



Pembuatan Kulit Wonton dengan Substitusi Sari Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus L.*)

Adelia Devi Sherinovita¹, Niken Purwidiani², Any Sutiadiningsih³, Ita Fatkhur Romadhoni⁴

¹⁻⁴Universitas Negeri Surabaya, Indonesia

Alamat: Puri indah Z-24 Sidoarjo, Jawa Timur, Indonesia

Korespondensi penulis: adelia.20042@mhs.unesa.ac.id

Abstract. *Wontons consist of skin and filling. Generally, wonton skin is made from wheat flour, oil, water and salt. In this research, wonton skin was made with different characteristics by replacing wheat flour with tangmien flour. The wheat flour in wonton skin can be replaced 100% with tangmien flour because it has fine and soft characteristics which make the wonton skin color more transparent white and have a flexible texture. One effort to increase nutritional value and appearance is by adding green spinach (*amarathus hybridus l.*) juice. Green spinach contains chlorophyll which can be used as a natural coloring in food processing. Green spinach is mixed with 20gr, 40gr and 60gr of tangmien flour which is useful for changing the color of the wonton skin so that it has different color variants. Research Objectives: 1) To determine the sensory quality of wonton skin which includes color, texture, aroma and taste; and 2) To determine the nutritional content which includes energy, carbohydrates, fiber, iron, and vitamins A, B, C. This research uses an experimental method. The data collection technique was carried out by observation using a questionnaire sheet in the form of an instrument with 30 panelists. The data analysis technique used was single ANOVA followed by Duncan's test. To determine the nutritional content (energy, carbohydrates, fiber, iron, and vitamins A, B, C) laboratory tests are carried out. The results of the research show: 1) There is an effect of substitution of green spinach juice on the sensory quality of color and no effect on the sensory quality of texture, aroma and taste; and 2) The nutritional content of the product is Energy 305.80 kcal/100g, Carbohydrates 38.60%, Fiber 3.80%, Iron 2.85 mg/100g, Vitamin A 98.65mg/100g, Vitamin B 4.15mg /100g, Vitamin C 8.10mg/100g.*

Keywords: *Wonton Skin, Tangmisen Flour, Green Spinach..*

Abstrak. Wonton terdiri dari kulit dan isian. Umumnya kulit wonton terbuat dari tepung terigu, minyak, air, dan garam. Dalam penelitian ini, kulit wonton dibuat dengan karakteristik yang berbeda dengan menggantikan tepung terigu dengan tepung tangmien. Tepung terigu pada kulit wonton dapat diganti 100% dengan tepung tangmien karena memiliki karakteristik yang halus dan lembut yang membuat warna kulit wonton menjadi lebih putih transparan dan memiliki tekstur lentur. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi dan tampilan yaitu dengan penambahan sari bayam hijau (*amarathus hybridus l.*). Bayam hijau mengandung klorofil yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada pengolahan makanan. Bayam hijau dicampurkan ke dalam tepung tangmien sebanyak 20gr, 40gr, dan 60gr yang berguna untuk merubah warna dari kulit wonton agar memiliki varian warna yang berbeda. Tujuan Penelitian: 1) Untuk mengetahui mutu sensori kulit wonton yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa; dan 2) Untuk mengetahui kandungan gizi yang meliputi energi, karbohidrat, serat, zat besi, dan vitamin A,B,C. Penelitian ini menggunakan jenis metode eksperimen. Teknik pengumpulan data dilakukan dengan observasi menggunakan lembar kuesioner berupa instrumen dengan 30 panelis. Teknik analisis data digunakan menggunakan anava tunggal dilanjut uji Duncan. Untuk mengetahui kandungan gizi (energi, karbohidrat, serat, zat besi, dan vitamin A,B,C) dilakukan uji laboratorium. Hasil penelitian menunjukkan: 1) Terdapat pengaruh substitusi sari bayam hijau terhadap mutu sensori warna dan tidak ada pengaruh terhadap mutu sensori tekstur, aroma, dan rasa; dan 2) Kandungan gizi pada produk yaitu Energi 305,80 kkal/100g, Karbohidrat 38,60%, Serat 3,80%, Zat Besi 2,85 mg/100g, Vitamin A 98,65mg/100g, Vitamin B 4,15mg/100g, Vitamin C 8,10mg/100g.

Kata kunci: Kulit Wonton, Tepung *Tangmien*, Bayam Hijau

1. LATAR BELAKANG

Wonton merupakan salah satu hidangan yang telah dikenal di seluruh dunia. Di Indonesia, minat terhadap masakan Asia, termasuk Chinese food, telah meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Banyak restoran dan kafe di Indonesia kini menawarkan berbagai pilihan makanan internasional, termasuk wonton. Dengan semakin banyaknya tempat makan yang menyajikan masakan Cina dan Asia lainnya, permintaan untuk wonton mungkin meningkat seiring dengan variasi menu yang tersedia. Wonton merupakan adonan yang terbuat dari adonan tepung yang dibentuk menjadi lembaran tipis serta dicetak dengan ukuran 8 – 10 cm di setiap sisi nya dan memiliki ketebalan 0,5 – 1 mm yang dapat digunakan sebagai kulit atau pembungkus (Ma'as, 2022).

Di Indonesia wonton lebih di kenal dengan nama pangsit. Pangsit yang populer di Indonesia adalah pangsit yang digoreng sebagai pelengkap sup atau sebagai camilan dengan menggunakan saus. Wonton memiliki komposisi yang mirip dengan pasta, seperti tepung terigu, telur, air, dan garam. Wonton dapat disajikan dengan kuah atau digoreng. Hidangan ini memiliki tampilan yang menarik, rasa yang lezat dan tekstur yang kenyal, sehingga banyak orang yang menyukainya (Rahmah, 2022).

Pada umumnya wonton terdiri dari kulit dan isian. Isian wonton dapat diisi sesuai dengan varian yang disukai seperti daging ayam, babi, udang, atau campuran yang dikombinasikan dengan berbagai saus sesuai selera. Kulit wonton adalah bagian luar wonton yang dapat digunakan untuk melapisi isi pada wonton, biasanya kulit wonton terbuat dari tepung terigu, minyak dan air panas. Kulit wonton mentah memiliki warna putih kekuningan dan tekstur yang kenyal. Sedangkan kulit wonton matang memiliki warna putih kekuningan dan tekstur yang kenyal (Yolanda, 2022).

Kulit wonton yang mengandung tepung terigu mudah sobek saat dibentuk karena tepung terigu mengandung amilopektin. Kandungan amilopektin sangat dibutuhkan untuk membentuk kulit wonton agar memiliki karakteristik lentur yang mana ketika dilipat tidak terdapat pecahan. Tepung tangmien atau tang flour atau wheat starch adalah tepung yang terbuat dari pati gandum, memiliki warna yang lebih putih dan tekstur yang lebih halus dari tepung terigu. Tepung tangmien biasa disebut dengan istilah pati. Pati yang dihasilkan didapatkan dari endapan air perasan bahan, sedangkan starch terbuat dari biji-bijian seperti umbi akar, buah dan batang pohon (Nurhimah, 2017). Tepung tangmien mengandung energi sebesar 209 kilo kalori, protein 0,3 gram, karbohidrat 51,6 gram, lemak 0,2 gram, kalsium

27 gram, fosfor 13 miligram, dan zat besi 0,6 miligram, selain itu memiliki vitamin A sebanyak 0 IU, vitamin B1 0,01 miligram. Tepung tangmien digunakan untuk hidangan dimsum, dumpling, hakau dan bakpao. Karena tepung tangmien dapat menghasilkan hidangan yang memiliki tekstur lembut, lentur, halus dan bening yang cocok untuk hidangan yang mengutamakan rasa dan penampilan (Melisa, 2022).

Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi dan tampilan pada kulit wonton yaitu dengan penambahan bahan-bahan lain. Dalam penelitian ini, bahan yang ditambahkan terbuat dari bayam hijau. Bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) termasuk jenis sayuran yang dibudidayakan dan dijual dengan harga yang terjangkau. Bayam hijau kaya akan vitamin dan mineral. Bayam mengandung karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C dan kadar air (Widyawati, 2023). Kandungan gizi yang terdapat pada bayam hijau memiliki banyak manfaat untuk kesehatan tubuh seperti, dapat memperbaiki daya kerja ginjal, melancarkan pencernaan, mencegah pengeroposan tulang, antianemia, dan memelihara daya ingat (Sangadji, 2023).

Bayam hijau mengandung klorofil yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada pengolahan makanan. Selain itu, bayam memiliki aroma yang langu, dan semakin banyak bayam yang ditambahkan ke dalam kulit wonton maka semakin kuat aromanya (Michelle, 2023). Bayam hijau mentah yang dibutuhkan dalam kulit bayam sebanyak 1kg. Bayam hijau memiliki enzim lipoksidase yang apabila tidak melalui pemasakan dengan cara yang benar, maka akan menimbulkan aroma langu yang tidak disukai panelis. Cara meminimalisir aroma langu adalah dengan merendam di air es atau merebus dengan air garam (Andarwulan, 2011). Pembuatan kulit wonton dengan penambahan bayam hijau dipilih sebagai salah satu upaya untuk meningkatkan kandungan gizi yang beragam serta kandungan zat warna alami pada bayam hijau yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kulit wonton (Widyawati, 2023). Sari bayam hijau dicampurkan ke dalam tepung tangmien yang berguna untuk merubah warna dari kulit wonton tersebut agar kulit wonton memiliki varian warna yang berbeda yang dapat menarik dari segi penampilan dan menambahkan nilai gizi.

Untuk menemukan kulit wonton terbaik dengan memanfaatkan sari bayam hijau (*amarathus hybridus l.*) perlu dilakukan penelitian yang dalam hal ini diberikan judul “Pembuatan Kulit Wonton dengan Subtitusi Sari Bayam Hijau (*Amarathus Hybridus L.*)”. Penggantian tepung tangmien pada kulit wonton sangat dimungkinkan akan mempengaruhi pada mutu sensori aroma dan rasa. Sedangkan terkait dengan warna, bentuk, dan tekstur

dimungkinkan tidak ada perbedaan. Kandungan gizi dalam penelitian ini hanya akan diberlakukan pada hasil penelitian yang terbaik.

Berdasarkan latar belakang diatas, penulis menyusun rumusan masalah yaitu bagaimana hasil mutu sensori kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) yang meliputi bentuk, warna, rasa, tekstur, dan Tingkat kesukaan keseluruhan. Kemudian bagaimana kandungan gizi dari kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*). Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penulis akan melakukan penelitian lebih lanjut dalam judul Tugas Akhir “ **PEMBUATAN KULIT WONTON DENGAN SUBSTITUSI SARI BAYAM HIJAU (*Amarathus hybridus L.*)**”.

2. KAJIAN TEORITIS

1. Kajian Kulit Wonton

Kulit wonton adalah bagian luar wonton yang dapat digunakan untuk melapisi isi pada wonton. Kulit pangsit berasal dari olahan tepung, telur, minyak dan air yang kemudian dipipihkan menjadi lembaran. Kulit wonton memiliki warna putih kekuningan karena adanya taburan tepung disetiap lembarnya agar tidak menempel satu sama lain. Kulit wonton dapat di rebus atau digoreng. Kulit wonton memiliki tekstur yang lembut apabila di rebus dan renyah apabila digoreng (Ramadhanny, 2017).

a. Bahan Pembuatan Kulit Wonton

Kulit wonton merupakan bagian luar wonton yang dapat digunakan untuk melapisi isi pada wonton. Kulit wonton memerlukan bahan-bahan yang baik untuk menghasilkan mutu baik. Berikut ini merupakan bahan baku dalam pembuatan kulit wonton. Bahan pembuatan kulit wonton meliputi; tepung terigu, air, dan garam.

b. Kriteria Kulit Wonton

Kriteria kulit wonton dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1 Kriteria Kulit Wonton

Kriteria	Hasil Jadi Kulit Wonton
Warna	Berwarna putih kekuningan
Aroma	Beraroma asam
Rasa	Berasa tawar
Tekstur	Bertekstur lembut dan lentur

Sumber : Dwi, 2018

c. Kandungan Gizi Kulit Wonton

Kandungan gizi kulit wonton dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2 Kandungan Gizi Kulit Wonton per 100 gram

No	Nilai Gizi	Jumlah
1	Lemak	1,5 g
2	Karbohidrat	57,9 g
3	Protein	9.8 g

Sumber : Fatsecret Indonesia, 2008

2. Kajian Tentan Tepung Tangmien

Tepung tangmien atau tang flour atau wheat starch adalah tepung yang terbuat dari pati gandum, memiliki warna yang lebih putih dan tekstur yang lebih halus dari tepung terigu. Tepung tangmien biasa disebut dengan istilah pati. Pati yang dihasilkan didapatkan dari endapan air perasan bahan, sedangkan starch terbuat dari biji-bijian seperti umbi akar, buah dan batang pohon. Tepung ini sering digunakan untuk aneka kulit dari hidangan dumpling, hakau, bapao, dan dimsum. Karena memiliki karakteristik yang halus, lembut kulit menjadi transparan dan lentur (Nurhimah, 2017). Tepung tang mien dapat digunakan juga sebagai pengental untuk masakan, saus, dan puding. Namun, perlu menggunakan takaran yang lebih besar karena tepung tangmien tidak seperti maizena dalam mengentalkan makanan, jadi gunakan jenis tepung pengental lainnya seperti tapioka atau maizena, tetapi hasilnya tidak akan sebaik seperti menggunakan tepung tang mien (Melisa, 2022). Dalam penelitian ini tepung tangmien digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan produk kulit wonton agar dapat menghasilkan tekstur kulit yang halus dan transparan. Kandungan gizi tepung tangmien dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3 Kandungan Gizi Tepung Tangmien

No	Nilai Gizi	Jumlah
1	Lemak	1,5 g
2	Karbohidrat	57,9 g
3	Protein	9.8 g
4	Energi	2099 kkal
5	Kalsium	27 mg
6	Fosfor	13 mg
7	Zat besi	0,6 mg
8	Vitamin A	0 IU
9	Vitamin B1	0,01 mg

Sumber : Mentari, 2021

3. Kajian Tentang Bayam Hijau

Bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) disebut sebagai king of vegetables, karena termasuk jenis sayuran yang dibudidayakan dan dijual harga yang terjangkau, tetapi bayam memiliki umur simpan yang pendek, oleh karena itu perlu dilakukan pengolahan lain agar daya simpan lebih lama dan penggunaan daun bayam makin banyak (Safira S. R., 2023). Bayam hijau kaya akan vitamin dan mineral. Bayam mengandung karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C dan kadar air (Widyawati, 2023). Bayam hijau dapat bermanfaat untuk kesehatan tubuh seperti, dapat memperbaiki daya kerja ginjal, melancarkan pencernaan, mencegah pengeroposan tulang, antianemia, dan memelihara daya ingat (Sangadji, 2023). Bayam hijau juga mengandung klorofil yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami pada pengolahan makanan dan juga dapat menambah kandungan nilai gizi. Kandungan gizi bayam hijau dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4 Kandungan Gizi Bayam Hijau

No	Nilai Gizi	Jumlah
1	Lemak	0,4 g
2	Karbohidrat	2,9 g
3	Protein	0,9 g
4	Energi	16 kkal
5	Kalsium	166 mg
6	Fosfor	76 mg
7	Zat besi	3,5 mg
8	Natriu,	16 mg
9	Air	94,5 g

Sumber ; HelloSehat,2021

4. Kajian Tentang Sari Bayam Hijau

Dalam proses pembuatan sari bayam hijau, daun bayam hijau dipisahkan dari batang bayam dan dibilas menggunakan air bersih. kemudian ditimbang sebanyak 1000 gram dan dicuci dengan air bersih. Selanjutnya bayam hijau di blancing selama 3 menit. Kemudian dimasukkan ke blender dan diperoleh sari bayam hijau (Dewi, 2017). Sari bayam dimasukkan ke dalam adonan kulit wonton dengan proporsi 20ml, 40ml, dan 60ml.

3. METODE PENELITIAN

Jenis Penelitian

Jenis penelitian ini adalah eksperimen. Pelaksanaan ini dilakukan 3 kali uji coba untuk menentukan formula terbaik dan memenuhi hasil kriteria Kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau yang meliputi warna, bentuk, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kesukaan keseluruhan.

Variabel Penelitian

1. Variabel Bebas

Variabel bebas merupakan variabel yang mendahului atau dapat mempengaruhi hasil penelitian. Variabel bebas pada penelitian ini yaitu jumlah substitusi sari bayam

hijau pada pembuatan kulit wonton dengan jumlah yang berbeda yaitu 20ml, 40ml, dan 60ml.

2. Variabel Terikat

Variabel terikat merupakan variable yang tergantung pada variabel yang akan diteliti. Variabel pada penelitian ini yaitu sifat organoleptik kulit wonton sari bayam hijau yang meliputi aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur.

3. Variabel Kontrol

Dalam penelitian ini variabel kontrolnya adalah jenis, jumlah bahan-bahan yang digunakan, alat yang dipakai, dan teknik pengolahan.

Tahapan Eksperimen




Tahap eksperimen dilakukan dengan mengacu standart resep 3 (R3) yang telah diperbaiki formulanya, resep tersebut akan diuji coba dengan tiga perlakuan untuk mendapatkan mutu sensori kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*amarathus hybridus l.*). Ketiga perlakuan tersebut dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5 Rancangan Bahan

Nama Bahan	Perlakuan		
	S1A1	S1A2	S1A3
Tepung tangmien	120 gr	120 gr	120 gr
Sari bayam hijau	20 ml	40 ml	60 ml
Air	45 ml	25 ml	5 ml
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Sumber : Data diperoleh dari penulis

Tabel 6 Hasil Eksperimen

Eksperimen I	
<p>Komposisi : Sari bayam hijau sebanyak 20 ml</p> 	<p>Kriteria Hasil : Bentuk : Berbentuk lipatan satu sisi Warna : Berwarna hijau muda Aroma : Sedikit beraroma bayam hijau Rasa : Tidak berasa bayam hijau Tekstur : Kenyal dan lunak</p>
Eksperimen II	
<p>Komposisi : Sari bayam hijau sebanyak 40 ml</p> 	<p>Kriteria Hasil : Bentuk : Berbentuk lipatan satu sisi Warna : Berwarna cukup hijau Aroma : Cukup beraroma bayam hijau Rasa : Cukup berasa bayam hijau Tekstur : Kenyal dan lunak</p>
Eksperimen III	
<p>Komposisi : Sari bayam hijau sebanyak 60 ml</p> 	<p>Kriteria Hasil : Bentuk : Berbentuk lipatan satu sisi Warna : Berwarna hijau tua Aroma : Beraroma bayam hijau Rasa : Berasa bayam hijau Tekstur : Kenyal dan lunak</p>

Sumber : Diperoleh oleh penulis

Data Perhitungan Kandungan Gizi

Uji kandungan gizi kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau dilakukan di Laboratorium Pangan (BPKI Jawa Timur) untuk nilai kandungan gizi per 100 gram yang meliputi energi, karbohidrat, serat, zat besi dan vitamin A,B,C.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Formula Terbaik Kulit Wonton Sari Bayam Hijau

Formula terbaik kulit wonton diperoleh dari perlakuan sari bayam hijau sebanyak 40 ml. Dari formula tersebut sudah dinilai dari 5 dosen Tata Boga Unesa dan 30 panelis semi terlatih. Berikut formula kulit wonton sari bayam hijau sebanyak 40 ml.



Gambar 1 Hasil Formula Terbaik

Hasil Uji Sensori Kulit Wonton

1. Warna

Tabel 7 Hasil Uji Anova Warna Kulit Wonton

ANOVA					
Warna Kulit Wonton					
	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	17.422	2	8.711	15.456	.00=
Within Groups	49.033	87	.564		
Total	66.456	89			

Hasil uji anova tunggal pada tabel diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) terhadap kulit wonton. Hal ini dapat dilihat pada Fhitung sebesar 15.456 dengan signifikan 0,00 (kurang dari 0,05). Selanjutnya untuk mengetahui pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) terhadap kulit wonton maka dilakukan uji Duncan.

Berdasarkan uji duncan di atas dapat disimpulkan bahwa warna pada kulit wonton dengan substitusi sari bayam (*Amarathus hybridus L.*) 40 gram dan 60 gram

memiliki hasil yang berbeda nyata dan memiliki score paling tinggi dibandingkan dengan perlakuan 20 gram. Warna dengan nilai tertinggi pada kulit wonton dengan substitusi 40 gram yaitu berwarna hijau cerah. Warna kulit wonton memiliki warna hijau karena bayam hijau mengandung klorofil yang dapat memberikan pewarna makanan alami pada pengolahan makanan. Didukung oleh penelitian (Widyawati, 2023) menyatakan bahwa semakin banyak penambahan sari bayam hijau maka tingkat warna dalam kulit wonton akan semakin kuat.

2. Tekstur

Tabel 8 Hasil Uji Anova Tekstur Kulit Wonton

ANOVA					
Tekstur Kulit Wonton					
	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	,022	2	0.11	.044	.957
Within Groups	21.800	87	.251		
Total	21.822	89			

Dari hasil uji anova tunggal pada tabel diatas memiliki nilai Fhitung sebesar 0,044 dengan tidak signifikan 0,95 (lebih dari 0,05). Dilihat dari tabel diatas maka tidak ada perbedaan terhadap pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus* L.) terhadap kulit wonton, sehingga tidak perlu dilakukan uji duncan. Pada penelitian (Michelle, 2023) semakin banyak jumlah sari bayam hijau yang ditambahkan maka nilai kekerasan sampel semakin menurun. Hal ini disebabkan karena bayam hijau memiliki kandungan serat dan air yang tinggi. Semakin tinggi kadar air maka tekstur sampel menjadi lebih lembut. Hal ini didasarkan pada kemampuan serat dalam mengikat air. Semakin banyak serat yang dikandung suatu produk, semakin besar kemampuannya dalam mengikat air (Apriany, 2015).

3. Aroma

Tabel 9 Hasil Anova Aroma

ANOVA					
Aroma Kulit Wonton					
	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.067	2	.033	.050	.952
Within Groups	58.433	87	.672		
Total	58.500	89			

Dari hasil uji anova tunggal pada tabel diatas memiliki nilai Fhitung sebesar 0,050 dengan tidak signifikan 0,95 (lebih dari 0,05). Dilihat dari tabel diatas maka tidak ada perbedaan terhadap pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*). Aroma dapat mempengaruhi preferensi dan daya tarik seseorang terhadap suatu produk. Hal ini bisa terjadi karena bayam memiliki aroma yang langu, dan semakin banyak bayam yang ditambahkan ke dalam kulit wonton maka semakin kuat aromanya (Michelle, 2023). Di dalam sayuran hijau terdapat enzim lipoksidase yang apabila tidak melalui pemasakan dengan cara yang benar, maka akan menimbulkan aroma langu yang tidak disukai panelis. Cara meminimalisir aroma langu adalah dengan merendam di air es atau merebus dengan air garam (Andarwulan, 2011).

4. Rasa

Tabel 10 Hasil Uji Sensori Rasa Kulit Wonton

ANOVA					
Rasa Kulit Wonton					
	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.156	2	.078	.131	.877
Within Groups	51.667	87	.594		
Total	51.822	89			

Dari hasil uji anova tunggal pada tabel diatas memiliki nilai Fhitung sebesar 0,131 dengan tidak signifikan 0,87 (lebih dari 0,05). Dilihat dari tabel diatas maka tidak ada perbedaan terhadap pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) terhadap kulit wonton, sehingga tidak perlu dilakukan uji duncan. Hal ini disebabkan karena sari bayam hijau memiliki rasa yang langu, sehingga semakin banyak penambahan sari bayam hijau yang diberikan maka rasa langu dari bayam hijau akan semakin terasa (Putri P. E., 2022). Sejalan dengan penelitian (Widyasmara, 2021) semakin banyak persentase daun bayam merah maka rasa nugget teri nasi yang khas berkurang, hal ini dimungkinkan karena rasa bayam yang cenderung langu.

Rasa merupakan respon lidah terhadap rangsangan makanan yang merupakan salah satu faktor penting yang dapat berpengaruh terhadap konsumen pada suatu produk makanan (Apriany, 2015). Rasa yang lezat dapat menarik perhatian konsumen, dan konsumen lebih cenderung menyukai makanan tersebut karena rasanya. Meskipun parameter lain nilainya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai, maka produk dapat ditolak oleh konsumen.

5. Tingkat Kesukaan

Tabel 11 Uji Anova Tingkat Kesukaan Kulit Wonton

ANOVA					
Tingkat Kesukaan Kulit Wonton					
	Sum of squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.156	2	.078	.200	.819
Within Groups	33.900	87	.390		
Total	34.056	89			

Dari hasil uji anova tunggal pada tabel diatas memiliki nilai Fhitung sebesar 0,200 dengan tidak signifikan 0,81 (lebih dari 0,05). Dilihat dari tabel diatas maka tidak ada perbedaan terhadap pengaruh substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) terhadap kulit wonton, sehingga tidak perlu dilakukan uji duncan.

Uji penerimaan keseluruhan dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap keseluruhan aspek dari produk. Hasil sidik ragam memperlihatkan bahwa substitusi sari bayam hijau menghasilkan pengaruh yang tidak nyata terhadap hasil jadi kulit wonton. Tingkat kesukaan yang diharapkan berdasarkan kriteria kulit wonton adalah sangat suka. Hasil penilaian organoleptik mutu kulit wonton terhadap tingkat kesukaan dibagi menjadi empat kriteria yaitu tidak suka, cukup suka, suka, dan sangat suka.

Penerimaan secara keseluruhan mencakup penilaian terhadap warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan. Salah satu faktor yang berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis ialah warna pada kulit wonton karena pada parameter warna memiliki pengaruh terhadap hasil jadi produk kulit wonton. Pada penelitian ini warna kulit wonton yang dimiliki yaitu berwarna hijau cerah yang berasal dari penambahan sari bayam hijau.

Hasil Kandungan Madumongso Tape Ubi Ungu

Kandungan zat gizi diperoleh dari produk kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) sebanyak 40 gram. Terdapat 7 parameter yang diujikan yaitu kandungan gizi energi, karbohidrat, serat, zat besi, dan vitamin A,B,C. Pengujian tersebut berdasarkan uji laboratorium dan tersaji pada Tabel 12.

Tabel 12 Hasil Kandungan Kulit Wonton

No	Parameter	Jumlah
1	Energi	305,80 kkal/100 gr
2	Karbohidrat	38,60 %
3	Serat	380 %
4	Zat besi (Fe)	2,85 mg/100 gr
5	Vitamin A	98,65/100 gr
6	Vitamin B	4,15 mg/100 gr
7	Vitamin C	8,10 mg/100 gr

5. KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan selama melakukan uji coba produk dan analisa dari hasil uji mutu sensori, terdapat hasil pembahasan dan analisa yang disimpulkan sebagai berikut ini.

1. Terdapat pengaruh jumlah sari bayam hijau terhadap hasil mutu sensoris dengan kriteria warna dengan penambahan 40 gram sari bayam hijau. Sedangkan pada kriteria tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan tidak ada pengaruh terhadap kulit wonton dikarenakan pengaruh dari sari bayam hijau yang sama. Oleh karena itu, produk kulit wonton belum sesuai standart mutu yang ada.
2. Kandungan gizi dari hasil kulit wonton yang terbaik berdasarkan hasil laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gram memiliki kandungan Energi 305,80 kkal, Karbohidrat 38,60%, Serat 3,80%, Zat besi 2,85%, Vitamin A 98,65 mg, Vitamin B 4,15 mg, dan Vitamin C 8,10 mg.

Saran

Pelaksanaan penelitian terhadap pembuatan kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) untuk mengetahui pengaruh yang terjadi. Selain itu, penelitian ini untuk mengetahui hasil jadi produk yang terbaik melalui uji mutu sensori yang meliputi warna, tekstur, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan. Saran mengenai penelitian kulit wonton dengan substitusi sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) adalah sebagai berikut.

1. Perlu telit dalam penentuan sari bayam hijau (*Amarathus hybridus L.*) saat melakukan eksperimen untuk mendapatkan kulit wonton dengan kriteria mutu yang sesuai standar dikarenakan bahan pembuatan yang berupa sari bayam hijau memiliki hasil yang berbeda apabila dicampurkan ke dalam tepung tangmien
2. Saat pembuatan sari bayam hijau perlu dilakukan perubahan saat membuatnya, yaitu cukup dengan bayam mentah di blender tanpa direbus terlebih dahulu karena akan mempengaruhi pada gizi bayam yang dapat berkurang atau bercampur dengan air rebusan tersebut.

3. Perlu dilakukan modifikasi bentuk dan penggantian sari bayam hijau terhadap kulit wonton dengan memanfaatkan bahann pangan lokal lainnya seperti wortel, bayam merah, sawi hijau, dan kubis ungu.

DAFTAR REFERENSI

- Andarwulan, D. I. (2011). Pengelolaan data analisis pangan.
- Dewi, F. T. (2017). Pengaruh penambahan sari bayam terhadap karakteristik fisikokimia dan sensori mi jagung (Other thesis). Unika Soegijapranata Semarang.
- Ma'as, A. (2022). Sejarah wonton, sup berkuah asal Tiongkok yang menginspirasi sajian pangsit goreng. Retrieved from <https://bahanmakanan.com/lada-putih-bubuk-85gr.html>
- Melisa, A. (2022). Mengenal tepung teng mien dan kegunaannya. Retrieved from <https://media.bakingworld.id/bahan-roti-amp-pastry/mengenal-tepung-teng-mien-dan-kegunaannya-1>
- Nurhimah, W. (2022). Pemanfaatan jagung untuk pengembangan.
- Nuryanti, Y. S. (2022). Analisis perhitungan harga pokok produksi dengan menggunakan metode full costing sebagai dasar penentuan harga jual pada Inses Mx Stuff Bandung.
- Rahman, M. N. (2022). Inovasi pembuatan wonton kari jamur kancing.
- Ramadanis, D. S. (2021). Skor keamanan pangan (SKP) produk olahan telur ayam pada kantin di sekitar Rumah Sakit Umum Queen Latifa Yogyakarta.
- Safira, S. R. (2023). Pengaruh penambahan ekstrak bayam hijau (*Amaranthus hybridus L.*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik stik ubi jalar kuning.
- Sangadji, R. B. (2023). Pengaruh penambahan ekstrak bayam hijau (*Amaranthus hybridus L.*) terhadap karakteristik kimia dan organoleptik stik ubi jalar kuning.
- Yolanda, D. F. (2022). Karakteristik mutu kulit dimsum hakau yang difortifikasi.
- Yuwono, S. S. (2015). Udang vannamei. Retrieved from <http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/08/udang-vannamei/>