

INOVASI OGURA CAKE DENGAN TEPUNG KETAN HITAM SEBAGAI BAHAN TAMBAHAN PRODUK

Iman Sopianto Sonri*⁽¹⁾, Agus Sudono⁽²⁾, Christian Helmi Rumayar⁽³⁾
(1) Mahasiswa, (2) (3) Penulis Penanggung Jawab

*Program Studi Manajemen Industri Catering
Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial
Universitas Pendidikan Indonesia*

ABSTRAK

Inovasi *ogura cake* dengan tepung ketan hitam adalah salah satu upaya dalam mengurangi konsumsi tepung terigu di Indonesia. Mengingat konsumsi tepung terigu di Indonesia cukup tinggi bila dibandingkan dengan tepung yang lain. Hal ini mengakibatkan ketergantungan pada produk pangan impor, salah satu pengganti tepung terigu adalah tepung ketan hitam. Tujuan dari penelitian ini untuk mengetahui standar resep *ogura cake* ketan hitam (OCKH), uji daya terima konsumen dan harga pokok produksi *ogura cake* ketan hitam. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimental. Standar resep perbandingan yang dilakukan antara tepung ketan dan tepung terigu yaitu OCKH 1 65%:35%, OCKH 2 75%:25%, dan OCKH 3 100%:0%.

Setelah melakukan uji organoleptik kepada panelis ahli menghasilkan OCKH 3 yang memperoleh nilai 22,73 jika dibandingkan dengan sampel OCKH 1 sebesar 19,20 dan OCKH 2 sebesar 20,13. Setelah mendapatkan OCKH 3 sebagai sampel terbaik maka langkah selanjutnya melakukan uji daya terima konsumen. Uji daya konsumen ini melibatkan 100 orang panelis, menghasilkan skor 1960 untuk OCKH 3, sedangkan produk kontrol memiliki skor 1585, maka *Ogura cake Tepung Ketan Hitam* diterima oleh konsumen yang diwakili oleh 100 orang responden. Harga pokok produksi *Oguracake* ketan hitam adalah Rp.5.862 untuk 1 box yang berisi 9 buah dengan ukuran perbuahnya 3,5x2cm dengan *overhead* Rp.3.852, *labour* Rp2.847, *profit* Rp.4.187. dengan *foodcost* sebesar Rp.5.862 maka harga jual Rp.16.748 atau Rp.17.500 sesuai dengan harapan konsumen.

Kata Kunci : Inovasi, Ogura Cake, Tepung Ketan Hitam, Ogura Cake Penambahan Ketan Hitam

THE INFLUENCE BY FACILITY AND SERVICE QUALITY TOWARD THE LEVEL OF VISITOR SATISFACTION AT LITTLE FARMERS WEST BANDUNG REGENCY

ABSTRACT

Innovation ogura cake with black sticky rice flour is one of the efforts in reducing the consumption of wheat flour in Indonesia. The consumption level of wheat flour in Indonesia is quite high compared to other flour. It will depend on imported food products, one of the substitute wheat flour is black sticky rice flour. The purpose of this research is to know the standard recipe of black sticky rice cake ogura (OCKH), consumer acceptance test and cost of production of black sticky rice cake ogura. The research method used was experimental. Standard recipes comparison performed between black sticky rice flour to wheat flour that is OCKH 1 65%: 35%, OCKH 2 75%: 25%, and OCKH 3 100%: 0%.

After conducting organoleptic tests to expert panelists , has resulted OCKH 3 scored 22.73 when compared to the sample OCKH 1 at 19.20 and OCKH 2 at 20.13. After gets OCKH 3 as the best, then samples tested at consumer acceptance. Consumer acceptance test involves 100 people panelist, resulting in a score of 1960 to OCKH 3, and the control product has a score of 1585, Then Ogura cakewith Black Sticky Rice Flour accepted by customers, represented by 100 people respondents. Cost of production of black sticky rice cake Ogura is Rp. 5.862 for 1 box that contains 9 pieces, size of piece are 3,5x2cm overhead Rp. Rp 3.852, labour Rp2.847, profit Rp. 4.187. with foodcost Rp 5.862 then selling price of Rp. 16.748 or Rp 17,500 in accordance with the expectations of consumers.

Keywords: Innovation, Ogura Cake, Black Sticky Rice flour, Ogura Cake With Black Sticky Rice Flour

Pengalaman wisata kuliner yang unik dapat diperoleh salah satunya dengan inovasi makanan. Defnisi inovasi makanan sendiri adalah suatu proses yang memfokuskan pada pembaharuan dan penemuan (Bartono&Ruffio,2005). Inovasi harus dilakukan karena untuk mendapatkan keunikan dalam wisata kuliner. Banyak sekali inovasi – inovasi makanan tak hanya terbatas pada sajian makanan berat maupun ringan, *cake* juga tak luput dari inovasi.

Cake adalah kue yang akan kaya rasa dengan lemak dan gula sebagai pembentuk struktur utama, kunci pembuatanya pada formula, ukuran bahan, keseimbangan bahan serta metode yang tepat (Farida, 2008). *Sponge cake* memiliki cara pembuatan dengan memisahkan kuning telur dan putih telur yang dikocok dengan gula hingga kaku, untuk adonan kuning telur dicampur dengan bahan kering kemudian dicampur dengan putih telur dan dibakar, bahan yang paling penting yaitu *medium white wheat* dan susu (US Wheat Associates, 1983). *Ogura Cake* ini memiliki proses pembuatan yang hampir sama dengan *sponge cake*, karena proses pembuatan dimulai dari kuning telur yang dikocok dengan minyak lalu diaduk dengan tepung terigu setelah itu dicampur dengan *meringue* yang dicampur dengan air jeruk nipis (Ellisa, 2014). *Ogura cake* memiliki keunikan pada bahan bakunya yaitu tidak menggunakan bahan

tambahan pangan kimia seperti *baking powder*, *emulsifier*, *stabilizer*, dan yang lainnya. Untuk mendapatkan *cake* yang mengembang alami, *ogura cake* mengandalkan adonan *meringue* dan teknik oven *au bein merie*.



Gambar 1.1 Ogura Cake

(SumberEllisa:2014)

Konsumsi tepung terigu diduga meningkat selama beberapa tahun kebelakang. Salah satu bahan baku produk *pastry* adalah tepung terigu, ketan dan jagung pipil. Berikut data konsumsi tepung terigu, tepung ketan dan jangung pipil di Provinsi Jawa Barat pada tahun 2011 hingga 2015.

Tepung ketan hitam memiliki kelebihan jika dibandingkan dengan tepung terigu diantaranya:

- a. Bahan baku pembuatan tepung ketan hitam yang berbahan ketan hitam mudah didapatkan terutama di Indonesia jika dibandingkan dengan tepung terigu yang berbahan gandum.
- b. Tepung ketan hitam memiliki kandungan *tiammin* yang dapat mencegah penyakit beri-beri (Tarwotjo, 2008).

- c. Tepung ketan hitam tersedia pada pasar tradisional dan swalayan.
- d. Penggunaan tepung ketan hitam sebagai upaya pengurangan konsumsi tepung terigu yang berbahan gandum impor.
- e. Tepung ketan hitam memberikan pewarna alami hitam keunguan jika dibandingkan dengan tepung terigu.
- f. Aroma dan rasa khas dari tepung ketan yang memberikan cirri khas tersendiri.

Tepung ketan hitam cukup populer dimasyarakat ini dibuktikan dengan produk olahannya yaitu bolu ketan hitam yang sudah dijual di pasaran. Berikut data konsumsi bolu ketan hitam di pasar tradisional :

Tabel 1.1 Data Rata-Rata Penjualan Bolu Ketan Hitam di Kota Bandung

Nama Toko	Ala mat	Harga /pcs	Penjualan / hari
Jajanan Pasar Ibu Euis	Pasar Sederhana Bandung	Rp.2.000	55 pcs
PD. Barokah	Pasar Ciroyom Bandung	Rp.1.750	250 pcs
Jajanan Pasar Ibu Mira	Pasar Andir Bandung	Rp.2.250	35 pcs
Jajanan Pasar Mulya Jaya	Pasar Cicadas	Rp.1.850	60 pcs
Jajanan pasar Ibu Tati	Sentra Kue Mandiri Buah Batu	Rp.1.850	90 pcs

(Sumber : Data Diolah 2016)

Data di atas menunjukkan bahwa peminat bolu ketan hitam cukup banyak perharinya. Ini menunjukkan peluang akan

inovasi tepung ketan hitam mempunyai penggemarnya sendiri.

Tepung ketan hitam di pasaran memiliki harga sekitar Rp.32.000/kg. Penelitian terhadap *ogura cake* akan dilakukan dengan perbandingan tepung terigu dan tepung ketan sebesar: 35%:65%, 25%:75%, 0%:100%.

METODE

Penelitian ini memiliki objek *ogura cake* dengan penambahan tepung ketan hitam, dapat dikatakan juga sebagai variabel yang mempengaruhi variabel lainnya atau variabel independen yang mempengaruhi variabel dependen yang dimaksud adalah daya terima konsumen.

Penelitian ini akan melakukan uji organoleptik terhadap 15 panelis ahli, yang terdiri dari pengusaha, *chef*, guru tataboga yang bergulat dibidang kuliner. hal ini dilakukan dengan mencicipi produk *ogura cake* dengan formula yang berbeda-beda agar mendapatkan formula yang disukai oleh panelis yaitu 65:35, 75:25, dan 100:0. Lalu melakukan uji daya terima konsumen kepada 100 orang dengan komposisi sampel 80 masyarakat umum dan 20 mahasiswa/ pelajar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Ogura cake tepung ketan hitam ini dibuat dengan ukuran petitfores dan diberi topping coklat. Dalam pembuatan Ogura Cake ini menggunakan penambahan tepung ketan hitam sebagai bahan tambahan produk.

Ogura cake merupakan salah satu olahan dari sponge cake yang menggunakan merengue dan memiliki kelembutan dan basah,dapat ditambahkan coklat untuk topping. Tepung terigu pada ogura cake ini dapat diganti dengan tepung ketan hitam karena memiliki kadar protein yang tidak jauh berbeda.

Selain memiliki kandungan yang mirip satu sama lain ketan hitam juga

memberikan aroma yang khas pada produk pastry. tepung ketan hitam juga memberikan warna yang menarik yaitu warna hitam keunguan. Serta kandungan tiammin/vitamin B1 yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu. Tiammin/vitamin B1 sendiri memiliki manfaat seperti mencegah penyakit beri-beri dan radang otot maupun sendri.

Penelitian ini menghasilkan standar resep yang terbaik. Hasil penelitian menunjukkan sampel perbandingan tepung ketan hitam dan tepung terigu yaitu 100%:0% dari 2 sampel lainnya yaitu 65%:35%, dan 75%:25%.

Langkah pertama dalam pembuatan ogura cake adalah memanaskan oven yang telah diberi loyang berisi air setinggi 4 cm pada suhu 180°C. Lalu pisahkan putih dan kuning telur dari 2 butir telur pada bowl. Tambahkan satu butir telur lalu aduk kuning telur dengan whisk. Tambahkan susu dan minyak lalu aduk kembali dengan whisk. Tambahkan tepung ketan hitam yang telah diayak dengan strainer. Aduk kembali hingga merata diadkan. Campurkan air jeruk nipis dengan putih telur aduk dengan kecepatan penuh. Tambahkan sesekali dengan gula agar mencampur merata. Aduk hingga adonan kaku. Campurkan putih telur sedikit demi sedikit kepada adonan kuning telur secara merata dengan spatula

Pindahkan adonan yang telah tercampur merata ke loyang balok 20x10 cm yang telah di masukan loyang ke dalam oven dengan teknik au bein merie selama 50 menit pada suhu 180°C. Setelah bagian atas kecoklatan angkat lalu diadkan hingga sama dengan suhu ruang. Potong dengan ukuran 3,5x2 cm lalu celupkan ke coklat cair yang telah dilelehkan dengan teknik au bein merie. Tunggu hingga dingin lalu kemas dalam mika kotak.

Simpulan

Kesimpulan yang dapat ditarik dari hasil penelitian ogura cake ketan hitam

sesuai dengan bahasan pada bab sebelumnya yaitu

1. Menetapkan 3 sampel resep perbandingan tepung ketan hitam dengan tepung terigu yang diberi kode OCKH 1 65%:35%, OCKH 2 75%:25%, OCKH 3 100%:0%. Lalu diujikan dalam uji organoleptik kepada 15 panelis ahli yang menghasilkan OCKH 3 sebagai resep terbaik.

2. Uji daya terima konsumen ogura cake menghasilkan skor 1960 pada skala 1701-2100 yang berarti produk diterima oleh konsumen.

3. Harga jual yang disukai oleh 100 konsumen terhadap produk ogura cake tepung ketan hitam sebesar Rp. 17.500 dengan komposisi harga jual yaitu foodcost sebesar Rp. 5.862 atau 35%, overhead adalah Rp. 3.852 atau 23%, biaya labour Rp. 2.847 atau 17% dan profit Rp. 4.187 atau 25%. Dalam satu kemasan tabung ogura cake substitusi tepung ketan hitam ini memiliki harga jual Rp. 16.748 atau dibulatkan menjadi Rp.17.500/kemasan sesuai dengan harga harapan konsumen.

Saran

1. Membuat inovasi olahan tepung ketan hitam yang lainnya karena pengolahan tak terbatas pada ogura cake akan tetapi produk pastry lainnya.

2. Penelitian mendalam dibutuhkan dalam produk ogura cake substitusi tepung ketan hitam ini untuk memiliki tingkat kelembutan yang sempurna, rasa yang lebih bervariasi, warna yang lebih menarik, dan aroma yang menggugah selera makan sehingga dihasilkan inovasi yang lebih beragam.

3. Menjadikan ogura cake sebagai usaha di bidang food and beverage, seperti menjadikan oguracake shop dengan varian lainnya

4. Menjadikan ogura cake ketan hitam sebagai makanan oleh-oleh dengan cara memasukan produk ke pusat oleh-oleh di

Iman Sopianto Sonri, Agus Sudono, dan Christian Helmi Rumayar: Inovasi Ogura Cake Dengan Tepung Ketan Hitam Sebagai Bahan Tambahan Produk

Lembang. Menggunakan metode vacuumpress agar memperpanjang batas waktu kadaluarsa.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiarini, R. A. (2012). Pembuatan Aneka Cake Dari Tepung Ketan Hitam Proyek Akhir. Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Arikunto, S. (2009). Manajemen Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Arikunto, S. (2006). Prosedur Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta.
- Bambang, K. (1988). Pedoman Uji Indrawi Bahan Pangan. Yogyakarta: UGM.
- Bartono, & Ruffio. (2005). Food Product Management. Yogyakarta: Penerbit Andi.
- Ellisa. (2014, January 17). Yummly Dish. Retrieved December 14, 2016, from Dish Yumly: <http://dish.yummly.co>
- Farida, A. (2008). Pattiseri. Jakarta: Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Kotler, P. (2007). Prinsip-Prinsip Pemasaran. Jakarta: Erlangga.
- Long, L. M. (2004). Culinary tourism: A Folk On Eating And Otherness. Culinary Tourism , 20-50.
- Minantyo, H. (2011). Dasar-Dasar Pengolahan Makanan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muljadi, A. (2009). Kepariwisata dan Perjalanan. Jakarta: PT. Raja Grafindo Persada.
- Nio, O. K. (1992). Daftar Analisis Bahan Makanan. Jakarta: Fakultas Kedokteran Universitas Indonesia.
- Pendit, N. S. (2003). Ilmu Pariwisata : Sebuah Pengantar Perdana. Jakarta: PT Pradnya Paramita.
- Pryanto, G. (1988). Teknik Pengawetan Pangan. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi UGM.
- Saladin, H. (1996). Unsur-Unsur Inti Pemasaran. Bandung: Mandra Maju.
- Setianingsih, D. A., & Maya. (2010). Analisis Sensori Untuk Industri Pangan Dan Agro. Bogor: IPB Press.
- Soekarto, S. T. (1985). Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan Dan Hasil Pertanian. Jakarta: Bhatara Karya Aksara.
- Sofiah, T., & Achyar, B. (2008). Penilaian Indra. Bandung: Universitas Padjadjaran.
- Suarsana, N. (2007). Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiono. (2014). Metode Penelitian Manajemen. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). Metode Penelitian Administrasi. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2009). Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2012). Statistika Untuk Penelitian. Bandung: Alfabeta.
- Sulastiono, A. (2006). Manajemen Penyelenggaraan Hotel Seri Manajemen Usaha dan Jasa Sarana Pariwisata dan Akomodasi. Bandung: Alfabeta.
- Syamsuhidayat, S., & Hutapea, J. (1991). Inventaris Tanaman Obat Indonesia, edisi kedua. Jakarta: Departemen Kesehatan RI.
- Tarwotjo, S. (2008). Dasar-dasar Gizi Kuliner. Jakarta: Grasindo.
- Undang Undang no 10 tahun 2009. (n.d.).
- Undang-Undang No. 7 pasal 16 tahun 1996. (n.d.).
- Undang-undang Nomor 9 Tahun 1990 pada bab I pasal 1.
- US Wheat Associates. (1983). Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Jakarta: Penerbit Djamatan.
- Wardiyanta. (2006). Metode Penelitian Pariwisata. Yogyakarta: ANDI Offset.
- Winarno, F. (2006). pengantar teknologi pangan. Jakarta: PT Gramedia.

Wiyasa, I. (2006). FnB Cost Control Untuk Hotel dan Restoran. Yogyakarta: Penerbit Andi.

Wolf, J. (2005). Wisata kuliner di Ontario. Strategy and Action Plan , 11.

YB Suhardjito, B. (2006). Pastry Dalam Perhotelan. Yogyakarta: PENERBIT ANDI.

Yoeti, O. A. (1996). Pengantar Ilmu Pariwisata. Bandung: Angkasa.