

ANALISIS KUALITAS KUE DADAR GULUNG DENGAN SUBSTITUSI EKSTRAK WORTEL SEBAGAI PEWARNA ALAMI

(The Quality Analysis of Of Rolled Pancake with Carrot Extract Substitution as Natural Food Colouring)

Sevly Riri Fatria¹, Rahmi Holinesti*², Wiwik Gusnita³, Cici Andriani⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: r.holinesti@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of 0%, 15%, 30% and 45% substitution of carrot extract to the quality of rolled pancakes in terms of shape, color, aroma, texture and taste. This research was conducted in August 2023 at the Culinary Workshop, Department of Family Welfare Sciences, Faculty of Tourism and Hospitality, Padang State University. This type of research is a pure experiment using a completely randomized design method consisting of 4 treatments and 3 repetitions. The data used is primary data obtained from 3 expert panelists using an organoleptic test format on the quality of rolled pancakes with the substitution of carrot extract. The data obtained was then tabulated in table form and analysis of variance (ANOVA) was carried out. If $F_{count} > F_{table}$ then proceed with the Duncan test. The results of this research show that there is a significant effect of substitution of 0%, 15%, 30% and 45% carrot extract on the quality of color and aroma of rolled pancakes. The results of data analysis obtained the highest overall achievement scores, namely: neat shape 3.56 (45%), uniform shape 3.44 (30%), color 3.44 (45%), aroma 3.67 (45%), texture 3.67 (45%) and taste 4.00 (45%). The results of the quality test for rolled pancakes with the best carrot extract substitution were 45% (X3).

Keyword: Carrots, Carrot Extract, Rolled Pancakes, Quality

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ekstrak wortel sebanyak 0%, 15%, 30%, dan 45% terhadap kualitas kue dadar gulung dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini dilakukan pada bulan Agustus tahun 2023 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni menggunakan metode rancangan acak lengkap yang terdiri dari 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer yang diperoleh dari 3 orang panelis ahli dengan format uji organoleptik terhadap kualitas kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel. Data yang diperoleh kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANAVA). Jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa terdapatnya pengaruh substitusi ekstrak wortel 0%, 15%, 30%, dan 45% yang signifikan terhadap kualitas warna dan aroma kue dadar gulung. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu : bentuk rapi 3,56 (45%), bentuk seragam 3,44 (30%), warna 3,44 (45%), aroma 3,67 (45%), tekstur 3,67 (45%) dan rasa 4,00 (45%). Hasil uji kualitas kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel terbaik yaitu 45 % (X3).

Kata kunci : Ekstrak Wortel, Kue Dadar Gulung, Kualitas

How to Cite : Sevly Riri Fatria¹, Rahmi Holinesti², Wiwik Gusnita³, Cici Andriani⁴. 2024. Analisis Kualitas Kue Dadar Gulung Dengan Substitusi Ekstrak Wortel Sebagai Pewarna Alami. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 127-133, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12692



PENDAHULUAN

Kue dadar gulung merupakan salah satu jenis kue basah yang memiliki rasa manis dan gurih. Kue dadar gulung memiliki bentuk bulat memanjang, tekstur kulit berpori serta kenyal, terdapat isian kelapa, dan gula merah didalamnya (Karmila & Sari, 2021). Asal mula dadar gulung berawal dari orang romawi yang mengenalinya dengan sebutan *Pancake*. *Pancake* merupakan makanan populer di Eropa sejak tahun 1430 M. Di Eropa, *Pancake* dikenal sebagai makanan khas orang timur. Pada perkembangannya juga makanan ini di adopsi oleh negara lain. Seperti di negara Jerman dinamakan *pfannkuchen*, di Perancis dinamakan *Crepes*, dan di Amerika dinamakan *Nohehick* (Robbyanto & Yusrini, 2021). Di Indonesia kue dadar gulung sering dijumpai di berbagai acara dan dikonsumsi sebagai makanan selingan karena rasa yang legit, tidak asing bagi lidah masyarakat dan mudah dibuat sebagai makanan pembuka atau penutup (Kusumawati & Putra, 2017). Kue dadar gulung dapat dikonsumsi oleh semua usia mulai dari anak-anak, remaja, dewasa, maupun lansia.

Seiring perkembangan zaman dan teknologi banyak masyarakat yang menggunakan pewarna sintetis pada pembuatan kue dadar gulung. Hal ini sejalan dengan pendapat Janusuri & Holinesti (2023) yang mengatakan bahwa banyak masyarakat menggunakan pewarna sintetis pada pembuatan kue dadar gulung yang dijual di pasaran, karena pewarna sintetis mudah didapat dan harganya relatif murah.

Penggunaan warna sintetis berdampak buruk bagi kesehatan, untuk itu penggunaan pewarna alami sangat perlu di anjurkan terkhususnya pada makanan karena lebih aman dari segi kesehatan (Fardani, 2023). Salah satu pewarna alami yang dapat digunakan yaitu wortel yang masih segar. Wortel (*Daucus carota*) merupakan tanaman sayuran umbi semusim berbentuk semak yang dapat tumbuh sepanjang tahun, baik musim hujan maupun kemarau. Wortel mengandung vitamin C, vitamin K, serat, protein, karbohidrat, dan lemak Zulkarnaen, (2021). Menurut Trianto *et al.*, (2014) didalam wortel terdapat pigmen beta karotin yang bisa memberi warna *orange*. Selama ini masyarakat hanya memanfaatkan wortel untuk jus, lalapan, dan bahan tambahan makanan. Alternatif lain pemanfaatan wortel adalah dengan cara mensubstitusikan ekstrak wortel pada pembuatan kulit kue dadar gulung. Sehingga memberikan variasi baru terhadap kue dadar gulung seperti warna pada kulit dadar gulung. Ekstrak wortel tidak hanya memberikan warna, rasa dan aroma yang khas, tetapi juga mengandung zat gizi yang cukup tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Beberapa penelitian yang relevan terkait dengan pembuatan kue dadar gulung yaitu pengaruh substitusi ekstrak sawi hijau sebagai pewarna alami pada pembuatan kue dadar gulung Janusuri dan Holinesti (2022), substitusi kulit buah naga merah terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung Karmila dan Sari (2021), penggunaan daun kelor sebagai pengganti pewarna dalam pembuatan dadar gulung (Syafrina, 2021).

Berdasarkan uraian diatas dan penelitian terdahulu menunjukkan bahwa sudah banyak bahan pengganti yang digunakan dalam pembuatan kue dadar gulung, namun menurut penelusuran yang peneliti lakukan, ekstrak wortel belum pernah digunakan sebagai bahan pewarna alami dalam pembuatan kue dadar gulung, oleh karena itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan persentase ekstrak wortel sebanyak 0%, 15%, 30% dan 45%.

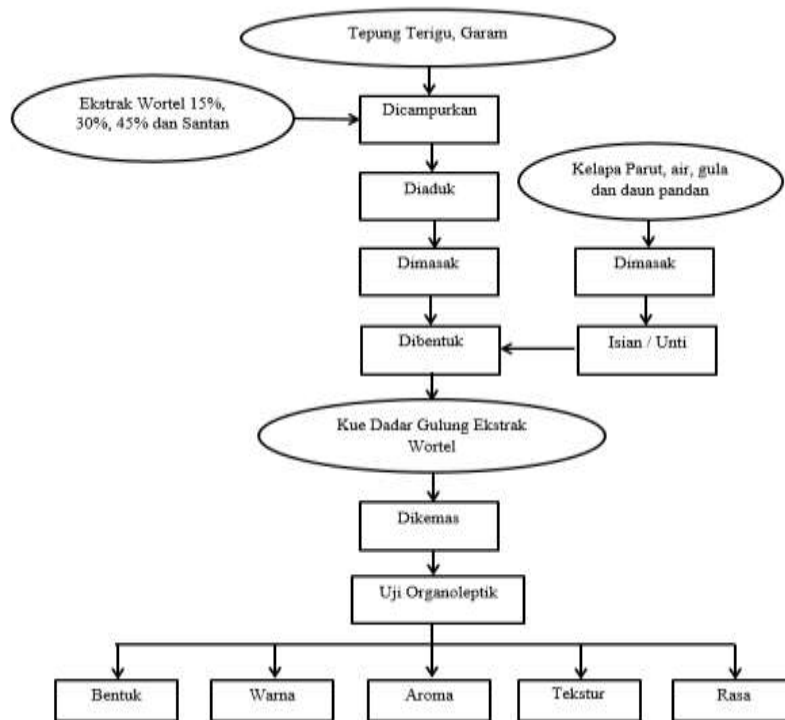
BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni. Penelitian ini dilakukan di *Workshop* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang pada bulan Agustus 2023. Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah wortel, tepung terigu, santan, garam, kelapa parut, gula pasir dan daun pandan. Sedangkan alat yang digunakan pada penelitian ini adalah timbangan, sendok makan, piring email, ayakan, dan mangkok adonan.

Tabel 1. Bahan-bahan pembuatan kulit kue dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel.

No	Nama Bahan	Resep Standar	Jumlah			
			0%	15%	30%	45%
1	Tepung terigu	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	50 gr
2	Santan	500 ml	500 ml	425 ml	350 ml	275 ml
3	Esktrak wortel	-	-	75 ml	150 ml	225 ml
4	Gula Pasir	30 gr	30 gr	180 gr	180 gr	180 gr
5	Kelapa Parut	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
6	Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
7	Daun Pandan	2 lembar	2 lembar	2 lembar	2 lembar	2 lembar

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel meliputi bentuk, tekstur, aroma, warna dan rasa. Data yang sudah diperoleh dari uji organoleptik kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANOVA). Jika Analisis Varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan Multiple Range Test (DMRT). Prosedur pembuatan kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel pada pembuatan kulit kue dadar gulung dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini :

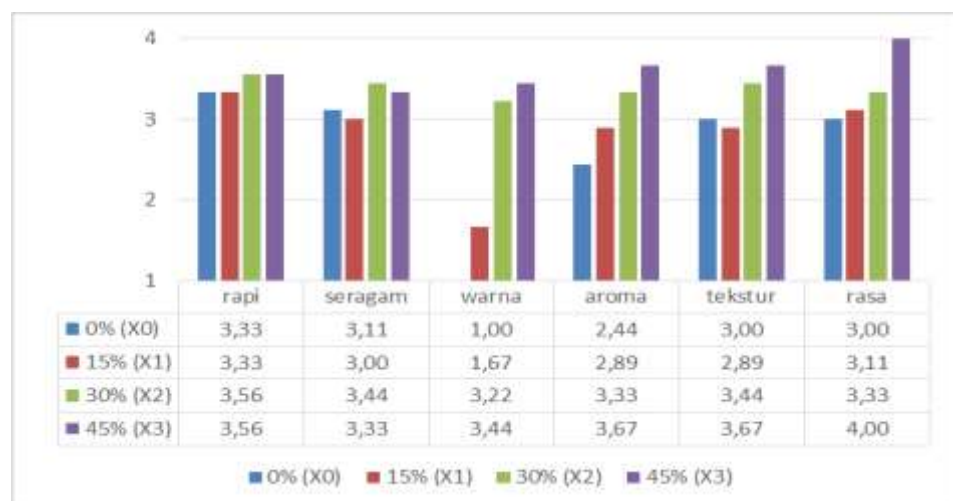


Gambar 1. Diagram Alir Analisis Kualitas Kue Dadar Gulung dengan Substitusi Ekstrak Wortel

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan terhadap kualitas kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel yang meliputi bentuk, tekstur, aroma, warna dan rasa. Data hasil penelitian dapat dilihat pada Gambar 2 dibawah ini :



Gambar 2. Pengaruh Penggunaan Ekstrak Wortel pada Pembuatan Kue Dadar Gulung

Berdasarkan Gambar 2 dapat diketahui bahwa nilai rata-rata uji jenjang untuk kualitas kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel, hasil terbaik bentuk rapi terdapat pada X3 yaitu 3,56 dengan kategori bentuk cukup rapi, untuk bentuk seragam terdapat pada X2 yaitu 3,44 dengan kategori cukup seragam, hasil terbaik kualitas warna terdapat pada X3 yaitu 3,44 dengan kategori cukup warna orange, hasil terbaik kualitas aroma terdapat pada X3 yaitu 3,67 dengan kategori cukup harum, hasil terbaik kualitas tekstur terdapat pada X3 yaitu 3,67 dengan kategori cukup kenyal dan kualitas terbaik rasa terdapat pada perlakuan X3 yaitu 4,00 dengan kategori rasa manis. Hasil diatas dapat diketahui bahwa perlakuan terbaik terdapat pada 45% (X3) dengan kategori bentuk cukup rapi dan seragam, bewarna cukup orange, cukup beraroma harum, tekstur cukup kenyal dan rasa manis. Hasil analisis varian (ANOVA) terhadap kualitas bentuk rapi, bentuk seragam, tekstur, rasa tidak berbeda nyata, sedangkan untuk kualitas warna dan aroma berbeda nyata sehingga perlu dilakukan uji Duncan yang dapat dilihat pada tabel 2 dibawah ini :

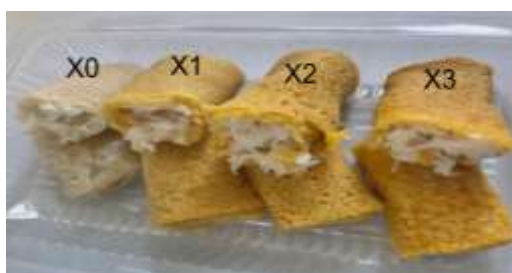
Tabel 2. Uji Lanjut Duncan Pengaruh Penggunaan Ekstrak Wortel pada Kue Dadar Gulung

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		X0 0%	X1 15%	X2 30%	X3 45%
1	Warna	1,00a	1,67b	3,22c	3,44c
2	Aroma	2,78a	2,89b	3,44c	3,56c

Berdasarkan tabel 2 diatas dapat diketahui bahwa hasil uji lanjut Duncan kue dadar gulung dengan substitusi ekstrak wortel, dapat dilihat untuk kualitas warna didapati hasil memberikan indikasi bahwa terdapat perbedaan nyata yang signifikan antara perlakuan 0% (X0) X0 (0%) dan X1 (15%) berbeda nyata, X0 (0%) dan X2 (30%) berbeda nyata, X0 (0%) dan X3 (45%) berbeda nyata, X1 (15%) dan X2 (30%) berbeda nyata, X1 (15%) dan X3 (45%) berbeda nyata, sedangkan X2 (30%) dan X3 (45%) tidak berbeda nyata. Untuk kualitas warna didapati hasil X0(0%) dan X1 (15%) berbeda nyata, X0 (0%) dan X2 (30%) berbeda nyata, X0 (0%) dan X3 (45%) berbeda nyata, X1 (15%) dan X2 (30%) berbeda nyata, X1 (15%) dan X3 (45%) berbeda nyata, sedangkan X2 (30%) dan X3 (45%) tidak berbeda nyata.

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian yang terdiri dari empat perlakuan dan tiga kali pengulangan maka terlihat kualitas dari penggunaan ekstrak wortel pada pembuatan kue dadar gulung yang meliputi bentuk, tekstur, warna, aroma dan rasa yang terlihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil Penelitian Penggunaan Ekstrak Wortel

Berikut ini akan dibahas pengaruh penggunaan ekstrak wortel pada pembuatan kue dadar gulung :

1. Pengaruh Kualitas Kerapian Bentuk Kue Dadar Gulung Penggunaan Ekstrak Wortel Sebanyak 0%, 15%, 30%, 45%

Bentuk rapi merupakan unsur pertama yang dapat dilihat secara langsung dari suatu makanan karena bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan. Menurut Prasastono dkk (2022), mengatakan bahwa “ bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat memberikan kesan menarik pada makanan serta menjadi standar dan ciri khas dari makanan tertentu. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X₀ memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori bentuk rapi, pada perlakuan X₁ memiliki rata-rata 3,33 dengan kategori bentuk rapi, pada perlakuan X₂ memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori bentuk rapi, dan X₃ memiliki rata-rata 3,56 dengan kategori bentuk rapi.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa Fhitung sebesar 0,52 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 3,26 dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas kerapian bentuk kue dadar gulung dari ekstrak wortel. Bentuk rapi pada kue dadar gulung diperoleh dari proses pembentukkan dengan cara penggulangan kulit kue dadar gulung. Hal ini sejalan dengan pendapat Fakhri (2020: 17) yang mengemukakan bahwa makanan sendiri memiliki bentuk yang rapi dan menarik yang diciptakan dari hasil pemotongan dan pembentukan pada makanan

2. Pengaruh Kualitas Keseragaman Bentuk Keseluruhan Kue Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebanyak (0%, 15%, 30%, 45%)

Bentuk seragam merupakan unsur yang dapat dilihat secara langsung dari suatu makanan yang memiliki kesamaan bentuk sehingga dapat mempengaruhi ketertarikan indra penglihatan. Menurut Tarwenda (2017), keseragaman bentuk merupakan penampilan secara keseluruhan serta tampilan dari suatu makanan yang sangat mempengaruhi mutu makanan tersebut. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,11 dengan kategori keseragaman bentuk kue dadar gulung, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,00 dengan kategori keseragaman bentuk kue dadar gulung, pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,44 dengan kategori keseragaman bentuk kue dadar gulung dan pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori keseragaman bentuk kue dadar gulung dan kualitas keseragaman bentuk kue dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 0,33 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 3,26 dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas keseragaman bentuk kue dadar gulung. Bentuk yang dihasilkan dari kue dadar gulung dengan penggunaan ekstrak wortel adalah bentuk seragam yaitu bentuk bulat memanjang. Bentuk seragam pada pembuatan kue dadar gulung diperoleh dari proses melipat dan menggulung kulit kue dadar. Prasastono (2022) juga mengemukakan bahwa keseragaman bentuk pada makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata.

3. Pengaruh Kualitas Warna Keseluruhan Kue Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebanyak (0%, 15%, 30%, 45%)

Warna merupakan indikator utama dalam penampilan suatu makanan serta warna termasuk atribut mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk. Menurut Asri (2021), warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atas kematangan makanan. Hal ini didukung oleh pendapat Rahmansyah *et al.*, (2019) yang mengemukakan bahwa warna sendiri memiliki peran penting dalam menambah ketertarikan pada produk makanan yang dihasilkan. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 1,00 dengan kategori warna tidak *orange*, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 1,67 dengan kategori warna *orange*, pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,22 dengan kategori warna *orange*, pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,44 dengan kategori warna *orange*.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa Fhitung sebesar 19,38 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas warna kue dadar gulung. Warna kue dadar gulung yang diperoleh dari ekstrak wortel ini adalah berwarna *orange* sesuai dengan warna spesifik dari wortel. Menurut Fau *et al.*, (2019) Wortel mengandung pigmen beta karoten pemberi warna *orange* pada buah dan sayur, sehingga dapat diambil sebagai bahan pembuatan zat warna alami.

4. Pengaruh Kualitas Aroma Keseluruhan Kue Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebanyak (0%, 15%, 30%, 45%)

Aroma merupakan sifat fisik dari suatu makanan yang dapat dideteksi oleh indra penciuman. Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut (Nuary, 2022). Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki nilai rata-rata 2,44 dengan kategori aroma kurang harum, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 2,89 dengan kategori aroma kurang, pada perlakuan X_2 memiliki nilai rata-rata 3,33 dengan kategori aroma cukup harum, pada perlakuan X_3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori aroma cukup harum.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa Fhitung sebesar 5,85 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H_0 ditolak dan H_a diterima, sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas aroma harum pada kue dadar gulung. Aroma yang dihasilkan dari penelitian ini adalah aroma harum yang diperoleh dari

bahan yang digunakan, sehingga mampu merangsang indra penciuman. Hal ini sejalan dengan pendapat Janusuri dan Holinesti (2022) bahwa aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan membangkitkan selera, dipengaruhi oleh bahan utama yang digunakan.

5. Pengaruh Kualitas Tekstur Kenyal Kue Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Wortel Sebanyak (0%, 15%, 30%, 45%)

Tekstur adalah susunan yang dinilai berdasarkan penerimaan kulit atau indra peraba serta otot yang ada pada tubuh. Tekstur makanan berkaitan dengan sensasi sentuhan, yang dapat dideteksi dengan alat indra pengecap pada waktu digigit, dikunyah, ditelan. Menurut Fajr, (2022) tekstur merupakan suatu struktur yang berhubungan langsung dengan indra perasa yang dapat dirasakan secara langsung. Hal ini sejalan dengan pendapat Karmila dan Sari (2021) bahwasanya tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dinikmati dengan mulut ataupun dengan perabaan jari. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki rata-rata sebesar 3,00 dengan kategori rasa cukup manis, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 2,89 dengan kategori rasa kurang manis, sedangkan pada perlakuan X_2 memiliki rata-rata sebesar 3,44 dengan kategori rasa cukup manis, X_3 memiliki nilai rata-rata sebesar 3,67 dengan kategori rasa cukup manis.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa F_{hitung} sebesar 1,38 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas tekstur kenyal kue dadar gulung. Tekstur yang diperoleh dari penelitian ini adalah bertekstur kenyal karena dalam proses pengolahannya menggunakan tepung terigu. Penelitian ini sejalan dengan pendapat Sinaga, (2020:22) Setiap bentuk makanan memiliki sifat tekstur sendiri tergantung pada keadaan fisik, ukuran dan bahan yang digunakannya. Tekstur juga akan berpengaruh terhadap cita rasa yang dihasilkan. Tekstur yang dinilai adalah kekenyalan, kepadatan, kelembapan, dan kelembutan dari suatu makanan Oktavia, (2017).

6. Pengaruh Kualitas Rasa Manis Kue Dadar Gulung Dengan Penggunaan Ekstrak Sebanyak (0%, 15%, 30%, 45%)

Rasa merupakan faktor penting serta memiliki pengaruh besar terhadap tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Menurut Nuary (2022), rasa merupakan kemampuan untuk mendeteksi makanan dengan menggunakan indra pengecap yang meliputi rasa manis, asam, asin dan pahit, yang dapat meningkatkan daya tarik dan kelezatan makanan saat dikonsumsi. Nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan yaitu X_0 memiliki rata-rata sebesar 3,00 dengan kategori rasa cukup manis, pada perlakuan X_1 memiliki nilai rata-rata 3,11 dengan kategori rasa cukup manis, sedangkan pada perlakuan X_2 memiliki rata-rata sebesar 3,33 dengan kategori rasa cukup manis, X_3 memiliki nilai rata-rata sebesar 4,00 dengan kategori rasa cukup manis.

Hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa F_{hitung} sebesar 3,25 lebih kecil dari F_{tabel} pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H_0 diterima dan H_a ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan ekstrak wortel terhadap kualitas rasa manis kue dadar gulung. Rasa yang diperoleh dari pembuatan kue dadar gulung ekstrak wortel ini adalah rasa manis, yang diperoleh dari ekstrak wortel itu sendiri serta isian atau unti. Hal ini sesuai dengan pendapat Karmila dan Della (2021) yang mengatakan bahwa rasa manis dan gurih dihasilkan dari isian kelapa dan gula merah.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik perlakuan terbaik terdapat perlakuan X_3 (45%). Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu : bentuk rapi 3,56 (45%), bentuk seragam 3,44 (30%), warna *orange* 3,44 (45%), aroma harum 3,67 (45%), tekstur kenyal 3,67 (45%), rasa manis 4,00 (45%). Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh substitusi ekstrak wortel sebagai pewarna alami terhadap kualitas kue dadar gulung.

DAFTAR REFERENSI

- Demaswari, A. O. (2019). Pemodelifikasian Bentuk dan Warna Dadar Gulung Menjadi Lebih Modern. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1-2.
- Fajr, F. (2022). *Penggunaan Ekstrak Daun Ketumpang Air Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Dadar Gulung* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Fardani, R. A. (2023). Analisis Kandungan Pewarna Sintetis Pada Jajanan Pasar Di Kota Mataram Dengan Kromatografi Kertas. *JSN: Jurnal Sains Natural*, 1(1), 23-31.
- Fau, P., Simatupang, R., Tarihoran, D. M., Susi, J., Laoli, E., & Parningotan, D. (2019). Pemanfaatan Wortel Sebagai Bahan Pembuatan Puding untuk memenuhi Kebutuhan Vitamin A Pada Balita. *TRIDARMA: Pengabdian Kepada Masyarakat (PkM)*, 2(2, Nopembe), 92-100.

-
- Janusuri, F., & Holinesti, R. (2022). The Effect Of Substitution Of Mustard Green Extract As A Natural Colorant In The Manufacture Of Rolled Pancakes. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(3), 118-123.
- Karmila, J., & Della Sari, W. (2021). Substitusi ekstrak kulit buah naga merah terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung. *Jurnal Pariwisata Bunda*, 2(1), 36-47.
- Kusumawati, R., & Putra, W. S. (2017). 101 *Resep Jajanan Pasar Istimewa*. Andi Publisher.
- Laksita, S. M. (2020). Pengaruh Penambahan Sari Daun Kelor Terhadap Kadar Zat Besi, Vitamin C dan Daya Terima Kue Dadar Gulung.
- Nuary, M. A. (2022). Studi Pembuatan Dadar Gulung Buah Naga Merah (*Hylocereus Polyrhizus*). *Skripsi*. Makassar: Universitas Bosowa.
- Prasastono, N., Mukti, A. B., & Rosyid, A. N. (2022). Inovasi Kulit Kue Dadar Gulung Sebagai Camilan Khas Kota Bandung dengan Menggunakan Ubi Jalar Ungu dan Ubi Jalar Cilembu. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 16(2), 92-104.
- Rahmansyah, R., Veronika, R., & Achmadi, N. S. (2019). Substitusi Tepung Singkong Sebagai Pengganti Tepung Terigu Terhadap Kue Dadar Gulung. *Home Journal: Hospitality and Gastronomy Research Journal*, 1(1), 23-32.
- Rahmawati, E., Prasastono, N., & Suherman, S. (2022). Sertifikat Kompetensi Sumber Daya Manusia Mice Antara Kebutuhan dan Keharusan. *Media Bina Ilmiah*, 17(5), 857-874.
- Robbyanto, I., & Yusrini, L. (2021). Inovasi Dadar Gulung Dengan Penambahan Susu Kedelai. *Culinaria*, 3(1).
- Syafrina, M. (2021). *Penggunaan Daun Kelor Sebagai Pengganti Pewarna dalam Pembuatan Dadar Gulung* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Trianto, S. S., Lestyorini, S. Y., & Margono, M. (2014). Ekstraksi zat warna alami wortel (*daucus carota*) menggunakan pelarut air. *Ekuilibrum*, 13(2), 51-54.
- Zulkarnaen, Z. (2021). Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Cookies Daun Kelor (Doctoral dissertation Universitas Muhammadiyah Mataram).