

INOVASI KUE SERUNI BERBASIS LABU SIAM DAN KACAG HIJAU

2019

Andi Alif Nurkhalisah, Vany Octaviany., S.Par., MM.Par., Dendi Gusnadi S.Par., MM.Par
 Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom
 Corresponding Author: alifnurkhalisah@gmail.com,
 vany@tass.telkomuniversity.ac.id dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang labu siam sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni yang merupakan kue tradisional khas Kota Makassar. Labu siam digunakan sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni dan kacang hijau sebagai bahan isian karena Labu siam mempunyai banyak kandungan gizi, salah satunya yakni kalori yang rendah sehingga dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Selain itu labu siam juga mudah didapatkan di pasaran dengan harga yang terjangkau. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep kue seruni dengan mengganti tepung ketan menggunakan labu siam dan bagaimana daya terima konsumen terhadap kue seruni yang berisi kacang ijo. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dan dilakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 100 orang konsumen dengan menyebarkan kuesioner. Hasil penelitian yang dilakukan menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk kue seruni menggunakan labu siam sebagai bahan kulit yaitu 150 gr labu siam, 80 gr tepung terigu, 55 gr gula, 50 ml air dan kacang hijau sebagai bahan isian yaitu 200 gr kacang hijau, 80 gr gula aren, 850 ml air. Untuk daya terima konsumen dengan nilai skala 3-5 yaitu cukup suka sampai sangat suka. Serta manfaat kesehatan dari kue seruni yaitu dapat menstabilkan kolesterol dan dari segi *food cost* yang dibutuhkan cukup rendah yaitu 37,5 % dibandingkan dengan kentang. Maka kue seruni menggunakan labu siam dan kacang hijau dapat diterima konsumen untuk dikonsumsi.

Kata Kunci: Kue Seruni, Tepung Ketan, Labu siam & Kacang Ijo

ABSTRACT

This study discusses chayote as a substitute for sticky rice flour in Seruni cake which is a traditional cake typical of Makassar City. Chayote is used as a substitute for glutinous flour on cereal cakes and green beans as filling material because Siamese squash has a lot of nutrient content, one of which is low calorie so that it can be consumed by all people. Besides, chayote is also easily available on the market at an affordable price. The purpose of this study was to find the Seruni cake recipe by replacing sticky rice flour using pumpkin and how the consumers received the seruni cake containing green beans. This research was conducted using the experimental method and the consumer acceptance test was carried out by organoleptic tests to 100 consumers by distributing questionnaires. The results of the research show that the recipe formulation is suitable for seruni cake using chayote as a skin ingredient, namely 150 grams of Siamese squash, 80 grams of flour, 55 grams of sugar, 50 ml of water and green beans as filling ingredients, namely 200 grams of green beans, 80 grams palm sugar, 850 ml of water. To receive consumers with a value of 3-5 scale, that is enough to like it very much. As well as the health benefits of cereal cakes, which can stabilize cholesterol and in terms of the food cost needed is quite low at 37.5% compared to potatoes. Then the seruni cake using chayote and green beans can be accepted by consumers for consumption.

Keywords: Seruni Cake, Glutinous Flour, Siamese Pumpkin & Green Beans

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pulau Sulawesi Selatan berada di tengah Indonesia, sehingga dahulu merupakan wilayah yang dilewati untuk jalur perdagangan. Sulawesi Selatan memiliki sumber daya alam yang melimpah, baik dari darat maupun dari laut, Liechandra & Honggowidjaja (2016). Sulawesi Selatan atau yang lebih dikenal dengan Kota Makassar merupakan kota besar yang memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah, seperti kopi, kakao, cengke, vanili, dan merica merupakan hasil dari sektor perkebunan. Kemudian dilihat dari sektor laut seperti ikan tuna, ikan kakap dan rumput laut. Kota Makassar memiliki banyak atraksi wisata, menurut Swarbrooke (2007:177) dalam Octaviany (2016) atraksi adalah komponen terpenting dalam sistem pariwisata yang merupakan motivasi utama wisatawan melakukan suatu perjalanan. Atraksi wisata dapat berupa alam, buatan manusia, dibangun untuk tujuan tertentu acara special dan mempunyai nilai sejarah. Atraksi wisata yang dapat dikunjungi di Kota Makassar seperti wisata alam, wisata sejarah, dan wisata kuliner. Selain dapat mengunjungi wisata alam di Kota Makassar, wisatawan nusantara (wisnus) dan

wisatawan mancanegara (wisman) dapat menikmati aneka ragam kuliner yang banyak jenisnya, mulai dari makanan khas Kota Makassar seperti coto Makassar, pallubasa, konro, pallumara, palekko, mie titi dan sop saudara. Sampai dengan kue tradisional khas Kota Makassar seperti Barongko, Pisang ijo, Putu cangkiri, Kue seruni, Cucuru bayao, Nagasari, Es pallu butung, Pisang epe', dan Kue biji nangka.

Kota Makassar, terkenal dengan beberapa makanan khasnya seperti kue tradisional, antara lain jalangkote, putu cangkiri, putu kacang, cucuru bayao, baruasa, baroncong, songkolo, dan kue seruni, Sariyanti, (2015). Kue Tradisional khas Kota Makassar memiliki daya tarik yang sangat tinggi bagi masyarakat, dikarenakan rasa dan cara pembuatannya yang diteruskan secara turun temurun, serta pembuatan kue tradisional khas Kota Makassar diolah dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan dimana saja dan bahan utamanya seperti tepung beras ketan, tepung beras biasa, tepung sagu, dan gula aren.

Salah satu kue tradisional khas Kota Makassar adalah kue seruni yang merupakan kue yang berbentuk seperti kembang seruni dan memiliki rasa yang gurih dan manis, karena diolah dengan tepung beras ketan dan santan kelapa asli sehingga memiliki rasa yang enak. Pembuatan kue seruni terbilang unik, karena proses pembuatannya dengan cara dicubit cubit

menggunakan alat yang dikenal dikalangan masyarakat Kota Makassar, dengan sebutan pingset kue atau membuatnya dengan cara mencubit cubit menggunakan tangan. Selain bentuk dan rasanya yang enak, serta cara pembuatannya yang terbilang unik, pada umumnya kue seruni sendiri memiliki warna yang sangat menarik seperti merah, kuning, dan hijau, serta memiliki isian kue yang terbuat dari bahan dasar kentang sehingga membuat rasa kue seruni ini semakin enak. Tepung beras ketan, santan, gula, garam, dan kentang merupakan bahan utama pembuatan kue seruni. Selain rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal, kue seruni disajikan dengan saus santan sehingga menambah cita rasa yang gurih pada kue seruni. Dengan bentuk dan cara pembuatannya yang unik serta rasa yang gurih membuat kue seruni diminati di kalangan masyarakat.

Seiring dengan perkembangan zaman, kue tradisional di Kota Makassar juga mengalami perkembangan. Baik dari segi bentuk atau tampilan, maupun dari segi penggunaan bahan. Salah satunya seperti kue barongko yang awalnya dicetak dengan di bungkus daun pisang, sekarang banyak yang membuat kue barongko dengan di cetak pada cetakan berbentuk bunga, persegi, dan bulat, serta penambahan bahan pada kue barongko seperti agar agar. Namun tidak merubah rasa khas Dari kue tradisional. Tetapi lain halnya dengan inovasi kue seruni, yang bahan pembuatannya dan cara mengelolanya masih sama, seperti bahan bahannya tidak ada yang ditambahkan dan diubah sehingga masih tetap seperti resep aslinya. Cara mengelolah kue seruni pun masih sama karena cara pengolahannya masih tetap dikukus. Maka dari itu penulis tertarik untuk menginovasikan kue seruni dengan cara mengganti tepung ketan putih dengan labu siam serta mengganti isian kue seruni dari kentang menjadi kacang ijo sebagai daya tarik konsumen pada isian nya . Alasan penulis menggunakan labu siam sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni karena selama ini, labu siam hanya dijadikan sebagai sayur bagi masyarakat, dan belum ada yang menginovasikan labu siam sebagai dessert ataupun kue, serta Labu siam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.

Labu siam merupakan salah satu jenis sayuran semacam labu kuning, namun labu siam memiliki warna yang hijau dan bentuk serta rasanya yang berbeda. Batang dari tanaman labu siam kecil akan tetapi panjang. Labu siam banyak dibudidayakan di daerah pegunungan karena hawanya yang sejuk serta lembab. Labu siam memiliki bentuk yang lonjong dan kecil, memiliki daging buah yang lunak dan memiliki rasa manis serta mengandung banyak air. Pada penelitian ini penulis menggunakan kacang hijau sebagai isian kue seruni.

Penulis menginovasikan labu siam terhadap kue seruni karena labu siam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Salah satunya dapat menurunkan kolestrol karena labu siam tidak mempunyai kadar lemak jenuh, kalori yang dikandung labu siam juga sedikit sehingga labu siam dapat mengendalikan kolestrol yang tinggi. Dan harga dari labu siam sangat murah dibandingkan dengan tepung beras ketan. sejauh ini inovasi terhadap labu siam untuk dijadikan sebagai kue tradisional atau bahan kue tradisional dan dessert belum ada ditemukan, serta kandungan yang terdapat pada labu siam sangatlah tinggi. Untuk itu penulis mengangkat labu siam sebagai inovasi terhadap kue seruni dengan menggunakan isian kacang ijo untuk meneliti bagaimana daya terima masyarakat terhadap kue seruni dengan menggunakan bahan dasar labu siam dan kacang ijo sebagai isiannya.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, penulis meninovasikan kue seruni menggunakan labu siam dan kacang hijau

II .KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patiseri

Menurut Faridah, dkk (2008) patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. patiseri berasal dari bahasa Prancis yaitu "patisserie" yang artinya kue kue.

Dalam patiseri ada hal hal yang diperhatikan yaitu cara menyajikan dan mengolah makanan, makanan harus diolah dengan baik dan disajikan dengan menarik agar orang orang yang menikmati makanan mendapatkan keistimewaan khusus dari produk patiseri tersebut. selain rasa dari makanan, seni juga di butuhkan dalam pembuatan patiseri karena seseorang akan mencicipi makanan tersebut dengan pertama kali melihat tampilan makanan, contohnya dari warna dan bentuk merupakan daya tarik seseorang untuk mencicipi makanan.

Menurut Putri, B. R. A., Octaviany, V., & Karsiwi, R. R. M. (2017) Sebelum mengolah makanan diperlukan adanya persiapan. Persiapan ini sangat penting untuk mengefisienkan waktu, yakni mempersiapkan bahan-bahan dan alat yang akan digunakan. Kebersihan tempat dan peralatan merupakan hal utama yang perlu diperhatikan.

2.2 Jajanan Pasar

Jajanan pasar sering disebut kue basah yang biasanya dijual pagi hari. Bahan utama jajanan pasar bukan tepung terigu, melainkan tepung beras, tepung ketan, tepung hankwe, atau tepung sagu, sedangkan cairan yang digunakan biasanya menggunakan santan. Rinto Habsari, (2010) dalam Putri B. S., (2016)

Menurut Nuraida dan Hariyadi (2001) dalam Santoso & Giantara, (2014)) Kue Tradisional adalah makanan yang berupa kudapan atau makanan ringan yang bukan menu makanan utama telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia. Kue tradisional dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang atau di goreng.

2.3 Kue Seruni

Kue ini dinamakan kue kembang seruni karena bentuknya yang mirip dengan bunga seruni atau biasa disebut dengan kembang krisan. Dahulu sering disajikan dalam acara adat suku Bugis. Kue tradisional khas Makassar ini memiliki tekstur yang hampir sama dengan kue ku dari Jawa. Perbedaannya terletak pada isian nya yang menggunakan kentang kukus dan disajikan dengan saus santan yang gurih. Kue ini memang sudah jarang sekali ditemukan di pasar-pasar tradisional ataupun kue toko penjual kue karena memang sudah sedikit orang yang menjual kue ini. Anastasya (2019)

2.4 Labu Siam

Menurut putri (2012) labu siam (*sechium edule*) dikenal masyarakat sebagai sayuran yang mudah didapat dan digunakan sebagai bahan masakan. Selain sebagai sayuran, labu siam dapat menyembuhkan beberapa penyakit sehingga dapat disebut sebagai tanaman obat. Labu siam mempunyai kegunaan sebagai penurun tekanan darah, mempunyai efek diuretik, dapat menyembuhkan demam pada anak anak serta baik digunakan oleh penderita asam urat dan diabetes melitus. Beberapa penelitian menemukan bahwa labu siam memiliki efek anti oksidan, antimikrobal, diuretik, antihipertensi, dan hipokolestrol.

2.5 Kacang Hijau

Kacang hijau adalah tanaman sejenis budidaya dan pala wijaya yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 22% dan merupakan sumber mineral

yang penting, antara lain kalsium dan fosfor yang bermanfaat untuk tulang. Selain itu, kacang hijau juga memiliki kandungan serat yang cukup tinggi yaitu sekitar 7,6 gr/100 gr yang berfungsi untuk melancarkan pencernaan, sehingga mengurangi resiko terhadap berbagai penyakit dan gangguan usus, Mustakim (2013) dalam Wardani (2018).

2.6 Uji Organoleptik

Menurut Nasiru, (2011) Penguji organoleptik disebut penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian dengan memanfaatkan indra manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, minuman ataupun obat.

pengujian organoleptik berperan penting dalam pengembangan produk. Evaluasi sensorik dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dalam produk atau bahan bahan formulasi, mengidentifikasi area untuk pengembangan, mengevaluasi produk pesaing, mengamati perubahan yang terjadi selama proses atau penyimpanan, dan memberikan data yang diperlukan untuk promosi produk

2.7 Daya Terima Konsumen

Menurut Moehyi (1992) Dalam Gusnadi, D., & Achmad, S.H (2018), daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan melalui berbagai indera dalam tubuh manusia, terutama indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Penampilan makanan yang disajikan dapat mempengaruhi selera makan dan Rasa makanan merupakan faktor kedua yang menentukan cita rasa makanan setelah penampilan makanan. Faktor-faktor yang dapat menentukan penampilan makanan antara lain warna, tekstur, bentuk, konsistensi dan rasa makanan. Warna merupakan daya tarik dari suatu makanan. Kombinasi warna yang menarik dapat meningkatkan penerimaan terhadap makanan dan secara tidak langsung menambah nafsu makan.

III METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam menyusun proyek akhir, penulis memilih labu siam dan kacang hijau. Penelitian ini untuk mengetahui labu siam jika digunakan sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni dan kacang hijau digunakan sebagai isian kue seruni. Sementara subjek untuk penelitian ini yaitu daya terima konsumen.

3.2 Metode Penelitian

penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan perlakuan kepada/ subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran.

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu eksperimen, kuesioner. Eksperimen yang dilakukan penulis yaitu dengan menginovasikan labu siam sebagai bahan utama dalam pembuatan kue seruni dan kacang hijau isian kue seruni. penulis menyebarkan kuesioner kepada 100 orang panelis dengan uji organoleptik berjumlah 12 orang dan sebanyak 88 orang untuk uji daya terima konsumen yang

terdiri dari :

Panelis	Jumlah
Panelis Ahli (Uji Organoleptik)	
<i>Commis pastry</i>	10
Cook	2
Jumlah Panelis Ahli	12
Panel Konsumen	
Pegawai Swasta	12
Mahasiswa	50
ASM	6
Ibu Rumah Tangga	12
Wirasahawan	8
Jumlah Panel Konsumen	88

3.4 Uji Organoleptik

- Rasa
- Warna
- Aroma
- Tekstur
- Penampilan Fisik

Hasil penelitian uji organoleptik berdasarkan 5 parameter dinyatakan dengan urutan sebagai berikut :

- Sangat tidak suka
- Tidak suka
- Agak suka
- Suka
- Sangat suka

IV DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Kue Seruni

Kue seruni merupakan kue tradisional yang berasal dari Sulawesi Selatan. Disebut kue seruni karena bentuknya yang menyerupai kembang seruni atau biasa juga disebut bunga kerisan. Di Sulawesi Selatan, kue seruni disajikan pada acara tertentu seperti acara pernikahan, arisan, khitanan, dan aqiqah.

Petani Bugis Sulawesi Selatan gemar bercocok tanam. Dimana hasil bercocok tanam tersebut beragam, salah satunya adalah umbi umbian. Wanita Bugis mengolah umbi umbian tersebut menjadi satu makanan contohnya, ubi jalar kuning yang dijadikan kue kembang seruni. Wanita Bugis Sulawesi Selatan membuat ubi jalar kuning tersebut sebagai bahan isian kue dan membuat kulit kue seruni menggunakan tepung beras ketan dan disajikan dengan saus santan kelapa. Proses pembuatan kue seruni dimulai dengan pembuatan isian kue seruni menggunakan ubi jalar kuning, kemudian membuat kulit kue seruni dengan tepung beras ketan yang dicampurkan dengan santan kelapa. Untuk membentuk kue tersebut seperti kembang seruni, masyarakat Bugis Sulawesi Selatan mencubit cubit adonan kue tersebut hingga membentuk bunga kerisan atau kembang seruni. Seiring dengan perkembangan zaman masyarakat Bugis Sulawesi Selatan mencoba mengganti isian kue seruni menggunakan kentang untuk membuat rasa yang baru pada kue seruni. Pada penelitian ini, penulis menggunakan kacang hijau sebagai isian kue seruni untuk membuat rasa dari isian kue seruni menjadi lebih enak, karena rasa dari kentang cocok dijadikan isian kudapan manis.

4.2 Hasil Pembahasan

4.2.1. Formulasi Resep Kue Seruni Yang Telah Dimodifikasi Menggunakan Labu Siam Sebagai Bahan Kulit.

Bahan	Qty	Unit
Labu siam	150	Gr
Tepung terigu	80	Gr
Gula	55	Gr
Air	50	MI
Pewarna makanan	¼	Gr

4.2.3. Formulasi Saus Santan Kue Seruni

Bahan	Qty	Unit
Santan kelapa	300	MI
Gula	40	Gr
Garam	2	Gr
Tepung terigu	80	Gr

4.3 Karakteristik Organoleptik

a. Rasa

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 kepada panelis Dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan rasa kue seruni berbasis labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian, 48 orang panelis memilih sangat suka dan 38 orang panelis memilih suka. Sedangkan uji organoleptik berdasarkan rasa kue seruni tanpa modifikasi, 57 orang panelis memilih tidak suka dan 33 orang memilih cukup suka. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih memilih kue seruni yang telah dimodifikasi karena rasa dari kue seruni yang menggunakan labu siam dan kacang hijau lebih enak dibandingkan dengan kue seruni yang menggunakan tepung beras ketan dan kentang, karena kentang memiliki rasa yang kurang enak jika dijadikan sebagai bahan isian pada kue.

b. Aroma

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 kepada panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan aroma kue seruni berbasis labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian, 48 orang panelis yang memilih sangat suka, 38 orang panelis memilih suka. Sedangkan uji organoleptik berdasarkan aroma kue seruni tanpa modifikasi, 15 orang memilih sangat suka, 21 orang panelis memilih suka. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih kue seruni yang telah dimodifikasi karena kue seruni yang menggunakan labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian memiliki aroma yang lebih harum dibandingkan dengan kue seruni tanpa modifikasi yang menggunakan tepung beras ketan sebagai bahan kulit dan kentang sebagai bahan isian yang memiliki aroma kurang harum.

c. Tekstur

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 kepada panelis, dapat dilihat bahwa uji organoleptik berdasarkan tekstur kue seruni berbasis labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian, 56 orang panelis memilih sangat suka, 38 orang panelis memilih suka dari 100 panelis. Sedangkan uji organoleptik berdasarkan tekstur kue seruni tanpa modifikasi, 25 orang panelis memilih sangat suka, 27 orang panelis memilih suka dari 100. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyakk memilih kue seruni yang telah dimodifikasi karena kue seruni yang menggunakan labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian

4.2.2. Formulasi Resep Kue Seruni yang Telah Dimodifikasi Menggunakan Kacang Hijau Sebagai Bahan Isian

Bahan	Qty	Unit
Kacang hijau	200	Gr
Gula aren	80	Gr
Air	850	MI

memiliki tekstur yang lembut, sedangkan kue seruni tanpa modifikasi yang menggunakan tepung beras ketan sebagai bahan kulit dan kentang sebagai bahan isian memiliki tekstur yang kenyal.

d. Warna

dapat dilihat bahwa uji organoleptik berdasarkan warna kue seruni berbasis labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian, 70 orang panelis memilih sangat suka, 28 orang panelis memilih suka dari 100 panelis. Sedangkan uji organoleptik berdasarkan warna kue seruni tanpa modifikasi, 69 orang panelis memilih sangat suka, 27 orang panelis memilih suka dari 100. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyakk memilih kue seruni yang telah dimodifikasi karena kue seruni yang menggunakan labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian memiliki warna yang lebih menarik, sama dengan kue seruni tanpa modifikasi juga memiliki warna yang menarik.

e. Penampilan Fisik

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 kepada panelis dapat dilihat bahwa uji organoleptik berdasarkan penampilan fisik kue seruni berbasis labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian, 93 orang panelis memilih sangat suka, 7 orang panelis memilih suka dari 100 panelis. Sedangkan uji organoleptik berdasarkan warna kue seruni tanpa modifikasi, 91 orang panelis memilih sangat suka, 9 orang panelis memilih suka dari 100. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih kue seruni yang telah dimodifikasi karena kue seruni yang menggunakan labu siam sebagai bahan kulit dan kacang hijau sebagai bahan isian memiliki penampilan fisik yang menarik, sama dengan kue seruni tanpa modifikasi juga memiliki penampilan fisik yang menarik karena bentuknya yang berbentuk kembang.

4.4 Manfaat Kesehatan Kue Seruni Berbasis Labu Siam Dan Kacang Hijau

Kandungan yang terdapat pada kulit kue seruni menggunakan labu siam yaitu Air sebesar 33,93%, protein sebesar 5,15 %, lemak sebesar 0,02%, serat sebesar 0,64%, BETN (bahan ekstra tanpa nitrogen) sebesar 60,03%, abu sebesar 0,24% dan kandungan yang terdapat pada isian kue seruni menggunakan kacang hijau yaitu air sebesar 34,92%, protein sebesar 6,95%, lemak sebesar 0,03%, serat 1,90%, BETN (bahan ekstra tanpa nitrogen) sebesar 55,31%, abu sebesar 0,90%. Seperti yang telah di bahas pada bab 2 bahwa labu siam dapat mencegah lemak dan penyerapan kolestrol sehingga labu siam baik untuk menjaga kolestrol karena tidak mengandung lemak jenuh dan kolestrol. Dan kandung lemak yang dikandung pada kue ini sangat sedikit sebesar 0,02 sehingga labu siam dapat menjaga kestabilan kolestrol yang berada dalam batas normal. Sama dengan kacang hijau yang mengandung lemak sangat sedikit sebesar 0,03% dan kacang hijau dapat menurunkan kadar kolestrol dalam tubuh secara alami

4.5 Food Cost Kue Seruni Yang Telah Dimodifikasi

No	Name of Materials	QTY	Unit	Cost Per Unit	Unit	Total Cost
1	Labu siam	150	Gr	Rp. 6.000	Gr	Rp 900
2	Tepung terigu	160	Gr	Rp. 9.100	Gr	Rp 1.456
3	Gula	95	gr	Rp. 12.000	Gr	Rp. 1.140
4	santan	300	gr	Rp. 32.000	ml	Rp. 9.600
5	Garam	2	gr	Rp. 9.000	Gr	Rp. 8
6	Gula aren	80	gr	Rp. 15.000	Gr	Rp. 1.200
7	Kacang hijau	150	gr	Rp. 22.000	Gr	Rp. 3.300
Total cost						Rp. 17.604
Cost per pcs						Rp. 1.800

V KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

- Untuk mendapatkan formulasi resep kue dengan modifikasi, untuk formulasi resepnya adalah 150 gr labu siam, 80 gr tepung terigu, 50 gr gula, dan 50 ml air untuk formulasi kulit kue seruni. Sedangkan formulasi resep untuk isian kue seruni terdiri dari 200 gr kacang hijau, 80 gr gula aren, 850 ml air dan formulasi resep untuk saus kue seruni yaitu 300 ml santan, 40 gr gula aren, 2 gr garam, tepung terigu 80 gr.
- Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen Produk kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau dapat di terima dan disukai oleh konsumen, dan rata rata menjawab sangat suka dan suka. Uji organoleptik berdasarkan rasa kue seruni yang telah di modifikasi 86% dinyatakan sangat suka dan suka, berdasarkan aroma, 86% dinyatakan sangat suka dan suka, berdasarkan tekstur, 94% dinyatakan sangat suka dan suka, berdasarkan warna, 98% dinyatakan sangat suka dan suka, dan berdasarkan penampilan fisik, 100% dinyatakan sangat suka dan suka. Sehingga kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau dapat diterima oleh konsumen.
- Manfaat kesehatan yang terkandung dalam kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau adalah dapat menurunkan dan menjaga kestabilan kolestrol secara alami dan manfaat ekonomi dari kue seruni yang telah dimodifikasi memiliki *food cost* yang lebih rendah jika dibandingkan dengan *food cost* kue seruni asli dengan perbandingan selisih harga *cost* sebesar Rp. 1.300 per pcs

5.2 Saran

Adapun saran dari penelitian eksperimen kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau yaitu:

- Pada saat pembuatan kue seruni yang menggunakan labu siam sebagai bahan kulit kue, sebaiknya labu

siam yang akan digunakan dikukus dan tidak di masak langsung dengan air karena jika langsung dengan air, maka getah yang ada pada labu siam tidak hilang dan pada saat pembentukan kue tersebut, adonan akan lengket di tangan.

- Dari uji organoleptik berdasarkan tekstur, sebaiknya tidak menggunakan banyak tepung terigu, agar tekstur dari kue seruni menggunakan labu siam sebagai bahan isian tidak keras.
- Untuk penderita kolestrol dapat mengkonsumsi kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau, tetapi saus santan kue seruni digantikan dengan saus susu dan menggunakan yogurt untuk menjaga kestabilan kolestrol. Dan dari segi ekonomi, inovasi kue seruni berbasis labu siam dan kacang hijau dapat dikembangkan oleh pengusaha kue tradisional, karena harga *food cost* yang cukup murah dan agar kue seruni tidak hanya disajikan pada saat acara tertentu tetapi dapat disajikan sebagai jajanan tradisional agar masyarakat dapat mengenal kue seruni secara umum.

Daftar Pustaka

- Anastasya. (n.d.). Retrieved Maret 20, 2019, from SiteknoNusantara: <http://siteknonusantara.com>
- Faridah, dkk. (2008). *Patiseri Jilid 1 SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gusnadi, D., & Achmad, S. H. (2018, September). Analisis Daya Terima Konsumen Pada Produk Roti Berbasis Substitusi Kulit Pisang Ambon. In *National Conference of Creative Industry*.
- Liechandra, Y., & Honggowidjaja, S. (2016). Perencanaan Interior Sentra Kuliner Khas Sulawesi Selatan di Makassar. *Jurnal Intra*, 361-373.
- Nasiru. (2011). *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat dalam Ayustaningwarno, F. 2014. Yogyakarta : Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi. Graha ilmu.*
- Octaviany, V. (2016). Pengaruh Kualitas Produk Pariwisata Terhadap Keputusan Berkunjung Di Bale Seni Barli-Kota Baru Parahyangan. *Tourism Scientific Journal*, 1(2), 184-195.
- Putri, B. S. (2016). Profil Usaha Jajanan Pasar Dalam Aspek Jenis Produk, Pendapatan, Dan Keterserapan Tenaga Kerja di Pasar Bantengan, Wonocatur, Kecamatan banguntapan, Bantul.
- Putri, B. R. A., Octaviany, V., & Karsiwi, R. R. M. (2017). Analisis Teknik Pengolahan Makanan Halal Di 10 Binjai Restaurant Pnb Perdana Hotel And Suites On The Park, Kuala Lumpur 2017. *eProceedings of Applied Science*, 3(3).

- Putri, O. B. (2012). Pengaruh Pemberian Ekstak Buah Labu Siam (*Sechium Eduile*) Terhadap Penurunan Kadar Glukosa Darah Tikus Wistar Yang Diinduksi Aloksan
- Santoso, J., & Giantara , M. S. (2014). Pengaruh Budaya, Subbudaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa DI Surabaya.
- Sariyanti. (2015). Kehidupan Ekonomi SosialII Pedagang Kue Tradisional di Pasar Toddopuli Makassar.
- Wardani, D. H. (2018). Pengaruh substitusi tepung kacang hijau (*Vigna radiata* .L) terhadap kadar protein dan daya terima bolu kukus.

