

ANALISIS ORGANOLEPTIK KUE BANGKIT DENGAN MENGGUNAKAN EMPAT JENIS TELUR BERBEDA

(Organoleptic Analysis Of The Bangkit Cake By Using Four Different Types Of Eggs)

Sugiarti¹, Fitriani² Raga Samudra³

Program Studi Peternakan, Fakultas Pertanian Universitas Islam Kalimantan MAB

Jln. Adyaksa No. 2 Kayutangi Banjarmasin Kalsel

email: atiksugiarti369@gmail.com¹, ipit.peternakan@gmail.com², samuderaraga@gmail.com³

Article Submitted: 27-08-2020

Article Accepted : 29-09-2020

ABSTRACT

This research is to find out the response of the learner to the use of different types of eggs in the making of the typical rose cake martapura South Kalimantan. The study used an experimental method with a randomized block design (RAK) with 5 treatments and 4 replays. The treatment using egg types is different from the code (BB: buras eggs), (BR: race eggs), (BI: duck eggs) and (BP: quail eggs) where Group I uses duck eggs, Group 2 uses buras chicken eggs, Group 3 uses chicken eggs and Group 4 uses quail eggs. Observed variables include color, aroma, taste, and texture. Analyze the data using Anova and continue with Duncan's test. The results showed that the use of different types of eggs in the manufacture of rose cakes had no real effect ($P > 0.05$) on color, aroma, taste, and texture.

Keywords: *Egg Type, Rose Cake, Organoleptic*

PENDAHULUAN

Kue bangkit (wadai bahasa Banjar) adalah jajanan khas banjar yang turun menurun terutama di masyarakat Martapura, salah satu bahannya telur sebagai pengelumlasi dan bahan pembuat produk pangan mempunyai peran sebagai pewarna alami, selain itu telur juga digunakan sebagai pengemulsi makanan (Muchtadi,dkk 2010). Selama ini pembuatannya menggunakan telur itik, dimana telur itik dijual perbiji/perbutir sehingga lebih mahal dibandingkan dengan unggas lainnya yang dijual per kg. disamping itu juga adanya cita rasa berbeda dari bahan campuran telurnya. Upaya itulah pencampuran dengan jenis telur lain. Dalam kaitannya upaya peningkatan kualitas hasil ternak unggas yaitu dari telur cara yang baik meningkatkan daya tarik konsumen melalui

cita rasa beda dari bahan campuran jenis telur beda.

Produk olahan dari ternak yaitu telur sebagai bahan campuran pembuatan kue baik kue kering maupun kue basah. Sedangkan permintaan akan produk hasil peternakan meningkat dimasyarakat juga didorong banyaknya permintaan konsumen tetapi hambatannya pembuatan masih sangat tradional dengan campuran telur yang selama ini dipakai masyarakat kebanyakan telur dari ternak itik.

Tujuan penelitian ini diharapkan dapat mengetahui penerimaan penelis terhadap kue bangkit dengan menggunakan telur berbeda, sehingga penelis mengungkapkan kesukaan atau ketidaksukaan.tingkat kesukaan disebut skala hidonik kemudian ditransformasikan menjadi skala numerik dengan angka menaik menurut tingkat kesukaan.

MATERI DAN METODE

Materi yang digunakan untuk penelitian ini berupa telur yang berbeda adalah (BB: telur buras), (BR: telur ras), (BI: telur itik) dan (BP: telur puyuh), kelapa parut yang disangrai, tepung terigu, soda kue, gula halus, garam, vanilli dan mentega.

Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Kelompok Rancangan Acak Kelompok (RAK) dengan 5 perlakuan dan 4 ulangan. dimana Kelompok I menggunakan telur itik, Kelompok 2 menggunakan telur ayam buras, Kelompok 3 menggunakan telur ayam ras dan Kelompok 4 menggunakan telur burung puyuh.

Penyiapan sampel

a. Cara Penyajian Sampel

- 1) Sampel yang digunakan sebanyak 25 sampel/panelis.
- 2) Setiap panelis akan mendapatkan 5 sampel kue bangkit dari telur yang berbeda, dengan kode 3 digit yang berbeda.
- 3) Letakkan sampel di piring.

b. Cara Pemberian Kode Sampel

- 1) Penamaan sampel harus dilakukan sedemikian rupa sehingga penulis tidak dapat menebak isi sampel tersebut berdasarkan penamaannya.
- 2) Kode diberikan secara random.

- 3) Jangan sampai terjadi duplikasi (tidak boleh 2 sampel kodenya sama).

Panelis yang digunakan adalah yang masuk katagori semi terlatih sebanyak 25 orang. Sebelumnya dilakukan seleksi panelis untuk bias membedakan indera perasa terhadap sampel yang akan diujikan.

Ruang pengujian yang digunakan yaitu ruangan yang terisolasi sehingga dapat dihindarkan komunikasi antarpanelis, suhu ruang yang cukup sejuk (20 - 25°C) dengan mempunyai sumber cahaya yang baik dan netral, karena cahaya dapat mempengaruhi warna sampel yang diuji.

Skor penilaian uji organoleptik sebagai berikut:Warna: 4 = coklat tua, 3 = coklat, 2 = coklat muda, 1 = bukan coklat; Aroma: 4 = sangat beraroma kuat, 3 = beraroma kuat, 2 = agak beraroma kuat, 1 = tidak beraroma kuat; Tekstur: 4 = sangat rapuh, 3 = rapuh, 2 = agak rapuh, 1 = tidak rapuh; Rasa: 4 = sangat manis, 3 = manis, 2 = agak manis, 1 = tidak manis.

Variabel yang diamati meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur. Analisis data menggunakan Anova dan dilanjutkan dengan uji Duncan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik, diperoleh hasil sebagaimana disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Rata-rata Hasil Penilaian Organoleptik Kue Bangkit

Penilaian Organoleptik	Perlakuan				Rata-rata	Keterangan
	BB	BR	BI	BP		
Warna	3,00	3,00	2,75	2,50	2,81	coklat tua
Aroma	2,25	3,00	2,00	2,50	2,44	agak beraroma kuat
Tekstur	3,00	2,25	3,00	3,50	2,94	rapuh.
Rasa	3,00	2,50	3,25	3,25	3,00	manis

Keterangan: Hasil analisis keragaman tidak berpengaruh nyata terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa pada DMRT 5%

Warna

Komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan pada suatu bahan pangan yaitu warna. Suatu bahan pangan yang dinilai enak dan teksturnya baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Penentuan mutu suatu bahan pangan tergantung dari beberapa faktor, tetapi sebelum faktor lain diperhatikan secara visual faktor warna tampil lebih dulu untuk menentukan mutu bahan pangan (Winarno, 2004).

Uji Organoleptik di kelompok mempunyai nilai $F_{Hit} (0,23) < F (5\%:3,26)$ dan perlakuan nilai $F_{Hit} (3,27) < F (5\%:3,49)$ warna tidak berpengaruh nyata terhadap ke empat telur yang digunakan, sedangkan warna kekuningan dari warna produk untuk menarik perhatian pada konsumen dan warna mempengaruhi makanan secara visual dan akan berpengaruh terhadap konsumen (Purwati, 2007).

Uji organoleptik warna, dalam pengujian diperoleh nilai rata-rata 2,81 yang menunjukkan warna kue bangkit dengan warna kue coklat tua. Proses pemanggangan adonan salah satu faktor penyebab terjadinya perubahan warna pada kue bangkit, dimana semakin tinggi protein berarti semakin banyak asam amino yang terkandung (Selvi dkk, 2016).

Hal ini sesuai menurut Pato dan Yusmarini (2004) dalam Fauzia dkk (2016), penggunaan suhu tinggi dengan waktu yang lama dapat menyebabkan terjadinya reaksi *browning* non enzimatis (reaksi *Maillard*) dan karamelisasi, reaksi *Maillard* terjadi karena adanya reaksi gugus amino protein dengan gula.

Aroma

Aroma merupakan salah satu indikator yang mempengaruhi penilaian tentang diterima atau ditolaknya produk, untuk produk kue bangkit yang dinilai panelis adalah adanya aroma khas kelapa

sangrainya yang menimbulkan aroma harum dari hasil keempat bahan telur yang berbeda. Berdasarkan uji organoleptik di kelompok di kelompok mempunyai nilai $F_{Hit} (0,58) < F (5\%:3,86)$ dan perlakuan nilai $F_{Hit} (0,87) < F (5\%:3,86)$

Uji organoleptik aroma, dalam pengujian diperoleh nilai rata-rata 2,44 yang menunjukkan aroma kue bangkit agak beraroma kuat. Aroma dipengaruhi oleh aroma khas yang dimiliki oleh telur. Aroma yang dihasilkan oleh kue juga ditentukan oleh perpaduan bahan – bahan pembuatan kue. Menurut Sitohang et al. (2015), bau has adonan ditimbulkan dari komponen pada adonan seperti pencampuran margarin dan telur, aroma kue juga dipengaruhi oleh proses pemanggangan. Matz et al. (1978) dalam Subandoro et al. (2013) menyatakan bahan pengembang dalam pembuatan cookies berfungsi sebagai pengatur aroma.

Tekstur

Tekstur merupakan satu sifat dari produk yang diperhatikan karena erat hubungannya dengan penerimaan konsumen. tekstur merupakan kualitas yang berkaitan erat dengan keempukan (Purwati, 2007). Hasil penelitian kue bangkit menggunakan empat jenis telur berbeda di kelompok mempunyai nilai $F_{Hit} (4,20) > F (5\%:3,26)$ dan perlakuan nilai $F_{Hit} (0,74) < F (5\%:3,49)$ tidak berpengaruh nyata.

Uji organoleptik tekstur, dalam pengujian diperoleh nilai rata-rata 2,94 yang menunjukkan tekstur kue bangkit rapuh. Tekstur kue bangkit dipengaruhi oleh kandungan air dari kue bangkit dimana semakin tinggi kadar air maka tekstur yang dihasilkan semakin tidak rapuh dan sebaliknya, semakin rendah kadar air bahan maka tekstur yang dihasilkan semakin rapuh.

Rasa

Ada empat jenis rasa dasar yang dikenali oleh manusia yaitu asin, asam, manis dan pahit. Sedangkan rasa lainnya

merupakan perpaduan dari rasa lain (Soekarto, 2012).

Perbedaan sensasi yang terjadi di antara dua orang dapat disebabkan oleh adanya perbedaan sensasi yang diterima, karena perbedaan tingkat sensitivitas organ penginderaannya atau karena kurangnya pengetahuan terhadap rasa tertentu (Setyaningsih et al., 2010).

Hasil analisis keragaman tidak berpengaruh nyata terhadap rasa mempunyai nilai $F_{Hit} (8,06) > F_{(5\%:3,26)}$ dan perlakuan nilai $F_{Hit} (0,31) < F_{(5\%:3,49)}$.

Uji organoleptik rasa, dalam pengujian diperoleh nilai rata-rata 3,00 yang mempunyai rasa manis. Hal ini disebabkan karena pengolahan dengan suhu tinggi akan mengubah pati menjadi dekstrin yang merupakan produk antara dalam proses pemecahan molekul pati yang kompleks menjadi glukosa.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dapat diambil kesimpulan bahwa Penggunaan telur berbeda (BB, BR, BI, BP) dalam pembuatan kue bangkit tidak terdapat perbedaan nyata dengan melakukan uji organoleptik responden menyukai kue bangkit dengan warna coklat tua, agak beraroma kuat telur, teksturnya rapuh dan rasa manis

Saran

Salah satu bahan pembuatan kue bangkit dapat dilakukan dengan menggunakan jenis telur yang tersedia.

DAFTAR PUSTAKA

Astawan, W. 2011. *Teknologi Pengolahan Pangan Tepat Guna*. Jakarta: CV Akademika Pressindo.

Fauzia KW, Bhakti ES dan Siti Susanti. 2016. Analisis Kandungan Gizi, Nilai Energi dan Uji Organoleptik Cookies Tepung Beras dengan Substitusi

Tepung Sukun. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan* 5 (4) 2016.

Kartika, B., P. Hastuti dan W. Supartono. 1988. *Uji Indrawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.

Muchtadi, T.R. Sugiyono dan Agustaning.F. 2010. *Ilmu pengetahuan Bahan Pangan*. Cetakan kedua CV Alfabeta. Bogor.

Pato, U dan Yusmarini. 2004. *Gizi dan Pangan*. UNRI Press. Pekanbaru.

Purwati, S. 2007. *Perencanaan Menu untuk Penderita Kegemukan*. PT. Swadaya. Jakarta.

Selvi M.S, Raswen. E dan Netti. H. 2016. Karakteristik Fisikimia dan Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu, Tepung Tempe dan Tepug Ubi Jalar Ungu. *SAGU*, Maret 2016 Vol. 15 No. 1: 18-27. ISSN 1412-4424

Setyaningsih D, Apriyantono A, Sari MP. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB. Press.

Sitohang, K. A. K., Lubis dan L. M Lubis. 2015. Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu dan Tepung Sukun Dengan Jenis Penstabil Terhadap Mutu Cookies Sukun. *Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian*. 3 (3):308-315.

Soekarto ST. 2012. *Penelitian organoleptik untuk industri pangan dan hasil pertanian*. Liberty. Yogyakarta.

Subandoro, R.H., Basito dan Atmaka, W. 2013. Pemanfaatan Tepung Millet Kuning dan Tepung Ubi Jalar Kuning Sebagai Substitusi Tepung

Terigu dalam Pembuatan Cookies Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Fisikokimia. Jurnal Teknosains Pangan Vol 2 No 4.

Winarno, F.G. 2002. Kimia Pangan dan Gizi Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.

Winarno. Koswara. 2002. *Telur: Komposisi, Penanganan dan Pengolahannya*. M-Brio Press, Bogor.