

UJI KESUKAAN INOVASI KUE TRADISIONAL DENGAN 4 VARIAN UMBI PADA PEMBUATAN KUE BIJI NANGKA SUKU MAKASSAR DAN SUKU BUGIS

Agustinawati¹. Politeknik Bosowa.
St.Hadijah². Politeknik Bosowa (Penulis Korespondensi)
Dewi Andriani³. Politeknik Bosowa.

Abstrak Kue biji nangka adalah salah satu kue tradisional suku makassar dan suku bugis. Peneliti mengolah dalam bentuk makanan untuk meningkatkan harga jual umbi-umbian. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pembuatan kue biji nangka menggunakan varian umbi lain dan untuk mengetahui uji hedonik kue biji nangka dari aspek rasa, tekstur, warna, dan aroma. Jenis penelitian ini adalah kuantitatif dengan menggunakan instrumen angket. Analisa data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu statistik deskriptif. Populasi dalam penelitian ini yaitu Mahasiswa Kampus Politeknik Bosowa angkatan 2018 yang berjumlah 130 orang dan masih berstatus aktif di tahun 2021. Panelis dalam penelitian ini berjumlah 25 orang panelis tidak terlatih dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. Dari ketiga kali uji coba didapatkan hasil bahwa, pada perlakuan kentang yang menjadi kontrol pembanding pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa 4,28, Pada aspek warna 4,24, pada aspek tekstur 4,29, dan pada aspek aroma 4,21. Perlakuan singkong pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa 4,32, pada aspek warna 4,45, pada aspek tekstur 4,11, dan pada aspek aroma 4,20. Perlakuan ubi jalar putih pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa 4,31, pada aspek warna 4,37, pada aspek tekstur 4,36, pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,24. Perlakuan ubi jalar kuning pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa 4,00, pada aspek warna 4,40, pada aspek tekstur 4,29 dan pada aspek aroma rata-rata 4,27. Perlakuan ubi jalar ungu pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa 4,44, pada aspek warna 4,45, pada aspek tekstur 4,49, dan pada aspek aroma 4,31.

Kata_kunci : Inovasi kue tradisional, Varian umbi, Kue biji nangka

Abstract Jackfruit seed cake is one of the traditional cakes of the Makassar and Bugis tribes. Researchers process it in the form of food to increase the selling price of tubers. The purpose of this study was to determine the process of making jackfruit seed cake using other tuber variants and to determine the hedonic test of jackfruit seed cake from aspects of taste, texture, color, and aroma. This type of research is quantitative using a questionnaire instrument. The data analysis used in this research is descriptive statistics. The population in this study were the students of the 2018 Bosowa Polytechnic Campus,

²hadijah@politeknikbosowa.ac.id

which amounted to 130 people and were still active in 2021. The panelists in this study were 25 untrained panelists using purposive sampling technique. From the three trials, the results showed that, in the treatment of potatoes, which became a comparison control in this trial, they received an assessment for various aspects of very liking on the taste aspect 4.28, on the color aspect 4.24, on the texture aspect 4.29, and on the texture aspect. aroma aspect 4.21. The treatment of cassava in this trial received an assessment for various aspects of liking it very much on the taste aspect 4.32, on the color aspect 4.45, on the texture aspect 4.11, and on the aroma aspect 4.20. The treatment of white sweet potato in this trial received an assessment for various aspects of liking it very much on the taste aspect 4.31, on the color aspect 4.37, on the texture aspect 4.36, on the aroma aspect it got an average value of 4.24. The treatment of yellow sweet potato in this trial received an assessment for various aspects of liking it very much on the taste aspect 4.00, on the color aspect 4.40, on the texture aspect 4.29 and on the aroma aspect an average of 4.27. The treatment of purple sweet potato in this trial received ratings for various aspects of liking it very much on the taste aspect 4.44, on the color aspect 4.45, on the texture aspect 4.49, and on the aroma aspect 4.31.

Keyword : Traditional cake innovation, tuber variant, jackfruit seed cake

PENDAHULUAN

Kuliner tradisional merupakan salah satu daya tarik wisatawan baik itu dari segi domestic maupun internasional yang berkunjung ke daerah tersebut. Kuliner khas suku bugis dan makassar memiliki keanekaragaman warisan kuliner tradisional yang melimpah dan tidak kalah menarik dari suku lain di indonesia dan patut untuk dilestarikan. Kekayaan kuliner suku bugis dan Makassar meliputi hidangan pertama, hidangan penutup, hingga minuman segar dan menyehatkan. Hidangan penutup masyarakat bugis makassar dominan terbuat dari hasil alam seperti buah pisang dan umbi-umbian (Qibtiya, 2018).

Umbi-umbian merupakan bahan nabati yang berasal dari dalam tanah, contohnya singkong (ubi kayu), ubi jalar, dan kentang. Fungsinya yaitu sebagai bahan karbohidrat. Berdasarkan asalnya umbi-umbian terdiri dari dua jenis yaitu umbi akar dan umbi batang, umbi akar seperti singkong (ubi kayu), sementara umbi batang seperti ubi jalar. Ubi jalar dan singkong memiliki vitamin A dan protein yang dapat dijadikan tepung atau pati (Sanmas, 2018). Dari beberapa jenis umbi-umbian yang ada dan bisa dijadikan sebagai bahan pangan maka peneliti mengambil 4 jenis umbi yang akan di inovasikan dalam membuat kue biji nangka khas Suku Makassar dan Suku Bugis yaitu singkong (ubi kayu), ubi jalar kuning, ubi jalar ungu, ubi jalar putih.

Singkong atau ubi kayu (*manihot esculenta*) merupakan tanaman pangan yang tumbuh di wilayah tropis di berbagai kondisi tanah termasuk lahan marginal dan juga mudah

dibudidayakan. Ubi kayu mampu bertahan dari hama sehingga dapat bertahan lama dan produktivitasnya yang cukup baik. Demikian pula, pemeliharaan ubi kayu tidak terlalu sulit sehingga tidak memerlukan jumlah tenaga kerja yang banyak (Estiasih et al., 2017).

Ubi jalar putih pada umumnya memiliki bentuk yang bulat dimana tekstur permukaannya tidak rata dengan ciri khas daging umbi yang lebih keras dan cita rasa yang manis, Ubi jalar putih bagus untuk dimasak dan memiliki aroma khas. Ubi jalar kuning pada umumnya berbentuk lonjong dimana tekstur permukaannya tidak rata dengan ciri khas daging umbi yang lebih lunak dan berwarna kuning/jingga. Ubi ini memiliki rasa yang kurang manis sehingga mengandung vitamin A dan C yang tinggi karena kandungan patinya yang rendah sekitar 13-19%.

Ubi jalar ungu pada umumnya berbentuk lonjong dimana tekstur permukaannya kecil dan rata ciri khas daging umbi yang keras dan rasa yang manis memiliki varian warna ungu, keunguan, dan berwarna ungu pekat, salah satu keunggulan ubi jalar ungu dibandingkan ubi jalar lain yaitu memiliki kandungan anti oksidan yang berguna untuk tubuh. Kue tradisional khas Suku Bugis dan Suku Makassar sangat beragam salah satunya yaitu kue biji nangka. Beberapa kue tradisional Suku Bugis dan Suku Makassar, yaitu kue putu cangkir, sikaporo', dan kue duri'-durian. Kue biji nangka merupakan kue tradisional khas Bugis Makassar yang terkenal, kue biji nangka memiliki bentuk yang sangat mirip dengan biji buah nangka, dan memiliki ciri khas seperti bentuk, warna, rasa, tekstur dan aroma yang unik (Amalia Majid, 2016).

Kue Biji Nangka Khas Bugis Makassar terbuat dari kentang kukus yang dihaluskan. Kue biji nangka khas Bugis Makassar sekarang sudah jarang ditemukan dan biasanya hanya dibuat pada acara adat pernikahan Bugis Makassar karena harga kentang yang terbilang sedikit mahal. Pada saat yang sama peneliti melihat banyaknya umbi-umbian dan mendapat peluang untuk membuat inovasi kue biji nangka dengan umbi-umbian selain kentang (Amalia Majid, 2016). Umbi yang telah dipilih dan pemanfaatannya yang biasa hanya di rebus maka perlu adanya inovasi baru, Inovasi produk merupakan salah satu dari tipe inovasi yang digunakan oleh perusahaan untuk memperkenalkan suatu produk dan jasa, dimana perusahaan menciptakan sebuah produk baru kemudian dipasarkan. Sebuah perusahaan harus bisa menciptakan inovasi agar dapat membedakan produk tersebut dengan para pesaing yang mampu membuat produk tersebut lebih unggul dibandingkan

dengan produk lainnya. Dari pembahasan di atas Kue tradisional butuh inovasi atau rasa baru untuk meningkatkan minat dan nilai jual. Maka dari itu penulis memiliki gagasan peluang untuk meneliti Uji Kesukaan Inovasi Kue Tradisional Dengan 4 Varian Umbi Pada Pembuatan Kue Biji Nangka Suku Makassar Dan Suku Bugis. Berdasarkan latar belakang di atas, penulis dapat menjabarkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kue biji nangka dengan menggunakan varian umbi lain?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap kue biji nangka yang terbuat dari 4 varian umbi?

TINJAUAN PUSTAKA

Dalam penelitian ini terdapat 3 penelitian terdahulu yang dijadikan acuan yaitu sebagai berikut:

1. Daya terima konsumen pada roti *soft roll* (studi tentang pengaruh penggunaan ragi alami *sourdough* berbasis umbi-umbian) ditulis oleh Ari Fadiati di universitas pendidikan tata boga universitas negeri jakarta pada tahun 2021. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap penggunaan umbi-umbian pada pembuatan roti. Resep baku pada pembuatan roti dengan perbandingan menggunakan umbi-umbian menghasilkan daya terima konsumen yang tidak jauh beda.
2. Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue kering ditulis oleh Helen C.D. Tuhumury, La Ega, dan Nuram Keliobas jurusan teknologi hasil pertanian, fakultas pertanian, universitas pattimura, pada tahun 2018. Penelitian terhadap ubi jalar ungu dilakukan 5 kali perbandingan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis. Tepung ubi jalar ungu memiliki kualitas gizi dan penilaian organoleptik yang mendekati standar penggunaan tepung terigu pada umumnya.
3. Pengaruh substitusi biji buah nangka terhadap kue biji nangka khas bugis makassar yang dilakukan di kampus politeknik bosowa makassar pada tahun 2016 oleh Rizki Amalia Majid. Biji Buah Nangka dapat digunakan sebagai bahan substitusi kentang, Hal tersebut dibuktikan dengan melihat proses pembuatan antara kue biji nangka kontrol dan perlakuan yang memiliki kesamaan dan hasil penilaian panelis menunjukkan bahwa semua jenis kue biji nangka yang terbuat dari biji buah nangka mendapatkan respon yang sama dengan kue biji nangka yang terbuat dari kentang yaitu kriteria suka dari panelis

dengan nilai rata-rata diatas 3,0. Menggunakan 4 aspek Biji Buah Nangka memberikan pengaruh terhadap aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Semua jenis kue biji nangka perlakuan dapat diterima oleh masyarakat di atas nilai rata-rata 4,0 ke atas.

Kue Biji Nangka

Kue biji nangka merupakan salah satu kue tradisional khas bugis makassar yang terkenal, kue biji nangka memiliki bentuk yang sangat mirip dengan biji buah nangka, kue biji nangka selalu dihadirkan tiap acara adat pernikahan Bugis Makassar karena masyarakat setempat percaya bahwa kehadiran kue tersebut akan membuat perjalanan hidup kedua mempelai pengantin menjadi manis seperti rasa dari kue biji nangka yang sangat manis. Kue biji nangka ini merupakan kue yang bentuknya sangat mirip dengan biji buah nangka namun sebenarnya terbuat dari kentang kukus yang dihaluskan (Amalia Majid, 2016).



Gambar 1. Kue Biji Nangka
Sumber : <https://jejakpiknik.com>

Varian umbi

Umbi-umbian merupakan bahan pangan yang bisa dikembangkan sebagai pengganti beras karena merupakan sumber karbohidrat. Tanaman umbi-umbian pada umumnya di tanam di lahan daerah tropis tidak menuntut iklim dan kondisi tanah sfesifik. Umbi-umbian dikelompokkan menjadi dua, yaitu umbi mayor dan umbi minor (Utami & Djaafar, 2014). Dari beberapa jenis umbi yang bisa dimanfaatkan sebagai bahan pangan maka penulis mengambil 4 jenis umbi yaitu singkong, Ubi jalar putih, Ubi jalar kuning, dan Ubi jalar ungu dan resep bakunya menggunakan kentang. Untuk dijadikan bahan dalam uji kesukaan inovasi kue tradisional dengan 4 varian umbi pada pembuatan kue biji nangka suku makassar dan suku bugis. Adapun penjelasan dari setiap umbi yaitu sebagai berikut:

Singkong

Singkong atau ubi kayu (*manihot esculenta*) adalah tanaman yang mudah dibudayakan karena tanaman ini dapat tumbuh di wilayah tropis. Singkong juga merupakan tanaman yang tahan dengan hama karena mempunyai ketahanan yang cukup tinggi dan produktifitasnya yang baik sehingga pemeliharaan singkong tidak terlalu sulit karena pada proses pembudidayaan tanaman singkong tidak memerlukan tenaga kerja yang banyak (Estiasih et al., 2017).

Ubi Jalar Putih

Ubi jalar putih adalah tanaman yang ditemukan di daerah tropis dan sub tropis, misalnya indonesia. Tanaman dari genus *ipomoea* dan spesies *ipomoea batatas* ini memiliki kandungan gizi yang tinggi. Ketersediaan ubi jalar cukup tinggi di indonesia dengan harga yang sangat terjangkau, Ubi jalar putih digolongkan kedalam umbi-umbian yang mudah rusak setelah di panen. Jadi penanganan yang harus dilakukan agar tidak terjadi kerusakan setelah panen ubi jalar putih maka umbi-umbian harus cepat di proses. Sehingga umbi-umbian tidak tersia-siakan di pasaran karena petani biasanya tidak mendapatkan keuntungan yang memadai karena kerusakan yang terjadi saat panen (Purba & Hutabarat, 2014).

Ubi Jalar Kuning

Ubi alar atau ketela rambat (*Ipomoea Batatas L.*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan. Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat dan sumber energi serta mengandung vitamin dan mineral seperti Zat besi (Fe), Fosfor (P), Kalsium (Ca), dan Natrium (Na). Salah satu vitamin yang terdapat pada ubi jalar antara lain vitamin A (terdapat dalam bentuk betakaroten) terutama pada jenis ubi jalar kuning (Hadriyanti M, 2018).

Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar ungu bisa dijadikan makanan pokok meskipun belum sama persis seperti padi, jagung dan singkong (ubi kayu). Warna ungu pada ubi ungu berperan sebagai antioksidan yang mampu menyerap racun, polusi udara, oksidasi dalam tubuh, dan menghalangi

pengumpulan sel-sel darah. Ubi jalar ungu juga memiliki kandungan serat pangan yang tinggi, prebiotik. Adapun kandungan lain yang terdapat dalam ubi jalar ungu yaitu *Betakaroten*. Apabila warna ubi jalar lebih pekat maka lebih pekat pula betakarotennya. Ubi ini memiliki karbohidrat dan kalori yang tinggi.

METODE PENELITIAN

Resep Baku

Adapun resep baku kue biji nangka khas Bugis Makassar diambil dari buku “Masakan Makassar Populer dan Lezat” oleh (Ismayani, 2014). Pada halaman 14 adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Resep Baku

Bahan	Jenis bahan	Jumlah	Satuan
Adonan	Kentang	250	Gram
	Gula pasir	50	Gram
	kenari	100	Gram
Sirup Gula	Gula pasir	300	Gram
	Jeruk nipis	5	ml
	Vanili	¼	Sdt
	Air	500	ml
Bahan Celupan	Telur (kuningnya)	5	Pcs
<p>Cara Membuat :</p> <ol style="list-style-type: none"> Campur kentang, gula pasir, dan kenari, masak dengan api kecil. Aduk rata sampai adona bisa dibentuk, angkat dan dinginkan. Ambil 1 sdt adonan, bentuk seperti biji nangka, lakukan hingga semua adonan habis. Rebus air bersama gula, air jeruk nipis, dan vanili, masak dengan api kecil hingga kental. Sisihkan. Celupkan biji nangka ke dalam kuning telur. Masukkan ke dalam rebusan air gula, masak hingga matang dan kuning telur menempel, angkat dan tiriskan. 			

Sumber : Yeni Ismayani. 2011

Adapun rancangan penelitian yang akan dibuat oleh peneliti pada tugas akhir dalam Uji kesukaan inovasi kue tradisional dengan 4 varian umbi pada pembuatan kue biji nangka suku Makassar dan Bugis adalah sebagai berikut:

Tabel 2. Rancangan Penelitian

Bahan	Resep Baku (A)	B	C	D	E
Gula pasir	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr	50 gr
Kenari cincang	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Air	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml
Gula pasir	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
Vanili	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Kuning telur	5 btr	5 btr	5 btr	5 btr	5 btr
Jeruk nipis	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml	5 ml
Kentang	250 gr	-	-	-	-
Singkong	-	250 gr	-	-	-
Ubi jalar putih	-	-	250 gr	-	-
Ubi jalar orange/kuning	-	-	-	250 gr	-
Ubi jalar ungu	-	-	-	-	250 gr

Sumber: Peneliti, 2021

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa dalam inovasi pembuatan kue biji nangka menggunakan 1 kontrol dan 4 perlakuan berdasarkan tabel diatas dapat disimpulkan bahwa akan dilakukan 4 uji coba menggunakan 4 varian umbi dengan mengganti bahan baku kentang 100% dengan menggunakan varian umbi lain. Umbi yang digunakan yaitu Singkong, Ubi jalar putih, Ubi jalar ungu dan Ubi jalar kuning.

Uji Hedonik

Uji Hedonik (Uji Kesukaan) termasuk turunan dari Uji Organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas di antara beberapa produk sejenis dengan memberikan skor atau penilaian tertentu terhadap suatu produk untuk mengetahui tingkat kesukaannya (Tarwendah, 2017).

Populasi dan Sampel

Populasi merupakan suatu obyek atau subyek yang memiliki ciri-ciri yang ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2018). Dalam penelitian ini populasi yang diambil oleh peneliti yaitu Mahasiswa Kampus Politeknik Bosowa angkatan tahun 2018 yang berjumlah 139 orang yang masih berstatus aktif pada tahun 2021. Sampel merupakan sebagian dari populasi yang dimiliki. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan teknik *nonprobability sampling* yaitu *purposive sampling*. Peneliti menggunakan anggota panelis tidak terlatih sebanyak 25 sampai 100 orang panelis yang mempunyai kemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, namun memiliki kemampuan dalam membedakan dan memberikan reaksi penilaian, berdasarkan teori dalam buku teknologi pangan pengujian organoleptik (Ayustaningwarno, 2014). Peneliti memilih jumlah minimal dari teori panelis tidak terlatih karena keterbatasan waktu, tenaga, dan biaya, maka panelis yang diambil yaitu mahasiswa/i yang bertempat tinggal di area kapasa dan yang masuk kampus serta dapat hadir selama melakukan uji coba selama 3 kali sebanyak 25 orang panelis.

Analisis Data

Pada penelitian “Uji Kesukaan Inovasi Kue Tradisional Dengan 4 Varian Umbi Pada Pembuatan Kue Biji Nangka Suku Makassar Dan Bugis, peneliti menggunakan jenis penelitian kuantitatif, dengan menggunakan instrumen angket. Skala pengukuran yang digunakan oleh peneliti pada penelitian ini adalah skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial (Sugiyono, 2018). Mengukur daya terima masyarakat terhadap perlakuan kue biji nangka khas bugis makassar digunakan Skala Likert yang dibuat berdasarkan indikator variabel yang diteliti. Skala Likert yang digunakan adalah skala 5 variabel. Kelima penilaian tersebut diberikan skor yang berbeda lalu responden dianjurkan untuk memilih kategori jawaban yang telah disediakan oleh peneliti dengan memberikan tanda checklist (v) pada kolom jawaban. Kelima penilaian tersebut diberikan skor alternatif jawaban sebagai berikut:

Tabel 3. Skala Likert

Alternative Jawaban	Skala
Sangat suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

Sumber: (Sugiyono, 2018)

Teknik Pengumpulan Data

Setelah semua data dari panelis terkumpul, maka penulis kemudian melakukan penilaian dengan mencari nilai rata-rata dari data tersebut. Nilai dari masing-masing jawaban dikalikan dengan frekuensi panelis yang memilih jawaban tersebut.

Kemudian nilai dari semua jawaban yang telah dilakukan dengan 3 kali uji coba, dijumlahkan kemudian dibagi dengan total sampel yang mengikuti penilaian sehingga diperoleh nilai rata-rata. Berikut adalah rumus untuk mencari nilai rata-rata.

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

Setelah nilai rata-rata didapatkan, langkah selanjutnya adalah dengan melakukan pemberian nilai kriteria. Tabel kriteria penilaian yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Tabel 4. Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0 – 1,0	Digolongkan sangat tidak suka
1,1 – 2,0	Digolongkan tidak suka
2,1 – 3,0	Digolongkan agak suka
3,1 – 4,0	Digolongkan suka
4,1 – 5,0	Digolongkan sangat suka

Sumber: (Sugiyono, 2018)

Setelah data-data yang diperoleh telah diolah dalam bentuk tabel, langkah selanjutnya yaitu menganalisis data menggunakan statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan statistik yang digunakan dalam menganalisis data, dengan cara mendeskripsikan atau

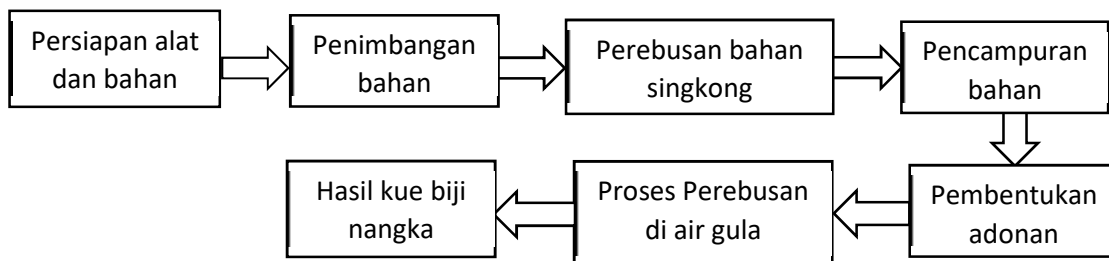
menggambarkan data yang telah terkumpul dimana penyajian datanya melalui diagram batang sebagaimana adanya (Sugiyono, 2018).

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan statistik deskriptif dalam bentuk penyajian data menggunakan tabel dan diagram batang untuk menarik kesimpulan mengenai daya terima masyarakat terhadap Uji Kesukaan Inovasi Kue Tradisional Dengan 4 Varian Umbi Pada Pembuatan Kue Biji Nangka Suku Makassar Dan Bugis, sehingga melalui cara tersebut dapat memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian yang telah dilakukan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan kue biji nangka menggunakan 4 varian umbi sebagai pengganti kentang. Terdapat dua proses Alur pembuatan yang digunakan peneliti untuk membuat kue biji nangka menggunakan umbi lain, tertera pada gambar 2, dan gambar 3 sebagai berikut:

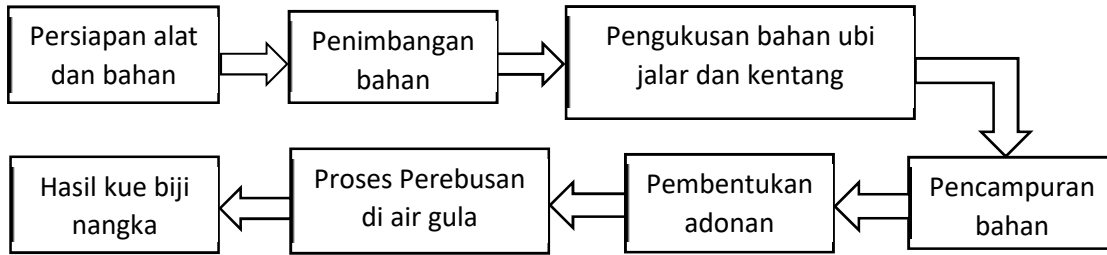
Gambar 2. Alur Pembuatan Kue Biji Nangka Menggunakan Singkong



Sumber : penulis, 2021

Pada Penelitian uji coba kue biji nangka dengan menggunakan 4 varian umbi terdapat proses baru yang didapatkan Peneliti. Pada pembuatan kue biji nangka menggunakan singkong sedikit lebih lama karena teksturnya yang keras dan susah dihancurkan maka pertama kupas ubi lalu rebus selama 30 menit, setelah matang ubi lalu dihancurkan dengan cara ditumbuk terlebih dahulu, setelah adonan jadi lalu dibentuk dan direbus kembali di air rebusan gula. Maka menghasilkan kue biji nangka yang lebih padat.

Gambar 4. Alur pembuatan kue biji nangka menggunakan kentang dan ubi jalar

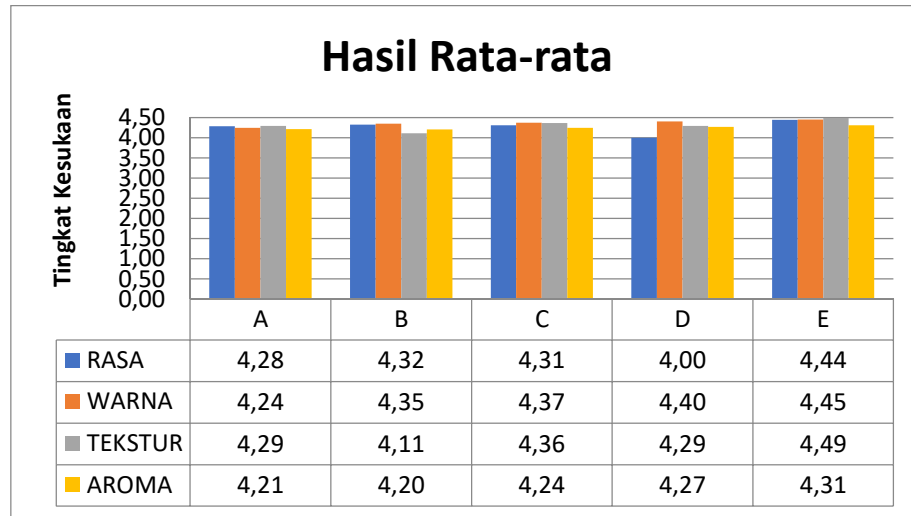


Sumber : penulis, 2021

Kue biji nangka dari ubi jalar putih hampir sama dengan kentang yang teksturnya tidak terlalu keras maka hanya dikukus 25 menit lalu dikupas dan dihancurkan, setelah adonan sudah jadi lalu dibentuk kemudian direbus di air gula selama 5 menit, kue biji nangka yang dihasilkan lebih lembek. Kue biji nangka dari ubi jalar kuning lebih lembek karena tekstur dari ubi jalar kuning lebih lunak dan sedikit berair sehingga proses pengukusannya juga tidak terlalu lama cukup 20 menit, kue biji nangka yang dihasilkan terasa lebih lembek. Kue biji nangka dari ubi jalar ungu prosesnya sama dengan kentang pengukusannya selama 25 menit karena memiliki tekstur yang agak keras seperti ubi jalar putih tetapi memiliki rasa yang manis serta proses pembuatannya yang tidak terlalu lama.

Adapun kendala pada uji coba kue biji nangka dengan menggunakan 4 varian umbi singkong, ubi jalar putih, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu yaitu terdapat pada aspek tekstur, dari singkong yang agak keras dan ubi jalar kuning yang sedikit berserat. Perbedaan antara kue biji nangka dengan menggunakan kentang dan 4 jenis umbi lainnya yaitu terdapat pada aspek tekstur. Adapun penjelasan dari keseluruhan angket yang telah diisi oleh Panelis dan telah disajikan dalam bentuk diagram batang dapat dilihat di bawah ini.

Diagram 1. Hasil Penilaian Uji Hedonik Panelis pada Percobaan Pertama, Kedua dan Ketiga



Sumber: Hasil Rekapitulasi Peneliti, 2021

Berdasarkan diagram batang di atas hasil rekapitulasi angket, menggambarkan bahwa pemanfaatan umbi lain dalam pembuatan kue biji nangka dengan menggunakan 4 varian umbi, mendapatkan hasil nilai Rata-rata yang berbeda-beda dengan empat perlakuan kode kentang (A), singkong(B), ubi jalar putih (C), ubi jalar kuning (D), dan ubi jalar ungu (E). Perlakuan kentang yang menjadi kontrol pembandingan pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka. Pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,28 digolongkan sangat suka karena perpaduan rasa manis dan gurih. Pada aspek warna mendapat nilai rata-rata 4,24 digolongkan sangat suka, pada aspek tekstur mendapat nilai 4,29 digolongkan sangat suka, dan pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,21 digolongkan sangat suka.

Perlakuan singkong pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka. Pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,32 digolongkan sangat suka, pada aspek warna mendapat nilai rata-rata 4,45 digolongkan sangat suka, dan pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,20 digolongkan sangat suka, pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,20 digolongkan sangat suka. Dari uji coba 1 sampai 3 ada beberapa panelis yang berkomentar bahwa kue biji nangka dari singkong memiliki tekstur yang lebih padat dan keras serta kurang cocok untuk dijadikan kue biji nangka.

Perlakuan ubi jalar putih pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,31 digolongkan sangat suka, pada aspek warna mendapat nilai rata-rata nilai 4,37 digolongkan sangat suka, pada aspek tekstur mendapat nilai 4,36 digolongkan sangat suka, dan pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,24 digolongkan sangat suka. Perlakuan ubi jalar kuning pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka, pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,00 digolongkan sangat suka karena, pada aspek warna mendapat nilai rata-rata 4,40 digolongkan sangat suka, pada aspek tekstur mendapat nilai 4,29 digolongkan sangat suka, dan pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,27 digolongkan sangat suka.

Perlakuan ubi jalar ungu pada uji coba ini mendapat penilaian untuk berbagai aspek sangat suka. Pada aspek rasa mendapat nilai rata-rata 4,44 digolongkan sangat suka karena, pada aspek warna mendapat nilai rata-rata 4,45 digolongkan sangat suka, pada aspek tekstur mendapat nilai 4,49 digolongkan sangat suka, dan pada aspek aroma mendapat nilai rata-rata 4,31 digolongkan sangat suka. Dari uji coba kue biji nangka menggunakan ubi jalar ungu mendapat komentar dari beberapa panelis yang menyukai rasa dan teksturnya namun kurang menyukai warnanya yang ungu pekat karena terlihat seperti warna hitam.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, kue biji nangka dapat dilakukan dengan beberapa perlakuan tertentu, Hal tersebut dibuktikan dengan melihat proses pembuatan antara kue biji nangka kontrol yaitu kentang, dengan umbi lain yaitu singkong, ubi jalar putih, ubi jalar kuning, dan ubi jalar ungu dengan mengganti bahan baku 100%. Adapun cara pembuatan kue biji nangka dari beberapa varian umbi tidak terlalu jauh berbeda hanya saja proses memasaknya yang berbeda. Kue biji nangka menggunakan singkong memiliki proses yang lebih lama dan juga umbinya yang direbus. Untuk pembuatan kue biji nangka dari kentang, ubi jalar putih, dan ubi jalar ungu memiliki proses yang tidak terlalu lama, Proses pembuatannya yaitu dikukus. Kue biji nangka yang terbuat dari ubi jalar kuning, melalui proses yang tidak terlalu lama dan proses memasaknya di kukus, karena tekstur ubi jalar kuning yang sedikit berair.

Daya terima masyarakat terhadap kue biji nangka khas suku Makassar dan suku Bugis dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur mendapat hasil rekapitulasi data dari berbagai penilaian. Dilihat dari aspek rasa ubi jalar ungu yang paling disukai oleh panelis dengan nilai 4,44, dari aspek warna ubi jalar ungu yang paling banyak disukai dengan nilai 4,45, dari aspek tekstur ubi jalar ungu yang paling banyak disukai dengan nilai 4,49, dari aspek aroma yang paling banyak disukai yaitu ubi jalar ungu. Jadi inovasi dengan varian umbi selain kentang memang bisa di inovasikan menjadi kue biji nangka dan ubi jalar ungu yang paling banyak diminati oleh panelis.

DAFTAR PUSTAKA

Amalia Majid, R. (2016). *Pengaruh substitusi biji buah nangka terhadap kue biji nangka khas bugis makassar*.

Ayustaningwarno, F. (2014). *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*.

<https://books.google.com/books?hl=id&lr=&id=U0epCQAAQBAJ&oi=fnd&pg=PR6&dq=teknologi+pangan+oleh+Fitriyono+ayustaningwarno&ots=onyHZ6pbJ&sig=nEQsLUgrdj3FkfzWx7vvAxcfkFk>

Estiasih, T., Putri, W. D. R., & Elok, W. (2017). *Umbi-umbian dan pengolahannya*.

<https://books.google.co.id/books?id=VcNIDwAAQBAJ&printsec=copyright>

Hadriyanti M, S. (2018). *Analisis kandungan zat gizi muffin ubi jalar kuning (Ipomoea Batatas L .) sebagai alternatif perbaikan gizi masyarakat*.

<https://books.google.co.id/books?id=VcNIDwAAQBAJ&printsec=copyright>

Ismayani, Y. (2011). *Masakan Makassar Populer dan Lesat*.

<https://jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING/article/view/419/289>

Purba, H. F., & Hutabarat, N. D. M. R. (2017). *Kajian Pembuatan Mie Basah Dari Tepung Ubi Jalar Putih Di Sumatera Utara Study of Wet Noodle Making from Sweet Potato Flour White In North Sumatra*. April, 409–418.

<https://old.jurnal.polinela.ac.id/index.php/PROSIDING/article/view/419>

Qibtiya, N. (2018). *Kuliner, Suguhan Suku, Tradisional Selatan, Sulawesi Akhir, Tugas Hospitaliti, Jurusan Studi, Program Boga, Manajemen Tata Tinggi, Sekolah Bandung, Pariwisata*.

<http://repository.stp-bandung.ac.id/handle/123456789/861>

Sanmas, S. (2018). *Analisis kandungan zat gizi pada tepung ubi ungu berdasarkan teknik pengeringan.*

<http://repository.iainambon.ac.id/794/>

Sugiyono. (2018). *Metode penelitian kuantitatif kualitatif*

Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal review : Studi komparasi atribut sensoris dan kesadaran merek produk pangan Comparative Study of Sensory Attributes and Brand Awareness in Food Product : A Review.* 5(2), 66–73.

<https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>

Utami, R., & Djaafar, T. F. (2014). *Keberagaman umbi-umbian sebagai pangan fungsional.* 22, 950–960.

https://balitkabi.litbang.pertanian.go.id/wp-content/uploads/2015/05/950-960_Hatmi-1.pdf