

Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu Dengan Tepung Labu Kuning Terhadap Organoleptik Roti Tawar

Rani fatikha Putri ^{*1}, Yessita Puspaningrum²

¹ Prodi Teknologi Hasil Pertanian
Universitas KH. A. Wahab hasbullah
Email: ranifatikha1@gmail.com

² Dosen Fakultas Pertanian
Universitas KH. A. Wahab hasbullah
Email: yessita@unwaha.ac.id



©2019 –EPiC Universitas KH. A. Wahab Hasbullah Jombang ini adalah artikel dengan akses terbuka dibawah lisensi CC BY-NC-4.0 (<https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/>).

ABSTRACT

Summer squash In general, the community is only processed as compote, boiled or steamed. Researchers have an idea to create innovations in processed pumpkin, namely by making pumpkin flour to then be made into plain bread with a ratio of wheat flour and pumpkin flour. This study used the RAL method with 3 levels and 3 repetitions, so that in this study 9 experimental units were obtained. With a combination of K1: 225 grams of wheat flour: 25 grams of pumpkin flour, K2: 200 grams of wheat flour: 50 grams of pumpkin flour, K3: 75 grams of flour: 175 grams of pumpkin flour. Data analysis used quantitative methods. The process of making pumpkin flour by stripping the skin and removing the nets, washing, cutting / reducing size, drying, grinding and sifting. The process of making white bread with a ratio of wheat flour and pumpkin flour begins with the process of kneading, developing, printing, improving and baking. The acceptance variable that is of interest to the K1 combination is 90% wheat flour and 10% pumpkin flour.

Keywords: *Pumpkin, Pumpkin Flour, Organoleptic*

ABSTRAK

Labu kuning pada umumnya oleh masyarakat hanya diolah sebagai puding, kolak, direbus maupun dikukus. Peneliti memiliki gagasan untuk menciptakan inovasi pada olahan labu kuning yakni dengan pembuatan tepung labu kuning untuk kemudian dijadikan roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning. Penelitian ini menggunakan metode RAL dengan 3 taraf dan 3 kali pengulangan, sehingga dalam penelitian ini diperoleh 9 kali satuan percobaan. Dengan kombinasi K1 : tepung terigu 225 gram: tepung labu kuning 25gram, K2 : tepung terigu 200 gram : tepung labu kuning 50 gram, K3 : tepung terigu 75 gram: tepung labu kuning 175 gram. Analisis data menggunakan metode kuantitatif. Proses pembuatan tepung labu kuning dengan pengupasan kulit dan pembuangan jaring-jaringnya, pencucian, pemotongan/pengecilan ukuran, pengeringan, penghalusan dan pengayakan. Proses pembuatan roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning diawali dengan proses pengadonan, pengembangan, pencetakan, improving dan pengovenan. Variabel penerimaan yang diminati pada kombinasi K1 tepung terigu 90% dan tepung labu kuning 10%.

Kata Kunci: *Labu Kuning, Tepung Labu Kuning, Organoleptik.*

PENDAHULUAN

Roti tawar merupakan pangan berbahan dasar tepung terigu yang memiliki kandungan gizi, mengenyangkan, rasa yang enak, harga yang murah, dan dapat diolah kembali menjadi produk

makanan lain seperti roti bakar dan sandwich (Lestario et al., 2017). Selain terigu, roti tawar bisa dibuat dengan menggunakan bahan dasar tepung yang lain. Pemilihan bahan dasar pengganti tepung diutamakan dengan

memanfaatkan sumber daya lokal yang berpotensi. Keanekaragaman pangan dimaksudkan agar masyarakat tidak bergantung pada tepung terigu saja dalam proses pembuatan roti tawar melainkan dapat memanfaatkan bahan dasar lain misalnya dengan penggunaan labu kuning sebagai substitusi tepung terigu (Rahmah et al., 2017).

Labu kuning mengandung karbohidrat yang tinggi, kaya akan vitamin (A dan C) dan mineral (Fe, Ca dan Na), mengandung serat pangan dan inulin yang dibutuhkan untuk tubuh serta memiliki kandungan karotenoid yang tinggi (Ramadhani et al., 2012). Labu kuning mengandung antioksidan yang dapat mencegah kanker, peradangan, pengobatan ginjal, diare dan demam (Holinesti & Isnaini, 2020). Daunnya dapat dimasak sebagai sayur dan bijinya dapat dijadikan obat cacing (Holinesti & Isnaini, 2020)

Labu kuning (*cucurbita moschata*) dikenal dengan nama lain waluh. Labu kuning merupakan jenis tanaman sayuran buah yang banyak tumbuh di Indonesia karena dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi (Holinesti & Isnaini, 2020). Pada tahun 2019 luas area panen labu kuning mencapai 8.385 hektar, menurut Food Agriculture Organization of the United Nations dari tahun 2010-2019 mengalami peningkatan dan juga penurunan (Indraswari et al., 2022). Selama ini masyarakat mengolah labu kuning hanya dengan dikukus ataupun direbus untuk dijadikan kolak dan dikonsumsi sebagai sayuran. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan pada pengolahan labu kuning untuk menambah nilai guna dan nilai jualnya (Purwanto et al., 2013).

Salah satu pemanfaatan labu kuning yaitu dijadikan tepung sebagai bahan setengah jadi kemudian diolah lagi menjadi berbagai jenis makanan seperti roti tawar, mie dan lain-lain. Tujuan dijadikannya tepung yaitu agar daya simpannya lama. Proses pembuatan tepung labu kuning meliputi proses pengupasan, pencucian, pemotongan/pengecilan ukuran, pengeringan, penggilingan dan yang terakhir pengayakan.

Dari uraian tersebut maka dilakukan penelitian mengenai perbandingan pengaruh tepung labu kuning (*cucurbita moschata*) dan tepung terigu terhadap organoleptik roti tawar. Sifat organoleptiknya meliputi rasa, tekstur, warna, aroma, daya tahan roti dan daya terima yang diukur dengan kesukaan responden. Penelitian dilakukan di Dusun Kedung Betik, Desa Kedung Betik, Kecamatan Kesamben,

Kabupaten Jombang. Lokasi dipilih dengan sengaja karena lokasi tersebut banyak petani labu kuning, tetapi masih minim pemanfaatannya oleh masyarakat bahkan para petani kewalahan menjualnya dikarenakan kurangnya minat masyarakat untuk membelinya sehingga pada saat musim panen, labu kuning banyak ditimbun untuk dijual di kemudian hari dengan harga yang lebih mahal.

METODE

Penelitian ini adalah penelitian eksperimen dengan menggunakan percobaan Rancangan Acak Lengkap (RAL), menggunakan 3 perlakuan yang terdiri dari substitusi tepung labu kuning dalam pembuatan roti tawar, substitusi tepung labu kuning 10%, 20% dan 30%. Penelitian ini menggunakan 3 kali ulangan sehingga diperoleh 9 satuan percobaan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tabel 4.1 Hasil Organoleptik warna

No	Perlakuan	Warna (penampilan)
1	K1	4,15 b
2	K2	3,1 ab
3	K3	2,05 a
BNT 5%		1.175939353

Berdasarkan Tabel 4.1 menunjukkan bahwa perlakuan K1 mempunyai skor warna tertinggi (sangat menarik) dibandingkan dengan perlakuan K2 dan K3 yang memiliki skor warna lebih rendah (agak menarik). Perlakuan K1 dengan K3 berbeda nyata menurut uji BNT 5%.

Tabel 4.2 Hasil Organoleptik Aroma

No	Perlakuan	Aroma
1	K1	3,9 b
2	K2	2,75 a
3	K3	2,3 a
BNT 5%		1.140767

Berdasarkan Tabel 4.2 menunjukkan bahwa perlakuan K1 mempunyai skor aroma tertinggi (sangat sedap) dibandingkan dengan perlakuan K2 dan K3 yang memiliki skor warna lebih rendah (agak sedap). Perlakuan K2 dengan K3 tidak berbeda nyata menurut uji BNT 5%.

Tabel 4.3 Hasil Organoleptik Tekstur

No	Perlakuan	Tekstur
1	K1	1,3 a
2	K2	2,1 a
3	K3	3,25 b
BNT 5%		0.829350224

Berdasarkan Tabel 4.3 menunjukkan bahwa perlakuan K3 mempunyai skor tekstur tertinggi (lembut) dibandingkan dengan perlakuan K1 dan K2 yang memiliki skor tekstur lebih rendah (agak kasar). Perlakuan K1 dengan K2 tidak berbeda nyata menurut uji BNT 5%.

Tabel 4.4 Hasil Organoleptik Rasa

No	Perlakuan	Rasa
1	K1	3,7 b
2	K2	2,35 ab
3	K3	1,4 a
BNT 5%		0.6134043

Berdasarkan Tabel 4.4 menunjukkan bahwa perlakuan K1 mempunyai skor rasa tertinggi (Enak) dibandingkan dengan perlakuan K2 dan K3 yang memiliki skor tekstur lebih rendah (agak enak). Perlakuan K1 dengan K3 berbeda nyata menurut uji BNT 5%.

Tabel 4.5 Hasil Organoleptik Daya Terima

No	Perlakuan	Daya Terima (Kesukaan)
1	K1	3,8 b
2	K2	2,4 ab
3	K3	1,25 a
BNT 5%		0.69750132

Berdasarkan Tabel 4.5 menunjukkan bahwa perlakuan K1 mempunyai skor daya terima tertinggi (sangat suka) dibandingkan dengan perlakuan K2 dan K3 yang memiliki skor tekstur lebih rendah (tidak suka). Perlakuan K1 dengan K3 berbeda nyata menurut uji BNT 5%.

Pembahasan

1. Variabel Warna

Warna kuning pada roti tawar disebabkan oleh salah satu kandungan pigmen karotenoid diantaranya adalah beta karoten yang merupakan provitamin A pada labu kuning (Holinesi & Isnaini, 2020). Semakin tinggi persentase tepung labu kuning yang ditambahkan maka warna roti tawar yang dihasilkan semakin pekat. K1: tepung terigu 90% dan tepung labu kuning 10% memiliki warna yang banyak disukai oleh responden karena warna kuningnya tidak terlalu pekat.

2. Variabel Aroma

Penambahan tepung labu kuning dalam formula roti tawar memberikan pengaruh nyata penerimaan panelis terhadap aroma. Penambahan tepung labu didalam produk roti tawar dari hasil analisis sensoris diketahui dapat menurunkan kesukaan panelis terhadap aroma. Roti tawar dengan penambahan tepung labu kuning memiliki aroma yang langu disebabkan oleh senyawa kimia flavonoid (Rasyid et al., 2020).

3. Variabel Tekstur

Hasil uji organoleptik pada pembuatan roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning berkisar antara 1-4 yang secara deskriptif berkisar antara lembut sampai kasar. Semakin tinggi persentase tepung labu kuning pada roti tawar, semakin lembut dan padat teksturnya. Roti tawar dengan kombinasi 90% tepung terigu dan 10% tepung labu kuning menghasilkan roti tawar dengan tekstur yang lebih kasar dibandingkan yang lainnya.

4. Variabel Rasa

Formula produk roti tawar dengan tepung labu kuning sedikit merupakan produk roti tawar dengan rasa yang paling disukai karena memiliki nilai rata-

rata tertinggi, maka dari itu semakin tinggi persentase penambahan tepung labu kuning maka nilai kesukaan panelis menurun.

5. Variabel Penerimaan

Penerimaan konsumen terhadap roti tawar dengan perbandingan tepung terigu dan tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) ditentukan dengan melihat variabel warna, aroma, tekstur dan rasa.

Tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk meliputi kesukaan konsumen terhadap sifat organoleptik. Penilaian organoleptik disebut juga penilaian sensoris, yaitu penilaian dengan menggunakan panca indra. Dari semua kalangan usia maupun jenis kelamin responden lebih menyukai roti tawar dengan perlakuan K1

6. Variabel Daya Tahan

Penyimpanan roti tawar yaitu dengan memasukkan roti kedalam wadah plastik sehingga tidak ada kontaminasi yang ditimbulkan dari luar. Pada uji ketahanan roti tawar semua perlakuan ditumbuhi jamur pada hari ketiga.

Pangan, 2(2), 41–48.

<https://jurnal.uns.ac.id/teknosains-pangan/article/view/4392>

Rahmah, A., Hamzah, F., & Rahmayuni. (2017). Use of Flour Composites From Wheat Flour, Sago Starch, Corn Flour To Produce White Bread. *Jom FAPERTA*, 4(1), 1–14.

Ramadhani, G., Izzati, M., & Parman, S. (2012). Analisis Proximat, Antioksidan dan Kesukaan Sereal Makanan Dari Bahan Dasar Tepung Jagung (*Zea mays* L.) dan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch). *ANATOMI Dan FISILOGI*, XX(2), 32–39.

Rasyid, M. I., Maryati, S., Triandita, N., Yuliani, H., & Angraeni, L. (2020). Karakteristik Sensori Cookies Mocaf dengan Substitusi Tepung Labu Kuning. *Jurnal Teknologi Pengolahan Pertanian*, 2(1), 1–7.

<http://jurnal.utu.ac.id/jtpp/article/view/2043>

SIMPULAN DAN SARAN

Variabel penerimaan banyak diminati pada kombinasi K1 tepung terigu 90% dan tepung labu kuning 10%.

Perlu pengujian laboratorium mengapa roti tawar dengan tepung labu kuning 10% lebih banyak jamurnya daripada roti tawar yang 20% dan 30% .

DAFTAR RUJUKAN

Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis Kualitas Serabi Yang Dihasilkan Dari Substitusi Labu Kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*, 1(2), 47–53.

<https://doi.org/10.24036/30.00>

Putri, R. I. H., Suroso, E., Yuliandari, P., & Utomo, T. P. (2022). Strategi Pengembangan Produk Pangan Olahan Berbahan Dasar Tepung Labu Kuning Di Kota Bandar Lampung (Studi Kasus Di Home Industry B. Co Bandar Lampung). *Jurnal Agroindustri Berkelanjutan*, 1(1), 12-28.

Lestario, L. N., Malithasari, P., & Hastuti, S. P. (2017). Pengaruh Penambahan Berbagai Konsentrasi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) Sebagai Bahan Fortifikasi Roti Tawar. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian*, 12, 1.

Purwanto, C. C., Ishartani, D., & Rahadian, D. (2013). Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Na Metabisulfit. *Teknosains*