

Uji Kesukaan Kue Klepon Dengan Penambahan Buah Sukun

Amelia Rachmawati^{1*}, Muhamad Arsyad²

¹Mahasiswa Prodi Perhotelan, Universitas Asa Indonesia, Indonesia

²Dosen Prodi Perhotelan, Universitas Asa Indonesia, Indonesia

*Corresponding email: Mlrchmwt@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh inovasi baru dalam produk kue klepon dengan penambahan buah sukun. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengevaluasi potensi penggunaan buah sukun dalam pembuatan kue klepon, menilai perbedaan dalam hal tekstur, rasa, dan warna antara kue klepon yang mengandung buah sukun dan yang tidak, serta menentukan tingkat kepuasan dan daya tarik responden terhadap tekstur, rasa, dan warna kue klepon dengan buah sukun. Metode penelitian dan teknik pengumpulan data yang digunakan dalam karya tulis ini adalah eksperimen. Data dikumpulkan melalui studi pustaka dan pengisian angket. Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 27 Juni 2023, dan penulis melakukan uji hedonik terhadap kue klepon dengan buah sukun. Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa kue klepon dengan buah sukun paling disukai oleh responden adalah sampel 15 (75%), sedangkan sampel 09 (50%) dan sampel 50 (100%) juga cukup disukai oleh responden.

Kata Kunci: *kue klepon; buah sukun; inovasi dan evaluasi*

Abstract

This research is motivated by new innovations in klepon cake products with the addition of breadfruit. The purpose of this study was to find out whether breadfruit can be used in making klepon cakes, to find out whether there are differences in terms of texture, taste, and color of klepon cakes using breadfruit compared to klepon cakes that do not use breadfruit, to determine the level of preference and attractiveness of respondents in terms of texture, taste, and color of the breadfruit klepon cake. The research method and data collection techniques used in this paper are experimental. Data collection techniques, namely literature study, questionnaires. This research was carried out on June 27, 2023. This author conducted a hedonic test on breadfruit klepon cakes. The conclusion from writing the quality and level of preference (hedonic) of breadfruit klepon cakes that respondents liked the most was sample 15 (75%) while sample 09 (50%) and sample 50 (100%) were quite liked by respondents.

Keywords: *klepon cake; breadfruit: innovation and evaluation*

Introduction (Times New Roman 12, Bold) (for research paper)/Background (for technical paper)

Indonesia adalah negara yang kaya akan makanan tradisional. Makanan tradisional sangatlah banyak dan beraneka ragam jenis, mulai dari makanan utama sampai makanan penutup. Makanan utama Indonesia sangatlah banyak, contohnya sayur asam, gudeg dan masih banyak lagi. Selain makanan utama Indonesia memiliki makanan penutup yang sangat

beraneka ragam contohnya kudapan, cemilan, jajanan pasar. Dalam era globalisasi yang terus berkembang, kehadiran pedagang jajanan pasar atau tukang jualan menggunakan gerobak keliling semakin terpinggirkan. Hal ini disebabkan oleh ketersediaan media yang memungkinkan masyarakat untuk mengakses informasi dari berbagai sumber dalam waktu singkat. Fenomena ini telah meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap dunia luar dan berdampak pada tren gaya hidup saat ini.

Seiring dengan perubahan ini, terjadi pergeseran nilai-nilai dalam gaya hidup saat ini. Banyak orang percaya bahwa makanan non-tradisional lebih mengikuti tren dan modern dibandingkan dengan jajanan atau kuliner tradisional..

Kue tradisional yang sering dikenal jajanan pasar, karena kue – kue tersebut ditemui oleh masyarakat dipasar tradisional dan sering digunakan untuk acara – acara tertentu. Menurut Dewi Soesilo (2013) Kue tradisional adalah jenis kue sederhana yang menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya. Tepung terigu ini digunakan secara serbaguna dalam proses pembuatannya, dan kadang-kadang bisa dicampur dengan tepung beras atau tepung kanj. Mayoritas kue tradisional memiliki standar prosedur pembuatan yang mudah dan bahan yang mudah ditemui dan juga bernilai ekonomis rendah, salah satu Kue tradisional yang banyak di sukai oleh kalangan masyarakat adalah kue klepon.

Kue kelepon atau klepon merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia yang termasuk dalam kategori kue semi-basah. Kue ini terbuat dari campuran tepung ketan dan tepung beras yang dibentuk menjadi bola-bola kecil, lalu diisi dengan gula merah. Kemudian, bola-bola ini direbus dalam air mendidih dan disajikan dengan parutan kelapa yang sudah dikukus. Dibandingkan dengan makanan modern, klepon memiliki beberapa kelemahan. Salah satunya adalah rendahnya kandungan gizi dalam klepon. Menurut Koswara (2006), dalam setiap 50 gram klepon hanya terdapat 0,06 gram protein, 2,70 gram lemak, 20,10 gram karbohidrat, dan 26 gram air. Selain itu, kelemahan lainnya adalah variasi warna dan rasa yang terbatas. Untuk mengatasi kelemahan tersebut, dapat dilakukan modifikasi pada produk klepon. Tepung beras ketan adalah jenis tepung yang berasal dari beras hitam atau putih yang diolah dengan cara digiling, ditumbuk, atau dihaluskan. Teksturnya mirip dengan tepung beras biasa, namun jika diraba, tepung beras ketan akan terasa lebih lengket.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu tanaman hutan non-kayu yang kayunya dapat dimanfaatkan setelah mencapai umur yang sesuai. Buah sukun memiliki signifikansi penting dalam pemenuhan kebutuhan pangan karena memiliki kandungan kalori dan gizi yang sangat tinggi. Di berbagai daerah, tanaman sukun memiliki sejumlah nama lokal, seperti amo (Maluku Utara), sunne (Ambon), beitu (Papua), hatopul (Medan), dan baka (Sulawesi Utara).

Menurut Widowati (2010), buah sukun merupakan salah satu jenis buah yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi dan memiliki berbagai keunggulan, salah satunya adalah kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Tingkat kandungan fosfor yang tinggi ini membuat buah sukun menjadi alternatif yang berpotensi meningkatkan gizi masyarakat, karena fosfor memiliki peran penting dalam proses pembentukan komponen sel yang esensial, metabolisme lemak, serta menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh manusia (Widowati, 2010).

Oleh karena itu penulis memanfaatkan buah sukun sebagai penambahan baru dalam pembuatan kue klepon. Karena masih banyak yang belum memanfaatkan buah sukun dalam produk jajanan Tradisional. Berdasarkan latar belakang diatas, penulis akan mengangkat karya tulis yang berjudul “Uji kesukaan kue klepon dengan penambahan buah sukun”.

Tinjauan Pustaka

Menurut Gardjito, seorang Guru Besar di Fakultas Teknologi Pertanian UGM pada tahun 2016, jajanan pasar adalah jenis kuliner yang dihasilkan secara turun-temurun oleh masyarakat, dengan pengolahan sesuai dengan preferensi masyarakat setempat. Jajanan pasar ini umumnya dijual di pasar tradisional. Dari segi harga, jajanan pasar biasanya lebih terjangkau dibandingkan dengan jajanan yang tersedia di pasar modern. Jenis jajanan pasar sangat beragam, mencakup klepon, onden-onde, dadar gulung, nagasari, kue cukur, cenil, lapis, bikang, mendut, wajik, kue putu, kue mangkok, kue lumpur, dan masih banyak lainnya.

Kue Kelepon

Kue klepon terdiri dari bahan-bahan yang sangat sederhana, seperti tepung ketan, garam, daun pandan, gula jawa, air, dan kelapa parut. Kendati simpel, kue klepon memiliki citra yang luar biasa berbeda dari jajanan tradisional lainnya. Biasanya berbentuk bulat, meskipun tidak selalu sempurna. Warna khasnya adalah hijau muda, yang melambangkan fase kehidupan yang masih dalam tahap pertumbuhan, belum mencapai puncak (kuning atau merah).

Bagian luar kue klepon selalu dilapisi dengan kelapa parut, sementara di bagian dalamnya terdapat isi gula jawa. Kombinasi rasa manis dari gula jawa, kelembutan tepung ketan, dan cita rasa gurih dari kelapa menciptakan pengalaman rasa yang istimewa. Proses pembuatan kue klepon juga mengandung banyak nilai filosofis dalam kehidupan. Ini karena dalam mengolah semua bahan, diperlukan kesabaran, ketelitian, dan ketekunan dari sang pembuat untuk menghasilkan rasa klepon yang sempurna.

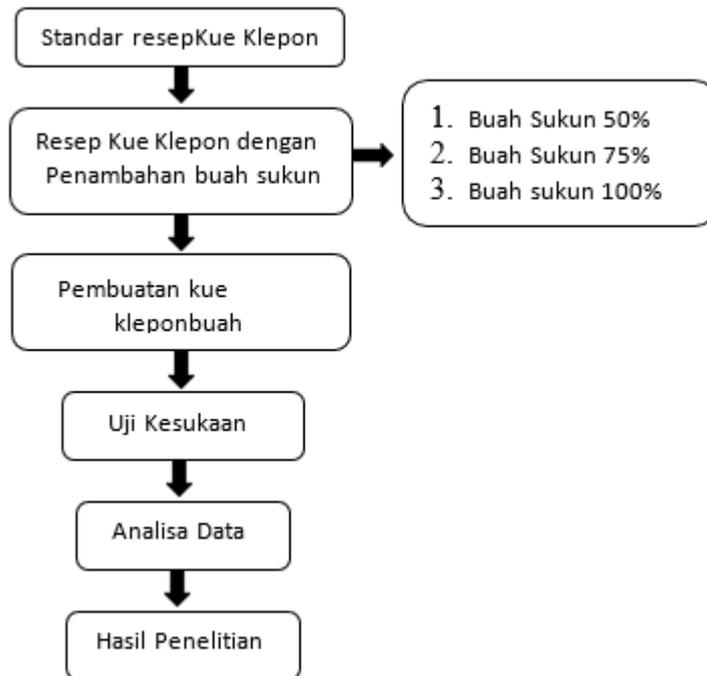
*Sukun (*Artocarpus altilis*)*

Sukun, atau *Artocarpus altilis*, adalah tanaman serbaguna yang memiliki nilai ekonomis karena menghasilkan buah dengan manfaat yang beragam dan kandungan gizi yang tinggi. Buah sukun dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan makanan. Dalam menghadapi penurunan pasokan bahan makanan pokok dan harganya yang mahal, masyarakat menganggap buah sukun sebagai alternatif yang sangat berharga (Kedaulatan Rakyat, 2008). Karena itu, buah sukun memiliki potensi besar sebagai salah satu sumber makanan pokok bagi masyarakat.

Buah sukun biasanya diolah sebagai camilan atau tambahan dalam berbagai cara, seperti pemanggangan, perebusan, penggorengan, atau dijadikan keripik. Selain itu, buah sukun juga dapat diolah menjadi berbagai jenis hidangan masakan sesuai dengan keinginan (Widowati, 2003; Departemen Pertanian, 2003)..

Metologi Penelitian

Pelaksanaan penelitian dilakukan dari bulan Juni 2023 sampai dengan Juli 2023. Penelitian ini dilakukan dengan beberapa fase. Dari mulai mungumpulkan dengan beberapa fase. Dari mulai mengumpulkan litelatur atau kajian teoritis tentang apa yang penulis jelaskan dalam penulisan karya tulis akhir ini mengenai kue klepon, buah sukun, dan lain sebagainya. Eksperimen dilakukan di Rumah penulis yang beralamatkan Jl Rasamala II Blok C. 935 RT/RW 009/016 Kel Margahayu Jaya Bekasi Timur. Hingga proses pengambilan data dilakukan menggunakan angket yang berupa kertas. Dengan Mahasiswa Chef School dan Grand Chef School semester 6 sebagai respondennya.

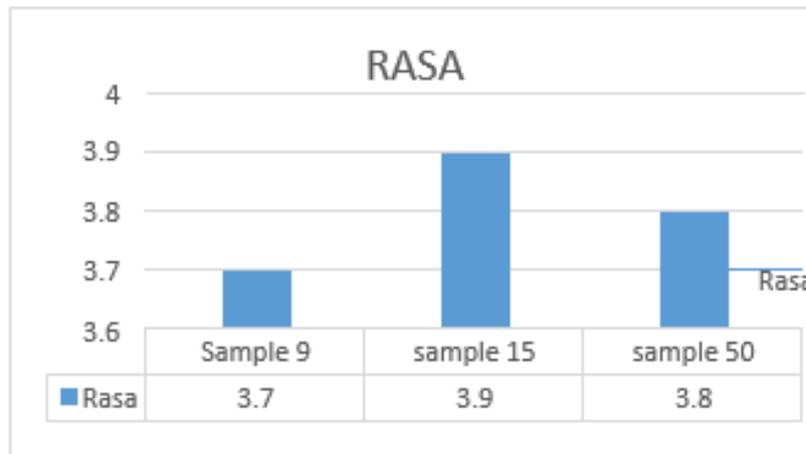


Gambar 1:Desain Penelitian
Sumber : Penulis 2023

Tabel 1 : Prosedur Perobaan Eksperimen

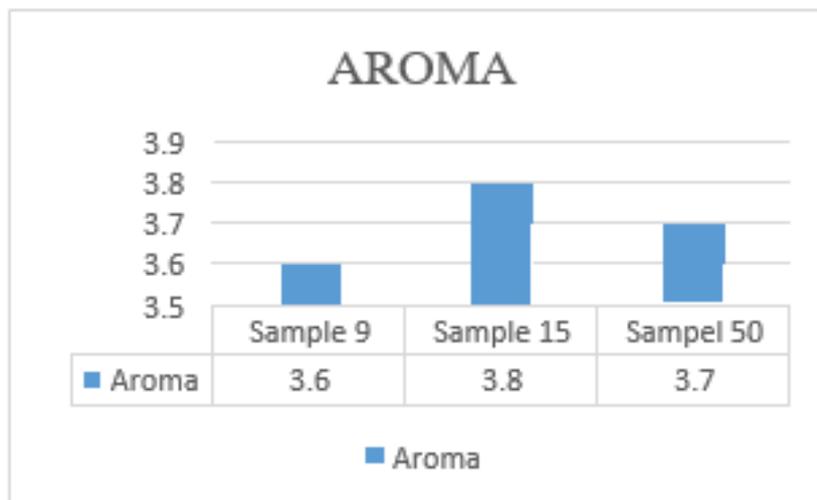
Tanggal	Percobaan
Selasa, 27Juni 2023	Peneliti melakukan uji coba kue klepon dengan standar resep yang asli. Dari hasil percobaan pertama, kue klepon memiliki tekstur yang kenyal, sama seperti kue klepon pada umumnya.
Jumat, 30Juni 2023	Pada uji coba kedua, peneliti melakukan uji coba dengan menggunakan komposisi buah sukun. Pada sampel 50% aroma buah sukun tidak teralu tercium, warnanya hijau , rasa dari buah sukunnya tidak terasa dan tekstur sedikit berubah.
Jumat, 14 juli 2023	Pada uji coba ketiga, peneliti melakukan uji coba dengan menggunakan komposisi 50%, 75%, dan 100% sample ini dapat diterima. Pada sample 100% aroma buah sukun cukup kuat, memiliki warna hijau terang, rasa dari buah sukun lebih terasa, teksturnya kenyal. Sample75% aroma buah sukun cukup kuat, warnanya hijau, rasa buah sukun sudah terasa, rasa buah sukun cukup kuat, dan tekstur lumayan kenyal. Sample 50% aroma buah sukun tidak teralu tercium, warnanya sedikit kusam, rasa dari buah sukun nya tidak terasa dan tekstur sedikitberubah.
Kamis, 20 Juli 2023	Pada uji keempat peneliti menyiapkan sample uji coba penambahan kue klepon dengan buah sukun dengan menggunakan komposisi 50%, 75% dan 100% , untuk diujikan kepada 30 orang responden.

Pembahasan



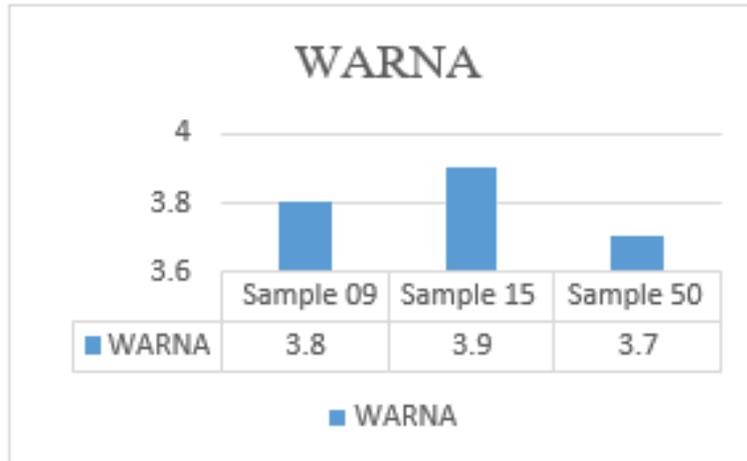
Gambar 2: Rasa
Sumber : Penulis 2023

Rata-rata penilaian terhadap rasa yang sangat disukai adalah sebagai berikut: pada sampel 09, nilai rata-rata adalah 3,7; pada sampel 15, nilai rata-rata adalah 3,9; dan pada sampel 50, nilai rata-rata adalah 3,8.



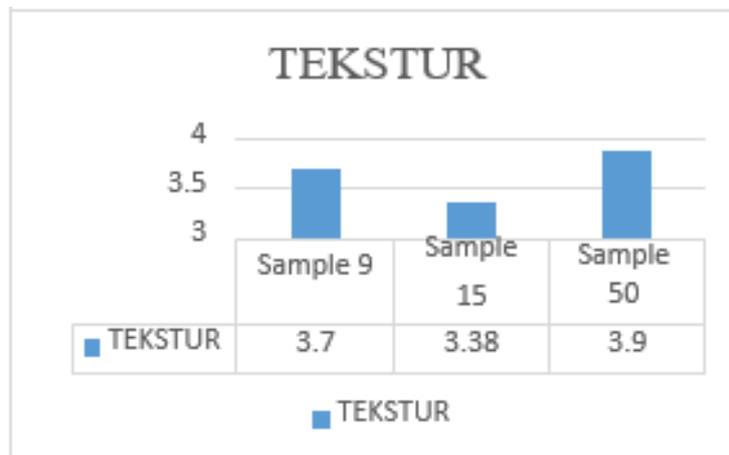
Gambar 3: Rasa
Sumber : Penulis 2023

Rata-rata penilaian terhadap aroma yang sangat disukai adalah sebagai berikut: pada sampel 09, nilai rata-rata adalah 3,6; pada sampel 15, nilai rata-rata adalah 3,8; dan pada sampel 50, nilai rata-rata adalah 3,7.



Gambar 4: Warna
Sumber : Penulis 2023

Rata-rata penilaian terhadap warna yang sangat disukai adalah sebagai berikut: pada sampel 09, nilai rata-rata adalah 3,8; pada sampel 15, nilai rata-rata adalah 3,9; dan pada sampel 50, nilai rata-rata adalah 3,7.



Gambar 5: Tekstur
Sumber : Penulis 2023

Secara keseluruhan sampel kue klepon dengan penambahan buah sukun yang sangat disukai adalah sampel 15 dengan memperoleh nilai sebesar 3,9.

Dari mean diatas menunjukkan bahwa tingkat kesukaan kue klepon dengan penambahan buah sukun pada level suka.

Kesimpulan

Dapat disimpulkan dari uji coba kue klepon dengan menambahkan buah sukun menggunakan persentase (50%, 75%, 100%) bahwa dari segi rasa Penulis lebih menyukai kue klepon pada sampel 15 (75%), dari segi Warna Penulis lebih menyukai Kue klepon pada sampel 15 (75%), dari segi Aroma penulis lebih menyukai Kue klepon pada sampel 15 (75%) dan sampel 50 (100%), dan dari segi Tekstur memiliki hasil yang hampir sama dikarenakan tekstur dari ketiga sampel tersebut yang penulis buat hampir mirip seperti kue klepon pada resep

aslinya. Produk kue klepon dengan menambahkan buah sukun yang memiliki kandungan fosfor yang tinggi ini membuat buah sukun menjadi alternatif yang berpotensi meningkatkan gizi masyarakat, karena fosfor memiliki peran penting dalam proses pembentukan komponen sel yang esensial, metabolisme lemak, serta menjaga keseimbangan cairan dalam tubuh manusia. Selain itu tentu saja pemanfaatan buah sukun akan berdampak pada konsumsi atau kebutuhan akan buah sukun akan menjadi meningkat sekaligus memberikan multi manfaat apad masyarakat.

Daftar Pustaka

- Adinugraha, H. A., & Susilawati, S. (2014). Variasi Kandungan Kimia Tanaman Sukun Dari Beberapa Populasi Di Indonesia Sebagai Sumber Pangan Dan Obat. *Jurnal Hutan Tropis*, 2(3), 226–232. <http://ppjp.unlam.ac.id/journal/index.php/jht/article/view/2249>
- Made, S. N. (2020). Penambahan Wortel terhadap Karakteristik Klepon. *Politeknik Kesehatan Kemenkes Dempasar, Nimpuno 2016*, 6–18.
- Murtiasa, I. K., Marsiti, C. R. I., & Suriani, N. M. (2021). Substitusi Tepung Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Ekstrak Bunga Telang (*Clitoria Ternatea L.*) Pada Pembuatan Kue Klepon. *Jurnal Kuliner*, 1(2), 74–88.
- Nasional, S. (2019). Strategi Penanggulangan Pangan, Gizi dan Stunting dalam Mendukung Pencapaian SDGs.
- Ninoy Yudhistya Sulistiyono. (2013). Ninoy Yudhistya Sulistiyono, 2013 Gambaran Asupan Zat Gizi Dan Aktivitas Fisik Mahasiswa Ilmu Keolahragaan Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu Repository.Upi.Edu, 19–29.
- Nugroho, M. F. A., & Murtini, E. S. (2017). Innovation to Increase Nutrition of Klepon Traditional Food with Material and Color Modification. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(1), 92–103.
- Pérez, A. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2), <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>
- Sukandar, D., Muawanah, A., Amelia, E. R., & Basalamah, W. (2014). Karakteristik Cookies Berbahan Dasar Tepung Sukun (*Artocarpus communis*) Bagi Anak Penderita Autis. *Jurnal Kimia VALENSI*, 4(1), 13–20. <https://doi.org/10.15408/jkv.v4i1.1047>
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 5(2), 66–73.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>