

# Gastronomy

## Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 2, 2024

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

---

### BEET FLOUR-BASED PANCAKE EXPERIMENT

Isna Destiana<sup>1</sup>, Ayu Helena Cornellia<sup>2</sup>, Budi Santoso<sup>3</sup>,

<sup>1-3</sup>Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: [dr.ayucornellia@gmail.com](mailto:dr.ayucornellia@gmail.com)

([dr.ayucornellia@gmail.com](mailto:dr.ayucornellia@gmail.com))

---

#### ABSTRACT

##### Article History

**Submitted:**

21 Maret 2024

**Reviewed:**

25 Maret 2024

**Accepted:**

08 April 2024

**Published:**

15 April 2024

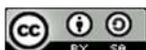
This study is an experimental research. The research method used in this study is qualitative. The research was conducted within the campus environment of STP AMPTA Yogyakarta. Four experts specializing in pastry were selected as the sources of information. The data collection method used in this research involves primary data obtained through observation and interviews. The testing method in this research includes organoleptic testing, and the data collected were analyzed using descriptive analysis. The results show that the fourth experiment conducted by the researcher yielded the most desirable outcome. Based on the organoleptic test results, beet flour pancakes showed a slight difference compared to wheat flour pancakes in terms of colour, with beet flour pancakes having a dark brown colour, while wheat flour pancakes had a light brown colour. In terms of taste, beet flour pancakes differed from wheat flour pancakes. The aroma of beet flour pancakes was fragrant but still had a beet scent. The texture of beet flour pancakes was not as smooth as that of wheat flour pancakes, as beet flour has a coarser texture. Overall, based on the colour, aroma, taste, and texture, beet flour can be considered as a potential base ingredient for making pancakes.

**Keyword:** Beets, Beet Flour, Pancakes, Organoleptic Testing

---

#### PENDAHULUAN

Pancake adalah hidangan yang memiliki perpaduan rasa manis dan gurih, dibuat dari adonan cair (batter) yang dipanggang di atas wajan datar dengan bentuk yang bulat dan pipih. Adonan batter terdiri dari tepung terigu, telur, cairan (seperti air atau susu), dan bahan pengembang, yang dicampur hingga menjadi emulsi sebelum dimasak dengan teknik pemanggangan (Heluq & Mundiastuti, 2018). Pancake merupakan hidangan yang banyak diminati, selain karena rasanya yang lezat, juga karena tampilannya yang menarik dengan berbagai topping, sehingga harga pancake sering kali lebih tinggi, terutama di kafe-kafe (Handojo, 2015). Pancake yang berkualitas baik adalah pancake yang mengembang sempurna dan



DOI: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v3i1.723

dibuat dengan adonan yang selalu segar untuk menjaga kualitasnya (Lutz et al., 2015). Sebelum dikenal luas di Eropa, pancake sebenarnya telah dikenal oleh orang Romawi, yang menyebutnya "Alita Dolcia" (berarti: makanan manis) (Potter & Hotchkiss, 2012). Orang Romawi biasanya menyajikan pancake dengan madu atau sirup buah. Pancake mereka berupa roti pipih yang terbuat dari tepung, susu, telur, dan bumbu, lalu dimasak di atas wajan datar (Kroening, 2003).

Namun, meskipun pancake sangat populer dan umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama, penelitian mengenai penggunaan tepung alternatif seperti tepung buah bit dalam pembuatan pancake masih sangat terbatas (Lembong & Utama, 2021). Sebagian besar penelitian terdahulu fokus pada penggunaan tepung terigu tanpa mempertimbangkan potensi tepung alternatif yang lebih sehat dan kaya nutrisi (Sugiyono, 2011). Tepung buah bit, yang dibuat dari buah bit yang dikeringkan dan dihaluskan, merupakan bahan pangan yang sangat kaya manfaat, termasuk kandungan vitamin dan mineral seperti vitamin B, kalsium, fosfor, dan zat besi (Maimunah et al., 2021). Pigmen Betasianin dalam bit (*Beta vulgaris L.*) diketahui memiliki efek antiradikal dan aktivitas antioksidan yang tinggi (Dewi, 2019; Zhang & Hamauzu, 2004). Meskipun ada penelitian yang mengeksplorasi pemanfaatan buah bit dalam bentuk lain, seperti pewarna alami atau bahan tambahan dalam makanan, tidak ada penelitian yang secara khusus meneliti pengaruh tepung buah bit terhadap karakteristik sensorik pancake, seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur (Van Boekel, 2008).

Penelitian ini menawarkan kebaruan dengan mengkaji penggunaan tepung buah bit sebagai bahan dasar dalam pembuatan pancake. Penelitian ini tidak hanya berfokus pada pengembangan resep alternatif, tetapi juga mengeksplorasi bagaimana karakteristik sensorik pancake dapat berubah dengan substitusi tepung terigu dengan tepung buah bit (Rekha et al., 2012). Dengan demikian, penelitian ini tidak hanya berkontribusi pada pengembangan inovasi produk kuliner tetapi juga pada kesehatan, dengan mempromosikan penggunaan bahan yang lebih sehat dan bergizi (Lembong & Utama, 2021; Mozaffarian & Ludwig, 2010). Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat membuka peluang baru dalam pengembangan produk pangan yang lebih sehat dan inovatif, serta memberikan wawasan baru mengenai penggunaan tepung buah bit sebagai bahan alternatif dalam pembuatan pancake (Nugroho, 2021; Tamin, 2022).

## LITERATUR REVIEW

### **Pengertian Pancake**

Menurut Bette Kroening (2003:7), Pancake dalam bahasa belanda adalah pannenkoek. Pancake adalah kue dadar yang berbahan dasar tepung terigu, telur, gula, dan susu. Bahan-bahan tersebut ditambah dengan air hingga kental lalu dipanggang diatas teflon yang diolesi sedikit minyak atau butter. Setelah matang, pancake dapat dihidangkan sewaktu masih hangat atau setelah dingin. Pancake dihidangkan dengan tambahan mentegadan sirup maple, selai, atau madu. Menurut Davidson, pancake mulai terkenal di Eropa sejak tahun 1430 di abad pertengahan. Di daratan Eropa, awalnya pancake lebih dikenal sebagai makanan orang Eropa Timur, seperti Mardi Gras yang menjadikan pancake sebagai makanan7 tradisi di

hari Shrove Tuesday 14 atau Pancake Tuesday yang dilakukan pada satu hari sebelumpuasa Paskah.

Pancake mempunyai tekstur yang lembut, warnanya yang *golden brown* membuatnya menjadi menarik (Tamin, 2022: 65). Bentuknya bundar dan tipis, biasanya dinikmati saat masih hangat sebagai menu sarapan dengan saus aneka buahbuahan, seperti blueberry, raspberry, strawberry, atau madu, disertai potongan butter di puncaknya (Fadilah, 2009:14).

### **Pengertian Buah Bit**

Bit (*Beta vulgaris L*) atau sering juga dikenal dengan sebutan akar bit merupakan tanaman berbentuk akar yang mirip umbi-umbian. Batang bit sangat pendek, hampir tidak terlihat. Akar tunggangnya tumbuh menjadi umbi. Daunnya tumbuh terkumpul pada leher akar tunggang (pangkal umbi) dan berwarna kemerahan. Umbi bit berbentuk bulat atau menyerupai gasing. Bunganya tersusun dalam rangkaian bunga yang bertangkai panjang banyak (Dewi, 2019: 1).

### **Tepung Buah Bit**

Tepung buah bit adalah cara alternatif untuk mengolah buahbit menjadi bahan makanan yang memiliki keunggulan dalam pengolahan bahan baku dan meningkatkan daya simpan. Tepung buah bit dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan yang dapat dioalah menjadi berbagai produk. Selain dijadikan tepung, buah bit dapat direbus, di buat jus, di buat salad dan pewarna (Maimunah et al, 2021: 70).

### **Kualitas Makanan**

Menurut Potter dan Hotchkiss (dalam Handojo & Adinugraha, 2015: 644) food quality atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran. Menurut West, Wood, dan Harger yang dikutip dalam Nugroho (2021), terdapat beberapa faktor utama yang mempengaruhi kualitas makanan, termasuk warna, bentuk, tekstur, dan aroma. Warna adalah salah satu faktor penting, di mana pancake yang terbuat dari tepung terigu biasanya memiliki warna coklat keemasan yang menarik.

Bahan-bahan makanan harus dikombinasikan dengan baik agar tidak terlihat pucat atau tidak serasi warnanya. Selain warna, bentuk makanan juga berperan penting dalam menarik perhatian konsumen. Pancake umumnya memiliki bentuk bulat dan pipih, yang menjadi ciri khasnya. Tekstur juga merupakan faktor yang signifikan; pancake yang dibuat dari tepung terigu biasanya memiliki tekstur yang empuk dan lembut, yang membuatnya disukai oleh banyak orang. Terakhir, aroma adalah elemen penting lainnya, di mana aroma yang harum dari pancake tepung terigu mampu menarik perhatian konsumen bahkan sebelum mereka mencicipinya. Kombinasi dari faktor-faktor ini berkontribusi pada keseluruhan kualitas dan daya tarik pancake sebagai sebuah hidangan.

## METODE

Jenis penelitian yang peneliti gunakan adalah penelitian eksperimen. Menurut (Sugiyono, 2018:72), metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendali. Dalam penelitian ini, peneliti melakukan eksperimen terhadap pancake dengan tepung bit yang ditinjau dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Eksperimen dilakukan untuk mengetahui pemanfaatan bahan baku bit sebagai produk inovasi.

Pola: X O

Keterangan: X adalah treatment atau perlakuan

O adalah hasil observasi sesudah treatment

Alat analisis data dalam penelitian ini menggunakan Uji Organoleptik. Uji Organoleptik atau juga disebut uji sensori dilakukan dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat indrawi produk tersebut.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Experimen 1

Penelitian experimen ini memerlukan empat kali perlakuan dimana hasil experimen ke empat merupakan final dari keempat experimen tersebut. Masing - masing experimen memerlukan tindakan atau perlakuan yang berbeda. Perlakuan tersebut terlihat pada jumlah dan komposisi bahan yang digunakan dalam olahan pancake tepung buah bit. Berikut adalah resep dari masing - masing experimen bersama komposisi bahan dan gramasinya:

Tabel 1 Resep Experimen 1

No	Bahan-bahan	Jumlah
1	Tepung Buah Bit	100g
2	Gula pasir	50g
3	Garam	Secukupnya
4	Baking powder	5g
5	Telur	1btr
6	Susu cair	100ml
7	Butter/mentega	30g

Sumber: Data Primer, 2023

### Hasil Eksperimen Pertama

Hasil dari eksperimen pertama, pancake tepung buah bit belum dapat dikatakan berhasil. Hal ini didasarkan dengan rasa yang dimiliki pancake tepung buah bit masih terdapat rasa buah bit dan sedikit kekosongan. Menurut peneliti hal ini disebabkan karena tepung buah bit kebanyakan dan api yang terlalu besar ketika memasak pancake tepung buah bit. Kendala pada saat pembuatan pancake tepung buah bit pada saat menuang adonan ke teflon dikarenakan adonan yang dihasilkan cepat kering dan adonan menjadi lebih padat, dan pada saat memasak pancake tepung buah bit waktu yang dibutuhkan sedikit lebih lama dari pancake tepung terigu.

### Menurut Expert

*“Rasa buah bit nya masih kuat banget. Manis banget gulanya dikurangin aja. Teksturnya padat banget ini seperti brownies” (Expert 3: 2023)*

*“Warnanya memang gelap kalau tepung buah bit, tapi ini kayaknya kekosongan. Coba tepung buah bitnya dikurangin. Aromanya sudah tidak terlalu beraroma bit” (Expert 3: 2023)*

### Hasil Uji Organoleptik

Warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah sifat organoleptik yang terdapat pada produk makanan. Hasil organoleptik pada penelitian ini dilakukan menggunakan metode wawancara. Pada hasil uji organoleptik eksperimen pertama ini dilakukan wawancara dengan 1 expert. Rasa yang dihasilkan menurut expert rasa buah bit masih ada. Aroma yang dihasilkan pada eksperimen pertama ini tidak terlalu harum. Selain rasa dan aroma ada warna dan tekstur, warna yang dihasilkan gelap seperti warna gosong untuk tekstur belum seperti pancake pada umumnya.

Dari hasil analisis tersebut pancake tepung buah bit yang dihasilkan pada eksperimen pertama belum dapat dikatakan berhasil oleh karena itu akan dilakukan proses eksperimen selanjutnya.

### Experimen 2

Tabel 2 Resep Experimen 2

No	Bahan-bahan	Jumlah
1	Tepung Buah Bit	40g
2	Gula pasir	40g
3	Garam	Secukupnya
4	Baking powder	5g
5	Telur	4btr
6	Susu cair	50ml
7	Butter/mentega	30g

Sumber: Data Primer, 2023

### Hasil Experimen Kedua

Pada eksperimen kedua ini terdapat perbedaan pada resep pembuatan pancake tepung buah bit. Tepung yang digunakan pada eksperimen kedua ini di kurangi sebesar 60 gr karena tepung buah bit memiliki tekstur yang berat sehingga peneliti harus mengurangi penggunaan tepung buah bit. Peneliti melakukan percobaan saat pembuatan adonan menakar pada berapa banyak tepung yang digunakan sampai adonan tercampur rata dan sempurna, dari tepung yang di siapkan tersisa 40 gr

tepung buah bit dan 60 gr tepung buah bit yang tidak di pakai, hal ini agar tekstur dari adonan tidak terlalu berat sehingga adonan tidak turun.

Hasil dari eksperimen kedua, dari resep yang digunakan belum mengembang dengan sempurna. Tekstur yang padat masih ada pada pancake tepung buah bit. Untuk warna dan aroma yang dihasilkan sudah berbeda dengan percobaan pertama yaitu berwarna coklat dan aroma tepung buah bit nya sudah tidak ada. Eksperimen kedua ini, belum mendapatkan hasil yang diinginkan dari segi tekstur. Untuk itu peneliti mengubah resep tersebut dengan resep yang baru untuk eksperimen berikutnya.

Pada eksperimen ini peneliti mengujikan hasil eksperimen

kedua kepada 4 expert dengan metode wawancara. Beberapa aspek yang di ujikan yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur. Berikut hasil wawancara :

*“Rasanya udah pas sih, sudah tidak ada rasa buah bitnya. Tapi coba gulanya dikurangi karena tepung buah bit ini udah manis” (Expert 3 : 2023)*

*“Kalau dari segi warna ini sudah pas mba, karena tepung buah bit berwarna ungu tua” (Expert 4 : 2023)*

Hasil Uji Organoleptik

Peneliti melakukan pengujian organoleptik terhadap pancake tepung buah bit dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur tepung buah bit dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan pancake. Uji organoleptik ini dilakukan menggunakan metode wawancara dengan expert. Dari wawancara tersebut pendapat keempat expert tidak jauh berbeda. Rasa yang dihasilkan pada percobaan kedua ini sudah tidak menghasilkan rasa buah bit. Warna yang dihasilkan memang coklat, pada aspek warna tidak dapat dirubah karena alami dari warna asli tepung buah bit dan hasil pencampuran bahan lainnya seperti gula, telur, susu, mentega. Menurut expert aroma tepung buah bit nya sudah tidak tercium. Tekstur dari pancake tepung buah bit masih padat dan kurang mengembang. Dari analisis tersebut pancake tepung buah bit pada percobaan kedua ini belum dikatakan berhasil, sehingga akan dilakukan percobaan selanjutnya.

### Experimen 3

Tabel 3 Resep Experimen 3

No	Bahan-bahan	Jumlah
1	Tepung Buah Bit	35g
2	Gula pasir	15g
3	Garam	Secukupnya
4	Baking powder	5g
5	Telur	1btr
6	Susu cair	40ml
7	Butter/mentega	15g

Sumber: Data Primer, 2023

Hasil Experimen Ketiga

Pada eksperimen ketiga ini terdapat perbedaan pada resep pembuatan pancake tepung buah bit. Tepung yang digunakan pada eksperimen ketiga ini dikurangi 10 gr. Peneliti melakukan percobaan saat pembuatan adonan menakar pada berapa banyak tepung yang digunakan sampai adonan tercampur rata dan sempurna, dari

tepung yang di siapkan tersisa 10 gr tepung buah bit yang tidak di pakai, hal ini agar tekstur dari adonan tidak terlalu berat sehingga adonan tidak turun.

#### Hasil Eksperimen Ketiga

Dari resep yang digunakan pada eksperimen ketiga ini pancake yang dihasilkan masih sama seperti percobaan yang kedua hanya saja yang membedakan eksperimen ketiga lebih mengembang dibanding eksperimen kedua.

#### Menurut Expert

Pada eksperimen ini peneliti mengujikan hasil eksperimen ketiga ini kepada 4 expert dengan metode wawancara. Beberapa aspek yang di ujikan yaitu rasa, warna, aroma, dan tekstur. Berikut hasil wawancara :

*“Rasanya saya sudah suka sih ini, manis nya juga pas. Dan sudah tidak terasa buah bit nya. Coba ditambah susu bubuk biar rasanya lebih enak lagi. Ini sih menurut saya eksturnya aja yang kurang bagus” (Expert 1 : 2023)*

*“Warnanya coklat, ini jadi ciri khas nya tepung buah bit” (Expert 4 : 2023)*

*“Aromanya udah tidak ada aroma buah bit” (Expert 3 : 2023)*

*“Ini menurut saya teksturnya aja yang kurang, tapi ini udah sedikit mengembang dari sebelumnya ya. Coba deh mba tambahin tepung meizena sedikit biar lebih mengembang dan mengikat soalnya tepung buah bit kan tidak ada glutennya. Terus telurnya mixer menggunakan teknik meringue biar adonannya lebih mengembang mba” (Expert 2 : 2023)*

Dari pendapat yang disampaikan oleh expert dapat dipahami bahwa pancake pada percobaan ketiga ini sudah menghasilkan rasa yang enak. Untuk warna masih sama dengan percobaan sebelumnya warna coklat. Aroma buah bit nya sudah tidak ada lagi. Tekstur yang didapat pada percobaan ketiga ini masih belum mengembang salah satu expert menyarankan menambahkan tepung meizena dan telurnya mixer menggunakan teknik meringue.

#### Hasil Uji Organoleptik

Peneliti melakukan pengujian organoleptik terhadap pancake tepung buah bit apakah dalam aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur tepung buah bit dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan pancake. Uji organoleptik ini dilakukan menggunakan metode wawancara dengan expert. Pada aspek rasa pancake ini sudah memiliki rasa yang enak dan manis. Aroma yang dihasilkan sudah tidak memiliki aroma buah bit.

Warna yang dihasilkan masih sama dengan percobaan sebelumnya yang berwarna coklat hal ini disebabkan karena ciri khas dari warna tepung buah bit. Selain itu tekstur pancake pada percobaan ketiga ini masih kurang mengembang menurut expert belum seperti pancake pada umumnya, sehingga salah satu expert menyarankan menambahkan tepung meizena dan telurnya mixer menggunakan teknik meringue.

## Experimen 4

Tabel 4 Resep Experimen 4

No	Bahan-bahan	Jumlah
1	Tepung Buah Bit	20g
2	Gula pasir	15g
3	Garam	Secukupnya
4	Baking powder	5g
5	Telur	2btr
6	Susu cair	40ml
7	Butter/mentega	50g
8	Susu Bubuk	50g
9	maizena	10g

Sumber: Data Primer, 2023

Pada eksperimen keempat ini terdapat perbedaan pada resep pembuatan pancake tepung buah bit. Tepung yang digunakan pada eksperimen ketiga ini dikurangi 10 gr. Peneliti melakukan percobaan saat pembuatan adonan menakar pada berapa banyak tepung yang digunakan sampai adonan tercampur rata dan sempurna, dari tepung yang di siapkan tersisa 10 gr tepung buah bit yang tidak di pakai, hal ini agar tekstur dari adonan tidak terlalu berat sehingga adonan tidak turun. Tepung meizena di tambah sebanyak 10 gr agar dapat mengikat adonan yang tidak bisa diikat oleh tepung buah bit.

### Hasil Eksperimen

Dari resep diatas ditemukan bahwa pancake tepung buah bit pada percobaan ini menghasilkan tekstur yang jauh lebih mengembang dari percobaan yang sebelumnya. Rasa yang dihasilkan dalam percobaan keempat ini hampir mirip dengan pancake pada umumnya. Warna pancake yang coklat disebabkan karena warna cirri khas dari tepung buah bit. Resep eksperimen keempat pancake tepung buah bit sudah mendapatkan hasil bagus dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Oleh karena itu, peneliti akan menggunakan resep keempat dalam penelitiannya.

### Menurut Expert

Pada eksperimen ini peneliti mengujikan hasil eksperimen keempat ini kepada 4 expert dengan metode wawancara. Beberapa aspek yang diujikan yaitu, rasa, aroma, warna, dan tekstur. Berikut hasil wawancara :

*"Ini rasanya saya sudah suka, enak dan manis" (Expert 2 :2022)*

*"Aromanya harum, dan udah tidak ada aroma buah bitnya" (Expert 1 : 2022)*

*"Warnanya lebih muda dari yang sebelumnya, ini lebihbagus warnanya mba" (Expert 4 : 2022)*

*"Teksturnya udah mirip kok sama pancake biasanya, ini teksturnya sedikit kasar tapi ini tidak bisa dirubah mbakarena tepung bit memiliki tekstur yang kasar" (Expert 3 : 2022)*

Dari wawancara diatas dapat dipahami bahwa rasa, dan aroma pancake tersebut dapat di terima oleh expert. Selain rasa dan aroma ada warna dan tekstur. Warna yang di hasilkan dalam percobaan keempat ini sama dengan percobaan sebelumnya hanya saja yang membedakan percobaan keempat ini memiliki warna

coklat yang lebih terang. Teksturnya juga lebih mengembang dari percobaan sebelumnya.

Dari resep eksperimen keempat pancake tepung buah bit, mendapatkan hasil bagus dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur. Oleh karena itu, peneliti akan menggunakan resep keempat dalam penelitiannya.

#### Hasil Uji Organoleptik

Peneliti melakukan pengujian organoleptik terhadap pancake tepung buah bit apakah dalam aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur tepung buah bit dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan pancake. Uji organoleptik ini dilakukan menggunakan metode wawancara dengan expert. Hasil dari eksperimen keempat ini dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur sudah dikatakan mirip dengan pancake tepung terigu pada umumnya. Rasa yang dihasilkan sudah enak dan manis. Warna

pancake pada percobaan keempat lebih terang dikarenakan ditambah maizena dan teknik meringue. Aroma dari pancake tepung buah bit ini sudah tidak memiliki aroma dari buah bit.

Tekstur yang dihasilkan sudah mirip dengan pancake tepung terigu hanya saja sedikit kasar, hal ini terjadi karena tepung buah bit memang bertekstur kasar.

### SIMPULAN

Hasil wawancara expert terhadap kualitas pancake tepung buah bit dilihat dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur mendapatkan hasil yang baik atau expert suka. Hal tersebut dilihat dari keempat eksperimen yang sudah dilakukan peneliti terhadap eksperimen pengolahan tepung buah bit sebagai bahan dasar pembuatan pancake didapatkan beberapa hasil yang beragam. Dari hasil yang beragam dapat disimpulkan bahwa tepung buah bit dapat dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan pancake. Tetapi dikarenakan tepung buah bit tidak mengandung gluten dan berat sehingga pancake tidak bisa mengembang dengan sempurna. Agar bisa mendapatkan hasil yang maksimal maka setiap percobaan peneliti mengurangi jumlah tepung buah bit dan di percobaan terakhir peneliti menambahkan tepung maizena agar lebih mengikat adonan.

### REFERENSI

- Dewi, D. P. (2019). Pembuatan talam buah bit (*Beta vulgaris* L) makanan berbasis pangan lokal sebagai upaya penurunan hipertensi. *JPPM (Jurnal Pengabdian dan Pemberdayaan Masyarakat)*, 3(1), 105-110. <https://dx.doi.org/10.30595/jppm.v3i1.2642>
- Handojo, S. M. (2015). Analisis pengaruh kualitas makanan dan persepsi harga terhadap kepuasan konsumen Di D'cost Surabaya. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2), 643-654.
- Heluq, D. Z., & Mundiastuti, L. (2018). Daya terima dan zat gizi pancake substitusi kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L) dan daun kelor (*Moringa oleifera*)

- sebagai alternatif jajanan anak sekolah. *Media Gizi Indonesia*, 13(2), 133-140. <https://doi.org/10.20473/mgi.v13i2.133-140>
- Kroening, B. (2003). *The Pancake Handbook*. New York: McGraw-Hill.
- Lembong, E., & Utama, G. L. (2021). Potensi pewarna dari bit merah (*Beta vulgaris* L.) sebagai antioksidan. *Jurnal Agercolere*, 3(1), 7-13.
- Lutz, M., Henríquez, C., & Escobar, M. (2015). Chemical composition and antioxidant properties of mature and baby artichokes (*Cynara scolymus* L.), raw and cooked. *Journal of Food Composition and Analysis*, 31(1), 1-8. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2013.12.006>
- Maimunah, S., Amila, A., Marpaung, J. K., Girsang, V. I., & Syapitri, H. (2021). Karakterisasi dan Skrining Fitokimia dari Tepung Buah Bit (*Beta vulgaris* L.). *Forte Journal*, 1(2), 139-145. <https://doi.org/10.51771/fj.v1i2.141>
- Mozaffarian, D., & Ludwig, D. S. (2010). Dietary guidelines in the 21st century—a time for food. *JAMA*, 304(6), 681-682. <https://doi.org/10.1001/jama.2010.1116>
- Nugroho, S. P. (2021, September). nDalem Prince Joyokusuman's (Gadri Resto) Food Quality: Consumer Response as the Research Approach. In STRUKTURAL 2020: Proceedings of the 2nd International Seminar on Translation Studies, Applied Linguistics, Literature and Cultural Studies, STRUKTURAL 2020, 30 December 2020, Semarang, Indonesia (p. 56). *European Alliance for Innovation*. <http://dx.doi.org/10.4108/eai.30-12-2020.2311238>
- Potter, N. N., & Hotchkiss, J. H. (2012). *Food science (5th ed.)*. New York: Chapman and Hall.
- Rekha, C., Poornima, G., Manasa, M., Abhipsa, V., Pavithra Devi, J., Vijay, K., & Prashith Kekuda, T. (2012). Ascorbic acid, total phenol content and antioxidant activity of fresh juices of four ripe and unripe citrus fruits. *Chemical Science Transactions*, 1(2), 303-310. <https://doi.org/10.7598/cst2012.182>
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Tamin, A. (2022). Kualitas pembuatan pancake substitusi tepung kacang hijau: Quality of making mung bean flour substitute pancakes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2684-2700. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i10.188>
- Van Boekel, M. A. J. S. (2008). Kinetic modeling of food quality: A critical review. *Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety*, 7(1), 144-158. <https://doi.org/10.1111/j.1541-4337.2007.00036.x>
- Zhang, D., & Hamauzu, Y. (2004). Phenolics, ascorbic acid, carotenoids and antioxidant activity of broccoli and their changes during conventional and microwave cooking. *Food Chemistry*, 88(4), 503-509. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2004.01.065>