



ANALISIS PENGARUH PENAMBAHAN TEPUNG *JANENG* (*Dioscorea Hispida Dennst.*) DALAM PEMBUATAN KUE *ADEE*

Lisa Khairina¹, Yuli Heirina Hamid², Zuraini M²

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan keluarga
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh, Indonesia

Email Correspondence: Lisakh567@gmail.com

ABSTRAK

Janeng (*Dioscorea hispida dennst*) merupakan tanaman banyak mengandung karbohidrat, mineral dan vitamin. *Janeng* bisa dimanfaatkan menjadi bahan dalam membuat panganan, terutama panganan tradisional khas Aceh, salah satu panganan khas Aceh adalah kue *adee*. Tujuan penelitian ini adalah untuk memperoleh standarisasi reseps, mengetahui karakteristik organoleptik dan daya terima konsumen terhadap kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng*. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Tempat dan waktu penelitian dilakukan di laboratorium Tata Boga Prodi PKK FKIP Unsyiah. Data uji Deskriptif menggunakan analisis WMS dan SD dari total nilai narasumber. Data uji penerimaan *analisis of variance* (anova) satu jalur dari konsumen. Kemudian dianalisis dengan menggunakan LSD pada taraf 0,05. Hasil penelitian diperoleh kue *adee* pada perlakuan kedua (AJ1) dengan penambahan tepung *Janeng* 30% merupakan perlakuan yang diterima oleh narasumber berdasarkan uji deskriptif dengan nilai rata-rata sebanyak 5,075 dari skala 1-7. Hasil penelitian uji penerimaan konsumen terhadap kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* dengan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue *adee* perlakuan kedua (AJ1) dengan nilai 4,25 dengan skala 1-5. Simpulan penelitian ini adalah berdasarkan hasil uji yang dilakukan, baik narasumber maupun konsumen lebih menyukai perlakuan kedua (AJ1) karena pengaruh warna yang bersih, aroma *Janeng* tidak terlalu kuat, tekstur lembut, serta memiliki rasa manis. Hasil uji daya terima konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa kue *adee* lebih diterima dengan penambahan tepung *Janeng* sebanyak 75 gram (30%).

Kata Kunci: karakteristik organoleptik, kue *adee*, tepung *Janeng*

¹ Alumni Program Studi PKK FKIP UNSYIAH

² Dosen Program Studi PKK FKIP UNSYIAH



ABSTRACT

Janeng (Dioscorea hispida Dennst), a plant containing carbohydrates, minerals and vitamins, can be used as an ingredient in making snacks, particularly traditional Acehese snacks, even the special one like Adee cake. By implementing a quantitative approach, this experimental study was conducted to obtain recess standardization, determine organoleptic characteristics and discover consumers' acceptance toward the cakes added with Janeng flour. The experiment was held in the Food Catering Laboratory of Family Welfare Education Program Study, Universitas Syiah Kuala. The descriptive test data applied the analysis of Within Mean Square (WMS) and Standard Deviation (SD) of the total scores provided by the respondents and the test of consumers' acceptance was applied one-way analysis of variance (ANOVA). The further analysis was done by implementing Least Significant Difference (LSD) at the level significance of 0.05. Based on the descriptive test in the second experiment – Adee cake combined with Janeng (AJI), the cake dough added by 75 grams (30%) of Janeng flour was accepted by the respondents with the average score of 5.075 on a scale of 1 to 7. Besides, in the test of consumers' acceptance, AJI retrieved the highest average score, 4.25, on a scale of 1 to 5. Therefore, based on the experiments deployed and the consumers' acceptance, AJI was preferable since the cake has clean colors, mild aroma of Janeng, tender texture, and sweet taste. In addition, the consumers' acceptance toward the color, aroma, texture, and taste of the cake was preferable by adding 30% of the flour.

Keywords: *Organoleptic characteristics, Adee cake, Janeng flour*



PENDAHULUAN

Janeng merupakan salah satu jenis tanaman umbi-umbian yang tumbuh liar di hutan-hutan, pekarangan, maupun perkebunan (Harijono, 2008). *Janeng* memiliki karbohidrat yang tinggi dan dapat memenuhi kebutuhan energi tubuh. Karbohidrat dalam gadung didominasi oleh pati. Selain memiliki kandungan karbohidrat juga mengandung racun sianida yang dapat menyebabkan keracunan dan mematikan. Sehingga perlu dilakukan beberapa proses untuk menghilangkan kandungan residu HCN atau meminimalkannya sehingga umbi gadung menjadi aman dan layak untuk dikonsumsi (Kurnia, 2002).

Tepung merupakan salah satu alternatif pengolahan *Janeng* yang mempunyai beberapa kelebihan dari pada pengolahan lainnya. Kelebihannya antara lain disamping lebih tahan lama, juga bisa dimanfaatkan menjadi berbagai produk makanan dan dapat juga sebagai sumber bahan alternatif untuk substitusi tepung terigu dan bahan baku industri lainnya (non pangan) (Sumunar dan Estiasih, 2015).

Janeng memiliki potensi untuk menjadi bahan pangan alternatif pengganti terigu karena tidak mengandung gluten dan memiliki indeks glikemik rendah. Tepung gadung mengandung 73% amilopektin dan 23% amilosa. Pati gadung mengandung banyak karbohidrat namun memiliki kandungan gizi lainnya, seperti protein, vitamin dan mineral (Subagyo, 2006).

Kue *adee* adalah penganan

tradisional yang berasal dari Kecamatan Kembang Tanjong di Kabupaten Pidie dan kecamatan Meureudu di kabupaten Pidie Jaya. Kue *adee* memiliki tekstur lembut, gurih, manis, dan beraroma bawang goreng.

Kue *adee* yang asli sekarang bisa ditemui di Kecamatan Kembang Tanjong. Kue *adee* ini terbuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, santan, telur, bawang merah, dan bawang goreng yang dibakar menggunakan *Neuleuk* (alat pembakaran tradisional).

Kue *adee* dari bahan dasar tepung terigu berbentuk tipis melebar dan ditaburi bawang goreng di atasnya. Kue *adee* Kembang Tanjong ada juga yang berbahan dasar tepung beras, santan, gula, dan bawang merah dibakar menggunakan *Neuleuk*. Kue *adee* dari bahan dasar tepung beras berbentuk tipis kecil dan digulung atau dialasi menggunakan *on krusong* (daun pisang kering).

Penggunaan tepung *Janeng* pada pembuatan kue *adee* diharapkan dapat memperkaya resep dan kandungan gizi serta cita rasa pada kue *adee* yang ada di Aceh, khususnya Kabupaten Pidie dan Pidie Jaya, sehingga dapat diterapkan dalam pembuatan kue *adee*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Adapun yang menjadi percobaan dalam penelitian ini adalah penerimaan konsumen terhadap kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng*. Subjek dalam penelitian ini adalah 2 pengrajin kue *adee* dan 3 dosen Tata Boga sebagai panelis



narasumber dan 30 panelis konsumen yang di ambil dari 10 mahasiswa Tata Boga, 10 Mahasiswa Tata Busana dan 10 Masyarakat.

Objek dalam penelitian ini yaitu kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng*. Variabel terikat (*Dependent Variable*) pada penelitian ini adalah karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan daya terima konsumen terhadap kue *adee* tepung *Janeng*. Variabel bebas (*Independent Variable*) pada penelitian ini adalah penambahan tepung *Janeng* yang akan digunakan dalam kue *adee*. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji deskriptif dan uji penerimaan (*Hedonic Scale*).

Uji Deskriptif

Uji deskriptif terhadap kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* dilakukan 5 narasumber. Dengan memberikan 4 sampel setiap kali pengulangan. Penilaian dilakukan menggunakan kartu uji deskriptif.

Uji Penerimaan (*Hedonic Scale*)

Uji penerimaan untuk tiap perlakuan, diuji kepada panelis konsumen yaitu 30 konsumen, masing-masing panelis konsumen mendapatkan 4 sampel, tiap sampel diberi kode perlakuan. pada uji penerimaan peneliti menggunakan kartu uji penerimaan (*Hedonic Scale*). Uji kesukaan 5 skala penerimaan seperti pada Tabel 1 berikut.

Tabel 1 Tingkat Penerimaan

No.	Uji Penerimaan	Skor
1.	Sangat Suka	5
2.	Suka	4
3.	Netral (Biasa)	3
4.	Tidak Suka	2
5.	Sangat Tidak Suka	1

(Sumber :Winiarti Pudji Rahayu, 2001:16)

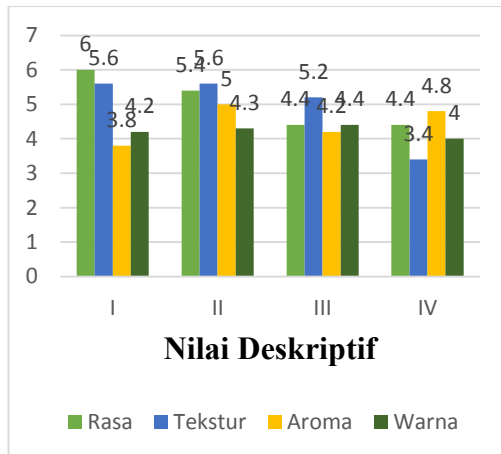
Data dari uji deskriptif dianalisis menggunakan analisis WMS (*Weight Means Scored*) dan SD (*Standard Deviasi*).

Data dari uji penerimaan mencakup data tentang warna, aroma, tekstur, dan rasa dianalisis dengan menggunakan *Anova (Analysis Of Variance)* satu jalur pada pembuatan kue *adee*. Apabila ada pengaruh signifikan maka dilanjutkan dengan uji LSD (*Least Signifikan Different*) pada taraf signifikan 0,05.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Uji Deskriptif

Hasil uji deskriptif oleh 5 narasumber pada Gambar 1 menunjukkan bahwa kue *adee* tepung *Janeng* pada perlakuan kedua (AJ3) memperoleh nilai tertinggi dengan nilai rata-rata 5,075 dalam skala 1-7.



Keterangan:

- I = Kue *adee* tanpa penambahan tepung *Janeng*
- II = Kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* 30% (75 gr)
- III = Kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* 50% (125 gr)
- IV = Kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* 70% (175 gr)

Gambar 1 Rata-rata Hasil Uji Deskriptif Narasumber Terhadap Kue Adee Tepung Janeng

(Sumber: Data Primer, 2020)

b. Uji Penerimaan (*Hedonic Scale*)

Hasil uji penerimaan konsumen terhadap karakteristik organoleptik kue *adee* dengan penambahan tepung *Janeng* pada 4 perlakuan dan di uji oleh 30 panelis konsumen dilihat dari segi warna, konsumen lebih menyukai perlakuan kedua dengan nilai 4,1, aroma konsumen lebih menyukai perlakuan kedua dengan nilai 4,2, tekstur konsumen lebih menyukai perlakuan kedua dengan nilai 4,2, dan

rasa konsumen lebih menyukai perlakuan kedua dengan nilai 4,5. Rata-rata hasil uji penerimaan konsumen terhadap kue *adee* tepung *Janeng* dengan nilai tertinggi diperoleh pada perlakuan kedua dengan rata-rata nilai 4,25.

c. Pembukian Hipotesis

Hipotesis dibuktikan setelah dianalisis data berdasarkan hasil uji deskriptif dan uji penerimaan. Hasil analisis data menunjukkan bahwa H1 dapat diterima karena terjadi pengaruh terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue *adee* tepung *Janeng*, dengan demikian H1 dapat diterima karena terjadinya pengaruh setelah penambahan tepung *Janeng* pada kue *adee* terdapat karakteristik organoleptik, dan penerimaan konsumen.

KESIMPULAN

1. Hasil penelitian menunjukkan kue *adee* tepung *Janeng* yang diterima oleh narasumber berdasarkan karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) adalah kue *adee* perlakuan ke II (197) dengan penambahan tepung *Janeng* sebesar 30% dengan nilai 5,075 dalam skala 1-7.
2. Daya terima konsumen terhadap kue *adee* tepung *Janeng* dengan karakteristik organoleptik warna, aroma, tekstur, dan rasa diperoleh pada perlakuan ke II (197) dengan penambahan tepung *Janeng* sebesar 30% dengan nilai 4,25 dalam skala 1-5



DAFTAR PUSTAKA

- Harijono, S, T. A. dan M, Erryana.
2008. *Detoksifikasi Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) dengan Pemanasan Terbatas Dalam Pengolahan Tepung Gadung*, Jurnal Teknologi Pertanian, Malang.
- Kurnia, K. 2002. *Cara Aman Mengonsumsi Gadung*, (Online), (<http://www.pikiranrakyat.com/cekt/1202/22/2002/>). Diakses pada 06 November 2019).
- Subagyo, A. 2006. *Ubi Kayu: Substitusi Berbagai Tepung-tepungan*. Food Review.
- Sumunar, S.R. dan Estiasih, T. 2015. *Umbi Gadung (Dioscorea hispida Dennst) Sebagai Bahan Pangan Mengandung Senyawa Bioaktif*. Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri
- Winiarti Rahayu Pudji. 2001. *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.