

Usaha Penggorengan Kerupuk Pasir Sebagai Sumber Belajar Berbasis Etnopedagogi

Erna Eka Indarwati^{a,1*}, Wahono Widodo^{b,2}, Nurul Istiq'faroh^{c,3}

^{a, b, c} S2 Pendidikan Dasar, FIP Universitas Negeri Surabaya, Surabaya, Indonesia

¹ ernaekaindarwati20@gmail.com, ² wahonowidodo@unesa.ac.id, ³ nurulistiqlfaroh@unesa.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel:

Diterima: 20 September 2024

Direvisi: 10 Oktober 2024

Disetujui: 17 November 2024

Tersedia Daring: 01 Desember 2024

Kata Kunci:

Etnopedagogi

Kearifan Lokal

Kerupuk Pasir

Penggorengan

ABSTRAK

Penggorengan kerupuk pasir merupakan teknik tradisional yang telah lama digunakan, terutama di beberapa daerah di Indonesia. Metode ini unik karena menggunakan pasir sebagai media penghantar panas untuk menggoreng kerupuk, bukan minyak. Penelitian ini bertujuan untuk mendokumentasikan proses penggorengan kerupuk pasir secara tradisional sebagai bentuk pelestarian warisan budaya serta menggabungkan pengetahuan tradisional dengan teknologi modern untuk menciptakan inovasi produk kerupuk yang unik dan bernilai tambah. Pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode penelitian yang fokus pada pengamatan mendalam untuk memahami fenomena sosial, peristiwa, dan individu. Teknik Pengumpulan Data yang digunakan peneliti yakni, (1). Wawancara Mendalam, teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab antara peneliti dengan narasumber. (2). Observasi, teknik pengumpulan data melalui pengamatan dan pencatatan terhadap objek yang diteliti. (3). Dokumentasi ini mengumpulkan informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, artikel jurnal, dan publikasi lokal, Saat melakukan wawancara, peneliti tidak hanya mencatat jawaban dari narasumber. Dari penelitian ini ditemukan bahwa Proses penggorengan dengan pasir memberikan cita rasa khas pada kerupuk yang berbeda dengan penggorengan menggunakan minyak serta kerupuk yang digoreng dengan pasir memiliki kandungan minyak jauh lebih rendah dibandingkan dengan kerupuk yang digoreng dengan minyak. Ini membuat kerupuk pasir menjadi alternatif yang lebih sehat. Penggorengan kerupuk pasir merupakan warisan budaya yang perlu dilestarikan. Kerupuk yang digoreng dengan pasir cenderung memiliki tekstur yang lebih renyah, awet, dan kandungan minyak yang jauh lebih rendah dibandingkan dengan kerupuk yang digoreng dengan minyak. Hal ini membuat kerupuk pasir menjadi alternatif yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen yang peduli akan kesehatan. Dengan mengembangkan metode ini, kita turut melestarikan pengetahuan dan keterampilan tradisional.

ABSTRACT

Keywords:

Etnopedagogi

Local Wisdom

Sand Crackers

Frying

Sand-frying of crackers is a traditional technique that has been used for a long time, especially in several regions of Indonesia. This method is unique because it uses sand as a heat transfer medium for frying crackers, instead of oil. This research aims to document the traditional process of sand-frying crackers as a form of cultural heritage preservation and to combine traditional knowledge with modern technology to create unique and value-added cracker product innovations. This research uses a qualitative descriptive method. Qualitative methods are research methods that focus on in-depth observation to understand social phenomena, events, and individuals. The data collection techniques used by the researcher are: (1) In-depth interviews, a data collection technique conducted through question-and-answer sessions between the researcher and the informant. (2) Observation, a data collection technique through observation and recording of the object being studied. (3) Documentation, collecting information from various written sources, such as books, journal articles, and local publications. When conducting interviews, the researcher not only recorded the answers from the informants. From this research, it was found that the sand-frying process gives a unique flavor to the crackers that is different from frying using oil and that crackers fried with sand have a much lower oil content compared to crackers fried with oil. This makes sand-fried crackers a healthier alternative. Sand-frying crackers is a cultural heritage that needs to be preserved. Crackers fried with sand tend to have a crispier texture, are more durable, and have a much lower oil content compared to crackers fried with oil. This makes sand-fried crackers a healthier and more attractive alternative for health-conscious consumers. By developing this method, we also preserve traditional knowledge and skills.

©2024, Erna Eka Indarwati, Wahono Widodo, Nurul Istiq'faroh

This is an open access article under CC BY-SA license



1. Pendahuluan

Pendidikan merupakan upaya untuk meningkatkan kesejahteraan dan martabat bagi seluruh umat manusia. Pendidikan yang berkualitas akan mencerminkan masyarakat maju. Pendidikan juga menjadikan adanya landasan perubahan budaya. Kebiasaan yang ada dizaman sebelumnya akan berubah sejalan dengan perubahan yang diperoleh dari proses pendidikan (Istiq'Faroh, 2020). Salah satu kebiasaan zaman dulu yang dilakukan beberapa orang maupun komunitas yang dapat meningkatkan martabat masyarakat, maka kebiasaan tersebut akan menjadi kearifan lokal suatu masyarakat. Kearifan lokal adalah pandangan hidup dan ilmu pengetahuan, serta berbagai strategi kehidupan yang berwujud aktivitas yang dilakukan oleh masyarakat lokal dalam menjawab berbagai masalah dalam pemenuhan kebutuhan mereka (Widodo, Sudibyo, Suryanti, & Sari, 2020). Secara etimologi, kearifan lokal (*local wisdom*) terdiri dari dua kata, yakni kearifan (*wisdom*) dan lokal (*local*). Sebutan lain untuk kearifan lokal di antaranya adalah kebijakan setempat (*local wisdom*), pengetahuan setempat (*local knowledge*) dan kecerdasan setempat (*local genius*) (Shufa, N.). Kearifan lokal dipandang sangat bernilai dan mempunyai manfaat tersendiri dalam kehidupan masyarakat (Yermiandhoko, 2021). Dengan kata lain, kearifan lokal tersebut kemudian menjadi bagian dari cara hidup mereka yang arif untuk memecahkan segala permasalahan hidup yang dihadapi.

Krupuk pasir merupakan salah satu camilan tradisional yang banyak digemari di Indonesia. Dengan tekstur renyah dan rasa yang khas, krupuk ini tidak hanya menjadi pelengkap hidangan, tetapi juga menjadi bagian dari budaya kuliner masyarakat (Wachyuni, S. S. , 2023). Terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan campuran bumbu yang sederhana, krupuk pasir memiliki keunikan tersendiri yang membedakannya dari jenis krupuk lainnya. Di tengah maraknya makanan modern, keberadaan krupuk pasir tetap bertahan dan bahkan semakin diminati, baik sebagai camilan sehari-hari maupun sebagai oleh-oleh khas dari daerah tertentu. Krupuk pasir, meski sering dianggap sebagai camilan sederhana, memiliki sejarah yang kaya dan merupakan bagian integral dari budaya kuliner Indonesia (Herlina & Rizani, 2013). Dalam konteks masyarakat yang beragam, krupuk pasir tidak hanya sekadar makanan, tetapi juga melambangkan kearifan lokal dan tradisi yang telah diwariskan dari generasi ke generasi. Sebagai produk olahan yang mudah ditemukan di berbagai daerah, krupuk pasir dapat memberikan gambaran tentang kebiasaan dan preferensi makan masyarakat setempat (Syahrial, 2022).

Proses pembuatan krupuk pasir yang khas, yang melibatkan teknik tradisional dan penggunaan bahan-bahan alami, menjadikannya unik dibandingkan dengan camilan modern yang sering menggunakan bahan pengawet dan zat aditif. Selain itu, krupuk pasir juga sering dijadikan sebagai teman hidangan utama, memperkaya cita rasa masakan (Luthfiyana, et al., 2024). Dalam beberapa tahun terakhir, minat terhadap makanan tradisional kembali meningkat, didorong oleh kesadaran akan pentingnya mengonsumsi produk lokal yang lebih sehat dan alami (Wibowo, 2020). Meskipun popularitasnya terus bertahan, industri krupuk pasir menghadapi berbagai tantangan, mulai dari persaingan dengan camilan modern hingga pergeseran selera konsumen. Oleh karena itu, penting untuk memahami lebih dalam tentang krupuk pasir, baik dari segi produksi, nilai gizi, maupun dampaknya terhadap perekonomian lokal.

Artikel ini bertujuan untuk mengulas lebih dalam tentang asal-usul krupuk pasir, proses pembuatannya, serta popularitasnya di kalangan masyarakat (Harmayani, Santoso, & Gardjito, 2019). Selain itu, kita juga akan mengeksplorasi nilai gizi dan dampak sosial-ekonomi dari industri krupuk pasir, yang dapat memberikan gambaran lebih komprehensif tentang perannya dalam kehidupan sehari-hari. Dengan demikian, diharapkan pembaca dapat lebih menghargai krupuk pasir bukan hanya sebagai camilan, tetapi juga sebagai warisan kuliner yang kaya makna (Setiawan, 2012).

2. Metode

Metode pada penelitian ini menggunakan metode deskriptif kualitatif. Metode kualitatif merupakan metode penelitian yang fokus pada pengamatan mendalam untuk memahami fenomena sosial, peristiwa, dan individu (Waruwu, 2023). Metode ini menggunakan data deskriptif berupa bahasa tertulis atau lisan dari pelaku yang diamati. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan Metode kualitatif etnografi, studi dokumen, pengamatan atau observasi alami (Abdussamad & Sik, 2021). Penelitian ini berusaha menggali dan mendokumentasikan proses penggorengan krupuk pasir di desa Gampang kecamatan prambon. Peneliti menggali informasi dan dokumentasi pada Proses penggorengan, alat dan bahan, jenis kerupuk yang digoreng serta pemasaran kerupuk pasir.

Teknik Pengumpulan Data yang digunakan peneliti yakni. (1). Wawancara Mendalam, teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan tanya jawab antara peneliti dengan narasumber, (2). Observasi, teknik pengumpulan melalui pengamatan dan pencatatan terhadap objek yang diteliti, (3). Dokumentasi, Saat melakukan wawancara, peneliti tidak hanya mencatat jawaban dari narasumber (Fadilla & Wulandari, 2023). Peneliti bertanya lebih dalam untuk mendapat informasi yang terperinci. Proses pengambilan data umumnya dilakukan dengan pengamatan dan wawancara, bukan menggunakan angket atau aplikasi tambahan seperti SPSS. Apa yang diucapkan narasumber akan dicerna sesuai dengan sudut pandang peneliti.

3. Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini, pengumpulan data dilakukan dengan wawancara, observasi, dan studi dokumentasi. Wawancara dilakukan untuk mengetahui proses penggorengan kerupuk pasir. Tidak hanya proses, tapi juga dengan bahan dan alat penggorengan, jenis-jenis kerupuk pasir serta tempat pemasaran kerupuk pasir. Sedangkan obsevasi dilakukan untuk mengetahui mengenai teknik dan proses penggorengan kerupuk pasir. Sementara itu studi dokumentasi dilakukan untuk alat dan proses pada penggorengan kerupuk pasir.

Pengumpulan data yang pertama dilakukan melalui wawancara. Wawancara dilakukan terhadap 2 orang, yang pertama yaitu bapak kepala desa gampang kecamatan Prambon. Narasumber yang kedua adalah salah satu pemilik usaha penggorengan kerupuk pasir. Wawancara pertama dilaksanakan pada hari senin, tanggal 30 september 2024, pukul 13.00 sd. 14.00 wib yang bertempat di Kantor Balai Desa. Bapak Drs. Khoirul Anam yang berumur 64 tahun merupakan kepala desa Gampang kecamatan Prambon. Drs. Khoirul Anam merupakan putra asli / putra daerah desa gampang. Drs. Khoirul Anam sangat mengetahui lengkap dan jelas tentang kearifan lokal di desa Gampang. Menurut beliau selain sebagai petani sebagai mata pencarian penduduk, di desa gampang juga memiliki kegiatan usaha yang sudah ada sejak dahulu. Menurut beliau di Gampang ada 4 pabrik yang memproduksi kerupuk mentah. Dan ada 8 usaha penggorengan kerupuk pasir. Setiap pabrik menghasilkan jenis kerupuk yang berbeda-beda. Pabrik dan penggorengan kerupuk pasir banyak menyerap tenaga kerja dari warga sekitar

Wawancara yang kedua dilakukan terhadap pemilik usaha penggorengan kerupuk pasir. Wawancara ini dilakukan pada salah satu dari 8 pemilik usaha penggorengan kerupuk pasir. Wawancara dilakukan pada narasumber yang bernama pak Rahmat yang berumur 31 tahun. Wawancara dilakukan pada hari selasa tanggal 1 Oktober 2024 pada pukul 14.00 sd. 15.00 wib di rumah pak Rahmat. Pak Rahmat membuka usaha penggorengan kerupuk pada tahun 2020 dimasa pandemi covid19. Sebelum membuka usaha penggorengan kerupuk pak Rahmat bekerja di sebuah perusahaan sebagai karyawan bagian produksi. Pada masa pandemi covid19 pak Rahmat sering diistirahatkan oleh perusahaannya sehingga sering menganggur dan mengurangi penghasilannya. Dengan niat yang kuat maka pak rahmat mencoba membuka usaha seperti tetangganya yang sudah sukses yakni usaha penggorengan kerupuk. Mulai 2020 Sampai saat ini pak Rahmat membuka usaha penggorengan kerupuk pasir dengan sukses.

Pengumpulan data yang ke dua adalah observasi, pada observasi, peneliti mendapatkan beberapa informasi yakni, pada saat penggorengan narasumber menggunakan alat semi manual yakni untuk perputaran tabung menggunakan dinamo yang digerakkan oleh energi listrik. Untuk bahan bakar yang digunakan yaitu berupa kayu bakar sebagai sumber panas yang digunakan untuk menggoreng kerupuk. Dan pasir yang digunakan untuk menggoreng adalah pasir jenis pasir putih yang dicampur dengan sedikit mentega agar hasil kerupuk tidak menggumpal atau menempel anatara kerupuk satu dengan kerupuk yang lainnya. Pak Rahmat membuka usahanya ini di samping rumahnya yang sederhana dan menggunakan dapurnya sebagai tempat penyimpanan kerupuk mentah yang terdiri dari 12 jenis kerupuk.

Pengumpulan data yang ketiga dilakukan melalui studi dokumentasi. Studi dokumentasi ini mengumpulkan informasi dari berbagai sumber tertulis, seperti buku, artikel jurnal, dan publikasi lokal (Purwanto, 2020). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi tentang proses, alat dan bahan serta pemasaran kerupuk pasir. Berikut ringkasan hasil studi dokummentasi terhadap usaha penggorengan kerupuk pasir.

Tabel 1.1. Studi Dokumentasi Penggorengan Kerupuk Pasir

Tabel Studi Dokumentasi		
No	Sumber Dokumentasi	Keterangan
1	Keunggulan kerupuk pasir (Fajriyah & Ilmi, 2020).	Kerupuk pasir memiliki beberapa keunggulan, di antaranya: 1. Aman dikonsumsi: Kerupuk pasir umumnya aman dikonsumsi karena bahan pembuatnya yang aman, seperti tepung tapioka, garam, dan bawang putih. 2. Rendah kolesterol: Kerupuk pasir dianggap rendah kolesterol karena digoreng menggunakan pasir yang sudah dibersihkan. 3. Kalori lebih rendah: Kerupuk pasir memiliki kalori yang lebih rendah dibandingkan dengan kerupuk yang digoreng dengan minyak. 4. Rasa asin dan renyah: Kerupuk pasir memiliki rasa yang asin dan renyah. 5. Proses pembuatan unik: Kerupuk pasir dipanggang di atas pasir panas tanpa minyak.
2	Metode penggoreng kerupuk Pasir (Ponidi & Rouf, 2021).	1. Menggoreng Kerupuk dengan Tekstur Khas: Fungsi utama dari mesin ini adalah untuk menggoreng kerupuk dengan menggunakan pasir panas sebagai media penggorengan. Proses penggorengan ini memberikan tekstur khas pada kerupuk, menghasilkan kerenyahan yang diinginkan. 2. Memelihara Suhu yang Optimal: Mesin ini memelihara suhu pasir yang optimal untuk penggorengan kerupuk. Sistem pengaturan suhu yang akurat memungkinkan operator untuk mengontrol suhu dengan baik sesuai kebutuhan proses penggorengan. 3. Penggorengan yang Merata: Mesin ini memastikan penggorengan yang merata pada seluruh bagian kerupuk. Pasir yang dipanaskan secara merata membantu dalam proses penggorengan yang konsisten untuk semua kerupuk. 4. Pengaturan Waktu dan Suhu: Fungsi pengaturan waktu dan suhu pada mesin memungkinkan operator untuk mengontrol proses penggorengan sesuai dengan kebutuhan spesifik, seperti lamanya waktu penggorengan atau suhu yang diperlukan untuk kerupuk tertentu. 5. Daur Ulang Pasir: Mesin penggorengan ini memungkinkan penggunaan ulang pasir sebagai media penggorengan. Dengan pemeliharaan dan kebersihan yang baik, pasir dapat digunakan berulang kali, meminimalkan limbah dan membuat proses penggorengan lebih ekonomis.

Berdasarkan hasil studi dokumentasi didapatkan informasi mengenai penggorengan kerupuk pasir didapatkan informasi bahwa kerupuk pasir merupakan salah satu jenis kuliner yang aman dikonsumsi dan memiliki nilai gizi tinggi. Krupuk pasir merupakan kuliner yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan dengan kerupuk goreng yang menggunakan minyak goreng (Cahyono & Nurcahyo, 2022). Selain itu penggorengan kerupuk menggunakan mesin yang dapat mempermudah dalam proses penggorengan. Mesin memungkinkan operator

untuk mengontrol proses penggorengan sesuai dengan kebutuhan yang dibutuhkan seperti waktu penggorengan atau suhu yang dibutuhkan (Maulana, 2019).

Kerupuk goreng pasir menjadi simbol kearifan lokal dan kecintaan terhadap tradisi. Pembuatannya yang masih menggunakan tangan manusia sebagai instrumen utama menciptakan nuansa hangat dan kebersamaan dalam setiap kerupuk yang dihasilkan (Rahman,, 2023). Rahasia kelezatan kerupuk goreng pasir terletak pada bumbu khas yang digunakan. Rempah-rempah yang dipilih dengan cermat menciptakan harmoni rasa yang sulit dilupakan. Terdapat sentuhan tradisional yang tetap dijaga, seiring dengan inovasi yang memperkaya pengalaman menikmati kuliner ini (Wachyuni, 2023).

Salah satu elemen yang membuat kerupuk ini istimewa adalah penggunaan pasir halus dalam proses pembuatannya. Pasir ini bukan hanya sebagai media penggorengan, melainkan juga memberikan keunikan tersendiri pada tekstur dan cita rasa kerupuk. Setiap langkah dalam proses pembuatan dijalani dengan penuh kehati-hatian, seolah-olah menciptakan seni di setiap sentuhan tangan (Hidayat, Kuswanto,, & Krisbianto, 2018). Dari wawancara dengan kepala desa Gampang ada beberapa hasil yang didapatkan peneliti. Berikut adalah tabel 1.2 berisi hasil wawancara.

Table 1.2 Wawancara Narasumber 1

Narasumber 1	
Pewawancara	: Assalamualaikum bapak... Mohon maaf mengganggu waktunya, ijin untuk bertanya tentang kearifan lokal yang ada di wilayah bapak.
Narasumber	: Iya bu, silahkan. Kalau boleh tau dalam rangka apa bu kegiatan ini?
Pewawancara	: Terimakasih bapak, kegiatan ini saya lakukan untuk memenuhi tugas mata kuliah. Apakah bapak asli penduduk desa gampang? Berapa lama bapak menjabat sebagai kepala desa gampang?
Narasumber	: Saya asli penduduk desa gampang. Saya lahir dan besar di desa Gampang. Sebelum Masa jabatan saya ini ada Pak taufik sebagai kepala desa. Dan sebelum Pak taufik menjabat saya sudah menjabat sebagai kepala desa selama 2 periode. Jadi kalau di total saya menjabat 3 periode sebagai kepala desa Gampang.
Pewawancara	: Ahamdulillah, selain penduduk asli dan pimpinan desa, berarti bapak benar-benar paham tentang kearifan lokal yang ada di desa Gampang.
Narasumber	: InsyaAllah saya mengetahui kearifan lokal yang ada di desa Gampang bu.
Pewawancara	: Untuk Ciri khas desa gampang apa saja pak?
Narasumber	: Ciri khas yang ada di Gampang adalah kerupuk pasir, kerupuk pasir Gampang sudah terkenal ke beberapa daerah. Selain itu Desa Gampang juga ada pabrik bola plastik.
Pewawancara	: Penghasil kerupuk pasir tersebut hanya kerupuk mentah atau matang siap konsumsi?
Narasumber	: Di Gampang ada 4 pabrik yang memproduksi kerupuk mentah. Dan ada 8 usaha penggorengan kerupuk pasir. Setiap pabrik menghasilkan jenis kerupuk yang berbeda-beda. Pabrik dan penggorengan kerupuk pasir banyak menyerap tenaga kerja dari warga sekitar.
Pewawancara	: Terimakasih banyak atas waktu dan informasi dari bapak. InsyaAllah besok saya lanjut wawancara penggorengan kerupuk.

Pada wawancara ke dua, kepada pemilik usaha penggorengan kerupuk diperoleh informasi bahwa usaha ini sangat menolong narasumber disaat tahun 2020 sampai sekarang.

Usaha ini juga dianggap lebih menguntungkan daripada bekerja di perusahaan sebagai karyawan. Tabel 1.3 merupakan hasil Wawancara dari Narasumber.

Table 2.3 Wawancara Narasumber 2

Narasumber 2	
Pewawancara	: Assalamualaikum pak... Sejak kapan, memulai usaha ini ?
Narasumber	: Saya memulai usaha ini sejak tahun 2020.
Pewawancara	: Sebelum memulai usaha ini, usaha apa yang bpk jalani?
Narasumber	: Sebelum membuka usaha penggorengan kerupuk, saya bekerja di pabrik bagian produksi. Pada tahun 2020 wabah covid19, pabrik sering meliburkan karyawan. Akhirnya saya membuka usaha penggorengan kerupuk pasir.
Pewawancara	: Menurut bapak, antara sebagai karyawan pabrik dan membuka usaha penggorengan kerupuk pasir, mana yang lebih menajjikan?
Narasumber	: Menurut saya, lebih enak membuka usaha ini karena tidak dibawah tekanan manapun. Selain itu perputaran uang setiap hari.
Pewawancara	: Ada berapa jenis kerupuk yang ada di sisi dan apa saja?
Narasumber	: Ditempat saya ada 12 jenis kerupuk pasir. Diantaranya kerupuk bawang, pedes, terasi, wahing, genteng, pedes-manis dll.
Pewawancara	: Berapa banyak kerupuk pasir yang bapak hasilkan dalam sehari?
Narasumber	: Dalam sehari saya menggoreng kerupuk pasir sebanyak 1 – 2 kuintal.
Pewawancara	: Siapa saja yang membeli kerupuk pasir bapak?
Narasumber	: Kerupuk ini selain saya pasarkan sendiri, ada beberapa tengkulak yang dari luar daerah yang akan di jual lagi. Ada yang dari madura, surabaya, gresik, Mojokerto dll.
Pewawancara	: Untuk pasir buat media penggorengan, apakah ada tambahan bahan lain?
Narasumber	: Untuk menggoreng, pasir ditambahkan mentega agar kerupuk tidak lengket satu sama lainnya.
Pewawancara	: Terimakasih atas waktunya, semoga usaha bapak makin sukses.

Hasil observasi lapangan menunjukkan bahwa penggorengan kerupuk pasir merupakan salah satu kearifan lokal desa gampang yang sangat membantu perekonomian warga. Proses penggorengan kerupuk yang menggunakan mesin semi manual sangat membantu narasumber mencari nafkah. Narasumber merasa sangat bangga akan usahanya karena usaha ini dapat membantu perekonomian keluarga.

Hasil penelitian dokumentasi memberikan pemahaman yang lebih lengkap tentang keunggulan krupuk pasir serta cara kerja mesin penggorengan kerupuk yang dapat membantu narasumber untuk membantu pengerjaan. Tabel 1.4 merupakan foto hasil wawancara dan observasi penggorengan kerupuk pasir.

Tabel 1.4 Foto Hasil Wawancara Dan Observasi Penggorengan Kerupuk Pasir

Foto	Keterangan
	Wawancara dengan bapak Khoirul Anam, selaku kepala desa Gampang kecamatan Prambon.
	Alat penggorengan kerupuk pasir, alat ini merupakan mesin semi manual.
	Proses penggorengan kerupuk pasir dari kerupuk mentah menjadi kerupuk matang yang siap konsumsi.
	Kerupuk mentah yang digoreng di penggorengan kerupuk pasir pak rahmat yang memiliki 12 jenis kerupuk.
	Kerupuk pasir hasil penggorengan pak Rahmat yang siap di distribusikan ke para tengkulak.

4. Kesimpulan

Penggorengan kerupuk dengan pasir menawarkan alternatif yang menarik dan menjanjikan dalam industri makanan ringan. Penelitian mengenai penggorengan kerupuk pasir memiliki potensi yang sangat besar untuk memberikan kontribusi positif bagi berbagai aspek kehidupan., metode ini dapat menjadi solusi yang berkelanjutan dan memberikan nilai tambah bagi konsumen, produsen, dan masyarakat secara umum. Penelitian terus menerus diperlukan untuk mengoptimalkan proses penggorengan, mengembangkan produk baru, dan mengatasi tantangan yang ada.

5. Daftar Pustaka

Abdussamad, H., & Sik, M. (2021). *Metode penelitian kualitatif*. CV. Syakir Media Press.
 Cahyono, M., & Nurcahyo, H. (2022). Kerupuk Klenteng Bojonegoro dalam Perspektif sejarah dan gastronomi budaya. *Jurnal Budaya Nusantara*, 5(2), 83-94.

- Fadilla, A., & Wulandari, P. (2023). Literature review analisis data kualitatif: tahap pengumpulan data. *Mitita Jurnal Penelitian*, 1(3), 34-46.
- Harmayani,, E., Santoso,, U., & Gardjito, M. (2019). *Makanan tradisional indonesia seri 1: kelompok makanan fermentasi dan makanan yang populer di masyarakat (Vol. 1)*. Ugm Press.
- Herlina, F., & Rizani, A. (2013). Rancang bangun alat pemotong bahan kerupuk ubi kayu. . *INFO-TEKNIK*, 14(1), 15-25.
- Hidayat, T., Kuswanto,, D., & Krisbianto, A. (2018). Desain Penggorengan Kerupuk (Airfryer) Tanpa Minyak, Tanpa Pasir, Tanpa Listrik untuk Rumah Tangga Menengah. . *Jurnal Desain Idea: Jurnal Desain Produk Industri Institut Teknologi Sepuluh Nopember Surabaya*, 17(1), 11-15.
- Istiq'Faroh, N. (2020). Relevansi Filosofi Ki Hajar Dewantara Sebagai Dasar Kebijakan Pendidikan Nasional Merdeka Belajar Di Indonesia. *Lintang Songo: Jurnal Pendidikan*, 3(2), 1-10.
- Luthfiyana,, N., Diamahesa, W., Mutamimah, D., Ratrinia,, P., Affandi, R., Andayani,, T., & Rahmadani, , T. (2024). *Diversifikasi Dan Pengembangan Produk Hasil Perikanan*. . TOHAR MEDIA.
- Maulana, R. (2019). Perencanaan Daya Dan Transmisi Mesin Penggorengan Kerupuk Pasir (Doctoral dissertation,. *Institut Teknologi Sepuluh November*).
- Purwanto, A. (2020). *Konsep dasar penelitian kualitatif: Teori dan contoh praktis*. Penerbit P4I.
- Rahman,, F. (2023). *Rasa Tanah Air*. Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawan, , I. (2012). *Agribisnis kreatif: pilar wirausaha masa depan, kekuatan dunia baru menuju kemakmuran hijau*. . Penebar Swadaya Grup.
- Shufa, , N. (2018). Pembelajaran berbasis kearifan lokal di sekolah dasar: Sebuah kerangka konseptual. *INOPENDAS: Jurnal Ilmiah Kependidikan*, 1(1).
- Syahrial, S. (2022). *IMPLEMENTASI KUDAPAN TRADISIONAL BUGIS PADA INDUSTRI PERHOTELAN*. (ISBN DALAM PENGAJUAN): BOOK-GASTRONOMI: .
- Wachyuni, S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata*. Mata Kata Inspirasi.
- Wachyuni, S. S. , S. (2023). *Gastronomi Indonesia Sebagai Identitas Budaya Dan Daya Tarik Wisata*. . Mata Kata Inspirasi.
- Waruwu, M. (2023). Pendekatan penelitian pendidikan: metode penelitian kualitatif, metode penelitian kuantitatif dan metode penelitian kombinasi (Mixed Method). . *Jurnal Pendidikan Tambusai*, 7(1), 2896-2910.
- Wibowo,, A. (2020). *Perilaku Konsumen & Hubungan Masyarakat*. . Penerbit Yayasan Prima Agus Teknik, 1-174.
- Widodo, W., Sudibyo,, E., Suryanti, S., & Sari, D. (2020). The effectiveness of gadget-based interactive multimedia in improving generation z's scientific literacy. . *Jurnal Pendidikan IPA Indonesia*, 9(2), 248-256.
- Yermiandhoko, Y. (2021). NILAI-NILAI KEARIFAN LOKAL DITENGAH PERKEMBANGAN TEKNOLOGI. *PROSIDING UNIVERSITAS KRISTEN INDONESIA TORAJA*, 1(1), 22-25.