

Kualitas Kue Sapik Dilihat dari Substitusi Tepung Kacang Hijau

Ratu Adilah Samra¹, Wirnelis Syarif²

^{1,2} Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Padang

e-mail: ratuadilahsamra5599@gmail.com

Abstrak

Kue *sapik* merupakan kue tradisional Sumatera Barat yang bahan utamanya tepung beras. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat mempengaruhi rasa kue *sapik* adalah dengan memanfaatkan kacang hijau yang diolah terlebih dahulu menjadi tepung. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan tepung kacang hijau dengan substitusi 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kue *sapik* yang dihasilkan. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 3 perlakuan dan 3 kali pengulangan. Untuk menganalisis kualitas kue *sapik* substitusi tepung kacang hijau dilakukan uji organoleptik yang melibatkan 3 orang panelis ahli. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan uji duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas rasa (kacang hijau) kue sapik substitusi tepung kacang hijau. Hasil analisis data diperoleh skor pencapaian tertinggi secara keseluruhan yaitu: bentuk kipas X1 (3,89), bentuk rapi X1 (3,78), warna kuning kecoklatan X0 (4,00), aroma harum X1 (4,00), tekstur renyah semua perlakuan (4,00), rasa manis semua perlakuan (4,00), rasa kacang hijau X3 (3,22).

Kata kunci: *Kue Sapik, Tepung Kacang Hijau, Kualitas.*

Abstract

Kue sapik is a traditional cake from West Sumatra whose main ingredient is rice flour. One local food ingredient that can influence the taste of sapik cake is using green beans which are first processed into flour. This research aims to analyze the effect of using green bean flour with a substitution of 25%, 50% and 75% on the quality of the shape, color, aroma, texture and taste of the sapik cake produced. This type of research is a pure experiment using a Completely Randomized Design (CRD) method consisting of 3 treatments and 3 repetitions. To analyze the quality of the sapik cake substituted with green bean flour, an organoleptic test was carried out involving 3 expert panelists. The data obtained was then tabulated in tabular form and analysis of variance (ANOVA) was carried out. If $F_h > F_t$ then continued with the Duncan test. The results of the research showed that there was a significant influence on the taste quality (mung bean) of the sapik cake by substituting mung bean flour. The results of data analysis obtained the highest overall achievement scores, namely: fan shape X1 (3.89), neat shape X1 (3.78), brownish yellow color X0 (4.00), fragrant aroma X1 (4.00), crisp texture all treatments (4.00), sweet taste of treatment (4.00), green bean taste X3 (3.22).

Keywords : *Kue Sapik, Grean bean flour, Quality*

PENDAHULUAN

Kue *sapik* merupakan salah satu kue tradisional daerah yang memiliki resep dan teknik pengolahan unik yang dilakukan secara turun-temurun. Kue *sapik* merupakan kue tradisional minangkabau yang umumnya disajikan pada hari Raya Idul Fitri, Idul Adha atau dapat pula ditemukan dipasaran pada hari-hari biasa. Kue tradisional menurut Syahrial

(2022) merupakan bagian dari atribut tradisi bangsa Indonesia yang perlu dijaga dan dilestarikan. Kue *sapik* diolah dengan menggunakan cetakan khusus yang berbentuk persegi empat yang pengolahannya dilakukan dengan cara penjepitan adonan pada alat panggangan jepit tersebut kemudian dilipat dalam keadaan panas. Kue *sapik* memiliki tekstur renyah dan memiliki bentuk lipatan segitiga seperti kipas dan ada pula yang dilipat berbentuk persegi panjang seperti amplop. Dalam adonan kue *sapik* tepung beras merupakan bahan utama yang berfungsi sebagai pembentuk struktur dan pemberi tekstur renyah serta untuk pengikat bahan lainnya.

Tepung beras merupakan tepung yang diperoleh dari penggilingan atau penumbukkan beras. Dalam 100 gram tepung beras mengandung 80 gr karbohidrat, 7 gr protein, 364 kkal energy, 0.5 gr lemak, 5 mg kalsium, 140 mg fosfor, 1 mg zat besi, 0.12 mg vitamin B1 dan kandungan air sebanyak 12 gr (Lathifah dkk,2022). Tepung beras sering digunakan pada pembuatan kue kering contohnya pada pembuatan kue sapik. Kue kering yang dihasilkan dari tepung beras teksturnya akan menjadi renyah. Tepung beras tinggi akan karbohidrat dan rendah protein, lemak dan kalsium. Untuk meningkatkan kandungan gizi yang ada pada kue *sapik* maka diperlukan bahan pangan lainnya sebagai alternatif pengganti tepung beras. Untuk itu dilakukan substitusi sebagian tepung beras dalam pembuatan kue *sapik*, sekaligus untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang mudah di dapatkan dan untuk inovasi penganekaragaman jenis kue *sapik* maka dari itu dalam penelitian ini penulis menggunakan tepung kacang hijau sebagai bahan pengganti sebagian tepung beras pada pembuatan kue *sapik*.

Tepung kacang hijau merupakan sumber protein yang berkualitas, kacang hijau kaya akan protein yang penting untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh. Tepung kacang hijau berasal dari biji kacang hijau yang digiling hingga menjadi tepung sehingga kandungan gizinya sama dengan kacang hijau. Kacang hijau termasuk dalam jenis tanaman palawija yang termasuk dalam suku polong-polongan (fabaceae). Tepung kacang hijau dapat dimanfaatkan untuk membuat olahan makanan seperti pada pembuatan kue sapik. Menurut Putri, dkk (2022:65) Tepung kacang hijau merupakan bahan makanan yang didapatkan dari biji tanaman kacang hijau yang sudah dihilangkan kulit arinya dan diproses menjadi tepung. Dalam 100 gram tepung kacang hijau memiliki kandungan karbohidrat 62,9 g, protein 35,1 g, lemak 14,3 g, serat 35,1 g dan kandungan air sebanyak 175 mg (Lathifah dkk, 2022:100). Kacang hijau juga sudah familiar dan dapat diterima di masyarakat. Kandungan protein, serat, dan fosfor pada kacang hijau cukup tinggi serta rendah karbohidrat. Hal inilah yang menjadi dasar substitusi tepung kacang hijau terhadap tepung beras pada pembuatan kue *sapik*.

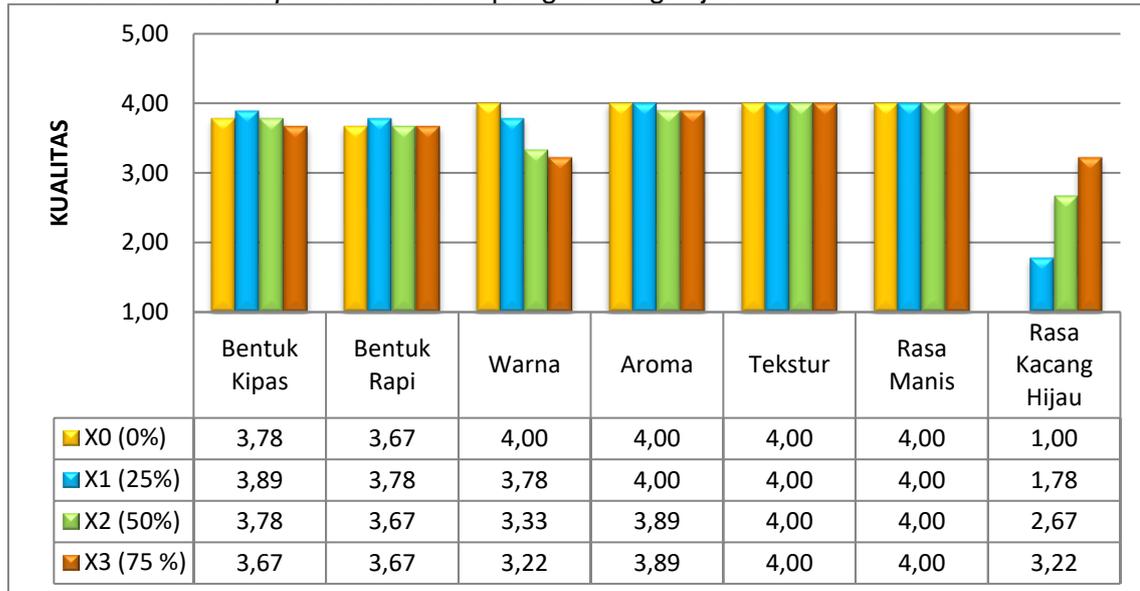
METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan oktober 2023 di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL). Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas kue sapik dengan substitusi tepung kacang hijau. Data yang diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan Analisis Varian (ANOVA), jika $F_h > F_t$ maka dilanjutkan dengan Uji Duncan. Objek penelitian adalah kue *sapik* dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50%, dan 75% dari jumlah tepung beras yang digunakan untuk menganalisis kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa terhadap kue *sapik*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil tabulasi data akhir penelitian pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas kue *sapik* dapat dilihat pada gambar berikut ini:

Rata-rata Kualitas Kue Sapik Substitusi Tepung Kacang Hijau



Gambar 1. Rata-rata Kualitas Kue Sapik Substitusi Tepung Kacang Hijau

Berdasarkan gambar 1 dapat diketahui hasil dari masing-masing kualitas kue sapik substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25%, 50% dan 75% sebagai berikut :

Pengaruh Kualitas Bentuk (Kipas dan Rapi) Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebanyak 25%, 50% dan 75%

1. Kualitas Bentuk Kipas

Kualitas bentuk kipas dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 3,78 dengan kategori cukup berbentuk kipas, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 3,89 dengan kategori cukup berbentuk kipas, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 3,78 dengan kategori cukup berbentuk kipas dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 3,67 dengan kategori cukup berbentuk kipas. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,48 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas bentuk (kipas) kue sapik.

2. Kualitas Bentuk Rapi

Kualitas bentuk rapi dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 3,67 dengan kategori cukup berbentuk rapi, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 3,78 dengan kategori cukup berbentuk rapi, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 3,67 dengan kategori cukup berbentuk rapi dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 3,67 dengan kategori cukup berbentuk rapi. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 1,20 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas bentuk (rapi) kue sapik.

Pengaruh Kualitas Warna Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebanyak 25%, 50% dan 75%

Kualitas warna (kuning kecoklatan) dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori berwarna kuning kecoklatan, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 3,78 dengan kategori cukup berwarna kuning kecoklatan, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 3,33 dengan kategori cukup berwarna kuning kecoklatan dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3)

skornya 3,22 dengan kategori cukup berwarna kuning kecoklatan. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 1,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas warna (kuning kecoklatan) kue sapik.

Pengaruh Kualitas Aroma Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebanyak 25%, 50% dan 75%

Kualitas aroma (harum) dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori harum, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 4,00 dengan kategori harum, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 3,89 dengan kategori cukup harum dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 3,89 dengan kategori cukup harum. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 1,14 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas aroma (harum) kue sapik.

Pengaruh Kualitas Tekstur Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebanyak 25%, 50% dan 75%

Kualitas tekstur (renyah) dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori renyah, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 4,00 dengan kategori renyah, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 4,00 dengan kategori renyah dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 4,00 dengan kategori renyah. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas tekstur (renyah) kue sapik.

Pengaruh Kualitas Rasa (Manis dan Kacang Hijau) Kue Sapik Dengan Substitusi Tepung Kacang Hijau Sebanyak 25%, 50% dan 75%

1. Kualitas Rasa Manis

Kualitas rasa (manis) dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 4,00 dengan kategori manis, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 4,00 dengan kategori manis, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 4,00 dengan kategori manis dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 4,00 dengan kategori manis. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 0,00 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian Ho diterima dan Ha ditolak, sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas rasa (manis) kue sapik.

2. Kualitas Rasa Kacang Hijau

Rasa kacang hijau dengan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 0% (X0) skornya 1,00 dengan kategori tidak berasa kacang hijau, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 25% (X1) skornya 1,78 dengan kategori tidak berasa kacang hijau, substitusi tepung kacang hijau sebanyak 50% (X2) skornya 2,67 dengan kategori kurang berasa kacang hijau dan substitusi tepung kacang hijau sebanyak 75% (X3) skornya 3,22 dengan kategori cukup berasa kacang hijau. Berdasarkan uji statistik data dari hasil penelitian diperoleh nilai Fhitung sebesar 40,19 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu 4,76 dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima, sehingga terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas rasa (kacang hijau) kue sapik. Oleh karena itu, dilakukan uji Duncan untuk melihat perbedaan pengaruh yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 1. Uji duncan kualitas rasa (kacang hijau) kue sapik

Perlakuan	Rata-Rata	Rata-Rata+LSR	Simbol
X0	1,00	1,53	A
X1	1,78	2,33	B
X2	2,67	3,23	C
X3	3,22		C

Berdasarkan tabel diatas didapati hasil X0 dan X1 tidak berbeda nyata, X0 dan X2 berbeda nyata, X1 dan X3 berbeda nyata, sedangkan X2 dan X3 berbeda nyata.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari substitusi tepung kacang hijau terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa (manis) pada kue sapik. Namun ada perbedaan yang signifikan pada kualitas rasa (kacang hijau). Semakin tinggi persentasi substitusi tepung kacang hijau akan menghasilkan kue sapik yang berasa kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Ayustaningawro, Fitriyono (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Deepublish: Yogyakarta
- Dwi Setyaningsih, Anton Aprianto, Maya Puspita Sari. 2014. *Analisa Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: Ipb Press.
- Elida & Yolanda Intan Sari. 2020. *Modul Pastry*. Padang: Cv. Muharikarumah Ilmiah
- Elida. 2016. *Pengetahuan Alat dan Organisasi Dapur*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Ermianti. et al. 2014. "Pengembangan Teknologi Pengolahan Kue Sapik dengan Penganekaragaman Rasa dan Warna". Dalam Gusmalini (Ed.), *Kebijakan dan Pengembangan Teknologi Hilirasi dalam Upaya Peningkatan Nilai Tambah Produk Pertanian* (hlm. 286-294). Payakumbuh: Politeknik Pertanian Negeri Payakumbuh.
- Fatmawati, H. 2018. *Pengetahuan Bahan Makanan 1*. Depok. Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan.
- Fauzzia, W., & Desmafianti, G. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Kajian Pariwisata*.
- Karfinto, Kennetha & Nuri Arum Anugrahati. 2021. *Karakteristik Fisik, Kimia dan Sensori Kue Semprong yang Disubstitusikan dengan Tepung Beras Merah Pecah Kulit dan Sosoh*. JTHP. Vol 15 (1): 34-45.
- Lathifah, Intan Putri Chusnul. et al. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Sifat Organoleptik Kue Puduk*. JTB. Vol. 11 (2): 99-109.
- Mariana, Rani. 2020. *Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Semprong*. Proyek Akhir. Padang. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
- Prasetya, H. N. dan Hardinastiti. 2018. *Pengolahan Ampas Kelapa Menjadi Kue Semprong Mini Untuk Peningkatan Nilai Tambah*. Jurnal Primordia 14 (2): 65-71.
- Putra, Berli Andika. 2020. *Pembuatan Kue Sapik Dengan Penggunaan Ubi Jalar Ungu*. Proyek Akhir. Padang. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
- Putri, Fatina. 2022. *Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Hijau Terhadap Kualitas Nastar*. Proyek Akhir. Padang. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Razak, M., & Muntikah. 2017. *Ilmu Teknologi Pangan*. Pusat Pendidikan Sumber Daya Manusia Kesehatan.
- Ruaida. 2013. *Roti dan Cake*. Padang: Universitas Negeri Padang
- Saputri, Wati 2018. *Penggunaan Tepung ubi Jalar Orange Pada Pembuatan Kue Semprong*. Tugas Akhir. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

- Syahrial. *et al.* 2022. *Gastronomi Implementasi Kudapan Tradisional Bugis pada Industri Perhotelan*. Makasar: Poltekpar Makassar.
- Wibowo, R. A & Suliasih Handayani 2014. *Koleksi Resep Kue Kering*. Jakarta Selatan: Kawan Pustaka
- Yasa Boga. 2015. *Kue-kue Indonesia*. Jakarta. Pt Gramedia Pustaka Utama