

SUBSTITUSI UBI DENGAN LABU KUNING PADA PEMBUATAN KUE TALAM UBI

Pramudito¹.Chaerul Salim²

¹Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. pramudito@stptrisakti.ac.id

²Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti. chaerulsalim@stptrisakti.ac.id

ABSTRAK

Buah labu kuning adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, maupun perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk Masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat kita manfaatkan. Talam ubi merupakan produk kue tradisional yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, tepung tapioka, gula pasir dan santan. Talam ubi memiliki karakteristik manis dan kenyal. Talam ubi termasuk jenis kue basah yang tidak memerlukan pengembangan dalam proses pembuatannya. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui apakah substitusi labu kuning kepada pembuatan kue talam sudah memenuhi selera dan uji kesukaan kepada responden. Metode penelitian ini menggunakan pendekatan eksperimen dimana peneliti sebelumnya telah melakukan percobaan berkali-kali dengan beberapa responden yang berbeda-beda,

Kata kunci : substitusi, labu kuning, kue talam.

ABSTRACT

Pumpkin fruit is one of the many crops grown in Indonesia. The cultivation occurring is not difficult, either nursery , or treatment, the results provide enough economic value to the community. This plant can be grown on agricultural land, the home page or land an empty yard we can take advantage of..Talam ubi is a product of a traditional cake made from rice flour, tapioca flour, granulated sugar and coconut milk. Talam ubi has a characteristic sweet and chewy. Talam sweet including the type of cake that does not require development in the manufacturing process. If the with replace or modify one of the raw materials will affect the quality of food products, both in terms of taste, texture, color. The purpose of the research was to find out whether the substitution pumpkin cake-making to meet the tastes of talam and test a fondness to the respondents.The method of this research uses experimental approach in which researchers previously have done percobaan many times with several different respondents.

Key words : substitution, yeloow, pumpkin. .

PENDAHULUAN

Buah labu kuning adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia. Yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, maupun perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk Masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat kita manfaatkan. Tanaman ini dapat ditanam di daerah Tropis maupun Subtropis

Rendahnya minat masyarakat untuk mengolah dan mengkonsumsi labu kuning, membuat labu kuning banyak di abaikan oleh masyarakat. Waluh/Labu kuning juga sarat gizi, memiliki kandungan serat, vitamin, dan karbohidrat yang tinggi. Labu kuning sangat baik dikonsumsi oleh anak-anak maupun orang tua, karena kandungan gizi yang terdapat didalamnya baik untuk kesehatan tubuh. Pada anak-anak dapat digunakan untuk menambah nafsu makan dan sebagai obat cacingan.

Talam ubi merupakan produk kue tradisional yang terbuat dari bahan dasar tepung beras, tepung tapioka, gula pasir dan santan. Talam ubi memiliki karakteristik manis dan kenyal. Talam ubi termasuk jenis kue basah yang tidak memerlukan pengembangan dalam proses pembuatannya. Apabila dengan mengganti atau mengubah salah satu bahan baku produk makanan akan berpengaruh kualitasnya, baik dari segi rasa, tekstur, warna.

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin maju saat ini dan teknologi yang mempermudah dalam pembuatan talam ubi dapat disubstitusi dengan bahan dasar lainnya. Pembuatan kue dengan menggunakan bahan substitusi labu kuning tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif dan mempunyai cita rasa yang tinggi. Selain menghasilkan produk yang baru dari labu kuning penelitian ini dapat meningkatkan pemanfaatan labu kuning yang banyak terdapat di Indonesia namun masih sedikit pemanfaatannya.

Tujuan Penelitian:

Tujuan dilakukannya penelitian tentang substitusi labu kuning pada pembuatan kue talam adalah:

1. Mengetahui labu kuning dapat digunakan dalam pembuatan kue talam.
2. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, warna dan tekstur dalam pembuatan kue talam dengan menggunakan labu kuning.
3. Mengetahui perbedaan dari segi rasa, warna dan tekstur pada pembuatan kue talam dengan menggunakan labu kuning.

KAJIAN LITERATUR

Kue Talam

Kue talam adalah salah satu kue tradisional khas Indonesia yang mudah ditemukan di mana-mana di semua daerah di Indonesia. Di bulan puasa, kue talam merupakan salah satu menu buka puasa yang cukup populer, kue ini terbuat dari berbagai macam tepung olahan. Di antaranya tepung beras dan tepung sagu, tepung beras berperan untuk memberikan bentuk dari kue talam tersebut. Sedangkan tepung sagu berperan untuk membuat kue talam menjadi lebih kenyal. Selain tepung beras dan tepung sagu, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue talam adalah santan. (Nurdin, 2012).

Kue talam ubi memiliki warna yang menarik yakni paduan putih di atas serta kuning tua di bagian bawahnya. Rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut membuat kue ini digemari masyarakat. Inilah kue talam ubi, kudapan tradisional yang menjadi salah satu jajanan pasar. Kue khas Betawi ini memiliki beberapa macam jenis yang telah dikenal masyarakat seperti kue talam hijau, talam ubi, talam kentang dan juga talam ebi. Kue talam yang sudah populer sejak zaman dahulu ini biasanya disuguhkan pada acara-acara adat seperti acara syukuran. Kue talam ubi terbuat dari bahan utama ubi jalar, tepung sagu, dan tepung beras. Untuk menambah nuansa rasa pada kue talam ditambahkan santan. (Tauhid, 2014)

Bahan –bahan pembuatan kue talam ubi sebagai berikut:

Ubi Jalar. Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat nonberas tertinggi keempat setelah padi, jagung, dan ubi kayu; serta mampu meningkatkan ketersediaan pangan. Sebagai sumber pangan, tanaman ini mengandung energi, β -karoten, vitamin C, niacin, riboflavin, thiamin,

dan mineral. Salah satu umbi-ubian yang dapat ditemukan di Indonesia yaitu ubi jalar. Ubi dapat hidup pada tempat kering atau basah dan dapat tumbuh di *Convolvulaceae* merupakan tanaman sepanjang tahun. (Prihatman,2000).

Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna daging umbinya kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Kandungan yang ada pada ubi jalar kuning adalah betakaroten yang tinggi. Betakaroten yang ada dalam ubi jalar dapat mengurangi sekitar 40% resiko terkena penyakit jantung, memberi perlindungan atau pencegahan terhadap kanker,penuaan dini, penurunan kekebalan, penyakit jantung, stroke, katarak, sengatan cahaya matahari, dan gangguan otot. Warna kuning dari ubi jalar ini berfungsi sebagai pewarna alami yang berasal dari umbi-umbian. Warna kuning pada ubi jalar dapat dijadikan sebagai pewarna alami. Pemanfaatan ubi jalar masih sangat rendah, hanya digunakan sebagai makanan pokok oleh sebagian besar masyarakat di daerah Papua.(Widyaningtyas, 2015)

Tepung tapioka atau pati merupakan homopolimer glukosa dengan ikatan α -glikosidik. Pati terdiri dari beberapa macam yang tidak sama sifatnya, pati 17 dibedakan berdasarkan panjang rantai C-nya dan bentuk rantai molekulnya. Pati terdiri dari dua fraksi yang dapat dipisahkan dengan air panas.Fraksi terlarut disebut amilosa dan fraksi tidak larut disebut amilopektin. Amilosa mempunyai struktur lurus dengan ikatan α -(1,4)-D-glukosa, sedang amilopektin mempunyai struktur bercabang dengan ikatan α -(1,4)-D-glukosa sebanyak 4-5% dari berat total (Winarno, 2002). Tapioka mengandung 17 % amilosa dan 73 % amilopektin (Belitz dan Grosch, 1999 diacu dalam Suprpto, 2006).

Santan

Santan memiliki kandungan lemak yang memperkaya akan cita rasa dan dapat berfungsi untuk meyempurnakan tekstur adonan kue. Santan cair biasanya dapat dihasilkan dari perasan daging kelapa yang sudah digiling atau di parut halus cenderung berwarna seperti susu. Umumnya kelapa tua tanpa air berukuran kurang lebihnya 450- 500 gram. Beberapa jenis kelapa yang digunakan untuk pembuatan kue

KelapaTua. Kelapa yang tua dapat menghasilkan lebih banyak santan pekat.Kulit ari kelapa tua berwarna coklat gelap dan kering. Cara pengolahannya dengan membersihkan atau mengerik kulit ari kelapa agar serpihan butir

kecoklatan kulit ari kelapa tidak tercampur dengan perasansantan.

KelapaMuda. Kulit ari kelapa muda berwarna kuning kecoklatan dan lembab, daging buah kelapa empuk. Kelapa muda biasanya parut kemudian digunakan sebagai taburan di atas kue, sebagai bahan untuk membuat unti dengan cara dimasak dengan gula merah atau gulapasir.

Beberapa jenis olahan santan:

SantanKental. Perasan pertama dari sebutir kelapa tua di parut halus. Diperas dengan kurang lebih 75-100 ml air yang telah disaring biasanya akan menghasilkan kurang lebih 250 ml santan kental.

Santancair. Setiap perasan ke 2-4 ditambahkan kurang lebih 100 ml air dan disaring.Hentikan penambahan air apabila perasan santan mulai terlihat bening.Kelapa tua dapat menghasilkan 200 - 250 ml santan kental dan untuk santan cair membutuhkan 700 – 800 ml.Santan cair dapat disimpan di kulkas dibandingkan masih dalam bentuk parutan.

LabuKuning . Labu kuning adalah jenis tanaman sayuran yang menjalar, dari keluarga Cucurbita. Tanaman labu kuning berasal dari Amerika Utara. Jenis-jenis tanaman yang serumpun dengan tanaman labu kuning dalah timun (*Cucumis Sativus L.*), Semangka (*Citrullus Vulgaris*), Melon (*Cucumis Melo L*), dan lain-lain.

Buah Labu Kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat namun labu kuning tidak tinggi kalori sehingga tidak mengkhawatirkan bagi yang sedang diet rendah kalori. Dalam 100 gram labu kuning hanya mengandung 29 kalori sehingga cukup aman dikonsumsi walaupun sudah diberi beberapa bahan penunjang seperti tepung Buah Labu Kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat namun labu kuning tidak tinggi kalori sehingga tidak mengkhawatirkan bagi yang sedang diet rendah kalori. Dalam 100 gram labu kuning hanya mengandung 29 kalori sehingga cukup aman dikonsumsi walaupun sudah diberi beberapa bahan penunjang seperti tepung terigu atau beras. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker.

Sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. Tetapi sejauh ini

pemanfaatannya belum optimal. Penyebabnya adalah terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut. (Widayati dan Darmayati, 2007 : 5).

Labu Kuning memiliki kandungan gizi yang cukup banyak terutama pada kandungan karbohidrat dan vitamin A yang berada di dalam Labu Kuning, kandungan karbohidrat mencapai 70% dari Buah Labu Kuning. Tanaman Buah Labu Kuning memiliki beberapa varietas, baik varietas lokal maupun Varietas yang diimpor dari Negara lain.

Hipotesis

- H1₁: Adanya perbedaan dari segi rasa pada pembuatan kue talam ubi substitusi labu kuning.
- H1₂: Adanya perbedaan dari segi warna pada pembuatan kue talam ubi substitusi labu kuning.
- H1₃: Adanya perbedaan dari segi tekstur pada pembuatan kue talam ubi substitusi labu kuning.

METODELOGI PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental. Metode eksperimental adalah metode penelitian yang dilakukan dengan metode manipulasi atau perlakuan terhadap variabel bebas dari objek yang diteliti, kemudian mengamati, mengukur, dan menganalisa pengaruh manipulasi tersebut.

Bahan yang diperlukan dalam uji coba pembuatan Kue Talam Ubi adalah sebagai berikut:

1. Ubi Kuning. Ubi yang digunakan adalah ubi jalar kuning yang di beli di pasar lalu dikupas, dikukus, dan dihaluskan.
2. Labu Kuning. Labu yang digunakan adalah Labu parang kuning yang di beli di pasar kebayoran lalu dikupas, dikukus, dan dihaluskan.
3. TepungBeras. Tepung beras yang digunakan merek rose brand, tepung beras ini mudah di dapatkan di supermarket terdekat
4. TepungTapioka. Tepung tapioka yang digunakan merek pak tani gunung karena mudah di dapatkan di berbagai supermarket
5. Gula. Gula memberikan rasa manis dan warna kecoklatan pada kue. Gula kastor

merupakan gula pasir yang berbutir halus.

6. Garam. Garam yang digunakan dalam penelitian adalah garam dapur dengan merek Refina yang didapatkan di supermarket.
7. Santan.Santan yang digunakan dalam penelitian adalah santan dari kelapa yang di parut dan di peras lalu di masak dengan daun pandan.
8. Daunpandan. Daun pandan yang digunakan dalam penelitian adalah daun pandan hasil tanaman sendiri mudah di dapatkan disekitar lingkungan rumah warga.

Tempat dan Waktu PembuatanProduk

Proses pembuatan produk dilakukan di Lab Pastry lantai 1 Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta Selatan, terletak di Jln. IKPN Bintaro Jakarta Selatan.

Prosedur Penelitian

Langkah pertama, persiapkan bahan-bahan dan peralatan

Langkah kedua, semua bahan ditimbang dengan akurat.

Langkah ketiga, tepung di ayakagar mendapatkan hasil yang halus.

Langkah ke empat, masukkab semua bahan dan di aduk sampai merata.

Langkah kelima, selanjutnya masukkan santan dan ubi lalu diaduk sampai merata.

Langkah ke enam, setelah semua adonan tercampur kemudian di saring agar bahan yang kasar dan halus terpisah.

Langkah ke tujuh, kukus adonan selama kurang lebih sepuluh menit.

Langkah terakhir, angkat dan siap disajikan.

Rancangan Percobaan

Rancangan yang akan digunakan dalam penelitian ini diarahkan dengan menggunakan Rancangan Acak lengkap (RAL) merupakan jenis rancangan percobaan yang paling sederhana..

Rancangan Acak Lengkap (RAL) merupakan jenis rancangan percobaan dimana perlakuan diberikan secara acak kepada seluruh panelis. Setiap perlakuan dalam eksperimen ini di ulang sebanyak 3 kali pada setiap perlakuan. dalam eksperimen ini dilakukanpercobaan pembuatankue talam ubi substitusi labu kuning dengan perlakuan substitusi sebesar 30% 60% dan90%.

Masing-masing panelis melakukan uji organoleptik (tekstur, warna dan rasa) pada keempat produk, yaitu produk K sebagai kontrol dengan 100% menggunakan ubi kuning, Pengulangan I dengan menggunakan 30% labu kuning, Pengulangan II dengan menggunakan 60% labu kuning, dan Pengulangan III dengan menggunakan 90% labu kuning. Pengamatan yang dilakukan kepada pengamatan sensoris atau sering dikenal dengan dengan pengamatan deskriptif terhadap hasil produk.

Pengamatan deskriptif adalah pengamatan yang menggunakan alat indra sebagai penera. Pengamatan dalam uji ini adalah pengamatan hasil tekstur, rasa, serta warna pada produk. Hasil pengamatan dicatat dalam bentuk kuesioner yang akan diisi oleh panelis atau responden, berikut definisi operasional dan skala pengukurannya :

Uji Kesukaan

Uji kesukaan disebut uji hedonik, panelis diminta untuk memberikan pendapat pribadinya tentang kesukaan dan ketidaksukaan. Selain itu panelis juga harus memberikan tanggapan tentang suka, dan tidak suka. responden juga memberikan tanggapan tentang tingkat kesukaannya disebut skala hedonik, seperti amat sangat suka, suka, agak suka. apabila ada tanggapan yang “tidak suka” dapat memiliki skala hedonik suka dan tidak suka pendapat seperti ini dianggap netral.

Uji Perbedaan

Uji perbedaan adalah prinsipnya membandingkan nilai rata-rata dari dua group yang tidak berhubungan satu dengan yang lainnya. Tujuannya kedua group tersebut agar mempunyai karakteristik yang sama atau tidak. Produk yang diuji biasanya jenis produk baru dengan jenis produk yang sudah terdahulu diterima masyarakat. Sifat dan kriteria contoh produk harus jelas dan mudah dipahami oleh panelis.

Metode Analisis Data

Analisis data adalah proses mencari dan menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil observasi, wawancara, catatan lapangan, dan dokumentasi dengan cara mengorganisasikan data ke dalam kategori, menjabarkan ke dalam unit-unit, menyusun ke dalam pola, memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan

membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun orang lain (Sugiyono, 2014:402).

Untuk mencapai tujuan penelitian, maka digunakan analisis data dengan uji ANOVA satu arah (one way ANOVA). Dalam melakukan uji ANOVA ada beberapa asumsi yang harus dipenuhi, yaitu:

- 1) Sampel berasal dari kelompok yang independen
- 2) Varian antar kelompok harus homogen
- 3) Data masing-masing kelompok berdistribusi normal

Berdasarkan teori yang telah dikemukakan sebelumnya, apabila hasil signifikan uji anova < 0,05 maka H₀ ditolak, dan apabila hasil signifikan > 0,05 maka H₀ diterima.

PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini telah dilakukan uji coba pembuatan kue talam ubi. Dalam hidangan ini peneliti menggunakan kue talam ubi kuning yang diolah dengan menggunakan labu kuning sebagai bahan perbandingan, untuk perlakuan K sesuai dengan standar resep dan metode yang sudah ada, dan selanjutnya disebut produk K.

Uji coba ini melibatkan 20 panelis tidak terlatih dan 5 orang panelis ahli. Data yang diolah menggunakan data SPSS 24 yaitu data yang didapat sebelumnya di hitung menggunakan Microsoft Excel untuk mendapatkan rata-rata dari setiap panelis dan memberikan penilaian rata-rata produk yang telah dilakukan 3 kali pengulangan. Setelah mendapatkan hasil rata-rata maka selanjutnya data diolah lebih lanjut.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, terdapat 3 (tiga) perlakuan dan 1 (satu) kontrol, perlakuan yang diberikan antara lain:

- a. Kontrol (100) yaitu kue talam dengan 100% ubi kuning.
- b. Perlakuan (130) yaitu kue talam dengan 30% labu kuning dan 70% ubi kuning.
- c. Perlakuan (160) yaitu kue talam dengan 60% labu kuning dan 40% ubi kuning.
- d. Perlakuan (190) yaitu kue talam dengan 90% labu kuning dan 10% ubi kuning.

4.1. Uji Kesukaan

Untuk mengetahui tingkat rasa, warna, dan tekstur kue talam ubi dengan substitusi labu kuning dilakukan uji organoleptik hedonik. Uji hedonik atau uji kesukaan ini melibatkan 20 orang panelis umum. Berikut ini adalah presentase dari para panelis tidak terlatih yang penulis rangkum dalam tabel.

Hasil Uji Hedonik / Kesukaan Kue Talam Ubi Substitusi Labu Kuning

Sampel	Nilai Uji Organoleptik	Tekstur	Warna	Total
	Rasa			
100	3.1	2.9	2.53	2.84
130	3.46	3.76	3.66	3.62
160	2.46	3.13	2.9	2.83
190	2.13	2.3	1.8	2.07

Sumber : Data primer 2018

Keterangan :

- Hasil pengujian terhadap 20 orang panelis tidak terlatih
- Skala nilai: 1 = Tidak suka

2 = Kurang suka

3 = Suka

4 = Sangat suka

Rasa

Berdasarkan hasil data uji hedonik rasa menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi rasa antara produk penambahan labu kuning 30%, Penambahan labu kuning 60%, penambahan labu kuning 90% terhadap Kontrol. Dari hasil perbandingan rata-rata uji kesukaan ketiga produk di atas dengan produk kontrol sebagai berikut :

Uji hedonik dalam segi rasa pada gambar 4.1, kue talam ubi substitusi labu kuning, produk kontrol memiliki nilai 3.1, untuk perlakuan 130 memiliki nilai 3.46, sedangkan untuk perlakuan 160 memiliki nilai 2.46, dan untuk perlakuan

190 memiliki nilai 2.13. Hal ini membuktikan bahwa untuk segi rasa kue talam dengan perlakuan 130 paling disukai oleh panelis, diikuti dengan produk kontrol dan perlakuan 160, sedangkan perlakuan 190 paling tidak disukai panelis dari segi rasa. Dari perbandingan diatas dapat disimpulkan kue talam dengan perlakuan 130 merupakan produk yang paling diterima oleh masyarakat.

Tekstur

Tekstur menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi tekstur antara produk penambahan labu kuning 30%, Penambahan labu kuning 60%, penambahan labu kuning 90% terhadap Kontrol. Dari hasil perbandingan rata-rata uji kesukaan ketiga produk di atas dengan produk kontrol sebagai berikut :

Dalam segi tekstur pada grafik 4.2, kue talam ubi substitusi labu kuning, produk kontrol memiliki nilai 2.9, untuk perlakuan 130 dan perlakuan 160 memiliki nilai 3.76 dan 3.13, sedangkan untuk perlakuan 190 memiliki nilai 2.3. Hal ini membuktikan bahwa untuk segi tekstur, kue talam dengan perlakuan 130 paling disukai oleh panelis, sedangkan produk 190 kurang disukai panelis. Dari perbandingan diatas dapat disimpulkan kue talam dengan perlakuan 130, produk 160 dan kontrol merupakan produk yang paling diterima oleh masyarakat dari segi tekstur.

Warna

Berdasarkan hasil data uji hedonik warna menunjukkan bahwa terdapat perbedaan dari segi tekstur antara produk penambahan labu kuning 30%, Penambahan labu kuning 60%, penambahan labu kuning 90% terhadap Kontrol. Dari hasil perbandingan rata-rata uji kesukaan ketiga produk di atas dengan produk kontrol sebagai berikut :

Dalam segi warna pada gambar 4.3, kue talam ubi substitusi labu kuning, produk kontrol memiliki nilai 2.53, untuk perlakuan 130 memiliki nilai 3.66, sedangkan untuk perlakuan 160 memiliki nilai 2.9, dan untuk perlakuan 190 memiliki nilai 1,8. Hal ini membuktikan bahwa untuk segi warna kue talam dengan perlakuan 130 paling disukai oleh panelis diikuti dengan perlakuan 160 dan produk kontrol, sedangkan perlakuan 190 paling tidak disukai panelis dari segi rasa. Dari perbandingan diatas dapat disimpulkan kue talam dengan perlakuan 130 merupakan produk yang paling diterima oleh masyarakat.

Uji Deskriptif

Untuk mengetahui perbedaan rasa, warna, dan tekstur kue talam ubi dengan substitusi labu kuning dilakukan uji deskriptif atau perbedaan. Uji deskriptif atau uji perbedaan ini melibatkan 5 orang panelis ahli.

Uji normalitas pada tabel 4.2 dari segi rasa, warna, tekstur dan pada setiap sampel menghasilkan nilai signifikan > 0.05 yang berarti seluruh sampel berdistribusi normal.

Uji homogenitas pada tabel 4.3 dari segi rasa menghasilkan angka signifikan $0.612 > 0.05$ menunjukkan bahwa bervariasi sama, selanjutnya dari segi warna menghasilkan angka signifikan $0.200 > 0.05$ menunjukkan bahwa bervariasi sama, dan dari segi tekstur menghasilkan angka signifikan $0.801 > 0.05$ menunjukkan bahwa bervariasi sama.

Berdasarkan hasil uji anova pada tabel 4.4 dari segi rasa menghasilkan angka signifikan $0.169 > 0.05$ menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan pada segi rasa maka H_{01} diterima dan H_{11} ditolak, kemudian dari segi warna menghasilkan angka $0.018 < 0.05$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada segi warna maka H_{02} ditolak dan H_{12} diterima, selanjutnya dari segi tekstur menghasilkan angka $0.045 < 0.05$ menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pada segi tekstur maka H_{03} ditolak dan H_{13} diterima.

rasa produk k (100) memiliki nilai 3.20 dan produk 130 memiliki nilai 3.00 menunjukkan bahwa produk berasa manis. Sedangkan produk 160 memiliki nilai 2.80 dan produk 190 memiliki nilai 2.00 menunjukkan bahwa produk berasa cukup manis. Berdasarkan notasi pada rasa kue talam antara produk 100, produk 130, produk 160, dan produk 190 seluruhnya memiliki notasi a yang menandakan tidak ada perbedaan rasa yang nyata.

Warna

Dari tabel 4.5 hasil uji perbedaan terhadap warna menurut penilaian panelis menunjukkan bahwa warna produk K (100) dan produk 130 memiliki nilai 3.20 dan 3.00 yang menunjukkan bahwa produk ini berwarna kuning. Untuk produk 160 memiliki nilai 2.20 yang menunjukkan bahwa produk berwarna kuning muda. Sedangkan produk 190 memiliki nilai 1.80 yang menunjukkan bahwa produk berwarna kurang kuning. Berdasarkan notasi pada warna kue talam, produk k (100) dengan produk 130 memiliki notasi a dan ab yang menunjukkan tidak ada perbedaan nyata, namun untuk produk 160 dan 190 memiliki notasi b menunjukkan adanya perbedaan warna yang nyata dengan produk K (100), tetapi tidak ada perbedaan warna yang nyata dengan produk 130.

Tekstur

Dari table 4.5 hasil uji perbedaan terhadap tekstur menurut penilaian panelis menunjukkan bahwa warna produk K (100) memiliki nilai 3.20 yang menunjukkan bahwa produk ini bertekstur lembut. Untuk produk 130 dan 160 memiliki nilai 2.49 dan 2.15 yang menunjukkan produk bertekstur cukup lembut. Sedangkan produk 190 memiliki nilai 1.38 yang menunjukkan bahwa produk bertekstur kurang lembut. Berdasarkan notasi pada warna kue talam, produk k (100) dengan produk 130 dan 160 memiliki notasi a dan ab yang menunjukkan tidak ada perbedaan tekstur yang nyata, namun untuk produk 190 memiliki notasi b yang menunjukkan ada perbedaan nyata dengan produk

Sampel	Nilai Deskriptif Sampel		
	Rasa	Warna	Tekstur
Kontrol (100)	3.20 ^a	3.20 ^a	3.20 ^a
130 (30%)	3.00 ^a	3.00 ^{ab}	2.49 ^{ab}
160 (60%)	2.80 ^a	2.20 ^b	2.15 ^{ab}
190 (90%)	2.00 ^a	1.80 ^b	1.38 ^b

Keterangan :

- Hasi pengujian 5 panelis ahli
- Notasi sama tidak menunjukkan beda nyata
- Skala nilai :

Rasa

Dari tabel 4.5 hasil uji perbedaan terhadap rasa menurut penilaian panelis menunjukkan bahwa

K (100), dan perbedaan teksturnya tidak nyata dengan produk 130 dan 160.

Diskusi

Berdasarkan hasil penelitian dari segi rasa, kue talam yang menggunakan ubi kuning memiliki rasa yang lebih manis dari kue talam yang disubstitusi dengan labu kuning hal ini dapat terjadi karena kandungan gula pada ubi kuning lebih banyak yaitu 4.1 gram setiap 100gram ubi kuning, sedangkan kandungan gula pada labu kuning hanya 3.2 gram setiap 100 gram labu kuning, sehingga kue talam yang menggunakan ubi kuning memiliki rasa yang lebih manis, maka semakin besar substitusi dengan labu kuning akan membuat tingkat rasa manis semakin menurun.

Hasil penelitian dari segi warna, kue talam yang menggunakan ubi kuning dengan kue talam yang menggunakan labu kuning memiliki perbedaan tingkat warna dimana kue talam dengan ubi kuning memiliki warna kuning yang lebih gelap daripada kue talam yang disubstitusi dengan labu kuning hal ini dikarenakan adanya perbedaan kadar betakaroten atau zat yang menghasilkan warna pada ubi kuning dan labu kuning.

Berdasarkan hasil penelitian dari segi tekstur, kue talam yang menggunakan ubi kuning lebih lembut dan padat sedangkan kue talam yang disubstitusi dengan labu kuning cukup lembut namun lebih kenyal hal ini dikarenakan kadar air pada ubi kuning yang lebih kecil (77%) dan kadar air pada labu kuning lebih besar (91%) yang menyebabkan perbedaan tekstur antara kue talam yang menggunakan ubi kuning dengan labu kuning. Dari segi tekstur peneliti telah mencoba melakukan pengurangan jumlah santan yang digunakan pada produk substitusi dan menghasilkan produk yang lebih padat dan lembut.

PENUTUP

Dari hasil penelitian dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Permasalahan yang ada pada bab satu dapat diketahui bahwa labu kuning dapat digunakan dalam pembuatan kue talam. Hal ini dapat dibuktikan dari pembuatan kue talam ubi substitusi labu kuning yang telah dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali dengan tingkat

substitusi 30%, 60% dan 90% dapat menghasilkan kue talam yang konsisten dan disukai oleh masyarakat.

Permasalahan yang ada pada bab satu dapat diketahui bahwa kue talam yang menggunakan labu kuning dapat diterima panelis. Hal ini dibuktikan dari penelitian uji hedonik atau kesukaan yang didapat dari segi rasa, warna dan tekstur kue talam produk 130 dengan 30% labu kuning dan 70 % ubi kuning, dan kue talam produk 160 dengan 60% labu kuning dan 40% ubi kuning dapat diterima dan disukai oleh panelis. Sedangkan kue talam produk 190 dengan 90% labu kuning dan 10% ubi kuning kurang diterima karena tidak disukai oleh panelis.

Permasalahan yang ada pada bab satu dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan dari segi warna dan tekstur antara produk substitusi dengan produk kontrol, namun tidak terdapat perbedaan dari segi rasa antara produk substitusi dengan produk kontrol. Hal ini dibuktikan dari penelitian uji perbedaan pada analisis uji ANOVA.

Saran.

Dari hasil dan pembahasan serta kesimpulan-kesimpulan yang telah didapat maka saran dari penulis sebagai berikut :

Dari penelitian ini dapat dilakukan pembuatan kue talam substitusi labu kuning sebanyak 30% karena disukai oleh panelis dan karakteristiknya mendekati produk kontrol. Produk kue talam dengan substitusi labu kuning menghasilkan rasa kurang manis, sehingga penelitian selanjutnya dapat menambah gula untuk menambah rasa manis dari labu kuning.

Untuk mendapatkan tekstur yang lebih padat pada kue talam substitusi labu kuning dapat dikurangi jumlah santan yang digunakan karena labu kuning memiliki kandungan air yang lebih banyak dari ubi kuning.

REFERENSI

Edmond, Ammerman, 1971. Proposal : Analisis Kandungan Vitamin Pada Varietas Ubi jalar Berwarna Merah, Kuning, danputih.

Evifadhilah. (2010). Mengenal Jenis-jenis

- Gula.<http://evialfdhl.wordpress.com>.di unduh 07 november 2018
- Gardjito, M (Editor). 2006. Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Yogyakarta: Tridatu Visi Komunikasi
- Ghozali, 2009. One Way Anova Analysis <https://teorionline.wordpress.com>.di unduh 18 november 2018
- Kurniawati, 2013. Kualitas Kerupuk Kombinasi Ikan Gabus (*Channa Striata Bloch*), Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Putih, Dan Tepung Tapioka.
- Permatasari, 2016. Pembuatan kue talam ebi tepung beras dengan substitusi tepung ganyong.
- Rahman, 2007 : Grace,1977 : Moorthy, 2004. Mempelajari Karakteristik Kimia Dan Fisik Tepung Tapioka Dan Mocal (*Modified Cassava Flour*) Sebagai Penyalut Kacang Pada Produk KacangSalut.
- Sudarto, Yudo . 2000. Budidaya Waluh. Kanisius, Yogyakarta
- Soekarto ST. 2008. Penilaian organoleptic untuk industri pangan. halaman 34
- Yasa Boga . (2015). Jenis-jenis santan. <http://yasa-boga.blogspot.com/2015/01/jenis-jenis-santan.html>. siunduh tanggal 18 november 2018
- Sugiyono, 2009. Statistika Untuk Penelitian.
- .
- Widayati, E & Damayati, w. 2007. Aneka Pengolahan dari Labu Kuning. Jakarta: Trubus Agrisarana.
- Widyaningtyas, April 2015. Karakteristik Mie Kering Berbasis Ubi Jalar Varietas Ase Kuning - dkkJurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 3 No 2 p.417-423
- BIODATA PENULIS**
- Nama; Pramudito, lahir di Bandung pada tgl 15 September 1962
- Mengajar pada Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti sejak 1995 dalam sampai sekarang.
- Di pengolahan roti dan kue teori dan praktek
- Ilmu Pembelian dan Pergudangan
- Pengantar Ilmu hospitality dan Pariwisata
- Study Kelayakan Bisnis
- Seminar
- Pengalaman pernah bekerja sebagai Demi Cheff di hotel: Borobudur Interkontinental.
- Konsultan Bakery, Pastry dan Cake di PT. Eastern Pearl Flour Mills
- Mengisi acara TV RI Pada acara Gita Cita Rasa dan ANTV Pada Acara Cobain Deh
- Selain mengajar juga pernah melusi buku berjudul Ilmu pengetahuan pengolahan Roti 1 dan buku Ilmu pengetahuan pengolahan Cake dan Pastry yang diterbitkan oleh CV Asmoro.