

**STANDARISASI RESEP *BROWNIES* KUKUS DENGAN PENAMBAHAN
TEPUNG PISANG *OWAK* (*Musa Paradisiaca. L*)**

Helyanti Muharramah, Laili Suhairi¹, Yuli Heirina Hamid².
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh, Indonesia
Yantiahmad93@gmail.com

Tepung pisang *owak* adalah tepung pisang yang diperoleh dari pisang *owak* melalui proses pengupasan, penjemuran, dan penggilingan. Secara khusus penelitian ini bertujuan untuk (1) mengetahui resep standar *brownies* kukus dengan penambahan tepung pisang *owak* (2) mengetahui daya terima konsumen terhadap penambahan tepung pisang *owak* didalam pembuatan *brownies* kukus, dan (3) mengetahui karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada *brownies* kukus dengan penambahan tepung pisang *owak*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Data-data dari uji pengamatan dianalisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (*mean*) dari total yang diperoleh dari narasumber. Data-data dari uji penerimaan dianalisis menggunakan analisis varian (anava) satu jalur pada pembuatan *brownies* kukus yang diperoleh dari narasumber, panelis siswa-siswi (SMKN 3 Banda Aceh). Pengumpulan data dilakukan dengan uji pengamatan (*Sensory Evaluation*) yang dilakukan oleh 7 orang narasumber, dan uji penerimaan (*Hedonic Scale*) yang diuji cobakan kepada 30 orang panelis konsumen yaitu murid SMKN 3 Banda Aceh. Resep standar *brownies* kukus dengan penambahan tepung pisang *owak* yaitu (BK550) yang terdiri dari tepung terigu 30 gram, tepung pisang *owak* 30 gram, gula pasir 112 gram, telur ayam 164 gram, coklat bubuk 17 gram, coklat batang, 50 gram, dan margarin 60 gram. Simpulan dari penelitian ini adalah narasumber dan panelis konsumen menyukai *brownies* kukus (BK550) 85%.

Kata kunci : Standarisasi, *Brownies* kukus, Pisang *owak*

¹ Alumni Program Studi PKK FKIP Unsyiah

² Dosen Program Studi PKK FKIP Unsyiah

PENDAHULUAN

Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi yang terletak di wilayah paling barat Indonesia. Daerah ini memiliki potensi besar dibidang pertanian dan perkebunan. Pertanian di daerah Aceh menghasilkan beras, kedelai, ubi kayu, ubi jalar, jagung, kacang kedelai, sayur-sayuran dan buah-buahan. Salah satunya yang banyak tumbuh di daerah Aceh adalah buah pisang, karena pembudidayaannya yang mudah.

Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis yang sangat populer dan cukup berpotensi di Indonesia khususnya di Aceh. Pisang termasuk hasil tanaman pertanian dari kelompok hortikultura dan termasuk salah satu tanaman pangan penting di Indonesia. Produksi buah pisang rata-rata 63.166 ton per tahun. Sebagai komoditi hasil pertanian, buah pisang merupakan produk yang bersifat mudah rusak. Sedangkan umur simpannya juga sangat terbatas, sehingga diperlukan penggunaan

teknologi yang tepat guna untuk mengolah buah pisang menjadi produk makanan yang lebih meningkat nilai tambah dan daya tahannya.

Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat. Bukan hanya para petani yang gemar menanam tanaman ini tetapi juga kalangan masyarakat. Hal ini disebabkan karena pisang merupakan tanaman yang mudah ditanam, cepat tumbuh, cepat berkembang biak, dan hanya dibutuhkan waktu sekitar 10 hingga 12 bulan untuk berproduksi.

Buah pisang selain dimakan sebagai buah segar, dapat juga diolah menjadi berbagai produk olahan seperti pisang goreng, kolak pisang, kripik pisang, selai, saos dan tepung pisang. Pisang disebut juga sebagai buah surga. Jenis tanaman ini disiratkan dalam kitab suci Al-Qur'an pada surat Al-Waqiah. Allah menyebutkannya sebagai salah satu buah yang menghiasi taman surga.

Brownies merupakan suatu *cake* yang terbuat dari empat bahan dasar yaitu, tepung, lemak, gula dan telur yang membedakan hanya dengan ditambahkan coklat batang yang dicairkan dan coklat bubuk. *Brownies* juga termasuk makanan yang sangat disukai dan digemari oleh kalangan anak-anak, dewasa sampai orang tua. Dengan proses pembuatannya yang relatif mudah.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui : Menstadarisasikan resep *Brownies* Kukus dengan penambahan tepung Pisang *Owak*, Mengetahui daya terima konsumen terhadap penambahan tepung Pisang *Owak* didalam pembuatan *Brownies* Kukus dan Mengetahui Karakteristik Organoleptik Pada *Brownies* Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang *Owak* .

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metoda kuantitatif yang menggunakan pendekatan atau metode eksperimen. Penelitian eksperimen merupakan penelitian yang mencoba untuk meneliti dan mengungkapkan tentang ada tidaknya hubungan sebab akibat, yaitu dengan cara membandingkan satu atau lebih kelompok eksperimen yang diberikan perlakuan dari kelompok pembanding yang tidak menerima perlakuan. Penelitian ini dilakukan di Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) Negeri 3 Banda Aceh.

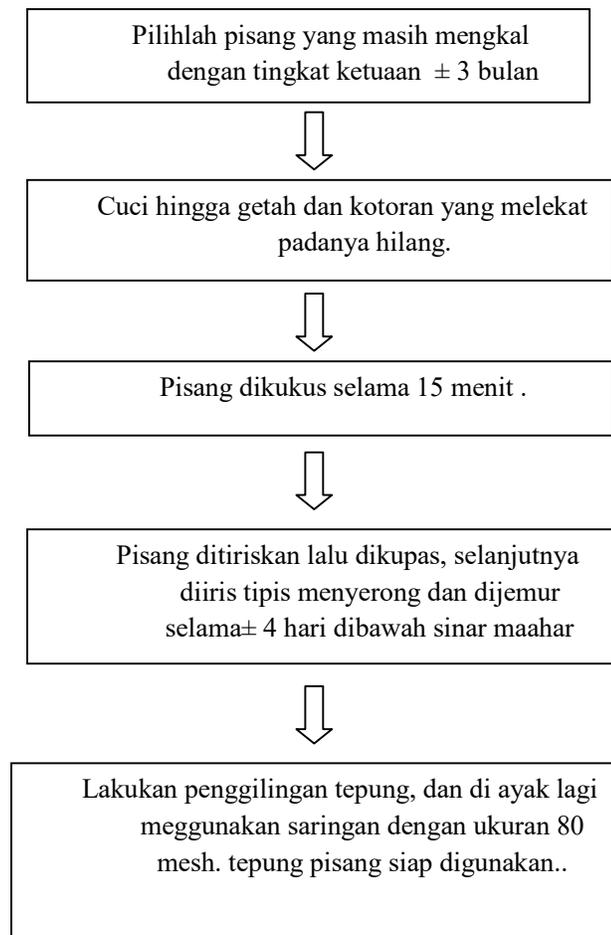
Prosedur Penelitian

Prosedur pelaksanaan penelitian ini terdiri dari 3 tahapan, yaitu :

Tahap I, Persiapan :

1. Membuat desain pembuatan tepung pisang
2. Membuat desain percobaan resep kontrol *Brownies* kukus dan desain percobaan *Brownies* dengan penambahan tepung pisang *owak*

Skema 3.1. Rancangan Pembuatan Tepung Pisang *Owak*



Sumber: Departemen Pertanian: 2000

Tabel 3.2. Desain percobaan *Brownies* Kukus dengan Penambahan Tepung Pisang

Owak.

NO	Bahan	PERLAKUAN (Gr)		
		BK225	BK550	BK555
		Gr	Gr	Gr
1.	Tepung Terigu	60	30	-
2.	Tepung pisang owak	-	30	60
3.	Gula pasir	112	112	112
4.	Telur ayam	164	164	164
5	Coklat bubuk	17	17	17
6	Coklat batang	50	50	50
7	Margarin	60	60	60

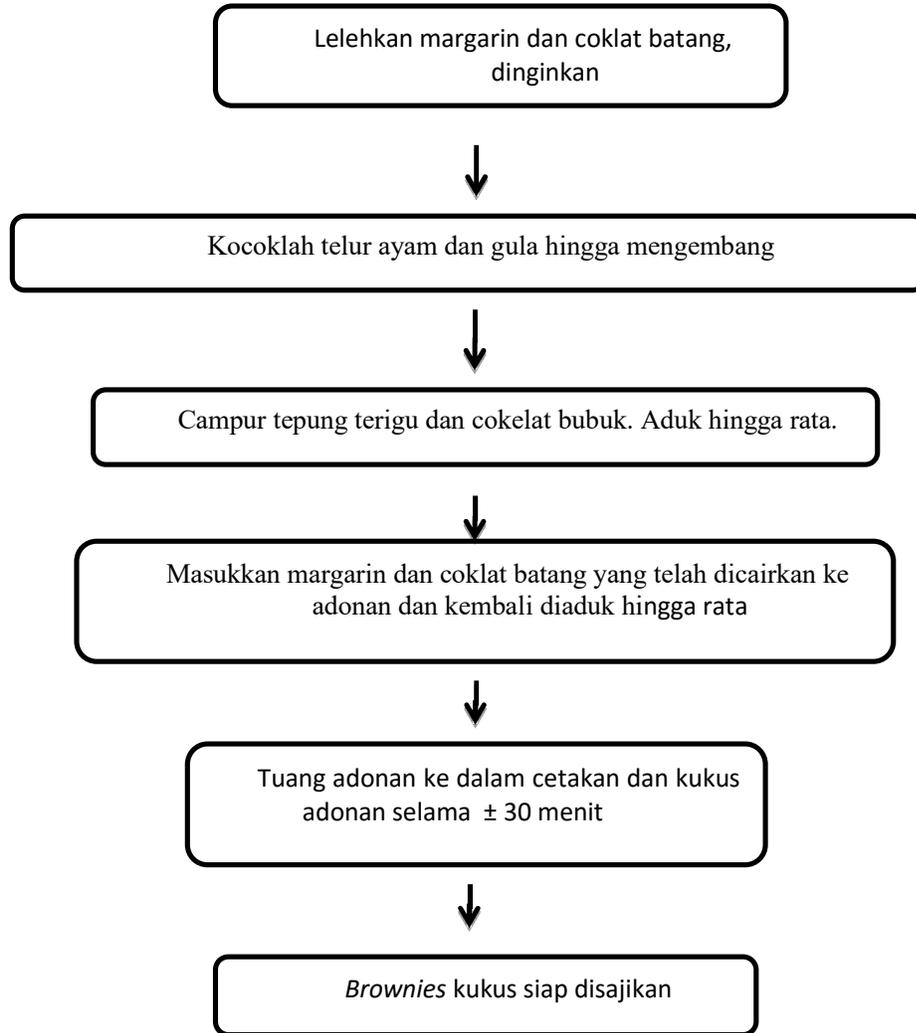
Keterangan :

BK225 : brownies kukus tanpa tepung pisang *owak* (*Musa paradisiaca* L)

BK550 : brownies kukus dengan penambahan tepung pisang *owak* 30 gr

BK555: brownies kukus dengan penambahan tepung pisang *owak* 60 gr

Skema 3.2. Rancangan Pembuatan Resep Kontrol *Brownies*



Sumber: Data Primer yang diolah (2016)

Tabel 3.3 Proses Pembuatan Brownies Kukus dengan penambahan Tepung Pisang

Owak

Bahan	Banyaknya	Cara Membuat
Margarin	60 gr	1. lelehkan margarin dan coklat batang.
Coklat batang	50 gr	
Telur	164 gr (3 butir)	2. Kocok telur dan gula sampai Mengembang
Gula Pasir	112 gr	
Tepung Terigu	60 gr	3. Masukkan tepung terigu + tepung pisang owak + coklat bubuk
Tepung Pisang Owak	30 gr	
Coklat bubuk	17 gr	4. Masukkan margarin dan colat batang yang telah dicairkan tadi, lalu tuang kedalam adonan dan aduk kembali hingga rata
		5. Tuan adonan kedalam ceakan dan kukus adonan selama ±30 menit
		6. <i>Brownies</i> Kukus Tepung Pisang <i>Owak</i> siap disajikan

Sumber: Data Primer yang diolah (2016)

Subjek dan Objek penelitian

Subjek dalam penelitian adalah 7 panelis narasumber, 30 panelis konsumen. Konsumen terdiri dari 30 siswa-siswi Jasa Boga dan Pasrty SMK negeri 3 Banda Aceh

Bahan dan Alat-alat Penelitian digunakan dalam pembuatan *Brownies* Kukus Tepung Pisang *Owak*

Adapun bahan yang digunakan yaitu: Tepung terigu berprotein sedang cap segitiga biru, tepung

pisang *owak*, gula pasir, telur ayam, *blue band*. Coklat batang (*colatta*). Coklat bubuk (*Africa Black*). Dan alat penelitian yang digunakan yaitu : timbangan digital, baskom untuk pengadukan, piring kecil untuk meletakkan bahan pembuatan brownies kukus, celemek untuk melindungi pakaian dan cempal atau sarung tangan kain. kompor gas, dandang /kukusan, mixer, ayakan tepung, kemasan *brownies* berupa plastic perekat untuk dimasukkan *brownies* yang telah diberi kode.

Teknik Pengumpulan Data

Dalam pengumpulan data peneliti menggunakan dua metode yaitu : *Sensory Evaluation* (Uji Pengamatan) yang ditujukan untuk narasumber dan *Hedonic Scale* merupakan kartu peniaian uji penerimaan yang ditujukan untuk panelis konsumen.

Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Teknik pengolahan data dan analisis data menggunakan anava satu jalur dan dilanjutkan dengan LSD (*Least Significant Different*) dengan taraf signifikansi 5% (Rahayu,1997). untuk melihat daya terima konsumen terhadap *brownies* kukus, karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa pada *brownies*) dan mutu simpan *brownies* kukus dengan penambahan tepung pisang *owak*

Dengan menggunakan rumus sebagai berikut :

$$LSD_{0,05} = t_{0,05} \times \frac{\sqrt{2ms \text{ error}}}{n}$$

Analisis ini bertujuan untuk melihat pengaruh nyata dari proses pembuatan *Brownies* Kukus dengan penambahan tepung pisang *owak*.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji pengamatan yang dilakukan oleh 7 narasumber terhadap resep *Brownies* kukus dari pengamatan pertama nilai rata-rata yang diperoleh 21,78 pengamatan kedua nilai rata-rata diperoleh 24,62,

maka resep standar yang digunakan sebagai resep pengontrol dalam penelitian ini adalah hasil uji pengamatan kedua (2).

SIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan analisis data yang menggunakan uji pengamatan, uji tingkat kesukaan, dan uji penerimaan tentang “Standarisasi Resep *Brownies* Kukus Dengan Penambahan Tepung Pisang *Owak*” dapat dikemukakan beberapa kesimpulan sebagai berikut :

Resep standar *brownies* kukus dengan penambahan tepung pisang *owak* yaitu (BK550) yang terdiri dari tepung terigu 30 gram, tepung pisang *owak* 30 gram, gula pasir 112 gram, telur ayam 164 gram, coklat bubuk 17 gram, coklat batang, 50 gram, dan margarin 60 gram. Narasumber dan panelis konsumen menyukai *brownies* kukus (BK550).

Hasil dari uji pengamatan narasumber terhadap organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) *Brownies* kukus menunjukkan bahwa panelis menyukai *Brownies* kukus perlakuan kedua (BK550) dibandingkan dengan *Brownies*

perlakuan pertama (BK555). Hasil dari uji penerimaan konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa *Brownies* kukus menunjukkan bahwa panelis menyukai *Brownies* kukus perlakuan kedua (BK550) dibandingkan dengan *Brownies* perlakuan pertama.

Saran

Dari beberapa kesimpulan yang telah dirumuskan dan ada beberapa saran yang diharapkan dapat bermanfaat bagi para pembaca dan masyarakat pada umumnya; 1) Diharapkan kepada masyarakat untuk memproduksi *Brownies* kukus tepung pisang *owak* sebagai satu usaha di dalam unit *bakery*. 2) kepada peneliti berikutnya untuk meneliti *Brownies* dengan menggunakan pisang *Owak* yang telah masak dan jenis pisang lainnya dengan cara dipanggang. 3) kepada peneliti berikutnya untuk meneliti kandungan nilai gizi *Brownies* kukus.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonimus a 2013. *Budidaya Tanaman Pangan*, (Online),(<https://warasfarm.wordpress.com/jenis-jenis-buah-pisang/>diakses 09 November 2015).
- Anonimus b 2013.*Modul Pengujian Organoleptik*. Program Studi Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Anonimus c. 2012. *Tepung Pisang dan Olahannya*. IPB. Bandung www.warintek.ristek.go.id. (di akses pada tanggal 23 November 2014)
- Anonimus d. 2008. *Profil Peluang dan Potensi Investasi Pisang*. Pusat perizinan dan Investasi. DEPTAN RI.
- Anne,Ahira. 2011. *Cara Membuat Brownies* (online)(<http://browniesku.blogdetik.com/perihal/>) (diakses tanggal 19 agustus 2015)
- Aziz Yusuf, 2012. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Darussalam Banda Aceh Fakultas Keguruan Dan Ilmu Pendidikan Universitas Syiah Kuala.
- Balai Besar Litbang Pascapanen Pertanian. 200. *Teknologi Pengolahan untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Jakarta: DEPTAN RI
- Darlimanta, setiawan dkk. 2013. *Fakta Ilmiah Buah & Sayur*. Jakarta ; penebar swadaya grup.
- Fazri Zul, dkk. 2008. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Jakarta : Aneka Ilmu Faridah, Anni dkk. 2008. *Patiseri Jilid 3*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Fazri. 2008. *Teori Kuliner Indonesia*. Jakarta: Kompas Indonesia. FKIP. 2012. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Fransisca, Romana. 2009. *Biscuit & Brownies*. Jakarta ; Erlangga
- Fitriani, Rani. 2008. *Aneka Olahan Pisang, Jagung & kelapa*. Bandung ; CV. Mardina Perkasa.
- Handayono, Lioni Ellis. 2004. *Dahsyatnya kulit buah dan tanaman pembasmi penyakit*. Jakarta timur
- Helmi, Meutia. 2002. “Pemanfaatan Pisang Owak (*Musa Paradisiaca. L*) Dalam Pengolahan Saus Cabai.” Skripsi diterbitkan; Universitas Syiah Kuala Darussalam.
- Lies Suparti,2005. *Aneka Olahan Pisang*. Yogyakarta: Adi cita karya Nusa Munizar. 1998. *Komposisi Nilai Gizi Buah Pisang*. Jakarta : Penebar Swadaya
- Radenbeletz.2011(<http://blogdetik.com/jenis-jenis-pisang-di-indonesia/>) (diakses tanggal 19 agustus 2015)
- Reny, widiasari.2011 (<https://wordpress.com/pengertian-cake-brownies/>)(diakses tanggal 19 agustus 2015)
- Satuhu dkk. 2006. *Budidaya Pengolahan Pisang Dan Prospek*

- Pasar. Jakarta: Penebar Swadaya, anggota IKAPI.
- Sri, Mulyati 2005. *Aneka Olahan Pisang*. Surabaya; Trubus Agrisarana
- Susanto, 1994. *Khasiat buah pisang dan jenis tepung*. Surabaya: Trubus Agrisarana
- Trisno Yuwon. 2012. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Arkola
- Soekarto, S. 2000. *Metodologi Penelitian Organoleptik*, Program Studi Ilmu Pangan. Institut Pertanian Bogor.
- Winiati, Pudji Rahayu 2001. *Penuntun Pratikum Penilaian Organoleptik*, Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor.
- Subagjo, 2007. *Cake*. Jakarta: Rineka Cipta
- Sukardi. 2003. *Metode Penelitian Eksperimen*. Jakarta: Rineka Cipta.