

Development Of Product Based On Food Local Ingridients: Making Pumpkin Brownies

Daffa Rafli Maulana¹⁾, Syarifa Ramadhani Nurbaya ^{*,2)}

¹⁾Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

²⁾ Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Muhammadiyah Sidoarjo, Indonesia

*Email Penulis Korespondensi: syarifa@umsida.ac.id

Abstract. *This book is entitled 'Making Pumpkin Brownies' which aims to provide business ideas and to provide understanding to the public about the benefits of developing products based on local food ingredients. This book uses the Multiple Attribute test methodology or commonly called the Zeleny method. The Zeleny method itself was chosen to determine the best treatment from the 8 treatment samples obtained. In the final results, it was found that the best treatment for this test was the T4M1 sample which used 100% pumpkin flour and 11% cooking oil content.*

Keywords - *Pumpkin brownies, pumpkin flour, local food ingredients*

Abstrak. *Buku ini berjudul 'Pembuatan Brownies Labu Kuning' yang bertujuan untuk memberikan ide bisnis serta untuk memberikan pemahaman kepada masyarakat tentang manfaat pengembangan produk berbasis bahan pangan lokal. Didalam buku ini menggunakan metodologi uji Multiple Atribut atau biasa disebut dengan metode Zeleny. Metode Zeleny sendiri dipilih untuk menuntukan perlakuan terbaik dari 8 sampel perlakuan yang didapatkan. Pada hasil akhir didapatkan perlakuan terbaik pengujian ini ada pada sampel T4M1 yang menggunakan 100% tepung labu kuning serta kadar minyak goreng 11%.*

Kata Kunci - *Brownies labu kuning, tepung labu kuning, Bahan pangan lokal*

I. PENDAHULUAN

BROWNIES YAITU KUE KELUARGA BERWARNA COKLAT SERTA TIDAK MENGEMBANG, TETAPI STRUKTUR DALAMNYA LEMBAB, PERMUKAAN BROWNIESNYA KERING, RASANYA MANIS, DAN AROMANYA JELAS COKLAT (1). ADA DUA JENIS BROWNIES, BROWNIES KUKUS SERTA BROWNIES PANGGANG (2). BAHAN PEMBUATAN BROWNIES IALAH TEPUNG TERIGU DENGAN KANDUNGAN PROTEIN RATA-RATA. GANDUM YANG DIIMPOR OLEH PEMERINTAH INDONESIA SEBAGAI BAHAN BAKU TEPUNG CUKUP BESAR. PERMINTAAN BAHAN BAKU GANDUM DI INDONESIA SEBESAR 10,53 JUTA TON, NAIK 42% DIBANDIKAN TAHUN SEBELUMNYA SEKITAR 7,4 JUTA TON (BPS, 2016).

UNTUK MENGURANGI KETERGANTUNGAN TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BROWNIES INI, SALAH SATU OPSINYA ADALAH MENGGANTI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG OLAHAN DARI BAHAN PANGAN LOKAL. CONTOHNYA ADALAH LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA), PRODUK PANGAN LOKAL YANG DAPAT DIBUAT MENJADI TEPUNG. LABU KUNING (CUCURBITA MOSCHATA) MERUPAKAN KULTIVAR YANG TERMASUK JENIS TUMBUHAN TAHUNAN YANG TERSEBAR LUAS DINUSANTARA TERMASUK PADA DATARAN TINGGI. KEKHASAN LABU KUNING ADALAH RASANYA YANG MANIS, AROMANYA DAN WARNANYA MENARIK. BIASANYA, LABU KUNING HANYA DISULAP MENJADI KOLAK ATAU SAYURAN (3).

LABU KUNING MERUPAKAN SAYURAN BUAH BERUMUR PANJANG, BERAROMA SERTA RASA YANG KHAS, SUMBER VITAMIN A KARENA MEMILIKI BANYAK KANDUNGAN KAROTEN, BESERTA NUTRISI LAINNYA SEPERTI KARBOHIDRAT, MINERAL, PROTEIN DAN VITAMIN (SUDARMAN, 2018). WARNA KUNING DI LABU KUNING MENANDAKAN KANDUNGAN B-KAROTEN YANG BISA DIGUNAKAN UNTUK ALTERNATIF BAHAN PANGAN SERTA MENINGKATKAN KONSUMSI HARIAN B-KAROTEN YANG DIPERLUKAN TUBUH (4).

GIZI YANG TERKANDUNG DIDALAM LABU KUNING LUMAYAN LENGKAP DENGAN B-KAROTEN CUKUP TINGGI SERTA HARGANYA MURAH. DAPAT DIOLAH MENJADI PRODUK OLAHAN BERBASIS PANGAN LOKAL. POTENSI NUTRISI SERTA KETERSEDIAAN LABU KUNING YANG MELIMPAH. PRODUKSI RATA-RATA LABU DI SELURUH INDONESIA BERKISAR 20 HINGGA 21 TON PERHEKTAR, TETAPI PENGGUNAAN LABU UNTUK BAHAN PANGAN DI INDONESIA SANGAT RENDAH KURANG DARI 5 KG PERKAPITA PER TAHUN (5).

II. METODE

Alat

Alat untuk membuat tepung labu kuning dan brownies ini adalah: Timbangan digital, gelas, sendok, baskom, kompor Hachida, dandang Djawa, dan loyang berbentuk persegi.

Bahan

Bahan baku untuk membuat tepung labu dan brownies ini meliputi: tepung labu kuning, tepung terigu, 2 butir telur, gula, coklat bubuk, minyak goreng, dan air matang.

Metode

Dalam metode pembuatan brownies labu kuning ini, parameter yang diujikan dicari dengan menggunakan perlakuan terbaik dengan metode zeleny. Pada penelitian ini didapatkan data sebagai berikut:

Perlakuan	Warna			Kadar air	Kadar abu	Kadar lemak	Karoten	Daya kembang
	L	a*	b*					
T1M1	45,61	4,79	1,73	1,01	0,01	0,01	0,07	1,15
T1M2	43,45	4,7	1,21	1,01	0,02	0,04	0,15	0,92
T2M1	42,79	4,52	2,64	1,00	0,02	0,05	0,12	0,92
T2M2	42,55	3,4	1,18	1,01	0,02	0,12	0,20	0,54

T3M1	46,26	5,92	4,64	1,01	0,03	0,04	0,06	0,54
T3M2	43,05	5,49	3,36	1,00	0,03	0,06	0,13	0,54
T4M1	41,99	8,92	8,50	1,01	0,04	0,06	0,08	0,92
T4M2	43,47	7,07	6,64	1,00	0,03	0,11	0,16	0,54
	MAX	MAX	MAX	MIN	MAX	MIN	MAX	MAX
	46,26	8,92	8,5	1,00	0,04	0,01	0,20	1,15

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik yang dilakukan dengan menggunakan metode *multiple attribute* didapatkan perlakuan terbaik adalah T4M1. Dimana perlakuan T4M1 ini menggunakan 100% tepung labu kuning(65gr) serta minyak goreng sebesar 11%(7,15gr). Didalam perlakuan T4M1 ini adapun variabel pengamatan yang teridentifikasi baik variabel fisik ataupun variabel kimia. Hasi dari variabel fisik dan kimia perlakuan T4M1 adalah sebagai berikut:

Perlakuan	Warna			Kadar air (%)	Kadar abu (%)	Kadar lemak	Karoten	Daya kembang
	L	a*	b*					
T4M1	41,99	8,92	8,50	1,01%	0,04%	0,06	0,08	0,92

Perlakuan	L1	L2	Lmax	Jumlah
T1M1	0,10	0,4377	0,0489	0,59
T1M2	0,22	0,5503	0,0591	0,83
T2M1	0,21	0,5419	0,0547	0,81
T2M2	0,25	0,5858	0,0705	0,91
T3M1	0,20	0,5340	0,0543	0,79
T3M2	0,18	0,5149	0,0501	0,75
T4M1	-0,04	0,2978	0,0336	0,30
T4M2	0,08	0,4163	0,0395	0,54
Standar Deviasi				0,20

perlakuan terbaik

UCAPAN TERIMA KASIH

Kami mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung penelitian buku ini, baik dosen pembimbing, anggota tim penelitian, institusi pendukung, serta pihak yang memberikan bimbingan dan dukungan. Kerjasama dan kontribusi dari berbagai sumber daya sangat berarti bagi

REFERENSI

- 1).Mulyati, A. (2015). Pembuatan Brownies Panggang Dari Bahan Tepung Talas (*Colocasia Gigantea* Hook F.) Komposit Tepung Ubi Jalar Ungu Dengan Penambahan lemak Yang Berbeda. Semarang : Universitas Negeri Semarang
- (2).Sulistiyo CN. 2006. Pengembangan Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L.) di PT.Fits Mandiri Bogor [skripsi]. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor
- (3).Gardjito, M., Murdiati, A., & Noor, Z. (1989). Produksi Campuran Tepung kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-Sifatnya. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- (4).Usmiati, S., D. Setyaningsih., E.Y. Purwani., S. Yuliani,dan Maria O.G. 2005. Karakteristik serbuk labu kuning (*Cucurbita moschata*). J. Tek. Dan Ind.Pang.16(2):157-167
- (5).Widayati, E dan Damayanti, W. 2007. Aneka Pengolahan dari Labu Kuning. Jakarta : Trubus Agrisarana.
- (6).Sudarman. M., 2018. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moscahta duch*) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Thesis. Universitas Negeri Makassar, Makassar
- (7).Gardjito, M. (2006). Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.
- (8).Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek Budidaya. UI-Press, Jakarta
- (9).Sinaga, S. (2010). Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan cookies labu kuning (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).

Conflict of Interest Statement:

The author declares that the research was conducted in the absence of any commercial or financial relationships that could be construed as a potential conflict of interest.