

PEMANFAATAN PUREE LABU KUNING (*CUCURBITA MOSCHATA*) PADA PRODUK VOL AU VENT UNTUK MENINGKATKAN KONSUMSI BAHAN PANGAN LOKAL DI INDONESIA

Sya'ban Amal Ghifarie¹⁾, Fitri Rahmawati²⁾

¹⁾²⁾Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: syabanamal.2019@student.uny.ac.id

ABSTRACT

Local foodstuffs are the original and found in Indonesia. The one of them is yellow pumpkin (*cucurbita moschata*). However, the consumption of yellow pumpkin in Indonesia is still low. This research is to find Vol Au Vent recipes and find out the level of public acceptance of Vol Au Vent product development with the addition of yellow pumpkin puree. This study uses the R&D (Research and Development) method with a 4D development model (Define, Design, Develop, and Disseminate) followed by a paired T-test. This study resulted in Vol Au Vent substitutions of 20%, 30%, and 40%. The results of the 30% yellow pumpkin fan interest test resulted in the panelists preferring the development product to color, aroma, taste, texture, and overall.

Keywords: Vol Au Vent, yellow pumpkin, yellow pumpkin puree

ABSTRAK

Bahan pangan lokal merupakan bahan makanan yang berasal dan terdapat di Indonesia. Salah satunya yakni labu kuning (*cucurbita moschata*). Tetapi, konsumsi labu kuning di Indonesia dapat dikatakan masih rendah. Penelitian ini adalah menemukan resep Vol Au Vent dan mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap pengembangan produk Vol Au Vent dengan penambahan puree labu kuning. Penelitian ini menggunakan metode R&D (Research and Development) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop, and Disseminate*) dilanjutkan dengan uji T-berpasangan. Penelitian ini menghasilkan substitusi Vol Au Vent sebesar 20%, 30%, dan 40%. Hasil uji kesukaan pada masyarakat terhadap produk Vol Au Vent Labu Kuning sebesar 30% menghasilkan panelis lebih menyukai produk pengembangan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta keseluruhan.

Kata kunci: Vol Au Vent, labu kuning, puree labu kuning

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki banyak keanekaragaman bahan pangan lokal. Bahan pangan lokal yang tidak diimbangi dengan inovasi produk dapat membuat masyarakat jenuh akan bahan pangan lokal dan lebih memilih bahan pangan non-lokal seperti gandum. Sehingga dapat menyebabkan produksi bahan pangan lokal menjadi turun oleh karena itu diperlukan inovasi produk. Bahan pangan lokal yang memiliki produksi tinggi di Indonesia salah satunya yakni labu kuning (*Cucurbita moschata*). Buah ini memiliki ciri khas pada kulitnya yang tebal dan memiliki warna kuning yang berarti

mengandung beta-karoten tinggi. Labu kuning juga merupakan tanaman yang mudah ditanam dan dibudidayakan baik di dataran rendah maupun tinggi. Labu kuning memiliki nama lain di berbagai daerah seperti di Jawa Barat, waluh di Jawa Tengah, labu parang di wilayah Melayu. Menurut Data Badan Pusat Statistik (2018), hasil rata-rata produksi labu kuning seluruh Indonesia dari tahun 2018 berkisar 55,74 ton per hektar. Namun, konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, yakni kurang dari 5 kilogram per kapita per tahun.

BAHAN DAN ALAT

A. Bahan

Bahan utama

a. Labu Kuning

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan buah yang banyak ditemui di Indonesia. Labu kuning juga merupakan tanaman yang mudah ditanam dan dibudidayakan baik di dataran rendah maupun tinggi. Labu kuning mengandung serat serta rendah energi. Labu kuning pada pembuatan produk Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) berfungsi sebagai bahan substitusi tepung terigu.

b. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum. Tepung terigu pada pembuatan produk Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) menggunakan tepung terigu protein tinggi dan berfungsi sebagai bahan pengikat.

c. Mentega

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3744-1995) mentega adalah produk makanan berbentuk padat lunak yang dibuat dari lemak atau krim susu atau campurannya dengan atau tanpa penambahan garam (NaCl) atau bahan yang diizinkan.

d. Air

Air merupakan salah satu bahan yang penting dalam pembuatan pastry yakni berfungsi sebagai sarana tepung untuk gelatinisasi.

e. Korsevet

Korsevet atau *pastry margarine* merupakan lemak yang memiliki sifat tidak mudah cair. Berbeda dengan mentega atau margarine biasa yang memiliki sifat mudah cair. Konsistensi korsevet lebih stabil dibandingkan dengan mentega atau margarine. Korsevet juga sering disebut dengan lemak lipat. Korsevet pada umumnya memiliki warna kuning muda atau putih.

Bahan Tambahan

a. Telur

Telur merupakan produk peternakan yang dapat membantu kecukupan gizi masyarakat.

Pada sebutir telur mengandung zat-zat gizi yang mudah dicerna (Sela & Ihsan, 2017). Pada proses pembuatan Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) putih telur digunakan sebagai olesan pada setiap lapisannya yang berguna sebagai penambah pembentuk lapisan dan sebagai perekat antar lapisan. Sedangkan kuning telur berfungsi sebagai olesan pada lapisan paling atas.

b. Garam

Garam merupakan salah satu bumbu yang berwarna putih dan berbentuk kristal, serta memiliki rasa asin. Pada proses pembuatan Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) garam berguna sebagai pemberi dan penyedap rasa.

c. Gula Pasir

Gula pasir merupakan bumbu berbentuk kristal putih yang memiliki rasa manis. Gula berasal dari pengkristalan nira tebu. Pada proses pembuatan Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) gula berguna sebagai pemberi dan penyedap rasa.

d. Jeruk lemon

Jeruk lemon (*Citrus limon*) merupakan jeruk yang memiliki aroma segar. Biasanya bagian jeruk lemon yang digunakan yakni air dan juga kulitnya yang dapat menambah keharuman makanan. Pada proses pembuatan Vol Au Vent Labu Kuning (Valak) jeruk lemon berguna sebagai kontrol kekentalan serta pemberi keharuman pada *compote* labu kuning

e. Jeruk Nipis

Jeruk Nipis (*Citrus aurantiifolia*) merupakan jeruk yang memiliki diameter 3,5-5 cm. Jeruk nipis memiliki warna kulit luar hijau atau kekuning-kuningan. Jeruk ini memiliki rasa yang asam. Menurut (Nurbaya, 2018), jeruk nipis dapat membantu daya tahan suatu makanan lebih lama. Buah ini berperan sebagai cairan pengental dalam pembuatan krim.

B. Alat

Penelitian ini membutuhkan alat-alat seperti panci, timbangan, kom, spatula, rolling pin, balon whisk, oven, teflon, sendok, pipping bag, cetakan, dan kuas.

METODE

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini yaitu R&D (*Research and Development*) dengan model 4D (*define, design, develop, and disseminate*).

Waktu dan Tempat Penelitian

1. Tempat penelitian: Jalan Tala 02/08 Bukateja, Kecamatan Bukateja, Kabupaten Purbalingga, Provinsi Jawa Tengah
2. Waktu Penelitian: Bulan Februari 2022 sampai Mei 2022

Subjek Penelitian

Subjek dalam penelitian ini yaitu panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang.

Prosedur Penelitian

Model pengembangan dalam penelitian ini yaitu 4D (*define, design, develop, dan dissemination*) dan dilanjut dengan uji t-berpasangan.

1. **Tahap define** merupakan tahap awal menganalisis produk acuan, mencari resep, dan mencari resep acuan.
2. **Tahap design** merupakan tahap mencari resep pengembangan. Resep pengembangan ditentukan dengan menggunakan interval 10%.
3. **Tahap Develop** merupakan tahap membuat produk pengembangan, produk pengembangan serta pengujian produk pengembangan kepada panelis terlatih melalui validasi satu dan/atau validasi dua.
4. **Tahap Disseminate** merupakan tahap mempublikasikan produk pengembangan kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Tahap ini juga melalui pameran secara online melalui *Channel Youtube* Boga UNY. Pameran diikuti lebih dari 50 Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menemukan resep acuan yang digunakan sebagai produk pengembangan Vol Au Vent Labu Kuning.

Resep Vol Au Vent Labu Kuning

Tabel 1. Resep Vol Au Vent

Bahan	Jumlah
Tepung terigu pro. tinggi	175 gram
Puree labu kuning	75 gram
Air	-
Garam	¼ sdt
Mentega	25 gram
Korsvet	100 gram

Krim

Tabel 2. Resep Krim

Bahan	Jumlah
Krimer	150 gram
Gula halus	30 gram
Air	90 ml
Air jeruk nipis	12 sdm

Compote Labu Kuning

Tabel 3. Resep Compote Labu Kuning

Bahan	Jumlah
Labu kuning	200 gr.
Gula	75 gr
Air jeruk lemon	3 sdm

Cara Pembuatan

Cara membuat Vol Au Vent Labu Kuning

1. Kocok mentega hingga lembut
2. Campurkan ke adonan kering; tepung terigu pro. Tinggi dan garam.
3. Tambahkan puree labu kuning secara bertahap.
4. Istirahatkan 20 menit
5. Pipihkan adonan
6. Tambahkan korsvet diatas adonan. Lipat *single fold*. Istirahatkan 10 menit.
7. Pipihkan adonan. Lipat *double fold*. Istirahatkan 10 menit.
8. Pipihkan adonan. Lipat *single fold*. Istirahatkan 10 menit.
9. Lebarkan adonan hingga ketebalan 0,5 cm.
10. Cetak adonan.
11. Rekatkan dengan menggunakan putih telur antar bagian tumpukan.

12. Istirahatkan 5-10 menit.
13. Oleskan eggwash.
14. Panggang pada suhu 180°C selama 20-30 menit.

Cara membuat Krim

1. Campur krimer dan gula halus. Aduk rata.
2. Tambahkan air. Aduk rata.
3. Tambahkan air jeruk nipis secara bertahap.

Cara membuat Compote Labu Kuning

1. Panaskan gula hingga tercipta karamel.
2. Tambahkan air jeruk lemon.
3. Masukkan labu kuning. Aduk rata.

Hasil dari penelitian ini ditinjau dari empat tahapan:

1. Define

Resep acuan pada penelitian ini didapat dari Resep Program Studi Pendidikan Boga (R1), resep D'larasaa Bakery (R2), dan Vinastar Channel (R3). Resep dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Resep Acuan Tahap Define

Bahan	R1	R2	R3
Tepung terigu pro. tinggi	250 gr.	250 gr.	250 gr
Air	125 ml	125 ml	100 ml
Garam	¼ sdt	4 gr.	¾ sdt
Mentega	25 gr.	25 gr.	50 gr
Korsvet	100 gr.	125 gr	125 gr

2. Design

Setelah dilakukan uji resep, didapatkan resep acuan Resep Program Studi Pendidikan Boga (R1). Setelah itu dilakukan uji resep kembali untuk menentukan resep pengembangan dengan substitusi puree labu kuning sebanyak 40%, 30%, dan 20%. Resep pengembangan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 5. Resep acuan tahap design

Bahan	Resep acuan	Resep Pengembangan		
		40%	30%	20%
Tepung terigu pro. tinggi	250 gr.	150 gr.	175 gr.	200 gr
Puree labu kuning	-	100 gr	75 gr	50 gr
Air	125 ml	-	-	15 ml
Garam	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt	¼ sdt
Mentega	25 gr.	25 gr.	25 gr.	25 gr
Korsvet	100 gr.	100 gr	100 gr.	100 gr.

3. Develop

Didapatkan resep pengembangan dengan substitusi puree labu kuning sebanyak 30%. Setelah itu dilakukan uji develop produk Vol Au Vent dengan melakukan uji validasi satu. Resep pada tahap develop bisa dilihat pada tabel:

Tabel 6. Resep tahap develop

Bahan	Resep acuan	Resep Pengembangan
Tepung terigu pro. tinggi	250 gr.	175 gr.
Puree labu kuning	-	75 gr
Air	125 ml	-
Garam	¼ sdt	¼ sdt
Mentega	25 gr.	25 gr.
Korsvet	100 gr.	100 gr.

Adapun hasil uji validasi satu dengan rata-rata:

Tabel 7. Hasil uji validasi satu

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4,667	4,667
Ukuran	4	5
Warna	4,667	5
Aroma	4,667	5
Rasa	4,667	5
Tekstur	4,667	4,667
Keseluruhan	4,333	5
Penyajian	5	5
Kemasan	5	5

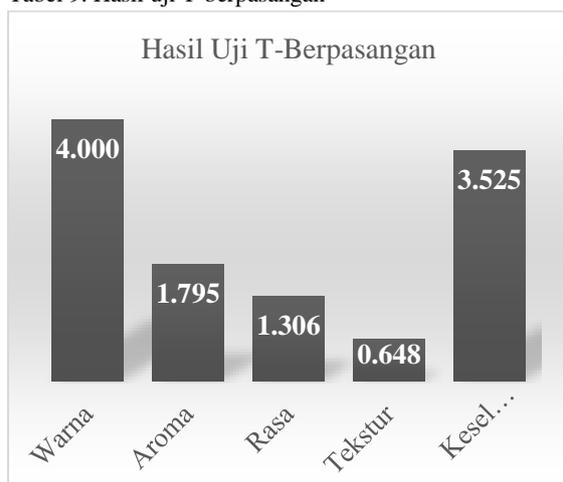
4. Disseminate

Setelah melakukan uji validasi satu, kemudian dilakukan tahap disseminate dengan melibatkan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Tahap ini juga melalui pameran secara online melalui *Channel Youtube* Boga UNY. Pameran diikuti lebih dari 50 Mahasiswa Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta Tahun 2019. Tahap disseminate melakukan uji organoleptik berupa warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan. Adapun hasil uji T berpasangan kedua produk tersebut:

Tabel 8. Uji sensoris kedua sampel produk Vol Au Vent

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna		
Aroma	4,100 ± 0,481	4,633 ± 0,556
Rasa	4,167 ± 0,648	4,367 ± 0,718
Tekstur	4,400 ± 0,498	4,567 ± 0,568
Keseluruhan	4,300 ± 0,651	4,400 ± 0,770
	4,233 ± 0,568	4,733 ± 0,521

Tabel 9. Hasil uji T-berpasangan



Warna

Warna dalam suatu produk memerankan peran penting dalam uji organoleptik. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Maligan et al., 2018), warna produk berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Nilai rata-rata uji sensoris warna (Tabel 10.) produk Vol Au Vent dalam penelitian ini sebesar 4,100 hingga 4,633. Panelis lebih menyukai produk pengembangan Vol Au Vent daripada produk acuan. Berdasarkan hasil Uji T-berpasangan kedua sampel produk Vol Au Vent (Tabel 11.), diketahui bahwa T hitung sebesar 4,000 dan T table sebesar 2,045, artinya terdapat perbedaan warna yang signifikan pada kedua sampel.

Aroma

Aroma merupakan salah satu indikator penilaian yang berkaitan dengan indera penciuman. Aroma menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Produk Vol Au Vent dalam penelitian ini memiliki nilai rata-rata 4,167 hingga 4,367. Hal ini menunjukkan panelis lebih menyukai aroma produk pengembangan daripada

produk acuan. Hasil Uji T-berpasangan menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan antara kedua sampel karena T hitung sebesar 1,795 dan T table sebesar 2,045.

Rasa

Rasa merupakan salah satu indikator dalam uji organoleptik yang memiliki peran penting dalam menentukan tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Penelitian yang dilakukan oleh (Maligan et al., 2018) juga menunjukkan bahwa perbedaan rasa produk berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan panelis. Hasil uji T-berpasangan pada penelitian produk Vol Au Vent pada (Tabel 12.), menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan antara kedua sampel. Namun, rata-rata nilai produk acuan sebesar 4,400 dan produk pengembangan sebesar 4,567. Hal ini berarti bahwa panelis lebih menyukai produk Vol Au Vent pengembangan daripada produk Vol Au Vent acuan.

Tekstur

Tekstur berperan penting dalam suatu makanan. Tekstur dapat dirasakan melalui mulut ataupun dengan indera peraba. Berdasarkan (Tabel 8.), panelis lebih menyukai produk pengembangan (4,400) daripada produk acuan (4,300), sedangkan pada (Tabel 13.), menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap kedua sampel karena T hitung sebesar 0,648 sedangkan t table sebesar 2,045.

Keseluruhan

Keseluruhan merupakan penilaian organoleptik mencakup warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penulis diminta memberikan nilai secara keseluruhan pada kedua sampel produk. Berdasarkan table, panelis lebih menyukai produk pengembangan (4,733) daripada produk acuan (4,233). Sedangkan berdasarkan uji T-berpasangan pada table, terdapat perbedaan secara keseluruhan yang signifikan terhadap kedua sampel karena T hitung sebesar 3,525 sedangkan T table sebesar 2,045.

SIMPULAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, didapatkan resep acuan yakni R1 dengan substitusi tepung terigu sebesar 30%. Hasil penelitian ini juga telah didapatkan hasil uji kesukaan terhadap 30 panelis tidak terlatih. Berdasarkan (Tabel 14.) dan (Tabel 15.) panelis lebih menyukai produk pengembangan terhadap warna, aroma, rasa, tekstur, serta keseluruhan. Terdapat perbedaan yang signifikan kedua produk Vol Au Vent terhadap warna dan keseluruhan. Serta, tidak ada perbedaan yang signifikan kedua sampel produk Vol Au Vent terhadap aroma, rasa, dan tekstur.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Hastuti, A. R., & Afifah, D. N. (2019). Analisis Aktivitas Antioksidan, Analisis Kandungan Gizi, Uji Organoleptik Snack Bar Sesame Seed Dan Tepung Labu Kuning Sebagai Alternatif Makanan Selingan Dengan Tinggi Antioksidan. *Journal of Nutrition College*, 8(4), 219–230.
<https://doi.org/10.14710/jnc.v8i4.25835>
- [2]. Junita, D., Setiawan, B., Anwar, F., & Muhandri, T. (2017). KOMPONEN GIZI, AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN KARAKTERISTIK SENSORI BUBUK FUNGSIONAL LABU KUNING (*Cucurbita moschata*) DAN TEMPE. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12(2), 109–116.
<https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.109.116>
- [3]. Maligan, J. M., Salsabella, F., & Wulan, S. N. (2018). Uji Preferensi Konsumen pada Karakteristik Organoleptik-Maligan, dkk. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(4), 70–76.
- [4]. Nilasari, O. W., Susanto, W. H., & Maligan, J. M. (2017). Pengaruh Suhu Dan Lama Pemasakan Terhadap Karakteristik Lempok Labu Kuning (Waluh). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(3), 15–26.
- [5]. Nurbaya, E. al. (2018). *Penggunaan Jeruk Nipis (Citrus Aurantifolia) Dan Strawberry (Fragraria Sp) Sebagai Pengawet Alami Terhadap Daya Simpan Bolu Gulung Jagung. Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian, Vol. 4 (2018): 43-52.* 4, 43–52.
- [6]. Nurjanah, H., Setiawan, B., & Roosita, K. (2020). Potensi Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) sebagai Makanan Tinggi Serat dalam Bentuk Cair. *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 7(1), 54–68.
<https://doi.org/10.21776/ub.ijhn.2020.007.01.6>
- [7]. Sela, E. I., & Ihsan, M. (2017). Deteksi Kualitas Telur Menggunakan Analisis Tekstur. *IJCCS (Indonesian Journal of Computing and Cybernetics Systems)*, 11(2), 199.
<https://doi.org/10.22146/ijccs.24756>
- [8]. Welli, Y. (2011). Inovasi Teknologi Produk Pangan Lokal Untuk Percepatan Ketahanan Pangan. *Universitas Terbuka*, 1–8.
<http://repository.ut.ac.id/2360/1/fmipa201120.pdf>