



**PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

**PEMANFAATAN LIMBAH KULIT *MANIHOT*  
*ESCULENTA CRANTZ* SEBAGAI CAMILAN BERNILAI  
GIZI TINGGI**

**BIDANG KEGIATAN :  
PKM-GT**

**Diusulkan oleh :**

**Siti Anisah Maemonah (I34080145 / 2008)**

**Ni Luh Putu Eka Kartika Sari (G84080084 / 2008)**

**Azza Abidatin Bettaliyah (I34080027/2008)**

**INSTITUT PERTANIAN BOGOR**

**BOGOR**

**2009**

**LEMBAR PENGESAHAN  
PROGRAM KREATIVITAS MAHASISWA**

1. Judul Kegiatan : Pemanfaatan Limbah Kulit *Manihot Esculenta*  
*Crantz* Sebagai Camilan Bernilai Gizi Tinggi
2. Bidang Kegiatan : ( ) PKM-AI (√) PKM-GT
3. Ketua Pelaksana Kegiatan
- a. Nama Lengkap : Siti Anisah Maemonah
- b. NIM : I34080145
- c. Departemen : Komunikasi dan Pengembangan Masyarakat
- d. Universitas : Institut Pertanian Bogor

Bogor, 31 Maret 2009

Menyetujui,  
Ketua FORCES IPB

Ketua Pelaksana Kegiatan

Syahroni  
NIM. C54061169

Siti Anisah Maemunah  
NIM. I34080145

Wakil Rektor  
Bidang Akademik dan Kemahasiswaan

Dosen Pendamping

Prof. Dr.Ir. Yonny Koesmaryono, MS  
NIP. 131473999

Dr.R.R. Dyah Perwitasari  
NIP. 131916787

## KATA PENGANTAR

Berkat rahmat Tuhan Yang Maha Kuasa yang telah memberikan manusia akal pikiran dan yang telah memberikan kekayaan alam yang harus dilestarikan. Hanya dengan kekuasaan-Nya lah kami dapat menyelesaikan makalah kami yang berjudul “Pemanfaatan Limbah Kulit *Manihot Esculenta Crantz* Sebagai Camilan Bernilai Gizi Tinggi ”.

Banyak pihak yang telah turut membantu menyelesaikan artikel ilmiah kami, sehingga patut kiranya bagi kami menyampaikan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada mereka yang diantaranya adalah sebagai berikut:

1. Civitas Akademi Institut Pertanian Bogor yang memfasilitasi kami,
2. Dosen Pembimbing kami yang banyak membantu kami,
3. Unit Kegiatan Mahasiswa *Forum For Scientific Studies* (FORCES) yang menjadi media informasi ilmiah kami
4. juga teman dan kerabat yang telah banyak membantu kami.

Akhirnya sesuai dengan pepatah tiada gading yang tak retak, kami menyadari penelitian ini masih jauh dari kesempurnaan. Oleh karena itu, saran dan kritik yang bermanfaat terhadap penelitian ini sangat kami butuhkan.

Bogor, 23 Maret 2009

Hormat kami,

**Penyusun**

## DAFTAR ISI

HALAMAN JUDUL.....	i
LEMBAR PENGESAHAN.....	ii
KATA PENGANTAR.....	iii
DAFTAR ISI.....	iv
RINGKASAN .....	v
PENDAHULUAN.....	1
TELAAH PUSTAKA .....	3
METODE PENULISAN .....	10
ANALISIS DAN SINTESIS .....	12
PENUTUP .....	14
DAFTAR PUSTAKA .....	15
LAMPIRAN	

## RINGKASAN

Singkong adalah tanaman bergetah, berdaun majemuk, dan beranak daun tujuh. Tanaman singkong biasanya hidup didaerah tropika, keberadaan singkong sudah lama dikenal oleh masyarakat serta digunakan sebagai bahan makanan. Sehubungan dengan pemanfaatan singkong yang hanya daun dan umbinya saja yang dimanfaatkan, ternyata ada bagian yang terbuang selain batang yang bisa di tanam kembali, yaitu kulit umbi singkong (limbah kulit singkong). Untuk itu kami mencoba mencari solusi agar limbah tersebut dapat dimanfaatkan, yaitu sebagai bahan baku kerupuk atau camilan. Proses pemanfaatan kulit singkong ini dengan cara dijadikan sebagai serbuk dan ternyata dapat dimanfaatkan sebagai krupuk. Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat mengurangi limbah dan menguntungkan bagi masyarakat.

Dari latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :Apakah kulit singkong dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan baru berupa krupuk, dan bagaimana cara membuat krupuk dari bahan baku kulit singkong. Sedangkan tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk :Mengetahui kulit singkong dapat dimanfaatkan sebagai salah satu sumber makanan baru (krupuk), mengetahui cara pembuatan krupuk dari kulit singkon, dan juga sebagai suatu usaha industri rumah tangga.

Metode penelitian ini bersifat deskriptif analitif, dengan menggunakan pendekatan studi kepustakaan. Studi kepustakaan amat penting untuk mendapatkan berbagai teori yang dapat mempertajam analisis melalui gagasan tertulis ini.

Dengan cara mencampurkan 50 gr kulit singkong yang telah dihaluskan menjadi serbuk dengan 25 gr tepung terigu, 25 gr tepung kanji, dan beberapa bumbu dapur maka akan diperoleh hasil krupuk yang renyah dan gurih. Disamping itu krupuk ini memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, karena mengandung karbohidrat sebagai sumber energi. Cara pembuatan krupuk ini sama dengan pembuatan krupuk pada umumnya, hanya saja terdapat sedikit perbedaan yaitu dalam hal persiapan bahan, karena yang digunakan adalah kulit singkong bagian dalam. Seperti yang telah dijelaskan pada metode penelitian untuk pengolahan kulit singkong itu sendiri. Hal ini telah membuktikan bahwa masyarakat bisa menerapkannya sebagai usaha kecil menengah, karena tidak membutuhkan modal yang terlalu besar, proses pembuatannya pun relatif mudah, dan juga tidak memerlukan waktu yang lama.

Dengan adanya pembuatan krupuk ini tentunya bisa menambah sumber makanan baru bagi manusia, yang semakin bertambah jumlahnya dan sebagaimana sifat manusia yang terkesan tidak puas untuk menikmati sesuatu. Selain itu juga untuk mendayagunakan limbah singkong itu sendiri, yang relatif

banyak dan mengganggu kenyamanan lingkungan kesehatan. Karena limbah singkong yang biasanya hanya bisa digunakan sebagai pakan ternak atau hanya terbuang dengan sia-sia, kini bisa dimanfaatkan sebagai kerupuk yang rasa dan kerenyahannya tidak kalah dibandingkan dengan kerupuk lainnya. Tentunya dengan kemasan yang menarik dan harga yang terjangkau bagi setiap golongan masyarakat.