

PENGEMBANGAN MANFAAT BUNGA KECOMBRANG MENJADI PRODUK SELAI FLORA DI KABUPATEN TABANAN

Development of Usage of Kecombrang Flower into Flora Jam Product in Tabanan District

Adiguna Tumpuan dan I Gusti Ayu Ari Agustini
Program Studi Seni Kuliner Politeknik Internasional Bali, Tabanan

Diterima 11 Februari 2021 / Disetujui 9 Maret 2021

ABSTRACT

Jam is one of the most popular condiment in international culinary. Commonly, jam was produced using fruits as main ingredients, but few countries using flower as the ingredient for making jam. However, flower jam still not popular especially in Indonesia. Kecombrang (torch ginger) is one of native plant from Indonesia. Torch ginger flower is used by Indonesian for making chili paste, herbs for meat or fish dish, or cooked as vegetables stir fried. Torch ginger usage for sweet products is not commonly known by Indonesian. This study will develop torch ginger usage to become a jam. The purpose of this study are to find out whether jam made from torch ginger flowers can be well received through organoleptic tests so as to produce flora jam products made from torch ginger flowers. The method used in this research is descriptive quantitative. The result of this study are: 1) Torch ginger flower jam gets a good response from the aspects of color, aroma, and taste, but it needs development from the aspect of texture 2) Flora jam is highly potential to become local gift

Keywords : *Torch ginger, Jam, Flora, Flower*

ABSTRAK

Selai merupakan salah satu produk pangan yang populer di dunia kuliner internasional. Pada umumnya selai diproduksi menggunakan buah sebagai bahan utamanya, namun beberapa negara menggunakan bunga sebagai bahan baku pembuatan selai. Sedangkan selai berbahan dasar bunga masih belum dikenal di negara Indonesia. Bunga kecombrang merupakan salah satu bunga khas negara Indonesia. Kecombrang pada umumnya digunakan oleh masyarakat Indonesia untuk membuat sambal, rempah untuk memasak daging atau ikan, atau digunakan sebagai bahan masakan sayur. Pemanfaatan bunga kecombrang sebagai produk manis masih belum diketahui oleh masyarakat Indonesia. Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui apakah selai yang terbuat dari bunga kecombrang dapat diterima dengan baik secara sensori melalui uji organoleptik sehingga menghasilkan produk selai flora berbahan dasar bunga kecombrang. Metode yang digunakan adalah kuantitatif deskriptif. Hasil dari penelitian ini adalah 1) selai bunga kecombrang mendapatkan respon yang baik dari aspek warna, aroma, dan rasa, namun perlu adanya pengembangan dari aspek tekstur 2) Selai Flora memiliki potensi besar untuk dijadikan oleh-oleh khas lokal

Kata kunci: Kecombrang, Selai, Flora, Bunga

PENDAHULUAN

Bunga kecombrang adalah tanaman asli Indonesia yang banyak tumbuh subur di dataran Indonesia memiliki aroma yang khas dan

termasuk keluarga tanaman *Zingiberacea*. Kecombrang adalah tanaman liar yang sangat bermanfaat namun belum dikenal secara umum oleh masyarakat. Menurut Tarmizi (2010), Tanaman kecombrang mempunyai beberapa

*Korespondensi Penulis:

Email: adiguna.ngadiman@gmail.com

keunggulan antara lain: (1) Mudah tumbuh tanpa memerlukan perawatan khusus, (2) Kaya akan vitamin dan mineral yang penting bagi tubuh, memiliki kandungan kimia yakni saponin, flavonoida, polifenol, dan minyak atsiri, (3) Berkhasiat untuk obat, secara tradisional kecombrang digunakan untuk menyembuhkan penyakit seperti campak, sakit telinga, memperbanyak ASI, sebagai deodoran, pencuci darah dan luka.

Berdasarkan semua kebaikan dan manfaat dari bunga kecombrang tersebut, bunga kecombrang menjadi tanaman asli Indonesia yang berprospek untuk diolah menjadi produk yang lebih baik dibandingkan dengan produk umum yang merupakan turunan dari manfaat bunga kecombrang seperti sambal dan sayur dengan tujuan agar masyarakat Indonesia dapat mengenal bunga kecombrang sebagai bahan pangan yang menarik dan dapat dipasarkan ke manca negara. Selain agar masyarakat Indonesia semakin sadar dan bangga mengkonsumsi produk bunga kecombrang, bunga kecombrang juga dapat diperkenalkan ke dunia internasional sebagai bahan pangan asli Indonesia yang memiliki kualitas dan nutrisi yang baik.

Biasanya bunga kecombrang secara umum diolah sebagai pemberi cita rasa pada makanan seperti urab dan pecel, sedangkan batangnya dipakai sebagai pemberi cita rasa pada masakan daging ayam (Santosa, 2011). Lebih lagi Menurut Heyne (1987), bunga kecombrang sering ditambahkan pada masakan khas suku Batak, yaitu masakan pucuk ubi tumbuk dan juga digunakan sebagai peredam bau amis pada ikan. Bunga kecombrang bisa digunakan dalam keadaan segar, tetapi sering pula dimasak, ditumis, ataupun dipanaskan, seperti pada proses pengolahan ikan (pepes ikan, ikan bakar, dan ikan goreng) dimana cita rasa produk ikan menjadi lebih baik dan aroma amis berkurang (Anggraeni, 2007). Namun dalam penelitian ini, bunga kecombrang dikembangkan menjadi produk yang dapat diterima oleh seluruh masyarakat internasional dan dapat dikemas

dengan baik dan modern yaitu menjadi produk selai. Selai merupakan produk yang diperoleh dari pulp buah-buahan atau buah-buahan yang telah dihancurkan dengan cara diparut atau diblender dan dimasak dengan ditambah gula pasir hingga mencapai kekentalan tertentu

Umumnya selai terbuat dari buah-buahan. Pada prinsipnya semua buah dapat dibuat selai terutama buah yang mengandung pektin (Wismanto, 2014), namun selai yang terbuat dari bunga belum dikenal oleh masyarakat Indonesia. Dalam penelitian ini, bunga kecombrang diteliti untuk dikembangkan manfaatnya menjadi produk selai yang dapat diterima dengan mudah ke masyarakat Indonesia sampai masyarakat manca negara, sehingga bunga kecombrang dapat dikenal dengan baik sampai ke dunia internasional. Bunga kecombrang memiliki aroma bunga yang khas dan rasa masam yang alami sehingga dianggap baik untuk dijadikan produk selai.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, tujuan yang dikaji pada penelitian ini adalah mengetahui apakah selai yang terbuat dari bunga kecombrang dapat diterima dengan baik secara sensori melalui uji organoleptik sehingga menghasilkan produk selai flora berbahan dasar bunga kecombrang.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen, dimana penelitian eksperimen merupakan suatu penelitian yang dilakukan untuk memprediksi suatu fenomena (Siregar, 2013), sehingga untuk melakukan eksperimen pengujian terhadap bunga kecombrang menjadi produk selai, maka diperlukan beberapa bahan untuk menunjang penelitian. Adapun bahan yg digunakan adalah bunga kecombrang (200 g), air (650 ml), gula tebu (150 g), perasan air jeruk lemon (15 ml), pektin (10 g).

Sedangkan peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan selai ini adalah timbangan berat, pisau, talenan, mangkuk

stainless steel, panci dengan alas tebal sehingga panas lebih merata, blender, saringan, kompor gas, oven gas, spatula kayu. Peralatan yang digunakan dalam proses uji organoleptik adalah mangkuk penyaji, sendok, air mineral untuk menetralkan indra perasa, formulir Instrumen Uji Organoleptik.

Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif dengan menggunakan instrumen berupa kuesioner. Kuesioner yang digunakan berisikan empat unsur penilaian evaluasi sensori yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan skala hedonik yang dijadikan skala numerik sehingga dapat dilakukan analisis data statistik. Skala hedonik yang digunakan adalah 6 tingkatan yaitu amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2), dan tidak suka (1) (Sofiah & Achyar, 2008).

Teknik Analisa Data

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptif. Statistik deskriptif merupakan statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum (Sugiyono, 2015).

Data primer yang diperoleh dari hasil pengujian organoleptik dilanjutkan dengan pengujian paired sample T-test. Menurut Siregar (2013), uji paired T-test merupakan uji yang digunakan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan nilai rata-rata dua kelompok data yang berpasangan. Dalam penelitian ini, peneliti membandingkan hasil jadi selai flora berbahan dasar bunga kecombrang dan selai berbahan dasar buah pada umumnya. Alat hitung yang digunakan untuk menghitung paired sample t-test adalah Microsoft Excel dengan menu Data Analysis dan menggunakan metode *t-Test: Paired Two Sample for Means*. Dengan adanya data yang dihasilkan, uji Paired Sample T-test akan menghasilkan nilai rata-rata

(mean) dan Sig.2-tailed untuk mengetahui signifikan produk yang diuji (Sugiyono, 2015).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Panelis Terhadap Sampel Selai Flora Kecombrang dan Buah

Hasil penilaian panelis atas pengujian organoleptik terhadap sampel selai flora kecombrang (Tabel 1) berdasarkan dari nilai modus reaksi panelis terhadap sampel selai flora kecombrang adalah sebagai berikut: dari aspek warna secara mayoritas adalah sangat suka, lalu dari aspek aroma secara mayoritas adalah sangat suka, berikutnya dari aspek tekstur secara mayoritas adalah agak suka, dan terakhir dari aspek rasa secara mayoritas adalah amat sangat suka.

Sedangkan untuk hasil penilaian panelis atas pengujian organoleptik terhadap sampel selai buah (Tabel 2) adalah sebagai berikut: dari aspek warna secara mayoritas adalah suka, lalu dari aspek aroma secara mayoritas adalah suka, berikutnya dari aspek tekstur secara mayoritas adalah amat sangat suka, dan terakhir dari aspek rasa secara mayoritas adalah agak suka.

Paired Sample T-Test

Dari hasil Paired Sample T-Test (Tabel 3) pada subvariabel warna sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.026 atau lebih kecil dari sig 0.05. Maka dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara penilaian panelis terhadap sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah dari aspek warna. Sedangkan melihat dari data rata-rata, maka terlihat sampel selai bunga kecombrang mendapatkan nilai 4,87 yang mana lebih tinggi dari rata-rata sampel selai buah dengan nilai 4. Sehingga dapat disimpulkan, panelis lebih menyukai sampel selai bunga kecombrang dari aspek warna.

Tabel 1. Penilaian panelis terhadap sampel selai flora kecombrang

	1 tidak suka	2 netral	3 agak suka	4 suka	5 sangat suka	6 amat sangat suka	Jumlah Panelis
Warna	0	0	1	4	6	4	15
Aroma	0	0	2	2	6	5	15
Tekstur	0	1	5	4	4	1	15
Rasa	0	0	2	2	4	7	15

Tabel 2. Penilaian panelis terhadap sampel selai buah

	1 tidak suka	2 netral	3 agak suka	4 suka	5 sangat suka	6 amat sangat suka	Jumlah Panelis
Warna	0	2	3	5	3	2	15
Aroma	0	2	3	5	2	3	15
Tekstur	0	2	3	1	4	5	15
Rasa	0	3	7	2	1	2	15

Tabel 3. Hasil analisa paired sample T-Test untuk aspek warna

	Sample Kecombrang	Sample Buah
Mean	4,866666667	4
Variance	0,838095238	1,571428571
Observations	15	15
Pearson Correlation	0,248964799	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	14	
t Stat	2,475789506	
P(T<=t) one-tail	0,013342445	
t Critical one-tail	1,761310136	
P(T<=t) two-tail	0,026684889	
t Critical two-tail	2,144786688	

Dari hasil Paired Sample T-Test (Tabel 4), pada subvariabel aroma sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.021 atau lebih kecil dari sig 0.05 Maka dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara penilaian panelis terhadap

sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah dari aspek aroma. Sedangkan melihat dari data rata-rata, maka terlihat sampel selai bunga kecombrang mendapatkan nilai 4,93 yang mana lebih tinggi dari rata-rata sampel selai buah dengan nilai 4,07. Sehingga dapat disimpulkan

panelis lebih menyukai sampel selai bunga kecombrang dari aspek aroma.

Dari hasil Paired Sample T-Test (Tabel 5) pada subvariabel tekstur sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.134 atau lebih besar dari sig 0.05 Maka dapat disimpulkan bahwa tidak adanya perbedaan yang signifikan antara penilaian panelis terhadap sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah dari aspek tekstur. Sedangkan melihat dari data rata-rata, maka terlihat sampel selai bunga kecombrang mendapatkan nilai 3,93 yang mana lebih rendah dari rata-rata sampel selai buah dengan nilai 4,47. Sehingga dapat disimpulkan, panelis lebih menyukai sampel selai buah dari aspek tekstur.

Dari hasil Paired Sample T-Test (Tabel 6) pada subvariabel rasa sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.006 atau lebih kecil dari sig 0.05 Maka dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang signifikan antara penilaian panelis terhadap sampel selai flora kecombrang dan sampel selai buah dari aspek rasa. Sedangkan melihat dari data rata-rata, maka terlihat sampel selai bunga kecombrang mendapatkan nilai 5,07 yang mana lebih tinggi dari rata-rata sampel selai buah dengan nilai 3,47. Sehingga dapat disimpulkan, panelis lebih menyukai sampel selai bunga kecombrang dari aspek rasa.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari penelitian yang telah dilakukan maka dapat disimpulkan bahwa: (1) Warna selai flora kecombrang memperoleh penilaian lebih baik dan diterima oleh panelis secara signifikan dibandingkan dengan sampel selai buah dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel Paired Sample T-Tes, (2) Aroma selai flora kecombrang memperoleh penilaian lebih baik dan diterima oleh panelis secara signifikan dibandingkan dengan sampel selai buah dilihat

dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel Paired Sample T-Tes, (3) Tekstur sampel selai buah memperoleh penilaian lebih baik dan diterima oleh panelis dibandingkan dengan selai flora kecombrang dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel Paired Sample T-Test, (4) Rasa selai flora kecombrang memperoleh penilaian lebih baik dan diterima oleh panelis secara signifikan dibandingkan dengan sampel selai buah dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel Paired Sample T-Tes.

Dari kesimpulan diatas dapat diketahui bahwa selai flora berbahan dasar bunga kecombrang memiliki potensi besar untuk menjadi produk alternatif sebagai produk lokal masyarakat di Kabupaten Tabanan, Bali.

Perlu diadakan penelitian lebih lanjut dan pengembangan dari aspek tekstur selai flora kecombrang, serta perlu diadakan penelitian lanjutan mengenai pengemasan produk selai flora agar dapat dimanfaatkan sebagai produk oleh-oleh lokal masyarakat dan meningkatkan nilai ekonomis dari bunga kecombrang.

Tabel 4. Hasil analisa paired sample T-Test untuk aspek aroma.

	<i>Sample Kecombrang</i>	<i>Sample Buah</i>
Mean	4,933333333	4,066666667
Variance	1,066666667	1,780952381
Observations	15	15
Pearson		
Correlation	0,418047432	
Hypothesized		
Mean Difference	0	
df	14	
t Stat	2,577996783	
P(T<=t) one-tail	0,010947232	
t Critical one-tail	1,761310136	
P(T<=t) two-tail	0,021894463	
t Critical two-tail	2,144786688	

Tabel 5. Hasil analisa paired sample T-Test untuk aspek tekstur

	<i>Sample Kecombrang</i>	<i>Sample Buah</i>
Mean	3,933333333	4,466666667
Variance	1,20952381	2,266666667
Observations	15	15
Pearson Correlation	0,537800587	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	14	
t Stat	-1,586459559	
P(T<=t) one-tail	0,067478613	
t Critical one-tail	1,761310136	
P(T<=t) two-tail	0,134957226	
t Critical two-tail	2,144786688	

Tabel 6. Hasil analisa paired sample T-Test untuk aspek rasa.

	<i>Sample Kecombrang</i>	<i>Sample Buah</i>
Mean	5,066666667	3,466666667
Variance	1,20952381	1,695238095
Observations	15	15
Pearson Correlation	-0,272691748	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	14	
t Stat	3,227786339	
P(T<=t) one-tail	0,003037663	
t Critical one-tail	1,761310136	
P(T<=t) two-tail	0,006075326	
t Critical two-tail	2,144786688	

DAFTAR PUSTAKA

Adityo, R. H. P. P., Kurniawan, B., Mustofa, S. (2013). Uji Efek Fraksi Metanol Ekstrak Batang Kecombrang (*Etlintera elatior*) Sebagai Larvasida Terhadap Larva Instar III *Aedes aegypti*. Universitas Lampung, Lampung

Anggraeni, D. (2007). Aplikasi Ekstrak Bunga Kecombrang (*Nicolaia sp. Horan*) Sebagai Pengawet Mie Basah. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. Institut Pertanian Bogor, Bogor. Hal: 62

Febriani, Wulan. 2014. Pembuatan Jam Nanas dan Pepaya. Laporan Praktikum pada FP Universitas Muhammadiyah Sumatera Utara, Medan

Fitriyani. 2014. Isolasi Minyak Kecombrang (*Etlintera Elatior*) Sebagai Bahan Pembuatan Parfum. Skripsi pada Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung

Heyne, K. 1987. Tumbuhan Berguna Indonesia, Volume II, Yayasan Sarana Wana Jaya : Diedarkan oleh Koperasi Karyawan, Badan Litbang Kehutanan, Jakarta

Ibrahim, H. dan F.M. Setyowati. 1999. *Etlintera Giseke*, dalam C.C. de Guzman and J.S. Siemonsma (eds.). Plant Resources of South-East Asia 13: Spices. PROSEA, Bogor

Nana Syaodih Sukmadinata. (2006). Metode Penelitian Tindakan. Bandung: Remaja Rosda Karya

Nur'aini, D. (2013). *Kandungan Vitamin C Dan Organoleptik Selai Bunga Kembang Sepatu (Hibiscus rosa-sinensis) Dengan Penambahan Jeruk Siam (Citrus nobilis var. Microcarpa), Gula Pasir, Dan Tepung Maizena* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).

Paruntu, O. L., & Ranti, D. N. (2015). Analisis Kandungan Vitamin C, Mutu Organoleptik, Mutu Fisik dan Kimia Marmalade Bunga Rosella Merah (*Hibiscus sabdariffa*, Linn) pada Konsentrasi Gula Bervariasi. *Jurnal GIZIDO*, 7(2), 404-407.

Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor, Bogor

Santosa, T. A., & Yulianti, S. (2020). Identifikasi Famili Zingiberaceae di

- Kawasan Hutan Gunung Bua Kerinci. *Ekologia: Jurnal Ilmiah Ilmu Dasar dan Lingkungan Hidup*, 20(2), 74-78.
- Siregar, S. (2013). *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Soekarto S.T. 1985. *Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Bhratara Karya Aksara, Jakarta
- Soekarto, S.T., 1990. *Dasar-Dasar Pengawasan dan Standarisasi Mutu Pangan*. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan. Direktorat Jenderal Pendidikan Tinggi. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Institut Pertanian Bogor, Bogor
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Tarmizi. 2010. *Kecombrang*. <http://tarmiziblog.blogspot.com/2011/04/kecombrang>
- Wismanto, P. A. (2014). *Kadar Glukosa Dan Organoleptik Selai Biji Dan Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus) Dengan Penambahan Sari Tebu Hijau (Saccharum officinarum L)* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Surakarta).
- Yani, Kresty Ary. 2015. *Kandungan Flavonoid dan Distribusinya Secara Anatomis Pada Bunga dan Daun Kecombrang (Nicotiana glauca Horan)*. Skripsi. Universitas Gajah Mada, Yogyakarta