BAB II

LANDASAN TEORI

A. Landasan Teori

1. Tepung

a. Tepung Ketan

Beras ketan (Oryza sativa L var. Glutinosa) banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 42.000 ton pertahun. Ketan (atau beras ketan) memiliki ciri yaitu tidak transparan, berbau khas, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Ketan hampir sepenuhnya didominasi oleh amilopektin sehingga sangat lekat. Beras ketan putih di Indonesia cukup melimpah dan produktivitasnya tiap tahun pun meningkat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik diketahui bahwa pada tahun 2008 sampai tahun 2012, jumlah ketersediaan beras meningkat dari 60.325.925 ton menjadi 69.056.126 ton.



Gambar 2.1. Tepung Ketan Sumber: Data Primer, 2022

Permintaan beras ketan banyak terdapat pada sektor makanan ringan seperti kue, opak dan makanan lainnya. (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2012). Tepung ketan merupakan tepung yang terbuat dari beras ketan hitam atau putih, dengan cara (digiling, ditumbu, atau dihaluskan). Tepung ketan putih teksturnya mirip tepung beras, tetapi bila diraba tepung ketan akan terasa lebih berat melekat. Untuk membedakan dengan tepung beras, larutkan dengan sedikit air. Larutan tepung beras akan lebih encer sedangkan larutan tepung ketan akan lebih kental. Hal ini disebabkan tepung ketan lebih banyak mengandung pati yang berperekat.

Tepung beras ketan diperoleh dari hasil penggilingan beras ketan yang kemudian diayak dengan kehalusan 200 mesh. Beras ketan merupakan salah satu varietas oryza sativa.L golongan glutinous rice. Beras ketan ini memiliki kandungan pati yang tinggi, dengan kadar amilosa 1-2% dengan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kandungan amilopektinnya semakin lekat sifat berat tersebut (Winarno,2002). Tepung beras ketan mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 80%, lemak 4%, dan air 10%. Pati beras ketan putih mengandung amilosa sebesar 1% dan amilopektin sebesar 99% (Belitz et al., 2008). Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan putih sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan. Hal

ini terjadi karena adanya pengikatan hydrogen dan molekul-molekul tepung beras ketan putih (gel) bersifat kental (Suprapto, 2006).

b. Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar ungu (Ipomoea batatas var Ayumurasaki) biasa disebut Ipomoea batatas karena memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu kehitaman (ungu pekat). Ubi jalar ungu mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi daripada ubi jalar jenis lain. (Sri Kumalaningsih.2006:81) Ubi jalar ungu menjadi sumber Vitamin C dan betakaroten (provitamin A) yang sangat baik. Kandungan betakaroten ubi jalar ungu lebih tinggi dibandingkan ubi jalar kuning. Selain Vitamin C, betakaroten dan Vitamin A komponen yang terpenting adalah kandungan anthosianin (Widjanarko, 2008:21)

Ubi jalar ungu memiliki serat pangan (dietary fiber), mineral, vitamin dan antioksidan yang cukup tinggi. Senyawa pektin, hemiselulosa dan selulosa merupakan serat pangan yang terdapat pada ubi jalar dan berperan dalam menentukan nilai gizinya (Woolfe, 1992:30). Serat pangan merupakan polisakarida yang tidk dapat tercerna dan serap dalam usus halus sehingga akan terfermentasi dalam usus besar (Murtiningsih dan Suyanti, 2011:27).

Ubi jalar mengandung banyak karbohidrat yaitu berkisar antara 75-90% yang terdiri pati 60-80% (bk), gula 4-30 (bk), selulosa,

hemiselulosa dan pektin (Sarwono, 2005:7) . Pigmen warna ungu bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap polusi udara, racun, oksidasi dalam tubuh dan menghambat pengumpulan sel – sel darah. Ubi ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi, prebiotik. Kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah Betakeroten. Hormon ini merupakan antioksidan bagi sel dan sistem syaraf, berperan dalam pembentukan hormon endokrin. Kurangnya melatonin akan menyebabkan gangguan tidur dan penurunan daya ingat, dan menurunnya hormon endokrin yang dapat menurunkan kekebalan tubuh.



Gambar 2.2 Ubi Jalar Ungu Sumber : doktersehat.com/manfaat-di-balik-ubi-jalar/,2022

Dalam sistematika (taksonami) tumbuhan, tanaman ubi jalar dapat di klasifikasikan sebagai berikut :

Kingdom : Plantea

Devisi : Spermatophyta

Subdivisi : Angiospermae

Kelas : Dicotylodonnae

Ordo : Convolvulales

Famili : Convolvulaceae

Genus : Ipomoea

Spesies : Ipomoea Batotas

(Lies Suprapti, 2003:24)

Tabel 2.1. Kandungan dari ubi ungu

Kandungan kimia	Jumlah
Warna kulit	Ungu
Warna daging	Ungu
Kadar air	61,64
Kadar abu	1,62
Kadar protein	4,40
Kadar lemak	0,75
Kadar karbohidrat	93,23

Sumber: Astawan Dan Widowati (2005).

c. Tepung Ubi Jalar Ungu

Pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung merupakan salah satu cara untuk menyimpan dan mengawetkan ubi jalar ungu. Tepung ubi jalar ungu merupakan hancuran dari ubi jalar yang dihilangkan sebagian kadar airnya sekitar 7% (Sarwono, 2005:30). Tepung ubi

jalar ungu memiliki bentuk seperti tepung biasa dan berwarna ungu keputihan namun setelah terkena air warnanya menjadi ungu tua (Nurdjanah dan Yuliana, 2013:20). Ubi jalar ungu yang dijadikan tepung juga akan lebih mudah dimanfaatkan sebagai bahan baku industri pangan maupun non pangan (Murtiningsih dan Suyanti, 2011:11).

Tepung ubi jalar ungu memiliki kandungan gula yang cukup tinggi sehingga dalam pembuatan produk olahan berbahan baku tepung ubi jalar ungu dapat mengurangi penggunaan gula sebesar 20% (Nuraini, 2004:41). Tepung ubi ungu merupakan produk baru ubi jalar setengah jadi yang dapat digunakan sebagai bahan baku industri makanan serta berdaya simpan lebih lama. Pembuatan tepung ubi ungu secara konvesional yaitu dari chip kering yang dibuat dengan proses penggiligan dan pengayakan (Richana, 2012:17).



Gambar 2. 3. Tepung Ubi Jalar Ungu Sumber : Data Primer, 2022

Tabel 2.2. Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu per 100 gram

No	Parameter (%)	Tepung Ubi	Tepung Ubi	Tepung Ubi
		Jalar Putih	Jalar Orange	Jalar Ungu
1	Kadar air (%)	10,99%	6,77	7,28
2	Kadar abu (%)	3,14	4,71	5,31
3	Protein (%)	4,46	4,42	2,79
4	Lemak (%)	1,02	0,91	0,81
5	Karbohidrat (%)	84,83	83,19	83,81
6	Serat (%)	4,44	5,54	4,72

Sumber: Lies Suprapti, (2003:21)

2. Klepon

a. Asal dan Sejarah Klepon

Klepon adalah jajanan pasar asal Indonesia. Klepon digambarkan sebagai jajanan berbentuk bola kecil berwarna hijau berisi gula jawa yang dibalur parutan kelapa.warna hijau klepon dapat berasal dari pewarna makanan sintesis atau pewarna alami dari daun pandan atau daun suji. Biasanya klepon disajikan diatas piring kecil yang terbuat dari daun pisang (Tyas,2017).

Klepon termasuk kategori kue basah berbahan baku tepung ketan dengan isian gula merah cair sehingga rasanya legit dan gurih karena disajikan dengan taburan parutan kelapa (Setyorini et al,2018).

Klepon merupakan salah satu jajanan pasar Indonesia yang sudah ada sejak tahun 1950-an. Makanan ini sering disajikan bersama getuk dan cenil, biasanya dijadikan sarapan oleh masyarakat Indonesia. Klepon berasal dari Pasuruan, Jawa Timur. Makanan ini bahkan dijadikan makanan khas daerah tersebut. Klepon dihidangkan menggunakan wadah berupa daun kelapa maupun daun pisang pada saat ada acara atau seminar. Menurut orang-orang terdahulu, klepon merupakan makanan yang dibagikan kepada kerabat atau tetangga agar cepat sembuh dari sakit terutama udunan (bisul dibagian pantat).



Gambar 2 .4 . Klepon Sumber : unileverfoodsolutions.co.id/en/recipe/,2022

b. Filosofi Klepon

Klepon terbuat dari bahan-bahan yang sangat sederhana, yaitu tepung ketan, garam, pandan, gula merah, air, air kapur, dan kelapa. Meskipun sederhana, klepon memiliki cita rasa luar biasa yang digunakan

berbeda dengan jajanan tradisional lainnya. Jajanan ini selalu berbentuk bulat, namun tidak sempurna. Warna khas klepon yaitu hijau muda, sebagai pertanda bahwa kita hidup di fase yang masih hijau belum kuning ataupun merah. Hati ini harus tetap hijau yang menggambarkan kelemah lembutan agar bisa merasakan apa yang ada disekitar.

Dibagian luar klepon selalu dibalut kelapa sedangkan dibagian dalam terdapat sisiran gula merah. Perpaduan rasa manis dari gula merah, penemuan tepung ketan, serta rasa gurih dari kelapanya menggambarkan bahwa meskipun dari luar terlihat sederhana namun perpaduan rasa ketika dinikmati sangat terasa. Prosen pembuatan klepon juga mengandung banyak nilai filosofi kehidupan. Hal ini dikarenakan dalam mengolah semua bahan-bahannya yang dibutuhkan kesabaran, ketelitian, dan keuletan dari sang pembuatnya agar klepon menghasilkan cita rasa yang sempurna.

c. Komponen Penyusun dan Kandungan Gizi Klepon

1) Komponen Penyusun

Komponen penyusun klepon berasal dari bahan-bahan alami yang diambi dari alam. Klepon tersusun dari tepung ketan, daun suji, gula merah dan parutan kelapa. Berikut komponen penyusun klepon:

a) Tepung ketan

Tepung ketan memiliki kandungan amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya sehingga lebih pulen (Singgih et al., 2015). Tepung ketan mengandung 362 kalori per 100 gram bahan. Selain itu, tepung ketan mengandung protein dan lemak masing-masing sebesar 6,43 g dan 0,68 g. Vitamin B1 yang terkandung dalam tepung ketan sebesar 0,16 mg bermanfaat untuk kesehatan otot dan saraf serta meningkatkan metabolism tubuh. Tepung ketan mengandung mineral seperti kalsium,fospor dan zat besi yang memiliki manfaat untuk tulang dan gigi,pengangkutan oksigen dalam tubuh dan membantu dalam sintesis hormon untuk menjaga keseimbangan hormon (Ridwan et al., 1996 dalam Pranata et al., 2016).



Gambar 2.5. Tepung Ketan Sumber: Data Primer,2022

b) Daun Suji

Daun suji merupakan salah satu sumber warna hijau yang paling banyak digunakan sebagai bahan pewarna hijau pada makanan tradisional. Warna hijau pada daun suju ini disebabkan oleh adanya pigmen klorofil. Peningkatan konsumsi fitokimia yang memiliki aktivitas antioksidan dapat menekan timbulnya penyakit-penyakit degenerative seperti aterosklerosis, kanker, dan diabetes mellitus. Senyawa fitokimia seperti klorofil terdapat dalam jumlah banyak dalam tanaman yaitu rata-rata 1% berat kering, sehingga sangat berpotensi dikembangkan sebagai suplemen pangan atau pangan fungsional (Prangdimurti et al., 20060. Kandungan klorofil yang tinggi pada daun suji selain memberikan warna yang menarik, juga menjadikan klepon berpotensi sebagai pangan fungsional. Zat bioaktif pada daun suji dapat dikembangkan menjadi pangan fungsional berbasis pangan tradisional melalui kue klepon.



Gambar 2.6. Daun Suji Sumber : alimustikasari.com, 2022.

c) Gula Merah

Gula merah adalah gula yang dibuat dari nira aren, nira kelapa, nira nipah, umumnya dikenal juga dengan gula semut atau gula Jawa. Disamping berfungsi sebagai pemanis, gula merah berperan juga sebagai pemberi warna kecoklatan pada kue basah. Gula merah cukup baik dibanding gula yang dibuat dari bahan yang lain. Gula merah cukup mengandung kalori yang tinggi dan efek sampingnya tidak begitu besar pada tubuh. Gula merah dipakai sebagai bahan pembantu untuk menimbulkan warna, memperkuat ketahanan warna dari pewarna alami. Selain glukosa, gula merah mengandung protein kasar, mineral dan vitamin serta mengandung serat makanan yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Dalam gula merah juaga dapat senyawa-senyawa yang berfungsi menghambat penyerapan kolestrol disaluran pencernaan (Sari,2010).



Gambar 2.7. Gula Merah Sumber: Data Primer, 2022

d) Kelapa Parut



Gambar 2.8. Kelapa Parut Sumber: Data Primer, 2022

Menurut Esti (2000) dalam Sari (2010), kelapa parut kering adalah suatu produk awet kelapa yang merupakan bahan dasar pembuatan santan dan untuk campuran pembuatan roti, kue-kue, dan makanan lain. Menurut pengembangan inovasi pertanian, daging buah kelapa mengandung 10 jenis asam amino esensial dalam perbandingan yang menyamai kebutuhan manusia. Dengan mengonsumsi kelapa parut dapat menigkatakan sistem kekebalan tubuh terhadap infeksi virus, bakteri dan protozoa, serta sejumlah asam amino esensial yang sangat dibutuhkan tubuh.

Kandungan nutrisi dalam kelapa banyak terdapat gizi esensial. Daging buah kelapa kaya akan kalori terutama karbohidrat. Protein kelapa mengandung asam amino isoluesin, leusin, threonin, dan valin. Selain itu daging buah kelapa mengandung kalori 437 kkal/100 g, minyak 26,67%, protein 10,67%, serat kasar 3,98%, total karbohidrat 38,45%, pati 13,53%,

gula sebagai glukosa 24,92%. Kandungan vitamin dan mineral dalam daging buah kelapa adalah vitamin C(10 ppm), vitamin B(15 IU), vitamin E(2 ppm), Fe(17 ppm), S(4,4 ppm), Cu(3,2 ppm), dan P(2,4 ppm) dalam setiap 100 g daging buah kelapa (Sari, 2010).

2) Komposisi Gizi Klepon

Klepon merupakan jajanan pasar yang cukup tua umumnya. Sampai detik ini pun klepon masih digemari dan selalu dicari. Klepon, salah satu kuliner kekayaan nusantara ini, mengandung energi sebesar 40,1 kilokalori, protein 0,5 gram, karbohidrat 9,3 gram, lemak 0,1 gram, kalsium 5,9 miligram per porsi. Selain itu di dalam klepon juga terkandung vitamin C sebanyak 0,1 mg, kadar air 26,0 gram, dan hidrat arang 20,1 gram per porsinya. Satu porsi yang dimaksud sebanyak 30 butir klepon atau 30 wadah. Kandungan pada klepon tersebut berefek baik pada kesehatan (Winarno et al., 1999).

3. Kualitas Makanan (Food Quality)

a. Pengertian Kualitas Makanan

Menurut Potter dan Hotchkiss (2012:90) food quality atau kualitas makanan adalah derajat keunggulan dari makanan yang mencakup rasa, penampilan, dan kandungan nutrisi. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian,

kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran.

Dari devinisi tersebut peneliti ingin atau bertujuan untuk mengukur kualitas makanan dari aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

b. Dimensi Kualitas Makanan

Menurut West, Wood dan Harger (2006:39) menyatakan bahwa secara garis besar dimensi food quality terdiri dari:

 Warna Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya terlihat menarik. Kombinasi warna sangat membantu untuk menambah selera makan konsumen.

2) Tekstur

Ada banyak macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak. Pemilihan tekstur yang sesuai sangat berperan penting untuk mempermudah konsumen untuk menikmati makanan tersebut.

3) Aroma

Reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelumkonsumen menikmati makanan tersebut. konsumen dapat mencium bau dari makanan tersebut dan dari bau yang dicium dapat mempengaruhi selera makan konsumen.

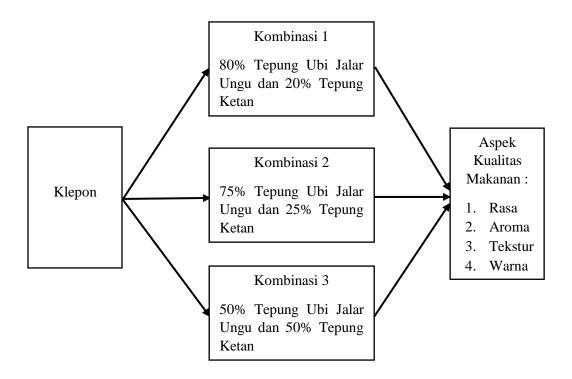
4) Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

4. Respon Konsumen

Respon memainkan peranan utama dalam membentuk perilaku, dimana respon terhadap merek sering mempengaruhi apakah konsumen akan membeli atau tidak. Respon positif terhadap merek tertentu akan memungkinkan konsumen melakukan pembelian terhadap merek itu, dan sebaliknya respon negatif akan menghalangi konsumen dalam melakukan pembelian. Menurut Simamora (2003:126). "Respon adalah reaksi konsumen terhadap stumuli, baik yang berasal dari faktor internal maupun faktor eksternal". "Stimuli atau stimulus adalah setiap bentuk fisik, visual atau komunikasi verbal yang dapat mempengaruhi tanggapan individu Nugroho,(2005:160).

B. Kerangka Pikiran



Gambar 2.9. kerangka pikiran

C. Penelitian Terdahulu

1. Pada penelitian pembuatan produk pembuatan kripik simulasi yang dilakukan oleh Saffiera Karleen (2010) Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor dengan judul "Optimasi Pembuatan Tepung Ubi jalar Ungu dan aplikasinya dalam pembuatan keripik simulasi" berdasarkan hasil penelitian, Penambahan air yang paling optimum dalam pembuatan adonan chips ubi jalar ungu yang menggunakan 100% tepung ubi jalar ungu terpilih berkisar antara 30-35% dari jumlah tepung yang

digunakan. Untuk memperbaiki eating quality dari adonan tersebut maka dilakukan formulasi lanjutan dengan menambahkan beberapa jenis tepung dan pati yang ditambahkan secara tunggal. Sifat tepung dan pati yang dapat berinteraksi dengan air sehingga dapat mengurangi penampakan produk yang terlalu berminyak setelah proses penggorengan. Tepung dan pati yang terpilih berdasarkan parameter pemberian efek yang cukup signifikan untuk masuk ke tahap uji organileptik adalah maizena, tepung beras dan tapioka dengan perbandingan penambahan sebesar 5 dan 10 persen.

Berdasarkan uji Organoleptik penambahan tapioka, tepung beras dan maizena meningkatkan kerenyahan produk ini dan memperbaiki intensitas warnanya. Selain itu, penambahan maizena sebanyak 10 persen juga memberikan pengaruh nyata pada penampakan minyak di bandingkan dengan control. Formula adonan chips Ubi Jalar Ungu yang terpilih adalah adonan yang menggunakan maizena sebanyak 10 persen.

Chips Ubi Ungu yang dihasilkan dari formula terpilih memiliki kadar anthosianin sebesar $2815,4320^{mgCyE}/L_2$ kadar air sebesar 3,07%bb , kadar abu 2,18%bb, kadar protein 3,14%bb, kadar lemak 12,42%bb, kadar karbohidrat sebesar 79,20%bb dan kadar serat kasar sebesar 3,10% bb. Kadar anthosianin produk chips ubi jalar ungu mengalami penurunan sebesar 12,94% bila dibandingkan dengan tepung ubi jalar ungu (bahan bakunya).

2. Pada Penelitian pembuatan produk mie basah yang dilakukan oleh Ratna Windari (2016) Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Jember dengan judul "Subtitusi Tepung Terigu dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Mi Basah" berdasarkan hasil penelitian, Penelitian dirancang 2 tahap, tahap pertama adalah pembuatan tepung ubi jalar ungu dan tepung tempe, dan tahap kedua adalah pembuatan mi basah pada berbagai formulasi tepung yang berbeda. Formulasi mi basah dibuat dengan rasio terigu dan tepung ubi jalar ungu yaitu 70%: 20%, 50%: 40%, 30%: 60%, dan 10%: 80%, konsentrasi tepung tempe yang ditambahkan yaitu 10%. Setiap formulasi dilakukan pengamatan organoleptik dan fisik, kemudian satu produk mi basah yang disukai dilakukan uji karakterisitk kimia. Data yang diperoleh dianalisis secara deskriptif dan hasil pengamatan ditampilkan dalam bentuk tabel dan histogram.

Formulasi yang disukai oleh panelis adalah 70% terigu : 20% tepung ubi ungu. Karakteristik organoleptik mie basah dengan formula 70% tepung terigu : 20% memiliki nilai kesukaan warna 2,97 (agak suka); kesukaan aroma 3,00 (agak suka); kesukaan rasa 3,13 (agak suka); kesukaan elastisitas 3,03 (agak suka). Nilai daya rehidrasi mi basah tersebut 130,63% waktu pemasakan 170,0 detik; lightness 40,15; chroma 17,74;hue 359,69. Karakteristik kimia mi basah tersebut memiliki kadar air sebesar 64,77% kadar abu 2,42%; kadar lemak 8,78%; kadar protein

- 15,03%; kadar karbohidrat 9,00% dan aktivitas antioksidan sebesar 10,48%.
- 3. Pada Penelitian Muffin yang dilakukan Ira Ervinda Naim (2016) Jurusan Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Lampung dengan judul "Kajian Subtitusi Tepung Terigu dan Tepung Ubi Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin" berdasarkan hasil penelitian perbandingan antara tepung terigu dan tepung ubi jalar ungu yang tepat sehingga diperoleh muffin terbaik secara uji sensori serta mengetahui kandungan kimia dan nilai kalori pada muffin. Penelitian ini disusun dalam Rancangan Acak Kelompok Lengkap (RAKL), dengan faktor tunggal empat ulangan. Faktor yang dikaji yaitu substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu terdiri dari enam taraf, dengan perbandingan U1 (15:85), U2 (30:70), U3 (45:55), U4 (60:40), U5 (75:25), dan U6 (90:10). Pengamatan yang dilakukan meliputi sifat sensori, yang dilanjutkan dengan analisis proksimat, kadar antosianin, kapasitas antioksidan, dan nilai kalori. Hasil penelitian menunjukkan bahwa muffin dengan perlakuan terbaik Ira Ervinda Naim adalah pada substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu 75:25. Muffin dengan perlakuan terbaik menghasilkan kadar air 35,92%, kadar abu 1,79%, kadar lemak 23,64%, kadar protein 7,54%, dan kadar karbohidrat 31,11%, total antosianin 18,1 ±0,02 mg/100 g, nilai IC50 249,34 g/mL, serta nilai kalori 3,087.

4. Pada Penelitian Spreads yang dilakukan oleh Jessica Andrea Yahya (2010) Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor dengan judul "Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Ungu Dalam Pembuatan Spreads Ubi Jalar" menurut hasil penelitian, Penelitian ini terdiri atas dua tahap, yaitu pembuatan tepung ubi jalar dan pembuatan spreads ubi jalar. Proses pembuatan tepung ubi jalar meliputi pencucian, pengupasan, pemotongan, pengukusan, penyawutan, pengeringan, penggilingan,dan pengayakan. Tepung ubi jalar terbaik ditentukan berdasarkan total antosianin dan profil warna tepung yang dihasilkan. Pembuatan ubi jalar terdiri dari tahap penentuan formula dasar spreads dan kondisi proses pembuatanya, penentuan jumlah tepung ubi jalar yang ditambahkan, serta penentuan formula spreads ubi jalar terbaik.

Formula spreads ubi jalar menggunakan peubah proporsi shortening terhadap minyak sebesar 1:1, 2:1, dan 3:1. Analisis yang dilakukan pada produk ini meliputi analisis stabilitas krimming, total antosianin, daya oles, warna, uji organoleptik, serta analisis proksimat pada formula spreads terbaik. Hasil analisis total antosianin dan warna pada keempat jenis tepung menunjukkan semakin lama waktu pengukusan, semakin besar kandungan antosianin dan intensitas warnanya serta semakin semakin rendah kecerahanya. Proses pengeringan menggunakan sinar

matahari juga menghasilkan tepung dengan kandungan antosianin dan intensitas warna yang lebih tinggi daripada tepung yang dikeringkan dengan tray drier. Tepung dengan pengukusan selama 10 menit dan pengeringan menggunakan sinar matahari merupakan tepung ubi jalar terbaik. Tepung ini menghasilkan rendemen sebesar 6,9555% dari berat ubi jalar mula-mula dengan kadar air sebesar 8,4312%bb, kadar abu sebesar 2,5596%bb, kadar protein sebesar 3,4295%bb, kadar lemak sebesar 0,6798%bb, dan kadar karbohidrat sebesar 84,8995%bb. Penentuan formula dasar dan kondisi proses pembuatan spreads menunjukkan penambahan 0,6% GMS, pencampuran bahan selama 30 menit pada suhu 50°, dan homogenisasi selama 15 menit menghasilkan spreads dengan kestabilan emulsi yang optimum. Formula dasar spreads selanjutnya ditambahkan tepung ubi jalar ungu sebanyak 9%. Tepung ubi jalar ungu ditambahkan setelah dipanaskan hingga suhu 60° Hasil analisis total antosianin, intensitas warna, dan uji rating hedonik terhadap atribut rasa, aroma, dan warna menunjukkan ketiga formula spreads ubi jalar tidak memiliki perbedaan yang signifikan.

Hasil analisis daya oles objektif menunjukkan formula S1M1 memiliki daya oles yang paling besar, namun formula ini memiliki kestabilan emulsi yang paling rendah. Formula S3M1 memiliki kestabilan emulsi tertinggi, namun formula ini memiliki warna yang paling cerah

dan sifat daya oles objektif yang paling rendah. Uji rating intensitas ketiga formula spreads dan produk spreads coklat komersil menunjukkan formula S1M1 merupakan formula yang paling mudah dioles, diikuti dengan formula S2M1 dan spreads coklat komersil. Hasil analisis rating hedonik menujukkan formula S1M1 dan S2M1 merupakan formula yang paling disukai. Penentuan formula spreads ubi jalar terbaik dipilih berdasarkan empat parameter, yaitu total antosianin, kestabilan emulsi, warna, daya oles secara objektif, dan uji organoleptik. Berdasarkan keempat parameter tersebut diperoleh formula S2M1 sebagai formula spreads ubi jalar terbaik. Formula ini mengandung 16,80%bb air, 1,00%bb abu, 2,83%bb protein, 26,39%bb lemak, dan 53,02%bb karbohidrat.

D. Hipotesis

Suharsimi (2006: 71). Hipotesis adalah suatu jawaban yang bersifat sementara terhadap permasalahan penelitian sampai terbukti melalui data yang terkumpul. Berdasarkan kerangka pemikirandan rumusan maslah yang sudah peneliti paparkan di atas, maka hipotesis yang diajukan adalah sebagai berikut:

Ha = Terdapat perbedaan kualitas pada produk klepon tepung ubi jalar ungu mengenai aspek indrawi, kandungan dan kesukaan.

BAB III

METODE PENELITIAN

A. Metode Penelitian

1. Jenis Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Pada sub bab ini akan dijelaskan mengenai prosedur pelaksanaan eksperimen. Menurut Sugiyono (2015:135) metode eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variable independen (treatment/perlakuan/tindakan) terhadap variable dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan.

Penelitian ini tentang Pengaruh Subsitusi Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Pembuatan Klepon dengan metode eksperimen untuk mengetahui hasil dari pembuatan berbahan dasar tepung ubi jalar ungu.

2. Lokasi dan Waktu penelitian

a. Waktu Penelitian

Waktu yang digunakan peneliti untuk penelitian ini dilaksanakan sejak tanggal dikeluarkannya ijin penelitian dalam kurun waktu kurang lebih 1 bulan, yaitu dari tanggal 22 April 2022 s/d 22 Mei 2022.

b. Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kost penulis yang teletak di Jalan Tambak Asri No. 5, Dero, Condongcatur, Kec. Depok, Kab. Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Alasan peneliti melakukan penelitian di kost dikarenakan tersedianya alat yang memadai yang akan memperlancar proses jalannya penelitian.

3. Populasi dan Sampel

a. Populasi

Menurut Sugiyono (2017:80) definisi populasi adalah sebagai berikut: "Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas: objek/subjek yang mempunyai kuantitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya." Dari pengertian tersebut menunjukkan bahwa populasi bukan hanya perangkat, tetapi juga objek dan benda-benda alam yang lain. Populasi juga bukan sekedar jumlah yang ada pada objek/ subjek yang dipelajari, tetapi meliputi seluruh karakteristik/sifat yang dimiliki oleh objek/subjek tersebut. Dalam peneliti ini populasi yang digunakan adalah mahasiswa penyuka klepon.

b. Sampel

Menurut Sugiyono (2017:137) sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik sampel random atau sampel acak karena mengingat banyaknya pada wilayah STP AMPTA Yogyakarta sehingga peneliti perlu mempertimbangkan besar kecilnya resiko yang akan ditanggung oleh peneliti. Peneliti membutuhkan 20 orang mahasiswa untuk sampel dengan tujuan untuk memaksimalkan efektivitas penyebaran kuesioner. Angka tersebut dijadikan pendekatan asumsi populasi yang digunakan dalam penelitian ini.

Dalam penelitian ini peneliti akan menentukan orang yang dianggap berkompeten untuk melakukan penilaian terhadap klepon berbahan dasar tepung ubi jalar ungu yaitu sebagai berikut ;

- Pakar dalam bidang pembuatan jajanan pasar atau makanan tradisional
- 2) Penyuka klepon atau jajanan pasar

Dalam penelitian ini akan digunakan sejumlah 22 orang partisipan yang terdiri dari 2 pakar makanan, 20 penyuka klepon atau jajanan pasar.

4. Variabel dan Indikator

a. Variabel Penelitian

Variabel adalah: "Suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya." Dalam sebuah penelitian terdapat beberapa variabel yang harus ditetapkan dengan jelas sebelum mulai pengumpulan data (Sugiyono 2018:55). Variabel penelitian adalah segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga diperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2018:57). Variable dalam penelitian ini adalah kualitas makanan.

b. Indikator

Berdasarkan variabel penelitian diatas maka diperoleh indikator dalam penelitian ini berupa klepon berbahan dasar tepung ubi jalar ungu ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur.

c. Operasional Variabel

Definisi operasional variabel penelitian menurut Sugiyono (2015, h.38) adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari obyek atau kegiatan yang memiliki variasi tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

1) Warna

Warna yaitu tanggapan indera pengelihatan pada rangsangan syaraf terhadap warna dari klepon subsitusi tepung ubi jalar ungu yang meliputi kategori ungu pekat, ungu, cukup ungu dan kurang ungu.

2) Tekstur

Tekstur yaitu rangsangan mulut terhadap tekstur dari klepon subsitusi tepung ubi jalar ungu yang meliputi kategori sangat lembut, lembut, cukup lembut dan kurang lembut.

3) Aroma

Aroma yaitu tanggapan indra penciuman terhadap aroma dari klepon subsitusi tepung ubi jalar ungu yang meliputi kategori sangat sedap, sedap, cukup sedap dan kurang sedap.

4) Rasa

Rasa yaitu tanggapan indra pengecap pada rangsangan syaraf terhadap cita rasa dari klepon subsitusi tepung ubi jalar ungu yang meliputi kategori sangat manis, manis, cukup manis dan kurang manis.

5. Sumber Data

a. Data Primer

Menurut Sugiyono (2016:137) yaitu data primer adalah data yang langsung diperoleh dari objek penelitian. Dalam penelitian ini

sumber data yang digunakan berasal dari panelis yaitu mahasiswa penyuka klepon serta melakukan wawancara untuk mendapatkan informasi expert dibidang pastry & bakery dan juga expert dibidang kitchen di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang telah ahli dibidangnya.

b. Data Sekunder

Menurut Sugiyono (2016:225) yaitu sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data. Dalam penelitian ini sumber data yang dimaksud berupa buku, jurnal, kuesioner, dan website yang berkaitan dengan klepon tepung ubi jalar ungu sesuai judul dari penelitian ini.

6. Metode Pengumpulan Data

Ada beberapa hal yang akan di bahas dala metode pengumpulan data antara lain:

a. Kuisoner

Kuisoner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan tertulis kepada penulis untuk dijawab (Sugiyono, 2016:142). Dalam penelitian ini menggunakan kuisioner yaitu dengan memberikan beberapa pertanyaan yang dibuat secara berstruktur kepada responden.

b. Eksperimen

Suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor faktor lain yang mengganggu (Suharsimi Arikunto 2006:3). Eksperimen dilakukan untuk melihat akibat suatu perlakuan terhadap Klepon menggunakan subsitusi Tepung Ubi Jalar Ungu.

c. Wawancara

Wawancara hampir sama seperti tes, dan menurut penjelasan sugiyono (2015:244) wawancara yaitu apabila peneliti ingin mengetahui pendapat keinginan dan hal-hal lain dari responden yang lebih mendalam terdapat pertanyaan yang terbuka dan tertutup kepada responden. Responden yang dipilih yaitu dosen dan mahasiwa penyuka klepon di Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta.

d. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumentasi bisa berbentuk tulisan, gambar, atau karya-karya monumental dari seseorang. Dokumentasi yang berbentuk tulisan misalnya catatan harian, sejarah kehidupan, ceritera, biografi, peraturan, kebijakan. Dokumentasi yang berbentuk gambar, misalnya foto, gambar hidup, sketsa dan lain-lain. Dokumentasi yang berbentuk karya misalnya karya seni, yang dapat berupa gambar, patung, film,

dan lain-lain. Studi dokumentasi merupakan pelengkap dari penggunaan metodeobservasi dan wawancara dalam penelitian kualitatif (Sugiyono, 2015:326).

Dokumentasi yang digunakan pada penelitian ini dilakukan melalui pengambilan gambar-gambar alat-alat dan bahan, serta klepon yang diteliti serta merekam hasil wawancara yang dipandang perlu dandapat mendukung penelitian mengenai kualitas pembuatan klepon dari tepung ubi jalar ungu.

Pada penelitian ini semua data yang diperoleh dari hasil kuesioner, eksperimen, dan wawancara yang terkumpulkan selanjutnya diidentifikasi berdasrkan pokok permasalahan yang dibahas untuk dianalisis dan diuraikan secara sistematis untuk mendapatkan kerangka yang sesuai dengan permasalahan dan tujuan penelitian. Data yang diperolehmelalui kuesioner dengan skala likert atau uji tingkat kesukaan yang digambarkan dengan skor alternative jawaban untuk aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur yaitu:

Sangat Suka (SS)	5
Suka (S)	4
Kurang Suka (KS)	3
Tidak Suka (TS)	2
Sangat, Tidak Suka (STS)	1

Tabel 3.1. Contoh Metode Skala Likert

Indikator	Pertanyaan	Pilihan Jawaban				
		TS	KS	CS	S	SS
Rasa	Sampel klepon tepung ubi jalar ungu					
	ini memiliki cita rasa yang manis					
	dan gurih					
Aroma	Sampel klepon tepung ubi jalar ungu					
	ini memiliki aroma wangi yang					
	sedap					
Tekstur	Sampel klepon tepung ubi jalar ungu					
	ini memiliki tekstu lembut					
Warna	Sampel klepon tepung ubi jalar ungu					
	ini memiliki warna ungu yang					
	menarik					

Sumber: Sugiyono, 2012:133

Jawaban SS sampai dengan STS, ini menggambarkan persepsi responden. Apabila responden memberikan jawaban SS berarti sangat suka, sedangkan bila memberi jawaban pada KS berarti kurang suka, dan bila memberi jawaban pada STS maka persepsi responden sangat tidak suka. Kuesioner yang digunakan berbentuk terstruktur terbuka.

B. Metode Analisis Data

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

1. Uji Inderawi

Uji inderawi adalah suatu pengujian terhadap sifat karakteristik bahan pangan dengan menggunakan indera manusia termasuk indera penglihatan,pembau,perasa dan pendengar (Bambang Kartika dkk, 1988:2). Uji inderawi dilakukan untuk mengetahui kualitas klepon tepung

ubi ungu dengan meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan menggunakan 5 klasifikasi. Karakteristik pengujian inderawi menurut (Bambang Kartika 1988:2) adalah

- a. Pengujian melakukan penginderaan dengan perasaan (kepekaan).
- b. Metode pengujian yang digunakan telah pasti.
- c. Pengujian telah melalui tahap seleksi dan latihan sebelum pengujian.
- d. Subyektifitas penguji relative kecil.

Teknik penilaian yang digunakan untuk uji inderawi adalah teknik skorsing yang digunakan untuk menunjukkan masing masing skor kualitas Klepon subtitusi tepung ubi jalar ungu dengan nilai tertinggi 4 dengan mutu baik, terendah yaitu 1 untuk kurang baik.

2. Uji Hedonik

Uji hedonik atau uji kesukaan yang merupakan sebuah pengujian dalam analisis sensori organoleptik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk tertentu, misalnya sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka, dan lain-lain (Stone dan Joel, 2004 dalam Sebayang et al, 2018:572). Tingkat kesukaan ini disebut dengan skala hedonik. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Soekarto, 2000 dalam Talib et al, 2019:3). Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara

statistik. Uji hedonik digunakan untuk menguji reaksi panelis terhadap sampel yang diujikan.

Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis maka data yang diperoleh dari panelis harus dianalisis terlebih dahulu untuk dijadikan data kuantitatif menggunakan program Microsoft Excel. Skor nilain untuk mendapatkan persentase dilakukan berdasarkan indicator penilaian tiap uji hedonik. Menurut Ali (1993:86) dala Simanungkalit et al (2018:36) skor nilai untuk mendapatkan persentase dirumuskan sebagai berikut:

$$46 = \frac{n}{N} x 100$$

Keterangan:

% = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x jumlah penelis)

Dimana:

Skor tertinggi = 5 (sangat suka)

Skor terendah = 1 (sangat tidak suka)

Jumlah kriteria = 5 kriteris

Jumlah panelis = 20 orang

Langkah-langkah deskriptif persentase adalah sebagai berikut:

a. Menghitung persentase maksimal

Persentase maksimal =

| Charmaksimal | x 100

$$=\frac{180}{100} \times 100$$

= 100

b. Menghitung persentase minimal

Persentase minimal = $\frac{ske^{-minimal}}{sker maksimal} \times 100$

$$=\frac{36}{180} \times 100$$

= 20

c. Menghitung rentang persentase

Rentang = persentase maksimal - persentase

minimal
$$= 100\% - 20\%$$

= 80%

d. Menghitung interval kelas persentase

Interval persentase = rentang : jumlah kriteria

$$= 80\% : 5$$

Berdasarkan hasil perhitungan akan diperoleh table interval kesukaan yang dapat dilihat pada table 3.2.

Tabel 3.2. Interval Kesukaan

Pesentase	Kriteria Penilaian
20,00 – 35,99	Sangat Tidak Suka
36,00 – 51,99	Tidak Suka
52,00 – 67,99	Kurang Suka
68,00 – 83,99	Suka
84,00 – 100	Sangat Suka

Sumber: Hasil Olah Data, 2022

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini akan diuraikan mengenai hasil penelitian dan pembahasan yang meliputi: diskripsi penelitian, hasil penelitian dan pembahasan hasil penelitian untuk membuktikan apakah hasil penelitian dapat menjawab permasalahan dan tujuan penelitian.

A. Deskripsi Penelitian

Klepon adalah salah satu jenis jajanan tradisional yang termasuk dalam jenis kue basah, berbentuk bulat seukuran dengan kelereng dan memiliki warna khas hijau. Klepon berwarna hijau karena diberi pewarna makanan atau pewarna alami misalnya daun suji. Klepon berbahan dasar tepung ketan dengan isian gula jawa cair dan dilapisi dengan parutan kelapa sehingga memiliki rasa yang manis dengan tekstur yang lembut serta dimasak dengan cara direbus. Dalam penelitian kali ini, peneliti membuat olahan klepon menggunakan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan subsitusinya. Untuk mengetahui respon konsumen terhadap olahan klepon berbahan tepung ubi jalar ungu maka peneliti melakukan uji indrawi yang dilakukan pada 20 orang sebagai responden.

Para responden ini diminta untuk mencicipi sampel klepon tepung ubi jalar ungu yang telah diberikan, kemudian memberikan penilaiannya terhadap klepon tepung ubi jalar ungu pada lembar kuisioner yang telah diberikan oleh peneliti.

1. Kajian Produk

Sebelum melakukan eksperimen dalam pembuatan olahan klepon tepung ubi jalar ungu, maka perlu adanya tahapan percobaan kajian resep bahan dan pembuatan. Metode serta bahan yang dilakukan untuk menganalisis resep klepon tepung ubi jalar ungu adalah mengambil dari berbagi refrensi. Merancang dan melakukan validasi tahap I, melakukan eksperimen dan melakukan validasi tahap II. Peneliti memberikan langkah-langkah yang akan digunakan dalam pembuatan produk tersebut. Tahap awal yang dilakukan peneliti adalah dengan percobaan pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu dengan komposisi resep yang berbeda sebanyak dua kali percobaan, masingmasing percobaan di hari yang berbeda dengan dua kali perlakukan berbeda yaitu jumlah quantity dan penambahan bahan yang digunakan untuk pembuatan klepon, kemudian peneliti akan melakukan uji kualitas produk berdasarkan indikator rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan.

Resep yang peneliti gunakan sebagai acuan dalam penelitian ini didasarkan pada buku 101 Kue Nusantara oleh Puspa Swara (2013, hal 57).

Adapun resep tersebut adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1. Resep Klepon

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ketan	500 gram
Daun Suji	15 lembar
Gula Merah	200 gram

Kelapa Parut	1 butir
Air Hanget	400 ml
Daun Pandan	10 lembar
Garam	½ sendok teh
Air Kapur Sirih	1 sendok makan

Cara mengolah:

- 1. Buat air daun suji dengan menumbuk 15 lembar daun suji dan 10 lembar daun pandan. Peras airnya lalu campurkan dengan 15 mil air hangat.
- 2. Tempatkan tepung ketan ke dalam wadah, tuangkan air kapur sirih lalu tambahkan air suji hangat sedikit demi sedikit sambal diaduk hingga adonan dapat dibentuk.
- 3. Bentuk adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar kelereng. Pipihkan, lalu isi dengan ½ sendok the gula merah di tengah bulatan.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: 101 Kue Nusantara, 2020

2. Tahap Pelaksanaan Eksperimen

Tahap pelaksanaan ini merupakan langkah-langkah yang dilaksanakan dalam proses eksperimen pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu. Adapun tahap-tahap pelaksanaan eksperimen ini meliputi:

a. Percobaan Pertama Oleh Peneliti

Bahan yang digunakan untuk klepon tepung ubi jalar ungu tepung ubi jalar ungu, tepung ketan, gula merah, kelapa parut, garam, air hangat.

Tabel 4.2. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 80% (Eksperimen I)

	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ubi Jalar Ungu	80 gram
Tepung Ketan	20 gram
Gula Merah	30 gram
Kelapa Parut	1 butir
Air Hangat	200 ml
Garam	½ sendok teh

Cara mengolah:

- 1. Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 15g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- 3. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kombinasi 80% tepung ubi jalar ungu – 20% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna cukup ungu yang pekat, aroma tepung ubi jalar ungu yang cukup sedap akan tetapi tekstur klepon masih kurang lembut.

"Untuk warna klepon pada kombinasi 80% warna ungunya pekat. Aroma dari tepung ubi ungunya terlalu menyengat. Untuk rasanya sendiri sudah manis dan tekstur masih belum lembut". (Tia Nur Rahayu, Mei 2022).

"Warna ungu pada klelpon kombinasi 80% ini paling pekat dibanding kombinasi lainnya . Dari teksturnya masih kurang lembut. Rasa manisnya sudah dapat. Untuk aromanya kleponnya sangat tercium tepung ubi ungunya". (Jeffry Akhsan, Mei 2022).

Sehingga dapat ditarik kesimpulannya bahwa klepon tepung ubi jalar ungu pada percobaan dengan kombinasi 80% ini adonan masih gagal karena berat adonan terlalu tebal sehingga tekstur yang didapatkan tidak terlalu lembut dan juga warna yang dihasilkan bewarna ungu pekat.

Tabel 4.3. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 75% (Eksperimen I)

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ubi Jalar Ungu	75 gram
Tepung Ketan	25 gram
Gula Merah	30 gram
Kelapa Parut	1 butir
Air Hangat	200 ml
Garam	½ sendok teh

Cara mengolah:

- 1. Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 15g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- 3. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kombinasi 75% tepung ubi jalar ungu – 25% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna ungu yang lumayan bagus, aroma kleponnya masih cukup menyengat dan tekstur kleponnya masih kurang lembut.

"Untuk warna klepon pada 75% ini warna ungunya masi agak pekat. Aroma dari tepung ubi ungunya masih sedikit menyengat. Rasanya sudah manis dan untuk tekstur masih kurang *lembut*". (Alma Geraldine, Mei 2022).

"Warna ungu untuk klelpon kombinasi 75% ini lumayan pekat. Dari teksturnya lumayan lembut. Untuk rasa manisnya sudah kerasa. Untuk aromanya tercium tepung ubi ungunya". (Beni Aditiya Ningrum, Mei 2022).

Sehingga dapat ditarik kesimpulannya bahwa klepon tepung ubi jalar ungu pada percobaan dengan kombinasi 75% ini adonan masih gagal karena tekstur pada klepon masih kurang lembut dan juga warnanya ungu yang lumayan pekat.

Tabel 4.4. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 50% (Eksperimen I)

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ubi Jalar Ungu	50 gram
Tepung Ketan	50 gram
Gula Merah	30 gram
Kelapa Parut	1 butir
Air Hangat	200 ml
Garam	½ sendok teh

Cara mengolah:

- Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 15g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- 3. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kombinasi 50% tepung ubi jalar ungu – 50% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna ungu yang bagus, aroma kleponnya sudah sedap dan tidak terlalu menyengat seperti klepon sebelumnya. dan tekstur kleponnya masih kurang lembut.

"Untuk warna klepon pada 50% ini warna ungunya sudah dapat. Aroma dari tepung ubi ungunya juga oke. Rasanya sudah manis dan untuk teksturnya masih kurang lembut". (Rindi Kurniawati, Mei 2022).

"Warna ungu untuk klelpon 50% ini sudah menarik. Dari teksturnya lumayan lembut tapi masih kurang. Untuk rasa manisnya sudah kerasa. Untuk aromanya sudah bagus". (Hayva Devara Putri, Mei 2022).

Sehingga dapat ditarik kesimpulannya bahwa klepon tepung ubi jalar ungu pada percobaan dengan kombinasi 50% ini adonan masih gagal karena tekstur pada klepon masih kurang lembut.

Proses pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu tidak jauh berbeda dengan proses pembuatan klepon pada umumnya, hanya saja pada bahan dasar yang diganti menjadi tepung ubi jalar ungu.

Dari hasil experimen percobaan diatas klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna cukup bagus, aroma tepung ubi jalar ungu cukup sedap akan tetapi tekstur klepon masih kurang lembut.

Menurut Banny Kuswara (pakar dalam bidang makanan) selaku expert 1 mengatakan:

"Untuk warnya sudah bagus. Aroma dari tepung ubi ungunya sedap. Dari segi rasa sudah manis dan tekstur masih belum lembut, kemungkinan karena berat adonannya masih terlalu berat dan tambahkan juga air kapur sirih agar teksturnya lebih lembut". (Sumber: Expert 1, 2022).

Menurut Nia (pakar dalam bidang pastry & bakery) selaku expert 2 mengatakan:

"Warna ungu pada klelponya sudah oke. Teksturnya masih kurang lembut. Rasa manisnya sudah oke. Untuk aromanya masih tercium tepung ubi ungunya". (Sumber: Expert 2, 2022).

Sehingga dapat ditarik kesimpulannya bahwa klepon tepung ubi jalar ungu pada percobaan pertama ini adonan masih gagal karena berat adonan terlalu tebal sehingga tekstur yang didapatkan tidak terlalu lembut.

b. Percobaan Kedua Oleh Peneliti

Proses pembuatan pada klepon tepung ubi jalar ungu percobaan kedua tidak jauh berbeda dengan percobaan pertama, peneliti melakukan pengurangan pada jumlah berat adonan sehingga berat pada masing-masing adonan menjadi 10 gram dan agar tekstur klepon menjadi lembut maka

peneliti melakukan penambahan air kapur sirih pada setiap adonan. Untuk melihat perbedaannya, dapat dilihat pada tabel 4.5 berikut:

Tabel 4.5. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 80% (Eksperimen II)

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ubi Jalar Ungu	80 gram
Tepung Ketan	20 gram
Gula Merah	60 gram
Kelapa Parut	1 butir
Air Hangat	200 ml
Garam	½ sendok teh
Air Kapur Sirih	1 sendok makan

Cara mengolah:

- 1. Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tauangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- c. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- d. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- e. Angkat lalu tiriskan.
- f. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kedua ini pada kombinasi 80% tepung ubi jalar ungu - 20% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang

memiliki rasa yang manis, warna ungunya yang pekat , aroma kleponnya menyengat dan tekstur kleponnya kurang lembut.

"Dari warna klepon pada 80% ini warna ungunya sangat pekat. Aroma dari tepung ubi ungunya lumayan sedap . Rasanya sudah manis dan *teksturnya masih kurang lembut*". (Yosep A. L. Laenda, Mei 2022).

"Untuk segi warna ungu klelponnya paling pekat dari yang lain. Dari teksturnya masih kurang. Rasa manisnya sudah kerasa manisnya. Untuk aromanya masih menyengat". (Hayva Devara Putri, Mei 2022).

Tabel 4.6. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 75% (Eksperimen II)

g								
Nama Bahan	Jumlah							
Tepung Ubi Jalar Ungu	75 gram							
Tepung Ketan	25 gram							
Gula Merah	60 gram							
Kelapa Parut	1 butir							
Air Hangat	200 ml							
Garam	½ sendok teh							
Air Kapur Sirih	1 sendok makan							

Cara mengolah:

- Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tuangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- 3. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kedua ini pada kombinasi 75% tepung ubi jalar ungu – 25% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna ungunya masih cukup pekat, aroma

kleponnya tidak terlalu menyengat dan tekstur kleponnya masih kurang lembut.

"Dari segi warna klepon pada kombinasi 75% ini sedikit pekat. Untuk aromanya sendiri lumayan sedap. Rasanya sudah manis dan teksturnya masih kurang lembut sedikit". (Abil, Mei 2022).

"Warna ungu pada kelponnya sudah lumayan menarik tapi masih agak pekat. Dari teksturnya masih kurang lembut. Rasa manisnya sudah kerasa. Dari aromanya sendiri lumayan sedap". (Rindi Kurnianti, Mei 2022).

Tabel 4.7. Bahan Dan Cara Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu 50% (Eksperimen II)

Nama Bahan	Jumlah
Tepung Ubi Jalar Ungu	50 gram
Tepung Ketan	50 gram
Gula Merah	60 gram
Kelapa Parut	1 butik
Air Hangat	200 ml
Garam	½ sendok teh
Air Kapur Sirih	1 sendok makan

Cara mengolah:

- Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tuangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- 2. Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- 3. Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- 4. Didihkan air secukupnya dengan api sedang. Masukan bulatan-bulatan adonan, biarkan mengapung tanda sudah mateng.
- 5. Angkat lalu tiriskan.
- 6. Gulingkan klepon pada kelapa parut matang. Klepon siap dihidangkan.

Sumber: Data Primer, 2022

Dari hasil experimen kedua ini pada kombinasi 50% tepung ubi jalar ungu – 50% tepung ketan diatas, klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki rasa yang manis, warna ungunya menarik, aroma kleponnya sedap dan tekstur dari kleponnya lembut.

"Untuk warna pada klepon kombinasi 50% ini warna ungunya sudah bagus. Dari segi aromanya sendiri sudah sedap. Untuk rasanya sudah manis dan teksturnya sendiri paling lembut dari klepon lainnya". (Zafiqi Ukhtil Aisyah, Mei 2022).

"Dari segi warna sendiri sudah ungu dan menarik dilihat. Untuk segi teksturnya sudah lembut. Untuk rasanya sudah manis. Dan untuk aromanya sudah sedap dan menarik". (Jupriyanto, Mei 2022).

Dari hasil eksperimen diatas dihasilkan klepon tepung ubi jalar ungu yang lebih baik dari percobaan yang pertama. Teksur pada bercobaan kedua ini sudah bagus dan lembut karena sudah ditambahkan air kapur sirih.

Menurut Banny Kuswara (pakar dalam bidang makanan) selaku expert 1 mengatakan:

"Rasa kleponnya sudah sudah manis, untuk teksturnya sendiri sudah lembut terlebih pada kombinasi 50% tepung ubi ungunya. Warna ungu kleponnya aromanya juga sudah bagus.". (Sumber: Expert 1, 2022).

Menurut Nia (pakar dalam bidang pastry & bakery) selaku expert 2 mengatakan:

"Dari warna ungunya sudah bagus. Teksturnya sudah lembut dan kenyal saat dimakan. Rasanya masih sudah cukup. Untuk aromanya masih tercium tepung ubi ungunya apalagi pada kombinasi 80% aroma tepungnya lebih tercium". (Sumber: Expert 2, 2022).

Sehingga dapat disimpulkan bahwa pada percobaan kedua ini menghasilkan klepon tepung ubi jalar ungu sudah sangat baik dibandingkan dengan percobaan pertama. Klepon tepung ubi jalar ungu memiliki rasa yang manis, tekstur yang lembut, aroma sudah sedap dan juga warnanya sudah ungu sehingga untuk itu peneliti akan menggunakan eksperimen kedua ini sebagai sampel yang akan dibagikan kepada responden untuk mengetahui kualitas pada klepon tepung ubi jalar ungu.

3. Tahap Persiapan

Tahap persiapan merupakan suatu langkah yang perlu diperhatikan dengan teliti dalam pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu. Tahap-tahap tersebut antara lain:

a. Tahap persiapan bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu harus dalam keadaan baik. Untuk tepung ubi jalar ungu harus diayak terlebih dahulu sebelum digunakan agar mendapat tekstur yang lebih baik.

b. Tahap persiapan alat

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu harus dalam kondisi baik, kering, dan bersih. Berikut peralatan yang digunakan dalam eksperimen kali ini.

Tabel 4.8. Alat Pembuatan Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu

No	Jumlah	Alat
1	1	Timbangan
2	2	Baskom
3	1	Cuttingboard
4	1	Panci
5	1	Kompor
6	1	Spatula
7	1	Pisau
8	3	Piring
9	1	bowl
10	1	Sarung Tangan

Sumber: Data Primer, 2022

4. Tahap Penimbangan Bahan

Bahan-bahan ditimbang sesuai dengan resep, dan diletakkan sesuai dengan komposisi masing-masing.



Gambar 4.1. Timbangan Sumber : Data Primer, 2022

5. Tahap Pelaksanaan

a. Pencampuran Bahan

Semua bahan diletakkan di dalam piring sesuai dengan komposisi masing-masing.







Gambar 4.2. Tepung ubi ungu dan tepung ketan Sumber : Data Primer, 2022

Keterangan:

- 1) 80% tepung ubi jalar ungu 20% tepung ketan : sebelah kiri
- 2) 75% tepung ubi jalar ungu 25% tepung ketan : sebelah tengah
- 3) 50% tepung ubi jalar ungu 50% tepung ketan : sebelah kanan
- b. Pembuatan adonan
 - 1) Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu (80%)

Pembuatan klepon menggunakan 80% tepung ubi jalar ungu dan 20% tepung ketan dengan resep yaitu:

- a) Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tuangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- b) Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.

- c) Kemudian buletkan adonan menjadi bulatan-bulatan sebesar klereng dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- d) Setelah adonan menjadi bulet maka adonan siap untuk direbus.

2) Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu (75%)

Pembuatan klepon menggunakan 75% tepung ubi jalar ungu dan 25% tepung ketan dengan resep yaitu:

- a) Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tuangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- b) Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- Kemudian buletkan adonan agar menjadi bulet dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- d) Setelah adonan menjadi bulet maka adonan siap untuk direbus.

3) Klepon Tepung Ubi Jalar Ungu (50%)

Pembuatan klepon menggunakan 50% tepung ubi jalar ungu dan 50% tepung ketan dengan resep yaitu:

- a) Dalam baskom, masukkan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan, tuangkan air kapur sirih lalu masukan air hanget sedikit demi sedikit. Uleni adonan tersebut dengan tangan hingga adonan tercampur dan menjadi kalis.
- b) Setelah adonan kalis, bentuk adonan mejadi beberapa potong lalu timbang setiap adonan menjadi berat 10g. Masukkan gula merah yg telah dipotong halus ditengahnya.
- c) Kemudian buletkan adonan agar menjadi bulet dan gula merahnya tetap berada ditengahnya.
- d) Setelah adonan menjadi bulet maka adonan siap untuk direbus.

c. Pemasakan adonan

Adonan yang sudah berbentuk bulat dan telah terisi dengan gula merah kemudian dimasukan kedalam panci berisi air yang telah mendidih selama \pm 10 menit hingga adonan klepon menjadi terangkat dan terapung.

d. Tahap penyelesaian

Adonan yang telah terangkat dan terapung menandakan bahwa adonan klepon tersebut telah matang. Setelah adonan mateng lalu ditiriskan sebentar dan selanjutnya dikasih kelapa parut.



Gambar 4.3. Klepon tepung ubi jalar ungu

Sumber: Data Primer, 2022

e. Tahap penilaian

Penilaian terhadap klepon tepung ubi jalar ungu yang telah dibagikan kepada semua responden. Sebelum responden melakukan penilaian, responden diberikan pengarahan terlebih dahulu agar minum air putih untuk menetralisir rasa pada lidah dan para responden diberi pengarahan mengenai rasa, aroma, warna, dan tekstur dari klepon yang baik. Sehingga diharapkan hasil yang valid.

B. Hasil Penelitian

1. Respon Konsumen

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap klepon tepung ubi jalar ungu. Data dikumpulkan dengan menyebarkan kuesioner dan sampel klepon tepung ubi jalar ungu secara langsung kepada responden berjumlah 20 orang.

Kuesioner pada penelitian ini memiliki empat indicator penilaian, di antaranya aspek aroma, warna, tekstur, dan rasa, serta lima kriteria penilaian yaitu, sangat suka, suka, cukup suka, kurang suka, tidak suka dengan rentan skor penilaian 1-5 yang dimulai dari skor tertinggi (5) hingga skor terendah (1).

a. Rasa

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah atau pengecap atau perasa. Rasa juga merupakan sesuatu yang menjadikan makanan digemari oleh orang, karna dengan rasa orang akan mengetahui atau menilai apakah makanan itu enak atau tidak enak. Pada penelitian ini menggunakan tepung ubi jalar ungu pada olahan klepon. Kemudian rasa manis didapatkan dari gula merah yang ada didalamnya. Skor rasa terhadap klepon tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.9. Rasa

Pertanyaan	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan				75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan					
Sampel klepon	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS
tepung ubi jalar ungu ini memiliki rasa manis dan gurih	6	10	3	1	-	4	6	8	2	1	-	2	6	10	2
Persentase (%)	30	50	15	5	-	20	30	40	10	5	-	10	30	50	10

Sumber: Data Primer, 2022

Dari tabel diatas dinyatakan bahwa penelis banyak memberikan penilaian yang baik pada olahanan klepon pada kombinasi 50%-50% yaitu sangat suka 2 orang, suka 10 orang, kurang suka 6, tidak suka 2 dan sangat suka tidak ada yang memilih. Hal ini dikarenakan perpaduan tepung yang digunakan seimbang sehingga membuat rasa manis dan

gurih pada klepon lebih terasa. Bahan yang memiliki kualitas terbaik akan mempengaruhi dari rasak klepon tepung ubi jalar ungu tersebut. Seperti yang diungkapkan oleh narasumber sebagai berikut:

"Dari rasanya sudah manis, aroma juga sedap, warnanya oke, dan teksturnya juga lembut". (Yuliana Corlina, Mei 2022).

"Untuk yang 80% warna sudah lumayan bagus rasanya enak, akan tetapi untuk rasanya lebih enak yang 50%". (Seripah, Mei 2022).

Berdasarkan aspek rasa klepon pada umumnya memiliki rasa gurih dan manis. Dari data diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa klepon tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 50% - 50% memiliki rasa manis dan gurih terbanyak yaitu sangat suka 2 orang, suka 10 orang, kurang suka 6, tidak suka 2 dan sangat tidak ada yang memilih. Sedangkan nilai terendah terletak pada kombinasi 80% - 20% yaitu sangat suka tidak ada yang memilih, suka sebanyak 1 orang, kurang suka 3 orang, tidak suka 10 orang dan sangat tidak suka 6 orang. Untuk kombinasi 75% - 25% sendiri yaitu sangat suka berjumlah 1 orang, suka 2 orang, kurang suka 8 orang, tidak suka 6 orang dan sangat tidak suka sebanyak 4 orang.

Dari hasil kombinasi tersebut diketahui bahwa rasa manis dan gurih klepon tepung ubi jalar ungu terletak pada kombinasi 50% - 50% hal ini dikarenakan rasa klepon pada kombinasi tersebut manis dan gurihnya terasa. Paduan antara tepung ubi jalar ungu dengan tepung ketan yang memiliki takaran yang sama juga berpengaruh terhadap rasa pada klepon

tepung ubi jalar ungu dimana jika penggunaan tepung ubi jalarnya lebih banyak dari tepung ketan maka akan mengakibatkan rasa manis dari klepon berkurang. Disebabkan tepung ubi jalar ungu yang lebih banyak membuat adonan menjadi lebih tebal sehingga dapat mengurangi rasa mani pada klepon tepung ubi jalar ungu.

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek penting dalam pengujian inderawi, karna aroma dapat memberikan penilaian secara tepat terhadap suatu produk. Aroma yang wangi pada klepon biasanya berasal dari kelapa parut dan tepung yang digunakan. Dalam eksperimen ini, peneliti menggunakan kelapa parut dan tepung ungu sebagai aroma wangi pada klepon, aroma wangi alami yang berasal dari tepung ubi ungu tersebut cukup tercium sehingga tidak ada lagi aroma tambahan lainnya. Skor aroma terhadap klepon tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.10. Aroma

Pertanyaan	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan				75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan					
Sampel klepon	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS
tepung ubi jalar ungu ini memiliki aroma wangi yang sedap	6	12	1	1	-	-	1	4	9	6	4	8	4	2	2
Persentase (%)	30	60	5	5	-	-	5	20	50	30	20	40	20	10	10

Sumber: Data Primer, 2022

Dari tabel diatas dinyatakan bahwa penelis banyak memberikan penilaian yang baik pada kombinasi 75% - 25%. Menurut survei dari 20 orang panelis yang memberikan penilaian sangat sangat suka sebanyak 6 orang, suka sebanyak 9 orang, kurang suka sebanyak 4 orang, tidak suka sebanyak 1 orang, sedangkan untuk sangat tidak suka yang memilih tidak ada. Pada pertanyaan mengenai aroma klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki aroma wangi khas ubi ungu. Hal ini dikarenakan tepung ubi jalar ungunya lebih banyak. Seperti yang diungkapkan oleh narasumber sebagai berikut:

"Aroma kleponnya sedap, rasanya manis, teksturny juga lembut, warnanya sudah ungu". (Lia Rahmawati, Mei 2022).

"Dari ketiga komposisi klepon saat dicium, aroma sedap yang sesuai ada pada komposisi 75% karena aromanya pas". (Wirage Win Win, Mei 2022).

Berdasarkan aspek aroma klepon pada umumnya memiliki aroma wangi sedap yang dihasilkan dari daun suji dan kelapa parut. Sedangkan pada penelitian ini klepon berasal dari bahan tepung ubi jalar ungu, oleh karenanya maka aroma wangi sedap pada klepon berasal dari tepung ubi jalar tersebut yang memiliki aroma wangi sedap khas ubi ungu.

Dari data diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa klepon tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 75% - 25% memiliki aroma wangi sedap yang dengan jumlah terbanyak terbanyak yaitu sangat suka 6 orang, suka 9

orang, kurang suka 4, tidak suka 1 dan sangat tidak suka tidak ada yang memilih. Sedangkan nilai terendah terletak pada kombinasi 80% - 20% yaitu sangat suka tidak ada yang memilih, suka sebanyak 1 orang, kurang suka 1 orang, tidak suka 12 orang dan sangat tidak suka 6 orang. Untuk kombinasi 50% - 50% sendiri yaitu sangat suka berjumlah 2 orang, suka 2 orang, kurang suka 4 orang, tidak suka 8 orang dan sangat tidak suka sebanyak 4 orang.

Dari hasil kombinasi tersebut diketahui bahwa aroma wangi sedap pada klepon tepung ubi jalar ungu terletak pada kombinasi 75% - 25% hal ini dikarenakan aroma pada kombinasi tersesbut lebih tercium wangi sedapnya dan juga tidak terlalu menyengat. Paduan antara tepung ubi jalar ungu dengan tepung ketan yang memiliki takaran yang berbeda juga akan berpengaruh terhadap aroma sedap pada klepon tepung ubi jalar ungu dimana jika penggunaan tepung ubi jalarnya terlalu banyak dari tepung ketan maka akan mengakibatkan aroma sedap yang menyengat, jika tepung ubi jalar ungu dan tepung ketan memiliki jumlah perbandingan tepung yang sama makan aroma sedap pada klepon kurang tercium, tetapi jika menggunkan tepung ubi jalar ungu yang lebih banyak dari tepung ketan maka aroma sedap pada klepon lebih tercium dan juga tidak menyengat.

c. Warna

Warna pada makanan akan member daya tarik pada semua orang yang melihatnyaa, karna warna yang menarik orang akan suka dan mempunyai keinginan untuk membeli dan memakannya. Seperti halnya pada klepon tepung ubi jalar ungu yang dimana produk ini biasanya dijual dipasar tradisional. Dari penelitian ini peneliti tidak menambahkan warna tambahan lainya karena warna ungu yang terdapat pada klepon berasal dari tepung ubi jalar ungu itu sendiri. Skor warna terhadap klepon tepung ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel dibawah ini

Tabel 4.11. Warna

Pertanyaan	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan					75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan					50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan				
Sampel klepon	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS
tepung ubi jalar ungu ini memiliki warna ungu yang menarik	10	8	2	-	-	5	10	3	2	-	-	-	5	12	3
Persentase (%)	50	40	5	-	-	25	50	15	10	-	-	-	25	60	15

Sumber: Data Primer, 2022

Dari tabel diatas dinyatakan bahwa penelis banyak memberikan penilaian yang baik pada kombinasi 50% - 50% . Menurut surve dari 20 penelis yang memberikan penilaian "sangat suka" sebanyak 3 orang, penelis memberikan penilaian "suka" sebanyak 12 orang dan panelis yang memberikan penilaian "kurang suka" sebanyak 5 orang, sedangkan untuk tidak suka dan sangat tidak suka yang memilihnya tidak ada. Pada pertanyaan mengenai warna klepon tepung ubi jalar ungu yang memiliki

warna ungu yang menarik. Seperti yang diungkapkan oleh beberapa narasumber sebagai berikut:

"Dari kesemua aspek sudah cukup baik dan enak untuk dimakan". (Wahyu Rohmawati, Mei 2022).

"Untuk warna terbaik dari ketiga klepon ini ada pada komposisi 50%-50%, karena warna ungunya tidak terlalu pekat dan lebih menarik dilihat". (Rizqi Nur Asiah Daud, Mei 2022).

Berdasarkan aspek warna klepon pada umumnya memiliki warna hijau karen menggunakan air daun suji sebagai pewarnanya.Sedangkan pada penelitian ini klepon berasal dari bahan tepung ubi jalar ungu, oleh karenanya maka warna klepon berasal dari tepung ubi jalar itu sendiri tanpa adanya pewarna tambahan. Dari data diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa klepon tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 50% - 50% memiliki warna ungu yang lebih menarik dibandingkan dengan kombinasi lainnya yaitu sangat suka 3 orang, suka 12 orang, kurang suka 5, tidak suka dan sangat tidak suka tidak ada yang memilih. Sedangkan nilai terendah terletak pada kombinasi 80% - 20% yaitu sangat suka dan suka tidak ada yang memilih, kurang suka 2 orang, tidak suka 8 orang dan sangat tidak suka 10 orang. Untuk kombinasi 75% - 25% sendiri yaitu sangat suka berjumlah dan suka tidak ada yang memilih, kurang suka 2 orang, tidak suka 8 orang dan sangat tidak suka 8 orang dan sangat tidak suka sebanyak 10 orang.

Dari hasil kombinasi tersebut diketahui bahwa warna ungu terbaik pada klepon tepung ubi jalar ungu terletak pada kombinasi 50% - 50% hal ini dikarenakan warna pada kombinasi tersebut warna ungunya lebih indah. Paduan antara tepung ubi jalar ungu dengan tepung ketan yang memiliki takaran yang sama juga akan berpengaruh terhadap warna ungu pada klepon tepung ubi jalar ungu dimana jika penggunaan tepung ubi jalarnya terlalu banyak dari tepung ketan maka akan mengakibatkan warna ungu pada tepung terlihat pekat.

d. Tekstur

Tekstur merupakan penampakan dari luar yang dapat dilihat secara langsung oleh konsumen sehingga akan mempengaruhi penilaian terhadap daya tarik pada suatu produk. Jika suatu produk makanan dari segi tekstur kurang baik dan menarik maka minat orang untuk membeli atau bahkan untuk mengkonsumsi makanan tersebut akan berkurang. Tekstur yang dihasilkan pada klepon menggunakan tepung ubi jalar ungu dibilang lembut. Skor tekstur terhadap klepon ubi jalar ungu dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.12. Tekstur

Pertanyaan	80% tepung ubi ungu - 20% tepung ketan				75% tepung ubi ungu - 25% tepung ketan				50% tepung ubi ungu - 50% tepung ketan						
Sampel klepon tepung ubi jalar	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS	STS	TS	KS	S	SS
ungu ini memiliki tekstur lembut	10	6	3	1	-	3	2	5	6	4	-	1	3	9	7
Persentase (%)	50	30	15	5	-	15	10	25	30	20	1	5	15	45	35

Sumber: Data Primer, 2022

Dari tabel diatas dinyatakan bahwa penelis banyak memberikan penilaian yang baik pada kombinasi 50% - 50%. Menurut surve dari 20 penelis yang memberikan penilaian yang "sangat suka" sebanyak 7 orang, penelis memberikan penilaian "suka" sebanyak 9 orang dan panelis yang memberikan penilaian "kurang suka" sebanyak 3 orang dan "tidak suka" 1 orang. Pada pertanyaan mengenai tekstur klepon tepung ubi jalar ungu yang . Hal ini dikarenakan tekstur yang dihasilkan dari tepung ubi ungu tersebut dibilang lembut. . Seperti yang diungkapkan oleh beberapa narasumber sebagai berikut:

"Komposisi 50%-50% lebih pas dari semua aspek baik itu tekstur, aroma, warna, dan juga rasa". (Muhamad Rozali, Mei 2022).

"Dari ketiga komposisi klepon saat dikunyah, teksur yang paling lembut ada pada 50%, rasa lembutnyna pas". (Jupriyanto, Mei 2022).

Dari tabel diatas dapat disimpulkan bahwa, menurut surve dari 20 penelis banyak yang memilih kombinasi 50% tepung ubi ungu - 50%

tepung ketan. Hal ini dikarenakan memiliki tekstur yang lembut dikarenakan tepung ubi jalar ungu dan tepung ketannya lebih seimbang.

Berdasarkan aspek tekstur klepon pada umumnya memiliki tekstur lembut yang berasal dari tepung ketan dan juga tepung beras..Sedangkan pada penelitian ini klepon berasal dari bahan tepung ubi jalar ungu, oleh karenanya maka tekstur klepon berasal dari tepung ubi jalar itu sendiri beserta tepung ketan dan juga dari air kapur sirih. Dari data diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa klepon tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi 50% - 50% memiliki tekstur lembut terbaik dibandingkan dengan kombinasi lainnya yaitu sangat suka 7 orang, suka 9 orang, kurang suka 3 orang, tidak suka 1 orang dan sangat tidak suka tidak ada yang memilih. Sedangkan nilai terendah terletak pada kombinasi 80% - 20% yaitu sangat suka 6 orang dan sangat tidak suka 10 orang. Untuk kombinasi 75% - 25% sendiri yaitu sangat suka berjumlah 4 orang, suka 6 orang, kurang suka 5 orang, tidak suka 2 orang dan sangat tidak suka sebanyak 3 orang.

Dari hasil kombinasi tersebut diketahui bahwa tekstur lembut terbaik pada klepon tepung ubi jalar ungu terletak pada kombinasi 50% - 50% hal ini dikarenakan tekstur pada kombinasi tersebut lebih lembut. Paduan antara tepung ubi jalar ungu dengan tepung ketan yang memiliki takaran yang sama juga akan berpengaruh terhadap kelembutan pada klepon tepung ubi jalar ungu dimana jika penggunaan tepung ubi jalarnya terlalu

banyak dari tepung ketan maka akan mengakibatkan tekstur lebih padat dan kelembutan pada kleponnya berkurang.

2. Uji Hedonik

Responden mengemukakan pendapat mereka mengenai tingkat kesukaan klepon tepung ubi jalar ungu. Tingkat kesukaan produk klepon tepung ubi jalar ungu pada penelitian ini meliputi empat aspek yang dijadikan variable yaitu rasa, aroma, warna dan tekstur. Setiap aspek tersebut diberikan penilaian menggunakan skala likert dengan pilihan tidak suka, kurang suka, cukup suka, suka dan sangat suka. Kemudian hasilnya ditabulsi, dijumlah dan dihitung skor rata-ratanya yang disajikan kedalam tabel berikut

Tabel. 4.13. Skor Rata-rata Penilaian Uji Hedonik

As	pek	Sampel klepon ubi ungu						
		80%	75%	50%				
Rasa	Skor	1,95	2,65	3,6				
Nasa	Kategori	KS	CS	S				
Anomo	Skor	1,87	3,55	2,5				
Aroma	Kategori	KS	S	CS				
			·					
Warna	Skor	1,6	2,1	3,9				
vvafila	Kategori	TS	KS	S				
		•						
Tekstur	Skor	1,75	3,3	4,1				
	Kategori	TS	CS	S				

Sumber: Data Primer, 2022

Berdasarkan hasil uji hedonik didapat bahwa klepon tepung ubi jalar ungu disukai oleh responden dalam aspek rasa yang lembut, aroma yang sedap, warna ungu yang menarik dan tekstur yang lembut. Dalam aspek rasa yang lembut, aroma yang sedap, warna ungu yang menarik dan tekstur yang lembut, dari ketiga kombinasi aspek rasa yang memiliki jumlah tertinggi terdapat pada kombinasi 50% dengan skor 3,6. Dari ketiga kombinasi aspek aroma yang memiliki jumlah tertinggi terdapat pada kombinasi 75% dengan skor 3,55. Dari ketiga kombinasi aspek warna yang memiliki jumlah tertinggi terdapat pada kombinasi 50% dengan skor 3,9. Dari ketiga kombinasi aspek tekstur yang memiliki jumlah tertinggi terdapat pada kombinasi 50% dengan skor 4,1. Sehingga dapat disimpulkan bahwa diduga tepung ubi jalar ungu dapat digunakan sebagai bahan dalam pembuatan klepon tepung ubi jalar ungu dan tingkat kesukaan responden baik terhadap klepon tepung ubi jalar ungu yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.