



**UJI ORGANOLEPTIK TEPUNG JANENG (*Dioscorea hispida* Dennst) SEBAGAI  
SUBSTITUSI PADA KUE SEUPET**

**Evinopita Taib<sup>1)</sup>, Eva Nauli Taib<sup>2)</sup> Yuyun Eva Sartika<sup>3)</sup>**

Email: evinopita78@gmail.com

**ABSTRAK**

Dalam rangka pembangunan ketahanan pangan pemerintah harus mampu menyediakan bahan pangan yang cukup untuk seluruh penduduk terutama dari produk dalam negeri dalam jumlah dan keragaman yang memadai. Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) dari famili Dioscoreaceae dalam bahasa Aceh dikenal dengan nama *janeng*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menjabarkan penilaian organoleptik tepung *janeng*. Metode penelitian ini yaitu analisa uji organoleptik tepung *janeng* serta *seupet janeng*. Penilaian organoleptik melibatkan 30 orang guru SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya sebagai panelis. Hasil penelitian yaitu penggunaan tepung *janeng* pada pembuatan *seupet janeng* menjadi salah satu cara memanfaatkan komoditas pertanian dan meningkatkan nilai jual tepung *janeng*. Berdasarkan hasil dapat disimpulkan keseluruhan panelis sangat suka dengan rasa, warna dan aroma tepung *janeng*. Begitu juga untuk olahannya yaitu *seupet janeng* juga demikian dengan angka hedonic 34% sangat suka dan 60% suka.

**Kata kunci:** *Janeng, uji organoleptik, seupet*

**ABSTRACT**

In the context of developing food security, the government must be able to provide sufficient food for the entire population, especially from domestic products in sufficient quantity and variety. Gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) from the family Dioscoreaceae in the Acehnese language is known as *janeng*. The purpose of this study was to describe the organoleptic assessment of *janeng* flour. This research method is organoleptic test analysis of *janeng* flour and *seupet janeng*. The organoleptic assessment involved 30 teachers of SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya as panelists. The results of the study were the use of *janeng* flour in the manufacture of *seupet janeng* to be one way of utilizing agricultural commodities and increasing the selling value of *janeng* flour. All panelists really liked the taste, color and aroma of *janeng* flour. Likewise for the preparations, namely *seupet janeng* as well as the hedonic number 34% really like it and 60% like it.

**Key words:** *Janeng, organoleptic assessment, seupet*

**A. PENDAHULUAN/INTRODUCTION**

Tanaman gadung (*Dioscorea hispida* Dennst) atau di Aceh dikenal dengan nama *janeng* merupakan tanaman perdu yang merambat dengan batang berduri, daun lebar dan berbulu, akar menyerupai akar serabut. Batang berdiameter 0,9 cm atau lebih, merambat, dengan panjang bisa mencapai 10 - 20 meter, tergantung lingkungan pertumbuhannya. Daunnya lebar berbulu, satu tangkai terdiri dari tiga lembar daun.

*Evinopita, dkk*

*Judul Artikel ....*

<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/index>



Ukuran lebar daun bisa mencapai 30 x 28 cm. Bunga tanaman ini berbulir, berbulu, terdapat pada ketiak daun. Begitu ditanam, segera tumbuh akar diikuti tumbuhnya tunas yang semakin lama semakin panjang. Setelah mencapai panjang tertentu, pada batang tunas mulai keluar daun, dan mulailah terjadi pembentukan baru. Dalam waktu satu tahun, tanaman ini menghasilkan dalam bentuk rimpang besar. nya bulat besar dengan kulit berwarna kuning kecokelatan dan berserabut kasar (Pambayun, 2009). Demikian juga Rukmana, (2001) menyatakan gadung merupakan perdu memanjat yang tingginya dapat mencapai 5-10m. Batangnya bulat, berbulu dan berduri yang tersebar sepanjang batang dan tangkai daun. Umbinya bulat diliputi rambut akar yang besar dan kaku, kulit umbi berwarna gading atau coklat muda, daging umbinya berwarna putih gading atau kuning. Umbinya muncul dekat permukaan tanah. Dapat dibedakan dari jenis-jenis *dioscorea* lainnya karena daunnya merupakan daun majemuk terdiri dari 3 helai daun. Bunga tersusun dalam ketiak daun, berbulit, berbulu dan jarang sekali dijumpai.

*Janeng* atau umbi gadung memiliki beberapa varietas, di antaranya *janeng* yang ber putih (yang besar dikenal sebagai *janeng* punel atau *janeng* ketan, sementara yang kecil berlekuk-lekuk disebut *janeng* suntil) dan yang ber kuning (antara lain *janeng* kuning, *janeng* kunyit atau *janeng* padi). Tanda-tanda *janeng* telah siap dipanen apabila daun yang menempel pada batang mulai rontok, pangkal batang lapuk dan terlepas dari nya. Pada saat itu, *janeng* harus segera dipanen. Jika terlambat, *janeng* menghasilkan serat relatif lebih banyak, sehingga pada saat diolah menjadi produk, serat tersebut menurunkan mutu produk olahan (Pambayun, 2009).

.Menurut FAO dalam Winarno, (2004) kandungan sianida 50 mg/kg (ppm) bahan masih aman untuk dikonsumsi. *Janeng* dapat dimanfaatkan menjadi produk setengah jadi/tepung. Pengolahan produk setengah jadi merupakan salah satu cara pengawetan hasil panen, terutama untuk komoditas yang berkadar air tinggi, seperti aneka dan buah. Keuntungan lain dari pengolahan produk setengah jadi yaitu, sebagai bahan baku yang fleksibel untuk industri pengolahan lanjutan, aman dalam distribusi, serta menghemat ruangan dan biaya penyimpanan.

Bahan pangan, *janeng* dapat diolah dengan cara seperti diiris tipis-tipis, dicuci dengan air segar atau direbus beberapa kali dengan air garam, atau direndam dalam air mengalir. nya dapat diekstrak menjadi tepung dan digunakan untuk berbagai keperluan industri dan masakan. Seperti penelitian Juandi et al., (2016) membuat *edible film* dari *janeng* dalam penelitiannya yang berjudul *Effect of Plasticizers on Mechani Properties of Edible Film From Janeng Starch–Chitosan* dan juga penelitian Khiarina et al., (2020) yang berjudul Analisis Pengaruh Penambahan Tepung *Janeng* (*Dioscorea hispida* Dennst.) dalam Pembuatan Kue Adee. Dalam rangka meningkatkan penggunaan hasil pertanian dalam penelitian ini dicoba alternatif penggunaan *janeng* dalam bentuk tepung sebagai bahan substitusi tepung kanji dalam pembuatan Seupet/Semprong sebagai sumber pangan alternatif. Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menguji penilaian organoleptik tepung *janeng* produk olahan seupet *janeng*.

## **METODE PENELITIAN/RESEACH METHOD**

Penelitian uji coba tepung *janeng/janeng* dilakukan di Laboratorium Pengolahan SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya selama 8 minggu. Selanjutnya kegiatan praktek mandiri pengolahan tepung *janeng/janeng* dan produk olahan dilakukan di laboratorium pengolahan, di Laboratorium Pengawasan Mutu SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya. Subjek terdiri dari 30 orang siswa dan guru SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya. Penilaian

*Evinopita, dkk*

*Judul Artikel ....*

<https://jurnal.ar-raniry.ac.id/index.php/PBiotik/index>

ini dilakukan berdasarkan kesukaan panelis terhadap masing-masing sampel sesuai kriteria mutu. Sampel yang disajikan adalah produk yang dibuat oleh praktikan pada waktu praktek mandiri terdiri dari tepung janeng serta produk olahan tepung janeng yaitu kue seupet.

Objek dalam penelitian ini yaitu kue seupet dengan penambahan tepung Janeng. Variabel terikat (Dependent Variable) pada penelitian ini adalah karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dan daya terima konsumen terhadap kue seupet tepung Janeng. Variabel bebas (Independent Variable) pada penelitian ini adalah penambahan tepung Janeng yang akan digunakan dalam kue seupet.

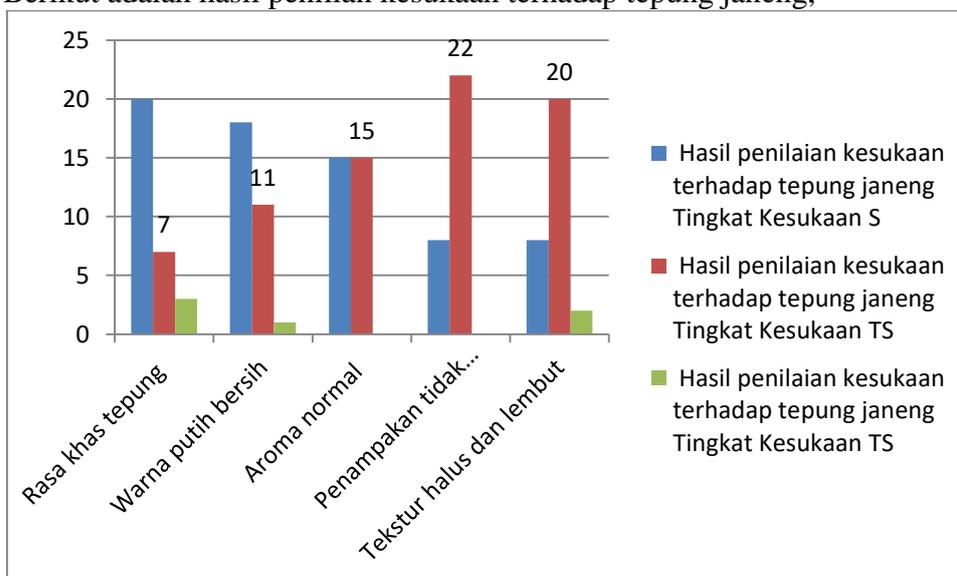
Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji deskriptif dan uji penerimaan (Hedonic Scale) (Raharjo, 2001). Penilaian dilakukan menggunakan kartu uji deskriptif. Uji Penerimaan (Hedonic Scale) Uji penerimaan untuk tiap perlakuan, diuji kepada panelis konsumen yaitu 30 konsumen pada uji penerimaan peneliti menggunakan kartu uji penerimaan (Hedonic Scale). Uji kesukaan 3 skala penerimaan yaitu Sangat suka, Suka dan Tidak Suka.

## **B. HASIL DAN PEMBAHASAN/FINDING AND DISCUSSION**

Penilaian organoleptik merupakan cara penilaian terhadap makanan yang dilakukan secara subjektif, yaitu dengan menggunakan kemampuan indra manusia. Tujuannya adalah mengetahui sifat-sifat dari citra rasa serta daya terima konsumen terhadap makanan tersebut. Pengujian tingkat kesukaan terhadap tahu serta produk olahan tahu dilakukan dengan metode uji kesukaan secara kuantitatif, yaitu untuk mengetahui sejauh mana tingkat kesukaan dari panelis terhadap. Panelis terdiri dari 30 orang siswa dan guru SMK Negeri 4 Aceh Barat Daya. Penilaian ini dilakukan berdasarkan kesukaan panelis terhadap masing-masing sampel sesuai kriteria mutu. Sampel yang disajikan adalah produk yang dibuat oleh praktikan pada waktu praktek mandiri terdiri dari tepung janeng serta produk olahan tepung janeng yaitu kue seupet.

### **Hasil penilaian kesukaan terhadap tepung janeng**

Berikut adalah hasil penilaian kesukaan terhadap tepung janeng,





No	Kriteria Mutu	Tingkat Kesukaan		
		SS	S	TS
1	Rasa khas tepung	20	7	3
2	Warna putih bersih	18	11	1
3	Aroma normal	15	15	0
4	Penampakan tidak menggumpal	8	22	0
5	Tekstur halus dan lembut	8	20	2

**Keterangan :**

SS : sangat suka

S : suka

TS : tidak suka

Dari hasil tabel terlihat bahwa hampir keseluruhan panelis sangat suka dengan rasa, warna dan aroma tepung janeng. Hal ini karena tepung janeng memiliki rasa dan aroma yang khas, serta berwarna putih. Kandungan utama janeng yang berupa karbohidrat memberikan kontribusi positif, bahwa janeng merupakan bahan pangan sebagai sumber karbohidrat. Janeng dijadikan sebagai pangan alternatif pada saat musim kemarau tiba. Selain itu, dengan komponen utama karbohidrat, ini berpotensi dijadikan sebagai bahan industri pengolahan tepung dan produk lainnya (Kasno et al., 2017; Pambayun, 2009).

Tepung janeng merupakan produk alternatif pengganti tepung kanji atau tepung terigu yang dapat diterapkan oleh masyarakat untuk meningkatkan nilai jual tepung janeng tersebut sehingga tidak bergantung pada tepung terigu. Penggunaan tepung janeng pada pembuatan seupet janeng merupakan salah satu cara untuk memanfaatkan komoditas pertanian, apalagi janeng mengandung kalori dan karbohidrat yang cukup tinggi. Janeng mengandung kalori, lemak, dan karbohidrat lebih rendah daripada singkong. Namun, kandungan protein janeng lebih tinggi dari singkong. Untuk kandungan zat gizi mikro, kandungan kalsium dan besi lebih rendah dari singkong. Sedangkan kandungan posphor, vitamin B dan air lebih tinggi daripada singkong.

**2. Penilaian Organoleptik Produk Olahan**

Berdasarkan uji kesukaan yang dilakukan oleh para panelis terhadap produk yang ada didapat hasil sesuai pada tabel berikut.

**Tabel 8 Tingkat Kesukaan Produk Olahan (Seupet Janeng)**

No	Kriteria Mutu	Tingkat Kesukaan		
		SS	S	TS
1	Rasa	10	18	2
2	Warna	8	19	3
3	Aroma	15	14	1

*Evinopita, dkk*

*Judul Artikel ....*



4	Tekstur	8	20	2
	Jumlah	34%	60%	6%

Table di atas menunjukkan bahawa produk olahan dari tepung *janeng* juga yakni *seupet* mendapatkan respon yang positif yakni 34% sangat suka dan 60% Suka baik dari segi rasa, warna, aroma maupun teksturnya. Hal ini menunjukkan bahawa tepung *janeng* dapat digunakan untuk bahan olahan kue. Seperti hasil penelitian Khiarina et al., (2020) Hasil uji daya terima konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa kue adee lebih diterima dengan penambahan tepung *Janeng* sebanyak 75 gram (30%) dengan nilai 4,25 dalam skala 1-5. Dalam protein *janeng* terdapat asam amino glutamat yang jumlahnya signifikan. Sebagaimana diketahui, asam amino tersebut bersifat gurih apabila dikonsumsi. Oleh sebab itu, makanan olahan *janeng* memberikan rasa lebih gurih dari pada makanan olahan yang dibuat dari bahan lainnya (Pambayun, 2007).

### C. KESIMPULAN/ CONCLUSION

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan keseluruhan panelis sangat suka dengan rasa, warna dan aroma tepung *janeng*. Begitu juga untuk olahannya yaitu *seupet janeng* juga demikian dengan angka hedonic 34% sangat suka dan 60% suka.

### D. DAFTAR PUSTAKA

- Juandi, N., Rahmi, & Helwati, H. (2016). Effect of Plasticizers on Mechanical Properties of Edible Film From *Janeng* Starch–Chitosan. *Jurnal Natural*, 16(2), 45–49.
- Kasno, A., Trustinah, Anwari, M., & Swasono, B. (2017). Prospek Ubi Gadung Sebagai Bahan Pangan Dan Sumber Pendapatan. *Balitkabi (Balai Penelitian Tanaman Aneka Kacang Dan Umbi)*, 263–268.
- Khiarina, Li., Hamid, Y. H., & M, Z. (2020). Analisis Pengaruh Penambahan Tepung *Janeng* (*Dioscorea hispida* Dennst.) dalam Pembuatan Kue Adee. *Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan Keluarga*, 5 Nomor 3(1), 85–90. <http://www.jim.unsyiah.ac.id/pkk/issue/view/634%0AANALISIS>
- Pambayun, R. (2009). *Kiat Sukses Teknologi Pengolahan Ubi Gadung*. Ardana Media.
- Raharjo. (2001). *Penilaian Organoleptik*. Bharata Karya Aksara.
- Rukmana, R. (2001). *Aneka Kripik Ubi*. Kanisius.
- Winarno, F. . (2004). *Keamanan Pangan*. M-Brio Press.