

Inovasi Pengolahan Klepon Substitusi Sukun dan Tempe Di Desa Bulue Kecamatan Marioriwawo Kabupaten Soppeng Untuk Meningkatkan Imunitas Dalam Upaya Menghadapi Pandemi Covid 19

Besse Qur'ani¹, Slamet Widodo², Kasdy Kadir³

^{1,2,2}Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan

Corresponding Author: Slamet Widodo
Telp: 082188274418
E-mail: slamet.widodo@unm.ac.id

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui inovasi pengolahan kue klepon substitusi sukun dan tempe di Desa Bulue Kecamatan Marioriwawo Kabupaten Soppeng. Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan dengan metode eksperimen. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret- Agustus 2020 di Laboratorium Pendidikan Kesehatan Keluarga (PKK) Universitas Negeri Makassar. Data dikumpulkan dengan menilai mutu kue klepon dengan menggunakan organoleptik yaitu warna (sangat gelap - sangat terang), aroma (sangat tidak harum - sangat harum), tekstur (sangat tidak keras - sangat keras), rasa (sangat tidak enak - sangat enak), over all (sangat tidak baik - sangat baik) dan kesukaan (sangat tidak suka sekali - sangat suka sekali) pada 16 panelis terlatih. Analisis data menggunakan rata-rata, frekuensi, dan uji beda rata-rata. Hasil menunjukkan mutu kue klepon substitusi sukun dan tempe untuk warna semakin gelap, aroma semakin tidak harum, tekstur semakin keras/kenyal, rasa semakin enak, keseluruhan (overall) semakin baik, dan kesukaan semakin tidak disukai, sedangkan formula yang paling disukai adalah formula dengan substitusi sukun sebanyak 25% (11,3gram) dan tepung ketan 75% (33,7gram) dengan penerimaan sebanyak 91,9% (34 panelis). Pada formula tersebut ternyata pada tingkat rasa panelis sangat menyukai karena lebih enak dibandingkan yang formula lainnya.

Kata Kunci: Klepon, Organoleptik, Sukun

1. PENDAHULUAN

Sukun di Indonesia dapat dimanfaatkan untuk dijadikan aneka panganan. Buah sukun merupakan salah satu buah dengan kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga sangat berpotensi untuk diolah menjadi panganan pengganti baik dibuat tepung maupun dalam bentuk pure. Kandungan zat gizi sukun (dalam 100 g bahan) masih sangat rendah seperti protein 2 g dan lemak 0,70 g, kalsium 59 mg dan fosfor 46 mg [1], sehingga perlu adanya penambahan bahan lain dalam pembuatan roti dan kue sukun untuk meningkatkan kandungan gizi pada roti dan kue selain untuk mengurangi konsumsi terigu dan tepung ketan [2].

Buah sukun yang banyak manfaat bagi kesehatan, mulai dari meningkatkan dan mempertahankan kesehatan mental dengan memisahkan protein amino esensial [3], buah sukun juga memberikan efek emulsi pada daging, dan meningkatkan warna merah pada daging [4], sebagai anti kanker payudara [5], kulit buah sukun (*Artocarpus communis*) mengandung aktivitas antiplasmodium ekstrak etanol yang diinfeksi plasmodium berghei [6].

klepon adalah salah satu jenis makanan tradisional atau kue tradisional Indonesia yang termasuk ke dalam kelompok jajanan pasar. Makanan enak ini terbuat dari tepung beras ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil dan diisi dengan gula merah lalu direbus dalam air mendidih. Klepon yang sudah masak lalu taburi dengan parutan kelapa muda agar melekat, sehingga klepon tampak berbalur parutan kelapa. Biasanya klepon diletakkan di dalam wadah yang terbuat dari daun pisang. Kue ini memiliki tekstur yang lembut dan kenyal [7], (Cendekia, Rani, and Afifah 2019), [8].

Berdasarkan fakta tersebut, maka sangat diperlukan inovasi pengolahan aneka kue dari sukun. Selain hal yang sudah di jelaskan sebelumnya saat musim panen sukun di desa Bulue Kecamatan Marioriawa Kabupaten Soppeng ketersediaan suku sangan berlimpah dan harus cepat diolah karena sukun termasuk bahan makanan yang tidak tahan lama (unperisable). Untuk itulah, maka sangat mendesak untuk dilakukan penelitian dengan mengkaji secara mendalam tentang peningkatan inovasi pengolahan pemilihan klepon sebagai jenis pangan yang akan disubstitusi dengan sukun dan tempa berdasarkan bahwa jenis makanan tersebut sangat disukai oleh masyarakat dan selalu tersedia setiap acara-acara tradisional dahulu.

2. METODE

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan dengan metode eksperimen, data dikumpulkan dengan menilai mutu kue klepon dengan menggunakan organoleptic. Penelitian ini dilakukan pada bulan Maret- Agustus 2020 lokasi penelitian dilakukan di Laboratorium Tata Boga untuk proses inovasi kue klepon substitusi sukun dan tempe, tahap kedua lokasi penelitian dilakukan di Desa Bulue Kecamatan Marioriawa Kabupaten Soppeng untuk pengujian daya terima panelis sasar

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan untuk membuat kue klepo substitusi sukun dan tempe meliputi timbangan digital, gelas ukur 100 ml, sendok, baskom, wajan, oven, dan panci. Bahan baku yang digunakan membuat sukun yang dibuat dalam pure, bahan lainnya adalah unti (tempe, gula merah, kelapa muda parut), tepung beras ketan, kelapa muda paru

Pengumpulan Data dan Analisis Data

Metode pengumpulan data pada karakteristik kue klepon hasil formulasi menggunakan angket dalam bentuk score sheet meliputi; warna, aroma, tekstur, rasa, melalui uji organoleptik dengan skala likert 7 skala mutu hedonik dan hedonik. Skala likert warna meliputi: sangat gelap, gelap, agak gelap, biasa, agak terang, terang, dan sangat terang. Skala likert aroma meliputi: sangat tidak harum, tidak harum, agak tidak harum, biasa agak harum, harum, dan sangat harum. Skala likert tekstur meliputi: sangat keras, keras, agak keras, biasa, agak tidak keras, tidak keras, sangat tidak keras. Skala likert rasa meliputi: sangat tidak enak, tidak enak, agak tidak enak, biasa, agak enak, enak, sangat enak. Skala likert over all meliputi: sangat tidak baik, tidak baik, agak tidak baik, biasa, agak baik, baik, sangat baik.

Hedonik adalah penilaian kesukaan atau penerimaan pada produk yang dihasilkan dengan 9 skala likert. Skala likert hedonik meliputi: sangat tidak suka sekali, sangat tidak suka, tidak suka, agak tidak suka, biasa, agak suka, suka, sangat suka, sangat suka sekali. Penilaian untuk kandungan gizi produk yang dihasilkan menggunakan perhitungan dengan berpedoman pada DKBM.

Teknik analisis data yang digunakan antara lain analisis deskriptif berupa penjelasan hasil eksperimen misalnya cara pengolahan, lama waktu pengolahan, karakteristik produk yang dihasilkan. Analisis deskriptif kuantitatif inferensial meliputi rata-rata, uji beda, dan uji beda lanjut untuk mengkaji perbedaan masing-masing produk yang dihasilkan serta frekuensi untuk mengetahui formula yang paling disukai.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Proses pembuatan kue klepon

Langkah pertama siapkan sukun kemudian kupas bagian kulit dan bersihkan, setelah itu sukun di kukus lalu di giling agar halus, Cara membuat kue klepon dimulai dengan: 1). Campurkan bahan kecuali gula merah, 2). Aduk hingga kalis, 3). Ambil adonan sekitar 4-5 gram dan isi dengan unti tempe, 4). Rebus hingga adonan matang, tanda kematangan adalah adonan mengapung, 5). Tiriskan dan balut dengan kelapa parut dan hidangkan.

b. Standarisasi Resep Kue Klepon

Standarisasi resep ini dilakukan dengan tujuan adalah untuk mendapatkan resep standar yang dapat digunakan dalam proses pengolahan kue klepon dapat dilihat pada table 1

Tabel 1 standarisasi resep substitusi sukun

Formulasi	Standar	Standarisasi F0	F1	F2	F3
Persentase (%)		0	25	50	75
Pure Sukun	0	0	11.3	22.5	33.8
Tepung ketan (g)	300	45.0	33.8	22.5	11.3
Tepung terigu (g)	150	22.5	22.5	22.5	22.5
Tepung kanji (g)	10	1.5	1.5	1.5	1.5
gula merah (g)	200	30.0	30.0	30.0	30.0
Gula pasir 1 sdt (g)	3	0.5	0.5	0.5	0.5
Garam 1 sdt (g)	3	0.5	0.5	0.5	0.5
Jumlah (g)	666	100	100	100	100

Cara membuat kue klepon dimulai dengan: 1). Campurkan bahan kecuali gula merah, 2). Aduk hingga kalis, 3). Ambil adonan sekitar 4-5 gram dan isi dengan unti tempe, 4). Rebus hingga adonan matang, tanda kematangan adalah adonan mengapung, 5). Tiriskan dan balut dengan kelapa parut dan hidangkan.

Berdasarkan Tabel 1 maka dilakukan uji penerimaan baik mutu hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa, dan over all) dan hedonik (tingkat kesukaan). Data penerimaan tersebut disajikan pada Tabel 2 berikut

Tabel 2. Hasil uji organoleptik standarisasi resep Kue Klepon

Indikator	F0	F1	F2	F3
Warna	4,892±1,3901 ^a	4,649±1,1357 ^a	4,730±1,1217 ^a	4,459±1,3249 ^a
Aroma	4,595±1,4232 ^a	4,432±1,0419 ^a	4,595±1,1893 ^a	4,162±1,3645 ^a
Tekstur	4,243±1,1880 ^a	4,162±1,1670 ^a	4,162±1,2586 ^a	4,324±1,2260 ^a
Rasa	4,568±1,1436 ^a	4,784±1,3361 ^a	5,162±1,4436 ^a	5,054±1,4327 ^a
Over all	4,508±0,7220 ^a	4,514±0,7119 ^a	4,705±0,8406 ^a	4,597±0,7278 ^a
Hedonik	8,189±1,3089 ^a	8,378±1,4405 ^a	7,973±1,6070 ^a	7,946±1,6490 ^a

Penerimaan	F0(%)	F1(%)	F2(%)	F3(%)
Diterima	34,0 (91,9%)	34,0 (91,9%)	32,0 (86,5%)	32,0 (86,5%)
Ragu	0,0 (0,0%)	0,0 (0,0%)	0,0 (0,0%)	0,0 (0,0%)
Tidak diterima	3,0 (8,1%)	3,0 (8,1%)	5,0 (13,5%)	5,0 (13,5%)

Berdasarkan Tabel 2 hasil uji organoleptik standarisasi resep kue klepon maka dipilih resep Formulasi satu (F1) hasil menunjukkan mutu kue klepon substitusi sukun dan tempe untuk warna semakin gelap, aroma semakin tidak harum, tekstur semakin keras/kenyal, rasa semakin enak, keseluruhan (overall) semakin baik, dan kesukaan semakin tidak disukai, sedangkan formula yang paling disukai adalah formula dengan substitusi sukun sebanyak 25% (11,3gram) dan tepung ketan 75% (33,7gram) dengan penerimaan sebanyak 91,9% (34 panelis). Pada formula tersebut ternyata pada tingkat rasa panelis sangat menyukai karena lebih enak dibandingkan yang formula lainnya.

4. KESIMPULAN

Kue klepon substitusi sukun dengan penambahan pure sukun hasil penelitian dengan penambahan pure suku F1 25% dengan penerimaa, kategori diterima 91,9%, ragu 0.0%, tidak diterima 8,1 %. F2 penambahan pure sukun 50% kategori diterima 86,5%, ragu 0.0%, tidak diterima 13,5 %, dan F3 penambahan pure sukun 75% kategori diterima 86,5%, ragu 0.0%, tidak diterima 13,5 %, dari ketiga formulasi yang paling disukai formula F1 dengan substitusi sukun sebanyak 25% (11,3gram) dan tepung ketan 75% (33,7gram) dengan penerimaan sebanyak 91,9% (34 panelis). Pada formula tersebut ternyata pada tingkat rasa panelis sangat menyukai karena lebih enak dibandingkan yang formula lainnya

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kami ucapkan kepada Universitas Negeri Makassar yang telah memberi bantuan dana melalui program penelitian PNBPN tahun 2020 dengan No. Kontrak 1605/UN36.11/LP2M.2020 a.n Dr. Slamet Widodo, S.Pd., M.Kes

DAFTAR RUJUKAN

- [1] D. Cipto, R. Efendi, and E. Rossi, "The Using Of Tempe Flour With Addition Of Cinnamon Powder In Making Of Bread Fruit Flour Cookies," *JOM*, vol. 3, no. 2, pp. 1-12, 2016.
- [2] E. Clark, "Evaluation of quality parameters in gluten-free bread formulated with breadfruit," Kansas State University, 2016.
- [3] N. Goyanna *et al.*, "Protein fraction from Artocarpus altilis pulp exhibits antioxidant properties and reverses anxiety behavior in adult zebrafish via the serotonergic system," *J. Funct. Foods*, no. December, p. 103772, 2019.
- [4] S. Huang and B. M. Bohrer, "The Effect of Tropical Flours (Breadfruit and Banana) on Structural and Technological Properties of Beef Emulsion Modeling Systems," *Meat Sci.*, vol. 163, no. 3, pp. 1-11, 2020.
- [5] E. T. Arung, B. D. Wicaksono, A. Handoko, I. W. Kusuma, D. Yulia, and F. Sandra, "Anti-Cancer Properties of Diethylether Extract of Wood from Sukun (Artocarpus altilis) in Human Breast Cancer (T47D) Cells," vol. 8, no. August, pp. 317-324, 2009.
- [6] G. I. S. Putra, "Aktivitas Antiplasmodium Ekstrak Etanol Kulit Buah Sukun (Artocarpus Communis) terhadap Mencit yang Diinfeksi Plasmodium Berghei," Institut Pertanian Bogor, 2016.

- [7] D. Cendekia, H. Rani, and D. A. Afifah, "The Effect of Antioxidant Compounds in Sweet Potato Klepon Product," *J. Anal. Farm.*, vol. 4, no. 1, pp. 25–28, 2019.
- [8] E. S. Budiningtyas and D. Turgarini, "The Reinforcement of Women ' s Role in Baluwarti as Part of Gastronomic Tourism and Cultural Heritage Preservation," in *Advances in Social Science, Education and Humanities Research, 3rd International Seminar on Tourism (ISOT 2018)*, 2019, vol. 259, no. Isot 2018, pp. 87-90.