

SUBSTITUSI TEPUNG BIJI NANGKA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN ROTI BLUDER

SUBSTITUTION OF JACKFRUIT SEED FLOUR AS A SUBSTITUTE FOR WHEAT FLOUR IN MAKING BLUDER BREAD

Sherren
Tirta Mulyadi

Manajemen Kuliner ,Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan antara warna, rasa, aroma dan tekstur dan mengetahui berapa tingkat kesukaan panelis terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur pada substitusi biji Nangka sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti Bluder. Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen kuantitatif teknik pengumpulan data nya kusioner dan dokumentasi melibatkan panelis dengan uji hedonik dan mutu hedonik. Cara menganalisisnya adalah dengan memeberikan kusioner dan angkanya akan dianalisis dnegan aplikasi SPSS menggunakan metode Kruskal Wallis Test dan akan diketahui tingkat kesukaan dari panelis terhadap substitusi biji Nangka sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan roti Bluder Hasil yang didapatkan dari penelitian eskperimen yang memanfaatkan limbah biji Nangka dan diolah mejadi tepung biji Nangka sebagai pengganti tepung terigu dengan membandingkan 3 perbandingan yaitu 25% 50% 75% dengan melibatkan 5 panelis terlatih dan 10 panelis tidak telatih maka hasil yang didapatkan panelis terlatih maupun tidak terlatih lebih menyukai sampel B01 atau perbandingan 50% dari segi warna,aroma,rasa dan tekstur, karena warna yang cukup baik aroma yang cukup kuat rasa yang enak dan tekstur yang cukup lembut dan empuk.

Kata kunci: Biji Nangka,subtitusi tepung terigu.roti Bludder

ABSTRACT

The aim of this research is to determine the differences between color, taste, aroma and texture and to find out how much the panelists like the color, taste, aroma and texture of substituting jackfruit seeds as a substitute for wheat flour in making Bluder bread. This research uses quantitative experimental research methods, data collection techniques, questionnaires and documentation involving panelists with hedonic tests and hedonic quality. The way to analyze this is by giving a questionnaire and the numbers will be analyzed using the SPSS application using the Kruskal Wallis Test method and the level of panelists' preference for the substitution of jackfruit seeds as a substitute for wheat flour in making Bluder bread will be known. The results obtained from experimental research that utilized jackfruit seed waste and processed it into jackfruit seed flour as a substitute for wheat flour by comparing 3 comparisons, namely 25% 50% 75% involving 5 trained panelists and 10 untrained panelists, the results obtained from both trained and untrained panelists trained people prefer samples B01 or a ratio of 50% in terms of color, aroma, taste and texture, because the color is quite good, the aroma is strong enough, the taste is good and the texture is quite soft and tender.

Keywords: Jackfruit seeds, wheat flour substitute. Bludder bread

PENDAHULUAN

Roti bludder merupakan salah satu jenis roti klasik yang sudah ada semenjak zaman penjajahan belanda roti tersebut adalah santapan wajib para tentara belanda pada saat zaman penjajahan Roti bludder cenderung berwarna keemasan dan biasanya didalam itu di isi selai coklat/keju. Roti ini memiliki tekstur yang manis dan sedikit gurih maka dari itu tak sedikit orang yang menyukai roti bludder ini. Roti ini juga merupakan ikon unik kuliner khas kota Madiun salah satu toko lagendaris yang menjual roti bludder adalah “cokro” , toko ini sudah hadir pada tahun 1989 dan sudah berkembang sampai sekarang Roti bludder biasanya berbentuk seperti jamur dan diikuti oleh *et al.*, ini roti bludder sedang naik daun atau Bahasa gaulnya “viral” dimedia social , menurut data yang diperoleh dari akun

tiktok Rachelvenya dari video dia mengomsumsi roti bluder ini disukai sebanyak 614,3k dan sudah dibagikan sebanyak 11,9k penonton, Tepung terigu adalah bahan utama dari pembuatan roti bludder. Tepung terigu mengandung gluten yang tinggi dan dapat menyebabkan alergi bagi yang tidak cocok gluten, maka biji Nangka yang kaya akan vitamin dapat menjadi tepung , karena selama ini masyarakat hanya tau mengelolah biji Nangka dengan cara direbus,dikukus maupun digoreng Tepung biji nangka memilki beberapa nilai gizi yang lebih unggul dibandingkan tepung terigu, sehingga tepung biji nangka memiliki potensi besar untuk dijadikan salah satu produk pangan misalna roti (Masandi, 2022). Tepung biji Nangka sebagai penganti tepung terigu juga dalam menambah nilai jual dan meningkatkan ekonomi Indonesia.

kandungan gizi 100 gr biji nangka

Abu	2,98%
Protein	9,67%
Serat	7,64%
Karbohidrat	75,64%
Lemak	1.19%
Air	10,58%

BAHAN DAN METODE

Alat dan bahan

1. Bahan

Nama bahan	Jumlah		
	25%	50%	75%
Tepung biji Nangka	125 gr	250 gr	375 gr
Tepung terigu	375 gr	250gr	125gr

2. Alat

Nama alat	Jumlah
Stainless bowl	8
Rubber spatula	1
Hand mixer	1
Cetakan bludder	6
Oven	1

Proses pembuatan

Cara membuat :

1. Campur tepung terigu, gula, dan ragi instan, aduk hingga rata. Sisihkan.
2. Aduk telur dan susu cair hingga rata, tuangkan perlahan ke dalam campuran tepung sambil diuleni hingga menjadi adonan yang menyatu.
3. Masukkan mentega dan garam, uleni hingga menjadi adonan yang kalis. Tutup adonan dengan plastik, istirahatkan/diamkan selama 30 hingga 40 menit.
4. Kempiskan adonan, kemudian bagi menurut selera. 50-60 gram untuk bluder ukuran standar atau 20 - 30 gram untuk bluder mini. Bulatkan adonan, tutup dengan plastik, diamkan selama 15 menit.
5. Gilas adonan, isi dengan bahan isian, letakkan ke dalam cetakan yang telah dioles mentega atau margarin, tutup dengan plastik, diamkan selama 60

menit. Panggang dalam oven yang dengan suhu 180°C

6. Selama 15-20 menit untuk sampai permukaanya berwarna kuning kecoklatan.

7. Setelah matang, biarkan selama 15 menit dalam cetakan, kemudian keluarkan, dinginkan di atas rak pendingin kue, simpan dalam wadah kedap udara..

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data ini melalui kusioner yang dibagikan ke panelis terlatih maupun tidak terlatih dan datanya diolah menggunakan SPSS dengan metode Kruskal wallis test

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Warna

Hasil warna Roti Bluder menggunakan tepung biji Nangka menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 15 panelis yang terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukkan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.

2. Aroma Hasil Aroma Roti Bluder menggunakan tepung biji Nangka menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 15 panelis. terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukkan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.

3. Rasa Roti Bluder menggunakan tepung biji Nangka menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 15 panelis terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukkan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.

4. Hasil Tekstur Roti Bluder menggunakan tepung biji Nangka menggunakan 3 perbandingan. Yang diperoleh dari 15 panelis yang terdiri dari panelis terlatih dan tidak terlatih dengan menggunakan uji kruskal wallis. Hasil yang ditunjukkan ketiganya memiliki perbedaan yang signifikan karena memiliki hasil di atas 0.05.

Hasil-2

Hasil uji mutu hedonic gabungan

Panelis Gabungan mutu hedonic			
	A01	B01	C01
warna	2.5	3.2	2.4
aroma	2.5	3.1	4
rasa	3.8	3.5	2.7
tekstur	3.6	2.8	2.3
average	12.4	12.6	11.4

Dari hasil table uji mutu hedonic gabungan dapat disimpulkan bahwa panelis terlatih maupun tidak terlatih lebih menyukai sampel pada B01

Hasil Uji hedonic gabungan

Panelis Gabungan Uji Hedonik			
	A01	B01	C01
Warna	3	3	2.8
Aroma	3	3.5	3
Rasa	3,4	3.3	2.9
Tekstur	3,2	3.5	2.5
average	6	9.8	11.2

Dari hasil table diatas dapat disimpulkan bawah panelis uji hedonic gabungan lebih menyukai sampel C01

KESIMPULAN

- Hasil uji hedonic gabungan nilai tertinggi yang diperoleh adalah warna pada sampel A01 dan B01 mendapatkan nilai sama yaitu 3 , pada aroma di sampel B01 dengan nilai 3,5, rasa disampel A01 dengan nilai 3,4 dan tekstur di sampel B01 dengan nilai 3,5
- Hasil uji mutu hedonic nilai tertinggi yang didapatkan adalah warna B01 dengan nilai rata-rata3.5, aroma C01 dengan nilai rata-rata 4, rasa A01,dengan nilai 3.8 dan teksturnya A01 rata ratanya adalah 3.6

DAFTAR PUSTAKA

- Aceh, kue tradisional khas. (2020). KUE. 2507(February), 1–9
- Ananto, D. S. (2010). Bluder : roti lezat legendaris. Demedia pustaka.
- Arwini, N. P. D. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. Jurnal Ilmiah Vastuwidya, 4(1), 33–40. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Asta, H. (2021). Kadar Karbohidrat : Fortifikasi Fe Pada Biskuit Limbah Biji Nangka Sebagai Cemilan Fungsional Bagi Penderita Stunting. Jurnal Pertanian Dan Pangan, 3(2), 28–35.
- Aziz, A. (2022). KOHESI GRAMATIKAL (TAMASUK NAHWI) Aplikasi Substitusi dan Elipsis pada Wacana Ayat Al-Quran. Mumtaz: Jurnal Studi Al-Quran Dan Keislaman, 5(02), 157–168. <https://doi.org/10.36671/mumtaz.v5i02.210>
- Buah Nangka. (2023).
- Cicilia, S., Basuki, E., Alamsyah, A., Yasa, I. W. S., Dwikasari, L. G., & Suari, R. (2021). Sifat Fisik Dan Daya Terima Cookies Dari Tepung Biji Nangka Dimodifikasi. Jurnal Prosiding Saintek, 3, 9–10.

<https://jurnal.lppm.unram.ac.id/index.php/prosidingsaintek/article/view/264>

Ditinjau, K., Kadar, D., Dan, P., & Terima, D. (2010). Substitusi tepung biji nangka pada pembuatan kue bolu kukus ditinjau dari kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima. 0–5.

Durio, D., & Mutu, T. (2022). NANGKA (Artocarpus heterophyllus) DAN TEPUNG BIJI ORGANOLEPTIK ROTI MANIS SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH JACKFRUIT SEED FLOUR (Artocarpus heterophyllus) AND DURIAN SEED FLOUR (Durio zibethinus Murr) ON THE ORGANOLEPTIC. 4(2), 83–101.

Fatmawati, E. V. A. (2020). Analisis tingkat kesukaan ombre cake berbahan dasar tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu.

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883–2888.

Masandi, M. (2022). Kualitas adonan pizza dengan bahan campuran tepung biji nangka. Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis, 1(9), 2264–2281. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i9.155>

Nabila, N., & Andriani, A. (2020). Pengaruh penyuluhan dengan media poster terhadap peningkatan pengetahuan dan penerapan teknik pengolahan bahan makanan pada penjamah makanan di Panti Asuhan Kota Banda Aceh. Jurnal SAGO Gizi Dan Kesehatan, 1(2), 195. <https://doi.org/10.30867/gikes.v1i2.415>

Nadialista Kurniawan, R. A. (2021a). Title. Industry and Higher Education, 3(1), 1689–1699. <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>

Nadialista Kurniawan, R. A. (2021b). TITLR\\\. In Industry and Higher Education (Vol. 3, Issue 1). <http://journal.unilak.ac.id/index.php/JIEB/article/view/3845%0Ahttp://dspace.uc.ac.id/handle/123456789/1288>

Nimpuno, D. (2013). Membuat Sendiri Roti dan Kue ala Baker. Gramedia pustaka Utama.

Nuh, M., Barus, W. B., Miranti, Yulanda, F., & Pane, M. R. (2020). Studi Pembuatan Permen Jelly dari Sari Buah Nangka. Jurnal Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat, 9(1), 193–198.

Nur, siti aeni. (2023). 8 Jenis Nangka Unggul yang Dapat Dibudidayakan di Indonesia - Kompas.

Oktaria, F. D., Idris, M., & Suriadi, A. (2022). Tinjauan Historis Akulturasi Budaya Dalam Kuliner Palembang Sebagai Sumber Pembelajaran Sejarah. Kalpataru: Jurnal Sejarah Dan Pembelajaran Sejarah, 8(1). <https://doi.org/10.31851/kalpataru.v8i2.8962>

Permadi, M. R., Huda Oktafa, & Khafidurrohman Agustianto. (2019). Perancangan Pengujian Preference Test, Uji Hedonik Dan Mutu Hedonik Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network. *SINTECH (Science and Information Technology) Journal*, 2(2), 98–107. <https://doi.org/10.31598/sintechjournal.v2i2.282>

Prabowo, D. M. (2020). Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Sorgum Terhadap Tingkat Kesukaan, Kadar Proksimat dan Serat Pangan Snack Bar Sebagai Produk Alternatif Untuk Pencegahan Diabetes Mellitus. *Jurnal Kesehatan*, 4(3), 7–23.

Purwanto, H., Kadi, D. C. A., & Indrasari. (2022). Pengaruh Brand Image Dan Perceived Quality Terhadap Purchase Decision Dengan Purchase Intention Sebagai Variabel Intervening. *CITACONOMIA : Economic and Business Studies*, 01(91), 31–48. <https://ejournal.citakonsultindo.or.id/index.php/CITACONOMIA/indexdex>

Rumadana, I. M., & Salu, A. A. (2020). Uji Organoleptik Spritz Cookies (Kue Sempit) dengan Tepung Mocaf sebagai Substitusi sebagian Tepung Terigu. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 8(1), 32–40. <https://doi.org/10.52352/jgi.v8i1.548>

Sintia, N. A. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Beras Merah Dan Proporsi Lemak (Margarin dan Mentega) Terhadap Mutu Organoleptik Rich Biscuit Novi April Sintia Nugrahani Astuti. *E-Journal Boga*, 1(1), 1–12.

Thalib, M. A. (2022). Pelatihan Teknik Pengumpulan Data Dalam Metode Kualitatif Untuk Riset Akuntansi Budaya. *Seandanan: Jurnal Pengabdian Pada Masyarakat*, 2(1), 44–50. <https://doi.org/10.23960/seandanan.v2i1.29>

Tri Rettagung Diana, K. L. (2020). Kajian Uji Sensori Sosis Bika Dengan Variasi Jumlah Tepung Biji Nangka Dan Pasta Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*). *AGROMEDIA: Berkala Ilmiah Ilmu-Ilmu Pertanian*, 38(2), 36–42. <https://doi.org/10.47728/ag.v38i2.282>