



Pengaruh Lima Jenis Kentang Pada Pembuatan Gnocchi Piemontaise Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen

Lintang N. A. Kajoen¹, Ridawati², Mutiara Dahlia³

^{1,2,3} Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta

	Abstrak
Received: 2 November 2024	<p>Penelitian ini dilakukan untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh lima jenis kentang yaitu kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, dan kentang hitam pada pembuatan gnocchi piemontaise terhadap sifat fisik yang terdiri dari kekenyalan (<i>springiness</i>) serta daya serap air dan daya terima konsumen untuk aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan, dan keseragaman bentuk. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan UNJ dengan menggunakan metode eksperimen. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik uji sifat fisik dengan menggunakan uji Anova menunjukkan bahwa aspek kekenyalan (<i>springiness</i>) dan daya serap air terdapat pengaruh nyata pada perlakuan jenis kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, dan kentang hitam gnocchi piemontaise. Pengujian dilanjutkan dengan uji Duncan Multiple Range Test (DMRT), pada aspek kekenyalan (<i>springiness</i>) dengan menggunakan Texture Analyzer menghasilkan gnocchi piemontaise perlakuan kentang hitam sebagai yang paling kenyal namun cenderung agak keras. Dan pada aspek daya serap air menghasilkan gnocchi piemontaise perlakuan kentang merah yang paling sedikit menyerap air. Berdasarkan hasil uji hipotesis statistik yang menggunakan uji Friedman menunjukkan bahwa terdapat pengaruh nyata perlakuan jenis kentang pada aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan, serta tidak terdapat pengaruh nyata pada aspek keseragaman bentuk. Hasil uji Tuckey menunjukkan bahwa pada aspek rasa gurih dan rasa kentang perlakuan kentang granola adalah yang paling disukai oleh panelis. Sedangkan, pada aspek aroma perlakuan kentang merah adalah yang paling disukai oleh panelis dan yang terakhir pada aspek kekenyalan perlakuan kentang tess adalah yang paling disukai panelis. Kesimpulan dari penelitian ini adalah urutan gnocchi piemontaise yang paling disukai dan direkomendasikan yaitu yang pertama adalah kentang tess dan kentang merah. Yang kedua kentang granola dan kentang putih. Dan yang kurang disukai dan direkomendasikan adalah kentang hitam.</p>
Revised: 12 November 2024	
Accepted: 30 November 2024	
	Keywords: Kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, kentang hitam, gnocchi piemontaise, daya terima konsumen, sifat fisik

(*) Corresponding Author:

¹lintangalfisyahr@gmail.com, ²ridawati@unj.ac.id, ³mdahlia@unj.ac.id

How to Cite: Kajoen, L., Ridawati, R., & Dahlia, M. (2025). Pengaruh Lima Jenis Kentang Pada Pembuatan Gnocchi Piemontaise Terhadap Sifat Fisik Dan Daya Terima Konsumen. *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 11(2.C), 176-185. Retrieved from <https://jurnal.peneliti.net/index.php/JIWP/article/view/9845>

PENDAHULUAN

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan tanaman pangan terpenting di dunia setelah jagung, beras, dan gandum. Di Asia Tenggara, Indonesia menduduki peringkat pertama sebagai negara penghasil kentang terbesar. Umbi kentang adalah batang bawah tanah yang bengkak karena berevolusi sebagai organ penyimpanan untuk bertahan hidup (Astarini et al., 2018). Energi yang disimpan dalam umbi kentang secara keseluruhan berbentuk pati, inilah sebabnya kentang dijadikan sumber karbohidrat.

Kentang yang diproduksi di Indonesia terdiri dari bermacam-macam jenis. Samadi (2011) membedakan kentang menjadi 3 kelompok berdasarkan warna umbinya yaitu kentang putih, kentang kuning, dan kentang merah. Kentang putih adalah jenis kentang yang umbi dan kulitnya berwarna putih. Kentang kuning adalah jenis kentang yang umbi dan kulitnya berwarna kuning. Dan kentang merah adalah jenis kentang yang warna kulitnya merah namun dagingnya berwarna putih kekuningan.

Selain jenis kentang-kentang yang disebutkan sebelumnya, Indonesia juga memproduksi kentang yang berkulit hitam. Kentang hitam (*Coleus tuberosum*) merupakan jenis umbi-umbian yang memiliki ukuran kecil dan kulitnya berwarna coklat tua sampai hitam. Kentang hitam juga dikenal dengan nama kentang kleci pada masyarakat Jawa, umumnya masyarakat mengkonsumsi kentang hitam dengan cara direbus atau dikukus dan juga digunakan sebagai tambahan dalam sayuran (Rinanto, 2004). Saat ini kentang hitam belum banyak dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat Indonesia.

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tahun 2020, 100 gram kentang memiliki kandungan energi 62 kalori, karbohidrat 13,5 gram, serat 0,5 gram, dan vitamin C 21 miligram. Jika dibandingkan dengan beras yang mana adalah sumber pangan utama di Indonesia, 100 gram beras memiliki kandungan energi 369 kalori, karbohidrat 77,1 gram, serat 0,4 gram, dan tidak mengandung vitamin C. Rendahnya kandungan kalori dan karbohidrat pada kentang, sehingga kentang dapat dijadikan alternatif sumber karbohidrat pengganti beras terutama bagi orang yang menjalankan diet. Kentang juga mengandung serat yang lebih banyak dari beras sehingga mengkonsumsi kentang akan membuat perut kenyang lebih lama. Alasan lain mengapa kentang cocok sebagai pengganti beras adalah masyarakat dapat sekaligus mendukung program pemerintah yaitu penganekaragaman pangan.

Indonesia memiliki potensi untuk memproduksi kentang yang cukup besar. Terdapat 10 provinsi penghasil kentang terbesar, yaitu Jawa Timur, Jawa tengah, Jawa Barat, Jambi, Sumatera Utara, Sulawesi Utara, Sulawesi Selatan, Sumatera Barat, Aceh, dan Bengkulu (BPS, 2022). Banyaknya provinsi produsen kentang inilah yang dapat menjadi dasar untuk memilih kentang sebagai salah satu pangan lokal sumber karbohidrat yang berpotensi menjadi pangan pokok selain beras.

Menurut Edhy (2021) untuk menjalankan usaha penganekaragaman pangan, pemerintah berkeinginan mengurangi konsumsi beras menjadi 85 kg/kapita pada tahun 2024 dimana saat ini konsumsi sebesar 94 kg/kapita. Tentunya usaha ini perlu diikuti dengan penambahan konsumsi pangan sumber karbohidrat lain, salah satunya adalah kentang. Pemerintah menargetkan untuk meningkatkan konsumsi kentang dari 2,9 kg/kapita pada tahun 2019 menjadi 7,0 kg/kapita pada tahun 2024.

Berdasarkan Hariyadi & Giriwono (2004) terdapat dua strategi penganekaragaman pangan yang pertama dari aspek konsumsi pangan penganekaragaman makanan terfokus pada penganekaragaman sumber karbohidrat, dari dominasi beras menjadi lebih beragam. Dan yang kedua dari aspek basis produksi dalam pengembangannya penganekaragaman pangan akan lebih didasarkan pada keanekaragaman sumber daya lokal. Dari kedua strategi yang disebutkan sebelumnya menunjukkan bahwa kentang merupakan bahan yang cocok dalam mendukung penganekaragaman pangan. Hal ini dikarenakan kentang memiliki kandungan karbohidrat yang lebih tinggi dari beras, sehingga kentang

dapat dijadikan sebagai opsi pengganti beras. Selain itu berbagai daerah di Indonesia memproduksi kentang, sehingga dengan menggunakan kentang produksi Indonesia turut akan mendukung penggunaan sumber daya lokal Indonesia.

Penganekaragaman pangan dapat dilakukan dengan mengolah bahan mentah menjadi suatu hidangan yang memiliki harga jual. Salah satunya kentang dapat diolah menjadi *gnocchi*. *Gnocchi* merupakan salah satu jenis *pasta* Italia. Biasanya *gnocchi* berbentuk bulat atau lonjong yang direbus dan kemudian dimasak dengan saus yang bermacam-macam (Molloy, 2022).

Terdapat beberapa jenis *gnocchi* seperti, *gnocchi piemontaise*, *gnocchi alla romana*, dan *gnocchi parisienne*. *Gnocchi piemontaise* adalah jenis *gnocchi* yang terbuat dari kentang dan merupakan makanan khas dari daerah Piemonte, sebuah daerah di barat laut Italia. *Gnocchi alla romana* terbuat dari tepung semolina yang dimasak dengan susu kemudian dicampur dengan garam, telur, dan keju (umunya menggunakan keju *parmesan*). *Gnocchi parisienne* terbuat dari adonan *choux paste* (air, tepung terigu, mentega, dan telur) dan juga dapat ditambahkan parutan keju dan rempah-rempah. Ada beberapa cara untuk menyajikan *gnocchi*, yang paling populer adalah dengan saus berbahan dasar tomat seperti *marinara* dan *bolognese*, saus *pesto*, dan saus yang *creamy* seperti *bechamel* dan *alfredo*.

Gnocchi sendiri belum terlalu dikenal oleh masyarakat Indonesia secara luas. Berbeda dengan jenis *pasta* lain seperti *macaroni*, *spaghetti*, dan *fettuccine* yang lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia. *Pasta-pasta* tersebut sudah banyak dikonsumsi dan sangat mudah ditemukan di toko swalayan ataupun di restoran. Berlandaskan hal tersebut, masyarakat mungkin akan tertarik untuk mencoba *gnocchi*.

Penelitian yang dilakukan oleh (Mandasari et al., 2015) dengan penelitian kajian karakteristik fisik, kimia, fisiokimia dan sensori tepung kentang hitam memiliki hasil tepung kentang hitam tanpa penambahan asam laktat mempunyai aroma yang tidak berbeda dengan tepung kontrol. Sehingga penggunaan kentang hitam tidak memberikan dampak pada parameter aroma. Lalu ada penelitian Conina dan Sulandari, (2015) tentang pengaruh substitusi pati ganyong terhadap sifat organoleptik *pasta* ravioli instan. Hasil dari penelitian tersebut yakni pada atribut kekenyalan *pasta* dengan substitusi ganyong 50% kurang kenyal, sedangkan *pasta* dengan substitusi ganyong 60% dan 70% cukup kenyal. Dengan adanya pati ganyong membantu memperkuat kerangka *pasta*, dikarenakan pati jika dipanaskan akan menyerap air lebih banyak sehingga menghasilkan *pasta* yang kenyal.

Pada penelitian ini akan membandingkan *gnocchi piemontaise* menggunakan bahan dasar kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, dan kentang hitam terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Dengan penggunaan lima jenis kentang ini diharapkan dapat mengenal sifat fisik dan daya terima konsumen dari setiap jenis kentang, sehingga kentang-kentang tersebut dapat diolah sesuai dengan karakteristik fisiknya menjadi berbagai macam olahan pangan. Dan dapat menambah nilai jual kentang serta dapat meningkatkan penganekaragaman pangan. Maka dari itu pentingnya diadakan penelitian “Pengaruh Lima Jenis Kentang Pada Pembuatan *Gnocchi piemontaise* Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”. Berdasarkan perumusan masalah tujuan penelitian adalah untuk menganalisis pengaruh lima jenis kentang pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen yang bertujuan untuk menguji pengaruh satu variabel atau lebih terhadap variabel lain. Pada penelitian ini, dilakukan percobaan membuat *gnocchi piemontaise* perlakuan menggunakan bahan dasar kentang dengan jenis yang berbeda yaitu kentang granola, tess, merah, putih, dan hitam. Desain penelitian pada *gnocchi piemontaise* dengan lima jenis kentang meliputi desain penelitian kualitas fisik dan daya terima konsumen. Populasi dalam penelitian ini adalah *gnocchi piemontaise* dengan menggunakan lima jenis kentang. Adapun sampel dalam penelitian ini adalah menggunakan lima jenis kentang yang berbeda yaitu kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih dan kentang hitam. Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini menggunakan teknik *random sampling* yaitu dilakukan secara acak dengan memberikan kode berbeda pada setiap sampel *gnocchi piemontaise* yang hanya diketahui oleh peneliti. Uji daya terima konsumen ini dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang yang merupakan mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.

Dalam penelitian ini, teknik pengambilan data menggunakan instrumen penilaian uji organoleptik kepada 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta. Terdapat skala hedonik pada masing-masing aspek penilaian, yaitu skala 5 (nilai tertinggi) sampai skala 1 (nilai terendah). Dalam penelitian ini dilakukan dengan menyajikan sampel *gnocchi* dengan jenis kentang yang berbeda secara acak menggunakan kode sampel. Panelis diminta untuk memberikan tanggapan pada produk yang disajikan, dilihat dari aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan dan keseragaman bentuk. Analisis data uji kualitas fisik yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan uji Anova yang dilakukan dengan menguji perbedaan rata-rata antar kelompok dengan perlakuan yang berbeda. Pada setiap perlakuan dilakukan lebih dari 2 (dua) kali ulangan. Analisis data yang digunakan untuk uji Anova dengan model matematis RAL (rancangan acak lengkap). Analisis data yang digunakan untuk uji daya terima konsumen adalah Uji *Friedman*. Uji *Friedman* digunakan untuk mengetahui perbedaan lebih dari dua kelompok sampel yang saling berhubungan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi data diperoleh dari hasil uji daya terima konsumen kepada 30 orang panelis agak terlatih secara keseluruhan meliputi aspek rasa, aroma, kekenyalan, dan keseragaman bentuk. Data yang diperoleh dinilai dengan penggunaan jenis kentang yang berbeda yakni kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, dan kentang hitam yang meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak, suka, sangat tidak suka.

Table 1. Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji *Friedman* Aspek Rasa Gurih

Kriteria Pengujian	χ^2 Hitung	χ^2 Tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	38,33	9,48	χ^2 hitung > χ^2 tabel, maka H_0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan χ^2 hitung > χ^2 tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat pengaruh perbedaan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* pada aspek rasa gurih.

Table 2. Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji *Friedman* Aspek Rasa Kentang

Kriteria Pengujian	x ² Hitung	x ² Tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	51,14	9,48	x ² hitung > x ² tabel, maka H0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan x² hitung > x² tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat pengaruh perbedaan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* pada aspek rasa kentang.

Table 3. Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji *Friedman* Aspek Aroma

Kriteria Pengujian	x ² Hitung	x ² Tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	51,76	9,48	x ² hitung > x ² tabel, maka H0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan x² hitung > x² tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat pengaruh perbedaan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* pada aspek aroma.

Table 4. Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji *Friedman* Aspek Kekenyalan

Kriteria Pengujian	x ² Hitung	x ² Tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	28,45	9,48	x ² hitung > x ² tabel, maka H0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan x² hitung > x² tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat pengaruh perbedaan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* pada aspek kekenyalan, maka akan dilanjutkan dengan uji *Tuckey*.

Table 5. Hasil Pengujian Hipotesis dengan Uji *Friedman* Aspek Keseragaman Bentuk

Kriteria Pengujian	x ² Hitung	x ² Tabel	Kesimpulan
Rasa Gurih	5,52	9,48	x ² hitung < x ² tabel, maka H0 ditolak

Nilai tersebut menunjukkan x² hitung < x² tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat pengaruh perbedaan jenis kentang yang digunakan pada pembuatan *gnocchi piemontaise* pada aspek keseragaman bentuk.

PEMBAHASAN

Gnocchi piemontaise adalah salah satu jenis hidangan *pasta* yang berasal dari daerah Piemonte, Italia. *Gnocchi* jenis ini menggunakan bahan dasar kentang serta tepung terigu, telur, minyak zaitun, dan garam. *Gnocchi piemontaise* berbentuk gumpalan yang kemudian dicetak dengan papan *gnocchi* sehingga permukaan luarnya berbentuk ulir. *Gnocchi* yang telah dicetak kemudian direbus dan disajikan dengan saus seperti saus dengan bahan dasar tomat atau saus *creamy* seperti *bechamel* dan *alfredo*.

Pada penelitian ini dilakukan perlakuan pada bahan dasar kentang yaitu dengan menggunakan beberapa jenis kentang yang berbeda yakni kentang granola, kentang tess, kentang merah, kentang putih, dan kentang hitam. Penelitian ini

bertujuan untuk menganalisis pengaruh lima jenis kentang pada pembuatan *gnocchi piemontaise* terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

Pengujian sifat fisik *gnocchi piemontaise* pada penelitian ini meliputi aspek kekenyalan (*springiness*) dan daya serap air. Pada uji kekenyalan (*springiness*) *gnocchi piemontaise* menunjukkan hasil tingkat kekenyalan dari terendah ke tertinggi yaitu kentang granola, kentang merah, kentang, kentang putih, kentang tess, dan kentang hitam. Berdasarkan urutan tersebut menunjukkan bahwa semakin tinggi kandungan pati yang terkandung akan membuat *gnocchi* menjadi semakin kenyal, namun jika kandungan pati terlalu tinggi (kentang hitam) akan menghasilkan *gnocchi* yang kenyal agak keras. Sedangkan kentang dengan pati yang rendah akan menghasilkan *gnocchi* yang kenyal agak lembek. Hal ini diperkuat oleh Tinambunan et al., (2014) semakin tinggi pati yang ditambahkan maka akan meningkatkan kekenyalan bahan.

Pada uji daya serap air pada *gnocchi piemontaise* menunjukkan tingkat daya serap air tertinggi terdapat pada *gnocchi piemontaise* perlakuan kentang hitam yaitu sebesar 62,5%. Kentang hitam terdiri dari 32% amilosa dan 51% amilopektin (Rahmani, 2011 dalam (Pujiastuti et al., 2023). Pati terdiri oleh kandungan amilosa dan amilopektin dengan kandungan gugus hidroksil yang bersifat hidrofilik dan memiliki peranan untuk mengikat air. Semakin banyak gugus hidroksi yang terdapat dalam amilosa dan amilopektin maka semakin banyak pula interaksi yang terjadi dengan hidrogen, sehingga akan semakin banyak jumlah air yang dapat terikat. Gugus hidroksil memiliki jumlah yang lebih banyak pada amilopektin daripada amilosa sehingga amilopektin mempunyai kemampuan mengikat dan mempertahankan air yang lebih besar. Kadar amilopektin pada pati yang semakin tinggi akan menyebabkan air yang diserap lebih banyak (M. Rahman & Mardesci, 2015). Selain kandungan amilopektin, kadar air juga berpengaruh terhadap daya serap air. Kentang hitam memiliki kandungan air yang paling rendah jika dibandingkan jenis kentang lainnya. Daya serap air berbanding terbalik dengan kadar air. Semakin sedikit kadar airnya maka akan semakin banyak air yang diserap (Rahman et al., 2016). Bila kadar air bahan rendah sedangkan kelembaban disekitarnya tinggi, akan terjadi penyerapan uap air dari udara sehingga bahan menjadi lembab atau kadar airnya menjadi lebih tinggi (Syah, 2012).

Pada uji daya terima konsumen penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih yang meliputi aspek rasa gurih, rasa kentang, aroma, kekenyalan, dan keseragaman bentuk. Aspek rasa gurih pada *gnocchi piemontaise* dipengaruhi oleh kandungan bahan kentang, telur, dan garam yang memberikan cita rasa gurih. Pada hasil penelitian daya terima terhadap aspek rasa gurih oleh panelis agak terlatih didapati bahwa *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang diperoleh nilai rata-rata 3,7 pada kentang granola, 3,4 pada kentang tess, 3,33 pada kentang merah, 3,3 pada kentang putih dan, dan 2,37 pada kentang hitam. Selain didapatkan dari telur dan garam rasa gurih juga dihasilkan dari kentang tersendiri. Menurut Setiadi (2009) kentang granola memiliki rasa yang enak dan gurih, maka dari itu kentang granola yang paling banyak dibudidayakan di Indonesia. Sejak 1980-an, varietas kentang yang banyak ditanam petani di Indonesia adalah varietas granola yang menempati sekitar 80 sampai 85% dari luasan kentang di Indonesia (Astarini et al., 2018). Pada uji *friedman* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aspek rasa gurih pada perlakuan jenis kentang terhadap daya terima *gnocchi piemontaise*. Pada uji perbandingan ganda aspek rasa gurih *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan

kentang granola, kentang tess, kentang merah, dan kentang putih tidak berbeda nyata, namun keempat perlakuan tersebut memiliki perbedaan yang nyata dengan perlakuan kentang hitam. Hal ini disebabkan karena kentang hitam memiliki rasa khas yang cukup kuat sehingga rasa tersebut mendominasi rasa gurih.

Rasa kentang pada *gnocchi piemontaise* dipengaruhi oleh bahan utamanya yakni kentang, jenis kentang yang berbeda akan menghasilkan rasa yang berbeda. Pada hasil penelitian daya terima terhadap aspek rasa kentang oleh panelis agak terlatih didapati bahwa *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang diperoleh nilai rata-rata 3,97 pada kentang granola, 3,77 pada kentang tess, merah, putih, dan 2,37 pada kentang hitam. Pada uji *friedman* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aspek rasa gurih pada perlakuan jenis kentang terhadap daya terima *gnocchi piemontaise*. Pada uji perbandingan ganda terhadap aspek rasa kentang *gnocchi piemontaise* perlakuan kentang granola, kentang tess, kentang merah dan kentang hitam tidak terdapat perbedaan yang nyata, namun keempat jenis kentang tersebut berbeda nyata dengan perlakuan kentang hitam. Hal ini dikarenakan kentang hitam memiliki rasa khas yang belum dikenal oleh para panelis sehingga panelis cenderung menilai tidak suka pada perlakuan kentang hitam.

Pada hasil penelitian daya terima terhadap aspek aroma oleh panelis agak terlatih didapati bahwa *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang diperoleh nilai rata-rata 3,97 pada kentang granola, 3,87 pada kentang tess, 4 pada kentang merah, 3,73 pada kentang putih, dan 2,6 pada kentang hitam. Pada uji *friedman* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aspek aroma pada perlakuan jenis kentang terhadap daya terima *gnocchi piemontaise*. Pada uji perbandingan ganda terhadap aspek aroma *gnocchi piemontaise* perlakuan kentang granola, kentang tess, kentang merah dan kentang hitam tidak terdapat perbedaan yang nyata, namun keempat jenis kentang tersebut berbeda nyata dengan perlakuan kentang hitam. Hal ini dikarenakan aroma kentang hitam lebih menyengat jika dibandingkan dengan kentang pada umumnya. Menurut Pusat Penelitian Biologi bidang Botani Lembaga Ilmu Pengetahuan Indonesia (LIPI) dalam DetikNews (2014), kentang hitam memiliki tekstur yang lebih pulen dibanding kentang biasa, tetapi baunya lebih menyengat.

Kekenyalan pada *gnocchi piemontaise* dipengaruhi oleh jenis kentang dan proses pengadukan. Jenis kentang yang cocok untuk membuat *gnocchi* adalah kentang berpati dengan kandungan air yang rendah, serta gunakan kentang yang sudah agak lama karena kentang yang baru dipanen terlalu lembab. Pada saat proses pengadukan bahan lakukan dengan cepat jangan terlalu lama menguleni adonan, karena semakin lama semakin banyak tepung yang terserap akan membuat *gnocchi* menjadi berat (Caggiano, 2001). Selain itu terlalu lama menguleni akan membuat gluten terbentuk sehingga menghasilkan *gnocchi* yang keras (Bertolli, 1999).

Pada hasil daya terima terhadap aspek kekenyalan oleh panelis agak terlatih didapati bahwa *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang diperoleh nilai rata-rata 3,67 pada kentang granola, 4,1 pada kentang tess, 3,77 pada kentang merah, 3,87 pada kentang putih, dan 2,9 pada kentang hitam. Pada uji *friedman* menunjukkan bahwa terdapat perbedaan aspek kekenyalan pada perlakuan jenis kentang terhadap *gnocchi piemontaise*. Pada uji perbandingan aspek ganda aspek kekenyalan *gnocchi piemontaise* perlakuan kentang granola, kentang tess, kentang merah dan kentang hitam tidak terdapat perbedaan yang nyata, namun keempat

jenis kentang tersebut berbeda nyata dengan perlakuan kentang hitam. Kentang tess merupakan jenis kentang berpati dengan kandungan pati 15,9 gram dan kandungan air yang rendah 78,6 gram, sehingga *gnocchi* yang dihasilkan akan kenyal dan merupakan perlakuan yang paling disukai dari keempat perlakuan lainnya. *Gnocchi* kentang membutuhkan kentang yang berpati dan mengandung air yang rendah, kentang russet/kentang tess merupakan jenis kentang yang cocok (Caggiano, 2001). Kentang granola, kentang merah, dan kentang putih memiliki kandungan pati yang kurang dari kentang tess, serta kandungan air yang lebih banyak. Maka dari itu ketiga perlakuan tersebut berada direntang agak suka mendekati suka. Sedangkan kentang hitam mengandung pati yang tinggi yakni 83% yang terdiri dari 32% amilosa dan 51% amilopektin (Rahmani, 2011 dalam (Pujiastuti et al., 2023). Kadar pati yang semakin tinggi akan membuat tekstur *gnocchi* yang kenyal menjadi keras. Hal ini sesuai dengan pernyataan Yulianti (2018), kadar pati yang tinggi menyebabkan tekstur mie lebih padat, lebih keras.

Keseragaman bentuk pada *gnocchi piemontaise* dipengaruhi saat mencetak adonan *gnocchi* pada *gnocchi* boards. Dikarenakan proses mencetaknya yang manual menggunakan tangan sehingga bentuk *gnocchi* tidak akan sangat seragam selayaknya jika dicetak menggunakan mesin. Cara tradisional membentuk *gnocchi* adalah dengan menggulung adonan seukuran ibu jari menjadi bola, lalu menekannya pada ujung garpu atau permukaan bergerigi lainnya sehingga menghasilkan lekukan di satu sisi dan permukaan bertekstur di sisinya lainnya. Lekukannya tersebut akan menyimpan sausnya, sedangkan teksturnya enak di lidah (Bastianich, 1998). Selain pada proses pencetakan, konsistensi adonan juga berpengaruh pada bentuk *gnocchi*. Adonan *gnocchi* yang agak lembek akan lebih susah untuk dicetak dan juga hasil cetakan ulirnya tidak terlihat secara jelas. Jenis kentang yang digunakan sangat berpengaruh pada konsistensi adonan, berdasarkan (Bertolli, 1999) kentang yang berpati tinggi akan menghasilkan adonan *gnocchi* yang ringan, kering, dan lembut. Pada hasil daya terima terhadap aspek keseragaman bentuk oleh panelis agak terlatih didapati bahwa *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang diperoleh nilai rata-rata 4,67 pada kentang granola, 4,43 pada kentang tess, 4,37 pada kentang merah, 4,27 pada kentang putih, dan 4,13 pada kentang hitam. Pada uji *friedman* menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan aspek keseragaman bentuk pada perlakuan jenis kentang terhadap daya terima *gnocchi piemontaise*, maka dari itu *gnocchi piemontaise* dari seluruh perlakuan jenis kentang dapat diterima dan disukai oleh panelis.

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil pengambilan data uji daya terima yang dinilai melalui uji organoleptik yang dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk memberikan penilaian terhadap produk *gnocchi piemontaise* dengan perlakuan jenis kentang granola, tess, merah, putih, dan hitam. Berdasarkan hasil uji tersebut diperoleh hasil pada aspek rasa gurih dan rasa kentang terdapat perbedaan yang nyata pada uji *friedman* dan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda yaitu uji *Tuckey* yang menghasilkan bahwa perlakuan kentang hitam memiliki perbedaan yang nyata dengan keempat perlakuan lainnya. Sedangkan perlakuan yang paling disukai pada aspek rasa gurih dan rasa kentang oleh panelis adalah pada perlakuan kentang granola.

Pada aspek aroma dan kekenyalan terdapat perbedaan yang nyata pada uji *friedman* dan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda yaitu uji *Tuckey* yang menghasilkan bahwa perlakuan kentang hitam memiliki perbedaan yang nyata dengan keempat perlakuan lainnya. Perlakuan yang paling disukai pada aspek aroma oleh panelis adalah pada perlakuan kentang merah. Sedangkan perlakuan yang paling disukai pada aspek kekenyalan oleh panelis adalah pada perlakuan kentang tess. Pada aspek keseragaman bentuk tidak terdapat perbedaan yang nyata pada uji *friedman* sehingga dapat disimpulkan bahwa seluruh perlakuan dapat diterima oleh panelis.

Uji sifat fisik *gnocchi piemontaise* yang dilakukan meliputi kekenyalan (*springiness*) dan daya serap air. Pada aspek kekenyalan (*springiness*) sangat dipengaruhi oleh kandungan pati yang terdapat dalam kentang. Semakin tinggi kandungan patinya makan akan semakin kenyal *gnocchi* yang dihasilkan. Perlakuan yang menghasilkan produk terbaik yaitu perlakuan kentang tess. Hal ini dikarenakan meskipun nilai yang paling tinggi adalah kentang hitam namun tekstur kentang hitam cenderung kenyal agak keras maka dari itu dipilih perlakuan kentang tess sebagai yang terbaik. Pada aspek daya serap air didapati hasil *gnocchi piemontaise* perlakuan kentang merah yang paling sedikit menyerap air. Maka dari itu dipilih perlakuan kentang merah sebagai perlakuan yang terbaik pada aspek daya serap air. Berdasarkan penjelasan di atas diambil kesimpulan sebagai berikut urutan pertama *gnocchi piemontaise* yang paling disukai dan direkomendasikan yaitu adalah kentang tess dan kentang merah. Pada urutan kedua *gnocchi piemontaise* yang paling disukai dan direkomendasikan yaitu adalah kentang granola dan kentang putih. Dan yang kurang disukai dan direkomendasikan adalah kentang hitam.

DAFTAR PUSTAKA

- Astarini, I. A., Temaja, I. G. R. M., Kusmana, & Margareth, D. (2018). *Tentang Kentang*. Udayana University Press.
- Bastianich, L. M. (1998). *Lidia's Italian Table*. William Morrow and Company.
- Bertolli, P. (1999). Making Delicate Potato Gnocchi. *Fine Cooking*, 54–59.
- Caggiano, B. (2001). *Biba's Taste of Italy*. HarperCollins.
- Conina, B. R. R., & Sulandari, L. (2015). Pengaruh Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulis*) Terhadap Sifat Organoleptik Pasta Ravioli Instan. *E-Jurnal Boga*, 4(1), 56–62.
- DetikNews. (2014). *LIPI Budidayakan Kentang Hitam yang Bagus untuk Diet dan Diabetes*.
- Edhy, S. (2021). *Kurangi Makan Nasi, Pemerintah Ajak Masyarakat Beralih ke Jagung*.
- Hariyadi, P., & Giriwono, P. E. (2004). Penganekaragaman Pangan Konsep, Realitas Dan Aplikasi. *Pemantapan Roadmap Penganekaragaman Pangan, January 2004*, 1–102.
- Mandasari, R., Amanto, B. S., & Ridwan, A. (2015). Kajian Karakteristik Fisik, Kimia, Fisikokimia, dan Sensori Tepung Kentang Hitam Termodifikasi Menggunakan Asam Laktat. *Teknosains Pangan*, 4(3), 1–15.
- Molloy, R. (2022). *Homemade Potato Gnocchi*.
- Pujiastuti, C., Alfa, D., Dewandana, D. A. A., & Dzakwan, F. R. (2023). Pengaruh Karakteristik Bioplastik Pati Kentang Hitam Dan Selulosa Mikrokrystalin

- Terhadap Sifat Mekanik Dan Hidrofobisitas. *Seminar Nasional Teknik Kimia Soeboardjo Brotohardjono XIX*, 143–147.
- Rahman, I. G., Sukmiwati, M., & Dahlia, D. (2016). Pengaruh Metode Pemasakan Berbeda Terhadap Karakteristik Ikan Betok (*Anabas testudineus*). *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Perikanan Dan Ilmu Kelautan Universitas Riau*, 43(2), 1–9. <https://doi.org/10.3969/j.issn.1008-0813.2015.03.002>
- Rahman, M., & Mardesci, H. (2015). Pengaruh Perbandingan Tepung Beras Dan Tepung Tapioka Terhadap Penerimaan Konsumen Pada Cendol. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(1), 18–28. <https://doi.org/10.32520/jtp.v4i1.76>
- Rinanto, Y. (2004). Prospek Budidaya Kentang Hitam (*Coleus tuberosum*) di Lahan Kering. *Seminar Nasional XI Pendidikan Biologi FKIP UNS*, 121–124.
- Samadi, B. (2011). *Kentang dan Analisis Usaha Tani*. Kanisius.
- Setiadi. (2009). *Budidaya Kentang*. Penebar Swadaya.
- Syah, D. (2012). *Pengantar Teknologi Pangan*. IPB Press.
- Tinambunan, N., Rusmarilis, H., & Nurminah, M. (2014). Pengaruh Rasio Tepung Talas, Pati Talas, dan Tepung Terigu Dengan Penambahan CMC Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Mi Instan. *Jurnal Rekayasa Pangan Dan Pertanian*, 2(3), 30–39.
- Yulianti. (2018). Pengaruh Penambahan Tepung Ikan Cakalang Pada Mie Kering Yang Bersubstitusi Tepung Ubi Jalar. *Agriculture Technology Journal*, 1(2), 8–15.