

# **PENGARUH PENGGUNAAN RAGI ALAMI EKSTRAK BUAH PEPINO (SOLANUM MARICATUM AITON) PADA PEMBUATAN KUE BIKA AMBON MEDAN TERHADAP DAYA TERIMA KONSUMEN**

## ***The Effect Of Natural Yeast Extract Pepino Fruit (Solanum Maricatum Aiton) Used In Bika Ambon Medan Cake Making Process Againsts Of The Costumer Acceptance***

**Annisa Riana<sup>1</sup>, Cucu Cahyana<sup>2</sup>, Ridawati<sup>3</sup>**  
*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik  
Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka, DKI  
Jakarta, 13220*

Annisa Riana<sup>1</sup>, Cucu Cahyana<sup>2</sup>, Ridawati<sup>3</sup>  
Universitas Negeri Jakarta  
Email : [annisariana12@gmail.com](mailto:annisariana12@gmail.com), [ccahyana@unj.ac.id](mailto:ccahyana@unj.ac.id)

**:ABSTRAK :** Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino (*Solanum Maricatum Aiton*) pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan perlakuan perbedaan persentase ragi yang digunakan dalam pembuatan kue bika ambon medan yaitu persentase ragi 20%, 30%, dan 40%. Analisis organoleptik dilakukan menggunakan uji mutu hedonik terhadap warna, tekstur, aroma, rasa, dan serat dengan 5 skala penilaian dan dilakukan oleh 3 panelis terlatih. Berdasarkan hasil uji penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino pada pembuatan kue bika ambon medan memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna kulit bagian atas 4.3 warna kuning kecoklatan dan pada warna bagian dalam 2,6 warna kuning, Penilaian aspek tekstur kekenyalan dan kelembutan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 3 dan 2,6 yaitu dalam katagori kenyal dan lembut. Penilaian aspek aroma memiliki nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 2,6 dan 4 berada pada kategori beraroma daun jeruk dan tidak beraroma serai. Penilaian aspek serat nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue bika ambon maedan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 3,3 berada pada kategori berserat halus. Hasil kue bika ambon medan yang diolah menggunakan adonan asam dari ragi ekstrak buah pepino menunjukkan hasil uji hipotesis statistik signifikan tidak berbeda nyata ( $\alpha=0,05$ ). Secara statistik hasil uji organoleptik pada tingkat kesalahan 0,05 tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata pada aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan serat dari kue bika ambon medan yang diolah menggunakan adonan asam dari ragi ekstrak buah pepino.

**Kata kunci:** Buah Pepino, Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino, Bika Ambon Dengan Ragi Alami, Daya Terima Konsumen

**ABSTRACT :** *This study aims to analyze the effect of using natural yeast pepino fruit extract (Solanum Maricatum Aiton) in the making of Medan Ambon bika cake on consumer acceptance. This study used an experimental method by treating the difference in the percentage of yeast used in the making of the Medan Ambon bika cake, namely the percentage of yeast of 20%, 30%, and 40%. Organoleptic analysis was carried out using a hedonic quality test of color, texture, aroma, taste, and fiber with 5 rating scales and was carried out by 3 trained panelists. Based on the test results using natural yeast pepino fruit extract in the making of Medan Ambon bika cake has the highest average value on the upper skin color aspect 4.3 brownish yellow and the inner color is 2.6 yellow, the assessment of the texture aspects of the elasticity and softness of the average value -The highest average was found in the Medan Ambon bika cake with natural yeast pepino fruit extract, namely 3 and 2.6,*

*namely in the chewy and soft categories. The assessment of the aroma aspect has the highest average value found in the Bika Ambon Medan cake with natural yeast pepino fruit extract, namely 2,6 and 4 are in the category of lime leaf scent and not lemongrass. The assessment of the fiber aspect of the highest average value was found in the bika ambon maedan cake with natural yeast pepino fruit extract, which was 3.3 in the fine fiber category. The results of the Medan Ambon bika cake processed using acid dough from yeast extracts of pepino fruit showed that the statistical hypothesis test results were not significantly different ( $\alpha = 0.05$ ). Statistically the results of the organoleptic test at an error rate of 0.05 did not show significantly different results in the aspects of color, texture, aroma, taste, and fiber from the Medan Bika Ambon cake processed using tamarind dough from yeast pepino fruit extract.*

**Keywords:** Natural Pepino Yeast, Natural Yeast, Natural Pepino Extract Yeast, Natural Bika Ambon Medan Cake, Consumer Acceptance

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam jajanan daerah salah satu yang terkenal adalah kue bika ambon medan yang merupakan salah satu kue khas Indonesia, dengan kelezatan dan tampilan yang unik. Kue bika ambon medan banyak diminati karena memiliki tekstur serat yang unik dibagian penampangnya yang seperti jeruji-jeruji halus jika dipotong (Chairy & Syahrivar, 2019). Bika ambon medan memiliki cita rasa yang legit, aroma khas dari daun jeruk dan batang serai. Produk ini memiliki beberapa bahan dasar yang digunakan seperti tepung tapioka, tepung terigu, gula (*castor sugar*), santan, dan telur serta ditamabkannya ragi agar terjadi fermentasi (Faridah, 2005). Kue bika ambon medan termasuk ke dalam kue beradonan beragi.

Menurut (Hendrasty, 2013) salah satu hal penting dalam penggunaan ragi dalam pembuatan kue adonan beragi untuk proses fermentasi. Dalam pembuatan kue yang menggunakan ragi dalam proses fermentasi adalah untuk mengembangkan adonan dengan menghasilkan karbon dioksida ( $CO_2$ ), memperlunak gluten karena asam yang dihasilkan dan memberi rasa dan aroma. Ragi yang biasa digunakan pada pembuatan olahan kue ada tiga jenis, yaitu ragi basah, ragi kering, dan ragi koral. Jenis ragi yang paling sering digunakan oleh para produsen kue adalah ragi kering atau ragi instan. Ragi instan yaitu ragi yang sudah diproduksi secara pabrik dan dapat langsung digunakan.

Kini teknologi pemanggangan semakin maju, berbagai macam bahan tambahan makanan digunakan dalam pembuatan kue. Negara berkembang

seperti Indonesia banyak menggunakan bahan kimia sebagai bahan pengawet karena memiliki iklim tropis yang memacu pertumbuhan mikroba. Pada penggunaan yeast yang dipakai secara kormesil untuk bahan pengembang dan pengempukan pada kue secara cepat dalam produksi akan menghasilkan rasa yang kurang enak dan tekstur lembek, dan sulit dicerna tubuh manusia, karena diproduksi dengan penambahan bahan kimia. Sebenarnya yeast banyak terdapat pada buah-buahan, sereal, dan sayur sehingga akan lebih baik jika memanfaatkan bahan-bahan organik tersebut dalam pembuatan kue.

Penggunaan ragi alami sudah berkembang sejak lama, pada penelitian (Brummer, J.M, Lorenz, 1991) bahwa kini meningkatnya permintaan konsumen akan makanan yang lebih alami, enak dan lebih sehat. Produk yang menggunakan ragi alami memiliki hasil produk yang lebih baik di bandingkan dengan produk yang menggunakan ragi instan, karena akan memiliki ketahanan yang alami terhadap pertumbuhan jamur sehingga tidak membutuhkan bahan tambahan karena berbagai macam senyawa dihasilkan mikroorganisme selama proses fermentasi dan tidak hanya meningkatkan kualitas kue tetapi juga keawetannya.

Proses pembuatan ragi alami dapat menambahkan air pada hancuran atau potongan buah atau sayur, kemudian masukkan dalam wadah tertutup dan di diamkan dalam suhu ruang beberapa hari (3 hari - 14 hari) untuk mendapatkan hasil ragi yang maksimal. Pada pembuatan ragi alami terdapat klasifikasi berdasarkan bahan yang digunakan, seperti penggunaan bubuk sereal, pati atau dapat disebut sakarifikasi, buah segar, buah

kering dan sayuran (Sangjin Ko, 2012). Untuk mempermudah dalam pembuatan ragi alami sangat disarankan menggunakan bahan yang mudah diperoleh, bila penggunaan bahan ragi alami memiliki pH basa maka akan mudah terjadinya kontaminasi dan ragi yang dihasilkan akan bau. Untuk pembuatan ragi yang baik, dapat menggunakan tambahan air jeruk nipis untuk menurunkan kadar pH. Metode pembuatan ragi alami yang digunakan adalah membuat adonan asam tahap 1 dari ekstrak buah dan sayur yang telah difermentasikan.

Buah pepino (*Solanum Maricatum* Aiton) di Indonesia belum banyak digunakan sebagai aneka olahan pangan sehingga selama ini buah pepino hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, namun buah pepino dapat diolah menjadi produk pangan yang mempunyai umur simpan panjang dan menjadi bentuk olahan pangan yang disukai masyarakat, maka dapat meningkatkan nilai guna dan nilai jual pepino. Selain itu, buah pepino merupakan komoditas pertanian yang lunak sehingga mudah rusak (perishable) (Kiptiyah et al., 2013).

Dalam penelitian ini mengapa menggunakan buah pepino, karena buah pepino memenuhi syarat untuk dibuat menjadi ragi alami. Karena setiap 100 gram pepino mengandung vitamin C 25.1 mg, protein 0.6 gram, betakaroten 26.6 mg dan terdapat asam sitrat (Lim & PGRI, 2013). Dalam pembuatan ragi alami dengan buah pepino ditambahkan asam sitrat (1%) karena buah pepino sudah memiliki kandungan asam sitrat didalamnya. Buah pepino termasuk ke dalam suku *solanaceae*. Pada umumnya suku ini menghasilkan alkaloid, steroid, tanpa senyawa iridoid dan tidak bertanin, tidak memiliki asam elagat dan terdapat antosiani.

Buah pepino memiliki manfaat yang baik untuk kesehatan, diantaranya diabetes, tekanan darah tinggi, kanker, ginjal, sembelit, dan sakit maag atau gangguan pencernaan (Husnah et al., 2009). Oleh karena itu akan dilakukan penelitian dengan membuat bika ambon dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino. Untuk mengetahui diterimanya kue bika ambon medan

dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino di masyarakat maka akan dilakukan uji daya terima konsumen dengan meliputi aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma. Dengan adanya kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino dapat menambah variasi kue bika ambon medan yang sudah ada dan dapat mendiversifikasi produk olahan buah pepino di Indonesia.

## METODE

Penelitian dalam pembuatan Bika Ambon Medan Dengan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino dilakukan di Laboratorium *Pastry* Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sejak bulan Januari Sampai September 2020. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. Percobaan dilakukan dengan membuat kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino. Selanjutnya untuk mengetahui daya terima konsumen kue bika ambon medan maka dilakukan sebelumnya kepada 3 orang panelis ahli yang meliputi aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan serat pada setiap kue bika ambon medan.

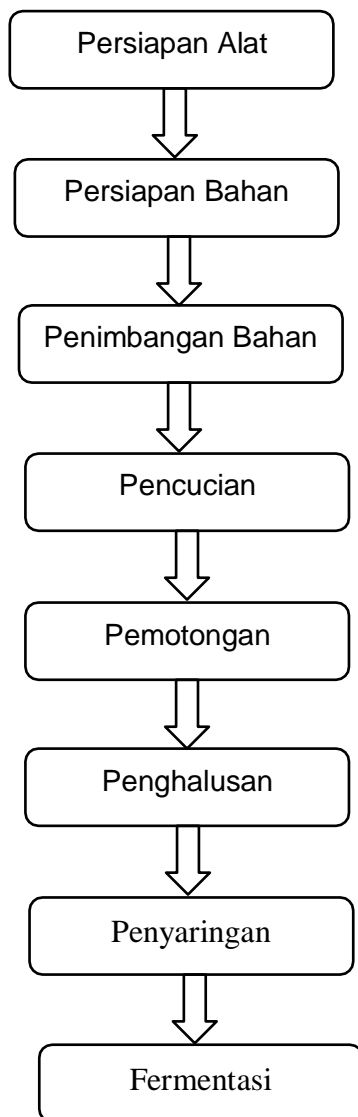
Bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah bahan utama yang terdiri dari buah pepino, air, tepung terigu dan gula pasir. Buah pepino diperoleh dari swalayan di daerah Tangerang. Bahan tambahan lainnya adalah bahan pembuatan kue bika ambon medan seperti tepung tapioka, tepung terigu, gula (*castor sugar*), santan, telur, dan ragi. Alat yang dibutuhkan pada penelitian ini adalah alat untuk pembuatan starter ragi, alat pembuatan adonan kue bika ambon medan, oven bika ambon.

Metode penelitian dibagi menjadi beberapa tahap yaitu pembuatan ragi ekstrak buah Pepino, pembuatan adonan asam, pembuatan bika ambon medan, dan analisis organoleptik.

### 1. Metode Pembuatan Ragi Ekstrak Pepino

Pembuatan ragi ekstrak buah mengacu pada prosedur pembuatan starter yang disajikan pada gambar 1. Proses pembuatan dilakukan secara aseptis yang didahului dengan menyortir dan mencuci

buah, dilanjutkan dengan proses penghalusan dan inkubasi selama 48 jam.



**Gambar . 1 Diagram Alur Pembuatan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino**

Formula untuk pembuatan ragi ekstrak buah pepino mengacu pada formula yang disajikan pada tabel 1. Formula dihitung dengan menggunakan Baker's persentase, yaitu persentase yang didasarkan pada berat bahan baku utama (buah).

**Tabel 1. Formula Ragi Ekstrak Buah Pepino**

No .	Nama Bahan	Jumlah
1.	Buah pepino	100 gram
2.	Air	100 ml
3.	Gula	15 gram
4.	Asam sitrat	2 gram

## 2. Metode Adonan Asam / Sourdough

Pembuatan adonan asam menggunakan ragi ekstrak buah pepino. Bahan lain yang ditambahkan adalah tepung terigu protein sedang dan gula pasir yaitu formula adonan asam A. Adonan A diinkubasi selama 24 jam hingga diperoleh adonan asam A. Formula yang digunakan pada pembuatan adonan asam dapat dilihat pada tabel 2 dan 3.

**Tabel 2. Bahan Pembuatan Ragi Biang (Sourdough) Tahap A**

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ragi Cair Buah Pepino	150 ml
2.	Tep terigu protein sedang	150 gr
3.	Gula Pasir	22,5 gr

Keterangan : Fermentasi selama 24 jam.

Ragi cair yang telah didapat, disaring dan dicampurkan dengan tepung terigu dengan perbandingan 1 : 1, dan gula 15% dari berat tepung, ditaruh di wadah tertutup. Kemudian diamkan pada suhu ruang selama 24jam hingga ragi berbau asam, memiliki buih, dan mengembang.

**Tabel 3. Bahan Pembuatan Ragi Biang (Sourdough) Tahap B**

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Ragi Biang A	100 gr
2.	Tep terigu protein sedang	100 gr
3.	Air	100 gr

Keterangan : Fermentasi dilakukan selama 20 jam.

Pada tahap ini ragi A yang telah berfermentasi ditambahkan tepung terigu dan air dengan perbandingan 1 : 1 : 1 dan diamkan kembali selama 24jam. Pada tahap ini sudah bisa dijadikan ragi untuk kue.

## 3. Metode Pembuatan Kue Bika Ambon

Kue bika ambon dibuat dengan menggunakan adonan asam B sebagai ragi dan penambahan seperti tepung tapioka, tepung terigu, gula (*castor sugar*), santan, telur, dan ragi seperti disajikan pada tabel 4.

**Tabel 4 Uji Coba Tahap II Formula Standar Kue Bika Ambon Medan**

Nama Bahan	%	Gram
<b>Adonan Utama :</b>		
Tepung Tapioka	75	75
Kuning telur	100	100
Gula castor	120	120
Soda kue	1	1
Santan	170	170
Adonan Asam / Sourdough	20, 30, 40	96,2/139,8/186,

Proses pembuatan kue bika ambon diawali dengan mempersiapkan bahan dan alat. Bahan-bahan yang telah disiapkan harus ditimbang secara tepat sehingga dapat memberikan formula dan hasil produk kue bika ambon medan yang baik. Pencampuran bahan yaitu mencampurkan semua bahan tahap demi tahap menggunakan mixer tangan (hand mixer) untuk menjadi adonan. Dalam proses pencampuran, tahap pertama yang dilakukan adalah mempersiapkan adonan asam atau sourdough. Tahap kedua adalah santan direbus bersamaan dengan daun jeruk, daun pandan, sereh, dan garam sampai harum dan sedikit berminyak. Tahap ketiga mencampur bahan utama yaitu tepung tapioka, kuning telur, gula, dan soda kue, kemudian masukkan santan ke adonan utama dan masukkan adonan asam, aduk sampai rata dan tutup dengan plastik bening untuk proses fermentasi selama 2 jam.

Pada penelitian ini terdapat populasi dan sampel yaitu populasi pada penelitian ini adalah kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino. Sampel pada penelitian ini adalah kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino dengan 3 presentase yang berbeda yaitu 20%, 30% dan 40%. Teknik pengumpulan data yang dilakukan peneliti adalah uji hedonik atau daya terima konsumen dimana sampel diberikan secara acak (*random sampling*). *Random sampling* adalah mengambil sampel dengan teknik yang mana seluruh individu dalam populasi yang sendiri ataupun bersama-sama diberikan kesempatan dipilih sebagai anggota sampel. Dengan memberikan kode pada setiap sampel produk.

Analisis data yang digunakan untuk menguji hipotesis adalah uji

friedman, karena data yang terdapat pada penulisan ini merupakan data dua arah. Karena data dalam penelitian ini adalah data kategori dan berbentuk non parametric, datanya pun berbentuk ordinal atau *rangking*. Teknik analisis uji friedman ini digunakan untuk membandingkan lebih dari dua kelompok sampel penelitian. Namun pada penelitian ini data yang disediakan terdiri dari 4 kelompok data dengan perlakuan yang berbeda. Pada penelitian ini distribusi yang terbentuk adalah distribusi *Chi square* ( $X^2$ ) oleh karena itu uji analisis friedman.

## HASIL

Penelitian ini dilakukan dengan uji coba produk, penilaian dari 3 panelis ahli, menyajikan 3 sampel produk bika ambon medan 20%, 30% dan 40%. Sampel terbaik pada produk kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino adalah 40% terdapat 2 orang, dan 20% terdapat 1 orang panelis ahli. Nilai rata-rata aspek warna kulit bagian atas pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P1 dan P3 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.3 dengan kategori warna kuning kecoklatan. Nilai rata-rata aspek warna bagian dalam pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P1 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 2.6 dengan kategori warna kuning. Nilai rata-rata aspek tekstur kekenyalan pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3 dengan kategori tekstur kenyal. Nilai rata-rata aspek tekstur kelembutan pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 2.6 dengan kategori tekstur lembut. Nilai rata-rata aspek aroma daun jeruk pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P1 dan P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 2.6 dengan kategori beraroma daun jeruk. Nilai rata-rata aspek

aroma sereh pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 4 dengan kategori tidak beraroma sereh. Nilai rata-rata aspek rasa pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P1 dan P3 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 2,3 dengan kategori rasa terasa manis. Nilai rata-rata aspek serat pada tabel diatas, formula kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada perlakuan P2 memiliki nilai rata-rata tertinggi yaitu 3.3 dengan kategori serat halus dan berserat (Tabel 5).

## PEMBAHASAN

Cairan yang diperoleh dari hasil fermentasi ekstrak buah pepino merupakan bahan cair yang mengandung khamir dengan karakteristik cairan memiliki aroma seperti aroma tapai, rasa agak asam, warna keruh dan agak kental. Setelah disaring cairan digunakan sebagai starter untuk pembuatan adonan asam. Adonan asam dibuat dalam tiga tahap sehingga diperoleh adonan asam B yang siap untuk dijadikan sebagai bahan dasar formula kue bika ambon yaitu adonan yang memiliki kemampuan untuk mengembangkan adonan kue dengan baik. Pembuatan adonan asam dilakukan agar adonan menjadi adonan yang memiliki kemampuan untuk menangkap atau menghasilkan gas sehingga adonan kue dapat menjadi lebih berongga. Adonan asam dari starter ekstrak buah pepino selanjutnya digunakan dalam pembuatan adonan bika ambon medan. Kue bika ambon medan yang diolah dengan menggunakan adonan asam ragi ekstrak buah pepino menghasilkan bika ambon pada umumnya. Pada aspek warna kulit bagian atas dengan ragi alami ekstrak buah pepino persentase 20%, 30% dan 40% menghasilkan warna dengan nilai rata-rata sama yaitu 4 kuning kecoklatan. Aspek warna bika ambon bagian dalam rata-rata 2 yaitu kuning. aspek tekstur kekenyalan dan kelembutan nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 3 dan 2,6 yaitu dalam katagori kenyal dan lembut. Penilaian aspek aroma memiliki nilai rata-rata tertinggi terdapat

pada kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 2,6 dan 4 berada pada kategori beraroma daun jeruk dan tidak beraroma serai. Penilaian aspek serat nilai rata-rata tertinggi terdapat pada kue bika ambon maedan dengan ragi alami ekstrak buah pepino yaitu 3,3 berada pada kategori berserat halus. Hasil kue bika ambon medan yang diolah menggunakan adonan asam dari ragi ekstrak buah pepino menunjukkan hasil uji hipotesis statistik signifikan tidak berbeda nyata ( $\alpha=0,05$ ). Secara statistik hasil uji organoleptik pada tingkat kesalahan 0,05 tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata pada aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan serat dari kue bika ambon medan yang diolah menggunakan adonan asam dari ragi ekstrak buah pepino. hasil uji daya terima konsumen terhadap aspek warna pada kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino adalah tidak terdapat pengaruh yang signifikan, dikarenakan terdapat penggunaan kuning telur pada pembuatan kue bika ambon medan dan penambahan kunyit 20% pada bahan santan. Penggunaan cairan santan dengan persentase yang sama, sehingga menghasilkan warna kuning dengan nilai hasil rata-rata persentase 20%, 30%, dan 40% adalah 4,14, 4,27, dan 4,17 termasuk kedalam kategori suka.

Pada aspek aroma pada kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino pada persentase 20%, 30%, dan 40% tidak terdapat pengaruh yang signifikan, karena ragi alami sedikit memiliki aroma masam namun tidak berpengaruh pada aroma bika ambon medan yang beraroma perpaduan antara daun jeruk dan sereh, nilai rata-rata adalah 4,17, 3,90, dan 4,20 termasuk dalam kategori suka.

Penilaian pada aspek rasa kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino tidak memiliki pengaruh yang signifikan, dikarenakan ragi alami tidak mempengaruhi terhadap rasa khas dari kue bika ambon medan yaitu manis dan agak sedikit asam karena hasil dari fermentasi adonan. Nilai rata-rata yang diperoleh pada kue bika ambon medan dengan persentase 20%, 30%, dan 40% adalah 4,20, 4,23, dan 3,90 termasuk dalam kategori suka.

Sedangkan pada aspek tekstur yang diperoleh dari kue bika ambon medan menggunakan ragi alami dengan persentase 20%, 30%, dan 40% tidak memiliki perbedaan yang signifikan, dengan hasil nilai rata-rata yaitu 3,87, 4, dan 3,83 dengan katogeri suka. Dan Pada penilaian aspek serat pada kue bika ambon medan menggunakan ragi alami buah pepino dengan persentase 20%, 30%, dan 40%, tidak terjadi perbedaan yang signifikan. karena serat kue bika ambon medan terbentuk karena dipengaruhi lama waktu fermentasi, pemanggangan dalam oven yang dilakukan saat 50 menit pertama dengan keadaan oven yang terbuka dan menggunakan api bawah dinamakan pembentukan serat terjadi. Hasil dari nilai rata-rata serat kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino adalah 3,87, 4,10, dan 3,97 termasuk dalam kategori suka.

#### KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan skala penilaian uji organoleptik aspek aroma sebagian besar panelis menilai tidak terdapat perbedaan spesifik dengan kue bika ambon medan menggunakan ragi instan. Penampakan cukup menarik, spesifik kue bika ambon medan merupakan skala penilaian terbanyak yang dipilih oleh panelis ahli. Kue bika ambon medan dengan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino dengan presentase 40% lebih banyak dipilih untuk aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan serat. Secara statistik ( $\alpha=0,05$ ) hasil uji organoleptik tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata pada aspek warna, aroma, rasa, dan serat

Ada pun saran pada penelitian ini bahwa penggunaan ragi alami pada pembuatan kue dapat dilakukan dan dapat dilakukan pada penelitian lanjutan dengan meneliti kualitas penggunaan ragi alami ekstrak buah terhadap kue bika ambon maupun kue lainnya.

#### DAFTAR PUSTAKA

Brummer, J.M, Lorenz, K. (1991). *European Developments in Wheat Sourdough. Cereal Food World.*  
Chairy, & Syahrivar, J. (2019). Bika Ambon of Indonesia: History, culture, and its

contribution to tourism sector. *Journal of Ethnic Foods*, 6(2), 2–7. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6>  
Faridah, A. (2005). Retrogenasi Bika Ambon. *Journal Article, IPB.*  
Hendrasty, H. K. (2013). Bahan Produk Bakery. In *Bahan Produk Bakery.* Graha Ilmu.  
Husnah, M., Barroroh, H., Hayati, E. K., Kimia, J., Sains, F., Islam, U., Maulana, N., & Ibrahim, M. (2009). *IDENTIFIKASI DAN UJI AKTIVITAS GOLONGAN SENYAWA ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR BUAH PEPINO ( Solanum muricatum Aiton ) BERDASARKAN VARIASI PELARUT.* 6, 1–6.  
Kiptiyah, S. Y., Utami, R., Her, N., Parnanto, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Maret, U. S., Pepino, B., & Invert, G. (2013). *Available online at Bahan Bahan yang digunakan adalah buah pepino yang dibeli di Hypermart Solo Square , Surakarta serta gula pasir ( sukrosa ), asam sitrat , aquadest , dan kapur sirih ( Ca ( OH ) 2 ). Bahan untuk analisa aktivitas antioksidan: 2 , 2-di.* 2(2).  
Lim, T. K., & PGRI. (2013). *Solanum muricatum.* In *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants.* [https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1\\_44](https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1_44)  
Sangjin Ko. (2012). *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami.* Indonesia Tera.  
Brummer, J.M, Lorenz, K. (1991). *European Developments in Wheat Sourdough. Cereal Food World.*  
Chairy, & Syahrivar, J. (2019). Bika Ambon of Indonesia: History, culture, and its contribution to tourism sector. *Journal of Ethnic Foods*, 6(2), 2–7. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6>  
Faridah, A. (2005). Retrogenasi Bika Ambon. *Journal Article, IPB.*  
Hendrasty, H. K. (2013). Bahan Produk Bakery. In *Bahan Produk Bakery.* Graha Ilmu.  
Husnah, M., Barroroh, H., Hayati, E. K., Kimia, J., Sains, F., Islam, U., Maulana, N., & Ibrahim, M. (2009). *IDENTIFIKASI DAN UJI AKTIVITAS*

- GOLONGAN SENYAWA ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR BUAH PEPINO ( *Solanum muricatum* Aiton ) BERDASARKAN VARIASI PELARUT. 6, 1–6.
- Kiptiyah, S. Y., Utami, R., Her, N., Parnanto, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Maret, U. S., Pepino, B., & Invert, G. (2013). Available online at *Bahan Bahan yang digunakan adalah buah pepino yang dibeli di Hypermart Solo Square , Surakarta serta gula pasir ( sukrosa ), asam sitrat , aquadest , dan kapur sirih ( Ca ( OH ) 2 ). Bahan untuk analisa aktivitas antioksidan: 2 , 2-di. 2(2).*
- Lim, T. K., & PGRI. (2013). *Solanum muricatum*. In *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants*. [https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1\\_44](https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1_44)
- Sangjin Ko. (2012). *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Indonesia Tera.
- Brummer, J.M, Lorenz, K. (1991). *European Developments in Wheat Sourdough*. *Cereal Food World*.
- Chairy, & Syahrivar, J. (2019). Bika Ambon of Indonesia: History, culture, and its contribution to tourism sector. *Journal of Ethnic Foods*, 6(2), 2–7. <https://doi.org/10.1186/s42779-019-0006-6>
- Faridah, A. (2005). Retrogenasi Bika Ambon. *Journal Article, IPB*.
- Hendrasty, H. K. (2013). *Bahan Produk Bakery*. In *Bahan Produk Bakery*. Graha Ilmu.
- Husnah, M., Barroroh, H., Hayati, E. K., Kimia, J., Sains, F., Islam, U., Maulana, N., & Ibrahim, M. (2009). *IDENTIFIKASI DAN UJI AKTIVITAS GOLONGAN SENYAWA ANTIOKSIDAN EKSTRAK KASAR BUAH PEPINO ( Solanum muricatum Aiton ) BERDASARKAN VARIASI PELARUT*. 6, 1–6.
- Kiptiyah, S. Y., Utami, R., Her, N., Parnanto, R., Teknologi, J., Pertanian, H., Pertanian, F., Maret, U. S., Pepino, B., & Invert, G. (2013). Available online at *Bahan Bahan yang digunakan adalah buah pepino yang dibeli di Hypermart Solo Square , Surakarta serta gula pasir ( sukrosa ), asam sitrat , aquadest , dan kapur sirih ( Ca ( OH ) 2 ). Bahan untuk analisa aktivitas antioksidan: 2 , 2-di. 2(2).*
- Lim, T. K., & PGRI. (2013). *Solanum muricatum*. In *Edible Medicinal And Non-Medicinal Plants*. [https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1\\_44](https://doi.org/10.1007/978-94-007-5628-1_44)
- Sangjin Ko. (2012). *Rahasia Membuat Roti Sehat & Lezat dengan Ragi Alami*. Indonesia Tera.



**LAMPIRAN**

**Tabel 5. Data Hasil Uji Validasi Kue Bika Ambon Medan Dengan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino**

Aspek	Perlakuan	Panelis Ahli			Jumlah	Mean	
		A1	A2	A3			
Warna Kulit Bagian Atas	P1	4	4	5	13	4.3	Kuning Kecoklatan
	P2	3	5	4	12	4	Kuning Kecoklatan
	P3	5	4	4	13	4.3	Kuning Kecoklatan
Warna Bagian Dalam	P1	3	3	2	8	2.6	Kuning
	P2	4	1	2	7	2.3	Kuning
	P3	2	2	2	6	2	Kuning
Tekstur Kekenyalan	P1	2	3	2	7	2.3	Kenyal
	P2	3	4	2	9	3	Kenyal
	P3	2	2	2	6	2	Kenyal
Tekstur Kelembutan	P1	2	3	2	7	2.3	Lembut
	P2	3	4	2	9	3	Lembut
	P3	2	3	2	7	2.3	Lembut
Aroma Daun Jeruk	P1	2	3	3	8	2.6	Aroma Daun Jeruk
	P2	3	2	3	8	2.6	Aroma Daun Jeruk
	P3	1	3	3	7	2.3	Aroma Daun Jeruk
Aroma Sereh	P1	2	4	2	8	2.6	Aroma Sereh
	P2	3	4	5	12	4	Tidak Aroma Sereh
	P3	1	3	4	8	2.6	Aroma Sereh
Rasa	P1	2	2	3	7	2.3	Terasa Manis
	P2	2	2	2	6	2	Terasa Manis
	P3	2	3	2	7	2.3	Terasa Manis

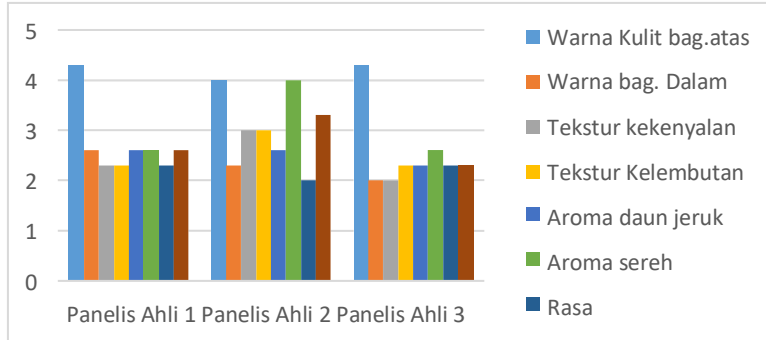
	P1	2	2	4	8	2.6	Agak Berserat	Halus dan Berserat	dan
<b>Serat</b>	P2	3	5	2	10	3.3	Halus dan Berserat		
	P3	2	3	2	7	2.3	Agak Berserat	Halus dan	

**Keterangan :**

**P1 :** Kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino 20%

**P2 :** Kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino 30%

**P3 :** Kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino 40%



**Gambar . 2 Diagram Hasil Uji Validasi**



**Gambar 3. Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino 20%**



**Gambar 4. Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino 30%**



**Gambar 5. Kue Bika Ambon Medan Menggunakan Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino 40%**



**Gambar 6. Ragi Alami Ekstrak Buah Pepino**