

Pengaruh Penambahan Bubuk Kayu Manis Terhadap Karakteristik Cookies Labu Kuning

Diterima:
23 Desember 2023
Revisi:
6 Januari 2024
Terbit:
10 Desember 2024

Heny Herawati
Universitas Doktor Nugroho
Magetan, Indonesia
Email: henyherawati@udn.ac.id

Abstract— When making cookies, flavors are usually added to add taste. These mocaf brown rice flour cookies are added with cinnamon powder as a flavor to make the cookies taste better. Cinnamon (*Cinnamomun burmanni*) is widely used as a kitchen spice and medicine. Cinnamon is efficacious in increasing the body's endurance because it contains high antioxidants. Cinnamon contains essential oils (cinnamaldehyde, eugenol, terpenes), starch, calcium oxalate, and fat. Therefore, it is necessary to conduct research on making pumpkin cookies with the addition of cinnamon powder. It is hoped that this research can produce cookies that consumers will like. The aim of this research is to find out the right concentration of cinnamon powder to produce characteristics of cookies that consumers like.

Based on the proximate analysis carried out, the treatment given had a real influence on the water content, ash content, protein and fat produced in the cookies. Panelists preferred the taste of pumpkin cookies treated with P1 with any cinnamon composition, while samples P2 and P3 only had 1% cinnamon composition. For and still prefer pumpkin cookies in treatments P2 and P3 in terms of aroma.

Keywords— Cookies, Pumpkin, Cinnamon

I. PENDAHULUAN

Cookies merupakan makanan ringan yang sudah banyak dijumpai di masyarakat. Hal ini setidaknya dapat dibuktikan dengan tersedianya *cookies* di hampir semua toko yang menjual makanan kecil di perkotaan maupun di pedesaan. Gambaran tersebut menandakan bahwa hampir semua lapisan masyarakat sudah terbiasa menikmati *cookies* (Driyani, 2007). *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis, terbuat dari tepung terigu, lemak, gula halus, dan telur yang dicampur menjadi satu. Adonan kemudian dicetak, ditata di atas loyang yang telah diolesi margarin lalu dipanggang sampai matang.

Pada umumnya pembuatan *cookies* menggunakan bahan baku tepung terigu yang tinggi gluten. Ketergantungan bahan baku industri kue terhadap impor gandum harus dikurangi, sebagai upaya pencapaian ketahanan pangan jangka panjang. Salah satu solusinya dapat dilakukan melalui penyediaan alternatif sumber pangan lain yaitu penggunaan beras merah dan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu.

Sebagai negara agraris, Indonesia kaya akan potensi tanaman yang dapat digunakan untuk membuat bahan makanan, minuman dan kue-kue serta aneka macam roti. Salah satu tanaman dimaksud adalah buah labu yang biasa diolah menjadi campuran puding hingga bubur bayi. Bahkan sejak lama buah labu kuning dijadikan bahan dasar dalam pembuatan beragam

jajanan tradisional seperti kue putu labu kuning, kue talam labu kuning, hingga kolak labu kuning. Bukan hanya itu, labu kuning, bahkan dapat memberikan pewarna alami yang cantik, teksturnya yang mudah dihaluskan dan lembut, hingga rasanya yang manis segar. (Dedeayu, 2016); (Sudarto, Y. 2000)

Yang menarik dari buah labu, bukan saja karena sangat populer dan familiar disemua lapisan masyarakat, akan tetapi juga banyak tumbuh di kebun-kebun masyarakat, harganya relatif murah dan mudah mendapatkannya. Dari aspek kesehatan labu mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker, bahkan labu kuning juga dapat digunakan untuk pengobatan radang, jantung, diabetes, disentri, ginjal, demam dan diare. Selain itu kandungan kalium pada labu kuning dapat menunjang kelancaran metabolisme tubuh. Labu kuning juga mengandung karotenoid (betakaroten), Vitamin A dan C, mineral, dan karbohidrat, yang paling penting bahwa labu kuning memiliki lemak dan kolesterol yang rendah sehingga aman dikonsumsi oleh masyarakat.

Kandungan gizi yang cukup tinggi, dapat dimanfaatkan menjadi bahan dasar berbagai jenis makanan, minuman dan kue serta harganya yang relatif terjangkau, labu kuning sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk pangan olahan berbasis pangan lokal. Pemanfaatan pangan berbasis bahan pangan lokal, ini sangat diperlukan untuk menunjang program ketahanan pangan nasional. Hasil panen yang melimpah dan mudah diperoleh, demikian juga kandungan gizi yang terkandung di dalamnya, maka upaya pemanfaatannya perlu dilakukan antara lain dengan mengolah labu kuning menjadi *cookies*. Jenis kue ini dibuat dengan substitusi tepung labu.

Pembuatan *cookies* biasanya ditambahkan flavor untuk menambah cita rasa. *Cookies* tepung beras merah mocaf ini ditambahkan bubuk kayu manis sebagai flavor agar rasa *cookies* lebih enak. Kayu manis (*Cinnamomun burmanni*) banyak digunakan sebagai bumbu dapur maupun obat-obatan. Kayu manis berkhasiat meningkatkan daya tahan tubuh karena mengandung antioksidan yang tinggi. Kayu manis mengandung minyak atsiri (sinamaldehida, eugenol, terpen) pati, kalsium oksalat, dan lemak (Purseglove, 1977). Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian pembuatan *cookies* labu kuning dengan penambahan bubuk kayu manis. Diharapkan dari penelitian ini dapat dihasilkan *cookies* yang disukai konsumen

II. METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini dilakukan dengan eksperimen sesungguhnya (*true experimental*). Dalam penelitian ini labu kuning sebagai variabel kontrol yaitu variabel yang dibuat sama untuk semua perlakuan dengan komposisi 20 gram. Ekstrak jahe yang digunakan melalui pra

eksperimen untuk mendapatkan hasil sesuai kriteria dan dapat diterima lidah masyarakat. Kemudian variabel bebas dalam penelitian ini adalah bubuk kayu manis terdiri dari 2 perlakuan, yaitu dengan penambahan bubuk kayu manis 0.5%, 1%, dan 1.5% dari jumlah labu kuning.

Penelitian ini telah dilaksanakan pada bulan September 2023 di Laboratorium Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Doktor Nugroho Magetan. Alat yang digunakan adalah alat timbangan, *mixer*, baskom, pisau, Loyang, blender, sendok, oven, labu kjeldal, tabung reaksi, elenmeyer, pipet ukur, alat destilasi *soxhlet*, botol timbang, kurs porselin, spatula, dan *muffle furnance*. Bahan yang digunakan tepung terigu, labu kuning, margarin, gula halus, bubuk kayu manis, kuning telur, susu bubuk.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Analisis Kimia *Cookies*

Analisis kimia merupakan analisis yang sering dilakukan, pengetahuan akan komponen kimia pada makanan sangat penting untuk membandingkan dengan standar yang telah ditetapkan. Komponen kimia juga dapat berpengaruh terhadap sifat karakteristik fisik dan mikrobiologi. Analisis kimia pada penelitian ini meliputi kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar gula total. Analisis Kimia *Cookies* labu kuning dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Rangkuman Hasil Analisis Kimia, Labu Kuning

Kode Sampel	Rasio Labu Kuning : Terigu	Konsentrasi Kayu Manis %	Kadar Air %	Kadar Abu %	Kadar Lemak %	Kadar Protein %	Kadar Gula %
P1	1 : 3	0,5%	1,81	0,64	22,73	2,02	50,01
		1%	2,39	1,25	25,16	3,43	51,16
		1,5%	3,83	1,25	26,12	4,27	53,09
P2	1 : 1	0,5%	1,29	0,74	24,76	2,78	50,34
		1%	2,18	0,92	25,50	3,43	51,45
		1,5%	2,66	1,25	26,28	4,33	54,65
P3	3 : 1	0,5%	1,05	0,88	25,17	2,87	50,52
		1%	1,29	1,09	25,45	3,43	52,19
		1,5%	2,50	1,29	26,30	4,69	57,05

2. Analisis Uji organoleptik

Uji Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Organoleptic

Sampel	Parameter		
	Warna	Aroma	Rasa
P1	3.00b	3.66a	4.03a
P2	3.69a	3.39a	3.38b
P3	3.69a	3.69a	3.24b

Keterangan :

1,0-1,8 (Sangat tidak suka).

1,9-2,6 (Tidak suka).

2,7-3,4 (Cukup suka).

3,5-4,2 (Suka).

4,3-5,0 (Sangat suka).

a) Warna

Warna merupakan salah satu faktor yang menentukan mutu dan secara visual warna tampil lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan, sehingga warna dijadikan atribut organoleptik yang penting dalam suatu bahan pangan (Winarno, 2002). Dari hasil uji organoleptik yang dilakukan didapatkan bahwa perlakuan memberikan pengaruh nyata terhadap uji organoleptik yang dilakukan. Panelis lebih menyukai warna *cookies* pada perlakuan P2 dan P3. Hal ini disebabkan karena komposisi kandungan karoten yang terdapat pada labu. Karotenoid alami (juga dikenal sebagai ekstrak karoten) secara alami memberikan pigmen warna pada berbagai tumbuhan termasuk buah-buahan dan sayuran. karotenoid merupakan pigmen yang memberikan warna kuning, jingga, atau merah pada bahan tertentu (Majid, Kesehatan, & Makassar, 2010). Hal ini yang menyebabkan *cookies* dengan penambahan labu kuning pada sampel P2 dan P3 warnanya lebih disukai oleh panelis. Warna *cookies* pada P2 dan P3 berwarna kekuning- kuningan karena memiliki komposisi yang ideal.

b) Aroma

Berdasarkan pada uji organoleptik yang dihasilkan menunjukkan bahwa perlakuan yang diberikan tidak memberikan pengaruh nyata terhadap aroma *cookies* yang dihasilkan. Rata-rata panelis suka terhadap aroma cookies pada setiap perlakuan komposisi kayu manis. Aroma merupakan salah satu aspek yang mendukung suatu produk makanan akan disukai oleh seseorang, dengan aroma yang wangi maka akan menarik seseorang untuk mencicipinya (Sudarman, 2018).

c) Rasa

Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan (Rahayu et al, 2018). Berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan didapatkan bahwa perlakuan memberi pengaruh nyata terhadap rasa *cookies* yang dihasilkan. Panelis lebih menyukai *cookies* yang ditambahkan labu kuning pada sampel P2 dan P3 namun dengan komposisi kayu manis 1%.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis proksimat yang dilakukan, perlakuan yang diberikan memberikan pengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, protein, lemak yang dihasilkan pada *cookies*. Panelis lebih menyukai segi rasa *cookies* labu kuning dengan perlakuan P1 dengan komposisi kayu manis berapa pun, sedangkan untuk sampel P2 dan P3 dengan komposisi kayu manis 1% saja. Untuk serta tetap lebih menyukai *cookies* labu kuning pada perlakuan P2 dan P3 dari segi aroma.

Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan perlakuan taraf pemberian *puree* labu pada *cookies* agar didapatkan formulasi *cookies* yang tepat pada *cookies* dengan komposisi kayu manis yang lebih spesifik. Pengujian kandungan betakaroten pada *cookies* juga dapat dilakukan karena banyaknya kandungan betakaroten pada labu kuning.

DAFTAR PUSTAKA

- Harzau, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik Cookies Umbi Inferior Uwi Putih Kajian Proporsi Tepung Uwi : Pati Jagung Dan Penambahan
- Margarin) Characteristics Cookies White Water Yam Tuber Inferior (Study On Proportion White Water Yam Tuber Flour : Corn Starch And Level Of Margarine Addition), 1(1), 138–147.
- Kiki Damayanthi. (2018). Analisis Indeks Glikemik Bolu Labu Kuning (Cucurbita Moschata) Menggunakan Pemanis Gula Merah Kelapa (Cocos Nucifera Linn) Sebagai Pangan Diet Untuk Penderita Diabetes Melitus. Universitas Sumatera Utara.
- Lamboan. (2002). Jenis-Jenis Labu. Jakarta: Nirmala.
- Lestari, P. N. (2019). Perbandingan Tepung Labu Kabocha (Cucurbita Maxima) Dengan Tapioka Pada Produk Pasta Kering Makaroni. Universitas Pasundan, Bandung.

- Lolliani. (2017). Variabilitas Lima Genotipe Labu Kuning (*Cucurbita Sp*) Berdasarkan Kandungan Nutrisi Dari Kecamatan Danau Kembar Dan Lembah Gumanti Kabupaten Solok. Universitas Andalas.
- Majid, R., Kesehatan, F. I., & Makassar, U. I. N. A. (2010). Analisis Perbandingan Kadar B - Karoten Dalam Buah Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Berdasarkan Tingkat Kematangan Buah Secara Spektrofotometri Uv-Vis.
- Najiah, T. (2014). Pengaruh Proporsi Sari Labu Kuning (*Cucurbita Moschata*) Dan Lama Fermentasi Terhadap Karakteristik Yoghurt Labu Kuning Skripsi. Universitas Islam Negeri.
- Praptiningrum, W. (2015). Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu. Universitas Negeri Semarang.
- Ranonto, N. R., & Razak, A. R. (2015). Retensi Karoten Dalam Berbagai Produk Olahan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Durch*) The Retention Of Carotene In All Of Yellow Pumpkin (*Cucurbita Moschata Durch*), 4(1), 104–110.
- Sri Efriyanti Harahap, Y. Aris Purwanto, Slamet Budijanto, A. M. (2017). Karakterisasi Kerenyahan Dan Kekerasan Beberapa Genotipe Kentang (*Solanum Tuberosum L.*) Hasil Pemuliaan Characterization Of Crispness And Hardness Of Potato Chips Made From Various Genotypes Of Potato (*Solanum Tuberosum L.*) Breeding.
- Sudarman, M. (2018). Pemanfaatan Labu Kuning (*Cucurbita Moschata Duch*) Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Cookies. Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, 52(1), 1–5.
- Widyastuti, A. D. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Labu Kuning . Universitas Muhamadiyah Surakarta.
- Wiwik Endah Rahayu, Nurul Mukminah, A. R. (2018). DAYA TERIMA VARIAN RASA KOKTAIL BUAH NANAS Nanas merupakan tanaman buah yang banyak ditanam di perkebunan di Indonesia . Tanaman nanas ini merupakan tanaman yang bisa tumbuh di hampir semua jenis tanah pertanian , selain itu nanas juga dapat tumbuh pada ik. Jurnal Ilmiah Dan Teknologi Rekayasa, 1, 24–29.
- Y Sudarto. (2000). Budidaya Waluh. Budidaya Waluh. Yogyakarta: Kanisius.