BAB II. *PEUYEUM* SINGKONG

II.1 Pengertian media Informasi

II.1.2 Media

Menurut Schram Media adalah teknologi pembawa pesan yang dapat dimanfaatkan untuk keperluan pembelajaran. Jadi media adalah sembuah aplikasi yang berisi sebuah informasi pembelajaran yang di perlukan. Tersedia di: http://www.pengertianahli.com (16 agustus 2016)

II.1.3 Informasi

Abdul Kadir (2002: 31); McFadden dkk (1999) mendefinisikan informasi sebagai data yang telah diproses sedemikian rupa sehingga meningkatkan pengetahuan seseorang yang menggunakan data tersebut. Jadi informasi adalah sebuah data yang sudah di dapatkan dan di proses sehingga memudahkan orang menggunakan data tersebut. Tersedia di: http://www.definisi-pengertian.com (16 agustus 2016)

II.2 *Peuyeum*

II.2.1 Pengertian peyeum

Peuyeum adalah makanan khas jawa barat yang terbuat dari singkong yang difermentasi, pembuatan *peuyeum* melalaui beberapa tahap hingga menjadi *Peuyeum* yang pas, tekstur *Peuyeum* yang lembek ketika di sentuh dengan aroma yang menggoda membuat orang tertarik untuk memakannya.



Gambar II. 1 *Peuyeum*

Sumber: wordpress.com (20 Desember 2015)

II.2.2 Sejarah *Peuyeum*

Menurut Een seorang pemilik salah satu sentral pembuatan *Peuyeum*, Sekarang sulit untuk tahu kapan dan bagai mana *Peuyeum* itu ada, *Peuyeum* ada diturunkan secara turun temurun dari keluarganya, resep dan cara pembuatannya juga sama, sekitar tahun 50-an peueyum sudah ada di kalangan masyarakat.

II.2.3 Pengertian fermentasi

- Fardiaz (1992)

Fardiaz mendefinisikan fermentasi sebagai proses pemecahan karbohidrat dan asam amino secara anerobik, yaitu tanpa memerlukan oksigen. Senyawa yang dapat di pecah dalam proses fermentasi terutama karbohidrat, sedangkan asam amino hanya dapat di fermentasi oleh beberapa jenis bakteri tertentu.

- Satiawihardja (1992)

Mendefinisikan fermentasi dengan suatu proses dimana komponen-komponen kimiawi dihasilkan sebagai akibat adanya pertumbuhan maupun metabolisme mikroba. Pengertian ini mencakup fermentasi aerob dan anaerob.

Jadi fermentasi yaitu proses pemecahan karbohidrat dan asam amino dimana komponen kimawi yang di hasilkan akibat adanya pertumbuhan maupun metabolisme mikroba dalam keadaan tanpa oksigen.

II.2.4 Komposisi gizi *Peuyeum*

Table II. 1 komposisi gizi *Peuyeum* atau tapai singkong

Sumber : Direktorat Gizi, Depkes RI (Agustus 2012)

Zat gizi	Tapai singkong
Energi (k kal)	173
Protein (g)	0,5
Lemak (g)	0,1
Karbohidrat (g)	42,5
Kalsium (mg)	30
Fosfor (mg)	30
Vitamin B1 (mg)	0,07
Air (g)	56,1

II.2.4.1 Manfaat kandungan gizi *Peuyeum*

- Energi bermanfaat sebagai sumber tenaga untuk beraktifitas
- Protein bermanfaat untuk pertumbuhan badan dan pemeliharaan jaringan tubuh
- Lemak bermanfaat sebagai sumber enegi utama untuk pertumbuhan dan aktifitas fisik.
- Karbohidrat bermanfaat sebagai sumber energi

- Kalsium bermanfaat untuk pembentukan tulang dan gigi.

- Fosfor bermanfaat menjaga kekuatan tulang dan gigi

- Vitamin B1 bermanfaat sebagai penghasil energi

- Air bermanfaat untuk menambah cairan dalam tubuh.

II.2.4.2 Bahaya kandungan dalam *Peuyeum*

Menurut Retno mahasiswi dari akademi kebidanan *Peuyeum* melaui proses fermentasi, dalam permentasi tersebut dapat mengandung alkohol, semakin lama di fermentasi makin banyak kandungan alkoholnya, oleh sebab itu *peueyum* di larang dikonsumsi oleh ibu hamil, boleh mengonsumsi namun sedikit selama 9 bulan kehamilan hanya boleh mengkonsumsi *Peuyeum* setengah dari 1 batang atau hanya mencicipi, namun disarankan untuk tidak mengonsumsinya.

Dampak mengkonsumsi *Peuyeum* berlebih oleh ibu hamil :

- Cacat mental atau fisik

- Gangguan dalam belajar dan berprilaku.

- Pertumbuhan janin terhambat

- Down sindrom

- Menyebabkan Kegagalan Fungsi Hati Menurut penelitan Carol Archie, seorang ahli klinis kebidanan dan ginekologi dari *David Geffen School University*,

konsumsi tape (*Peuyeum*) untuk ibu hamil juga dapat meningkatkan potensi terjadinya kegagalan fungsi hati pada janin.

II.2.5 Cara pembuatan *Peuyeum*

1. Siapkan semua bahan.

2. Kupas singkong dan kikis bagian kulitnya.

3. Potong singkong yang telah dikupas sesuai keinginan.

4. Cuci hingga bersih singkong yang telah dipotong.

5. Sementara menunggu singkong kering, masukkan air ke dalam panci samapai kira – kira terisi seperempat lalu panaskan hingga mendidih.

6. Setelah air mendidih masukkan singkong ke dalam panci kukus, lalu kukus hingga singkong ¾ matang, kira – kira ketika ‘daging’ singkong sudah bisa ditusuk dengan garpu.

7. Setelah matang, angkat singkong yang telah ¾ masak lalu taruh di suatu wadah, kemudian didinginkan

8. Setelah singkong benar – benar dingin, masukkan singkong ke dalam wadah lalu taburi dengan ragi yang telah dihaluskan dengan menggunakan saringan

9. Singkong yang telah diberi ragi ini kemudian ditutup kembali dengan daun pisang. Singkong ini harus benar – benar tertutup agar mendapatkan hasil yang maksimal.

10. Setelah singkong ditutupi dengan daun pisang, diamkan selama 1-3 hari hingga sudah terasa lunak dan manis. Saat itulah singkong telah menjadi *Peuyeum*.

Sumber: wawancara dengan Een pemilik sentral *Peuyeum* (Maret 2016)

II.2.6 Tempat tempat penjualan *Peuyeum*

- Di daerah cimeunyan terdapat salah satu sentral pembuatan *Peuyeum* abbas sawargi, tepatnya di daerah babakan cimeunyan yang dikelola oleh Een dan Iin.
- Pasteur



Gambar II.2 toko di Pasteur

Sumber: data pribadi (april 2016)

- Cihampelas



GambarII.3 pedagang di cihampelas

Sumber: data pribadi (april 2016)

- Kartika sari



Gambar II.4 kartika sari

Sumber: data pribadi (april 2016)

II.2.6 macam - macam olahan *Peuyeum*

- *Peuyeum goreng*

Peuyeum goreng, sangat pas dijadikan teman santai bersama keluarga, saat nonton TV, saat santai, saat malam hari, sarapan pagi, dan sebagainya.



Gambar II.5 *Peuyeum* goring

- Resep dan cara membuat *Peuyeum* goreng

Bahan :

- 500 gr tape singkong / *Peuyeum*, haluskan
- 1 sdt vanili bubuk
- 3 sdm margarin
- 250 gr tepung terigu
- 200 gr keju
- 75 gr gula bubuk
- minyak goreng

Cara membuat :

1. Tumbuk halus tape singkong / *Peuyeum* dan campur dengan vanili dan margarin, aduk rata.
2. Masukan tepung terigu sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga bisa dibentuk.
3. Ambil beberapa adonan, pipihkan dan isi dengan keju kemudian bulatkan.
4. Panaskan minyak dalam wajan penggoreng, goreng hingga berwarna kuning kecokelatan, angkat dan tiriskan.
5. Taburi dengan gula bubuk dan sajikan.

Sumber: http://www.mytasteindonesia.com (15 April 2016)

- Bolu *Peuyeum*

Kue bolu tape singkong merupakan kreasi baru dalam inovasi dunia perkuehan dan perboluan. Kue berbahan dasar tape singkong dengan perpaduan bahan kue lainnya ini memunculkan ekpektasi rasa baru yang enak.



Gambar II.6 Bolu *Peuyeum*

- Resep bolu *Peuyeum*

Bahan :

- Tape singkong 400 gram
- Tepung terigu 200 gram
- Telur ayam 8 butir
- Santan kental 200 ml
- Gula kastor 225 gram
- Emulsifier 1 sendok makan
- Keju cheedar parut 50 gram
- Minyak goreng 50 ml

Cara membuat bolu *Peuyeum* :

1. Giling tape singkong sampai hancur dan lembut, siram dengan santan kental dan aduk sampai merata,lalu sisihkan.
2. Kocok telur ayam dengan campuran gula pasir,dan emulfier sampai terlihat mengembang dan mengental, tambahkan tepung terigu, lalu aduk sampai tercampur merata dan menggumpal.

3. Tambahkan bahan utama tape singkong, aduk supaya tercampur merata dengan bahan lainnya, tuang minyak goreng lalu aduk kembali agar tercampur semua sampai kalis.
4. Siapkan Loyang atau cetakan, masukan adonan kedalamnya lalu beri taburan keju parut untuk hiasan topping adonan.
5. Panggang adonan dalam oven dengan suhu 160°C sampai matang.
6. Dan akhirnya bolu tape singkong siap dihidangkan.

Sumber: Http://www.mytasteindonesia.com (15 April 2016)

- Colenak

Colenak merupakan singkatan dari "dicocol enak" Makanan ini terbuat dari tapai singkong atau *Peuyeum* yang dibakar yang penyajiannya dengan melibatkan saus manis yang terbuat dari parutan kelapa dan gula merah yang manis.



Gambar II.7 Colenak

- Resep pembuatan

Bahan :

- 600 gram tape singkong
- 50 gram margarin
- 100 gram kelapa muda, diparut kasar

Bahan saus :

- 200 ml santan dari 1/2 butir kelapa
- 175 gram gula merah, disisir halus
- 2 lembar daun pandan, diikat
- 1/4 sendok teh garam

Cara pembuatannya :

1. Pipihkan tape singkong. Bakar sambil diolesi margarin di atas bara api sampai kecoklatan.
2. Cara Membuat Saus Colenak : rebus santan, gula merah, daun pandan, dan garam sambil diaduk sampai larut.
3. Tambahkan kelapa muda. Aduk rata sampai kental.
4. Sajikan tape bersama sausnya untuk 18 potong.

Sumber: Http//:www.jabar.tribunnews.com (15 April 2016)

II.3 Data Lapangan

II.3.1 Kuesioner

Pengumpulan data dilakukan dengan cara memberikan Kuesioner kepada masyarakat sekitaran bandung, Kuesioner berisi tentang pertanyaan mengenai pengetahuan masyarakat terhadap *Peuyeum*, Kuesioner diberikan kepada 50 responden meliputi masyarakat umum usia sekitar 17 – 20 tahun.

Table. II.2 Pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi pada *peueyum*

Sumber: Dokumen pribadi (2015)



Table. II.3 Pengetahuan masyarakat tentang manfaat *Peuyeum* (Nilai positif)

Sumber: Data pribadi (2015)

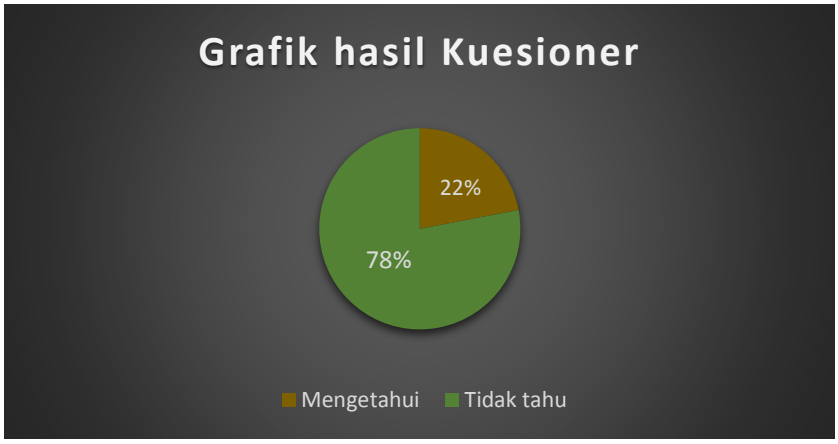
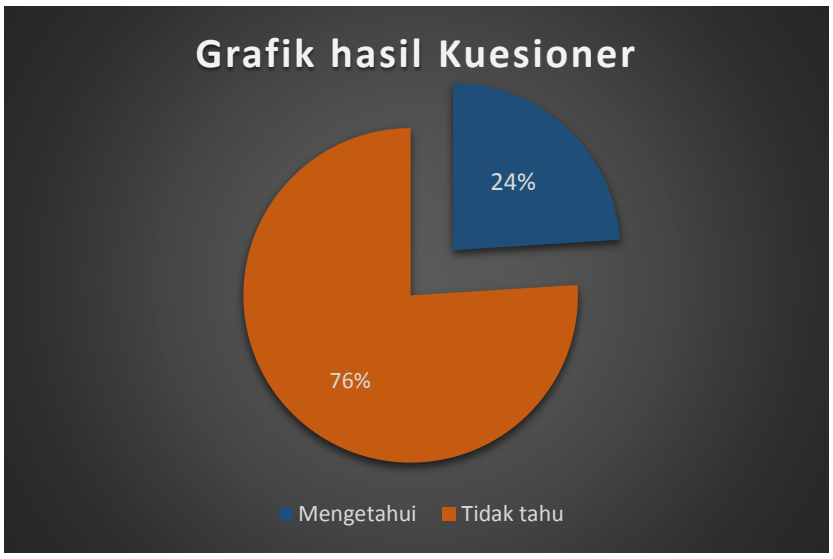


Table. II.4 Pengetahuan masyarakat terhadap bahaya *Peuyeum* (Nilai negatif)

Sumber: Data pribadi (2015)



II.4 Analisis

Hasil dari analisis di simpulkan bahwa masyarakat masih banyak yang hanya mengetahui *Peuyeum* tapi tidak dengan kandungannya karena kurangnya media informasi mengenai kandungan gizi, manfaat, dan bahayanya.

II.5 Solusi

Dari hasil analisis tersebut maka akan dibuat suatu media dengan desain yang menarik yang dapat digunakan untuk menginformasikan kepada masyarakat, seperti:

- Pembuatan media indormasi flash atau animasi 2D
- Pembuatan media interaktif berupa aplikasi