

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Indonesia merupakan negara yang beriklim tropis, dengan iklim tersebut Indonesia memiliki 2 musim pada setiap tahunnya yaitu musim kemarau dan musim penghujan. Suatu fenomena terjadi di provinsi Jawa Tengah di Kabupaten Brebes Kecamatan Paguyangan, disetiap musim penghujan muncul bunga bangkai di pekarangan warga. Bunga ini mengeluarkan bau busuk, bunga nya mirip dengan bunga *rafflesia arnoldi* tetapi bunga ini ternyata berbeda dengan bunga bangkai yang biasa kita ketahui atau *rafflesia arnoldi* ini. Bunga ini muncul disertai pohon di sebelah nya. Bunga dan pohonnya tumbuh terpisah dan tumbuh di tempat yang lembab. Para warga biasa menamakan tumbuhan tersebut dengan nama suweg yang mempunyai nama latin (*Amorphophallus campanulatus*). Selain tumbuh bunga dan pohon ternyata tumbuhan ini juga memiliki umbi dibawah pohon nya. Umbinya biasa dikenal dengan umbi suweg.

Selain tumbuh di daerah Brebes ternyata, di daerah lain juga tumbuhan suweg ini tumbuh. Dilansir dari berita online Berita Merdeka Online.com (2020) “Bunga Bangkai Jenis Suweg Tumbuh di Pekarangan Warga Mijen Semarang. Warga Sumanding RT 05 RW 08 Kelurahan Wonolopo Kecamatan Mijen Semarang Jawa Tengah dihebohkan dengan munculnya bunga bangkai jenis Suweg yang tumbuh di

kebun belakang rumah milik Sukirman.” Dari berita online dan fenomena diatas penulis tertarik melakukan penelitian pada tanaman suweg.

Gambar 1

Tumbuhan Suweg



Sumber : Bukhori, (2021)

Menurut Pinus, (1997) dalam Purwantoro (2014:1) bahwa : “Tanaman suweg adalah tanaman liar dan tumbuh baik di tempat – tempat yang lembab dan terlindungi dari sinar matahari. Tanaman suweg banyak tumbuh di hutan dan salah satu jenis umbi – umbian yang dapat hidup di dalam naungan tanaman hutan yang tinggi, tanpa dipelihara dan perawatan secara kontinyu serta relatif tahan terhadap penyakit. Ukuran umbi suweg bisa mencapai diameter 40 cm, bentuknya bundar pipih, diameter tinggi umbi bisa mencapai 30 cm, umbinya memiliki bobot kurang lebih 5 kg”.

Selain itu juga menurut Wijayanti (2010:194) dijelaskan : “Suweg merupakan jenis tanaman umbi yang mempunyai potensi, dan aman, serta layak untuk dijadikan makanan, atau jajanan. Umbi suweg juga berpotensi sebagai bahan pangan alternatif diet bagi penderita diabetes melitus karena nilai Indeks Glisemik (IG) cukup rendah yaitu sebesar 42. Berdasarkan kajian Ilmiah umbi suweg termasuk dalam bahan pangan yang memiliki Indeks Glisemik rendah”.

Dari 2 kutipan diatas dapat dijelaskan yaitu tanaman suweg dapat tumbuh dimana saja asalkan tempatnya lembab dan pada musim penghujan. Selain itu tanaman ini juga tidak memiliki perlakuan khusus dalam pemeliharaannya dan umbinya memiliki ukuran yang besar. Selain itu ternyata umbi suweg juga mempunyai potensi, aman dan layak untuk dijadikan makanan atau jajanan, dan juga umbi suweg ini memiliki nilai Indeks Glisemik yang rendah yang berarti umbi suweg bisa dikonsumsi sebagai bahan pangan alternatif untuk penderita diabetes melitus.

Menurut Ardhiyanti (2008) dalam Yuwono (2015:1) adalah : “Suweg (*Amorphophallus campanulatus*) merupakan salah satu jenis umbi komoditas lokal Indonesia. Karena secara turun temurun suweg telah dikonsumsi oleh masyarakat di beberapa daerah di Indonesia. Namun demikian pengolahannya menjadi pangan fungsional masih terbatas.”

Dengan begitu berdasarkan dari kutipan diatas, untuk dapat menjadikan umbi suweg ini menjadi pangan yang fungsional harus dilakukan upaya-upaya agar dapat menangani hal tersebut. Salah satu upayanya yaitu pembuatan tepung umbi suweg. Dan menurut Gatut (2022:3) mengatakan bahwa suweg dapat diolah menjadi gaplek untuk dijadikan tepung. Di daerah penulis yaitu di Brebes Jawa tengah umbi suweg ini diolah dengan cara dikukus atau direbus saja, dengan dikukus atau direbus saja menjadikan umbi ini pengolahannya dan pemanfaatannya kurang berinovasi dengan itu menjadikan masyarakat cenderung bosan untuk mengolah umbi suweg ini. Dengan demikian harus dilakukan lah upaya agar dapat memberikan inovasi baru pengolahan

umbi suweg ini dan agar menjadikan bahan pangan fungsional yaitu salah satu upayanya dengan dibuatnya tepung umbi suweg. Di Indonesia banyak sekali jenis tepung yang dapat kita kenal seperti tepung beras, tepung beras ketan, tepung tapioka, tepung sagu, tepung maizena dan tepung jenis lainnya. Seiring dengan berkembangnya zaman saat ini banyak sekali hasil olahan tepung dari berbagai macam tumbuhan dan bagian dari tumbuhan seperti tepung ubi, tepung biji nangka, tepung bengkoang, tepung daun kelor, tepung umbi suweg dan tepung lainnya.

Dengan dibuatnya tepung umbi suweg ini dapat digunakan dalam pembuatan makanan yaitu pada kue, mie dan lain lain. Tepung umbi suweg bisa dijadikan sebagai bahan pengganti atau bahan tambahan dalam pembuatan makanan. Dalam pembuatan kue, tepung ini dapat menggantikan tepung terigu yang biasanya sebagai bahan utama dalam pembuatan kue, agar tepung suweg ini dimanfaatkan sebagai bahan pangan lokal dan mengembangkan variasi dan inovasi kue. Dengan begitu penulis akan melakukan penelitian eksperimen ini pada kue putu ayu yang dibuat dengan menggantikan sebagian tepung terigu dengan tepung suweg dalam pembuatannya.

Kue putu ayu merupakan salah satu makanan atau jajanan pasar tradisional di Indonesia. Kue putu ayu ini berasal dari Jawa Tengah. Sesuai dengan namanya ayu, kue ini memiliki tampilan yang cantik dan manis. Kue ini kecil biasanya berwarna hijau, tetapi pada saat ini kue ini sudah banyak memiliki variasi rasa dan warna seperti coklat, merah, kuning, ungu. Kue ini biasanya bisa berbentuk bunga, bulat atau persegi tergantung pada cetakan yang dipakai pada saat membuat. Dan selain itu kue ini

diatasnya menggunakan kelapa parut sebagai *topping* nya. Kue ini biasanya dimakan pada saat pagi hari atau sore hari.

Dalam pembuatannya putu ayu relatif mudah. Proses pembuatan putu ayu hampir sama dengan pembuatan kue bolu atau *sponge cake*, yang berbeda hanya dalam proses pematangan nya yaitu kue putu ayu dikukus sedangkan *sponge cake* atau bolu sendiri dipanggang. Bahan untuk pembuatan kue ini juga mudah dicari dan harga nya relatif murah. Ini lah sebagai salah satu alasan penulis memilih kue putu ayu ini sebagai eksperimen. Bahan utama dari pembuatan putu ayu ini adalah tepung terigu dan bahan lainnya seperti telur, santan, pewarna atau pasta perasa dan kelapa parut.

Kemudian berdasarkan pada awal penelitian penulis atau pra eksperimen yang penulis sudah 2 kali penulis lakukan yaitu yang pertama pada tanggal 27 februari 2022. Penulis membuat kue putu ayu berwarna hijau dengan menggunakan tepung suweg 100%. Dari hasil eksperimen tersebut, diketahui bahwa hasil akhir putu ayu tersebut kurang baik yaitu kue ini memiliki tekstur yang sedikit padat, kasar dan warna yang kurang baik. Dan yang kedua pada tanggal 12 bulan April 2022 yaitu membuat kue putu ayu coklat menggunakan 50 % tepung suweg dan 50 % tepung terigu dengan hasil warna baik enak dipandang namun untuk teksturnya kasar, keras dan pori porinya besar dan volume kue putu ayu nya kurang baik yaitu pendek dan kecil. Sehingga hasilnya masih belum maksimal.

Dengan begitu penulis tertarik untuk membuat dan mengembangkan kue putu ayu yang berwarna coklat agar hasil warna nya lebih mirip dan lebih baik. Kemudian penulis juga akan menggunakan tepung suweg sebanyak 25 % dan 75 % tepung terigu

dengan pembandingnya kue putu ayu berwarna coklat dengan menggunakan tepung terigu 100 %. Dan dalam pembuatannya akan dituangkan ke dalam tugas akhir yang berjudul “ PENGGUNAAN TEPUNG SUWEG DALAM PEMBUATAN KUE PUTU AYU “

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan, penulis berfokus pada pertanyaan sebagai berikut :

1. Bagaimana *appearance* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu?
2. Bagaimana *flavour* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu?
3. Bagaimana *texture* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu?

C. Tujuan Penelitian

Berikut tujuan-tujuan penelitian berdasarkan pertanyaan penelitian yang penulis ambil :

1. Untuk mengetahui dan menganalisis *appearance* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis *flavour* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu.

3. Untuk mengetahui dan menganalisis *texture* kue putu ayu dari tepung suweg dengan kue putu ayu dengan tepung terigu.

D. Metode Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian Eksperimen

Metode penelitian yang penulis gunakan yaitu menggunakan metode penelitian eksperimen menurut sugiyono (2012:72) dalam sa'adullah (2016) yaitu : “metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari tahu pengaruh dari perlakuan tertentu dalam kondisi yang terkontrol”

Dari kutipan diatas maka dapat diartikan yaitu, dengan menggunakan metode ini penulis dapat mencari tahu pengaruh dari perlakuan penelitian yang penulis lakukan yaitu pada kue putu ayu yang menggunakan tepung suweg dalam pembuatnya dalam kondisi yang ter kontrol atau ter kendalikan.

2. Teknik Pengumpulan Data

penulis akan menggunakan 4 teknik pengumpulan data dalam penyusunan tugas akhir ini, ada pun 4 teknik pengumpulan data tersebut sebagai berikut ;

a. Studi kepustakaan

Menurut Mestika Zed (2004:3) dalam Yuniyarti (2011) : “Studi kepustakaan yaitu serangkaian kegiatan yang berkenaan dengan metode

pengumpulan data pustaka, membaca, mencatat serta mengolah bahan penelitian.”

Dari teori kutipan diatas penulis mengumpulkan data pustaka dengan mencatat, membaca dari jurnal, buku tentang umbi-umbian dan kue-kue tradisional, berita online, dan karya penelitian orang lain untuk menjadikan bahan olahan penelitian penulis serta sebagai bahan dukungan fakta dari landasan-landasan teori dan informasi penelitian eksperimen pada penggunaan tepung suweg dalam pembuatan kue putu ayu.

b. Observasi

Menurut Fatoni (2011:104) “observasi adalah teknik pengumpulan data yang digunakan melalui sesuatu pengamatan dengan disertai pencatatan-pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran.”

Dengan itu penulis akan mengobservasi kue putu ayu yang dibuat dengan menambahkan tepung suweg agar bisa mengetahui dan menganalisis *flavour, texture, appearance* dari hasil eksperimen tersebut serta dapat membandingkannya dengan produk pembanding yaitu kue putu ayu yang tidak menggunakan tepung suweg. Dan dicatat dengan melaporkan hasil pengamatan dengan cara deskriptif.

c. Kuesioner

menurut Nasution (1996:128) , kuesioner atau angket adalah “Daftar pertanyaan yang didistribusikan untuk diisi dan dikembalikan/dijawab dibawah pengawasan peneliti.”

Dari pengertian diatas dapat diartikan, kuesioner merupakan salah satu alat pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan daftar pertanyaan kepada sampel untuk diisi lalu dikembalikan kepada peneliti agar memberikan jawaban dari sampel untuk peneliti mendapatkan nilai atau pun masukan.

Pada penelitian ini penulis akan menggunakan uji hedonik untuk melakukan kuesioner pada kue putu ayu eksperimen dan kue putu ayu pembanding untuk mengetahui tingkat kesukaan orang lain atau panelis dengan cara menilai *flavour, texture, appearance*. Menurut Ayustaningwarno (2014:6) dijelaskan : “uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka.

Selain itu penulis akan menggunakan panelis yang tidak terlatih untuk melakukan kuesioner dan panelis yang tidak terlatih tersebut dengan jumlah 25 orang. Menurut ayustaningwarno (2014:3): “panelis tidak terlatih adalah sekelompok orang yang berkemampuan rata-rata, tidak terlatih secara formal tetapi memiliki kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian yang

diujikan. Jumlah anggota panelis tidak terlatih berkisar antara 25 sampai 100 orang.”

d. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2011) dalam Amir Hamzah (2018) ,
“dokumen merupakan hasil karya ataupun penelitian yang dibuat seseorang dan diabadikan dengan menggunakan gambar ataupun tulisan”

Dengan itu penulis akan menggunakan dokumentasi sebagai pengumpulan data. Dokumentasi yang digunakan oleh penulis yaitu mengambil gambar alat, bahan, cara pembuatan dan hasil eksperimen lalu ditulis dari hasil eksperimen tersebut ke dalam laporan penelitian ini.

E. Teknik Analisis Data

Penulis akan melakukan analisis terhadap penelitian eksperimen berdasarkan 3 aspek sebagai berikut :

1. *Appearance*

Menurut Figoni (2011) dalam fatillah (2020:15) : “penampilan menciptakan kesan pertama yang ada pada konsumen saat melihat makanan dan kesan pertama sangat penting karena indera penglihatan manusia lebih maju dibandingkan dengan indera lain. Dalam penampilan, ada beberapa aspek penting salah satunya warna.”

Selain warna, tampilan juga dapat menilai bentuk dan volume makanan. Dengan itu aspek penampilan juga aspek yang penting untuk mengetahui bagaimana penampilan pada kue putu ayu eksperimen dan kue putu ayu pembanding. Pada uji observasi aspek ini menganalisis warna, bentuk, dan volume dari kue putu ayu eksperimen dan pembanding. Sedangkan pada kuesioner yang menggunakan uji hedonik penulis akan meminta penilaian tampilan pada panelis secara keseluruhan pada kue putu ayu eksperimen dan kue putu ayu pembanding.

Kemudian menurut Herryani dan Santi (2010:5) : “ karakteristik putu ayu yang baik yaitu memiliki warna hijau cerah yang didapatkan dari air daun suji dan pandan atau pewarna hijau dan pasta pandan, serta memiliki volume mengembang.” Tetapi karena penulis disini menggunakan kue putu ayu coklat maka untuk warna yang baik pada kue putu ayu ini berwarna coklat cerah.

2. *Flavour*

Menurut Hall (1968) dalam Belinda Gunawan (2019:40) : “*Flavour* adalah sebuah rasa yang dihasilkan oleh suatu benda atau barang yang dimasukkan ke dalam mulut, dan dapat dirasakan oleh indera rasa dan bau.” dan menurut Menurut De Man (1997) dalam Belinda Gunawan (2019:40) : “*flavour*

mencakup susunan senyawa dalam makanan yang mengandung rasa dan senyawa-senyawa dengan reseptor alat indera rasa.”

Dengan itu *flavour* merupakan salah satu aspek yang penting karena dapat menilai rasa dan aroma pada hasil kue putu ayu eksperimen dan kue putu ayu pembanding. Pada uji observasi aspek ini menganalisis rasa dan aroma tersebut meliputi rasa manis tidak manis nya kue putu ayu eksperimen dan pembanding, aroma kue putu ayu harum atau tidak, aroma telur nya bagaimana bisa tidak tertutupi aroma amisnya. Sedangkan pada kuesioner yang menggunakan uji hedonik aspek ini menilai *flavour* secara keseluruhan.

Kemudian menurut Herryani dan Santi (2010:5) : “ karakteristik putu ayu yang baik yaitu memiliki cita rasa yang tidak terlalu manis, dan memiliki rasa gurih kelapa dan santan serta memiliki aroma khas kue putu ayu yang dihasilkan dari santan dan juga beraroma pandan, aromanya harum dan kelapa di bagian atasnya tidak berbau apek.”

Tetapi karena penulis menggunakan kue putu ayu yang berasa coklat maka aroma yang dihasilkan sebaiknya beraroma coklat dan rasa dari coklat juga harus terasa.

3. *Texture*

Texture atau tekstur dalam bahasa indonesia, menurut Balitkabi litbang (2020:6): “tekstur merupakan faktor yang penting sebagai atribut kualitas dari suatu bahan pangan. Secara umum tekstur adalah atribut suatu zat yang dihasilkan dari

kombinasi dari berbagai sifat fisik dan dirasakan oleh indera peraba, penglihatan dan pendengaran.”

Dalam penelitian ini *texture* juga merupakan aspek yang penting karena dapat menilai tentang tekstur kue putu ayu eksperimen dan kue putu ayu pembanding. Pada uji observasi Tekstur ini menganalisis meliputi berbagai pertanyaan seperti bagaimana pori-pori dari kue putu ayu eksperimen dengan pembanding, bagaimana bentuk ketika dipotong hancur atau kokoh. Ada tidaknya remahan pada kue putu ayu eksperimen dan pembanding. Sedangkan pada kuesioner yang menggunakan uji hedonik hanya menilai *texture* secara keseluruhan.

Kemudian menurut Herryani dan Santi (2010:6) : “ karakteristik putu ayu yang baik yaitu memiliki tekstur yang lembut dan tidak beremah.”

Setelah melakukan pengumpulan data, maka selanjutnya penulis akan melakukan analisis data. Menurut Risky (2016) dalam Hamdan (2017:20) bahwa : “Teknik analisis data adalah kegiatan yang dilakukan untuk merubah data hasil dari sebuah penelitian menjadi sebuah informasi sehingga nantinya dapat dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan.” Dengan itu teknik analisis data tersebut dapat merubah data dari hasil penelitian kemudian

dijadikan informasi yang nantinya akan menjadi kesimpulan dalam tugas akhir ini.

untuk melakukan teknik analisis data ini penulis menggunakan observasi untuk menganalisis produk penelitian penulis yaitu kue putu ayu yang menggunakan tepung suweg dengan pembeding nya kue putu ayu yang menggunakan tepung terigu, dengan cara ditulis pada catatan observasi dan dianalisis secara deskriptif kemudian dibandingkan dengan teori dari 3 aspek analisis yang sudah penulis tulis dan jelaskan diatas lalu analisis tersebut bisa mendapatkan kesimpulan bagaimana karakteristik kue putu ayu yang menggunakan tepung suweg dengan kue putu ayu pembeding. Selain itu juga penulis menggunakan uji hedonik untuk menganalisis produk penelitian dengan cara membagikan kuesioner pada panelis untuk menilai 3 aspek analisis lalu dikumpulkan kembali kemudian dianalisis dan dihitung data kuesioner tersebut oleh penulis kemudian hasil data nya dijadikan informasi untuk membuat kesimpulan tentang tingkat kesukaan panelis terhadap kue putu ayu yg menggunakan tepung suweg dan kue putu ayu yang menggunakan tepung terigu dalam penelitian ini. Untuk itu Penulis akan menggunakan perhitungan kuesioner, sebagai berikut :

Hasil panelis

Jumlah panelis $\times 100 = \%$

Sumber : Hamdani, (2017)

Berikut merupakan contoh lembar penilaian kuesioner kepada panelis terhadap 3 aspek uji sensori kue putu ayu eksperimen dan pembanding.

TABEL 1
PENILAIAN KUESIONER UNTUK PANELIS

NO	ASPEK PENILAIAN	PRODUK									
		Kue putu ayu A					Kue putu ayu B				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1.	<i>Appearance</i>										
2.	<i>Flavour</i>										
3.	<i>Texture</i>										

Sumber : Hasil Olahan Penulis 2022

Keterangan :

- A. Kue putu ayu A adalah kue putu ayu pembanding yang menggunakan tepung terigu.
- B. Kue putu ayu B adalah kue putu ayu eksperimen yang menggunakan tepung suweg 25 % dan tepung terigu 70%.

TABEL 2
KRITERIA PENILAIAN

KRITERIA PENILAIAN	NILAI
Sangat baik	5
Baik	4
Cukup baik	3
Tidak baik	2
Sangat tidak baik	1

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2022

F. Lokasi Dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Proses penelitian penulis dilakukan di rumah saudara penulis yang berada di jl kopo gang haji mukti IV no. 12 rt 08 rw 06 , Bojongloa Kidul, kota Bandung Jawa Barat.

2. Lokasi Uji Penelitian

Penulis akan melakukan uji penelitian di Lingkungan Politeknik Pariwisata NHI Bandung.

3. Waktu Penelitian

Proses pelaksanaan penelitian yang dilakukan penulis dimulai dari bulan Februari 2022 sampai bulan Juni 2022.

4. Waktu Uji Penelitian

waktu pengujian dilaksanakan pada bulan Februari 2022.