

PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS COOKIES LIDAH KUCING

(The Effect Of Purple Sweet Potato Flour Substitution On The Quality Of Lidah Kucing Cookies)

Sri Wahyuni D¹, Wiwik Gusnita^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: wiwikgusnita@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

The background of this research is to vary the cat's tongue cookies with purple sweet potato flour which aims to utilize local food ingredients, add to the innovation of cat tongue cookies products. The main ingredient in making cat's tongue cookies is wheat flour which is still imported. This study aims to analyze the quality (volume, shape, color, aroma, texture and taste) of cat tongue cookies substituted with purple sweet potato flour as much as 20%, 40% and 60%. This type of research is a pure experiment with Completely Randomized Design (CRD) method. The data used are primary data obtained directly from 3 expert panelists who provide answers from a questionnaire (organoleptic test format) on the quality of cat tongue cookies with purple sweet potato flour. The data that has been obtained is then tabulated in the form of a table and an Analysis of Variance (ANOVA) is performed. If the analysis of variance shows Fcount > Ftable, then it is continued with Duncan's test. The results showed that the substitution of purple sweet potato flour had an effect on the quality of volume and aroma, while for the quality of shape, color, texture and taste there was no significant effect. purple sweet potato as much as 40%.

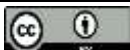
Keyword: Purple Sweet Potato Flour, lidah kucing

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi oleh pemanfaatan tepung ubi jalar ungu untuk memvariasikan cookies lidah kucing dengan substitusi dengan tepung ubi jalar ungu yang bertujuan untuk memanfaatkan bahan pangan lokal, menambah inovasi dari produk cookies lidah kucing. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 20%, 40% dan 60% terhadap kualitas cookies lidah kucing dari segi volume, bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Bahan utama dalam pembuatan cookies lidah kucing adalah tepung terigu yang masih impor. Jenis penelitian adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 3 panelis ahli yang memberikan jawaban dari angket (format uji organoleptik) terhadap kualitas cookies lidah kucing tepung ubi jalar ungu. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA). Jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} \geq F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap kualitas volume dan aroma sedangkan untuk kualitas bentuk, warna, tekstur dan rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan. Hasil uji kualitas cookies lidah kucing tepung ubi jalar ungu terbaik yaitu pada perlakuan X2 dengan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 40%.

Kata kunci: Tepung Ubi Jalar Ungu, Lidah Kucing

How to Cite: Sri Wahyuni D¹, Wiwik Gusnita^{*2}. 2022. Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Cookies Lidah Kucing. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 353-356, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.479



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

Karakteristik cookies pada umumnya ditentukan dari tekstur renyah, bentuk, ketebalan, kadar air, struktur (berpori besar atau kecil) dan juga warnanya. Menurut Wirnelis (2009) "Ciri-ciri dari kue kering atau cookies adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian tengahnya". Cookies juga memiliki aroma dan rasa yang khas karena produk pastry ini banyak menggunakan mentega.

Cookies lidah kucing merupakan salah satu jenis cemilan yang banyak diminati oleh masyarakat luas, karena memiliki rasa yang renyah dan manis. Cookies lidah kucing menjadi kue yang sering disediakan pada hari raya seperti natal, hari raya imlek, idhul fitri. Cookies lidah kucing sangat diminati oleh masyarakat dikarenakan pembuatan yang mudah dan menggunakan bahan dasar yang mudah ditemukan, sehingga pembuatan cookies lidah kucing bisa diolah dengan mudah oleh masyarakat (Ira *et al.*, 2020). Bahan utama dalam pembuatan cookies lidah kucing adalah tepung terigu, namun pengguna tepung ini masih menggunakan tepung impor.

Tepung ubi ungu mengandung berbagai macam zat gizi diantaranya senyawa anthosianin dan juga serat. Anthosianin adalah zat yang hanya terdapat pada ubi jalar ungu dan tidak terdapat pada ubi jalar lain. Menurut Sarwono (2005) kandungan anthosianin sekitar 110,51 mg/ 100 g, selain itu ubi jalar memiliki serat sekitar 0,03 g. Anthosianin merupakan pigmen yang dapat memberikan pewarna alami yang terdapat pada kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Menurut Richana (2012). Ubi jalar ungu banyak ditemui di Indonesia tetapi kurangnya variasi produk ubi jalar ungu, sedangkan ubi jalar ungu memiliki kelebihan dan kelemahan.

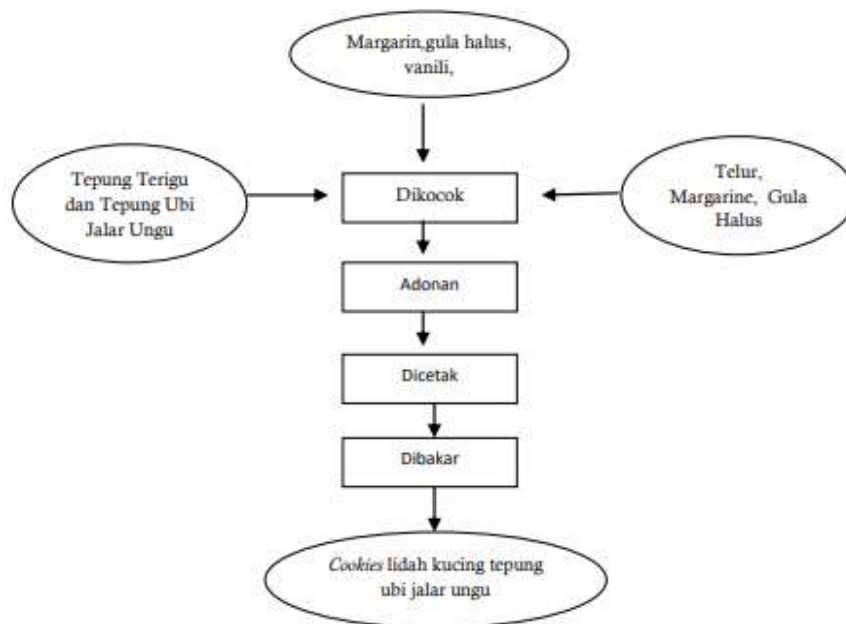
BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan yaitu : tepung terigu, margarin, putih telur, gula halus, dan vanili . Untuk lebih jelas bisa dilihat dari Tabel 1 berikut ini.

Tabel 1. Bahan-bahan Cookies Lidah Kucing

No	Komponen	Komposisi Bahan Penelitian			
		0%	20%	40%	60%
1	Tepung Terigu	113 g	90,4 g	67,8 g	45,2
2	Tepung Ubi Jalar Ungu	-	22,6 g	45,7 g	60 g
3	Margarin	125 g	125 g	125 g	125 g
4	Gula Halus	100 g	100 g	100 g	100 g
5	Putih Telur	120 gr	120 gr	120 gr	120 gr
6	Vanilli	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr

Penelitian ini menggunakan metode acak lengkap (RAL) yaitu dengan tiga perlakuan dan tiga kali pengulangan. X1 (20%), X2 (40%), X3 (60%). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis yaitu dosen IKK konsentrasi tataboga terhadap kualitas cookies lidah kucing meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Setelah dilakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian ditabulasi dalam bentuk table. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan analisis varian (ANOVA) jika data yang diperoleh lebih besar dari Ftabel maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Prosedur pembuatan cookies lidah kucing tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Cookies Lidah Kucing Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian cookies lidah kucing dengan substitusi tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Hasil Penelitian pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas cookies lidah kucing

Bentuk atau penampilan merupakan hal pertama yang dilihat dari suatu makanan. Menurut Sukiyaki *et al*, 2016 "Keberhasilan dalam membuat kue harus memperhatikan beberapa faktor, salah satunya adalah bahan yang digunakan.". bentuk berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 1,00 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.49. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bentuk Cookies Lidah Kucing dengan panjang 6 cm. Hasil ANAVA pada kualitas bentuk balok Cookies Lidah Kucing menunjukkan hasil yang tidak signifikan, oleh karena itu uji Duncan tidak diperlukan. Berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 9,00 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.26. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas bentuk balok Cookies Lidah Kucing.

Hasil ANAVA pada kualitas bentuk balok kastengel menunjukkan hasil yang t signifikan, oleh karena itu uji Duncan tidak diperlukan. Rata rata kualitas bentuk pada X2 yaitu 4,00 dengan kategori bentuk lidah kucing, sedangkan X1 dan X3 memiliki rata rata yang sama yaitu 3,89 dengan kategori cukup bentuk lidah kucing.

Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang menyatakan sifat warna dari bahan baku pembuatan makanan dapat mempengaruhi warna yang dihasilkan. selain bahan dan alat, proses pembakaran cookies juga dapat mempengaruhi warna pada cookies akibat dapat karamelisasi yang menghasilkan cookies berwarna coklat jika oven dengan suhu yang terlalu panas (Handayani dan Wibow, 2014). Berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 11,45 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.49. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas warna Cookies Lidah Kucing. Hasil ANAVA pada kualitas warna Cookies Lidah Kucing menunjukkan hasil yang tidak signifikan, oleh karena itu uji Duncan tidak diperlukan.

Tekstur merupakan pengenalan tekanan yang dapat diamati dengan mulut pada saat digigit, dikunyah, dan ditelan ataupun perabaan dengan jari. Menurut Rezona *et al*, (2021)" tekstur memiliki suatu peran penting terhadap kualitas suatu makanan. nilai rata-rata dari semua perlakuan X0 dengan nilai rata-rata 4.00 memiliki kategori bertekstur rapuh, X1 dengan nilai rata-rata 4.00 memiliki kategori bertekstur rapuh, X2 dengan nilai rata-rata 3.78 memiliki kategori bertekstur rapuh, dan X3 dengan nilai rata-rata 3.56 dengan kategori bertekstur cukup rapuh. Berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 1,00 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.49. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas tekstur Cookies Lidah Kucing. Hasil ANAVA pada kualitas aroma Cookies Lidah Kucing menunjukkan hasil yang tidak signifikan, oleh karena itu uji Duncan tidak diperlukan.

Rasa merupakan salah satu factor penting yang dinilai setelah penampilan yang baik dari suatu makanan. Rasa memegang peranan penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Rasa manis itu didapat karena penulismenggunakan takaran gula sesuai resep standar. Budi Sutomo (dalam Gusnita 2018), "Gula memberikan rasa manis pada kue". Rasa Manis Ubi ungunilai rata-rata dari semua perlakuan X0, X1, X2, dan X3 secara berurutan dengan nilai 3.89, 3.89, 3.89, dan 3.89 dengan kategori rasa manis. Berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 0 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.49. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas rasa Cookies

Lidah Kucing. Hasil ANAVA pada kualitas rasa Cookies Lidah Kucing menunjukkan hasil yang tidak signifikan, oleh karena itu uji Duncan diperlukan.

Aroma adalah bau harum yang dikeluarkan oleh suatu makanan yang mempunyai daya Tarik yang kuat dan mampu merangsang indera penciuman dan membangkitkan selera makan. Sejalan dengan pendapat Rahmadanthi dan Gusnita (2020), "Makanan dengan aroma yang kuat dapat merangsang indera penciuman sehingga menimbulkan nafsu/selera makanan". Aroma Ubi Ungu Berdasarkan data hasil statistik ANAVA dapat disimpulkan bahwa Fhitung sampel sebesar 2.86 dan Ftabel pada taraf 5% sebesar 3.49. Dengan demikian dapat dikatakan bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata dari substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas aroma Cookies Lidah Kucing. Hasil ANAVA pada kualitas aroma Cookies Lidah Kucing menunjukkan hasil yang tidak signifikan, oleh karena itu uji Duncan tidak diperlukan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas cookies lidah kucing yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil dari analisis varian (ANOVA) terdapat pengaruh yang signifikan substitusi tepung ubi jalar ungu sebanyak 0%, 20%, 40% dan 60% bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Perlakuan terbaik pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas cookies lidah kucing yaitu X2 sebanyak 40%. Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah:

1. Dalam pembuatan cookies lidah kucing dengan penggunaan tepung ubi jalar ungu, pemilihan bahan haruslah diperhatikan karena bahan yang bagus akan menghasilkan kualitas cookies lidah kucing yang bagus.
2. Sebelum proses pengolahan cookies lidah kucing sebaiknya memahami terlebih dahulu resep dan langkah-langkah yang akan dilakukan, agar tidak terjadi kegagalan pada hasil penelitian yang akan dilakukan.
3. Pada saat proses pembuatan adonan, jangan terlalu lama mengaduk karena dapat menyebabkan perubahan tekstur adonan cookies, menjadikan cookies tidak rapuh dan keras.
4. Perhatikan suhu saat membakar cookies, suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan cookies akan gosong, sedangkan suhu rendah dapat menyebabkan cookies menjadi keras

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis ucapkan kepada Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini. Dan kepada keluarga dari penulis yang telah membantu secara materi.

DAFTAR REFERENSI

- Ira B. Hubner DKK. 2020. Pemanfaatan Bubuk Daun Kelor (*Moringa Oleifera*) Sebagai Substitusi Dari Tepung Terigu Pada Pembuatan Lidah Kucing. : 66.
- Subagjo, A. 2007. *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Lamtiur Ester Sukiyaki¹, Wiwik Gusnita², Rahmi Holinesti² Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga FPP Universitas Negeri Padang pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap kualitas putu ayu
- Susiasih Handayani dan R. Adie Wibowo. 2014. *Kue Kering Terfavorit*. Jakarta: PT Kawan Pustaka.
- Humairah, U., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).
- Rezona, Y., Elida, E., & Gusnita, W. (2021). The Effect Of Substitution Of Potato Starch On The Pie Crust. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 2(1), 150-155.
- Sukiyaki, L. E., Gusnita, W., & Holinesti, R. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Putu Ayu. *Journal of Home Economics and Tourism*, 13(3).
- Ramadhanti, F., & Gusnita, W. (2020). The Effect Of Meat Storage Of Rendang Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 118-124.