

UJI COBA PEMANFAATAN *PUREE* OKRA (*Abelmoschus esculentus L.Moench.*) PADA PEMBUATAN *QUICK BREAD*

Tesa Syamsuddin¹. Politeknik Bosowa.
Nila Sartika Achmadi² Politeknik Bosowa
Anggun Sari Sasmita³. Politeknik Bosowa

Abstark Okra memiliki manfaat mencegah diabetes, menurunkan kolesterol, mencegah perkembangan kanker, dan baik untuk sistem pencernaan. Penelitian ini menggunakan jenis analisis kuantitatif berupa *kuesioner* dengan metode eksperimen, menggunakan tehnik *Purposive Sampling*. Pembuatan *quick bread* dengan penambahan *puree okra* menggunakan tiga perlakuan dengan tiga kali uji coba. Untuk perlakuan OB01 (pisang 85% dan *puree okra* 15%), perlakuan OB02 (*Puree okra* 35% dan Pisang 65%), perlakuan OB03 (*Puree okra* 55% dan Pisang 45%). Parameter yang diamati adalah uji hedonik (rasa, warna, tekstur, dan aroma). Dari hasil uji hedonik yang telah dilakukan pada produk *quick bread* untuk aspek rasa perlakuan OB01 mendapatkan posisi paling tinggi dengan nilai rata-rata 4.27, dari aspek aroma perlakuan OB01 mendapatkan posisi paling tinggi dengan nilai rata-rata 4.17, untuk aspek warna pada perlakuan OB01 mendapatkan posisi paling tinggi dengan nilai rata-rata 4.2. Dan pada aspek tekstur yang mendapatkan posisi paling tinggi dengan kriteria sangat suka yaitu pada perlakuan OB01 dengan nilai rata-rata 4.05. Jika dilihat dari angket penilaian panelis dari setiap aspek termasuk pada kriteria suka.

Kata kunci: Okra, Pisang, *Puree*, *Quick Bread*.

Abstract The benefits of okra include preventing diabetes, lowering cholesterol, preventing cancer development, and being good for the digestive system. This research uses quantitative analysis in the form of a questionnaire with experimental methods, using purposive sampling technique. Making quick bread with the addition of okra puree used three treatments with three trials. For OB01 treatment (85% banana and 15% okra puree), OB02 treatment (35% puree okra and 65% banana), OB03 treatment (55% puree okra and 45% banana). The parameters observed were the hedonic test (taste, color, texture, and aroma). From the hedonic result test that has been carried out on the quick bread product for the taste aspects of the OB01 treatment, it gets the highest position with an average value of 4.27, from the aroma aspect, the OB01 treatment gets the highest position with an average value of 4.17, for the color aspect of OB01 gets the highest position. rank high with an average rating of 4.2. And on the texture aspect that gets the highest ranking with very like criteria, namely the OB01 treatment with an average value of 4.05. When viewed from the panelist fee questionnaire, every aspect is included in the like criteria.

Key Words: Okra, Banana, *Puree*, *Quick Bread*

¹nila@politeknikbosowa.ac.id

PENDAHULUAN

Kebutuhan bahan makanan yang bergizi tinggi semakin meningkat seiring dengan meningkatnya pengetahuan tentang makanan kesehatan. Salah satunya bahan pangan tersebut adalah sayuran yang merupakan bahan makanan yang memiliki gizi tinggi, dimana sayuran adalah sumber vitamin, mineral, protein, karbohidrat, lemak dan sumber kalori yang dibutuhkan tubuh manusia, salah satu sayuran yang bergizi tinggi adalah sayuran okra, yang mengandung serat tinggi, vitamin C, dan folat (Atsari & Suntari, 2018). Okra merupakan tanaman berbentuk buah, berkapas-kapas yang sering dikenal dengan *Ladies Finger* karena bentuk buah okra panjang, pada ujungnya berbentuk runcing, dan memiliki lendir (Saragih, 2017). Dan pada daun okra dimanfaatkan sebagai pangan ternak karena pada daun okra mengandung berbagai senyawa penting untuk. Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus* L.Moench) di Indonesia ditanam sejak tahun 1877 terutama di Kalimantan Barat (Manik & dkk, 2018).

Okra (*Abelmoschus esculentus* L.Moench) merupakan salah satu jenis sayuran fungsional yang termasuk dalam famili *Malvaceae*, memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat okra antara lain mencegah diabetes, menurunkan kolesterol, mencegah perkembangan kanker, dan baik untuk sistem pencernaan (Manik & dkk, 2018). Tumbuhan Okra memiliki dua jenis yaitu okra hijau dan okra merah. Dan untuk jenis okra yang akan diambil dalam penelitian tersebut yaitu okra hijau.

Pada buah okra hijau mengandung banyak lendir, karena didalam okra mengandung serat yang cukup tinggi. Pada setiap 100 gram okra mengandung kadar air yang 85,70 %; Protein 8,30 %; Lemak 2,05%; Karbohidrat 1,4% dan 38,9% Kalori (Saragih, 2017). Salah satu bagian okra yang dimanfaatkan adalah okra muda, sedangkan okra tua tidak layak untuk dikonsumsi. Buah okra memiliki kandungan senyawa *fenolik* dan *flavonoid*. Menurut Manik dkk dalam Hamid et al (2018) *fenolik* dan *flavonoid* merupakan senyawa antioksidan alami yang lebih aman daripada antioksidan sintetik yang mampu meredakan radikal bebas dalam setiap tubuh manusia, sehingga mencegah terjadinya penyakit degeneratif. Dari pernyataan tersebut kandungan okra sangat aman di konsumsi karena okra memiliki kandungan gizi yang cukup baik untuk kesehatan.

Okra Hijau merupakan obat herbal yang dapat mencegah penyakit diabetes, menurunkan kolesterol, mencegah perkembangan kanker, dan baik untuk sistem pencernaan (Manik & dkk, 2018). Manfaat okra sebagai penurun gula darah belum diketahui oleh sebagian besar masyarakat di Indonesia, hal ini diakibatkan karena belum ada sosialisasi dan penelitian-penelitian pendukung dalam membuktikan efek okra terhadap kadar gula darah penderita diabetes (Astati & Kasmawati,

2017). Kandungan pada biji okra dilaporkan sebagai anti fatigue karena kandungan *polyphenol* dan *flavanoid* (Gustian & al, 2018)

Kandungan serat larut pada buah okra berbentuk gum dan pektin sehingga mampu menurunkan resiko penyakit jantung. Dan manfaat lain pada buah okra adalah kandungan serat tidak larut dan dapat menjaga kesehatan pencernaan. Buah okra juga kaya akan karbohidrat, mineral, dan vitamin yang memiliki peran penting bagi kesehatan. Buah okra kaya akan komponen fenolik dan kaya akan aktifitas antioksidan (Astati & Kasmawati, 2017).

Sebagai negara tropis, Buah dan sayur memiliki potensi yang tinggi dalam produktivitas dan pemanfaatannya. Namun, tingkat konsumsi buah dan sayur masih sangat rendah yaitu 30,39 kkal per kapita sehari untuk buah dan 36,71 kkal per kapita sehari untuk sayur. Ketidak seimbangan ini menyebabkan perlunya pengolahan untuk meningkatkan pola konsumsi pangan masyarakat terhadap buah dan sayur (Pratiwi & dkk, 2016), Maka peneliti tertarik untuk memilih *puree* okra sebagai bahan pilihan untuk uji coba dalam pembuatan kue tradisional salah satunya *Quick Bread*.

Quick Bread merupakan roti yang dibuat dalam waktu singkat, cepat dan praktis. Pada proses pembuatan *Quick Bread* merupakan produk selain *yeast bread* yang menggunakan bahan dasar terigu. Pengembangan dalam adonan disebabkan uap, baking soda, baking powder merupakan kombinasi dari ketiganya (Herudiyanto, 2019). Maka dari itu penulis memilih produk *quick bread* dalam penelitian ini seperti yang dijelaskan sebelumnya bahwa metode pembuatan *quick bread* hanya memiliki waktu singkat dan terbilang mudah.

Dalam menambah variasi pada berbagai pembuatan jenis produk *quick bread*, maka dapat ditambahkan *puree* okra. Pada penelitian ini penulis memilih *puree* okra dalam pembuatan *Quick Bread* yaitu produk berbentuk *puree* okra akan memudahkan dalam pencampuran bahan dan okra dapat menambah nilai gizi terhadap *quick bread*. Maka dari itu penulis memilih memanfaatkan *puree* okra dalam membuat inovasi baru untuk mengelolah bahan pangan mentah menjadi bahan jadi seperti olahan *quick bread*. Pada penelitian pemanfaatan buah okra panelis mengambil judul "Uji Coba Pemanfaatan *Puree Okra (Abelmoschus esculentus L.Moench)* Pada Pembuatan *Quick Bread*" yaitu agar masyarakat dapat memanfaatkan dan mengembangkan *quick bread* menjadi nilai jual ekonomi. Namun sebelum melakukan uji coba dalam upaya pemanfaatan *puree* okra dalam pembuatan *quick bread* penulis perlu memperhatikan daya terima masyarakat terhadap produk yang akan dihasilkan.

Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang ingin peneliti jabarkan pada penelitiannya yaitu Uji Coba Pemanfaatan *Puree Okra* Dalam Pembuatan *Quick Bread* sebagai berikut :

1. Apakah *puree* okra dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *quick bread* ?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap warna, rasa, aroma dan teksturnya terhadap uji coba *puree* okra terhadap pembuatan *quick bread* ?

TINJAUAN PUSTAKA

State Of Art

Adapun beberapa jurnal yang terkait tentang okra sebagai acuan dalam penelitian ini, seperti pada penelitian pertama Pratiwi & dkk, 2016 dalam judulnya " Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.) Terhadap mutu ice cream campuran susu sapi dan susu kedelai" yang menyatakan "Perlakuan penambahan gel buah okra memberikan pengaruh yang berbeda nyata terhadap kadar air, kadar abu, kadar serat, warna dan tekstur secara deskriptif tetapi tidak memberikan pengaruh yang nyata terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur secara afektif es krim campuran susu sapi dan susu kedelai. Penelitian kedua Azni & dkk, 2018 dalam judulnya "Pembuatan Minuman Okra (*Abelmoschus esculentus*) Dengan Penambahan Daun Stevia Dan Ekstrak Jahe" menyatakan "Berdasarkan hasil uji hedonik, formula minuman okra-stevia terbaik untuk parameter rasa dan viskositas adalah formula dengan konsentrasi daun stevia 3% (A3), sedangkan berdasarkan parameter warna adalah formula terbaik adalah dengan konsentrasi daun stevia 0% (A1). A1 dan A3 merupakan formula terbaik dalam parameter aroma dengan skor hedonik yang sama. Sehingga disimpulkan bahwa formula terbaik berdasarkan skor hedonik adalah formula A3. Berdasarkan skor mutu hedonik, warna formula A3 adalah hijau kecokelatan, aroma agak bau jahe, rasa hambar, dan viskositas agak kental". Penelitian ketiga yaitu Fauza & dkk, 2019 dalam judulnya "Studi Karakteristik dan Uji Aktivitas Antioksidan dari Tepung Buah Okra (*Abelmoschus esculentus*)". Adapun penelitian lainnya yaitu penelitian Lian Ayu Nurlin, 2017 pada judulnya "Kandungan Serat Pangan Pada Minuman Jeli Okra Hijau (*Abelmoschus esculentus* L) Dan Stroberi (*Fragaria ananassa*)" menyatakan "Rasio sari okra hijau dan sari stroberi memiliki pengaruh yang signifikan ($p < 0.05$) terhadap kandungan serat pangan larut dan serat pangan total. Kandungan serat pangan larut, serat pangan tidak larut, dan serat pangan total pada minuman jeli okra hijau dan stroberi masing-masing berkisar sebesar 0.1529-0.2613 g/100 g minuman jeli, 0.3983-0.5822 g/100 g minuman 23 jeli, dan 0.6333- 0.7531 g/100 g minuman jeli. Formula terpilih ditentukan berdasarkan uji organoleptik dan kandungan serat pangan total, serat pangan tidak

larut dan serat pangan laru. Dan adapun jurnal yang terkait tentang *quick bread* sebagai acuan penulis dalam penelitian ini yaitu penelitian Sandra Bastin, 2010 tentang "*Quick Bread*" dimana menyatakan "Selain rasa, *Quick Bread* biasanya dinilai berdasarkan penampilan, tekstur, dan kelembabannya. Roti atau muffin harus memiliki sisi lurus dan bagian atas membulat. Bagian luarnya harus berwarna coklat keemasan, bebas dari puncak. *Quick Bread* harus memiliki interior yang bahkan memiliki sel udara kecil, bukan sel udara besar, yang disebut sebagai terowongan. *Quick Bread* harus empuk dan lembab, dengan rasa yang enak dan rasa yang tercampur rata. Ingatlah bahwa pencampuran yang tepat sangat penting dalam roti cepat saji. Jika adonan tercampur, roti tidak akan mengembang. Jika adonan terlalu tercampur, terlalu banyak udara yang masuk dimasukkan, dan lubang atau terowongan besar akan terbentuk selama memanggang".

Buah Okra

Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus (L.) Moench*) atau yang lebih dikenal dengan kacang bendi atau *ladies finger* merupakan tanaman tropis dan subtropis yang sudah lazim dikonsumsi masyarakat. Okra memiliki kandungan serat larut dalam bentuk gum dan pektin sehingga mampu menurunkan kolesterol pada serum darah dan mampu menurunkan risiko sakit jantung. Tanaman okra dapat tumbuh dengan tinggi yang mencapai 2 meter. Dan untuk batang, tangkai, daun, dan urat daun berwarna hijau atau hijau kemerahan tergantung dengan varietasnya. Permukaan batang pada tanaman okra ditumbuhi bulu halus. Diameter batang okra berukuran 1,5-2,0 cm (Astati & Kasmawati, 2017).

Tabel 1. Rincian Kandungan Gizi Dari Tanaman Buah Okra

Kandungan Gizi	Jumlah
Serat	3,2 gr
Kalori	33 Kal
Karbohidrat	7 gr
Kalsium	81 gr

Sumber: Lim, dkk dalam Pratiwi 2016

Berdasarkan pada tabel yang dijelaskan diatas dapat dilihat bahwa pada tanaman buah okra mengandung gizi yang sehat yang baik untuk kesehatan.

Puree

Puree secara sederhana dapat diartikan sebagai bubur yang dibuat dengan bahan dasar buah-buahan maupun sayur-sayuran (Santoso, 2013). Dimana proses pembuatan *puree* atau tehnik pembuatan *puree* adalah pemilihan bahan yang segar, pencucian, pengelupas, pembelahan, dan

penghalusan, yang biasanya menggunakan mesin diblender. Dan pada penelitian ini akan menggunakan okra untuk dijadikan *puree*, dimana penambahan *puree* okra telah mengurangi sedikit penambahan jumlah pisang yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk *quick bread*. Pemilihan *puree* okra dalam pembuatan *quick bread* ini adalah dapat memudahkan dalam pencampuran bahan. Adapun proses pembuatan *puree* okra yaitu sebagai berikut :

1. Tahap buah okra dibersihkan dengan melalui proses pencucian.
2. Tahap buah okra yang telah dibersihkan, kemudian dipotong-potong menjadi beberapa bagian.
3. Tahap akhir yaitu proses penghalusan, dimana buah okra yang dipotong dihaluskan menggunakan mesin blender.

Quick Bread

Quick Bread merupakan produk pastry yang dibuat dalam waktu singkat. Adapun kunci utama dalam pembuatan *quick bread* adalah kecepatan, pencegahan pencampuran yang berlebihan dan pemanggang pada temperatur yang tepat. Pencampuran yang berlebihan menyebabkan terlalu banyak gluten sehingga akan menghasilkan roti dengan bagian atas berpuncak dan terdapat terowongan vertikal didalamnya (Fadillah, 2019).. Gluten adalah protein yang bersifat lengket dan elastis didalam beberapa jenis sereal, terutama gandum, *barley*, Karena itu, gluten terkandung dalam roti, biskuit, pasta, sereal (Sidik, 2019).

METODE PENELITIAN

Penelitian “Uji Coba Pemanfaatan *Puree* Okra (*Abelmoschus esculentus* L.Moench.) Pada Pembuatan *Quick Bread*” dilaksanakan pada bulan september 2019 sampai dengan bulan Agustus 2020 dirumah penulis, Desa Wiringtasi, Kelurahan Mangkoso, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru Untuk proses pembuatan produk eksperimen ini dilaksanakan didapur rumah penulis dengan menggunakan fasilitas yang tersedia.

Resep Baku Pembuatan Quick Bread

Adapun resep yang digunakan peneliti dari buku Wayne Gisslen yang berjudul “*Professional Bakers*” 2012, sebagai acuan yang digunakan pada uji coba pembuatan *quick bread* dengan menambahkan *puree* okra:

Tepung Terigu (Medium Flour)	700 gr
Gula	200 gr
Baking Powder	35 gr

Baking soda	4 gr
Garam	9 gr
Telur	280 gr
<i>Ripe banana pulp, purred</i>	700 gr
Oil or melted butter or shortening	230 gr

Tabel 2. Bahan yang digunakan dan penjelasannya

Uji Coba	Perlakuan 1 (OB01)	Perlakuan 2 (OB02)	Perlakuan 3 (OB03)
Pisang	595 gram	455 gram	385 gram
Okra	105 gram	245 gram	315 gram
Tepung Terigu	700 gram	700 gram	700 gram
Garam	9 gram	9 gram	9 gram
Gula	280 gram	280 gram	280 gram
Baking Powder	35 gram	35 gram	35 gram
Baking Soda	4 gram	4 gram	4 gram
Minyak/Mentega	230 ml/gram	230 ml/ gram	230 ml/gram
Telur	280 gram	280 gram	280 gram

Sumber: Penelitian, 2020

Berdasarkan pernyataan diatas dapat dilihat dalam pembuatan *quick bread* bahwa presentase penambahan *puree* okra pada pembuatan *quick bread* mendapatkan 3 perlakuan yaitu (15%, 35%, 45) dimana penulis menggunakan perlakuan tersebut untuk mengetahui pengaruh perlakuan terhadap dampak sebab akibat yang diperoleh melalui komperasi/perbandingan. Pada penelitian ini panelis tidak menggunakan perlakuan 100% . Hal ini disebabkan apabila semakin banyak penambahan *puree* okra pada pembuatan *quick bread* maka tekstur yang diperoleh semakin mudah hancur. Adapun penjelasan perlakuan yaitu perlakuan I *puree* okra sebanyak 15% setara dengan 105 gram dan untuk konsentrasi banana sebanyak 85% setara dengan 595 gram. Sedangkan pada perlakuan II mendapatkan perlakuan yaitu *puree* okra sebanyak 35% setara dengan 245 gram dan pisang 65% setara dengan 455 gram, dan untuk perlakuan III mendapatkan perlakuan *puree* okra 55% setara

385 gram dan pisang 45% setara dengan 315 gram. Berdasarkan masing-masing eksperimen yang akan dilakukan bertujuan untuk mengetahui perlakuan mana yang cocok untuk kualitas *quick bread* yang baik dan sesuai daya terima masyarakat.

Teknik Pengambilan Data

Jenis Penelitian ini adalah analisis kuantitatif berupa kuesioner dengan metode eksperimen dengan melakukan uji hedonik (Uji kesukaan). Analisis kuantitatif adalah penyajian data dalam bentuk angka. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan membagikan kuesioner atau sistem angket kepada panelis. Kuesioner atau sistem angket yaitu teknik pengumpulan data yang terdapat pertanyaan-pertanyaan yang telah tersusun secara kronologis untuk diberikan kepada responden. Sedangkan Teknik pengambilan sampel yang digunakan adalah *Non Probability Sampling* yaitu *Purposive Sampling*. Populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah Desa Wiringtasi, Kelurahan Mangkoso, Kecamatan Soppeng Riaja, Kabupaten Barru. *Sampling Purposive* adalah teknik untuk menentukan sampel dengan berdasarkan pertimbangan subyektif peneliti, pemilihan sampel memiliki pertimbangan-pertimbangan tertentu seperti berusia 19-45 tahun berjenis kelamin perempuan dan ingin berpartisipasi, tidak menolak terhadap produk makanan yang akan diuji coba (tidak alergi). Dan merupakan orang terdekat penulis yang jarak rumah sekitar 1 kilometer, Hal ini disebabkan karena kondisi sekarang dimana masa sekarang sedang terjadi pandemi virus korona atau yang diketahui covid19 yang membuat panelis memutuskan untuk mengambil sampel dengan menggunakan orang terdekat penulis. Dimana persyaratan yang dibuat adalah sebagai kriteria harus terpenuhi sebagai sampel (Sugiyono, 2016). Karena keterbatasan waktu, penulis mengambil sampel dengan menggunakan rumus yang akan digunakan untuk menghitung jumlah sampel dari populasi adalah Rumus Hair dkk, Menurut Hair dkk dalam Prawira (2010:46) merekomendasikan jumlah sampel minimal adalah tergantung pada jumlah indikator dikali 5 sampai 10. Pada penelitian ini jumlah indikator yang digunakan adalah 4 yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna. Maka pada penelitian ini penulis akan melakukan penyebaran kuesioner dengan jumlah responden sebanyak 20 orang. Dengan rumus sebagai berikut: $4 \times 5 = 20$

Berdasarkan pada perhitungan diatas, dapat diperoleh jumlah sampel yang akan digunakan pada penelitian ini sebanyak 20 panelis, Dan 20 panelis ini akan melakukan uji hedonik atau uji kesukaan sebanyak 3 kali agar data yang didapatkan valid.

Teknik Analisis Data

Pada penelitian “ Uji Coba Pemanfaatan Buah Okra (*Abelmoschus esculentus L.Moench.*) Pada Pembuatan *Quick Bread*” ini penulis menggunakan jenis analisis kuantitatif berupa kuesioner. Analisis kuantitatif adalah penyajian data dalam bentuk angka. Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan penelitian kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimental. Metode Eksperimen merupakan penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap dampaknya dalam kondisi yang terkendalikan (Jeudun, 2011). Menggunakan metode eksperimen karena pada data yang diperoleh adalah data yang berupa angka yang merupakan hasil Uji hedonik (Uji Kesukaan) terhadap produk uji coba.. Penulis meminta penelis untuk dimintai tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau ketidak sukaan terhadap produk uji coba tersebut. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut *skala hedonik*. Misalnya dalam hal “suka” dapat mempunyai *skala hedonik* seperti: sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka dan sangat tidak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “tidak suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka.

Tabel 3. *Skala Likert*

Alternatif Jawaban	Skala
Sangat Suka	5
Suka	4
Kurang Suka	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber: Sugiyano, 2016.

Setelah data dari semua panelis terkumpul, Maka penulis kemudian melakukan pencarian nilai rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut. Nilai semua jawaban pada setiap perlakuan yang diujikan dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata yang dapat disesuaikan dengan kriteria yang ada. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\text{Nilai rata-rata} = \frac{\text{Nilai semua jawaban yang dijumlahkan}}{\text{Total seluruh panelis}}$$

Setelah pemberian kriteria penilaian dilakukan, langkah selanjutya adalah menganalisis data

dengan menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya, dimana penyajian datanya melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, piktogram, perhitungan modus, median, mean, (pengukuran tendensi sentral), perhitungan desil, persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi dan perhitungan presentasi (Sugiyono, 2016).

Pada penelitian ini, penulis menggunakan stastistik deskriptif dalam bentuk penyajian data dengan menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap produk uji coba *quick bread* dari *puree* okra. Sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Demografi Responden

Pada penelitian ini responden yang terlibat adalah warga wirtingasi sebanyak 20 orang yang berjenis kelamin perempuan dengan rentang usia 19-45 tahun yang tidak menolak terhadap produk makanan yang akan diuji coba (tidak alergi). Adapun sebagai kriteria yang harus terpenuhi sebagai sampel.

Tabel 4. Gambaran Panelis Berdasarkan Usia

No	Usia	Jumlah (N)	Presentase %
1	19-35 Tahun	11	55
2	36-45 Tahun	9	45
Total		20	100%

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2020

Berdasarkan pada tabel 5 data dari 20 panelis penelitian terdapat 11 orang yang berusia 19 sampai 35 tahun dengan persentase (55%) dan 9 orang yang berusia 36 sampai 45 tahun dengan persentase (45%). Adapun alasan penulis memilih rentang usia tersebut, karena pada usia tersebut telah mengetahui kualitas suatu produk dan penulis memilih rentang usia tersebut karena merasa cocok untuk menilai kualitas suatu produk eksperimen *quick bread* dengan memerhatikan beberapa aspek seperti warna, aroma, tekstur dan rasa.

sehingga *quick bread* mudah diterima oleh semua kalangan dan menjadi suatu produk yang bernilai jual.

Tabel 5. Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Pekerjaan

No	Pekerjaan	Jumlah (N)	Presentase (%)
1	Pelajar	2	1,0
2	Ibu Rumah Tangga	18	9,0
Total		20	100%

Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2020

Berdasarkan pada tabel 6 data dari 20 panelis penelitian terdapat 2 orang yang berstatus sebagai pelajar dengan persentase (1,0%) dan 11 orang yang berstatus sebagai pekerja dengan persentase (9,0%). Adapun alasan penulis memilih pelajar dan ibu rumah tangga, karena pada saat penulis meneliti kebetulan sampel yang ditemui yaitu dari kalangan pelajar (mahasiswa) dan ibu rumah tangga (URT).

Tabel 6. Gambaran Panelis Penelitian Berdasarkan Jenis Kelamin

No	Jenis Kelamin	Jumlah (N)	Presentase (%)
1	Perempuan	20	100
2	Laki-Laki	0	0
Total		20	100%

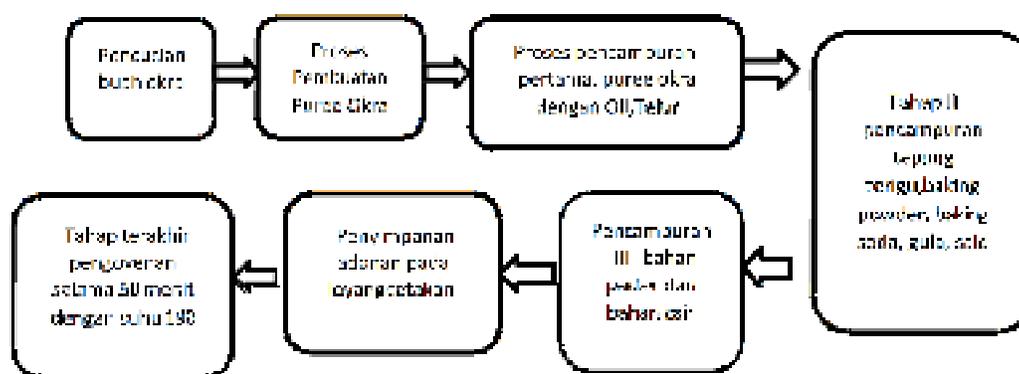
Sumber : Hasil Pengolahan Data, 2020

Berdasarkan pada tabel 7 data dari 20 panelis penelitian terdapat 20 orang yang berjenis kelamin perempuan dengan persentase (100%).

Pembuatan *Puree* Okra pada *Quick Bread*

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan oleh penulis dalam penelitian eksperimen ini, maka dapat diketahui proses atau langkah-langkah dalam *quick bread*

cengan penambahan ekstra puree okra pada quick bread yaitu 15%, 35%, 45%. Pada proses pra uji coba yang telah dilakukan penulis bahwa puree okra dapat diolah menjadi bahan tambahan pada pembuatan quick bread. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui bagaimana cara eksperimen penambahan puree okra pada pembuatan quick bread dengan baik terhadap penelitian tersebut, dengan melakukan tiga perlakuan yaitu perlakuan I puree okra sebanyak 15% dan pisang sebanyak 85%, Perlakuan II puree okra sebanyak 35% dan pisang sebanyak 65%, Perlakuan III puree okra sebanyak 55% dan pisang sebanyak 45%. Serta untuk mengetahui daya terima masyarakat pada pembuatan quick bread terhadap rasa, aroma, tekstur, warna dengan melakukan tiga kali tahap uji hidronik pada 20 panelis yang merupakan orang terdekat penulis.



Gambar 1. Alur Pembuatan Quick Bread dari Puree Okra.
Sumber : Hasil Rekapitulasi Panelis.

Hal pertama yang harus dilakukan adalah mempersiapkan buah okra kemudian dicuci bersih pada air yang mengalir dengan menghilangkan bulu pada buah okra. Okra merupakan bahan yang ditetapkan penulis pada penelitian ini. Pada penelitian ini bahwa buah okra diketahui memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Manfaat okra antara lain mencegah diabetes, menurunkan kolesterol, mencegah perkembangan kanker, dan baik untuk sistem pencernaan (Manik & dkk, 2018). Dan untuk bahan lainnya seperti tepung terigu, baking powder, baking soda, garam, gula, minyak goreng, dan telur.

Selanjutnya yaitu membuat puree okra dengan cara menghaluskan okra dengan menggunakan alat penghalus yaitu blender. Hal pertama yang dilakukan setelah puree okranya jadi yaitu mencampurkan semua bahan yang digunakan dengan cara memisahkan bahan yang bersifat padat dan bahan bersifat cair, bahan padat yang dimaksud yaitu tepung

terigu, baking powder, baking soda, gula, garam. Dan untuk bahan cair yaitu *puree* okra, minyak goreng, telur. Kemudian bahan yang bersifat padat dan bersifat cair dicampurkan menjadi satu dalam satu wadah dan diaduk hingga kedua bahan tercampur rata, kemudian simpan pada cetakan yang telah diolesi mentega.

Setelah itu masuk pada proses pemanggangan, dimana adonan *quick bread* yang telah disimpan pada cetakan di masukkan dalam alat pemanggangan selama 50 menit tunggu hingga adonan mengembang dan matang.

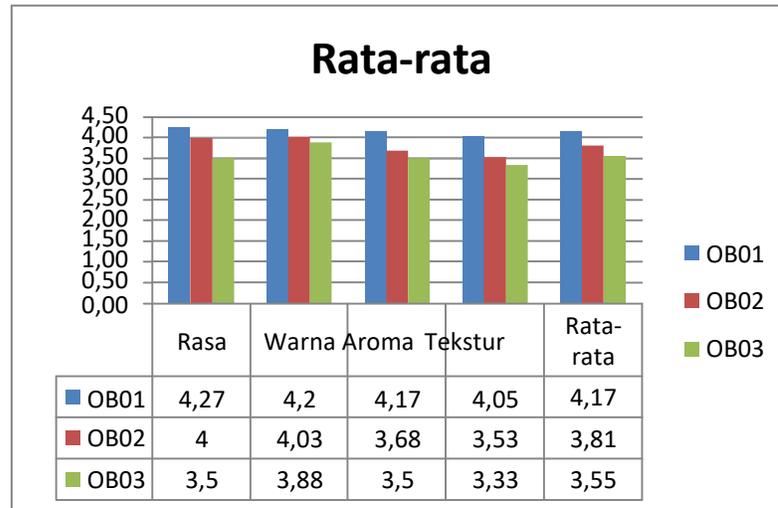
Deskripsi Penilaian Penelis Terhadap Uji Hedonik.

Adapun jenis eksperimen *quick bread* diberi kode sebagai berikut :

- OB01 = *Quick bread* yang terbuat dari 15% menggunakan *puree* okra dan 85% menggunakan pisang.
- OB02 = *Quick bread* yang terbuat dari 35% menggunakan *puree* okra dan 65% menggunakan pisang.
- OB03 = *Quick bread* yang terbuat dari 55% menggunakan *puree* okra dan 45% menggunakan pisang.

Pada saat pembuatan *Quick Bread* pada perlakuan OB01, OB02, OB03, Penulis menemukan perbedaan warna dan tekstur pada adonan. Perlakuan OB01 memiliki warna coklat muda, perlakuan OB02 memiliki warna coklat tua, perlakuan OB03 memiliki perpaduan warna, dimana bagian luar berwarna coklat dan pada bagian dalam berwarna hijau. Hal ini dikarenakan pengaruh penambahan *puree* okra yang memiliki warna hijau khas buah okra sendiri. Adapun perbedaan yang ditemukan pada aspek tekstur dari setiap perlakuan OB01, OB02, OB03, perlakuan OB01 memiliki tekstur yang lembut, dan pada perlakuan OB02 memiliki tekstur yang hampir sama dengan perlakuan OB01, perlakuan OB03 memiliki tekstur yang mudah hancur. Hal ini dikarenakan pengaruh presentasi *puree* okra dimana semakin banyak *puree* okra yang ditambahkan maka adonannya pada *quick bread* mudah hancur.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda. Berikut ini merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar 1 : Rata-Rata Penilaian Panelis.
Sumber: Hasil Rekapitulasi Panelis.

Dari data yang telah disajikan dalam penelitian “ Uji Coba Pemanfaatan Buah Okra (*Abelmoschus esculentus* L.Moench.) Pada Pembuatan *Quick Bread*” dapat disimpulkan bahwa *puree* okra dapat digunakan dalam penambahan uji coba pembuatan *quick bread* karena nilai rata-rata dari hasil penelitian menunjukkan semua perlakuan uji coba *puree* okra OB01 dengan nilai rata-rata berada pada posisi paling tinggi sebanyak 4.27, perlakuan II OB02 dengan nilai rata-rata 4.0 yang berarti panelis sangat suka dan dapat diterima oleh masyarakat. Hal ini dikarenakan rasa yang dihasilkan OB01 berasal dari pisang sebanyak 85% dengan penambahan *puree* okra sebanyak 15%, perlakuan OB02 pisang sebanyak 65% dengan penambahan *puree* okra sebanyak 35%, dan pencampuran bahan tambahan yang sesuai dengan panduan resep yang digunakan sehingga menimbulkan rasa yang disukai oleh panelis. Pada perlakuan OB03, panelis memberikan penilaian kurang suka dan berada di posisi paling rendah. Perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis pada aspek rasa ini adalah perlakuan OB01 dan OB02 dengan kriteria sangat suka.

Pada aspek aroma, panelis memberikan penilaian sangat suka tetapi tetap pada posisi menengah. Hal ini disebabkan oleh buah pisang yang memiliki aroma khas tersendiri. Hal ini dibuktikan dengan hasil penilaian panelis yang memberikan penilaian tertinggi pada perlakuan OB01. Adapun untuk perlakuan OB02 dengan menggunakan *puree* okra 35% dan pisang sebanyak 65% panelis memberikan penilaian sangat suka dengan posisi tertinggi dikarenakan memiliki aroma khas pisang tersendiri.

Selanjutnya untuk aspek tekstur pada produk eksperimen quick bread panelis memberikan penilaian sangat suka pada perlakuan OB01 dan OB02. Karena memiliki tekstur yang lembut. Hal ini disebabkan pada perlakuan ini produk *quick bread* tidak mudah hancur saat disentuh seperti halnya pada perlakuan OB03 yang mudah hancur karena tekstur yang sangat lembut. Selanjutnya untuk aspek warna, panelis memberikan penilaian sangat suka terhadap perlakuan OB01 dan OB02, Hal ini disebabkan warna yang dihasil memiliki kecoklatan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian Eksperimen pemanfaatan penambahan buah Okra dalam produk *quick bread* dengan melakukan tiga kali uji hedonik, maka dapat menarik beberapa kesimpulan antara lain:

Tanaman Okra (*Abelmoschus esculentus (L.) Moench*) dapat diolah menjadi *quick bread* dengan melalui beberapa proses seperti :

- a. Pembersihan buah okra, dimana pada proses ini buah okra dicuci menggunakan air yang mengalir.
- b. Pematangan buah okra, proses dimana buah okra dipotong menjadi beberapa bagian untuk memudahkan proses penghalusan
- c. Proses penghalusan buah okra, yaitu buah okra dihaluskan menggunakan mesin blender.
- d. Proses pencampuran, proses dimana semua bahan yang digunakan dalam pembuatan quick bread dicampur.
- e. Proses pemanggangan, yaitu tahap akhir dalam pembuatan quick bread. Dimana adonan quick bread dipanggang dalam oven.

Daya terima masyarakat terhadap penambahan *puree* okra pada produk *quick bread* dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna yaitu dilihat dari rekapitulasi hasil angket berdasarkan beberapa perlakuan eksperimen pada uji coba 1, 2, dan 3 yaitu perlakuan penambahan *puree* okra 15% dengan nilai rata-rata lebih dari 4.0 yang berarti panelis menyukai dengan kriteria sangat suka dan perlakuan penambahan *puree* okra 35% dengan nilai rata-rata 3,81 yang berarti panelis menyukai dengan kriteria suka. Dari hasil rekapitulasi hasil angket perlakuan yang mendapatkan nilai terendah, dan kurang disukai panelis yaitu perlakuan penambahan *puree* okra 45% dari segi rasa, aroma tekstur, warna.

DAFTAR PUSTAKA

- Astati, & Kasmawati. (2017). Pengaruh Tepung Okra Terhadap Berat Badan Tikus Wistar Diabetes .
- Atsari, A. D., & Suntari, R. (2018). Efek Residu Kompos Dan Urea Dengan Aplikasi Kompos Kotoran Kambing Terhadap Ketersediaan Dan Serapan N,P,K Serta Tamanan Okra (*Abelmoschus Esculentus*) Pada Tanah Terdampak Erupsi Gunung Kelub).
- Fadillah. (2019). PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG JAGUNG (*Zea mays L.*) NIKSTAMAL DENGAN TEPUNG MOCAF TERHADAP KARAKTERISTIK MUFFIN". Bandung.
- Gustian, & al, M. e. (2018). Morfo-Agronomis Berbagai Varietas Okra Introduksi Dan Evaluasi Hasil Persaingan dengan Kultivar Okra Hijau.
- Herudiyanto, F. d. (2019).
- Jeudun, A. (2011). Metode Penelitian Eksperimen.
- Manik, A. E., & dkk. (2018). Hasil Dan Kualitas Okra (*Abelmoschus esculentus L.Moench*) Merah dan Okra Hijau dengan Jenis Pupuk yang Berbeda.
- Manik, A. E., & dkk. (2018). Hasil Dan Kualitas Okra (*Abelmoschus esculentus L.Moench*) Merah dan Okra Hijau dengan Jenis Pupuk yang Berbeda.
- Pratiwi, & dkk. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus L.*) Terhadap Mutu Ice Cream Campur Susu Sapi dan Susu Kedelai.
- Pratiwi, K. I., & dkk. (2016). Pengaruh Konsentrasi Gel Buah Okra (*Abelmoschus esculentus L.*) Terhadap Mutu Es Krim Campuran Susu Sapi dan Susu Kedelai.
- Saragih. (2017). Pengaruh Jenis Tanah Sebagai Media Tanam Terhadap Produksi Budidaya Tanaman Okra Hijau.
- Sidik. (2019). PERBANDINGAN TEPUNG PISANG DENGAN TEPUNG TERIGU DAN KONSENTRASI RAGI TERHADAP KARAKTERISTIK DONAT". Bandung.

- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif dan Kombinasi (Mixem Methods)*". Bandung: Alfabeta.
- Bastin, 2010. " Extension Specialist For Food and Nutrition". "Quick Bread".
- Sugiyono, 2016. "*Metode Penelitian Kuantitatif dan Kombinasi (Mixem Methods)*". Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono, 2015. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R & D*. Bandung: Alfabeta.
- Wagiyono, 2013. " Menguji Kesukaan secara Organoleptik dan Hedonik".
- Muliani, Lila. 2017. "Mempromosikan Bir Pletok Sebagai Minuman Khas Betawi Melalui Penyajian sebagai *Welcome Drink*". *Jurnal Majalah Ilmiah* Vol. 14 No. 2. Institut Ilmu Sosial dan Manajemen Stiami, Jakarta.
- Sugiarto dalam Tasrum, 2015-2018. *Metodologi penelitian Hospitality dan Pariwisata*, Matana publishing, Yogyakarta (buku).
- Prawira, Adiputra 2013. *Hubungan Antara Motivasi Belajar dan Disiplin Belajar Siswa SMA Dengan Prestasi Belajar Ekonomi Siswa SMA Negeri I Wonogiri Tahun Ajaran 2008/2009*. Skripsi S1 FPTK IKIP Yogyakarta.
- Steffi, 2018 . Laporan Praktikum Roti dan Kue (Quick Bread). Teknologi Pengolahan Pangan- Universitas Padjadara. <https://www.studocu.com/id/document/universitas-padjadara/teknologi-pengolahan-pangan/practical/laporan-praktikum-roti-dan-kue-quick-bread/3771324/view>