

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran umum lokasi penelitian

1. Lokasi pengambilan bahan

Dalam penelitian ini, Penulis mengambil tempat pengambilan bahan di pasar Pabaeng-baeng makassar. Pasar Pabaeng-baeng terletak di Jalan Sultan Alauddin. Dan termasuk dalam wilayah tengah Kota Makassar, pada dasarnya pasar ini melayani tingkat kecamatan, yang dimana pasar ini merupakan pasar tradisional yang hanya menjual barang dagangan yang terbatas jumlah dan jenisnya. Namun sejak tahun 2009 pasar ini mengalami pembangunan menjadi pasar tradisional yang berskala kota dan akan menjadi pasar tradisional terlengkap dikota Makassar. Dan dalam penelitian ini penulis melakukan penelitian dikitchen Politeknik Pariwisata Makassar.

2. Lokasi pelaksanaan penelitian

Lokasi pelaksanaan penelitian dilakukan di lab kitchen praktik Politeknik Pariwisata Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi yang berada dalam naungan kementerian Pariwisata Republik Indonesia yang berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No.1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, makassar. Yang saat ini dipimpin oleh Bapak Direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par.,CHE., CDM-FL. Politeknik Pariwisata Negeri Makassar didirikan pada tanggal 18 september 1991 yang sebelumnya bernama Balai Pendidikan Latihan Pariwisata (BPLP). Pada tahun 1997 perguruan ini berubah menjadi Akademi Pariwisata Makassar (AKPAR), dan pada tahun 2015 Akademi Pariwisata Makassar resmi menjadi Politeknik Pariwisata Makassar yang diresmikan oleh mantan Menteri Pariwisata Republik Indonesia, yaitu bapak Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Sc.

Politeknik Pariwisata Makassar juga didukung oleh kegiatan ko-kurikuler mahasiswa, dengan tersedianya sarana kesenian modern maupun tradisional serta sarana olahraga. Selain itu terdapat fasilitas lainnya yaitu ruang kelas yang sudah dilengkapi dengan finger print, CCTV, speaker, dan proyektor lcd, ada juga system ticketing online berbasis teknologi abacus, MICE simulation room, laboratorium travel simulation, laboratorium housekeeping simulation, laboratorium laundry and dry cleaning, juga terdapat beberapa cottage dan hotel praktik yang setara hotel berbintang, serta restaurant dan bar praktik. Peneliti sendiri menggunakan laboratorium kitchen sebagai tempat untuk melakukan eksperimen terhadap pembuatan sukade berbahan kulit buah naga karena fasilitas dan peralatan yang tersedia di lab kitchen praktik yang mendukung pelaksanaan penelitian.

B. Hasil Penelitian

Bab ini berisi ulasan tentang hasil dan pembahasan penelitian. Ulasan yang dimaksud terbagi dalam tiga bagian, yaitu ulasan tentang;

1. Hasil dan pembahasan terkait tahapan pembuatan sukade berbahan kulit buah naga,
2. Hasil dan pembahasan terkait pengaplikasian sukade pada produk *pastry*, dan;
3. Hasil dan pembahasan terkait penilaian karakteristik produk *pastry* dengan penggunaan sukade oleh panelis.

Pada bagian pertama, ulasan berfokus pada tiga hal, yaitu tentang;

1. Bahan dan peralatan (*utensil*) atau perangkat (*equipment*);
2. Resep dan tahap serta proses pembuatan sukade berbahan kulit buah naga, dan;
3. Penilaian peneliti terhadap sukade berbahan kulit buah naga.

Pada bagian kedua, ulasan berfokus pada pembuatan *bread panettone* hal, yaitu tentang;

1. Bahan dan peralatan (*utensil*) atau perangkat (*equipment*).
2. Resep dan tahap serta proses pembuatan panettone

Pada bagian ketiga, ulasan berfokus pada penilaian karakteristik sukade yang diaplikasikan pada produk *Bread Panettone* oleh panelis terlatih dan terbatas. Ulasan detail pada masing-masing bagian termuat dalam sub bab berturut.

1. Tahap Pembuatan Sukade

a. Bahan

Terdapat empat bahan dalam pembuatan sukade berbahan kulit buah naga. Keempat bahan tersebut, yaitu; kulit buah naga merah, kapur sirih, gula pasir, dan vanilli.



Gambar 3. Bahan
(Sumber: Olah data, 2024)

Pada gambar diatas; Bahan dalam pembuatan sukade berbahan kulit buah naga. Kulit buah naga merah adalah bahan dalam pembuatan sukade berbahan kulit buah naga. Bahan ini didapatkan dengan cara mengupas buah naga merah dan memanfaatkan kulit bagian dalam atau yang diistilahkan *mesocarp*. Kapur sirih adalah bahan yang digunakan sebab memiliki fungsi, yang antara lain dapat menghilangkan getah dan aroma kecut asam, yang mana kedua hal ini terkandung dalam kulit buah naga. Selain itu, pemilihan kapur sirih juga didasari atas fungsi lain, yaitu dapat menjadikan tekstur menjadi ketat atau tidak lembek, yang mana fungsi ini sangat diperlukan agar kulit buah naga dapat membentuk karakteristik sukade. Gula pasir digunakan

dengan tujuan menyeimbangkan sensasi gurih dalam masakan, yang mana hal ini, menjadikan gula pasir dipilih sebagai penyeimbang sensasi gurih dari sukade berbahan kulit buah naga. Vanilla adalah bahan yang dalam pembuatan sukade kulit buah naga digunakan untuk memberikan aroma tanpa memberi rasa. Meski pada dasarnya kulit buah naga telah memiliki rasa, namun tidak terdapat aroma dari bahan ini, yang oleh sebab itu vanilla dipilih.

b. Peralatan (*utensil dan equipment*)

Dalam proses pembuatan sukade berbahan kulit buah naga digunakan delapan peralatan dan tiga perangkat (lihat Gambar 3).



Gambar 3. Peralatan dalam Penelitian
(Sumber: Olah data, 2024)

Peralatan yang dimaksud termuat dalam Tabel 4.

Tabel 4. Peralatan

<i>Measuring jug</i>	<i>Scale</i>
<i>Bowl</i>	<i>Cutting board</i>
<i>Sauce pan</i>	<i>Chef knife</i>
<i>Spatula</i>	<i>Infrared thermometer</i>
<i>Insert</i>	<i>Tissue</i>

(Sumber: Olah data, 2024)

Measuring jug adalah alat yang digunakan untuk mengukur jumlah cairan yang digunakan pembuatan sukade. *Bowl* alat yang berfungsi sebagai wadah untuk menyimpan bahan yang telah ditakar atau bahan yang akan dicampurkan. *Cutting board* adalah tatakan yang difungsikan sebagai alas dalam proses pemotongan kulit buah naga atau bahan lainnya. *Sauce pan* adalah alat yang digunakan untuk memasak yang membutuhkan cairan banyak. *Chef knife* adalah pisau serbaguna untuk memotong buah, sayuran dan bahan lainnya. *Spatula* adalah peralatan kecil yang digunakan untuk mengaduk adonan dalam proses pengolahan. *Infrared thermometer* difungsikan sebagai pengukur suhu panas pada pengolahan sukade. *Insert* berfungsi sebagai tempat pengeringan sukade dan tempat wadah penyimpanan bahan lainnya. *Tissue* berfungsi sebagai alas pengeringan sukade pada saat melaksanakan pengeringan di suhu matahari dan *scale* berfungsi sebagai menimbang bahan yang akan digunakan pada pembuatan sukade.



Gambar 4. Perangkat Dalam Penelitian
(Sumber: Olah data, 2024)

Oven berfungsi untuk memanaskan dan mengeringkan sampel, selain untuk melakukan sterilisasi secara tertutup sehingga suhu dan waktu yang bisa diatur, *Stove* berfungsi sebagai alat untuk memasak yang menggunakan api langsung dan *hot showcase* difungsikan agar kualitas makanan yang dihangatkan terjaga. Perangkat yang dimaksud termuat dalam Tabel 5.

Tabel 5. Perangkat penelitian

Perangkat
<i>Oven</i>
<i>Stove</i>
<i>Hot showcase</i>

(Sumber: Olah data, 2024)

Oven berfungsi untuk memanaskan dan mengeringkan sampel, selain untuk melakukan sterilisasi secara tertutup sehingga suhu dan waktu yang bisa diatur, *Stove* berfungsi sebagai alat untuk memasak yang menggunakan api langsung dan *hot showcase* difungsikan agar kualitas makanan yang dihangatkan terjaga

c. Resep dan tahap pembuatan

a) Resep

Resep dalam proses pembuatan sukade berbahan kulit buah naga dapat dilihat pada dibawah

Tabel 6. *Recipe*

Bahan	Takaran
Kulit buah naga	250 gr
kapur sirih	10 gr
Gula pasir	150 gr
Air	800 ml
Vanili	5 gr

(Sumber: Olah data, 2024)

Takaran pada setiap bahan, ditentukan setelah didapatkan resep asli dari buku Abigail R. Gehrin akan tetapi penulis mengurangi kadar air yang ada di *recipe* standar yang menjadi acuan peneliti untuk melakukan penelitian.

b) Tahap Pembuatan

Pembuatan sukade berbahan kulit buah naga terbagi dalam dua tahapan,yaitu;

1. Pemilihan kulit buah naga, dan;
2. Pengolahan kulit buah naga

Pada tiap tahapan terdapat proses pelaksanaan.

1. Tahap pertama, dilakukan dengan cara pemilihan kulit buah naga
2. Tahap kedua, dilakukan dengan dua proses, yaitu;
 - Pembuatan kulit naga menjadi produk sukade, dan;
 - Pengeringan produk sukade.

Proses pertama dilakukan dengan pemilihan kulit buah naga, manfaat memilih buah naga mengkal agar warna yang dihasilkan bagus dan tekstur kulit yang tidak lunak. Buah naga memiliki warna daging yang

beragam, meski memiliki warna kulit yang sama, yaitu merah. Warna daging tersebut adalah;

- a. Super merah
- b. Merah keunguan, dan;
- c. Putih,

Dan juga daging berwarna putih dengan warna kulit kuning. Kulit buah naga yang digunakan dalam pembuatan sukade berasal dari buah naga mengkal dengan warna daging super merah. Pemilihan buah naga tersebut selain warnanya, juga berdasar pada ketersediaannya dipasaran, dan penilaian estetika saat nantinya diaplikasikan pada produk *pastry* tertentu



Gambar 5 Buah Naga
(Sumber : Olah data, 2024)

- Tahap Pengolahan kulit buah naga.
Dalam penelitian ini, Pengolahan kulit buah naga dilakukan untuk menghasilkan produk inovasi baru contohnya pada pnenelitian ini. Buah naga yang dipilih kemudian diolah dengan cara memisahkan bagian kulit dari daging atau isi.



Gambar 6 Kulit Buah Naga
(Sumber : Olah data, 2024)

Setelah kulit telah terpisah dari daging, kulit buah naga kemudian dipotong dengan model *brunoise*, *brunoise* merupakan potongan berbentuk kubus kecil dengan ukuran $\pm 0,5 \text{ mm} \times 0,5 \text{ mm}$ atau sekitar 1-2 mm per sisi yang dengan demikian akan nampak seperti cincangan kecil atau dadu.



Gambar 7. Potongan Kulit Buah Naga
(Sumber: Olah data, 2024)

Setelah dipotong berbentuk kubus kecil kulit buah naga direndam dalam air kapur sirih selama 3 jam, Manfaat direndam agar lendir getah berkurang dan menghilangkan bau yang tidak sedap.



Gambar 8. Perendaman
(Sumber: Olah data,2024)

Setelah direndam air kapur sirih, kulit buah naga direbus dengan suhu 192°C selama 5 menit agar kulit buah naga lunak dengan sempurna tetapi tidak *overcook*.



Gambar 9. Proses Merebus Kulit Buah Naga
(Sumber: Olah Data, 2024)

Hasil potongan kulit buah naga yang telah direbus selanjutnya dikeringkan.

Proses pengeringan potongan kulit buah naga, selanjutnya dilakukan melalui tiga cara, yaitu;

Proses kedua dilakukan melalui tiga model, yaitu;

1. Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas matahari,
2. Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas oven, dan;
3. Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas *showcase*



Gambar 10. Proses Pengeringan

(Sumber : Olah data, 2024)

Pada model pengeringan pertama, setelah kulit buah naga telah dibuat menjadi produk sukade, kemudian ditempatkan pada *insert* yang telah dilapisi tisu dan dijemur dengan lokasi dimana terpapar sinar matahari, matahari merupakan sumber cahaya dan panas terbesar di alam yang menjadi komponen utama proses pengeringan bahan pangan, salah satu manfaatnya yaitu biaya rendah dan proses yang alami sederhana dan mudah dilakukan, namun pengeringan dengan sinar matahari juga memiliki beberapa tantangan, seperti ketergantungan pada kondisi cuaca, risiko kontaminasi oleh debu atau serangga dan waktu pengeringan yang lebih lama dibandingkan dengan metode pengeringan buatan. Pada saat model penelitian ini dilakukan, proses berlangsung pada antara pukul 10:00 WITA hingga pukul 15:00 WITA yang mana waktu ini dipilih dengan asumsi pada bulan April, suhu panas matahari mencapai 31° C.



Gambar 11. Pengeringan dengan Matahari
(Sumber: Olah data,2024)

Pada model pengeringan kedua, sukade ditempatkan pada *tray* yang telah dilapisi *silpat* dan kemudian dimasukkan kedalam *oven*, pengeringan dengan oven dilakukan dengan mengatur panas, kelembaban dan kadar air. Dalam hal ini, *oven* digunakan sebagai dehydrator, pada pengeringan menggunakan *oven* juga memiliki manfaat diantaranya yaitu kontrol suhu yang baik, kualitas produk yang konsisten kemudahan penggunaan dan *higienis* dengan lingkungan yang lebih tertutup sehingga mengurangi risiko kontaminasi dari debu, serangga, atau kotoran dibandingkan dengan pengeringan alami, meskipun pengeringan oven banyak manfaat, tetapi ada juga yang perlu diperhatikan seperti konsumsi energi yang lebih tinggi dibandingkan metode pengeringan alami, serta potensi untuk kehilangan beberapa nutrisi sensitif terhadap panas jika suhu tidak diatur dengan benar. Pada penelitian ini menggunakan suhu 100° C selama 10-15 menit. Model ini menghasilkan perubahan berupa warna yang kecoklatan dan meski tetap memiliki rasa yang khas yaitu aroma buah naga dengan rasa yang manis.



Gambar 12. Pengeringan Dengan Oven
(Sumber: Olah data,2024)

Pada model pengeringan ketiga, *insert* dilapisi dengan *tissue* kemudian dimasukkan kedalam *showcase*, pengeringan menggunakan *hot showcase* memiliki beberapa manfaat salah satunya alat yang biasanya digunakan untuk menjaga makanan tetap hangat dan menarik, pengeringan dengan *hot showcase* memungkinkan untuk mempertahankan suhu yang konsisten sehingga proses pengeringan dapat dilakukan dengan lebih efisien dan terkontrol. Pada penelitian ini menggunakan suhu dengan panas 52° C selama 5 jam. Model ini menghasilkan tekstur yang terlihat hampir sempurna baik dalam segi warna dan aroma dengan juga memiliki rasa yang manis.



Gambar 13. Pengeringan Menggunakan Showcase
(Sumber: Olah data, 2024)

a. Penilaian terhadap Sukade Berbahan Kulit Buah Naga

Pada ulasan singkat diatas, dapat dipahami bahwa penelitian tentang sukade dilakukan sebanyak tiga percobaan untuk melihat kadar air, warna dan tekstur, yaitu;

- Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas matahari;
- Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas oven, dan;
- Pengeringan dengan memanfaatkan suhu panas *showcase*.

Sukade yang dihasilkan pada ketiga percobaan berbeda-beda utamanya pada karakteristik terkait tekstur dan aroma. Perbedaan karakteristik tersebut disebabkan oleh perbedaan suhu panas yang diterima potongan kulit buah naga saat proses pengeringan.

Pada pengeringan suhu matahari tekstur yang dihasilkan berair dan lengket yang diakibatkan oleh kondisi cuaca dan kontaminasi debu oleh karena itu, sukade baik langsung digunakan pada produk tertentu, dalam pengeringan matahari tidak dapat disimpan terlalu lama karena menimbulkan aroma dan tekstur yang tidak sedap yang dikarenakan proses pengeringan (lihat Gambar 11.)

Pada pengeringan suhu oven tekstur yang dihasilkan memiliki luar yang kering, dengan kadar air yang tidak terlalu banyak, dengan adanya perubahan warna kecoklatan yang akibatnya tingginya suhu pada *oven* karena pengeringan ini menggunakan *oven* tetapi memiliki rasa yang sama yaitu khas buah naga, tekstur yang dihasilkan juga baik digunakan tapi dengan merubah ukuran potongan kulit buah naga yang agak besar agar kerutan saat pengeringan yang dihasilkan tidak mengecil dan beragam.

Dan pada proses pengeringan menggunakan *showcase* memiliki tekstur yang baik dikategorikan dalam sukade karena memiliki tekstur yang kering tapi dalam yang lembab karena ada kadar air, dengan warna yang cantik dibandingkan pada proses pengeringan kedua diatas, dan rasa yang manis.

1. Hasil Penerapan Sukade Kulit Buah Naga Pada *Bread Pannetonne*

Dalam penelitian ini, *bread panettone* yang menjadi produk untuk menerapkan produk sukade berbahan kulit buah naga. Alasan peneliti memilih *bread pannetone* sebagai pengembangan dalam penelitian sukade kulit buah naga atau buah kering, sebagai pengganti kismis dalam

pembuatan *bread panettone* karena dalam roti ini menggunakan buah-buahan kering.

1. *Bread panettone*

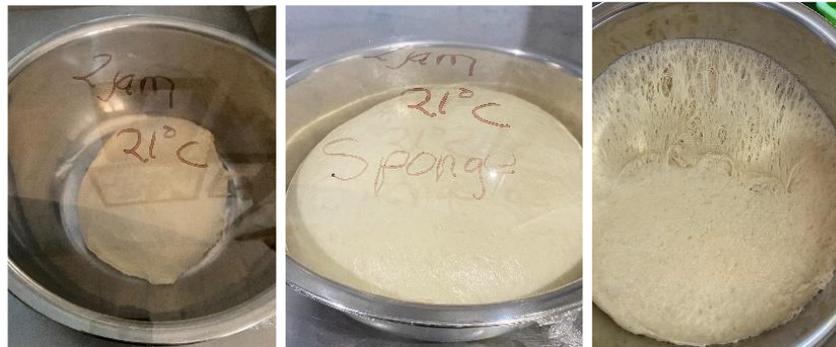
Bread panettone merupakan roti manis asal Milan – Italia. Dalam budaya Italia, roti ini adalah bagian dari tradisi natal, yang kemudian populer diberbagai negara sebagai cemilan disaat Natal. Roti *Panettone* memiliki tekstur halus dengan warna kuning cerah dan diisi dengan manisan yang terbuat dari buah-buahan. Bahan ini membuat roti *panettone* saat diiris mengeluarkan aroma roti dan jeruk yang kuat. Meski demikian, roti *panettone* dipasaran seringkali memiliki isian krim yang dilapisi coklat dan *chesnut* atau segala jenis *frostin*, dengan tetap terbuat dari adonan berupa ragi dengan kismis, manisan buah-buahan dengan remah yang lembut, yang juga halus. Roti *panettone* dibuat dengan proses yang rumit dengan membutuhkan waktu yang lama, yaitu dapat dibuat selama berjam-jam, bahkan berhari-hari. Dalam proses pembuatan *Bread Panettone* adapun bahan yang digunakan dalam dibawah ini:

Tabel 7. Recipe *bread panettone*

<i>Bread flour</i>	<i>Salt</i>
Water	Milk powder
Sugar	Butter
Yeast	Sukade
Egg yolk	Orange peel

(Sumber: *Advanced bakery*, 2011)

Dalam tahap proses pengolahan *Bread Panettone* yang pertama dilakukan adalah membuat *sponge* dengan cara mencampurkan *bread flour*, *water*, *sugar* dan *yeast* menjadi adonan. Mix selama 5 menit, setelah itu proses fermentasi selama 2 jam disuhu 21°C. Setelah adonan mengembang 2x lipat.



Gambar 14. *Sponge*
(Sumber: Olah data, 2024)

Sebelum sukade dimasukkan kealam adonan, sukade direndam dengan air hangat selama 30 menit. Manfaat direndam agar manisan memiliki rasa yang khas dari kulit buah naga, melembutkan buah kering, menghidrasi buah kering, mencegah penyerapan kelembapan dari adonan dan menambah rasa manis pada produk yang diinginkan agar memastikan roti lebih lezat, *moist*, dan berstruktur baik.



Gambar 15. Perendaman Sukade
(Sumber : Olah data, 2024)

Masukkan bahan *final dough* yang terdiri dari *bread flour*, *sugar*, *yeast*, *milk powder*, *water mix* hingga tercampur, setelah itu masukkan *egg yolk*, *butter*, dan adonan *sponge* ke dalam *mixer*. aduk hingga rata, tambahkan *salt*

Setelah semua bahan tercampur, *mixer* adonan selama 10 menit sampai adonan menjadi rata, kemudian masukkan *orange peel* dan sukade berbahan kulit buah naga yang telah menjadi fokus pada penelitian ini

dengan takaran 50% yang sudah ditentukan, setelah sukade masuk ke adonan, *mixer* hingga sukade dan bahan menyatu.



Gambar 16. Pencampuran Adonan

(Sumber: Olah data, 2024)

Proofing adonan pertama selama 30 menit, kemudian di bentuk sesuai cetakan dengan berat 55gr, *proofing* selama 3 jam 30 menit pada suhu ruang 25°C. setelah melakukan *proofing* roti di *scoring*, *scoring* merupakan menyayat adonan dengan pisau atau pisau tajam agar bisa mengembang saat dipanggang. manfaat *scoring* mengontrol arah pengembangan agar pori-pori dalam roti membesar dan udara masuk kedalam, kemudian diberikan olesan butter agar roti mengkilap dan meningkatkan cita rasa roti. terakhir roti kemudian di *bake* selama 15 menit pada suhu 180°C, setelah di *bake* roti di olesi dengan minyak agar tekstur roti tidak kering.



Gambar 17. Proses *Bake* Roti

(Sumber : Olah data, 2024)

Setelah proses pembakaran, roti kemudian ditusuk hingga menembus permukaan dengan posisi terbalik lalu roti digantung selama 1 malam berfungsi sebagai mencegah keruntuhan struktur roti tetap stabil, mempertahankan keempukan, mencegah mengendapan bahan tambahan seperti sukade mencegah bahan tersebut tenggelam ke dasar roti selama pendinginan dan meningkatkan tekstur memperkuat struktur gluten yang lebih baik dengan konsistensi yang diinginkan pada roti. Teknik ini memastikan bahwa *pannetone* mempertahankan kualitas dan tekstur yang optimal sebelum dikonsumsi.



Gambar 18. Proses Pendinginan

(Sumber: Olah data, 2024)

2. Pembahasan

Pembahasan hasil dan Penilaian Terhadap Pengaplikasian Sukade Berbahan Kulit Buah Naga pada *Bread Panettone*

Pada ulasan singkat diatas, dapat dipahami bahwa penelitian tentang sukade yang diaplikasikan dalam *Bread Panettone* memiliki karakteristik yang diterapkan ke dalam *Bread Panettone* antara lain; tekstur, aroma, warna dan rasa. Dalam penerapan berbagai bahan-bahan yang telah olah ke dalam *Bread Panettone* menghasilkan suatu produk memiliki karakter yang berbeda-beda dengan satu lain. Sebabkan, peneliti ini lebih memfokuskan pada olahan.



Gambar 19. Hasil
(Sumber: olah data, 2024)

Tekstur yang dihasilkan pada *Bread Panettone* setelah pencampuran *Sukade* kulit buah naga adalah halus pada bagian dalam, sedangkan bagian luar atau pada kulit memiliki kerenyahan. Terkait warna, bagian luar *Bread panettone* adalah coklat sedangkan bagian dalam berwarna kekuning-kuningan. Hal ini sebagai akibat dari proses pendiaman selama satu malam secara terbalik digantung dengan suhu ruang.

Saat diiris atau dipotong, aroma roti yang kuat dari hasil fermentasi ragi dan *Sponge*, juga aroma jeruk dan buah kering yang dicampurkan yaitu sukade kulit buah naga, dapat tercium. Yang membuat aroma itu kuat pada roti. Warna yang dihasilkan sukade kulit buah naga pada pencampuran *bread panettone* berubah warna, karena sebelum dicampurkan adonan, sukade direndam selama 30 menit yang berfungsi sebagai mengubah

tekstur roti menjadi kategori yang baik. Pada *Bread Panettone* dilakukan pengaplikasian terhadap sukade kulit buah naga, yang mana memiliki rasa yang tidak terlalu manis, dengan rasa sukade yang dihasilkan dari kulit buah naga dengan rasa jeruk yang tidak terlalu tajam serta memiliki rasa roti yaitu yeast dengan fermentasi yang dilakukan pada saat pembuatan

3. Penilaian Karakteristik Produk dan potensi pengembangan hasil penelitian

Uji Bread Panettone																							
Skala Penilaian	Tester																				Jumlah Skor	Nilai Rata-rata (Jumlah Skor/Jumlah Tester)	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20			
Tekstur	5	5	5	4	4	4	5	4	5	5	5	4	5	5	5	5	5	4	4	4	4	92	4.6
Aroma	4	4	4	4	4	5	4	3	4	3	3	3	3	4	4	4	5	4	4	4	4	77	3.85
Warna	4	4	4	3	4	5	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	4	4	4	81	4.05
Rasa	5	5	5	5	5	5	5	3	4	5	5	4	4	5	5	5	5	4	4	4	5	93	4.65
																					343	4.2875	
Skor Penilaian: Sangat Suka: 5 ; Suka: 4 ; Cukup Suka: 3 ; Tidak Suka: 2 ; Sangat Tidak Suka: 1																							

Hasil penilaian karakteristik produk *pastry* dengan penggunaan sukade berbahan kulit buah naga diolah menggunakan program *excel*. Data tersebut, merupakan respon atas pertanyaan dalam kuestioner yang diajukan kepada 20 panelis, yang mana 15 orang sebagai panelis terlatih dan 5 orang sebagai panelis terbatas. Proses pengumpulan data tentang karakteristik produk tersebut adalah; peneliti mendatangi panelis terbatas yang mana dimaksud dosen dan pakar *bakery* yang berdasar pengalaman yang dialami oleh panelis yang ditentukan, dan peneliti mendatangi panelis terlatih yaitu mahasiswa seni kuliner yang memiliki pengalaman *training* dibidang *bakery*. Keseluruhan panelis memilih skala dengan penilaian yang telah ditentukan, yaitu; 5-1, dengan kode penilaian; angka 5 menandakan sangat suka, 4 menandakan suka, 3 menandakan cukup suka, 2 menandakan tidak suka dan 1 menandakan sangat tidak suka.

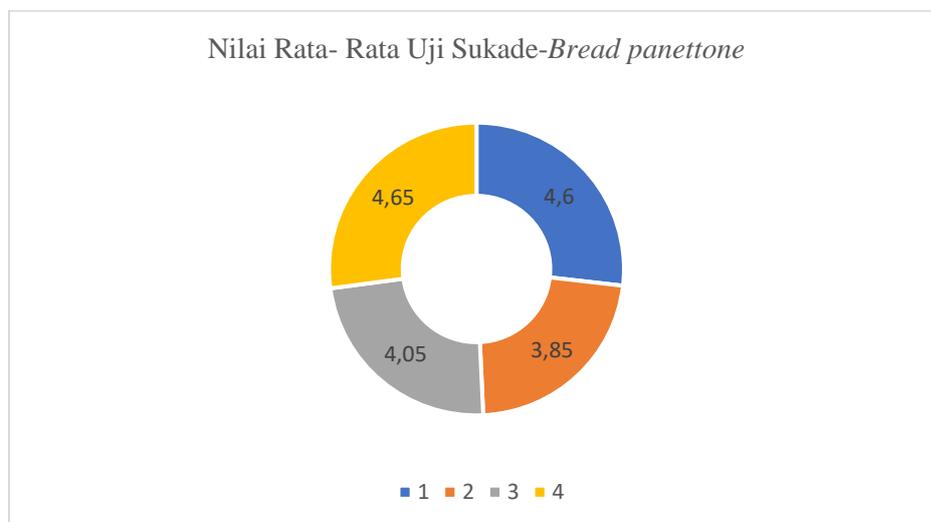


Diagram Hasil Uji

Dari hasil perhitungan di *excel* secara otomatis, yang mana terkait;

1. Tekstur, menunjukkan jumlah 92%,
2. Warna, menunjukkan jumlah 81%,
3. Aroma, menunjukkan jumlah 77%, dan;
4. Rasa, menunjukkan jumlah 93%.

Hasil olahan data diatas berdasar penilaian terhadap karakteristik makanan, yaitu; tesktur, aroma, warna, dan rasa. Dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Tekstur

Dari 20 responden, sebanyak 8 responden hasil penilain yang dilakukan tekstur *bread panettone* dari sukade kulit buah Naga mengatakan suka dan 12 responden mengatakan sangat menyukai produk sukade berbahan kulit buah naga pada *bread panettonne*.

2. Aroma

Dari 20 responden, sebanyak 5 responden hasil penilaian dilakukan dengan aroma *Bread panettone* dari sukade kulit buah naga mengatakan cukup suka, 13 responden mengatakan suka dan 2 responden mengatakan sangat menyukai produk *Sukade* berbahan kulit buah Naga pada *Bread panettone*.

3. Warna

Dari 20 responden, sebanyak 1 hasil penilaian dilakukan dengan warna *Bread panettone* dari *Sukade* kulit buah naga mengatakan cukup suka, 17 responden mengatakan suka dan 2 responden mengatakan sangat menyukai produk *sukade* berbahan kulit buah naga pada *bread panettone*.

4. Rasa

Dari 20 responden, sebanyak 1 hasil penilaian dilakukan dengan rasa *bread Panettone* dari *sukade* kulit buah naga mengatakan cukup suka, 5 responden mengatakan suka dan 15 responden mengatakan sangat menyukai produk *Sukade* berbahan kulit buah Naga pada *bread panettone*.

Dari beberapa responden memberikan komentar yaitu rasa *Sukade* yang terdapat dalam roti cukup mempengaruhi rasa dari roti yaitu memberikan sesuatu yang lebih manis dan kulit *mesocarp* dapat dijadikan alternatif *Sukade*.

Memahami jawaban para panelis diatas, dengan demikian, menunjukkan;

1. Kulit bagian dalam buah naga, dapat diolah menjadi *sukade*, dengan penerapan yang salah satunya pada *bread panettone* yang memiliki perubahan warna sehingga pada penilaian di atas menunjukkan bahwa nilai yang diberikan responden adalah dominan angka 4 yaitu artinya suka, perubahan warna pada *sukade* dalam pembuatan *bread panettone* diakibatkan karena adanya proses perendaman *sukade* sebelum dimasukkan kedalam adonan roti.
2. Penerapan *sukade* pada produk *braed panettone* tidak membentuk aroma khas, namun; pada penilaian diatas, responden memberikan nilai rata-rata 4 yang artinya suka atau mendekati rasa *sukade*, karena pada *sukade* tidak terlalu mengeluarkan aroma sama seperti *sukade* pada umumnya, *sukade* yang sudah di *bake* tidak

menghasilkan aroma buah naga melainkan mengeluarkan aroma roti yaitu *yeast* atau *sponge* fermentasi yang ada di roti.

3. Terkait rasa dan tekstur, penerapan sukade memberi pengaruh yang kuat, selain warna, dikarenakan ada proses pendinginan roti selama 1 jam. Pada penilaian diatas responden memberikan nilai rata-rata 5 yaitu sangat suka karena sukade yang dicampurkan adonan rasa dan tekstur yaitu memberikan suatu yang manis, sehingga menghasilkan tekstur yang baik.

Buah naga, pada umumnya digunakan sebagai salah satu bahan pangan dalam pembuatan produk *pastry*. Namun dalam penelitian tugas akhir ini, kulit buah naga digunakan dalam pembuatan sukade, yang mana sukade tersebut kemudian diterapkan dalam produk *pastry* roti *pannetone*. Dengan penelitian ini baik dikembangkan untuk mengurangi limbah dengan membuat produk makanan. Pada penelitian ini memiliki kesamaan keterkaitan pada bab II yaitu kulit buah naga berpengaruh nyata pada aktivitas antioksidan yang berkisaran 9,8% – 19,4% dan manfaat pewarna alami dari kulit buah naga meski dalam hasil olahan yang berbeda dengan menggunakan jenis metode eskperimental.