DIVERSIVIKASI SWEET BREAD DENGAN SUBTITUSI TEPUNG LABU KUNING (*Cucurbita moschata*)

Wahyu Tri Hastiningsih, S.Pd.,M.M
Politeknik Indonusa Surakarta

Abstrak

Saat ini, masyarakat banyak diberikan kemudahan dalam berbagai hal. Salah satunya adalah dalam hal makanan. Beraneka macam makanan tersedia dengan berbagai bentuk dan rasa. Salah satunya adalah roti. Roti dengan berbahan terigu merupakan salah satu produk dengan banyak penggemar. Namun tetap perlu adanya kreatifitas dalam segala hal agar masyarakat terhindar dari kebosanan. Salah satunya dengan cara menambah bahan lain. Bahan tersebut yaitu tepung labu kuning. Metode penelitian yang digunakan adalah ekperimental yaitu dengan melakukan pembuatan tepung labu kuning dimulai dari pengupasan, pembelahan, pengukusan selama 5 menit, pengirisan tipis, pengeringan pada suhu 50 – 60^0 C. Setelah kering didapat chip labu kuning kemudian penggilingan. Tepung lagu kuning dibuat dan ditambahkan sebanyak 20% dan dengan menggunakan teknik yang sama seperti pembuatan sweet bread. Sampel dalam penelitian ini diambil sebanyak 30 orang. Didalam pengujian sampel menerapkan dengan T-Test Paired Sample dimana membandingkan 1 sampel dengan diberi perlakuan (kontrol) dan 1 sampel dengan variabel bebas dan pengujian pada sampel control terdapat 4 pengukuran meliputi warna, aroma rasa dan teksur. Berdasarkan analasis data yang sudah dilakukan menggunakan t-test Paired Sample t-tesy dapat disimpulkan bahwa purata Bread A dan Bread B adalah 1,233 dengan nilai t = 11,886 dan derajat kebebasan n-1 = 29. Output SPSS memberikan nilai p-value untuk uji dua sis (one tailed) = 0,000. Dengan nilai P-Value lebih kecil dari α=0,005 maka Ho ditolak, dengan demikian sweat bread dengan penambahan tepung labu kuning tidak dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci : tepung labu kuning, *sweet bread*,

I. PENDAHULUAN

Makanan merupakan salah hal yang mendasar untuk menjaga kelangsungan hidup manusia. Makanan diciptakan oleh manusia dengan melalui berbagai fase yaitu mulai dari berburu hingga adanya garnish yang menarik. Dengan adanya perkembangan budaya dan teknologi, makanan tersebut mengalami perkembangan yang cukup signifikan. Dimulai dari makanan klasik kemudian berkembang menjadi makanan modern hingga ke fusion food. Makanan fusion merupakan makanan dengan adanya inovatif dan penambahan rasa yang lebih berbeda. Makanan fusion dapat berupa makanan pokok, lauk pauk, sayuran dan bahkan aneka cemilan kue basah ataupun kue kering.

Cemilan kue basah atau kue kering merupakan makanan yang seringnya dikonsumsi diwaktu senggang. Cemilan basah dapat berupa roti, cake, sus dan lainnya. Roti atau bread atau adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang (Setyo Eddy,2004). Roti atau bread dapat pula sebagai pengganti beras atau kita sebut pula sebagai makanan pokok. LPerkembangan roti saat ini telah banyak kita jumpai dengan berbagai rasa yang beraneka ragam, bertekstur empuk dan dengan isian yang beraneka ragam pula. Telah banyak produsen roti pada saat ini sehingga menjadikan persaingan yang semakin pesat sehingga memaksa produsen semakin berinovarif dan bervariatif dalam hal bentuk, bahan dasar, aneka isian dan sebagainya.

Roti pada dasarnya berbahan dasar dari tepung terigu. Dengan penggunaan tepung terigu yang terus menerus memaksa kita perlu adanya diversifikasi bahan agar dapar meminimalkan penggunaan gandum dan meningkatkan penggunaan bahan lokal. Bahan lokal yang ada dapat berupa umbi-umbian. Umbi-umbian tersebut dapat berupa kentang, ketela, singkong, labu dan sebagainya.

Salah satu jenis labu adalah labu kuning. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) disebut pula dengan waluh (Jawa Tengah), labu parang (Jawa Barat), ataupun pumpkin (Inggris). Labu kuning dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pangan masyarakat. Hal ini didukung karena harganya yang relatif murah dan kandungan gizi dari buah tersebut sangat banyak mulai dari vitamin, protein, mineral, serat hingga karbohidrat. Namun yang paling dominan terkandung pada labu kuning yaitu betakaroten penghasil dari vitamin A. Seperti yang kita ketahui bahwa vitamin A baik untuk kesehatan mata dan memperhalus kulit. Selain itu juga, senyawa karotenoid juga berperan sebagai antioksidan yang dapat melindungi diri dari seranagan jantung, kanker, diabetes melitus, dan proses penuaan dini. Berdasarkan hal tersebut produk dari labu kuning tidak hanya dapat mengenyangkan tapi juga menyehatkan (Oey Kam Nio, 1992). Meskipun banyaknya daerah penghasil panen labu kuning namun belum disertai dengan adanya pengolahan yang lebih lanjut dari labu itu sendiri. Masyarakat masih mengolah hanya sebatas sederhana seperti diolah dibuat kolak. Untuk itu perlu adanya suatu olahan lebih lanjut guna meningkatkan nilai jual serta meminimalkan kebosanan masyarakat akan labu kuning itu sendiri. Berbagai olahan tersebut dapat dibuat salah satunya dengan cara ditepung. Hal ini dapat meningkatkan daya tahan simpan serta memudahkan dalam penggunaan labu kuning itu sendiri. Berdasarkan hal ini lah, menjadikan dasar penelitian. Dalam penelitian ini, penulis menerapkan sistem subtitusi tepung labu kuning sehingga diversifikasi olahan makanan dapat terwujud.

II. TINJAUAN PUSTAKA

A. Tinjauan Tentang Sweet Bread/Roti Manis

Roti adalah produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain, kemudian dipanggang (Setyo Eddy,2006). Pada awalnya roti dibuat dari bahan yang sederhana dengan cara pembuatan yang sederhana pula, roti dibuat dari gandum yang digiling menjadi terigu murni dan dicampur air, kemudian dibakar di atas batu panas atau oven. Perkembangan teknologi, menghasilkan roti yang lebih bervariasi dari segi : ukuran, penampilan, bentuk, tekstur, rasa, dan isiannya Hal itu dipengaruhi oleh perkembangan pengetahuan tentang pembuatan roti meliputi aspek bahan baku,

proses pencampuran, dan metode pengembangan adonan (Setyo Eddy,2006). Berdasarkan karakteristiknya, roti dapat dikelompokkan menjadi dua macam yaitu roti tawar dan roti manis. Roti tawar merupakan roti yang terbuat dari adonan tanpa menggunakan telur dengan sedikit gula atau tidak sama sekali. Roti tawar memiliki tekstur yang halus seperti kapas, ringan dan rasanya tawar. Sedangkan roti manis adalah roti yang mempunyai cita rasa manis, teksturnya empuk, bentuk dan isiannya bervariasi. Selain rasanya yang manis, roti manis dibuat dengan berbagai bentuk yang menarik, sehingga masyarakat banyak yang menyukainya (Ftria, Nela dalam Lilik Noor Y, 2013:11). Didalam membuat roti manis perlu adanya beberapa tahapan meliputi persiapan peralatan, persiapan bahan dan pembuatan roti manis itu sendiri.

1. Persiapan peralatan
   Pembuatan roti manis memerlukan peralatan sebagai berikut :
   a. Peralatan besar (equipment)
      Peralatan besar yang digunakan adalah kompor berbahan bakar gas, oven, mix dough
   b. Peralatan kecil (utensil)
      Peralatan kecil/utensil yang digunakan adalah loyang, scraper, bowl, scale, roller.
   c. Persiapan Bahan
      Pembuatan roti manis memerlukan bahan –bahan sebagai berikut :
      1) Tepung terigu
         Tepung terigu yang digunakan adalah jenis hard flour dengan kadar gluten 12% - 13%. Gluten merupakan campuran antara dua kelompok atau jenis protein gandum, yaitu glutenin dan gliadin. Glutenin memberikan sifat-sifat yang tegar dan gliadin memberikan sifat yang lengket sehingga mampu memerangkap gas yang terbentuk selama proses pengembangan adonan dan membentuk struktur remah produk (Faridah Ani, 2008:14). Merk yang sering digunakan adalah Cakra.
      2) Ragi / Yeast
         Ragi digunakan sebagai bahan pengembang, memproses gluten (protein pada tepung) sehingga dapat membentuk jaringan yang dapat menahan gas tersebut (maturating the dough-gluten structure).
      3) Gula pasir
         Gula diperlukan pada pembuatan roti dengan fungsi utama adalah sebagai bahan pemanis, bahan nutrisi untuk kamir dalam melakukan proses fermentasi, membantu dalam pembentukan warna kulit roti yang baik dan menambahkan nilai gizi pada produk. Gula yang digunakan adalah gula pasir.
      4) Lemak
         Lemak yang digunakan adalah margarine dan mentega. Lemak ditambahkan berguna untuk meningkatkan nilai gizi, mempertinggi rasa
      5) Air
         Air yang digunakan adalah air es. Air es berguna agar adonan tidak cepat panas pada saat pengadukan karena berakibat pada pengembangan adonan yang berlebihan.
      6) Susu
         Susu yang digunakan adalah susu bubuk yaitu hasil olahan susu segar yang dikeringkan hingga berbentuk bubuk. Ada yang penuh kandungan lemak (full cream)
      7) Telur
         Telur yang digunakan adalah telur ayam negeri dan hanya kuningnya saja. Fungsi telur dalam pembuatan roti manis berguna untuk menambah nilai gizi makanan, menambah keharuman, memperbaiki komposisi dari kue tersebut serta kualitasnya pada waktu dimakan dan membantu menghasilkan warna yang menarik baik dibagian dalam ataupun kulit luar.
      8) Garam
         Garam dalam pembuatan roti berfungsi membantu mengatur kegiatan ragi dalam adonan yang sedang di fermentasi, mencegah pembentukan dan pertumbuhan bakteri yang tidak diinginkan dalam adonan yang diragi. Ragi

yang digunakan sejumlah 2% sampai 2,25% (Faridah, 2008:33-38)

B. Tinjauan Tentang Tepung Labu Kuning

Tanaman labu kuning merupakan suatu jenis tanaman sayuran menjalar dari familli Cucurbitaceae, yang tergolong dalam jenis tanaman semusim yang setelah berbuah akan langsung mati. Tanaman labu kuning ini telah banyak dibudidayakan di negara-negara Afrika, Amerika, India dan Cina. Jenis-jenis tanaman yang serumpun dengan tanaman labu kuning adalah timun (*Cucumis sativus L*), semangka (*Citrullu vulgaris*), melon (*Cucumis melo L*), blewah (*Cucumis melo L*), labu siam (*Sechium edule Sw*), pare (*Momordica charantia L*), dan lain-lain. Labu kuning dikenal juga dengan nama waluh (Jawa), pumpkin (Inggris), labu parang (Jawa Barat), labu merah dan labu manis (Sudarto, 2000 : 11) Tanaman ini dapat tumbuh di dataran rendah maupun dataran tinggi. Adapun ketinggian tempat yang ideal adalah antara 0 m-1500 m di atas permukaan laut (Yuliani, dkk, 2004 : 2). Labu kuning merupakan tanaman tahunan yang bersifat menjalar atau merambat dengan perantara alat pemegang yang berbentuk pipih. Buah labu kuning berbentuk bulat pipih, lonjong atau panjang dengan banyak alur (15-30 alur). Ukuran pertumbuhannya cepat sekali, mencapai 350 gram per hari. Buah besar dan warnanya bervariasi (buah muda berwarna hijau, sedangkan yang lebih tua berwarna kuning pucat). Daun labu kuning berwarna hijau keabu-abuan, lebar dengan garis tengah mencapai 20 cm, menyirih, ujung agak runcing, tulang daun tampak jelas, berbulu agak halus dan agak lembek sehingga bila terkena sinar matahari akan menjadi layu. Bunga labu kuning berbentuk lonceng dan berwarna kuning. Tanaman tabu kuning mulai berbunga setelah berumur 1 — 1,5 bulan. Daging buah tebalnya sekitar 3 cm dan rasanya agak manis. Bobot buah labu kuning rata-rata 3-5 kg, untuk labu ukuran besar beratnya dapat mencapai 20 kg per buah (http://budiboga.blogspot.com/2006/05).

Buah labu kuning mempunyai kulit yang sangat tebal dan keras, sehingga dapat bertindak sebagai penghalang laju respirasi, keluarnya air melalui proses penguapan, maupun masukknya udara penyebab proses oksidasi. Hal tersebut menyebabkan labu kuning relatife awet dibanding buah-buah lainnya. Daya awet dapat mencapai 6 bulan atau lebih, tergantung pada penyimpanannya. Namun buah yang sudah dibelah harus segera diolah karena akan sangat mudah rusak. Hal tersebut menjadi kendala dalam pemanfaatan labu pada skala rumah tangga sebab labu kuning yang besar tidak dapat diolah sekaligus (Gardjito, 2006 : 7).

Labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat namun labu kuning tidak tinggi kalori sehingga tidak mengkhawatirkan bagi yang sedang diet rendah kalori. Dalam 100 gram labu kuning hanya mengandung 29 kalori sehingga cukup aman dikonsumsi walaupun sudah diberi beberapa bahan penunjang seperti tepung terigu atau beras. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu kuning yang lunak dan mudah dicerna serta mengandung karoten (pro vitamin A) cukup tinggi, serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan lainnya. Tetapi sejauh ini pemanfaatannya belum optimal. Umumnya labu kuning hanya diolah menjadi kolak ataupun sayuran. Penyebabnya adalah terbatasnya pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas pangan tersebut.(Widayati dan Darmayati, 2007 : 5)

Tabel 1. Kandungan gizi pada labu kuning

No	Kandungan Gizi	Kadar	Satuan
1	Energi	2,9	kal
2	Protein	1,1	g
3	Lemak	0,3	g
4	Karbohidrat	6,6	g
5	Kalsium	4,5	mg
6	Fosfor	64,0	mg
7	Zat besi	1,4	mg
8	Vitamin A	180,0	SI
9	Vitamin B	0,9	mg
10	Vitamin C	52,0	mg
11	Air	91,20	%
12	BDD	77,0	%

Sumber : Sudarto,2000:16

Labu kuning banyak kita temui di sepanjang jalan menuju Boyolali Semarang. Labu kuning dapat diolah menjadi berbagai makanan cemilan seperti dodol. kolak, sup dan sebagainya. Labu kuning dengan daya tahan yang cukup lama menjadi alternatife untuk dapat diolah selain sebagai bahan makanan secara langsung. Perlu adanya pengolahan yang lebih lanjut agar inovatif tetap tercipta. Olahan tersebut dapat berupa dengan dibuatnya tepung. Tepung merupakan salah satu alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk, diperkaya zat gizi, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. Labu kuning dapat diolah menjadi tepung karena mudah untuk diproses menjadi tepung.

Tahapan pembuatan tepung dari buah labu kuning yaitu labu kuning harus dipilih yang mengkal, yaitu buah sudah tua tetapi belum masak optimum. Buah dipanen kira-kira 5-10 hari Iebih awal dari umur panen semestinya. Buah yang masak optimum tidak sesuai dibuat tepung karena kadar airnya tinggi, daging buahnya lembek, serta kadar patinya rendah

Kualitas tepung labu kuning ditentukan oleh komponen penyusunnya yang akan menentukan sifat fungsional adonan maupun produk tepung yang dihasilkan serta supsensinya dalam air. Komponen tersebut antara lain adalah protein, karbohidrat, lemak, dan enzim. Protein tepung labu labu kuning mengandung protein jenis gluten yang cukup tinggi sehingga mampu membentuk produk makanan (Ripi, 2011).

Tepung labu kuning mempunyai kualiatas tepung yang baik karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik, sehingga dengan demikian dapat membentuk adonan dengan konsistensi, kekenyalan, maupun elastisitas yang baik, daya simpan tepung labu kuning relatif lama, tetapi karena tepung labu kuning sangat higroskopis (mudah menyerap air/ uap air), maka dari itu penyimpanannya harus dilakukan dengan baik agar udara dan sinar tidak menembus wadah. Adapun jenis pengemasan yang sering dilakukan adalah plastik yang dilapisi alumunium, bila penyimpanannya dilakukan ditempat yang kering, maka tepung labu kuning dapat tahan dalam penyimpanan selama dua bulan (Yanuwardana, 2013).

C. Pembuatan *Sweat Bread*

Komposisi dari setiap bahan dapat mempengaruhi kualitas dari roti manis sehingga perlu dibuat formula yang tepat. Berikut adalah resep roti manis :

Tabel 2. Formula Roti Manis

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu protein tinggi	800 gram
2.	Tepung terigu protein rendah	200 gram
3.	Air es	450 cc
4.	Yeast instant	22 gram
5.	Bread improver	10 gram
6.	Garam	15 gram
7.	Gula pasir	200 gram
8.	Susu bubuk	40 gram
9.	Margarine	160 gram
10.	Kuning telur	4 butir

Sumber : peneliti 2016

Cara membuat roti manis adalah sebagai berikut :

a. Campur semua bahan kering yaitu tepung, gula pasir, yeast, susu dan bread improver. Aduk rata dengan mix dough.
b. Lalu tambahkan kuning telur dan air es. Aduk hingga rata selama 5 menit.
c. Terakhir tambahkan margarine dan garam aduk hingga kalis selama 20 menit.
d. Setelah kalis adonan dibulatkan dan ditutup plastik selama 20 menit dan mengembang 2 kali lipat.
e. Buang gas dalam adonan agar hilang dengan meninju lalu potong dengan scraper dengan berat 40 gram lalu rounding dan biarkan 5 menit.
f. Pipihkan adonan dan isi dengan isian sesuai selera seperti pisang atau coklat dan dibentuk, letakkan pada loyang yang sudah bersemir margarin dan biarkan kembali mengembang selama 15 menit.
g. Kuaskan susu cair pada permukaan adonan dan dioeven dengan suhu atas 150 ^{o}C dan suhu bawah 180 ^{o}C selama 20 menit hingga kecoklatan.
h. Dinginkan roti manis dan siap dikemas.

III. METODE PENELITIAN

A. Karakteristik penelitian

Dalam penelitian eksperimen ini, mempunyai karakterisitik berupa:

1. Manipulasi yaitu membuat satu variabel bebas yang diinginkan oleh peneliti dan variabel lain digunakan sebagai pembanding yang dapat menjadikan pembeda antara yang memperoleh perlakuan dengan yang tidak memperoleh perlakuan.
2. Pengendalian yaitu menjadikan variabel yang diukur mengalami kesamaan sesuai dengan keinginan peneliti dengan menambahkan faktor lain ke dalam variabel atau membuang faktor lain yang tidak diinginkan peneliti dari variabel.
3. Pengamatan yaitu peneliti mengamati adakah pengaruh perlakuan variabel (bebas) yang telah dilakukan terhadap variabel lain (terikat) dalam penelitian eksperimental yang dilakukan.

B. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian pada penelitian adalah merumuskan masalah, memilih subyek dan control pengukuran, memilih desain penelitian, melaksanakan prosedur, menganalisis data, dan merumuskan kesimpulan.

C. Validitas

Suatu eksperimen dikatakan valid jika hasil yang diperoleh hanya disebabkan oleh variabel bebas yang dimanipulasi, dan jika hasil tersebut dapat digeneralisasikan pada situasi di luar setting eksperimental (Emzir:2009) sehingga ada dua kondisi yang harus diterima yakni faktor internal dan eksternal.

1. Validitas Internal
   Validitas ini mengacu pada kondisi bahwa perbedaan yang diamati pada variabel bebas adalah suatu hasil langsung dari variabel bebas yang diberi perlakuan dan bukan dari variabel lain.
2. Validitas Eksternal
   Validitas ini mengacu pada kemampuan generalisasi suatu penelitian.Dimana dibutuhkan kemampuan suatu sampel populasi yang benar-benar bisa digeneralisasikan ke populasi yang lain pada waktu dan kondisi yang lain.

D. Desain penelitian eksperimental

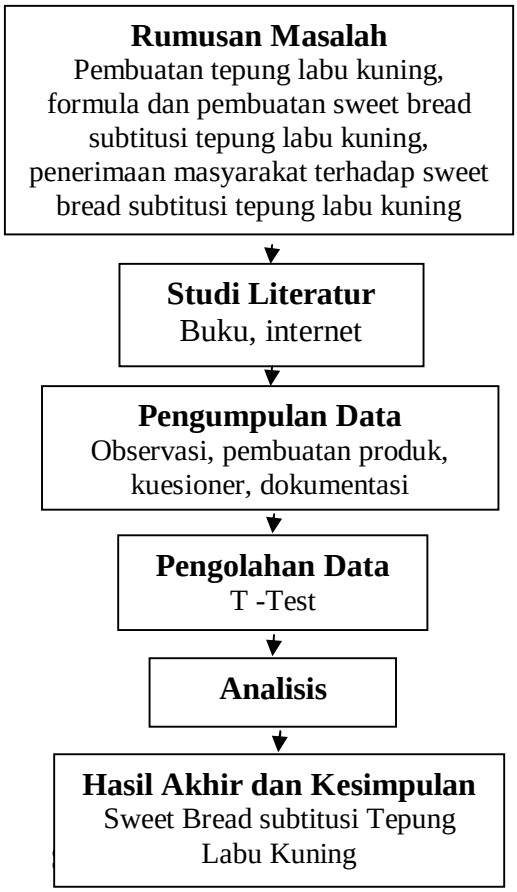
1. Pengontrolan variabel luar
2. Pemadanan, yaitu suatu teknik untuk penyamaan kelompok pada satu atau lebih variabel yang telah diidentifikasi peneliti sebagai berhubungan dengan performansi pada variabel terikat (Emzir:2009)
3. Perbandingan kelompok atau subkelompok momogen
4. Penggunaan subjek sebagai pengendalian diri mereka sendiri
5. Analisis kovarian, yaitu suatu metode control untuk penyamaan kelompok yang dibentuk secara random pada satu atau lebih variabel terkontrol.

E. Desain penelitian

Dalam penelitian ini, jenis desain yang diterapkan adalah ekperimental dalam katagori True Experimental Design. Dikatakan true experimental (eksperimen yang sebenarnya/betul-betul) karena dalam desain ini peneliti dapat mengontrol semua variabel luar yang mempengaruhi jalannya eksperimen. Dengan demikian validitas internal (kualitas pelaksanaan rancangan penelitian) dapat menjadi tinggi. Ciri utama dari true experimental adalah sampel yang digunakan untuk eksperimen maupun sebagai kelompok control diambil secara random (acak) dari populasi tertentu. Jadi cirinya adalah adanya kelompok control dan sampel yang dipilih secara random (Emzir:2009).

F. Diagram Alir Penelitian

Gambar 1. Diagram Alir Penelitian

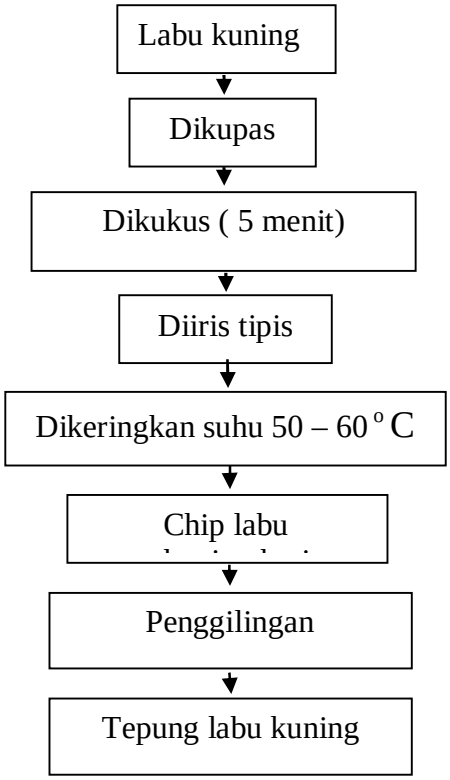


IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Pembuatan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Didalam penelitian ini, pembuatan tepung labu kuning berhasil dibuat. Hasil dari penghalusan labu kuning ini yaitu butiran halus, berwarna kuning, beraroma khas labu kuning dan kering. Dengan adanya pengeringan ini, daya simpan akan lebih lama sehingga pemanfaatan dari tepung ini dapat berjangka waktu yang cukup lama. Skema pembuatan tepung labu kuning adalah sebagai berikut :

Tabel 3. Skema Pembuatan Tepung Labu Kuning



Sumber : peneliti 2017

B. Formula dan Pembuatan *Sweet Bread* dengan Subtitusi Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*)

Didalam pemLbuatan sweet bread dengan subtitusi tepung labu kuning ini, menambahkan 200 gram tepung labu kuning pada 800 gram tepung terigu. Berikut formula sweet bread subtitusi tepung labu kuning.

Formula eksperimen sweet bread subtitusi tepung labu kuning

Tabel 4. Formula eksperimen sweet bread subtitusi tepung labu kuning

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu protein tinggi	600 gram
2.	Tepung terigu protein rendah	200 gram
3.	Tepung labu kuning	200 gram
4.	Air es	450 cc
5.	Yeast instant	22 gram
6.	Bread improver	10 gram
7.	Garam	15 gram
8.	Gula pasir	200 gram

9.	Susu bubuk	40 gram
10.	Margarine	160 gram
11.	Kuning telur	4 butir

Sumber : peneliti 2016

Cara membuat sweet bread subtitusi tepung labu kuning adalah sebagai berikut :

a. Campur semua bahan kering yaitu tepung terigul, tepung labu kuning, gula pasir, yeast, susu dan bread improver. Aduk rata dengan mix dough.
b. Lalu tambahkan kuning telur dan air es. Aduk hingga rata selama 5 menit.
c. Terakhir tambahkan margarine dan garam aduk hingga kalis selama 20 menit.
d. Setelah kalis adonan dibulatkan dan ditutup plastik selama 20 menit dan mengembang 2 kali lipat.
e. Buang gas dalam adonan agar hilang dengan meninju lalu potong dengan scraper dengan berat 40 gram lalu rounding dan biarkan 5 menit.
f. Pipihkan adonan dan isi dengan isian sesuai selera seperti pisang atau coklat dan dibentuk, letakkan pada loyang yang sudah bersemir margarin dan biarkan kembali mengembang selama 1jam.
g. Kuaskan susu cair pada permukaan adonan dan dioeven dengan suhu atas 150 ^{o}C dan suhu bawah 180 ^{o}C selama 20 menit hingga kecoklatan.
h. Dinginkan sweet bread dan siap dikemas.

Sumber : peneliti 2016

C. Penerimaan Masyarakat terhadap Produk Baru sebagai Inovasi dalam Hal Penggunaan Bahan Baku.

Setelah pembuatan sweet bread dengan subtitusi tepung labu kuning, maka dilakukan pengujian kepada masyarakat. Sampel dalam penelitian ini diambil sebanyak 30 orang. Didalam pengujian sampel menerapkan dengan T-Test Paired Sample dimana membandingkan 1 sampel dengan diberi perlakuan (kontrol) dan 1 sampel dengan variabel bebas dan pengujian pada sampel control terdapat 4 pengukuran meliputi warna, aroma rasa dan teksur.

Tabel 5. Rekap Kuesioner

NO	INDIKATOR	Bread A			Bread B		
		S	KR	TS	S	KR	TS
1	Warna	10	20	-	30	-	-
2	Aroma	-	21	9	30	-	-
3	Rasa	3	22	5	30	-	-
4	Tekstur	2	16	12	30	-	-

Sumber : peneliti 2017

Keterangan :
S : Suka ; KR : Kurang Suka;
TS : Tidak Suka
BreadA: sample dengan penambahan tepung labu kuning
Bread B : sample tanpa penambahan tepung labu kuning

Hipotesis dalam penelitian adalah :

1. Ho: Sweat Bread Dengan Labu Kuning Dapat Diterima oleh Masyarakat
2. H1: Sweat Bread Dengan Labu Kuning Tidak Dapat Diterima oleh masyarakat.

Taraf Signifikansi : 0,05l

Komputasi sebagai berikut :

Tabel 6. Statistik Paired Sampel

	Pair 1	
	Bread A	Bread B
Mean	2.23	1.00
N	30	30
Std. Deviation	.568	.000
Std. Error Mean	.104	.000

Sumber : perhitungan SPSS

Tabel 7. Korelasi Paired Sampel

	Pair 1
	Bread A & Bread B
N	30
Correlation	.
Sig.	.

Sumber : perhitungan SPSS

Tabel 8. Tes Paired Sample

Sumber : SPSS 2017

			Pair 1
			Bread A & Bread B
Paired Differences	Mean		1.233
	Std.Deviation		.568
	Std.Error Mean		.104
	95% Confidence Interval of the Difference	Lower	1.021
		Upper	1.446
T			11.886
Df			29
Sig.(2-tailed)			.000

Berdasarkan analasis data yang sudah dilakukan menggunakan t-test Paired Sample t-tesy dapat disimpulkan bahwa purata Bread A dan Bread B adalah 1,233 dengan nilai t = 11,886 dan derajat kebebasan n-1 = 29. Output SPSS memberikan nilai p-value untuk uji dua sis (one tailed) = 0,000. Dengan nilai P-Value lebih kecil dari α=0,005 maka Ho ditolak, dengan demikian sweat bread dengan penambahan tepung labu kuning tidak dapat diterima oleh masyarakat.

V. PENUTUP

1. Pembuatan tepung labu kuning dimulai dari pengupasan, pembelahan, pengukusan selama 5 menit, pengirisan tipis, pengeringan pada suhu 50 – 60^0 C. Setelah kering didapat chip labu kuning kemudian penggilingan dan didapat tepung labu kuning.
2. Formula sweet bread dengan subtitusi tepung labu kuning sebagai berikut:
   a. Tepung terigu protein tinggi 600 gram
   b. Tepung terigu protein rendah 200 gram
   c. Tepung labu kuning 200 gram
   d. Air es 450 cc
   e. Yeast instant 22 gram
   f. Bread improve 10 gram
   g. Garam 15 gram
   h. Gula pasir 200 gram
   i. Susu bubuk 40 gram
   j. Margarine 160 gram
   k. Kuning telur 4 butir

   Cara membuat sweet bread subtitusi tepung labu kuning adalah sebagai berikut :
   a. Campur semua bahan kering yaitu tepung terigul, tepung labu kuning, gula pasir, yeast, susu dan bread improver. Aduk rata dengan mix dough.
   b. Lalu tambahkan kuning telur dan air es. Aduk hingga rata selama 5 menit.
   c. Terakhir tambahkan margarine dan garam aduk hingga kalis selama 20 menit.
   d. Setelah kalis adonan dibulatkan dan ditutup plastik selama 20 menit dan mengembang 2 kali lipat.
   e. Buang gas dalam adonan agar hilang dengan meninju lalu potong dengan scraper dengan berat 40 gram lalu rounding dan biarkan 5 menit.
   f. Pipihkan adonan dan isi dengan isian sesuai selera seperti pisang atau coklat dan dibentuk, letakkan pada loyang yang sudah bersemir margarin dan biarkan kembali mengembang selama 1jam.
   g. Kuaskan susu cair pada permukaan adonan dan dioeven dengan suhu atas 150 oC dan suhu bawah 180 oC selama 20 menit hingga kecoklatan.
   h. Dinginkan sweet bread dan siap dikemas.
3. Berdasarkan analasis data yang sudah dilakukan menggunakan t-test Paired Sample t-tesy dapat disimpulkan bahwa purata Bread A dan Bread B adalah 1,233

dengan nilai t = 11,886 dan derajat kebebasan n-1 = 29. Output SPSS memberikan nilai p-value untuk uji dua sis (one tailed) = 0,000. Dengan nilai P-Value lebih kecil dari α=0,005 maka Ho ditolak, dengan demikian sweat bread dengan penambahan tepung labu kuning tidak dapat diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Ani Faridah dkk., **Patiseri 1**, Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional, 2008

Arikunto, Suharsimi, **Prosedur Penelitian**, Suatu Pendekatan Praktik, Rineka Cipta, Jakarta: 2006

Domu, Ichdar, **Bahan Kuliah Metodologi Penelitian**, Program Studi Manajemen Pendidikan Pasca Sarjana Universitas Negeri Manado, 2009

Eddy Setyo Mudjajanto,Noor Lilik, **Membuat Aneka Roti,** Penebar Swadaya, 2004

Emzir, **Metodologi Penelitian Pendidikan**, Kuantitatif dan Kualitatif, Raja Grafindo Persada, Jakarta, 2009

Murdijati Gardjito, **Pangan Nusantara Karakteristik dan Propek Untu Percepatan Diversifikasi Pangan**, Penerbit Kencana, 2013

Oey Nio, **Daftar Analisa Bahan Makanan.** Fakultas Kedokteran Indonesia. Jakarta, 2000

Ripi,.**Pembuatan Dan Analisa Kandungan Gizi Tepung Labu Kuning** *(Cucurbita moschata Duch). Teknologi Industri*, 2011

Sudarto Yudo, **Budidaya Waluh**, Kanisius,

Yogyakarta, 2000

Sugiyono, **Metodologi Penelitian Pendidikan**, Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D, Alfabeta, Bandung: 2009.

Yanurwadana,. **Kajian K tik Fisikokimia Tepung Labu Kuning *(Cucurbita moschata)* Termodifikasi Dengan Variasi Lama Perendaman Dan Kosentrasi Asam Laktat**. *Teknosains Pangan*, 2013

Yuliani dan Nurhayati, **Karakteristik Fisik Kimia labu Kuning Pada Berbagai Tingkat Kematangan**. Prosiding Seminar Nasional Hasil-hasil Penelitian atau Pengkajian pesifik Lokasi, Jambi. 2005

Widayati.E dan Damayanti, **Aneka Panganan Labu Kuning**, Trubus Agrisarana, Surabaya, 2000

pembuatan tepung labu kuning, **http**://www.gagaspertanian.com/Made Astawan, cara-pembuatan-tepung-labu-kuning.html, Tanggal 20 Mei 2015, Jam 13.00

SNI 01-3840-1995, http ://sisni.bsn.go.id. Tanggal 20 Mei 2015, Jam 17.00

labu kaya serat vitamin dan mineral, http://budiboga.blogspot.com/2006/05/.html/ Budi Utomo, S.Pd, Tanggal 21 Mei 201, Jam 21.30