

BAB V

PENUTUP

5.1. Rangkuman

Pangan lokal merupakan salah satu potensi sumber daya yang berperan dalam mendukung ketahanan pangan nasional dan pengembangan produk pangan yang berkelanjutan. Badan Pangan Nasional, (2025) menegaskan pemanfaatan pangan lokal bukan hanya bertujuan untuk memenuhi kebutuhan konsumsi masyarakat tetapi juga sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan dan meningkatkan nilai gizi dan mengurangi ketergantungan pada bahan baku impor (Irwan dkk, 2021). Indonesia sebagai negara agraris yang memiliki beragam sumber daya pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan inovatif seperti umbi-umbian, buah-buahan, sayur-sayuran, serelia dan kacang-kacangan yang memiliki gizi yang baik. Salah satu bahan pangan yang berpotensi adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*)

Buah sukun memiliki sumber karbohidrat tinggi, serta mengandung serat, vitamin dan mineral yang bermanfaat bagi kesehatan (Putri, 2018). Selain itu kandungan pati dalam sukun yang tinggi yang menjadikanya sebagai bahan substitusi maupun bahan tambahan dalam pengolahan produk pangan, khususnya produk bakery (Amajida dkk, 2025). Namun demikian pemanfaatan buah sukun masih terbatas pada olahan rumahan seperti digoreng atau dikukus, sehingga diperlukan inovasi pengolahan untuk meningkatkan nilai gizi, dan daya tarik produk (Farhani dkk, 2021).

Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah dengan mengolah sukun menjadi *puree*. *Puree* merupakan produk olahan semi padat yang diperoleh melalui proses penghalusan bahan pangan melalui perlakuan tertentu seperti *diblender* langsung maupun melalui tahapan pemanasan terlebih dahulu seperti pengukusan (Winarno, 2008). *Puree* sukun pada penelitian ini diperoleh melalui proses pengukusan terlebih dahulu sebelum dihaluskan.

Penggunaan *puree* dalam produk *bakery* dinilai memberikan keuntungan karena mampu mempertahankan sebagian besar kandungan nutrisi dan dapat memberikan pengaruh pada produk akhir. Amajida dkk, (2025) menegaskan bahwa penggunaan *puree* sukun dalam pembuatan roti tawar dapat meningkatkan kelembaban dan tekstur roti serta memberikan cita rasa yang khas. Lestari. S, (2024), menegaskan bahwa penggunaan *puree* ubi jalar kuning dengan penambahan ekstrak daun bayam mampu meningkatkan kesukaan masyarakat pada produk roti manis yang dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Berdasarkan penelitian tersebut, penggunaan *puree* sukun berpotensi untuk dikembangkan dalam pembuatan roti manis.

Roti manis merupakan salah satu produk *bakery* yang banyak digemari oleh masyarakat karena memiliki tekstur yang lembut, rasa yang manis dan dikonsumsi oleh berbagai kalangan (Subaktiada, 2024). Pengembangan roti manis dengan penambahan bahan pangan lokal seperti *puree* sukun merupakan salah satu bentuk diversifikasi produk pangan lokal yang meningkatkan nilai gizi dan daya tarik konsumen (Amajida dkk, 2025). Selain menggunakan *puree* sukun sebagai bahan dalam pembuatan roti manis, pada penelitian ini penulis juga menggunakan bahan tambahan lain yaitu daun kelor (*Moringa oleifera*).

Daun kelor dikenal sebagai *miracle tree* karena memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti protein, vitamin A dan C, kalsium, zat besi dan senyawa antioksidan (Wanti dkk, 2022). Dalam penelitian ini, penulis memanfaatkan daun kelor dalam bentuk ekstrak cair sebagai pewarna alami (Neto dkk, 2024). Sayuti dkk, (2025) menegaskan bahwa daun kelor mengandung klorofil yang tinggi dan memiliki berbagai sumber gizi yang bermanfaat bagi tubuh. Penggunaan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami dinilai lebih aman dibandingkan pewarna sintetis dan mampu memberikan warna hijau muda yang menarik pada produk pangan (Wijesekara, 2024).

Kombinasi antara *puree* sukun dan ekstrak daun kelor dalam pembuatan roti manis merupakan salah satu inovasi produk pangan yang tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi tetapi juga untuk memperbaiki karakteristik produk yang dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma dan rasa sehingga dapat meningkatkan daya terima konsumen (Neto dkk, 2024).

Berdasarkan latar belakang yang dipaparkan, penulis melakukan penelitian mengenai “Uji Kesukaan Roti Manis *Puree* Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor” dengan jenis penelitian deskriptif kuantitatif yang mengacu pada penelitian (Lestari. S, 2024) . Proses penelitian ini diawali dengan tahapan pra-eskperimen yang dilakukan sebanyak dua kali (pra-eksperimen I dan pra-eksperimen II) untuk menentukan formulasi yang standar pada roti manis *puree* sukun dengan eksrak daun kelor dan kemudian dilanjutkan dengan uji organoleptik (uji hedonik) untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk roti manis.

Dari pra-eksperimen (I dan II) dan observasi yang dilakukan pada produk yang dihasilkan ditemukan bahwa hasil pada pra-eksperimen ke II dengan komposisi bahan 85 gram *puree* sukun, 39 gram kuning telur, 300 gram tepung terigu, 7 gram ragi instan, 2 gram *bread improver*, 75 gram gula pasir, 20 gram susu bubuk, 2,5 gram garam, 35 gram *margarin* dan 85 mililiter ekstrak daun kelor, mendekati hasil pada produk kontrol dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa. Dengan demikian formulasi bahan pada roti manis *puree* sukun dengan ekstrak daun kelor pada pra-eksperimen II merupakan formulasi yang standar.

Dari formulasi roti manis *puree* sukun dengan ekstrak daun kelor ini, selanjutnya penulis melakukan uji hedonik terhadap 70 panelis konsumen yang diambil dari masyarakat umum dengan menggunakan instrumen penilaian skala likert yang meliputi aspek warna, tekstur, aroma dan rasa. Berdasarkan data hasil uji hedonik terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor mendapat kategori “sangat disukai” pada seluruh aspek penilaian yaitu warna dengan skor rata – rata 4,71, tekstur dengan skor rata – rata 4,52, aroma dengan skor rata – rata 4,27 dan rasa dengan skor rata – rata 4,77.

Dari hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian Lestari. S, (2024) yang menunjukkan bahwa penggunaan bahan baku pangan lokal dalam bentuk *puree* maupun ekstrak dapat meningkatkan kualitas sensorik pada produk pangan. Dengan demikian roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai produk pangan lokal inovatif.

5.2. Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan uraian pembahasan terkait dengan formulasi dan uji kesukaan roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor, maka ditarik kesimpulan sebagai berikut:

- 1) Formulasi yang digunakan untuk membuat roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor adalah formulasi yang standar yang diperoleh dari hasil pra-eskperimen ke II dengan komposisi bahan 85 gram *puree* sukun, 39 gram kuning telur, 300 gram tepung terigu, 7 gram ragi instan, 2 gram *bread improver*, 75 gram gula pasir, 20 gram susu bubuk, 2,5 gram garam, 35 gram *margarin* dan 85 mililiter ekstrak daun kelor.
- 2) Hasil penelitian berdasarkan data uji kesukaan dengan nilai rata-rata pada setiap aspek yaitu warna memperoleh skor rata-rata 4,71 dengan kategori sangat suka, tekstur memperoleh skor rata-rata 4,52 dengan kategori sangat suka, aroma memperoleh skor rata-rata 4,27 dengan kategori sangat suka dan rasa memperoleh skor rata-rata 4,77 dengan kategori sangat suka. Jadi secara umum, tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor dikategorikan sangat disukai.

5.3. Saran

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan dan kesimpulan yang telah diuraikan, maka peneliti mengajukan beberapa saran yang diharapkan dapat menjadi pertimbangan bagi berbagai pihak khususnya bagi penelitian selanjutnya yaitu sebagai berikut:

- 1) Bagi peneliti selanjutnya diharapkan mampu untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan dan kandungan gizi yang lengkap pada roti manis puree sukun dengan ekstrak daun kelor.
- 2) Bagi pengembangan Ilmu Pengetahuan dibidang kuliner, diharapkan hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai referensi dalam mengembangkan produk pangan berbasis pangan lokal khususnya pemanfaatan *puree* sukun dan ekstrak daun kelor pada produk makanan yang lebih beragam.
- 3) Bagi masyarakat, diharapkan hasil penelitian ini dapat dikembangkan sebagai peluang usaha kuliner yang inovatif.

