

**PENGARUH BEBERAPA JENIS PISANG DAN SUBSTITUSI TEPUNG
SAGU DENGAN BUBUK COKLAT TERHADAP CITA RASA
LOMPONG SAGU YANG DIHASILKAN**

OLEH:

MUTIA ELFIRA
04 117 049



**FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS ANDALAS
PADANG
2009**

PENGARUH BEBERAPA JENIS PISANG DAN SUBSTITUSI TEPUNG SAGU DENGAN BUBUK COKLAT TERHADAP CITA RASA LOMPONG SAGU YANG DIHASILKAN

Oleh: Mutia Elfira

Pembimbing: Prof. Ir. Hj. Zuraida Zuki dan Diana Sylvi, S.TP, MSi

ABSTRAK

Penelitian dengan judul Pengaruh Beberapa Jenis Pisang Dan Substitusi Tepung Sagu Dengan Bubuk Coklat Terhadap Cita Rasa Lompong Sagu Yang Dihasilkan bertujuan untuk mengetahui jenis pisang terbaik yang digunakan dalam pembuatan lompong sagu dan mengetahui pengaruh substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat terhadap organoleptik dan komposisi kimia lompong sagu. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Andalas Padang pada bulan September sampai Oktober 2008.

Rancangan yang digunakan pada penelitian adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil pengamatan dianalisa secara statistik dengan uji F dan uji lanjut DNMRT pada taraf 5 %. Penelitian dilaksanakan dalam dua tahap, yaitu tahap I jenis pisang yang digunakan pada pembuatan lompong sagu, dimana perbandingan antara tepung sagu dan pisang adalah 1 : 1 dengan perlakuan : (A) pisang Kepok, (B) pisang Ambon, (C) pisang Mas, (D) pisang Manis. Jenis pisang terbaik dari hasil uji organoleptik pada penelitian tahap I digunakan untuk penelitian tahap II. Penelitian tahap II, yaitu substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat, perlakuan (A) Tepung sagu : bubuk coklat (100% : 0%), (B) Tepung sagu : bubuk coklat (95% : 5%), (C) Tepung sagu : bubuk coklat (90% : 10%), (D) Tepung sagu : bubuk coklat (85% : 15%), (E) Tepung sagu : bubuk coklat (80% : 20%). Pengamatan yang dilakukan terhadap lompong sagu pada tahap I dan tahap II yaitu, uji organoleptik. Untuk produk terbaik berdasarkan uji organoleptik dilakukan analisa terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar gula, aktivitas air (a_w) serta analisa fisik yaitu, uji kekerasan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pada penelitian tahap I jenis pisang terbaik yang digunakan untuk pembuatan lompong sagu adalah pisang Ambon, dengan rata-rata nilai kesukaan untuk warna 3,55 (suka); rasa 4,10 (suka); tekstur 3,65 (suka); dan aroma 3,65 (suka), kadar air 49,44%, kadar abu 1,67%, kadar lemak 0,51%, kadar gula 11,42%, a_w 0,90 dan kekerasan 2,75. Hasil penelitian tahap II menunjukkan bahwa lompong sagu terbaik yaitu tingkat perbandingan tepung sagu 90% dan bubuk coklat 10% dengan rata-rata nilai kesukaan untuk warna 3.60 (suka); rasa 3.90 (suka); tekstur 3.70 (suka); dan aroma 3.60 (suka), kadar air 47,63 %, kadar abu 1,78 %, kadar lemak 1,35 %, kadar gula 9,95 %, a_w 0,90 dan kekerasan 2, 53.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Lompong sagu adalah salah satu makanan tradisional yang terbuat dari tepung sagu, pisang, kelapa parut, dan gula merah yang masih kurang dikenal oleh masyarakat luas. Lompong sagu banyak ditemukan di Pariaman, namun ada juga ditemukan di beberapa daerah lain, salah satunya Padang. Pembuatan lompong sagu dilakukan dengan cara yang sederhana yaitu, tepung sagu dicampur dengan pisang, kelapa parut, gula merah. Setelah itu adonan tersebut dibungkus dengan daun pisang kemudian dibakar di atas bara api. Kriteria pisang yang digunakan dalam pembuatan lompong sagu oleh beberapa produsen lompong sagu yaitu, pisang yang mempunyai tingkat kematangan yang tidak kelewat masak, kalau pisang yang digunakan sudah kelewat masak maka adonan lompong sagu akan terlalu encer dan apabila pisang yang digunakan masih muda maka lompong sagu akan keras.

Pisang yang digunakan dalam pembuatan lompong sagu dahulunya menggunakan pisang kepok karena produksi pisang kepok yang cukup tinggi, mudah dalam penanamannya dan terdapat hampir disemua daerah-daerah sentra produksi pisang, serta harga relatif murah. Namun perkembangan berikutnya dalam penanamannya pisang kepok banyak terserang oleh hama dan penyakit sehingga penanaman dan produksinya menjadi berkurang. Data dari Dinas Pertanian Tanaman Pangan Dan Hortikultura Sumatera Barat (2007) menyatakan bahwa pengganti pisang Kepok dikembangkan jenis – jenis pisang yang lain, seperti pisang Ambon, pisang Ambon Buai, pisang Mas, pisang Jantan, pisang Manis. Pada saat sekarang pisang tersebut tingkat produksinya cukup tinggi sehingga tidak terlalu sulit untuk mendapatkannya di pasaran dan harganya pun relatif murah. Daerah – daerah sentra dari beberapa pisang dapat dilihat pada lampiran 6.

Menurut Zakaria (1992), pisang selain untuk dimakan langsung juga sering digunakan sebagai bahan pencampur dalam pembuatan berbagai macam makanan, khususnya pada pembuatan makanan tradisional seperti pembuatan

lepat, kolak dan lompong sagu. Hal ini disebabkan karena kandungan gula yang cukup tinggi dan juga dapat memberikan aroma dan rasa yang khas.

Survey yang dilakukan terhadap beberapa produsen lompong sagu memperlihatkan bahwa sulitnya untuk mendapatkan pisang kepok dan harga yang relatif mahal, sehingga ada beberapa produsen lompong sagu yang tidak membuat lompong sagu. Untuk mengatasi masalah tersebut penulis mencoba melakukan penelitian pendahuluan dengan 2 tahap. Tahap I dengan menggunakan beberapa jenis pisang, dimana pisang tersebut produksinya cukup tinggi di Sumatera Barat. Pisang yang penulis gunakan adalah pisang Kepok, pisang Ambon, pisang Mas dan pisang Manis. Hasil dari penelitian pendahuluan adalah secara keseluruhan tidak banyak perbedaan ditinjau dari hasil uji organoleptik. Jika dilihat dari sisi pengolahannya, keempat jenis pisang yang digunakan dalam penelitian merupakan pisang olah dan pisang meja. Menurut Fitriyani (2007), pisang olah yaitu pisang yang dimakan setelah diolah terlebih dulu, misalnya dikukus, digoreng, dibakar, dan sebagainya, dimana pisang ini mempunyai kadar gula rendah dan kadar pati tinggi contohnya pisang Kepok. Sedangkan pisang meja yaitu pisang yang dapat dimakan langsung setelah buahnya matang. Pisang meja mempunyai kadar gula yang tinggi dan kadar pati rendah contohnya pisang Ambon dan pisang Raja. Kandungan gula pada pisang meja adalah 80% dan kandungan patinya kurang dari 4%. Sementara pisang olah mengandung gula 66% dan pati 17%. Kemudian penelitian pendahuluan dilanjutkan pada tahap II, yaitu pembuatan lompong sagu dengan menggunakan pisang terbaik yang diperoleh pada tahap I dan dilakukan substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat (bubuk kakao). Substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat diharapkan dapat menambah cita rasa lompong sagu, selain itu juga dapat saling melengkapi kandungan zat gizi dari produk.

Penelitian pendahuluan yang telah penulis lakukan dalam pemakaian bubuk coklat adalah mulai dari tingkat konsentrasi 5% sampai pada tingkat konsentrasi 20% masih dapat diterima secara organoleptik. Jika substitusi yang dilakukan melebihi 20% lompong sagu yang dihasilkan akan sedikit lebih kenyal dan tidak dapat diterima secara organoleptik.

Berdasarkan uraian di atas, telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Beberapa Jenis Pisang Dan Substitusi Tepung Sagu Dengan Bubuk Coklat Terhadap Cita Rasa Lompong Sagu Yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui jenis pisang terbaik yang digunakan dalam pembuatan lompong sagu dan mengetahui pengaruh substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat terhadap organoleptik dan komposisi kimia lompong sagu.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian adalah dapat menambah diversifikasi cita rasa produk olahan sagu dan pisang, serta meningkatkan minat masyarakat terhadap makanan tradisional khususnya lompong sagu.

1.4 Hipotesa Penelitian

Hipotesa penelitian adalah jenis pisang dan substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat berpengaruh terhadap sifat organoleptik dan komposisi kimia lompong sagu.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Analisis Bahan Baku

4.1.1. Tepung Sagu

Nilai rata-rata kadar air, kadar pati, kadar gula dan kadar abu tepung sagu yang digunakan dalam pembuatan lompong sagu dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Hasil Analisa Kadar Air, Kadar Pati, Kadar Gula dan Kadar Abu Tepung Sagu

Komposisi kimia	Kadar (%)
Air	41,67
Pati	60,85
Gula	3,56
Abu	0,37

Berdasarkan syarat mutu SII pada Lampiran 3, kadar air, kadar pati dan kadar abu tepung sagu berturut-turut adalah 14% (maks), 80% (min) dan 1,5% (maks). Tabel 8 menunjukkan bahwa kadar air tepung sagu yang digunakan dalam penelitian jauh lebih besar, sedangkan kadar pati dan kadar abu lebih kecil. Hal ini bisa terjadi karena tepung sagu yang digunakan dalam penelitian adalah tepung sagu basah yang diolah secara tradisional, sehingga kadar airnya jauh lebih tinggi. Menurut Winarno (1980), semakin meningkatnya kadar air bahan pangan, maka konsentrasi senyawa-senyawa yang terkandung dalam bahan pangan tersebut seperti lemak, protein, karbohidrat dan mineral akan berkurang.

4.1.2. Pisang

Pisang yang digunakan dalam penelitian dianalisis secara kimia untuk mengetahui komposisi gizinya. Hasil analisis dapat dilihat pada Tabel 9.

Tabel 9. Komposisi Kimia Beberapa Pisang Yang Digunakan Dalam Pembuatan Lompong Sagu

Komposisi kimia (%)	Jenis pisang			
	Kepok	Ambon	Mas	Manis
Air	61,38	77,29	71,26	76,76
Pati	23,29	12,75	21,08	16,48
Gula	3,55	4,27	4,42	6,33

Komposisi kimia pisang selain dipengaruhi oleh jenis pisang, juga dipengaruhi oleh perlakuan budidaya seperti pemupukan, pemeliharaan dan faktor lingkungan seperti iklim (temperatur dan kelembaban).

V. PENUTUP

5.1 KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, maka dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Secara organoleptik perbedaan jenis pisang berpengaruh terhadap warna, rasa, tekstur dan aroma. Lompong sagu yang yang paling disukai berdasarkan tingkat penerimaan panelis adalah lompong sagu dengan menggunakan pisang Ambon.
2. Secara organoleptik substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat berpengaruh terhadap warna, rasa dan aroma, tetapi tidak berpengaruh terhadap tekstur lompong sagu yang dihasilkan. Tingkat substitusi bubuk coklat yang semakin tinggi dalam pembuatan lompong sagu akan meningkatkan kadar abu (1,78%), dan lemak (1,35%), tetapi tidak meningkatkan kadar air (47,63%), gula (9,95%), a_w 0,90 dan kekerasan (2,53%) lompong sagu yang dihasilkan.
3. Perlakuan tingkat substitusi tepung sagu dengan bubuk coklat sebanyak 10% pada lompong sagu yang dibuat dari pisang Ambon merupakan produk terbaik berdasarkan tingkat penerimaan panelis dengan penilaian : 3,60 (suka) untuk warna, 3,90 (suka) untuk rasa, 3,70 (suka) untuk tekstur dan 3,60 (suka) untuk aroma. Substitusi bubuk coklat dapat menaikkan zat gizi dari lompong sagu, yaitu dengan peningkatan kandungan mineral dan lemak nabati.

5.2 SARAN

Pengolahan lompong sagu yang dilakukan dalam penelitian masih menggunakan cara tradisional, yaitu dengan menggunakan bara api sehingga suhu pengolahannya tidak stabil. Untuk itu disarankan pada peneliti selanjutnya untuk dapat menentukan suhu pengolahan yang tepat dalam pembuatan lompong sagu.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonymous. 1996. *Berkebun Pisang intensif*. Trubus No 318 Tahun XXVII. Mei 1996. Yayasan sosial tani membangun. Jakarta.
- Aswinda, M. 2006. Pengaruh Suhu dan Lama Penyangaian Terhadap Rendemen dan Beberapa Sifat Fisika Kimia Bubuk Kakao (Cocoa Powder). [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian UNAND.
- Cahyono, B. 1995. *Pisang*. Kanisius. Yogyakarta.
- Dendisusilo, 2008. Efek Pengolahan Terhadap Zat Gizi Pangan. <http://blog.unila.ac.id>. [12 Desember 2008]
- Dermawan, I. 1999. Pengaruh Penambahan Tepung Sagu Terhadap Karakteristik Citarasa Pinyaram. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian UNAND.
- [Direktorat Gizi. Departemen Kesehatan RI]. 1979. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*. Bhratara. Jakarta.
- [Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Holtikultura]. 2007. *Statistik Tanaman Pangan dan Hortikultura*. Padang.
- Etmon. 1999. Pengaruh Perlakuan Pendinginan Sebelum Pemeraman Terhadap Karakteristik Buah Pisang Ambon Buai. [Skripsi]. Padang. Fakultas Pertanian UNAND. 63 hal.
- Fitriyani, T. Pisang Pemicu Kantuk. (<http://anekaplanta.wordpress.com/2007/12/26/pisang-pemicu-kantuk/>). (20 Juni 2008).
- Gsianturi. 2003. Coklat Cegah Kanker, Stroke dan PJK. (<http://www.gizi.net/cgi-bin/berita/fullnews.cgi?newsid1052189868,77383>). (23 Desember 2008).
- Harsanto, P. B. 1986. *Budidaya dan Pengolahan Sagu*. Kanisius. Jakarta. 91 hal.
- Haryanto. B. 1992. *Potensi dan Pemanfaatan Sagu*. Kanisius. Yogyakarta. 140 hal.
- Johana, S. R. 1980. *Sagu dari sudut gizi*. Buku resep menu sagu. Komite Penyelenggara tahun dharma Kosgoro XXII. Jakarta.
- Lubis, R. 1953. *Sagu Maluku*. Percetakan Maluku. Ambon.
- Mulato, S. S. Widyotomo, dan Handaka. 2002. Disain Teknologi Pengolahan Pasta, Lemak, dan Bubuk Cokelat untuk Kelompok Tani. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Badan Litbang Pertanian, Departemen Pertanian. Diakses melalui <http://pustaka.bogor.net>. (15 Mei 2008).