

Uji Organoleptik Kue Bolu (*Turmeric*) dengan Penambahan Kunyit dan Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum Verum*)

Nova Ainur Rohmah^{1,*}, Hendri Irwan², Rizky R. Muhammad²,
Nafsyabani Hamzah², Hamidin Rasulu²

¹Jurusan Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jawa Timur, Surabaya, Indonesia

²Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Khairun, Ternate, Indonesia.

*Corresponding Author: hamidinrasulu@yahoo.com, rnovaainur@gmail.com

Abstract. *Sponge cake is a cake made from wheat flour with the addition of eggs and sugar. According to Andriani (2012), sponge cakes are generally ripened in 2 ways, namely, baked in the oven and steamed. Steamed sponge cake is a sponge cake that is steamed in a drum by relying on hot steam. For this reason, we try to use local diatermate food, namely turmeric and cinnamon, to be used as candy products that can be useful not only as snacks but as entrepreneurial opportunities for students. To get the right quality turmeric and cinnamon sponge cake that can be enjoyed by everyone, organoleptic tests were carried out on 30 panelists using the Complete Randomized Design (RAL) method with a sample of 5 treatments with 3 repetitions. From the test results, it is known that the average sample of 222 is superior to samples 102, 122, 132, and 202. The average percentage of sample favorability level 222 in terms of color was 4.17, in terms of aroma 4.03, in terms of taste 4.43, and in terms of texture 4.23. In the analysis using anova signification on Taste was higher compared to others, with F-Count of 3,976. That way the sample 222 is the Sponge (Mustache) product with the most preferred composition, and the taste parameter is the parameter that most affects the level of liking.*

Keywords: *sponge cake, cinnamon, turmeric*

1. PENDAHULUAN

Di zaman sekarang ini banyak orang yang ingin membuat acara atau kegiatan acara secara praktis dan efisien. Seperti halnya dalam penyiapan makanan dan hidangan. Biasanya mereka lebih memilih untuk membeli makanan dari pada untuk membuat makanan sendiri dengan alasan pertimbangan waktu dan tenaga. Berbagai usaha makanan memang bermunculan sesuai dengan perkembangan dan kebutuhan pada masyarakat. Apalagi usaha kuliner berupa kue, baik kue kering maupun kue basah. Salah satu jenis kue yang banyak diminati oleh konsumen secara luas adalah kue bolu. Kue bolu sangat cocok untuk cemilan, pengganjal perut sebab mengandung banyak karbohidrat dari tepung dan glukosa untuk menambah energi dalam beraktivitas. Selain dapat dikonsumsi oleh orang

dewasa, makanan satu ini juga banyak dikonsumsi oleh anak-anak dan remaja. Sehingga dari berbagai lapisan masyarakat sebagian besar menyukai kue bolu ini. Atas dasar pemikiran inilah kami mempunyai ide untuk membuat usaha produksi makanan kue bolu.

Dengan Penambahan Rempah kunyit dan kayu manis didasari oleh melimpahnya hasil rempah di Indonesia khususnya di Maluku Utara. Maluku Utara sejak zaman dahulu telah dikenal akan rempahnya yang menyebabkan penjajah datang keindonesia. Maka dari itu produk bolu yang menjadi ide usaha produksi kami inovasikan menggunakan substitusi rempah yang ada di wilayah Maluku Utara. Hal ini dilakukan untuk meningkatkan nilai jual produk rempah dan juga mengenalkan bahwa rempah dapat diolah menjadi makanan yang lezat dan bergizi.

Berdasarkan penjelasan latar belakang tersebut kami menduga produk yang akan kami lakukan berupa hasil yang akan mendapatkan respon yang baik dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat. Belum adanya produk serupa sebelumnya menjadikan produk ini memiliki peluang besar di hati masyarakat sekitar dengan manfaat yang ditawarkan dari substitusi rempah yang kami lakukan.

Masyarakat yang peduli akan kesehatan tentu akan memilih produk yang kami tawarkan dibandingkan dengan produk sejenis di pasaran. Meskipun produk bolu bukanlah makanan pokok yang dikonsumsi sehari-hari tapi dengan manfaat yang ditawarkan tentu masyarakat tidak segan membeli produk untuk teman nonton televisi atau ngobrol bersama keluarga.

2. MOTODOLOGI PENELITIAN

Tempat dan waktu penelitian

Penelitian ini dilakukan selama satu bulan mulai dari tanggal 10 oktober di kelurahan bastiong karance, ternate selatan. Untuk uji organoleptik, menggunakan uji hedonik di lakukan di fakultas pertanian Universitas Khairun.

Alat dan Bahan

Alat yang digunakan : wadah, mixer, pengukus, cetakan, spatula, panci, kompor, LPG, gelas ukur, timbangan

Bahan yang digunakan : kunyit, kayu manis, terigu, gula, telur, pengembangan kue, susu bubuk, minyak goreng, kertas roti, butter cream, plastik segitiga.

Metode Penelitian

Jenis praktikum yang digunakan adalah praktikum yang menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari 5 perlakuan dengan 3 kali pengulangan, sehingga memperoleh 15 unit percobaan.

Adapun perlakuan yang digunakan dalam praktikum ini dengan 3 kali pengulangan yaitu :

- 102 = 5gr kunyit + 5gr bubuk kayu manis
- 122 = 10gr kunyit + 10gr bubuk kayu manis
- 132 = 5gr kunyit + 10gr bubuk kayu manis
- 202 = 10gr kunyit + 5gr bubuk kayu manis

222 = bolu tanpa penambahan kunyit dan kayu manis sebagai control (original)

Prosedur Penelitian

Adapun dalam praktikum ini memiliki tahapan proses atau cara kerja antara lain :

1. Pengumpulan Bahan Baku
2. Menimbang Bahan Dasar Kue
3. Memasukkan Telur, Gula dan Pengembang kue kedalam wadah
4. Mengaduk adonan menggunakan mixer hingga mengembang

5. Memasukkan tepung terigu dan susu bubuk secara bergantian sambil tetap diaduk menggunakan mixer
6. Memasukkan Kuyit dan Kayu Manis secara bergantian sambil tetap di aduk menggunakan mixer
7. Mematikan mixer kemudian memasukkan minyak goreng sambil di aduk menggunakan spatula
8. Memasukkan adonan kue kedalam cetakan yang sudah dilapisi kertas roti
9. Mengisi panci dengan air kemudian dipanaskan diatas kompor
10. Memasukkan adonan kue kedalam panci yang sudah panas
11. Mengukus kue selama 30 menit
12. Mengambil kue dari panci kemudian di lepaskan dari cetakan.
13. Bolu dibiarkan di udara terbuka hingga bolu mencapai suhu ruangan
14. Memasukkan butter cream dan kunyit kedalam wadah
15. Mengaduk butter cream menggunakan mixer
16. Memasukkan butter cream kedalam plastik segitiga
17. Mengaplikasikan butter cream keatas bolu yang sudah tidak panas
18. Menaburkan bubuk kayu manis di atas butter cream
19. Memasukkan Bolu kedalam kotak kemasan
20. Bolu siap dipasarkan

Diagram proses pembuatan



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan kue Bolu Kunyit Dan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

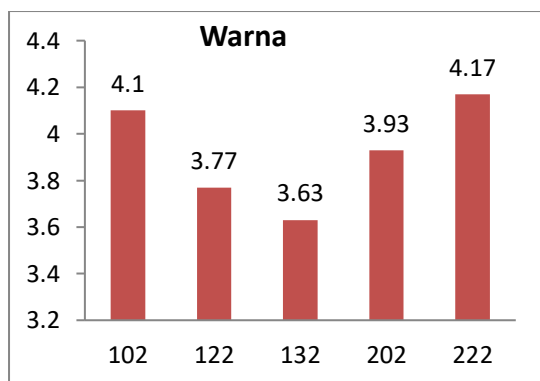
Uji Organoleptik

Uji organoleptic dilakukan oleh 30 orang panelis, data yang didapatkan dianalisis menggunakan ANOVA (Analysis Of Varyance) dengan mengukur berdasarkan tingkat kesukaan terhadap warna, tekstur, rasa, dan aroma kue bolu kumis. Hasil dari uji organoleptik secara keseluruhan dapat dilihat dalam tabel dibawah ini;

Tabel 1. Hasil organoleptik kue bolu kunyit dan kayu manis

Perlakuan	Warna	Tekstur	Rasa	Aroma
102	4.1	3.73	3.3	3.97
122	3.77	3.43	3.5	3.46
132	3.63	3.63	3.43	3.7
202	3.93	3.77	3.7	3.7
222	4.17	4.23	4.43	4.03

Hasil dari uji organoleptic pada warna kue bolu menunjukkan bahwa penambahan kunyit dan kayu manis mempengaruhi tingkat kesukaan orang terhadap kue bolu. Pada sampel 222 tanpa menggunakan kayu manis dan kunyit. Sedangkan pada sampel 132 menggunakan 5gr kunyit dan 10gr bubuk kayu manis dengan nilai tingkat kesukaan 3.63.

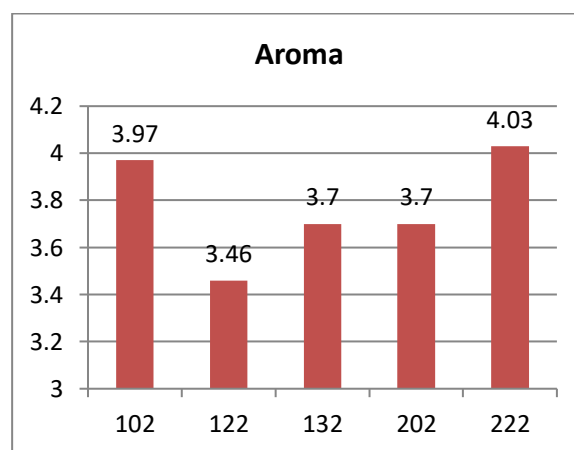


Gambar 2. Digram tingkat kesukaan berdasarkan warna kue Bolu(KUMIS)

Dengan Penambahan kayu manis dalam jumlah yang banyak maka, sangat mempengaruhi pada warna yang dihasilkan dari kue bolu kumis. Terdapat Komposisi kue bolu dengan jumlah kunyit lebih banyak dibandingkan dengan kayu manis yang lebih sedikit sehingga memberikan warna yang lebih menguning dengan warna kecoklatan sedikit. Berbeda dengan penambahan jumlah kayu manis yang semakin banyak pula akan memberikan warna bintik kecoklatan. Perubahan warna ini dikarenakan kayu manis yang memiliki warna coklat dan dipadukan pada warna kunyit yang coklat kekuningan sehingga

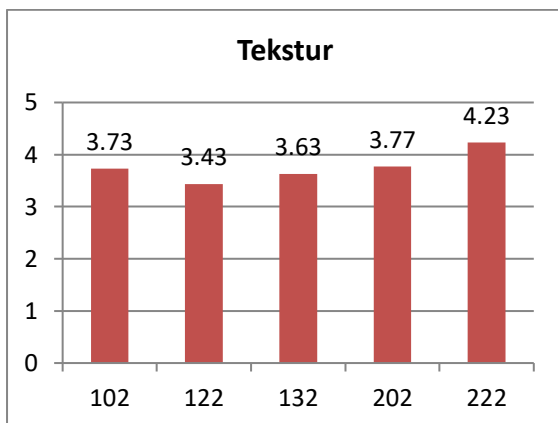
kayu manis dalam jumlah banyak akan menjadi semakin berbintik dengan warna kecoklatan kekuningan pada kue bolu yang dihasilkan.

Hasil Uji pada aroma yang dihasilkan, pada sampel 222 lebih unggul dibandingkan dengan sampel yang lainnya yaitu dengan rata – rata nilai kesukaan 4.03. Berdasarkan nilai uji, sampel 122 yang menggunakan 10gr kunyit dan 10gr bubuk kayu manis yang memiliki tingkat kesukaan yang lebih rendah dengan nilai kesukaan 3.46 hal ini berarti kesukaan pada aroma sampel 122 lebih rendah jika dibandingkan dengan sampel 222. Lalu pada sampel 222 yang tanpa menggunakan kayu manis dan kunyit memiliki tingkat kesukaan yang lebih tinggi. Aroma yang terdapat pada kunyit dan kayu manis yang sebanding sehingga memberikan sensasi segar bahkan lebih banyak diminati para panelis. Berbeda dengan aroma kayu manis yang terkesan pahit dan sedikit manis tidak banyak memberikan dampak ketertarikan diantara para panelis.



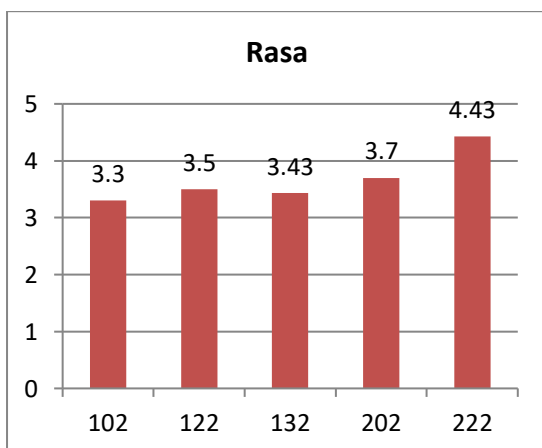
Gambar 3 Digram tingkat kesukaan berdasarkan aroma kue Bolu(KUMIS)

Hasil Uji tekstur dari bolu kukus menunjukkan, rata-rata para panelis lebih menyukai sampel 222 yang cenderung lebih lembut dan mudah digigit hal ini ditunjukkan dengan nilai rata-rata kesukaan 4.23. sedangkan pada sampel 122 nilai tingkat kesukaannya 3.4 yang menggunakan 10gr kunyit dan 10gr bubuk kayu manis. Tingkat kesukaan terhadap tekstur kue bolu kumis ini dipengaruhi oleh jumlah kayu manis yang digunakan, semakin berkurang jumlah kayu manis yang digunakan maka semakin lembut tekstur kue bolu yang dihasilkan. Begitu juga sebaliknya, semakin banyak jumlah kayu manis yang digunakan dalam pembuatan kue bolu akan berpengaruh pada tekstur kue bolu yang dihasilkan.



Gambar 4. Digram tingkat kesukaan berdasarkan tekstur kue Bolu(KUMIS).

Selanjutnya pada uji rasa tiap sampel diberikan kepada 30 panelis. Rata-rata panelis lebih menyukai rasa pada sampel 222 dengan nilai kesukaan 4.43. Sampel 202 menggunakan 10gr kunyit dan 5gr bubuk kayu manis dengan tingkat nilai kesukaan 3.7. Dari urutan sampel yang paling disukai oleh para panelis adalah sampel 222, lalu sampel 202 dengan nilai kesukaan 3.7, di ikuti sampel 122 yang memiliki tingkat nilai kesukaan 3.5, lalu pada sampel 132 yang nilai memiliki tingkat kesukaan 3.43. dan nilai kesukaan paling rendah yaitu pada sampel 102 dengan nilai kesukaan 3.3



Gambar 4. Digram tingkat kesukaan berdasarkan rasa kue Bolu(KUMIS)

Tabel 2. ANOVA antar kriteria sampel.

Kriteria	F-Hitung	Signifikan
Warna	1.312	268
Rasa	3.976	004
Tekstur	2.089	085
Aroma	1.164	329

Berdasarkan hasil *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan probabilitas 0.05 dan f-tabel sebesar 5.769. dapat diketahui bahwa sampel

perlakuan yang paling signifikan adalah pada kriteria rasa. Rasa sangat mempengaruhi tingkat kesukaan, dibandingkan dengan kriteria warna, tekstur, atau dari segi aroma. Banyak panelis lebih memperhatikan atau tertarik pada rasa dari masing-masing sampel. Hal ini dibuktikan juga dengan nilai F-hitung pada parameter rasa sebesar 3.976 atau F-hitung lebih besar dari F-Tabel. Sedangkan penilaian tekstur berpengaruh sedikit dalam penilaian kesukaan konsumen, ini dibuktikan juga dengan tingkat signifikan yang tinggi yakni 0.562 atau terhitung tidak signifikan dalam mempengaruhi penilaian secara keseluruhan.

4. KESIMPULAN

Jumlah peningkatan pada kunyit dan kayu manis berpengaruh terhadap tingkat kesukaan. Oleh karena itu rasa tanpa penambahan kunyit dan kayu manis yang tinggi lebih disukai dibandingkan dengan penambahan kayu manis. Pada Sampel 102 dengan konsentrasi kunyit sebanyak 5gr dan 5gr kayu manis memiliki tingkat kesukaan rata-rata sebesar 4,1, jika dibandingkan dengan sampel 122 yang memiliki konsentrasi kayu manis dan kunyit lebih tinggi sebanyak 10gr kayu manis dan 10gr kunyit hanya memiliki tingkat kesukaan pada rasa sebesar 3,5. Sementara pada sampel 222 memiliki tingkat kesukaan yang lebih besar dibandingkan dengan sampel lain.

Berdasarkan hasil *Analysis of Variance* (ANOVA) dengan tingkat probabilitas 0.05 (5%) diketahui tingkat rasa sangat signifikan dalam mempengaruhi penilaian kesukaan konsumen. Dengan F-Hitung sebesar 3.976 (>F tabel), terbukti pengaruh rasa sangat signifikan.

DAFTAR PUSTAKA

- Al-Dhubiab, B.E. 2012. Pharmaceutical Applications and Phytochemical Profile of *Cinnamomum burmannii*. *Pharmacognosy Reviews*, 6(12), 125– 131.
- Andriani, D. 2012. Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja [skripsi]. Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan. Universitas Hassanudin. Makasar.
- Hartati, S.Y., Balitro.2013. Khasiat Kunyit Sebagai Obat Tradisional dan Manfaat Lainnya. *Warta Penelitian dan Pengembangan Tanaman Industri.Jurnal Puslitbang Perkebunan*. 19 : 5 - 9.
- Kumar, Nitesh dan Sunil Kumar Sakhya. 2013. *Ethnopharmacological Properties Of Curcuma Longa: A Review*. *IJPSR*. Vol. 4(1): 103-112.
- Li, Shiyu, Wei Yuan, Guangrui Deng, Ping Wang, Peiyang Yang, Bharat Aggarwal. 2011. *Chemical composition and product*

- quality control of turmeric (*Curcuma longa* L.). *Pharmaceutical Crops*. 2:28-54.
- Prasad, S., Gupta, S., Tyagi, A. and Aggarwal, B. 2014. Kurkumin, a Component of Golden Spice: From Bedside to Bench and Back. *Biotechnol. Adv.* 32:1053–1064.
- Riaminanti, N.K., A., Hartiati., S., Mulyani. 2016. Studi Kapasitas dan Sinergisme Antioksidan Pada Ekstrak Kunyit (*Curcuma domestica* Val.) dan Daun Asam (*Tamarindus indica* L.). *Jurnal Rekayasa dan Manajemen Agroidustri*. 4(3) : 93-104
- Yadav RP, Tarun G, Roshan C, Yadav P. 2017. Versatility of turmeric: A review the golden spice of life. *Journal of Pharmacognosy and Phytochemistry JPP*. 41(61):41–46.