

# **CAKE PANDAN SUBSTITUSI TEPUNG SUKUN UNTUK MENINGKATKAN POTENSI PANGAN LOKAL**

**Taranda Finuri A'rof Habib Al furqon**

Prodi Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: tarandafinuri.2019@student.uny.ac.id

## **ABSTRAK**

*Cake pandan substitusi tepung sukun* merupakan produk yang terinspirasi dari bolu pandan pada umumnya dengan substitusi atau penambahan bahan lokal berupa buah *sukun*, guna menciptakan sesuatu yang baru dan dapat meningkatkan bahan pangan lokal. Bahan pembuatan cake pandan ini dari campuran tepung sukun yang di keringkan menjadi tepung guna menambah nilai ekonomis pangan lokal, dikarenakan olahan dari bahan dasar buah sukun jarang ada jika ada hanya sebatas di kukus maupun digoreng dan manfaat dari mengonsumsi sukun untuk menurunkan kadar gula darah, mengurangi peradangan. Untuk formula substitusi sebesar 20% dari 125 gram didapat 25 gram .

**Kata Kunci:** *sukun*, substitusi tepung sukun, cake pandan

## **PENDAHULUAN**

Sukun atau (*Artocarpus altilis*) adalah nama sejenis pohon yang berbuah. Buah sukun tidak berbiji dan memiliki bagian empuk yang mirip roti setelah dimasak atau di goreng. Karena itu orang-orang Eropa mengenalnya sebagai “buah roti”. Sukun sesungguhnya adalah *kultivar* yang terseleksi sehingga tidak berbiji. Kata “sukun” dalam bahasa Jawa berarti “tanpa biji”, sukun masih berkeluarga dengan kluih nangka.

Pohon sukun umumnya adalah pohon tinggi, dapat mencapai 30 m, meskipun umumnya di pedesaan tingginya hanya sampai belasan meter tingginya. Umumnya di Indonesia buah sukun ini hanya di goreng maupun dikukus atau dibuat keripik, namun di beberapa negara Asia Tenggara buah ini dijadikan asupan karbohidrat dan bahkan ada yang sampai di fermentasi. Minimnya olahan dan daya tahu masyarakat tentang pengolahan buah ini yang menyebabkan nilai jual dari buah ini kurang bersaing dan masih rendah. Masing-masing buah sukun beratnya kisaran 400-1200 gram, tapi ada pula varietas yang buahnya mencapai 5 kg. Nilai energinya antara 470-670 kJ per 100 gram. Tidak heran bila buah sukun menarik minat para penjelajah Barat, yang kemudian mengimpor sekitar tahun 1780 untuk menghasilkan makanan murah bagi para budak di sana. Untuk itu penulis membuat sebuah inovasi dengan menggunakan bahan dari buah sukun ini untuk meningkatkan nilai jual dan memunculkan banyak variasi olahan yang beragam dari buah sukun ini.

## METODE

Metode penelitian merupakan cara yang digunakan dalam kegiatan penelitian, sehingga pelaksanaan penelitian dapat dipertanggung jawabkan secara ilmiah. Hal-hal yang akan diuraikan dalam metode penelitian ini adalah jenis penelitian, metode penentuan objek penelitian, pendekatan penelitian, metode pengumpulan data, dan metode analisis data. Penelitian proyek akhir boga 2022 memiliki tujuan yaitu untuk mengembangkan bahan atau menginovasikan bahan pangan lokal menjadi produk baru yang dapat diterima dan disukai masyarakat sehingga dapat meningkatkan manfaat dari potensi bahan pangan lokal yang ada di Indonesia. Dalam pengembangan atau menginovasi produk kali ini, saya tidak mengambil pengembangan bahan pangan lokal tetapi menginovasi bahan pangan lokal menjadi produk baru. Ininovasi bahan pangan lokal bertujuan supaya produk dapat meningkatkan potensi bahan pangan lokal sehingga meningkatkan minat masyarakat untuk mengolah, memanfaatkan, dan mengonsumsi bahan pangan lokal dan produk-produknya.

Jenis penelitian yang digunakan kali ini adalah R & D, Research & Development. Jenis penelitian R & D adalah penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji. Dalam penelitian menginovasi produk memerlukan metode penelitian dan pembuatan yang baik. Dari berbagai jenis metode penelitian dan pengembangan (Research and Development) yang ada, dipilih model penelitian 4D. Model penelitian 4D terdiri dari 4 tahap yaitu Define, Design, Development, dan Dissemination. Proses ini memerlukan beberapa kali pengujian dan revisi. Hal ini menghasilkan produk yang memenuhi syarat dan teruji.

Jenis penelitian menggunakan R&D (research and development) dengan model pengembangan 4D (define, design, develop, dan disseminate).

### 1. R & D (Research and Development)

Penelitian dan Pengembangan atau Research and Development adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada yang dapat dipertanggungjawabkan.

### 2. 4D (Define, Design, Develop, and Disseminate)

#### a. Define

Pada tahap pendefinisian ini dilakukan kegiatan analisis kebutuhan pengembangan, syarat-syarat pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pengguna serta model penelitian dan pengembangan (model R & D) yang cocok digunakan untuk mengembangkan produk. Define merupakan tahap untuk menetapkan dan mendefinisikan syarat-syarat pengembangan. Dalam model lain, tahap ini sering disebut dengan analisis kebutuhan. Tiap-tiap produk tentu membutuhkan analisis yang berbeda-beda. Secara umum dalam pendefinisian dilakukan kegiatan analisis kebutuhan pengembangan syarat-syarat pengembangan produk yang sesuai dengan kebutuhan pengguna serta model penelitian dan pengembangan (model R & D) yang cocok digunakan untuk mengembangkan produk. Dalam penelitian ini, tujuan pada tahap define dilakukan dengan cara menyusun spesifikasi objek atau pencarian resep acuan dari referensi.

#### b. Design

Dalam tahap ini sudah ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan, sehingga didapatkan formula yang tepat dengan penerimaan positif oleh panelis. Design merupakan tahap lanjutan define. Pada tahap ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan menjadikan patokan atau acuan pada dalam pembuatan produk, produk yang saya buat merupakan inovasi resep apada umumnya dengan ferfokus tanpa merubah rasa dan tampilan *Cake pandan* menjadi acuan saya dalam pembuatan produk. Dari model acuan yang terpilih dilakukan modifikasi dengan cara meniru bentuk, rasa dan warna. Terdapat 3 resep inovasi dan 1 model acuan yang akan dibuat dan diuji secara bersama dengan panelis, mentor praktik industri, sehingga diperoleh 1 resep produk inovasi terpilih.

c. Develop

Tahapan development atau tahap pengembangan mempunyai dua kegiatan. Dua kegiatan tersebut adalah expert appraisal dan development testing. Expert appraisal adalah teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. Kegiatan ini dilakukan oleh para ahli dalam bidang yang sesuai dengan produk yang dikembangkan, sedangkan yang dimaksud dengan development testing adalah kegiatan uji coba produk yang dilakukan pada sasaran objek yang sesungguhnya.

Pada saat uji coba, dilakukan pencarian data respon, reaksi atau komentar dari sasaran pengguna produk. Sehingga setelah pengujian berlangsung akan diperoleh saran yang dapat digunakan untuk memperbaiki dan memaksimalkan produk yang dikembangkan sesuai dengan harapan sasaran objek yang sesungguhnya dengan melalui pengujian produk, pengemasan yang menarik dan menentukan harga jual. Pada tahap ini dibagi menjadi 2 tahap kegiatan, yaitu : validation testing dan packaging. Adapun penjelasan mengenai kedua tahap tersebut :

a. Validation Testing

Pada tahap ini dilakukan validasi atau penilaian ulang, setelah produk melewati tahap development yang menghasilkan produk dengan berbagai pengembangan dan perbaikan. Pelaku validasi adalah sasaran yang sesungguhnya dari produk tersebut, yaitu masyarakat umum. Sama seperti pada tahap development, pada tahap ini juga dilakukan pengukuran pencapaian tujuan. Tujuan yang belum tercapai atau maksimal dilakukan pencarian solusi untuk menghindari kesalahan pada produk yang akan dipublikasikan atau disebarluaskan.

b. Packaging

Pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non pangan. Kemasan berguna untuk mempertahankan mutu dari suatu

produk sehingga dapat bertahan lebih lama baik dari segi penampilan maupun rasa dan karakteristik lainnya. Fungsi lain dari kemasan adalah menambah daya tarik produk yang dibuat di mata konsumen. Dengan pengemasan yang menarik, diharapkan sasaran utama dari produk yaitu masyarakat merasa tertarik untuk membeli dan mencoba membuatnya .

d. Disseminate

Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga dengan tahap penyebarluasan atau publikasi. Pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan pada skala terbatas dan skala luas. Dalam penelitian ini, kegiatan dissemination dilakukan dengan

menyebarkan atau publikasi melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat

**Bahan**

Bahan yang digunakan dalam pembuatan produk lekker holland dengan substitusi tepung mocaf tersaji pada tabel sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan cake pandan

| No | Nama Bahan    | Fungsi         |
|----|---------------|----------------|
| 1. | Tepung terigu | Bahan utama    |
| 2. | Tepung sukun  | Bahan utama    |
| 3. | Margarin      | Bahan utama    |
| 4. | Gula          | Bahan utama    |
| 5. | Telur         | Bahan utama    |
| 6. | Susu skm      | Bahan utama    |
| 7. | Sp            | Bahan tambahan |
| 8. | Pasta pandan  | Bahan tambahan |

**Alat**

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk cake pandan dengan substitusi tepung sukun tersaji pada tabel berikut:

Tabel 2. Alat pembuatan cake pandan

| No | Jenis alat | Nama alat |
|----|------------|-----------|
|----|------------|-----------|

|    |                       |  |
|----|-----------------------|--|
| 1. | Alat pengolahan       | Hand mixer<br>Loyang<br>Panci kukusan<br>Spatula |
| 2. | Alat bahan pengolahan | Kom<br>Timbangan digital                         |

### Waktu dan Tempat Penelitian

Kegiatan penelitian produk cake pandan dengan substitusi tepung sukun dilakukan pada April – Juni 2022 di Piyaman 2,Rt/Rw 03/02, Wonosari, Gunungkidul.

### Formulasi Tepung Terigu dan Tepung sukun

Untuk presentase formula yang digunakan dalam pembuatan cake pandan dengan substitusi tepung sukun adalah:

#### Uji organoleptik

Uji organoleptik yang dilakukan pada produk menggunakan borang yang diserahkan pada panelis untuk menilai terdiri dari bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, dan tekstur.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam pembuatan produk terdapat 4D yang dimulai dari tahap define untuk menentukan 1 resep acuan dari 3 resep, tahap design yaitu untuk menentukan 1 resep produk pengembangan. Dari tahap design diperoleh hasil pengujian yang disajikan dalam tabel berikut:

| No | Nama Bahan    | Resep Acuan | Resep Pengembangan |         |         |
|----|---------------|-------------|--------------------|---------|---------|
|    |               |             | 50%                | 30%     | 20%     |
| 1. | Tepung terigu | 125 gr      | 65 gr              | 88 gr   | 100 gr  |
| 2. | Tepung sukun  | 0 gr        | 62 gr              | 37,5 gr | 25 gr   |
| 3. | Margarin      | 150 ml      | 150 ml             | 150 ml  | 150 ml  |
| 4. | Gula          | 200 gr      | 200 gr             | 200 gr  | 200 gr  |
| 5. | Telur         | 6 btr       | 6 btr              | 6 btr   | 6 btr   |
| 6. | Susu Skm      | 2 sacet     | 2                  | 2 sacet | 2 sacet |
| 7. | sp            | ½ sdt       | ½ sdt              | ½ sdt   | ½ sdt   |
| 8. | Pasta pandan  | Sck         | sck                | sck     | sck     |

Tabel 4. Hasil pengujian resep pengembangan cake pandan sukun

| Parameter sensoris | Produk pengembangan |     |     |
|--------------------|---------------------|-----|-----|
|                    | 20%                 | 30% | 50% |
| Bentuk             | 5                   | 5   | 5   |
| Ukuran             | 4                   | 4   | 4   |
| Warna              | 5                   | 4   | 3   |
| Aroma              | 5                   | 4   | 4   |
| Rasa               | 5                   | 4   | 4   |
| Tekstur            | 5                   | 4   | 3   |
| Overall            | 4                   | 5   | 4   |



Gambar 1. Penyajian dan pengemasan

### Penyajian

Penyajian yang digunakan dalam produk cake pandan sukun yaitu menggunakan kemasan mika bulat berwarna bening dengan bagian bawahnya ber alas dari kertas. Untuk menambah nilai kemasan maka menggunakan stiker untuk mengetahui produk apa yang dipasarkan.

### KESIMPULAN

Produk lekker holland mocaf dengan substitusi tepung mocaf substitusi 20%, 30%, dan 50% menghasilkan produk pengembangan dengan substitusi 20% sebagai produk yang banyak dipilih atau disukai oleh panelis. Cake pandan dilakukan dengan substitusi tepung sukun tidak memiliki perbedaan jauh namun

produk pengembangan tersebut memiliki rasa, aroma, warna yang hamper sama. Perbedaan terletak di tekstur pada produk pengembangan yang memiliki tekstur lebih padat sedikit dibanding dengan produk acuan. Dari hasil tersebut maka produk acuan lebih banyak disukai dibanding produk pengembangan.

### SARAN

Berdasarkan hasil dari penelitian, peneliti melakukan penelitian yang lebih lanjut guna mendapatkan hasil lebih sempurna dari berbagai aspek dan mengetahui lebih banyak kandungan gizi pada cake pandan sukun serta mengembangkan macam olahan dari buah sukun .

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] alamatani. (2019). pp. 1-5.
- [2] Fatmawati, W. T. (2012). *pemanfaatan tepung sukun dalam pembuatan cookies*, 6-92.
- [3] Kholifah, *Inovasi Pendidikan*, vol. 1. 2021.
- [3] sidabutar, M. (2016).
- [4] T. Triyanto *et al.*, "Penerimaan Media Branding Produk Batik Di Umkm Kabupaten Kulon Progo," *Pros. Pendidik. Tek. Boga Busana*, vol. 16, no. 1, 2021, [Online]. Available: [https://scholar.google.co.id/citations?view\\_op=view\\_citation&hl=id&user=b3eqEfYAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation\\_for\\_view=b3eqEfYAAAAJ:YOwf2qJgpHMC](https://scholar.google.co.id/citations?view_op=view_citation&hl=id&user=b3eqEfYAAAAJ&cstart=20&pagesize=80&citation_for_view=b3eqEfYAAAAJ:YOwf2qJgpHMC).
- [4] wikipedia. (2005, Agustus).