

**PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK BUAH JAMBU AIR
CINCALO MERAH (*Syzygium Samarangense*) PADA PEMBUATAN KUE KAMIR
TERHADAP
DAYA TERIMA KONSUMEN**
*The Effect Of Natural Yeast Extract Of Cincalo Red Water Apple Fruit Extract
(Syzygium Samarangense) In The Making Of Kamir Cake For Acceptance Of
Consumer*

Nurul Karimah^{1*}, I Gusti Ayu Ngurah S¹, Dan Sachriani¹
¹Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
*E-mail: miss.karimah08@gmail.com

ABSTRAK: Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada pembuatan kue kamir, kue tradisional khas pemalang yang dapat diterima oleh konsumen berdasarkan aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan November 2019 hingga Agustus 2021. Metode yang digunakan dalam penelitian adalah metode eksperimen. Sampel penelitian yang digunakan adalah kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah sebanyak 40%, 50%, dan 60%. Uji organoleptik dilakukan pada 30 panelis tidak terlatih. Berdasarkan pengujian hipotesis statistik menggunakan uji Friedman dengan taraf $\alpha = 0,05$ menunjukkan bahwa aspek warna, aroma, tekstur dan rasa menerima H_0 yang artinya tidak ada pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 40%, 50%, dan 60% pada pembuatan kue kamir terhadap daya terima konsumen. Namun, pada aspek volume H_1 diterima yang artinya terdapat pengaruh yang signifikan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah, sehingga dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tuckey's. Hasil perhitungan menunjukkan bahwa kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% dan 60% menunjukkan hasil tidak berbeda nyata. Hasil kesimpulan dari penilaian uji organoleptik secara umum yang paling disukai oleh panelis dari aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada pembuatan kue kamir dengan persentase 50% dan 60%.

Kata kunci : ragi alami, kue kamir, ekstrak jambu air cincalo merah, daya terima konsumen

ABSTRACT: This research aims to study and analyze the effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit on the making of kamir cake, a traditional cake of pemalang that can be accepted by consumers based on aspects of volume, color, aroma, texture, and taste. This research was conducted in the Laboratory of Pastry And Bakery Processing Education Program Of Food Administration, State University of Jakarta. This research started from the beginning of November 2019 until August 2021. The method used in the research is the experiment method. The research sample in this research was kamir cake with natural yeast extract of red cincalo water apple fruit by percentage 40%, 50%, and 60%, after which it then taste 30 untrained panelists. Based on the results of the hypothesis test using by the Friedman test with significant level $\alpha = 0,05$ showed the treatment in aspects colour, aroma, texture, and taste received H_0 , which means that there is no effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit in percentage 40%, 50%, and 60% on kamir cake for consumer acceptance. But, in aspect volume received H_1 , which mean that there is have a effect of natural yeast extract of red cincalo water apple fruit, so that a further test is carried out, the Tuckey's test.

The results of the calculations showed that the kamir cake with natural yeast extract of the red cincalo water guava fruit with a percentage of 50% and 60% showed no significantly different results. The conclusion from the general organoleptic test assessment that the panelists most favored from the aspect of volume, color, aroma, texture, and taste was the kamir cake with the use of natural yeast extract of the red cincalo guava fruit in the making of kamir cake with a percentage of 50% and 60%.

Keyword : natural yeast, kamir cake, extract red cincalo water apple fruit, acceptance of consumer

PENDAHULUAN

Keragaman tanaman yang dimiliki Indonesia, menghasilkan sumber daya alam yang banyak salah satunya tanaman buah yang ada banyak di daerah-daerah Indonesia adalah Jambu Air. Menurut Eny Pujiastuti (Pudjiastuti, 2015), dalam tata nama atau sistematik (taksonomi) tumbuhan, buah jambu air memiliki 2 jenis subkelompok, yang pertama adalah jambu air berbuah kecil yang rata-rata rasanya asam dengan nama latin *Syzygium aquaeum* dan *Syzygium samarangense*. Keistimewaan lain dari tanaman jambu air adalah mudah didapat, tidak memerlukan perawatan yang mahal, buahnya sering bermunculan sepanjang tahun dan sosok tanamannya sangat teduh (Hariyanto, 1992).

Menurut (Kuswandi, 2008) komposisi gizi buah jambu air per 100 gr buah jambu air 84-89g air, 0.5-0.8g protein, 0.2-0.3g lemak, 9.7-14.2g karbohidrat, 1-2g serat, 123-235 IU karotene, 0.55-1.01 mg vitamin B complex dan 3.37mg vitamin C dan energi 234 kJ/100g. Kementan (2015) menyebutkan produksi tanaman jambu air di Indonesia pada Tahun 2014 adalah 91.975 ton dengan hasil produktivitas sebesar 6,95 ton/Ha. Untuk itu upaya memaksimalkan manfaat buah jambu air, penulis membuat ragi alami dari ekstrak buah jambu air cincalo merah, karena seiring berjalannya waktu tingkat kesadaran akan hidup sehat semakin meningkat, tren gaya hidup sehat pun dilakukan oleh masyarakat sekarang ini. Survei yang dilakukan pada Tahun 2018 oleh perusahaan asuransi dan lembaga penelitian menunjukkan bahwa 73% masyarakat Indonesia menempatkan kesehatan pribadi sebagai isu nomor satu dalam hidup dan jumlah ini meningkat 19% dari 2017 (Fikri, 2018). Salah satu tren hidup sehat yang banyak dilakukan adalah mengkonsumsi makanan sehat, salah satunya adalah ragi alami.

Ragi dengan bahan dasar alami atau sering disebut dengan natural yeast ditemukan sekitar 300 SM, teknik ragi alami adalah *wild yeast* yang terdapat pada sayur, buah, umbi, serelia dan sejenisnya yang nantinya akan membantu proses fermentasi. Pada dasarnya ragi alami terbagi dalam tiga jenis yaitu ragi segar (*refreshed starter*), ragi cair (*liquid starter*), dan ragi alami (*sourdough*). Ketiga jenis ragi ini memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing dalam penggunaannya, namun secara keseluruhan hasil roti yang menggunakan ragi alami dalam pembuatannya memiliki kelebihan seperti roti kaya akan rasa, aroma, umur simpan roti lebih lama, roti lebih mudah dicerna, dan menjaga kelembutan roti lebih lama serta bebas dari bahan kimia tambahan.

Hasil penelitian oleh Agata (2019) yang berjudul "Upaya Pemanfaatan ragi alami kismis (*vitis vinifera L.*) terhadap kue serabi, hasil dari penelitian ini pada sampel yang digunakan ada 4 yaitu, 2%, 6%, 10%, dan 14%. Pada uji organoleptik dengan persentase 14% memiliki kualitas produk terbaik dengan rata-rata mean 2,96. Sedangkan, pada uji hedonik 10% dengan rata-rata mean 3,05. Kesimpulan dari hasil penelitian ini bahwa serabi dengan ragi alami dapat diterima oleh responden. Pada penelitian kali ini peneliti akan membuat ragi alami ekstrak buah jambu air akan di proses untuk pembuatan kue kamir, kue tradisional khas Pematang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan

ragi alami pada pembuatan kue tradisional yang menggunakan bahan pengembang sebagai pengganti ragi instan. Kue kamir adalah kue bantat berbentuk bulat mirip dengan kue asal Jepang yang bernama dorayaki, akan tetapi kue kamir tidak memiliki isian di dalam kue dan memakai bahan campuran tapai atau pisang ke dalam adonan kue kamir. Nama kamir itu sendiri berasal dari bahasa Arab yaitu *khamer* atau ragi. Proses pembuatan kue kamir, terlebih dahulu adonan kue kamir didiamkan selama semalam agar bisa mengembang dengan sempurna dan terjadinya proses fermentasi.

Dalam penelitian ini kue kamir sebagai bahan produk pengganti ragi instan ke ragi alami, karena berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan salah satu inovasi untuk menunjang tren gaya hidup sehat di masyarakat dengan mengonsumsi jajanan kue tradisional yang bebas dari bahan kimia, dengan membuat inovasi kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah. Buah jambu air cinalo merah memiliki kandungan gizi yang baik dan memiliki pH rendah untuk pertumbuhan khamir/ragi yang dapat diolah menjadi ragi alami.

METODE

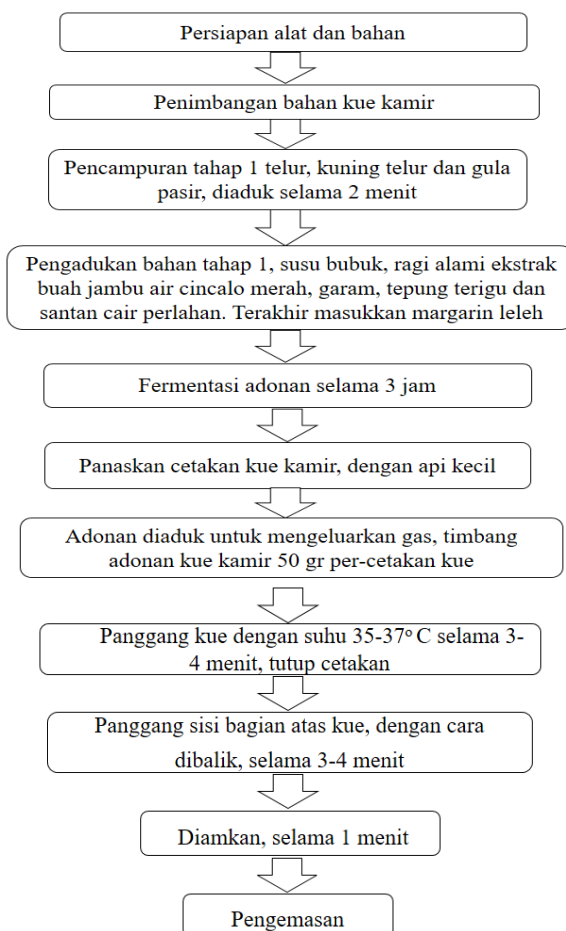
Penelitian untuk pembuatan produk kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air dilakukan pada Laboratorium Pengolahan Pastry dan Bakery, Gedung H Lt. 2, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan November 2019 – Agustus 2021. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, lalu dilanjutkan dengan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40%, 50% dan 60%. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kamir yaitu tepung terigu, tape singkong, ragi, santan, margarin dan telur. Ciri khas rasa kue kamir yaitu manis, gurih, empuk, bentuknya besar cekung dan padat. Formulasi bahan yang digunakan pada produk dapat dilihat tabel 1, dan alur pembuatan produk dapat dilihat gambar 1 di bawah ini.

Metode eksperimen dilakukan untuk mengetahui mutu yang ditinjau melalui 5 aspek, yaitu volume, warna, aroma, tekstur dan rasa. Uji organoleptik dilakukan pada masyarakat umum sebanyak 30 orang, selanjutnya tahap uji organoleptik dengan skala 5 sampai dengan 1 yang menunjukkan hasil tertinggi hingga terendah pada setiap produk sampel sesuai perlakuan. Teknik pengambilan sampel ini adalah secara acak dengan memberikan kode pada setiap produk kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase yang berbeda dan hanya diketahui oleh peneliti.

Analisis data yang digunakan untuk menguji hipotesis adalah uji Friedman, karena penelitian ini merupakan data kategori dan lebih tepat untuk menggunakan analisis non parametrik, data yang terdapat dalam penulisan merupakan perbandingan dari dua kelompok penelitian yang diteliti. Analisis Friedman digunakan untuk melihat ada atau tidaknya perbedaan pengaruh antar perlakuan yang diteliti. Jika terdapat data menolak H_0 dan menerima H_1 , artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara kelompok data penelitian tersebut. Untuk mengetahui lebih lanjut uji *Tuckey's* yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan rata-rata yang signifikan dari setiap kelompok pada data dengan varian yang sama (Mahdiyah, 2014).

Tabel 1 Formulasi Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah

Bahan	Jumlah					
	40%		50%		60%	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Tepung terigu protein rendah	125 gr	100	125 gr	100	125 gr	100
Ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah	50 gr	40	62.5 gr	50	75 gr	60
Gula pasir	65 gr	55	68 gr	55	65 gr	55
Susu bubuk	10 gr	2	10 gr	2	10 gr	2
Telur	30 gr	10	30 gr	10	30 gr	10
Kuning telur	7 gr	2	7 gr	2	7 gr	2
Santan cair	125 ml	100	125 ml	100	125 ml	100
Mentega	37.5 gr	20	37.5 gr	20	37.5 gr	20
Garam	2 gr	1	2 gr	1	2 gr	1
Total	451.5		467		476.5	



Gambar 1. Diagram Alur Pembuatan Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah

HASIL

Pada penelitian ini dilakukan Uji Organoleptik daya terima konsumen yang bertujuan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 40%, 50% dan 60% pada pembuatan kue kamir yang dapat diterima oleh konsumen, meliputi aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa, dan dinilai oleh panelis tidak terlatih yang dipilih secara acak sebanyak 30 panelis.



Gambar 7. Foto uji organoleptik daya terima konsumen

1. Volume

Tabel 2. Penilaian Hasil Uji Organoleptikaspek Volume

Skala Penilaian	Skor	Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah					
		40%		50%		60%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	5	16,6%	17	56,6%	18	60%
Suka	4	18	60%	10	33,4%	11	36,6%
Agak suka	3	7	23,4%	3	10%	1	3,4%
Tidak suka	2	-	-	-	-	0	-
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-	0	-
Jumlah (n)		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		3,97		4,47		4,57	
Median		4		5		5	
Modus		4		5		5	

Berdasarkan hasil penelitian untuk aspek volume pada kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah menunjukkan bahwa persentase 40% memiliki skor mean 3,97 yang termasuk mendekati kategori suka, persentase 50% memiliki skor mean 4,47 yang termasuk ke kategori suka, dan persentase 60% memiliki skor mean 4,57 yang termasuk ke kategori suka. Pada uji friedman kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada aspek volume memperoleh nilai χ^2 hitung = 13.06, pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$, sedangkan χ^2 tabel = 5,99. Yang artinya hasil perhitungan menunjukkan χ^2 hitung > χ^2 tabel, maka H1 diterima, sehingga, dilakukan uji lanjutan yaitu uji Tuckey's. Hasilnya pada 50% dan 60% tidak berbeda nyata. Kesimpulannya yang disukai oleh konsumen pada aspek volume penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada kue kamir dengan persentase 60% dengan nilai mean 4,57 merupakan kue kamir paling disukai oleh konsumen.

2. Warna

Tabel 2. Penilaian Hasil Uji Organoleptikaspek Warna

Skala Penilaian	Skor	Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah					
		40%		50%		60%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	6	20%	22	73,4%	7	23,4%
Suka	4	20	66,6%	8	26,6%	19	63,3%
Agak suka	3	2	6,7%	-	-	4	13,3%
Tidak suka	2	2	6,7%	-	-	-	-
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		4		4,27		4,1	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Hasil uji organoleptik untuk aspek warna kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah menunjukkan hasil mean 4 pada 40%, yang termasuk kategori suka, nilai mean 4,27 pada 50% yang termasuk kategori suka dan nilai mean 4,1 pada 60% yang termasuk kategori suka. Pada uji friedman kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada aspek warna memperoleh nilai χ^2 hitung = 0,80, sedangkan χ^2 tabel = 5,99. pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, yang artinya tidak ada pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah terhadap daya terima konsumen aspek warna pada kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah. Oleh karena itu, kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% sebagai nilai mean tertinggi 4,27 dalam aspek warna termasuk kategori yang disukai oleh konsumen.

3. Aroma

Tabel 3. Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Skala Penilaian	Skor	Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah					
		40%		50%		60%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	7	23,4%	6	20%	6	20%
Suka	4	15	50%	22	73,4%	12	40%
Agak suka	3	8	26,6%	2	6,6%	11	36,6%
Tidak suka	2	-	-	-	-	1	3,4%
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		3,97		4,13		3,77	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Hasil penelitian untuk aspek aroma pada kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah menunjukkan pada 40% memiliki nilai mean 3,97 dan 60% memiliki nilai mean 3,77 yang keduanya termasuk ke dalam kategori mendekati suka, pada 50% memiliki nilai mean 4,13 yang termasuk dalam kategori suka. Pada uji friedman kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada aspek aroma memperoleh nilai χ^2 hitung = 2,86, χ^2 tabel = 5,99 pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, yang artinya tidak ada pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah. Oleh karena itu, kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% sebagai nilai mean tertinggi 4,13 dalam aspek aroma termasuk kategori yang disukai oleh konsumen.

4. Tekstur

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Skala Penilaian	Skor	Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah					
		40%		50%		60%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	3	10%	11	36,6%	8	26,6%
Suka	4	16	53,4%	15	50%	14	46,7%
Agak suka	3	11	36,6%	4	13,4%	5	16,7%
Tidak suka	2	-	-	-	-	3	10
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah (n)		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		3,73		4,27		3,9	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Hasil penelitian aspek tekstur menunjukkan bahwa pada perlakuan 40% memiliki nilai mean yang sama yaitu 3,73 yang termasuk dalam kategori mendekati suka, pada 50% memiliki nilai mean 4,27 yang termasuk dalam kategori suka, dan pada 60% memiliki nilai mean yang sama yaitu 3,9 yang termasuk mendekati kategori suka. Pada uji friedman kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada aspek tekstur memperoleh nilai χ^2 hitung = 5,85, sedangkan χ^2 tabel = 5,99. pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$, yang artinya tidak ada pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah. Oleh karena itu, kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% sebagai nilai mean tertinggi 4,27 dalam aspek tekstur termasuk kategori yang disukai oleh konsumen.

5. Rasa

Tabel 5. Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Skala Penilaian	Skor	Kue Kamir Dengan Ragi Alami Ekstrak Buah Jambu Air Cincalo Merah					
		40%		50%		60%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	3	10%	12	40%	7	23,3%
Suka	4	19	63,3%	15	50%	18	60%
Agak suka	3	7	23,3%	3	10%	4	13,3%
Tidak suka	2	1	3,4%	-	-	1	3,4%
Sangat tidak suka	1	-	-	-	-	-	-
Jumlah		30	100%	30	100%	30	100%
Mean		3,80		4,30		4,03	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan uji organoleptik, hasil aspek rasa pada perlakuan 40% memiliki nilai mean 3,8 yang termasuk mendekati kategori suka, pada perlakuan 50% memiliki nilai mean 4,3 yang termasuk dalam kategori suka serta pada perlakuan 60% memiliki nilai mean 4,03 yang termasuk dalam kategori suka. Pada uji friedman kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah pada aspek rasa memperoleh nilai χ^2 hitung = 4,81, sedangkan χ^2 tabel = 5,99. pada taraf signifikan $\alpha = 0.05$, artinya tidak ada pengaruh ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah terhadap daya terima konsumen, untuk aspek rasa kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah dengan persentase 50% sebagai nilai mean tertinggi 4,3 termasuk kategori disukai oleh konsumen.

PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penilaian yang dilakukan kepada 30 panelis tidak terlatih terhadap daya terima konsumen kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah, pada aspek volume yang diuji yang memiliki rata-rata tertinggi adalah kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 60% dengan nilai 4,57. Disusul oleh kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% dengan nilai 4,47. Sedangkan kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40% dengan memiliki nilai rata-rata terendah yaitu 3,9.

Menurut Sang jin Ko, ragi alami mengandung bakteri *Saccaromyces cerevisiae* yang sama ada di ragi instan (Sangjin, 2012), selama fermentasi adonan kue mengembang menghasilkan CO₂ yang menyebabkan kue kamir mengembang dan bervolume pada saat pemasakan. Sehingga akan mempengaruhi hasil kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah. Semakin banyak persentase ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah yang digunakan, maka semakin besar volume kue kamir, hasil penilaian panelis tidak ahli, kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 60% adalah produk paling disukai oleh panelis, karna ukuran kue kamir jauh lebih bervolume 2,5 cm, sedangkan kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% bervolume 2,3 cm dan kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40% memiliki bervolume 1,5 cm.

Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik pada Aspek warna bahwa tidak terdapat pengaruh pada pembuatan kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40%, 50%, dan 60%. Hal ini disebabkan karena ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah yang dicampurkan kedalam adonan kue kamir tidak memiliki perubahan nyata terhadap warna suatu produk. Menurut Husin (Husin Syarbini & Casofa, 2013) Margarin adalah emulsi yang mengandung air dan lemak nabati, mengandung lemak kurang lebih 80%, kadar air maksimal 16%, garam, perasa, emulsifier, dan pewarna makanan. Sehingga dapat disimpulkan aspek warna krem yang dihasilkan dari penggunaan margarin. Hasil penilaian panelis tidak terlatih, kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% merupakan aspek warna dengan nilai tertinggi 4,27. Sedangkan 60% dengan nilai 4,1 dan 40% dengan nilai 4. dapat disimpulkan aspek warna kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% yang paling disukai oleh panelis.

Aroma yang terdapat pada kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah, memiliki aroma ragi yang khas, karena selama proses fermentasi, berbagai metabolit dari mikroorganisme memberikan rasa dan aroma pada produk (Sangjin, 2012). Hasil penilaian panelis tidak terlatih, kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% merupakan aspek aroma dengan nilai tertinggi 4,31. Sedangkan 40% dengan nilai 3,97 dan 60% dengan nilai terendah 3,77. Dapat disimpulkan aspek aroma kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% yang paling disukai oleh panelis.

Hasil penilaian uji organoleptik untuk aspek tekstur, pada pembuatan kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40%, 50%, dan 60%. Hasil penilaian panelis tidak terlatih, kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% merupakan aspek tekstur dengan nilai tertinggi 4,17. Sedangkan 60% dengan nilai 3,9 dan 40% dengan nilai terendah 3,73. Dapat disimpulkan aspek tekstur kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% yang paling disukai oleh panelis. Hal ini dipengaruhi

oleh bahan-bahan yang dicampurkan ke dalam adonan yang membuat kue kamir memiliki tekstur lembut ialah, telur yang dapat membantu melumas jaringan zat karna adanya lesitin dalam telur yang mengakibatkan adonan kue menjadi lembut dan empuk (Husin Syarbini & Casofa, 2013), dan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah memiliki mikroorganisme yang dapat menghasilkan *trehalose* yang dapat menghambat retrogradasi pati sehingga membuat tekstur empuk (Sangjin, 2012).

Hasil penilaian uji organoleptik untuk aspek rasa, pada pembuatan kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 40%, 50%, dan 60%. Hasil penilaian panelis tidak terlatih, kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% merupakan aspek rasa dengan nilai tertinggi 4,3. Sedangkan 60% dengan nilai 4,03 dan 40% dengan nilai terendah 3,8. Dapat disimpulkan aspek rasa kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan persentase 50% yang paling disukai oleh panelis. Aspek rasa dipengaruhi oleh, gula pasir yang berperan sebagai rasa manis pada produk, dapat memberikan warna coklat pada kulit kue kamir saat pemasakan dan gula dapat membantu *yeast* menghasilkan karbondioksida untuk mengembangkan adonan (Sangjin, 2012).

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penilaian organoleptik secara umum yang paling disukai dari aspek volume, warna, aroma, tekstur, dan rasa adalah kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah pada pembuatan kue kamir dengan persentase 50%. Namun, untuk dikembangkan pada usaha kue kamir dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah direkomendasikan pada persentase 40%, karena harga jual nya lebih terjangkau dan ekonomis.

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan beberapa saran untuk penelitian lanjutan, seperti menganalisis kualitas ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah pada pembuatan kue kamir melalui uji fisik, Melakukan Inovasi atau modifikasi bentuk kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dengan penambahan warna alami atau penambahan isian kue kamir, Melakukan pengoptimalan pada penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah pada pangan lain seperti mengaplikasikannya pada pangan kue tradisional berbahan ragi instan, dan menganalisis kandungan gizi yang terdapat pada produk kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah.

DAFTAR PUSTAKA

- Agatta, A. (2019). Upaya Pemanfaatan Ragi Alami Kismis (*Vitis Vinifera L.*) Terhadap Kue Serabi. *HealthSciences*, 1.
- Alfrosia, A. (2014). *Penambahan Tepung Kacang Hijau Pada Kue Khamir Terhadap Daya Terima Konsumen*. UNJ.
- Cahyana, C. &. (2014). *Bahan dan Fungsi Bahan dalam Pembuatan Roti*. Universitas Negeri Jakarta (LPP Press).
- Darmawan, B. (2016). Pengaruh Penambahan Tape Singkong Terhadap Beberapa Karakteristik Kue Kamir. *Teknologi Pangan*, 2.
- Husin Syarbini, M., & Casofa, F. (2013). *A-Z bakery : referensi komplet fungsi bahan, proses pembuatan roti dan panduan menjadi bakepreneur* (F. Casofa (ed.)). Metagraf.
- Junita. (2019). *Homemade Snack's & Dessert's Ala Xander's Kitchen*. PT Gramedia Pustaka Utama.

- Kuswandi. (2008). *Produksi benih Jambu air Secara Klonal*. Balai Penelitian Tanaman Buah Tripoka.
- Mahdiyah. (2014). *Statistik Pendidikan*. Remaja Rosdakarya.
- Muhariati, M. (2008). *Bahan Ajar Roti*. Depok: UI-Press.
- Ningtias, N. I. C. (2017). *Jajanan Khas Kampung Arab “ Kamir ” Sebagai Bentuk Akulturasi Budaya Jawa Dan Arab Di Pemalang [Skripsi]*. Jurusan Sosiologi dan Antropologi. Fakultas Ilmu Sosial. Universitas Negeri Semarang.
- Pudjiastuti, E. (2015). *Jambu Air Eksklusif*. PT Trubus Swadaya.
- Riana, A., Cahyana, C., & Ridawati. (2020). Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino (*Solanum Maricatum Aiton*) Pada Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Nutrition and Culinary (JNC)*, 1(1), 1–11.
- Sangjin, K. (2012). *Roti Sehat dan Lezat dengan Ragi Alami* (M. Ranala (ed.)). Indonesia Tera.
- Setiati, dewi tri. (2018). *Pengaruh Penggunaan Ragi Alami Ekstrak Buah Mentimun (Cucumis sativus L .) Pada Pembuatan Roti Manis Terhadap Kualitas Dan Daya Terima [Skripsi]*. Jurusan Pendidikan TataBoga. Fakultas Teknik. Universitas Negeri Jakarta
- Widodo, P. (2018). *Jambu Semarang & Jambu Air* (Issue October 2015). Tim BPU Universitas Jendral Soedirman.