



**Pemanfaatan Tepung Daun Katuk (*Sautopus  
Androgynus L. Merr*)  
Menjadi Produk Cendol**

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik cendol dengan penambahan tepung daun katuk yang dapat dilihat dari aspek warna, rasa, dan tekstur. Jenis penelitian ini adalah penelitian deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen. Metode pengumpulan data dalam penelitian ini adalah metode observasi untuk mengetahui kualitas produk cendol tepung daun katuk yang dilihat dari aspek warna, rasa dan tekstur. Panelis yang digunakan yaitu panelis terbatas yang terdiri dari 4 orang dosen Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan teknik deskriptif kuantitatif. Hasil penelitian menyatakan bahwa cendol dengan pemanfaatan tepung daun katuk sebesar 5% (1) pada aspek warna diperoleh skor 2,00 dengan kategori “Cukup” yang menghasilkan warna *yellowgreen* (2) pada aspek rasa diperoleh skor 3 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan cendol dengan rasa khas daun katuk (3) pada aspek tekstur diperoleh skor 2,50 dengan kategori “Baik” yang menghasilkan cendol dengan tekstur kenyal dan padat

**Kata kunci : tepung, daun katuk, cendol**

**ABTRACT**

*This study aims to determine the organoleptic quality of cendol with the addition of katuk leaf flour which can be seen from the aspect of color, taste, and texture. This type of research is descriptive quantitative research with experimental methods. The method of data collection in this research is the observation method to determine the quality of the product of cendol katuk leaf flour seen from the aspect of color, taste and texture. The panelists used were limited panelists consisting of 2 lecturers of Family Welfare Education and 2 lecturers of the Vocational Culinary Arts Study Program. The data obtained were then analyzed using quantitative descriptive techniques. The results in this study stated that cendol with the addition of katuk leaf flour by 5% (1) in the color aspect obtained a score of 2.00 with the "Enough" category which produced a yellowgreen color (2) in the taste aspect obtained a score of 3.00 with the*

**Shintia Arum  
Handayani  
Pendidikan  
Kesejahteraan Keluarga  
Universitas Pendidikan  
Ganesha**  
[shintiaarumh14@undiksha.ac.id](mailto:shintiaarumh14@undiksha.ac.id)

**Ida Ayu Putu Hemy  
Ekayani  
Program Studi  
Vokasional Seni  
Kuliner  
Universitas Pendidikan  
Ganesha**  
[hemy.ekayani@undiksha.ac.id](mailto:hemy.ekayani@undiksha.ac.id)

**Ni Wayan Sukerti**  
Program Studi  
Vokasional Dan Seni  
Kuliner  
Universitas Pendidikan  
Ganesha  
[wayan.sukerti@undiksha.ac.id](mailto:wayan.sukerti@undiksha.ac.id)

"Good" category. " which produces cendol with a distinctive taste of katuk leaves (3) on a texture obtained 2.50 which is in accordance with the benchmark, which has a chewy and dense texture.

Keywords : flour, katuk leaves, cendol

## **PENDAHULUAN**

Indonesia merupakan salah satu Negara yang sangat terkenal dengan destinasi, salah satunya wisata kuliner yaitu makanan dan minuman tradisional. Makanan dan minuman tradisional memiliki rasa, tekstur, warna dan penyajian yang khas. Salah satu contoh minuman tradisional yang sangat disukai banyak orang ialah cendol. Cendol merupakan minuman khas tradisional yang memiliki tekstur lembut dan kenyal yang terbentuk dari proses gelatinisasi pati (Lestari, 2019).

Cendol pada umumnya memiliki warna hijau daun yang dapat meningkatkan nilai keindahan serta minat konsumen pada cendol tersebut, namun tidak jarang juga banyak produsen cendol menggunakan pewarna sintetis jenis *Rhodamin B* yang merupakan pewarna sintetis berbentuk serbuk kristal serta mengandung jenis zat adiktif (Adriani & Zarwinda, 2019). Pewarna sintetis apabila dikonsumsi dalam jangka waktu yang cukup lama akan menyebabkan terjadinya resiko kerusakan hati, ginjal, kanker hingga menyebabkan kematian (Adriani & Zarwinda, 2019) Penggunaan bahan alami sebagai pewarna pada makanan dapat diaplikasikan pada produk cendol. Salah satu pewarna alami yang mengandung pigmen klorofil yaitu daun suji (*Pleomale angustifolia*) dan daun katuk (*Sauropus androgynus*) yang aman dikonsumsi dalam jangka waktu yang lama serta bermanfaat bagi tubuh, dinyatakan dapat melawan radikal bebas bagi kesehatan tubuh.

Tepung daun katuk memiliki daya simpan yang lama dan kandungan klorofil yang cukup tinggi, tepung daun katuk dapat digunakan menjadi pewarna alami. Pewarna alami dari tepung daun katuk memiliki kandungan hampir 7% protein dan serat kasar sampai 19%, juga mengandung vitamin K, pro-vitamin A (*beta-karotena*), vitamin B, dan vitamin C, mineral 2,8%, besi, kalium, fosfor, klorofil dan magnesium (Dewi & Astrian, 2019), sehingga kandungan kadar zat besi pada daun katuk dapat mencegah anemia. Penggunaan pewarna alami dalam jangka waktu yang lama memiliki manfaat yang lebih baik bagi kesehatan tubuh. Tepung daun katuk (*Sauropu Androgynous (L) Merr*) merupakan daun katuk yang telah melalui proses pengeringan dengan cara di jemur dibawah sinar matahari selama 1-2 hari hingga daun katuk kering, kemudian dihaluskan hingga menyerupai tepung. Tepung daun katuk memiliki daya simpan yang lama dan kandungan klorofil yang cukup tinggi maka tepung daun katuk dapat sebagai pewarna alami (Dewi & Astrian, 2019). Berdasarkan kajian tersebut, penelitian ini menganalisis

aspek mutu organoleptik dilihat dari segi warna, rasa, tekstur dengan penambahan bahan tepung daun katuk pada produk cendol.

## **METODE**

### **Bahan dan ALat**

Prosedur pelaksanaan eksperimen ini mengacu pada resep dasar pembuatan cendol. Berdasarkan resep cendol dari Nicky Tirta (2019). Bahan yang digunakan yaitu:

Tabel 1 Resep Dasar Cendol

Bahan	Jumlah
Tepung Beras	100 gram
Tepung Tapioca	50 gram
Air	750 ml
Garam	1 gram
Es Batu	Secukupnya

Tabel 2 Alat pembuatan cendol

Bahan	Jumlah
Gelas ukur	1
Timbangan	1
Panci	1
Spatula	2
Kompur	1
Serbet	1
Cetakan cendol	1

### **Formulasi Penggunaan Tepung Daun Katuk**

Pada proses pembuatan cendol dengan penggunaan tepung daun katuk sebanyak 5% dari jumlah tepung dengan resep seperti berikut :

Tabel 3. Resep bahan baku pembuatan cendol tepung daun katuk

Bahan	Jumlah
Tepung Beras	100 gr
Tepung Tapioka	50 gr
Tepung Daun Katuk	7,5 gr (5% dari jumlah bahan tepung)
Air	750 ml
Garam	1 gr
Es Batu	secukupnya

### **Pembuatan Adonan**

Adonan cendol tepung daun katuk dibuat melalui beberapa tahapan, yaitu pada awalnya mencampurkan bahan kering dengan air sebanyak 750 ml diaduk hingga merata di masak dengan tekanan api

sedang selama 45 menit hingga adonan meletup letup dan tidak mengumpal kemudian adonan siap di cetak.

### Analisis Data

Penelitian pemanfaatan tepung daun katuk (*Sautopus Androgynus L.Merr*) menjadi produk cendol, merupakan jenis penelitian deksriptif kuantitatif dengan metode observasi. Untuk mengkaji kualitas cendol menggunakan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa dan tekstur, yang hasilnya dituliskan pada lembar uji mutu hedonik. Uji organoleptik yang digunakan penelitian ini yaitu uji mutu hedonik Penelitian ini melibatkan 4 orang panelis terbatas terdiri dari dosen Program Studi Vokasional dan Seni Kuliner, untuk melakukan uji hedonik dengan menggunakan skala likert berupa checklist tolok ukur yang mengacu pada kriteria.

Dari data yang diperoleh selanjutnya dianalisis secara deskriptif kuantitatif dengan mencari skor rata-rata dari masing-masing aspek. Rumus yang digunakan (Koyan, 2012) :

$$Mean (M) = \frac{\sum X}{n}$$

(Koyan, 2012)

Keterangan :

M : rata rata (rasa, tekstur, dan warna)

$\sum X$  : Jumlah masing-masing skor (rasa, tekstur, dan warna)

n : Jumlah sampel

(Koyan, 2012)

Acuan pengambilan keputusan yang digunakan untuk menentukan kualitas cendol dilihat dari segi rasa, tektur dan warna berdasarkan rumus pedoman konversi skala 3 (tiga) sebagai berikut:

Tabel 4 Rumus pedoman konversi dengan skala 3

Rumus Konversi skala 3		Rerate Skor	Kriteria Indikator
M + 1SD →	M + 3SD	2,34 → 3,00	Baik
M - SD →	M + 1SD	1,68 → 2,33	Cukup
M - 3SD →	M - 1SD	1,00 → 1,67	Tidak Baik

Sumber : (Koyan, 2012)

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil eksperimen penambahan 5% tepung daun katuk. Cendol yang dihasilkan dengan formulasi tersebut bertekstur kenyal dan padat dengan rasa khas daun katuk dengan warna *yellowgreen*, diproses menghasilkan produk cendol yang mendekati kriteria cendol yang baik.



Gambar 1. Produk cendol tepung daun katuk

### Hasil

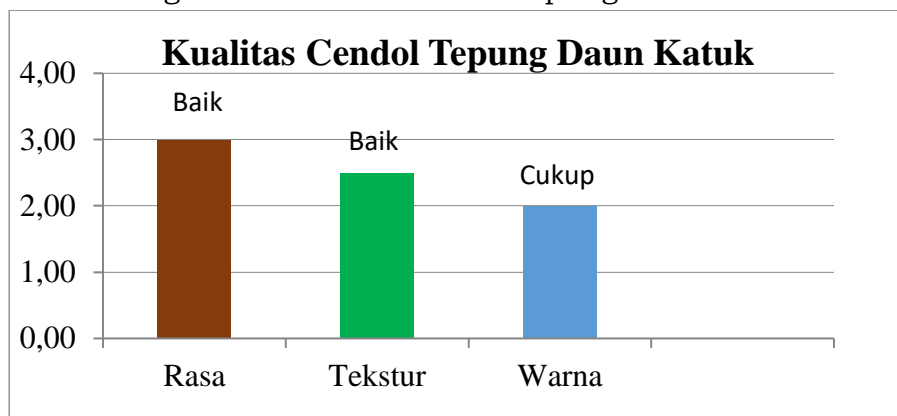
Hasil uji kualitas cendol tepung daun katuk yang meliputi aspek warna, rasa dan tekstur.yaitu :

Tabel 5 Hasil Uji Kualitas Cendol Tepung Daun Katuk

Aspek Penelitian	Hasil	Kategori
Tekstur	2,50	Baik
Rasa	3,00	Baik
Warna	2,00	Cukup

Berdasarkan hasil uji kualitas cendol tepung daun katuk dapat disimpulkan bahwa 1) dari segi rasa berada pada kategori “Baik”, serta memiliki rasa khas daun katuk, 2) dari segi tekstur berada pada kategori “Baik” yaitu memiliki tekstur kenyal dan padat, dan 3) dari segi warna, cendol memiliki warna *yellowgreen*. Berikut merupakan diagram yang menunjukkan kualitas cendol tepung daun katuk:

Diagram 1.Kualitas Cendol Tepung Daun Katuk



### Pembahasan

Berdasarkan hasil uji kualitas, produk cendol dengan formulasi penambahan 5% tepung daun katuk menghasilkan cendol yang mendekati kriteria cendol baik dari segi warna, rasa, dan tekstur. Warna

merupakan kesan mata yang didapatkan dari cahaya yang memantulkan sinarnya kepada benda-benda yang dikenainya (KBBI, 2019). Warna juga salah satu tolok ukur mutu organoleptik yang dapat diukur secara objektif. Cendol penambahan tepung daun katuk menghasilkan warna *yellowgreen* dikarenakan tepung daun katuk sudah melalui proses pengeringan dan melalui proses pemasakan selama 45 menit sehingga warna hijau yang dihasilkan lebih terang kekuningan. Proses pengeringan daun katuk merubah warna daun katuk yang hijau segar menjadi warna tepung yang hijau pudar. Apalagi setelah dicampur dengan tepung beras melalui proses pemasakan serta perendaman produk cendol warna yang diperoleh yaitu hijau kekuningan (*yellow green*). Hal ini menunjukkan perbedaan yang nyata antara produk cendol dengan pewarna alami daun katuk yang menghasilkan warna lebih muda dibandingkan dengan produk cendol dengan pewarna sintetik yang menghasilkan warnalebih terang (hijau tua).

Penilaian rasa merupakan faktor yang berperan penting dalam menilai suatu kualitas makanan. Ketika makanan dikonsumsi maka rasa akan dideteksi oleh indra pengecap. Pengindraan cecapan dibagi yakni menjadi empat cecapan yaitu asin gurih, manis, asam dan pahit (KBBI, 2019). Cita rasa makanan dimunculkan dengan adanya rangsangan terhadap indera pengecap. Produk cendol penambahan tepung daun katuk memiliki rasa khas daun katuk dan sedikit gurih. Rasa gurih dihasilkan dari penambahan garam dalam adonan cendol saat memasak. Rasa dan aroma daun katuk cukup kuat, sehingga beberapa panelis memberikan komentar bahwa produk cendol mungkin perlu ditambahkan bahan lain untuk menghilangkan aroma daun katuk yang pada sebagian orang kurang menyukainya. Namun bila dilihat dari kriteria yang ditetapkan (uji mutu hedonik), rasa cendol sudah dinyatakan baik dan telah memenuhi kriteria cendol dilihat dari aspek organoleptik.

Tekstur merupakan hasil respon dari rangsangan fisik ketika makanan dan rongga mulut terjadinya kontak langsung. Tekstur dikategorikan dengan keadaan kering, lunak, cair ataupun kenyal. Tekstur adalah parameter mutu organoleptik yang dapat diukur dengan pengamatan (KBBI, 2019). Tekstur dari cendol tepung daun katuk, yaitu kenyal. Penambahan tepung tapioka pada produk cendol membantu dalam proses pembentukan tekstur cendol agar lebih kenyal dan tidak mudah pecah (rapuh). Selain itu proses pengadukan adonan serta waktu pemasakan memiliki pengaruh pula terhadap tekstur cendol, dimana pemasakan cendol dengan penambahan tepung daun katuk membutuhkan waktu lebih lama dari pembuatan cendol biasa.

## **KESIMPULAN DAN SARAN**

### **KESIMPULAN**

Berdasarkan pemaparan hasil penelitian di atas mengenai pemanfaatan tepung daun katuk menjadi produk cendol, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Formulasi pembuatan produk cendol dengan penambahan tepung daun katuk sebesar 5% dari jumlah bahan tepung yang digunakan.
2. Hasil uji mutu hedonik produk cendol dengan penambahan tepung daun katuk 5% didapatkan hasil, yaitu dari aspek warna dengan kategori “Cukup”, aspek tekstur dengan kategori “Baik”, dan dari aspek rasa dengan kategori “Baik”.

### **SARAN**

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan oleh peneliti, maka terdapat beberapa saran yang dapat diberikan yaitu sebagai berikut :

1. Penelitian dengan penambahan tepung daun katuk ini disarankan perlu adanya penelitian lanjutan untuk mengolah tepung daun katuk dalam varian produk lain, sehingga tepung daun katuk dapat dimanfaatkan oleh masyarakat secara optimal.

### **Daftar Pustaka**

- Adriani, A., & Zarwinda, I. (2019). Pendidikan Untuk Masyarakat Tentang Bahaya Pewarna Melalui Publikasi Hasil Analisis Kualitatif Pewarna Sintetis Dalam Saus. *Jurnal Serambi Ilmu*, volume 20 nomer (2), hlm 217 tersedia pada <https://doi.org/10.32672/si.v20i2.1455>
- Ahyar, H., Maret, U. S., Andriani, H., Sukmana, D. J., & Mada, U. G. (2020). *Buku Metode Penelitian Kualitatif & Kuantitatif* (Issue April).
- Dewi, D. P., & Astrian, K. (2019). Substitusi Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous Merr*) Pada Pembuatan Nugget Lele (*Clarias batracus*) Untuk Ibu Hamil Anemia. Halamn 87–93.
- Goyena, R., & Fallis, A. (2019). Definisi dan Macam Pewarna Pewarna. *Journal of Chemical Information and Modeling*, halaman 53 nomer (9), issue 1689–1699. Tersedia pada [http: https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004](http://https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004)
- Hardjati, S. (2008). Potensi Daun Katuk Sebagai Sumber Zat Pewarna Alami dan *Stabilitasnya* Selama Pengeringan Bubuk Dengan Menggunakan Binder *Maltodekstrin*. *Jurnal Penelitian Saintek*, volume 13, halamn 1–18.
- Indah Cikita, Ika Herawati Hasibuan, & Rosdanelli Hasibuan. (2016). Pemanfaatan Flavonoid Ekstrak Daun Katuk (*Sauropus androgynus*

(L) Merr) Sebagai Antioksidan Pada Minyak Kelapa PA. *Jurnal Teknik Kimia USU*. Dapat diakses melalui [http: https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1524](http://https://doi.org/10.32734/jtk.v5i1.1524)

Koyan, I. wayan. (2012). *Statistik Pendidikan Teknik Analisis Data Kuantitatif*.

Lestari, B. P. (2019). Karakteristik Fisik dan Sensorik Cendol Instan Dengan Penambahan Cincau Hijau (*CYCLEA BARBATA L.*). nomer 3, halaman 65–80.

Nuraini. (2013). Zat Warna Alami Dari Daun Katuk (*Sauropus androgynus*).