



INOVASI PRODUK LEKER DARI TEPUNG LABU KUNING DENGAN ISIAN PURE
PUMPKIN DAN PURE UBI UNGU

Oleh

Okta Dzakwan Permadi¹, Tito Pandu Raharjo²

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University

Jl. Telekomunikasi 1, Terusan Buah Batu – Bojongsoang, Telkom University, Sukapura,
Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257 Telp (022)7564108

Email: ¹oktadzakwanpermadi@telkomuniversity.ac.id,

²titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

Abstract

This research aims to make leker products that use pumpkin flour as the main ingredient, produced by drying and grinding pumpkin flesh. Leker products made through organoleptic tests have satisfactory production value and offer various flavors. This experimental research uses pumpkin flour to substitute wheat flour in leker products. The main objective of this research is to find the right recipe formula and determine how well customers accept it by administering an organoleptic test questionnaire to fifty respondents. Consumers are tested for taste, color, aroma, texture, appearance, and acceptability. The results of this research show that the recipe formula using pumpkin flour as a substitute for wheat flour in the leker dough gave quite good results. Additionally, the organoleptic test results, gathered from distributing questionnaires to 50 panelists randomly, showed average scores of 4 and 5. From this assessment, it can be concluded that the pumpkin flour leker product as a substitute for wheat flour can be accepted by consumers.

Keywords: Leker, Tepung Labu Kuning, Inovasi Produk

PENDAHULUAN

Penelitian ini akan mengevaluasi efek substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap sifat fisikokimia, rasa, dan tekstur leker. Diharapkan bahwa penggunaan tepung labu kuning akan menghasilkan leker yang tidak hanya memiliki rasa dan tekstur yang disukai oleh pelanggan, tetapi juga leker ini merupakan inovasi baru dibuat menggunakan komponen tepung labu kuning dengan isian *pure* pumpkin dan *pure* ubi ungu yang belum pernah ada pada laker umumnya. Selama beberapa waktu, leker tradisional, yang dikenal dengan rasa manisnya dan teksturnya yang renyah, telah menjadi komponen makanan Indonesia. Penggunaan tepung labu kuning untuk membuat leker adalah salah satu inovasi yang menarik. Menurut Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020), tepung labu kuning dapat digunakan untuk substitusi sebagian tepung

terigu meningkatkan serat pangan, kalsium, dan β -karoten dalam produk makanan berbasis tepung terigu. Berdasarkan hal tersebut, maka akan dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung terigu dengan labu kuning pada konsentrasi tertentu dapat menghasilkan leker dengan kandungan total karoten tertinggi dan karakteristik yang terbaik dengan isian *pure* pumpkin dan *pure* ubi ungu. Menurut Fauzi (2017), produksi labu kuning di Indonesia mencapai 523.063 ton. Disamping itu, menurut Kementerian Pertanian (2018), konsumsi labu kuning di Indonesia mencapai 466.400 ton. Menurut Holinesti & Isnaini (2020), Labu kuning mengandung antioksidan yang dapat mencegah kanker, peradangan, pengobatan ginjal, diare dan demam. Maka dari itu, dengan berbagai manfaat dan data Kementrian Pertanian 2018 konsumsi labu kuning di Indonesia cukup tinggi, penulis melakukan



inovasi produk leker yang biasanya dibuat dari tepung terigu menjadi menggunakan tepung labu kuning. Menurut Iriani (2011), perbandingan kandungan gizi antara tepung terigu dengan tepung labu kuning yaitu tepung terigu memiliki energi 365 kkal, protein 8.9 g, lemak 1.3 g, karbohidrat 77.3 g, sedangkan tepung labu kuning yaitu energi 328 kkal, protein 5 g, karbohidrat 77.6 g, dan lemak 0.1 g. Dilihat dari kandungan gizi yang hampir sama, yaitu dari segi karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 100,38% dan protein yang lebih rendah 56,18% maka tepung labu kuning dapat menjadi alternatif untuk menggantikan dan mengurangi konsumsi tepung terigu. Menurut Ratnasari (2015), menyatakan bahwa kandungan lemak tepung labu kuning lebih tinggi dari kandungan lemak tepung terigu yaitu 3,28%. Menurut Mia Chitra Dinisari & Astrid Prihatini WD (2021), Crepes dan kue leker memiliki perbedaan utama dalam sejarah dan asal usulnya. Crepes berasal dari Eropa, tepatnya wilayah Bretagne di Prancis bagian barat sejak abad ke-13. Istilah "crepes" berasal dari bahasa Latin "crispa" yang berarti keriting, merujuk pada pancake tipis dan kering. Sementara itu, kue leker adalah jajanan khas Indonesia, terutama dari Solo dan Surabaya. Nama "leker" berasal dari bahasa Belanda "lekker" yang berarti enak, karena orang Belanda yang tinggal di Solo sering mengucapkan kata ini setelah memakan kue tersebut. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep dari inovasi leker tepung labu kuning, serta untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi leker tepung labu kuning.

METODE

Metode pada penelitian ini ialah menggunakan metode eksperimen, yaitu dengan melakukan uji coba untuk mendapatkan formula resep yang ideal sehingga dapat diterima oleh konsumen. Dan juga menggunakan metode organoleptik, yaitu dengan melakukan uji coba untuk mendapatkan penilaian produk melalui

kuisisioner yang diberikan kepada orang lain dengan cara menilai produk dari segi rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan dengan cara penilaian 1 - 5. Menurut Sugiyono (2018), kuesioner merupakan Teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Penelitian ini menggunakan 50 panelis semi terlatih. Dalam tes ini 50 panelis tersebut dimintai tanggapan mereka mengenai rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan.

LANDASAN TEORI

Leker

Menurut Novita Rusdiana (2017), leker jajanan khas Solo yang tetap diminati, merupakan kue lipat dengan isian pisang dan gula cokelat. Asalnya dari kata Belanda "Lekker", yang berarti enak, leker menjadi favorit di kalangan turis. Salah satu tempat terkenal di Solo untuk menikmati leker adalah Leker Gajahan Bp Fathoni. Terbuat dari campuran tepung beras dan terigu, leker ini dipanggang di atas arang, kemudian disajikan dengan berbagai pilihan topping seperti pisang cokelat, pisang cokelat keju. Bagian ujungnya renyah, sementara bagian tengahnya lembut dengan cita rasa topping yang kaya.

Kue Tradisional

Menurut Gunwan, K. I., & Mataji, M. (2023), Kue tradisional merupakan makanan ringan sehari-hari yang paling disukai oleh masyarakat, baik masyarakat golongan atas, menengah maupun bawah dan tidak juga tergantung kelompok usia tertentu.

Tepung Labu Kuning

Menurut Rismaya (2018), pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik sensori, fisikokimia, dan serat pangan muffin. Konsentrasi tepung labu kuning yang ditambahkan dalam formula muffin adalah 0% (kontrol), 25%, 50%, 75% dan 100%. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan tepung labu kuning 25% memiliki kualitas mutu fisik seperti volume



pengembangan, densitas kamba, dan kekerasan yang tidak berbeda signifikan dengan control. Namun untuk kualitas mutu warna, penelitian menunjukkan perbedaan yang signifikan antara warna tepung labu kuning dan tepung terigu sebagai bahan baku muffin.

Pure Ubi Ungu

Menurut Balitkabi (2015), Ubijalar ungu mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau di Indonesia, namun pemanfaatan ubi jalar masih terbatas dan biasanya hanyadiolah secara sederhana, seperti digoreng, direbus atau diolah menjadi keripik dan kolak. Kandungan nutrisi & non-nutrisi ubi jalar ungu yaitu sebanyak 150,7 mg antosianin, 1,1% serat, 18,2% pati, 0,4% gula reduksi, 0,6% protein, 0,70 mg zat besi dan 20,1 mg vitamin C

Pure Pumpkin

Menurut Santos Jr, L. C. O., Simão, V., de Almeida, J. D. S. O., de Sena Aquino, A. C. M., Carase, E., & Amante, E. R. (2017), Pumpkin Puree merupakan produk yang diproses secara termal untuk menghasilkan selai, jeli, minuman dan produk lainnya dengan nilai tambah yang cukup besar dan menarik dari sudut pandang gizi. Menurut Janowicz, M., Kadzińska, J., Ciurzyńska, A., Szulc, K., Galus, S., Karwacka, M., & Nowacka, M. (2023), Pumpkin Puree mengandung campuran *biopolymer*, seperti pektin, selulosa, hemiselulosa dan protein.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berikut hasil resep pembuatan produk leker dari tepung labu kuning ada di bawah tabel tersebut:

Tabel 1. Resep Pembuatan Leker Tepung Labu Kuning Dengan Isian Pure Ubi Ungu

150	Gram	Tepung Beras
50	Gram	Tepung Labu Kuning
40	Gram	Tepung Maizena
100	Gram	Gula Pasir
26	Gram	Susu Dancow
2	Gram	Vanili Bubuk
300	MI	Susu Cair
1	Butir	Telur
1	Sdm	Margarin Cairkan
1	Sdt	Baking Powder
500	Gram	Ubi Ungu
50	Gram	Gula Pasir
150	MI	Susu Cair

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Cara Pembuatan Leker Tepung Labu Kuning :

1. Ayak tepung beras, tepung labu kuning, tepung maizena campur semua bahan jadi satu, aduk rata dan saring.
2. Panaskan teflon beri sedikit mentega ratakan menggunakan *tissue*, jika menggunakan teflon biasa, tuang adonan lalu ratakan, tunggu sampai kecoklatan lalu beri toping.
3. Lalu lipat berbentuk segitga atau setengah lingkaran sesuai selera.



Gambar 1. Proses Pembuatan Leker Tepung Labu Kuning

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Tabel 2. Resep Pembuatan Leker Tepung Labu Kuning Dengan Isian Pure Pumpkin

150	Gram	Tepung Beras
50	Gram	Tepung Labu Kuning
40	Gram	Tepung Maizena
100	Gram	Gula Pasir
26	Gram	Susu Dancow
2	Gram	Vanili Bubuk
300	ml	Susu Cair
1	Butir	Telur
1	Sdm	Margarin Cairkan
1	Sdt	Baking Powder
500	Gram	Pumpkin
50	Gram	Gula Pasir
150	ml	Susu Cair

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Cara Pembuatan Pure Pumpkin Dan Pure Ubi Ungu

1. Kupas kulit pumpkin dan ubi ungu lalu potong dengan ukuran sedikit besar.
2. Simpan kedalam piring atau wadah bersamaan lalu kukus sampai empuk.
3. Masukkan kedalam bowl atau mangkuk pisahkan pumpkin dan ubi ungu.
4. Masukkan ubi ungu kedalam bowl hancurkan sampai halus menggunakan garpu atau di blender masukkan susu cari dan gula pasir aduk hingga rata lalu saring.



Gambar 2. Proses Pembuatan Pure Pumpkin Dan Pure Ubi Ungu

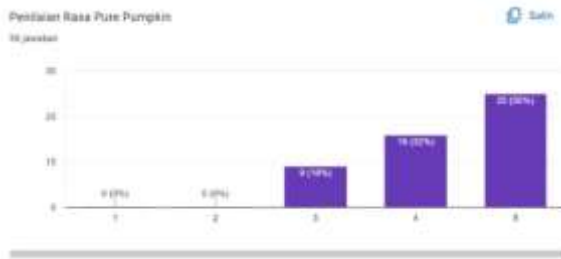
Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Cara Daya Tarik Konsumen Pada Produk Leker Tepung Labu Kuning

Menggunakan metode organoleptik dengan cara menanyakan kepada 50 panelis secara acak meminta nilai dari rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Dari Rasa Hasil dari penilaian organoleptik kepad 50 panelis secara acak sebagai berikut :



Gambar Dibawah Ini Penilaian Rasa Dari Pure Pumpkin :

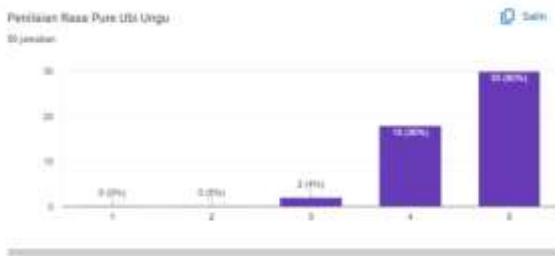


Gambar 3. Rasa Pure Pumpkin.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan rasa dari pure pumpkin sebanyak 50% yang menilai angka 5, sebanyak 32% yang menilai angka 4, sebanyak 18% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisioner dari rasa pure pumpkin sebanyak 50% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai rasa dari pure pumpkin.

Gambar Dibawah Ini Penilaian Rasa Dari Pure Ubi Ungu :



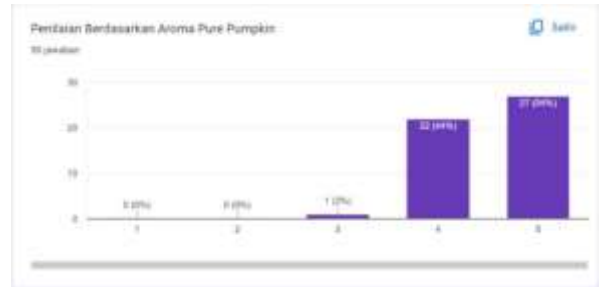
Gambar 4. Rasa Pure Ubi Ungu.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan rasa dari pure ubi ungu sebanyak 60% yang menilai angka 5, sebanyak 36% yang menilai angka 4, sebanyak 4% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisioner dari rasa pure ubi ungu sebanyak 60% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai rasa dari pure ubi ungu.

1. Dari aroma *pure pumpkin* hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Aroma :



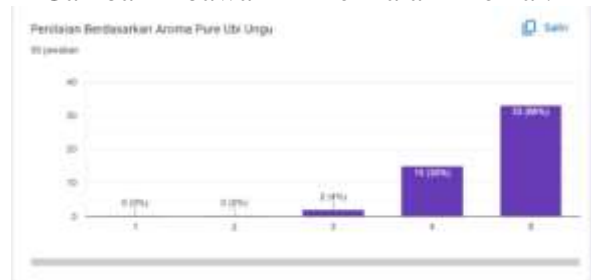
Gambar 5. Aroma Pure Pumpkin Leker Tepung Labu Kuning.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan aroma *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning sebanyak 54% yang menilai angka 5, sebanyak 44% yang menilai angka 4, sebanyak 2% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisioner dari aroma leker tepung labu kuning sebanyak 54% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai aroma *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning.

Dari aroma *pure ubi ungu* hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Aroma :



Gambar 6. Aroma Pure Ubi Ungu Leker Tepung Labu Kuning.

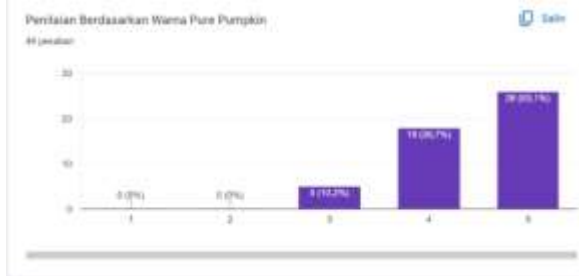
Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan aroma *pure ubi ungu* dari leker tepung labu kuning sebanyak 66% yang menilai angka 5,

sebanyak 30% yang menilai angka 4, sebanyak 4% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari aroma leker tepung labu kuning sebanyak 66% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai aroma *pure ubi ungu* dari leker tepung labu kuning.

2. Dari warna *pure pumpkin* hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Warna :



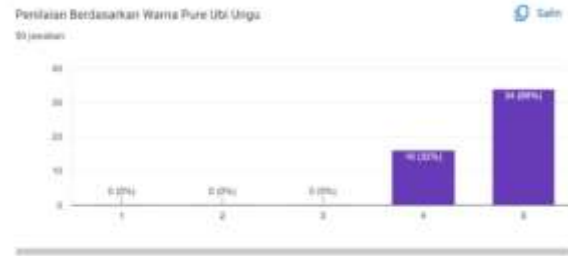
Gambar 7. Warna *Pure Pumpkin* Leker Tepung Labu Kuning.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan warna *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning sebanyak 53,1% yang menilai angka 5, sebanyak 36,7% yang menilai angka 4, sebanyak 10,2% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari warna leker tepung labu kuning sebanyak 53,1% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai warna *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning.

Dari warna *pure ubi ungu* hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Warna :



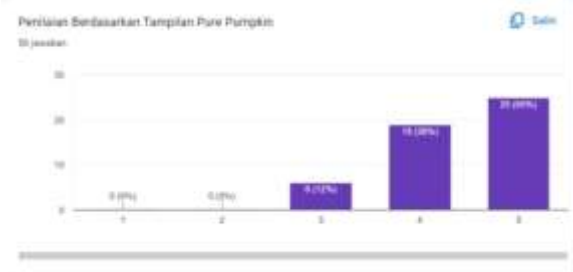
Gambar 8. Warna *Pure Ubi Ungu* Leker Tepung Labu Kuning

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan warna *pure ubi ungu* dari leker tepung labu kuning sebanyak 68% yang menilai angka 5, sebanyak 32% yang menilai angka 4. Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari warna leker tepung labu kuning sebanyak 68% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai warna *pure ubi ungu* dari leker tepung labu kuning.

3. Dari tampilan *pure pumpkin* hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Tampilan :



Gambar 9. Tampilan *Pure Pumpkin* Leker Tepung Labu Kuning.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

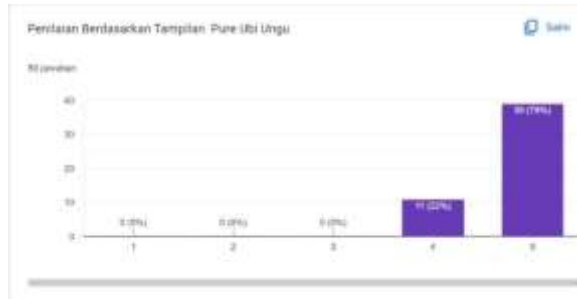
Pada diagram diatas menunjukkan tampilan *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning sebanyak 50% yang menilai angka 5, sebanyak 38% yang menilai angka 4, sebanyak 12% yang menilai angka 3. Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari tampilan leker tepung labu kuning sebanyak 50% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari



50 panelis yang menyukai tampilan *pure pumpkin* dari leker tepung labu kuning.

Dari tampilan *pure* ubi ungu hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Aroma :



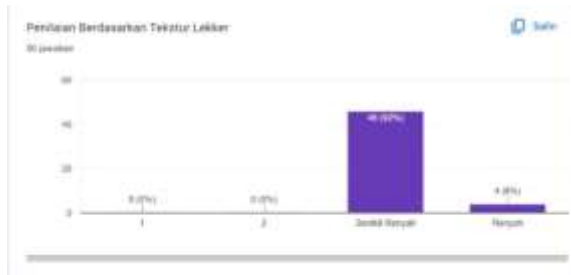
Gambar 10. Tampilan *Pure* Ubi Ungu Leker Tepung Labu Kuning

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan tampilan *pure* ubi ungu dari leker tepung labu kuning sebanyak 78% yang menilai angka 5, sebanyak 22% yang menilai angka 4. Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari tampilan leker tepung labu kuning sebanyak 78% yang menilai angka 5. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai tampilan *pure* ubi ungu dari leker tepung labu kuning

4. Dari tekstur hasil penilaian organoleptik kepada 50 panelis secara acak sebagai berikut :

Gambar Dibawah Ini Penilaian Tekstur :



Gambar 11. Tekstur Leker Tepung Labu Kuning.

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Pada diagram diatas menunjukkan tekstur dari leker tepung labu kuning sebanyak 92% dari 46 orang yang memilih tekstur sedikit renyah, sebanyak 8% dari 4 orang yang memilih tekstur renyah, Dapat dilihat pada penilaian kuisisioner dari tekstur leker tepung labu kuning sebanyak 92% dari 46 orang yang memilih sedikit renyah. Dapat dilihat dari 50 panelis yang menyukai tampilan dari leker tepung labu kuning.

PENUTUP

Kesimpulan

Hasil eksperimen dari penelitian leker tepung labu kuning ini, dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Formulasi resep leker tepung labu kuning dengan isian *pure pumpkin* dan *pure ubi ungu* sudah dinyatakan baik oleh beberapa para panelis. Adonan yang diterima formulasinya yang terdiri dari tepung beras 150 gram, tepung labu kuning 50 gram, tepung maizena 40 gram, gula pasir 100 gram, susu dancow 26 gram, vanili bubuk 2 gram, susu cair 300 ml, telur 1 butir, margarin cair 1 sdm, baking powder 1 sdt,. Pembuatannya sama dengan leker biasanya yang membedakan tepung labu kuning menggantikan tepung terigu..
2. Dari hasil uji organoleptik menyebarkan kuisisioner sebanyak 50 panelis secara acak untuk mengetahui responden hasil produk leker tepung labu kuning, dan hasilnya nilai rata di angka 5 dan 4 maka dapat dilihat dari penilaian tersebut bahwa produk leker tepung labu kuning sebagai pengganti tepung terigu bisa diterima oleh konsumen.

Saran

Untuk mendapatkan hasil yang maksimal diperlukan penyaringan adonan yang sudah di ayak supaya adonan tidak kasar atau bertekstur agar hasil adonan menjadi lembut. Leker tepung labu kuning memiliki rasa yang unik dari tepung labu kuning dan isian murni *pure ubi ungu* dan *pure pumpkin*. Produk ini dapat dipasarkan sebagai camilan untuk orang tua dan anak muda, menarik pelanggan yang



peduli kesehatan, dan memiliki potensi besar untuk pasar restoran dan perhotelan. Analisis nutrisi leker tepung labu kuning, pengujian preferensi konsumen terhadap rasa dan tekstur, dan pengujian daya tahan produk adalah topik penelitian yang dapat dilakukan di masa depan. Selain itu, pengoptimalan proses produksi dan analisis potensi pasar akan membantu menemukan strategi pemasaran yang efektif untuk industri pangan dan minuman.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Balitkabi Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian, Kementerian Pertanian. (2015). *Varietas unggul aneka kacang dan umbi*.
- [2] Canti, M., Fransiska, I., & Lestari, D. (2020). Karakteristik mi kering substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning dan tepung ikan tuna. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*.
- [3] Fauzi, M., Kuliahsari, D. E., Diniyah, N., & Rusdianto, A. S. (2017). Penggunaan vitamin C dan suhu pengeringan pada pembuatan chip (irisian kering) labu kuning LA3 (Cucurbita moschata). *Jurnal Penelitian Pascapanen Pertanian*. <https://doi.org/10.21082/jpasca.v14n2.2017>
- [4] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji organoleptik dan daya terima pada produk Mousse berbasis tapai singkong sebagai komoditi UMKM di kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- [5] Gunwan, K. I., & Mataji, M. (2023). Pemberdayaan produksi dan pengelolaan keuangan usaha mikro kue tradisional “Laris” di Menur Pumpungan Kota Surabaya. *ABDI MASSA: Jurnal Pengabdian Nasional*.
- [6] Holinesti, R., & Isnaini. (2020). Analisis kualitas serabi yang dihasilkan dari substitusi labu kuning. *Jurnal Pendidikan Tata Boga Dan Teknologi*. <https://doi.org/10.24036/30.00>
- [7] Iriani, V. R. (2011). Pembuatan dan analisis kandungan gizi tepung labu kuning (Skripsi). Universitas Pembangunan Nasional, Jawa Timur.
- [8] Janowicz, M., Kadzińska, J., Ciurzyńska, A., Szulc, K., Galus, S., Karwacka, M., & Nowacka, M. (2023). The structure-forming potential of selected polysaccharides and protein hydrocolloids in shaping the properties of composite films using pumpkin purée. *Applied Sciences*.
- [9] Kementerian Pertanian. (2018). *Statistik konsumsi pangan tahun 2018*. <http://epublikasi.setjen.pertanian.go.id/download/file/450-statistik-konsumsi-pangan-tahun-2018>
- [10] lifestyle.solopos.com. (2024, July 1). Pencinta Jajanan, Ini Perbedaan Crepes dan Kue Leker. *Solopos*. <https://lifestyle.solopos.com/pencinta-jajanan-ini-perbedaan-crepes-dan-kue-leker-1206764>
- [11] Ratnasari, N., & Yuniarta. (2015). Pengaruh tepung kacang hijau, tepung labu kuning, margarin terhadap fisikokimia dan evaluation of breads supplemented with pumpkin flour. *ASEAN Food Journal*.
- [12] Rismaya, R. (2023). *Labu Kuning: Pangan Alternatif*.
- [13] Santos Jr, L. C. O., Simão, V., de Almeida, J. D. S. O., de Sena Aquino, A. C. M., Carase, E., & Amante, E. R. (2017). Study of heat treatment in processing of pumpkin puree (Cucurbita moschata). *Journal of Agricultural Science*.
- [14] Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Alfabeta.