergizi (Alifiyah et al, 2024).

Hipotesis

Berdasarkan tipenya, hipotesis digolongkan menjadi hipotesis nol (H_0), yaitu suatu hipotesis yang tidak menunjukkan arah hubungan, dan hipotesis alternative (H_1), yaitu hipotesis peneliti yang menunjukkan arah hubungan antar-variabel (Kusmayadi dan Sugiarto, 2000). Dari tinjauan teori di atas, maka hipotesis yang diambil oleh penulis adalah :

H_0 : Tidak terdapat perbedaan rasa, tekstur dan warna antara corn flakes tepung jagung (kontrol) dengan corn flakes tepung oyek.

H_1 : Adanya perbedaan rasa, tekstur dan warna anatara corn flakes tepung jagung (kontrol) dengan corn flakes tepung oyek.

METODE PENELITIAN

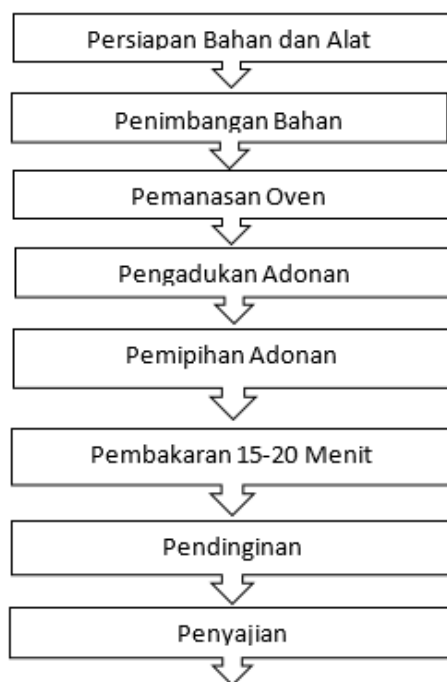
Pengujian yang dilakukan didalam penelitian ini yaitu uji deskriptif dan uji hedonik. Evaluasi Sensori didefinisikan sebagai pengukuran ilmiah untuk mengukur, menganalisa karakteristik bahan pangan dan bahan lain yang diterima oleh indra penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan dan pendengaran, serta menginterpretasikan reaksi yang diterima akibat proses penginderaan tersebut. Uji organoleptik melibatkan indera manusia sebagai alat ukur. Uji organoleptik sering disebut juga

dengan uji sensorik karena menggunakan lima alat indera manusia seperti indera penglihatan, indera pencicipan, indera penciuman, indera perabaan, dan indera pendengaran (Adawiyah & Waysima, 2010).

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen. Menurut Gay (dalam Emzir, 2012) penelitian eksperimen merupakan satu-satunya metode penelitian yang dapat menguji secara benar hipotesis menyangkut hubungan kausal (sebab akibat). Skala yang digunakan dalam penelitian eksperimen ini adalah Skala Likert uji organoleptik dan uji hedonik yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena

sosial (sangat suka, suka, tidak suka, sangat tidak suka). Uji kesukaan disebut juga uji hedonik dilakukan apabila uji didesain untuk memilih satu produk di antara produk lain secara langsung, uji ini dapat diaplikasikan pada saat pengembangan produk atau perbandingan produk dengan produk pesaing (Setyaningsih, Apriyantono, & Sari, 2010).

Pembuatan produk pada penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pastry Sekolah tinggi Pariwisata Trisakti, Jakarta Selatan, bulan November-Desember 2024 termasuk uji coba produk, penyebaran kuisisioner dan pengolahan data. Jumlah panelis pada penelitian ini berjumlah 15 orang.



Gambar 2. Cara Pembuatan Corn Flakes Kontrol
Sumber: Peneliti (2024)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Mean Uji Organoleptik Rasa

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa 777	1.60	5	.894	.400
Rasa 779	2.40	5	.548	.245

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 5 orang, dan dari hasil olah data SPSS tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol (777) yaitu *corn flakes tepung jagung*

mempunyai nilai *mean* 1.60 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 2.40.

Tabel 2. Mean Uji Organoleptik Tekstur

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur 777	2,80	5	.837	.374
Tekstur 779	4,00	5	.000	.000

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 5 orang, dan dari hasil olah data SPSS tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol (777) yaitu *corn flakes tepung jagung*

mempunyai nilai *mean* 2,80 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 4,00.

Tabel 3. Mean Uji Organoleptik Warna

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
777	1.80	5	.447	.200
779	3.40	5	.548	.245

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 5 orang, dan dari hasil olah data SPSS tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol (777) yaitu *corn flakes tepung jagung*

mempunyai nilai *mean* 1,80 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 3,40.

Tabel 4. Mean Hasil Uji Hedonik Rasa

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Rasa 777	2.88	25	.332	.066
Rasa 779	3.24	25	.436	.087

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 25 orang, dan dari hasil olah data SPSS tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol (777) yaitu *corn flakes tepung*

jagung mempunyai nilai *mean* 2,88 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 3,24.

Tabel 5 Mean Hasil Uji Hedonik Tekstur

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Tekstur 777	2.84	25	.473	.095
Tekstur 779	3.44	25	.583	.117

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 25 orang, dan dari hasil olah data SPSS

tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol *corn flakes tepung jagung* (777)

yaitu mempunyai nilai *mean* 2,84 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 3,44.

Tabel 6 Mean Hasil Uji Hedonik Warna

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna 777	2.72	25	.737	.147
Warna 779	3.00	25	.645	.129

Sumber: Data diolah (2024)

N adalah panelis sebanyak 25 orang, dan dari hasil olah data SPSS tersebut dapat dilihat bahwa produk kontrol *corn flakes tepung jagung* (777) yaitu mempunyai nilai *mean* 2,72 sedangkan produk perlakuan (779) yaitu *corn flakes tepung oyek* mempunyai nilai *mean* 3,00.

Tabel 7 Hasil Rata-Rata Uji Hedonik

	Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Warna 777	2.72	25	.737	.147
Warna 779	3.00	25	.645	.129

Sumber: Data diolah (2024)

Rata-rata nilai keseluruhan selisih dari produk *corn flakes* tepung jagung (777) dan produk *corn flakes* tepung jagung (779) memiliki selisih nilai 0,43. Itu artinya produk tepung oyek dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pembuatan *corn flakes*.

Dari hasil uji deskriptif yang diperoleh, didapatkan hasil bahwa adanya perbedaan nyata antara *corn flakes* tepung jagung (777) dengan *corn flakes* tepung oyek (779). Dari aspek variabel menunjukkan bahwa sampel *corn flakes* tepung oyek (779) memiliki rasa, tekstur dan warna yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.

Rasa, berdasarkan hasil uji deskriptif dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara kontrol (777) dan perlakuan (779). Ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0.016 yaitu < 0.05 yang berarti H_0 di tolak, maka terdapat perbedaan nyata antara rasa *corn flakes* tepung jagung dengan *corn flakes* tepung oyek, hal ini mungkin dikarenakan tepung oyek memiliki karakteristik yang netral sehingga rasa yang ditimbulkan akan

lebih terasa.

Tekstur, berdasarkan hasil uji deskriptif dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara kontrol (777) dan perlakuan (779). Ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0.033 yaitu < 0.05 yang berarti H_0 di tolak, maka terdapat perbedaan nyata antara tekstur *corn flakes tepung jagung* dengan *corn flakes tepung oyek*. Hal ini dikarenakan kandungan protein pada tepung oyek lebih rendah dari pada tepung jagung, hal tersebut yang mengakibatkan tekstur pada *corn flakes* dengan penggunaan 100% tepung oyek menjadi lebih renyah.

Warna, berdasarkan hasil uji deskriptif dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara kontrol (777) dan perlakuan (779). Ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0.003 yaitu < 0.05 yang berarti H_0 di tolak, maka terdapat perbedaan nyata antara warna *corn flakes tepung jagung* dengan *corn flakes tepung oyek*. Hal ini mungkin dikarenakan warna dari tepung oyek yang lebih putih dari pada tepung jagung yang memiliki warna sedikit kuning, pada saat proses pembakaran hal

tersebut yang mengakibatkan *corn flakes* dengan menggunakan tepung oyek akan berwarna lebih cokelat.

Dari pemanfaatan hasil panen singkong yang melimpah yang diolah menjadi oyek dan dibuat *corn flakes* akan memberikan inovasi baru terhadap cara pengolahan dan juga cara mengonsumsi hasil olahan dari oyek tersebut. Karena tepung oyek mengandung protein yang sangat rendah yang berpengaruh terhadap tekstur menjadi lebih renyah hal ini bisa menjadi alternatif untuk olahan makanan yang teksturnya renyah seperti yang dimiliki *corn flake*.

Corn flake dengan bahan dasar tepung oyek telah terbukti dapat diterima oleh panelis, oleh karena itu penulis menyarankan untuk penelitian tepung oyek dalam pembuatan produk-produk makanan jenis lainnya, sehingga nantinya makanan-makanan dengan olahan tepung oyek dapat dipasarkan secara umum dan dapat dikenal oleh banyak orang.

Hasil Uji Hedonik

Hasil uji kesukaan atau uji hedonik menunjukkan bahwa dari segi rasa sampel kontrol (777) mempunyai nilai 2,88 yang memiliki arti suka. Sedangkan pada produk perlakuan (779) mempunyai nilai 3,24 yang memiliki arti sangat suka. Oleh karena itu dari segi rasa, *corn flakes* dengan bahan utama 100% tepung oyek (779) lebih disukai dari pada *corn flakes* dengan bahan utama 100% tepung jagung(777). Kategori suka, karena tepung oyek memiliki rasa lebih manis.

Hasil uji kesukaan atau uji hedonik menunjukkan bahwa dari segi tekstur sampel kontrol (777) mempunyai nilai 2,84 yang memiliki arti suka. Sedangkan pada produk perlakuan (779) mempunyai nilai 3,44 yang memiliki arti sangat suka. Oleh karena itu dari segi rasa, *corn flakes* dengan bahan utama 100% tepung oyek (779) lebih di sukai dari pada *corn flakes* dengan bahan utama 100% tepung

jagung (777). Karena tekstur *corn flakes* menggunakan tepung oyek memiliki tekstur yang lebih renyah.

Hasil uji kesukaan atau uji hedonik menunjukkan bahwa dari segi warna sample (777) mempunyai nilai 2,72 yang memiliki arti suka. Sedangkan sampel (779) mempunyai nilai 3.00 yang memiliki arti suka. Oleh karena itu dari segi warna, keduanya memiliki arti yang sama yaitu suka.

Hasil Uji Deskriptif

Hasil uji deskriptif menunjukkan bahwa dalam sub varian rasa, hasil nilai signifikasi yang didapat adalah 0.009 yaitu < 0.05 , maka dapat dinyatakan bahwa kedua produk memiliki hasil H_0 ditolak, H_1 diterima, atau bisa dikatakan bahwa kedua produk terdapat perbedaan yang nyata. Hasil uji deskriptif menunjukkan bahwa dalam sub varian tekstur, hasil nilai signifikasi yang didapat adalah 0.000 yaitu < 0.05 , maka dapat dinyatakan bahwa kedua produk memiliki hasil H_0 ditolak, H_1 diterima, atau bisa dikatakan bahwa kedua produk terdapat perbedaan yang nyata. Hasil uji deskriptif menunjukkan bahwa dalam sub varian warna, hasil nilai signifikasi yang didapat adalah 0.244 yaitu > 0.05 , maka dapat dinyatakan bahwa kedua produk memiliki hasil H_0 diterima, H_1 ditolak, atau bisa dikatakan bahwa kedua produk tidak terdapat perbedaan yang nyata.

Penelitian ini memiliki relevansi yang kuat dengan berbagai penelitian terdahulu yang telah mengeksplorasi bahan baku alternatif dalam pembuatan flakes. Sebagai contoh, Fauzi et al. (2020) menunjukkan bahwa flakes yang terbuat dari tepung jagung memiliki karakteristik fisikokimia yang baik, yang juga relevan dengan upaya pengujian tepung oyek sebagai pengganti tepung jagung dalam penelitian ini. Selain itu, penelitian oleh Nurhidayanti et al. (2017) tentang penggunaan tepung kelapa dalam pembuatan flakes memberikan perspektif

tentang bagaimana variasi bahan baku dapat meningkatkan kandungan serat dan kualitas flakes, yang juga menjadi pertimbangan dalam mengganti tepung jagung dengan tepung oyek.

Penelitian Sianturi & Marliyati (2014) mengenai penggunaan tepung pati garut dan singkong menyoroti pentingnya bahan pangan lokal dalam produk pangan fungsional, yang juga relevan dalam konteks penggunaan tepung oyek, sebagai bahan lokal yang berpotensi memberikan manfaat kesehatan. Terakhir, Purbowati & Septiani (2024) menunjukkan bahwa produk berbasis pangan lokal memiliki indeks glikemik rendah, memberikan manfaat tambahan bagi konsumsi yang lebih sehat, yang mendukung relevansi pengujian tepung oyek dalam menghasilkan corn flakes dengan indeks glikemik yang lebih rendah. Dengan demikian, penelitian ini berupaya melanjutkan eksplorasi tentang penggunaan bahan baku lokal yang lebih sehat dan ramah gizi, sejalan dengan temuan-temuan penelitian sebelumnya.

KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil uji hedonik dan uji deskriptif yang dilakukan, dapat disimpulkan bahwa corn flakes yang menggunakan tepung oyek (produk perlakuan) lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan corn flakes yang menggunakan tepung jagung (produk kontrol). Perbedaan signifikan ditemukan pada aspek rasa dan tekstur, di mana tepung oyek memberikan rasa yang lebih manis dan tekstur yang lebih renyah. Meskipun kedua produk menunjukkan kesukaan yang serupa pada aspek warna, corn flakes tepung oyek memiliki potensi untuk menjadi alternatif yang lebih disukai dalam pembuatan produk serupa di masa depan. Selain itu, penelitian ini juga mendukung penggunaan bahan baku lokal, seperti tepung oyek, yang berpotensi meningkatkan kualitas produk dan memberikan manfaat kesehatan

tambahan, seperti rendahnya indeks glikemik.

Penelitian lebih lanjut disarankan untuk mengeksplorasi potensi penggunaan tepung oyek dalam pembuatan produk makanan lainnya yang membutuhkan tekstur renyah, serta untuk mengkaji lebih dalam dampak gizi dari tepung oyek sebagai bahan baku alternatif. Penelitian juga dapat diperluas dengan memperhatikan aspek pengolahan lebih lanjut, seperti pengaruh metode pengolahan atau teknik pengeringan pada kualitas tepung oyek dan produknya. Selain itu, untuk meningkatkan daya saing produk, dapat dilakukan uji pasar untuk mengetahui respons konsumen terhadap produk berbahan dasar tepung oyek dan mengidentifikasi peluang pengembangan lebih lanjut di pasar makanan sehat berbasis bahan lokal.

DAFTAR PUSTAKA

- Alifiyah, N., Anindya, P., Setyaningsih, A. E., Sukma, A. Z. R., Salsabila, F. N. J., Pratama, J. A. D., Jannah, L. K., Ibrahim, M. K., Khoerunnisa, S., Pertiwi, S. A., & Setiawati, I. (2024). Pemanfaatan Komoditas Pangan Lokal Melalui Pelatihan Pembuatan Oyek Instan Untuk Meningkatkan Kemandirian Ekonomi Desa Sokawera, Patikraja, Kabupaten Banyumas. *Abdimas Galuh: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 6(2), 2284-2293. DOI: <http://dx.doi.org/10.25157/ag.v6i2.16027>
- Ambarsari, I., Endrasari, R., & Hidayah, R. (2020). Kandungan Nutrisi dan Kualitas Sensoris Produk Minuman Sereal Sarapan Berbasis Flakes Jagung, Jali, dan Sorgum. *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*, 17(2), 108. DOI:10.21082/jpasca.v17n2.2020.108-116

- Ariesta, I. W. W. A., & Widhyandanta, I. G. D. S. A. (2024). Kualitas Produk Sereal dengan Menggunakan Ubi Ungu. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 3(10), 1695–1704. <https://doi.org/10.22334/paris.v3i10.895>
- Fauzi, M., Giyarto, G., Lindriati, T., & Paramashinta, H. (2020). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flake Berbahan Tepung Jagung (*Zea Mays* L.), Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus*) dan Labu Kuning La3 (*Cucurbita Moschata*). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian* 16(1), 34-36. DOI:10.21082/jpasca.v16n1.2019.
- Harsita, P.A., & Amam, A. (2019). Analisis Sikap Konsumen Terhadap Atribut Produk Olahan Singkong. *Agrisocionomics: Jurnal Sosial Ekonomi Pertanian*, 3(1), 19-27. <https://doi.org/10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469>
- Hasan, V., Astuti, S., & Susilawati, S. (2011). Indeks Glikemik Oyek Dan Tiwul Dari Umbi Garut (*Marantha arundinaceae* L.), SUWEG (*Amorphallus campanullatus* BI) dan SINGKONG (*Manihot utilisima*). *Jurnal Teknologi & Hasil Pertanian*, 16(1), 34-50. DOI: <http://dx.doi.org/10.23960/jtihp.v16i1.34%20-%2050>
- Henakin, F. K. O., & Taena, W. (2018). Analisis Nilai Tambah Singkong Sebagai Bahan Baku Produk Keripik di Kelompok Usaha Bersama Sehati Desa Batnes Kecamatan Musi. *AGRIMOR*, 3(2), 23-26. DOI:10.32938/ag.v3i2.246
- Husna, Q. D. ., Muthoifa, Normalitasari, N. A., Farisulhaq, A., & Suswardany, D. L. . (2023). Pelatihan Pengolahan Singkong untuk Mengendalikan Kadar Gula Darah pada Masyarakat Desa Klepu, Ngadirojo, Wonogiri. *I-Com: Indonesian Community Journal*, 3(2), 762–771. <https://doi.org/10.33379/icom.v3i2.2569>
- Kanetro, B., & Luwihana, S. (2015). Komposisi Proksimat dan Kandungan Bakteri Asam Laktat Oyek Terbaik dari Perlakuan Penambahan Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) Berdasarkan Tingkat Kesukaannya. *agriTECH*, 35(3), 261-265. <https://doi.org/10.22146/agritech.9335>
- Nurhidayanti, A., Dewi, S. A., & Narsih, N. (2017). Pembuatan Flakes Dengan Variasi Tepung Gandum Dan Tepung Kelapa Dalam Upaya Peningkatan Mutu Flakes. *Teknologi Pangan: Media Informasi dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 8(2), 163-170. <https://doi.org/10.35891/tp.v8i2.648>
- Purbowati, P., & Septiani, D. D. (2024). Indeks Glikemik Produk Sereal Berbasis Pangan Lokal. *Jurnal Media Indonesia*, 5(1), 19-26. <https://ejr.umku.ac.id/index.php/JMI/article/view/2223>
- Purwati, Y., Thuraidah, A., & Rakhmina, D. (2016). Kadar Sianida Singkong Rebus dan Singkong Goreng. *Medical Laboratory Technology Journal*, 2(2), 46–50. <https://doi.org/10.31964/mltj.v2i2.93>
- Ritonga, A. M., Akbar, A. A. A., & Chamadi, M. R. (2022). Alih Teknologi Olahan Oyek di Desa Lumbir Kecamatan Lumbir Kabupaten Banyumas. *Warta LPM*, 25(2), 152-163. DOI:10.23917/warta.v25i2.641
- Riyanti, A., & Rini, R. O. P. (2022). Pemanfaatan Tepung Kulit

- Singkong Dalam Diversifikasi Olahan Batter. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 1(2), 46–57. <https://doi.org/10.59193/jmn.v1i2.35>
- Rois, F., & C.P.Z, C. (2023). Pengoptimalan Pengolahan Singkong Menjadi Produk Pangan Dalam Meningkatkan Pendapatan Masyarakat Desa. *Welfare: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(3), 449–454. <https://doi.org/10.30762/welfare.v1i3.642>
- Saraswati, T. I., Adawiyah, D. R., & Rungkat, F. Z. (2022). Pengaruh Pengolahan pada Sifat Fisis dan Kimia Singkong-Goreng Beku. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 27(4), 528–535. <https://doi.org/10.18343/jipi.27.4.528>
- Setyabudi, A. D., & Mustafidah, H. (2020). Menentukan Jenis Tanaman Pertanian Palawija Menggunakan Metode Simple Additive Weighting (SAW) dan Metode Weighted Product (WP). *Sainteks*, 17(1), 61–72. DOI: <https://doi.org/10.30595/sainteks.v17i1.7829>
- Sianturi, D. P., & Marliyati, S. A. (2014). Formulasi Flakes Tepung Komposit Pati Garut dan Tepung Singkong Dengan Penambahan Pegagan Sebagai Pangan Fungsional Sarapan Anak Sekolah Dasar. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 9(1). <https://doi.org/10.25182/jgp.2014.9.1.%25p>
- Sundoro, B. T. (2022). Pelatihan Pengolahan Singkong menjadi Olahan Keripik dan Donat di Desa Playen. *Jurnal Atma Inovasia*, 2(2), 188–193. DOI: <https://doi.org/10.24002/jai.v2i2.4510>
- Susanti, I., Lubis, E. H., Meilidayani, S. (2017). Flakes Sarapan Pagi Berbasis Mocaf dan Tepung Jagung (Breakfast Flakes based on Mocaf and Corn Flour). *Warta Industri Hasil Pertanian*, 34(1), 44–52. DOI:10.32765/wartaihp.v34i1.4067
- Theresia, L., Sabillah, S., Wulan, N., Nazmah, Rakhasiwi, R., Ainiyah, R. J., Manalu, P. E., Triwahyuni, E. N., Haent, A., Stepanus, J., & Sazali, M. (2023). Pendampingan Pembuatan Label dan Kemasan pada UMKM Nasi Oyek Sebagai Upaya Peningkatan Nilai Jual. *Pengabdian Kampus: Jurnal Informasi Kegiatan Pengabdian Pada Masyarakat*, 10(1), 8–14. <https://doi.org/10.52850/jpmupr.v10i1.5551>
- Widyastuti, P. (2019). Pengolahan Limbah Kulit Singkong sebagai Bahan Bakar Bioetanol melalui Proses Fermentasi. *Jurnal Kompetensi Teknik*, 11(1), 41–46. DOI: <https://doi.org/10.15294/jkomtek.v11i1.19752>
- Yanti, Y., Busniah, M., Syarif, Z., & Pasaribu, I. S. (2019). Peningkatan Kreativitas Masyarakat melalui Usaha Produk Olahan Tanaman Palawija di Nagari Sungai Durian, Solok, Sumatera Barat. *Agrokreatif Jurnal Ilmiah Pengabdian Kepada Masyarakat*, 5(1), 58–63. DOI: <https://doi.org/10.29244/agrokreatif.5.1.58-63>