

**DIVERSIVIKASI TEPUNG UBI UNGU PADA PEMBUATAN PASTA RAVIOLI
SAUS KARI SEBAGAI KULINER NUSANTARA**

*(DIVERSIFICATION OF PURPLE SWEET POTATO FLOUR IN THE PRODUCTION OF
CURRY SAUCE RAVIOLI PASTA AS INDONESIAN CUISINE)*

AL-FINA KHUSNAINI

Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Pendidikan Tata Boga Dan Tata Busana,
Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Kode Pos 55281, Yogyakarta

ABSTRACT

The development of culinary tourism which is an attraction for tourists, it is necessary to study the utilization and innovation of various types of local food sources in Indonesia. One of the most abundant food sources in Indonesia is purple sweet potato. The purpose of this study was to obtain the best ratio of purple sweet potato flour to the characteristics of pasta ravioli and to determine consumer acceptance. This study uses R&D (research and development) with a 4D development model (define, design, develop, and disseminate). The results of the study showed that the ratio of the addition of purple sweet potato flour had an effect on the taste, texture, color and aroma. The best results were obtained from ravioli pasta with a formulation of 10% purple sweet potato flour and 90% wheat flour with a taste score of 4,375 (savory), texture 4,375 (chewy), color 4,500 (purple), aroma 4,125 (chicken aroma), overall assessment with a score of 4,500 (likes).

Key words: *purple sweet potato flour, ravioli pasta, consumer acceptance*

ABSTRAK

Berkembangnya wisata kuliner yang menjadi daya tarik para wisatawan maka perlu dilakukan pengkajian pemanfaatan dan inovasi pada berbagai jenis sumber pangan lokal yang terdapat di Indonesia. Salah satu sumber pangan yang banyak terdapat di Indonesia adalah ubi jalar ungu. Tujuan dari penelitian ini adalah memperoleh rasio terbaik dari tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik pasta ravioli dan mengetahui daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa rasio penambahan tepung ubi jalar ungu berpengaruh terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma. Hasil terbaik diperoleh dari pasta ravioli dengan formulasi 10% tepung ubi jalar ungu dan 90% tepung terigu dengan skor rasa 4,375 (gurih), tekstur 4,375 (kenyal), warna 4,500 (ungu), aroma 4,125 (aroma ayam), penilaian keseluruhan dengan skor 4,500 (suka).

Kata kunci : tepung ubi jalar ungu, pasta ravioli, daya terima konsumen

PENDAHULUAN

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas* var *Ayamurasaki*) adalah jenis umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibanding umbi lainnya karena memiliki

kandungan zat gizi yang beragam. Ubi jalar ungu mengandung antosianin dalam jumlah yang jauh lebih besar daripada ubi jalar berdaging oranye atau putih. Berbeda dengan antosianin yang terkandung dalam

beri, antosianin ubi jalar ungu berada dalam bentuk asilasi (Giusti and Wrolstad, 2003; Gould et al., 2008). Asilasi dengan berbagai asam fenolik membuat antosianin ubi jalar ungu unik dan juga memberikan beberapa keuntungan dalam ketahanan terhadap pH dan panas, sensitivitas cahaya, dan stabilitas keseluruhan.

Antosianin terasilasi, dari segi nilai gizi, dilaporkan memiliki aktivitas antioksidan dan antimutagenisitas tinggi (Suda et al., 2002).

Ubi jalar dapat diproses menjadi tepung yang mempunyai banyak kelebihan dibandingkan dengan ubi segar. Kelebihan tersebut antara lain tahan lama, sehingga tersedia sepanjang tahun, fleksibel dalam penyimpanan dan transportasi, serta bisa diolah menjadi aneka produk makanan yang mempunyai nilai tambah tinggi. Pengolahan ubi jalar menjadi tepung biasanya dilakukan secara kering, yaitu pengirisan ubi secara melintang dan tipis tipis, kemudian pengeringan diikuti dengan penepungan dan pengayaan. Akan tetapi, dalam aplikasinya pada produk makanan tepung ubi jalar mempunyai kelemahan dalam hal sifat reologi dan sifat fisiko-kimia sehingga perlu penambahan bahan bahan lain dalam adonannya (Sugiyono et al., 2011; Yadav et al., 2007).

Ravioli adalah jenis masakan tradisional Italia, yang diisi (pangsit). Caranya adalah dengan mengisi antara dua lapisan tipis adonan *pasta* yang biasanya terbuat dari adonan tidak beragi berbahan tepung gandum durum (*semolina*) yang dicampur dengan air atau telur dan dibentuk menjadi lembaran-lembaran atau bentuk-bentuk yang beragam, dan kemudian disajikan baik dalam kaldu atau dengan saus pasta. *Ravioli* umumnya persegi, meskipun ada bentuk lain yang terkenal, seperti lingkaran atau setengah lingkaran (*Mezzelune*). *Pasta* ini mirip dengan jenis *pasta* lainnya yang berbentuk cincin,

disebut *tortellini* dan yang ukurannya lebih besar lagi disebut *tortelloni*.

Perlakuan dalam penelitian ini yaitu pembuatan pasta ravioli berbahan baku tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu dengan perbandingan tepung terigu : tepung ubi jalar ungu yaitu 100:0; 90:10; 80:20; dan 70:30. Berdasarkan latar belakang tersebut maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul **Diversifikasi Tepung Ubi Ungu Pada Pembuatan Pasta Ravioli Saus Kari Sebagai Kuliner Nusantara**. Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh rasio terbaik dan tepat dari penambahan tepung ubi jalar ungu berbahan baku dasar tepung terigu terhadap karakteristik bika ambon yang sesuai dengan daya terima konsumen.

Studi Pustaka

Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu menurut Sarwono (2005) adalah tertera pada Tabel 1.

Tabel 1. Kandungan Zat Gizi Ubi Jalar Ungu

No.	Komposisi Gizi	Ubi Ungu
1	Kalori (kal)	123
2	Protein (g)	0,77
3	Lemak (g)	0,94
4	Karbohidrat (g)	27,64
5	Kalsium (mg)	30
6	Fosfor (g)	49,00
7	Zat Besi (mg)	0,70
8	Natrium (mg)	-
9	Kalium (mg)	-
10	Niacin (mg)	-
11	Vitamin A (SI)	7.700,00
12	Vitamin B1 (mg)	0,9
13	Vitamin B2 (mg)	-
14	Vitamin C (mg)	21,34
15	Air (g)	70,46
16	Gula	0,30
17	Serat	0,3
18	BDD (%)	86,00
19	Anthosianin	110,51

Sumber : Sarwono (2005 : 22)

BAHAN DAN METODE

Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah tepung terigu, tepung ubi jalar ungu, telur, dada ayam fillet, telur, Keju cheddar, Seledri, Bawang merah, Bawang putih, Cabe rawit, Daun salam,

Daun Jeruk, serai, ketumbar, merica bubuk, cengkeh, kapulaga, bunga lawing, kaldu bubuk, santan, gula, garam, minyak sayur.

Alat yang digunakan dalam pembuatan pasta ravioli adalah pisau, sendok, talenan, timbangan, gelas ukur, mangkuk, sendok makan, garpu, dandang, rolling pin, kompor gas, panci, teflon dan saringan.

Formulasi

Formula yang digunakan ada 3 macam, semua bahan sama kecuali jumlah tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu. Formula bolu tertera pada Tabel 2.

Bahan	P1	P2	P3
Tepung Terigu (gr)	180	160	140
Tepung Ubi Jalar Ungu (gr)	20	40	60
Telur (butir)	1	1	1
Minyak Saayur (ml)	15	15	15
Garam (gr)	2	2	2
Air (ml)	30	30	30

Keterangan = P1 (produk pengembangan 1) P2 (produk pengembangan 2) P3 (produk pengembangan 3)

Metode Penelitian

Jenis ini penelitian menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Pada tahap *define* dilakukan pemilihan 3 resep acuan pasta ravioli, kemudian dilakukan analisis terhadap ketergantungan masyarakat dalam menggunakan bahan untuk membuat produk pasta ravioli. Tahap *design* mengubah dan menciptakan 3 resep pasta ravioli yang diinovasi dengan kriteria-kriteria yang diinginkan dengan perbandingan tepung terigu : tepung ubi jalar ungu yaitu 90:10; 80:20; 70:30. Tahap *develop* dalam tahap ini telah didapat resep acuan. Resep pasta ravioli yang telah divariasikan dilakukan uji coba dan dilakukan penilaian terhadap 2-5 *expert*. Hasil penilaian *expert* digunakan untuk membenahi produk pasta ravioli. Terakhir

adalah tahap *disseminate* tahap ini produk pasta ravioli telah jadi dan tinggal diujikan kepada konsumen sekitar 40 panelis.

PROSEDUR PENELITIAN

Pembuatan Isi Pasta Ravioli Penulis menginovasi isian pasta ravioli yang biasanya cream keju dengan ayam cincang. Pembuatan isian ayam cincang mengacu pada Siti Muryani (2017) Tumis bumbu halus dan daun serta sereh. Giling atau cincang ayam lalu masukkan kedalam bumbu yang sudah ditumis, campur bumbu lain. Tumis dan aduk rata. Masukkan santan kemudian tumis hingga air mengering terakhir masukkan bawang.

Pembuatan Pasta Ravioli

Pembuatan pasta ravioli mengacu pada Selera Rasa (2018) campurkan tepung terigu, keju dan garam. Masukkan telur dan olive oil, aduk hingga mengumpal. Selanjutnya gulung tipis dengan menggunakan gilingan mi sampai ketebalan no 6. Potong persegi adonan kemudian untuk mempercantik potongan gunakan pisau bergerigi ukuran sisinya 5 cm Ambil selembar kulit, sendokkan isi ravioli, tutup dengan adonan lain dan lem menggunakan air. Kemudian rebus dengan menggunakan air mendidih yang matang, setelah itu tiriskan pasta ravioli.

Pembuatan Saus Kari

Pembuatan saus kari mengacu pada Merdeka (2021) Panaskan minyak goreng, kemudian tumis bumbu halus dan bumbu rempah hingga harum tambahkan air kaldu, kemudian masukkan gula merah dan garam, lalu tuangi santan. Masak hingga mendidih dan santan agak menyusut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Uji Sensoris Tahap *Define*

Pada tahap ini terdapat 3 sampel produk pasta ravioli yang diberikan penilaian sebagai berikut :

Tabel 3. Data penilaian sensoris tahap *define*

Parameter sensoris	Sampel		
	Resep 1	Resep 2	Resep 3
Bentuk	4	4	4
Ukuran	4	4	4
Warna	4	4	4
Aroma	5	4	4
Rasa	5	4	5
Tekstur	5	4	5
Sifat keseluruhan (overall)	5	4	4

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Bentuk pasta ravioli dari ketiga sampel mendapatkan skors yang sama yaitu 4 (suka). Ukuran pasta ravioli dari ketiga sampel mendapatkan skors yang sama yaitu 4 (suka). Warna dari ketiga sampel tersebut juga mendapatkan skors 4 (suka). Skors aroma yang didapatkan dari 3 sampel pasta ravioli yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 4 (suka). Skor rasa yang didapatkan dari 3 sampel pasta ravioli yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 5 (sangat suka). Tekstur dari ketiga sampel pasta ravioli mendapatkan skors resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 5 (sangat suka). Sifat keseluruhan 3 sampel tersebut yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 5 (sangat suka).

Dari penilaian 3 sampel produk pasta ravioli ditahap *define*, terpilihlah resep 1 untuk menjadi resep produk acuan di tahap *design* karena mendapatkan skors tertinggi dari para panelis.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 3 sampel produk pengembangan

pasta ravioli yang mendapatkan skors penilaian sebagai berikut :

Tabel 4. Data penilaian sensoris tahap *desing*

Parameter sensoris	Produk acuan	Sampel		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
Bentuk	5	5	4	4
Ukuran	5	5	4	4
Warna	5	5	4	4
Aroma	5	4	3	2
Rasa	5	4	3	2
Tekstur	5	4	3	2
Sifat keseluruhan (overall)	5	4	3	3

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Produk acuan mendapatkan skors 5 pada parameter sensoris bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, dan sifat keseluruhan. Skors yang didapatkan dari bentuk ketiga sampel produk pengembangan yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 4 (suka). Skors ukuran dari ketiga sampel tersebut yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 4 (suka). Warna mendapatkan skors yaitu resep 1 = 5 (sangat suka), resep 2 = 4 (suka), resep 3 = 4 (suka). Skors aroma dari ketiga sampel yaitu resep 1 = 4 (suka), resep 2 = 3 (agak suka), resep 3 = 2 (tidak suka). Skors rasa dari ketiga sampel produk pengembangan yaitu resep 1 = 4 (suka), resep 2 = 3 (agak suka), resep 3 = 2 (tidak suka). Skors tekstur ketiga sampel yaitu resep 1 = 4 (suka), resep 2 = 3 (agak suka), resep 3 = 2 (tidak suka). Skors sifat keseluruhan ketiga produk pengembangan yaitu resep 1 = 4 (suka), resep 2 = 3 (agak suka), resep 3 = 3 (agak suka).

Dari penilaian 3 sampel produk pengembangan pasta ravioli ditahap *desing*, terpilihlah satu resep produk pengembangan yaitu resep satu dengan perbandingan tepung terigu : tepung ubi jalar ungu 90:10

untuk menjadi resep produk pengembangan di tahap *develop* karena mendapatkan skors tertinggi dari para panelis.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Develop*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 1 sampel produk pengembangan pasta ravioli yang telah terpilih mendapatkan skors penilaian sebagai berikut :

Tabel 5. Data penilaian sensoris tahap *develop*

Parameter sensoris	Sampel	
	Produk acuan	Produk pengembang
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	4	4
Aroma	5	4
Rasa	5	4
Tekstur	5	4
Sifat keseluruhan (overall)	5	4
Penyajian	4	4
Kemasan	4	4

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Bentuk, ukuran dan warna produk acuan dan produk pengembangan mendapatkan skors yang sama yaitu 4 (suka). Aroma produk acuan mendapatkan skors 5 (sangat suka) sedangkan produk pengembangan mendapatkan skors 4

(suka). Rasa dari produk acuan mendapatkan skors 5 (sangat suka) sedangkan produk pengembangan mendapatkan skors 4 (suka). Tekstur dan sifat keseluruhan produk acuan mendapatkan skors 5 (sangat suka) sedangkan tekstur dan sifat keseluruhan produk pengembangan mendapatkan skors 4 (suka). Penyajian dan kemasan produk

acuan maupun produk pengembangan mendapatkan skors 4 (suka).

Penilaian sampel produk acuan dan produk pengembangan pasta ravioli ditahap *develop* ini bertujuan untuk memperbaiki dan menyempurnakan produk pengembangan agar di tahap *disseminate* nanti didapatkan produk pengembangan pasta ravioli yang baik dan diterima baik oleh para konsumen.

Hasil Uji Sensoris Tahap *Disseminate*

Pada tahap ini terdapat 1 sampel produk acuan dan 1 sampel produk pengembangan pasta ravioli yang telah terpilih dan diujikan kepada 40 panelis, mendapatkan skors penilaian sebagai berikut :

Tabel 6. Data penilaian sensoris tahap *disseminate*

Parameter Sensoris	Sampel	
	Acuan	Pengembangan
Warna	4,500	4,500
Aroma	4,750	4,125
Rasa	4,625	4,375
Tekstur	4,750	4,375
Sifat keseluruhan (overall)	4,625	4,500

Keterangan skala :

- 1 = sangat tidak suka
- 2 = tidak suka
- 3 = agak suka
- 4 = suka
- 5 = sangat suka

Parameter sensoris warna dari produk acuan mendapatkan skors 4,500 dan produk pengembangan mendapatkan skors 4,500. Aroma dari produk acuan mendapatkan skors 4,750 dan produk pengembangan mendapatkan skors 4,125. Rasa dari produk acuan mendapatkan skors 4,625 dan produk pengembangan mendapatkan skors 4,375. Tekstur dari produk acuan mendapatkan skors 4,750 dan produk pengembangan mendapatkan skors 4,375. Sifat keseluruhan produk acuan mendapatkan skors 4,625 dan produk acuan mendapatkan skors 4,500.

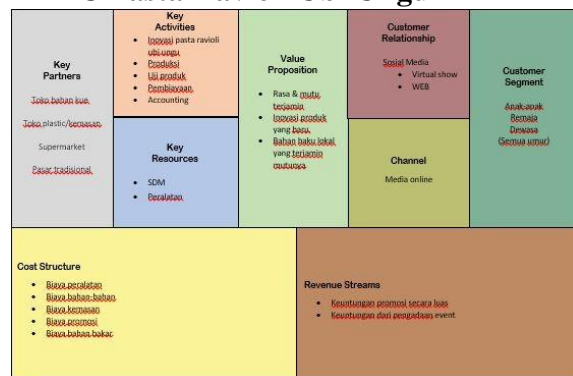
Penilaian sampel produk acuan dan produk pengembangan pasta ravioli ditahap *deisseminate* ini bertujuan untuk mengetahui pendapat para konsumen dan memperbaiki atau menyempurnakan resep final produk pasta ravioli ubi ungu, kemudian resep final ini dapat digunakan untuk usaha.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik yang dipilih pada penelitian ini dengan rasio tepung terigu : tepung ubi jalar ungu 90:10. Pasta ravioli yang dihasilkan memiliki warna ungu yang tidak terlalu mencolok, aroma gurih dari bawang, rasa gurih dari telur, dan tekstur kenyal.

Semakin besar penambahan tepung ubi jalar ungu akan mempengaruhi sifat organoleptik pada pasta ravioli. Tepung ubi jalar ungu yang ditambahkan melebihi 10% akan menimbulkan rasa pahit sedikit manis, aroma tidak jelas, warna semakin gelap, tekstur menjadi keras dan kaku.

BMC Pasta Ravioli Ubi Ungu



recipes.co.uk/curry/index.php?t_o_pic=11354.0

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Gisslen, Wayne. 1946. *Profesional*
- [2]. *Cooking Seventh Edition*. United Stated of Amerika: Wiley
- [3]. Luthfiya Ayuda n, (2012) kadar serat, aktivitas antioksidan, amilosa dan uji kesukaan mi basah dengan substitusi tepung ubi jalar ungu (*ipomoea batatas var ayamurasaki*) bagi penderita diabetes melitus tipe-2, semarang : jurnal
- [4]. Paramitha Rahayu□, Siti Fathonah, Meddiati Fajri, (2012), daya terima dan kandungan gizi makanan tambahan berbahan dasar ubi jalar ungu, semarang : journal.unnesa.ac.id
- [5]. Hamidah, Siti. 2013. *Resep dan Menu*. Yogyakarta : Deepublish
- [6]. Susilawati, Dest. 2016. “dokter paparkan kandungan gizi pasta”.
- [7]. Putri Arita. 2014. *Jenis-jenis pasta*. Diakses pada http://putrifarita.blogspot.com/2014/06/jenis-jenis-pasta_10.html tanggal 16 Februari 2020 pukul 20.15
- [8]. Tedjokusuma, Prudianti. 2008. *Aneka Resep Dunia*. Jakarta: PT Buku Kita
- [9]. Indian Master Chef, (2013) diakses pada <https://www.curry->

Media online. Diakses pada www.republika.co.id tanggal 27 November 2019 pukul 21.04 WIB