

Pembuatan *Pie* Substitusi Terong Belanda (*Tamarillo*) Untuk Meningkatkan Pangan Lokal

Nurwana¹, Jokebet Saludung¹, Andi Hudiah¹

¹*Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik,
Univeristas Negeri Makassar, Sulawesi Selatan*

Corresponding Author: Nurwana

Telp: 085242563161

E-mail: nurwana06011998@gmail.com

ABSTRAK Penelitian ini merupakan penelitian pengembangan dengan metode eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan *pie* substitusi terong belanda (*tamarillo*), penerimaan panelis dan cara meningkatkan pangan lokal. Tempat penelitian dilaksanakan di Laboratorium Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Makassar. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah menggunakan angket dalam hal ini berupa *score sheet/observasi* dan dokumentasi berupa gambar penelitian. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif. Hasil penelitian diobservasi menunjukkan bawah proses pembuatan *pie* mulai dari pembuatan *sari* buah terong belanda, kulit *pie* terong belanda dan vla *pie* dengan formulasi 25% (F1), 50% (F2) dan 75% (F3) telah menghasilkan *pie* terong belanda dengan warna agak merah, aroma harum, tekstur renyah, lembut dan rasanya enak. Penerimaan panelis untuk mengetahui kualitas dan tingkat penerimaan serta kesukaan panelis dilakukan uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma dan tesktur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa hasil uji mutu hedonik penerimana panelis terhadap *pie* terong belanda (*tamarillo*), pada formulasi (F2) dengan perbandingan 50% sari buah terong belanda dengan nilai 4,39 dan katerogi baik. Hasil uji hedonik (kesukaan) *pie* terong belanda (*tamarillo*), pada umumnya panelis memilih formulasi yang paling disukai oleh panelis adalah F2 dan perbandnigan 50% sari buah terong belanda dengan nilai 3,97 dan kategori agak suka. Adapun Salah satu cara meningkatkan pangan lokal yaitu membuat suatu olahan dari buah terong belanda (*tamarillo*) atau berinovasi membuat olahan buah terong belanda agar harga pangan lokal meningkat.

Kata kunci : *Pie* Substitusi Terong Belanda (*Tamarillo*) Pangan Lokal.

1. PENDAHULUAN

Terong Belanda merupakan salah satu komoditas buah yang multiguna, tergolong sebagai komoditas komersial dan masih memiliki harga jual yang murah, apalagi jika musim panen (Anonymous, 2010). Terong belanda (*Solanum betaceum Cav.*) atau yang dikenal dengan sebutan *Tamarillo* merupakan tanaman perdu jenis terung-terungan yang tergolong ke dalam famili *Solanaceae*. Tanaman ini berasal dari daerah Peru dan mulai dikembangkan di Indonesia seperti di daerah Bali, Jawa Barat dan Tanah Karo Sumatera Utara. Tanaman ini sangat terkenal di daerah New Zealand karena rasa buahnya merupakan kombinasi antara tomat dan jambu biji dan menjadi daya tarik masyarakat di New Zealand.

Perkembangan kuliner di era globalisasi semakin meningkat termasuk jenis makanan telah beragam dan bervariasi. Kehadiran produk *patiseri* ikut serta menambah jenis makanan yang ada di masyarakat. Seiring dengan meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap olahan patiseri. Kreasi baru dalam olahan patiseri juga bermunculan, seperti *rainbow cake*, *ombre cake*, perpaduan *cake* dengan roti dan lain sebagainya. Namun, kreasi dalam pengolahan kulit *pie* masih sedikit.

Pie adalah jenis *pastry* yang populer di Amerika. Hidangan panggang ini konon sudah ada sejak jaman mesir kuno, dimana pada jamannya *pie* berisi olahan-olahan daging yang ditutup. Tetapi seiring perkembangannya *pie* berisi aneka macam olahan dan rasa kue *pie* yang renyah dan lembut termasuk jenis kue basah yang istimewa. Penampilannya yang sangat cantik dan cita rasa istimewa di dalam mulut

Di Negara Asalnya, *pie* biasanya disajikan sebagai makanan penutup atau *dessert*. Kue ini terdiri dari dua bagian yakni kulit dan bagian isi. *Pie* berasal dari Inggris, tetapi dalam perkembangan, begitu populer di Amerika. Di negara asalnya *pie* yang tidak ditutup dengan adonan kulit *pie*, disebut juga *Tart*, sedangkan Farcis di namakan *Flan*. *Pie* yang ukurannya mini atau kecil diberikan nama *Tartlet*.

Pie (pai dalam bahas Indonesia) sering juga disebut *fian* atau *quiche* merupakan kue dari adonan *pastry* cukup populer. Membuat pai sesungguhnya tidak sulit, tetapi ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dan perlu kecermatan dalam mengerjakan. Adapun dua hal pokok yang perlu diperhatikan dalam membuat *pie*, yaitu kulit dan isinya. Membuat kulit *pie* sebenarnya relative mudah, hanya saja membutuhkan sedikit waktu untuk membuatnya. Cita rasa pada pai ada dua jenis yaitu asin dan manis. Yang membedakan keduanya adalah terletak pada campuran bahan isi. Aneka buah-buah biasanya akan digunakan untuk pai manis. Sedangkan sayuran dan bahan protein hewani selalu diidentikkan dengan pai asin. Umumnya adonan kulit yang digunakan adalah adonan *pastry*

dengan butiran halus yang mempunyai kelembapan tertentu dan dipanggang dalam oven dengan suhu tertentu

Pangan adalah suatu proses perkembangan dalam pemanfaatan dan penyediaan pangan ke arah yang semakin beragam. Manfaat diversifikasi pada sisi konsumsi adalah semakin beragamnya asupan gizi, baik makro maupun mikro, untuk menungjung pertumbuhan, daya tahan, dan produktivitas fisik masyarakat.

Lokal merujuk pada pengertian sebagai pangan yang dihasilkan dari wilayah setempat, menggunakan bahan yang tumbuh dan tersedia di daerah sekitar. Lokal merupakan bahan yang dapat ditelusuri di wilayah setempat, termasuk gabah yang disampai di lumbung, hingga sawah, serta perkarangan tempat bahan makanan tersebut dihasilkan

produk *pie* dengan memanfaatkan buah terong belanda (*Tamarillo*) menjadi salah satu alasan penulis melakukan eksperimen ini, alasan lainnya adalah bahwa buah terong belanda (*Tamarillo*) merupakan buah musiman yang pada musimnya buah ini berlimpah, harga buah terong belanda terjangkau di daerah toraja, dan hanya olah menjadi jus dengan selai.

Berdasarkan uraian di atas dipaparkan penulis ingin melakukan penelitian dengan judul “Pembuatan *Pie* Substitusi Terong Belanda (*Tamarillo*) untuk Meningkatkan Pangan Lokal” dengan tujuan untuk memanfaatkan dan menambah keragaman produk olahan buah terong belanda (*Tamarillo*) baik olahan dalam kondisi kering, tahan lama, maupun aman dikonsumsi. Dan salah satu cara meningkatkan pangan lokal yaitu membuat suatu olahan dari buah terong belanda (*tamarillo*) atau berinovasi membuat olahan buah terong belanda agar harga pangan lokal meningkat.

2. METODE

a. Desain, Waktu dan Tempat

Desain penelitian ini adalah eksperimental yang dilakukan pada bulan Juni-Agustus 2020. Tempat penelitian formulasi biskuit dan uji organoleptik dilakukan di Laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Makassar.

b. Bahan dan alat

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah buah terong belanda sebagai bahan substitusi bahan air, dan bahan *pie* lain (tepung terigu, margarin, gula, air, bahan vla\isian tepung hercules, telur, susu, air, vanili). Peralatan yang digunakan dalam pembuatan *pie* yaitu pisau, sendok, timbangan, kom adonan, blender, cetakan *pie*, oven, dan kompor. Peralatan yang digunakan untuk uji organoleptik piring saji

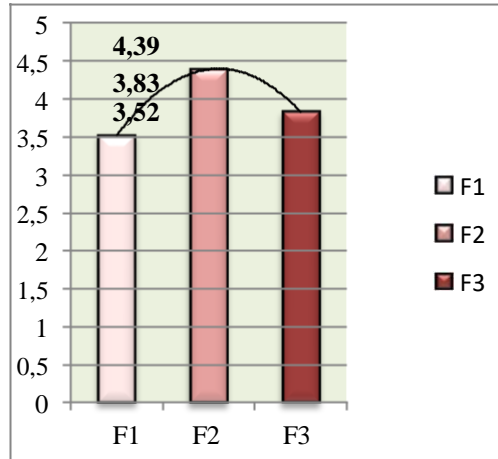
c. Pengumpulan data dan analisis data

Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu dokumentasi bentuknya terdiri dari (foto, dokumen pengolahan, dan dokumen kegiatan uji organoleptik,) dan *score sheet* digunakan untuk mendapatkan data uji organoleptik terdiri mutu *pie* terong belanda *tamarillo* (mutu hedonik) meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Tingkat penerimaan 5 kategori yaitu tidak baik, kurang baik, agak baik, baik, sangat baik Untuk tingkat kesukaan (uji hedonik) meliputi 5 kategori yaitu tidak suka, kurang suka, agak suka, suka, sangat suka. Teknik analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah teknik analisis deskriptif, kuantitatif, *relata\mean*

3. HASIL

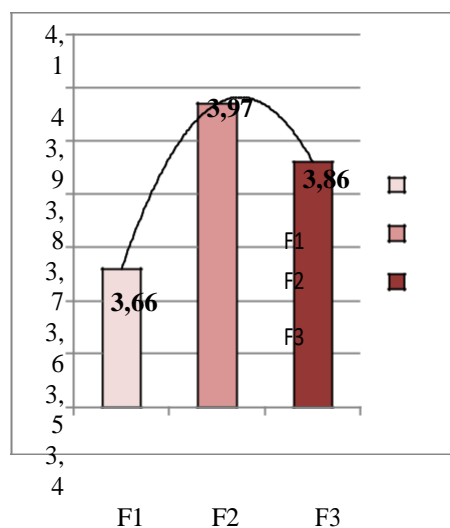
1. Formulasi Terbaik uji mutu hedonik

Berdasarkan data hasil uji hedonik dapat disimpulkan dari ketiga formulasi yaitu; formulasi 1 (F1), formulasi 2 (F2), dan formulasi 3 (F3) dapat di lihat pada gambar dibawah berikut :



histogram semua formulasi *pie* terong belanda (*tamarillo*) Berdasarkan gambar diatas tentang hasil penelitian yang dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui metode uji organoleptik untuk mengetahui mutu hedonik (tingkat penerimaan) Berdasarkan gambar 4.8 dapat disimpulkan bahwa dari ketiga formulasi, formulasi yang terbaik dari hasil mutu hedonik pada uji organoleptik adalah formulasi 2 (F2) dengan rata-rata dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur yakni 4,39 dengan kategori baik. Selanjutnya, formulasi 3 (F3) dengan rata-rata pada aspek rasa, warna, aroma, tekstur yakni 3,83 pada kategori agak baik, kemudian formulasi 1 (F1) dengan rata-rata pada aspek rasa, warna, aroma, tekstur yakni 3,52 pada kategori agak baik.

2. Tingkat kesukan (Uji Hedonik) panelis terhadap *pie* terong belanda. dapat dilihat pada gambar dibawah ini.



Hasil Uji Hedonik Semua Formulasi *Pie* Terong Belanda (*Tamarillo*) Berdasarkan gambar diatas tentang hasil penelitian yang dilakukan, maka selanjutnya produk yang dihasilkan diberikan kepada panelis melalui

metode uji organoleptik uji hedonik (tingkat kesukaan) panelis terhadap produk. Pada tahap ini dilakukan uji organoleptik semua formula F1, F2, dan F3 pada tingkat kesukaan serta perbedaan masing-masing formulasi. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa formulasi 2 (F2) lebih disukai dengan rata-rata 3,97 pada kategori agak suka, formulasi 3 (F3) dengan rata-rata 3,86 pada kategori agak suka, formulasi 1 (F1) dengan rata-rata 3,66 pada kategori kurang agak suka. Maka dapat disimpulkan bahwa formulasi yang paling disukai panelis adalah F2 dan perbandingan 50% dengan nilai 3,97 dengan kategori agak suka.

4. PEMBAHASAN

Kegiatan yang dilakukan dalam penelitian ini adalah melakukan pembuatan sari buah terong belanda (*tamarillo*) kemudian melakukan pengolahan *pie* terong belanda (*tamarillo*) dengan menggunakan substitusi 25%, 50%, dan 75%. Pemanfaatan sari buah terong belanda (*tamarillo*) bertujuan untuk menambah kandungan gizi pada *pie*. Sari buah terong belanda (*tamarillo*) yang kaya akan vitamin C dapat menyembuhkan sariawan.

Proses pengolahan Sari buah terong belanda (*tamarillo*) melalui beberapa tahap yaitu mulai dari persiapan bahan dan alat, Tahap proses pengolahan Sari buah terong belanda (*tamarillo*) adalah persiapan buah terong belanda (*tamarillo*), penimbangan buah terong belanda, pemisahan antara kulit dan daging buah, penghalusan, menggunakan *blender*, penyaringan untuk memperoleh sari buah terong belanda. {1}

Setelah proses penyaringan selesai, Sari buah terong belanda (*tamarillo*) siap digunakan untuk pengolahan *pie* Adapun langkah-langkah proses pembuatan *pie* adalah penimbangan bahan, pencampuran bahan, bertujuan agar semua bahan tercampur rata dan menjadi adonan, pemanggang adonan dengan cetakan menggunakan api sedang selama 5 menit. Tahapan pembuatan vla\isian *pie* penimbangan bahan, pencampuran, penyaringan, pengisian kulit *pie* dan pemanggang *pie* menggunakan api sedang.

Berdasarkan proses pembuatan *pie* terong belanda (*tamarillo*), dipengaruhi beberapa faktor yaitu sari buah terong belanda (*tamarillo*) yang mempengaruhi rasa, aroma tekstur, dan warna. Proses pemanggang yang terlalu lama mempengaruhi warna dan rasa kulit *pie* terong belanda (*tamarillo*), dan *pie* terong belanda (*tamarillo*) sehingga pemanggang tidak boleh terlalu lama. Proses pemanggang harus menggunakan api sedang karna bahan pembuatan *pie*, menggunakan sari buah terong belanda (*tamarillo*) yang berwarna merah tua dan rasa buah terong belanda asem, sehingga api yang digunakan api sedang. {2}

Formulasi dimulai F1 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 25% dengan karakteristik warna kuning pucat, aroma harum telur, tekstur lembut dan renyah rasa agak enak. F2 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 50% dengan karakteristik warna agak kuning (kuning sedang), aroma harum buah terong belanda, tekstur reyah, lembut, rasa enak. F3 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 75% dengan karakteristik warna agak kuning kecoklatan, aroma harum khas buah terong belanda, tekstur lembut dan renyah , rasa asam.

Penilaian panelis terhadap mutu hedonik *pie*, Formulasi F1 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 25% dengan karakteristik warna kuning pucat, aroma tidak harum, tekstur renyah rasa agak enak. F2 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 50% dengan karakteristik warna agak kuning (kuning sedang), aroma harum buah terong belanda, tekstur reyah, rasa enak. F3 penggunaan sari buah terong belanda (*tamarillo*), sebanyak 75% dengan karakteristik warna agak kuning kecoklatan, aroma harum khas buah terong belanda, tekstur renyah , rasa asam.

Berdasarkan penilaian panelis mengenai aspek warna yang berwarna kuning pucat disebabkan karna pengaruh dari pemberian penambahan sari buah terong belanda takaran tertentu. Semakin sedikit sari buah terong belanda yang diberikan maka warna pada *pie* semakin Pucat. Aroma yang dihasilkan pada ketiga formulasi *pie* berbeda disebabkan karna penambahan sari buah terong belanda yang berbeda pada setiap formulasi. Semakin banyak sari buah terong belanda yang ditambahkan maka aroma yang dihasilkan semakin harum. Tesktur kasar pada kulit *pie* disebabkan pada proses pencapuran gula yang kurang diuleni sehingga terdapat gupalan- gumpalan yang menyebabkan tampilan pada kulit tidak bagus.

Hasil penelitian panelis dengan uji organoleptik, maka disimpulkan bahwa tingkat mutu hedonik. Pada *pie* buah terong belanda (*tamarillo*) formulasi F2 dengan penamnahan sari buah terong belanda (*tamarillo*) sebayak 50%. Hasil uji hedonik (tingkat sangat suka). Hasil uji hedonik (tingkat sangat suka) *pie* buah terong belanda (*tamarillo*) diperoleh semua formulasi yang dinilai pada umumnya panelis memelih formulasi F2.(50% penambahan sari buah terong belanda) dengan tingkat rata. {3}

Salah satu cara meningkatkan pangan lokal yaitu membuat suatu olah dari buah terong belanda (*tamarillo*) atau berinovasi membuat olah buah terong belanda agar haraga pangan lokal meningkat.{4}

5. Kesimpulan

Penerimaan panelis terhadap *pie* buah terong belanda (*tamarillo*) dengan kode F2 (50% sari buah terong belanda (*tamarillo*)) pada aspek penilaian tentang warna, aroma, tekstur, rasa lebih baik dibanding formulasi lainnya. Aspek warna kuning pucat, aroma harum, tekstur renyah dan lembut, dan rasa enak. Penerimaan panelis terhadap uji hedonik (kesukaan) *pie* substitusi sari buah terong belanda (*tamarillo*), pada umumnya panelis memilih formulasi F2 (50% sari buah terong belanda (*tamarillo*)) lebih disukai dibanding formulasi F3 (75% sari buah terong belanda (*tamarillo*)) dan F1 (25% *pie* substitusi sari buah terong belanda (*tamarillo*)).

6. Daftar Pustaka

- 1) Kumalaningsih, s.dan Suprayogi. 2006. *Tamarillo (terong belanda)*. Trubus agrisarana: Surabaya.
- 2) Riziki, F. 2013. *The miracle of vegetables*. PT agromedia pustaka
- 3) Irani, A. 2019. *40 variasi pai istimewa*. Genta Group Production.
- 4) Ismayani, Y. 2010. *Pie Lezat*. PT Gramedia pustaka utama anggota IKAPI: Jakarta.
- 5) Kumalaningsih, 2006. *tamarillo (terong belanda) trusbus agrisana*, Surabaya.
- 6) Anonymouse. 2010. Terong Belanda. [http://id.wikipedia.org/wiki/Terong belanda](http://id.wikipedia.org/wiki/Terong_belanda). Diakses pada tanggal 25 Januari 2020.