

Submitted 19 Mei 2022

Accepted 30 Juni 2022

PEMANFAATAN BIJI KLUWIH SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN KUE NASTAR

UTILIZATION OF KLUWIH SEEDS AS BASIC INGREDIENTS FORMAKING NASTAR CAKE

I Kadek Robby Adi Gunawan

Diploma III Perhotelan, Institutu Pariwisata Dan Bisnis Internasional

Robbyfeels@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas rasa, aroma dan tekstur dari penelitian nastar dengan campuran tepung biji kluwih, mengetahui berapa lama daya tahan kluwih, mengetahui berapa biaya yang akan dibutuhkan dalam pembuatan nastar dengan campuran tepung kluwih, menambah wawasan dalam mengolah makanan dan menambah aneka olahan dari biji kluwih. Metode penelitian yang digunakan deskriptif kuantitatif dengan teknik pengumpulan data observasi (pengamatan), dokumentasi dan uji organoleptik. Tujuan diadakan uji organoleptik ditujukan untuk melakukan uji produk dengan cara memberikan produk kepada 15 responden. Eksperimen yang dilakukan menghasilkan 3 (tiga) nastar, yaitu nastar dengan campuran 10% tepung biji kluwih (P1), nastar dengan campuran 25% tepung biji kluwih (P1), nastar dengan campuran 50% tepung biji kluwih (P3), Untuk menghitung rata-rata skor nastar dengan campuran biji durian yang sudah dipilih dari 3 eksperimen yaitu (P3), Hasil eksperimen kemudian diuji oleh 15 panelis untuk menilai kualitas uji tes organoleptik (rasa, tekstur, warna, aroma).

Kata Kunci : Manfaat, Nastar, Tepung Biji Kluwih

ABSTRACT

This study aims to determine the quality of taste, aroma and texture of nastar research with a mixture of kluwih seed flour, find out how long the shelf life of kluwih is, find out how much it will cost to make nastar with a mixture of kluwih flour, add insight in food processing and add various preparations. from kluwih seeds. The research method used is descriptive quantitative with data collection techniques of observation (observation), documentation and organoleptic test. The purpose of the organoleptic test is to test the product by giving the product to 15 respondents. The experiment carried out resulted in 3 (three) nastar, namely nastar with a mixture of 10% kluwih seed flour (P1), nastar with

a mixture of 25% kluwih seed flour (P1), nastar with a mixture of 50% kluwih seed flour (P3). To calculate the average The average nastar score with a mixture of durian seeds that have been selected from 3 experiments, namely (P3), the experimental results were then tested by 15 panelists to assess the quality of the organoleptic test (taste, texture, color, aroma).

Keywords: *Benefits, Nastar, Kluwih Seed Flour*

PENDAHULUAN

Kebutuhan beras dari tahun ke tahun selalu mengalami peningkatan sejalan dengan pertumbuhan penduduk. Dengan demikian swasembada pangan akan sulit tercapai apabila hanya mengandalkan beras. Untuk mencukupi kebutuhan beras, mempertahankan swasembada beras, mengurangi impor beras serta menunjang program diversifikasi pangan maka perlu mencari bahan pangan alternatif sumber karbohidrat (Distan Prop. Kaltim, 2016).

Bahan pangan ubi-ubian dan serealialia seperti ubi kayu, ubi jalar dan jagung merupakan sumber karbohidrat dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan non beras untuk pengganti beras dan juga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat. Dengan demikian perlu peningkatan produksi komoditas tersebut. Peningkatan produksi pangan non beras tersebut perlu diiringi dengan penerapan teknologi pascapanen berupa unit-unit pengolahan yang tepat guna di pedesaan disertai dengan penyuluhan.

Tanaman ubi- ubian adalah tanaman pangan yang menghasilkan karbohidrat atau pati dalam bentuk umbi batang dan umbi akar. Tanaman yang menghasilkan umbi batang antara lain adalah ubi jalar, ganyong, garut, tales, uwi, gadung dan kentang. Sedangkan yang menghasilkan umbi akar adalah ubi kayu atau ketela pohon (Agus Setyono, 1999). Tanaman serealialia adalah buah dari rumput yang dibudidayakan, tanaman utama diantaranya adalah jagung. Komponen utama pada serealialia pada bahan kering yaitu karbohidrat terutama pati sebesar kurang lebih 80 %, protein 15 %, lemak 5%, mineral 2 %, vitamin dan air (Buckle dkk.,1987). pokok seperti gandum. Selain karbohidrat yang cukup tinggi, biji kluwih juga mengandung. Kue nastar berasal dari Belanda, kata Nastar berasal dari bahasa Belanda yaitu "Ananas/ nanas" dan "Tart/tart/pie" yang kalo dijadiin satu berarti Tart nanas. Disebut tart nanas karena memang kue ini terinspirasi dari kue pie buatan orang Eropa yang biasanya diisi dengan buah blueberry dan apel. karena di Indonesia saat itu sulit untuk menemukan buah blueberry dan apel maka akhirnya dipilihlah buah nanas sebagai buah penggantinya. Tak seperti pie di Eropa sana yang berukuran besar, nastar ala Indonesia dimodifikasi sendiri dengan bentuk yang lebih

kecil sehingga bisa dinikmati sebagai camilan sekali makan (Lailiyana, 2012: 2).

Salah satu budaya penduduk Indonesia saat memasuki musim lebaran dan natal adalah mengonsumsi kue kering. Nastar termasuk kue kering yang sering ditemui, banyak digemari, dan disukai oleh sebagian besar penduduk Indonesia. Umumnya, nastar menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar utama dan telah diketahui bahwa tepung terigu memiliki kandungan gluten. Gluten apabila dikonsumsi secara berlebihan akan berdampak negatif bagi tubuh (Wibowo, 2013:2).

Alasan pemilihan produk tersebut yaitu, pengembangan produk dengan memanfaatkan bahan pangan lokal Biji Kluwih untuk mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu. Cookies merupakan produk patiseri yang sangat terkenal dan disukai di kalangan masyarakat di Indonesia. Cookies juga merupakan produk kue yang memiliki keunggulan yaitu daya simpan yang lama. Cookies juga biasa dinikmati sebagai makanan camilan ataupun makanan selingan yang dapat memberi efek kenyang (Lailiyana, 2012: 2).

1.1. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

- 1) Bagaimana kualitas rasa, aroma, Warna dan tekstur dari Nastar dengan campuran tepung biji kluwih?
- 2) Berapa lama daya tahan nastar dengan campuran tepung biji Kluwih?
- 3) Berapa biaya yang dibutuhkan dalam pembuatan Nastar dengan campuran tepung biji Kluwih ?

Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian eksperimen ini yaitu :

- 1) Mengetahui kualitas rasa, aroma dan tekstur dari penelitian Nastar dengan campuran tepung biji Kluwih.
- 2) Mengetahui berapa lama daya tahan kluwih.
- 3) Mengetahui berapa biaya yang akan dibutuhkan dalam pembuatan nastar dengan campuran tepung Kluwih.

TINJAUAN PUSTAKA

Cookies

Cookies berasal dari kata “cookies” yang berarti kue kecil, seperti itulah yang dinamakan cookies kurang lebihnya. Kebanyakan resep cookies adalah adopsi dari resep cake. Namun kebanyakan yang didapati, cookies membutuhkan cairan yang lebih sedikit dari formula cake pada biasanya. Adonan cookies memiliki perbedaan yang mencolok dengan adonan cake, perbedaan ini dapat diketahui bahwa adonan cake lebih cair dibandingkan adonan cookies.

Nastar

Nastar adalah jenis cookies yang diolah menggunakan teknik olah Creaming Method. Pembuatan adonan cookies dengan metode krim diawali dengan pengocokan gula, lemak, garam, dan pengaroma dengan kecepatan rendah sampai lembut. Selanjutnya, ditambahkan telur dan bahan cair. Pengocokan dilakukan dengan kecepatan rendah hingga tercampur rata.

Kluwih

Kluwih adalah sejenis tanaman yang memiliki kulit keras dan berduri menyerupai nangka dan sukun. Dalam Ilmu Botani tanaman kluwih termasuk satu varietas dengan buah sukun, namun yang membedakan adalah buah sukun tidak berbiji, sedangkan buah kluwih mempunyai biji.

METODE PENELITIAN

1. Tempat penelitian

Penelitian eksperimen ini akan diadakan di dapur rumah :

Lokasi : Jl. Katjong Seleman II No. 9

2. Waktu penelitian

Waktu penelitian eksperimen ini dilakukan mulai dari bulan Januari 2020.

Pendekatan Penelitian



Teknik Pengumpulan Data

Observasi

Pada Penelitian ini peneliti juga menggunakan Teknik pengumpulan data observasi atau pengamatan. Menurut (Pantiyasa, 2015) observasi terdiri dua yaitu observasi partisipatif dan observasi non partisipatif. Berdasarkan eksperimen ini peneliti menggunakan observasi partisipatif karena peneliti terlibat langsung dengan dan berperan aktif dalam kegiatan yang menjadi objek pengamatan yang dilakukan oleh sumber data. Teknik ini dilakukan dengan cara melakukan percobaan membuat abon dengan bahan dasar jantung pisang, guna mengetahui daya tahannya.

Kuisisioner

Pada tahap pengumpulan data, teknik yang digunakan untuk pengumpulan data yaitu teknik kuisisioner. Menurut Pantiyasa (2013:82) teknik kuisisioner suatu cara pengumpulan data dengan cara menyusun daftar pertanyaan yang terperinci dan lengkap dalam suatu daftar pertanyaan. Kuisisioner diserahkan kepada panelis untuk dijawab secara bebas tanpa ada pengaruh dari peneliti. Kuisisioner mengenai uji kualitas fisik akan diberikan kepada 15 calon panelis yang ahli dibidang tata boga yang terdiri dari kitchen The Anvaya Beach Resort Bali serta calon panelis dari luar yang masih berkecimpung di dalam tata boga dengan menggunakan skala likert.

Kuisisioner Uji Pasar

Dibuat untuk mengetahui kecenderungan repon calon konsumen dibuat dengan kisi kisi kuisioner.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sub bab ini membahas mengenai hasil penelitian, berikut akan diuraikan pembahasan tentang bagaimana kualitas pemanfaatan biji kluwih sebagai bahan dasar pembuatan kue nastar. Dalam penelitian ini penulis menggunakan 15 orang panelis yang sangat berpengalaman didunia industri pariwisata dan perhotelan terutama dibidang tata boga dan 30 responden untuk menilai uji pasar. Produk abon berbahan dasar jantung pisang yang digunakan untuk uji organoleptik dalam penelitian ini adalah nastar yang sudah siap dikonsumsi (digoreng) dan tanpa perlakuan khusus (tanpa sauce tambahan), tujuannya untuk memudahkan panelis dalam uji organoleptik. Penulis ingin mengetahui nastar dari indikator rasa, tekstur, aroma, warna dari produk abon ini. Berdasarkan hasil analisis data uji organoleptik penggunaan biji kluwih sebagai bahan dasar nastar yang dilakukan oleh 15 panelis.

KESIMPULAN DAN SARAN

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis adapun kesimpulan sebagai berikut:

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Kualitas nastar berbahan tepung biji kluwih ini yang mendapatkan kategori cukup lembut dari segi tekstur, kategori cukup enak dari segi rasa, kategori cukup menarik dari segi warna, dan kategori harum dari segi aroma.
2. Berdasarkan uji daya tahan atau masa kadaluarsa, produk nastar tepung biji kluwih ini dapat bertahan selama 3 minggu di suhu ruangan (20-25 derajat celcius).
3. Berdasarkan perhitungan yang telah dilakukan biaya yang dipergunakan untuk memproduksi 1 bungkus nastar berbahan tepung biji kluwih per 100 gram adalah Rp. 6.600,- (enam ribu enam ratus rupiah).

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan oleh penulis adapun saran-saran sebagai berikut:

1. Jika ingin mengembangkan nastar tepung biji kluwih ini masyarakat disarankan untuk menggunakan komposisi atau resep yang tepat oleh peneliti.
2. Mahasiswa dapat membuat inovasi lebih banyak lagi dengan penelitian-penelitian yang berbahan dasar dari tepung biji kluwih untuk dikembangkan di dunia usaha.
3. Pihak kampus dapat memberikan rekomendasi kepada pihak pembudidaya biji kluwih hasil penelitian mahasiswa yang dianggap berpotensi untuk dikembangkan dan dipasarkan.
4. Pihak pembudidaya dapat memanfaatkan penelitian nastar berbahan tepung biji kluwih untuk meningkatkan nilai jual dari hasil budi daya biji kluwih.

DAFTAR PUSTAKA

- Alfabet. Sukardi. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif Dan R&D*. Yogyakarta: Usaha Keluarga.
- Amelia, Shinta Devi. (2014). "Aktivitas Antioksidan Bolu Kukus Dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Artocarpus communis*) dan Ekstrak Bunga Rosella (*Hibiscus sabdariffa*) Pada Konsentrasi Berbeda. Skripsi. Surakarta : Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Angkasa, S. Dan Nazaruddin. (1994). *Sukun dan Keluwih*. Jakarta : Penebar swadaya
- Anonim. (2018). *Pengujian Organoleptik*. Semarang :Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Arikunto, S. (2000). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktek*. Jakarta : Rineka Cipta.
- Armstrong, Kotler (2015). "Marketing an Introducing Prentice Hall twelfth edition". England : Pearson Education,

Barat Fajiarningsih, H. (2013). Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (*Solanum Tuberosum* L) Terhadap Kualitas Cookies. (disertasi). Semarang : Universitas Negeri Semarang).

Bogasari. (2011). Seputar Tepung Terigu. <http://www.bogasari.com/tentangkami/seputar-terigu.aspx>. Diakses pada 25 april 2021. Buckle, K.A., (1987). Ilmu Pangan. Jakarta : Universitas Indonesia.

Carter, William K. (2009). Cost Accounting: Akuntansi Biaya, edisi 14. Dialih bahasakan oleh Krista. Jakarta: Penerbit Salemba Empat.

Cornelia, M., & Cynthia, C. (2010) Pengaruh Konsentrasi Tepung Komposit Berbasis Terigu, Sorghum, Dan Pisang Mentah Terhadap Karakteristik Fisikokimia Mie Basah 20-29 Jakarta : Universitas Pelita

Danianto, W. (2018). Karakteristik Fisika Kimia Tablet Parasetamol Dengan Bahan Pengikat Pati Biji Kluwih (*Artocarpus communis*). (disertasi). Semarang : Universitas Wahid Hasyim.

Dinas Pertanian Kabupaten Pasaman Barat. (2016). Data Kelompok Tani Jagung Kecamatan Kinali. Pasaman Barat: Dinas Pertanian Kabupaten Pasaman

England. Firani, N. K. (2017). Metabolisme Karbohidrat: Tinjauan Biokimia dan Patologis. Malang : Universitas Brawijaya. Gempi. (2021, April 18).

Fellows, P. J. (1990). Food Processing Technology Principles and Practice. Woodhead Publishing, Limited.

Gisslen, (2013). Professional Baking. 6th ed. Hoboken, New Jersey : John Wiley & Sons, Inc.

Gisslen. (2013). *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & New Jersey Sons.

Harapan.Creswell, J. W. (2010). *Research design: pendekatan kualitatif, kuantitatif, dan mixed*. Yogyakarta: PT Pustaka Pelajar.

Hozali, Imam. (2002). *Aplikasi Analisis Multivariate dengan Program SPSS*. Edisi ke dua. Semarang : Badan Penerbit Universitas Diponegoro.

Hajar, Ibnu, (1996). *Dasar-dasar Metodologi Penelitian Kuantitatif Dalam Pendidikan*. Jakarta : PT. Raja Grafindo Persada.

Hapsari, N. D. (2014). *Kadar Glukosa dan Kalsium Yoghurt Biji Kluwih dengan Penambahan Jenis Pemanis dan Daun Bayam Merah (Alternanthera amoena Voss) sebagai Pewarna Alami*. (disertasi). Surakarta: Universitas Muhammadiyah. Hellyer, J. (2004). <http://www.labplusinternational.com/>. Diakses pada tanggal 25 April 2021.

IncAzwar, S. (2009). *Metode Penelitian*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.