

EKSPERIMENTAL KUE KLEPON BERBAHAN DASAR TEPUNG KENTANG DAN TEPUNG UBI JALAR

Experimental Of Cake Cake Based On Potato Flour And Floor Sweet Flour

Rosdiana Pakpahan¹, Jufrianto.Ng², Komang Arie Sandro³

- ¹) Dosen Program Studi Usaha Perjalanan Wisata/Fak. Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
²) Mahasiswa Program Studi Pengeloan Perhotelan/Fak. Pariwisata, Universitas Pelita Harapan
³) Mahasiswa Program Studi Pengeloan Perhotelan /Fak.Pariwisata, Universitas Pelita Harapan

Diterima 02 September 2019 / Disetujui 6 November 2019

ABSTRACT

Klepon is a traditional snack from Indonesia that is generally made from glutinous rice flour which is used in small rounds and filled with brown sugar and sprinkle with savory grated coconut. This food is favored by many people because of the sweet taste of brown sugar that breaks when bitten. Researchers want this traditional snack to continue to be developed so that it is not lost due to the times. Researchers conducted research on how potato and sweet potato made into flour by drying can be used as a substitute glutinous rice for the main ingredients for making klepon. The research team conducted research on whether potato flour and sweet potato flour can affect the taste, aroma, texture and color of klepon. Potato flour and sweet potato flour can be an alternative for people who like klepon especially for them who have health problems such as ulcer and stomach ailments. The research team conducted research with two types of tubers, potatoes and sweet potatoes. In changing the use of basic ingredients also have an impact on the composition of recipes, especially the use of potato flour and sweet potato flour. The use of excessive potato flour and sweet potato flour can affect the texture, color, taste and aroma of klepon. The research of tradisional snacks made from potato flour and sweet potato flour begins with product trials, determining product recipes and conducting panel tests. Through this research, it is expected to be able to provide insight and knowledge to process healthy and variative klepon using potato flour and sweet potato flour as a substitute for glutinous rice flour.

Keywords : *Klepon, Potato, Sweet Potato, Recipes*

ABSTRAK

Kue klepon merupakan jajanan pasar tradisional Indonesia yang umumnya terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk bulat-bulat kecil dan didalamnya berisikan gula merah dan taburi dengan parutan kelapa yang gurih. Makanan ini digemari oleh banyak orang karena rasa manis dari gula merah yang pecah ketika digigit. Peneliti ingin jajanan tradisional ini tetap terus dikembangkan sehingga tidak hilang akibat perkembangan jaman. Peneliti melakukan penelitian bagaimana kentang dan ubi jalar yang dijadikan tepung dengan cara dikeringkan dapat menjadi bahan pengganti dari bahan utama pembuatan klepon yaitu tepung beras ketan. Tim peneliti melakukan penelitian apakah tepung kentang dan tepung ubi jalar dapat mempengaruhi rasa, aroma, tekstur dan warna pada kue klepon. Tepung kentang dan tepung ubi jalar dapat menjadi alternatif bagi orang-orang yang menyukai klepon, namun memiliki permasalahan dalam kesehatan terutama yang memiliki maag dan penyakit lambung. Tim Peneliti melakukan penelitian dengan dua jenis umbi-umbian yaitu kentang dan ubi jalar. Dalam perubahan penggunaan bahan dasar ini juga berdampak pada komposisi resep terutama penggunaan tepung kentang dan tepung ubi jalar. Penggunaan tepung kentang dan tepung ubi jalar yang berlebihan dapat mempengaruhi tekstur, warna, rasa dan aroma pada kue klepon. Pelaksanaan penelitian jajanan tradisional kue klepon yang berbahan dasar tepung kentang dan tepung ubi jalar dimulai dari uji coba produk, penentuan resep produk dan melakukan tes panel. Melalui penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan dan pengetahuan untuk mengolah kue klepon yang lebih sehat dan variatif dengan menggunakan tepung kentang dan tepung ubi jalar sebagai bahan pengganti tepung ketan.

Kata Kunci : *Kue Klepon, Kentang,Ubi jalar, Resep*

*Korespondensi Penulis

Email : rosdiana.pakpahan@uph.edu

Pendahuluan

a. Latar Belakang

Tiap negara di Asia punya kue dan *dessert* tradisional yang menggugah selera. Dibuat dari bahan lokal sederhana dan banyak kue-kue tradisional populer hingga sekarang. Kue-kue di Asia umumnya dibuat dari tepung beras atau tepung beras ketan yang dimasak dengan cara dikukus. Hal ini yang membedakan kue tradisional Asia dengan *Pastry* atau kue barat, baik dari rasa maupun penampilan (detikFood.com, 2018).

Berdasarkan survei yang dilakukan *National Restaurant Association* (2018), salah satu dari sepuluh konsep tren makanan didunia adalah produk bersumber lokal. Hal ini dapat diterapkan di Indonesia yang kaya dengan ragam jenis kue-kue lokal atau jajanan pasar dengan keunikan dan ciri khas tersendiri dari masing-masing daerah di Indonesia. Kue jajanan pasar yang paling berpotensi untuk dikreasikan adalah klepon.

Menurut Kusumawardhani (2016), Klepon menjadi kue tradisional yang wajib untuk dicoba di Indonesia. Klepon merupakan makanan yang cukup terkenal tidak hanya di Indonesia, tetapi juga Brunei Darussalam, Malaysia, dan Singapura. Bahan utama pembuatan klepon adalah tepung beras ketan yang dibentuk menjadi bola kecil dan diisi gula merah lalu direbus dalam air hingga mendidih, kemudian digulingkan pada parutan kelapa. Umumnya klepon memiliki rasa manis dari gula merah yang muncrat ketika digigit. Oleh karena itu cara memakannya juga harus langsung sekaligus satu butir (Antoko, 2015).

Kue-kue yang terbuat dari tepung beras ketan biasanya bertekstur kenyal dan agak lengket karena tingginya zat pati dalam tepung beras ketan. Tepung beras ketan adalah tepung yang terbuat dari beras ketan putih atau beras ketan hitam yang ditumbuk hingga halus. Tepung beras ketan mengandung

amilopektin yang membuat tepung beras ketan menjadi pulen, bahkan lebih pulen dari tepung lainnya. Oleh karena itu klepon memiliki tekstur kenyal yang dihasilkan dari tepung beras ketan (Sholihah, 2017).

Rima Rumayulis (2016), mengelompokkan beras ketan kedalam makanan yang mengandung gas, merangsang asam lambung, dan sulit dicerna. Makanan yang mengandung gas akan membuat perut kembung dan tidak nyaman, terlebih bagi orang yang punya penyakit maag dan penyakit lambung lainnya. Salah satu cara untuk mengurangi pemakaian tepung beras ketan dalam pembuatan klepon adalah dengan memanfaatkan komoditas lain seperti kentang dan ubi jalar yang dapat diperoleh secara lokal, harga yang lebih murah, dan bergizi.

Menurut dr. Damar Upahita (2018) kentang juga memiliki banyak manfaat karena mengandung antioksidan, membantu mengendalikan gula darah, baik untuk pencernaan, bebas gluten, menjaga tekanan darah normal, menjaga kesehatan sistem syaraf dan fungsi otak, serta menjaga kesehatan jantung. Bahkan kentang direkomendasikan untuk dikonsumsi bagi orang yang memiliki penyakit maag dan masalah dengan lambung, karena kentang mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga mengakibatkan perut tidak kosong dan asam lambung menjadi netral.

Sedangkan ubi jalar merupakan makanan yang tidak asing bagi sebagian masyarakat indonesia, kemudahan dalam memperoleh ubi jalar membuat masyarakat suka menikmati makanan berbahan ubi yang dijadikan camilan. Bagi kesehatan ubi jalar memiliki manfaat membantu kekebalan tubuh, mengatasi peradangan, atasi bronkitis dan asma, redakan sakit arthritis, baik untuk pencernaan (Susanto, 2016).

Emilia (2016) menuturkan,

“Ubi jalar tergolong sumber makanan yang mudah dicerna, sehingga baik bagi lambung dan usus halus. Selain

itu, vitamin B kompleks, C, betakaroten, kalium dan kalsium dalam ubi jalar sangat efektif dalam membantu meredakan radang lambung. Serat yang dikandung ubi jalar juga mampu mencegah terjadinya konstipasi dan penimbunan asam”

Kemudahan untuk memperoleh kentang dan ubi jalar di Indonesia dapat dilihat pada data badan pusat statistik dan kementerian pertanian. Produksi kentang menempati urutan kedua dengan menyumbangkan produksi sebesar 1.347.815 ton atau sekitar 11,31 persen dari total produksi sayuran nasional. Sentra produksi kentang terbesar juga berada di Pulau Jawa dengan produksi sebesar 745.817 ton atau sekitar 55,34 persen dari total produksi kentang nasional (Kementerian Pertanian, 2015).

Sedangkan dilihat dari pertumbuhan produktivitas ubi jalar di Indonesia pada tahun 2014 sebanyak 152 kwintal/ha meningkat menjadi 160.53 kwintal/ha pada tahun 2015. Sentra produksi ubi jalar terbesar di Pulau Jawa khususnya Jawa Barat dengan rata-rata produksi mencapai 471,93 ribu ton berasa di urutan pertama dengan share mencapai 20,27%. Hal ini membuktikan pertumbuhan produktivitas ubi jalar cenderung meningkat dengan pertumbuhan sebesar 2,81% per tahun (Kementerian Pertanian, 2016).

Berdasarkan informasi diatas peneliti ingin melakukan eksperimen pembuatan klepon yang menggunakan tepung kentang dan tepung ubi sebagai bahan utama pengganti tepung beras ketan. Dalam segi ketersediaan bahan baku kentang dan ubi jalar mudah diperoleh dan memiliki dampak positif bagi kesehatan dalam mengkonsumsi kentang dan ubi. Oleh karena itu peneliti ingin melakukan penelitian yang berjudul “EKSPERIMENTAL INOVASI KUE KLEPON YANG TERBUAT DARI TEPUNG KENTANG DAN TEPUNG UBI JALAR”

b. Identifikasi Masalah

Dilihat dari latar belakang yang telah disampaikan sebelumnya penelitian dilakukan pada dua jenis umbi-umbian: Kentang dan Ubi jalar. Dari kedua jenis umbi-umbian ini masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kentang yang dijadikan tepung berpengaruh terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma pada klepon?
2. Bagaimana ubi jalar yang dijadikan tepung berpengaruh terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma pada klepon?

c. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang dicapai berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh tepung kentang terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma pada pembuatan klepon.
2. Untuk mengetahui pengaruh tepung ubi jalar terhadap rasa, tekstur, warna dan aroma pada pembuatan klepon.

Tinjauan Pustaka

1. Jajanan pasar

Jajanan pasar atau jajanan tradisional merupakan makanan tradisional berukuran kecil yang banyak dijual di pasar-pasar tradisional. Rasa dari jajanan pasar ada yang rasanya manis dan ada yang rasanya gurih. Jajanan pasar sering disajikan pada acara-acara penting seperti syukuran ataupun pernikahan (Kusumawati & Putra, 2017, hal.1-3). Jajanan tradisional menggunakan bahan-bahan alami, tidak menggunakan bahan pengawet, dan habis sekali makan. Ciri khas jajanan tradisional adalah bahan sederhana

dan mudah ditemukan namun tidak memiliki masa simpan yang lama (Oktavianawati, 2017, hal.2-6).

2. Klepon

Klepon adalah salah satu jenis produk pangan dan jajanan tradisional semi basah. Klepon termasuk dalam golongan jajanan

pasar yang relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas, terbuat dari tepung ketan berisi gula merah dimasak dengan cara direbus dan disajikan dalam parutan kelapa dan garam halus. Klepon memiliki tekstur kenyal, padat, manis serta tidak memiliki masa simpan yang cukup lama (Riani, 2007, hal.4-6).

TABEL 1
Resep Dasar Klepon

No	Nama Bahan	Jumlah	Satuan
1	Tepung Ketan	200	gr
2	Tepung Beras	50	gr
3	Air Kapur Sirih	1	sdt
4	Pewarna Makanan Hijau	1	sdm
5	Garam	½	sdt
6	Air	150	ml
7	Gula Merah	150	gr
8	Kelapa Parut	Secukupnya	

Sumber: 101 Resep Aneka Jajanan Pasar Tradisional Istimewa (2017)

3. Kentang

Kentang merupakan jenis umbi yang terbentuk dari pembesaran bagian ujung stolon, berfungsi sebagai cadangan makanan yang mengandung karbohidrat. Kentang memiliki bentuk yang bulat, lonjong, sampai bulat lonjong. Kentang memiliki 3 jenis yaitu kentang putih, kentang kuning, dan

kentang merah. Kentang kuning merupakan kentang yang paling banyak digemari masyarakat dan paling laku di pasaran, karena rasanya lebih enak, lebih gurih, dan tidak lembek. Kentang juga dapat diolah menjadi tepung (Samadi, 2018, hal.4). Tepung kentang mengandung amilosa sebesar 23% dan amilopektin sebesar 77% (Sunarti, 2002).

TABEL 2
Kandungan kentang per 100 gram

Kandungan	Nilai Rata-rata
Air	79,25 gram
Gula	0,82 gram
Lemak	0,09 gram
Karbohidrat	17,49 gram
Protein	2,05 gram

Sumber: United States Department of Agriculture (2018)

4. Ubi Jalar

Ubi jalar merupakan salah satu hasil pertanian yang relatif murah dan mudah diperoleh dan merupakan komoditas

sumber karbohidrat utama, setelah padi, jagung, dan ubi kayu. Ubi jalar memiliki beberapa jenis dibedakan berdasarkan warna dagingnya. Ubi jalar dapat diolah

menjadi tepung karena umumnya bersifat kering. Tepung ubi jalar merupakan produk ubi jalar setengah jadi yang dapat digunakan sebagai bahan baku dalam industri makanan dan juga mempunyai masa simpan yang lama (Zuraida & Supriati, 2001, hal.14-17).

Sifat dari tepung ubi jalar berada diantara sifat tepung tapioka dan tepung kentang, oleh sebab itu tepung ubi

memiliki banyak fungsi. Tepung Ubi jalar dapat dimanfaatkan dalam pembuatan kue basah, tepung ubi jalar mampu menggantikan fungsi sebagai campuran/substitusi tepung sebesar 30% - 50% (Suprapti, 2003, hal.40-41). Tepung Ubi Jalar mengandung amilosa sekitar 16,86 – 21,58% dan 20 – 28% (Heriyanto, Prasetiawati, & S, 2002). Kadar amilosa dapat mempengaruhi tepung bila diolah (Widowati, 2009).

TABEL 3

Kandungan ubi jalar per 100 gram	
Jenis Kandungan	Jumlah Kandungan
Air	73,88 gram
Lemak	0,2 gram
Karbohidrat	23,19 gram
Protein	1,98 gram
Gula	5,45 gram

Sumber: United States Department of Agriculture (2018)

5. Tapioka

Tapioka atau dikenal dengan sebutan tepung kanji adalah pati (amilum) yang diperoleh dari umbi kayu segar setelah melalui cara pengelolaan tertentu, dibersihkan dan dikeringkan. Tepung tapioka banyak digunakan dalam industri karena kandungan patinya yang tinggi dan sifat patinya yang mudah membengkak dalam air panas dan membentuk kekentalan yang dikehendaki. Tapioka memiliki larutan yang jernih, daya gel yang baik, rasa yang netral, warna yang terang dan daya lekat yang baik (Ayustaningawrno, et al., 2014, hal.143-144).

6. Gula Merah

Gula merah atau sering disebut juga gula kelapa dan gula jawa merupakan gula yang diperoleh dari pemekatan nira, yaitu cairan yang diperoleh dari penyadapan tongkol bunga kelapa. Ada dua jenis gula kelapa yaitu gula kelapa cetak dan gula kelapa semut. Gula

merah berperan sangat penting dalam industri makanan tradisional (Winarno, 2014, h.31-34).

7. Kelapa Parut

Kelapa parut merupakan daging kelapa muda yang diparut dengan mesin parutan kelapa. Daging kelapa muda dipandang sebagai jenis pangan yang kaya akan gizi dan rendah kalori. Di dalam kelapa terdapat kandungan lemak jenuh yang terdiri dari asam lemak berantai dan pendek, yang bermanfaat bagi kesehatan (Winarno, 2014, h.23). Kelapa parut yang berasal dari kelapa muda memiliki rasa dan aroma khas, namun kelezatannya tidak bisa dinikmati setiap saat, karena umur simpan kelapa muda terbatas (Barlina, Karouw, & Hutapea, 2007).

8. Pewarna Makanan

Zat pewarna makanan merupakan suatu senyawa berwarna yang memiliki afinitas kimia terhadap benda yang

diwarnainya. Berdasarkan sumbernya dikenal dengan dua jenis zat pewarna yang termasuk dalam golongan bahan tambahan pangan, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Warna dari suatu produk makanan ataupun minuman merupakan salah satu ciri yang sangat penting. Warna dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan merupakan kriteria dasar untuk menentukan kualitas makanan (Cahyadi, 2012, hal.61). Pewarna makanan atau minuman merupakan bahan tambahan pangan yang dapat memperbaiki tampilan makanan agar lebih menarik, menyeragamkan dan menstabilkan warna, serta menutupi perubahan warna akibat proses pengolahan dan penyimpanan (Riandini, 2008).

Metode Penelitian

a. Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Universitas Pelita Harapan pada Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Fakultas Pariwisata UPH pada periode bulan September-Desember 2018.

b. Jenis dan Metode Penelitian

Menurut Sekaran dan Bougie (2013, hal.109), Rancangan penelitian atau desain penelitian adalah rencana untuk pengumpulan, pengukuran, dan analisis data berdasarkan pertanyaan penelitian dari studi.

1. Jenis Penelitian

Dalam penelitian ini peneliti memakai jenis studi deskriptif, studi deskriptif sering kali didesain untuk mengumpulkan data yang menjelaskan karakteristik orang, kejadian, atau situasi. Hal ini melibatkan pengumpulan data kuantitatif seperti tingkat kepuasan, jumlah produksi, jumlah penjualan, atau data demografi namun studi deskriptif juga memerlukan pengumpulan informasi kualitatif. Studi deskriptif disebut juga studi korelasional, karena menjelaskan hubungan antar variabel. Dengan kata lain dalam penelitian ini studi deskriptif dapat menjelaskan bagaimana penikmat klepon

memiliki ketertarikan atau kesukaan terhadap produk Pong Lava berdasarkan aspek aroma, rasa, warna dan tekstur.

2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental, menurut Sugiarto (2017:51) penelitian eksperimental adalah suatu penelitian dengan kondisi tertentu yang dikendalikan sehingga satu atau beberapa variabelnya dapat diawasi untuk menguji hipotesis. Dimana eksperimen ini dilakukan untuk mencari tahu hasil jadi klepon yang terbuat dari tepung kentang dan tepung ubi jalar.

3. Dimensi Waktu Penelitian

Menurut Sekaran & Bougie (2013, hal.122), dimensi waktu penelitian dapat dilakukan dengan Cross-Sectional dan Longitudinal. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan dimensi waktu Cross-Sectional, karena data hanya dikumpulkan selama periode hari, minggu atau bulan dalam rangka menjawab pertanyaan penelitian. Waktu dalam pelaksanaan penelitian ini dalam periode bulan September-Desember 2018 sehingga penelitian ini tidak memiliki periode waktu yang cukup panjang.

4. Kedalaman Riset

Kedalaman penelitian dalam penelitian ini adalah sebatas mengetahui kecocokan, bisa atau tidak tepung kentang dan tepung ubi jalar menggantikan fungsi utama dalam pembuatan klepon yang umumnya terbuat dari tepung beras ketan. Pada penelitian ini menggunakan bahan tepung kentang dan ubi jalar yang dimaksudkan untuk mengetahui aroma, rasa, warna dan tekstur yang diaplikasikan pada pembuatan klepon akan disukai oleh panelis.

5. Lingkungan Penelitian

Sebuah penelitian dapat dilakukan dalam lingkungan alami atau riil (situasi tidak diatur) dan dalam lingkungan artifisial (situasi yang diatur). Studi korelasional selalu dilakukan dalam situasi tidak diatur atau alami (Sekaran & Bougie, 2013, h.115). Dalam penelitian ini peneliti menggunakan lingkungan alami atau riil dengan eksperimen lapangan. Eksperimen lapangan adalah studi yang dilakukan untuk

menemukan hubungan sebab-akibat menggunakan lingkungan alami yang sama, dimana subjek dalam studi (mahasiswa dan dosen) berfungsi secara normal.

6. Unit Analisis

Unit analisis merujuk pada tingkat kesatuan data yang dikumpulkan selama tahap analisis data selanjutnya. Pada penelitian ini unit analisis peneliti adalah individu, karena peneliti melakukan uji hedonik untuk mengetahui kesukaan terhadap Pong Lava pada individu yang menjadi panelis.

c. Metode Penentuan Sampel

Sampel dalam penelitian ini adalah kue klepon yang disebut juga *Pong Lava* dalam penelitian ini. Sampel kemudian dilakukan uji organoleptik untuk menilai aspek aroma, rasa, warna dan tekstur pada produk. Kemudian diukur dengan skala pengukuran hedonik dan mutu hedonik. Menurut Waysima & Adawiyah (2010), Uji organoleptik atau evaluasi sensori adalah sebagai pengukuran ilmiah untuk mengukur, menganalisa karakteristik bahan pangan dan bahan lainnya yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan pendengaran, serta menginterpretasikan reaksi yang diterima akibat proses pengindraan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut sebagai panelis sebagai alat ukur.

Di dalam uji organoleptik ini dilakukan kepada 25 panelis terlatih. Panelis terlatih dalam hal ini adalah dosen, asisten dosen dan mahasiswa-mahasiswi Universitas Pelita Harapan angkatan 2015 yang telah menyelesaikan Praktik Kerja Lapangan. Dalam pengujian organoleptik ini juga dilakukan uji hedonik dan uji mutu hedonik. Teknik yang digunakan dalam pengambilan sampel adalah *probability sampling*. Menurut Sekaran & Bougie (2013, hal.59) *probability sampling* adalah teknik pengambilan sampel dengan kondisi elemen memiliki peluang yang sama untuk terpilih sebagai sampel.

d. Instrumen Pengumpulan Data

Untuk mendukung keperluan

penganalisaan dan penelitian ini, penulis memerlukan sejumlah data. Menurut Sekaran & Bougie (2013, hal.130), Data dapat diperoleh dari sumber primer dan sekunder.

1. Data Primer

Data primer merupakan data yang mengacu pada informasi yang diperoleh langsung (dari tangan pertama) oleh peneliti terkait dengan variabel ketertarikan untuk tujuan tertentu dalam studi. Data primer dalam penelitian ini diperoleh melalui penyebaran kuesioner uji organoleptik untuk memperoleh informasi dari responden mengenai tingkat kesukaan *Pong Lava*. Pada kuesioner yang disebar terdiri dari 2 jenis variasi bahan dasar pembuatan *pong lava* dimana pada setiap variasi terdapat empat aspek yaitu aspek aroma, aspek rasa, aspek warna dan aspek tekstur. Responden dapat menilai setiap aspek dengan bantuan skala dan memberikan tanggapan pribadinya pada kolom yang disediakan.

2. Data Sekunder

Data sekunder merupakan data yang sudah ada dan tidak perlu dikumpulkan oleh peneliti. Sumber data sekunder dapat diperoleh melalui studi kepustakaan atau studi literatur. Peneliti mengumpulkan informasi yang berhubungan dengan permasalahan yang diteliti dari buku, jurnal artikel dan media elektronik (Internet).

e. Pengukuran Variabel

Pengukuran penilaian dalam penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan instrumen penelitian yaitu kuesioner. Kuesioner berupa penelitian uji hedonik dan penelitian uji mutu hedonik. Diharapkan dapat mengukur variabel dalam penelitian. Terdapat variabel tetap dalam penelitian ini adalah tingkat kesukaan dan variabel bebas adalah bahan dasar pembuatan *Pong Lava* yang berbahan dasar tepung kentang dan tepung ubi jalar.

Nilai pengukuran dalam kuesioner ini menggunakan jenis skala ordinal. Menurut Sekaran dan Bougie (2013, hal.20), skala ordinal tidak hanya mengategorikan variabel-variabel dalam suatu cara untuk menunjukkan perbedaan diantara berbagai kategori, tetapi juga mengurutkannya

menjadi beberapa cara yang bermakna. Skala ordinal memberikan beberapa informasi tambahan dengan mengurutkan tingkatan kategori nominal (dari terbaik ke terburuk; dari pertama ke terakhir). Namun dalam penelitian ini digunakan skala pengukuran hedonik dan mutu hedonik.

Tabel 4

Skala Pengukuran

Skala Ordinal	Skala Hedonik	Skala Mutu Hedonik
1	Sangat Tidak Suka	Sangat Tidak baik
2	Tidak Suka	Tidak Baik
3	Agak Suka	Agak Baik
4	Suka	Baik
5	Sangat Suka	Sangat Baik

Sumber: Hasil Olah Data (2018)

f. Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan peneliti adalah metode analisis statistik deskriptif dengan menggunakan *software IBM SPSS Statistics 23*. Analisis deskriptif adalah analisis yang dilakukan dengan memaparkan atau mendeskripsikan data. Peneliti menggunakan analisis ini untuk menggambarkan informasi yang dapat digali dari data secara komprehensif dengan cara mendeskripsikan data melalui tabel dan grafik (Sugiartha, 2017, hal.270).

olahan data uji organoleptik panelis dengan pengukuran uji hedonik dan mutu hedonik pada produk *Pong Lava*.

1. Uji Hedonik

Skala penilaian uji hedonik menggunakan rentang penilaian 1-5 sebagai berikut:

- 1 = Sangat Tidak Suka (STS)
- 2 = Tidak Suka (TS)
- 3 = Agak Suka (AS)
- 4 = Suka (S)
- 5 = Sangat Suka (S)

Hasil Dan Pembahasan

Di bawah ini merupakan tabel hasil

A. Hasil penilaian Uji Hedonik *Pong Lava* menggunakan tepung kentang.

TABEL 5
 Uji Hedonik *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang

KENTANG					
AROMA			RASA		
Skala	N	% of Total N	Skala	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	5	20.0%	3	3	12.0%
4	15	60.0%	4	1	52.0%
5	5	20.0%	5	3	36.0%
Tota	25	100.0%	Total	2	100.0%
l				5	

KENTANG

WARNA			TEKSTUR		
Skal a	N	% of Total N	Skal a	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	3	12.0%	3	2	8.0%
4	11	44.0%	4	1	48.0%
5	11	44.0%	5	1	44.0%
Tota l	25	100.0%	Total	2 5	100.0%

Sumber: Hasil Uji Data Hedonik 2018

Berdasarkan tabel di atas tidak ada panelis yang menilai skala 1 dan 2, kemudian dapat dilihat persentase panelis yang memberi penilaian terhadap aspek **aroma** dapat disimpulkan mayoritas panelis menilai skala 4 yang berarti “Suka” sebanyak 15 panelis dengan persentase 60%. Dari data penilaian oleh panelis mengenai aspek **rasa** mayoritas panelis menilai skala 4 yang berarti “Suka” sebanyak 13

panelis dengan persentase 52%. Aspek **warna** mayoritas panelis menilai skala 4 & 5 yang berarti “Suka” dan “Sangat Suka” sebanyak 11 panelis dengan persentase 44%. Untuk aspek **tekstur** panelis menilai skala 4 yang berarti “Suka” sebanyak 12 panelis dengan persentase sebesar 48%.

- B. Hasil penilaian Uji Hedonik *Pong Lava* menggunakan tepung ubi jalar.

TABEL 6
 Uji Hedonik *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar

UBI JALAR					
AROMA			RASA		
Skal a	N	% of Total N	Skal a	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	3	12.0%	3	2	8.0%
4	15	60.0%	4	1	56.0%
5	7	28.0%	5	4	36.0%
Total	25	100.0%	Tota l	2 5	100.0%
WARNA			TEKSTUR		
Skal a	N	% of Total N	Skal a	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	3	12.0%	3	0	0%
4	11	44.0%	4	1	48.0%
5	11	44.0%	5	2	52.0%

				3	
Total	25	100.0%	Tota	2	100.0%
			1	5	

Sumber: Hasil Uji Data Hedonik (2018)

Dari tabel di atas tidak ada penilaian panelis yang memberikan penilaian dengan skala 1 & 2, kemudian dapat dilihat persentase panelis terhadap aspek **aroma** mayoritas panelis menilai skala 4 yang berarti "Suka" sebanyak 15 panelis dengan persentase sebesar 60%. Dari aspek **rasa** mayoritas panelis menilai skala 4 yang berarti "Suka" sebanyak 14 panelis dengan persentase 56%. Aspek **warna** mayoritas panelis menilai skala 4 & 5 yang berarti "Suka" dan "Sangat Suka" sebanyak 11 panelis dengan persentase sebesar 44%. Sedangkan untuk aspek **tekstur** panelis mayoritas menilai skala

5 yang berarti "Sangat Suka" dengan persentase sebesar 52%.

2. Uji Mutu Hedonik

Skala Penilaian Mutu Hedonik menggunakan rentang penilaian 1-5 sebagai berikut:

1 = Sangat Tidak Baik (STB)

2 = Tidak Baik (TB)

3 = Agak Baik (AB)

4 = Baik (B)

5 = Sangat Baik (SB)

A. Hasil penilaian Uji Mutu Hedonik *Pong Lava* menggunakan tepung kentang.

TABEL 7
Uji Mutu Hedonik *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang

KENTANG					
AROMA			RASA		
Skala	N	% of Total N	Skala	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	4	16.0%	3	1	4.0%
4	15	60.0%	4	14	56.0%
5	5	20.0%	5	9	36.0%
Total	25	100.0%	Total	25	100.0%

WARNA			TEKSTUR		
Skala	N	% of Total N	Skala	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	3	12.0%	3	0	0%
4	1	44.0%	4	1	64.0%
5	1	44.0%	5	6	36.0%
	1			9	
Total	2	100.0%	Total	2	100.0
	5			5	%

Sumber: Hasil Uji Data Mutu Hedonik

Dari tabel di atas tidak ada penilaian panelis yang memberikan penilaian dengan skala 1 & 2 terhadap mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang. Pada aspek **aroma** mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 16 panelis dengan persentase sebesar 64%. Dari aspek **rasa** pada mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 15 panelis dengan persentase sebesar 60%.

Aspek **warna** pada mutu *Pong*

Lava berbahan dasar tepung kentang mayoritas panelis menilai dengan skala 4 dan 5 yang berarti “Baik” dan “Sangat Baik” sebanyak 11 panelis dengan persentase sebesar 44%. Sedangkan aspek **tekstur** penilaian panelis terhadap mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang mayoritas menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 16 panelis dengan persentase sebesar 64%.

B. Hasil penilaian Uji Mutu Hedonik *Pong Lava* menggunakan tepung ubi jalar.

TABEL 8
 Uji Mutu Hedonik *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar

UBI JALAR					
AROMA			RASA		
Skala	N	% of Total N	Skala	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	3	12.0%	3	1	4.0%
4	1	64.0%	4	1	68.0
5	6	24.0%	5	7	7 %
	6			7	28.0
					%
Total	2	100.0%	Total	2	100.
	5			5	0%
WARNA			TEKSTUR		

Skala	N	% of Total N	Skala	N	% of Total N
1	0	0%	1	0	0%
2	0	0%	2	0	0%
3	6	24.0%	3	1	4.0%
4	12	48.0%	4	14	56.0%
5	7	28.0%	5	10	40.0%
Total	25	100.0%	Total	25	100.0%

Sumber: Hasil Uji Data Mutu Hedonik (2018)

Dari tabel di atas tidak ada penilaian panelis yang memberikan penilaian dengan skala 1 & 2 terhadap mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar. Pada aspek **aroma** mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 16 panelis dengan persentase sebesar 64%. Dari aspek **rasa** pada mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 17 panelis dengan persentase sebesar 68%.

Aspek **warna** pada mutu *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 12

panelis dengan persentase sebesar 48%. Sedangkan untuk aspek **tekstur** pada *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar mayoritas panelis menilai dengan skala 4 yang berarti “Baik” sebanyak 14 panelis dengan persentase sebesar 56%.

3. Descriptive Statistics

Tabel di bawah menunjukkan nilai rata-rata terhadap keempat aspek (aroma, rasa, warna dan tekstur) pada produk *Pong Lava*, sehingga jika dibandingkan dapat terlihat peringkat kesukaan terhadap produk yang lebih disukai.

A. Descriptive Statistics tepung kentang

TABEL 9
Descriptive Statistics Pong Lava berbahan dasar tepung kentang

Descriptive Statistics				
	N	Minimum	Maximum	Mean
Kentang_Aroma	25	3	5	4.00
Kentang_Rasa	25	3	5	4.24
Kentang_Warna	25	3	5	4.32
Kentang_Tekstur	25	3	5	4.36
Valid N (listwise)	25			
Keseluruhan				4.23

Sumber: Hasil Uji Rata-rata Data Hedonik

Dari hasil uji statistik deskriptif pada tabel di atas dapat dideskripsikan bahwa secara keseluruhan penilaian dari panelis untuk *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang adalah suka dan baik. Hal ini dapat dilihat dari penilaian skala yang dihasilkan, yang menunjukkan rata-rata keempat aspek keseluruhan di atas (aroma, rasa, warna dan tekstur) sebesar 4,23 atau dalam skala penilaian hedonik memiliki arti "Suka" dan dalam skala mutu hedonik memiliki arti "Baik".

Dimana aspek aroma *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang

memiliki nilai rata-rata sebesar 4,00. Aspek rasa *Pong Lava* berbahan

dasar tepung kentang memiliki nilai rata-rata sebesar 4,24. Untuk aspek warna *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang memiliki nilai rata-rata sebesar 4,32. Sedangkan aspek tekstur *Pong Lava* berbahan dasar tepung kentang memiliki rata-rata sebesar 4,36. Dapat dilihat pada rata-rata nilai pada masing-masing aspek, nilai rata-rata aspek aroma merupakan nilai yang paling rendah dibandingkan dengan rata-rata nilai pada aspek lainnya.

B. *Descriptive Statistics* tepung ubi jalar

TABEL 10
***Descriptive Statistics Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar**

Descriptive Statistics				
	N	Mini mum	Maxi mum	Me an
Ubi_Aroma	25	3	5	4.16
Ubi_Rasa	25	3	5	4.28
Ubi_Warna	25	3	5	4.32
Ubi_Tekstur	25	4	5	4.52
Valid N (listwise)	25			
Keseluruhan				4.32

Sumber: Hasil Uji Rata-rata Data Hedonik

Dari hasil uji statistik deskriptif tabel di atas dapat dideskripsikan bahwa secara keseluruhan penilaian panelis untuk *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar adalah suka dan baik. Hal ini dapat dilihat dari penilaian skala yang dihasilkan menunjukkan rata-rata keempat aspek di atas (aroma, rasa, warna dan tekstur) sebesar 4,32. Nilai rata-rata tersebut dapat diartikan dalam skala penilaian hedonik memiliki arti "Suka" dan dalam skala penilaian mutu hedonik memiliki arti "Baik".

Dimana aspek aroma *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar memiliki nilai rata-rata 4,16. Untuk aspek rasa *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar memiliki rata-rata nilai sebesar 4,28. Aspek warna *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar memiliki rata-rata nilai sebesar 4,32. Sedangkan untuk aspek tekstur *Pong Lava* berbahan dasar tepung ubi jalar diperoleh rata-rata nilai sebesar 4,52. Dari nilai rata-rata di atas dapat disimpulkan bahwa aspek aroma memiliki rata-rata nilai yang

terendah dibandingkan dengan aspek lainnya.

Dari hasil olah data penelitian di atas dapat dianalisa dari keempat aspek (aroma, rasa, warna dan tekstur), Maka jika dibandingkan kedua produk Pong Lava dapat dilihat. Pada aspek aroma dan rasa, dapat disimpulkan Pong Lava berbahan dasar tepung ubi jalar lebih disukai oleh panelis. Dari aspek warna, dapat disimpulkan kedua Pong Lava berbahan dasar tepung kentang dan tepung ubi jalar sama-sama disukai oleh panelis. Sedangkan dari aspek tekstur Pong Lava berbahan dasar tepung ubi jalar lebih disukai oleh panelis. Secara keseluruhan dari keempat aspek dapat dikatakan bahwa Pong Lava berbahan dasar tepung ubi jalar lebih disukai dibandingkan Pong Lava berbahan dasar tepung kentang.

Dalam uji organoleptik yang dilakukan kepada panelis, didapati saran atau komentar dari panelis bahwa tekstur Pong Lava berbahan dasar tepung ubi jalar lebih menyerupai klepon pada umumnya karena lebih kenyal. Pada rasa didapati komentar dari panelis bahwa rasa kentang lebih tawar dibandingkan rasa ubi jalar sehingga mempengaruhi penilaian aspek rasa. Hal ini dikarenakan rasa ubi jalar yang lebih manis cocok untuk diolah menjadi makanan yang manis.

SIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk memberikan pengetahuan dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang pembuatan klepon (Pong Lava) dengan menggunakan tepung umbi seperti tepung kentang dan tepung ubi jalar. Dilihat dari hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat disimpulkan bahwa:

1. Tepung kentang dan tepung ubi dapat diolah menjadi klepon (Pong Lava).
2. Penggunaan pewarna makanan mengakibatkan makanan menjadi menarik.
3. Dilihat dari penilaian panelis terhadap Pong Lava berbahan dasar tepung kentang terhadap empat aspek (aroma, rasa, warna dan tekstur) berada pada skala penilaian 4 yang berarti disukai dalam skala hedonik dan baik dalam skala mutu hedonik.
4. Dilihat dari penilaian panelis terhadap Pong Lava berbahan dasar tepung ubi jalar terhadap empat aspek (aroma, rasa, warna dan tekstur) berada pada skala penilaian 4 yang berarti disukai dalam skala hedonik dan baik dalam skala mutu hedonik.
5. Jika diperingkatkan kedua jenis Pong Lava, maka rata-rata panelis lebih menyukai Pong Lava yang berbahan dasar tepung ubi jalar. Hal ini dapat dilihat bahwa rata-rata keseluruhan terhadap keempat aspek (aroma, rasa, warna dan tekstur) Pong Lava ubi jalar memiliki rata-rata sebesar 4,32 lebih tinggi dibandingkan Pong Lava kentang yang rata-ratanya sebesar 4,23.

DAFTAR PUSTAKA

- Antoko.(2015).Kue Klepon Jajanan Pasar. Diakses dari <https://www.sarihusada.co.id/Nutrisi-Untuk-Bangsa/Aktivitas/Jelajah-Gizi/Kue-Klepon-Jajanan-Pasar>. Pada 12 Oktober 2018.
- Ayutaningawarno, F., Retnaningrum, G., Safitri, I., Anggraheni, N., Suhardinata, F., Umami, C., & Rejeki, M. (2004). *Aplikasi Pengelolaan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- Barlina, R., Karouw, S., & Hutapea, R. (2007). *Pengaruh Perbandingan Air Kelapa dan Penambahan Daging Kelapa Muda Serta Lama Penyimpanan Terhadap Serbuk Minuman Kelapa*. Sukabumi: Balai

- Penelitian Tanaman Rempah dan Aneka Tanaman Industri.
- Cahyadi, W. (2012). *Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Heriyanto, N., Prasetiawati, dan S. Antarlina. (2002). Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan. Malang: Balai Penelitian Tanaman Kacang-Kacangan dan Umbi-Umbian.
- Kusumawardhani, D. R. (2016). 10 Jajanan Yang Sayang Dilewatkan. Diakses dari <https://www.goodindonesianfood.com/story/10-jajanan-pasar-yang-sayang-dilewatkan/>. Pada 12 Oktober 2018.
- Kusumawati, R dan Putra, WS. (2017). *101 Resep Jajan Pasar Tradisional yang Istimewa*. Yogyakarta: ANDI.
- National Restaurant Association (2018). What's HOT 2018 Culinary Forcast. Diakses dari <https://www.restaurant.org/Restaurant/media/Restaurant/SiteImage/News%20and%20Research/Whats%20Hot/WhatsHotCulinaryForecast2018.pdf>. Pada 13 Oktober 2018.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Inovasi peningkatan kandungan gizi jajanan tradisional klepon dengan modifikasi bahan dan warna. Diakses dari <http://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/524/381>. Pada 12 Oktober 2018.
- Oktavinawati, P. (2017). *Jajanan Pasar Asli Indonesia*. Jakarta Timur: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa.
- Rahmawati, A.A.D. (2018). Selain Cantik, Kue Tradisional Asia Juga Manis Enak Rasanya. Diakses dari <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4259427/selain-cantik-kue-tradisional-asia-juga-manis-enak-rasanya>. Pada 13 Oktober 2018.
- Riandini, N. (2008). *Bahan Kimia Dalam Makanan dan Minuman*. Bandung: Shakti Adiluhung.
- Riani, D. (2007). *Jajanan Anak Sekolah*. Buletin Keamanan Pangan BPOM RI.
- Rumayulis, R. (2016). *DIET Untuk Penyakit Komplikasi*. Jakarta Timur: Penebar Swadaya Grup.
- Samadi, B. (2018). *Sukses Budidaya Kentang Di Dataran Tinggi dan Dataran Medium*. Jakarta: Pustaka Kemang.
- Sari, D.F. (2012). Pengaruh substitusi tepung beras dan ubi jalar ungu terhadap karakteristik “klepon” yang dihasilkan. Diakses dari <http://download.garuda.ristekdikti.go.id/article.php?article=162697&val=948&title=PENGARUH%20SUBSTITUSI%20TEPUNG%20BERAS%20DENGAN%20UBI%20JALAR%20UNGU%20TERHADAP%20KARAKTERISTIK%20%20C3%A2%E2%82%AC%20%20YANG%20DIHASILKAN>. Pada 13 Oktober 2018.
- Sekaran, U. (2013). *Research Methods for Business*, 6th ed. New Jersey: John Wiley & Sons, Inc.
- Setiaji, B.R. (2018). Tak Hanya Mudah Diolah, Intip 7 Kebaikan Kentang Bagi Kesehatan. Diakses dari <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-kentang-dan-kandungannya/>. Pada 13 Oktober 2018.
- Sholihah, N. (2017). Tepung Ketan. Diakses dari <http://www.kerjanya.net/faq/18468-tepung-ketan.html>. Pada 12 Oktober 2018.
- Sugiarto. (2017). *Metodologi Penelitian Bisnis*. Yogyakarta: ANDI (Anggota IKAPI).

- Sunarti, T.C., Nunome, N., Yashio and Hisamatsu, M. (2001). Study On Outer Chains From Amylopectin between Immobilized and free Debranching Enzymes. *J. Appl. Glycosci.*48.(1) : 1-10.
- Suprapti, I. M. (2003). *Tepung Ubi Jalar Pembuatan dan Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius.
- Suprapti, M.L. (2005). *Tepung Tapioka Pembuatan & Pemanfaatannya*. Yogyakarta: Kanisius (Anggota IKAPI).
- Susarto, G.A. (2016). 10 Manfaat Ubi Jalar Bagi Kesehatan. Diakses dari <https://www.liputan6.com/health/read/2544344/10-manfaat-ubi-jalar-bagi-kesehatan>. Pada 12 Oktober 2018.
- United State Departement of Agriculture (2018). *National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release*. Retrieved from USDA: ncb.nal.usda.gov.
- Waysima, A. (2010). Evaluasi Sensori. Bogor. Pada 16 November 2018.
- Widowati, S. (2009). *Tepung Aneka Umbi: Sebuah Solusi Ketahanan Pangan*. Diakses dari <http://new.litbang.pertanian.go.id/artikel/240/pdf/Tepung%20Aneka%20Umbi%20Sebuah%20Solusi%20Ketahanan%20Pangan.pdf>. Pada 12 Oktober 2018.
- Winarno, F.G. (2014). *Kelapa Pohon Kehidupan*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Zuraida, N., & Supriati, Y (2001). *Usaha tani Ubi Jalar sebagai Bahan Pangan Alternatif dan Diversifikasi Sumber Karbohidrat*. Balai
- Penelitian Bioteknologi Tanaman Pangan.