

PEMBUATAN *MEUSEUKAT* MENGGUNAKAN TEPUNG KOMPOSIT DARI SUKU (*Artocarpus altilis*) DAN TERIGU SERTA PENAMBAHAN NENAS (*Ananas comosus* L.)

MAKING *MEUSEUKAT* USING COMPOSITE FLOUR OF BREADFRUIT (*Artocarpus altilis*) AND WHEAT FLOUR AND THE PERCENTAGE OF ADDED PINEAPPLES (*Ananas comosus* L.)

Yanti Meldasari Lubis *¹⁾, Syarifah Rohaya¹⁾, dan Huri Afrina Dewi²⁾

¹⁾ Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala, Darussalam, Banda Aceh - 23111, Indonesia

²⁾ Fakultas Pertanian, Universitas Teuku Umar, Meulaboh, Indonesia

^{*)}email: yantimeldasari@gmail.com

ABSTRACT

This study aimed to determine the effect of composite flour ratio and the pineapples percentage that is added to the meuseukat produced. Based on the results, meuseukat has a value of 34.30% moisture content, ash content of 0.52%, 22.98% of sucrose levels, fat of 82%, crude fiber content of 2.22%, hardness 0.0043 kg / cm², organoleptic values of color 3.19 (neutral), aroma from 3.07 to 3.43 (neutral), taste of 3.16 to 3.63 (neutral), the texture of 3.23 (neutral). The best treatment of meuseukat was proportion of breadfruit flour and wheat flour (30: 70) and the addition of pineapple 60% . The addition of breadfruit flour causes aroma of meuseukat less preferred by the panelists as the aroma of breadfruit more specific but the taste of meuseukat with the addition of breadfruit flour is preferred

Keywords: *meuseukat, breadfruit, wheatflour, pineapple*

PENDAHULUAN

Provinsi Aceh merupakan daerah yang memiliki keanekaragaman budaya, adat istiadat dan makanan tradisional. Makanan tradisional merupakan makanan yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang, seperti dodol aceh, *bu gring*, *bhoi*, *keukarah* dan *meuseukat*. *Meuseukat* merupakan makanan tradisional yang menyerupai dodol dengan bahan baku tepung, gula, nenas parut, telur dan margarin (Parikesit, 2005). Proses pembuatannya dengan pemanasan dan pengadukan.

Bahan baku tepung yang digunakan dalam pembuatan *meuseukat* adalah tepung terigu. Pemerintah saat ini telah mencanangkan penggunaan tepung lainnya sebagai pengganti tepung terigu karena dinilai tepung terigu merupakan tepung impor yang harus disubsidi, sehingga diperlukan suatu usaha yang dapat meminimalisasikan penggunaan tepung terigu dalam pengolahan bahan pangan (makanan). Oleh sebab itu, penggunaan tepung terigu pada pembuatan *meuseukat* akan dilakukan substitusi sebagian dengan tepung sukun.

Buah sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan bahan pangan alternatif yang saat ini sedang dikembangkan. Tanaman sukun mudah pertumbuhannya, tahan terhadap penyakit dan dapat hidup sampai 75 tahun atau lebih panjang sehingga mampu memproduksi secara terus menerus sampai puluhan tahun. Produktivitasnya cukup tinggi, dalam satu pohon dapat menghasilkan buah sukun 300 – 500 buah/

tahun dalam dua kali panen (Koswara, 2006).

Pemilihan tepung sukun sebagai tepung komposit (campuran), dikarenakan tepung sukun memiliki keistimewaan dibandingkan dengan tepung lainnya. Tepung sukun memiliki kadar protein yang lebih tinggi yaitu sebesar 3,64 % dibandingkan dengan tepung ubi kayu, tepung ubi jalar dan tepung pisang. Tepung sukun mengandung sekitar 80% karbohidrat dan energi 302 kalori/100gram. Nilai kalori dari tepung sukun rendah sehingga dapat digunakan sebagai makanan diet. Pada pengolahan kue basah penggunaan tepung sukun rata-rata sebesar 50% (Widowati, 2003). Menurut Widowati dan Sunihardi (2000), penggunaan tepung ubi jalar sebagai tepung komposit pada pembuatan dodol adalah 30-50%. Pada penelitian ini perbandingan tepung sukun yang digunakan pada pembuatan *meuseukat* berdasarkan jumlah penggunaan tepung ubi jalar pada pembuatan dodol.

Sementara itu, penggunaan buah nenas pada pembuatan *meuseukat* berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma. Penggunaan nenas biasanya sekitar 50 % dari jumlah tepung. *Meuseukat* ini terbuat dari campuran tepung sukun, yang memiliki aroma yang lebih spesifik. Oleh karena itu, persentase nenas yang ditambahkan diharapkan akan mengalami perubahan pada cita rasa *meuseukat*. Nenas yang digunakan adalah nenas golongan *queen* (manis).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung komposit dan persentase nenas yang ditambahkan terhadap *meuseukat* yang dihasilkan.

METODOLOGI

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Nabati, Laboratorium Organoleptik dan Laboratorium Analisis Pangan, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala, Darussalam – Banda Aceh.

B. Bahan dan Alat

Buah sukun jenis gundul, tepung terigu protein sedang, gula pasir, air, nenas jenis *queen*, telur dan margarin. Sedangkan bahan kimia yang digunakan adalah aquades, NaOH, etanol, H₂SO₄, HCL, Pb asetat, Na₂HPO₄, Na-fosfat, larutan thio, KI, larutan kanji, K₂SO₄, Na₂S₂O₃, dan H₂BO₃.

Peralatan yang digunakan antara lain oven, alat penepungan, pisau *stainless steel*, *slicer*, baskom, sendok, cawan porselen, timbangan, wajan. Peralatan gelas yang digunakan adalah gelas kimia, erlenmeyer, gelas ukur, pipet tetes, labu takar, batang pengaduk dan tabung reaksi.

C. Rancangan Percobaan

Rancangan penelitian yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial pola 3 x 3 yang terdiri dari dua faktor, yaitu faktor I perbandingan tepung sukun dan terigu (T) yang terdiri atas 3 taraf yaitu T₁ = 20 : 80, T₂ = 30 : 70, T₃ = 40 : 60 dan faktor II persentase nenas dari jumlah tepung komposit (N) yang terdiri atas 3 taraf yaitu N₁ = 50 %, N₂ = 60 %, N₃ = 70 %.

D. Prosedur Penelitian

1. Pembuatan Tepung Sukun (Lubis, 2005)

Buah sukun disortasi dan dipotong-potong menjadi 8 atau 6 bagian tergantung besarnya. kemudian dikupas kulitnya dan dibuang empulurnya, dicuci dengan air mengalir untuk menghilangkan getah yang menempel pada potongan buah sukun. Dan dilakukan pengirisan dengan ketebalan ± 2 mm dan direndam dalam larutan NaOH 0,08 % ± 45 menit, setelah itu dicuci dengan air bersih dan ditiriskan.

Kemudian dilakukan pengeringan dengan menggunakan oven pada suhu ± 60 °C selama ± 12 jam atau kadar air ± 10 %. Penepungan dilakukan dengan alat penepungan dan diayak dengan ayakan 70 mesh.

2. Pembuatan *Meuseukat*

Ditimbang tepung sukun dan terigu dengan masing-masing perbandingan sesuai perlakuan

sebanyak 100 gram. Kemudian gula sebanyak 200 gram dan air sebanyak 400 ml dicampur dan dipanaskan, lalu didinginkan dan dimasukkan ke dalam campuran tepung komposit, selanjutnya dipanaskan selama ± 15 menit sambil diaduk.

Telur sebanyak 3 gram dikocok terlebih dahulu. Nenas parut (50%, 60% dan 70% dari jumlah tepung komposit) dimasukkan ke dalam campuran tepung dan gula yang dipanaskan dan diaduk ± 15 menit, lalu ditambahkan margarin sebanyak 50 gram yang telah dicairkan. Semua bahan tersebut dipanaskan dan diaduk hingga matang. Untuk mengetahui bahwa adonan sudah matang, dapat dilihat dari permukaan *meuseukat* apabila telah mengkilap maka proses pemanasan dianggap cukup dan dapat dihentikan. Selanjutnya dilakukan pencetakan di dalam loyang.

E. Analisis Produk

Analisis yang dilakukan pada tepung sukun kadar air, kadar abu dan serat kasar, sedangkan terhadap *meuseukat* meliputi kadar air, kadar abu, kadar gula, kadar protein, kadar lemak dan uji organoleptik yang meliputi warna, aroma rasa, dan tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Tepung

Buah sukun yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis sukun gundul, yang memiliki ciri-ciri kulit yang cenderung halus, berwarna hijau dari buah muda sampai tua. Warna dagingnya putih kekuningan. Berat buah dapat mencapai 2 kg. Buah sukun yang telah diolah menjadi tepung sukun kemudian dilakukan analisis kadar air, kadar abu dan serat kasar. Komposisi tepung sukun yang digunakan sebagai bahan baku *meuseukat* pada penelitian ini disajikan pada Tabel 1.

Tabel 1. Komposisi tepung sukun bahan baku *meuseukat*.

Parameter	Komposisi Tepung Sukun
Kadar Air (%)	11,4
Kadar Abu (%)	0.75
Serat Kasar (%)	2,8

Kadar air tepung sukun yang digunakan pada penelitian ini telah sesuai dengan standar tepung yang ditetapkan oleh Balai Pemeriksaan Obat dan Makanan Banda Aceh (1995), dimana batas maksimal kadar air yang dianjurkan adalah 13% berat basah.

Kadar abu tepung sukun yang digunakan pada penelitian ini melebihi dari standar yang ditetapkan oleh Balai Pemeriksaan Obat dan Makanan Banda Aceh (1995), dimana batas maksimal kadar abu yang dianjurkan adalah 0,5 % berat basah. Besarnya kadar abu yang dihasilkan diduga karena kandungan mineral pada bahan. Serat kasar yang dihasilkan juga melebihi dari standar baku yaitu 0,1%. Menurut Santoso (2000) *di dalam* Lubis (2005), serat kasar dari tepung sukun yaitu 3,5%. Perbedaan ini juga diduga karena masing-masing bahan baku diperoleh dari tempat yang berbeda. Adanya variasi sifat tepung dipengaruhi oleh varietas, lokasi tempat pembudidayaan tanaman sukun, tingkat kemasakan dan lama penyimpanan pasca panen buah sukun (Sutardi dan Supriyanto, 1996).

B. Meuseukat

1. Kadar Air

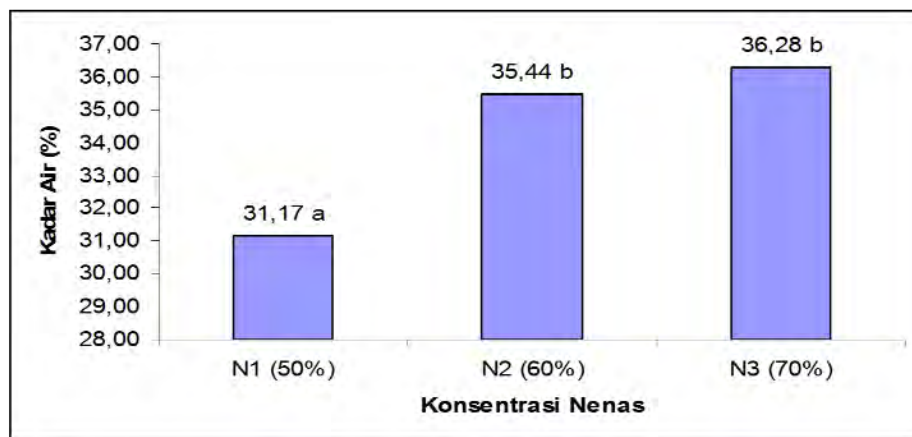
Kadar air *meuseukat* yang dihasilkan berkisar antara 25,33% - 37,83%, dengan nilai rata-ratanya 34,30%. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diperoleh bahwa konsentrasi nenas berpengaruh nyata terhadap kadar air *meuseukat*, sedangkan perbandingan tepung

sukun dan terigu dan interaksi di antara keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air *meuseukat* yang dihasilkan.

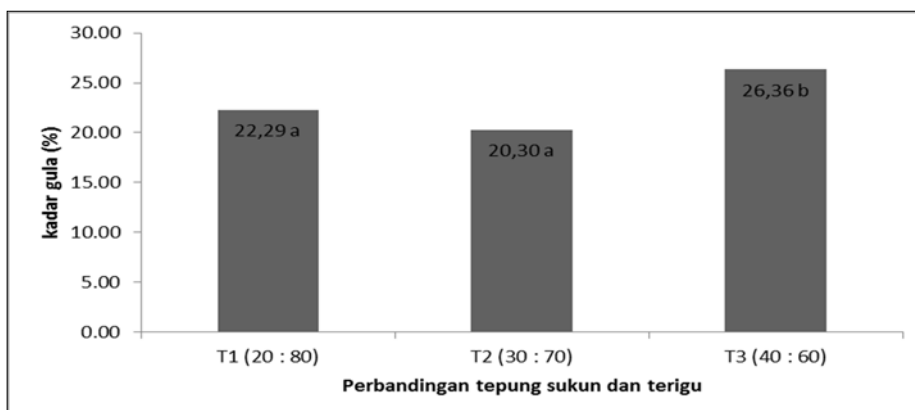
Kadar air terendah diperoleh pada konsentrasi nenas 50% yang berbeda nyata dengan konsentrasi nenas 60% dan 70%. Nilai kadar air *meuseukat* meningkat dengan meningkatnya konsentrasi nenas. Hal ini disebabkan kandungan air pada nenas mempengaruhi kadar air pada *meuseukat* yang dihasilkan karena semakin banyak nenas yang ditambahkan maka kandungan air di dalam adonan juga akan bertambah. Bila dilihat dari komposisi kimia yang terkandung dalam buah nenas ternyata kandungan air merupakan komposisi terbesar yaitu sekitar 85,30% (Suprpti, 2001).

2. Kadar Gula

Kadar gula rata-rata *meuseukat* pada penelitian berkisar antara 17,62 - 26,08 % dengan nilai rata-rata 22,98%. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam di peroleh bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air *meuseukat*, sedangkan konsentrasi nenas dan interaksi di antara



Gambar 1. Pengaruh perlakuan konsentrasi nenas terhadap kadar air (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$), $BNT_{0,05} = 3,874$, $KK = 11,40$ %)



Gambar 2. Pengaruh perbandingan tepung terhadap kadar gula (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$), $BNT_{0,01} = 0,802$, $KK = 13,36$ %)

keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air meuseukat yang dihasilkan. Pengaruh perbandingan tepung terhadap kadar gula *meuseukat* dapat dilihat pada Gambar 2.

Dari Gambar 2 dapat dilihat bahwa kadar gula meuseukat semakin meningkat dengan semakin banyak tepung sukun yang ditambahkan. Kadar gula tertinggi diperoleh pada perbandingan tepung sukun dan terigu 40:60. Hal ini diduga karena tepung sukun mengandung kadar gula yang tinggi dibandingkan terigu.

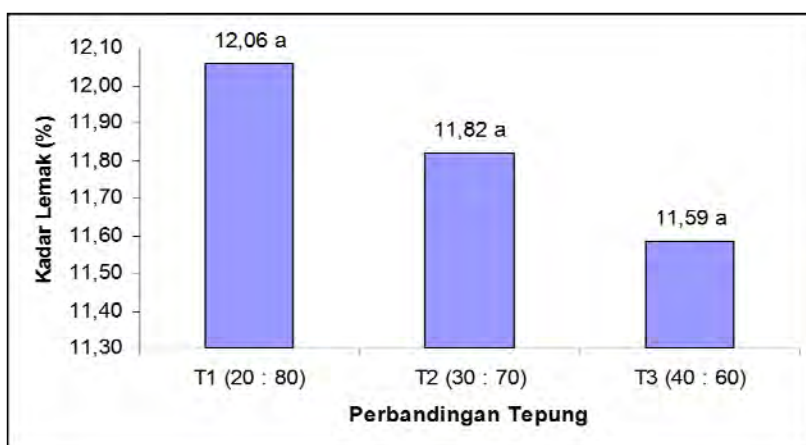
3. Kadar Lemak

Kadar lemak *meuseukatmeuseukat* yang dihasilkan antara 11,19 -12,55% dengan rata-rata 11,82%. Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diperoleh bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu dan konsentrasi nenas berpengaruh nyata terhadap kadar air meuseukat, sedangkan interaksi di antara keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air meuseukat yang dihasilkan. Hasil uji BNT kadar lemak akibat pengaruh perlakuan perbandingan tepung dan

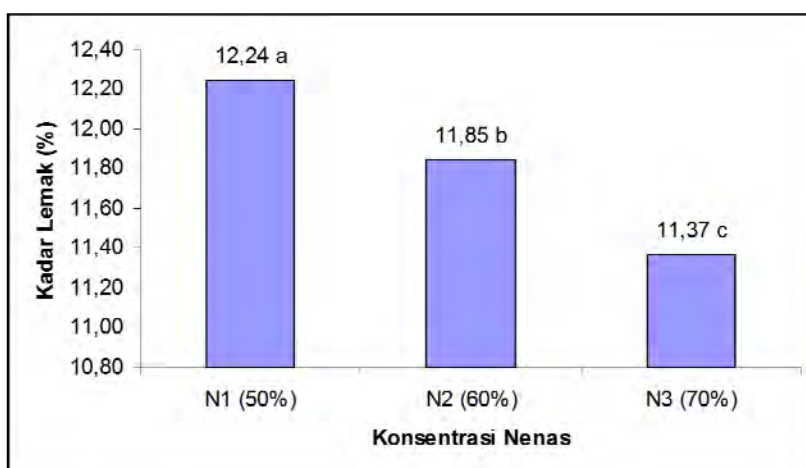
konsentrasi nenas dapat dilihat pada Gambar 4 dan 5.

Gambar 3 menunjukkan kadar lemak *meuseukat* pada perbandingan tepung sukun dan terigu 40 : 60 (T3) berbeda nyata dengan perbandingan tepung sukun dan terigu 20 :80 (T1) dan 30 :70 (T2). Semakin banyak tepung sukun yang ditambahkan, maka kadar lemaknya akan semakin menurun. Penurunan ini diduga disebabkan oleh adanya kandungan serat pada tepung sukun. Semakin besar porsi tepung sukun yang ditambahkan, kadar serat semakin tinggi konsentrasinya (Gambar 5), sehingga kadar lemak dari *meuseukat* semakin menurun. Hal ini sesuai dengan pernyataan Winarno (1992) yaitu serat berfungsi menurunkan kadar lemak pada bahan pangan. Penurunan kadar lemak ini dapat pula disebabkan karena terjadi penambahan padatan non lemak, sehingga menyebabkan persentase kadar lemak berkurang.

Hasil uji lanjut pengaruh perbandingan tepung sukun dan terigu terhadap kadar lemak tidak berbeda nyata. Gambar 4 menunjukkan bahwa kadar lemak



Gambar 3. Pengaruh perbandingan tepung terhadap kadar lemak (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$), $BNT_{0,01}=0,232$, $KK=1,9\%$)



Gambar 4. Pengaruh konsentrasi nenas terhadap kadar lemak (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$), $BNT_{0,05}=0,232$, $KK=1,9\%$)

semakin menurun dengan penambahan konsentrasi nenas. Penurunan kadar lemak pada konsentrasi nenas ini diduga disebabkan oleh enzim *bromelain* yang terdapat di dalam nenas yang mampu menurunkan kadar lemak dalam bahan (Munari, 2007). Enzim *bromelain* ini termasuk dalam enzim *proteolitik*. Menurut Almatsier (2001), enzim-enzim *proteolitik* dapat mencernakan sebagian besar protein menjadi asam amino bebas. Lemak dalam jaringan bahan pangan diselubungi oleh protein. Protein dapat terdenaturasi atau rusak oleh panas, asam, enzim dan lain-lain. Saat protein rusak atau terdenaturasi, lemak dalam jaringan bahan pangan tersebut akan keluar dari jaringannya. Selama pemanasan berlangsung, lemak yang ada pada bahan (*meuseukat*) akan terdegradasi, oleh sebab itu kadar lemak pada *meuseukat* akan menurun seiring dengan bertambahnya persentase nenas.

4. Serat Kasar

Kadar serat kasar *meuseukat* yang dihasilkan antara 1,81 – 2,64% dengan rata-rata 2,22%. Hasil analisis sidik ragam diperoleh bahwa perbandingan

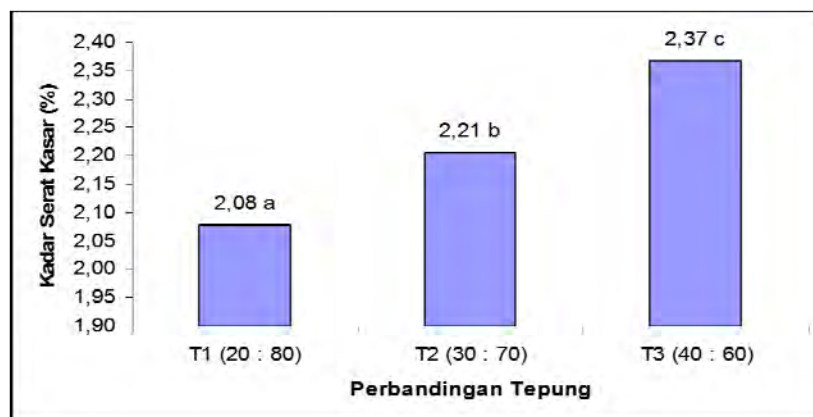
tepung sukun dan terigu dan konsentrasi nenas berpengaruh nyata terhadap kadar air *meuseukat*, sedangkan interaksi di antara keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap kadar air *meuseukat* yang dihasilkan. Hasil uji BNT kadar serat kasar akibat pengaruh perlakuan perbandingan tepung dan konsentrasi nenas dapat dilihat pada Gambar 5 dan 6.

Gambar 5 menunjukkan bahwa serat kasar semakin meningkat dengan meningkatnya perbandingan tepung. Hal ini diduga karena tepung sukun mengandung serat kasar. Kadar serat tepung sukun yang digunakan adalah 2,8%, sehingga semakin banyak tepung sukun yang digunakan maka kandungan serat kasar dalam *meuseukat* juga meningkat.

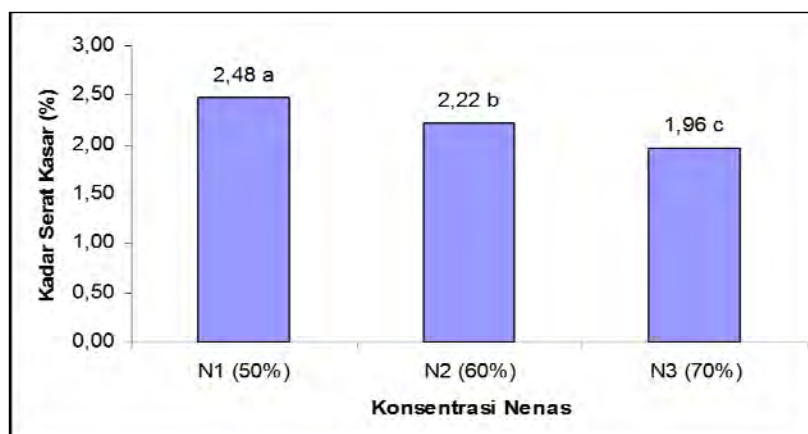
Dari Gambar 6 dapat dilihat bahwa kadar serat kasar *meuseukat* semakin menurun dengan semakin besar konsentrasi nenas yang ditambahkan. Hal ini diduga karena pada nenas mengandung enzim yang dapat menghidrolisis serat kasar.

5. Kekerasan

Nilai kekerasan *meuseukat* berkisar antara



Gambar 5. Pengaruh perlakuan perbandingan tepung terhadap kadar serat kasar (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$), $BNT_{0,01}=0,082$, $KK=2,7\%$)



Gambar 6. Pengaruh konsentrasi nenas terhadap kadar lemak (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$), $BNT_{0,05}=0,082$, $KK=2,7\%$)

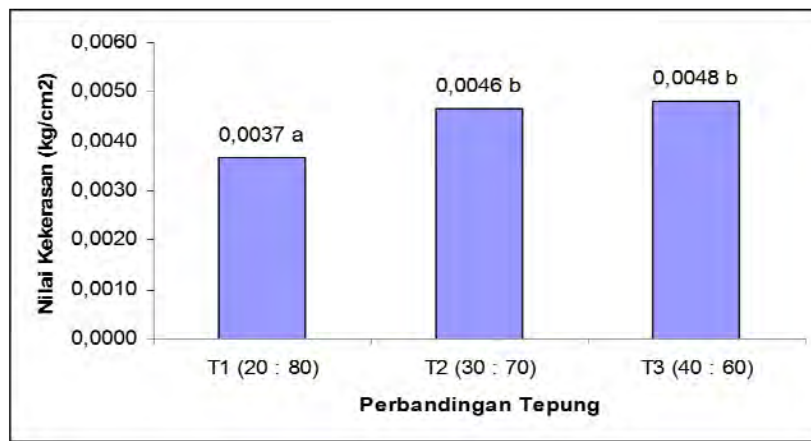
0,0035 kg/cm² – 0,0053 kg/cm² dengan rata-rata 0,0043 kg/cm². Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diperoleh bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air meuseukat, sedangkan konsentrasi nenas dan interaksi di antara keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap nilai kekerasan meuseukat yang dihasilkan.

Semakin meningkatnya tepung sukun yang digunakan maka nilai kekerasan dari produk *meuseukat* akan semakin bertambah. Hal ini diduga karena tepung sukun memerlukan air lebih banyak dibandingkan dengan tepung terigu. Menurut Lubis (2005) indeks absorpsi air dari tepung sukun sekitar 290% lebih besar dibandingkan dengan tepung terigu yaitu 191,55%. Kamel dan Stuffer (1993) di dalam Mayasari (2007) menambahkan bahwa jika kebutuhan airnya tidak cukup

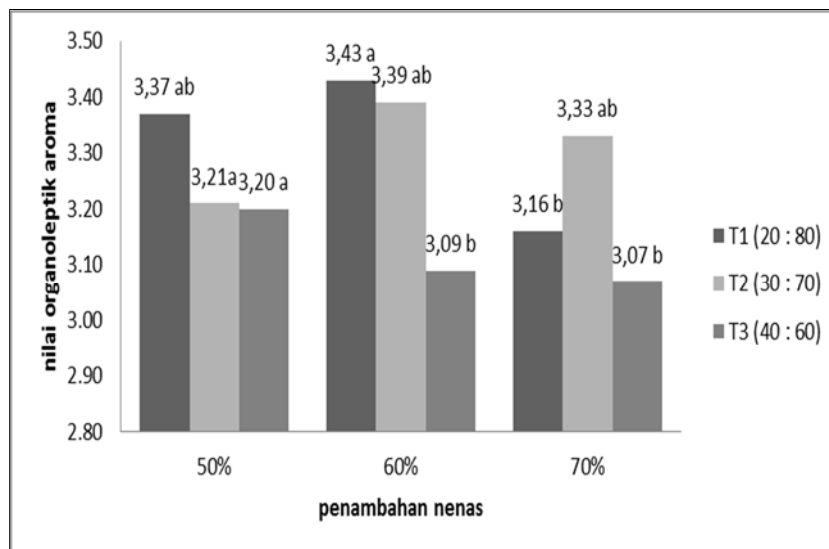
untuk membasahi semua sel pati maka akan membuat struktur kue yang dihasilkan menjadi keras.

6. Uji Organoleptik Warna

Uji organoleptik warna *meuseukat* berkisar antara 2,91 – 3,59 (agak suka sampai netral) dengan rata-rata 3,19 (netral). Hasil analisis sidik ragam nilai organoleptik warna *meuseukat* menunjukkan bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu, konsentrasi nenas dan interaksi antara kedua perlakuan memberikan pengaruh yang tidak nyata terhadap nilai organoleptik warna *meuseukat*. Warna *meuseukat* yang dihasilkan memiliki warna yang hampir seragam untuk tiap perlakuan yaitu kuning kecoklatan, sehingga warna tersebut tidak begitu mempengaruhi tingkat kesukaan panelis.



Gambar 7. Pengaruh perlakuan perbandingan tepung terhadap nilai kekerasan (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$), $BNT_{0,05} = 0,219$, $KK = 20,46\%$)



Gambar 8. Pengaruh interaksi antar perlakuan terhadap nilai organoleptik aroma *meuseukat* (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$), $BNT_{0,05} = 0,139$, $KK = 4,36\%$)

7. Uji Organoleptik Aroma

Nilai organoleptik aroma *meuseukat* yang diperoleh berkisar antara 3,07 – 3,43 (netral). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu, konsentrasi nenas dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik aroma.

Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *meuseukat* menurun seiring dengan penambahan tepung sukun. Hal ini diduga karena adanya aroma dari tepung sukun yang khas sehingga panelis kurang menyukai aroma dari *meuseukat* tersebut (kurang bisa diterima). Tepung sukun memiliki aroma yang lebih spesifik. Dengan penambahan nenas 60% aroma nenas dari *meuseukat* seimbang dan tidak berlebihan. Apabila penggunaan nenas yang sedikit membuat aroma dari nenas kurang begitu terasa jika terlalu banyak maka aroma yang timbul terlalu kuat sehingga panelis kurang bisa menerimanya.

8. Uji Organoleptik Rasa

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa nilai tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *meuseukat* berkisar antara 3,16 – 3,63 (netral). Hasil analisis sidik ragam menunjukkan bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu, konsentrasi nenas dan interaksi keduanya berpengaruh nyata terhadap nilai organoleptik rasa.

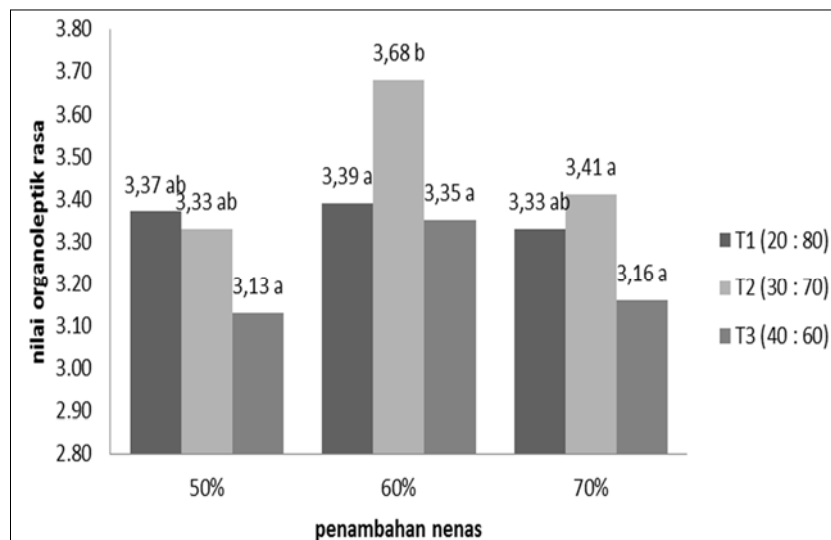
Pada perbandingan tepung 30 : 70 dan konsentrasi nenas 60% lebih tinggi penerimaan panelis dibandingkan dengan perbandingan tepung dan konsentrasi nenas yang lain. Hal ini diduga karena rasa dari tepung sukun dan nenas berimbang, dapat dikatakan rasa dari sukun yang tidak terlalu mencolok tetapi panelis tetap dapat menikmati rasa dari sukun

tersebut. *Meuseukat* dengan penambahan nenas 60% lebih disukai rasanya oleh panelis. Hal ini diduga karena rasa dari nenas tidak berlebihan. Selama ini produk *meuseukat* hanya dibuat dari tepung terigu dengan konsentrasi nenas 50% yang tidak memiliki rasa yang khas. Oleh karena adanya penambahan tepung sukun dan penambahan konsentrasi nenas yang lebih besar dari 50% ternyata meningkatkan penerimaan panelis terhadap rasa.

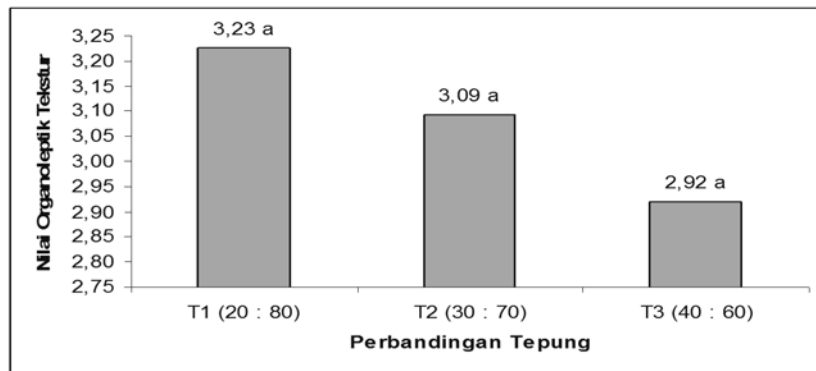
9. Uji Organoleptik Tekstur

Berdasarkan hasil analisis organoleptik tekstur *meuseukat* yang dihasilkan berkisar antara 2,79 – 3,45 (tidak suka sampai netral) dengan nilai rata-ratanya 3,08 (netral). Berdasarkan hasil analisis sidik ragam diperoleh bahwa perbandingan tepung sukun dan terigu berpengaruh nyata terhadap kadar air *meuseukat*, sedangkan konsentrasi nenas dan interaksi di antara keduanya berpengaruh tidak nyata terhadap tekstur *meuseukat* yang dihasilkan.

Pada Gambar 10 terlihat bahwa nilai organoleptik tekstur pada masing-masing level tidak menunjukkan pengaruh yang nyata. Hal ini diduga karena tekstur yang dihasilkan tidak menunjukkan perbedaan pada tingkat kesukaan panelis. Nilai organoleptik tekstur *meuseukat* cenderung tinggi pada perbandingan tepung sukun dan terigu 20 : 80 (T1) yaitu 3,23 (netral). Semakin banyak tepung sukun yang ditambahkan pada *meuseukat* maka semakin menurun tingkat penerimaan panelis. Hal ini disebabkan oleh tekstur *meuseukat* yang bertambah keras seiring dengan bertambahnya tepung sukun. Panelis lebih menyukai tekstur *meuseukat* yang lebih lunak.



Gambar 9. Pengaruh interaksi antar perlakuan terhadap nilai organoleptik rasa *meuseukat* (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P > 0,05$), $BNT_{0,05} = 0,1964$, $KK = 5,92$ %)



Gambar 10. Pengaruh perlakuan perbandingan tepung terhadap nilai organoleptik tekstur (nilai yang diikuti dengan huruf yang sama menunjukkan perbedaan yang tidak nyata ($P>0,05$), $BNT_{0,01}=0,2199$, $KK=7,21$ %)

KESIMPULAN

Perlakuan perbandingan tepung sukun dan tepung terigu berpengaruh nyata ($P\leq 0,05$) terhadap kadar gula, kadar lemak, serat kasar, kekerasan dan organoleptik tekstur. Konsentrasi nenas berpengaruh nyata ($P\leq 0,05$) terhadap kadar air, kadar lemak, serat kasar, sedangkan interaksi antara dua perlakuan hanya berpengaruh nyata ($P\leq 0,05$) terhadap organoleptik aroma dan rasa. Meusekat yang paling disukai oleh panelis adalah meusekat dengan perbandingan tepung sukun dan tepung terigu (30 : 70) dengan konsentrasi nenas 60%.

DAFTAR PUSTAKA

- Anggraini, D. 2007. *Pengaruh Konsentrasi Gula dan Pektin Terhadap Mutu Dodol Aceh*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh
- Girindra, A. 1999. *Biokimia I*. PT. Gramedia, Jakarta.
- Khomsan, A. 2006. *Sehat Berkat Serat*. www.trubus.com [1 April 2008]
- Mayasari, D. 2007. *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Tepung Komposit dari Sukun (Artocarpus atilis) dan Ubi Jalar (Ipomea batatas L.) Terhadap Karakteristik Roti Tawar*. Universitas Syiah Kuala, Banda Aceh.
- Muchtadi, D., N. S. Palupi dan M. Astawan. 1992. *Metode Kimia Biokimia dan Biologi dalam Evaluasi Nilai Gizi Pangan Olahan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Sediaoetama, A. D. 1999. *Imu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi. Jilid II*. Penerbit Dian Rakyat, Jakarta.
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1989. *Analisa Bahan Makanan Pertanian*. Penerbit Liberty bekerjasama dengan PAU-PG UGM, Yogyakarta.
- Suprpti, M. L. 2001. *Membuat Aneka Olahan nenas*. Puspaswara, Jakarta.
- Sutardi, Supriyanto dan I. S. Utami. 2003. *Produksi dan Karakteristik Tepung Sukun dalam Jurnal Makanan Tradisional Indonesia Vol. V*. Pusat Kajian Makanan Tradisional Institut Pertanian Bogor-Universitas Gadjah Mada –Universitas Brawijaya, Malang.
- Lubis, M. Y. 2006. *Tepung Komposit Berbasis Tepung Sukun (Artocarpus atilis) Hasil Modifikasi Alkali untuk Pembuatan Biskuit*. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 7 : 3.