

KUE SUS ISI VLA GARUT COKLAT DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UMBI GARUT UNTUK MENINGKATKAN POTENSI PANGAN LOKAL

Alifah, Dra. Sri Palupi, M.Pd
Universitas Negeri Yogyakarta
Email: alifah013ft.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Kue sus merupakan salah satu jenis jajanan yang diminati masyarakat. Kue sus substitusi tepung garut dibuat dengan mencampurkan 40% tepung garut dan 60% tepung terigu. Isian kue ini biasanya terbuat dari susu, namun dengan substitusi tepung garut ini, isiannya juga terbuat dari tepung garut dan ditambah coklat. . Dari hasil substitusi, terlihat bahwa eclair substitusi tepung garut menghasilkan lebih sedikit lemak dan serat yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue sus tepung terigu. dari segi rasa, aroma dan tekstur substitusi tepung umbi garut sebesar 40% dapat diterima dengan baik oleh masyarakat

ABSTRACT

The eclairs are one type of snack that people are interested in. The arrowroot flour substitution eclairs were made by mixing 40% arrowroot flour and 60% wheat flour. The filling of the cake is usually made from milk, but with this substitution of arrowroot flour, the filling is also made from arrowroot flour and added with chocolate.. From the substitution results, it was shown that the arrowroot flour substituted eclairs yielded less fat and higher fiber than the wheat flour eclairs. In terms of taste, aroma and texture, 40% arrowroot flour substitution is wellreceived by the public

Keyword : kue sus, kue sus garut, tepung umbi garut

PENDAHULUAN

Garut (*Maranta arundinacea L.*) merupakan sumber bahan pangan potensial pengganti tepung terigu. Indonesia memiliki banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk menunjang ketahanan pangan nasional. Bahan pangan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah besar tetapi juga memiliki nilai produktivitas yang tinggi dan kandungan gizi yang baik. Tanaman garut (*Maranta arundinacea L.*) Arrowroot, West Indian Arrowroot telah dicanangkan pemerintah sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang memperoleh prioritas untuk dikembangkan/dibudidayakan karena

memiliki potensi sebagai pengganti tepung terigu.

Melihat kandungan gizi yang ada di dalam umbi garut yang bermanfaat bagi tubuh maka akan menggunakan umbi garut sebagai tepung umbi garut. Umbi garut yang diolah menjadi tepung akan mempermudah melakukan inovasi dalam pengolahannya. Salah satunya dengan mengolah tepung umbi garut menjadi kue sus umbi garut. Mengolah umbi garut menjadi tepung umbi garut akan meningkatkan nilai ekonomis dari umbi garut.

Kue sus merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. Kue sus dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa,

yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. Kue sus adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu. Kebutuhan tepung terigu yang terus meningkat dan mulai banyak masyarakat Indonesia yang membutuhkan produk makanan non gluten.

Dari permasalahan tadi perlunya dikembangkan produk dengan kandungan gluten yang sedikit dan dikombinasikan dengan tepung local khas Indonesia salah satunya tepung garut. Kandungan gizi per 100gram tepung terigu adalah karbohidrat 78 gr , protein 10,2 gr, lemak 1 gr. Sedangkan pada tepung garut adalah Karbohidrat 16 gr Prot 5 gr dan Lemak 0 gram. Hal ini menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat dan lemak lebih rendah dari tepung terigu dan kandungan seratnya lebih banyak.

METODE

Jenis penelitian yang dipakai adalah penelitian Research and Development (R&D) yaitu penelitian yang bersifat prosedural untuk mengembangkan suatu produk baru. Tahap pelaksanaannya mulai dari analisis kebutuhan pengembangan, perancangan produk yang akan dikembangkan, implementasi rancangan, dan evaluasi. Model pengembangan yang akan digunakan adalah Define, Design, Develop, Disseminate (4D). Define yaitu proses analisis kebutuhan, design yaitu proses perancangan, develop yaitu proses pengembangan, dan disseminate yaitu proses penyebarluasan.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian adalah tepung terigu, tepung garut, gula, susu, margarin, cokelat, dan air sedangkan peralatan yang digunakan adalah kompor, panci, spatula, oven, dll.

Perlakuan yang dilakukan pada penelitian ini adalah 40% tepung garut dan 60% tepung terigu. Isian vla pada kue sus substitusi juga diganti dengan coklat dan tepung garut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna

Berdasarkan hasil penilaian panelis, rata-rata skor yang diperoleh pada penilaian warna yaitu 4,2 yang artinya panelis lumayan menyukai warna kue sus tersebut. Hal ini diduga bahwa komposisi tepung garut dan tepung terigu menghasilkan adonan yang seimbang sehingga memperoleh warna kue sus yang disukai oleh panelis. Dari warna panganan asli dan pengembangan tidak terjadi perbedaan warna yang mencolok, yaitu sama-sama tepung putih dan tidak berpengaruh pada warna dari kulit kue sus.

Aroma

Hasil ragam penilaian oleh panelis menunjukkan bahwa penambahan tepung garut tidak nyata terhadap aroma kue sus yang dihasilkan. Nilai rata-rata aroma pada uji panelis adalah 4,55 yang memiliki arti bahwa panelis suka dengan aroma tepung garut serta keseluruhan aroma kue sus.

Aroma banyak menentukan lezatnya suatu makanan, oleh karena itu aroma merupakan salah satu faktor dalam penentuan mutu. Pengujian oleh panelis terhadap aroma kue sus menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis relatif sama terhadap produk tersebut pada seluruh penambahan tepung garut. Adapun rentang kesukaan panelis yaitu sangat tidak suka sampai sangat suka. Hasil pengujian oleh panelis menunjukkan bahwa penambahan tepung garut memberikan aroma yang khas.. Winarno (2004) mengatakan bahwa

pada umumnya bau yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai ramuan atau campuran empat bau utama yaitu harum, asam, tengik, hangus. Aroma makanan menentukan kelezatan bahan pangan tersebut. Dalam hal ini aroma berkaitan erat dengan alat panca indera pencium. Aroma yang khas dan menarik dapat membuat makanan lebih disukai oleh konsumen sehingga perlu diperhatikan dalam proses pengolahannya.

Rasa

Nilai rata-rata rasa kue sus beserta isi secara keseluruhan yaitu 4,4/5 yang berarti panelis cukup suka dengan kue sus secara keseluruhan rasa dan menghasilkan penilaian terendah terhadap rasa yaitu 4 (suka) sedangkan tertinggi memberikan hasil 5 atau sangat suka.

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Bahan makanan yang mempunyai sifat merangsang indera perasa akan menimbulkan perasaan tertentu. Tekstur atau konsistensi suatu bahan akan mempengaruhi cita rasa yang ditimbulkan oleh bahan tersebut (Winarni, 2004).

Tekstur

Nilai rerata tekstur pada produk acuan dan pengembangan adalah 4,45-4,65/5. Hal itu menunjukkan bahwa panelis suka dengan tekstur dari kue sus substitusi itu sendiri. Penambahan tepung garut pada produk kue sus tidak menunjukkan perubahan tekstur yang signifikan. Hanya pada tingkat mengembang dan kokoh pada kulit kue sus.

Menurut pernyataan Muchtadi (1988) bahwa kerenyahan dipengaruhi oleh jumlah air yang terikat pada matriks karbohidrat, terutama makanan ringan yang apabila kadar air terlalu tinggi akan

menyebabkan tekstur menjadi kurang renyah.

Sensori (organoleptik) dengan menggunakan indera perabaan (tangan) yang dinyatakan dalam keras atau lunak. Tekstur bisa diterima bila bahan yang dalam keadaan normal dan tergantung pada spesifik bahan (Kusmawati, dkk, 2000).

Keseluruhan

Hasil rerata uji panelis produk kue sus substitusi tepung garut adalah 4,9/50. Hal ini menunjukkan bahwa pengembangan produk substitusi kue sus tepung garut berhasil. Dari seri rasa, aromadan tekstur menunjukkan kue sus substitusi ini diminati masyarakat layaknya kue sus pada umumnya. Ditambah lagi kue sus substitusi dibedakan dengan isian vla colat membuat kue sus sangat digemari berbagai kalangan.

KESIMPULAN

Dari keseluruhan hasil uji panelis menunjukkan kue sus substitusi tepung umbi garut 40% dan tepung terigu 60% berhasil diminati masyarakat. Dari seri rasa, aroma dan tekstur keseluruhannya diminati dan dapat diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Kusmawati, Aan, Ujang H., dan Evi E. 2000. Dasar-dasar Pengolahan Hasil Pertanian I. Central Grafika. Jakarta
- [2] Muchatdi T.R. 1988, Teknologi Pemasakan Ekstruksi. Pusat Antar Universitas. Intitut Pertanian Bogor, Bogor.
- [3] Muchatdi, TR., Suhnyono dan F. Ayustaningwarno, 2010. Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan. Alfabeta, Bandung

- [4] Ilmannafian, Adzani Ghani, Ema Lestari, and Halimah Halimah. "Pemanfaatan Tepung Garut Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Bingka." *Jurnal Teknologi Agro-Industri* 5.2 (2018): 141-151.
- [5] RAFIKA, D. (2011). INOVASI PRODUK CRACKERS DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG GARUT. *Tugas Akhir Jurusan Tata Boga-Fakultas Teknik UM*.
- [6] Apa itu tepung garut diakses pada tanggal 08 Februari 2021 pada laman: <https://www.pustakadunia.com/apa-itu-tepung-garut/>
- [7] Kandungan tepung garut diakses pada tanggal 09 Februari 2021 pada laman: <https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/236/tepung-garut>