

KUALITAS KUE GAPIT DENGAN KOMPOSIT TEPUNG UBI UNGU

Nurul Fadri Khikmawati

Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Diterima April 2014

Disetujui Mei 2014

Dipublikasikan Juni 2014

Keywords:

Kue gapit, tepung beras,

Tepung ubi ungu

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan kualitas kue gapit dengan komposit tepung ubi jalar ungu dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa, bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk kue gapit ubi ungu dan Untuk mengetahui kandungan senyawa anthosianin dan serat pada produk kue gapit ubi ungu hasil eksperimen. Objek penelitian dalam penelitian ini adalah kue gapit dengan komposit tepung ubi jalar ungu dengan prosentase 50%, 60%, dan 70%. Metode penelitiannya adalah eksperimen. Hasil penelitian, dengan menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal diketahui ada perbedaan nyata kualitas ketiga sampel kue gapit ubi ungu ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa, yaitu kue gapit komposit tepung ubi ungu 50% skor reratanya 3,4, kue gapit komposit tepung ubi ungu 60% skor reratanya 3,5, dan kue gapit komposit tepung ubi ungu 70% reratanya 4,0. Kue gapit terbaik yaitu sampel C komposit tepung ubi ungu 70% dengan kriteria rasa manis sangat ideal, tekstur cukup renyah, aroma sangat harum khas ubi ungu, warna ungu pekat. Sampel yang paling disukai masyarakat yaitu sampel C yaitu kue gapit komposit tepung ubi ungu 70% dengan kriteria suka dengan kandungan anthosianin 12,3622 ppm, dan kandungan seratnya 1,5429%.

Abstract

The purpose of this experiment is to find the different of "gapit cake" quality which made from purple sweet potato flour look from color aspect, aroma, tekstur, and taste, how exactly the level from people likes to the "gapit cake purple sweet potato" product and to know the content anthosianin compound and fiber content on the "gapit cake purple sweet potato product for the best result. The object of this experiment is gapit cake with 50%, 60%, and 70% percentage purple sweet potato flour composite. The research method is an experiment. The result of the experiment with using variant analysis single classification mentioned there's a real different quality from those sample's look from color aspect, aroma, tekstur, and taste, which is the gapit cake with 50% percentage purple sweet potato flour composite has 3.4 score, gapit cake with 60% percentage purple sweet potato flour composite has 3.5 score, and gapit cake with 70% percentage purple sweet potato flour composite has 4.0 score. So the best gapit cake is sample C which 70% purple sweet potato flour composite with sweet taste criteria is very ideal, the tekstur is crispy enough, aromatic special from the purple sweet potato, and the purple color that so thick. And the most liked sample by the people is sample C which gapit cake with 70% percentage purple sweet potato flour composite and contain 12.3622 ppm of anthosianin, and also contain 1.5429% of fiber.

© 2014 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung E7 Lantai 2 FT Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: fknurul@gmail.com

ISSN 2252-6587

PENDAHULUAN

Kue gapit merupakan kue tradisional yang saat ini masih populer dimasyarakat, karena cita rasanya yang manis, tekstur kering, renyah dan tahan lama. Kue gapit terbuat dari bahan dasar tepung beras, tepung sagu, telur, gula pasir, margarine dan sedikit santan cair. Dinamakan kue gapit karena dalam proses pencetakannya digapit atau dijepit. Ciri khas kue ini mulai dari bentuknya, tekstur kering, renyah, warna kuning kecoklatan dan rasanya manis. Pada umumnya kue gapit terbuat dari bahan dasar tepung beras, pembuatan kue gapit disini penggunaan tepung beras dicampur dengan tepung ubi ungu, dengan prosentase lebih banyak tepung ubi ungu dibandingkan dengan tepung beras (komposit). Inovasi pembuatan kue gapit dengan komposit tepung ubi ungu ini bertujuan untuk membuat kue gapit kaya akan serat dan anthosianin yang sangat baik untuk manusia.

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 (2005:22) 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 Nur Richana (2012:26) pigmen ini merupakan senyawa yang berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi dan pencegah gangguan fungsi hati, jantung koroner, kanker dan penyakit degeneratif seperti arteriosklerosis selain itu anthosianin juga memiliki kemampuan menurunkan kadar gula darah (antihiperlipidemia). Pada umumnya kue gapit menggunakan tepung beras, pada penelitian ini tepung beras dikompositkan dengan tepung ubi jalar ungu, karena untuk mengetahui perbedaan kualitas warna, rasa, tekstur, aroma dari kue gapit setelah dikompositkan dengan tepung ubi ungu.

Sehubungan dengan latar belakang diatas penulis akan mengadakan penelitian dengan menggunakan tepung ubi ungu yang berbeda dengan berjudul “ **Kualitas Kue Gapit dengan Komposit Tepung Ubi Ungu**”

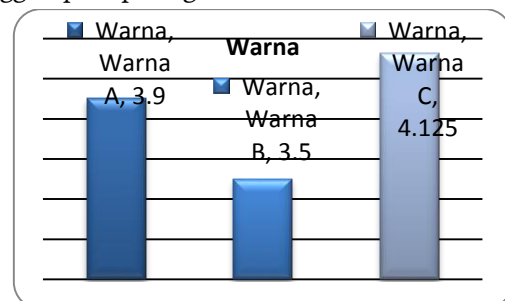
METODE PENELITIAN

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah kue gapit dengan komposit tepung ubi jalar ungu dengan prosentase 50%, 60%, dan 70%. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini adalah desain one shot case study. Metode pengumpulan data 1) penilaian subyektif dengan uji inderawi dan uji kesukaan. 2) penilaian obyektif dengan uji serat dan uji anthosianin dari sampel kue gapit ubi ungu. Alat pengumpulan data panelis agak terlatih untuk uji inderawi dan panelis tidak terlatih untuk uji kesukaan. Metode analisis data uji inderawi menggunakan analisis anava sedangkan uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif prosentase

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

1. Warna

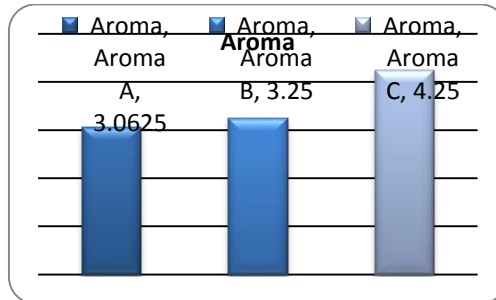
Hasil uji inderawi pada aspek warna dari sampel kue gapit ubi ungu dapat diketahui rerata sampel A termasuk kriteria ungu muda dengan rerata 3,5, sedangkan sampel B termasuk kriteria ungu dengan rerata 3,94 dan sampel C termasuk kriteria ungu pekat dengan rerata 4,13. Untuk memperjelas dalam menyimpulkan penjelasan diatas maka, dapat dilihat dari nilai rata – rata tertinggi seperti pada gambar berikut:



Gambar 4. Histogram nilai rerata penilaian kualitas warna kue gapit komposit tepung ubi ungu

2. Aroma

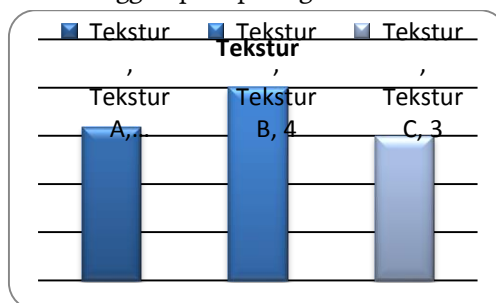
Hasil uji inderawi pada aspek aroma dari sampel kue gapit ubi ungu dapat diketahui rerata sampel A termasuk kriteria cukup harum dengan rerata 3,25, sedangkan sampel B termasuk kriteria harum dengan rerata 3,06 dan sampel C termasuk kriteria sangat harum dengan rerata 4,25. Untuk memperjelas dalam menyimpulkan penjelasan diatas maka, dapat dilihat dari nilai rata – rata tertinggi seperti pada gambar berikut:



Gambar 5. Histogram nilai rerata penilaian kualitas aroma kue gapit komposit tepung ubi ungu

3. Tekstur

Hasil uji inderawi pada aspek tekstur dari sampel kue gapit ubi ungu dapat diketahui rerata sampel A termasuk kriteria sangat renyah dengan rerata 4,00, sedangkan sampel B termasuk kriteria renyah degan rerata 3,19 dan sampel C termasuk kriteria cukup renyah dengan rerata 3,00. Untuk memperjelas dalam menyimpulkan maka, dapat dilihat dari nilai rata – rata tertinggi seperti pada gambar berikut:

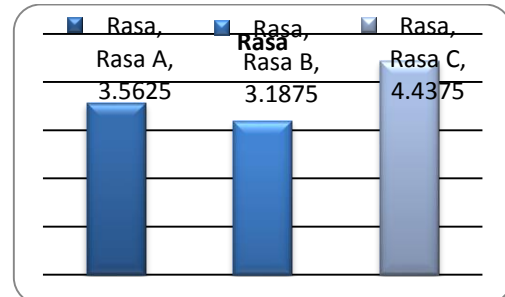


Gambar 5. Histogram nilai rerata penilaian kualitas tekstur kue gapit komposit tepung ubi ungu

4. Rasa

Hasil uji inderawi pada aspek rasa dari sampel kue gapit ubi ungu dapat diketahui rerata sampel A termasuk kriteria manis cukup ideal dengan rerata 3,19, sedangkan sampel B

termasuk kriteria manis ideal degan rerata 3,56 dan sampel C termasuk kriteria manis sangat ideal dengan rerata 4,44. Untuk memperjelas dalam menyimpulkan maka, dapat dilihat dari nilai rata – rata tertinggi seperti pada gambar berikut:



Gambar 5. Histogram nilai rerata penilaian kualitas rasa kue gapit komposit tepung ubi ungu

5. Uji Kandungan Serat dan anthosianin

Hasil uji kandungan serat dan anthosianin pada ketiga sampel kue gapit ubi ungu adalah sebagai berikut:

Tabel 9. Hasil Uji Kandungan serat dan anthosianin kue gapit ubi ungu

Kode Sampel	Anali sis	UI angan 1	UI angan 2	R ata-rata
5	Serat	1,	1,	1,
0%	antho	0422%	0337%	03795%
	sianin	8,	8,	8,
		5496	5911	57035
		ppm	ppm	ppm
6	Serat	1,	1,	1,
0%	Anth	3609%	3379%	3494 %
	osianin	11	11	1
		,3820	,3405	1,36125
		ppm	ppm	ppm
7	Serat	1,	1,	1,
0%	Anth	4388%	5429%	49035%
	osianin	12	12	1
		,3205	,3622	2,34135
		ppm	ppm	ppm

Pada tabel diatas menunjukan bahwa kandungan gizi kue gapit ubi ungu hasil eksperimen yang menunjukkan hasil lebih banyak kandungan Serat dan Anthosianin terdapat pada sampel 70%, yaitu kandungan serat sebesar 1,5429% dan kandungan anthosianin sebesar 12,3622 ppm

6. Uji Kesukaan

Hasil uji kesukaan masyarakat berdasarkan hasil analisis deskriptif persentase terhadap kue gapit ubi ungu dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 10. Hasil Uji Kesukaan kue gapit ubi ungu

Kue gapit ubi ungu. Sampel 213 yaitu dengan komposit tepung ubi ungu 50% rasa (3,6), aroma (3,7), tekstur(4,0), warna(3,8), jumlah reratanya 75,5%. sampel 313 yaitu dengan komposit tepung ubi ungu 60% rasa (3,6), aroma (3,3), tekstur(3,7), warna(3,8), jumlah reratanya 71,9% . sampel 144 yaitu dengan komposit tepung ubi ungu 70% rasa

Indikator	SAMPSEL		
	2	3	1
	13	13	44
Warna	3 .6	3 .6	3. 7
Aroma	3 .7	3 .3	3. 9
Tekstur	4 .0	3 .7	3. 8
Rasa	3 .8	3 .8	4. 0
%	7 5.5%	7 1.9%	7 6.7%
Kriteria	S	S	S

(3,7), aroma (3,8), tekstur(3,9), warna(4,0), jumlah reratanya 76,7%. Ketiga sampel termasuk dalam kriteria suka, namun masyarakat cenderung lebih suka dengan sampel 144 kue gapit dengan komposit 70%, karena dilihat dari reratanya yang lebih besar dari sampel lainnya

Simpulan

Ada perbedaan kualitas inderawi kue gapit ubi ungu dengan komposit 50%, 60%, 70% Untuk aspek warna, aroma tekstur,dan rasa. Kue gapit ubi ungu, kualitas inderawi yang terbaik adalah sampel C kue gapit ubi ungu komposit 70%

Hasil uji kesukaan ketiga sampel kue gapit ubi ungu yang paling disukai adalah kue gapit

ubi ungu komposit 70%, karena warnanya ungu pekat, aromanya sangat harum khas ubi ungu, teksturnya cukup renyah, dan rasa manis sangat ideal khas ubi ungu, kue gapit ubi ungu komposit 60% disukai karena warnanya ungu, aroma harum khas ubi ungu, tekstur renyah, dan rasanya manis khas ubi ungu dan kue gapit ubi ungu komposit 50% disukai karena warnanya ungu muda, aroma cukup harum khas ubi ungu, teksturnya sangat renyah, dan rasanya manis cukup ideal.

Berdasarkan data hasil uji kandungan gizi ketiga sampel kue gapit ubi ungu adalah sampel C kue gapit ubi ungu komposit 70% kandungan serat yang dimiliki 1,03795% dan anthosianin 8,57035 ppm, sampel B kue gapit ubi ungu komposit 60% kandungan serat yang dimiliki 1,3494% dan anthosianin 11,36125 ppm, dan sampel C kue gapit ubi ungu komposit 50% kandungan serat yang dimiliki 1,49035% dan anthosianin 12,34125 ppm

PENUTUP

1. Dosen penguji yang telah memberikan kritik dan saran demi tersempurnanya laporan penelitian ini.
2. Dra. Rosidah, M.Si, Dosen pembimbing I yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan.
3. Drs. Titin Agustina, M.Kes, Dosen pembimbing II yang telah meluangkan waktu untuk memberikan bimbingan.

Richana, Nur. 2012. *Ubi kayu dan Ubi jalar, Botani – Budidaya, Teknologi Proses, Teknologi, Pasca Panen*. Bogor : Nuansa

4. Segenap dosen Jurusan TJP Universitas Negeri Semarang yang telah memberikan bekal ilmu.
5. Serta semua pihak yang tidak dapat disebutkan satu persatu.

DAFTAR PUSTAKA

Sudjana. 2002. *Metode Statistik*. Bandung : Tarsito

Sarwono, B. 2005. *Ubi jalar Cara Budidaya yang Tepat Efisien dan Ekonomis Seni Agribisnis*. Jakarta : Sluaelaya.

Arikunto, S. 2006. *Prosedur Penelitian*. Jakarta : Bineka Cipta

Kartika, Bambang. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta : UGM

Sugiono. 2009. *Metode Penelitian Pendidikan*. Bandung

<http://cara-membuat.net/cara-membuat-kue-kering-semprong#>

www.bogasariflour.com

Almatsier, S. 2004. *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta : Gramedia.

Bptp – kaltim @litbang.deptan.go.id

