



INOVASI KUE DODONGKAL BERBASIS UBI JALAR KUNING

Oleh

Rachmawati Tamara¹, Dendi Gusnadi²

^{1,2}Universitas Telkom

Jl. Telekomunikasi. 1, Terusan Buah Batu, (022) 7564108

e-mail: ¹rahmatamara2018@gmail.com, ²dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Kue dodongkal pada penelitian ini digunakan penulis untuk melestarikan kue tradisional Indonesia dimana penulis memberikan inovasi baru pada kue dodongkal dengan memanfaatkan ubi jalar kuning. Ubi jalar kuning dipakai untuk zat pewarna makanan alami yang mempunyai manfaat serta kandungan gizi yang tinggi. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dimana peneliti menghasilkan inovasi kudapan manis kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning. Teknik pengumpulan data dengan menyebarkan kuisioner terhadap 100 panelis antara lain terdiri dari dosen/guru, mahasiswa/pelajar, ibu rumah tangga, pegawai swasta dan lainnya kemudian data disajikan secara deskriptif. Hasil dari penelitian uji organoleptik melalui kuesioner yang telah disebar dari rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik maka persentasenya mendapatkan pada angka 85,8%. Sehingga penulis dapat menyimpulkan bahwa produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Kue Dodongkal, Ubi Jalar Kuning

PENDAHULUAN

Indonesia tersohor dengan banyak sekali macam jenis kue tradisional. Makanan tradisional diciptakan dengan cita rasa yang unik dan bentuknya yang menarik. Adapun makanan tradisional Indonesia antara lain: kue awug, kue lapis, kue padamaran, kue cantik manis, dan lain-lain. Belakangan ini eksistensi makanan tradisional Indonesia dapat dijumpai di pasar tradisional, bazar ataupun acara tradisi adat di daerah tertentu.

Makanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh warga ataupun masyarakat yang masih kental akan budaya Indonesia. Dengan cita rasa istimewa makanan tradisional dapat diterima oleh masyarakat. Proses pembuatan makanan tradisional selalu mengutamakan peranan budaya dan tidak pernah tergantikan, baik berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, adat-istiadat dan tradisi. Makanan tradisional dapat dijumpai pada pusat jajanan pasar yang menjual

berbagai macam kue – kue salah satunya seperti kue dodongkal [1].

Kue dodongkal adalah makanan tradisional yang berasal dari Jawa Barat, Indonesia. Kue dodongkal memiliki sejarah serta cerita yang menjadi bagian dari tradisi masyarakat Jawa Barat. Kue ini sering dihidangkan dalam acara pernikahan, khitanan, atau acara lainnya yang bersifat keagamaan atau tradisional. Kue Dodongkal juga menjadi salah satu identitas khas dari Jawa Barat yang patut untuk dijaga dan dilestarikan [2].

Salah satu ciri khas kue dodongkal sendiri memiliki rasa yang manis. Kue dodongkal juga memiliki warna yang beragam dan pada umumnya pemberian warna pada kue dodongkal sendiri menggunakan pewarna alami. Dimana penulis memberikan inovasi baru untuk melestarikan kue dodongkal di era yang modern ini dengan menggunakan ubi jalar kuning sebagai penambah warna dan memberikan kesan yang menarik.



Ubi jalar kuning yaitu jenis ubi yang berwarna kuning pada dagingnya. Selain itu ubi jalar kuning memiliki kandungan senyawa antioksidan, beta-karoten dan anthocyanin yang bermanfaat bagi kesehatan. Betakaroten yang terdapat didalam ubi jalar kuning dapat mengurangi sekitar 40% upaya terkena penyakit jantung, memberi proteksi terhadap pencegahan kanker, penurunan kekebalan tubuh, penuaan dini, stroke, katarak dan gangguan pada otot[3].

Penggunaan ubi jalar kuning pada produk pangan bisa menambah tambahan gizi beta karoten bagi tubuh. Selain itu, ubi jalar kuning bisa diolah menjadi aneka macam kuliner, seperti kue tradisional, keripik, makanan bayi, sup, sayur, ataupun sebagai pengganti nasi. Ubi jalar kuning juga sering dijadikan makanan diet untuk para perempuan pada umumnya yang ingin memiliki bentuk tubuh yang bagus, dapat membantu mengurangi nafsu makan dan menjaga kesehatan pencernaan.

Berlandaskan latar belakang diatas rumusan masalah yang penulis angkat adalah bagaimana formulasi dan teknik pengolahan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dan bagaimana daya terima konsumen pada produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.

Dari penulisan diatas disimpulkan bahwa tujuan penelitian dapat dicapai dan dibuat untuk mengetahui formulasi serta teknik pengolahan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dan untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.

LANDASAN TEORI

Patiseri

Patiseri ialah suatu ilmu yang mempelajari pengolahan serta penyajian kuliner, khususnya memasak dan menyajikan aneka ragam kudapan manis. Patiseri terbagi menjadi 2 kategori yaitu kudapan manis kue oriental dan kudapan manis kue continental. Kategori kue oriental yaitu jenis kue Indonesia sedangkan

kue yang termasuk kategori continental yaitu *tart, waffle, candy, cake breads* dan kue kering. Perbedaan antara kudapan manis oriental dan continental yaitu terdapat pada proses pembuatannya. Dimana kue continental umumnya menggunakan lemak padat seperti, mentega dan *shortening*, sedangkan kudapan manis oriental umumnya menggunakan lemak cair seperti minyak serta santan [4].

[5]Mengungkapkan bahwa "*Pastry* artinya adonan berlapis-lapis yang menggunakan mentega atau lemak agar mendapatkan hasil berlapisan atau berlembaran".

Kue Tradisional

Kuliner tradisional merupakan makanan serta minuman, baik itu berupa jajanan maupun bahan campuran atau bahan yang dipergunakan secara tradisional. Makanan tradisional berkembang secara khusus di wilayah serta diolah dengan resep yang sudah lama dikenal oleh warga setempat, dengan bahan lokal serta memiliki citarasa yang cukup sesuai melalui selera masyarakat setempat [6].

Kue di Indonesia berasal dari istilah serapan asal bahasa *Hokkian* yaitu koe, hal ini membuktikan dampak seni memasak Tionghoa dinusantara, beberapa kue memang membuktikan mulanya berasal dari China cintahnya kue bakpia. Kebanyakan kue basah ialah kudapan manis tradisional nusantara, selain itu beberapa kudapan manis seperti kue bolu menunjukkan pengaruh Eropa, yaitu Belanda dan Portugal. Awalnya kata kue memang digunakan buat menyebut kue tradisional dan kudapan manis peranakan Tionghoa, tapi makna pada bahasa Indonesia telah meluas menjadi istilah yang meliputi aneka macam jenis kudapan, termasuk penyebutan kue hari raya atau bolu kukus [7].

Kue Dodongkal

[8]Kue dodongkal ialah makanan tradisional spesial daerah Bandung dimana mempunyai cita rasa yang manis. Kue dodongkal dapat dijadikan sebagai makanan pembuka yang kaya akan rendah kalori. Kue dodongkal terbuat dari tepung beras, kelapa,



daun pandan dan gula merah yang dikemudian dikukus dalam aseupan (kukusan berbentuk kerucut yang terbuat dari bambu dan dianyam).

Ubi Jalar Kuning

[9]Ubi jalar kuning adalah ubi jalar yang warna daging umbinya kuning, kuning muda atau putih kekuning-kuningan. Kelebihan ubi jalar kuning yaitu banyak mengandung betakaroten yang tinggi. Ubi jalar kuning mengandung banyak kelebihan seperti kandungan gizi yang lengkap.

Manfaat ubi jalar kuning selain termasuk makanan lokal, memiliki kalori rendah dan serat yang tinggi juga baik untuk penderita diabetes dan orang yang sensitif terhadap karbohidrat, dan mempunyai banyak kandungan salah satunya beta karoten yang memiliki manfaat sebagai antioksidan serta dapat membantu mengatasi zat kimia pemicu kanker dimana dapat merusak jaringan pada mata. Ubi jalar kuning sangat penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai fisiologis yaitu antosianin dimana termasuk zat anti kanker yang tergolong senyawa radikal bebas dan karotenoid sebagai antiosidan [10].

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yaitu penelitian eksperimental dimana penelitian ini awalnya melakukan eksperimen inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning selaku bahan tambahan pewarna alami. Setelah mendapatkan hasil produk dari uji organoleptik yang disebar pada 100 panelis atau konsumen. Dari teknik pengumpulan data pada penelitian ini penulis menggunakan kuesioner dan studi pustaka serta disajikan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan produk ini dimulai dari mencari resep terbaik. Adapun resepnya seperti tabel dibawah ini:

Tabel 1. Formulasi resep kue dodongkal menggunakan ubi jalar kuning sebagai bahan tambahan

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
Ubi jalar kuning	250	Gr	Dimana ubi jalar kuning dicuci dan diaplikasikan dapat digunakan sebagai pewarna alami.
Ubi jalar kuning	250	Gr	Direbus untuk melembutkan bagian ubi jalar kuning.
Air	700	ML	
Kelapa parut	300	Gr	
Tepung ketan	50	Gr	
Air	50	ML	
Garam Halus	Pinch	Gr	Dalam proses pembuatan kue dodongkal semua bahan dicampur menjadi satu hingga rata.
Gula Pasir	Pinch	Gr	
Ubi jalar kuning	250	Gr	Ubi jalar yang telah lembut, diangkat dari rebusan dan ditiriskan untuk melanjutkan proses penghalusan pada ubi jalar.
Ubi jalar kuning	250	Gr	Semua bahan pembuatan kue dodongkal yang telah dicampur rata digabungkan
Bahan kue dodongkal	350 50	Gr ML	



			dengan ubi jalar kuning yang telah dihaluskan.
Kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning	-	-	Setelah semua bahan tercampur rata, kemudian kue dodongkal dibungkus dengan daun pisang, yang diberi gula merah pada setiap bagiannya, kemudian dikukus.
Gula merah	Pinch	Gr	
Gula merah	Pinch	Gr	Setelah dikukus, kemudian ditiriskan dan dibuka dari daun pisang kemudian ditaburkan gula merah.

Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Pada tabel diatas menjelaskan formulasi resep kue dodongkal dengan bahan tambahan ubi jalar kuning mulai dari resep pencucian ubi jalar kuning yaitu 250 gr. Sedangkan untuk pembuatan kue dodongkal menggunakan kelapa parut 300 gr, tepung ketan 50 gr, air 50 ml, garam secukupnya dan gula secukupnya, serta gula merah yang ditaburkan secukupnya.

Proses Pembuatan:

1. Proses pencucian ubi jalar kuning dengan bersih dari kotoran yang menempel di kulitnya.
2. Setelah ubi jalar kuning dicuci, kemudian kukus ubi jalar kuning 45 menit hingga lembut dan lakukan pengecekan dengan menusuk menggunakan lidi/ garpu.

3. Setelah ubi jalar kuning lembut dan masak kemudian tiriskan, kemudian kupas kulit dari ubi jalar kuning dengan bersih.
4. Setelah ubi jalar dikupas lanjutkan untuk menghaluskan ubi jalar kuning menggunakan blender.
5. Setelah itu siapkan bahan untuk pembuatan kue dodongkal, campurkan kelapa parut dengan tepung ketan.
6. Kemudian kelapa parut dan tepung ketan yang telah tercampur ditambahkan dengan air.
7. Kemudian masukan gula dan garam secukupnya.
8. Setelah semua bahan tercampur rata, masukan ubi jalar kuning yang telah di blender halus.
9. Kemudian panaskan daun pisang untuk membentuk kue dodongkal menjadi kerucut.
10. Proses pembuatan kerucut pada daun pisang dan memasukan kue dodongkal yang telah tercampur kedalam daun pisang yang telah dibentuk kerucut.
11. Proses membagi beberapa bagian pada kue dodongkal untuk menambahkan parutan gula merah diantara doodngkal.
12. Proses menyapkan kukusan serta panaskan kukusan terlebih dahulu kemudian masukan kue dodongkal selama 30 menit dengan di cek kematangannya.
13. Setelah 30 menit jadila kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.

Tahap pengerjaan kue dodongkal dengan bahan tambah ubi jalar kuning :

Gambar 1. Proses Pembuatan Kue Dodongkal Berbasis Ubi Jalar Kuning



Daya Terima Konsumen Pada Produk Inovasi Kue Dodongkal Berbasis Ubi Jalar Kuning

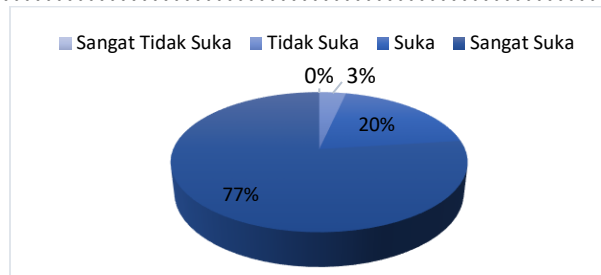
Karakteristik Panelis

Berdasarkan hasil yang didapat dari 100 panelis, berdasarkan ciri panelis antara lain sesuai dengan usia, jenis kelamin, serta pekerjaan. Setelah menyebarkan kuisioner data yang dihasilkan dari daya terima konsumen terhadap inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning dibuat dalam bentuk diagram pie sebagai berikut:

Daya Terima Konsumen Berdasarkan Rasa

Rasa inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis adalah:

Gambar 2. Rasa inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis



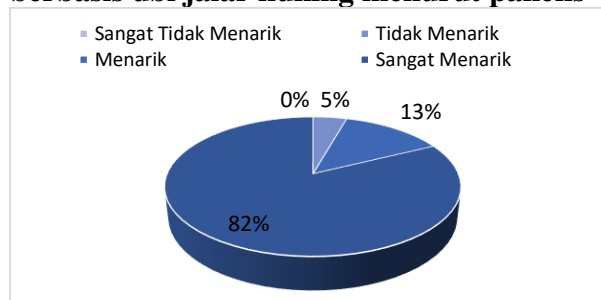
Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan penyebaran kuisioner kepada 100 orang panelis terhadap inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dalam ukuran rasa memiliki nilai, 77 panelis memilih sangat suka, 20 panelis memilih suka, 3 panelis memilih tidak suka serta tidak ada panelis memilih sangat tidak suka sehingga dapat dikatakan daya terima konsumen mendapatkan angka 97 % panelis memilih rasa dari inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning.

Daya Terima Konsumen Berdasarkan Warna

Warna inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis adalah:

Gambar 3. Warna inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis



Sumber: Hasil Penelitian, 2023

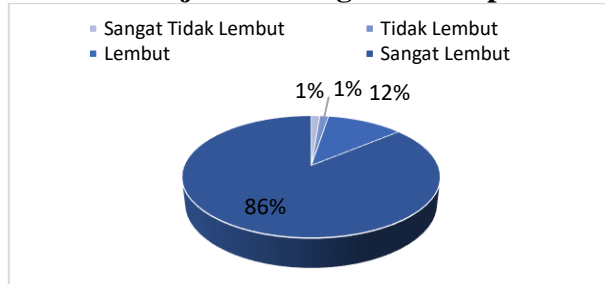
Berdasarkan penyebaran kuisioner kepada 100 orang panelis terhadap inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dalam ukuran warna memiliki nilai, 82 panelis memilih sangat menarik, 13 panelis memilih menarik, 4 panelis memilih tidak menarik serta tidak ada panelis memilih sangat tidak menarik sehingga dapat dikatakan daya terima konsumen mendapatkan angka 95 % panelis memilih warna dari inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning.



Daya Terima Konsumen Berdasarkan Tekstur

Tekstur inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis adalah:

Gambar 4. Tekstur inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis



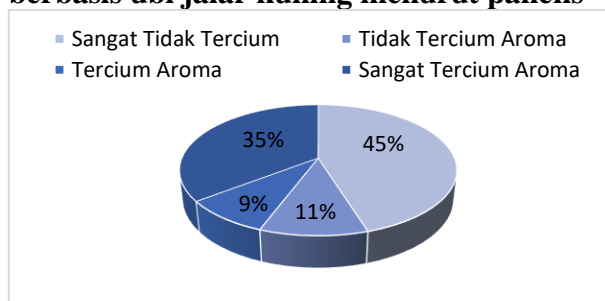
Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan penyebaran kuisioner kepada 100 orang panelis terhadap inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dalam ukuran tekstur memiliki nilai, 86 panelis memilih sangat lembut dan 12 panelis memilih lembut dan sisanya 1 panelis memilih tidak lembut dan 1 panelis yang memilih sangat tidak lembut sehingga dapat dikatakan daya terima konsumen mendapatkan angka 98 % panelis memilih tekstur dari inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning.

Daya Terima Konsumen Berdasarkan Aroma

Aroma inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis adalah:

Gambar 5. Aroma inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis



Sumber: Hasil Peneliti, 2023

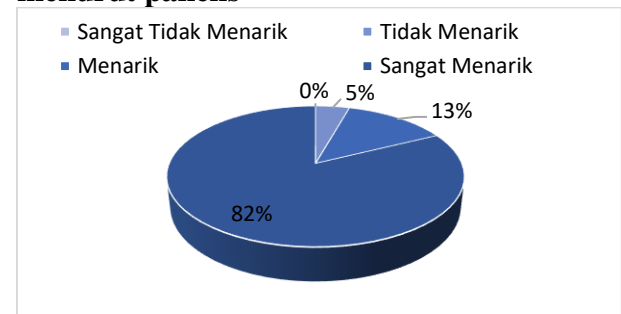
Berdasarkan penyebaran kuisioner kepada 100 orang panelis terhadap inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dalam ukuran aroma memiliki nilai, 35 panelis memilih sangat tercium aroma ubi jalar kuning,

9 panelis memilih tercium aroma ubi jalar kuning, 11 panelis memilih tidak tercium aroma ubi jalar kuning serta 45 panelis yang memilih sangat tidak tercium aroma ubi jalar kuning sehingga dapat dikatakan daya terima konsumen mendapatkan angka 44 % panelis memilih aroma dari inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning.

Daya Terima Konsumen Berdasarkan Penampilan

Penampilan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis adalah:

Gambar 6. Penampilan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning menurut panelis



Sumber: Hasil Penelitian, 2023

Berdasarkan penyebaran kuisioner kepada 100 orang panelis terhadap inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning dalam ukuran penampilan fisik memiliki nilai, 82 panelis memilih sangat menarik, 13 panelis memilih menarik, 5 panelis memilih tidak menarik serta tidak ada panelis yang memilih sangat tidak menarik sehingga dapat dikatakan daya terima konsumen mendapatkan angka 95 % panelis memilih penampilan fisik inovasi kue dodongkal berbahan tambah ubi jalar kuning.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Untuk mendapatkan warna kuning digunakan bahan tambahan ubi jalar kuning, maka penulis telah bereksperimen dalam membuat formulasi 250gr ubi jalar kuning yang dicampurkan dengan 300gr kelapa parut dan didapatkan kue dodongkal yang berwarna kuning muda.



2. Produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning bisa diterima dengan baik oleh masyarakat terutama pada perubahan terhadap warna, rasa, aroma, tekstur ataupun penampilan secara utuh.

Saran

Dihimbau untuk peneliti berikutnya jika ingin membuat inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning serta diuji kelayakannya dilaboratorium dan dapat meyakinkan masyarakat bahwa eksperimen ini memiliki banyak manfaat serta gizi yang sangat baik bagi kesehatan. Peneliti berikutnya dapat juga membantu melestarikan makanan tradisional Indonesia dengan jenis yang berbeda-beda.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Soekarto, Soewarno T. *"Dasar-dasar pengawasan dan standarisasi mutu pangan."* Bogor: PAU Pangan dan Gizi, IPB (1990).
- [2] Hernita, H. (2019). *Strategi pemasaran jajanan tradisional kue putu cangkiri di sulawesi selatan*
- [3] Ginting, E., Yulifianti, R., & Jusuf, M. J. M. (2014). *Ubijalar Sebagai Bahan Diversifikasi Pangan Lokal Sweet Potatoes as Ingredients of Local Food Diversification.* Jurnal Pangan, 23(2), 194-207.
- [4] Fitri, A. M. (2013). *Analisis faktor-faktor yang berhubungan dengan kejadian stres kerja pada karyawan Bank (studi pada karyawan Bank BMT).* Jurnal Kesehatan Masyarakat Universitas Diponegoro, 2(1), 18766.
- [5] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung.* Jurnal Inovasi Penelitian, 1(12), 2883-2888.
- [6] Fardiaz, D. (1998). *Peluang, Kendala, dan Strategi Pengembangan Makanan Tradisional, dalam Kumpulan Ringkasan Makalah Seminar Nasional Makanan Tradisional: Meningkatkan Citra dan Mengembangkan Industri Makanan Tradisional Indonesia.* Pusat Kajian Makanan Tradisional (PKMT), Lembaga Penelitian Institut Pertanian Bogor-Pusat Antar Universitas dan Gizi IPB, Bogor.
- [7] Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). *Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel Él Royale Bandung.* Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung, 7(1), 49-58.
- [8] Setiawan, G. (2022). *Daya Terima Konsumen Terhadap Awug Bites Sebagai Kue Tradisional Khas Bandung,* Vol. 2, Univeritas Pendidikan Indonesia.
- [9] Juanda, D. dan B. Cahyono.(2000). *Ubi Jalar Budidaya dan Analisis Usaha Tani.* Kanisius. Yogyakarta
- [10] Rosidah. (2010). *Potensi Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku Industri Pangan.* Jurnal Teknuba 2



.....

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN