

Penelitian Penggunaan Labu Siam Sebagai Bahan Dasar Camilan

Abstrak

Labu Siam merupakan salah satu tanaman dan komoditi pangan Indonesia yang berpotensi untuk dijadikan bahan utama dalam pengembangan produk. Labu Siam adalah buah, namun umumnya masyarakat Indonesia sering menggunakannya sebagai sayuran dalam masakan. Contohnya seperti sayur asam, sayur lodeh, dan tumis labu Siam. Selain itu, banyak yang menganggap bahwa buah labu Siam tidak bergizi, padahal labu siam mengandung banyak manfaat. Labu Siam memiliki banyak kandungan yang baik untuk kesehatan dan sangat dianjurkan dikonsumsi serta memiliki pektin yang berpengaruh dalam pembentukan tekstur. Tetapi, labu Siam memiliki masa simpan yang cepat dan ketersediaan yang cukup melimpah serta untuk menjadi produk olahan produk lain, labu Siam masih kurang sehingga memerlukan adanya pengembangan produk berbasis labu Siam. Camilan adalah makanan yang biasa dikonsumsi diluar makanan utama serta merupakan salah satu jenis makanan yang beredar di masyarakat dan biasanya dinikmati ketika berkumpul bersama teman saat mengobrol, menonton, mengerjakan tugas, dan lain-lain. Camilan juga merupakan makanan yang mudah untuk dikonsumsi daripada makanan pokok. Dengan menjadikan labu Siam sebagai bahan dasar camilan, penulis ingin menciptakan inovasi dan cita rasa baru. Selain itu, dikarenakan adanya suatu keberhasilan dari peneliti sebelumnya mengenai penggunaan labu Siam sebagai bahan dasar pembuatan produk serta memanfaatkan labu Siam dikarenakan biasanya hanya dijadikan sebagai sayuran dan masih sedikit yang menjadikannya sebagai bahan dasar camilan khususnya pada produk bolu kukus, dadar gulung, klepon, dan puding. Dalam penelitian ini, menggunakan penelitian deskriptif yang bertujuan menggambarkan secara sistematis mengenai suatu produk menggunakan uji organoleptik terhadap rasa, warna, tekstur, dan aroma berdasarkan uji panelis serta pengambilan data secara uji organoleptik secara hedonik dan mutu hedonik.

Kata Kunci: Deskriptif, Uji organoleptik, Labu Siam, Camilan, Bolu Kukus, Dadar Gulung, Klepon, Puding.

Research On The Use Of The Chayote As A Basic Ingredients For Snack

Abstract

Chayote is one of Indonesia's fruits and food commodities that have the potential to become the main ingredient in product development. Chayote is a fruit, but generally, Indonesians often use it as a vegetable in cooking. For example in vegetable tamarind, vegetable lodeh, and stir-fried chayote. Other than that, many people assume that chayote is not nutritious, whereas chayote contains so many nutrients. Chayote contains a lot of good content for health and strongly recommended to consume and has pectin which has an effect on the formation of texture. But, chayote has a fast consumption period and its availability is quite abundant that requires development and research as a base ingredient. Snacks are foods that are usually consumed outside the main meal and are one of the types of food circulating in the community and are usually enjoyed when hanging out with friends while chatting, watching, doing assignments, and others. By making chayote as a base ingredient for snacks, the author wants to create an innovation and new flavor. In addition, due to the success of previous researchers regarding the use of chayote as a basic ingredient for making jam products, luncheon, and cookies, also utilize chayote because usually it is only used as a vegetable and there are still a few who make it as a base ingredient for snacks especially for steamed sponge cake, omelette rolls, klepon, and pudding. In this research, the author used descriptive research that aims to systematically describe a product using organoleptic test on its taste, color, texture, and aroma based on panelist tests and data collection by hedonic organoleptic tests and hedonic quality.

Keywords: Descriptive, Organoleptic Test, Chayote, Snack, Steam Cake, Omelette Rolls, Klepon, Pudding.