

Subtitusi Kuning Telur dengan Tahu dalam Pembuatan Kue Pukis

Cindita Ginting¹, Nanda Ghina Kartika²

^{1,2} Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya, Jl. Bratang Binangun No.37, Baratajaya,
Kec. Gubeng, Kota SBY, Jawa Timur

e-mail: cinditaginting@monaskuliner.ac.id¹, nandaghina12@gmail.com²

Abstrak

Penelitian ini akan menggunakan tahu sebagai substitusi kuning telur karena tahu tidak mengandung kolesterol. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental 1 produk kontrol yang merupakan kue Pukis yang menggunakan kuning telur 100% dan 3 produk perlakuan yaitu kue Pukis menggunakan 30% tahu, 60% tahu, 90% tahu. Data diperoleh dengan menyebarkan kuisioner kepada 2 kelompok, yang pertama ialah kelompok panelis ahli sebanyak 5 orang untuk mengetahui adanya perbedaan antara produk kontrol dan produk perlakuan, kelompok panelis tidak terlatih sebanyak 25 orang untuk mengetahui apakah dapat diterima oleh masyarakat awam. Hasil yang diperoleh melalui uji anova adalah tidak terdapat perbedaan yang nyata dari segi tekstur, rasa, aroma, warna dari produk kontrol dan produk perlakuan. uji kesukaan produk yang paling disukai adalah perlakuan 90% tahu dengan nilai 2,92, perlakuan 60% tahu dengan nilai 2.89, perlakuan 30% dengan nilai 2.82, dan produk kontrol dengan nilai 2.69.

Kata kunci: *Tekstur, Rasa, Aroma, Warna, Kue Pukis*

Abstract

This research will use the substitution knows as egg yolks because the know do not contain cholesterol. This research uses experimental methods 1 product control which is a cake which uses yellow egg Pukis 100% and 3 treatment products namely cakes using Pukis 30% Tofu, 60% Tofu, 90% Tofu. Data obtained by spreading detailed questionnaire to two groups, the first is a group of expert panelists as many as 5 people to know of the difference between the control and treatment of products product group, the panelists are not trained as many as 25 people to find out if it can be accepted by the community. The results obtained through the test anova is there is no noticeable difference in terms of texture, the taste, the smell, the color of the product control and treatment products. test your favorite product that is most preferred treatment 90% Tofu the value of 2.92, treatment 60% Tofu the value of 2.89, treatment of 30% with a value of 2.82, and control products with a value of 2.69.

Keywords: *Texture, Flavor, Smell, Color, Pukis Cake*

PENDAHULUAN

Kue Pukis merupakan salah satu jajanan pasar yang banyak di gemari oleh berbagai kalangan kue yang termasuk dalam katagori kue basah ini memiliki umur simpan yang pendek. Jajanan pasar ini terbuat dari tepung, gula pasir, telur, santan, dan ragi yang nantinya di campur dan dicetak kedalam cetakan yang berbentuk setengah lingkaran. Saat ini di beberapa hotel berbintang mulai memproduksi jajanan pasar sebagai olahan pastry untuk disajikan dengan kue-kue modern.

Dengan banyaknya minat masyarakat terhadap kue jajanan pasar, dan juga seringnya kue jajanan pasar yang disajikan pada acara-acara pengajian, arisan, ataupun pertemuan, membuat peneliti ingin mengembangkan kue pukis sebagai jajanan pasar Indonesia.

Salah satu bahan baku yang digunakan untuk membuat kue pukis adalah telur. telur memiliki banyak kandungan mineral dan protein. Namun, kita juga harus waspada karena kuning telur juga mengandung kolesterol yang juga tinggi. Bukan berarti tidak boleh mengonsumsi kuning telur, tetapi jumlah telur yang dikonsumsi yang harus dibatasi.

Berdasarkan hasil penelitian dari, Muhamad Saidin dalam vinna (2015) menyatakan bahwa makanan yang memiliki lemak jenuh dan kolesterol yang berlebihan diperoleh dari bahan makanan hewani seperti daging sapi, kambing, dan ayam terutama organ dalam seperti otak, hati, usus, serta telur. Dari hasil jurnalnya, diketahui bahwa kuning telur dari ayam kampung memiliki tingkat kolesterol yang tinggi, yaitu 92 mg. Telur itu sendiri mengandung protein sekitar 6,5g/50g. kandungan kolestrol dalam 50gr (1 butir) telur berkisar 186 mg/50 gr padahal dianjurkan untuk mengonsumsi kolestrol kurang dari 200g/hari (<https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3370146/bolehkah-penderita-kolesterol-tinggi-makan-telur>)

Tahu adalah suatu produk makanan berupa padatan lunak yang dibuat melalui proses pengolahan kedelai (*Glycine sp.*) dengan cara pengendapan proteinnya, dengan atau tidak ditambah bahan lain yang diizinkan. Bahan – bahan dasar pembuatan tahu antara lain kedelai, bahan penggumpal dan pewarna (jika perlu). Kedelai yang dipakai harus bermutu tinggi (kandungan gizi memenuhi standar), utuh dan bersih dari segala kotoran. Senyawa penggumpal yang biasa digunakan adalah kalsium sulfat (CaSO_4), asam cuka, dan biang tahu, sedangkan zat pewarna yang dianjurkan dipakai adalah kunyit. Tahap-tahap dalam pembuatan tahu antara lain merendam kedelai, mengupas, menggiling, menyaring, memasak, menggumpalkan, mencetak dan memotong. Tahu mengandung air 86 %, protein 8-12%, lemak 4-6% dan karbohidrat 16%. Dikarenakan berasal dari olahan kacang kedelai ini, tahu memiliki lesitin yang berfungsi untuk mengembangkan adonan sama seperti telur yang juga memiliki lesitin, tahu merupakan makanan andalan untuk perbaikan gizi karena tahu mempunyai mutu protein nabati terbaik karena mempunyai komposisi asam amino paling lengkap dan tahu dapat menurunkan kolestrol jahat dalam tubuh. Dalam 1 porsi (1/2 cangkir), tahu mengandung 10 gram protein dan 0,5 gram serat. jauh berbeda dengan kandungan protein yang ada pada telur yaitu 6,5g/ 50gr telur.

METODE

Pada penelitian eksperimen ini panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, Tingkat – tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih yang berjumlah 25 orang. Pengujian sensoris dilakukan menggunakan indera manusia sebagai alat pengukurnya. Menurut Waysuman dan Adawiyah (2010), evaluasi sensori adalah sebagai pengukuran ilmiah untuk mengukur, menganalisa karakteristik bahan pangan dan bahan lain yang diterima oleh indera penglihatan, pengecap, pembauan, perabaan dan pendengaran, serta menginterpretasikan reaksi yang diterima akibat proses penginderaan tersebut.

Rancangan percobaan dilakukan untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap produk pukis yang dihasilkan, dimana panelis akan memberi penilaian khusus. Penelitian dengan eksperimen ini dilakukan pada bulan Maret 2024 bertempat di Kramatwatu Kab Serang Banten.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan, terdapat 3 (tiga) perlakuan dan 1 (satu) kontrol, perlakuan yang diberikan adalah sebagai berikut : kontrol yaitu kue pukis dengan penggunaan 100% kuning telur. Perlakuan 1 yaitu kue pukis dengan menggunakan 30% tahu dan 70% kuning telur. Perlakuan 2 yaitu kue pukis dengan menggunakan 60% tahu dan 40% kuning telur. Perlakuan 3 yaitu kue pukis dengan menggunakan 90% tahu dan 10% kuning telur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

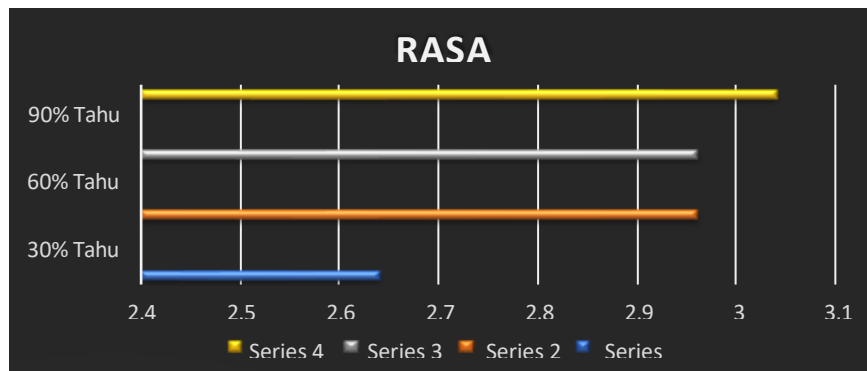
Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap setiap perlakuan, maka dilakukan penelitian langsung dengan menggunakan uji kesukaan kepada panelis yang untuk setiap perlakuan. Bahwa uji Deskriptif adalah sifat suatu produk makanan atau obat yang dinilai dari persepsi indra (citarasa, bau, tampaknya, kedengarannya atau rasa sentuhannya). Selain itu didapatkan data yang dapat memberikan penilaian terhadap setiap perlakuan berdasarkan uji hedonik kepada 25 panelis, maka hasil yang diperoleh adalah sebagai berikut:

Tabel 1. Hasil uji hedonik kue pukis terhadap rasa, tekstur, aroma dan warna

Produk	Rasa	Aroma	Tekstur	Warna
Kontrol	2.64	2.72	2.72	2.68
30% tahu	2.96	2.84	2.96	2.80
60% tahu	2.96	2.72	2.76	2.84
90% tahu	3.04	2.72	2.92	3.00

Berdasarkan Tabel 1 menunjukkan bahwa :

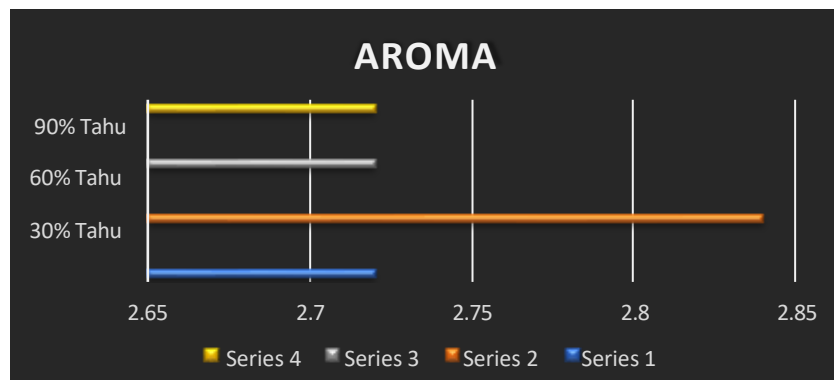
1. Rasa



Gambar 1. Grafik Uji Hedonik Rasa

Dari hasil uji hedonik, tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap rasa adalah kue pukis substitusi 90% dengan nilai 3.04, diikuti oleh kue pukis substitusi 30% dan 60% yang sama-sama mempunyai nilai 2,96 Sedangkan yang memperoleh nilai terkecil adalah kue pukis kontrol dengan nilai 2,64 namun kesemuanya masih dalam interval suka. Secara statistik terdapat perbedaan nyata terhadap rasa antara kue pukis kontrol dengan substitusi 90% tahu

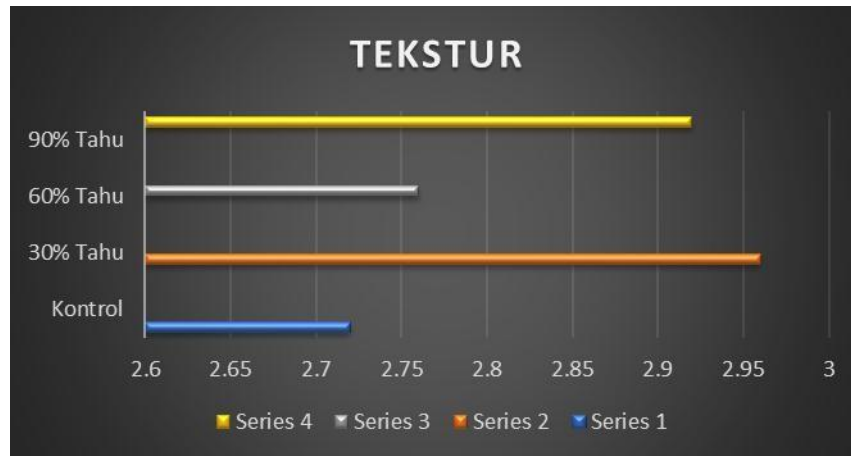
2. Aroma



Gambar 2 Grafik Uji Hedonik Aroma

Kesukaan tertinggi panelis terhadap aroma adalah kue pukis dengan substitusi 30% tahu dengan nilai 2,84, diikuti oleh kue pukis kontrol, 60% dan 90% yang mempunyai nilai sama yaitu 2,72 dan semuanya masih dalam interval Suka. Secara statistik tidak terdapat perbedaan nyata terhadap rasa antara kue pukis kontrol dengan substitusi 30%, 60%, dan 90% tahu.

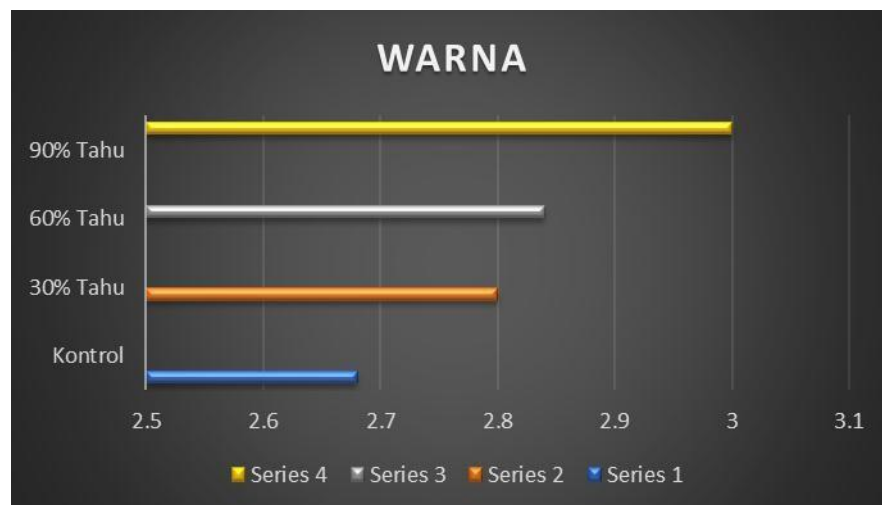
3. Tekstur



Gambar 3 Grafik Uji Hedonik Tekstur

Untuk tekstur, tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah kue pukis substitusi tahu 30% dengan nilai 2,96, dan kue pukis substitusi 90% dengan nilai 2.92, kue pukis substitusi 60% memperoleh nilai 2,76, sedangkan kontrol kue pukis dengan nilai 2.72 dan kesemuanya dalam interval Suka. Secara statistik terdapat perbedaan nyata antara kue pukis kontrol dengan kue pukis substitusi 90% tahu.

4. Warna



Gambar 4 Grafik Uji Hedonik Warna

Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap warna adalah kue pukis substitusi 90% dengan nilai 3.00, diikuti oleh kue pukis substitusi tahu 60% yang mempunyai nilai

2,84 dan kue pukis substitusi tahu 30% dengan nilai 2,80. Sedangkan yang memperoleh nilai terkecil adalah kue pukis kontrol dengan nilai 2,64. Secara statistik terdapat perbedaan nyata antara kue pukis control dengan kue pukis substitusi 90% tahu..

SIMPULAN

Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap rasa adalah kue pukis substitusi 90% dengan nilai 3.04. Kesukaan tertinggi panelis terhadap aroma adalah kue pukis dengan substitusi 30% tahu dengan nilai 2,84. Untuk tekstur, tingkat kesukaan panelis tertinggi adalah kue pukis substitusi tahu 30% dengan nilai 2,96. Tingkat kesukaan tertinggi panelis terhadap warna adalah kue pukis substitusi 90% dengan nilai 3.00.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D.R., & Waysima. (2009). "Buku Ajar Evaluasi Sensori Produk Pangan. Fakultas Teknologi Pertanian IPB,Bogor.
- Atman. 2014. "*Pengelolaan Tanaman Kedelai di Lahan Kering Masam*"
- Emzir. *Metodologi Penelitian Pendidikan: Kuantitatif dan Kuantitatif*. 2008. Jakarta: PT Rajagafindo Persada.
- Harjosuwono, B. A., Arnata, I. W. & Puspawati, G. A. K. D. (2011). *Rancangan Percobaan Teori, Aplikasi SPSS dan Excel*. Malang: Lintas Kata Publishing.
- Hasianna Rachelia. 2016. *Pembuatan Kue Pukis Dengan Tepung Beras Merah Sebagai Substitusi Tepung Terigu*.
- Vinna, 2015. "*Ujicoba Substitusi Telur Dengan Tahu Sutra Dalam Pembuatan Martabak Manis*".
- Nadya Octavia.(2018). *Bolehkah Penderita Kolesterol Tinggi Makan Telur?*. <https://www.klikdokter.com/info-sehat/read/3370146/bolehkah-penderita-kolesterol-tinggi-makan-telur>. Diunduh pada tanggal 17 November 2018. Pukul 20.54