

## **PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP KENTANG/KRIPIK ASAL KLON/VARIETAS KENTANG BALITSA**

### **Consumers' Preference for Potatoes/Chips that Originates from Balitsa's potato Clones/Varieties**

Asma Sembiring<sup>1</sup> dan Kusmana<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Badan Riset Inovasi Nasional (BRIN), Pusat Riset Ekonomi Perilaku dan Sirkuler

<sup>2</sup>Badan Riset Inovasi Nasional (BRIN), Pusat Riset Hortikultura dan Perkebunan  
Jl. Gatot Subroto, No. 10, Jakarta Selatan, Indonesia

\*Korespondensin : Hp. 081288280399, E-mail : [rangkayoamah@gmail.com](mailto:rangkayoamah@gmail.com)

#### **ABSTRACT**

Kripik kentang menjadi salah satu panganan kecil yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. Pembuatan kripik kentang memerlukan varietas kentang yang khusus untuk menghasilkan kripik kentang berkualitas sesuai dengan selera dan keinginan konsumen. Penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui preferensi petani terhadap klon/varietas kentang Balitsa bahan baku keripik dan preferensi konsumen rumah tangga terhadap kripik berbahan baku klon/varietas kentang Balitsa. Penelitian dilakukan di dua lokasi, yakni di Kecamatan Pangalengan dan Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat dari bulan Juli hingga Oktober 2021, melibatkan 30 responden petani dan 31 responden rumah tangga. Analisis data dilakukan secara deskriptif, sementara penentuan klon/varietas kentang Balitsa yang disukai petani dan kripik kentang yang disukai konsumen rumah tangga menggunakan skor menggunakan skala likert. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tiga klon/varietas kentang bahan baku kripik yang disukai oleh petani Pangalengan adalah Atlantik, klon 2016 BM 25, dan Medians dengan skor berturut-turut 3,87, 3,82 dan 3,69. Sementara itu, tiga kripik kentang yang disukai oleh konsumen rumah tangga adalah kripik kentang berbahan baku varietas Medians, diikuti dengan klon 2016 BM 11 dan Atlantik, dengan skor nilai 75, 58 dan 45.

#### **ABSTRACT**

Potato chips are one of the favourite snacks for Indonesian consumers. To produce high-quality potato chips that meet consumer demand needs specific potato. The study was conducted to observe farmers' preference toward Indonesian Vegetables Research Institute (IVegRI) potato clones/varieties for chips raw material and household preference toward potato chips made from IVegRI potato clones/varieties. Pangalengan and Lembang sub-districts, West Java Regency, West Java province, were the locations of study, held from July to October 2021. Thirty potato farmers and thirty-one household respondents participated in the study. Data were analyzed descriptively to determine farmers' preference toward IVegRI's potato clones/varieties and households' preference for potato chips using a score. The results showed that three potato clones/varieties for chips raw material favoured by the Pangalengan farmers were Atlantik, clone 2016 BM 25, and Medians. The score were 3.87, 3.82 and 3.69, respectively. While for the chips, household respondents were like the chips made from Medians, followed by clone 2016 BM 11 and Atlantik, with the score were 75, 58 and 45, respectively.

## PENDAHULUAN

Peningkatan nilai tambah kentang dapat dilakukan dengan mengolah kentang menjadi bahan olahan makanan lainnya semisal tepung kentang maupun keripik kentang. Pengolahan kentang menjadi keripik kentang meningkatkan nilai tambah kentang antara 20% hingga 50% (Hidayat & Susilowati, 2021; Haq & Wulandari, 2020; Pratiwi, Hardyastuti, & W, 2016) dan berpotensi meningkatkan pendapatan bagi produsen kentang (Anam *et al.*, 2020).

Kripik kentang menjadi salah satu snack favorit masyarakat di Indonesia. Diperkiraan peningkatan pertumbuhan pasar kripik kentang Indonesia mencapai 5,2% pertahunnya (Statista.com, 2019). Tidak semua varietas kentang dapat diolah menjadi kripik kentang berkualitas baik. Varietas kentang yang dapat diolah menjadi kripik memiliki penciri khusus seperti kadar pati tinggi, gula reduksi rendah, kadar air rendah dan *specific gravity* (Sg) tinggi (Kusandriani, 2014; Asgar, 2013). Akan halnya dengan keripik kentang, kualitasnya ditentukan oleh beberapa hal seperti kerenyahan (Harahap *et al.*, 2017), kadar minyak terserap rendah, rasanya enak dan warnanya tidak kecoklatan (Asgar, 2013; Kusmana, 2012).

Balai Penelitian Tanaman Sayuran (Balitsa) selama 15 tahun terakhir berupaya merakit varietas-varietas kentang yang cocok digunakan sebagai bahan baku kripik. Berbagai varietas kentang bahan baku kripik dan cocok di tanam di dataran tinggi dan memiliki ketahanan terhadap penyakit hawar daun sudah dirilis oleh Balitsa antara lain Amabile, Maglia, Medians, AR 08, Spudy Agrihorti dan Papita Agrihorti (Balitsa, 2019). Selain itu, Balitsa juga mencari klon-klon kentang baru yang cocok untuk dijadikan kripik kentang. Sebelum klon-klon tersebut rilis menjadi varietas, perlu dilakukan kajian preferensi konsumen untuk melihat kentang mana yang disukai oleh konsumen. Hasil uji preferensi konsumen ini nantinya dijadikan sebagai pendukung bagi para pemulia kentang untuk melepas varietas-varietas kentang yang benar-benar sesuai dengan kesukaan konsumen. Sehingga, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui preferensi petani kentang/konsumen rumah tangga (RT) terhadap terhadap kentang/kripik asal klon/varietas kentang Balitsa.

## BAHAN DAN METODE

Penelitian dilaksanakan di Kecamatan Pangalengan, Kabupaten Bandung dan Kecamatan Lembang, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat dari bulan Juli hingga Oktober 2021. Survei preferensi petani melibatkan 30 responden, berasal dari tiga desa di Kecamatan Pangalengan yakni Desa Margamukti, Margamulya serta Sukamanah. Sementara survei preferensi konsumen rumah tangga melibatkan 31 responden, yang berasal dari 5 desa Kecamatan Lembang, yaitu Desa Cikole, Cibogo, Gudangkahuripan, Kayu Ambon dan Jayagiri. Pemilihan responden dilakukan secara *purposive* (sengaja). Responden petani yang terlibat adalah para petani kentang yang pernah menanam kentang sayur/kentang bahan baku keripik selama dua tahun terakhir serta telah mendapatkan informasi/menanam kentang bahan baku olahan (keripik). Sementara responden rumah tangga adalah responden yang mengkonsumsi keripik kentang dalam dua bulan terakhir. Empat klon/varietas yang digunakan untuk uji preferensi adalah Klon 2016 BM 11, Klon 2016 BM 25, Medians dan Atlantik.

Responden petani diminta untuk menjawab pertanyaan dalam kuisioner yang meliputi : (1) karakteristik sosial ekonomi responden (2) preferensi petani terhadap kentang bahan baku keripik. Preferensi petani terhadap kentang bahan baku keripik dilihat berdasarkan produktivitas hasil panen, jumlah mata tunas, kedalaman mata tunas, ukuran

kentang, bentuk kentang dan warna daging kentang. Responden diminta untuk memilih 3 klon/varietas kentang bahan baku keripik yang disukai. Penentuan klon/varietas kentang Balitsa yang disukai petani berdasarkan skor, menggunakan skala Likert 1 sampai 5, dengan ketentuan 1= tidak suka, 2 = agak suka, 3 = suka, 4 = lebih suka, 5 = sangat suka.

Sementara itu, responden rumah tangga diminta menjawab pertanyaan yang meliputi (1) karakteristik sosial ekonomi responden (2) preferensi konsumen rumah tangga terhadap keripik kentang. Responden rumah tangga diminta memilih 3 keripik kentang yang paling mereka sukai berdasarkan karakter rasa, kerenyahan, warna dan tampilan keripik kentang. Klon/varietas kentang unggulan pilihan pertama diberi skor 3, pilihan kedua diberi skor 2 dan pilihan ketiga diberi skor 1.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

**Preferensi Petani Kentang terhadap klon/varietas kentang bahan baku keripik .** Rerata Usia responden petani adalah 48,2 tahun, dengan pendidikan terbanyak SMP (37%), diikuti dengan D3 hingga S1 yakni 30% (9 responden) (Tabel 1).

Responden rata-rata sudah menanam kentang selama 10 tahun. Dari keseluruhan responden, hanya 10 orang (33,3%) yang pernah menanam kentang untuk bahan baku keripik. Umumnya mereka telah bertanam kentang bahan baku keripik selama 3,2 tahun. Penanaman kentang terakhir dilakukan pada tahun 2020-2021, dengan rerata luas lahan tanam 2,43 ha (dilakukan oleh 6 responden). Varietas yang ditanam adalah Medians, Papita, Atlantik dan Bliss.

**Atribut saat menanam kentang bahan baku keripik.** Terdapat berbagai atribut yang menjadi pertimbangan petani kentang saat menanam kentang untuk bahan baku keripik. Dari enam atribut yang ada, atribut produktivitas hasil panen menjadi atribut yang terpenting bagi petani untuk memilih varietas kentang yang ditanam, dengan skor 4,87. Diikuti dengan atribut bentuk dan ukuran kentang dengan skor berturut-turut 4,60 dan 4,53 (Tabel 2). Produktivitas hasil panen kentang selalu menjadi indikator utama bagi petani dalam memilih kentang yang akan mereka produksi (Adiyoga *et al.*, 2014; Gunadi *et al.*, 2014; Kurniawan & Suganda, 2014; Wicaksana *et al.*, 2013).

Tabel 1. Pendidikan responden, n = 30

Pendidikan	Jumlah	Persentase (%)
SD	4	13
SMP	11	37
SMA	2	7
D3-S1	9	30
Tidak menjawab	4	13
Total	30	100

(Sumber : Data primer, 2021)

Tabel 2. Atribut yang jadi Pertimbangan saat Menanam Kentang Varietas Bahan Baku Keripik.

Atribut	Skor Atribut	Rangking
Produktivitas hasil panen	4,87	1
Jumlah mata tunas	4,10	
Kedalaman mata tunas	4,03	
Ukuran kentang	4,53	3
Bentuk kentang	4,60	2
Warna daging kentang	4,47	

Tabel 3. Ranking klon/varietas yang disukai Petani

Klon/Varietas	Skor	Rangking
Klon 2016 BM 11	3,54	
Klon 2016 BM 25	3,82	2
Medians	3,69	3
Atlantik	3,87	1

Tabel 4. Jumlah Responden Pemilih Atlantik Berdasarkan Karakter yang Dievaluasi

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih (orang)						Total responden	%
	Sangat disukai	%	Lebih disukai	%	Disukai	%		
Produktivitas hasil panen	16	53,3	7	23,3	7	23,3	30	100
Jumlah mata tunas	9	30,0	10	33,3	10	33,3	29	96,7
Kedalaman mata tunas	8	26,7	7	23,3	13	43,3	28	93,3
Ukuran kentang	10	30,3	7	23,3	11	36,7	28	90,0
Bentuk kentang	8	26,7	8	26,7	11	36,7	27	90,0
Warna daging kentang	9	30,0	8	26,7	11	36,7	28	93,9

Tabel 5. Jumlah Responden Pemilih Klon 2016 BM 25 Berdasarkan Karakter yang Dievaluasi

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih (orang)						Total responden	%
	Sangat disukai	%	Lebih disukai	%	Disukai	%		
Produktivitas hasil panen	15	50,0	6	20,0	7	23,3	28	93,3
Jumlah mata tunas	8	26,7	6	20,0	14	46,7	28	93,3
Kedalaman mata tunas	10	33,3	4	13,3	13	43,3	27	90,0
Ukuran kentang	11	36,7	8	26,7	9	30,0	28	93,3
Bentuk kentang	12	40,0	4	13,3	11	36,7	27	90,0
Warna daging kentang	11	36,7	4	13,3	10	33,3	25	83,8

**Preferensi petani terhadap kentang bahan baku kripiik.** Berdasarkan enam karakter untuk menilai kentang bahan baku kripiik, yaitu produktivitas hasil, jumlah mata tunas, kedalaman mata tunas, ukuran kentang, bentuk kentang dan warna daging kentang, tiga klon/varietas kentang yang disukai oleh petani adalah Atlantik, klon 2016 BM 25, dan Medians dengan skor berturut-turut 3,87, 3,82 dan 3,69 (Tabel 3) dengan kriteria mengarah kepada ‘lebih disukai’.

Dua karakter tertinggi pilihan responden untuk varietas Atlantik adalah produktivitas hasil panen dan jumlah mata tunas, dengan total responden yang memilih 100% dan 96,7%. Responden menyukai hasil panen yang tinggi dan jumlah mata tunas yang sedikit sehingga kentang gampang dikupas untuk dijadikan bahan baku kripiik. Penelitian sebelumnya juga menyebutkan bahwa kentang Atlantik cocok diolah karena

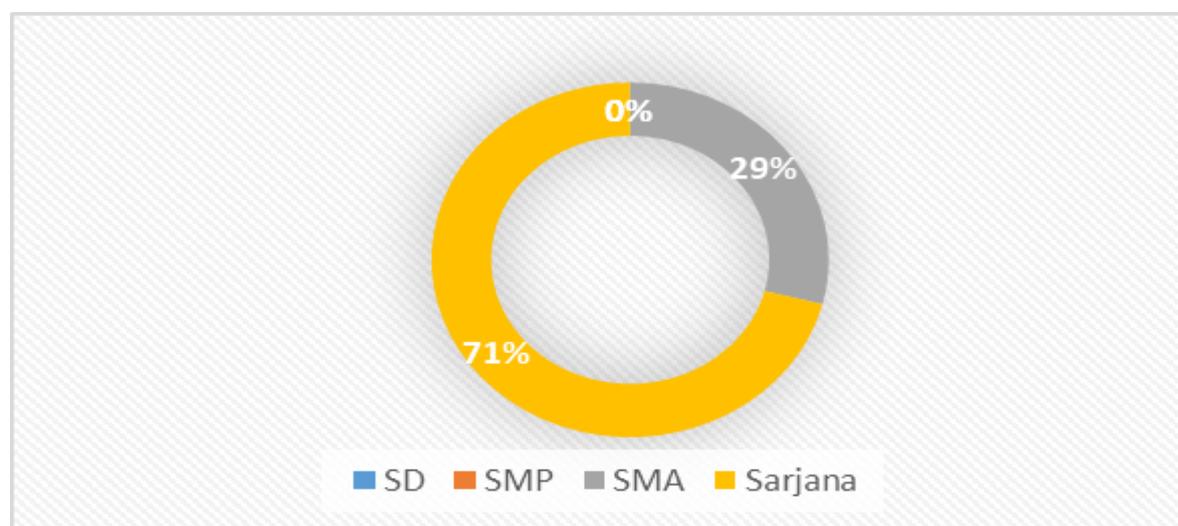
rasanya enak dan kualitas hasil olahannya sangat baik (Mandei & Nuryadi, 2017; Kurniawan & Suganda, 2014; Gunarto, 2012). Untuk produktivitas hasil, 53,3% responden sangat menyukainya, sementara untuk jumlah mata tunas kentang Atlantik, 30% responden sangat suka (Tabel 4).

Tiga karakter tertinggi pilihan responden untuk klon 2016 BM 25 adalah produktivitas hasil panen, jumlah mata tunas dan ukuran kentang, dengan total responden yang memilih sama, yakni 93,3%. Responden menyukai hasil panen yang tinggi, jumlah mata tunas sedikit dan ukuran kentang yang besar, dengan karakterisasi 50% responden sangat menyukai produktivitas hasil tinggi, 26,7% sangat menyukai jumlah mata tunas sedikit dan 36,7% responden sangat menyukai ukuran kentang yang besar (Tabel 5).

Berbeda dengan dua klon/varietas kentang sebelumnya, dua karakter tertinggi pilihan responden untuk Medians adalah bentuk kentang dan warna daging kentang, dengan total responden yang memilih sama yakni 93,3%. Responden menyukai bentuk kentang agak oval dan warna daging kuning keemasan, cocok dijadikan kripik kentang. Untuk bentuk, 40 % responden (12 orang) sangat menyukai karakter ini, sementara untuk warna daging kentang, 46,7% responden sangat suka (Tabel 6).

Tabel 6. Jumlah Responden Pemilih Medians Berdasarkan Karakter yang Dievaluasi.

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih (orang)						Total responden	%
	Sangat disukai	%	Lebih disukai	%	Disukai	%		
Produktivitas hasil panen	5	16,7	2	6,7	11	36,7	18	60,0
Jumlah mata tunas	7	23,3	7	23,3	11	36,7	25	83,3
Kedalaman mata tunas	12	40,0	5	16,7	8	26,7	25	83,3
Ukuran kentang	13	43,3	6	20,0	6	20,0	25	83,3
Bentuk kentang	12	40,0	5	16,7	11	36,7	28	93,3
Warna daging kentang	14	46,7	5	16,7	9	30,0	28	93,3



Gambar 1. Pendidikan responden konsumen rumah tangga, n = 31

Tabel 7. Preferensi konsumen RT terhadap keripik kentang (n=31)

Klon/Varietas	Rasa	Kerenyahan	Warna	Tampilan	Rerata skor	Ranking
Klon 2016 BM 11	59	46	65	62	58	2
Klon 2016 BM 25	10	18	0	0	7	
Medians	66	74	78	82	75	1
Atlantik	47	46	45	41	45	3

Tabel 8. Jumlah responden pemilih kripik Medians berdasarkan karakter yang dievaluasi

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih						Total responden memilih	%
	Pilihan 1	%	Pilihan 2	%	Pilihan 3	%		
Rasa	12	38,7	12	38,7	6	19,3	30	96,7
Kerenyahan	18	58,1	8	25,8	2	6,4	28	90,3
Warna	19	61,3	9	29	3	9,7	31	100
Tampilan	21	67,7	9	29	1	3,3	31	100

Tabel 9. Jumlah responden pemilih Klon 2016 BM 11 berdasarkan karakter yang dievaluasi.

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih						Total responden memilih	%
	Pilihan 1	%	Pilihan 2	%	Pilihan 3	%		
Rasa	13	41,9	6	19,4	8	25,8	27	87,1
Kerenyahan	5	16,1	11	35,5	12	38,7	28	90,3
Warna	10	32,2	14	45,2	7	22,6	31	100
Tampilan	9	29,0	13	42	9	29	31	100

Tabel 10. Jumlah Responden Pemilih Atlantik Berdasarkan Karakter yang dievaluasi.

Karakter yang diukur	Jumlah responden yang memilih						Total responden memilih	%
	Pilihan 1	%	Pilihan 2	%	Pilihan 3	%		
Rasa	4	12,9	11	35,5	13	41,9	28	90,3
Kerenyahan	5	16,1	10	32,3	11	35,5	26	83,9
Warna	3	9,7	8	25,8	20	64,5	31	100
Tampilan	0	0	10	32,3	21	67,7	31	100

### Preferensi konsumen rumah tangga terhadap kripik kentang

**Karakteristik Sosial Ekonomi Responden.** Mayoritas responden berpendidikan sarjana (71%), diikuti SMA sebanyak 29% (Gambar1). Preferensi konsumen RT terhadap kripik kentang dilihat dari empat atribut, yakni rasa, kerenyahan, warna dan tampilan, tiga kripik kentang yang paling disukai oleh konsumen RT di Kecamatan Lembang berturut-turut adalah kripik kentang berbahan Medians, klon 2016 BM 11 dan Atlantik, dengan rerata skor 75, 58 dan 45 (Tabel 7)

Medians merupakan kentang hasil rilis Balai Penelitian Tanaman Sayuran (Balitsa) Lembang yang sudah cukup eksis selama 5 tahun terakhir dan disukai konsumen. Responden menyukai kripik Medians karena alasan rasa enakanya merata, ringan dan renyah dimulut, warnanya kekuningan dan menarik untuk dilihat.

Berdasarkan karakter yang dievaluasi, untuk dua karakter dengan pilihan pertama tertinggi oleh responden RT terhadap kripik Medians adalah tampilan kentang dan warna kentang, yakni sebesar 67,7% dan 61,3% (Tabel 8).

Responden menilai tampilan dan warna kripik Medians lebih menarik, lebih menjual dengan warnanya yang kuning keemasan. Tampilan Medians dinilai sama dengan keripik-keripik kentang yang sudah dijual di pasaran selama ini. Hasil ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyebutkan kripik Medians disukai karena penampilannya sangat baik (Maharijaya *et al.*, 2020) dan rasanya renyah. Kerenyahan menjadi salah satu penting dalam menilai kualitas keripik kentang (Harahap *et al.*, 2017). Selain itu, berdasarkan kandungan pati, kandungan bahan kering, kadar air, gula reduksi dan Sg yang cocok dan sesuai untuk diolah menjadi kripik (Kusandriani, 2014)

Sementara untuk kripik berbahan baku Klon 2016 BM 11, dua karakter dengan pilihan pertama tertinggi oleh responden RT adalah rasa dan warna kripik kentang, yakni sebesar 41,9% dan 32,2% (Tabel 9). Responden menyatakan rasa kripik kentang berbahan baku klon 2016 BM 11 enak dan gurih, warnanya cerah dan enak dilihat.

Untuk kripik Atlantik, dua karakter dengan pilihan pertama tertinggi oleh responden RT adalah kerenyahan dan warna rasa kentang, yakni sebesar 16,1% dan 12,9% (Tabel 10). Responden menyatakan kripik Atlantik lebih renyah dan rasanya enak.

## KESIMPULAN

Tiga klon/varietas kentang bahan baku yang disukai oleh petani berdasarkan atribut produktivitas hasil, jumlah mata tunas, kedalaman mata tunas, ukuran kentang, bentuk kentang dan warna daging kentang adalah Atlantik, klon 2016 BM 25, dan Medians skor berturut-turut 3,87, 3,82 dan 3,69. Sementara itu, tiga kripik kentang yang disukai oleh konsumen rumah tangga adalah kripik kentang berbahan baku kentang varietas Medians, diikuti dengan klon 2016 BM 11 dan Atlantik, dengan skor nilai 75, 58 dan 45.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Badan Litbang, Kementerian Pertanian Indonesia yang sudah mendanai kegiatan penelitian ini melalui anggaran DIPA 2021 dan Balai Penelitian Tanaman Sayuran (Balitsa) Lembang yang sudah memfasilitasi kegiatan penelitian ini sehingga bisa berjalan dengan baik.

## DAFTAR PUSTAKA

- Adiyoga, W., Suwandi, & Kartasih, A. (2014). Sikap Petani Terhadap Pilihan Atribut Benih dan Varietas Kentang ( Farmers ' Attitude Towards Attribute Choices of Potato Seed and Variety ). *J. Hort*, 24(1), 76–84. Retrieved from [http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/jurnal\\_pdf/241/10.Witono.pdf](http://hortikultura.litbang.pertanian.go.id/jurnal_pdf/241/10.Witono.pdf)
- Anam, C., Uchyani, R., & Widiyanti, E. (2020). Peningkatan Daya Saing Keripik Melalui Perajang Slice Kentang dan Desain Kemasan di Sumberejo, Ngablak, Magelang. *PRIMA: Journal of Community Empowering and Services*, 4(1), 22. <https://doi.org/10.20961/prima.v4i1.38110>
- Asgar, A. (2013). Kualitas umbi beberapa klon kentang ( *Solanum tuberosum* L .) dataran medium untuk keripik \* [ Tuber Quality of some Potato ( *Solanum tuberosum* L .) Clones of Medium Altitude Area for Chips Making ]. *Berita Biologi*, 12(April), 29–37.

- Balitsa 2019. Balai Penelitian Tanaman Sayuran, Katalog Deskripsi Varietas Unggul Sayuran. Balai Penelitian Tanaman Sayuran. Pusat Penelitian dan Pengembangan Hortikultura, Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian. Lembang, Bandung, pp. 181 halaman
- Gunadi, N., Karjadi, A., & Sirajuddin. (2014). Pertumbuhan dan Hasil Beberapa Klon Kentang Unggul Asal International Potato Center di Dataran Tinggi Malino, Sulawesi Selatan. *J. Hort*, 24(2), 102–113.
- Gunarto, A. (2012). Preferensi Panelis Pada Tiga Klon Kentang Terhadap Kultivar Granola Dan Atlantik. *Jurnal Sains Dan Teknologi Indonesia*, 14(1), 6–12. <https://doi.org/10.29122/jsti.v14i1.898>
- Haq, Q. A., & Wulandari, E. (2020). Analisis nilai tambah produk olahan kentang di Kecamatan Cikajang Kabupaten Garut. *Mimbar Agribisnis*, 6(2), 532–541.
- Harahap, S. E., Purwanto, Y. A., Budijanto, S., & Maharijaya, A. (2017). Characterization of Crispness and Hardness of Potato Chips Made from Various Karakterisasi Kerenyahan dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang ( *Solanum tuberosum* L . ) Hasil Pemuliaan. *J. Pangan*, 26(3), 1–7. Retrieved from [https://www.researchgate.net/publication/325361061\\_Characterization\\_of\\_Crispness\\_and\\_Hardness\\_of\\_Potato\\_Chips\\_Made\\_from\\_Various\\_Genotypes\\_of\\_Potato\\_Solanum\\_tuberosum\\_L\\_Breeding](https://www.researchgate.net/publication/325361061_Characterization_of_Crispness_and_Hardness_of_Potato_Chips_Made_from_Various_Genotypes_of_Potato_Solanum_tuberosum_L_Breeding)
- Hidayat, S., & Susilowati, D. (2021). Analisis efisiensi usahatani tanaman kentang dan nilai tambah keripik kentang di Desa Ranupani Kecamatan Senduro Kabupaten Lumajang Provinsi Jawa Timur. *Ju-Ke (Jurnal Ketahanan Pangan)*, 5(1), 54–67. Retrieved from <http://riset.unisma.ac.id/index.php/JU-ke/article/view/7296/5865>
- Kurniawan, H., & Suganda, T. (2014). Uji Kualitas Ubi Beberapa Klon Kentang Hasil Persilangan untuk Bahan Baku Keripik. *Jurnal Agro*, 1(1), 33–43.
- Kusandriani, Y. (2014). Uji Daya Hasil dan Kualitas Delapan Genotip Kentang untuk Industri Keripik Kentang Nasional Berbahan Baku Lokal ( Tuber Yield Trial and Quality of Eight Potato Genotypes for National Potato Chipping Industry Use Local Raw Material ). *J. Hort*, 24(4), 283–288.
- Kusmana. (2012). Uji Adaptasi Klon Kentang Hasil Persilangan Varietas Atlantik sebagai Bahan Baku Keripik Kentang di Dataran Tinggi Pangalengan. *J. Hort*, 22(4), 342–348.
- Maharijaya, A., Nur Salma, L., & Amarilis, S. (2020). Produksi dan Kualitas Umbi Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum tuberosum* L.) Koleksi IPB untuk Olahan Keripik Kentang. *Jurnal Agronomi Indonesia (Indonesian Journal of Agronomy)*, 48(3), 275–282. <https://doi.org/10.24831/jai.v48i3.32979>
- Mandei, J. H., & Nuryadi, A. M. (2017). Pengaruh cara perendaman dan jenis kentang terhadap mutu keripik kentang. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 9(2), 123–136.
- Pratiwi, L. F. L., Hardyastuti, S., & W, L. R. (2016). Agribisnis kentang di Kabupaten Wonosobo. In A. B. Raya, A. D. Nugroho, Sugiyarto, D. W. Untari, A. P. Siregar, H. Perwitasari, ... K. Tanjungsari (Eds.), *Prosiding seminar nasional hasil penelitian*

*sosial ekonomi pertanian “Revitalisasi kelembagaan pertanian untuk mendukung swasembada pangan”* (pp. 280–284). Yogyakarta: Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada.

Statista.com 2019, Potato chips in Indonesia, outlook.

Wicaksana, B. E., Abdul Wahib Muhaimin, & Djoko Koestiono. (2013). Analisis sikap dan kepuasan petani dalam menggunakan benih kentang bersertifikat (*Solanum tuberosum* L.) (Kasus di Kecamatan Bumiaji, Kota Batu). *Habitat Volume*, XXIV(3), 184–193.