

# **SUBSTITUSI TEPUNG WORTEL PADA PEMBUATAN PANCAKE SUBSTITUTE OF CARROOT FLOUR IN THE MAKING OF PANCAKES**

**Dena Nurul Ihsan**

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

[denanurul.2018@student.uny.ac.id](mailto:denanurul.2018@student.uny.ac.id)

## **ABSTRACT**

The purpose of this study was to determine the level of public preference for pancake products with carrot flour substitution. This study uses the Hedonic Scale Test with two samples, and one product development (30% carrot flour substitution). The data analyzed included a preference test for color, aroma, texture, taste and overall properties. The results showed that the higher the carrot flour substitution, the more semi-orange brown the color and the stronger the taste. The average score of each treatment in the hedonic test tends to be in the like statement.

**Keywords:** Pancakes, Carrot Flour

## **ABSTRAK**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk pancake substitusi tepung wortel . Penelitian ini menggunakan Hedonic Scale Test dengan dua buah sampel, dan satu produk pengembangan (substitusi tepung wortel sebanyak 30%). Data yang dianalisis meliputi uji kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan sifat keseluruhan (overall). Hasil penelitian menunjukkan bahwa semakin tinggi substitusi tepung wortel maka warna semakin coklat semi oren dan rasa juga semakin kuat. Skor rata-rata dari setiap perlakuan dalam uji hedonic cenderung berada pada keterangan suka.

**Kata Kunci :** Pancake , Tepung Wortel

## **PENDAHULUAN**

Pancake adalah kue bulat, tipis, dan datar, yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, susu, bahan-bahan dicampur dengan air membentuk adonan kental dan dimasak diatas wajan . Pancake adalah kue cepat saji, yang menggunakan bahan pengembang seperti baking powder, dan ada juga yang menggunakan ragi (Roring, 2016).

Pancake dengan standar mutu yang baik adalah pancake dengan daya kembang yang sempurna. Adonan yang selalu fresh setiap harinya untuk menjaga kualitasnya. Saus atau fla yang terbuat dari buah-buahan pancake dapat menjadi sumber antioksidan bagi tubuh. Selain sebagai jajanan yang enak pancake juga mengandung kalori yang cukup rendah, jika menggunakan setengah porsi mentega dan mengganti susu sapi dengan susu kedelai, serat yang terkandung pada

tepung terigu menjadi nilai tambah dari produk pancake (Amarilia, 2011).

Tepung wortel adalah salah satu produk olahan wortel segar yang merupakan bahan setengah jadi. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Deviurianty (2011) melaporkan bahwa tepung wortel memiliki daya simpan yang cukup lama yaitu 6-8 bulan dengan kadar air < 8%. 22 Pembuatan tepung wortel akan meningkatkan keanekaragaman pemanfaatan wortel dan yang lebih penting adalah untuk menjadikannya sebagai sumber provitamin A dan pewarna pangan. Dalam bentuk tepung daya simpannya akan meningkat, transportasinya mudah dan penggunaan selanjutnya lebih mudah dari pada dalam bentuk segar. Sebagai sumber provitamin A dan pewarna pangan, tepung wortel dapat ditambahkan antara lain pada makanan bayi, saus, sup, dan sebagai bahan pembuat kue.

## **BAHAN DAN METODE**

### **Alat dan Bahan**

Penelitian ini dilakukan pada bulan Januari sampai dengan bulan April 2021 di ruang Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Tata Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Bahan yang digunakan untuk membuat pancake yaitu tepung terigu, telur, gula pasir, garam, margarin, susu cair dan juga baking powder . Serta alat yang digunakan diantaranya adalah timbangan digital baskom, sendok , gelas ukur , teflon , balonwhisk, spatula (solet).

### **Prosedur Penelitian**

Penelitian ini menggunakan Hedonic Scale Test dengan dua buah sampel, A produk acuan dan B produk pengembangan (substitusi tepung wortel 30%). Data yang dianalisis meliputi data kesukaan terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan sifat keseluruhan (overall).

### **Pembuatan Pancake**

Pada pembuatan pancake membutuhkan bahan 100 gram tepung terigu , substitusi tepung wortel (30%) , telur 1 butir, gula pasir 2 sendok makan ,susu cair 100 ml , mentega 30 gram , dan garam 1 sendok teh . Metode pengolahan menggunakan metode all in one , dimana semua bahan dimasukkan dalam 1 wadah dan diaduk . Kemudian diamkan kurang lebih 10 menit . langkah selanjutnya panaskan teflon tanpa diberi lemak ataupun minyak , sesudah itu ambil adonan sejumlah 1 sendok sayur kemudian tuangkan kedalam teflon hingga merbentuk bulat sempurna kondisi api yaitu sedang agar saat memasak pancake tidak gosong, jika sudah benbicak ada lubang-lubang , tanda pancake sudah bisa dibalik.

### **Uji Hedonik**

Uji hedonic atau uji kesukaan pada Tapiokies meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Sampel Tapiokies diberikan kepada 40 orang panelis tidak terlatih. Penilaian dilakukan berdasarkan kriteria Tabel 1.

Tabel 1. Skala Uji Hedonik

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak Suka	2

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan itu bisa disebut skala hedonik contohnya sangat suka, suka, netral, tidak suka, dan sangat tidak suka. Skala hedonik dapat diaplikasikan menjadi skala number (1, 2,3, 4, 5) . Tujuannya agar mempermudah untuk analisa dengan menggunakan model statistik.

Pada produk acuan memiliki nilai warna 4,275 (suka) dengan skala 1-5, pancake sebagai produk pengembangan memiliki warna 3,675 (netral-suka). Semakin tinggi substitusi tepung wortel , maka cenderung mendekati warna coklat sedikit orange yang menyebabkan hasil pancake berwarna gelap.

Pada produk acuan memiliki aroma 4,225 , sedangkan produk pengembangan dari tepung wortel memiliki nilai 4,025 , kemungkinan aroma dari keduanya hampir sebanding hanya saja aroma dari tepung wortel agak sedikit berbeda dari yang acuan

Tingkat penerimaan tekstur pada pancake acuan memiliki nilai 4,025 sedangkan pada tepung wortel (produk pengembangan) diperoleh nilai 3,9 . Produk dengan tepung terigu memiliki tekstur empuk . Dibandingkan dengan tepung wortel , tepung wortel memiliki tekstur cenderung sedikit lembek

Rerata dari tingkat penerimaan rasa pancake acuan memiliki nilai 4 (suka) dengan skala 1-5, . Semakin tinggi substitusi tepung wortel , maka rasa yang didapat juga akan sedikit pahit yang . Hal ini karena mayoritas penikmat pancake belum terbiasa mengonsumsi bahan dari tepung wortel.

Dari penilaian warna, aroma, tekstur dan rasa dalam uji hedonic akan di dapat skor sifat keseluruhan (overall) pada pancake acuan senilai 4,125, dan pengembangan substitusi tepung wortel sebanyak 30%) senilai 4,075 . Dari skor rata-rata dapat disimpulkan setiap perlakuan dalam uji hedonic cenderung suka dengan acuan daripada pengembangan

## KESIMPULAN

Berdasarkan pada uji hedonic dengan skala 1 sampai 5 dihasilkan warna dengan rentang (suka), aroma (cukup suka), tekstur (suka) dan rasa suka). Semakin tinggi substitusi tepung wortel pada pancake , maka warna pancake cenderung mendekati warna orange kecoklatan, aroma mentega juga cukup kuat , tekstur juga sedikit lembek dan tidak kokoh.

## SARAN

Secara bentuk maupun fisik terbukti bahwa pancake dengan substitusi tepung wortel sejumlah 30% dapat diterima oleh konsumen. Oleh karena itu , masyarakat juga perlu sosialisasi agar bisa mengetahui bahan baku yang bisa diubah menjadi makanan milenial yang jarang dikonsumsi dan juga bisa digunakan sebagai makanan oleh-oleh

## UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan banyak-banyak terimakasih kepada dosen pembimbing dan

juga panelis atas bantuan dalam melakukan uji produk, sehingga saat melakukan pengujian berjalan dengan lancar

## **DAFTAR PUSTAKA**

- [1] Suci Indah Utami. 2015. Pengaruh Substitusi Tepung Wortel (*Daucus Carota*, L) terhadap Mutu Organoleptik dan Kadar Beta Karoten Dodol Wortel. POLITEKNIK KESEHATAN KEMENKES PADANG JURUSAN GIZI
- [2] Hariko, M. 2013 Pengaruh Substitusi Wortel Terhadap Mutu Organoleptik Mie basah [KTI]. Padang: Poltekkes Kemenkes Padang
- [3] Subarna, S., Hakim, M. I., & Muhandri, T. (2018). Karakteristik Mutu Pancake Amerika Berbahan Dasar Mocaf dengan Penggunaan Proporsi Gula Pasir dan Baking Powder.