



# Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 5, Number 1, 2026

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

---

## PUBLIC PREFERENCE LEVEL FOR BREADFRUIT FLOUR PANCONG CAKE AS A SUBSTITUTE FOR RICE FLOUR

\*Yudha Ardian Pratama<sup>1</sup>, Hasna Mutia Sita<sup>2</sup>, Gunawan Yulianto<sup>3</sup>, Fitri Dwi Kusumawati<sup>4</sup>

<sup>1,2,3,4</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia. Email: [hasnawisya@gmail.com](mailto:hasnawisya@gmail.com)

\*(Correspondence author)

---

### ABSTRACT

#### Article History

**Submitted:**

10 Maret 2026

**Reviewed:**

10 Maret 2026

**Accepted:**

20 Maret 2026

**Published:**

15 April 2026

This study aims to explore the use of breadfruit flour as a substitute for rice flour in the making of pancong cake and to measure public preference for this product based on taste, aroma, texture, and color. Breadfruit flour was chosen due to its nutritional content, including calcium, phosphorus, iron, vitamins B1, B2, C, and high fiber, which offer health benefits. Pancong cake, a traditional Betawi delicacy known for its savory taste, was selected as the experimental object due to its potential for innovation using local ingredients. The study employed an experimental method using three different compositions of breadfruit flour: 75%, 50%, and 25%, to find the best formula preferred by the public. A hedonic test was conducted on 21 student respondents from STP AMPTA

Yogyakarta, evaluating taste, aroma, texture, and color. The experimental results showed that the 25% breadfruit flour composition produced pancong cakes with a balanced savory taste, dense and porous texture, mild aroma, and appealing color. This composition received the highest preference level compared to the other variations. In conclusion, using 25% breadfruit flour as a substitute for rice flour in pancong cakes is acceptable to consumers and introduces a new innovation in local food diversification.

**Keyword:** Experiment, Pancong Cake, Breadfruit Flour, Preference Level, Food Diversification

---



## PENDAHULUAN

Padi *Oryza sativa*, L memiliki bentuk dan warna yang beragam, baik tanman maupun berasnya. Di Indonesia, antara lain terdapat padi yang warna berasnya bermacam-macam antara lain beras putih (*Oryza sativa* L.) dan beras merah (*Oryza nivara*). Beras merupakan makanan sumber energi yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi namun proteinnny rendah. Kandungan gizi beras per 100 gr bahan adalah 360 kkal energy, 6,6 gr protein, 0,58 gr lemak, dan 79,34 gr karbohidrat (Suliartini et al., 2011).

Padi beras merah jarang dibudidayakan petani di Indonesia karena umurnya panjang (rata-rata 134 hari) dan morfologi tanamannya tinggi (rata-rata 164 cm) sehingga mudah rebah (Silitonga 2015). Beras merah juga jarang dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, padahal selain sebagai sumber karbohidrat, beras merah merupakan pakan fungsional karena mengandung antosianin, suatu senyawa antioksidan yang dapat menangkal radikal bebas.

Penyebaran tanaman sukun sangat meluas diwilayah Indonesia, tanaman sukun banyak terdapat didaerah Sumatera, Jawa, Nusa Tenggara, Sulawesi, Maluku, dan Irian. Tanaman sukun tumbuh subur didaerah yang basah dan kering dengan ketinggian 700 meter di atas permukaan laut. Tanaman sukun bermanfaat pada buahnya, buah sukun yang diperoleh dari tanaman sukun jenis *Artocarpus Communis* bisa dimanfaatkan sebagai makanan pokok tradisional, sebagai makanan ringan (Setijo P,1995:228)

Buah sukun merupakan buah yang memiliki kandungan karbohidrat tinggi dan memiliki banyak kelebihan, di antaranya adalah kandungan kalsium dan fosfor yang tinggi jika dibandingkan dengan zat gizi lainnya. Kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat karena fosfor memiliki peranan penting dalam pembentukan komponen sel yang esensial, berperan dalam pelepasan energi, karbohidrat dan lemak serta mempertahankan keseimbangan cairan tubuh (Widowati, 2010). Dikutip dari (Jurnal bumi, 2018) "Buah sukun memiliki kandungan lemak yang rendah, bebas kolesterol dan tidak mengandung gluten, Indeks glikemik buah sukun lebih baik dibanding sumber pangan lain seperti kentang, beras, dan gandum. Indeks glikemik merupakan angka yang menerangkan pengaruh makanan terhadap kadar gula darah. Buah sukun juga mengandung zat karetenoid seperti beta karoten dan lutein. Zat - zat tersebut berfungsi sebagai anti oksidan yang melindungi tubuh dari radikal bebas."

Sukun adalah buah yang dihasilkan dari tanaman *Artocarpus Altilis*. Bentuknya bulat hingga cenderung lonjong. Jika sudah matang warnanya akan berubah menjadi kuning kecoklatan. Menurut Dwi Asih (2011:2) Buah sukun yang disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Buah sukun tidak dapat tahan lama setelah dipetik, sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat membuat sukun lebih tahan lama.

Pengolahan tepung sukun ini merupakan salah satu alternatif untuk meningkatkan umur simpan serta mempermudah cara pengolahan bahan bakunya. Tepung sukun selain mudah diolah menjadi produk lain, kandungan zat gizinya pun relatif tak berubah. Maka dari itu, tepung sukun dapat diolah menjadi berbagai produk serta dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan (Dameswari, 2011:71-82).

Kue Pancong memiliki kemiripan dengan kue pukis yang dipanggang menggunakan cetakan pancong, namun hanya berbeda dari adonannya saja dan pasti mempunyai rasa khas sendiri. Kue pukis adalah kue tradisional Indonesia yang berasal dari Banyumas Jawa Tengah.

Sedangkan kue pancong berasal dari Jakarta atau sering disebut kue khas Betawi. Kue pancong memiliki rasa yang gurih dengan sedikit rasa manis, jika dahulu kue pancong hanya memiliki rasa original namun sekarang memiliki banyak varian rasa yang baru, maka dari itu penulis ingin menggunakan tepung sukun sebagai bahan untuk pembuatan kue pancong.

Kue pancong merupakan salah satu produk unggulan diindonesia serta untuk meningkatkan pemakaian bahan pangan lokal yang mudah untuk didapatkan, oleh karena itu dalam pembuatan eksperimen ini menggunakan tepung sukun yang akan diolah pada kue pancong. Kue pancong merupakan makanan tradisional yang layak dipasarkan dan bisa mendapatkan inovasi baru maka penulis tertarik untuk memanfaatkan tepung sukun untuk dijadikan sebagai bahan eksperimen.

## **METODE**

Metodologi penelitian ini disusun secara runtut dengan pendekatan eksperimen yang berfokus pada pengujian produk kue pancong berbahan dasar tepung sukun sebagai substitusi tepung beras. Penelitian diawali dengan perancangan eksperimen, di mana peneliti menyiapkan bahan, alat, serta formulasi pembuatan kue pancong dengan perlakuan penggunaan tepung sukun. Seluruh proses dilakukan dalam kondisi yang terkontrol agar hasil yang diperoleh benar-benar mencerminkan pengaruh perlakuan yang diberikan terhadap kualitas produk.

Tahap selanjutnya adalah penentuan lokasi dan waktu penelitian. Eksperimen dilaksanakan di rumah penulis di wilayah Banguntapan, Bantul, Yogyakarta, dengan pertimbangan kemudahan akses, ketersediaan peralatan, serta fleksibilitas dalam melakukan percobaan secara berulang. Kegiatan penelitian dilaksanakan selama bulan Februari 2024, sehingga seluruh rangkaian eksperimen dan pengambilan data dapat dilakukan secara optimal dalam satu periode yang terencana.

Setelah itu, dilakukan penentuan subjek penelitian. Responden yang dilibatkan adalah mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta angkatan 2020 program studi Pengelolaan Perhotelan kelas A sebanyak 21 orang. Seluruh responden dipilih berdasarkan kriteria tertentu, yaitu memiliki pemahaman dasar tentang pastry, pernah mengonsumsi kue pancong atau produk sejenis, serta memiliki pengetahuan terkait olahan makanan. Pemilihan responden dilakukan secara langsung dengan mempertimbangkan kesesuaian karakteristik terhadap kebutuhan penelitian.

Tahap berikutnya adalah pengumpulan data yang dilakukan melalui beberapa teknik secara terpadu. Observasi dilakukan selama proses eksperimen untuk mencatat karakteristik produk yang dihasilkan. Wawancara dilakukan kepada responden setelah proses penilaian untuk memperoleh informasi yang lebih mendalam berupa komentar, kritik, dan saran terhadap produk. Selain itu, kuesioner digunakan sebagai instrumen utama untuk mengukur tingkat penerimaan responden. Kuesioner disusun dalam bentuk skala penilaian dengan

rentang skor 1 sampai 5, yang menggambarkan tingkat kesukaan responden terhadap produk. Dokumentasi juga dilakukan untuk merekam seluruh proses penelitian, baik dalam bentuk foto kegiatan maupun hasil produk, sehingga dapat mendukung keabsahan data.

Tahap inti penelitian terletak pada pelaksanaan pengujian produk. Kue pancong berbahan tepung sukun yang telah dihasilkan kemudian disajikan kepada responden untuk dinilai. Penilaian dilakukan melalui uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan secara umum, serta uji organoleptik untuk menilai karakteristik produk berdasarkan indera manusia. Aspek yang dinilai meliputi rasa, tekstur, aroma, dan warna. Setiap responden diminta memberikan penilaian sesuai persepsi masing-masing terhadap produk yang diuji.

Tahap terakhir adalah analisis data. Data yang diperoleh dari kuesioner diolah menggunakan teknik skoring untuk melihat kecenderungan tingkat penerimaan responden terhadap produk. Hasil penilaian kemudian dianalisis secara deskriptif untuk menggambarkan kualitas produk serta membandingkan hasil yang diperoleh dari setiap aspek penilaian. Dari proses ini, peneliti dapat menarik kesimpulan mengenai pengaruh penggunaan tepung sukun terhadap kualitas kue pancong yang dihasilkan.

## Warna

Kriteria yang terbaik dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 pada tabel dibawah ini berwarna kuning kecoklatan memiliki skor 5, sedangkan kriteria yang terburuk dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 adalah berwarna coklat gelap yang memiliki skor 1.

Tabel 3.2 Karakteristik Warna

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Keterangan
Warna	1	Cokelat Gelap
	2	Kecoklatan
	3	Kekuningan
	4	Sedikit Putih Kecoklatan
	5	Kuning Kecoklatan

Sumber: Data Primer, 2025

## Aroma

Kriteria yang terbaik dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 pada tabel dibawah ini beraroma sukun, gurih santan dan kelapa yang pas memiliki skor 5, sedangkan kriteria yang terburuk dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 adalah aroma sukun yang menyengat yang memiliki skor 1.

Tabel 3.3 Karakteristik Aroma

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Keterangan
Aroma	1	Aroma sukun yang menyengat
	2	Aroma sukun
	3	Aroma Gurih Santan & Kelapa
	4	Sedikit Aroma Sukun, Gurih Santan & Kelapa
	5	Keseimbangan Aroma Sukun, Gurih Santan & Kelapa

Sumber: Data Primer, 2025

### Tekstur

Kriteria yang terbaik dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 pada tabel dibawah ini bertekstur mengembang bagus dan tidak terlalu lunak yang memiliki skor 5, sedangkan kriteria yang terburuk dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 adalah sangat keras dan tidak mengembang yang memiliki skor 1.

Tabel 3.4 Karakteristik Tekstur

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Keterangan
Tekstur	1	Sangat Keras & Tidak Mengembang
	2	Mengembang Tapi Tekstur Keras
	3	Mengembang Tapi Tekstur Sangat Lunak
	4	Tekstur Cukup Lunak
	5	Mengembang Bagus Serta Tidak Terlalu Lunak

Sumber: Data Primer, 2025

### Rasa

Kriteria yang terbaik dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 pada tabel dibawah ini berasa gurih, sukun yang seimbang dan manis yang cukup, sedangkan kriteria yang terburuk dalam pembuatan kue pancong tepung sukun 25 : 75 adalah tidak berasa gurih yang memiliki skor 1.

Tabel 3.5 Karakteristik Rasa

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Keterangan
Rasa	1	Tidak Berasa Gurih
	2	Berasa Sukun Menyengat
	3	Berasa Gurih
	4	Berasa Sukun, Sedikit Gurih
	5	Berasa Gurih & Sukun Yang Seimbang Serta Manis Yang Cukup

Sumber: Data Primer, 2025

### Alur Penelitian

Alur penelitian ini disusun secara bertahap agar proses pelaksanaan eksperimen berjalan sistematis dan mudah dipahami. Tahap pertama dimulai dari proses persiapan penelitian, yang mencakup penyusunan rencana eksperimen serta penyiapan seluruh kebutuhan penelitian, seperti alat, bahan, dan formulasi produk. Pada tahap ini peneliti memastikan seluruh komponen yang dibutuhkan telah tersedia sehingga proses eksperimen dapat berjalan tanpa hambatan.

Tahap kedua merupakan pelaksanaan penelitian, yaitu inti dari kegiatan eksperimen. Pada tahap ini peneliti mulai melakukan pembuatan kue pancong dengan menggunakan tepung sukun sebagai pengganti tepung beras. Proses diawali dengan mencampurkan bahan-bahan utama hingga menghasilkan adonan yang homogen, kemudian dilanjutkan dengan proses pemanggangan menggunakan cetakan kue pancong yang telah dipanaskan dan diolesi minyak. Adonan dituangkan ke dalam cetakan dan dimasak hingga mencapai tingkat kematangan yang ditandai dengan tekstur dan warna yang sesuai. Seluruh proses dilakukan secara konsisten untuk menjaga keseragaman hasil produk.

Tahap terakhir adalah proses penyelesaian penelitian. Produk yang telah dihasilkan kemudian disajikan kepada responden untuk dilakukan penilaian. Penilaian dilakukan oleh 21 mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta angkatan 2020 program studi Pengelolaan Perhotelan. Hasil penilaian yang diperoleh selanjutnya dikumpulkan, diolah, dan disusun menjadi bagian dari laporan penelitian guna menghasilkan kesimpulan terkait kualitas produk kue pancong berbahan tepung sukun.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Hasil penelitian menjawab tentang rumusan masalah pada bab 1 mengenai hasil penelitian subyektif uji hedonik dan uji organoleptik terhadap eksperimen pembuatan kue pancong tepung sukun dari beberapa aspek yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.

#### Karakteristik Responden

Karakteristik responden merupakan latar belakang yang dimiliki oleh responden sendiri untuk mengetahui keragaman panelis berdasarkan jenis kelamin dan jurusan prodi. Data responden secara keseluruhan terlampir pada lampiran.

#### Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Pada penelitian ini peneliti mengambil populasi mahasiswa di STP AMPTA Yogyakarta sebanyak 21 orang responden yang dapat dideskripsikan berdasarkan karakteristik jenis kelamin sebagai berikut:

Tabel 4.3 Data Jenis Kelamin Responden

Data Jenis Kelamin Responden		
Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Laki – laki	13	61,9%
Perempuan	8	38,1%
<b>Jumlah</b>	<b>21</b>	<b>100%</b>

Sumber: Data Primer, 2025

#### Karakteristik Responden Berdasarkan Jurusan Prodi

Pada penelitian ini peneliti mengambil populasi mahasiswa di STP AMPTA Yogyakarta sebanyak 21 orang responden dari Jurusan Program Studi Pengelolaan Perhotelan A angkatan 2020 yang sedang melakukan bimbingan skripsi di kampus.

Karena responden dari Jurusan Prodi Pengelolaan Perhotelan A pernah mengikuti mata kuliah pastry, setidaknya sudah mengenal atau terbiasa dengan makanan/kue, sehingga peneliti mengambil 21 responden secara khusus dari jurusan prodi pengelolaan perhotelan.

#### Data Hasil Kuisioner Penelitian

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue pancong tepung sukun yang didapatkan dari hasil eksperimen yang telah diujikan kepada 3 expert dari dosen / chef STP AMPTA Yogyakarta.

Tabel 4.4 Data Hasil Kuisioner

Pengalaman Responden Dalam Mengonsumsi Pembuatan Kue Pancong Tepung Sukun			
No	Keterangan	Pernah	Belum Pernah
1	Kue Pancong	17	4
2	Tepung Sukun	8	13

Sumber: Data Primer, 2025

Pada penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap kue pancong tepung sukun, jumlah sampel yang telah digunakan pada penelitian ini adalah satu sampel, yaitu kue pancong 25% tepung sukun yang dihasilkan berdasarkan resep dari salah satu Chanel Youtube “MAMA INA” dan telah diujikan kepada 3 expert dari STP AMPTA Yogyakarta. Data dikumpulkan dengan

menyebarkan kuisioner dan sampel kue pancong 25% tepung sukun secara langsung kepada responden sebanyak 21 mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta dari jurusan pengelolaan perhotelan angkatan 2020 A.

Kuisioner penelitian ini memiliki empat indikator penilaian, yaitu aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna serta lima kriteria penilaian, yaitu sangat tidak suka, tidak suka, cukup suka, suka, dan sangat suka dengan skor penilaian 1 – 5.

#### Hasil Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan uji yang subjeknya diminta memberikan jawaban pribadi mengenai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap eksperimen pembuatan kue pancong tepung sukun. Hanya satu sampel kue pancong tepung sukun yang digunakan untuk hasil percobaan ini. Responden memberikan penilaian terhadap 4 aspek yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Masing – masing aspek diberikan skor dengan pilihan Sangat Suka (5), Suka (4), Cukup Suka (3), Tidak Suka (2), Sangat Tidak Suka (1).

Pengujian ini dilakukan untuk mendapatkan hasil penilaian masing – masing aspek terhadap kue pancong tepung sukun.

#### Hasil Uji Hedonik / Uji Kesukaan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta prodi pengelolaan perhotelan kelas A terhadap pembuatan kue pancong tepung sukun. Jumlah sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah satu sampel yaitu kue pancong tepung sukun yang dibuat sesuai dengan resep yang telah ditentukan. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisioner dan sampel kue pancong tepung sukun secara langsung terhadap responden yang berjumlah 21 mahasiswa/i STP AMPTA Yogyakarta prodi pengelolaan perhotelan kelas A. Berikut adalah hasil data kuisioner yang dapat dilihat pada tabel dibawah ini.

Tabel 4.5 Data Hasil Uji Hedonik Kue Pancong 25% Tepung Sukun

<b>Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Kue Pancong 25% Tepung Sukun</b>			
No	Keterangan	Jumlah	Persentase
1	Sangat tidak suka	0	0%
2	Tidak suka	0	0%
3	Cukup Suka	2	9,5%
4	Suka	10	47,6%
5	Sangat Suka	9	42,9%

Sumber: Data Primer, 2025

Pada penelitian ini tingkat kesukaan 21 mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta prodi pengelolaan perhotelan kelas A angkatan 2020 terhadap produk kue pancong tepung sukun dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa mendapatkan hasil sebanyak 2 mahasiswa Pada penelitian ini tingkat kesukaan 21 mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta prodi pengelolaan perhotelan kelas A angkatan 2020 terhadap produk kue pancong tepung sukun dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa mendapatkan hasil sebanyak 2 mahasiswa

#### Hasil Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan uji indrawi atau uji sensori cara pengujiannya menggunakan indra manusia sebagai alat utama dalam menilai suatu produk. Dalam

uji organoleptik ini, dijelaskan mengenai hasil data penelitian terhadap responden pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari kue pancong tepung sukun. Sehingga dapat diketahui keberhasilan suatu produk yang telah dibuat oleh peneliti berdasarkan keempat aspek yang diuji tersebut.

#### Analisa Data Berdasarkan Aspek Warna

Hasil penilaian responden terhadap aspek warna dari produk kue pancong 25% tepung sukun dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.6 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Jumlah	Persentase	Keterangan
Warna	1	0	0%	Cokelat Gelap
	2	2	9,5%	Kecoklatan
	3	5	23,8%	Kekuningan
	4	6	28,6%	Sedikit Putih Kecoklatan
	5	8	38,1%	Kuning Kecoklatan

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan data pada Tabel 3.12 dapat disimpulkan bahwa 8 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 38,1% berketerangan putih kekuningan, 6 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 28,6% berketerangan sedikit putih kecoklatan, 5 orang responden memilih skor 3 dengan persentase 23,8% berketerangan kekuningan dan 2 orang responden memilih skor 2 dengan persentase 9,5% berketerangan kecoklatan.

#### Analisa Data Berdasarkan Aspek Aroma

Hasil penilaian responden terhadap aspek aroma dari produk kue pancong 25% tepung sukun dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.7 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Jumlah	Persentase	Keterangan
Aroma	1	0	0%	Aroma sukun yang menyengat
	2	2	9,5%	Aroma sukun
	3	2	9,5%	Aroma Gurih Santan & Kelapa
	4	8	38,1%	Sedikit Aroma Sukun, Gurih Santan & Kelapa
	5	9	42,9%	Keseimbangan Aroma Sukun, Gurih Santan & Kelapa

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan data pada Tabel 3.11 dapat disimpulkan bahwa 9 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 42,9% berketerangan keseimbangan aroma sukun, gurih santan dan kelapa, 8 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 38,1% berketerangan sedikit aroma sukun, gurih santan dan kelapa, 2 orang responden memilih skor 3 dengan persentase 9,5% berketerangan aroma

gurih santan dan kelapa, dan 2 orang responden memilih skor 2 dengan persentase 9,5% berketerangan aroma sukun.

#### Analisa Data Berdasarkan Aspek Tekstur

Hasil penilaian responden terhadap aspek aroma dari produk kue pancong 25% tepung sukun dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.8 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Jumlah	Persentase	Keterangan
Tekstur	1	0	0%	Sangat Keras & Tidak Mengembang
	2	0	0%	Mengembang Tapi Tekstur Keras
	3	2	9,5%	Mengembang Tapi Tekstur Sangat Lunak
	4	6	28,6%	Tekstur Cukup Lunak
	5	13	61,9%	Mengembang Bagus Serta Tidak Terlalu Lunak

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan data pada Tabel 3.10 dapat disimpulkan bahwa 13 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 61,9% serta keterangan mengembang bagus serta tidak terlalu lunak, 6 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 28,6% berketerangan tekstur cukup lunak, dan 2 orang memilih skor 3 dengan persentase 9,5% berketerangan mengembang tapi tekstur sangat lunak.

#### Analisa Data Berdasarkan Aspek Rasa

Hasil penilaian responden terhadap aspek aroma dari produk kue pancong 25% tepung sukun dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.9 Data Hasil Uji Organoleptik Kue Pancong 25% Tepung Sukun

Aspek Penilaian	Skor Penilaian	Jumlah	Persentase	Keterangan
Rasa	1	0	0%	Tidak Berasa Gurih
	2	0	0%	Berasa Sukun Menyengat
	3	1	4,8%	Berasa Gurih
	4	7	33,3%	Berasa Sukun, Sedikit Gurih
	5	13	61,9%	Berasa Gurih & Sukun Yang Seimbang Serta Manis Yang Cukup

Sumber: Data Primer, 2025

Berdasarkan data pada Tabel 4.9 dapat disimpulkan bahwa 13 orang responden memilih skor 5 dengan persentase 61,9% berketerangan berasa gurih dan sukun yang seimbang serta manis yang cukup, 7 orang responden memilih skor 4 dengan persentase 33,3% berketerangan berasa sukun sedikit gurih dan yang

terakhir 1 orang responden memilih skor 3 dengan persentase 4,8% berketerangan berasa gurih.

## **Pembahasan**

Berdasarkan hasil Uji Kesukaan, ada 2 orang responden yang memilih kategori cukup suka dengan persentase 9,5%, 10 orang responden memilih kategori suka dengan persentase 47,6%, dan 9 orang responden memilih kategori sangat suka dengan persentase 42,9%. Pada penelitian ini dalam pembuatan kue pancong tepung sukun memiliki tingkat kesukaan yang banyak dipilih ada 10 orang responden yang memilih kategori suka. Dari data uji kesukaan atau uji hedonik dapat disimpulkan bahwa kue pancong tepung sukun 25 : 75 tersebut masih dapat diterima oleh masyarakat atau mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta prodi Pengelolaan Perhotelan A angkatan 2020.

Berdasarkan hasil Uji Organoleptik yang didapat dari aspek warna ada 8 orang responden yang memilih skor 5 dengan persentase 38,1%, aspek aroma ada 9 orang responden yang memilih skor 5 dengan persentase 42,9%, aspek tekstur ada 13 orang responden yang memilih skor 5 dengan persentase 61,9%, dan aspek rasa ada 13 orang yang memilih skor 5 dengan persentase 61,9%. Keempat aspek tersebut merupakan nilai skor yang paling banyak dipilih oleh responden. Hasil dari Pengujian Organoleptik pada 21 responden memperoleh hasil bahwa kue pancong tepung 25 : 75 masih dapat diterima oleh masyarakat atau mahasiswa STP AMPTA Yogyakarta prodi Pengelolaan Perhotelan A angkatan 2020 dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna.

## **SIMPULAN**

Berdasarkan rangkaian penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa proses eksperimen pembuatan kue pancong berbahan tepung sukun menunjukkan adanya perkembangan hasil pada setiap tahapan percobaan. Pada dua percobaan awal, produk yang dihasilkan belum optimal, ditandai dengan tekstur yang terlalu lunak, kurang mengembang, serta rasa tepung sukun yang terlalu dominan. Perbaikan formulasi pada percobaan ketiga menghasilkan kualitas produk yang lebih baik, dengan karakteristik rasa yang lebih seimbang antara tepung sukun dan bahan lainnya, serta menghasilkan cita rasa gurih yang lebih mendekati kue pancong pada umumnya.

Berdasarkan hasil analisis tingkat kesukaan responden terhadap formulasi terbaik dengan perbandingan 25:75, diketahui bahwa produk memiliki tingkat penerimaan yang cukup tinggi. Pada aspek rasa, sebagian besar responden memberikan penilaian tertinggi dengan persentase 61,9%, yang menunjukkan bahwa cita rasa yang dihasilkan sudah sesuai dengan preferensi konsumen. Pada aspek aroma, persentase penilaian tertinggi mencapai 42,9%, yang mengindikasikan bahwa aroma sukun tidak terlalu dominan dan masih dapat diterima. Selanjutnya, pada aspek tekstur, sebanyak 61,9% responden memberikan penilaian tertinggi karena tekstur kue dinilai cukup mengembang dan memiliki kelembutan yang sesuai. Sementara itu, pada aspek warna, 38,1% responden memberikan penilaian tertinggi, yang menunjukkan bahwa warna kuning

kecoklatan yang dihasilkan cukup menarik meskipun belum menjadi aspek yang paling dominan dalam penilaian.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung beras pada kue pancong dengan komposisi 25:75 dapat menghasilkan produk yang dapat diterima oleh konsumen, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, maupun warna.

## REFERENSI

- Adinugraha, H. A., & Kartikawati, N. K. (2012). Variasi morfologi dan kandungan gizi buah sukun. *Jurnal Wana Benih*, 13(2), 99–106.
- Almatsier, S. (2009). *Prinsip dasar ilmu gizi*. PT Gramedia Pustaka Utama.
- Asih Dwi, R. (2011). *Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas brownies kukus* [Skripsi, Universitas Negeri Semarang]. Repository Universitas Negeri Semarang.
- Azelia. (2015). *Buku resep Bogasari*. <http://www.bogasari.com/> (Diakses pada 7 Mei 2024).
- Basrin, F. (2020). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) terhadap mutu kimia kue semprong. *Program Studi Teknologi Pengolahan Hasil Laut, Politeknik Palu*.
- Dameswari, A. H. (2011). *Pengaruh penambahan tepung sukun (Artocarpus communis) sebagai bahan pengganti sebagian tepung terigu pada pembuatan pancake dan bakpao* [Skripsi, Universitas Sultan Hasanuddin].
- Dede, A. (2014). Karakteristik cookies berbahan dasar tepung sukun (*Artocarpus communis*) bagi anak penderita autisme. *Jurnal UIN Jakarta*.
- Eko, B. (2014). Kajian penggunaan tepung sukun (*Artocarpus communis*) sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan mi kering. *Jurnal USM Surakarta*.
- Halodoc. (2024, 5 Februari). *Begini cara membuat kue pancong khas Betawi yang enak dan gurih*. <https://www.halodoc.com/artikel/begini-cara-membuat-kue-pancong-khas-betawi-yang-enak-dan-gurih>
- Kartika, B., dkk. (1988). *Pedoman uji inderawi bahan pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gadjah Mada.
- Kompas.com. (2022, 12 Agustus). *Resep kue pancong camilan jadul gurih santan*. <https://www.kompas.com/food/read/2022/08/12/190800375/-resep-kue-pancong-camilan-jadul-gurih-santanm> (Diakses pada 9 Maret 2023).
- Pratiwi, D. P., Sulaeman, A., & Amalia, L. (2012). Pemanfaatan tepung sukun pada pembuatan kudapan sebagai alternatif makanan bergizi untuk PMT-AS. *Departemen Gizi Masyarakat, Fakultas Ekologi Manusia (FEMA), Institut Pertanian Bogor*.
- Purba, S. B. (2002). Karakterisasi tepung sukun (*Artocarpus altilis*) hasil pengeringan drum dan aplikasinya untuk substitusi tepung terigu pada pembuatan biskuit. *Valensia*, 4(1).

- Rahayu, W. P. (1998). *Petunjuk penilaian organoleptik*. Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Riduwan, & Akdon. (2007). *Rumus dan data dalam analisis statistika*. Alfabeta.
- Risnandar, C. (2018). *Buah sukun*. Jurnal Bumi. <https://jurnalbumi.com/knol/buah-sukun/>
- Saepudin, L., Setiawan, Y., & Sari, P. D. (2017). Pengaruh perbandingan substitusi tepung sukun dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis. *Teknologi Pangan Universitas Alghifari Bandung*.
- Setijo, P. (1992). *Budidaya sukun*. Kanisius.
- Setijo, P. (1995). *Budidaya sukun*. Kanisius.
- Silitonga, T. S. (2015). *Katalog SDG tanaman pangan tahun 2015*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi dan Sumberdaya Genetik Pertanian.
- Sjoekri, R. (2016). *Seni rasa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. (2010). *Statistik untuk penelitian*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2014). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode penelitian kombinasi (Mix Methods)*. Alfabeta.
- Sugiyono. (2019). *Metodologi penelitian kuantitatif kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Widowati, S. (2010). *Pangan sukun (Artocarpus communis) sebagai pangan sumber karbohidrat dalam mendukung diversifikasi konsumsi pangan*. Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.

### BIOGRAFI PENULIS

**Yudha Ardian Pratama** merupakan akademisi dan peneliti di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan minat penelitian pada bidang manajemen pariwisata, hospitality, dan pengembangan destinasi wisata. Aktif terlibat dalam penelitian dan pengabdian kepada masyarakat yang mendukung pengembangan pariwisata berkelanjutan.

**Hasna Mutia Sita** merupakan dosen dan peneliti di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang memiliki fokus kajian pada manajemen hospitality, pemasaran pariwisata, dan pengembangan destinasi. Aktif berpartisipasi dalam penelitian ilmiah mengenai inovasi layanan wisata dan pengembangan industri pariwisata. Email: hasnawisya@gmail.com.

**Gunawan Yulianto** merupakan dosen dan peneliti di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan minat penelitian pada manajemen destinasi, kewirausahaan pariwisata, dan pengembangan sumber daya manusia pariwisata. Ia aktif menghasilkan karya ilmiah serta berkontribusi dalam pengembangan pendidikan tinggi pariwisata. Email: gjulianto99@gmail.com. ID

**Fitri Dwi Kusumawati** merupakan dosen dan peneliti di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta dengan ketertarikan pada bidang hospitality, pelayanan wisata, dan pengembangan pariwisata berkelanjutan. Aktif terlibat dalam penelitian dan kegiatan akademik yang berfokus pada peningkatan kualitas layanan dan pengembangan industri pariwisata. Email: fitriamaliki004@gmail.com.