

DAYA TERIMA KUE PUKIS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG REBUNG (*Dendrocalamus Asper*)

Hj. Hikmawati Mas'ud^{1*}, A.Ayu Lestari²

¹Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

²Alumni STr Gizi dan Dietetika Poltekkes Kemenkes Makassar

Korespondensi : hikmawatimasud@gmail.com

ABSTRACT

Pukis is one of traditional cake from Central Java, namedly Banyumas Regency. Pukis is made of dough including heat fluor, eggs, sugar, coconut milk, yeast. To enrich the value of nutrition inside of Pukis, the fluor modified by bamboo shoot fluor. This study aims to determine the acceptability and analysis of the fiber contain of Pukis with the substation of bamboo shoot fluor. This research used a pre-experimental research with Post Test Group Design. Results, According to the Chi Square Test, the favored color aspect was 10% concentration, 15% for the most favored aroma and taste, 20% concentration for texture aspect. The fiber content inside of product release 65.1 grams for the best concentration in one recipe. In Conclusion, for 95.2 grams in one ingredient recipe using 15% concentration for the best result. Suggestions, for further researchers can improve the analyze other nutrients of product.

Keywords : Fiber, Bamboo Shoot Fluor, Pukis and Acceptability

PENDAHULUAN

Obesitas merupakan masalah global terjadi baik pada negara maju maupun negara berkembang. Masalah kejadian obesitas ini tergolong masalah kesehatan yang bersifat mutlak untuk ditangani, selain masalah gizi kurang. Prevalensi obesitas masih menunjukkan mengalami peningkatan. Berdasarkan data Riskesdas tahun 2007, pada usia dewasa ≥ 15 tahun mencapai 18,8%, pada tahun 2013 mencapai 26,6% dan pada tahun 2018 mengalami peningkatan sebanyak 31,0% (Kemenkes, 2018).

Adapun Faktor-faktor penyebab obesitas yaitu kurangnya aktivitas fisik, gaya hidup, mengonsumsi makanan tinggi lemak dan serat yang rendah. Sayur merupakan pangan tinggi serat, salah satunya rebung. Penggunaan rebung menjadi bahan dasar tepung dan

melakukan pengolahan produk menghasilkan kue pukis dengan serat yang tinggi. Pukis merupakan kue yang terkenal di seluruh nusantara berasal dari Banyumas, Jawa Tengah. Bahan dasar kue pukis, yaitu adonan yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula pasir, santan dan ragi. Digabung menjadi satu lalu dimasukkan ke dalam cetakan pukis dan melalui proses pemanggangan. Untuk mengetahui daya terima dan analisis kandungan serat kue pukis substitusi tepung rebung, menggunakan uji organoleptik konsentrasi 10%, 15% dan 20%.

METODE

Jenis dan Desain Penelitian

Jenis penelitian ini menggunakan pra-eksperimental yang bertujuan untuk mengetahui kandungan serat dan daya terima kue pukis substitusi tepung rebung dengan tiga konsentrasi yang berbeda, yaitu 10%, 15% dan 20%. Perhitungan kandungan serat menggunakan TKPI kes Makassar, pembuatan produk di rumas peneliti, uji daya terima dilakukan di Kabupaten Luwu.

Jenis dan Cara Pengumpulan Data

Jenis data bersumber dari data primer yaitu data daya terima yang dari hasil formulir uji hedonik pada kue pukis dengan substitusi tepung rebung yang terdiri dari 4 aspek penilaian (warna, aroma, tekstur, dan rasa) dengan skor 2 = suka dan 1 = tidak suka. Pengumpulan data diperoleh dari 25 orang panelis tidak terlatih yang mengisi formulir. Penilaian ini menggunakan skala hedonik. Pengumpulan data analisis kandungan nilai gizi diperoleh dari hasil perhitungan dari Tabel Komposisi Pangan Indonesia.

Adapun tahapan penilaian produk yaitu : Panelis dipersilahkan duduk pada kursi yang telah disediakan, memberikan penjelasan singkat tentang cara pengisian formulir, membagikan sampel dan air mineral serta formulir penilaian,

(Tabel Komposisi Pangan Indonesia). Desain penelitian menggunakan *post test group design*.

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari-Mei 2020. Pembuatan tepung rebung di laboratorium teknologi pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemen

menyampaikan kepada panelis untuk minum setelah selesai mencicipi satu sampel, memberikan kesempatan kepada panelis untuk menilai dan menuliskan penilaiannya di lembar penilaian, mengumpulkan formulir yang telah diisi oleh panelis. Data yang diperoleh diolah menggunakan aplikasi komputer dan disajikan dalam bentuk tabel dan narasi.

HASIL

Pembuatan Tepung Rebung dilakukan dengan menggunakan rebung yang sudah di keringkan dari 8877 gr rebung menjadi 477 gram tepung. Setelah di ayak menghasilkan 357 gr tepung, dikeringkan kembali agar kadar air berkurang dengan menggunakan *cabinet dryer* suhu 60°C selama ±22 jam. Untuk pembuatan kue pukis dibuat substitusi tepung rebung dengan 3 konsentrasi yaitu 10%, 15%, 20%.

Tabel 1
Distribusi Hasil Analisis Uji Kesukaan dari Aspek Warna Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Rebung

Daya Terima	Konsentrasi						p
	10%		15%		20%		
	n	%	n	%	n	%	
Suka	22	88	21	84	15	60	0,038
Tidak Suka	3	12	4	16	10	40	
Total	25	100	25	100	25	100	

Tabel 2
Distribusi Hasil Analisis Uji Kesukaan dari Aspek Aroma Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Rebung

Daya Terima	Konsentrasi						P
	10%		15%		20%		
	n	%	n	%	n	%	
Suka	20	80	22	88	21	84	0,743
Tidak Suka	5	20	3	12	4	16	
Total	25	100	25	100	25	100	

Tabel 3
Distribusi Hasil Analisis Uji Kesukaan dari Aspek Tekstur Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Rebung

Daya Terima	Konsentrasi						P
	10%		15%		20%		
	n	%	n	%	n	%	
Suka	15	60	15	60	19	76	0,390
Tidak Suka	10	40	10	40	6	24	
Total	25	100	25	100	25	100	

Tabel 4
Distribusi Hasil Analisis Uji Kesukaan dari Aspek Rasa Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Rebung

Daya Terima	Konsentrasi						P
	10%		15%		20%		
	n	%	n	%	n	%	
Suka	14	44	20	80	18	72	0,173
Tidak Suka	11	56	5	20	7	28	
Total	25	100	25	100	25	100	

Tabel 5
Kandungan Serat Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Rebung

Kandungan Gizi	Per Resep		
	10%	15%	20%
Serat (g)	65,1	95,2	125,3

Hasil uji tingkat kesukaan dari segi aspek paling banyak disukai: aspek warna dengan konsentrasi 10% (88%), aspek aroma konsentrasi 15% (88%), aspek tekstur konsentrasi 20% (76%) dan aspek rasa dengan konsentrasi tepung rebung 15% (80%)

Perhitungan kandungan serat menggunakan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) dimana dalam satu resep kandungan seratnya adalah: 65,1 gr, 95,2 gr, 125,3 gr untuk masing-masing substitusi 10% , 15%, 20% tepung rebung.

PEMBAHASAN

Warna sangat mempengaruhi daya tarik seseorang, sehingga aspek warna dalam mengolah makanan sangatlah penting, karena dapat menentukan suka atau tidak suka terhadap makanan tersebut (Winarno, 2004). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa konsentrasi 10% sebanyak 22 orang disukai panelis dari aspek warna. Pada uji statistik menunjukkan nilai signifikan berdasarkan aspek warna yaitu $P < 0,05$ (0,038) berarti terdapat perbedaan dari ketiga konsentrasi yang diberikan. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian (Indri, 2019) “*Daya Terima Pie Selai Buah Naga dengan Substitusi Tepung Rebung*”, uji kesukaan tertinggi 5%.

Indera penciuman juga sangat berpengaruh terhadap penilaian seseorang mengenai makanan, aroma yang merupakan atribut penilaian mampu mempengaruhi responden (Winarno, 2004). Pada konsentrasi 15% dengan 22 panelis merupakan tingkat kesukaan

panelis untuk aspek aroma. Nilai signifikansi yaitu $P > 0,05$ (0,743) berarti bahwa tidak terdapat perbedaan kesukaan aroma kue pukis di setiap penambahan tepung rebung. Sejalan dengan hasil penelitian (Indri, 2019) “*Daya Terima Pie Selai Buah Naga dengan Substitusi Tepung Rebung*” dengan adanya substitusi tepung rebung pada kue pie tidak mempengaruhi pada aspek aroma, uji kesukaan tertinggi 10%.

Tekstur makanan merupakan gambaran terhadap kemampuan suatu produk makanan untuk mempertahankan suatu tekanan (Winarno, 2004). Tingkat kesukaan panelis untuk aspek tekstur yang disukai panelis yaitu pada konsentrasi 20% dengan 19 panelis (76%). Hasil uji statistik menunjukkan nilai signifikan berdasarkan aspek tekstur yaitu $P > 0,05$ (0,390) yang berarti bahwa tidak terdapat perbedaan kesukaan tekstur kue pukis di setiap penambahan tepung rebung. Berbeda dengan hasil penelitian (Indri, 2019) “*Daya Terima Pie Selai Buah Naga dengan Substitusi Tepung Rebung*” dengan adanya substitusi tepung rebung pada kue *pie* terdapat perbedaan kesukaan tekstur *pie* di setiap substitusi tepung rebung. Hal ini dikarenakan semakin banyak penambahan tepung rebung, tekstur *pie* rapuh dan mudah hancur, uji kesukaan tertinggi 5%.

Aspek rasa merupakan penilaian yang penting, dapat diketahui dengan mencicipi makanan dengan indera pengecap (lidah). Semakin tinggi usia seseorang maka kepekaan indera perasa akan berkurang, sehingga kepekaan rasa

setiap orang berbeda-beda (Winarni, 2004).Tingkat kesukaan panelis untuk aspek rasa yang disukai yaitu konsentrasi 15% dengan 20 panelis (80%). Hasil uji statistik menunjukkan nilai signifikan berdasarkan aspek tekstur yaitu $P>0,05$ (0,173) berarti tidak terdapat perbedaan kesukaan tekstur kue pukis di setiap penambahan tepung rebung. Ada beberapa faktor yang menyebabkan tidak adanya perbedaan kesukaan rasa, salah satunya yaitu keseimbangan rasa sudah tepat. Berbeda dengan penelitian yang dilakukan oleh (Indri, 2019) “Daya Terima *Pie* Selai Buah Naga dengan Substitusi Tepung Rebung” menunjukkan bahwa substitusi tepung rebung yang paling disukai yaitu pada konsentrasi 5% yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari semua konsentrasi. Hal ini disebabkan semakin banyak penambahan tepung rebung pada *pie* selai buah naga, maka tingkat kesukaan panelis makinmenurun.

Adapun hasil analisis kadar serat kue pukis tepung rebung di peroleh hasil yaitu pada konsentrasi 15% yang merupakan hasil terbaik sebesar 95,2 gram dalam satu resep bahan. Apabila dilakukan perbandingan dengan kue pukis tanpa substitusi tepung rebung, terdapat perbedaan kandungan protein sebanyak 4,95 gram, berdasarkan hal tersebut terbukti bahwa ada peningkatan kandungan serat pada produk. Asupan serat menurut World Health Organization (WHO) yaitu 25-30 gr/hari. Sehingga untuk memenuhi kebutuhan serat diperlukan mengonsumsi 200 gram pukis dimana serat yang dihasilkan sebanyak 25,06 gram.

KESIMPULAN

Berdasarkan uji *Chi Square*,aspek

warna yang disukai adalah konsentrasi 10%, aspek aroma dan aspek rasa yang paling disukai adalah konsentrasi 15%, sedangkan aspek tekstur yang paling disukai adalah konsentrasi 20%. Hasil analisis kandungan serat pada konsentrasi terbaik adalah 65,1 g dalam 1 resep.

SARAN

Dalam penelitian selanjutnya dapat menganalisis kandungan zat gizi lainnya dan melakukan daya terima lebih lanjut.

DAFTAR PUSTAKA

- Andoko, A. (2003). *Budi Daya Bambu Rebung*. Yogyakarta: Kanisius.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. (2017). *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Jakarta: Kementerian Kesehatan RI.
- Indri. (2019). *DAYA TERIMA PIE SELAI BUAH NAGA*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Makassar.
- Kemenkes. (2018). *Riset Kesehatan Dasar*. Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan Kementerian Kesehatan RI.
- Rizkiyani, N., Kamal, R., & Hamid, Y. H. (2016). Pengaruh Penambahan Rebung Betung. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 1(1), 25–31.
- Winarno, F.. (2004). *Buku Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : PT Gramedia Pustaka Utama
- Winarti, S. (2010). Makanan Fungsional. In *FoodTech - BINUS* (p. 8). Yogyakarta : Graha Ilmu.
<http://foodtech.binus.ac.id/2015/01/13/makanan-fungsional/>