

Kualitas Roti Manis Dengan Penambahan Labu Kuning

(The Quality of Sweet Bread with the Addition of Pumpkin)

Tanti¹, Kasmita^{*2}, Wiwik Gusnita³, Rahmi Holinesti⁴, Titen Darlis Santi⁵

^{1,2,3,4,5}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: kasmita70@fpp.un.ac.id

ABSTRACT

Sweet bread is a popular food product widely favored across various community groups. It is known for its soft texture and sweet taste that delights the palate, making it a preferred choice for breakfast or a snack. This study aims to analyze the quality of sweet bread enriched with pumpkin based on several sensory aspects, including aroma, texture, and taste. The research method employed was experimental. The results showed that the bread quality from treatments I and III, with 100% pumpkin substitution, exhibited good volume expansion, a round and neat shape, and a yellowish-orange color characteristic of pumpkin. The texture was thin and soft, the taste was sweet, and the aroma had a distinct pumpkin fragrance.

ABSTRAK

Roti manis merupakan salah satu produk pangan yang sangat populer di berbagai kalangan masyarakat. Produk ini dikenal karena teksturnya yang lembut dan rasa manis yang memanjakan lidah, menjadikannya sebagai pilihan utama untuk sarapan atau camilan. Tujuan penelitian menganalisis kualitas roti manis dari labu kuning dilihat berdasarkan aspek, menganalisis kualitas roti manis dari labu kuning berdasarkan aspek aroma, menganalisis kualitas roti manis labu kuning dilihat berdasarkan aspek tekstur, menganalisis kualitas roti manis dari labu kuning dilihat berdasarkan aspek rasa. Metode penelitian yang digunakan melalui eksperimen. Hasil penelitian skripsi ini dilihat dari kualitas volume dari perlakuan I dan III dengan persentase 100% mengembang dengan baik, kualitas bentuk bulat dan rapi, kualitas warna mempunyai warna kuning kemas, Kualitas Tekstur Tipis. kualitas rasa manis, kualitas aroma beraroma labu kuning.

Kata kunci: Mengembang, Bulat, Kuning Kemas, Tipis, Rasa Manis

How to Cite: Tanti¹, Kasmita^{*2}, Wiwik Gusnita³, Rahmi Holinesti⁴, Titen Darlis Santi⁵. 2025. Kualitas Roti Manis Dengan Penambahan Labu Kuning. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 6 (1): pp. 129- 135, DOI: 10.24036/jptbt.v6i1.26863



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Roti manis merupakan salah satu produk pangan yang sangat populer di berbagai kalangan masyarakat. Produk ini dikenal karena teksturnya yang lembut dan rasa manis yang memanjakan lidah, menjadikannya sebagai pilihan utama untuk sarapan atau camilan. Namun, seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kesehatan, muncul tuntutan untuk menciptakan roti yang tidak hanya lezat, tetapi juga memiliki nilai gizi yang tinggi. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan untuk memenuhi tuntutan tersebut adalah dengan menambahkan bahan pangan lokal yang kaya nutrisi, seperti labu kuning (*Cucurbita moschata*).

Labu kuning merupakan salah satu jenis tanaman yang memiliki kandungan gizi tinggi, terutama beta-karoten, serat, vitamin A, serta mineral seperti kalium dan magnesium. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Gunawan (2020), beta-karoten dalam labu kuning dapat diubah menjadi vitamin A di dalam tubuh, yang berperan penting dalam menjaga kesehatan mata dan sistem kekebalan tubuh. Selain itu, labu kuning juga memiliki kandungan serat yang cukup tinggi, yang bermanfaat untuk pencernaan dan dapat membantu menurunkan risiko penyakit kronis seperti diabetes dan penyakit jantung (Astrid Utami, 2024).

Dalam dunia industri pangan, penambahan labu kuning pada produk roti manis tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, tetapi juga untuk meningkatkan kualitas seperti warna, rasa, dan aroma. Warna oranye alami dari labu kuning dapat memberikan daya tarik visual pada produk roti, yang

berpotensi meningkatkan penerimaan konsumen (Muqita, 2022). Selain itu, rasa manis alami dari labu kuning juga dapat mengurangi kebutuhan penambahan gula, yang sejalan dengan tren konsumsi rendah gula yang semakin populer saat ini (Gani, dkk, 2023).

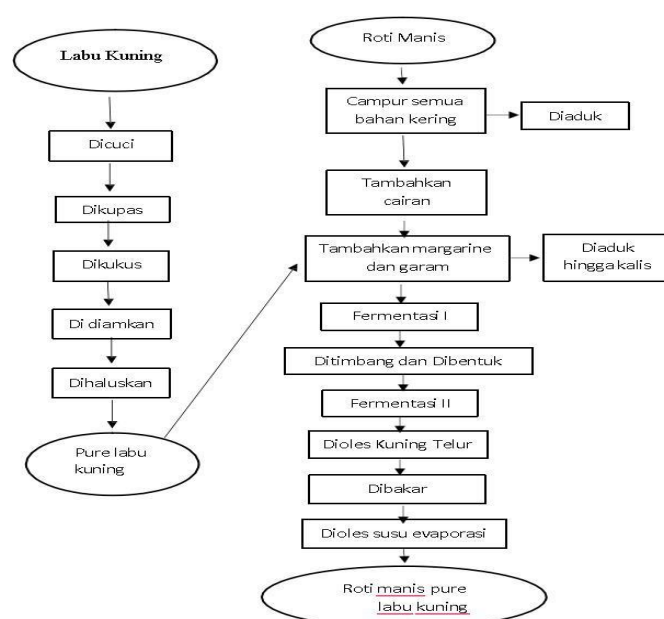
Namun, penambahan labu kuning dalam pembuatan roti manis juga dapat menimbulkan tantangan, terutama terkait dengan perubahan tekstur dan struktur roti. Menurut pendapat ahli pangan, Dr. Susanti (2022), penambahan bahan yang kaya serat seperti labu kuning dapat mempengaruhi jaringan gluten dalam adonan roti, yang berpotensi mengubah tekstur menjadi lebih padat dan kurang mengembang. Oleh karena itu, diperlukan penelitian yang komprehensif untuk menentukan proporsi labu kuning yang optimal, sehingga dihasilkan roti manis dengan kualitas yang baik tanpa mengorbankan tekstur yang diharapkan oleh konsumen.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian dalam ini adalah eksperimen, Jenis data Data Primer dan Sekunder. Data primer dalam penelitian ini adalah data yang diambil langsung dari penelis. Data yang menggambarkan kualitas roti manis labu kuning melalui uji organoleptik meliputi volume, rasa, aroma, bentuk, tektstur dan warna. Sedangkan data sekunder dalam penelitian ini adalah data mengenai jumlah mahasiswa S1 dan D3 Tata Boga sebagai penelis dengan kriteria telah lulus Mata Kuliah Pengolahan Penyajian Pastry dan mata Kuliah Pengolahan Penyajian bakery Di Jurusan Ilmu Kesejahteraan keluarga menurut Suryabrata Sunar di dalam Putri Novita Sari (2012:29) "Data sekunder adalah data yang tersusun dalam bentuk dokumen-dokumen".

Tabel 1. Resep roti manis labu kuning

Bahan	Resep Standar (gram)	Resep Penambahan Labu Kuning				
		20%	25%	30%	35%	40%
Tepung Terigu Cakra	250	250	250	250	250	250
Gula Pasir	55	55	55	55	55	55
Yeast/Ragi	4	4	4	4	4	4
Bread Improver	2	2	2	2	2	2
Susu Bubuk	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5
Kuning Telur	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
Air Es	125	125	125	125	125	125
Margarine	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5	12,5
Garam	1	1	1	1	1	1
Labu Kuning	-	50	62,5	75	87,5	100



Gambar 1. Bagan Pembuatan Roti Manis Labu Kuning

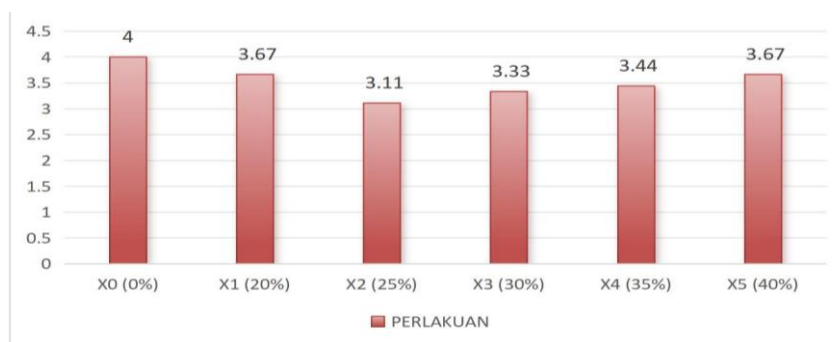
data primer dalam penelitian ini diperoleh dari, penulis menggunakan panelis. Menurut Betty dan Tjutju (2008), panelis merupakan orang-orang yang memiliki kelebihan sensorik yang dapat digunakan untuk menganalisa dan menilai karakteristik bahan pangan yang akan diteliti oleh penulis. Panelis terbagi dalam tiga jenis berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari setiap pengujian, yaitu : (1) Panelis Ahli merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tinggi dan memiliki pengalaman dan latihan yang lama dalam mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. (2) Panelis Terlatih merupakan panel yang memiliki sensitivitas yang tidak setinggi panelis ahli tetapi merupakan pilihan dan seleksi yang kemudian menjalani pelatihan terus – menerus dan lolos pada evaluasi kemampuan. (3) Panelis Tidak Terlatih merupakan panel yang tidak berdasarkan sensitivitas namun untuk menguji tingkat kesenangan pada suatu produk atau tingkat kemauan untuk menggunakan suatu produk. Angket akan diberikan kepada panelis berisi pertanyaan yang berhubungan dengan kualitas roti manis dengan substitusi labu kuning.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi yang diperoleh dari hasil uji organoleptik adalah sebagai berikut:

1. Kualitas Volume

Nilai rata-rata hasil penelitian terhadap kualitas volume keseluruhan roti manis dengan penambahan labu kuning yang menggunakan persentase berbeda pada setiap perlakuan dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:

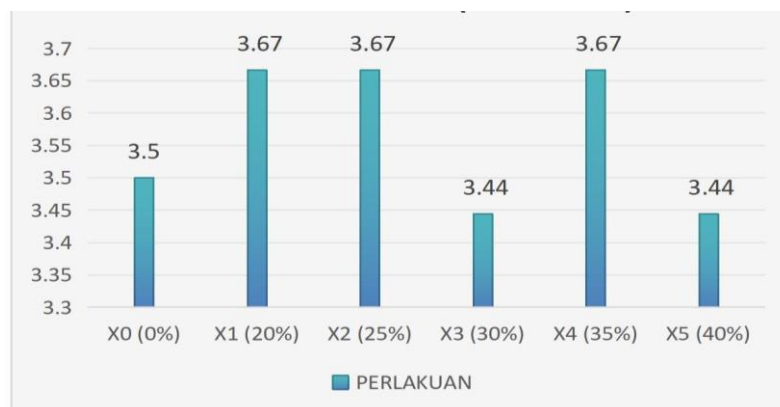


Gambar 2. Rata-rata Kualitas Volume Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 4 dengan kategori mengembang, pada perlakuan X1 3,67 dengan kategori mengembang, pada perlakuan X2 3,11 dengan kategori cukup mengembang, pada perlakuan X3 3,33 dengan kategori cukup mengembang, pada perlakuan X4 3,44 dengan kategori cukup mengembang, dan pada perlakuan X5 3,67 dengan kategori mengembang.

2. Kualitas Bentuk

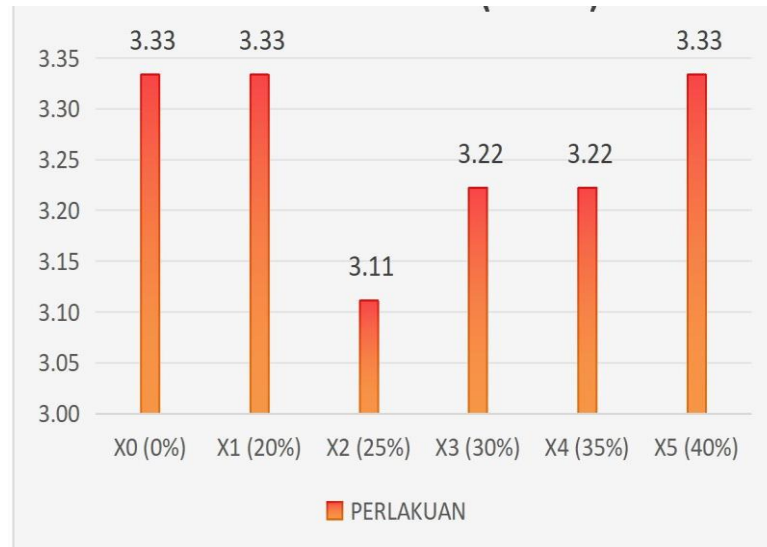
a. Kerapian



Gambar 3. Rata-rata Kualitas bentuk (kerapian) Roti Manis Labu kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 3,5 dengan kategori rapi, pada perlakuan X1 3,67 dengan kategori rapi, pada perlakuan X2 3,67 dengan kategori rapi, pada perlakuan X3 3,44 dengan kategori cukup rapi, pada perlakuan X4 3,67 dengan kategori rapi, dan pada perlakuan X5 3,44 dengan kategori cukup rapi.

a. Bulat

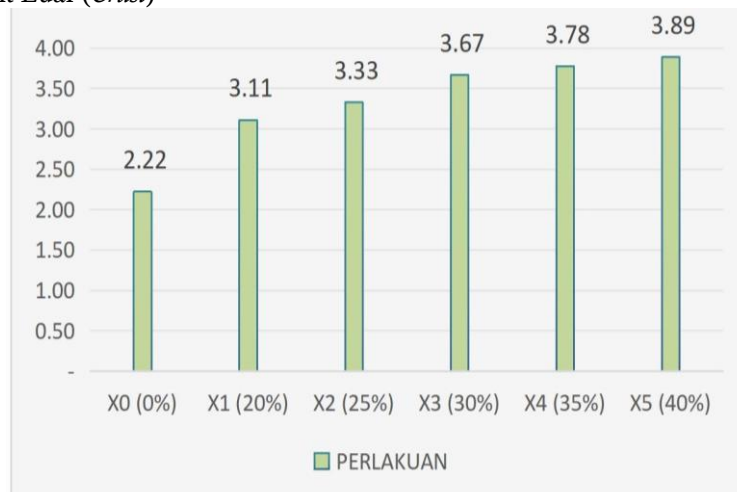


Gambar 4. Rata-rata Kualitas bentuk (bulat) Roti Manis Labu kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 3,33 dengan kategori cukup bulat, pada perlakuan X1 3,337 dengan kategori cukup bulat, pada perlakuan X2 3,11 dengan kategori cukup bulat, pada perlakuan X3 3,22 dengan kategori cukup bulat, pada perlakuan X4 3,22 dengan kategori cukup bulat, dan pada perlakuan X5 3,33 dengan kategori cukup bulat.

3. Kualitas Warna

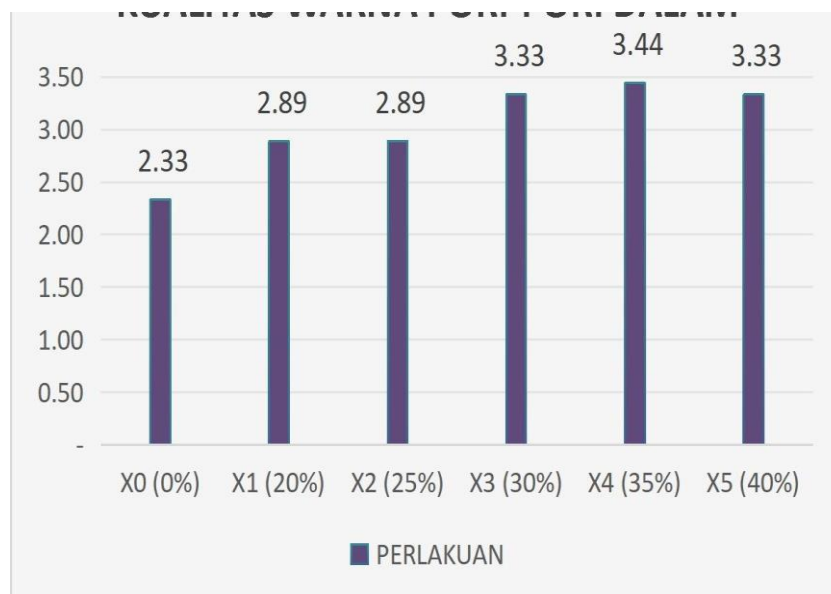
a. Warna Kulit Luar (*Crust*)



Gambar 5. Rata-rata Kualitas warna Kulit Luar (*crust*) Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 2,22 dengan kategori kurang kuning keemasan, pada perlakuan X1 3,11 dengan kategori cukup kuning keemasan, pada perlakuan X2 3,33 dengan kategori cukup kuning keemasan, pada perlakuan X3 3,63 dengan kategori kuning keemasan, pada perlakuan X4 3,78 dengan kategori kuning keemasan, dan pada perlakuan X5 3,89 dengan kategori kuning keemasan.

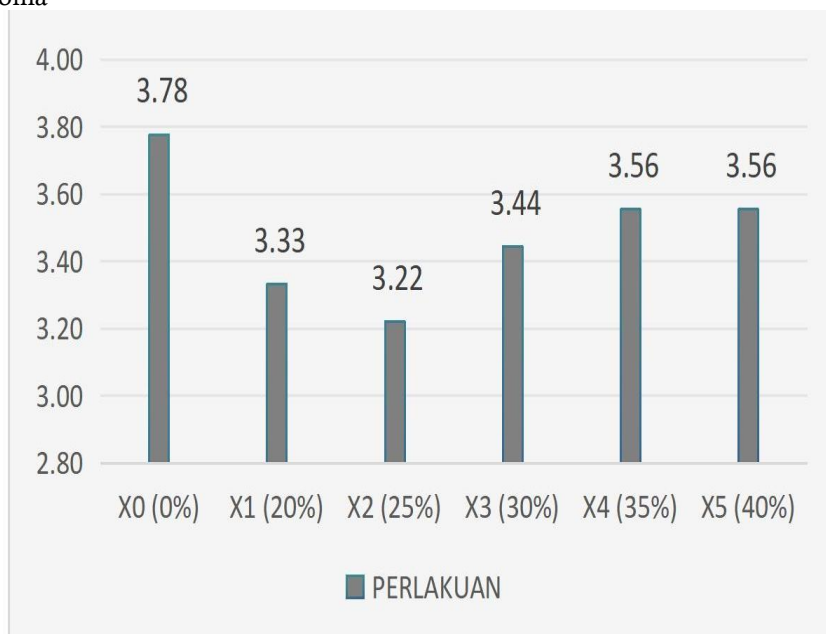
b. Warna Pori-pori Dalam (*Crumb*)



Gambar 6. Rata-rata Kualitas warna pori-pori dalam Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 2,33 dengan kategori kurang putih krem, pada perlakuan X1 2,89 dengan kategori cukup putih krem, pada perlakuan X2 2,89 dengan kategori cukup putih krem, pada perlakuan X3 3,33 dengan kategori cukup putih krem, pada perlakuan X4 3,44 dengan kategori putih krem, dan pada perlakuan X5 3,33 dengan kategori cukup putih krem.

4. Kualitas Aroma



Gambar 6. Rata-rata Kualitas Aroma Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 3,78 dengan kategori beraroma harum ragi dan tepung terigu, pada perlakuan X1 3,33 dengan kategori cukup beraroma harum ragi dan tepung terigu, pada perlakuan X2 3,22 dengan kategori cukup beraroma harum ragi dan tepung terigu, pada perlakuan X3 3,44 dengan kategori cukup beraroma harum ragi dan tepung terigu, pada perlakuan X4 3,56 dengan kategori beraroma harum ragi dan tepung terigu, dan pada perlakuan X5 3,56 dengan kategori beraroma harum ragi dan tepung terigu.

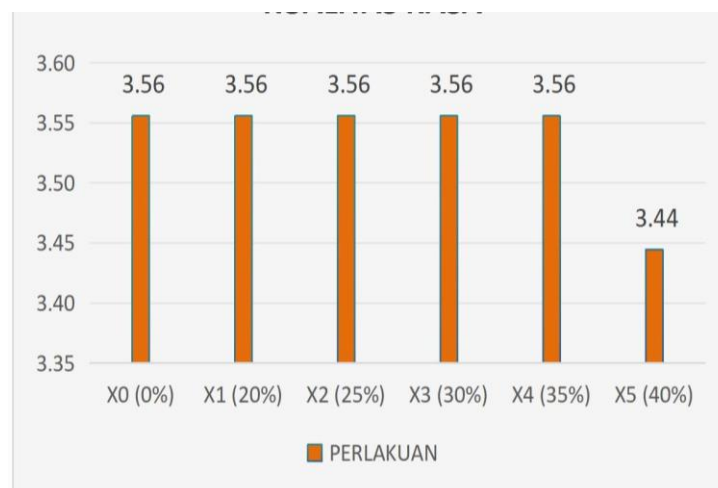
5. Kualitas Tekstur



Gambar 7. Rata-rata Kualitas Tekstur Kulit Luar (crust) Tipis Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 3,89 dengan kategori bertekstur tipis, pada perlakuan X1 3,44 dengan cukup bertekstur tipis, pada perlakuan X2 3,00 dengan kategori cukup bertekstur tipis, pada perlakuan X3 3,78 dengan kategori bertekstur tipis, pada perlakuan X4 3,78 dengan kategori bertekstur tipis, dan pada perlakuan X5 3,56 dengan kategori bertekstur tipis.

6. Kualitas Rasa



Gambar 8. Rata-rata Kualitas Rasa Roti Manis Labu Kuning

Pada gambar di atas dapat dilihat nilai rata-rata yang diperoleh pada masing-masing perlakuan adalah X0 dengan rata-rata 3,56 dengan kategori rasa manis, pada perlakuan X1 3,56 dengan kategori rasa manis, pada perlakuan X2 3,56 dengan kategori manis, pada perlakuan X3 3,563 dengan kategori manis, pada perlakuan X4 3,56 dengan kategori manis, dan pada perlakuan X5 3,44 dengan kategori cukup manis.

Pembahasan

Pembahasan di bawah ini, akan dijabarkan roti manis labu kuning berdasarkan indikator bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa yang telah melaksanakan eksperimen sebanyak 3 kali pengulangan adalah sebagai berikut:

1. Kualitas Volume
Berdasarkan hasil percobaan volume roti manis labu kuning yang diperoleh dari hasil percobaan adalah bulat. Dari hasil tiga kali percobaan, mulai dari percobaan I, percobaan II dan percobaan III sama mendapatkan hasil yaitu 3 orang panelis memilih volume mengembang.
2. Kualitas Bentuk
Berdasarkan hasil percobaan bentuk roti manis labu kuning yang diperoleh dari hasil percobaan adalah bulat. Dari hasil tiga kali percobaan, mulai dari percobaan I, percobaan II dan percobaan III sama mendapatkan hasil yaitu 3 orang panelis memilih bentuk rapi dan bulat.
3. Kualitas Warna

Berdasarkan hasil dari 3 kali percobaan maka didapatkan kualitas warna roti manis labu kuning adalah kuning keemasan. Sesuai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil jawaban 2 orang panelis (66,6%) menyatakan berwarna kuning keemasan pada percobaan I, II, dan III. Hal ini terjadi karena pada saat pembuatan tepung, labu kuning dikukus dahulu agar warna dari labu kuning tetap awet sehingga mendapatkan kualitas yang baik.

4. Kualiatas Tekstur

Berdasarkan hasil dari 3 kali pengulangan maka didapatkanlah kualitas roti manis labu kuning adalah tipis, mudah sobek dan halus. Roti manis labu kuning ini menghasilkan tekstur lembut karena dipengaruhi oleh penambahan labu kuning Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 2 orang panelis (66,6%) pada pengulangan ke-I, II, dan III.

5. Kualitas Aroma

Berdasarkan hasil dari 3 kali percobaan maka didapatkan kualitas roti manis labu kuning yang beraroma harum ragi dan tepung terigu. Sesuai dengan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa hasil jawaban 3 orang panelis menyatakan beraroma harum.

6. Kualitas Rasa

Berdasarkan hasil dari 3 pengulangan maka didapatkan kualitas aroma manis labu kuning. Rasa pada suatu makanan sangat berpengaruh pada seluruh produk, jika rasa yang diperoleh tidak tercapai dan tidak sesuai dengan yang sesungguhnya maka kualitas rasa tersebut belum tercapai, sesuai dengan hasil uji organoleptik yang menunjukkan bahwa hasil deskripsi jawaban panelis tertinggi yaitu 3 orang panelis (100%) berpendapat terasa manis pada percobaan ke I, II, dan III.

KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik dari 3 kali percobaan kualitas bentuk roti manis labu kuning adalah bulat. warna roti manis labu kuning adalah kuning keemasan. kualitas tekstur roti manis labu kuning adalah lembut. Kualitas aroma roti manis labu kuning adalah beraroma harum. Kualitas rasa roti manis labu kuning adalah terasa manis.

DAFTAR REFERENSI

- Astrid utami, n. (2024). Modifikasi formula enteral diet diabetes mellitus berbahan labu kuning (*curcubita moscata*) dan wortel (*daucus carota* l.) (doctoral dissertation, poltekkes kemenkes yogyakarta).
- Chondro, Suryono. 2018. "Uji Kesukaan dan Organoleptik terhadap 5 kemasan dan Produk Kepulauan Seribu secara Deskriptif." Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti.
- Elida.2012.Peralatan Pengolahan Makanan.Padang:UNP
- Faridah,Anni, dkk.2008. Patiseri Jilid I. Jakarta :Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan,Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Halim, A., Ali, dan Rahmayani, 2015. Evaluasi mutu roti manis dari tepung komposit (tepung terigu, pati sagu, tepung tempe). *Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian*. 7:2, 1-5
- Muqita, a. I. (2022). Pengaruh substitusi puree labu kuning (*cucurbita moschata*) dan perbedaan waktu fermentasi terhadap pembuatan roti maros (doctoral dissertation, universitas hasanuddin).
- Gani, n. F. B., umar, f., & majid, m. (2023). Daya terima, kandungan kalori dan kadar beta karoten snack bar substitusi *cucurbita moschata* regarding gender, sexual orientation, racial and ethnic identity, disabilities, and age. In addition, the terms counseling, counselor, and client are preferred, rather than their many synonyms.