



PROSIDING SNKP2014

KETAHANAN PANGAN :

REKAYASA TEKNOLOGI DAN TRANSFORMASI SOSIAL EKONOMI BERBASIS KEARIFAN LOKAL

YOGYAKARTA, 8 OKTOBER 2014

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN KEPADA MASYARAKAT
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA**



**Jl. Wates Km 10 Yogyakarta 55753
E-mail : lppm.umby@yahoo.com
Telp./faks.: 02746498212/02746498213**

SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014
(SNKP2014)

Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal

Diselenggarakan oleh :
Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Mercu Buana Yogyakarta

Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Yogyakarta –Indonesia
8 Oktober 2014

SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014

**Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal**

PROSIDING

KETUA :

Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP

EDITOR :

**Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP
Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP
Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP
Dr.Kamsih Astuti, M.Si.
Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.
Awan Santosa, SE., M.Sc.
Agus Slamet,S.TP.,MP**

Diselenggarakan oleh :

**Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat
Universitas Mercu Buana Yogyakarta**

8 Oktober 2014

SEMINAR NASIONAL KETAHANAN PANGAN 2014

**Ketahanan Pangan :
Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis
Kearifan Lokal**

PROSIDING

ISBN : 978-602-71704-0-7

**Editor : Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP
Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto, MP
Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP
Dr.Kamsih Astuti, M.Si.
Dr. Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si.
Awan Santosa, SE., M.Sc.
Agus Slamet,S.TP.,MP**

Diterbitkan oleh : LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta

KATA PENGANTAR

Puji Syukur kami panjatkan ke hadirat Allah SWT, karena berkat rahmat dan hidayahNya Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 (SNKP2014) dapat terlaksana dengan lancar dan sesuai rencana. SNKP 2014 diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat Universitas Mercu Buana Yogyakarta dalam rangka Dies Natalis ke 28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta tanggal 1 Oktober 2014.

SNKP 2014 mengambil tema “Ketahanan Pangan: Rekayasa Teknologi dan Transformasi Sosial Ekonomi Berbasis Kearifan Lokal” dan diselenggarakan pada tanggal 8 Oktober 2014 di Auditorium Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Seminar Nasional ini diikuti oleh 14 Perguruan Tinggi di Indonesia, khususnya dari Pulau Jawa dan Bali. Pembicara Kunci (*keynote speaker*) dalam SNKP 2014 adalah beliau Gubernur Jawa Tengah Bapak Dr.Ganjar Pranowo,SH tentang “Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal”. Sub tema seminar meliputi Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Lokal, Potensi Wirausaha Pangan dan Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk pangan, yang kesemuanya berbasis kearifan lokal. Pembicara Utama dalam sub tema tersebut berasal dari Badan Ketahanan Pangan, Himpunan Pengusaha Pribumi Indonesia dan dari Akademisi.

Prosiding ini disusun dengan tujuan memberikan informasi dan upaya untuk mendukung program pemerintah untuk meningkatkan konsumsi pangan berbasis pangan lokal serta sarana deseminasi hasil penelitian terkait pengembangan produk berbasis kearifan lokal. Kami menyadari bahwa Prosiding ini pasti memiliki kekurangan, untuk itu saran dan masukan sangat kami harapkan. Akhirnya semoga prosiding ini bermanfaat bagi pembaca utamanya untuk pengembangan produk berbasis kearifan lokal.

Yogyakarta, Oktober 2014

Penyusun

DAFTAR ISI

	halaman
HALAMAN JUDUL	i
DAFTAR ISI	vi
SAMBUTAN KETUA PANITIA	
(<i>Awan Santosa, SE, M.Sc.</i>)	x
SAMBUTAN REKTOR	
(<i>Dr. Alimatus Sahrah, M.Si., MM</i>)	xi
SUSUNAN PANITIA SEMINAR	xii
SUSUNAN ACARA	xiii
JADWAL PRESENTASI ORAL	xiv
KEYNOTE SPEAKER	1
Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal (Ganjar Pranowo).....	2
PEMBICARA UTAMA	
Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri (Hermanto)	4
Potensi Wirausaha Pangan (Wawan Harmawan)	5
Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia (Alimatus Sahrah)	6
MAKALAH PENUNJANG (PRESENTASI ORAL)	
Tema I Rekayasa Teknologi untuk Mendukung Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal	15
Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning (<i>Curcubita Moschata</i>) Pada Variasi Berat dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, Nanik Suhartatik dan Kapti Rahayu K.).....	16
Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi (Kuntjahjawati SAR , Eman Darmawan Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami)	22
Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi (Astuti Setyowati dan Tyastuti Purwani).....	33
Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak (<i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i>) (Nandariyah)	42
Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga (<i>Brasicca Oleraceae</i> Var. <i>Botrytis</i> L.) (Susilowati)	50

Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Sutri Manda Putra , Bayu Kanetro).....	54
Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga</i> Val.) Segar (Ratih Fajarwati , Dwiwati Pujimulyani, Astuti Setyowati)	61
Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i>) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan (Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani).....	71
Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi (Wisnu Adi Yulianto , Riyanto, dan Asih Istiqomah)	79
Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor (Ambar Rukmini dan Sih Yuwanti)	86
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga</i> Val) Dengan Mercury Analyzer (Heri Dwi Harmono , Dwiwati Pujimulyani, Ch Lilis Suryani)	98
Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Nofita Riska Saputri , Bayu Kanetro, Agus Slamet)	105
Sifat Fisik Instan Lidah Buaya (<i>Aloe vera var.chinensis</i>) dan Rendemen Hasil Mikroenkapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> (Chatarina Wariyah)	111
Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (Ch. Lilis Suryani dan Siti Tamaroh).....	117
Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) (Nurul Fitri Wardaningsih , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)	126
Isolat Protein Kecipir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt (Agus Slamet dan Bayu Kanetro)	134
Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya (Agnes-Murdiati , Meda Canti, Supriyanto)	142
Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi (Agnes Anggra Kusuma Yekti , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro).....	152
Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan (Lusitania Noviriyanti , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani).....	159
Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta (Mey Catur Alfiani , Dwiwati Pujimulyani, Agus Slamet).....	169
Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas</i> L) Terfermentasi	

Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali (T.G. Belawa Yadnya , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan)	178
Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda (Sri Hartati Candra Dewi , Niken Astuti)	187
Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur (FX Suwarta).....	194
Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir (Didik Fianta dan Niken Astuti)	203
Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler (Sundari , Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien).....	208
Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Bunga Yunita Ardianti , Bayu Kanetro, Agus Slamet)	217
Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif (Sonita Rosningsih dan Rafiq Intan Fajri).....	223
Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya (<i>Aloe vera var chinensis</i>) dalam Produk Minuman (Riyanto).....	232
Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung (Dian Astriani , Wafit Dinarto, Reo Sambodo)	240
Tema II : Potensi Wirausaha Pangan Berbasis Kearifan Lokal	249
Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi (Famella Jamal dan Zaenal Imron Hidayat).....	250
Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong (Audita Nuvriasari , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo)	258
Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional (Zaenal Imron Hidayat dan Famella Jamal).....	265
Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk (Purwanto)	275

Tema III : Intervensi Psiko-Sosial Masyarakat untuk Meningkatkan Produk

Pangan Berbasis Kearifan Lokal	284
Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY (Puji Sarwito , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati)	285
Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc (<i>Weschler Intelligence Scale For Children</i>) (Rahma Widiana , Santi Esterlita Purnamasari)	292
Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi (M.Munandar Sulaeman Dan Siti Homzah)	300
Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY (Eko Susanto , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D)	311
Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, (Ari Widyastuti , Murwati, Nurdeana C) ...	321
Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata (Imam Santosa , Achmad Iqbal).....	330
Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan (Dumasari).....	341
MAKALAH PENUNJANG (POSTER)	350
Regenerasi Kalus Kentang Hasil Iradiasi Sinar Gamma Pada Berbagai Konsentrasi Zat Pengatur Tumbuh (Rina Srilestari dan Ari Wijayani).....	351
Diversifikasi Pengolahan Bubuk Instan Empon-Empon dan Prediksi Umur Simpannya (Produk Kelompok Tani Sendangsari, Pajangan)(Raby Pria Waskita, Dwiyati Pujimulyani dan Astuti Setyowati)	358
Pengaruh Suplementasi Starbio Dan Pignox (Starpig) Dalam Ransum Mengandung Daun Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea batatas</i> L) Terhadap Kualitas Daging Dan Profil Lipida Telur Itik Bali (T.G.Belawa Yadnya , dan T.G. Oka Susila)	364
NOTULEN SNKP 2014	372
UCAPAN TERIMA KASIH	382

SAMBUTAN KETUA PANITIA

Puji syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas ijin-Nya sehingga Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 dapat terlaksana pada hari ini. Kegiatan ini juga tidak lepas dari upaya keras dan dukungan dari banyak pihak, untuk itu kami selaku panitia menghaturkan terima kasih yang tidak terkira.

Seminar Nasional Ketahanan Pangan (SNKP) 2014 ini didasari keprihatinan kami atas kondisi pangan nasional kita dewasa ini. Negeri kita yang memiliki potensi kelimpahan sumber pangan hingga saat ini masih mengalami ketergantungan pangan. Impor pangan bukan saja dilakukan pada komoditi yang tidak banyak dihasilkan di dalam negeri, melainkan juga yang mampu dihasilkan oleh petani kita sendiri. Kami menilai liberalisasi perdagangan telah mengakibatkan tata niaga pangan dikendalikan oleh kartel impor, sementara di sisi lain peran negara lewat Bulog menjadi terpinggirkan. Keluar masuknya komoditi pangan tidak lagi berdasar kebutuhan nasional, melainkan keuntungan maksimal perusahaan pangan. Pun moralitas produsen pangan kita mengalami kemerosotan karena selalu dibayangi kekalahan bersaing di pasar.

Seminar nasional yang diikuti 47 pemakalah dari 12 Perguruan Tinggi di 4 Propinsi se-Jawa-Bali ini sekaligus merupakan sumbangsih LPPM Universitas Mercu Buana Yogyakarta bagi pemerintahan baru Jokowi-JK yang menjadikan kedaulatan pangan sebagai agenda terdepannya. Kami meyakini bahwa kedaulatan pangan merupakan salah satu jawaban bagi perwujudan kesejahteraan dan keadilan sosial bagi seluruh rakyat Indonesia, sesuai amanat konsitusi dan cita-cita pendiri bangsa.

Kami berharap seminar ini dapat menghasilkan rumusan arah dan strategi transformasi sosial-ekonomi menuju penguatan ketahanan pangan nasional berbasis kearifan lokal, baik di bidang teknologi, wirausaha, maupun psiko-sosial. Pada akhirnya arahan tersebut dapat turut mendorong tersebarluasnya pemikiran, penelitian, dan pergerakan revitalisasi kearifan lokal dalam memperkuat ketahanan pangan Indonesia.

Awan Santosa, S.E, M.Sc

SAMBUTAN REKTOR
UNIVERSITAS MERCU BUANA YOGYAKARTA

Assalamau'alaikum wrwb

Salam sejahtera untuk kita semua.

Yang kami hormati Bapak Dr.Ganjar Pranowo, SH selaku *keynote speaker*

Yang kami hormati Bapak/Ibu pembicara, tamu undangan, pemakalah, dan seluruh peserta Seminar Nasional yang berbahagia.

Puji Syukur kami panjatkan kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan segala nikmat dan rahmat-Nya kepada kita semua, sehingga kita dapat bertemu dalam acara Seminar Nasional Ketahanan Pangan 2014 di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selaku pimpinan Universitas saya menyampaikan rasa terima kasih kepada Bapak/Ibu yang berkenan berpartisipasi dalam acara ini, baik sebagai pembicara, penyaji makalah, penyaji poster, maupun peserta pada umumnya

Seminar ini istimewa, karena selain bertepatan dengan peringatan Dies Natalis ke-28 Universitas Mercu Buana Yogyakarta, juga bersamaan dengan segera dimulainya pemerintahan baru Bapak Jokowi-JK yang dalam berbagai kesempatan menyampaikan bahwa salah satu agenda utama pemerintahan ke depan adalah berkaitan soal kedaulatan pangan. Tidak dapat dipungkiri memang, begitu tingginya tingkat ketergantungan pangan dari luar telah menjadi kegelisahan bersama kita. Sebagai Universitas yang mengemban visi “angudi mulyaning bangsa” maka sudah tentu kami tergerak untuk ambil bagian dalam realisasi agenda tersebut. Oleh karenanya melalui Seminar Nasional yang diselenggarakan oleh Lembaga Penelitian dan Pengabdian kepada Masyarakat (LPPM) Universitas Mercu Buana Yogyakarta kami menghimpun pemikiran dari berbagai pihak untuk pada saatnya nanti kami.

Akhirnya kami ucapkan selamat datang di Universitas Mercu Buana Yogyakarta. Selamat mengikuti seminar dan berdiskusi untuk memecahkan berbagai persoalan pangan untuk kemudian merumuskan jalan keluar beserta tindakan kongkretnya sebagai acuan bersama kita. Mudah-mudahan apa yang kita hasilkan bersama hari ini akan menjadi salah satu tonggak sejarah terealisasinya cita-cita mandiri pangan di Indonesia.

Dr. Alimatus Sahrah, M.Si, MM

PANITIA SEMINAR

Ketua Panitia	: Awan Santosa,SE, M.Sc.
<i>Steering committee</i>	: Dr.Ir.F.Didiet Heru Swasono, MP
Bendahara	: Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi, M.Si.
<i>Reviewer</i> makalah	: Dr.Ir. Chatarina Wariyah, MP Dr.Ir.Wisnu Adi Yulianto, MP Dr.Ir. Sri Hartati Candra Dewi,M.Si. Dr.Ir. Bambang Nugroho, MP Dr.Kamsih Astuti, M.Si. Awan Santosa,SE, M.Sc. Agus Slamet,S.TP, MP
Koordinator Sekretariat	: David Nugroho
Koordinator Persidangan	: Widarto, S.E.
Koordinator Perlengkapan/dekorasi	: Sunardi
Koordinator Penerima Tamu	: Agus Slamet S.TP., MP
Humas	: Dra.Sumiyati
Dokumentasi/Publikasi	: Sunardi,SP Esang Suspranggono, SI.Kom
Konsumsi	: Eva Wahyuni

SUSUNAN ACARA

Hari/tanggal : Rabu, 8 Oktober 2014
Jam 08.00-17.00

Jam	Kegiatan/Materi	PC/Pembicara
0800 – 08.30	Registrasi <i>Coffee Break</i>	Panitia
09.30 – 09.00	Pembukaan	Sambutan - Ketua Panitia - Rektor UMBY
09.00 - 10.30	Strategi Kebijakan Penguatan Ketahanan Pangan Berbasis Kearifan Lokal Diskusi/Tanya Jawab	Keynote speaker : Dr.Ganjar Pranowo,SH (Gubernur Jawa Tengah) Moderator : Awan Santosa,SE.,M.Sc.
10.30 - 12.15	Pembicara Utama : 1. Rekayasa Teknologi Mendukung Ketahanan Pangan Yang Berdaulat dan Mandiri Pangan 2. Potensi Wirausaha Pangan 3. Rekayasa Psikososial Untuk Pencapaian Kedaulatan Pangan Indonesia Diskusi	Dr. Hermanto (Sekretaris BKP Periode 2005 – Feb.2013) Wawan Harmawan,SE.,MM (DPP HIPPI Koord. Indonesia Tengah) Dr.Alimatus Sahrah, M.Si. , MM (Rektor UMBY) Moderator : Dr.Ir. Wisnu Adi Yulianto,MP
12.15 - 13.00	ISHOMA Presentasi Poster	Panitia Penyaji Poster
13.00 - 15.00	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 1)	Auditorium lantai 3
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 2)	Ruang Sidang Fakultas Agroindustri (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema I, kelompok 3)	Ruang Sidang Fak. Ekonomi (Lantai 1)
	Presentasi Makalah Penunjang (Tema II dan III)	Ruang Sidang Fakultas Psikologi (Lantai 2)
15.00 -15.30	<i>Coffee Break</i>	Panitia
15.30- 17.00	Melanjutkan Presentasi makalah penunjang*	Tempat tidak berubah, sesuai tema

*dilanjutkan penutupan di ruang masing-masing tema.

JADWAL PRESENTASI ORAL

Tema I (kelompok 1)

Moderator : Dr.Ir. Bambang Nugroho,MP
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan
 Ruang : Auditorium Lantai 3

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
1	13.00 - 13.10	Pemanfaatan Mutagen Kimiawi Untuk Meningkatkan Mutu Buah Salak (<i>Salacca Zalacca Gaertner Voss</i>) (Nandariyah)
2	13.20 - 13.30	Pengaruh Macam Pupuk Kotoran Ternak Terhadap Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Kubis Bunga (<i>Brassicca Oleraceae Var. Botrytis L.</i>) (Susilowati)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
3	13.45 – 13.55	Sifat Antioksidatif Dan Efek Hipokolesterolemik Instan Temulawak Dari Ekstrak Hasil Maserasi (Astuti Setyowati)
4	13.55 – 14.05	Optimasi Rasio Labu Kuning-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Sutri Manda Putra , Bayu Kanetro)
5	14.05 – 14.15	Optimasi Rasio Kacang Tunggak - Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas di IRT Bakpia 2d Kemusuk Bantul DIY (Bunga Yunita Ardianti , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
6	14.30 – 14.40	Optimasi Rasio Ubi Ungu-Kacang Hijau Pada Pembuatan Bakpia Menggunakan Oven Gas Di IRT Bakpia 2D Kemusuk Bantul DIY (Nofita Riska Saputri , Bayu Kanetro, Agus Slamet)
7	14.40 – 14.50	Kadar B-Karoten Dan Proksimat Bagian-Bagian Rimpang Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga Val.</i>) Segar (Ratih Fajarwati ¹ , Dwiyati Pujimulyani ² , Astuti Setyowati ²)
8	14.50 – 15.00	Karakteristik <i>Egg Roll</i> Labu Kuning (<i>Curcubita Moschata</i>) Pada Variasi Berat Dan Lama Penyimpanan (Evy Chrystina, Nanik Suhartatik , dan Kapti Rahayu Kuswanto)
9	15.45 - 15.55	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadar Logam Raksa Pada Kapsul Kunir Putih (<i>Curcuma Mangga Val</i>) Dengan Mercury Analyzer (Heri Dwi Harmono , Dwiyati Pujimulyani, Ch Lilis Suryani)
		Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema I (kelompok 2)

Moderator : Dr.Ir. F.Didiet Heru Swasono,MP
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan
 Ruang : Ruang Sidang Fakultas Agroindustri Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
10	13.00 - 13.10	Kajian Perubahan Fisiko-Kimia Tepung Jagung Dengan Metode Penepungan Basah, Kering Dan Nikstamalisasi (Kuntjahjwati SAR. , Eman Darmawan, Syayiehatun Afriliani, Ikha Tri Utami)
11	13.10 - 13.20	Validasi Metode Analisis Dan Penentuan Kadarformalin Pada Daging Ayam Di Sleman D.I.Yogyakarta (Mey Catur Alfiani , Dwiwati Pudjimulyani, Agus Slamet)
12	13.20 - 13.30	Pembuatan Cereal Berbahan Baku Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i>) yang Berpotensi sebagai Pangan Sumber Antioksidan (Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
13	13.45 – 13.55	Pengaruh Perebusan Dan Pengukusan Gabah Terhadap Sifat Kimia, Fisik Dan Tingkat Kesukaan Nasi <i>Parboiled</i> Termodifikasi (Wisnu Adi Yulianto , Riyanto, dan Asih Istiqomah)
14	13.55 – 14.05	Karakteristik Isoterm Sorpsi Lembab Oyek Berprotein Tinggi (Agnes Anggra Kusuma Yekti , Sri Luwihana, Astuti Setyowati, Bayu Kanetro)
15	14.05 – 14.15	Sifat Fisik Instan Lidah Buaya (<i>Aloe vera var.chinensis</i>) dan Rendemen Hasil Mikroenkapsulasi Menggunakan <i>Spray Dryer</i> (Chatarina Wariyah)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
16	14.30 – 14.40	Aktivitas Antioksidan Ekstrak Etanol Daun Pandan Wangi (Ch. Lilis Suryani dan Siti Tamaroh)
17	14.40 – 14.50	Isolat Protein Kecipir Sebagai Bahan Baku Pembuatan Yogurt (Agus Slamet dan Bayu Kanetro)
18	14.50 – 15.00	Produksi Isolat Protein Koro Pedang Putih (<i>Canavalia ensiformis</i> L.) dan Kajian Sifat-sifatnya (Agnes-Murdiati , Meda Canti, Supriyanto)
	15.00 – 15.45	Diskusi /tanya jawab
19	15.45 - 15.55	Karakterisasi Beras Instan Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) Dengan Variasi Penambahan Tepung Kecambah Kedelai Dan Lama Pengukusan (Lusitania Noviriyanti , Siti Tamaroh CM, Tyastuti Purwani)
20	15.55 – 16.05	Perkiraan Umur Simpan Beras Analog Uwi Ungu (<i>Dioscorea alata</i> L.) (Nurul Fitri Wardaningsih , Siti Tamaroh dan Tyastuti Purwani)
21	16.05 - 16.15	Kajian Pengaruh Pemanfaatan Kulit Ubi Jalar Ungu (<i>Ipomoea Batatas</i> L) Terfermentasi Dalam Ransum Terhadap Profil Lipida Darah Itik Bali (T.G. Belawa Yadnya , I B.Gaga Partama, A.A.A.S. Trisnadewi Dan IW. Wirawan)
	16.15 – 16.30	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema I (kelompok 3)

Moderator : Ir. Warmanti Mildaryani, M.P.
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan
 Ruang : Ruang Sidang Fak. Ekonomi Lantai 1

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
22	13.00 - 13.10	Pengaruh Nanokapsul Ekstrak Kunyit Dengan Kitosan Dan Sodium-Tripolifosfat Sebagai Aditif Pakan Terhadap Kualitas Fisik Daging Broiler (Sundari, Zuprizal, Tri-Yuwanta, Ronny Martien)
23	13.10 - 13.20	Pengaruh Macam dan Aras Rempah beraktivitas Hipokolesterolemik Dalam Ransum Terhadap Kinerja Produksi Puyuh Petelur (FX Suwarta)
24	13.20 - 13.30	Pengaruh Fermentasi Bungkil Inti Sawit Dengan <i>Candida Utilis</i> Terhadap Kadar Protein Kasar, Protein Terlarut Dan Kecernaan Protein In Vitro Sebagai Pakan Alternatif (Sonita Rosningsih dan Rafiq Intan Fajri)
	13.30 - 13.45	Diskusi /tanya jawab
25	13.45 – 13.55	Kualitas Dendeng Daging Itik Afkir <i>Curing</i> Dengan Ekstrak Kurkumin Kunyit Pada Suhu Pengeringan Yang Berbeda (Sri Hartati Candra Dewi, Niken Astuti)
26	13.55 – 14.05	Formulasi Mikroemulsi Air Dalam Minyak Sebagai Sistem Pembawa Zat Flavor (Ambar Rukmini dan Sih Yuwanti)
27	14.05 – 14.15	Kinerja Itik Manila Dengan Ransum Menggunakan Biji Kecipir (Didik Fianta dan Niken Astuti)
	14.15 – 14.30	Diskusi /tanya jawab
28	14.30 – 14.40	Sifat Antioksidatif Gel Lidah Buaya (<i>Aloe vera var chinensis</i>) dalam Produk Minuman (Riyanto)
29	14.40 – 14.50	Pengaruh Jenis Pelarut Dan Konsentrasi Ekstrak Kulit Biji Mete Terhadap <i>Sitophilus Zeamais</i> Pada Penyimpanan Benih Jagung (Dian Astriani, Wafit Dinarto, Reo Sambodo)
	14.50 – 15.05	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

Tema II dan III

Moderator : Dr.Kamsih Astuti,M.Si.
 Penanggung jawab ruang : Sie Persidangan
 Ruang : Ruang Sidang Fakultas Psikologi

No.	Waktu	Judul Makalah dan Pembicara
II 1	13.00 - 13.10	Strategi Wirausaha Pangan Dalam Rangka Pembangunan Ekonomi Lokal Pasca Erupsi Merapi (Famella Jamal)
2	13.10 - 13.20	Penerapan E-Commerce Guna Memperluas Jaringan Pemasaran Produk Dan Peningkatan Kinerja Umkm Di Desa Wisata Gamplong (Audita Nuvriasari , Gumirlang Wicaksono, Agus Sidiq Purnomo)
3	13.20 - 13.30	Strategi Politik Kebijakan Pangan Melalui UU No. 6 Tahun 2014 Tentang Desa untuk Mendukung Ketahanan Pangan Nasional (Zaenal Imron Hidayat)
4	13.30 - 13.40	Pemanfaatan Komposit Limbah Serbuk Gergajian Kayu Dengan Sabut Kelapa Ditinjau Dari Sifat Mekanis Sebagai Bahan Dasar Alternatif Pembuatan Produk (Purwanto)
	13.40 - 13.55	Diskusi /tanya jawab
III -1	13.55 – 14.05	Pemanfaatan Bantaran Sungai Menuju Swasembada (Toga) Jahe di Kadekrowo, Kelurahan Gilangharjo, Kecamatan Pandak, Kabupaten Bantul, DIY (Puji Sarwito , Elisabet Novia Listiawati, Waris , Esti Sulandari, Lusi Windu Asmara Jati)
2	14.05 – 14.15	Profil Kognitif Anak-Anak Berkesulitan Membaca: Fungsi Kognitif Yang Terukur Dari Analisis Bannatyne Wisc (<i>Weschler Intelligence Scale For Children</i>) (Rahma Widiana , Santi Esterlita Purnamasari)
3	14.15 – 14.25	Tinjauan Sosiologis Tentang Dilema Orientasi Tindakan Petani Peternak Antara Ekonomi Moral Dan Pilihan Rasional Dalam Penyaluran Hasil Produksi (M.Munandar Sulaeman Dan Siti Homzah)
	14.25 – 14.40	Diskusi /tanya jawab
4	14.40 – 14.50	Analisis Pengaruh Pelatihan Terhadap Tingkat Pengetahuan Dan Perilaku Higiene Sanitasi Pedagang Pangan Jajan Anak Sekolah Kecamatan Kalibawang dan Wates Kabupaten Kulon Progo-DIY (Eko Susanto , Chatarina Wariyah' Sri Hartati Candra D)
5	14.50 – 15.00	Peranan Pemanfaatan Pekarangan Dalam Meningkatkan Pola Pangan Harapan Di Desa Wukir Harjo Kabupaten Sleman, (Ari Widyastuti , Murwati, Nurdeana C)
6	15.00 – 15.10	Kemanfaatan Usahatani <i>Mix Farming</i> Untuk Penguatan Ketahanan Pangan Rumahtangga Petani Di Kawasan Agrowisata (Imam Santoso , Achmad Iqbal)
7	15.10 – 15.20	Ragam Faktor Sosial Ekonomi Penentu <i>Food Coping Strategies</i> Petani Miskin Di Pedesaan (Dumasari)
	15.20 – 15.35	Diskusi /tanya jawab
PENUTUPAN		

T I-6

OPTIMASI RASIO LABU KUNING-KACANG HIJAU PADA PEMBUATAN BAKPIA MENGGUNAKAN OVEN GAS DI IRT BAKPIA 2D KEMUSUK BANTUL DIY

Sutri Manda Putra^{1)*}, Bayu Kanetro²⁾

¹⁾ Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Jl. Wates Km 10, Yogyakarta, 55753

Telp. (0274) 6498212, e-mail*: sutrimandaz@gmail.com

²⁾ Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Universitas Mercu Buana Yogyakarta
Jl. Wates Km 10, Yogyakarta, 55753

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh variasi rasio labu kuning dan kacang hijau dengan pemanggangan terbuka dan tertutup terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan produk bakpia yang dihasilkan. Labu kuning dikupas, dicuci dan dikukus selama 30 menit sedangkan kacang hijau kupasan direndam selama 1,5 jam, ditiriskan dan dikukus selama 1 jam. Bahan baku kumbu dihaluskan dan ditimbang dengan variasi rasio perbandingan labu kuning dan kacang hijau (0:100, 20:80, 40:60, 60:40, 80 : 20, 100 : 0) dengan pemasakan kumbu dan dilanjutkan pembentukan bakpia dengan kulitnya hingga pemanasan dengan pemanggangan terbuka (pan api sedang) dan pemanggangan tertutup (oven gas suhu 150°C). Analisa yang dilakukan adalah uji warna, tekstur, dan uji kesukaan produk bakpia yang dihasilkan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakpia hasil dari optimasi rasio labu kuning 60:40 kacang hijau yang paling disukai dengan pemanggangan tertutup (oven gas suhu 150°C) dengan intensitas warna merah 3.6, kuning 9.3, brightness 0.8, tingkat keteksturan 5 kg dan kadar air 29,3%.

Kata kunci : Bakpia, Labu Kuning, Kacang Hijau, Pemanggangan.

PENDAHULUAN

Salah satu produk olahan kacang hijau yang dikenal sebagai makanan khas/oleh-oleh khas kota Yogyakarta adalah bakpia. Berdasarkan data Dinas Perindustrian Perdagangan dan Koperasi (Disperindagkop) DIY, sepanjang tahun 2007 mencatat sedikitnya 46% dari total 75.140 industri kecil di provinsi DIY bergerak di bidang pengolahan makanan. Sebagian diantaranya adalah industri yang menghasilkan produk makanan bakpia. Jumlah industri kecil pembuat bakpia sebenarnya relatif sedikit di seluruh DIY tercatat hanya ada 131 usaha kecil bakpia, tak sampai 1% dari total 34.628 industri kecil makanan di provinsi DIY. Bakpia merupakan salah satu makanan tradisional yang memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan. Makanan kecil dengan bentuk bundar dengan rasa manis yang dibuat dari tepung terigu yang diisi dengan adonan kacang hijau dan gula pasir (Anonim, 2002). Kacang hijau (*Phaseolus radiatus L.*) merupakan salah satu

komoditas tanaman kacang kacangan yang banyak dikonsumsi rakyat Indonesia yang mengandung protein dan vitamin (B1, A, dan E) yang tinggi. Kacang hijau juga dimanfaatkan menjadi tepung kacang hijau karena karbohidrat patinya mudah dicerna, oleh karena itu pemanfaatan kacang hijau menjadi suatu produk olahan makanan yang menyehatkan sehingga dapat memberikan banyak pilihan kepada konsumen (Rahman dan Agustina,2010).

Pada umumnya bakpia kacang hijau telah banyak diproduksi diberbagai industry makanan, dengan adanya alternatif pengolahan labu kuning bersama kacang hijau akan menjadi satu bahan dasar dalam inovasi pembuatan bakpia. Labu Kuning (*Cucurbita moschata dutc*) merupakan satu - satunya buah yang awet atau tahan lama yang dapat disimpan selama tiga bulan tanpa ada perubahan (Soedarya,2006).Manfaat labu kuning bukan hanya sebagai sumber serat dan vitamin, tetapi juga dikenal sebagai rajanya beta-karoten (3100 ug/100gram bahan) yang bermanfaat mencegah penuaan dini,mencegah pengendapan kolesterol dalam darah, dan mengurangi penyakit kekurangan vitamin A (Hebdrasty,2003).Tujuan penelitian ini adalah menghasilkan bakpia kacang hijau dengan optimasi rasio penambahan labu kuning yang disukai panelis, mengetahui pengaruh perlakuan pendahuluan dan pengaruh pemanggangan terbuka dan tertutup terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan produk bakpia yang dihasilkan.

MATERI DAN METODE

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu bahan utama Labu kuning(*Cucurbita moschata dutc*), Kacang hijau kupas(*Vigna radiata*) yang diperoleh dari pasar Godean, Yogyakarta, serta bahan tambahan Tepung untuk kulit (merk segitiga biru dan cakra), Minyak kelapa sawit (merk bimoli), Gula pasir (merk gulaku), Susu bubuk full krim dan garam.

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi Hardness Tester, Lovibond Tintometer, Botol timbang, Gelas ukur, Timbangan analitik, Timbangan tiga lengan (ohaus), Almari pendingin (Modena), Oven (Mommert), Peralatan produksi bakpia, meja preparasi wajan, spatula, wadah serta peralatan untuk uji kesukaan bakpia, nampan, cawan dan sendok.

Cara Kerja

Penelitian ini terdiri dari beberapa tahap meliputi tahap pembuatan produk bakpia dengan preparasi kumbu dan kulit, pembentukan bakpia hingga pemanggangan (terbuka dan tertutup).

1. Preparasi Kumbu dan Kulit Bakpia

Proses ini diawali dengan sortasi bahan baku, yaitu labu kuning dipilih dengan kondisi fisik masih utuh tidak rusak dan biji kacang hijau telah kupas bersih dari cecair/kotoran yang terikut. Selanjutnya dilakukan perendaman biji kacang hijau kupas selama 1,5 jam hingga biji kacang mengembang, selanjutnya dilakukan pengupasan dan pencucian labu kuning, kemudian dilakukan pengukusan kacang hijau 1 jam dan labu kuning selama 30 menit. Proses selanjutnya penghalusan bahan dengan *food processor* serta penimbangan sesuai dengan variasi rasio labu kuning dan kacang hijau (0 : 100, 20 : 80, 40 : 60, 60 : 40, 80 : 20, 100 : 0), kemudian kumbu dimasak dengan penambahan bahan tambahan (Minyak sawit, Gula pasir dan Garam) selama 15 menit (per 600 g) hingga adonan kalis mudah dibentuk.

Preparasi Kulit bakpia berupa dua macam yaitu yang pertama kulit utama dengan menimbang bahan untuk adonan kulit (tepung cakra, segitiga biru, rhum butter, minyak sawit, gula pasir dan air) kemudian dilakukan pencampuran adonan kulit hingga kalis dan elastis. Kulit bakpia yang kedua yaitu berupa adonan pelapis yang berfungsi sebagai adonan yang menjadikan kulit bakpia menjadi berlapis yang dibuat dengan mencampurkan tepung segitiga biru dengan minyak sawit hingga terbentuk adonan yang kalis.

2. Pembentukan bakpia

Setelah kumbu dan kulit telah selesai dibuat maka tahap selanjutnya membentuk adonan kulit utama dengan menambahkan sedikit adonan pelapis dan memasukan kumbu sebagai isian (5gram kumbu/bakpia), sehingga terbentuk bakpia dengan variasi rasio perbandingan labu kuning dan kacang hijau yang siap untuk dimasak menggunakan pemanggangan terbuka (*pan api sedang*) dan tertutup (*oven gas suhu 150°C*).

3. Pemanggangan bakpia

Pemanggangan bakpia pada penelitian ini dilakukan dua macam yaitu dengan pemanggangan tertutup dengan oven gas api atas dan bawah sehingga pembalikan dilakukan pada plat setelah 20 menit pertama dan 10 menit setelah pembalikan dengan suhu 150 °C dan pemanggangan terbuka dilakukan dengan pan dengan api sedang selama 15 menit pertama dan 10 menit setelah pembalikan dilakukan pembalikan secara manual.

Analisis Sampel

Sampel produk bakpia dianalisis dengan uji kesukaan produk bakpia secara inderawi, tekstur dengan Hardness Tester, Warna dengan Lovibod Tintometer, dan Kadar air (AOAC, 1990).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Sifat Fisik Bakpia

Pengujian tekstur dilakukan pada produk bakpia matang, yaitu bakpia yang telah dipanggang dengan oven gas maupun dengan pemanggangan pan. Variasi optimasirasio labu kuning dan kacang hijau mempengaruhi tekstur dengan pengujian menggunakan *Hardness Tester*, produk bakpia yang dihasilkan memberikan nilai besarnya gaya untuk memecah bahan (kg) seperti yang tercantum pada Tabel 1.

Tabel 1. Nilai Besarnya Gaya Untuk Memecah Bahan (kg)

Jenis Penambahan Labu kuning	Pemanggangan	Tekstur (kg)
Kontrol kacang hijau	Oven	4.75 ^a
Kontrol kacang hijau	Pan	6.5 ^a
Labu kuning 100%	Oven	4.75 ^a
Labu kuning 100%	Pan	7.75 ^a
Labu kuning 80%	Oven	7 ^a
Labu kuning 80%	Pan	7.5 ^a
Labu kuning 60%	Oven	5 ^a
Labu kuning 60%	Pan	6.25 ^a
Labu kuning 40%	Oven	5.75 ^a
Labu kuning 40%	Pan	6.75 ^a
Labu kuning 20%	Oven	6.25 ^a
Labu kuning 20%	Pan	5.5 ^a

Keterangan : Notasi yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang sangat nyata $P < 0.05$

Kontrol kacang hijau sebagai produk yang tidak ditambahkan dengan labu kuning, memiliki nilai gaya sebesar 4,75 untuk pemanggangan oven dan 6,5 untuk pemanggangan pan. Nilai ini dipengaruhi oleh kandungan protein yang terdapat pada kacang hijau sangat tinggi, sehingga terjadi proses denaturasi protein yang mempengaruhi tekstur produk. Nilai tekstur pada proses pemanggangan pan memiliki yang lebih tinggi dibandingkan pemanggangan oven karena oven menggunakan suhu tinggi 150°C yang menyebabkan tingginya denaturasi protein sehingga tekstur bakpia menjadi lebih lunak. Hal yang sama juga terjadi pada optimasi penambahan labu kuning 100 % pemanggangan pan menghasilkan nilai tekstur tertinggi disebabkan denaturasi protein yang rendah sehingga menghasilkan nilai gaya untuk memecah bahan lebih tinggi sebesar 7,75 kg.

Setiap sampel yang digunakan diuji warna menggunakan alat *Lovibond tintometer*, secara visual umumnya bakpia berwarna kuning kecoklatan. Tingkat kecoklatan produk tergantung pada banyaknya labu kuning yang ditambahkan. Warna coklat pada produk dipengaruhi bahan dasar yang digunakan seperti pada penambahan labu kuning 100%, karena tingginya senyawa karoten pada labu kuning. Selain itu juga dipengaruhi oleh adanya reaksi Maillard pada produk selama proses perebusan dan pemanggangan terbuka/tertutup karena kandungan protein dan karbohidrat pada bahan. Hasil analisis warna pada produk bakpia yang dihasilkan ditunjukkan pada Tabel 2.

Tabel 2. Hasil Uji Warna Produk Bakpia

Jenis Penambahan Labu kuning	Pemanggangan	Red	Yellow	Brightness
Kontrol kacang hijau	Oven	1.9 ^{ab}	5.57 ^{ab}	0.1 ^a
Kontrol kacang hijau	Pan	2.7 ^{bc}	6.7 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 100%	Oven	4.1 ^c	7.9 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 100%	Pan	5 ^d	8.2 ^b	0.5 ^{ab}
Labu kuning 80%	Oven	2.6 ^{bc}	6.2 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 80%	Pan	4 ^c	7.8 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 60%	Oven	3.6 ^{bc}	9.3 ^b	0.8 ^b
Labu kuning 60%	Pan	3.2 ^{bc}	7.3 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 40%	Oven	3.4 ^{bc}	6.6 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 40%	Pan	2.6 ^{bc}	5.5 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 20%	Oven	2.1 ^{ab}	5.6 ^{ab}	0.1 ^a
Labu kuning 20%	Pan	1.3 ^a	3.9 ^b	0.5 ^{ab}

Keterangan : Notasi yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang sangat nyata $P < 0.0$.

Uji Kesukaan Produk Bakpia

Pada uji organoleptik terhadap produk bakpia yang dihasilkan, menggunakan skala penilaian 1 sampai 6, yaitu nilai 1 untuk “sangat amat suka”, nilai 2 “sangat suka”, nilai 3 “suka”, nilai 4 “agak suka”, nilai 5 “tidak suka”, nilai 6 “sangat tidak suka”. Data hasil uji kesukaan produk bakpia yang dihasilkan ditampilkan pada Tabel 3.

Nilai tertinggi tingkat kesukaan terhadap warna produk bakpia yang dihasilkan terdapat pada optimasi rasio labu kuning 100% pemanggangan oven dengan nilai sebesar 3.65, hal ini dikarenakan tingginya nilai warna kuning 7.9 (Tabel.2) yang disebabkan tingginya karoten pada labu kuning 100% tanpa penambahan kacang hijau. Pada parameter aroma yang paling terendah adalah control kacang hijau pemanggangan oven sebesar 2.82 yang menunjukkan bahwa control kacang hijau menggunakan suhu tinggi oven 150°C menghasilkan flavor khas kacang hijau yang paling disukai.

Tabel 3. Hasil uji kesukaan produk bakpia

Jenis Penambahan Labu kuning	Pemanggangan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Keseluruhan
Kontrol kacang hijau	Oven	2.82 ^a	3.20 ^{ab}	3.00 ^{ab}	3.10 ^{ab}	3.10 ^{abc}
Kontrol kacang hijau	Pan	3.32 ^{abcd}	3.27 ^{ab}	3.10 ^{ab}	3.30 ^{abcd}	3.20 ^{abc}
Labu kuning 100%	Oven	3.65 ^d	3.47 ^b	3.90 ^{ef}	4.40 ^e	3.97 ^e
Labu kuning 100%	Pan	3.50 ^{cd}	3.40 ^b	4.10 ^f	3.70 ^d	3.90 ^d
Labu kuning 80%	Oven	3.10 ^{abc}	3.37 ^{ab}	3.70 ^{def}	3.60 ^{cd}	3.50 ^{cd}
Labu kuning 80%	Pan	3.52 ^{cd}	3.30 ^{ab}	3.60 ^{cde}	4.20 ^e	3.55 ^{cd}
Labu kuning 60%	Oven	3.30 ^{abcd}	3.20 ^{ab}	2.80 ^a	3.10 ^{abc}	2.90 ^a
Labu kuning 60%	Pan	3.40 ^{bcd}	2.90 ^a	3.20 ^{abc}	3.50 ^{abcd}	3.30 ^{abc}
Labu kuning 40%	Oven	2.85 ^a	3.10 ^{ab}	3.00 ^{ab}	3.55 ^{bcd}	3.10 ^{abc}
Labu kuning 40%	Pan	3.20 ^{abcd}	3.20 ^{ab}	3.30 ^{bcd}	3.50 ^{abcd}	3.40 ^{bc}
Labu kuning 20%	Oven	2.87 ^a	3.30 ^{ab}	2.90 ^a	3.30 ^{abcd}	3.00 ^{ab}
Labu kuning 20%	Pan	2.90 ^{bc}	2.90 ^a	3.10 ^{ab}	3.00 ^a	3.05 ^{ab}

Keterangan : Notasi yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang sangat nyata $P < 0.05$

Pada parameter rasa yang paling disukai adalah optimasi labu kuning 60% pemanggangan oven dengan nilai sebesar 2.80, hal ini dikarenakan labu kuning mengandung berbagai jenis vitamin terutama pro-vitamin A dalam bentuk beta-karoten dibantu dengan 40% kacang hijau yang mengandung protein tinggi. Hal yang sama juga ditunjukkan pada produk bakpia yang paling disukai oleh panelis secara keseluruhan yaitu optimasi labu kuning 60 : 40 kacang hijau dengan nilai sebesar 2.90 dan kadar air sebesar

29,3 %. Nilai tersebut berdasarkan hasil pertimabangan semua jenis parameter mutu yang ada meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, dan keseluruhan.

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah bahwa produk bakpia dengan optimasi rasio perbandingan labu kuning dan kacang hijau (0:100, 20:80, 40:60, 60:40, 80 20, 100:0) dari pemasakan kumbu dan pembentukan bakpia dengan kulit pelapis hingga dipanggang dengan oven gas (tertutup) dan pemanggangan pan (terbuka) menghasilkan produk bakpia yang dapat diterima panelis. Optimasi rasio labu kuning 60 : 40 kacang hijau merupakan produk bakpia bernilai gizi cukup tinggi yang paling disukai panelis dari segi rasa dan keseluruhan dengan menggunakan jenis perlakuan pemanggangan tertutup oven gas suhu tinggi 150°C.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 1972, Daftar Komposisi Bahan Makanan, Penerbit Bhratara, Jakarta.
- AOAC. 1990. Official Methods of Analysis. Association of Official. Analytical Chemist Inc. Virginia.
- Hebdrasty, H.K. 2003. Tepung Labu Kuning Pembuatan dan Pemanfaatannya. Penerbit Kanisius. Yogyakarta.
- Rahman, T dan Agustina, W, 2010. Pengaruh Konsentrasi Dan Jenis Gula Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Susu Kental Manis Kacang Hijau. Makalah Seminar Teknik Kimia - UPB. Bandung.
- Soedarya, M.P, A Prahasta, 2006. Agribisnis Labu kuning, CV Pustaka Grafika. Jawa Barat.