

ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN SUBSTITUSI *PUREE* KIMPUL (*Xanthosoma sagittifolium*) PADA KUE LUMPUR KENTANG

Annisa Nabilah Nugroho, Sachriani, Mahdiyah

¹Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

²³Dosen Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

E-mail : annisanabilah90@gmail.com

Abstrak:

Penelitian ini dilakukan untuk menganalisis pengaruh substitusi *puree* umbi kimpul dalam pembuatan kue lumpur kentang terhadap uji daya terima konsumen. Kimpul merupakan salah satu jenis umbi yang sampai saat ini kegunaannya masih jarang dimanfaatkan, maka dengan adanya inovasi produk kue lumpur kentang menggunakan *puree* kimpul diharapkan dapat dimanfaatkan secara optimal sebagai bahan pangan alternatif dan dapat meningkatkan nilai konsumsi umbi kimpul yang memiliki banyak manfaat bagi tubuh. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, yang dimulai sejak bulan Juni 2022 hingga Oktober 2023. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan 3 perlakuan persentase berbeda yaitu sebesar 30%, 40% dan 50%, kemudian dilakukan uji daya terima konsumen kepada 30 orang panelis agak terlatih yang menilai keseluruhan aspek pada uji penilaian. Penilaian meliputi aspek warna, tekstur, aroma, rasa dan kekenyalan. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji daya terima konsumen dengan uji Friedman menunjukkan terdapat 6 aspek yang tidak terdapat pengaruh dan tidak terdapat perbedaan nyata yaitu aspek warna bagian luar, tekstur keliling luar bawah, tekstur bagian dalam, aroma, rasa gurih dan kekenyalan dan terdapat 3 aspek yang menunjukkan terdapat pengaruh atau terdapat perbedaan nyata dan dilanjutkan dengan uji Tuckey's yaitu pada aspek warna bagian dalam, tekstur bagian atas dan rasa manis. Data hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji *friedman* pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$. Berdasarkan hasil penelitian pada uji Tuckey's terhadap tingkat kesukaan produk yang ditinjau dari aspek aspek warna bagian dalam, tekstur bagian atas dan rasa manis, produk yang paling disukai oleh konsumen adalah kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul 40%.

Kata Kunci: Kue Lumpur Kentang, *Puree* Kimpul, Daya Terima Konsumen.

Abstract:

This research was conducted to analyze the effect of the substitution of kimpul tuber puree in making potato mud cake on physical properties and consumer acceptability tests. Kimpul is a kind of tuber that is still infrequently utilized. So, it is envisaged that the invention of potato mud cake products made with kimpul puree will enable it to be utilised as an alternative food item as well

as maximise the nutritional value of kimpul tubers, which are very beneficial to the body. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University, starting from June 2022 to October 2023. The method used in this research was the experimental method. The research sample used was potato mud cake substituted (The research sample consisted of potato mud cake that had been replaced with) with kimpul puree at 3 different percentage treatments, namely 30%, 40% and 50%, then a consumer acceptability test was carried out on 30 somewhat trained panelists who assessed all aspects of the assessment test. The assessment includes aspects of color, texture, aroma, taste and elasticity. the results of the statistical hypothesis test of the consumer acceptability test using the Friedman test indicate that six aspects—namely, the outer colour, outer bottom texture, inner texture, aroma, savoury taste, and elasticity—have no impact on the product and that there are no discernible differences. i which shows that there is an effect or a real difference and is continued with the Tuckey's test, namely in the aspects of inner color, top texture and sweetness. Data from the panelists' assessments were analyzed using the Friedman test at a significance level of $\alpha = 0.05$. Based on the results of research on the Tuckey's test on the level of product liking in terms of interior color, top texture and sweet taste, the product most liked by consumers is potato mud cake substituted with 40% kimpul puree.

Keywords: Potato Mud Cake, Kimpul Puree, Consumer Acceptability.

PENDAHULUAN

Umbi-umbian merupakan salah satu jenis tumbuhan yang memiliki banyak nilai guna serta manfaat. Umbi-umbian merupakan bahan yang kaya akan sumber karbohidrat terutama pati yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan pokok dan bahan dasar industri untuk menghasilkan produk komersial seperti makanan (Priyadi dan Silawati, 2004). Beberapa contoh sumber karbohidrat yang termasuk dalam jenis umbi-umbian antar lain kentang, singkong, gembili, sente, cantel dan talas (Astawan, 2004). Salah satu jenis umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif adalah umbi kimpul. Umbi kimpul adalah salah satu jenis umbi yang belum dimanfaatkan secara maksimal dalam pengolahannya. Di Indonesia khususnya Jawa Tengah terdapat berbagai macam jenis umbi dan salah satu jenis umbi yang mudah dijumpai dan banyak ditanam oleh petani di Indonesia adalah kimpul. Umbi kimpul atau sering disebut sebagai talas Belitung mempunyai nama ilmiah yaitu *Xanthosoma sagittifolium*. Jika dilihat dari segi ekonomisnya, umbi kimpul memiliki peluang besar, hal ini dapat dilihat dari harga umbi kimpul yang terjangkau, murah dan mudah didapatkan (Hilmi, 2014).

Kandungan gizi umbi kimpul antara lain vitamin C, thiamin, riboflavin, zat besi, fosfor, zinc, niacin, potassium, tembaga, mangan dan serat yang memberikan manfaat bagi kesehatan (Widiawan et al, 2013). Komponen terbesar yang terdapat pada umbi kimpul adalah karbohidrat. Umbi kimpul memiliki kandungan karbohidrat sebanyak 23,70 g/100 g kimpul segar dan pati sebesar 77,90%. Salah satu keunggulan lain yang terdapat pada umbi kimpul dibandingkan dengan umbi-umbi lainnya selain dilihat dari zat gizinya adalah kimpul memiliki kandungan senyawa bioaktif yaitu senyawa diosgenin (Purwanto et al., 2013). Umbi kimpul juga

mengandung Polisakarida Larut Air (PLA) yang berfungsi untuk melancarkan pencernaan (Marinih, 2005).

Selama ini pemanfaatan kimpul masih terbatas pengolahannya seperti direbus, dikukus, digoreng atau dibuat keripik. Maka dari itu perlu adanya upaya peningkatan serta pemanfaatan produksi umbi kimpul untuk menggali potensi bahan pangan lokal yang memiliki kandungan gizi tinggi (Gardjito, 2013). Salah satu inovasi pemanfaatan umbi kimpul adalah dengan menjadikan umbi kimpul menjadi bentuk *puree* dengan cara dikukus lalu dihaluskan dengan menggunakan mesin penghalus seperti ulekan atau food processor. Umbi kimpul dapat juga dibuat menjadi banyak produk makanan salah satunya adalah produk kue tradisional (Marinih, 2005). Salah satu jenis kue tradisional yang dapat dibuat dari bahan dasar kimpul adalah kue lumpur kentang. Kue lumpur kentang merupakan salah satu jenis kue basah tradisional yang berbahan dasar kentang, tepung terigu, santan, gula, margarin, telur (N. P. Sari, 2012). Penelitian ini diharapkan dapat menjadi inovasi baru untuk produk kue lumpur kentang serta dapat menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat dengan memanfaatkan kandungan gizi yang terdapat pada umbi kimpul dan kue lumpur kentang.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry dan Bakery* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian ini dimulai sejak bulan Juni 2022 hingga Oktober 2023. Metode yang dilakukan pada penelitian ini adalah metode eksperimen yang diawali dengan mengolah umbi kimpul menjadi bentuk *puree* dengan cara pengukusan dan penghalusan umbi hingga benar-benar halus dengan *food processor*.

Pada penelitian ini digunakan umbi kimpul sebanyak 615 gram untuk diolah lagi menjadi *puree* kimpul. Selanjutnya dilakukan penyortiran yang bertujuan agar didapati umbi kimpul yang segar dan bagus kualitasnya yaitu didapatkan umbi seberat 570 gram. Lalu selanjutnya dilakukan tahap pengupasan kulit umbi kimpul hingga benar-benar bersih dan didapatkan hasil umbi sebesar 390 gram. Setelah dikupas bersih, lalu umbi kimpul dicuci bersih hingga didapatkan umbi seberat 375 gram.

Sampel yang digunakan pada penelitian ini terdiri dari tiga jenis perlakuan substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang yaitu substitusi 30%, 40% dan 50%. Tahap pengolahan pada penelitian ini terbagi menjadi 2 tahap yaitu tahap awal dan tahap lanjutan. Tahap awal yaitu melakukan tiga kali uji coba pengulangan formula produk kontrol hingga mendapat hasil formula terbaik, setelah itu dilakukan uji tahap lanjutan yaitu uji coba formula produk kue lumpur kentang dengan substitusi *puree* kimpul 30%, 40% dan 50%

Proses pembuatan kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul yaitu diawal dengan 1.persiapan alat, alat yang digunakan haru dipastikan dalam keadaan bersih dan *hygienis*. Alat yang digunakan dalam pengolahan kue lumpur kentang *puree* kimpul diantaranya adalah timbangan digital, *food processor*, *stainless bowl*, pisau, talenan, *frying pan*, *hand mixer*, *ladle*, *sillicon spatula*, kompor, cetakan kue lumpur, dan loyang; 2.pemilihan dan penyortiran bahan adalah penyortiran kentang dan umbi kimpul yang berkualitas baik, segar, tidak berbau dan busuk, bahan yang digunakan adalah kentang, umbi kimpul, tepung terigu, gula pasir, santan kental, telur, vanili, garam dan margarin; 3.pengupasan kulit umbi kimpul dan kentang dilakukan dengan menggunakan *peeler*;4.penimbangan bahan dilakukan dengan menggunakan timbangan digital sesuai standra resep yang ada; 5.pemotongan bahan dilakukan dengan cara mengiris umbi

kimpul dan kentang menjadi bagian kecil berbentuk tipis seperti chips; 6. penghalusan bahan dilakukan dengan menggunakan *food processor* dalam keadaan panas sampai benar-benar halus; 7. pencampuran bahan umbi kimpul dan kentang dengan spatula; 8. pengocokan & penyaringan bahan dilakukan dengan dua tahapan yaitu pengayakan bahan kering dan pengocokan bahan basah; tahap terakhir adalah melakukan pemanggangan kue menggunakan api kecil selama 40 menit hingga kue matang dengan sempurna, setelah kue matang kemudian angkat kue dari cetakan dan sajikan pada wadah saji.

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan secara acak (*random sampling*) dengan memberikan 3 kode yang berbeda-beda pada setiap sampel produk. Pada penelitian ini menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan kepada 30 orang panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Tabel 1. Formula Kue Lumpur Kentang Substitusi *Puree* Kimpul

Bahan	<i>Puree</i> Kimpul 30%		<i>Puree</i> Kimpul 40%		<i>Puree</i> Kimpul 50%	
	g	%	g	%	g	%
	Kentang	175	70	150	60	125
<i>Puree</i> bit	25	30	100	40	125	50
<i>Teoung Terigu</i>	125	50	125	50	125	50
Gula Pasir	115	46	115	46	115	46
Santan Kental	250	100	250	100	250	100
Kuning Telur	38	15,2	38	15,2	38	15,2
Putih Telur	33	13,2	33	13,2	33	13,2
Vanili	2	0,8	2	0,8	2	0,8
Garam	3	1,2	3	1,2	3	1,2
Margarin	80	32	80	32	80	32

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Hipotesis Analisis Uji Daya Terima Konsumen:

Pada hasil analisis uji daya terima konsumen diperoleh 9 aspek yang meliputi warna kulit bagian luar, warna bagian dalam, tekstur bagian atas, tekstur bagian keliling luar bawah, tekstur bagian dalam, aroma, rasa manis, rasa gurih, dan kekenyalan.

Aspek Warna Bagian Luar

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek warna kue bagian luar pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,7 yang berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,07 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,6

yang berarti berapa pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek warna kulit bagian luar pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,07 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 4,07 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek tekstur keliling luar dan bawah.

Aspek Warna Bagian Dalam

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek warna bagian dalam pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,63 yang berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,13 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,7 yang berarti berapa pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek warna bagian dalam pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,13 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 6,13 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung > χ^2 tabel yang berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang dengan persentase 30%, 40%, dan 50%. Oleh karena itu dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tuckey's untuk mengetahui kelompok mana yang berbeda nyata. Berdasarkan hasil uji Tuckey's pada aspek warna bagian dalam menunjukkan bahwa kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul 30% (A) berbeda nyata dengan substitusi 40% (B). Sedangkan untuk perlakuan kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul 30% (A) tidak berbeda nyata dengan perlakuan substitusi 50% (C). Dan pada perlakuan substitusi 40% (B) tidak berbeda nyata dengan perlakuan substitusi 50% (C). Sehingga dapat disimpulkan bahwa pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase substitusi 40% (B) merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen dari aspek warna bagian dalam.

Aspek Tekstur Bagian Atas

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek tekstur atas pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,43 yang berarti berada pada rentang kategori agak suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,17 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,97 yang berarti berapa pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek tekstur bagian atas pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,17 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 9,52 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai

x^2 hitung > x^2 tabel yang berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang dengan persentase 30%, 40%, dan 50%. Oleh karena itu dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tuckey's untuk mengetahui kelompok mana yang berbeda nyata. Berdasarkan hasil uji Tuckey's pada aspek tekstur bagian atas kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul menunjukkan bahwa, perlakuan substitusi 30% (A) berbeda nyata dengan substitusi 40% (B) dan untuk perlakuan substitusi 30% (A) tidak berbeda nyata dengan perlakuan substitusi 50% (C). Sedangkan pada perlakuan 40% (B) tidak berbeda nyata dengan perlakuan 50% (C). Sehingga dapat disimpulkan bahwa pada aspek tekstur bagian atas kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% (B) dan persentase substitusi 50% (C) adalah produk yang lebih disukai oleh konsumen dibandingkan dengan persentase substitusi 30% (A).

Aspek Tekstur Keliling Luar dan Bawah

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek ketebalan gulung pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,80 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,17 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,73 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek tekstur keliling luar dan bawah pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,17 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh x^2 hitung = 4,62 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai x^2 hitung < x^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek tekstur keliling luar dan bawah.

Aspek Tekstur Bagian Dalam

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek tekstur bagian dalam pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,90 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,03 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 4,07 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek tekstur bagian dalam pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,07 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh x^2 hitung = 0,65 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai x^2 hitung < x^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek tekstur dalam.

Aspek Aroma

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek aroma pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 4,07 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,27 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 4,03 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek aroma pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,27 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 1,02 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek aroma.

Aspek Rasa Manis

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek rasa manis pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 4 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,47 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,90 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek rasa manis pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,47 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 8,02 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db = 3 - 1 = 2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung > χ^2 tabel yang berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima. Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul pada pembuatan kue lumpur kentang dengan persentase 30%, 40%, dan 50%. Oleh karena itu dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tuckey's untuk mengetahui kelompok mana yang berbeda nyata. Berdasarkan hasil uji Tuckey's pada rasa manis pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul menunjukkan bahwa, perlakuan substitusi 30% (A) berbeda nyata dengan substitusi 40% (B) dan untuk perlakuan substitusi 30% (A) tidak berbeda nyata dengan perlakuan substitusi 50% (C). Sedangkan pada perlakuan 40% (B) Berbeda nyata dengan perlakuan 50% (C). Sehingga dapat disimpulkan bahwa kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada perlakuan substitusi 30% (A) dan perlakuan substitusi 40% (B) merupakan produk yang lebih disukai dibandingkan dengan perlakuan substitusi 50% (C) pada aspek rasa manis.

Aspek Rasa Gurih

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek rasa gurih pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 3,90 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,33 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,93 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada

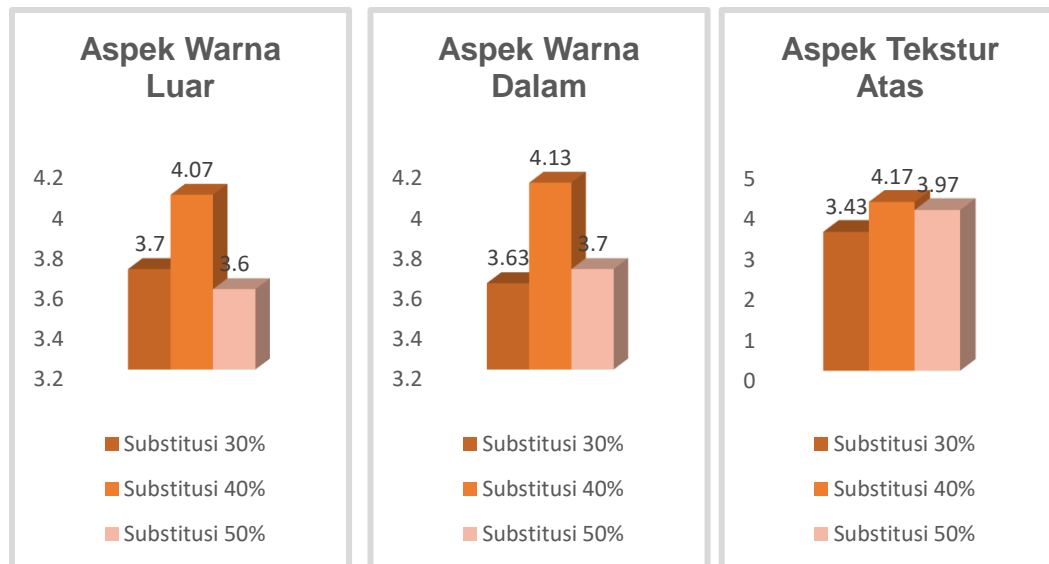
aspek rasa gurih pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,33 yang berada pada rentang kategori suka.

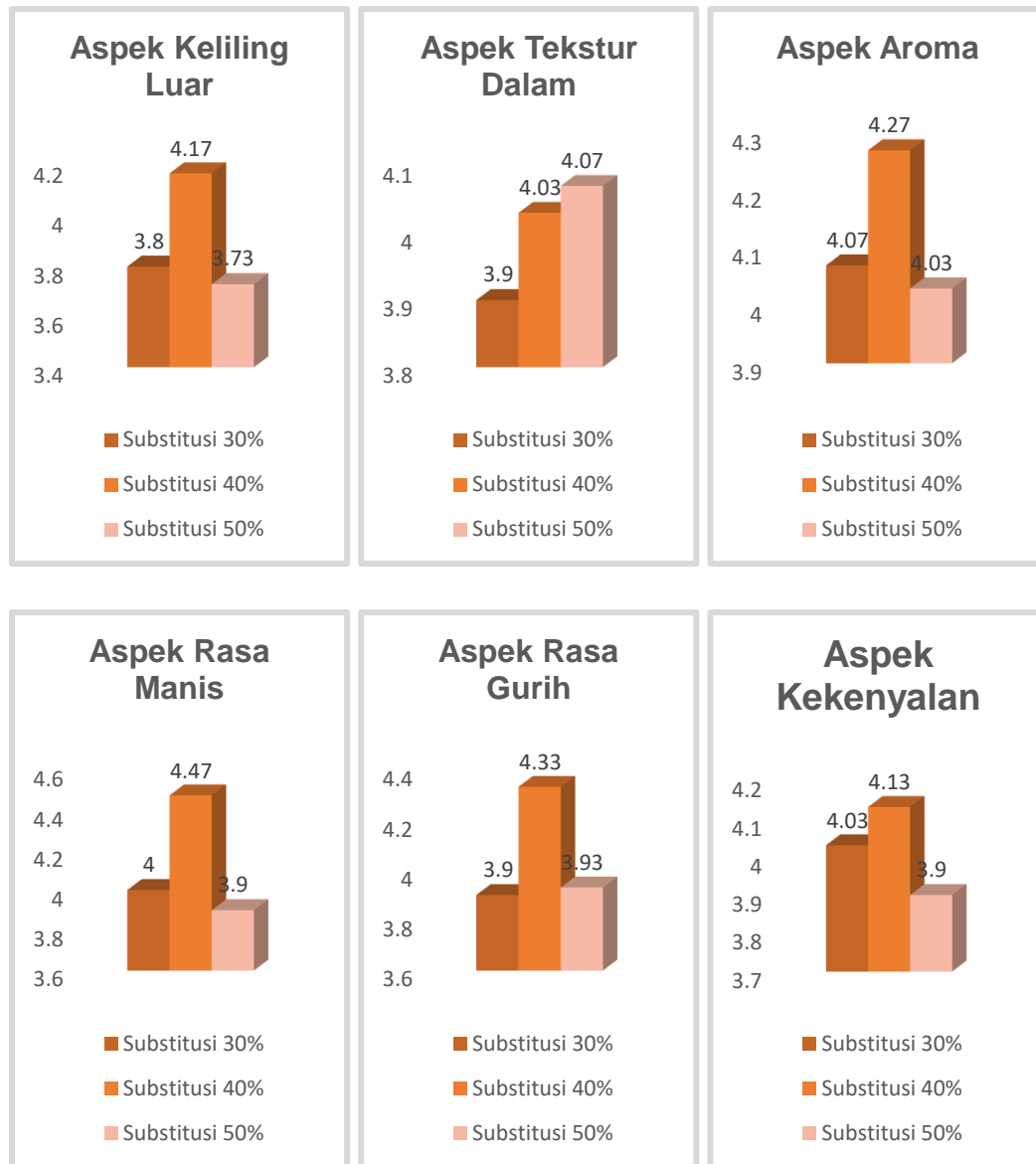
Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 2,72 pada taraf signifikan $\alpha= 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek rasa gurih.

Aspek Kekenyalan

Nilai rata-rata yang diperoleh melalui penilaian panelis terhadap aspek kekenyalan pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30% adalah sebesar 4,03 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% adalah sebesar 4,13 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Dan penilaian pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 50% adalah sebesar 3,90 yang berarti berada pada rentang kategori suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata-rata pada aspek kekenyalan pada kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul persentase 40% memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,13 yang berada pada rentang kategori suka.

Berdasarkan hasil penilaian statistik diperoleh χ^2 hitung = 1,12 pada taraf signifikan $\alpha= 0,05$, sedangkan χ^2 tabel pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak. Maka dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh substitusi *puree* kimpul dengan persentase 30%, 40%, dan 50% terhadap daya terima konsumen kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul pada aspek kekenyalan.





KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji yang telah dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa produk kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dapat menjadi temuan inovasi produk baru jenis makanan kue tradisional. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan, kesimpulan akhir menunjukkan bahwa produk yang paling disukai adalah kue lumpur kentang substitusi *puree* kimpul dengan persentase perlakuan substitusi 40%. yang dapat diterima oleh masyarakat dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Gardjito, Murdijati, dkk. 2013. Pangan Nusantara Karakteristik dan Prospek untuk Percepatan Diversifikasi Pangan. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Priyadi., Silawati, T. 2004. Sains Biologi Kelas 1 SMA. Jakarta: Yudhistira
- Astawan M. 2004. Sehat bersana aneka sehat pangan alami. Tiga serangkai. Solo (Hilmi, 2014).
- Widiawan, I, Nocianitri, KA, dan Putra, NK. 2012. Karakterisasi sifat fisiko-kimia pati talas kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) termodifikasi dengan metode asetilasi. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan
- Purwanto, C.C., Ishartani, D., dan Rahadian, D. 2013. Kajian Sifat Fisik dan Kimia Tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima*) dengan Perlakuan Blanching dan Perendaman Natrium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$). [Jurnal]. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Universitas Sebelas Maret.Vol 2 No 2 April 2013.
- Marinih, 2005 Khamidah, A., & Antarlina, S. S. (2011). Mie basah berbasis pasta talas belitung (kimpul) dan tepung kedelai. In Prosiding Seminar Hasil Penelitian Tanaman Aneka Kacang dan Umbi
- Sari, N. P. (2012). Aplikasi Mocaf (Modified Cassava Flour) Pada Pembuatan Kue Lumpur. Digital Repository Universitas Jember.
-

Copyright holder:

Annisa Nabilah Nugroho, Sachriani, Mahdiyah (2023)

First publication right:

[ADVANCES in Social Humanities Research](#)

This article is licensed under:

