

STUDI PEMBUATAN YANGKO

Agus Nuroso, S.TP

Dosen Teknologi Pangan Faperta UNISI
ponyomr@yahoo.co.id

ABSTRAK

Tujuan dari proses pembuatan yangko adalah dapat mengetahui dan memahami proses pembuatan Yangko sehingga dihasilkan yangko dengan Tekstur lunak, Warnanya cukup terang/cukup muda, Rasanya manis, Memiliki aftertaste agak lengket di gigi, manis terasa lama, berkesan gurih, aroma menarik. Oleh karena itu diperlukan inovasi produk. Inovasi ini dapat berupa perkembangan produk Yangko yang memiliki berbagai macam jenis seperti rasa coklat, rasa strawberry, kacang, keju, maupun rasa buah-buahan. Produk yangko yang prima memerlukan ketelitian sejak pengadaan bahan dasar, tahap pembuatannya sampai pada distribusinya. Oleh karena itu, pengolahannya harus tepat, baik perbandingan bahan – bahannya maupun langkah – langkah pembuatannya, serta hasilnya juga harus berpenampilan menarik. Proses pembuatan Yangko dibagi menjadi dua tahap yaitu pembuatan tepung beras ketan dan pemasakan. Dalam pembuatan Yangko, gula pasir dilarutkan dalam air mendidih. Proses pembuatan yangko meliputi pemilihan bahan dasar, pencampuran dengan bahan lain, pemasakan, pengemasan, dan pelabelan.

PENDAHULUAN

Pada mulanya usaha Yangko dilakukan oleh satu dua pengusaha saja. Namun didalam perkembangannya usahan ini ternyata menarik minat pihak yang kemudian menambah jumlah pengusaha Yangko yang ada. Hal ini mengakibatkan terjadinya persaingan yang selanjutnya memacu masing-masing pemilik industri untuk melakukan inovasi produk. Inovasi ini dapat berupa perkembangan produk Yangko yang memiliki berbagai macam jenis seperti rasa coklat, rasa strawberry, kacang, keju, maupun rasa buah-buahan. Disamping itu perkembangan produk Yangko juga dilakukan dengan jalan membuat produk Yangko dengan komposisi yang oleh setiap produsennya diperkirakan akan sesuai dengan selera konsumen, sekaligus menjadi kekhasan dari produk Yangko yang di produksi.

Tujuan pembuatan yangko yaitu setelah mempelajari teori dan dengan kunjungan ke industri kecil serta dengan praktek di laboratorium, diharapkan dapat mengetahui dan memahami proses pembuatan Yangko.

Industri ini didirikan oleh tiga orang pada tahun 1994 dengan nama SGT. Tahun 1996 mendapat sertifikat penyuluhan (SP) Depkes. Pada tahun 2000 industri ini mengembangkan bakpia karena permintaan pasar meningkat. Tenaga kerja yang digunakan sebanyak 15 orang yang terdiri dari 6 orang pria dan 8 orang wanita.

Pemasaran Yangko dilakukan di dalam kota maupun di luar kota melalui sales yaitu Semarang, Magelang, Purworejo, Klaten, Solo. Industri SGT pada hari biasa memproduksi 250-300 kardus, sedangkan pada hari besar memproduksi 850-1000 kardus.

Yangko

Yangko adalah makanan semi basah yang dibuat dari tepung ketan dengan larutan gula pasir (Indrayanti, 1995)

Tepung Beras Ketan

Tepung beras ketan berasal dari tanama ketan (*Oriza sativa glutinosa*) yang merupakan salah satu varietas tanaman padi. Ciri khas tepung ketan adalah sedikit mengandung amilosa (kurang dari 0,5% pada patinya) atau lebih banyak mengandung amilopektin (Haryadi, 1992).

Komposisi beras ketan yang berperan dalam perubahan sifat-sifat produk makanan adalah karbihidrat, terutama pati. Pati penyusun beras ketan terutama adalah amilopektin, polimer glukosa. Pada saat pati dicampur dengan air dingin, granula pati menyerap 25-30% air (Meyer, 1960 dalam Indrayanti, 1995). Peningkatan volume granula pati yang terjadi dalam air pada suhu 56-65⁰ C merupakan proses sesungguhnya glatinisasi (Winarko dkk, 1980).

Tabel 1 : Komposisi kimia beras ketan (per 100 g bahan)

Komponen	Jumlah (%)
Karbohidrat	79.40
Protein	6.70
Lemak	0.70
Air	12.00

Sumber : Anonim, 1972

Gula Pasir

Komponen utama gula pasir adalah sukrosa yang merupakan disakarida yang terdiri atas dua komponen monosakarida yaitu d-glukosa dan d-fruktosa. Sukrosa mempunyai sifat sedikit higroskopis dan mudah larut

dalam air. Apabila dipanaskan terus menerus hingga suhu 200⁰C akan mengakibatkan terjadinya karamelisasi (Goutara dan Wijanda, 1975). Pemakaian gula pasir dalam pembuatan Yangko berfungsi sebagai pemanis dan sebagai pengawet.

Tabel 1 : Komposisi kimia Gula Pasir

Komponen	Jumlah (%)
Kadar air	0.61
Sukrosa	97.10
Gula Reduksi	1.24
Kadar Abu	0.34
Senyawa bukan gula	0.70

Sumber : Thorpe, 1974

Proses pembuatan Yangko dibagi menjadi dua tahap yaitu pembuatan tepung beras ketan dan pemasakan. Dalam pembuatan Yangko, gula pasir dilarutkan dalam air mendidih. Tepung beras ketan dicampur setelah gula pasir larut. Untuk mengetahui lebih jelas cara pembuatan Yangko dapat dilihat pada cara kerja.

METODE

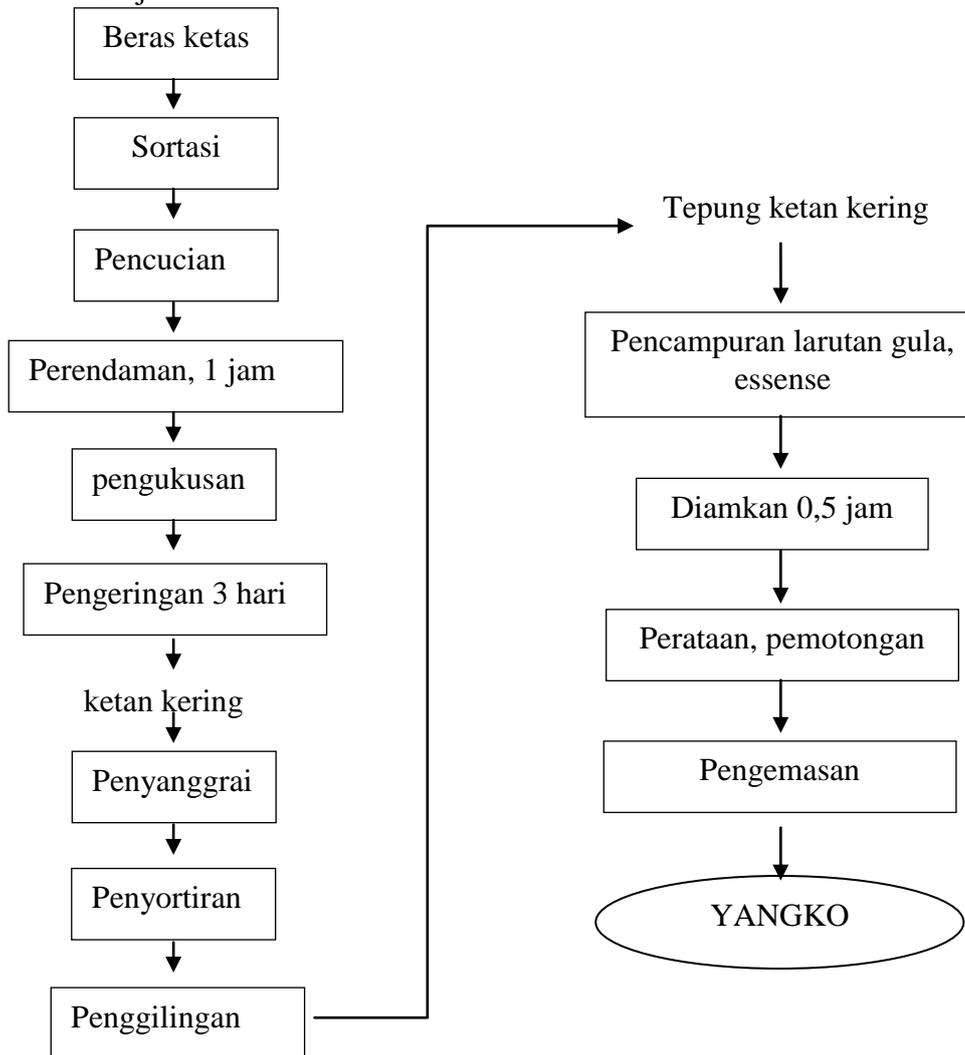
A. Bahan

1. Beras Ketan
2. Gula Pasir : Pemanis, pengawet, penguat rasa
3. Air : melarutkan gula,
4. Essence

B. Alat

1. Panci
2. Baskom
3. Kompor
4. Wajan
5. Solet
6. Kayu Penggulung/perata
7. Nampan
8. Pisau
9. Ayakan
10. Mesin penggiling beras
11. Mixer
12. Centong kayu

C. Cara kerja



Gambar 1. Daftar alir pembuatan Yangko
 Sumber : Industri kecil SGT, 2002

PEMBAHASAN

Menurut Metz (1992) tekstur produk tergantung pada kekompakan partikel-partikel penyusunnya bentuk, kekakuan dan keseragaman partikel-partikel produk tersebut dipatahkan. Adapun mutu tekstur ditentukan oleh kemudahan terpecahnya partikel-partikel penyusun produk tersebut ditekan, serta sifat-sifat partiel yang dihasilkan.

Dari hasil percobaan di laboratorium, diperoleh Yangko dengan tekstur yang lunak, padahal Yangko yang baik bertekstur agak lunak (kenyal). Hal ini terjadi demikian karena perbandingan antara tepung ketan dengan air gula tidak sesuai dengan standar yang dipakai di ndustri kecil SGT, yaitu 1 : 3. Dalam percobaan, tepung ketan yang digunakan berlebihan sehingga kandungan amilopektinnya semakin besar. Semakin besar kandungan amilopektin, maka Yangko yang dihasilkan semakin lunak karena amilopektin strukturnya bercabang sehingga dengan adanya pengadukan dengan mixer maka struktur cabang dari amilopektin pecah dan kemudian mengikat air gula sehingga kemampuan mengikat air gula besar.

Tekstur yangko yang dihasilkan dipengaruhi oleh :

1. Kandungan amilosa dan amilopektin
2. Ukuran granula
3. Perbandingan tepung ketan dengan gula

Warna Yangko

Warna Yangko dipengaruhi oleh banyaknya essence yang ditambah kedalam Yangko. Semakin banyak essence yang ditambahkan, maka Yangko yang dihasilkan warnanya

semangkin tua/gelap. Dari hasil percobaan, diperoleh Yangko dengan warna yang cukup muda karena penambahan essencenya cukup/sesuai.

Rasa

Rasa Yangko dipengaruhi oleh banyaknya gula. Semakin banyak gula yang digunakan, maka rasanya terlalu manis. Yangko yang terlalu manis tidak disukai karena cepat memuaskan/cepat membosankan. Dari hasil percobaan diperoleh Yangko dengan rasa yang manis.

After Taste

Kesukaan terhadap aftertaste Yangko merupakan kesukaan terhadap kesan yang diterima setelah mengkonsumsi Yangko. Yangko hasil percobaan di laboratorium memiliki diskripsi aftertaste sebagai berikut : agak lengket digigi, manis terasa lama, berkesan gurih, aroma menarik.

KESIMPULAN

Dari percobaan dapat disimpulkan bahwa Yangko yang dihasilkan memiliki sifat:

1. Teksturnya lunak
2. Warnanya cukup terang/cukup muda
3. Rasanya manis
4. Memiliki aftertaste agak lengket di gigi, manis terasa lama, berkesan gurih, aroma menarik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim, 1972. *Daftar Komposisi Bahan Makanan*, Direktorat Gizi Departemen Kesehatan Republik Indonesia, Bharata, Jakarta
- Gaotara dan S Wijandi, 1975, *Dasar Pengolahan Gula Jilid I*, Departemen THP Fatemeta IPB, Bogor.
- Haryadi, 1992, *Teknologi Pengolahan Beras*, PAU Pangan dan Gizi UGM, Yogyakarta.
- Indrayanti, T., 1995, *Tingkat Cemarkan Jamur Pada Geplak, Yangko, dan Bakpia di Bahan Mantah, Pengolahan Hingga Pemasarannya*, Jurusan Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Teknologi Pertanian UGM, Yogyakarta.
- Matz, S.A, 1962, *Food Tekture*.The Av. Publishing. C.O. Ine Westport. Comeeticut. Thorpe. J.F., 1974, *Harpe's Dectionary of Applied Chemstry Volume. NI, Fourth Edition*. Longmass Green & Company, London, New York, Toronto
- Winarno, F.G. S. Fandiaz dan D Fardiaz, 1980, *Pengatur Teknologi Pangan*, Garmedia, Jakarta.