

PEMBUATAN KUE SUS DAN VLA DENGAN SUBSTITUSI PUREE LABU KUNING (*Cucurbita moschata*.)

Nabila Rahma¹, Sri Palupi²

¹Program Studi Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, ^{1,2} Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta

E-mail: nabilarahma.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Kue sus labu kuning adalah produk inovasi yang berbahan dasar tepung terigu, telur, dan margarin dengan penambahan labu kuning (*Cucurbita moschata*.) yang kemudian diisi dengan isian vla vanilla. Produk ini memiliki cita rasa gurih dan manis serta teksturnya lembut. Pengembangan produk ini dibagi menjadi 4 tahap yaitu *define*, *design*, *development*, dan *disseminate*. Resep acuan yang digunakan dibagi menjadi 3 macam, kemudian terpilih 1 resep acuan yang paling banyak dipilih oleh panelis. Kemudian resep acuan terpilih dikembangkan menjadi resep pengembangan dengan mensubstitusikan puree labu kuning dengan jumlah yang berbeda yaitu 20%, 30%, dan 40%. Dari uji coba tersebut, resep pengembangan dengan substitusi puree labu kuning sebesar 20% paling banyak disukai oleh panelis karena penampilannya yang lebih menarik. Tingkat substitusi yang berbeda mempengaruhi tekstur dari adonan kue sus, semakin banyak puree labu kuning yang ditambahkan maka kue sus semakin sulit untuk mengembang. Kesimpulannya kue sus dengan substitusi puree labu kuning sebanyak 20% akan mengembang sempurna dibandingkan dengan substitusi sebanyak 30% dan 40%. Setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 50 panelis, hasil dari resep pengembangan produk kue sus substitusi puree labu kuning lebih unggul dibandingkan dengan resep acuan terpilih.

Kata Kunci : Kue sus, labu kuning, puree, substitusi

ABSTRACT

*Pumpkin cream puff are an innovative product made from wheat flour, egg, and margarine with the addition of pumpkin (*Cucurbita moschata*.) which is then filled with vanilla vla filling. This product has a savory and sweet taste and a soft texture. Product development is divided into 4 stages, namely *define*, *design*, *development*, and *disseminate*. The reference recipe used is divided into 3 kinds, then 1 reference recipe is chosen which is the most chosen by the panelists. Then the selected reference recipe was developed into a development recipe by substituting pumpkin puree in different amounts, namely 20%, 30%, and 40%. From these trials, the development recipe with 20% pumpkin puree substitution was the most preferred by the panelists because of its more attractive appearance. Different levels of substitution affect the texture of the eclairs dough, the more pumpkin puree is added, the harder the eclairs to rise. In conclusion, eclairs with 20% pumpkin puree substitution will expand perfectly compared to 30% and 40% substitutions. After conducting organoleptic tests on 50 panelists, the results of the recipe for developing pumpkin puree eclairs were superior to the selected reference recipe.*

Keywords: cream puff, pumpkin, puree, substitution

PENDAHULUAN

Labu kuning / pumpkin (*Cucurbita moschata* Duschenes) dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), labu parang (Jawa Barat),

labu merah dan labu manis. Labu kuning merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh manusia yakni banyak mengandung beta karoten, vitamin A, serat, vitamin C, vitamin K,

dan Niacin atau vitamin B3. Serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalium.

Tingkat produksi Labu kuning di Indonesia relatif tinggi, dan produksinya dari tahun ke tahun terus meningkat yaitu pada tahun 1999 produksinya 73.744 ton, pada 2000 naik menjadi 83,333 ton, pada 2001 menjadi 96,667 ton, 103.451 ton pada tahun 2003 dan 212.697 ton pada tahun 2006. jumlah produksi tahun 2010 yang tercatat dalam BPS mencapai 369.846 ton (Santoso, dkk., 2013:16). Namun tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah yaitu kurang dari 50 kg per kapita per tahun (Hayati 2006).

Untuk meningkatkan nilai tambah labu kuning, dapat dilakukan dengan mengolah buah labu menjadi berbagai macam produk pangan, melihat kandungan gizi yang terkandung didalamnya, serta untuk mendukung upaya pemerintah dalam penganekaragaman pangan maka labu kuning diduga sangat cocok untuk ditambahkan dalam proses pembuatan kue sus sehingga dapat meningkatkan nilai tambah dari labu kuning maupun kue sus tersebut.

Kue sus labu kuning adalah produk makanan berupa kue basah yang cara pembuatannya di substitusikan dengan buah labu kuning lalu ditambahkan dengan tepung terigu, gula, margarin, telur, dan bahan lainnya kemudian dimasak lalu di cetak menggunakan spuit dan di panggang dalam oven kemudian diisi dengan vla yang dibuat dengan menggunakan substitusi labu kuning juga, setelah itu dikemas hingga menjadi produk yang siap dikonsumsi. Diharapkan dengan adanya pembuatan kue sus dengan tambahan bahan labu kuning ini dapat menjadi salah satu wirausaha baik bagi mahasiswa maupun masyarakat untuk mendapatkan keuntungan sehingga dapat meningkatkan taraf hidup.

METODE

Pengembangan produk ini dilaksanakan di dapur rumah saya sendiri yang beralamat di Jalan H. Abu Bakrin No. 114, Madyocondro, Sandangsari, Secang, Kabupaten Magelang pada bulan Februari 2021- Mei 2021.

2.1. Alat

Alat yang digunakan untuk pengembangan produk kue sus ini adalah panci, spatula, pipping bag, spuit, gelas ukur, mangkok, sendok, kompor, blender, oven, loyang, kertas roti, pisau, piring.

2.2. Bahan

Bahan yang digunakan adalah tepung terigu, margarin, telur, gula pasir, garam, susu cair, essens vanilla, dan tepung maizena.

2.3. Prosedur Penelitian

Jenis penelitian menggunakan R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D (define, design, develop, and disseminate). Penelitian dan Pengembangan atau Research and Development adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan (Sujadi 2003: 164).

a. Define

Define atau sering disebut pendefinisian adalah tahapan pertama yang berisikan penetapan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Tahap define sering disebut sebagai tahap analisis kebutuhan, kegiatan yang dilakukan pada tahap ini adalah kegiatan analisis kebutuhan pengembangan dan syarat-syarat pengembangan produk. Analisis ini dapat dilakukan dengan studi literature atau penelitian pendahuluan (Endang Mulaytingnigsih, 2011; 179). Dalam penelitian ini, tujuan pada tahap define dilakukan dengan cara menyusun spesifikasi objek atau pencarian resep acuan dari referensi yang cocok untuk pengembangan produk tersebut.

b. Design

Tujuan pada tahap design atau perencanaan ini adalah tahap lanjutan dari define. Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang digunakan dan dikembangkan dengan pemanfaatan labu kuning. Dari resep acuan dilakukan uji validasi teman sejawat sehingga pemanfaatan bahan pangan lokal labu kuning dengan cara bertahap didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif atau validator. Dalam tahap ini memungkinkan terjadinya perbaikan dan perubahan dengan saran yang didapat dari validator.

c. Development

Endang Mulaytingnigsih (2011; 179), menyatakan bahwa tahapan develop atau pengembangan mempunyai dua kegiatan. Dua kegiatan tersebut adalah expert appraisal dan developmental testing. Expert appraisal merupakan teknik untuk memvalidasikan atau menilai kelayakan rancangan produk. Dalam kegiatan ini dilakukan evaluasi oleh ahli dalam bidangnya. Saran-saran yang diberikan digunakan untuk memperbaiki materi dan rancangan pembelajaran yang telah disusun. Developmental testing merupakan kegiatan uji coba rancangan produk pada sasaran subjek yang sesungguhnya. Pada saat uji coba ini dicari data respon, reaksi, atau komentar dari sasaran pengguna model. Hasil uji coba digunakan untuk memperbaiki produk. Setelah produk diperbaiki kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil efektif. Kegiatan develop ini dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dikembangkan kemudian diujikan kepada beberapa panelis semi terlatih yaitu mahasiswa yang telah menempuh mata kuliah Pengendalian Mutu Pangan serta beberapa expert atau dosen yang ahli dalam bidang boga kritik dan saran yang ditampung untuk memperbaiki resep dan perbaikan sebelum dilakukan tahap akhir, yaitu dissemination.

d. Dissemination

Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi (Endang Mulaytingnigsih, 2011; 179). Dalam penelitian ini kegiatan dissemination dilakukan dengan menyebarkan atau publikasi melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk Kue sus dan isian vla dengan penambahan labu kuning.

Penelitian ini dilakukan dengan cara menguji 3 resep acuan, kemudian dipilih 1 resep acuan yang akan dikembangkan dengan mensubstitusikan puree labu kuning sebanyak 20%, 30%, dan 40%. Setelah dikembangkan, maka akan dipilih 1 resep hasil substitusi yang paling disukai oleh panelis.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dilakukan uji resep acuan kue sus untuk kemudian dipilih salah satu dan dikembangkan menjadi resep pengembangan. Resep acuan diambil dari 3 sumber yaitu Job Sheet Patiseri UNY, Cookped, dan web Femina.

No.	Nama bahan	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	<u>Tepung terigu pro tinggi</u>	375 gr	130 gr	150 gr
2.	<u>Margarin</u>	280 gr	100 gr	80 gr
3.	<u>Gula pasir</u>			1 sdt
4.	<u>Garam</u>	2 gr	1/2 sdt	1/2 sdt
5.	<u>Telur</u>	563 gr	3 butir	3 butir
6.	Air	560 gr	250 ml	250 ml

Setelah itu dilakukan uji resep pengembangan dengan substitusi puree labu kuning sebanyak 20%, 30%, dan 40%

Ditentukan hasil uji resep pengembangan yang terpilih yaitu resep pengembangan kue sus dengan substitusi puree labu kuning sebesar 20%.

No.	Nama bahan	20%	30%	40%
1.	<u>Tepung terigu pro tinggi</u>	80 gr	70 gr	60 gr
2.	<u>Puree labu kuning</u>	20 gr	30 gr	40 gr
3.	<u>Margarin</u>	75 gr	75 gr	75 gr
4.	<u>Garam</u>	0,5 gr	0,5 gr	0,5 gr
5.	<u>Telur</u>	150 gr	150 gr	150 gr
6.	Air	150 gr	150 gr	150 gr

3.1. Hasil Perbandingan Uji Organoleptik

Hasil perbandingan uji organoleptik dari sampel acuan terpilih dan sampel pengembangan terpilih disajikan pada tabel 1. Skor yang dapat diberikan oleh panelis yaitu 1 sampai dengan 5. Skor 1 diberikan apabila

Parameter Sensoris	Sampel	
	Acuan	Pengembangan
Warna	3,8	3,94
Aroma	3,8	4,12
Rasa	3,88	4,22
Tekstur	3,92	4,06
Sifat Keseluruhan (Overall)	3,94	4,28

panelis sangat tidak suka, Skor 2 apabila panelis tidak suka, skor 3 apabila panelis agak suka, skor 4 apabila panelis suka, dan skor 5 apabila panelis sangat suka terhadap produk tersebut.

3.1.1. Warna

Warna merupakan aspek yang sangat membedakan antara resep acuan dan resep pengembangan karena dapat dilihat menggunakan indera mata.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh 50 panelis, sampel resep acuan terpilih mendapatkan rata-rata skor 3,8 dan sampel resep pengembangan terpilih mendapatkan rata-rata skor 3,94. Artinya, resep pengembangan kue sus dengan substitusi puree labu kuning sebanyak 20% lebih unggul dalam segi warnanya dibandingkan dengan resep acuan terpilih walaupun perbedaannya hanya sedikit.

3.1.2. Aroma

Aroma merupakan aspek yang tidak terlalu mencolok antara resep acuan dan resep pengembangan karena pada dasarnya labu kuning tidak memiliki aroma yang menyengat.

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada tabel 1. Sampel acuan mendapatkan rata-rata skor 3,8 dan sampel pengembangan mendapatkan rata-rata skor 4,12. Dapat dilihat bahwa skor keduanya memiliki perbedaan yang cukup jauh.

3.1.3. Rasa

Rasa merupakan aspek yang paling penting karena rasa dapat mempengaruhi penilaian panelis terhadap keseluruhannya.

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasanya, sampel acuan mendapatkan rata-rata skor 3,88 dan untuk sampel pengembangan mendapatkan rata-rata skor

4,22. Dari segi rasa, sampel pengembangan lebih banyak disukai oleh panelis.

3.1.4. Tekstur

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.

Berdasarkan hasil uji organoleptik tekstur, keduanya mendapatkan rata-rata skor yang sedikit berbeda. Sampel acuan mendapatkan rata-rata skor 3,92 dan sampel pengembangan mendapatkan rata-rata skor 4,06.

3.1.5. Sifat Keseluruhan (Overall)

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik oleh panelis terhadap sifat keseluruhan produk kue sus substitusi puree labu kuning, sampel pengembangan mendapatkan rata-rata skor 4,28 sedangkan sampel acuan mendapatkan rata-rata skor 3,94. Artinya secara keseluruhan, sampel pengembangan lebih unggul dibandingkan dengan sampel acuan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari kegiatan penelitian pengujian produk kue sus yang disubstitusi dengan puree labu kuning kue sus sebanyak 20% akan mengembang sempurna dibandingkan dengan substitusi sebanyak 30% dan 40%. dan bisa dikatakan berhasil karena setelah dilakukan uji organoleptik terhadap 50 panelis, hasil dari resep pengembangan produk kue sus substitusi puree labu kuning lebih unggul dibandingkan dengan resep acuan terpilih.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Sudarman, Meiranty. PEMANFAATAN LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA DUCH) SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN COOKIES. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makasar.
- [2] Nurif, Muchamad dan Syukrianti Mukhtar. PERANAN PACKAGING DALAM MENINGKATKAN HASIL PRODUKSI TERHADAP KONSUMEN. Jurnal Sosial Humaniora, Vol 8 No.2, Nopember 2015.
- [3] Mandey, Lucia, Lana Lalujan, dan Rivo M. Saroinsong. PENGARUH PENAMBAHAN LABU KUNING (Cucurbita moschata) TERHADAP KUALITAS FISIKOKIMIA DODOL. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian UNSRAT.
- [4] Hapsoro, Kunto. Proses Produksi Semprong Labu Kuning “Laprong”. Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Negeri Sebelas Maret, 2013.