

Rev.Pembuatan Brownies Labu Kuning.docx

by 2 Perpustakaan UMSIDA

Submission date: 30-May-2024 08:56AM (UTC+0700)

Submission ID: 2391252088

File name: Rev.Pembuatan Brownies Labu Kuning.docx (1.76M)

Word count: 2223

Character count: 13635



**PENGEMBANGAN PRODUK BERBASIS BAHAN PANGAN
LOKAL:
PEMBUATAN BROWNIES TEPUNG LABU KUNING**

Disusun Oleh :
Daffa Rafli Maulana
Syarifa Ramadhani Nurbaya



Pengembangan Produk Berbasis Bahan Pangan Lokal:

Pembuatan Brownies Tepung Labu Kuning

Oleh:

Daffa Rafli Maulana

Syarifa Ramadhani Nurbaya



UMSIDA PRESS

Diterbitkan oleh

UMSIDA PRESS

Jl. Mojopahit 666 B Sidoarjo

Copyright©2024

All rights reserved

Hak cipta dilindungi undang-undang.
Dilarang memperbanyak atau memindahkan sebagian atau seluruh isi buku ini ke dalam bentuk apapun, secara elektronik, maupun mekanis, termasuk fotokopi, merekam, atau dengan teknik perekaman lainnya, tanpa izin tertulis dari penerbit.
[Berdasarkan UU No. 19 Tahun 2000 tentang Hak Cipta Bab XII Ketentuan Pidana, Pasal 27, Ayat (1), (2), dan (6)]

**Pengembangan Produk Berbasis Bahan Pangan Lokal:
Pembuatan Brownies Tepung Labu Kuning**

Penyusun

Daffa Rafli Maulana

Syarifa Ramadhani Nurbaya

Fakultas Sains dan Teknologi

Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Editor

Rahmah Utami Budiandari


Penerbit

UMSIDA PRESS

(Anggota IKAPI No. 18/Anggota Luar Biasa/JTI/2019)

P3I Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Kampus 1 Universitas Muhammadiyah Sidoarjo

Jl. Mojopahit 666B Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia

Telp. +62 31 8945444

Fax +62 31 8949333

<https://p3i.umsida.ac.id>

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

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah Rabbil'Alamin segala puja dan puji syukur kita haturkan kehadiran Allah Swt tuhan sekaligus penguasa alam semesta dan tidak lupa sholawat serta salam kita sampaikan kepada baginda Rasulullah Muhammad Saw, agar kita senantiasa diberikan kelancaran dalam melaksanakan kegiatan apapun.

Rasa terimakasih juga tidak lupa penulis sampaikan kepada bapak dan ibu dosen baik dosen wali hingga dosen pembimbing yang telah memberikan pengarahan serta memberikan kritik saran yang membangun untuk terciptanya karya tulis ini.

Tidak lupa juga penulis sangat berterimakasih kepada kedua orang tua penulis berkat dari doa kedua orang tua yang selama ini dipanjatkan untuk keberhasilan penulisan karya tulis ini

Penulis sangat bersyukur dengan buku "**Pembuatan brownies dari tepung labu kuning**" edisi pertama ini dapat diselesaikan dengan baik. Didalam buku ini memiliki konsep pengembangan produk dengan berbasis bahan pangan lokal yang sekiranya mudah untuk didapatkan dan harga yang lebih terjangkau untuk semua masyarakat. Diharapkan, dengan adanya inovasi olahan produk berbasis pangan lokal ini dapat menciptakan berbagai peluang untuk bersaing dengan olahan-olahan produk yang lain.

Oleh karena itu, penulis berharap dengan terbitnya buku ini dapat memberikan suatu gagasan serta manfaat untuk terciptanya olahan-olahan produk yang terbuat dari bahan pangan lokal yang lain dan tidak kalah menarik dengan produk yang telah beredar dimasyarakat serta menciptakan peluang bisnis bagi masyarakat.

Sidoarjo,17 Februari 2024

Penulis,

DAFTAR ISI

KATA PENGANTAR	iii
DAFTAR ISI.....	v
PENDAHULUAN.....	1
Latar Belakang	1
TINJAUAN PUSTAKA	2
Labu Kuning	2
Tepung labu kuning	4
Brownies	6
Tepung Terigu	7
BAHAN DAN METODE	8
Alat dan Bahan	8
Alat.....	8
Bahan	8
Metode	8
Diagram Alir Pembuatan Brownies Labu Kuning	9
HASIL DAN PEMBAHASAN.....	10
SIMPULAN	10
DAFTAR PUSTAKA	12

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Brownies yaitu kue keluarga berwarna coklat serta tidak mengembang, tetapi struktur dalamnya lembab, permukaan browniesnya kering, rasanya manis, dan aromanya jelas coklat (Mulyati, 2015). Ada dua jenis brownies, brownies kukus serta brownies panggang (Sulistyo, 2006). 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% dibandingkan 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 di Nusantara termasuk pada dataran tinggi. Kekhasan labu kuning adalah rasanya yang manis, aromanya dan warnanya menarik. Biasanya, labu kuning hanya disulap menjadi kolak atau sayuran (Gardjito, 2006).

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 β -karoten yang bisa digunakan untuk alternatif bahan pangan serta meningkatkan konsumsi harian β -karoten yang diperlukan tubuh (Usmiati et al., 2005).

Gizi yang terkandung di dalam labu kuning lumayan lengkap dengan β -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 per hektar, tetapi penggunaan labu untuk bahan pangan di Indonesia sangat rendah kurang dari 5 kg per kapita per tahun (Widayati dan Damayanti, 2007).

TINJAUAN PUSTAKA

Labu Kuning

Labu kuning adalah sayuran berumur panjang. Memiliki aroma dan rasa yang khas, kaya akan karoten, mengandung vitamin A dan nutrisi lain seperti karbohidrat, mineral, protein dan vitamin (Sudarman,2018). Labu kuning (*Cucurbita moschata*) jenis tumbuhan yang tersebar luas diIndonesia terlebih pada dataran tinggi. Labu dibedakan dari rasanya yang manis, aromanya dan warnanya menarik. Labu kuning biasanya dijadikan selai atau sayur mayur (Gardjito, 2006). Kandungan nutrisi labu kuning cukup luas seperti karbohidrat, protein, provitamin A, vitamin B1 dan vitamin C. Kandungan kimia labu kuning terdiri dari energi 32 kkal, protein 1,1 g, karbohidrat 6,6 g, vitamin B1 0,08 mg dan vitamin C 5,2 mg (Ashari, 1995).

Warna kuning labu menunjukkan β -karoten yang digunakan dalam bahan pangan alternatif untuk meningkatkan kebutuhan harian tubuh akan β -karoten (Usmiati et al., 2005). β -karoten ialah pigmen yang berwarna merah jingga yang ditemukancara alami pada sayur dan buah-buahan yang memiliki senyawa hidrokarbon yang secara terperinci diklasifikasikan sebagai terpenoid.

Labu kuning memiliki nilai gizi yang tinggi, seperti β -karoten, dan harganya murah, sehingga dapat dijadikan makanan siap saji. Karena nutrisi serta ketersediaannya labu kuning cukup melimpah, produksi labu kuning rata-rata di Indonesia 20 hingga 21 ton/hektar. Tetapi, labu kuning untuk konsumsi masih sangat minim, kurang dari 5 kg perkapita pertahun (Widayati dan Damayanti, 2007). Kajian Kandlakunta et al. (2008) melaporkan senyawa seperti β -karoten didalam labu berkisar 1,18 mg/100 g. β -Karoten merupakan karotenoid. Selain provitamin A, β -karoten memiliki antioksidan kuat pada hipoksia (Sinaga, 2011).



. Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) Sumber: (Puspita,2012)

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) yaitu tanaman yang umum pada negara Indonesia, penanaman tergolong mudah dan perawatannya tidak begitu rumit, hasil panennya cukup memberikan nilai ekonomis bagi penanam. Labu kuning dapat ditanam dilahan pertanian dan pekarangan yang mudah digunakan (Hidayah, 2010).

Jenis labu kuning tergolong dalam keluarga Cucurbitaceae, yang taksonominya sebagai berikut:

Kingdom : Plantae (Tumbuhan)
Sub-kingdom : Tracheobionta (Berpembuluh)
Superdivisi : Spermatophyta (Menghasilkan Biji)
Divisi : Magnoliophyta (Berbunga)
Kelas : Magnoliopsida (Berkeping ganda/dikotil)
Sub-kelas : Dilleniidae
Ordo : Violales
Famili : Cucurbitacea (Suku labu labuan)
Genus : Cucurbita
Spesies : Cucurbita Moschata Duch

(Santoso, 2013)

Kandungan nutrisi labu kuning cukup tinggi mengandung vitamin A dan C, mineral, karbohidrat, buahny memiliki antioksidan berguna dalam melawan penyakit kanker (Kamsiaty, 2010).

Kandungan serat dari labu kuning memiliki banyak manfaat bagi kesehatan, antara lain pencegahan gula darah, adipositas, penyakit arteri koroner dan kanker usus besar, penyakit divertikular serta sembelit (Muchtadi,2001). Kandungan β -karoten berkisar (180SI/g) (Gardjito et al., 2006).

Riset dari Usmiati et al. (2005) menunjukkan bahwa 1gr labu menyediakan 17,5 μ g betakaroten 1,46 RE, sehingga labu kuning bisa digunakan bahan alternatif pangan untuk meningkatkan kebutuhan vitamin harian tubuh berkisar 500 RE. (AKG,2013).

■
Nilai Gizi Labu Kuning

Zat Gizi	Jumlah per 100 gr bahan
Energi (kkal)	51,00
Protein (g)	1,70
Lemak (g)	0,50
Karbohidrat (g)	10,00
Serat (g)	2,70
Kalsium (mg)	40,00
Fosfor (mg)	180,00
Besi (mg)	0,70
Kalium (mg)	220,00
Seng (mg)	1,50
Beta Karoten (ug)	1569,00
Vitamin B1 (mg)	0,08
Vitamin C (mg)	52,00
Air (g)	86,60

Tepung Labu Kuning

Tepung labu kuning merupakan tepung yang terbuat dari buah labu kuning yang membuat perbedaan tepung ini dengan tepung-tepung yang telah beredar dipasaran adalah warnanya yang berwarna kuning. Tepung labu kuning ini dapat dijadikan alternatif pengganti apabila stok tepung terigu sedang habis. Tepung ini memiliki daya simpan yang lama serta untuk pengemasan serta penyimpanan tepung ini tidak terlalu memakan tempat serta cocok digunakan untuk menjadi olahan bahan baku seperti kue brownies. Tepung labu kuning ini juga dapat digunakan sebagai bahan substitusi dengan tepung terigu.



Tepung Labu Kuning sumber (dokumentasi pribadi)

Brownies

Brownies adalah produk olahan yang digemari masyarakat Indonesia. Brownies terdiri dari dua jenis yaitu brownies kukus dengan brownies panggang. Brownies ini termasuk salah satu produk digemari oleh masyarakat umum, karena rasa coklatnya enak serta bertekstur lembut. Brownies beredar di pasaran saat ini hanya mengandalkan rasa serta tampilan. Bahan utama brownies adalah tepung terigu (Mulyati, 2015)

Brownies ini merupakan suatu olahan kue yang sangat diminati oleh masyarakat luas. Penikmat kue brownies ini juga datang dari berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa yang membuat olahan brownies ini menjadi salah satu olahan makanan favorit dan sering juga disajikan dalam berbagai acara baik dari acara yang non formal hingga acara formal dan terkadang brownies juga dipakai untuk oleh-oleh.



Olahan Brownies sumber (dokumentasi pribadi)

Tepung Terigu

Tepung terigu yang digunakan dalam produksi Roti biasanya dibuat dari gandum giling. Karena gandum merupakan bahan yang paling penting dan umum digunakan (Suhardjito, 2006). Mengenai pengertian kedua, tepung terigu adalah produk tepung olahan yang terbuat dari gandum. Tepung terigu termasuk bahan yang paling penting dalam membuat kue. Tepung terigu memiliki tiga jenis kandungan protein yaitu tepung keras atau tepung berprotein tinggi, tepung terigu sedang yang biasa disebut tepung protein sedang, dan tepung lunak yang terbuat dari gandum lunak atau bisa disebut tepung terigu protein rendah (Faridah, 2008).



Tepung terigu Sumber : (Dokumentasi Pribadi)

BAHAN DAN METODE

Alat dan Bahan

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

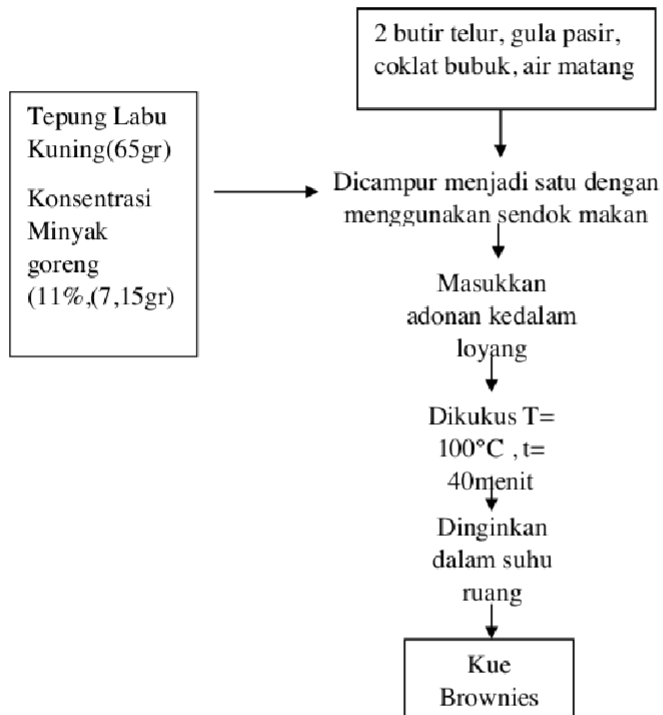
Bahan baku untuk membuat tepung labu dan brownies ini meliputi: tepung labu kuning, tepung terigu, 2 butir telur, gula, coklat bubuk, minyak goreng, dan air matang.

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

Diagram Alir Pembuatan Brownies Labu Kuning



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

KESIMPULAN

Dari hasil yang tertera diatas, dapat disimpulkan bahwa perlakuan terbaik dalam formulasi pembuatan tepung labu kuning didapatkan pada perlakuan (T4M1) dengan kadar air (1,00), kadar abu (0,04), kadar lemak(0,06), total karoten (0,08), warna L (41,99), warna a*(8,92), warna b*(8,50), dan daya kembang(0,92).

PENUTUP

Terima kasih telah menyelesaikan pembacaan buku Pembuatan Brownies Labu Kuning ini. Semoga materi yang dibuat dapat memberikan pemahaman dalam membuat brownies labu kuning kepada pembaca serta memberikan pengalaman pembaca untuk mengelola bahan baku yang banyak tersedia disekitar lingkungan pembaca.

Marilah kita terus belajar dan bereksplorasi lebih jauh dalam mengembangkan berbagai produk olahan makanan yang menggunakan bahan baku lokal agar bisa bersaing dengan produk-produk olahan makanan yang lain. Dengan demikian, produk olahan berbasis bahan pangan lokal dapat digandrungi oleh masyarakat luas.

Terima kasih atas perhatian dari para pembaca semua serta kami berharap dengan terbitnya buku ini diharapkan pembaca dapat mengaplikasikan produk olahan kue brownies dari labu kuning ini baik dijadikan sebagai konsumsi ataupun menjadi produk olahan pangan yang memiliki daya jual dimasyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Ashari, S. 1995. Hortikultura Aspek Budidaya. UI-Press, Jakarta
- Faridah, A. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMK. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Gardjito, M. (2006). Labu Kuning Sumber Karbohidrat Kaya Vitamin A. *Tridatu Visi Komunikasi. Yogyakarta.*
- Gardjito, M., Murdiati, A., & Noor, Z. (1989). Produksi Campuran Tepung kaya Vitamin A dan Kajian Sifat-Sifatnya. *Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.*
- 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
- Sinaga, S. (2010). *Pengaruh substitusi tepung terigu dan jenis penstabil dalam pembuatan cookies labu kuning* (Doctoral dissertation, Universitas Sumatera Utara).
- Sudarman. M., 2018. Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Duch) sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Thesis. Universitas Negeri Makassar, Makassar
- Suhardjito, BA. 2006. Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: Andi.
- 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
- 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.
- Widayati, E dan Damayanti, W. 2007. Aneka Pengolahan dari Labu Kuning. Jakarta : Trubus Agrisarana.



Rev.Pembuatan Brownies Labu Kuning.docx

ORIGINALITY REPORT

16 %
SIMILARITY INDEX

13%
INTERNET SOURCES

5%
PUBLICATIONS

9%
STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	Submitted to Sriwijaya University Student Paper	4 %
2	eprints.umsida.ac.id Internet Source	2 %
3	scholar.unand.ac.id Internet Source	2 %
4	ejournal.ust.ac.id Internet Source	1 %
5	journal.ubm.ac.id Internet Source	1 %
6	restusinggih96.blogspot.com Internet Source	1 %
7	altifani.org Internet Source	1 %
8	es.scribd.com Internet Source	1 %
9	Submitted to Universitas Muhammadiyah Sidoarjo Student Paper	1 %

1%

10

Yoyanda Bait, Jihan Alqirah Nalole, Siti Aisa Liputo, Widya Rahmawaty Saman. "Chemical and Organoleptic Analysis of Tiliaya Products Fortified Yellow Pumpkin (*Cucurbita moschata* Durch)", Journal Of Agritech Science (JASc), 2024

Publication

Submitted to UIN Walisongo

1%

11

Student Paper

edoc.pub

1%

12

Internet Source

repository.unpas.ac.id

1%

13

Internet Source

wiwikfatmawati3tphp4.blogspot.com

1%

14

Internet Source

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On