

## DAYA TERIMA JAJANAN LOKAL BARONCONG DENGAN PENAMBAHAN WORTEL (*DAUCUS CAROTA L*)

Suriani Rauf<sup>1</sup>, Manjilala<sup>1</sup>, Elvi Kusuma<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi, Politeknik Kesehatan Kemenkes, Makassar

<sup>2</sup>Alumni Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar

Korespondensi : [Suriani45@poltekkes-mks.ac.id](mailto:Suriani45@poltekkes-mks.ac.id)/082292163149

### ABSTRACT

*The behavior of people who less consume vegetables and fruit can have a negative impact on health. The lack of appetite for vegetable consumption by the society made the researchers interested in making a combination of vegetables, namely carrots with local foods, namely Baroncong. This research aims to determine the acceptability of local baroncong snacks with the addition of carrots. This research is a pre-experimental study. The panelists from this study consisted of 30 Nutrition Department Students from Health Polytechnic Ministry of Health Makassar. Assessment based on taste aspects, color of aroma and texture of baroncong products with the addition of carrots 50%, 75%, 100% with the criteria of very like, like, dislike and very dislike. The results showed that the acceptability of baroncong with the addition of carrots in terms of taste was a concentration of 75%, which was very much as much as 46.7% and liked as much as 50%, the color aspect was 50% concentration consisting of 36.7% likes and likes as much as 53.3%, the aroma aspectis a concentration of 50% which consists of very much as much as 33.3% and likes as much as 63.3%, in terms of aspects of texture are concentrations of 50% and 75%, each of which consists of as much as 23.3% and likes as much as 63, 3%. Based on these data, Baroncong with the addition of carrots received is a concentration of 75%.*

**Keywords:** Baroncong, Carrots, Acceptability

### PENDAHULUAN

Memakan makanan yang sehat selama daur kehidupan akan membantu mencegah masalah gizi lebih dan kurang serta berbagai penyakit tidak menular. Peningkatan produksi makanan olahan, urbanisasi yang cepat, dan perubahan gaya hidup telah menyebabkan pergeseran pola makan. Masyarakat sekarang mengonsumsi lebih banyak makanan tinggi energi, lemak, gula dan garam, kurang konsumsi buah dan sayur yang merupakan

sumber serat (WHO dalam Susiloretni 2016).

Program Gerakan Masyarakat (GERMAS) merupakan gerakan pembangunan dan perbaikan kesehatan yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran dan kemampuan hidup sehat bagi setiap orang agar terwujud derajat kesehatan masyarakat yang setinggi-tingginya. Pada tahun 2016-2017 GERMAS mempunyai 3 pilar, yaitu peningkatan aktivitas fisik (melakukan aktivitas fisik), penyediaan pangan sehat

dan percepatan perbaikan gizi (konsumsi sayur dan buah), peningkatan pencegahan dan deteksi dini penyakit (Kemenkes, 2016).

Hasil Riskeddas 2013 menunjukkan bahwa secara nasional perilaku penduduk umur >10 tahun yang kurang mengonsumsi sayur dan buah masih diatas 90% (Riskeddas, 2013). Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil Survei Konsumsi Makanan Individu (SKMI) dalam Studi Diet Total (SDT) 2014 bahwa konsumsi penduduk terhadap sayur dan olahannya serta buah masih rendah yaitu 53,7 gram per orang per hari dan 18,4 gram per orang per hari (Siswantoro, 2014).

Wortel merupakan salah satu sayuran yang mengandung zat gizi cukup tinggi karena kaya akan kandungan betakaroten yang merupakan sumber vitamin A. Beta-karoten yang terdapat dalam wortel merupakan bahan utama pembentuk vitamin A di dalam tubuh, karena kandungannya mencapai 7.000 mikrogram. Kadar energi wortel relatif rendah sehingga baik bagi orang yang berdiet rendah kalori (Khomsan, 2009).

Kandungan beta-karoten dalam wortel berkhasiat meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Beta-karoten dalam wortel juga merangsang reaksi pembersihan lemak sehingga bisa membantu lemak secara mudah dan cepat. Disamping itu, wortel juga berisi belerang, klor dan fosfor. Bahkan wortel merupakan salah satu sumber kalsium terbaik, sangat kaya akan zat gizi, mineral-mineral penting dan zat antioksidan (Berlian dkk, 2003).

Kurangnya selera konsumsi sayuran oleh masyarakat membuat peneliti tertarik untuk membuat kombinasi sayuran dengan makanan lokal. Di Sulawesi Selatan, salah satu makanan lokal yang menjadi ciri khas adalah kue baroncong. Kata baroncong ini berbeda-beda penyebutan disetiap daerah di Sulawesi Selatan. Di Makassar, baroncong disebut

dengan gueroncong, sedangkan di daerah Bone disebut dengan buroncong. Namun pada umumnya masyarakat sering menggunakan kata baroncong (Ibnu R, 2015).

Kue baroncong ini banyak dijual oleh pedagang dipinggir jalan maupun di pasar tradisional. Bahan utama dari kue baroncong yaitu tepung terigu, kelapa setengah tua parut, dan gula pasir. Baroncong ini diolah dengan cara dipanggang dalam cetakan baroncong yang bentuknya seperti perahu (Ibnu R, 2015).

Baroncong memiliki kandungan energi yang cukup tinggi, dan lemak, tetapi kandungan vitamin, mineral, dan serat rendah. Hal ini yang mendasari peneliti tertarik untuk memperkaya kandungan zat gizi baroncong dengan penambahan wortel sehingga jajanan lokal baroncong menjadi makanan sehat dan bergizi.

## **METODE PENELITIAN**

### **Desain, Tempat dan Waktu**

Penelitian ini adalah penelitian pra eksperimental dengan 3 perlakuan penambahan wortel konsentrasi 50%, 75% dan 100%. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Maret sampai Mei 2019.

Pembuatan baroncong wortel dilakukan di Laboratorium Dietetik dan Penyelenggaraan Makanan. Uji daya terima dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar.

### **Bahan dan Alat**

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan baroncong dengan penambahan wortel adalah kelapasetengah tua parut, tepung terigu, wortel, gula pasir, garam, air putih dan minyak.

Pembuatan baroncong dengan penambahan wortel menggunakan alat yang terdiri dari cetakan baroncong, baskom, sendok adonan, timbangan makanan, gelas ukur, kompor dan parutan.

### Langkah-Langkah Penelitian

Pertama adalah mencampurkan tepung terigu dan air sedikit demi sedikit. Setelah itu aduk adonan hingga mengental dan masukkan parutan kelapa, gula dan garam sambil diaduk. Langkah selanjutnya adalah membagi adonan ke dalam 3 baskom dan menambahkan masing-masing wortel dengan konsentrasi 50%, 75% dan 100%. Aduk adonan dan panaskan cetakan baroncong yang telah diolesi minyak. Tuang adonan dalam cetakan, panggang sampai baroncong matang, angkat dan sajikan.

Uji daya terima baroncong dilakukan oleh sampel sebanyak 30 orang yang terdiri dari Mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar.

### Pengolahan dan Analisis Data

Data yang telah dikumpul dikelompokkan dan diolah menggunakan komputer yaitu SPSS. Data yang telah dianalisis disajikan dalam bentuk tabel disertai dengan penjelasan dalam bentuk narasi. Hasil uji daya terima ditabulasi dalam tabel kemudian dianalisis dengan uji deskriptif.

### HASIL

#### Aspek Rasa

Daya terima terhadap aspek rasa baroncong dengan penambahan wortel yang melibatkan indera pengecap berbeda-beda dari setiap panelis. Sehingga hasil yang diperoleh sangat beragam. Tingkat kesukaan panelis terhadap baroncong dengan penambahan wortel dari aspek rasa dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1.  
Distribusi Daya Terima Baroncong Penambahan Wortel Berdasarkan Aspek Rasa

Rasa	Konsentrasi						p <sup>1</sup>
	50%		75%		100%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat suka	10	33,3	14	46,7	5	16,7	0,004
Suka	15	50	15	50	15	50	
Tidak suka	5	16,7	1	3,3	9	30	
Sangat tidak suka	0	0,0	0	0,0	1	3,3	
<b>Jumlah</b>	30	100	30	100	30	100	

<sup>1</sup>)Kruskal Wallis Test :  $\alpha = 0,05$

Tabel 1 menunjukkan yang diterima adalah baroncong dengan penambahan wortel konsentrasi 75% dari segi aspek rasa yakni sangat suka sebanyak 46,7% dan suka sebanyak 50%.

Hasil analisis *Kruskal Wallis* menunjukkan nilai  $p < 0,05$  (0,004), yang berarti terdapat perbedaan kesukaan rasadi setiap penambahan wortel, sehingga uji lanjut dilakukan.

#### Aspek Warna

Daya terima terhadap aspek warna baroncong dengan penambahan wortel

melibatkan indera penglihatan yaitu mata. Masing-masing panelis memiliki kesan yang berbeda-beda dengan demikian diperoleh sangat beragam. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel menunjukkan yang diterima adalah baroncong dengan penambahan wortel konsentrasi 50% yaitu sangat suka sebanyak 36,7% dan suka sebanyak 53,3%. Hasil analisis *Kruskal Wallis* menunjukkan nilai  $p > 0,05$  (0,172), yang berarti tidak terdapat perbedaan kesukaan

warnadi setiap penambahan wortel sehingga tidak dilakukan uji lanjut.

Tabel 2.

Distribusi Daya Terima Baroncong Penambahan Wortel Berdasarkan Aspek Warna

Warna	Konsentrasi						p <sup>1</sup>
	50%		75%		100%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat suka	11	36,7	9	30,0	7	23,3	0,172
Suka	16	53,3	17	56,7	14	46,7	
Tidak suka	3	10,0	3	10,0	8	26,7	
Sangat tidak suka	0	0,0	1	3,3	1	3,3	
<b>Jumlah</b>	30	100	30	100	30	100	

<sup>1</sup>) *Kruskal Wallis Test* :  $\alpha = 0,05$

### Aspek Aroma

Daya terima terhadap aspek aroma baroncong dengan penambahan wortel yang melibatkan indra penciuman yaitu hidung. Aroma baroncong yang khas umumnya berasal dari penambahan kelapa setengah tua. Namun pada penelitian ini, penambahan wortel juga mempengaruhi bau baroncong. Semakin banyak

penambahan wortel, maka aroma wortel semakin tercium dari baroncong yang dibuat.

Setiap panelis memiliki kesan yang berbeda-beda dengan demikian diperoleh hasil yang sangat beragam. Tingkat kesukaan panelis terhadap aroma baroncong dengan penambahan wortel dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3.

Distribusi Daya Terima Baroncong Penambahan Wortel Berdasarkan Aspek Aroma

Aroma	Konsentrasi						p <sup>1</sup>
	50%		75%		100%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat suka	10	33,3	10	33,3	6	20,0	0,169
Suka	19	63,3	17	56,7	18	60,0	
Tidak suka	0	0,0	3	10,0	6	20,0	
Sangat tidak suka	1	3,3	0	0,0	0	0,0	
<b>Jumlah</b>	30	100	30	100	30	100	

<sup>1</sup>) *Kruskal Wallis Test* :  $\alpha = 0,05$

Tabel 3 menunjukkan penilaian panelis terhadap daya terima baroncong dengan penambahan wortel dari aspek aroma. Baroncong yang diterima adalah baroncong dengan penambahan wortel

konsentrasi 50% yakni sangat suka sebanyak 33,3% dan suka sebanyak 63,3%.

Hasil analisis *Kruskal Wallis* menunjukkan nilai  $p > 0,05$  (0,169), yang berarti tidak terdapat perbedaan kesukaan

warnadi setiap penambahan wortel sehingga tidak dilakukan uji lanjut.

### Aspek Tekstur

Daya terima baroncong dengan penambahan wortel terhadap panelis dari aspek tekstur melibatkan rabaan dan

sentuhan serta selera. Setiap panelis memiliki kesan yang berbeda-beda sehingga diperoleh hasil yang beragam. Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur baroncong dengan penambahan wortel dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4.  
Distribusi Daya Terima Baroncong Penambahan Wortel Berdasarkan Aspek Tekstur

Tekstur	Konsentrasi						p <sup>1</sup>
	50%		75%		100%		
	n	%	n	%	n	%	
Sangat suka	7	23,3	7	23,3	3	10,0	0,219
Suka	19	63,3	19	63,3	20	66,7	
Tidak suka	4	13,3	4	13,3	7	23,3	
Sangat tidak suka	0	0	0	0	0	0	
<b>Jumlah</b>	30	100	30	100	30	100	

<sup>1</sup>) *Kruskal Wallis Test* :  $\alpha = 0,05$

Tabel 4 menunjukkan daya terima baroncong dengan penambahan wortel berdasarkan aspek tekstur. Setelah melakukan penelitian, baroncong yang diterima adalah baroncong dengan penambahan wortel konsentrasi 50% dan 75% yang masing-masing terdiri dari sangat suka sebanyak 23,3% dan suka sebanyak 63,3%.

Hasil analisis *Kruskal Wallis* menunjukkan nilai  $p > 0,05$  (0,219), yang berarti tidak terdapat perbedaan kesukaan warnadi setiap penambahan wortel sehingga tidak dilakukan uji lanjut.

### PEMBAHASAN

Hasil penelitian utama adalah baroncong dengan penambahan wortel. Masing-masing baroncong dengan konsentrasi yang berbeda (50%, 75% dan 100%) diuji daya terimanya berdasarkan 4 aspek yakni rasa, warna, aroma dan tekstur. Uji daya terima dilakukan oleh panelis sebanyak 30 orang yakni mahasiswa Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Makassar. Panelis mengisi

formulir penilaian organoleptik dan hasil dari penilaian semua panelis dihitung.

Bahan pangan sesungguhnya memiliki 3 komponen cita rasa yakni bau, rasa dan rangsangan mulut. Rasa merupakan salah satu aspek penting dalam menilai kualitas suatu bahan makanan. Hal yang berperan penting dalam menentukan kualitas rasa suatu makanan adalah indera pengecap. Setiap orang memiliki batas kepekaan yang berbeda atau dengan kata lain setiap orang memiliki selera dan rasa yang berbeda. Tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dibuat yakni baroncong dengan penambahan wortel juga berbeda.

Berdasarkan tabel 1, tingkat kesukaan panelis berdasarkan aspek rasa dengan melihat sangat suka dan suka. Hasil presentase kesukaan panelis, baroncong wortel konsentrasi 75% adalah baroncong yang diterima oleh panelis yakni terdiri dari sangat suka sebanyak 46,7% dan suka sebanyak 50%. Rasa manis pada baroncong berasal dari penambahan gula pasir.

Pada tabel 1 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa baroncong secara keseluruhan berbeda-beda. Hal ini didukung oleh perolehan data signifikan uji statistik *Kruskal Wallis* yakni  $p < 0,05$  (0,004). Setelah dilakukan uji lanjut maka diketahui baroncong wortel yang berbeda adalah konsentrasi 75% dan 100%.

Baroncong dengan penambahan wortel konsentrasi 100% memiliki rasa yang agak hambar dikarenakan kandungan air wortel segar yang tinggi sehingga adonan lembek dan kurang manis. Hal ini sesuai dengan yang dikatakan oleh Kumalaningsih (2006) bahwa kandungan air wortel tinggi yakni hingga 85-90%. Sedangkan baroncong wortel dengan konsentrasi 50% dan 75% memiliki rasa yang hampir sama.

Segi aspek warna, baroncong penambahan wortel dengan konsentasi 50%, 75% dan 100% berbeda-beda. Semakin banyak konsentrasi wortel, maka semakin berwarna kuning kejinggaan. Hal ini disebabkan karena kandungan betakaroten pada wortel yang memberi warna jingga (Suojala, 2000).

Variasi warna yang berbeda, sehingga diperoleh hasil uji daya terima baroncong terhadap aspek warna oleh panelis berbeda-beda pula. Tingkat kesukaan panelis terhadap warna baroncong dengan penambahan wortel juga diperoleh hasil yang berbeda dari setiap panelis.

Pada tabel 2, menunjukkan bahwa yang paling banyak disukai oleh panelis berdasarkan aspek warna adalah baroncong yang diterima adalah baroncong dengan penambahan wortel konsentrasi 50% yang terdiri dari sangat suka sebanyak 36,7% dan suka sebanyak 53,3%. Panelis mengatakan suka karena warna pada konsentrasi 50% dianggap sudah cukup menarik dan pas, dibandingkan dengan konsentrasi 75% dan 100%.

Setelah dilakukan uji statistik *Kruskal Wallis*, pada umumnya baroncong dengan penambahan konsentrasi 50%, 75% dan 100% nilai signifikan berdasarkan aspek warna yaitu  $p > 0,05$  (0,172) yang artinya tidak terdapat perbedaan dari segi aspek warna dari semua konsentrasi pada baroncong wortel yang telah dibuat.

Segi aspek aroma, baroncong wortel sangat harum yang berasal dari kelapa setengah tua dan wortel. Kepekaan indra penciuman orang-orang umumnya berbeda, sehingga diperoleh tingkat kesukaan terhadap aroma baroncong yang berbeda pula.

Pada tabel 3 menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma. Konsentrasi 50% adalah baroncong wortel yang diterima oleh panelis yaitu terdiri dari sangat suka sebanyak 33,3% dan suka sebanyak 63,3%.

Berdasarkan hasil uji statistik, didapatkan nilai  $p > 0,05$  (0,169) yang artinya tidak terdapat perbedaan aroma dari semua konsentrasi wortel pada baroncong. Dalam hal ini, baroncong dengan konsentrasi 50%, 75% dan 100% memiliki aroma yang hampir sama.

Konsep aspek tekstur, semakin banyak penambahan wortel pada baroncong maka semakin kenyal baroncong. Hal ini dipengaruhi oleh kandungan air yang tinggi dalam wortel segar. Penambahan air dapat memengaruhi tesktur baroncong yang dibuat.

Pada tabel 4 dapat diketahui bahwa baroncong wortel konsentrasi 50% dan 75% adalah yang diterima oleh panelis yang masing-masing terdiri sangat suka sebanyak 23,3% dan suka sebanyak 63,3%.

Hasil uji statistik menunjukkan tidak ada perbedaan dari semua konsentrasi wortel pada baroncong karena nilai  $p > 0,05$  (0,219) yang artinya semua baroncong wortel memiliki tekstur yang hampir sama.

## KESIMPULAN

Pembuatan baroncong dengan penambahan wortel perporasi memiliki berat rata-rata 35 gram. Daya terima jajanan lokal baroncong dengan penambahan wortel dari aspek rasa yang paling disukai adalah konsentrasi 75%, aspek warna yang paling disukai adalah konsentrasi 50%, aspek aroma yang paling disukai adalah konsentrasi 50%, aspek tekstur yang paling disukai adalah konsentrasi 50% dan 75%.

## SARAN

Disarankan agar pembuatan baroncong wortel dengan konsentrasi 75% dikembangkan untuk dijadikan makanan selingan fungsional bagi anak-anak atau dewasa.

## DAFTAR PUSTAKA

- Berlian N dan Hartuti. (2003). *Wortel dan Lobak*. Jakarta; Penebar Swadaya.
- Bessire, J. (1998). Local Development and Heritage: Traditional Food and Cuisine as Tourist Attractions in Rural Areas. *Sociologia Ruralis*. (diakses, 03 Februari 2019).
- Ibnu R. (2015). *Kue Baroncong Kue Khas Makassar yang Legendaris*. <http://beritamks.com/kue-buroncong-kue-khas-makassar-yang-legendaris/> (diakses, 03 Februari 2019).
- Khomsan A, (2009). *Rahasia Sehat dengan Makanan Berkhasiat*. Jakarta; Kompas Media Nusantara.
- Kumalaningsih, S. (2006). *Antioksidan Alami Penangkal Radikal Bebas, Sumber manfaat, Cara penyediaan dan Pengolahan*. Surabaya.
- Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas). (2013). *Laporan Nasional*; Jakarta; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan; 2013
- Siswanto H, Syarif AK, Primasari, Nurhayati. (2014). *Studi Diet Total:*

*Survei Konsumsi Makanan Individu Provinsi Sulawesi Selatan*. Jakarta; Badan Penelitian dan Pengembangan Kesehatan.

- Suojala T. (2000). *Pre- and Postharvest Development of Carrot Yield and Quality*. Helsinki. <http://www.doria.fi/...preandpo.pdf>. (diakses 19 Mei 2019).