

Studi Eksperimen Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Roti Manis Tahun 2016

Experimental Studies of Utilization Breadfruit Flour for Making Sweet Bread in 2016

Adinda Siti Fatimah¹, Dendi Gusnandi², Umi Sumarsih³

^{1,2}. Prodi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

¹adindasf1@gmail.com ²dendi@tass.telkomuniversity.ac.id , ³umi@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh semakin meningkatnya produksi buah sukun yang belum dimanfaatkan dengan baik sebagai alternatif panganan sehari-hari. Seiring meningkatnya kegiatan pariwisata Kota Bandung dan wisata kuliner menjadi iconnya, maka penelitian ini bermaksud membuat sebuah inovasi produk dengan memanfaatkan buah sukun yang diolah menjadi tepung dan dibuat formulasi dalam pembuatan roti manis. Roti manis dipilih menjadi objek penelitian dikarenakan masyarakat sudah banyak mengkonsumsi roti manis sebagai pengganti nasi, selain itu roti manis dalam hal ini produk patiseri atau bakery banyak menjadi brand atau icon kuliner yang cukup digemari dan disukai wisatawan bila datang ke Kota Bandung. Penelitian ini menjadikan tepung sukun menjadi produk alternatif pengganti tepung terigu yang selama ini mejadi bahan dasar dalam pembuatan roti tawar untuk diteliti terhadap daya terima konsumen . Teori yang dipakai sebagai referensi serta penunjang penelitian ini antara lain teori pariwisata, wisata kuliner, roti, buah sukun, daya terima wisatawan dalam hal ini uji organoleptik dan hedonik, teori – teori tersebut digunakan untuk membedah rumusan masalah yang diangkat. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental dengan metode rancang acak (varian). Sedangkan untuk menguji formulasi produk terhadap daya terima konsumen dengan uji organoleptik dan hedonik di analisis dengan ANOVA. Setelah melakukan beberapa uji coba, akhirnya penulis pun menemukan formula yang tepat untuk membuat roti manis berbasis tepung sukun.

Kata Kunci: Roti Manis, Sukun Daya Terima Konsumen

Abstract

This research is based by the increasing production of breadfruit that has not been put to good use as an alternative to daily comestible. Along with the increasing activity of Bandung tourism and culinary tourism became an icon, this study intends to make a product innovation by using breadfruit which processed into flour and made formulations in the recipie of sweet bread. Sweet breads has been the object of research because people already consume a lots of sweet bread as a substitute for rice, besides sweet breads in this case patiseri or bakery products are become a brand or a culinary icon that is quite popular and travelers favorite when it comes to Bandung City. This study makes breadfruit flour into wheat flour to be an alternative product which has been becoming a basic ingredient for making bread for examination to consumer acceptance. The theory used as a reference and supporting this study include the theory of tourism, culinary, bakery, breadfruit, the received power rating in this case the organoleptic and hedonic theory - the theory is used to dissect the formulation of the issues raised. The method used in this study is an experimental method with random design method (variants). Meanwhile, to test the product formulation to consumer acceptance with organoleptic and hedonic analyzed by ANOVA. After doing some tests, finally the author found the right formula for making sweet bread with breadfruit flour based.

Keywords: Sweet Bread, Breadfruit, Costumers Acceptance.

1. Pendahuluan

Kota Bandung sudah terkenal sebagai kota wisata. Wisata alam, wisata sejarah maupun wisata kulinernya sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Apalagi sekarang ini, Walikota Bandung yaitu Ridwan Kamil lebih aktif dalam membangun fasilitas-fasilitas umum, itu pula yang menjadi salah satu faktor Kota Bandung lebih dikenal sebagai destinasi wisata. Contoh fasilitas umum yang membuat Kota Bandung lebih dikenal adalah taman kota yang dibangun untuk rekreasi warga Kota Bandung yang semakin hari semakin bagus dan semakin kreatif. Selain wisata alamnya, Kota Bandung juga terkenal dengan wisata kulinernya. Sejak dahulu, Bandung memang sudah mempunyai segudang kuliner yang enak nan unik, terlebih sekarang ini masyarakatnya semakin kreatif dalam

mengolah dan mempresentasikan makanan atau minuman yang akan mereka jual. Seperti roti contohnya, sekarang ini roti sudah mulai populer di Indonesia terutama di Kota Bandung sendiri.

Roti memiliki berbagai macam jenis, beberapa diantaranya adalah *Rye* atau *Wholemeal Bread*, *Gluten Bread*, *Sour Bread*, *French* dan *Italian Bread*, *Egg Bread* dan *Sweet Bread* atau roti manis. (YB Suhardjito, BA 2006:104-105). Salah satu jenis roti yang sudah umum dan menjadi favorit di kalangan masyarakat Indonesia adalah roti manis. Tepung terigu merupakan bahan utama dari pembuatan roti. Akan tetapi, selain tepung terigu banyak pula tepung lainnya yang dapat menggantikan tepung terigu sebagai bahan utama untuk pembuatan roti, contohnya tepung ubi kayu dan tepung sukun. Buah sukun dapat dijadikan tepung dan sebagai bahan utama untuk beberapa macam jenis makanan dan roti adalah salah satunya.

Dengan keutamaan buah sukun dan keberadaan sukun yang banyak, sangat disayangkan apabila pemanfaatannya hanya sebatas untuk dikukus atau digoreng saja. Padahal apabila pemanfaatan buah sukun lebih dikembangkan lagi seperti dibuat menjadi tepung, buah sukun itu akan dapat lebih termanfaatkan. Maka penulis tertarik melakukan penelitian tentang “**Study Eksperimen Pemanfaatan Tepung Sukun Dalam Pembuatan Roti Manis**”.

2. Dasar Teori/Material dan Metodologi/perancangan

2.1 Wisata Kuliner

Definisi Food Tourism menurut Cholin Michael Hall adalah

“Food tourism is a need differentiate between tourists who consume food as a part of the travel experience and those tourists whose activities, behaviors and event, destination selection is influenced by an interest in food.”(Hall,2003:9) Wisata yang berhubungan dengan makanan harus dibedakan antara turis yang mengkonsumsi makanan karena itu memang merupakan bagian dari pengalaman perjalanan wisata mereka dan turis yang aktivitasnya, kebiasaannya dan event, tempat tujuan yang pilihnya dipengaruhi oleh ketertarikan mereka pada makanan.

2.2 Roti (Bread)

Pengertian Roti menurut U.S.Wheat Associates (1981) dalam *The Book The World of Bread History* (2004 : 23): “Roti adalah produk pangan olahan yang merupakan hasil proses pemanggangan adonan yang telah difermentasi. Bahan utama dalam pembuatan roti terdiri dari tepung terigu, air, ragi, dan garam. Bahan penambah rasa dan pelembut roti seperti gula, susu, lemak, dan telur. Ragi dan Bread Improver adalah bahan yang dicampurkan dalam pembuatan adonan roti yang berfungsi menguatkan gluten dan memperpanjang umur simpan roti. Bahan pengisi yang sering dipakai pada pembuatan roti adalah coklat, keju, daging, pisang (buah-buahan), kelapa, wholemeal, madu, kismis, dan lain-lain

2.3 Buah Sukun

Sukun memiliki kandungan nutrisi yang cukup lengkap, baik vitamin maupun mineral. Di samping itu, buah sukun juga mengandung beberapa zat fitokimia penting yang sangat dibutuhkan oleh tubuh, terutama kandungan asam amino esensial, seperti methionin, isoleusin, lysine, valin, histidine, serta tryptophan (Desy Puspitasari [Pranata Humas]). Penggunaan tepung sukun dalam produksi makanan ringan biskuit dapat meningkatkan kandungan gizinya terutama serat, vitamin dan mineral (Olaoye et al., 2007). Sukun memiliki beberapa kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Berikut kandungan senyawa dan nutrisi yang terdapat di dalam buah sukun: Karbohidrat, Protein, kandungan Serat, kandungan Lemak, Vit. B3, asam folat, Vit.B6, Vit.B1, Vit.B2, Vit.A, Vit.E, Vit.C, Vit.K, kandungan Sodium, zat Kalsium, zat Kalium, zat Tembaga, zat Magnesium, zat Besi, zat Mangan, zat Selenium, zat Fosfor, zat Seng, dan Beta-karoten. Banyaknya kandungan gizi di dalamnya membuat buah sukun mempunyai berbagai macam khasiat atau manfaat bagi kesehatan dan juga dapat membantu mengatasi berbagai macam jenis penyakit (Khuget Setiawaniti, 2015).

2.3.1 Tepung Sukun

Tepung sukun merupakan produk olahan dari buah sukun yang memiliki kandungan pati cukup tinggi yaitu mencapai 69% sehingga tepung sukun berpotensi sebagai bahan makanan sumber karbohidrat. Pada proses pembuatan adonan, tepung sukun mengandung kadar pati cukup tinggi, maka banyak menyerap air pada saat pembuatan adonan (Memil,2006). Tepung sukun dapat dibuat secara langsung

dari buahnya yang diparut dan dikeringkan ataupun dari gapek sukun yang digiling halus. Dalam tepung sukun masih terbawa ampas daging buahnya, sehingga tingkat kehalusan yang dicapai adalah 80 mesh, sementara unsur gizi yang terkandung didalamnya masih cukup tinggi (LiesSuprapti, 2002:32).

2.4 Penilaian Organoleptik

Penilaian organoleptik yang disebut juga penilaian indera atau penilaian sensorik merupakan suatu cara penilaian yang sudah sangat lama dikenal dan masih sangat umum digunakan. Metode penilaian ini banyak digunakan karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Dalam beberapa hal, penilaian dengan indera bahkan memiliki ketelitian yang lebih baik dibandingkan dengan alat ukur yang paling sensitif (Soekarto,1981).

3. Pembahasan

3.1 Profil Produk

Tepung Sukun

Tepung sukun yang peneliti buat ini memiliki tekstur yang tidak jauh berbeda dari tepung terigu. Tepung sukun ini berwarna agak kecoklatan dan memiliki aroma sukun yang khas. Untuk rasanya, agak mirip dengan rasa tepung terigu yang hambar.

Roti Manis

Roti manis yang diteliti oleh penulis memiliki penampilan fisik, rasa, dan tekstur yang tidak jauh berbeda dari roti manis umumnya, akan tetapi ada sedikit aroma sukun yang keluar pada saat roti manis ini dikonsumsi, aroma tersebut berasal dari tepung sukun yang menjadi salah satu bahan pembuatan roti manis ini.

3.2 Formulasi Resep Roti Manis Berbasis Tepung Sukun

Tabel 4.2

Resep Roti Manis Tepung Sukun (RRMTS₂)

Waktu Penyajian : ±150 menit

<i>Preparation</i>	<i>Ingredients</i>	<i>Unit</i>	<i>Qty</i>	<i>Remark</i>
Pembuatan Tepung Sukun	Sukun	Gr	300	Kupas buah sukun dan potong buah sukun dalam beberapa bagian lalu kukus selama ±10menit, lalu keringkan dengan menggunakan <i>oven/microwave</i> ±15mnt, kemudian giling dengan menggunakan <i>food processor</i> hingga halus, lalu ayak tepung sukun tsb. Setiap 200gr sukun menghasilkan 800gr tepung sukun.
Adonan Roti Manis	<i>Hard Flour</i>	Gr	700	
	Ragi	Gr	20	
	Gula	Gr	100	
	Garam	Gr	20	
	Margarin	Gr	100	
	Air Dingin	Cc	500	
<i>Method</i>				
<ol style="list-style-type: none"> 1. Campurkan bahan-bahan seperti <i>hard flour</i>,tepungsukun,gula,margarin dan ragi dalam <i>bowl</i>, aduk hingga tercampur. 2. Masukkan garam dan air dingin sedikit demi sedikit. 3. Setelah itu aduk adonan hingga kalis. 4. Fermentasi ladanon ±60menit hingga mengembang. 5. Timbang adonan dengan berat 100gr 6. Fermentasi lladanon ±60menit hingga mengembang. 7. Bentuk adonan menjadi bulat dan simpan di loyang 8. Oven hingga matang ±30mnt 9. Keluarkan dari oven dan sajikan. 				

3.3 Pembuatan Roti Manis

Metode yang digunakan dalam pembuatan roti manis dalam penelitian ini menggunakan metode langsung (*Straight Dough*) yaitu roti yang menggunakan bahan tepung terigu, tepung sukun, ragi instan, air, gula, garam dan bahan lainnya dicampur menjadi satu kemudian diaduk sampai menjadi adonan yang kalis.

3.4 Karakteristik Panelis

Dari data yang telah diperoleh melalui pengujian terhadap 15 orang panelis ahli yang berbeda, berikut karakteristik panelis yang diteliti meliputi jenis kelamin, usia, dan pekerjaannya.

3.5 Karakteristik Organoleptik

3.5.1 Warna

Warna dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti warna roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.5.2 Penampilan Fisik

Penampilan fisik dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti penampilan fisik roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.5.3 Tekstur

Tekstur dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti tekstur roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.5.4. tekstur dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti tekstur roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.5.5 Rasa

Rasa dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti rasa roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.5.6 Aroma

Aroma dari roti manis berbasis tepung sukun ini sudah memenuhi standard seperti aroma roti manis yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat.

3.6 Penilaian Daya Terima Konsumen

3.6.1 Karakteristik Responden

Jumlah responden pada penelitian ini berjumlah 50 orang responden, dengan beberapa keanekaragaman yang dimiliki masing-masing responden tersebut. Karakteristik yang digambarkan pada penelitian ini terdiri dari jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, jenis pekerjaan, kebiasaan sarapan, jenis produk yang dikonsumsi saat sarapan.

3.7 Penilaian Tanggapan Responden Daya Terima Konsumen

3.7.1 Warna

Warna dari produk RRMTS₂ diterima oleh para konsumen.

3.7.2 Penampilan

Penampilan fisik dari produk RRMTS₂ diterima oleh para konsumen.

3.7.3 Aroma

Aroma dari produk RRMTS₂ diterima oleh para konsumen.

3.7.4 Tekstur

Tekstur dari produk RRMTS₂ mulai bisa diterima oleh para konsumen.

3.7.5 Rasa

Rasa dari produk RRMTS₂ bisa diterima oleh para konsumen.

3.7.6 Ukuran

Ukuran dari produk RRMTS₁ mulai bisa diterima oleh para konsumen.

4. Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta data yang diperoleh dari hasil penelitian adalah tepung sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi pembuatan produk roti manis dan dapat diterima masyarakat luas, sehingga dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut:

1. Formula atau resep pembuatan roti manis berbasis tepung sukun cukup sederhana, sama halnya seperti membuat roti manis biasanya, yang membedakan dalam pembuatannya adalah penambahan tepung sukun yang diproses terlebih dahulu. Adonan terdiri dari tepung terigu protein tinggi, tepung sukun, ragi sebagai pengembang, gula sebagai pemanis dari ragi, lalu kuning telur sebagai penstabil, air dingin, margarin dan garam yang diaduk sampai kalis. Metode yang digunakan *straight dough method* dan teknik olah *baking*.
2. Produk roti manis berbasis tepung sukun ini tidak jauh berbeda dengan produk control, baik dalam segi warna, rasa, aroma, tekstur maupun penampilan fisik (keseluruhan) dimana konsumen dapat menerimanya.
3. Produk yang paling diterima oleh konsumen adalah alternatif dengan formulasi perbandingan 300% tepung sukun berbanding 700% tepung terigu protein tinggi dengan perlakuan sukun yang dikukus.

Daftar Pustaka:

- [1] YB Suhardjito, BA.2006. *Pastry Dalam Pehotelan*. Yogyakarta: Andi Offset
- [2] Hall, C. Michael. 2003. *Food Tourism Around The World*. Routledge
- [3] U.S.Wheat Associates U.S. (1981). *Pedoman Pembuatan Roti dan Kue*. Djembatan, Jakarta.

