

Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix

Novi Nur Hakiki

Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga 2014, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya
(novihakiki@mhs.unesa.ac.id)

Choirul Anna Nur Afifah, S.Pd., M.Si

Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Surabaya
(choirulanna@unesa.ac.id)

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui 1) hasil jadi kue basah tradisional berbasis tepung *premix* 2) tingkat kesukaan panelis terhadap kue basah tradisional (lapis, talam, dan nagasari) berbasis tepung *premix* yang meliputi penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa 3) kandungan gizi kue basah tradisional berbasis tepung *premix* yang terdiri dari karbohidrat, protein, lemak, serat, dan kadar air, 4) harga jual tepung *premix* dengan menggunakan perhitungan cara konvensional.

Metode pengumpulan data penelitian ini adalah metode observasi melalui uji hedonik. Panelis yang digunakan berjumlah 45 orang. Analisis data menggunakan persentase dan hasilnya dilanjutkan dengan menggunakan uji anava one way.

Hasil penelitian menunjukkan 1) hasil jadi kue basah tradisional berbasis tepung *premix* sudah memenuhi kriteria kue basah apabila dilihat dari sifat organoleptik 2) tingkat kesukaan panelis tertinggi terhadap kriteria penampilan adalah kue talam 93,33%, warna kue terdapat pada talam 95,56%, aroma kue terdapat pada lapis 95,56%, tekstur kue terdapat pada talam 100%, dan rasa kue terdapat pada nagasari 93,33%, dari hasil uji anava one way diketahui jenis kue basah tradisional berbasis tepung *premix* dengan masa simpan selama 10 minggu dapat diterima dan memiliki tingkat kesukaan yang sama dari penilaian panelis; 3) kandungan gizi tepung *premix* adalah karbohidrat 71,05 gram, protein 8,90 gram, lemak 4,11 gram, serat 2,30 gram, dan kadar air 8,15 gram; 4) harga jual tepung *premix* per pack 695 gram dijual di pasaran dengan harga Rp 37.800,00.

Kata Kunci: Tepung Premix, Ragam Kue Basah

Abstract

This research aims to know about 1) the result is a traditional cake based flour premix, 2) the favorites level to panelist against about traditional cake (layers cake, talam cake, and nagasari cake) based flour premix which includes colour, aroma, texture, taste, and appearance, 3) to know about the nutrient content of wet cake the traditional flour-based premix consisting of carbs, protein, fat, fiber, and water content, 4) to know the selling price of flour premix to using conventional ways of calculation.

The collection methods the research is the observation method of hedonic. Panelists used totalling 45 persons. The analysis data using the percentage and results continued with the use of anava one way test.

The results showed 1) the results of making traditional cake based flour premix have met the criteria of cakes when viewed from organoleptic properties; 2) highest level of Results against the criteria of the Favorites panel appearance was 93.33%, talam cake color a cake there at talam 95.56%, fragrance found in the layers of the cake texture 95.56%, there is at 100%, talam and taste the cake there is on nagasari 93.33%, from the one way anava test it is known that the type of traditional premix flour based cake with a shelf life of 10 weeks can be accepted and has the same level of preference from the panelist's assessment; 3) nutritional content of premix flour is carbohydrate 71.05 grams, protein 8.90 grams, fat 4.11 grams, fiber 2.30 grams, and water content 8.15 gram; 4) selling price of flour premix 695 grams per pack sold in the market at a price of Rp 37,800,00.

Keywords: Key words: flour Premix, Wet Cake Variety

PENDAHULUAN

Kue basah tradisional merupakan wujud budaya warisan para leluhur bangsa yang diajarkan secara turun menurun, berasal dari tiap-tiap daerah

di Indonesia, biasanya bercita rasa manis atau legit, gurih, bahkan asin (Kristiastuti dan Afifah, 2015). Karakteristik kue tradisional dapat ditinjau berdasarkan bahan pokok, bahan cair, bahan perasa,

dan bahan peningkat mutu. Bahan pokok sebagian besar bersumber pangan karbohidrat, misalnya jagung, umbi-umbian, pati, dan beras. Beras sering dimanfaatkan menjadi produk olahan pangan, karena menjadi komoditas utama atau basis utama masyarakat. Pengolahan beras biasanya dalam keadaan masih utuh, puree, dan tepung. Tepung beras merupakan hasil dari penggilingan beras sampai tingkat kehalusan tertentu.

Kue lapis, kue talam, dan kue nagasari merupakan kue yang tergolong dalam jenis adonan tidak beragi atau sama sekali tidak menggunakan bahan pengembang. Kue lapis memiliki variasi ukuran tebal-tipis dan macam-macam warna pada lapisannya. Kue talam memiliki variasi rasa tergantung pada bahan pokok yang digunakan seperti, beras, jagung, umbi-umbian, kentang, dan banyak lainnya. Modifikasi dan keragaman dari kue talam sebagai kue modern dapat menambah kemenarikan kue serta meningkatkan nilai jual. Kue nagasari merupakan jenis kue yang dibungkus menggunakan daun dan dimasak dengan cara dikukus. Banyaknya variasi membungkus kue nagasari menjadikan kue ini banyak disukai masyarakat.

Bahan dasar pembuatan kue basah tradisional khususnya kue (lapis, talam, dan nagasari) adalah tepung beras, tapioka, gula, dan garam dengan cairan yang digunakan adalah santan. Dari bahan tersebut diketahui bahwa kandungan gizi Kue Lapis per 100 gram adalah Karbohidrat 40,5g, Protein 2,8g, Lemak 5,1g, Serat 1,93g, dan Kadar air 40,6g. Kandungan gizi Kue Talam per 100 gram adalah Karbohidrat sebesar 32,2g, Protein 0,3g, Lemak 1,5g, Serat 1,92g, dan Kadar air 37,4g. Kandungan Kue Nagasari adalah Karbohidrat sebesar 43,21g, Protein 2,9g, Lemak 4,1g, Serat 1,9g, dan Kadar air 30,55g (Anonim, 2014).

Proses pembuatan kue basah (kue lapis, kue talam, dan kue nagasari) terbilang mudah tetapi

membutuhkan ketelatenan. Penggunaan bahan, alat yang banyak serta waktu lama menurunkan minat masyarakat khususnya generasi muda untuk memproduksi karena resiko kegagalan. Sehingga perlu adanya inovasi baru dalam penyiapan adonan. Seiring dengan perkembangan teknologi yang semakin pesat menyebabkan kecenderungan masyarakat mencari bahan yang bersifat praktis, mudah penyediaannya, serta mempunyai daya simpan yang lama. Sehingga dibuatlah inovasi baru yaitu formulasi tepung *premix*. Tepung *premix* merupakan formulasi bahan kering yang disatukan dan sisanya dikombinasikan sendiri (Schock, 2012). *Premix* merupakan tepung yang dibuat untuk menginstankan sesuatu, sehingga memberikan kemudahan, menghemat waktu dalam proses produksi, serta mempunyai daya simpan. Penelitian terkait tepung *premix* roti gandum (Mahalingam, 2014) menghasilkan formula terbaik dari pencampuran tepung beras 20% dan tepung gandum 80% dengan masa simpan selama 8 minggu.

Jika dicermati produk tepung *premix* kue basah tradisional berbahan dasar tepung beras masih jarang diproduksi dan di pasarkan. Pembuatan tepung *premix* dilakukan dengan mencampur seluruh bahan kering termasuk menggantikan santan segar dengan santan bubuk, karena santan bubuk dapat memberikan aroma yang sama dengan santan segar pada hasil jadi kue. Sehingga hanya perlu dilakukan penambahan air dalam proses pembuatan untuk mengefisiensi waktu, tenaga, dan alat. Adanya tepung *premix* 3 in 1 diharapkan dapat mempermudah masyarakat dalam penyiapan adonan dan proses pembuatan kue, karena dari satu tepung *premix* menghasilkan tiga macam produk kue yang sekaligus dapat digunakan sebagai penganekaragaman jenis kue basah yang disukai oleh masyarakat sebagai inovasi pangan yang praktis.

METODE

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan jenis pre-eksperimental berdesain *One-Shot Case Study*. Dalam penelitian ini tidak terdapat kelompok kontrol, sehingga terdapat suatu perlakuan/ *treatment* dan selanjutnya diobservasi hasilnya. (*Treatment* adalah sebagai variabel bebas, dan hasil adalah sebagai variabel terikat). Variabel bebas pada penelitian ini adalah tepung *premix*. Variabel terikat pada penelitian ini adalah tingkat kesukaan panelis terhadap hasil jadi kue basah tradisional (kue lapis, kue talam, dan kue nagasari) yang meliputi produk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan Kue Basah Tradisional yaitu :

Tabel 1. Alat Pembuatan Kue Basah Tradisional

Nama Alat	Jumlah	Spesifikasi	Merk
Timbangan	1	Digital	Camry
Bowl kecil	3	Plastik	-
Gelas ukur	1	Plastik	Lion Star
Spatula	1	Kayu	-
Cetakan	10	Plastik	-
Talam Risopan	1	Stainless steel	Akebonno Steamer
Sauce pan	1	Stainless steel	Maxim Pro

Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian yang dilakukan terbagi menjadi penelitian pendahuluan dan penelitian utama yang terdiri beberapa tahap, yaitu :

Tabel 2. Prosedur Penelitian Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung *Premix*

Uji Coba	Tujuan
Penelitian Pendahuluan	
Uji Coba 1	Memperoleh resep dasar Kue Lapis yang sesuai dengan kriteria
Uji Coba 2	Memperoleh resep dasar Kue Talam yang sesuai dengan kriteria
Uji Coba 3	Memperoleh resep dasar Kue Nagasari yang sesuai dengan kriteria
Penelitian Utama	
Uji Coba 4	Membuat 1 formula tepung <i>premix</i>

yang dapat menghasilkan 3 macam kue (lapis, talam, nagasari) (masa simpan tepung *premix* selama 4 minggu)

Uji Coba 5 Menambahkan jumlah cairan pada resep yang digunakan dalam membuat kue berbasis tepung *premix* (masa simpan tepung *premix* selama 10 minggu)

Uji Coba 6 Mengetahui hasil jadi formula tepung *premix* terhadap 3 macam kue basah tradisional dengan masa simpan selama 16 minggu.

Berdasarkan prosedur penelitian yang dilakukan, produk kue (lapis, talam, nagasari) yang dihasilkan dari tepung *premix* usia 16 minggu terjadi penyimpangan terkait dengan rasa yang ditimbulkan tengik, walaupun dari sisi tepungnnya tidak tercium bau/aroma tengik, tetapi pada hasil jadi produk menghasilkan rasa tengik. Sehingga pada penelitian utama dilakukan dengan menggunakan formula tepung *premix* usia 10 minggu.

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue basah tradisional berbasis tepung *premix* yaitu :

Tabel 3. Formula Tepung *Premix*

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Beras	185 gram
Tapioka	100 gram
Gula	150 gram
Garam	10 gram
Santan Bubuk	250 gram
Jumlah Tepung Premix	695 gram

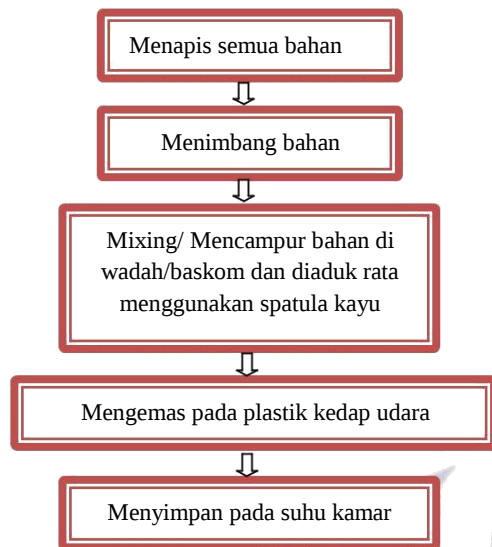
Tabel 4. Bahan yang ditambahkan dalam Proses

Nama Bahan	Jenis Kue		
	Lapis	Talam	Nagasari
Air	1000 ml	750ml	600 ml
Pewarna buatan	2 gram	2 gram	2 gram
Daun Pandan	2 lembar	2 lembar	2 lembar

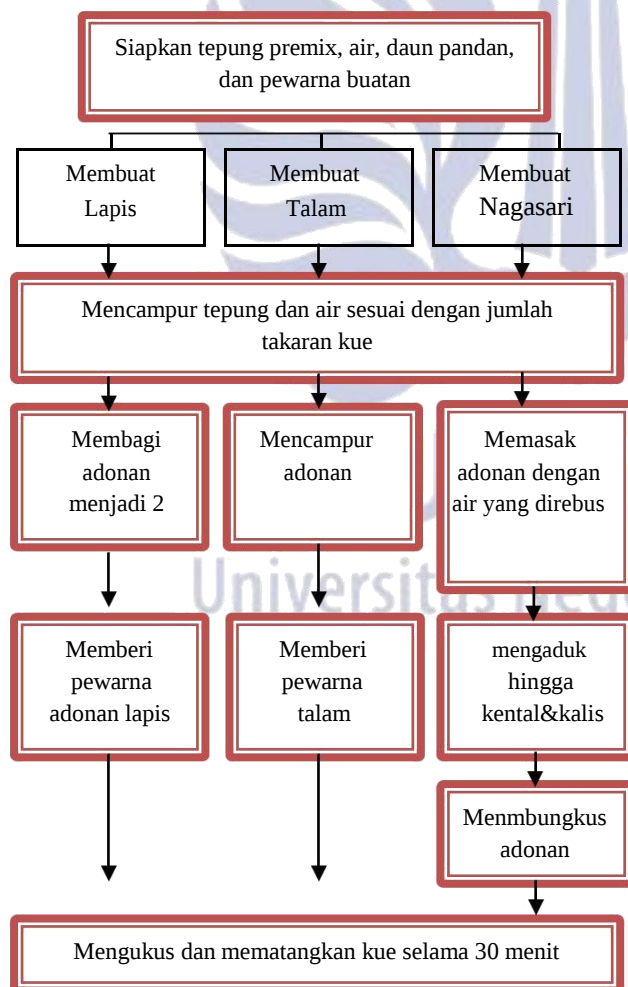
Membuat Kue Basah Berbasis Tepung

Premix Metode Pembuatan

Adapun proses pembuatan tepung *premix* tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Proses Pembuatan Tepung *Premix*
Prosedur pengolahan kue basah tradisional (lapis, talem, dan nagasari) berbasis tepung *premix* tersaji pada Gambar 2.



Gambar 2. Prosedur Pengolahan Kue Basah Tradisional

Metode dan Analisis Data

Metode pengumpulan data dilakukan dengan metode observasi dilakukan dengan uji hedonik pada organoleptik produk menggunakan instrumen lembar uji hedonik berupa check list. Uji hedonik dilakukan dengan melihat respon panelis terkait tingkat kesukaan terhadap organoleptik produk yang dinilai dengan indikator atau tingkatan menggunakan skala. Uji hedonik dilakukan oleh 45 panelis. Panelis terdiri dari 10 panelis terlatih dan 20 semi terlatih.

Data yang telah diperoleh dari penelitian ini selanjutnya dianalisis menggunakan prosentase selanjutnya dilakukan Uji Duncan. Berikut rumus perhitungan prosentase :

$$P = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Sumber : Agustina (2015)

Keterangan :

P= Nilai akhir prosentase pilihan panelis terhadap setiap kriteria

n = Jumlah frekuensi pilihan responden tiap kriteria
N = Jumlah total responden

Perhitungan kandungan gizi dengan uji proksimat digunakan untuk mengetahui Karbohidrat, Protein, Lemak, Serat, dan Kadar air. Harga Jual menggunakan perhitungan konvensional dengan rumus harga jual sebagai berikut :

$$\text{Harga Jual} = \text{Food Cost} \times \text{Angka Faktor}$$

Sumber : Agustina (2015)

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Jadi Kue Basah Tradisional (Lapis, Talem, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

1. Kue Lapis

Tabel 5. Hasil Jadi Kue Lapis berbasis *Premix*

Kriteria	Hasil Jadi
Penampilan Produk	Apabila dilihat dari kriteria penampilan yakni penampilannya menarik. Hal ini dikarenakan bentuk lapis tersusun atas beberapa lapisan dan adanya garnish potongan daun pandan diatasnya dan terdapat garnish potongan daun pandan diatasnya.
Warna	Hasil jadi kue lapis jika dilihat dari kriteria warna yakni terdiri dari dua warna yang berbeda dan berususun berlapis-lapis hijau dan putih.
Tekstur	Hasil jadi kue lapis jika dilihat dari kriteria tekstur yakni kenyal jika ditekan menggunakan jari, dan menampakkan tekstur halus jika di gigit.
Aroma	Hasil jadi kue lapis jika dilihat dari kriteria aroma yakni gurih dan beraroma harum khas kue lapis.
Rasa	Hasil jadi kue lapis jika dilihat dari kriteria rasa yakni manis dan gurih, namun sedikit terasa sengir atau rasa apek dari santan bubuk.

2. Kue Talam

Tabel 6. Hasil Jadi Kue Talam berbasis *Premix*

Kriteria	Hasil Jadi
Penampilan Produk	Apabila dilihat dari kriteria penampilan yakni penampilannya menarik. Hal ini dilihat dari bentuknya yang kecil terdiri dari 2 lapisan, dan dilengkapi dengan garnish potongan daun pandan dan nangka diatasnya.
Warna	Hasil jadi kue talam jika dilihat dari kriteria warna yakni berwarna kuning telur dan areh putih.
Tekstur	Hasil jadi kue talam jika dilihat dari kriteria tekstur yakni kenyal jika ditekan menggunakan jari, dan menampakkan tekstur halus jika di gigit.
Aroma	Hasil jadi kue talam jika dilihat dari kriteria aroma yakni gurih dan beraroma harum khas kue talam.
Rasa	Hasil jadi kue talam jika dilihat dari kriteria rasa yakni manis dan gurih.

3. Kue Nagasari

Tabel 7. Hasil Jadi Kue Nagasari berbasis *Premix*

Kriteria	Hasil Jadi
Penampilan	Apabila dilihat dari kriteria

Produk	penampilan yakni penampilannya menarik. Hal ini dilihat dari cara penyajiannya yang berbeda yakni dengan garnish potongan potongan pisang dan daun pandan.
Warna	Hasil jadi kue nagasari jika dilihat dari kriteria warna yakni berwarna putih.
Tekstur	Hasil jadi kue nagasari jika dilihat dari kriteria tekstur yakni kenyal jika ditekan menggunakan jari, dan menampakkan tekstur halus jika di gigit.
Aroma	Hasil jadi kue nagasari jika dilihat dari kriteria aroma yakni gurih dan beraroma harum khas nagasari serta aroma manis dari pisang
Rasa	Hasil jadi kue talam jika dilihat dari kriteria rasa yakni manis dan gurih.

B. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Sifat Organoleptik Produk

Hasil uji hedonik terhadap sifat organoleptik kue (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis tepung *premix* dengan masa simpan 10 minggu, meliputi penampilan produk, warna, tekstur, aroma, dan rasa adalah sebagai berikut :

1. Hasil Uji Hedonik Kue Basah Tradisional berbasis Tepung *Premix***a. Penampilan Produk**

Tabel 8. Hasil Uji Hedonik terhadap Penampilan Produk Kue Basah Tradisional (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

Jenis Kue	Penampilan Produk (%)				
	1	2	3	4	Jumlah
Lapis	0	15,55	44,44	40	100
Talam	0	6,67	33,33	60	100
Nagasari	0	20	24,44	55,55	100

Keterangan: 1= Tidak Suka, 2=Cukup Suka,

3=Suka, 4= Sangat Suka

Penilaian oleh mayoritas panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria penampilan dengan jumlah prosentase 84,44 % terdapat pada kue lapis. Kue lapis disajikan dengan penyajian yang menarik, hal ini dilihat dari penggunaan

alat saji (wadah) mika puding sesuai dengan bentuk lapis yang kecil. Ukuran lapisan kue lapis seragam serta kombinasi warna yang pas antara hijau dan putih menambah unsur kemenarikan pada lapis. Panelis juga menyukai adanya garnish berupa potongan daun pandan karena mempercantik tampilan dan menambah aroma yang khas pada lapis.

Penyajian kue sama halnya dengan kriteria kemasan atau cetakan kue yang digunakan. Cetakan yang digunakan untuk membuat kue lapis adalah cetakan yang berbentuk seperti kue mangkuk dan berbahan dari plastik. Kue lapis dibentuk seperti kue talam dengan ukuran kue yang kecil. Sehingga kue dalam bentuk ini banyak disukai oleh panelis, karena kue lapis dibuat dengan ukuran kecil yang berfungsi untuk bisa dihabiskan dengan satu atau dua kali gigitan.

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria penampilan dengan jumlah prosentase 93,33 % terdapat pada kue talam. Mayoritas panelis menyukai penampilan kue talam dengan alasan tampilan, warna, dan cara penyajiannya yang menarik perhatian. Penampilan kue talam tersaji dengan garnish potongan nangka dan potongan daun pandan. Garnish membuat tampilan kue lebih menarik. Adanya potongan nangka dan daun pandan memberikan aroma yang dapat menggugah selera. Pilihan warna kuning telur pada kue talam membuat panelis menyukai produk tersebut. Sedangkan cara penyajiannya menggunakan alat saji (wadah) mika puding sesuai dengan bentuk talam yang kecil.

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria penampilan dengan jumlah prosentase 93,33 % terdapat pada kue nagasari. Daya tarik sejumlah panelis yang

menyukai kue nagasari karena penyajian yang berbeda dari kue umumnya. Pisang yang biasanya tertutup didalam adonan kue, berubah fungsi sebagai garnish namun tidak menghilangkan ciri khas kue nagasari. Bentuk kue nagasari dibuat dengan ukuran kecil, sehingga kue dalam bentuk ini banyak disukai oleh panelis.

b. Warna

Tabel 9. Hasil Uji Hedonik terhadap Kriteria Warna Kue Basah Tradisional (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

Jenis Kue	Warna(%)				Jumlah
	1	2	3	4	
Lapis	2,22	24,44	31	42,22	100%
Talam	0	4,44	48,89	46,67	100%
Nagasari	2,22	6,67	66,67	24,44	100%

Keterangan : 1= Tidak Suka, 2=Cukup

Suka, 3=Suka, 4= Sangat Suka

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria warna dengan jumlah prosentase 95,56% terdapat pada kue talam. Warna kuning telur pada kue talam disukai karena memberikan daya tarik dan menggugah selera mayoritas panelis. Menurut Lazuardi (2010), pewarna yang ditambahkan pada makanan akan memperkuat penampilan makanan yang akan berpengaruh menjadi lebih menarik. Warna kuning telur termasuk jenis pewarna sintetis *Yellow* golongan *tartrazine* atau mudah larut, tahan terhadap panas.

Penilaian oleh panelis yang menyukai warna kue lapis memperoleh hasil jumlah prosentase sebesar 73,22 % terdapat pada kue lapis. Jenis pewarna yang digunakan dalam membuat kue lapis adalah pewarna buatan atau sintetis warna hijau tua. Warna yang dihasilkan dari pewarna buatan akan tetap cerah meskipun sudah mengalami proses pengolahan dan pemanasan (Lee dalam Asmara, 2010). Hal ini

disebabkan karena dalam pembuatannya melalui proses rekayasa kimia yang didalamnya terkandung senyawa yang tahan terhadap panas.

c. Tekstur

Tabel 10. Hasil Uji Hedonik terhadap Tekstur

Kue Basah Tradisional (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

Jenis Kue	Tekstur (%)				
	1	2	3	4	Jumlah
Lapis	0	6,67	24,44	68,89	100
Talam	0	0	15,56	84,44	100
Nagasari	0	13,33	42,22	44,44	100

Keterangan : 1= Tidak Suka, 2=Cukup

Suka, 3=Suka, 4= Sangat Suka

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria tekstur dengan jumlah prosentase 100% terdapat pada kue talam, sedangkan penilaian oleh panelis yang menyukai tekstur kue lapis sebesar 93,33%. dan kue nagasari dengan jumlah prosentase 91,11%. Tekstur lembut diperoleh dari komposisi bahan dan jumlah cairan. Komposisi bahan formula tepung *premix* yang terdiri dari tepung beras dan tapioka. Tekstur kenyal disebabkan karena pati yang mengandung amilosa lebih rendah dapat menahan air sedangkan amilopektin tinggi yang bersifat lengket apabila dimasak dengan air mencapai suhu 80°C terjadi proses gelatinasi yang mengakibatkan tekstur kue lapis kenyal (Rashmi dan Urooj, 2003). Jumlah cairan (air) juga berpengaruh terhadap tekstur, hal ini dikarenakan air merupakan bahan baku yang menentukan konsistensi dan karakteristik adonan selama proses pembuatan kue, dimana air bersenyawa dengan kandungan pati dalam tepung (Faridah, 2008). Penggunaan air yang terlalu banyak akan mengakibatkan adonan cair dan menghasilkan produk kue yang lembek, sedangkan jika terlalu sedikit akan menghasilkan produk akan menjadi keras.

d. Aroma

Tabel 11. Hasil Uji Hedonik terhadap Aroma

Kue Basah Tradisional (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

Jenis Kue	Aroma (%)				
	1	2	3	4	Jumlah
Lapis	4,44	13,33	48,89	46,67	100
Talam	0	17,78	22,22	60	100
Nagasari	0	15,55	42,22	42,22	100

Keterangan : 1= Tidak Suka, 2=Cukup

Suka, 3=Suka, 4= Sangat Suka

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria aroma dengan jumlah prosentase 95,56% terdapat pada kue lapis. Aroma gurih kue basah tradisional berasal dari komposisi tepung *premix* yang terdiri dari santan bubuk. Protein dalam santan bubuk berperan dalam proses pembentukan aroma (Djumarti, 2012). Lemak santan membentuk emulsi yang merata pada adonan, senyawa nonymethylketon apabila dipanaskan menyebabkan santan bersifat volatil dan menimbulkan aroma gurih (Antonio, 2008). Harum khas kue basah tradisional disukai panelis disebabkan oleh aroma daun pandan, karena cairan yang digunakan untuk melarutkan tepung *premix* direbus dengan daun pandan. Daun pandan memiliki kandungan senyawa 2-asetil-1, apabila dipanaskan mengalami penguraian senyawa yang menimbulkan aroma pada cairan (Kurniawati, 2010).

e. Rasa

Tabel 12. Hasil Uji Hedonik terhadap Rasa Kue

Basah Tradisional (Lapis, Talam, dan Nagasari) berbasis Tepung *Premix*

Jenis Kue	Rasa (%)				
	1	2	3	4	Jumlah
Lapis	2,22	31,11	28,89	35,55	100
Talam	0	4,44	17,78	77,78	100
Nagasari	0	6,67	48,89	44,44	100

Keterangan : 1= Tidak Suka, 2=Cukup

Suka, 3=Suka, 4= Sangat Suka

Penilaian oleh panelis yang menyukai produk kue basah tradisional berbasis tepung *premix* adalah untuk kriteria rasa dengan jumlah prosentase 93,33% terdapat pada nagasari. Rasa manis berasal dari salah satu sifat gula *Sweetness and flavor* (Faridah, 2008). Sedangkan rasa gurih yang disukai oleh panelis diperoleh dari garam dan santan. Sifat garam dapat mempertegas rasa (Saparinto dan Hidayati, 2010) dan jumlah garam yang digunakan sesuai resep atau formula, supaya timbul rasa (*flavour*) dari bahan-bahan yang dipergunakan (Faridah, 2008). Kandungan lemak yang ada dalam santan bubuk memberikan rasa gurih disebabkan dari senyawa nonymethylketon apabila dipanaskan menyebabkan santan bersifat volatil. Sedangkan penilaian suka dengan jumlah prosentase 65,56% terdapat pada kue lapis. Alasan oleh panelis mengenai produk kue lapis yaitu sedikit mengelurkan rasa apek (tengik) dan sengir. Penyebab rasa apek (tengik) dan sengir dapat berasal dari santan bubuk dan jenis tepung. Santan bubuk termasuk bahan pangan yang memiliki kandungan lemak yang beresiko terhadap kerusakan atau ketengikan. Molekul lemak yang mengandung radikal asam lemak tidak jenuh mengalami oksidasi dan menjadi tengik. Rasa tengik tersebut disebabkan oleh pembentukan senyawa hasil pemecahan senyawa karena terkena panas, hasil pemecahan hidroperoksida dan jenis logam yang berbahaya (Winarno, 2004). Selain itu, santan bubuk yang diproses dengan alat *spray dryer* dan pengemasan sangat beresiko terhadap ketengikan (Dewi, 2015).

2. Hasil Kesukaan Jenis Kue Basah (Kue Lapis, Kue Talam, dan Kue Nagasari)

Hasil lanjut dari uji hedonik kue basah tradisional dianalisis dengan anava one way untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan

jenis kue (kue lapis, kue talam, dan kue nagasari). Hasil uji one way tersaji pada Tabel 13.

Tabel 13. Hasil Uji Lanjut Kesukaan Panelis terhadap Kue Basah berbasis Tepung *Premix*

ANOVA ONE WAY					
PENAMPILAN.WARNA.AROMA. TEKSTUR.AROMA					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	339.272	2	169.636	2.151	.159
Within Groups	946.239	12	78.853		
Total	1285.511	14			

Pada aspek penampilan, warna, tekstur, rasa, dan aroma pada jenis kue yang dihasilkan tidak ada perbedaan. Hal ini karena F_{hitung} 2,151 dengan tingkat signifikan 0,159 ($>0,05$) yang berarti kesukaan panelis terhadap jenis kue basah (kue lapis, kue talam, dan kue nagasari) tidak memiliki perbedaan secara nyata. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hasil kue basah tradisional berbasis tepung *premix* dengan masa simpan selama 10 minggu dapat diterima dan memiliki tingkat kesukaan yang sama dari penilaian panelis. Hal ini karena produk yang dihasilkan telah memenuhi kriteria jika dilihat dari sifat organoleptiknya yakni penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Nilai Gizi Produk Kue Basah Tradisional berbasis Tepung *Premix*

Tabel 14. Hasil Uji Proksimat Tepung *Premix*

Kandungan Gizi	Tepung <i>Premix</i>
Karbohidrat (%)	71,05
Protein (%)	8,92
Lemak (%)	4,11
Serat (%)	2,03
Kadar air (%)	8,15

Hasil uji laboratorium pada Tabel 14 menunjukkan tiap 100 gram tepung *premix* mengandung karbohidrat sebesar 71,05 gram, protein sebesar 8,90 gram, lemak sebesar 4,11

gram, serat 2,30 gram, dan kadar air sebesar 8,15 gram. Apabila dibandingkan dari data DKBM, kadar air dari berbagai jenis tepung yaitu tepung terigu 11,8 gram, tepung mocaf 11,9 gram, dan tapioka 9,0 gram, tepung *premix* sudah termasuk kedalam kriteria lebih rendah atau sesuai dengan kriteria, sehingga masa simpan tepung *premix* setara dengan jenis tepung lain atau masa simpan lebih panjang (Anonim, 2016).

Tabel 15. Kandungan Gizi Kue Lapis

Kandungan Gizi	Lapis <i>premix</i>	Lapis *
Karbohidrat (g)	56,51	40,5
Protein (g)	7,11	2,8
Lemak (g)	3,98	5,1
Serat (g)	1,98	1,93
Kadar air (g)	29,82	40,6

*Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan (2014)

Jika dilihat kandungan gizi lapis *premix* dari hasil uji proksimat dan kandungan gizi lapis oleh DKBM diketahui kandungan protein *premix* lebih tinggi dibanding hasil dari DKBM, sedangkan kandungan karbohidrat, lemak, dan serat memiliki hasil yang hampir setara dari hasil DKBM.

Tabel 16. Kandungan Gizi Kue Talam

Kandungan Gizi	Talam <i>premix</i>	Talam*
Karbohidrat (g)	55,28	32,2
Protein (g)	6,78	0,3
Lemak (g)	4,03	1,5
Serat (g)	2,13	1,92
Kadar air (g)	30,15	37,4

*Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan (2014)

Jika dilihat kandungan gizi talam *premix* dari hasil uji proksimat dan kandungan gizi talam oleh DKBM diketahui bahwa kandungan gizi talam *premix* yang diujikan memiliki hasil yang lebih tinggi dibanding dari hasil DKBM. Sehingga kue talam *premix* memenuhi kriteria sebagai kue basah tradisional.

Tabel 17. Kandungan Gizi Kue Nagasari

Kandungan Gizi	Nagasari <i>premix</i>	Nagasari*
Karbohidrat (g)	55,28	32,2
Protein (g)	6,78	0,3
Lemak (g)	4,03	1,5

Serat (g)	2,13	1,92
Kadar air (g)	30,15	37,4

*Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan (2014)

Jika dilihat kandungan gizi nagasari *premix* dari hasil uji proksimat dan kandungan gizi oleh DKBM diketahui bahwa kandungan gizi nagasari *premix* yang diujikan memiliki hasil yang hampir setara dari hasil DKBM. Sehingga kue nagasari *premix* memenuhi kriteria sebagai kue basah tradisional.

D. Harga Jual Tepung *Premix*

Perhitungan harga jual tepung *premix* diperoleh melalui cara perhitungan konvensional, perhitungan harga jual tersaji pada Tabel 18 berikut ini :

Tabel 18 Harga Jual Tepung *Premix*

Perhitungan	Hasil
Food Cost (Rp)	22.620,00
Harga Jual (Rp)	37.800,00
Laba Kotor (Rp)	18.500,00
Upah Kerja (Rp)	6.500,00
Biaya Umum (Rp)	925,00
Laba Bersih (Rp)	10.200,00

Apabila dicermati dari hasil tabel 18 formula tepung *premix* 695 gram per pack menghasilkan hasil jadi kue sebagai berikut :

1. Kue lapis menghasilkan 32 buah (30 g/buah).
2. Kue talam menghasilkan 24 buah (30g/buah).
3. Kue nagasari menghasilkan 10 buah (50g/buah)

Dilihat dari harga jumlah bahan fresh yang digunakan dengan jumlah hasil jadi kue, apabila dibandingkan dengan formulasi tepung *premix*, harga jual formulasi *premix* lebih murah dengan harga jual Rp 37.800,00. Dari hasil tepung *premix* tersebut jika sudah menghasilkan produk atau kue, maka harga jual produk adalah sebagai berikut :

- a. Kue lapis seharga Rp 1.200,00/buah
- b. Kue talam seharga Rp 1.500,00/buah
- c. Kue nagasari seharga Rp 3.700,00/buah

Harga jual tersebut apabila dibandingkan dengan harga jual produk kue basah tradisional di pasaran, kue lapis dan kue talam berbasis tepung *premix* lebih murah, tetapi untuk kue nagasari berbasis tepung *premix* lebih mahal dibanding dengan nagasari yang dijual di pasaran.

PENUTUP

Simpulan

1. Hasil jadi kue basah tradisional (Kue Lapis, Kue Talam, dan Kue Nagasari) berbasis tepung *premix* sudah memenuhi kriteria kue basah apabila dilihat dari sifat organoleptik yang meliputi penampilan, warna, tekstur, aroma, dan rasa.
2. Hasil tingkat kesukaan panelis terhadap kue lapis dari kriteria penampilan sebanyak 84,44%, warna 73,22%, tekstur 93,33%, aroma 95,56%, dan rasa 64,44%. sedangkan hasil tingkat kesukaan panelis terhadap kue talam dari kriteria penampilan sebanyak 93,33%, warna 95,56%, tekstur 100%, aroma 84,56%, dan rasa 95,56%, dan hasil tingkat kesukaan panelis terhadap kue nagasari dari kriteria penampilan sebanyak 80%, warna 91,11%, tekstur 86,67%, aroma 84,44%, dan rasa 93,33%. Hasil uji anava one way diketahui jenis kue basah tradisional berbasis tepung *premix* dengan masa simpan selama 10 minggu dapat diterima dan memiliki tingkat kesukaan yang sama dari penilaian panelis.
3. Kandungan gizi tepung *premix* menunjukkan bahwa kandungan karbohidrat sebesar 71,05 gram, protein sebesar 8,90 gram, lemak sebesar 4,11 gram, serat 2,30 gram, dan kandungan air sebesar 8,15 gram. Hasil kandungan gizi dari ketiga jenis kue menunjukkan kue lapis memiliki kandungan protein lebih tinggi dari DKBM, sedangkan kandungan yang lain hampir setara dengan DKBM. Kandungan gizi talam dan nagasari berbasis *premix* yang diujikan memiliki

hasil yang lebih tinggi dan hampir setara dari hasil DKBM.

4. Harga jual tepung *premix* per pack 695 gram dijual dipasaran dengan harga Rp 37.800,00.

Saran

1. Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk memperbaiki produk kurang disukai, yang berkaitan dengan warna lapis dan rasa sengir atau apek yang timbul dari santan instan.
2. Untuk pembuatan kue basah tradisional berbasis tepung *premix*, masa simpan tidak lebih dari 12 minggu. Karena terdapat penyimpangan rasa yaitu tengik.
3. Perlunya diadakan penelitian lanjutan untuk menambahkan pandan bubuk, dan pewarna bubuk supaya lebih praktis dalam penggunaannya.
4. Perlu diterapkan penggunaan tepung *premix* pada jenis kue tradisional yang lain
5. Perlunya diadakan penelitian lanjutan untuk menghitung harga jual terkait dengan BEP.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2016. Karakteristik Jenis Tepung. (online) <http://www.academia.edu/karakteristik-jenis-tepung>. Diakses pada tanggal 26 Agustus 2018.
- Antonio. 2008. "Komoditas Kelapa dan Produk Olahannya". ITPC. Jakarta
- Departemen kesehatan RI, 2014. "Daftar Komposisi Bahan Makanan". Jakarta. Lipi.
- Dewi. 2015. "Pengaruh Temperatur Pengeringan *Semprot (Spray Dryer)* Terhadap Kadar Air Santan Kelapa Bubuk (*Coconut Milk Powder*)" (skripsi). Jakarta : Universitas Muhammadiyah Jakarta.
- Djumarti, Windarti. 2012. "Pengaruh Penggunaan *Mocaf* Dan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kue Pukis Terhadap Sifat

- Fisiko Kimia Dan Sensoris*". Jember : Lemlit UNEJ.
- Faridah,N dkk. 2008. "*Patiseri Jilid 3*". Jakarta: Direktorat Pembina Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jendral Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Hegenbart. 1998. "19 *Premixes and Complete Mixes*". Online: muehlenchemie.de/downloads-futur/FoF_Kap_19.pdf. Diakses pada tanggal 26 April 2018.
- Kristiastuti dan Afifah. 2015. *Pengertian Dasar Kue Indonesia dan Minuman Indonesia*. Buku Ajar. Surabaya: Unesa.
- Kurniawati. 2010. "*Tanaman Daun Pandan Wangi (Pandanus amaryllifolius Roxb)*". (online) docplayer.info/59516785. Diakses pada tanggal 26 April 2018.
- Lazuardi, R.N.M.2010. "*Mempelajari Ekstraksi Pigmen Antosianin dari Kulit Manggis (Garcinia mangostana L) dengan berbagai Jenis Pelarut*". Bandung : Universitas Pasundan.
- Lee, dalam Asmara. 2010. "*Pewarna Alami dan Sintetik pada Es Krim*".(Online) e-journal.uajy.ac.id. Diakses pada tanggal 26 Juli 2018.
- Mahalingam. 2014. "*Preparation Of Rice-Wheat Bread Using Premix*". Brazilian Journal of Food and Nutrition.
- Paran. 2008. "*Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia dan Indeks Glikemik Beras Berkadar Amilosa Sedang*" (skripsi). Bogor : Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Rashmi dan Urooj. 2003. "*Pengaruh Kandungan Amilosa terhadap Karakteristik dan Organoleptik Nasi Instan*" (skripsi). Bogor: Universitas Nusa Bangsa.
- Saparinto dan Hidayati. 2010. "*Bahan Tambahan Pangan*". Yogyakarta. Kanisius.
- Schock, Bjorn. 2012."Bareca: Basic Tepung Premix".Online:www.bakerymagazine.com
- Valduga, E., Sfredo, M. A. and Di Luccio, M. (2004). "*Assessment Of Flow And Technological Behaviour Of French Bread Premixes*". Brazilian Journal of Food and Nutrition.
- Winarno, F.G., 2008. "*Kimia Pangan dan Gizi*". Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.