

BAB III

PROSEDUR PENGAMATAN

A. Tempat dan Waktu

Pengamatan ini dilaksanakan di Banjar Telanga, Desa Darmasaba, Kabupaten Badung. Waktu pengamatan dimulai dari Februari hingga April 2022.

B. Cara Memilih Subjek Pengamatan

Sampel yang dianalisis dalam pengamatan ini adalah kue pukis dengan perlakuan substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe dengan formulasi sebagai berikut :

1. P1 : terigu 50% : tepung ubi kuning 45% : tepung tempe 5%
2. P2 : terigu 50% : tepung ubi kuning 40% : tepung tempe 10%
3. P3 : terigu 50% : tepung ubi kuning 35% : tepung tempe 15%
4. P4 : terigu 50% : tepung ubi kuning 30% : tepung tempe 20%
5. P5 : terigu 50% : tepung ubi kuning 25% : tepung tempe 25%

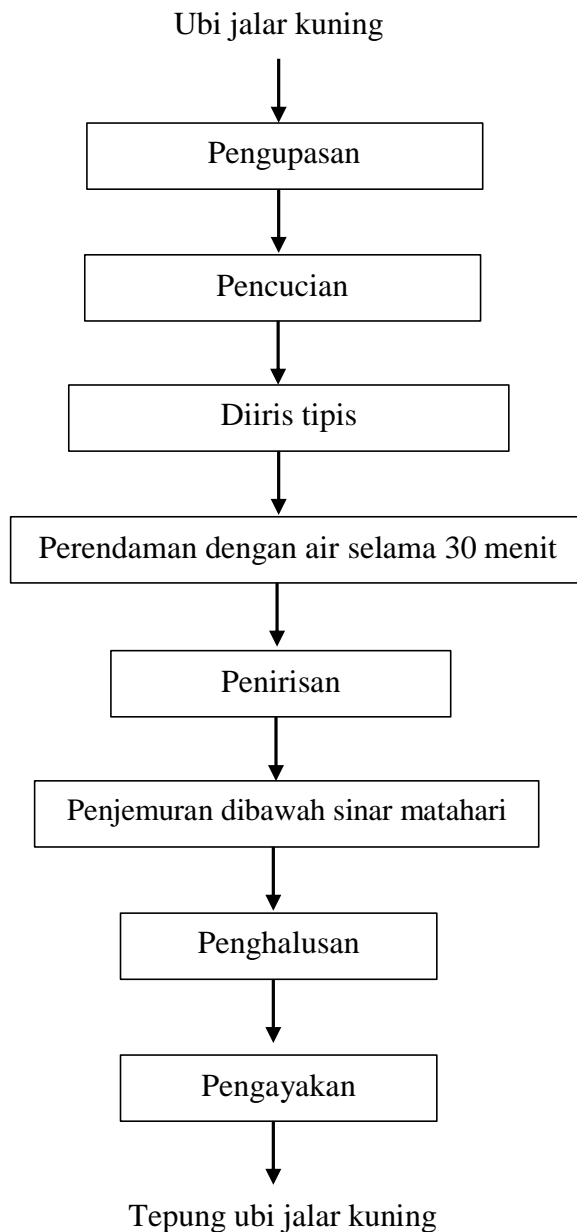
C. Jenis Data

Jenis data dalam pengamatan ini adalah data primer yaitu semua data yang diperoleh secara langsung dari pengamatan ini, meliputi mutu organoleptik yang diuji menggunakan uji kesukaan sebanyak 5 skala pengukuran yaitu warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan secara keseluruhan dan uji mutu (hedonik) sebanyak 2 skala pengukuran yaitu aroma dan tekstur serta kandungan gizi pada kue pukis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.

D. Cara Pengumpulan Data

1. Prosedur Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning

- a. Pilih ubi jalar kuning yang tidak terdapat kerusakan dan tidak busuk, serta warna daging ubi jalar putih kekuningan.
- b. Ubi jalar kuning segar dikupas kemudian dicuci bersih.
- c. Ubi jalar kuning diiris kemudian direndam dalam dalam air selama 30 menit dengan tujuan agar tidak terjadi browning saat dikeringkan.
- d. Setelah direndam, ubi jalar kuning ditiriskan kemudian dijemur dibawah sinar matahari sampai kering.
- e. Ubi jalar kuning yang sudah kering digiling dengan menggunakan blender.
- f. Kemudian diayak hingga memperoleh tepung ubi jalar kuning yang halus.

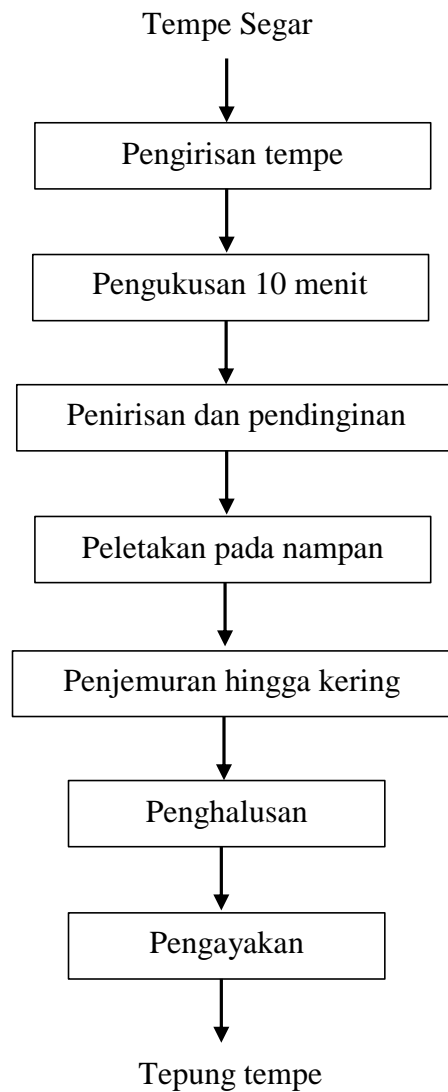


Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Tepung Ubi Jalar Kuning

2. Prosedur Pembuatan Tepung Tempe

- a. Pilih tempe dalam keadaan segar berwarna putih merata, tekstur keras dan kompak, bau khas tempe dan baik untuk di konsumsi. Tempe yang sudah dipilih lalu di diiris tipis
- b. Setelah diiris tipis, tempe dikukus selama 10 menit

- c. Setelah itu tempe ditiriskan dan didinginkan
- d. Letakkan tempe yang sudah dingin di atas nampan
- e. Jemur tempe 2 sampai 6 hari atau hingga kering dibawah sinar matahari
- f. Tempe yang sudah kering kemudian di blender hingga berbentuk butiran tepung
- g. Kemudian di ayak hingga memperoleh tepung tempe yang halus.



Gambar 2. Diagram Alir Pembuatan Tepung Tempe

3. Komposisi Bahan dalam Pembuatan Adonan Kue Pukis

Dalam pengamatan ini, kue pukis yang dibuat masing-masing dengan perlakuan dan ulangan yaitu 1 resep yang telah dimodifikasi. Adapun komposisi bahan pembuatan kue pukis dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6
Komposisi Bahan Pembuatan Kue Pukis

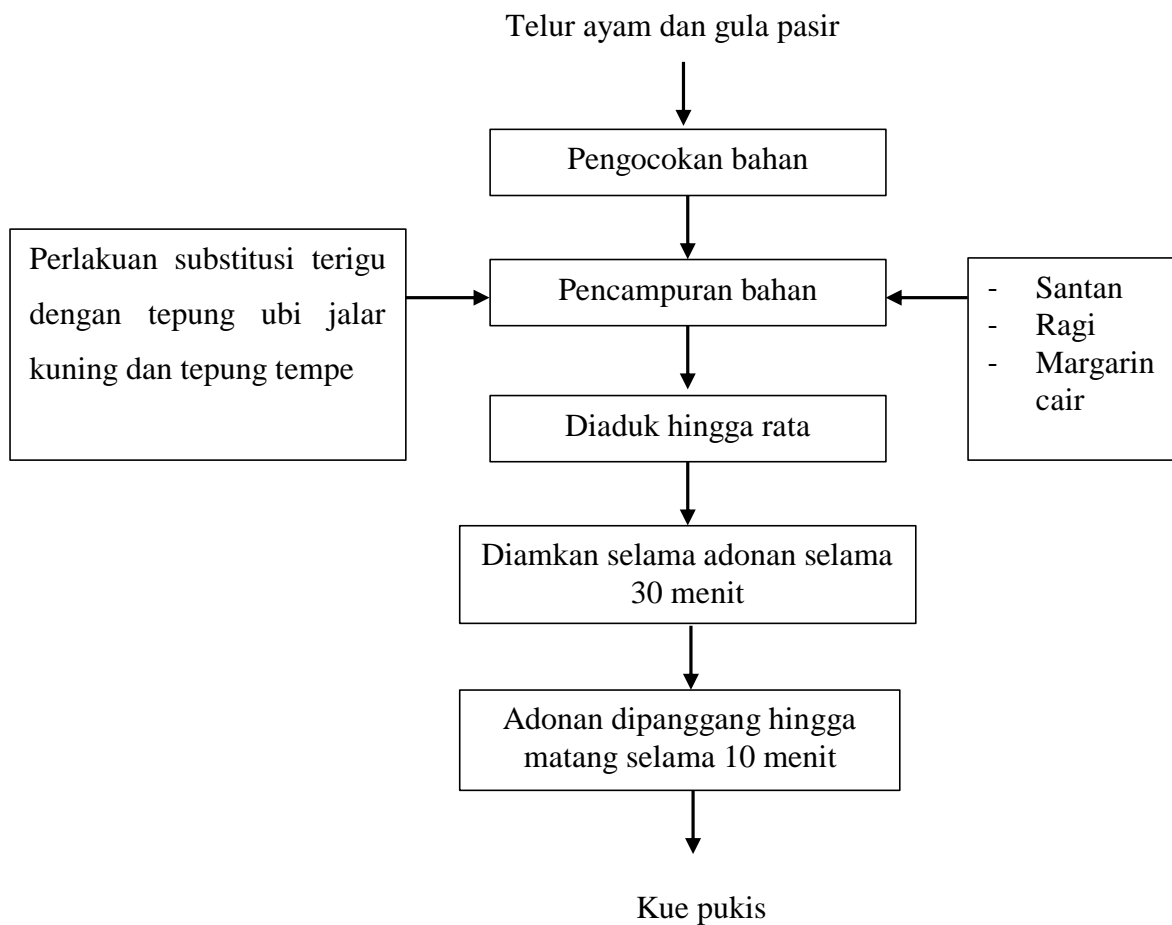
Bahan	Perlakuan				
	P1	P2	P3	P4	P5
Terigu (g)	50	50	50	50	50
Tepung ubi jalar kuning (g)	45	40	35	30	25
Tepung tempe (g)	5	10	15	20	25
Santan (ml)	150	150	150	150	150
Gula pasir (g)	50	50	50	50	50
Telur ayam (g)	55	55	55	55	55
Margarin (g)	30	30	30	30	30
Ragi (g)	1	1	1	1	1

4. Prosedur Pembuatan Kue Pukis

Prosedur pembuatan kue pukis sebagai berikut :

- a. Campurkan telur dan gula pasir dalam satu wadah. Kemudian kocok telur dan gula pasir menggunakan mixer hingga gula larut dan mengembang
- b. Setelah itu, masukkan terigu, tepung ubi jalar kuning, tepung tempe, dan santan ke dalam adonan sesuai formulasi perlakuan. Aduk lagi hingga tercampur rata dengan sodet plastik.
- c. Tambahkan ragi, aduk kembali sampai rata.
- d. Tambahkan margarin yang sudah dicairkan kedalam adonan dan aduk kembali sampai merata.

- e. Jika adonan sudah selesai, diamkan adonan terlebih dahulu kurang lebih 30 menit.
- f. Panaskan cetakan kue pukis, olesi dengan margarin, dan tuang adonan ke dalam cetakan. Tutup cetakan dan masak hingga mengembang dan matang berwarna kecoklatan di bawahnya kira-kira sekitar 10 menit.



Gambar 3. Diagram Alir Pembuatan Kue Pukis

5. Uji Organoleptik

Mutu organoleptik dari produk yang dihasilkan diuji dengan uji kesukaan sebanyak 5 skala pengukuran yaitu warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan dan uji mutu (hedonik) sebanyak 2 skala pengukuran yaitu aroma dan tekstur.

Tabel 7
Skala Hedonik dan Numerik Uji Organoleptik Terhadap Aroma, Rasa, Warna, Tekstur dan Penerimaan Keseluruhan Kue Pukis

No	Skala Hedonik	Skala Numerik
1	Sangat suka	5
2	Suka	4
3	Netral	3
4	Tidak suka	2
5	Sangat tidak suka	1

Tabel 8
Skala Mutu Hedonik dan Numerik yang Digunakan Terhadap Mutu Aroma Kue Pukis

No	Skala Hedonik	Skala Numerik
1	Tidak langu	3
2	Agak langu	2
3	Langu	1

Tabel 9
Skala Mutu Hedonik dan Numerik yang Digunakan Terhadap Mutu Tekstur Kue Pukis

No	Skala Hedonik	Skala Numerik
1	Lembut	3
2	Agak lembut	2
3	Padat	1

Pengujian organoleptik ini dilakukan dengan menggunakan panelis sebanyak 30 orang, yang merupakan keluarga dekat dengan rentang usia 19- 29 tahun. Hal ini beralasan bahwa pada saat pandemi kemungkinan untuk menggunakan panelis terlatih di Jurusan Gizi Poltekkes Denpasar kurang memungkinkan karena adanya

pembatasan sosial. Penilaian dilakukan oleh panelis dengan menggunakan instrumen dalam skala hedonik dan di transformasikan ke dalam skala numerik.

Adapun langkah-langkah penilaian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut :

- a. Peneliti menyiapkan produk, air mineral, crackers dan lembar penilaian (angket).
- b. Sampel yang digunakan adalah kue pukis dengan berbagai perlakuan.
- c. Mengisi nama panelis, produk yang akan diuji dan tanggal pada lembar penilaian (angket) yang telah disediakan. Lembar penilaian uji Organoleptik (warna, tekstur, rasa, aroma, dan penerimaan keseluruhan) dan untuk uji mutu hedonik (aroma dan tekstur).
- d. Panelis meminum air mineral dan crackers sebagai penetral sebelum dan sesudah melakukan penilaian terhadap masing-masing produk.
- e. Panelis menguji rasa, warna, aroma, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dari produk yang disediakan.
- f. Panelis memberi penilaian terhadap produk dengan memberi tanda rumput (\surd) pada tabel yang terdapat pada angket yang disediakan.
- g. Data yang diperoleh dari panelis kemudian diolah dan dianalisis.

E. Instrumen

Instrumen yang digunakan dalam pengamatan ini yaitu formulir uji organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan pada kue pukis, formulir uji mutu hedonik terhadap mutu aroma pada kue pukis, dan formulir uji mutu hedonik terhadap mutu tekstur kue pukis.

F. Cara Pengolahan Data

Pengolahan data diawali dengan pengumpulan hasil uji organoleptik yang telah dilakukan oleh panelis. Hasil uji organoleptik disusun dalam bentuk tabel kemudian diolah menggunakan bantuan komputer dengan program Microsoft Excel lalu dicari rata-rata persentase hasil penerimaan kue pukis. Kandungan gizi energi, protein, lemak, karbohidrat, dan serat yang terdapat pada semua perlakuan dihitung menggunakan bantuan aplikasi *NutriSurvey* 2007.

G. Penentuan Perlakuan Terbaik

Penentuan perlakuan terbaik pada kue kue pukis dengan substitusi tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe didapatkan berdasarkan nilai tertinggi dari total penilaian uji organoleptik pada kue pukis yang dapat diterima oleh panelis. Penilaian uji organoleptik meliputi uji hedonik terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan. Penilaian uji mutu hedonik meliputi mutu aroma dan mutu tekstur.

Perlakuan pada pembuatan kue pukis dalam pengamatan ini dapat diterima oleh panelis ketika persentase tingkat penerimaan lebih dari atau sama dengan 50% dari panelis yang menyatakan suka dan sangat suka.