

PEMANFAATAN TEPUNG BUAH MANGROVE JENIS LINDUR (*BRUGUIERA GYMNORRIZHA*) MENJADI KUE KERING PUTRI SALJU

Putu Desy Purnama Dewi, Ni Wayan Sukerti, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani

Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, FTK
Universitas Pendidikan Ganesha
Singaraja, Indonesia

e-mail : ocha_desypurnama@yahoo.co.id, Sukertiyan@yahoo.com,
hemydayu@yahoo.co.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan, untuk mengetahui kualitas kue Putri Salju dari tepung buah Mangrove jenis lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dilihat dari aspek rasa dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan mengolah tepung buah lindur yang kemudian diolah menjadi kue kering Putri Salju.

Metode pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode observasi dengan lembar uji kualitas yang diujikan kepada 25 orang panelis terlatih untuk mengetahui kualitas kue kering Putri Salju dari tepung buah lindur dilihat dari aspek rasa dan tekstur. Selanjutnya dianalisis menggunakan analisis deskriptif kuantitatif.

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas kue putri salju dari tepung buah lindur, dilihat dari aspek rasa berada pada kategori baik (88%) sesuai dengan tolak ukur yaitu manis dan gurih. Aspek tekstur berada pada kategori baik (95%) yang sesuai dengan tolak ukur yaitu kering dan rapuh. Berdasarkan hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa tepung buah lindur dapat diolah menjadi kue kering Putri Salju.

Kata Kunci : Kualitas, tepung buah lindur, kue kering Putri Salju

Abstract

This research aims to determine the quality of Putri Salju cookies from Mangrove fruit types lindur flour (*Bruguiera Gymnorrhiza*) looking from aspect taste and texture. The type of this research is experiment with prprocessing of lindur fruit flour and then be treated to Putri Salju cookies.

Data collection method use in this research is observation method withh the quality of test sheet tasted to 25 panelists to find quality of Putri Salju cookies from lindur fruit flour looking from aspect taste and texture. And then, the analyzed use quantitative descriptive.

The result of this research showed the quality of Putri Salju cookies from lindur fruit flour, from the aspect of taste is in good category (88%) matching with the benchmarks are dry and brittle. Based on these result, it can be concluded the lindur fruit flour can be processed into Putri Salju cookies.

Keywords: Quality, mangrove fruit flour, Putri Salju Cookies

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan sebagian besar wilayahnya merupakan perairan. Di daerah pesisir pantai Indonesia banyak tumbuh tanaman bakau atau *mangrove*. Hutan *mangrove* tumbuh subur dan luas di daerah aliran sungai yang besar dengan muara yang lebar.

Ekosistem *mangrove* juga memiliki manfaat ekonomis yaitu hasil kayu dan bukan kayu, misalnya budidaya air payau, tambak udang, pariwisata dan lainnya. Produk hutan *mangrove* yang sering dimanfaatkan manusia adalah kayu yang digunakan sebagai bahan bakar, bahan membuat perahu, lem, bahan pewarna kain, daunnya sebagai bahan obat-obatan dan lain-lain (Dahuri dkk., 2001).

Di beberapa daerah di Indonesia tanaman *mangrove* dimanfaatkan oleh masyarakat sekitar sebagai bahan makanan dan juga sebagai bahan pewarna batik alami. Banyak masyarakat yang tidak tahu bahwa buah *mangrove* dapat dikonsumsi dan kulit kayunya dapat dimanfaatkan sebagai pewarna kain. Pengetahuan tentang potensi dan manfaat *mangrove* sebagai sumber pangan masih sangat sedikit. Penelitian yang dilakukan Mamoribo (2003) pada masyarakat kampung Rayori, distrik Supriyori Selatan, Kabupaten Biak Numfor memberikan informasi bahwa masyarakat telah memanfaatkan buah *mangrove* untuk dimakan terutama jenis *Bruguiera gymnorizha* atau lindur yang buahnya diolah menjadi kue tradisional, dimasak sebagai campuran nasi atau dimakan dengan bumbu kelapa (Sadana, 2007). Balai Pengelolaan Hutan *Mangrove* saat ini lebih sering mengadakan pelatihan pengolahan penganan dari buah *mangrove*. Oleh karena itu perlu didukung pemanfaatan *mangrove* dengan memperhatikan dan menjaga kelestarian ekosistem *mangrove*.

Di Bali, Hutan *Mangrove* tersebar di beberapa lokasi dengan

total areal seluas 3067,71 Ha, yang terdiri dari 2177,5 Ha berada dalam kawasan hutan dan 890,21 Ha di luar kawasan hutan. Terdapat tiga lokasi terluas dimana terdapat hutan *mangrove*, diantaranya di Taman Hutan Raya (Tahura) Ngurah Rai (1373,5 Ha), Nusa Lembongan (202 Ha), dan Taman Nasional Bali Barat. Hutan *mangrove* Tahura Ngurah Rai berada di bawah naungan Balai Pengelolaan Hutan *Mangrove* Wilayah I (BPHM). (<http://koran-jakarta.com>).

Masyarakat Bali tidak banyak yang memanfaatkan buah atau daun dari tanaman *mangrove*, karena belum banyak masyarakat yang mengetahui bahwa buah dan daun *mangrove* dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan, minuman, kosmetik, obat dan sabun. Hal tersebut disebabkan jumlah populasi hutan *mangrove* di wilayah Bali tidak seluas hutan *mangrove* di provinsi lainya.

Buah *mangrove* dapat dieksplorasi sebagai sumber pangan lokal baru terutama di daerah-daerah yang memiliki potensi hutan *mangrove* yang luas, tetapi harus memperhatikan dan menjaga kelestarian dari ekosistem hutan *mangrove* tersebut. Selain buah lindur ada beberapa jenis buah *mangrove* yang dapat diolah menjadi produk makanan antara lain jenis *Sonneratia spp*) dapat diolah menjadi sabun, sirup, selai, dodol, dan jenis api-api (*Avicennia alba*). Beberapa warga masyarakat Bali yang tinggal di daerah hutan *mangrove* seperti di daerah Serangan, mengkonsumsi buah jenis pidada ini sebagai bahan untuk rujak karena rasanya yang asam. Buah lindur dan api-api memiliki kandungan karbohidrat dan pati yang lebih tinggi dari jenis buah *mangrove* lainnya. Buah lindur dapat diolah menjadi kue bolu, kue kering dan kerupuk mangrove (BPHM I, 2012). *Mangrove* jenis lindur salah satu jenis *mangrove*

yang banyak tumbuh di Tahura Ngurah Rai. Buah Lindur (*Bruguiera gymnorrizha*) merupakan salah satu jenis *mangrove* yang dapat dikembangkan sebagai sumber pangan baru. Dalam penelitian ini buah *mangrove* yang digunakan adalah jenis lindur (*Bruguiera gymnorrizha*). Buah lindur memiliki bentuk buah yang silinder, licin, dengan diameter 1,7–2,0 cm, panjang 20-30 cm, berwarna hijau gelap hingga keunguan dengan bercak coklat. Kelopak buah menyatu saat buah jatuh, buah lindur berbuah sepanjang tahun tetapi masa puncaknya pada bulan Juli-Agustus, dengan pohon yang kokoh dan tingginya mencapai 35 meter, pohon yang berumur 2 tahun sudah produktif menghasilkan buah.

Penelitian ini dilakukan dengan mengacu pada beberapa sumber yaitu e-journal, internet dan informasi dari Balai Pengelolaan Hutan *mangrove* ada beberapa penelitian tentang pembuatan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrizha*).. Salah satunya adalah penelitian yang dilakukan oleh Kelompok Studi Ekosistem *Mangrove* Teluk Awur (<http://kesebat.blogspot.com/20/2/11.htm>).

Buah lindur sangat potensial untuk dijadikan sumber pangan kaya karbohidrat. Populasinya pun belum tersebar merata di seluruh pesisir Indonesia. Dalam program rehabilitasi *mangrove* yang sedang digalakkan saat ini, sebaiknya spesies ini disertakan sehingga kedepannya ada manfaat ekonomis langsung dan masyarakat lebih terpacu untuk memeliharanya. Dan berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik membuat olahan kue kering dengan bahan dari tepung buah *mangrove* jenis Lindur (*Bruguiera gymnorrizha*), karena di beberapa daerah di provinsi lain buah ini sudah dikonsumsi sejak lama dengan pengolahan yang masih tradisional. Penulis ingin pemanfaatan buah *mangrove* jenis lindur yang nantinya

bisa bermanfaat untuk dikembangkan di daerah yang memiliki hutan *mangrove* produktif menjadi jenis olahan yang lebih variatif dan modern sesuai dengan perkembangan di dunia kuliner.

Selain untuk memanfaatkan buah *mangrove* jenis lindur tersebut dilihat dari kandungan karbohidrat dan zat pati yang terkandung di dalam tepung buah lindur, tekstur tepung lindur seperti tepung terigu tetapi warnanya lebih gelap dibandingkan tepung terigu. Kalori yang terkandung dalam buah lindur yaitu, kadar air 74%, lemak 1,2%, protein 1,1%, dan karbohidrat 23,5% (BPHM, 2012). Tepung buah lindur merupakan tepung yang berasal dari buah lindur (*Bruguiera gymnorrizha*), yang diproses sedemikian rupa sehingga menjadi tepung. Pengolahan tepung buah lindur menjadi kue kering, dilatar belakangi kue kering sangat digemari dan cara membuatnya pun sangat mudah. Membuat kue kering sudah menjadi kebiasaan masyarakat sejak dulu dan menjadi tradisi dalam menyemarakkan hari raya. Pembuatan kue kering dengan tepung buah lindur sebagai salah satu usaha pemanfaatan sumber pangan baru yang nantinya dapat dikembangkan lagi menjadi jenis makanan lainnya.

Kue kering adalah produk berukuran kecil dari berbagai adonan solid dan *liquid* yang mempunyai sifat yang tahan lama (Mohideen, 1999). Kue kering adalah produk olahan yang tidak memerlukan pengembangan dalam volume yang besar. Definisi kue kering atau *cookies* menurut Lallemand (*Baking Up Date*, 2004) adalah kue manis ukuran kecil yang dibuat dari tepung gandum lunak mengandung gula dan lemak tinggi dan rendah kandungan airnya.

Kue kering biasa dibuat dari tepung terigu yang berasal dari biji gandum, sedangkan Indonesia sendiri tidak menghasilkan gandum dan

tepung terigu masih disubsidi oleh pemerintah. Salah satu alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan memanfaatkan tepung dari buah lindur. Selain itu karena tepung buah lindur memiliki kandungan karbohidrat dan pati lebih tinggi dari tepung terigu berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Wira Kartakusumah dan Febriyanti (1994).

Jenis kue kering Putri Salju, teksturnya rapuh sesuai dengan kriteria kue kering. Karakteristik tepung buah lindur yang memiliki rasa khas dan warna yang kecoklatan sehingga memberikan warna coklat alami pada kue kering.

Berikut ini adalah perbandingan unsur gizi dari tepung buah lindur dan tepung terigu.

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Buah Lindur Dan Tepung Terigu (100 g Berat Kering)

No	Unsur Gizi	Tepung Buah Lindur (<i>Brugueira gymnorrhiza</i>)	Tepung Terigu
1	Lemak (%)	0,23	1,3
2	Protein (%)	5,5	8,9
3	Karbohidrat (%)	81,9	77,3
4	Kalori (%)	371	365

Sumber : Sulistyawati, dkk (2012), Prawiranegara (dalam Azizah, 2009).

Pengolahan buah lindur menjadi tepung melewati proses pengupasan, perebusan, dan perendaman dengan air selama 3 hari dan setiap hari air rendaman diganti dan buah yang direndam dicuci terlebih dahulu, dijemur dibawah terik matahari, setelah kering kemudian digiling. Proses perendaman bertujuan untuk menghilangkan tanin atau zat racun yang terdapat pada buah mangrove tersebut. Tanin sendiri harus dihilangkan karena tanin menimbulkan rasa pahit yang nantinya akan mengurangi kelezatan makanan olahan dari buah mangrove. Dalam buah lindur terkandung zat tanin, bila zat tanin di konsumsi dalam jumlah yang berlebih. Batas aman kandungan tanin dalam bahan makanan sebesar 560 mg/ berat badan/ hari (Sofro,dkk,1992). Sedangkan kandungan tanin untuk penepungan

langsung sebesar 25,25 mg, kandungan tanin yang tinggi dapat memberikan rasa yang pahit pada tepung dan olahan dari buah mangrove.

Dari 1 kg buah lindur yang sudah dikupas akan menghasilkan 400gr tepung. Setelah menjadi tepung baru dapat diolah menjadi bahan baku dalam pembuatan makanan. Tepung buah lindur mempunyai derajat putih yang rendah tetapi justru dalam aplikasi untuk pengolahan pangan tidak dibutuhkan pewarna makanan. Secara alami buah lindur ini memberikan warna coklat. Bisa dibentuk menjadi adonan yang kalis dan mempunyai kandungan amilosa hampir sama dengan beras yaitu sekitar 17% (Priyono dkk, 2010). Dalam penelitian ini, peneliti mengadaptasi dari penelitian pembuatan tepung buah lindur yang

dilakukan oleh Kelompok Studi Ekosistem *Mangrove* Teluk Ayer (KeSeMat).

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui kualitas rasa dan tekstur kue kering Putri Salju dari tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorizha*) dengan menggunakan formulasi resep 100% tepung buah lindur.

METODE PENELITIAN

Penelitian eksperimen adalah suatu penelitian yang dibuat dengan sengaja kemudian meneliti akibat yang ditimbulkan. Penelitian ini dilakukan dengan cara melakukan percobaan-percobaan terhadap subyek yang akan diteliti yaitu tepung buah lindur yang diolah menjadi kue Putri Salju.

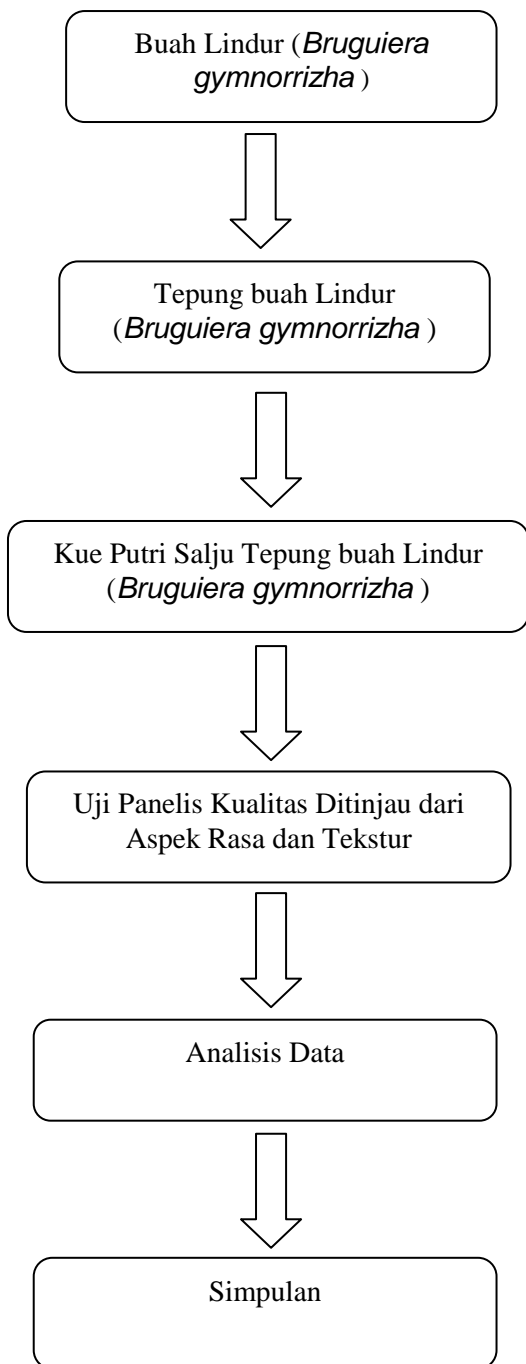
Sedangkan metode observasi digunakan untuk menjaring data dengan cara mengumpulkan atau mencatat suatu subjek tertentu. Dalam hal ini digunakan untuk menjaring tanggapan penelis terhadap kualitas dari kue Putri Salju dari tepung buah lindur dan alat pengumpulan data yang digunakan berupa lembar penilaian uji kualitas dan lembar observasi. Data dari uji panelis tersebut yang kemudian dianalisis sehingga diperoleh kesimpulan akhir.

Dalam penelitian ini, tepung buah lindur diolah menjadi kue Putri Salju melalui beberapa tahap yaitu tahap persiapan, tahap pengolahan dan tahap pengujian. Tepung buah *mangrove* jenis lindur yang diproses dari hasil penggilingan buah lindur yang telah direndam dan dijemur hingga kering. Kemudian diolah menjadi kue kering Putri Salju, dengan resep dasar kue Putri Salju dengan mengganti tepung terigu dengan tepung buah *mangrove*. Rasa kue kering Putri Salju yang diharapkan pada penelitian adalah manis karena penyajian Putri Salju

dengan taburan gula halus. Dilihat dari segi tekstur kue kering putri salju yang diharapkan adalah tekstur yang kering dan rapuh.

Pada tahap persiapan buah lindur yang telah tua (matang) dikupas dan direbus dalam air mendidih selama 30 menit, diangkat dan didinginkan. Setelah dingin potong dan iris tipis-tipis buah lindur, hal ini bertujuan agar saat proses pengeringan lebih cepat. Rendam irisan buah lindur selama 3 hari dengan mengganti air rendaman setiap hari. Jemur buah lindur di bawah terik matahari sampai benar-benar kering. Giling buah lindur yang telah kering untuk mendapatkan tepung buah lindur. Dalam penelitian ini peneliti memanfaatkan buah lindur yang telah menjadi tepung sebagai bahan utama pembuatan kue Putri Salju.

Setelah proses persiapan dilanjutkan dengan proses pengolahan yaitu mengolah tepung buah lindur hingga menjadi kue Putri Salju. Dalam proses pengolahan ini resep yang digunakan adalah resep dasar kue Putri Salju dengan formulasi 100% tepung buah lindur. Untuk menentukan kualitas rasa diharapkan sesuai dengan kriteria kue kering pada umumnya. Kriteria untuk kue Putri Salju dari tepung buah lindur diharapkan memiliki rasa manis, gurih dan khas buah *mangrove*. Tekstur merupakan keadaan fisik yang diperoleh dengan cara memotong atau mematahkan kue kering, tekstur kue Putri Salju yang diharapkan yaitu kering, renyah/rapuh/ mudah patah dan empuk. Terakhir adalah tahap pengujian, yaitu melakukan uji kualitas terhadap kue Putri Salju dengan lembar uji kualitas. Data yang diperoleh kemudian dianalisis sehingga mendapat kesimpulan. Dalam penelitian yang telah dilakukan mengikuti alur sebagai berikut :



Adapun resep dasar kue Putri Salju yang dibuat dari tepung terigu adalah :

Margarin	225 gr
Gula halus	75 gr
Tepung terigu	275 gr
Garam	2 gr

Resep dasar kue kering Putri Salju diatas digunakan sebagai acuan dalam penelitian kue Putri Salju dari tepung buah lindur. Dalam penelitian tersebut hanya mengganti bahan tepung terigu pada resep dasar dengan tepung buah lindur. Resep kue Putri Salju yaitu :

Bahan	
Margarin	225 gr
Gula halus	75 gr
Tepung buah lindur	275 gr
Garam	2 gr

Cara membuat :

1. Kocok margarin, garam, gula halus sampai bercampur rata.
2. Tambahkan tepung buah lindur yang sudah diayak, aduk hingga bahan tercampur rata dan kalis.
3. Pipihkan adonan dengan *rolling pin*, kemudian cetak dengan cetakan kue kering.
4. Tata diatas loyang, dan masukkan ke dalam oven yang terlebih dahulu telah dipanaskan terlebih dahulu. Panggang dalam oven dengan suhu 180 derajat Celsius selama 15 sampai 25 menit.

Kue kering atau *cookies* membutuhkan waktu pemanggangan yang singkat, apabila *cookies* yang dicetak besar atau tebal maka semakin lama proses pemanggangannya. Kue kering atau *cookies* yang

mengandung gula dalam konsentrasi rendah (kurang dari 35% berat tepung) membutuhkan suhu pemanggangan yang lebih tinggi dibandingkan dengan *cookies* atau kue kering dengan kandungan lemak rendah dan gula dalam konsentrasi yang tinggi. Adonan yang mengandung terlalu banyak gula akan mengakibatkan kue kering terlalu keras dan manis.

Alat yang digunakan dalam pembuatan kue kering Putri Salju yaitu : oven, *mixer*, ayakan tepung, loyang kue kering, sendok, garpu, *rolling pin* dan cetakan Putri Salju (bulan sabit).

Data yang diperoleh selanjutnya akan dilakukan analisis, maka didapatkan kesimpulan pada kualitas kue kering Putri Salju dilihat dari segi rasa dan tekstur dengan mempergunakan kriteria penilaian tidak baik, cukup dan baik. Adapun rumus yang dipergunakan yaitu:

$$P = \frac{X}{SMI} \times 100 \%$$

Keterangan :

P = persentase uji kualitas (rasa, aroma dan tekstur)

X = jumlah masing-masing skor terhadap kualitas Kue Putri Salju dari tepung buah lindung

SMI = skor maksimal ideal (Nurkencana, 1990)

Acuan persentase (%) pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan tingkat kualitas kue Putri Salju dilihat dari segi rasa dan tekstur adalah sebagai berikut:

75% -100% = Kue Putri Salju yang Baik

58,3% -74,6 = Kue Putri Salju yang Cukup

≤ 58 % = Kue Putri Salju yang tidak baik

HASIL PENELITIAN

Hasil Uji Kualitas Kue Kering Putri Salju

Kualitas	Kue Kering Putri Salju	
	Hasil	Kategori
Rasa	88%	Baik
Tekstur	95%	Baik

Dari tabel diatas dapat diketahui bahwa kualitas rasa dari kue Putri Salju dari tepung buah

lindung berada dalam kategori baik dengan persentase 88%. Kue Putri Salju dari tepung buah lindung memiliki rasa manis dan gurih. Penampilan kue Putri Salju pada

saat disajikan diberi taburan gula halus yang menyerupai salju, dengan warna coklat alami dari tepung buah lindur.

Tekstur kue kering Putri Salju yang diuji kualitasnya berada dalam kategori baik, dengan persentase 95%, memiliki tekstur kue yang kering dan rapuh. Hal ini dipengaruhi oleh proses pengadukan yang menggunakan garpu serta komposisi bahan yang seimbang.

PEMBAHASAN

Putri Salju merupakan salah satu jenis kue kering disukai masyarakat dan mudah untuk dibuat. Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam pembuatan kue kering pada umumnya. Hal yang pertama pada saat penimbangan bahan, dan pada saat pencampuran adonan. Jika terjadi kesalahan dalam penimbangan akan berpengaruh pada rasa, tekstur dan penampilan kue kering.

Kue kering Putri Salju dari tepung buah lindur merupakan produk makanan yang terbuat dari tepung buah lindur. Dimana buah lindur yang sudah tua diproses sedemikian rupa hingga menjadi tepung. Dengan menghilangkan getah dan zat tanin yang terkandung dalam buah lindur sehingga aman untuk dikonsumsi. Pembuatan kue kering Putri Salju dari tepung buah lindur mengacu pada resep pembuatan kue kering Putri Salju dari tepung terigu.

Dari uji panelis yang dilakukan diketahui bahwa kue kering Putri Salju dari buah lindur memenuhi kriteria tolok ukur dari aspek rasa yaitu memiliki rasa manis dan gurih. Tetapi bila dibandingkan dengan kue Putri Salju dari tepung terigu, terasa manis dan sedikit terasa sepat di lidah. Setelah diolah menjadi tepung

dan produk makanan rasa sepat masih sedikit terasa, walaupun tidak begitu dominan. Hal ini disebabkan karena buah lindur dalam keadaan segar mengandung getah dan tanin. Kadar tanin dan HCN dalam tepung buah lindur tergolong dalam batas aman yang dikonsumsi manusia (Mohson,2006). Penampilan kue kering Putri Salju dari tepung buah lindur juga terlihat menarik karena warna coklat alami dari tepung buah lindur hal tersebut dikarenakan kandungan tanin yang terdapat pada buah lindur yang masih segar.

Aspek tekstur diketahui bahwa tekstur kue kering Putri Salju dari buah lindur memenuhi kriteria kue kering yang baik dengan presentase 95%. Tekstur kue Putri Salju dari tepung buah lindur kering dan rapuh, hal ini dipengaruhi proses penimbangan bahan-bahan yang sesuai dengan resep dan dalam pencampuran adonan. Dalam pencampuran adonan kue kering Putri Salju yang tergolong adonan pasir, pada saat pengadukan menggunakan garpu untuk mendapatkan tekstur adonan kue kering yang rapuh.

Tekstur kering disebabkan oleh pengaruh proses pembuatan adonan dan lamanya pemanggangan. Setiap *cookies/* kue kering memerlukan suhu dan lama pemanggangan yang berbeda untuk memperoleh hasil yang maksimal. Suhu dan waktu pemanggangan akan mampu mempengaruhi kadar air *cookies/* kue kering (Faridah 2008, dalam Fitriani 2011). Berdasarkan hal tersebut suhu dan proses pemanggangan sangat berpengaruh dalam pembuatan kue kering/ *cookies*.

Walaupun sudah melalui proses pangayakan, tekstur yang pada kue Putri Salju dari tepung buah lindur masih terasa lebih kasar jika dibandingkan dengan kue Putri Salju dari tepung terigu.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan yang telah dipaparkan sebelumnya, maka simpulan yang dapat diambil antara lain sebagai berikut:

Hasil uji kualitas kue kering Putri Salju ditinjau dari aspek rasa dengan presentase sebesar 88% berada dalam kategori baik. Walaupun rasa khas dari buah lindur yang masih terasa dilidah, karena belum jarang mengkonsumsinya. Rasa khas tersebut tidak terlalu mempengaruhi rasa kue kering Putri Salju. Rasa kue Putri Salju yang terbuat dari buah lindur memiliki rasa yang hampir sama dengan kue Putri Salju yang berbahan dasar tepung terigu. Hasil uji kue kering Putri Salju ditinjau dari aspek tekstur dengan presentase 95% berada dalam kategori baik. Tekstur dari kue kering Putri Salju tepung buah lindur kering dan rapuh sesuai dengan kriteria kue kering yang baik. Berdasarkan uji kualitas ini dapat disimpulkan bahwa tepung buah *mangrove* jenis lindur dapat diolah menjadi kue kering Putri Salju.

SARAN

Dalam proses pembuatan kue kering dengan hasil kue yang baik tepung yang digunakan harus benar-benar dalam keadaan kering. Dalam pembuatan tepung, tepungperlu diperhatikan tingkat kehalusan dari tepung tersebut.

Kepada peneliti lain, dapat mengkaji lebih mendalam aspek lain seperti daya simpan, olahan yg berbahan dasar tepung buah *mangrove* jenis lindur. Agar bisa dikembangkan lagi menjadi produk olahan yang lebih variatif

DAFTAR RUJUKAN

Agung, A.A. Gede. 1999. *Metodelogi Penelitian Pendidikan*. Singaraja : STKIP Negeri Singaraja.

BPHM I Denpasar, 2012. *Manfaat Buah Mangrove*. BPHM I Denpasar.

<http://www.Indonesia.web.id/tips-membuat-kuekering.html>

Kordi K, Gufran. 2012. *Ekosistem Mangrove Potensi Fungsi Dan Pengelolaan*. Jakarta : PT Reneka Cipta Jakarta.

Kustanti, Asihing. 2011. *Manajemen Hutan Mangrove*. Bogor : PT Penerbit IPB Press Bogor.

Marsiti, Cok istri Raka. 2008. *Joobsheet Patiseri I*. Singaraja :Universitas Pendidikan Ganesha Singaraja.

Nurkancana, Wayan dan Sunartana. 1990. *Evaluasi Hasil Belajar*. Surabaya : Trubus Agrisarana

Priyono, A dkk. 2010. *Beragam Produk Olahan berbahan Dasar Mangrove*. KeSEMaT. Semarang.

Purnobasuki, Hery Drs., M.Si., Ph.D. 2013 *Buah Mangrove sebagai Bahan Pangan*.

(<http://herypurba-fst.web.unair.ac.id/artikel-detail-23214-mangrove-Potensi>)

Buah Mangrove Sebagai Alternatif Sumber Pangan.html), diakses pada tanggal 29 januari 2013

Sulistiyawati,dkk. (2012). "Produksi tepung Buah Lindur". *Jurnal Teknologi Pertanian*, Volume 13 No 13 (halm 187 – 198).

Susantiheni. 2013 *Pembuatan Tepung Buah Mangrove*. (<http://Susantiheni.wordpress.com/2012/02/25/pembuatan-tepung-mangrove-pedada-sonneratia-caseolaris-sebagai-usaha-untuk-memanfaatkan-hasil-yang-terbuang.html>), diakses pada tanggal 2 february 2013.