

Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) terhadap Daya Terima Kue Semprong

Muhammad Abduh Zaber Al Husen, Guspri Devi Artanti dan Cucu Cahyana
abduhzaber@gmail.com

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong dengan persentase 80%, 90%, 100%. Penelitian pembuatan kue semprong penggunaan tepung pisang kepok dilakukan di laboratorium *Pastry and Bakery* Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian dilakukan sejak bulan Juni 2015 hingga bulan Januari 2016. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Populasi penelitian ini adalah kue semprong penggunaan tepung pisang kepok. Sedangkan sampel pada penelitian ini adalah kue semprong penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 80%, 90%, dan 100%. Pengujian daya terima kue semprong dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih. Hasil deskripsi data menunjukkan bahwa formula yang paling banyak disukai dengan rata-rata dari aspek warna, rasa, aroma, kerenyahan adalah 4,3 dengan rentang nilai antara suka hingga sangat suka. Hasil hipotesis statistik dengan Uji Friedman dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$, membuktikan tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok pada pembuatan kue semprong terhadap daya terima kue semprong pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

Kata kunci : Tepung Pisang Kepok, Daya Terima, Kue Semprong.

Abstract: *The objectives of this study were to know and analyze the effect of kepok banana flour to use in making kue semprong towards acceptability on kue semprong. The research of kue semprong with used kepok banana flour performed in Pastry and Bakery Laboratory, Food and Nutrition Program, Home Economics Department, State University of Jakarta. The research was performed since June 2015 to January 2016. This study used experimental methods. The population was kepok banana flour to use in making kue semprong with the presentage of 80%, 90%, and 100%. Acceptability on kue semprong tasting conducted by 30 trained panelist. The result of description of the data showed that to use banana flour in making kue semprong formula with 90% and 100% was the most preferred formula, with an average of aspect of color, tasted, flavor and texture. Scale was 4,3 with a range categories like to very like. Meanwhile, the result of the statistical hypothesis used friedman test with $\alpha = 0.05$ significance level, showed no The study approve that there is no efect from using the kepok banana flour at the process of the making of kue semprong towards acceptability in the aspect of color, flavour, flavor, crunchiness*

Key Words: *Kepok Banana Flour, Acceptability, Semprong.*

PENDAHULUAN

Kue semprong adalah kue tradisional Indonesia berbahan utama tepung beras, dan dengan teknik pengolahan dipanggang menggunakan cetakan semprong elektrik atau cetakan semprong manual, kemudian digulung menyerupai lampu semprong (Muhib, 2003). Kue semprong memiliki rasa yang manis, serta memiliki tekstur yang renyah dan agak rapuh, kue semprong hampir terdapat dalam jenis kue tradisional Indonesia dengan sebutan yang berbeda seperti kue semprong di Kalimantan Barat, kue gapit di Bojonegoro, kue sampik di Sumatera Barat, dan opak gambir di Jawa Timur. Sedangkan di Bali, kue semprong di kenal dengan nama opak gulung karena dalam proses pembuatan dan penampilan berbentuk gulungan (Kartohadiprojo, 2007). Pisang kepok (*Musa paradisiaca forma typica*) merupakan produk yang prospektif dalam pengembangan

sumber pangan lokal karena menghasilkan buah yang melimpah sehingga produksi buahnya selalu tersedia. Pisang kepok memiliki ciri yaitu bentuk buah padat, besar, dan bila diangkat lebih berat. Sebagai salah satu komoditas unggul, pisang kepok memberi kontribusi terhadap produksi buah nasional mencapai 34% (angka tetap tahun 2004, ditjen. Horti, 2005) yaitu 4.474.479 ton dari 14.348.456 ton produksi buah nasional. Buah pisang mudah mengalami kerusakan setelah lepas panen karena melalui klimeterik yaitu proses kematangan, untuk mengatasi kerusakan tersebut maka dapat diolah menjadi tepung. Pisang kepok terbagi menjadi 2 (dua) yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning.

Penggunaan pisang kepok biasanya dijadikan sebagai cake. Pisang kepok dipilih karena memiliki rasa manis, mempunyai kadar

air yang sedikit sehingga mudah untuk dijadikan sebagai tepung pisang serta memiliki harga yang ekonomis dan dapat meningkatkan harga jual suatu produk. Pembuatan tepung pisang dilakukan secara tradisional yaitu dengan memanfaatkan panas matahari karena apabila menggunakan oven, pisang akan memiliki rasa yang pahit dan warna yang lebih gelap dari pada menggunakan panas matahari.

Dalam penelitian ini, penggunaan tepung pisang kepek dalam pembuatan kue semprong bertujuan untuk memperoleh nilai jual dan manfaat yang optimal. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian mengenai penggunaan tepung pisang kepek terhadap daya terima kue semprong.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan mulai dari bulan Juni tahun 2015- Januari 2016 di Laboratorium Pengolahan *Pastry Bakery*, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Hasil uji organoleptik analisis dengan menggunakan uji friedman dengan taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil uji hipotesis dapat diketahui pengaruh penggunaan tepung pisang kepek pada pembuatan kue semprong meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dengan tiga persentase yang berbeda. Uji coba konsumen (uji organoleptik mutu hedonik) dilakukan secara random kepada 30 panelis Mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji daya terima secara keseluruhan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian, meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka, akan dijelaskan pada aspek berikut ini:

1. Aspek Warna

Tabel 1. Data Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Rasa

Kategori	Skor	Kue Semprong Penggunaan Tepung Pisang Kepek		
		80%	90%	100%
Sangat Suka	5	40	30	43,33
Suka	4	50	56,67	43,33
Agak Suka	3	10	13,33	13,33
Tidak Suka	2	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah		100	100	100
Mean		4,3	4,1	4,3
Median		4	4	4
Modus		4	4	4&5

Sedangkan nilai rata-rata untuk penilaian aspek warna kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek 80% adalah sebesar 4,3 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek dengan jumlah 90% sebesar 4,1 yang menunjukkan dalam rentang kategori suka hingga sangat suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek dengan persentase 100% sebesar 4,3 yang menunjukkan yang berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka.

2. Aspek Rasa

Tabel 2. Data Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Rasa

Kategori	Skor	kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek		
		80%	90 %	100%
Sangat Suka	5	26,66	23,33	46,66
Suka	4	53,33	60	36,66
Agak Suka	3	13,33	16,66	16,66
Tidak Suka	2	6,66	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah		100	100	100
Mean		4	4,07	4,3
Median		4	4	4
Modus		4	4	5

Sedangkan nilai rata-rata untuk penilaian aspek warna kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek 80% adalah sebesar 4 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek dengan jumlah 90% sebesar 4,07 yang menunjukkan dalam rentang kategori suka hingga sangat suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepek dengan persentase 100% sebesar 4,3 yang menunjukkan yang berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka.

3. Aspek Aroma

Tabel 3. Data Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Aroma

Kategori	Skor	Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok		
		80%	90%	100%
Sangat Suka	5	13,33	13,33	50
Suka	4	50	73,33	33,33
Agak Suka	3	33,33	10	13,33
Tidak Suka	2	3,33	3,33	3,33
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah		100	100	100
Mean		3,73	3,96	4,3
Median		5	5	4
Modus		4	4	5

Sedangkan nilai rata-rata untuk penilaian aspek warna kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok 80% adalah sebesar 3,73 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka hingga suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok dengan jumlah 90% sebesar 3,96 yang menunjukkan dalam rentang kategori agak suka hingga suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 100% sebesar 4,3 yang menunjukkan yang berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka.

4. Aspek Tekstur

Tabel 4. Data Hasil Organoleptik Terhadap Aspek Kerenyahan

Kategori	Skor	Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok		
		80%	90%	100%
Sangat Suka	5	36,66	33,33	56,66
Suka	4	43,33	60	33,33
Agak Suka	3	3,33	0	6,66
Tidak Suka	2	16,66	6,66	3,33
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah		100	100	100
Mean		4,13	4,2	4,43
Median		4,5	5	4
Modus		4	4	5

Sedangkan nilai rata-rata untuk penilaian aspek warna kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok 80% adalah sebesar 3,83 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka hingga suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok dengan jumlah 90% sebesar 4,2 yang

menunjukkan dalam rentang kategori suka hingga sangat suka. Kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok dengan persentase 100% sebesar 4,43 yang menunjukkan yang berada pada rentang kategori suka hingga sangat suka.

KESIMPULAN

Hasil penelitian pembuatan kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok mendapatkan formula terbaik dengan nilai tertinggi untuk aspek warna 4,3 dengan kategori sangat suka, untuk aspek rasa nilai tertinggi 4,3 dengan kategori sangat suka, untuk aspek rasa nilai tertinggi 4,3 dengan kategori sangat suka, untuk aspek kerenyahan nilai tertinggi 4,43 dengan kategori sangat suka.

Pada uji hipotesis tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Sehingga formula terbaik adalah kue semprong dengan penggunaan 100% tepung pisang kepok.

Kesimpulan dari hasil penelitian maka dapat dinyatakan bahwa kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur tidak terdapat pengaruh penggunaan tepung pisang kepok pada pembuatan kue semprong.

Maka kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok dapat diterima. Dikarenakan rasa yang dihasilkan pada penggunaan ini adalah warna yang coklat agak kehitaman. Rasa yang dihasilkan sangat gurih dan manis terasa, sangat tidak beraroma pisang dan tekstur yang dihasilkan sangat renyah. Sehingga formula kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok yang direkomendasikan untuk diproduksi atau dipasarkan.

DAFTAR PUSTAKA

- Kartohadiprojo, Nies. 2007. Kue- kue Indonesia. Jakarta. PT Gramedia Pustaka Utama
- Muhib, Asep. 2003. Studi Kelayakan Tepung Pisang. [Tugas Kuliah]. Bogor : IPB