

Analisis Daya Terima Pasta Kering *Fettucine* dengan Penambahan *Puree* Labu Siam

Analysis of the Acceptability of Dry Fettucine Pasta with the Addition of Chayote Puree

Zhelina Az Zahra^{1)*}, Sari Mustika¹⁾, Anni Faridah²⁾, Ranggi Rahimul Insan³⁾

¹⁾Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang

Jl. , Jl.Prof. Dr. Hamka, Air Tawar Bar, Kec. Padang Utara, Kota Padang, Sumatera Barat, 25171

*Korespondensi Penulis: sari.mustika@fpp.unp.ac.id

Submit: 30-10-2024. Revisi: 08-12-2024. Diterima: 11-12-2024

ABSTRACT

Indonesia, as a country with a tropical climate, has fertile land and a variety of natural products, especially in the agricultural sector. Indonesia's tropical climate causes many types of vegetables to grow, such as carrots, tomatoes, chayote and other vegetables. In Indonesia, chayote is a commodity that is very easy to find but has not been used commercially. This research used a pure experimental method. The variables used included the effect of adding chayote puree (10%, 20% and 30%) on the acceptability of dried fettucine pasta. Primary data was obtained through hedonic tests by panelists, while secondary data was obtained from relevant literature. The research results showed that the acceptability of the quality of dried fettucine pasta with the addition of 10% chayote puree produced the highest value in the aspects of aroma, texture and taste.

Keywords: dry pasta, chayote puree, acceptability

PENDAHULUAN

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, yang biasanya terbuat dari adonan tidak beragi berbahan tepung gandum durum (semolina) yang dicampur dengan air dan telur serta dibentuk menjadi lembaran-lembaran atau bentuk-bentuk yang beragam, yang kemudian dimasak dengan cara direbus atau dipanggang (Putri and Palupi 2018). *International Pasta Organization (IPO)* dalam *Global Trade Information Services*, menyatakan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat ekspor terhadap produk pasta dengan jumlah yang meningkat selama tahun 2020 sebanyak 11,12%. Hal ini membuat peluang untuk pengembangan produk pasta menjadi semakin terbuka. Salah satu pasta yang sudah banyak dikenal masyarakat adalah pasta *fettucine*.

Fettucine adalah sejenis pasta yang populer dalam masakan Romania dan masakan Toskana dalam seni kuliner Italy (Parasutha and Sudiarta 2023). Dalam Bahasa Italia, *Fettucine* memiliki arti "pita kecil", merupakan salah satu jenis pasta yang cukup populer di kalangan masyarakat Romawi. *Fettucine* sendiri berbentuk panjang dan pipih yang mana bentuknya hampir sama seperti kwetiau. Jenis pasta yang satu ini biasanya akan dihidangkan bersama dengan saus tomat dengan taburan daging ataupun carbonara (Sari and Mahyuni 2022). Pengembangan dan inovasi pada bahan dasar pasta guna meningkatkan nilai gizinya, salah satunya dengan menambahkan bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi.

Negara Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Iklim Indonesia yang tropis menyebabkan banyak tumbuh berbagai

jenis sayur-sayuran, seperti : wortel, tomat, labu siam dan sayuran lainnya. Di Indonesia labu siam termasuk salah satu komoditas yang sangat mudah ditemukan, hal ini sesuai dengan data statistik yang menyatakan bahwa produksi labu siam Indonesia tahun 2022 sebanyak 461.804 ton, dan sebanyak 21.718 ton dari wilayah Sumatera Barat (BPS 2023).

Labu siam (*Sechium edule*) adalah salah satu pangan yang potensial untuk dikembangkan sebagai sumber prebiotik. Baik buah maupun daunnya diketahui memiliki kegunaan pangan fungsional. Pemanfaatan labu siam sejauh ini masih sangat terbatas, labu siam hanya diolah menjadi sayuran seperti sup dan lalapan. Pemanfaatan produk pangan dari labu siam perlu dilakukan untuk penganekaragaman jenis pangan yang dikonsumsi, sehingga memenuhi kebutuhan akan pangan dan gizi sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Selain itu, menambahkan labu siam pada produk pangan lainnya dapat meningkatkan nilai tambah dari labu siam, memperpanjang masa simpan produk serta memanfaatkan hasil produksi labu siam.

Pembuatan *fettucine* kering dengan penambahan *puree* labu siam termasuk salah satu bentuk pengawetan dan pemanfaatan bahan pangan lokal yang dapat mempertahankan kualitas dari labu siam sehingga tidak mudah mengalami kerusakan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Selain meningkatkan kandungan gizi, penambahan *puree* labu siam pada pasta *fettucine* juga dapat memberikan variasi dari segi rasa, tekstur, dan warna. Rasa alami labu siam yang cenderung netral memungkinkan pengolahan yang fleksibel pada berbagai jenis masakan. Dari segi tekstur, kandungan air dan serat pada labu siam dapat mempengaruhi kekenyalan pasta. Warna pasta juga dapat berubah dengan adanya penambahan *puree* labu siam, yang berpotensi memberikan tampilan visual berbeda dari pasta pada umumnya.

Pasta *fettucine* dengan penambahan *puree*

labu siam ini akan menjadi olahan inovatif baru yang menarik dan sehat, meningkatkan nilai mutu produk, meningkatkan kesukaan masyarakat mengkonsumsi labu siam serta mengurangi tingkat kerusakan pada labu siam.

Pasta adalah makanan olahan yang digunakan pada masakan Italia, yang biasanya terbuat dari adonan tidak beragi berbahan tepung gandum durum (semolina) yang dicampur dengan air dan telur serta dibentuk menjadi lembaran-lembaran atau bentuk-bentuk yang beragam, yang kemudian dimasak dengan cara direbus atau dipanggang (Putri and Palupi 2018). *International Pasta Organization* (IPO) dalam *Global Trade Information Services*, menyatakan bahwa Indonesia merupakan salah satu negara dengan tingkat ekspor terhadap produk pasta dengan jumlah yang meningkat selama tahun 2020 sebanyak 11,12%. Hal ini membuat peluang untuk pengembangan produk pasta menjadi semakin terbuka. Salah satu pasta yang sudah banyak dikenal masyarakat adalah pasta *fettucine*.

Fettucine adalah sejenis pasta yang populer dalam masakan Romania dan masakan Toskana dalam seni kuliner Italy (Parasutha and Sudiarta 2023). Dalam Bahasa Italia, *Fettucine* memiliki arti “pita kecil”, merupakan salah satu jenis pasta yang cukup populer di kalangan masyarakat Romawi. *Fettucine* sendiri berbentuk panjang dan pipih yang mana bentuknya hampir sama seperti kwetiau. Jenis pasta yang satu ini biasanya akan dihidangkan bersama dengan saus tomat dengan taburan daging ataupun carbonara (Sari and Mahyuni 2022). Pengembangan dan inovasi pada bahan dasar pasta guna meningkatkan nilai gizinya, salah satunya dengan menambahkan bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi.

Negara Indonesia sebagai negara beriklim tropis, memiliki tanah subur dan hasil alam yang beraneka ragam khususnya di bidang pertanian. Iklim Indonesia yang tropis menyebabkan banyak tumbuh berbagai

jenis sayur-sayuran, seperti : wortel, tomat, labu siam dan sayuran lainnya. Di Indonesia labu siam termasuk salah satu komoditas yang sangat mudah ditemukan, hal ini sesuai dengan data statistik yang menyatakan bahwa produksi labu siam Indonesia tahun 2022 sebanyak 461.804 ton, dan sebanyak 21.718 ton dari wilayah Sumatera Barat (BPS 2023).

Labu siam (*Sechium edule*) adalah salah satu pangan yang potensial untuk dikembangkan sebagai sumber prebiotik. Baik buah maupun daunnya diketahui memiliki kegunaan pangan fungsional. Pemanfaatan labu siam sejauh ini masih sangat terbatas, labu siam hanya diolah menjadi sayuran seperti sup dan lalapan. Pemanfaatan produk pangan dari labu siam perlu dilakukan untuk penganekaragaman jenis pangan yang dikonsumsi, sehingga memenuhi kebutuhan akan pangan dan gizi sebagai usaha untuk meningkatkan kualitas sumber daya manusia. Selain itu, menambahkan labu siam pada produk pangan lainnya dapat meningkatkan nilai tambah dari labu siam, memperpanjang masa simpan produk serta memanfaatkan hasil produksi labu siam.

Pembuatan *fettucine* kering dengan penambahan *puree* labu siam termasuk salah satu bentuk pengawetan dan pemanfaatan bahan pangan lokal yang dapat mempertahankan kualitas dari labu siam sehingga tidak mudah mengalami kerusakan dan dapat meningkatkan nilai ekonomi. Selain meningkatkan kandungan gizi, penambahan *puree* labu siam pada pasta *fettucine* juga dapat memberikan variasi dari segi rasa, tekstur, dan warna. Rasa alami labu siam yang cenderung netral memungkinkan pengolahan yang fleksibel pada berbagai jenis masakan. Dari segi tekstur, kandungan air dan serat pada labu siam dapat mempengaruhi kekenyalan pasta. Warna pasta juga dapat berubah dengan adanya penambahan *puree* labu siam, yang berpotensi memberikan tampilan visual berbeda dari pasta pada umumnya.

Pasta *fettucine* dengan penambahan *puree*

labu siam ini akan menjadi olahan inovasi baru yang menarik dan sehat, meningkatkan nilai mutu produk, meningkatkan kesukaan masyarakat mengkonsumsi labu siam serta mengurangi tingkat kerusakan pada labu siam.

METODE PENELITIAN

Bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam ini adalah tepung terigu semolina, air, *puree* labu siam dan telur. Perbandingan penambahan *puree* labu siam pada pembuatan pasta kering *fettucine* dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Formula Pasta Kering *Fettucine* dengan Penambahan *Puree* Labu Siam

No	Bahan	Resep Penelitian			
		Kontr ol	10%	20%	30%
1.	Tepung semolina	100 gram	100 gram	100 gram	100 gram
2.	Telur	25 gram	25 gram	25 gram	25 gram
3.	Air	12 gram	12 gram	12 gram	12 gram
4.	Minyak	3 gram	3 gram	3 gram	3 gram
5.	<i>Puree</i> labu siam	-	14 gram	28 gram	42 gram

Metode Penelitian

Pembuatan *Puree* Labu Siam

Pembuatan *puree* labu siam dilakukan dengan cara pemilihan labu siam yang masih baik dan dibersihkan dari kulit dan getahnya kemudian dikukus hingga lunak. Setelah lunak labu siam diblender hingga berbentuk bubur tanpa ada penambahan air. *Puree* labu siam siap digunakan. *Puree* labu siam dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. *Puree* Labu Siam

Pembuatan Pasta Kering *Fettucine* dengan Penambahan *Puree* Labu Siam

Pembuatan pasta kering *fettucine* dilakukan dengan menggunakan bahan dasar dan bahan tambahan. Pertama campurkan semua bahan lalu aduk rata adonan. Aduk adonan hingga kalis dan diamkan selama 30 menit. Setelah itu bagi adonan menjadi beberapa bagian dan pipihkan menggunakan ampia hingga ketebalan ampia 5. Lalu cetak memanjang menggunakan ampia hingga adonan terbentuk seperti pasta *fettucine*. Keringkan pasta dengan suhu 60°C dan waktu 90 menit dengan mendingkannya dalam mesin *dehydrator*. Setelah kering susun kedalam plastic vakum untuk pengemasannya. Pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam siap disajikan. Hasil pembuatan pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam dapat dilihat pada Gambar 2.



Gambar 2. Pasta Kering *Fettucine* Penambahan *Puree* Labu Siam

Uji Hedonik

Instrument yang digunakan dalam penelitian ini yakni menggunakan checklist, dimana panelis diberikan formulir isian tentang uji daya terima

yaitu menilai daya terima pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam yang meliputi kesukaan terhadap aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Panelis uji analisa sensori dilakukan oleh Mahasiswa Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Konsentrasi Tata Boga Angkatan 2020 berjumlah 30 orang. Skala penilaiannya yaitu jika semakin tinggi maka semakin baik mutu produ dan semakin rendah nilai produk maka semakin jelek mutu produk. Kriteria penilaian sebagai berikut : 1 = tdak suka, 2 = kurang suka, 3 = agak suka, 4 = cukup suka, 5 = suka, 6 = sangat suka, 7 = sangat suka sekali.

Analisis Data

Dalam pengolahan data dan analisis data pada uji daya terima konsumen terhadap pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam dilakukan dengan perhitungan indeks efektifitas. Prosedur perhitungan ini digunakan berdasarkan hasil dari uji kerukaan atau analisa sensori. Dalam penelitian ini akan diambil perlakuan terbaik yang didasarkan hasil perhitungan indeks efektivitas. Untuk parameter dengan rerata semakin besar maka semakin baik, maka nilai terendah sebagai nilai terjelek dan nilai tertinggi sebagai nilai terbaik, demikian juga sebaliknya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji hedonik kualitas warna pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_0 (4,98) dengan kategori suka dan hasil terendah terdapat pada X_3 (4,23) dengan kategori cukup suka.

Hasil uji hedonik kualitas aroma pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (4,57) dengan kategori suka, dan hasil terendah terdapat pada X_3 (4,22) dengan kategori cukup suka.

Hasil uji hedonik kualitas tekstur pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X_1 (4,98) dengan kategori suka dan hasil

terendah terdapat pada X3 (3,86) dengan kategori cukup suka.

Hasil uji hedonik kualitas rasa pada uji jenjang hasil terbaik terdapat pada X₁ (4,62) dengan kategori suka, dan hasil terendah terdapat pada X3 (3,90) dengan kategori cukup suka.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa penambahan *puree* labu siam pada pembuatan pasta kering *fettucine* mempengaruhi daya terima panelis atau tingkat kesukaan panelis terhadap produk. Tingkat kesukaan panelis meningkat pada pasta kering *fettucine* dengan penambahan *puree* labu siam 10%. Tetapi semakin banyak *puree* labu siam yang digunakan maka semakin menurun tingkat kesukaan panelis baik itu dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

DAFTAR PUSTAKA

- Parasutha, I Gede, and I Nyoman Sudiarta. 2023. "Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Fettuccine." *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* 2(11): 2441–46. doi:10.22334/paris.v2i11.614.
- Putri, N.F., and S. Palupi. 2018. "Fettucini Tongkol Rica-Rica Dengan Substitusi Tepung Pangan Lokal." *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana* 16(1): 1–6.
- Safitri, Elsa Nur, Sari Mustika, Anni Faridah, and Rahmi Holinesti. 2023. "The Quality of Dry Noodle With Substitution of Suji Leaves Extract (Kualitas Mie Kering Dengan Substitusi Ekstrak Daun Suji)." *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi* 4(2): 293. doi:10.24036/jptbt.v4i2.4294.
- Sari, NMSA, and L P Mahyuni. 2022. "Diversifikasi Pengolahan Labu Siam Sebagai Bahan Dalam Pembuatan Selai Di Banjar Pisang Kaja, Desa Taro." *Panrita Abdi: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat* 6(1): 158–68.