



---

**NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN  
KALE ( BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA)**

Oleh

**Dendi Gusnadi**

**Diploma Tiga Perhotelan, Universitas Telkom, Jalan Telomunikasi No.1 Bandung**

**Email: [dendi@tass.telkomuniversity.ac.id](mailto:dendi@tass.telkomuniversity.ac.id)**

**Abstrak**

Adonan berragi atau Yeast Product adalah produk makanan berbahan dasar dari tepung terigu, garam, air dan ragi sebagai bahan utamanya. Produk berragi yang dikenal dengan produk yang tinggi karbohidrat dan sangat rendah kandungan seratnya, sangat dihindari oleh orang-orang yang konsen pada produk makanan sehat. Dari latar belakang diatas maka peneliti mencoba menambahkan kale sebagai nutrifikasi atau penambahan nilai gizi pada produk adonan berragi ini. Produk adonan berragi yang menjadi objek penelitian ini adalah roti manis atau sweet bread, sweet bread atau roti manis dipilih karena produk adonan berragi yang paling populer dan paling banyak dijumpai di Indonesia, selain itu sweet bread juga adalah produk roti dasar yang biasa di pelajari di dunia patisserie. Untuk penelitian ini penulis menambahkan kale sebanyak 10 %, 25 %, dan 50 % sebagai control untuk produk. Untuk hasil penelitian, dalam 100 gram produk sweet bread berbasis kale memiliki kandungan serat sebesar 3,6 gram, vitamin C 120 milligram, 1,5 milligram Zat Besi, 45 milligram magnesium dan 491 milligram kalium. Untuk kualitas produk roti manis atau sweet bread berbasis kale ini memiliki tekstur yang lebih lembut dibanding roti manis biasa, serta warna hijau yang lebih dominan pengaruh dari warna kale, untuk rasa, aroma dan penampilan fisik ada dalam batas wajar dan menurut hasil penelitian roti manis dengan 50 % kandungan kale lebih baik di bandingkan roti manis dengan kandungan kale 10 dan 25 %.

**Kata Kunci: Nutrifikasi, Yeast Product & Kale**

**PENDAHUALUAN**

Patisseri adalah suatu bidang ilmu di dalam prodi perhotelan yang khusus membahas dan mempelajari tentang pengolahan kue-kue. tidak hanya kue-kue, dalam patisserie juga mempelajari tentang roti, dessert, pastry, bakery dan lain sebagainya. salah satu produk atau rumpun ilmu dalam patisserie adalah yeast produk atau adonan beragi. adonan beragi atau yeast product adalah adonan roti yang bahan utamanya tepung dan ragi sebagai bahan utama untuk fermentasinya dan menggunakan sedikit air dan proses pematangannya melalui proses pembakaran atau baking. salah satu jenis produk dari adonan beragi adalah sweet bread atau roti manis, roti manis sendiri termasuk kedalam jenis rich yeast dough produk dimana bahan – bahan utamanya selain memakai tepung, ragi dan air juga memakai bahan seperti gula, telur, lemak dan susu sebagai bahan tambahannya.

Fungsi dari bahan tambahan tersebut adalah untuk meningkatkan kadar gizi, dan nilai ekonomis produk itu sendiri. dalam proses pembuatannya sweet bread atau roti manis biasanya menambahkan bahan isian (filling) maupun bahan hiasan (topping) untuk produknya. bahan yang biasa ditambahkan untuk filling maupun topping dalam sweet bread atau roti manis dan populer diindonesia antara lain coklat, keju, kismis, sosis, baso, abon dan buah-buahan seperti pisang, apel dan selai. karakteristik dari roti manis adalah kaya lemak dan gula. jumlah kandungannya hampir 25 % dari seluruh adonan. dalam penelitian ini penulis akan menambahkan kale sebagai bahan nutrifikasi pada produk sweet bread ini. alasan dipilihnya kale selain mudah dijumpai kandungan kale yang kaya akan serat, dan vitamin dapat memberikan nilai gizi lebih pada produk sweet bread. roti manis atau sweet bread yang tinggi karbohidrat



dengan di tambahkannya kale dalam memberikan keseimbangan, selain kaya karbohidrat, produk yang di tambahkan kali juga akan tinggi serat, vitamin c dan juga zat gizi lainnya.

## LANDASAN TEORI

### Yeast Product / Adonan Beragi

Adonan Beragi atau Roti produk pangan berbahan dasar tepung terigu yang di fermentasi dengan ragi roti atau bahan pengembang lainnya yang diolah dengan cara dipanggang (Mudjajanto dan Yulianti, 2004). Roti termasuk dalam salah satu produk bioteknologi konvensional karena adanya proses fermentasi yang memanfaatkan mikroorganisme (Mudjajanto dan Yulianti, 2007).

### Sweet Bread / Roti Manis

Berdasarkan jenis dan karaternya, roti di kategorikan menjadi 2 jenis yang pertama adalah roti tawar atau plain bread atau adapaula yang menyebut white bread dan yang kedua adalah sweet bread atau roti manis. Roti tawar adalah jenis roti yang adonannya tanpa gula dan telur adapu memakai telur dan gula jumlahnya sedikit sekali (Lilik, 2004: 28). Sedangkan pengertian roti manis atau sweet bread menurut Astawan dalam jurnal Gusnadi (2018) roti manis merupakan produk adonan berraggi yang bahan utamanya diolah dari tepung terigu berprotein tinggi, dan biasanya dicampur dengan tepung protein sedang ragi sebagai bahan pengembangnya melalui proses pemanggangan dan biasa di berikan bahan lain sebagai isian dan hiasan diatasnya.

### Brassica Oleraceae Var. Sabellica / Kale

Daun Kale atau Brassica Oleracea Var. Sabellica adalah jenis sayuran yang memiliki nilai nutrisi yang sangat tinggi. Kale berasal dari golongan Brassica, atau golongan yang sejenis dengan kubis, brokoli dan kalia. Nama kale berasal dari belanda yang memiliki arti kubis petani. Kandungan kale sangat kaya akan serat, vitamin C, zat besi dan Magnesium (Arifin, 2016)

## METODE PENELITIAN

Metode Penelitian ini dilakukan secara tidak tahap; pertama adalah metode eksperiment dimana penulis melakukan eksperimen membuat inovasi produk sweet bread dengan penambahan kale ada tiga perbandingan antara adonan tepung dan kale yaitu 90 persen tepung berbanding 10 persen kale, yang kedua adalah 70 persen tepung berbanding 30 persen kale dan yang terakhir 50 persen tepung berbanding 50 persen kale.

Setelah didapatkan inovasi yang sesuai kemudian produk di ukur jumlah seratnya, dan di tahap terakhir produk diberikan kepada konsumen untuk di uji organoleptik oleh panelis. Pada penelitian ini penulis memilih 100 panelis diantaranya Chef, Dosen Produk, dan Mahasiswa jurusan Perhotelan untuk menjadi panelis dalam eksperimen kali ini. Untuk uji organoleptik parameter yang dinalai adalah rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan fisik produk sweet bread yang sudah di tambahkan kale sebagai nutrifikasi serat pada adonan berraggi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Standar Resep Inovasi Sweet Bread Dengan Penambahan Kale

Setelah melakukan Eksperiment maka resep sweet bread yang dipakai dalam penelitian ini adalah :

**Tabel 1. Standar Resep Sweet Bread dengan Penambahan Kale, Perbandingan 50 : 50**

No	Ingredient	Qty	Unit
1	Terigu Protein Tinggi	400	Gram
2	Terigu Protein Sedang	100	Gram
3	Kale	500	Gram
4	Ragi Instant	10	Gram
5	Gula Pasir	100	Gram
6	Susu Bubuk	25	Gram
7	Kuning Telur	3	Butir
8	Format (S-500)	3	Gram
9	Air Dingin	265	ML
10	Garam	10	Gram
11	Mentega	80	Gram

Sumber : Hasil Penelitian 2020

Proses Pembuatan



1. Campur Kale dengan Air Dingin kemudian blender sampai halus
2. Campurkan Tepung terigu protein tinggi dan sedang dengan ragi, gula, susu bubuk dan format aduk sampai rata.
3. Setelah adonan tepung tercampur rata masukan kuning telur dan air dingin yang sudah dicampur kale, aduk sampai semua adonan tercampur dan adonan sampai tidak lengket di permukaan bowl atau meja.
4. Setelah adonan tidak lengket tambahkan garam dan mentega, aduk bahan sampai kalis, (mirip adonan martabak), adonan elastis dan tidak lengket di tangan.
5. Setelah adonan kalis, diamkan/fermentasikan adonan selama 15 sampai 30 menit
6. Setelah di fermentasikan adonan di potong kemudian di timbang sesuai kebutuhan
7. Setelah di timbang sama besar kemudian adonan di bulatkan dan di fermentasikan Kembali selama 10 sampai 15 menit
8. Setelah di fermentasikan kemudian adonan di bentuk sesuai selera atau kebutuhan, bila adonan akan diberi isian prosesnya adalah pada tahap ini
9. Setelah adonan di bentuk dan di berikan isian, adonan dimasukan kedalam profer selama 10 menit, bila di fermentasikan di suhu ruang selama 20 atau 25 menit
10. Setelah di fermentasikan adonan dioles susu evaporasi kemudian dibakar di oven dengan suhu 180 derajat Celsius selama 12 sampai 15 menit
11. Setelah matang, selagi panas roti di oles Kembali susu evaporasi
12. Sajikan selagi hangat

### Analisis Kadar Gizi Pada Produk Sweet Bread Dengan Penambahan Kale

Dari hasil Laboratorium analisis tentang serat pada produk sweet bread atau roti manis didapatkan hasil semakin banyak kale yang ditambahkan, maka kandungan serat yang ada

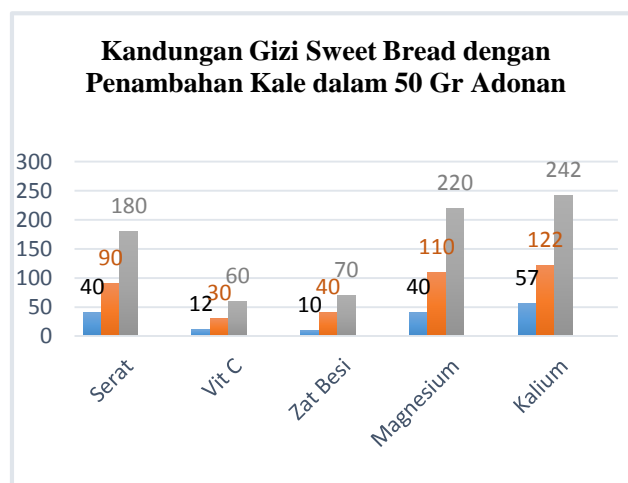
dalam produk sweet bread semakin tinggi, dapat di lihat dari tabel di bawah ini ;

**Tabel 2. Kandungan Gizi Sweet Bread dengan Penambahan Kale dalam 50 Gr Adonan**

Jumlah Kale	Serat	Vit C	Zat Besi	Mag nesium	Kalium
10 %	0,4	12	0,1	4	57
25 %	0,9	30	0,4	11	122
50 %	1,8	60	0,7	22	242

Sumber: Hasil Penelitian 2020

**Gambar 1. Kandungan Gizi Sweet Bread**



Sumber : Sumber: Hasil Penelitian 2020

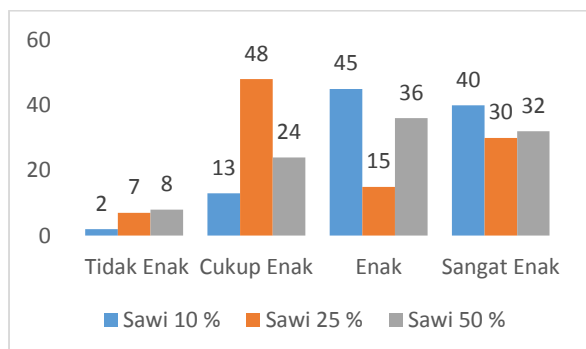
Dari hasil data Daftar Komposisi Bahan Makanan ( DKBM) kandungan gizi pada 100 gram roti manis adalah protein 9,4 lemak 10, dan karbohidrat 56,5 setelah ditambahkan kale zat gizi yang terkandung dalam roti manis pun bertambah dengan jumlah 3,6 gram, vitamin C 120 milligram, 1,5 milligram Zat Besi, 45 milligram magnesium dan 491 milligram kalium.

### Analisis Organoleptik Pada Produk Sweet Bread dengan Penambahan Sawi Analisis Rasa

Analisis organoleptik indikator rasa pada produk sweet bread dengan penambahan sawi dijelaskan dalam grafik di bawah ini :



**Gambar 2. Analisis Organoleptik Pada Produk Sweet Bread dengan Penambahan Sawi**



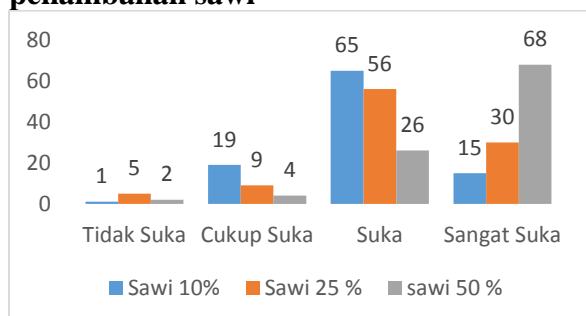
Sumber : Hasil Penelitian 2020

Dari hasil uji organoleptik pada 100 panelis diperoleh hasil untuk analisis rasa produk sweet bread atau roti manis dengan perbandingan 90 banding 10, konsumen yang memberikan kesan positif adalah 85 panelis, produk sweet bread dengan penambahan sawi dengan perbandingan 75 banding 25 yang memberikan kesan positif adalah 45 panelis, dan untuk sweet bread dengan penambahan sawi perbandingan 50 banding 50 panelis yang memberikan nilai positif adalah 68 panelis. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam segi rasa panelis menyukai sweet bread dengan penambahan sawi yang memiliki perbandingan 90 persen tepung berbanding dengan 10 persen sawi.

### Analisis Warna

Analisis organoleptik indikator warna pada produk sweet bread dengan penambahan sawi dijelaskan dalam grafik di bawah ini :

**Gambar 3. Analisis organoleptik indikator warna pada produk sweet bread dengan penambahan sawi**



Sumber : Hasil Penelitian 2020

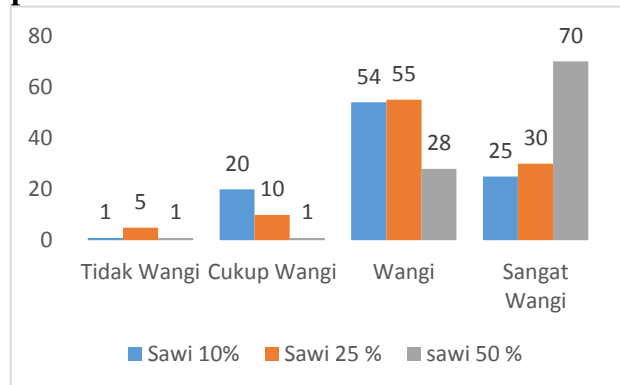
Vol.13 No.11 Juni 2019

Dari hasil uji organoleptik pada 100 panelis diperoleh hasil untuk analisis warna produk sweet bread atau roti manis dengan perbandingan 90 banding 10, konsumen yang memberikan kesan positif adalah 80 panelis, produk sweet bread dengan penambahan sawi dengan perbandingan 75 banding 25 yang memberikan kesan positif adalah 86 panelis, dan untuk sweet bread dengan penambahan sawi perbandingan 50 banding 50 panelis yang memberikan nilai positif adalah 94 panelis. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam segi warna panelis menyukai sweet bread dengan penambahan sawi yang memiliki perbandingan 50 persen tepung berbanding dengan 50 persen sawi.

### Analisis Aroma

Analisis organoleptik indikator aroma pada produk sweet bread dengan penambahan sawi dijelaskan dalam grafik di bawah ini :

**Gambar 4. Analisis organoleptik indikator aroma pada produk sweet bread dengan penambahan sawi**



Sumber : Hasil Penelitian 2020

Dari hasil uji organoleptik pada 100 panelis diperoleh hasil untuk analisis aroma produk sweet bread atau roti manis dengan perbandingan 90 banding 10, konsumen yang memberikan kesan positif adalah 79 panelis, produk sweet bread dengan penambahan sawi dengan perbandingan 75 banding 25 yang memberikan kesan positif adalah 85 panelis, dan untuk sweet bread dengan penambahan sawi perbandingan 50 banding 50 panelis yang memberikan nilai positif adalah 98 panelis. Dari

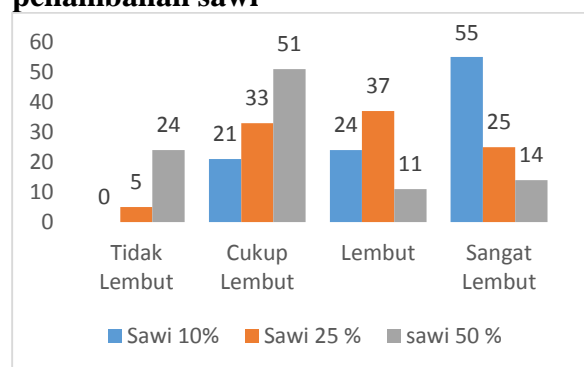


data tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam segi aroma panelis menyukai sweet bread dengan penambahan sawi yang memiliki perbandingan 50 persen tepung berbanding dengan 50 persen sawi.

### Analisis Tekstur

Analisis organoleptik indikator tekstur pada produk sweet bread dengan penambahan sawi dijelaskan dalam grafik di bawah ini :

**Gambar 5. Analisis organoleptik indikator tekstur pada produk sweet bread dengan penambahan sawi**



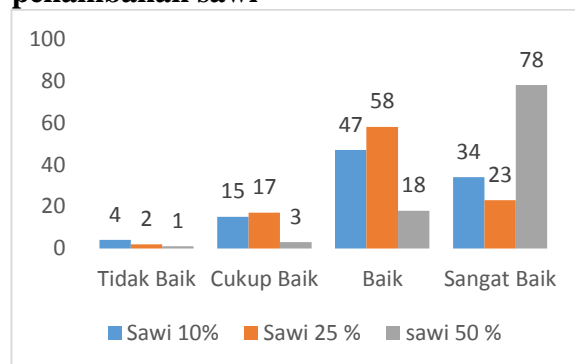
Sumber : Hasil Peneltian 2020

Dari hasil uji organoleptik pada 100 panelis diperoleh hasil untuk analisis tekstur produk sweet bread atau roti manis dengan perbandingan 90 banding 10, konsumen yang memberikan kesan positif adalah 79 panelis, produk sweet bread dengan penambahan sawi dengan perbandingan 75 bandung 25 yang memberikan kesan positif adalah 62 panelis, dan untuk sweet bread dengan penambahan sawi perbandingan 50 banding 50 panelis yang memberikan nilai positif adalah 25 panelis. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam segi tekstur panelis menyukai sweet bread dengan penambahan sawi yang memiliki perbandingan 90 persen tepung berbanding dengan 10 persen sawi.

### Analisis Penampilan

Analisis organoleptik indikator penampilan pada produk sweet bread dengan penambahan sawi dijelaskan dalam grafik di bawah ini :

**Gambar 6. Analisis organoleptik indikator penampilan pada produk sweet bread dengan penambahan sawi**



Sumber : Hasil Peneltian 2020

Dari hasil uji organoleptik pada 100 panelis diperoleh hasil untuk analisis penampilan produk sweet bread atau roti manis dengan perbandingan 90 banding 10, konsumen yang memberikan kesan positif adalah 81 panelis, produk sweet bread dengan penambahan sawi dengan perbandingan 75 bandung 25 yang memberikan kesan positif adalah 81 panelis, dan untuk sweet bread dengan penambahan sawi perbandingan 50 banding 50 panelis yang memberikan nilai positif adalah 96 panelis. Dari data tersebut dapat disimpulkan bahwa dalam segi tekstur panelis menyukai sweet bread dengan penambahan sawi yang memiliki perbandingan 50 persen tepung berbanding dengan 50 persen sawi.

## PENUTUP

### Kesimpulan

1. Formula atau resep pembuatan sweet bread dengan penambah kale adalah Tepung terigu 500, kale 500 untuk dan untuk yang perbandingan resep 10 dan 25 % jumlahkale disesuaikan. Proses pembuatan roti hampir sama dengan proses pembuatan roti pada umumnya.
2. Analisis gizi pada produk sweet bread dengan penambahan kale adalah kandungan gizi pada 100 gram roti manis adalah protein 9,4 lemak 10, dan karbohidrat 56,5 setelah ditambahkan kale zat gizi yang terkandung dalam roti manis pun bertambah dengan jumlah 3,6 gram, vitamin C 120 milligram, 1,5 milligram



Zat Besi, 45 milligram magnesium dan 491 milligram kalium.

3. Analisis organoleptik produk sweet bread dengan penambahan kale pada 100 panelis didapatkan analisis rasa dan tekstur panelis menyukai sweet bread dengan perbandingan 90 tepung banding 10 kale, sedangkan untuk analisis aroma, warna dan penampilan panelis menyukai produk sweet bread dengan perbandingan 50 tepung dan 50 kale.

#### Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya produk sweet bread ini bisa diteliti lebih jauh dan dikembangkan lebih baik lagi.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Astawan, M. (2004). Kandungan Serat Dan Gizi Pada Roti Ungguli Mie Dan Nasi. Departemen Teknologi Pangan Dan Gizi IPB. Bogor.
- [2] Cake, U. C. ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA Oleh Dendi Gusnadi Universitas Telkom.
- [3] Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- [4] Latifah, A. F., Yulianti, E., & Khoiroh, L. M. (2019). SYNTHESIS AND CHARACTERIZATION OF ALGINATE-CARBOXYMETHYL CELLULOSE BEADS FROM CORN STALK (*Zea mays*) WITH CROSSLINK VARIATION C4H6O4Zn. *Journal of Islamic Pharmacy*, 4(1), 40-55.
- [5] Mudjajanto, S dan Yulianti, N. 2010. Membuat Aneka Roti. Penebar Swadaya: Jakarta.