

Inovasi Pembuatan Bika Ambon dengan Penambahan Ubi Kuning

The Innovation for Making Bika Ambon with the Yellow Sweet Potato as an addition

oleh : Alrensa Dida Aqila¹, Prihastuti Ekawatiningsih, S.Pd.,M.Pd.²

Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email : alrensadida.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Ubi jalar (*Ipomeabatatas l.*) merupakan salah satu sumber karbohidrat alternatif yang terjangkau dan familiar bagi rakyat Indonesia. Pemanfaatan bahan pangan lokal sangat penting untuk meningkatkan nilai ekonomi yaitu dapat diolah sebagai bahan baku untuk pembuatan kue. Bika ambon merupakan kue khas dari Medan. Bika ambon memiliki rasa manis gurih, warna kuning, aroma daun jeruk dan sereh. Pemanfaatan ubi jalar kuning yang dihaluskan dapat dilakukan penambahan pada produk olahan kue. Produk yang diinovasi ini adalah bika ambon. Metode yang digunakan adalah RnD (Research and Development).

Kata Kunci : *Penambahan, Ubi Jalar, Bika Ambon*

ABSTRACT

Sweet potato (*Ipomeabatatas l.*) is one of the alternative sources of carbohydrates that are affordable and familiar to Indonesian people. The utilization of local food ingredients is very important to increase economic value, which can be processed as raw material for cake making. Bika Ambon is a typical cake from Medan. Bika Ambon has a sweet and savory taste, yellowish color, with scent of citrus leaves and lemongrass. The utilization of mashed yellow sweet potato can be added to the cake making as well. This innovated product is called Bika Ambon. The method used is RnD (Research and Development)

Keywords : *addition, sweet potato, bika ambon*

PENDAHULUAN

Ubi jalar kuning adalah tanaman yang mudah ditemukan di daerah sekitar dengan harga relatif murah. Ubi jalar kuning memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan memiliki antioksidan yang tinggi. Pemanfaatan bahan pangan lokal sangat penting untuk meningkatkan nilai ekonomi yaitu dapat diolah sebagai bahan baku untuk

pembuatan kue, dapat menginovasi produk baru dari olahan ubi, serta sebagai alternatif peluang usaha.

Bika ambon merupakan kue khas dari Medan. Bika ambon memiliki rasa manis gurih, warna kuning, aroma daun jeruk dan sereh. Ciri khas Bika Ambon yaitu berserat atau berlubang-lubang menyerupai

jeruji halus di semua bagian dari atas hingga bagian bawah kue.

Pemanfaatan ubi jalar kuning yang dihaluskan dapat dilakukan penambahan pada produk olahan kue. Produk yang diinovasi ini adalah bika ambon. Makanan ini diinovasi dari tepung tapioka dan tepung terigu, dengan bahan dasar lokal yaitu ubi kuning.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode RnD. Metode penelitian dan pengembangan (Research and Development) adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keaktifan produk tersebut. Model pengembangan yang digunakan adalah 4D yang merupakan singkatan dari Define, Design, Develop, dan Dissemination.

1. Tahap Define

Mencari resep dari berbagai sumber yang kemudian diuji. Dari resep tersebut dianalisis hingga mendapatkan satu resep acuan yang akan digunakan untuk control dari produk yang akan diolah dengan penambahan ubi kuning.

2. Tahap Design

Mendapati resep bika ambon ubi kuning yang tepat.

3. Tahap Development

Mengembangkan resep dengan konsep produk yang telah dirancang dengan cara membuat dan menguji produk yaitu uji coba produk pertama, uji coba produk kedua dan

uji coba panelis untuk dijadikan acuan pada tahap terakhir yaitu disseminate (pameran).

4. Tahap Disseminate

Tahap penyebaran dengan skala yang lebih luas dengan cara melakukan publikasi atau pameran produk hasil pengembangan kepada konsumen. Dilakukannya Pameran Proyek Akhir Boga.

Bahan dan Alat Pembuatan

Tabel 1. Bahan dan Karakteristik Bika Ambon Ubi Kuning

Bahan	Karakteristik
Telur	Fresh
Santan kental	Fresh
Tepung tapioka	Tidak tengik
Gula pasir	Tidak kotor
Tepung terigu	Tidak apek
Air hangat	Bening
Ragi instan	Kemasan tertutup
Daun pandan	Hijau segar
Garam	Halus

Alat Pembuatan Produk

Tabel 2. Alat dan Spesifikasi

Nama Alat	Spesifikasi
Kom	Stainless stell
Panci	Stainless stell
Mixer	Stainless stell, plastik
Cetakan Kue	Besi cor
Kukusan	Stainless stell
Pisau	Stainless stell
Timbangan	Besi, kaca

Alat Pengujian Produk

- Borang Percobaan
- Borang Uji Sensoris Validasi I dan II
- Borang Uji Sensoris Panelis Tidak Terlatih

Metode Analisis Data

Analisa data dilakukan secara deskriptif kualitatif & kuantitatif dan uji t berpasangan pada hasil tingkat kesukaan.

1 sdm tepung terigu	1 sdm tepung terigu	1 sdm tepung terigu
6 sdm air hangat	6 sdm air hangat	6 sdm air hangat
1 bks ragi instan	1 bks ragi instan	1 bks ragi instan
1 sdt gula pasir	1 sdt gula pasir	1 sdt gula pasir

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Resep

Define

Tabel 3. Resep Define

Resep Acuan 1	Resep Acuan 2	Resep Acuan 3
<p>Bahan :</p> <p>10 btr kuning telur</p> <p>2 btr telur</p> <p>400 ml santan kental</p> <p>300 gr tepung tapioka</p> <p>300 gr gula pasir</p> <p>Biang :</p> <p>1 sdm tepung terigu</p> <p>6 sdm air hangat</p> <p>1 bks ragi instan</p> <p>1 sdt gula pasir</p>	<p>Bahan :</p> <p>150 gr tepung tapioka</p> <p>75 gr tepung terigu</p> <p>150 gr gula pasir</p> <p>3 btr telur</p> <p>30 gr margarin leleh</p> <p>½ sdt garam</p> <p>3 lbr daun jeruk kental</p> <p>1 batang serai</p> <p>4 lbr daun jeruk</p> <p>1 sdt kunyit bubuk</p> <p>Biang :</p> <p>75 ml air hangat</p> <p>2 sdt ragi</p>	<p>Bahan :</p> <p>100 gr tepung tapioka</p> <p>50 gr tepung terigu</p> <p>100 gr gula pasir</p> <p>2 btr telur</p> <p>1 sdm margarin leleh</p> <p>200 ml santan</p> <p>3 lbr daun jeruk</p> <p>1 btg serai</p> <p>1 lbr daun pandan</p> <p>¼ sdt garam</p> <p>1 sch vanili</p> <p>2 tetes pewarna</p> <p>Biang :</p> <p>1 sdt ragi</p> <p>1 sdt gula pasir</p> <p>50 ml air</p>

Design

Tabel 4. Resep Design

Resep pengembangan 1 20%	Resep pengembangan 2 40%	Resep pengembangan 3 60%
<p>Bahan :</p> <p>10 btr kuning telur</p> <p>2 btr telur</p> <p>400 ml santan kental</p> <p>300 gr tepung tapioka</p> <p>300 gr tepung terigu</p> <p>60 gr Ubi Kuning</p> <p>Biang :</p>	<p>Bahan :</p> <p>10 btr kuning telur</p> <p>2 btr telur</p> <p>400 ml santan kental</p> <p>300 gr tepung tapioka</p> <p>300 gr tepung terigu</p> <p>120 gr Ubi Kuning</p> <p>Biang :</p>	<p>Bahan :</p> <p>10 btr kuning telur</p> <p>2 btr telur</p> <p>400 ml santan kental</p> <p>300 gr tepung tapioka</p> <p>300 gr tepung terigu</p> <p>180 gr Ubi Kuning</p> <p>Biang :</p>

b. Penyajian dan Kemasan Produk

Penyajian produk bika ambon ubi kuning akan disajikan menggunakan dessert plate dan dilengkapi dessert spoon. Lalu untuk pengemasan menggunakan mika brownies mini 7x7x5cm.

c. Tingkat Kesukaan

Parameter	Sampel	
	Acuan	Pengembangan
Warna	4,23	4,17
Aroma	3,88	4
Rasa	3,76	3,82
Tekstur	3,82	4,29
Sifat keseluruhan	3,58	3,94

d. Harga Jual dan BEP

Penetapan Harga Jual

Biaya Bahan : Rp 38.500
 Biaya Kemasan : Rp 12.000
 Biaya Tetap : Rp 500.000
 Total Biaya : Rp 50.500 : 15
 : Rp 3.366

Mark Up 22% : Rp 740

Harga Jual : Rp 4.106(Rp 4.000)

Jadi harga jual Bika Ambon Ubi Kuning per satuan adalah Rp 4.000

BEP Unit

Total Biaya Tetap
Harga per unit – harga variabel per unit
Rp 500.000
Rp 4.000 – Rp 3.366

= Rp 790

Jadi nilai BEP Unit penjualan Bika Ambon Ubi Kuning adalah 790 unit/mika.

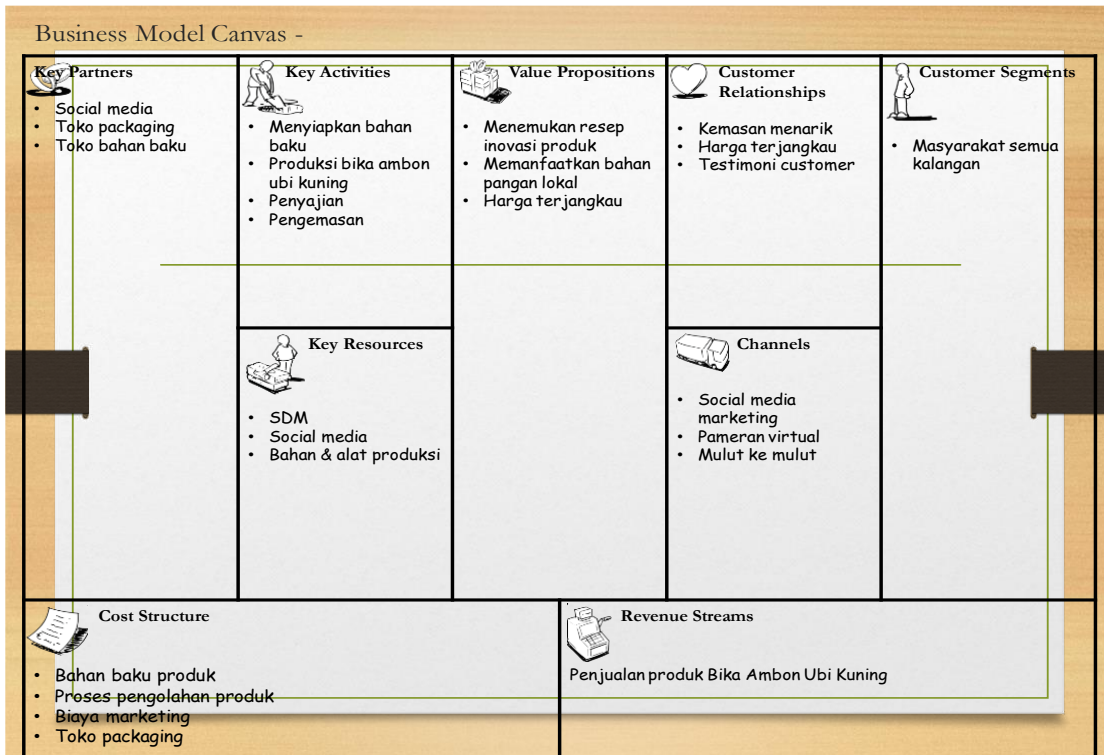
BEP Rupiah

Biaya Tetap
Variabel
1-total -----
Penjualan
Rp 500.000
1- Rp 50.500 / Rp 60.000

= Rp 3.154.574

Jadi BEP Rupiah produk Bika Ambon Ubi Kuning Adalah Rp 3.154.574

e. BMC



KESIMPULAN

Mencari resep dari berbagai sumber, kemudian di uji dan dipilih satu untuk acuan. Setelah mendapati produk acuan kemudian resep tersebut dikembangkan dengan penambahan ubi kuning. Lalu dilakukan uji coba untuk produk pengembangan untuk menentukan 1 produk yang paling banyak dipilih oleh panelis. Dan diakhir diadakan Pameran.

Pada tahap dissemination resep acuan pertama dan resep pengembangan kedua mendapat respon yang baik dari para panelis sehingga dapat diterima di masyarakat. Harga jual produk Bika Ambon Ubi Kuning yaitu Rp 4000/mika. Produk Bika Ambon Ubi Kuning ini sasaran penjualannya untuk semua kalangan, lalu di promosikan melalui social media dan pameran virtual dengan keunggulan inovasinya, serta kemasannya yang menarik.

Harapan kedepannya produk ini bisa menjadi inspirasi untuk dilakukan pengembangan produk dari ubi jalar kuning, dan ubi jalar kuning menjadi bahan pangan lokal pemanfaatannya lebih inovatif.

REFERENSI

- [1]. Ayu Ning Jagat, Y. B. (2017).
Pengkayaan Serat pada Pembuatan

Biskuit dengan Substitusi Tepung Ubi
Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*).
Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan.

- [2]. Istikha Tri Hastuti, D. R. (2014). Kajian Sifat Fungsional dan Sensoris Cake Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*).
Jurnal Teknosains Pangan, 74-83.
- [3]. Kristoporos L, B. S. (2019). Pengaruh Pre-Treatment dalam Pengolahan terhadap Karakteristik Fisio-Kimia dan Sensoris Tepung Ubi Jalar (*Ipomea Batatas L.*). *Journal of Tropical AgriFood*, 86-92.
- [4]. Mas'udatus Saniyah, A. R. (2018). *Mutu Organoleptik Tape Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L) Akibat Perbedaan Konsentrasi Ragi (Saccharomyces cerevisiae)*, 35-43.
- [5]. Rika Wahyu Damayanti, I. K. (2018). Pengaruh Lama Blanching Uap terhadap Kandungan Kadar BetaKaroten, Kadar air, Daya serap air, Densitas Kamba dan Rendemen Tepung Ubi Jalar Kuning (*Ipomea Batatas L.*). *Jurnal Agromix*, 99-110.
- [6]. Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil (Diangka Wahyuningtias; dkk) 57UJI KESUKAAN HASIL JADI KUE BROWNIES MENGGUNAKAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GANDUM UTUH* , 57-65.