



# Penggunaan Kulit Wortel sebagai Ragi Alami pada Pembuatan Baguette

## Usage of Carrot Peel as Natural Yeast in Making Baguette

Ni Komang Tharessa <sup>1\*</sup>, Bondan Pambudi <sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>D3 Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional, Indonesia

### ARTICLE INFO

#### Article History:

Submitted 9th April 2023

Revised 14th April 2023

Accepted 17th April 2023

Available online 30th April 2023

#### Kata Kunci:

Ragi Alami; Kulit Wortel; Baguette

#### Keywords:

Natural Yeast; Carrot Peel;  
Baguette

#### DOI:

<https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.403>

### ABSTRAK

Tujuan dari penelitian Penggunaan Kulit Wortel (*Daucus Carota L.*) Sebagai Ragi Alami (Refreshed Starter) Pada Pembuatan Baguette adalah untuk mengetahui kualitas Baguette dengan penggunaan ragi alami dari kulit wortel dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa, kemudian untuk mengetahui daya tahan serta menganalisis seberapa besar biaya yang diperlukan dalam penelitian. Pendekatan penelitian yang digunakan adalah penelitian eksperimen yang dilakukan dengan membuat ragi alami dari kulit wortel lalu diaplikasikan pada baguette, kemudian diuji oleh 20 panelis dengan tes organoleptik, uji daya tahan produk, dan analisis biaya. Hasil penelitian ini berupa kualitas yang dilihat dari kualitas produk (rasa, aroma, dan warna) penambahan ragi alami 50% yang paling baik hasilnya, yakni ditinjau dari kualitas warna dengan kriteria coklat keemasan, ditinjau dari kualitas aroma dengan kriteria seperti aroma gandum, dan ditinjau dari kualitas rasa dengan kriteria tawar dan sedikit gurih. Akan tetapi, pada produk 100% ragi instan memiliki tekstur yang paling baik ditinjau dari kualitas tekstur renyah pada bagian luar dan lembut pada bagian dalam. Dari hasil uji daya tahan baguette dengan penggunaan kulit wortel sebagai ragi alami, mampu bertahan selama 2 hari di suhu ruang dan 3 hari di suhu chiller. Dari hasil analisis biaya dalam pembuatan baguette dengan penggunaan kulit wortel sebagai ragi alami membutuhkan biaya Rp. 22.664.

### ABSTRACT

The purpose of the research Usage of Carrot Peel (*Daucus Carota L.*) as Natural Yeast (Refreshed Starter) in Making Baguette is to find out the quality of Baguette with the use of natural yeast from

#### \* How to Cite

Tharessa, N. K., & Pambudi, B. (2023). Penggunaan Kulit Wortel sebagai Ragi Alami pada Pembuatan Baguette. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 2(4), 1060 - 1063. <https://doi.org/10.22334/paris.v2i4.403>

\* Corresponding Author: Ni Komang Tharessa: [tharessa029@gmail.com](mailto:tharessa029@gmail.com)

carrot peels in terms of color, aroma, texture and taste, then to find out durability and analyze how much cost is needed in research. The research approach used is experimental research was carried out by making natural yeast from carrot peels then applied to baguette, then tested by 20 panelists with organoleptic tests, product durability tests, and cost analysis. The results of this research are in the form of caulate which is seen from the quality of the product (taste, aroma, and color) the addition of natural yeast 50% which is the result, namely in terms of color quality with golden brown criteria, in terms of aroma quality with criteria such as wheat aroma, and in terms of taste quality with bland taste and slightly savory criteria . However, in products 100% instant yeast has the best texture in terms of the quality of crispy texture on the outside and soft on the inside. From the results of the baguette durability test with the use of carrot peel as a natural yeast , it is able to last for 2 days at room temperature and 3 days at chiller temperature. From the results of the cost analysis in making baguettes with the use of carrot peels as natural yeast, it costs IDR.22,664.

---

## 1. PENDAHULUAN

Prancis terkenal dengan kue dan rotinya yang telah mendunia, salah satu jenis *French Bread* yang populer yakni *Baguette*. *Baguette* adalah roti yang berbentuk panjang seperti tongkat dengan ciri khas tekstur yang renyah di luar dan lembut di dalam (Arwini,2021). Dalam pembuatan roti dibutuhkan tahap fermentasi untuk mengembangkan adonan sehingga roti yang dihasilkan mengembang dan lembut. Fermentasi merupakan proses perubahan kimia yang dihasilkan oleh mikroorganisme (Suprihatin, 2018). Tahap fermentasi ini dibantu oleh adanya ragi.

Dalam pembuatan roti, sebagian besar ragi berasal dari mikroba jenis *Saccharomyces Cerevisiae*. Ragi roti merupakan bahan pengembang adonan dengan produksi gas karbondioksida (Ray & Joshi,2014). Ragi yang dipakai secara komersial digunakan untuk mengempukkan roti secara cepat, tetapi sulit dicerna tubuh manusia. Ragi alami terdapat pada buah-buahan, sereal, dan sayur sehingga sangat baik jika membuat roti dari bahan- bahan organik tersebut (Ko, 2016). Maka dari itu, penulis menggunakan salah satu sayuran yang kaya akan manfaat yakni wortel .

Dalam penelitian ini, penulis memfokuskan penggunaan kulit wortel sebagai bahan utama dalam proses pembuatan ragi alami. Selain untuk pemanfaatan limbah kulit wortel yang sering tidak diikutsertakan dalam proses memasak. Maka dari itu, penulis membuat Tugas Akhir tentang “ Penggunaan Kulit Wortel (*Daucus Carota L.*) Sebagai Ragi Alami Pada Pembuatan *Baguette*”. Di harapkan penelitian ini dapat memberikan manfaat di masyarakat untuk mengurangi penggunaan ragi komersial yang sulit dicerna oleh tubuh manusia dengan membuat ragi alami yang memanfaatkan sumber daya alam di sekitar kita yang tentunya lebih menyehatkan.

## 2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di rumah penulis, yang beralamat di Jalan Tukad Irawadi Gang 4 No 2, Denpasar Selatan , Bali. Di karenakan situasi pandemi Covid 19, penulis tidak dapat melakukan eksperimen di kampus. Untuk menghemat waktu

serta memudahkan proses pembuatan ragi alami dengan penggunaan kulit wortel ini di rumah penulis. Dimulai dari mencari bahan baku hingga dibuat menjadi *baguette*, proses pembuatan, sampai meneliti daya tahan *baguette*. Dalam penelitian ini saya menggunakan metode uji organoleptik terhadap 20 orang panelis yang terdiri dari *staff pastry* dan *bakery*, mahasiswa *culinary* dan siswa tata boga.

Pada penelitian ini saya menggunakan data kuantitatif untuk mengetahui hasil tes organoleptik dan analisis biaya serta data kualitatif untuk uji daya tahan produk. Teknik pengumpulan data pada penelitian ini yakni memberikan pertanyaan tertulis kepada panelis.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini membahas tentang hasil uji organoleptik *baguette* menggunakan ragi alami dari kulit wortel yang di ujikan terhadap 20 panelis, daya tahan produk, serta analisis biaya.

#### Hasil Uji Organoleptik

*Baguette* dengan penggunaan 50% ragi alami (P1) memperoleh total skor sebanyak **291**, hal tersebut dapat diartikan bahwa *baguette* dengan penggunaan 50% ragi alami atau (P1) memiliki kualitas *baguette* yang paling unggul dari segi **warna** yang memperoleh skor 81 termasuk ke dalam kategori cokelat keemasan, **aroma** yang memperoleh skor 71 termasuk ke dalam kategori seperti aroma gandum, dan **rasa** yang memperoleh skor 75 termasuk ke dalam kategori tawar dan sedikit gurih. Akan tetapi, *baguette* yang menggunakan 100% ragi instan atau (P3) hanya unggul dari segi **tekstur** yang memperoleh skor 75 termasuk ke dalam kategori renyah pada bagian luar dan lembut pada bagian dalam.

**Tabel 1.** Hasil Uji Organoleptik (sumber : Penulis, 2022)

NO	INDIKATOR	EKSPERIMEN			
		100% Ragi Alami	50% Ragi Alami	75% Ragi Alami	100% Ragi Instan
1	Warna	59	81	53	71
2	Aroma	57	71	53	59
3	Tekstur	45	64	43	75
4	Rasa	50	75	50	58
<b>TOTAL</b>		<b>211</b>	<b>291</b>	<b>199</b>	<b>262</b>

## Hasil Uji Daya Tahan Produk

*Baguette* dengan penyimpanan pada suhu ruang masih dapat dikonsumsi dalam jangka waktu 2 hari Sedangkan *baguette* dengan penyimpanan di suhu chiller dapat dikonsumsi dalam jangka waktu 3 hari setelah dibuat .

## Hasil Analisis Biaya

Berikut ini merupakan hasil analisis biaya dalam pembuatan *baguette* dengan penggunaan kulit wortel sebagai ragi alami yang meliputi biaya bahan atau *fixed cost* dan biaya lain- lain atau *variable cost* , yakni sebagai berikut:

$$\begin{aligned}\text{Biaya Produksi} &= \text{Biaya bahan} + \text{Biaya lain-lain} \\ &= \text{Rp. 16.164.} + \text{Rp. 6.500} \\ &= \text{Rp. 22.664}\end{aligned}$$

## 4. SIMPULAN

Dari hasil uji organoleptik produk *baguette* yang menggunakan 50% ragi alami lebih unggul menurut hasil uji 20 panelis. Asumsi penulis hal tersebut dapat dipengaruhi oleh perubahan cuaca ekstrim sehingga mempengaruhi pertumbuhan ragi menjadi tidak optimal dan stabil. Masa kadaluarsa dari *baguette* dengan penggunaan kulit wortel sebagai ragi alami pada suhu ruang yakni *baguette* dapat bertahan selama 2 hari, sedangkan pada suhu dibawah 5 derajat (*chiller*) yakni *baguette* dapat bertahan selama 3 hari. Berdasarkan eksperimen yang dilakukan oleh penulis, total biaya produksi yang dibutuhkan untuk memproduksi *baguette* dengan penggunaan kulit wortel sebagai ragi alami adalah Rp. 22.664.

## 5. DAFTAR PUSTAKA

- Arwini, NPD. (2021). Roti, Pemilihan Bahan Dan Proses Pembuatan. *Jurnal Vastuwidya*, 34-35. <https://doi.org/10.47532/jiv.v4i1.249>
- Ko, Sangjin. (2016). "*Jayeon Bread: A Step-by-Step Guide to Making No-Knead Bread with Natural Starter*". <https://books.google.co.id/books?isbn=9797751643>.
- Ray, R. C., & Joshi, V. (2014). "*Fermented Foods: Past, Present and Future.*" <https://doi.org/10.13140/2.1.1849.8241>
- Suprihatin.(2018). *Teknologi Fermentasi*. Surabaya : UNESA University Press.