

ABSTRAK

Ita Purnama Sari, 1328042026.
“Peningkatan Mutu *Stick* dengan Penambahan Labu Kuning . “
Skripsi. Pendidikan Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Makassar, 2018. Dibimbing oleh Nahriana dan Slamet Widodo .

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan tepung dari buah labu kuning, proses pembuatan *stick* dari buah labu kuning, penerimaan panelis terhadap *stick* labu kuning, penelitian merupakan penelitian eksperimen. Tempat penelitian di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah *Score sheet*, *mean*, *anova*, dan *duncan test*. Hasil menunjukkan bahwa menggunakan dengan mengkaji *stick* labu kuning meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, over all, uji hedonik analisis data hasil 1.pembuatan di mulai dari persiapan bahan, pengupasan dan pembuangan bagian yang tidak digunakan, pencucian, pengecilan ukuran, pengeringan, penepungan, pengayakan dan tepung labu kuning. 2. Penepungan *stick* di mulai dari persiapan bahan, penimbangan bahan, pengukusan labu kuning, pencampuran bahan (tepung terigu, tapioka, tepung labu kuning, telur, margarine, dan gula halus), pencetakan adonan, penggorengan *stick*, *stick* labu kuning, pendinginan/toples 3.penilaian penghasilan warna kecoklatan,

aroma harum labu kuning, tekstur renyah, rasanya manis gurih, secara keseluruhan *stick* kualitas baik dan penerima suka. pada uji organoleptik hasil mutu terbaik yaitu F2 dengan penambahan tepung labu kuning 15,3 gram dan tepung terigu 33,2 gram dengan nilai rata-rata warna (4,38), aroma (4,54), tekstur (4,38), rasa (4,54), over all (4,46) dan uji hedonik (4,46) .Tingkat kesukaan panelis dikategorikan baik.

Kata Kunci : Labu Kuning, Tepung Labu Kuning, *stick* Labu kuning

1. PENDAHULUAN

Indonesia sebagai negara kepulauan yang beriklim tropis memiliki keanekaragaman, sumber hewani dan hayati sangat belimpah dimiliki Indonesia baik jenis maupun potensinya. Berbagai jenis biota telah dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan, akan tetapi konsumsi buah labu kuning bagi masyarakat Indonesia masih relatif rendah, di beberapa sentra produksi, baik di Jawa, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat dan Kalimantan Selatan komoditas ini

telah ditanam pada luasan tidak kurang dari 300 hektar namun pemanfaatan dari komoditas ini masih sangat rendah. Minimnya tingkat konsumsi ini dikarenakan beberapa faktor diantaranya distribusi pertanian masyarakat Indonesia belum merata, tidak praktis dalam preparasi, dan kurangnya keanekaragaman produk pangan hasil pertanian (Made Astawan 2004).

Keanekaragaman makanan merupakan sumber utama globalisasi, terutama jika berorientasi pada sumber daya pangan dan pengetahuan lokal. Keanekaragaman pangan juga berpeluang untuk mendorong laju produksi keanekaragaman hayati. Mengembangkan teknologi pengolahan produk pangan, serta meningkatkan kesadaran masyarakat

untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang. Keanekaragaman pangan memiliki tiga unsur yaitu produk pangan, teknologi dan masyarakat sebagai konsumen. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga semakin bergeser. Kini bahan pangan yang mulai banyak diminati oleh

komposisi gizi yang baik, cita rasa yang enak, penampilan yang menarik tetapi juga bersifat fungsional untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, memperbaiki fungsi fisiologis atau membantu menyembuhkan penyakit.

Berkembangnya pola konsumsi masyarakat khususnya pangan yang bersumber dari sayuran buah labu kuning merupakan tantangan baru untuk meningkatkan produksi dan kualitas produk. Untuk menjawab tantangan tersebut penulis membuat suatu inovasi makanan yang mudah dibuat, digemari semua kalangan dan yang paling penting adalah memiliki nilai gizi yang tinggi.

Salah satu produk yang dapat dilakukan adalah membuat *stick* dengan memanfaatkan bahan dasar dari labu kuning yang sebelumnya akan dibuat menjadi tepung. *Stick* merupakan makanan kegemaran keluarga, dari anak-anak sampai dengan orang dewasa.

Pemanfaatan buah labu kuning sebagai tambahan bahan dasar pada pembuatan *stick* dengan alasan bahwa buah labu kuning banyak mengandung gizi terutama kalsium, vitamin dan protein dan sangat cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak. Setelah berbentuk tepung kegunaannya akan lebih beragam. Penambahan tepung labu kuning sebagai bahan substitusi untuk meningkatkan nutrisi *stick* terutama kandungan protein di dalamnya.

2. TUJUAN PENELITIAN

1. Untuk mengetahui proses pembuatan tepung labu kuning.
2. Untuk mengetahui proses pembuatan *stick* dari labu kuning.

Untuk mengetahui penerimaan panelis terhadap *stick* labu kuning.

3. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini adalah jenis penelitian eksperimen. Eksperimen yang dimaksud dalam penelitian ini adalah melakukan

eksperimen pembuatan *stick* dari bahan dasar tepung labu kuning.

4. Teknik Pengumpulan Data

1. Angket

Angket yang digunakan dalam penelitian ini ada 2 yaitu:

- a. *Score sheet* uji hedonik.
- b. *Score sheet* uji mutu hedonik.

1. *Score sheet* dibuat untuk uji organoleptik terdiri dari uji hedonik dan uji mutu hedonik guna mendapatkan data tentang *Stick* terpilih dari panelis. Dalam *score sheet* ini dicantumkan spesifikasi dari produk yang merupakan keterangan yang jelas, singkat dan tepat menyangkut sifat-sifat organoleptik dari produk tersebut.

6. Definisi Operasional

Untuk menyamakan persepsi maka definisi operasional penelitian ini adalah

1. Labu yang dijadikan tepung adalah labu *Cucurbita Maxima* yang mengkal karena kandungan air yang rendah.

2. Tepung labu kuning adalah tepung yang terbuat dari buah labu kuning yang sudah dikeringkan dan disaring.
3. *Stick* labu kuning adalah *stick* yang terbuat dari tepung labu kuning yang melalui beberapa pencampuran bahan (labu kuning, tepung tapioka, tepung terigu, margarin, gula halus, air)

5. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif kuantitatif. Tingkat kesukaan panelis tentang kualitas kualitas *stick* dari tepung labu kuning didapatkan melalui penilaian secara uji organoleptik dengan menilai empat indikator yaitu warna, aroma tekstur, dan rasa. Data yang di peroleh akan dianalisis dengan dua teknik. Data penilaian dari panelis ahli

menggunakan mean dan uji beda yang menggunakan uji rata-rata serta lanjut *duncan*. Rumus Mean (rata-rata hitung), Mean biasa dirumuskan dengan jumlah seluruh angka yang ada pada data dibagi dengan

7. HASIL PENELITIAN

Proses Pembuatan Tepung Labu Kuning

Proses pembuatan tepung labu kuning dilaksanakan di laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Makassar. Jenis labu kuning yang digunakan adalah jenis labu kuning *Cucurbita maxima*. Kegiatan eksperimen ini dilakukan untuk mendapatkan formula tepung labu kuning yang akan digunakan dalam pembuatan *stick* dengan melalui beberapa tahap. Tahap-tahap yang dimaksud adalah:

a. Persiapan Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam proses pembuatan tepung labu kuning adalah:

banyaknya angka pada data, dengan notasi rumus sebagai berikut:

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum d_i}{N}$$

$$\bar{X} = \frac{\sum f_i \cdot X_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum f_i \cdot d_i}{N} \text{ atau menggunakan rumus } \bar{X} = \bar{X}_d + \frac{\sum f_i \cdot U_i \cdot I}{N}$$

Keterangan:

\bar{X} = rata-rata

f_i = frekuensi

X_i = titik tengah interval kelas (batas bawah kelas + $\frac{1}{2}$ lebar interval kelas)

N = banyaknya angka pada data (total frekuensi)

\bar{X}_d = Angka (titik tengah interval kelas) yang diduga sebagai rata-rata (guess mean)

d_i = selisih antara rata-rata yang diduga dengan titik tengah interval kelas ($X_i - \bar{X}_d$)

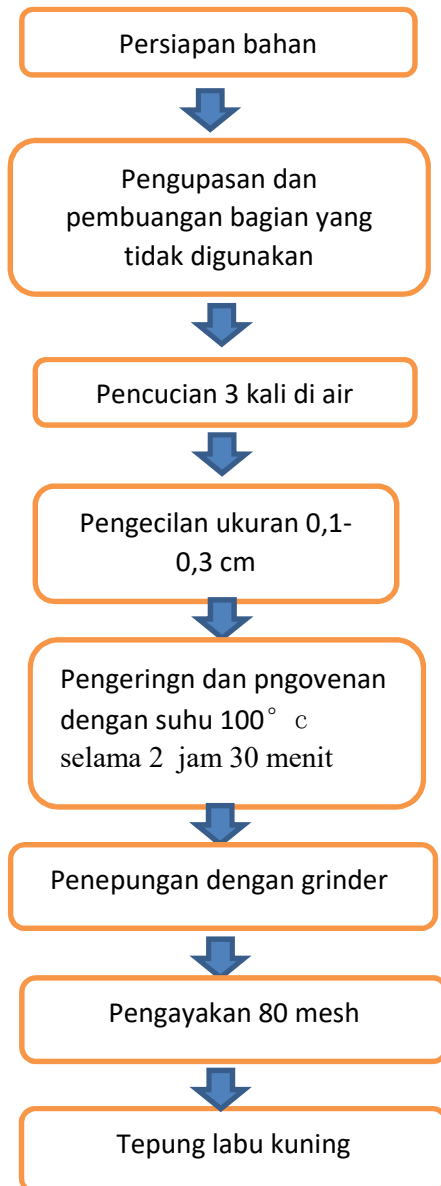
U_i = working unit ($\frac{d_i}{I}$)

I = lebar interval kelas

1. Wadah, digunakan untuk menyimpan buah labu
2. Talenan (*Cutting board*), digunakan alas memotong labu kuning
3. Pisau (*knife*), digunakan untuk mengiris labu kuning
4. Saringan (*strainer*), digunakan untuk menyaring stick labu kuning yang sudah digoreng
5. *Grinder*, digunakan untuk menghaluskan labu kuning yang sudah di oven
6. Oven, Sebagai tempat memanggang labu kuning
7. Timbangan digital, digunakan untuk mengukur bahan.

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan tepung adalah buah labu kuning

b. Proses Penepungan



. UJI PERSYARATAN ANALISIS

uji persyaratan analisis dalam penelitian ini adalah :

1. Tersedianya produk

Produk dalam hal ini adalah *stick* labu kuning yang menggunakan tiga formulasi f1, f2, dan f3 yang akan di uji organoleptik pada aspek warna, aroma, tekstur, rasa, *over all*, mutu hedonik dan uji hedonik

2. Tersedianya instrumen penelitian

Instumen penelitian menggunakan *score sheet*, untuk mengetahui tingkat penerimaan (mutu hedonik) dan kesukaan (uji hedonik) terhadap *stick* labu kuning.

PEMBAHASAN

Indonesia sebagai beragam kepulauan yang beriklim tropis memiliki keanekaragaman sumber hewani dan hayati sangat berlimpah di miliki indonesia baik jenis maupun potensinya. Berbagai jenis biota telah dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan pangan, akan tetapi konsumsi buah labu kuning bagi masyarakat indonesia

masih relatif rendah, di beberapa sentra produksi, baik di Jawa, Sulawesi Selatan, Sumatra Barat dan Kalimantan Selatan komoditas ini telah ditanam pada luasan tidak kurang dari 300 hektar namun pemanfaatan dari komoditas ini masih sangat rendah. Minimnya tingkat konsumsi ini dikarenakan beberapa faktor diantaranya distribusi pertanian masyarakat Indonesia belum merata, tidak praktis dalam preparasi, dan kurangnya keanekaragaman produk pangan hasil pertanian (Made Astawan 2004).

Keanekaragaman makanan merupakan sumber utama globalisasi, terutama jika berorientasi pada sumber daya pengetahuan lokal. Keanekaragaman pangan juga berpeluang untuk mendorong laju produksi keanekaragaman hayati. Mengembangkan teknologi pengolahan produk pangan, serta meningkatkan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip gizi seimbang. Keanekaragaman pangan memiliki tiga

unsur yaitu produk pangan, teknologi masyarakat sebagai konsumen. Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat, tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga semakin bergeser. Kini bahan pangan yang mulai banyak di minati oleh konsumen bukan hanya yang memiliki komposisi gizi yang baik, cita rasa yang enak, penampilan yang menarik tetapi juga bersifat fungsional untuk menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh, memperbaiki fungsi fisiologis atau membantu menyembuhkan penyakit. Berkembangnya pola konsumsi masyarakat khususnya pangan yang bersumber dari sayuran buah labu kuning merupakan tantangan baru untuk meningkatkan produksi dan kualitas produk. Untuk menjawab tantangan tersebut panelis membuat suatu inovasi makanan yang mudah dibuat, digemari semua kalangan dan yang paling penting adalah memiliki nilai gizi yang tinggi.

Salah satu produk yang dapat dilakukan adalah membuat *stick* dengan memanfaatkan bahan dasar dari labu kuning yang sebelumnya akan dibuat menjadi tepung. *Stick* merupakan makanan kegemaran keluarga, dari anak-anak sampai dengan orang dewasa. Pemanfaatan buah labu kuning sebagai tambahan bahan dasar pada pembuatan *stick* dengan alasan bahwa buah labu kuning banyak mengandung gizi terutama kalsium, vitamin dan protein sangat cocok untuk pertumbuhan dan perkembangan anak-anak. Oleh karena itu, peneliti mencoba melakukan pemanfaatan nilai guna dari labu kuning untuk diolah menjadi suatu produk *stick* labu kuning serta untuk menambah pengetahuan dan keterampilan mahasiswa khususnya dibidang tata boga.

KETERBATASAN PENELITIAN

Penelitian ini hanya mengkaji formulasi *stick* sehingga produk diterima panelis dan tidak atau belum dilakukan uji kandungan gizi dan serta vertifikasi terhadap kesehatan atau ekonomi masyarakat

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilaksanakan maka ditarik kesimpulan bahwa

1. Proses pembuatan Tepung labu kuning melalui Pengupasan, pembersihan, pemotongan, Pengovenan 100° C selama 2 jam 30 menit, kemudian penghalusan menggunakan *grinder*, bahan yang telah dihaluskan lalu diayak menggunakan ayakan 80 mesh.
2. Proses pembuatan *stick* labu kuning dengan hasil resep yang terbaik yaitu resep standar dengan melalui proses persiapan bahan, penimbangan bahan, pencampuran, pencetakan, dan penggorengan.

3. Hasil organoleptik yang dilakukan terhadap *stick* substitusi tepung labu kuning menghasilkan formulasi terbaik yang diujikan kepada panelis yaitu formula F2

SARAN

Berdasarkan kesimpulan, maka diajukan

1. Diharapkan adanya kebijakan atau dukungan dari stakeholder pada penelitian yang berhubungan dengan pemanfaatan potensi sumber daya alam khususnya nabati untuk dijadikan produk yang memiliki nilai ekonomis.
2. Formula resep yang dihasilkan penelitian ini dapat dijadikan acuan pada kegiatan yang relevan bagi peneliti selanjutnya tentang kandungan gizi atau ketahanan pangan.
3. Untuk masyarakat dan industri dapat dijadikan sebagai pedoman untuk melakukan pengembangan teknologi pangan yang berbasis tepung labu kuning untuk meningkatkan pendapatan dan perekonomian.