

---

## Uji Hedonik Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning

I Made Purwa Dana Atmaja

Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali

Jl. Dharmawangsa Kampial, Nusa Dua Bali, Telp: (0361) 773537

[purwadanaatmaja@gmail.com](mailto:purwadanaatmaja@gmail.com)

---

Received: Mei, 2020

Accepted: Mei, 2020

Published: June, 2020

---

### **Abstract**

*This study aims to describe the processing process of apem cake with the addition of cinnamon powder and pumpkin flour in its manufacture using an experimental method as well as to determine the level of consumer preference for the modified apem cakes. The apem cake is processed with a recipe modified from the standard recipe by adding cinnamon powder. The results were given to 100 panelists using the five senses: the taste, the smell/aroma, the color and the texture. This experiment was carried out in the kitchen of the Bali Tourism Polytechnic. The data collection technique used were experiments, documentation, and hedonic testing. The analysis technique used was descriptive quantitative using Likert scale. The results of the study showed that the favorite results of the apem cake with the addition of cinnamon powder and pumpkin flour with assessment criteria in terms of taste, aroma, texture and color with a total average value of 82,4% and the interpretation criteria to like it very much.*

**Keywords:** apem cake, cinnamon powder, hedonic test.

### **Abstrak**

*Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengolahan kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dalam pembuatannya menggunakan metode eksperimen serta untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kue apem modifikasi. Kue apem diolah dengan resep yang dimodifikasi dari resep standar dengan menambahkan bubuk kayu manis. Hasilnya diberikan kepada 100 panelis dengan menggunakan panca indera: rasa, bau/aroma, warna dan tekstur. Percobaan ini dilakukan di dapur Politeknik Pariwisata Bali. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah eksperimen, dokumentasi, dan uji hedonis. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan skala Likert. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kue apem paling disukai dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dengan kriteria penilaian dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna dengan total nilai rata-rata 82,4% dan kriteria interpretasi. Sangat suka.*

**Kata Kunci:** kue apem, bubuk kayu manis, uji hedonic.

## 1. PENDAHULUAN

Kue apem merupakan jajanan khas pasar tradisional dan dapat ditemui di seluruh wilayah Indonesia kue apem tergolong dalam jajanan yang cukup mudah dijumpai, karena sering kali dijual di pinggir-pinggir jalan atau pun di pasar. Khususnya di Bali kue apem terkenal dengan nama Jaja (jajan) apem, kue apem umumnya menjadi hidangan pada saat aktivitas kegaaman ataupun sebagai persembahan. Kue apem tradisional merupakan kue basah berbahan dasar tepung beras. Di tengah-tengah maraknya industri *bakery* modern, kue apem tetap bisa bertahan dikarenakan rasanya yang khas sekaligus tekstur yang empuk dan lembut juga merupakan daya tarik jajanan tradisional ini. Selain dari segi rasa, kue apem juga mempunyai makna yang penting bagi masyarakat Jawa khususnya dalam upacara tradisional sebagai sesajian.

Labu kuning merupakan sumber bahan lokal yang dapat menjadi alternatif karena kuantitasnya yang melimpah di Indonesia. Labu kuning atau waluh merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A, B, dan C, mineral, serta karbohidrat. Daging buahnya pun mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Sifat labu yang lunak dan mudah dicerna serta dapat menambah warna menarik dalam olahan pangan, Labu kuning memiliki kandungan zat gizi yang sangat banyak seperti mengandung  $\beta$ - karoten atau provitamin A, protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi serta vitamin B dan C, dapat digunakan juga sebagai sumber antioksidan dan pewarna kuning alami serta mudah didapat (Rahmi *et al.*, 2011). Tingkat konsumsi labu kuning di Indonesia masih sangat rendah, penggunaan labu kuning umumnya hanya diolah sebagai sayur, sumping ataupun kolak. Labu kuning merupakan bahan pangan yang tidak memiliki daya tahan dalam jangka waktu yang lama sehingga perlu dilakukan pengolahan lanjut seperti tepung agar supaya lebih tahan lama, tepung labu kuning diharapkan dapat menjadi bahan pembuatan kue apem.

Kayu manis merupakan rempah yang banyak ditemukan di Indonesia. Kayu manis memiliki cita rasa yang khas dan biasanya dipakai dalam proses pengolahan makanan dan minuman tradisional guna menambah cita rasa makanan itu sendiri. Kayu manis dipercaya memiliki kandungan anti oksidan yang tinggi yang bisa mencegah inflamasi, menangkal radikal bebas dan menurunkan kadar gula dalam darah. Penggunaan kayu manis sebagai bahan tambahan pada kue banyak diaplikasikan pada makanan modern namun hanya sedikit jajanan tradisional yang menggunakan kayu manis.

Perkembangan budaya serta moderenitas mengakibatkan makanan tradisional semakin kurang peminatnya sehingga mengarah pada kepunahan. Seiring kemajuan era keterbukaan komunikasi, makanan tradisional juga mengalami dampak buruk globalisasi, yaitu keterpinggiran. Makanan tradisional mulai ditinggalkan oleh masyarakat lokal. Karena itu, perlu digalakkan lagi rasa cinta terhadap makanan tradisional, oleh karena itu sebagai upaya diversifikasi pangan berbasis kebudayaan lokal maka kue apem akan dimodifikasi dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning.

Pokok permasalahan dalam penelitian ini yaitu bagaimanakah proses pengolahan kue apem dengan penambahan kayu manis bubuk dan tepung labu kuning? dan bagaimanakah hasil uji hedonik apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning?. Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui proses pengolahan kue apem dengan penambahan kayu manis bubuk dan tepung labu kuning serta untuk mengetahui hasil uji hedonic kue apem dengan penambahan kayu manis bubuk dan tepung labu kuning.

## 2. METODE PENELITIAN

Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning. Lokasi penelitian dilakukan di

dapur praktek Politeknik Pariwisata Bali. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. panelis penelitian ini yaitu 100 orang panelis konsumen.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik eksperimen dan teknik dokumentasi dan uji hedonik. Eksperimen dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui proses dan tahapan pembuatan kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning. Teknik Dokumentasi digunakan pada proses membuat tahapan-tahapan produksi dari awal persiapan sampai menghasilkan produk yang sesuai standar dilanjutkan dengan uji hedonik. Menurut Sugiyono (2012, 104-105) penelitian eksperimen sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dapat dikendalikan.

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Tahapan pertama yaitu dengan eksperimen berdasarkan resep standar yang dimodifikasi sampai mendapatkan produk yang sesuai standar untuk selanjutnya dinilai secara hedonik oleh 100 orang panelis konsumen. Proses pengolahan produk dideskripsikan mulai dari persiapan sampai mendapai hasil yang sesuai standar apem yang baik, yang selanjutnya diserahkan ke panelis untuk dinilai tingkat kesukaannya.

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1 Gambaran Umum

Getuk umbi gadung adalah getuk yang dibuat dari bahan dasar umbi gadung yang memiliki warna yang coklat karena campuran gula merah, aroma khas umbi gadung, tekstur yang kenyal, serta rasa yang manis dan gurih, lalu disajikan dengan kelapa parut. Umumnya getuk terbuat dari bahan dasar singkong yang di kukus ditambahkan gula merah dan sedikit daram serta disajikan dengan parutan kelapa agar rasanya gurih. Jadi, saya akan membuat inovasi terbaru yaitu dengan berbahan dasar umbi gadung, karena umbi gadung memiliki gizi yang hampir sama dengan singkong. Sebelum menjadikan olahan getuk, umbi gadung harus diolah terlebih dahulu karena mengandung zat HCN atau sianida, yaitu dengan cara merendam dengan larutan garam serta dijemur agar menetralkan kandungan zat HCN atau sianida yang terkandung dalam umbi gadung. Adapun prosedur kerjanya yaitu:

##### 1) Persiapan Alat

Dalam pembuatan selai dari buah siwalan sebagai bahan dasarnya membutuhkan beberapa peralatan dapur atau *kitchen utensil*.

##### 2) Persiapan Bahan

Dalam pembuatan getuk dari umbi gadung berdasarkan pada resep standar pembuatan getuk.

#### 3.2 Metode Kerja

Metode penelitian yang dilakukan pada penelitian ini adalah dengan cara melakukan eksperimen dalam pengolahan kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dengan berpedoman pada resep standar dengan modifikasi sebagai berikut:

Tabel 1: Resep Kue Apem Dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning  
[Sumber : Eksperimen]

No	Bahan	Jumlah
1	air	250 ml
2	gula pasir	150 gr
3	tepung beras	150 gr
4	tepung terigu	35 gr

5	tape singkong	100 gr
6	ragi	1 sdt
7	<i>baking powder</i>	1 sdt
8	Tepung labu kuning	15 gr
9	Bubuk kayu manis	5 gr
10	Daun Pandan	2 buah

Adapun proses pengolahan kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dapat diuraikan sebagai berikut:

- 1) Rebus air, daun panda yang sudah dihaluskan dan gula pasir, sampai gula larut
- 2) Campur dalam wadah: tepung beras, tape, tepung labu kuning dan tepung terigu masukkan air gula selagi hangat, aduk sampai adonan tidak bergerindil kemudian tambahkan ragi aduk kembali sampai rata.
- 3) Tutup adonan dengan kain serbet, diamkan selama 30 menit sampai adonan berbuih dan mengembang masukkan *baking powder*, aduk lipat sampe adonan tidak berbuih.
- 4) Siapkan panci kukusan yang berisi air, untuk memanaskan cetakan isi cetakan adonan sampai penuh, masukkan ke dalam kukusan yang sudah panas dan beruap, kukus selama 30 menit, lapisi tutup panci dengan lap agar uap air tidak menetes ke apem.
- 5) Keluarkan kue apem dari cetakan, biarkan dingin dan siap dinikmati.

### 3.3 Objek yang Diamati

Objek yang diamati adalah bagaimana proses pengolahan kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning, pengamatan yang dilakukan adalah dengan cara menilai secara mandiri kue apem dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis diserahkan kepada panelis konsumen sejumlah 100 orang untuk dinilai tingkat kesukaannya berdasarkan rasa, aroma, warna, dan teksturnya. Hasil pengamatan kue apem dapat dipaparkan sebagai berikut:

#### 1) Hasil eksperimen

Setelah melakukan eksperimen dengan membuat kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dapat dilihat pada gambar 1 berikut:



Gambar 1. Kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning  
[Sumber: eksperimen]

- a. Dari segi warna, didapatkan hasil warna kuning keemasan yang menarik.
- b. Dari segi tekstur, didapatkan tekstur yang empuk tidak bantat.
- c. Dari segi aroma didapatkan aroma harum dari bubuk kayu manis dan aroma tape yang cukup tidak berlebihan.
- d. Dari segi rasa, didapatkan rasa manis yang pas ditambah rasa kayu manis dan labu kuning.

#### 2) Uji Hedonik

Dalam penelitian ini, kue apem yang ditambahkan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning diuji secara hedonik. Variabel yang diuji adalah dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sedangkan untuk jumlah panelis yang digunakan sebanyak 100 orang

panelis konsumen (Soekarto, 1985). Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Hasil uji hedonik yang telah dilakukan dapat dilihat pada tabel 2 sebagai berikut:

Tabel 2 : Rekapitulasi hasil uji hedonik kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu

No	Kriteria yang diamati	Aspek penilaian	Jawaban panelis
1	Warna	Sangat suka	30
		Suka	49
		Cukup suka	10
		Kurang suka	3
		Tidak suka	8
Jumlah jawaban panelis			100
2	Aroma	Sangat suka	35
		Suka	48
		Cukup suka	3
		Kurang suka	8
		Tidak suka	6
Jumlah jawaban panelis			100
3	Tekstur	Sangat suka	73
		Suka	16
		Cukup suka	8
		Kurang suka	3
		Tidak suka	0
Jumlah jawaban panelis			100
4	Rasa	Sangat suka	42
		Suka	39
		Cukup suka	5
		Kurang suka	6
		Tidak suka	8
Jumlah jawaban panelis			100

### 3.4 Analisis Data Menggunakan Skala Likert

Hasil penghitungan jawaban panelis dengan skor skala likert dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3: Rekapitulasi Skor Akhir Dari Kue Apem Dengan Penambahan Bubuk kayu Manis dan Tepung Labu Kuning  
[Sumber : Data Diolah ]

No	Objek yang diamati	Aspek penilaian	Skor skala likert	Jawaban panelis	Skor akhir
1	Warna	Sangat suka	5	30	150
		Suka	4	49	196
		Cukup suka	3	10	30
		Kurang suka	2	3	6
		Tidak suka	1	8	8
<b>Jumlah jawaban panelis</b>				<b>100</b>	<b>390</b>
2	Aroma	Sangat suka	5	35	175
		Suka	4	48	192
		Cukup suka	3	3	9
		Kurang suka	2	8	16
		Tidak suka	1	6	6
<b>Jumlah jawaban panelis</b>				<b>100</b>	<b>398</b>

3	Tekstur	Sangat suka	5	73	365
		Suka	4	16	64
		Cukup suka	3	8	24
		Kurang suka	2	3	6
		Tidak suka	1	-	-
<b>Jumlah jawaban panelis</b>			<b>100</b>	<b>459</b>	
4	Rasa	Sangat suka	5	42	210
		Suka	4	39	156
		Cukup suka	3	5	15
		Kurang suka	2	6	12
		Tidak suka	1	8	8
<b>Jumlah jawaban panelis</b>			<b>100</b>	<b>401</b>	

Pengolahan data hasil uji hedonik dilanjutkan pada proses penentuan hasil interpretasi skor perhitungan. Untuk mendapatkan hasil interpretasi harus diketahui terlebih dahulu skor Perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat pada Tabel 4 berikut :

Tabel 4: Perhitungan Skor Tertinggi (Y) dan Skor Terendah (X)  
[Sumber : Data Diolah]

Skor Tertinggi (Y)	Skor Terendah (X)
$5 \times 100 = 500$	$1 \times 100 = 100$

Keterangan:

$Y = \text{Skor Tertinggi Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$

$X = \text{Skor Terendah Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$

Dari data diatas didapatkan hasil skor tertinggi (Y) adalah 500 poin dan skor terendah adalah 100 poin.

Menurut Sugiyono (2011) Setelah angka tertinggi (Y) dan angka terendah (X) untuk masing-masing *item* penelitian telah didapat, proses selanjutnya adalah mengetahui interval (jarak) dari interpretasi persen sebelum mengetahui hasil interpretasinya. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada Tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5: Kriteria Interpretasi skor

Persen(%)	Kriteria Interpretasi Skor
0% - 20%	Tidak Suka
21% - 40%	Kurang suka
41% - 60%	Cukup suka
61% - 80%	Suka
81% - 100%	Sangat Suka

Keterangan:  
Interval = 100% : Jumlah Skor Yang Digunakan

Hasil interpretasi pada kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut:

Tabel 6: Rekapitulasi Nilai Index Variabel pada Kue Apem dengan Penambahan Bubuk Kayu Manis dan Tepung Labu Kuning  
[Sumber : Data Diolah]

No	Objek Yang Diamati	Sampel	
		Nilai Indeks (%)	Kriteria Interpretasi
1	warna	78%	suka
2	aroma	79,6%	suka
3	tekstur	91,8%	Sangat suka
4	rasa	80,2%	suka
Rata-Rata Total		82,4%	Sangat suka

Keterangan: Nilai Indeks = Total Skor Pada Setiap Variabel / Skor Tertinggi (Y) x 100%

Dari data diatas didapatkan hasil akhir indeks dalam persentase dan nilai kesukaan pada kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning yang telah diuji hedonik berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur. Hasil yang didapat adalah sebagai berikut :

1) Warna

Dari segi warna, kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning mendapat hasil kesukaan 78% dan kriteria interpretasinya suka.

2) Aroma

Dari segi aroma, kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning mendapat hasil kesukaan 79,6% dan kriteria interpretasinya suka.

3) Tekstur

Dari segi tekstur, kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning mendapat hasil kesukaan 91,8% dan kriteria interpretasinya sangat suka.

4) Rasa

Dari segi aroma, kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning mendapat hasil kesukaan 80,2% dan kriteria interpretasinya suka.

Jika dilihat dari rata - rata total keseluruhan maka hasil yang didapat dari kesukaan panelis terhadap Kue Apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan Tepung Labu Kuning mendapat nilai rata-rata total 82,4% dan kriteria interpretasinya sangat suka.

#### 4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan, maka dapat disimpulkan bahwa kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning sangat disukai dengan nilai interpretasi 82 % dan dari segi tekstur, kue apem memiliki tekstur yang sangat disukai dengan nilai interpretasi 91,8%.

Adapun rekomendasi yang dapat disampaikan dalam penelitian ini agar masyarakat dapat menambahkan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning pada pembuatan kue apem sesuai dengan resep yang ada dalam penelitian ini dan perlu dilakukakan penelitian lebih lanjut mengenai kandungan gizi dari kue apem dengan penambahan bubuk kayu manis dan tepung labu kuning.

#### DAFTAR PUSTAKA

Basito. R. & Dimas. (2013). Pengaruh Penambahan Berbagai Jenis Dan Konsentrasi Susu Terhadap Sifat Sensoris Dan Sifat Fisikokimia Puree Labu Kuning (*Cucurbita moschata*). *Jurnal Teknosains Pangan*. 2 (3). 16- 24

- Krissetiana, H. (2003). *Tepung Labu Kuning*. Yogyakarta: Kanisius
- Rahmi, S.L. dkk. (2011). *Penggunaan Buah Labu Kuning sebagai Sumber Antioksidan dan Pewarna Alami pada Produk Mie Basah*. Fakultas Pertanian, Universitas Jambi. 13 (2). 29- 36.
- Ratnawati, I. (2003). *Pengakayaan Kandungan  $\beta$ -karoten Mi Ubi Kayu dengan tepung Labu Kuning (*Cucurbita maxima Dutchenes*)*. Skripsi S-1. Fakultas Teknologi Pertanian. Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta Santoso, E., B.
- Soekarto, S.T. (1985). *Penilaian Organoleptik Untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian*. Jakarta: Bhratara Karya Aksara.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta, Bandung.