

**PENGARUH SUBSTITUSI SUSU KEDELAI TERHADAP
KUALITAS KUE LUMPUR**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh
Gelar Sarjana (S1) Universitas Negeri Padang*



**SILVANI RAHMA
NIM 2017/17075142**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2021**

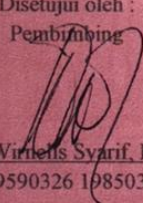
HALAMAN PERSETUJUAN SKRIPSI

PENGARUH SUBSTITUSI SUSU KEDELAI TERHADAP KUALITAS KUE
LUMPUR

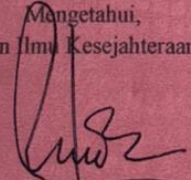
Nama : Silvani Rahma
NIM : 17075142
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, November 2021

Disetujui oleh :
Pembimbing


Dra. Winda Svarif, M.Pd
NIP. 19590326 198503 2001

Mengetahui,
Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga


Sri Zulfa Novrita, S.Pd, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

HALAMAN PENGESAHAN SKRIPSI

Nama : Silvani Rahma
NIM : 17075142

Dinyatakan Lulus setelah mempertahankan Skripsi di depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Judul :

Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur

Padang, November 2021

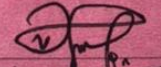
Tim Penguji

Tanda Tangan

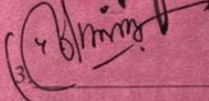
Ketua : Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd

1. 

Anggota : Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si

2. 

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3. 



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN,
RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186 e-mail : ikkfounp@gmail.com

SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Silvani Rahma
NIM : 17075142
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul: **Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukum sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikianlah persyaratan ini saya buat dengan kesadaran penulis dan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Diketahui,
Ketua Jurusan IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang Menyatakan



Silvani Rahma
NIM. 17075142

ABSTRAK

Silvani Rahma, 2021. “Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur”. Skripsi, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatarbelakangi karena belum adanya penelitian kue lumpur dengan substitusi susu kedelai. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 25%, 50%, dan 75% terhadap kualitas kue lumpur yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan tiga kali pengulangan yang dilaksanakan pada bulan Agustus 2021. Jenis data dalam penelitian ini yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan menjawab format uji organoleptik. Data yang sudah diperoleh kemudian ditabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan analisa varian (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa substitusi susu kedelai berpengaruh terhadap kualitas tekstur dan rasa kue lumpur dan tidak terdapat pengaruh pada kualitas bentuk, warna dan aroma kue lumpur. Hasil terbaik berdasarkan uji organoleptik terdapat pada perlakuan X3 dengan substitusi susu kedelai sebanyak 75%.

Kata Kunci: *Susu Kedelai, Kue Lumpur, Kualitas*

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah SWT yang telah melimpahkan rahmat dan hidayah-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi ini dengan judul **“Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur”**. Skripsi ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Sarjana Pendidikan Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Skripsi ini selesai dengan mendapatkan bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Dalam kesempatan ini penulis menyampaikan ucapan terima kasih kepada:

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D, selaku dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Dr. Yasnidawati, M.Pd selaku Ketua Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Dra. Wirnelis Syarif, M.Pd, selaku dosen Penasehat Akademik dan selaku dosen pembimbing skripsi yang telah meluangkan waktu dan memberikan bimbingan serta arahan dalam penulisan skripsi ini.
4. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku dosen penguji skripsi yang telah menyempatkan waktu dan tenaganya untuk menguji penelitian ini.
5. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku dosen penguji skripsi yang telah menyempatkan waktu dan tenaganya untuk menguji penelitian ini.
6. Dosen Staf Pengajar Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

7. Seluruh Teknis dan Tata Usaha Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan.
8. Orang tua beserta keluarga besar yang telah memberikan doa dan dukungan moril dan materi serta doa kepada penulis.
9. Seluruh rekan-rekan PKK-Tata Boga 2017 dan semua pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan skripsi.

Semoga segala bantuan, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Oktober 2021

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
HALAMAN COVER	
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR	ii
DAFTAR ISI	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	vii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
BAB I. PENDAHULUAN	1
A. Latar Belakang	1
B. Identifikasi Masalah	3
C. Batasan Masalah	4
D. Rumusan Masalah	4
E. Tujuan Penelitian	5
F. Manfaat Penelitian	5
BAB II. KAJIAN TEORI	7
A. Deskripsi Teori	7
1. Kue Lumpur	7
2. Resep Kue Lumpur	8
3. Bahan Pembuatan Kue Lumpur	9
4. Peralatan Pembuatan Kue Lumpur	13
5. Susu Kedelai	18
6. Kualitas Kue Lumpur	20
B. Kerangka Konseptual	23
C. Hipotesis Penelitian	24
BAB III. METODE PENELITIAN	26
A. Jenis Penelitian	26
B. Tempat dan Waktu Penelitian	26
C. Objek Penelitian	26
D. Defenisi Operasional dan Variabel Penelitian	26

E. Jenis dan Sumber Data	28
F. Prosedur Penelitian	29
G. Rancangan Penelitian	36
H. Kontrol Validitas	38
I. Teknik Pengumpulan Data	39
J. Instrumen Penelitian	39
K. Teknik Analisis Data	40
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN	43
A. Hasil Penelitian	43
B. Pembahasan	56
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Kue Lumpur	8
2. Kandungan Gizi Tepung Terigu	10
3. Komposisi Gizi Susu Kedelai	19
4. Komposisi Bahan Penelitian Kue Lumpur Susu Kedelai	34
5. Rancangan Pengamatan	36
6. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	40
7. Tabel ANAVA	41
8. Analisis Varian Kualitas Bentuk Bulat	44
9. Analisis Varian Kualitas Bentuk Rapi	46
10. Analisis Varian Kualitas Warna Kuning.....	48
11. Analisis Varian Kualitas Warna Kecoklatan	49
12. Analisis Varian Kualitas Hroma Harum	51
13. Analisis Varian Kualitas Tekstur Lembut	53
14. Hasil Analisis Duncan Multiple Range Kualitas Tekstur Lembut Kue Lumpur	53
15. Analisis Varian Kualitas Rasa Manis	55
16. Hasil Analisis Duncan Multiple Range Kualitas Tekstur Lembut Kue Lumpur	55

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Lumpur	7
2. Kedelai	18
3. Susu Kedelai	18
4. Diagram Alir Pembuatan Susu Kedelai	20
5. Kerangka Konseptual Kue Lumpur Susu Kedelai	24
6. Diagram Alir Pengolahan Kue Lumpur Susu Kedelai	35
7. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Bulat Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	44
8. Rata-rata Skor Kualitas Bentuk Rapi Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	45
9. Rata-rata Skor Kualitas Warna Kuning Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	47
10. Rata-rata Skor Kualitas Warna Kecoklatan Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	49
11. Rata-rata Skor Kualitas Aroma Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	50
12. Rata-rata Skor Kualitas Tekstur Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	52
13. Rata-rata Skor Kualitas Rasa Kue Lumpur Dengan Substitusi Susu Kedelai	54

DAFTAR LAMPIRAN

1. Angket Penelitian	65
2. Tabulasi Data Penelitian	70
3. Tabulasi Data ANAVA	73
4. Dokumentasi	82

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Setiap daerah di Indonesia menghasilkan berbagai jenis kue, diantaranya ada dua jenis kue yang umum diketahui yaitu kue kering dan kue basah, kue kering merupakan kue yang mengandung kadar air yang sedikit sehingga dapat bertahan lama, diolah dengan cara dipanggang atau digoreng. Kue basah merupakan kue yang mengandung kadar air lebih banyak, bertekstur lembut, empuk, tidak bertahan lama dan diolah dengan cara dikukus, direbus atau digoreng salah satunya kue lumpur.

Kue lumpur adalah salah satu kue khas Indonesia yang menjadi makanan favorit karena citarasanya manis, legit, dan teksturnya yang lembut (Sundoko, 2006). Bahan dasar pembuatan kue lumpur harus berkualitas baik untuk menghasilkan kue lumpur yang bertekstur lembut. Bahan dasar kue lumpur antara lain kentang, tepung terigu, gula pasir, telur, margarin dan santan. Santan adalah salah satu bahan dalam pembuatan kue lumpur. Santan merupakan produk pangan yang berbahan dasar kelapa. Santan adalah cairan yang berwarna putih susu yang didapat dari campuran kelapa dan air yang diperas dan disaring. Santan kelapa memiliki kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi (Srihari, dkk, 2010). Santan mengandung kalori 112 kkal, protein 2 gr, lemak 10 g, karbohidrat 7,6 g, kalsium 25 mg dan air 8 g (Istiqomah, 2014). Dari penjelasan tersebut dapat disimpulkan bahwa santan memiliki kandungan kalori lebih tinggi sehingga tidak baik untuk kesehatan jika dikonsumsi terlalu banyak. Untuk mengurangi kue lumpur yang

berkolesterol tinggi, maka dari itu peneliti ingin mensubstitusikan santan dengan susu kedelai dalam pembuatan kue lumpur.

Susu kedelai adalah cairan berwarna putih seperti susu, tetapi dibuat dari ekstrak kedelai. Menurut Anisawatul (2016) susu kedelai dikenal sebagai minuman kesehatan karena tidak mengandung kolesterol, selain itu susu kedelai mengandung lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, provitamin A, vitamin B kompleks (kecuali B₁₂) dan air. Susu kedelai memiliki manfaat diantaranya dapat menurunkan berat badan karena rendah kalori, dapat membuat perut kenyang karena kaya akan serat dan susu kedelai mengandung saponin yaitu zat antioksidan yang bisa mencegah penuaan dini dan meningkatkan daya tahan tubuh (Istiqomah, 2014).

Susu kedelai dapat dibuat dengan teknik dan peralatan sederhana serta tidak memerlukan keahlian khusus, sehingga semua orang dapat membuatnya di rumah. Untuk memperoleh susu kedelai yang baik, maka perlu menggunakan kedelai yang berkualitas baik (Santoso, 2009). Harga susu kedelai lebih murah dibandingkan susu kambing, namun tidak begitu banyak masyarakat yang menyukai susu kedelai disebabkan bau langu pada susu kedelai tersebut. Oleh karena itu peneliti berharap dapat meningkatkan nilai ekonomis susu kedelai dengan cara mensubstitusikan susu kedelai pada pembuatan kue lumpur.

Pemanfaatan susu kedelai dalam pembuatan kue lumpur bisa menjadi alternatif bagi masyarakat yang kurang menyukai susu kedelai secara langsung. Pemanfaatan susu kedelai belum banyak digunakan dalam pembuatan dalam

pembuatan makanan, penelitian yang relevan yaitu pengaruh substitusi susu kedelai terhadap putu ayu (Lasfitri Ningsih:2018), pengaruh substitusi susu kedelai terhadap kue lapis malaysia (Puti Mizani Qisthi:2017), pembuatan kue lumpur dari labu kuning (Nurul Riskia:2015), penggunaan jagung manis dalam pembuatan kue lumpur (Apdela Nisa:2017). Dari beberapa penelitian belum ada penelitian tentang substitusi susu kedelai dalam pembuatan kue lumpur. Pada beberapa pra penelitian yang telah dilakukan, penulis mencoba membuat kue lumpur dengan substitusi susu kedelai sebanyak 25%, 50%, 75% sehingga terjadi perubahan kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa kue lumpur. Adapun perbandingan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur dengan substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75%.

Berdasarkan uraian diatas maka peneliti tertarik melakukan penelitian yaitu **“Pengaruh Substitusi Susu Kedelai Terhadap Kualitas Kue Lumpur”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Penganekaragaman olahan makanan yang menggunakan susu kedelai belum banyak dilakukan.
2. Pemanfaatan susu kedelai sebagai bahan dasar produk kue masih kurang beragam.
3. Masyarakat kurang mengetahui kandungan gizi susu kedelai yang dapat meningkatkan nilai gizi pada kue lumpur.

4. Penggunaan cairan selain santan belum dilakukan dalam pembuatan kue lumpur.
5. Penelitian tentang substitusi susu kedelai terhadap pembuatan kue lumpur belum ada.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini membatasi pada substitusi susu kedelai dalam komposisi yang bervariasi yaitu 0%, 25%, 50%, 75% dari jumlah keseluruhan santan yang digunakan terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada kue lumpur.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah yang dikemukakan diatas, penulis memberikan rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas bentuk kue lumpur?
2. Bagaimana pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas warna kue lumpur?
3. Bagaimana pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas aroma kue lumpur?
4. Bagaimana pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas tekstur kue lumpur?
5. Bagaimana pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas rasa kue lumpur?

E. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas yang dikemukakan diatas, penulis memberikan tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas bentuk kue lumpur.
2. Pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas warna kue lumpur.
3. Pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas aroma kue lumpur.
4. Pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas tekstur kue lumpur.
5. Pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap kualitas rasa kue lumpur.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang dikemukakan diatas dan memperhatikan masalah penelitian yang ada, maka di harapkan penelitian ini dapat bermanfaat sebagai:

1. Meningkatkan variasi dalam olahan kue lumpur.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang olahan dari susu kedelai salah satunya kue lumpur.
3. Bagi penulis diharapkan dapat menambah wawasan dalam pengolahan makanan, khususnya dalam pembuatan kue lumpur.

4. Sebagai bahan masukan penelitian selanjutnya yang berbahan susu kedelai.
5. Salah satu syarat dalam menyelesaikan perkuliahan dan untuk memperoleh gelar Sarjana (S1) di Universitas Negeri Padang.

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kajian Teori

1. Kue Lumpur



Gambar 1. Kue Lumpur
Sumber: Frida (2018)

Kue lumpur adalah salah satu kue Indonesia yang menjadi camilan favorit karena citarasanya manis, legit dan teksturnya yang lembut (Sundoko, 2006). Kue lumpur memiliki ciri khas bentuknya yang bulat dan teksturnya yang lembut. Kue lumpur tergolong dalam kue basah yang bersifat tidak tahan lama. Ciri khas dari kue lumpur memiliki bentuk yang bulat dan tebal dengan diameter 7cm dan tinggi 3 cm (Mohammad Syaltut, 2020). Bagian atas kue lumpur diberi irisan kelapa muda atau kismis.

Bahan dasar pembuatan kue lumpur harus berkualitas baik untuk menghasilkan kue lumpur yang lembut. Bahan dasar kue lumpur antara lain tepung terigu, gula pasir, telur, margarin, kentang dan santan (Muaris, 2008). Umumnya kue lumpur berbahan dasar kentang yang dapat digunakan sebagai penambah rasa dan pelembut tekstur pada kue lumpur. Selain itu, jika dikombinasikan dengan bahan lain, kandungan karbohidrat pada kue lumpur juga cukup tinggi.

Tabel 1. Kandungan Gizi Kue Lumpur

Kandungan Gizi	Kue Lumpur Formula Standar
Karbohidrat (g)	8.89
Protein (g)	1.48
Lemak (g)	4.62
Serat (g)	2.46
Kalsium (mg/100)	20.80

Sumber: Balai Penelitian dan Konsultasi Industri (2018)

2. Resep Kue Lumpur

Pada penelitian ini menggunakan resep Yuni Kustianingsih dan Hadi Anto (2013:21) bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

Bahan:

- a. Kentang 250 gr
- b. Tepung terigu 250 gr
- c. Telur 3 butir
- d. Gula pasir 175 gr
- e. Santan 400 ml
- f. Susu kental manis 40 ml
- g. Margarin 40 gr
- h. Garam halus $\frac{1}{4}$ sdt
- i. Vanilli $\frac{1}{2}$ sdt

Topping:

- a. Kismis

Cara Membuat:

- a. Campurkan tepung terigu dan kentang yang sudah dihaluskan. Kocok telur dan gula pasir hingga putih mengembang.
- b. Tuangkan adonan ke dalam campuran tepung terigu dan kentang sedikit demi sedikit bergantian dengan santan dan susu, aduk rata.
- c. Tambahkan margarin, garam, dan vanilli, aduk rata.
- d. Panaskan cetakan kue lumpur, tuang adonan sampai hampir penuh.
- e. Masak dengan api kecil sampai $\frac{1}{2}$ matang, beri kismis di atasnya. Masak kembali dengan api kecil sampai matang.

3. Bahan Pembuatan Kue Lumpur

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur yaitu sebagai berikut:

a. Kentang

Kentang termasuk salah satu makanan pokok yang banyak dikonsumsi masyarakat dunia setelah beras dan gandum. Menurut Samadi (2011) berdasarkan warna umbinya, kentang dibedakan menjadi tiga golongan, yaitu kentang putih, kentang kuning, dan kentang merah. Kentang yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur yaitu kentang kuning. Kentang kuning ialah jenis kentang dengan kulit dan umbinya berwarna kuning. Kentang kuning banyak digemari masyarakat karena memiliki rasa yang enak, empuk, gurih dan kandungan air sedikit (Aini, 2012).

b. Tepung terigu

Tepung terigu merupakan bahan dalam pembuatan kue lumpur. Tepung terigu terbuat dari biji gandum yang mengandung protein (gluten). Biji gandum memiliki kandungan gluten yang berbeda-beda, karenanya terdapat jenis tepung terigu yang dijual dipasaran (Sutomo, 2012:40). Fungsi tepung terigu dalam pembuatan kue lumpur yaitu sebagai pembangun tekstur kue dan menambah nilai gizi.

Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Terigu dalam 100 g

Kandungan Gizi	Jumlah
Protein (g)	8,9
Lemak (g)	1,3
Karbohidrat (g)	77,3
Air (g)	12
Vitamin A (SI)	0

Sumber : Daftar Komposisi Bahan Makanan (2005)

c. Telur

Telur merupakan salah satu bahan pangan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat. Berbagai jenis telur yang biasa dijadikan bahan masakan antara lain telur ayam, telur bebek dan telur burung puyuh. Telur yang biasa digunakan dalam pembuatan kue adalah telur ayam. Telur ayam memiliki harga yang relatif murah dibandingkan telur bebek. Dalam pembuatan kue lumpur pilihlah telur yang masih baru, tidak retak dan tidak memiliki kotoran. Telur yang baru ditandai dengan putih telur yang masih kental dan kuning telur masih bulat utuh (Sutomo, 2012:40). Fungsi telur dalam pembuatan kue lumpur adalah memberikan rasa yang lebih enak, sebagai pelembut dan memberikan warna pada kue.

d. Gula Pasir

Gula merupakan olahan produk yang berasal dari tebu, pohon aren, jagung dan kelapa yang memiliki rasa manis. Gula yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur adalah gula pasir putih. Fungsi gula dalam pembuatan kue lumpur ialah sebagai pemberi rasa, aroma, memperbaiki tekstur dan keempukan. Pemberian gula akan

mengempukkan hasil produksi karena gula akan mengubah susunan, volume simetri, awarna dan memberikan rasa manis pada produk yang dihasilkan (Anni Faridah dkk, 2008:36).

e. Santan

Santan merupakan cairan berwarna putih yang dihasilkan dari buah kelapa yang diparut dan disaring. Santan umumnya dimanfaatkan sebagai bahan campuran masak dan pembuatan kue (Sukasih dkk, 2009). Santan terbagi menjadi dua macam yaitu santan kental dan santan encer yang keduanya biasa digunakan dalam pembuatan kue. Fungsi santan pada pembuatan kue lumpur yaitu memberikan aroma dan rasa yang gurih.

f. Susu

Susu yang digunakan dalam penelitian ini adalah susu kental manis. Menurut Budi Sutomo (2012:9) susu yang sangat berperan dalam pembuatan kue ditandai dengan cita rasa yang lebih enak, kelembapannya tinggi dan kandungan gizinya lebih baik. Susu kental manis dalam pembuatan kue lumpur ini berfungsi sebagai penambah rasa dan aroma serta menambah nilai gizi pada kue lumpur.

g. Margarin

Margarin merupakan lemak sintetis yang terbuat dari lemak nabati. Menurut Ali Fathullah (2013) margarin yaitu terbuat dari lemak tumbuh-tumbuhan yang mengandung lemak 85%, air 14% dan 1%

garam. Penambahan margarin dalam pembuatan kue lumpur berfungsi untuk meningkatkan rasa dan melembutkan tekstur kue lumpur.

h. Garam

Garam pada pembuatan kue lumpur berfungsi untuk menambah cita rasa, dan pemberi rasa gurih. Garam yang digunakan adalah garam halus agar mudah larut. Menurut Yantie Febrianti (2013: 5), “Walaupun dipakai sedikit, garam bisa mengangkat rasa yang lebih gurih”.

i. Vanilli

Vanilli adalah bahan pemberi aroma. Fungsi vanilli adalah untuk memberi aroma pada kue dan makanan agar memberi efek lebih menarik dan dapat menghilangkan bau anyir pada adonan kue (Anni Faridah, dkk, 2008). Vanilli pada pembuatan kue lumpur berfungsi untuk memberikan aroma harum. Vanilli yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur ini adalah vanilli bubuk.

j. Kismis

Kismis merupakan anggur hitam yang berbentuk kecil-kecil dan dikeringkan. Kismis memiliki rasa dan aroma yang khas. Kismis digunakan sebagai hiasan kue, campuran coklat ataupun topping pada ice cream atau pengganti permen. Kismis memiliki kandungan zat-zat yang bermanfaat bagi tubuh. Fungsi kismis pada pembuatan kue lumpur yaitu sebagai garnish untuk membuat kue lumpur menjadi lebih menarik.

4. Peralatan Pembuatan Kue Lumpur

Peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur yaitu sebagai berikut:

a. Alat Persiapan

1) Timbangan

Timbangan adalah alat yang diperlukan dalam pembuatan kue. Timbangan berfungsi untuk menimbang bahan sebelum proses pembuatan kue. Bahan yang digunakan untuk pembuatan kue lumpur harus sesuai dengan takaran karena jika tidak sesuai, hasil yang didapat tidak akan bagus. Agar hasil timbangan yang di dapat lebih akurat maka digunakan timbangan *digital* karena dapat menimbang hingga satu gram (Yantie, 2013:3).

2) Waskom

Waskom merupakan sebuah mangkuk, terdapat dalam berbagai ukuran dan bahan, seperti kaca, porselen, stainless steel dan plastik yang berfungsi untuk mencampur bahan (Anni Faridah dkk, 2008:99). Waskom merupakan alat yang dapat dijadikan wadah pengadukan adonan pada pembuatan kue lumpur. Terdapat berbagai ukuran waskom mulai dari yang kecil hingga yang besar.

3) Piring

Piring berfungsi untuk meletakkan bahan-bahan yang sudah ditimbang untuk mempermudah dalam pengolahan (Budi Sutomo,

2009:12). Piring yang digunakan dalam pengolahan kue lumpur adalah piring *email*.

4) Sendok Makan

Sendok merupakan alat yang digunakan untuk mengambil makanan (Elida, 2012:46). Sendok makan dalam pembuatan kue lumpur digunakan untuk mengambil bahan bahan yang akan ditimbang seperti tepung, gula dan lainnya. Sendok makan memiliki berbagai jenis bahan antara lain *stainless*, aluminium, plastik, dan kayu.

5) Pisau Sayur

Pisau sayur merupakan pisau yang digunakan untuk memotong sayuran dan buah-buahan (Baidar, 2013:121). Pisau biasanya terbuat dari *stainless steel*. Pada pembuatan kue lumpur pisau digunakan untuk mengupas dan memotong kentang.

6) *Chopping Board*

Chopping Board merupakan alas pemotong bahan makanan atau biasa disebut talenan. Talenan memiliki berbagai jenis bahan seperti talenan kayu dan talenan plastik. Talenan kayu dianggap lebih bersih karena bakteri bertahan lebih lama pada talenan plastik dan karet (Elida, 2012:46). Talenan pada pembuatan kue lumpur digunakan untuk alas pemotong kentang.

7) Ayakan

Ayakan atau disebut juga saringan merupakan alat yang fungsinya untuk menyaring tepung, gula halus dan kacang-kacangan (Ruaida, 2013:8). Dalam pembuatan kue lumpur ayakan digunakan untuk menyaring tepung terigu yang digunakan agar tepung yang dihasilkan halus dan tidak terdapat butiran-butiran kasar yang dapat mempengaruhi kualitas kue lumpur.

8) Blender

Blender merupakan alat elektronik yang berfungsi untuk mencampur, mengaduk, menggiling dan melunakkan bahan makanan. Blender mempunyai pisau berbentuk seperti baling-baling yang berukuran pendek yang berada dibagian bawah wadah. Blender mempunyai kecepatan, untuk kelembutan produk yang diinginkan (Ruaida, 2013:24). Dalam penggunaan blender bisa diatur kecepatan yang diperlukan untuk menghaluskan bahan makanan. Blender pada pembuatan kue lumpur ini berfungsi untuk menghaluskan kentang yang sudah dikukus agar lebih halus dan lembut.

9) Gelas Ukur

Gelas ukur merupakan alat yang digunakan untuk mengukur cairan seperti air, minyak, santan, susu, madu dan bahan cairan lainnya. Gelas ukur biasanya terbuat dari plastik dan kaca yang transparan dan terdapat angka yang tercantum pada dinding gelas.

Dalam penggunaannya gelas posisi gelas ukur harus dalam bidang datar agar tidak terjadi kesalahan dalam pengukuran (Anni Faridah dkk, 2008:131). Dalam pembuatan kue lumpur gelas ukur berfungsi untuk mengukur jumlah santan yang digunakan.

10) *Ballon Whisk*

Ballon Whisk berfungsi sebagai pengocok telur, krim dan adonan cair (Ruaida, 2013:29). *Ballon whisk* terbuat dari stainless steel yang berbentuk bundar dan lonjong. *Ballon whisk* pada pembuatan kue lumpur berfungsi untuk mengaduk adonan kue lumpur agar tercampur rata.

11) Serbet

Serbet atau biasa disebut juga lap kerja merupakan kain yang berbentuk persegi berbahan katun yang mudah menyerap air. Serbet digunakan untuk mengeringkan peralatan dan untuk menutup adonan (Anni Faridah dkk, 2008:102). Serbet digunakan untuk membersihkan peralatan dan meja kerja.

b. Alat Pengolahan

a) Sendok Sayur

Sendok sayur terbuat dari lapisan email, digunakan untuk mengukur bahan makanan cair seperti kaldu, dengan ukuran 2 desiliter (Elida, 2012:48). Sendok sayur pada pembuatan kue lumpur berfungsi sebagai alat untuk mengambil adonan kue lumpur dan dicetak ke dalam cetakan.

b) Kukusan

Kukusan adalah alat yang berfungsi untuk memasak makanan yang proses masaknya menggunakan uap air. Kukusan terdiri dari dua bagian, bagian bawahnya berisi air mendidih dan pada bagian atas tempat menaruh makanan. Kukusan yang digunakan dalam penelitian ini berfungsi untuk mengukus kentang (Elida, 2012:46).

c) Cetakan

Cetakan merupakan alat yang fungsinya membentuk adonan sesuai jenis kue. Cetakan terdiri dari aneka bentuk, mulai dari yang standar, bulat, kotak, tulban, persegi dan masih banyak lagi (Anni Faridah, 2008:129). Cetakan yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur yaitu cetakan berbentuk bulat dan terbuat dari stainless steel. Bagian permukaan cetakan diberi olesan margarin agar adonan tidak lengket.

d) Kompor

Kompor merupakan alat yang digunakan untuk memasak makanan. Kompor memiliki berbagai jenis antara lain, kompor gas, kompor minyak tanah dan kompor listrik. Kompor yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur adalah kompor gas. Kompor gas memiliki kelebihan dibanding kompor lain yaitu murah biaya, bahan pembakaran mudah didapat, bisa digunakan selama 1,5 jam sehari non stop (Elida, 2012:87).

5. Susu Kedelai



Gambar 2. Kedelai
Sumber: Arya (2020)

Kedelai merupakan jenis kacang-kacangan yang memiliki sumber protein nabati. Kedelai dapat diolah dalam berbagai macam olahan seperti kecap, tahu, tempe, dan susu kedelai. Kedelai memiliki banyak kandungan gizi seperti sumber protein, lemak, mineral, vitamin, dan serat yang baik.



Gambar 3. Susu Kedelai
Sumber: Angel Budiawan (2020)

Susu kedelai adalah cairan yang dihasilkan dari pengolahan ekstrak kedelai. Susu kedelai diperoleh dari penggilingan kedelai yang telah direndam dengan air. Hasil dari penggilingan kemudian disaring untuk mendapatkan ekstrak kedelai lalu dididihkan. Susu kedelai kurang begitu oleh masyarakat karena aroma langu pada susu kedelai tersebut. Langu adalah bau dan rasa khas kedelai dan kacang-kacangan mentah lainnya, dan tidak disukai konsumen. Bau langu disebabkan oleh aktivitas enzim

lipoksigenase yang ada pada biji kedelai. Enzim tersebut menghasilkan etil fenil keton yang menyebabkan rasa khas dan bau langu kedelai (Astawan, 2008).

Susu kedelai merupakan minuman yang memiliki gizi tinggi, yang memiliki kandungan protein sekitar 3,5 g/100g, memiliki kandungan vitamin dan mineral yang lebih rendah daripada susu sapi. Susu kedelai memiliki kandungan lemak yang rendah sehingga baik dikonsumsi bagi yang menjalani diet rendah lemak. Dika Pramitasari (2010) mengatakan bahwa “susu kedelai merupakan produk susu nabati yang memiliki komposisi yang sangat baik bagi tubuh karena memiliki kandungan protein yang tinggi namun rendah lemak”. Sebagai minuman, susu kedelai dapat menyegarkan dan menyehatkan tubuh.

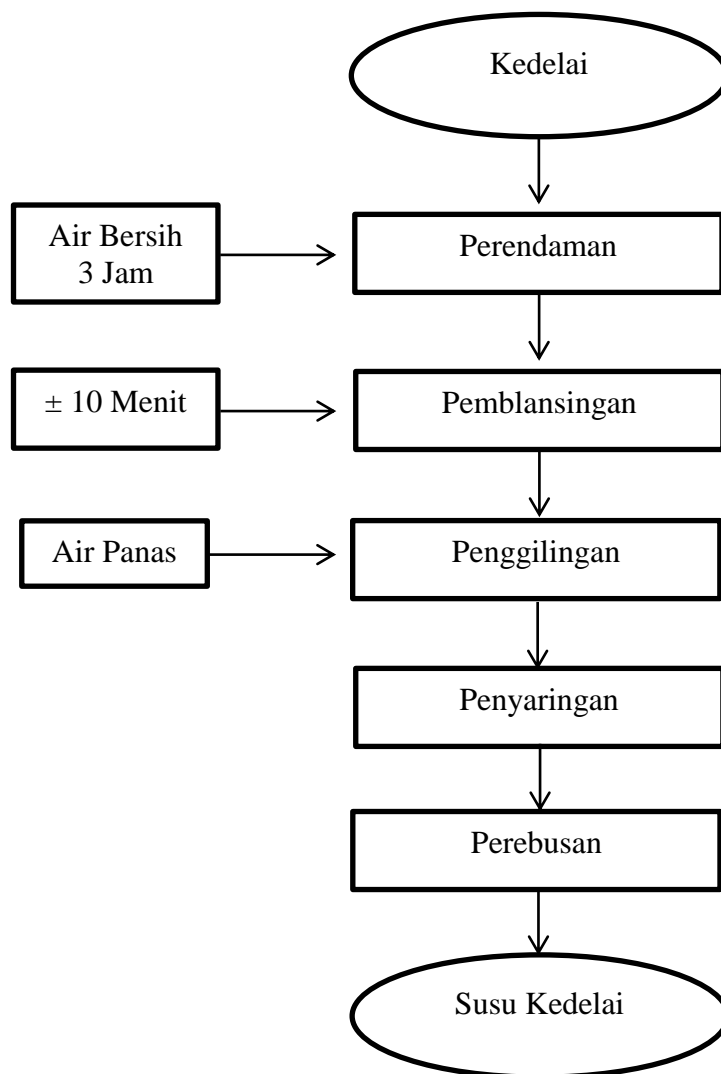
Tabel 3. Komposisi Gizi Susu Kedelai dalam 100g

Komponen	Jumlah
Air (g)	87,00
Besi (g)	0,70
Fosfor (g)	45,00
Kalori (Kkal)	41,00
Kalsium (mg)	50,00
Karbohidrat (g)	5,00
Lemak (g)	2,50
Protein (g)	3,50
Vitamin B1 (tiamin) (mg)	0,08
Vitamin C (mg)	2,00

Sumber: Muryati dkk. (2005)

Susu kedelai yang digunakan untuk membuat kue lumpur adalah susu kedelai yang dihasilkan dari proses basah. Proses pembuatan susu kedelai yaitu kedelai direndam selama 3 jam, dan diblansing \pm 10 menit.

Kemudian kedelai digiling dengan penambahan air panas sehingga menjadi bubur kedelai. Bubur kedelai disaring dengan kain selanjutnya susu kedelai dipanaskan sampai mendidih. Diagram alir proses pembuatan susu kedelai dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Diagram alir pembuatan susu kedelai

6. Kualitas Kue Lumpur

Kualitas dari makanan dapat terlihat dari pengaruh yang ditimbulkan. Pengaruh dari makanan tersebut dapat dilihat dengan indera

penglihatan, dapat dicium dengan indera penciuman, dapat dirasa dengan indera pengecap, dan dapat diraba dengan indera peraba. Salah satu cara mengetahui kualitas kue lumpur yang baik yaitu dengan memiliki bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa yang menarik. Salah satu cara mengetahuinya dengan melakukan uji organoleptik yang meliputi penjelasan dibawah ini:

a. Bentuk

Bentuk menjadi salah satu alasan seseorang dalam memilih makanan. Jika bentuk makanan yang dihidangkan tidak menarik maka, akan sulit mengajak konsumen untuk mencobanya. Kue lumpur memiliki bentuk yang bulat yang terbentuk menggunakan alat bantu yaitu dengan cetakan kue lumpur. Kue lumpur memiliki bentuk bulat yang dicetak menggunakan cetakan berbentuk bulat (Yohanes Ev Swandawidharma, 2016). Adapun bentuk kue lumpur yang diharapkan adalah berbentuk bulat utuh dan rapi. Menurut Sutomo (2013:26) “Cetakan sangat berperan penting dalam membentuk dan membagi adonan sehingga tercipta bentuk kue yang seragam dan rapi”.

b. Warna

Warna dapat menunjang penampilan suatu makanan. Warna alami dapat dihasilkan oleh bahan yang digunakan sebagai pembuatan kue. Menurut Wilda (2011:3) Warna pada suatu makanan berasal dari penggunaan bahan baku. Suatu hidangan ada yang memiliki warna yang mencolok dan ada yang tidak, semua itu tergantung pada bahan

yang digunakan untuk menghasilkan warna. Kue lumpur merupakan kue basah berwarna kuning bagian dalam dan kecoklatan pada bagian luar. Warna kuning pada bagian dalam kue lumpur dikarenakan pengaruh penggunaan bahan seperti telur. Winarno (2004:171) mengatakan bahwa “warna alami dari produk pangan akan mengalami perubahan yang dipengaruhi oleh kandungan komposisi bahan dan proses pemanasan”. Warna kecoklatan pada kue lumpur dihasilkan dari proses pemanasan yaitu proses pemanggangan kue lumpur dengan api kecil.

c. Aroma

Aroma merupakan bau yang dihasilkan dari suatu makanan yang dapat merangsang indera penciuman sehingga dapat mengundang selera makan. Setiap makanan akan menghasilkan aroma yang berbeda-beda. Menurut Fauzia (2015:29) “Aroma yang disebarkan oleh makanan memiliki daya tarik yang sangat kuat dan membangkitkan selera”. Dalam penelitian ini aroma kue lumpur yang diharapkan adalah beraroma harum. Aroma harum pada kue lumpur didapatkan dari mararin yang digunakan. Margarin adalah produk yang mengandung lemak jenuh yang dapat memberikan citarasa dan aroma yang spesifik pada makanan dan sulit digantikan oleh komponen pangan lain (Nadia Kesuma, 2018:3).

d. Tekstur

Tekstur dapat menjadi acuan dalam menentukan baik atau tidaknya suatu makanan, karena makanan yang sudah kehilangan tekstur aslinya dapat dikatakan sudah lama. Tekstur makanan terdapat berbagai macam antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Kue lumpur memiliki tekstur lembut yang diolah dengan proses pemanggangan (Vennyta Agustin, 2017:11). Tekstur kue lumpur yang diharapkan yaitu memiliki tekstur lembut. Sangkan Paran (2009:43) mengatakan bahwa “tekstur yang lembut diperoleh dari pemakaian gula pasir, telur dan lemak”.

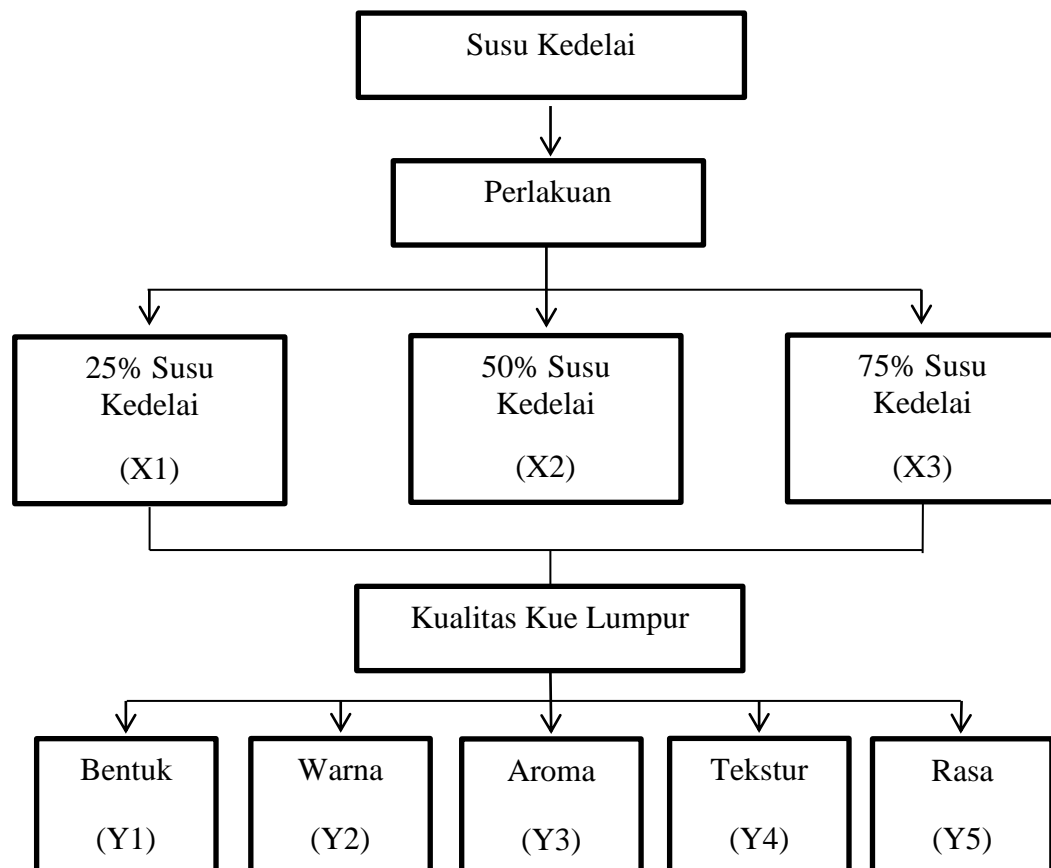
e. Rasa

Rasa merupakan faktor yang penting dalam suatu makanan. Kue lumpur memiliki rasa yang manis (Vennyta Agustin, 2017:11). Rasa kue lumpur yang diharapkan yaitu memiliki rasa manis. Rasa manis kue lumpur didapat dari penggunaan gula sebagai bahan pemberi rasa. Rasa manis yang diperoleh dari penggunaan gula yang memiliki peran sebagai bahan pemberi rasa atau *flavour* (Anni Faridah dkk, 2008:42).

B. Kerangka Konseptual

Kue lumpur merupakan makanan Indonesia yang terbuat dari kentang, tepung terigu, margarin, telur, gula, santan dan garam sehingga, pada penelitian ini dilakukan pengaruh penggunaan susu kedelai dengan 3 perlakuan yaitu 25%, 50%, 75%. Dengan penggunaan susu kedelai dalam pembuatan kue

lumpur akan menghasilkan kualitas kue yang berbeda. Perbedaan kualitas tersebut dapat dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Kerangka konseptual pada penelitian ini dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Kerangka konseptual kue lumpur susu kedelai.

C. Hipotesis Penelitian

Berdasarkan latar belakang masalah, rumusan masalah dan kajian teori, dapat diajukan hipotesis sebagai berikut:

Ha = Terdapat perbedaan pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue lumpur.

H_0 = Tidak terdapat perbedaan pengaruh substitusi susu kedelai sebanyak 0%, 25%, 50%, 75% terhadap bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa pada kue lumpur.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian tentang kualitas kue lumpur substitusi susu kedelai yang telah dilakukan uji organoleptik dan Analisa Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa:

1. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas bentuk bulat (7cm) kue lumpur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap bentuk bulat (7cm) kue lumpur, karena $F_{hitung} (2,22) < F_{tabel} (4,75)$.
2. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas warna kue lumpur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap warna kuning kue lumpur, karena $F_{hitung} (4,00) < F_{tabel} (4,75)$ dan tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap warna kecoklatan kue lumpur, karena $F_{hitung} (3,07) < F_{tabel} (4,75)$.
3. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas aroma kue lumpur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap aroma harum kue lumpur, karena $F_{hitung} (2,09) < F_{tabel} (4,75)$.
4. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas tekstur kue lumpur menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap tekstur lembut kue lumpur, karena $F_{hitung} (7,33) > F_{tabel} (4,75)$.

5. Berdasarkan hasil uji jenjang kualitas rasa kue lumpur menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari substitusi susu kedelai terhadap rasa manis kue lumpur, karena $F_{hitung} > F_{tabel}$ (4,75). Hasil terbaik terdapat pada perlakuan (X3) dengan nilai 4,00 kategori rasa manis.

B. Saran

Setelah dilakukan penelitian ini maka penulis ingin memberikan saran sebagai berikut:

1. Sebaiknya adonan kue lumpur yang sudah tercampur disaring terlebih dahulu sebelum dimasak agar tidak ada gumpalan tepung yang tersisa.
2. Setiap menuang adonan, olesi kembali cetakan kue lumpur dengan margarin agar kue lumpur tidak lengket.
3. Saat proses pemanggangan gunakan api kecil agar bagian luar kue lumpur tidak mencoklat sebelum bagian dalam kue lumpur matang.
4. Masyarakat diharapkan dapat memanfaatkan susu kedelai sebagai bahan untuk olahan makanan lainnya karena susu kedelai mengandung gizi yang baik untuk kesehatan.
5. Penelitian selanjutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis agar dapat melakukannya dengan menggunakan variabel atau perlakuan yang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Adelya Putri Hapsari. 2018. Pengaruh Proporsi Bahan Utama (Puree Kacang Merah Dan Tepung Terigu), Dengan Puree Ubi Madu Terhadap Sifat Organoleptik Kue Lumpur. Jurnal Tata Boga.
- Ali Fathullah. 2013. Perbedaan Brownies Tepung Ganyong Dengan Brownies Tepung Terigu Ditinjau Dari Kualitas Inderawi Dan Kandungan Gizi. *Skripsi*. Semarang:Universitas Negeri Semarang.
- Anni Faridah, Dkk. 2008. Pati Seri Jilid I, II, III. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Astawan, Made. 2008. Sehat Dengan Tempe: Panduan Lengkap Menjaga Kesehatan Dengan Tempe. Bogor: Dian Rakyat.
- Baidar. 2013. Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental. Padang. Universitas Negeri Padang.
- Budi Sotomo. 2014. Jajanan Favorit (Pempek, Siomay, Otak-Otak, Batagor). Jakarta: Kawan Pustaka
- Burhan Bungin. 2013. Metodologi Penelitian Sosial dan Ekonomi. Jakarta: Kencana Prenada Media Group
- Elida. 2012. Peralatan Pengolahan Makanan. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Fauzia Okwira Sari. 2015. “Pembuatan Bolu Gulung Dari Tepung Ganyong”. *Tugas Akhir*. Padang: Universitas Negeri Padang.
- Frida. 2018. Resep Simple Frida, 55+ Camilan Jadoel & Kekinian. Jakarta: Kawan Pustaka.
- Koswara, S. 2006. Susu kedelai tak kalah dengan susu sapi. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor.
- Mohammad Syaltut Abduh. 2020. Uji Coba Penggunaan Tempe Sebagai pengganti Kentang pada Pembuatan Kue Lumpur. *Jurnal Ilmiah Pariwisata, Volume 25 No. 1*
- Muaris, H. 2008. Seri Makanan Favorit : Kue Lumpur. Digital Repository Universitas Jember.
- Muryati S., Sugiyo W., Jumaeri, Astuti, W., 2005. Ketrampilan Hidup Berbasis Kimia
- Nadia Kesuma Astuti, Yudi Garnida, dan Ingsih Nurmiabari. 2018. Pengaruh Perbandingan Minyak Jagung dengan Whipping Cream dan Penambahan Jenis Emulsifier Terhadap Karakteristik Margarin. *Skripsi*. Jawa Barat:Program Sarjana Universitas Pasundan.
- Nikmatur Ridha 2017. Proses Penelitian, Masalah, Variabel Dan Paradigma Penelitian. Jurnal Hikmah, Volume 14, No. 1