

# LEPEK BINTI CAKE SOLUSI PENGURANGAN TERIGU DAN MEDIA REPRESENTATIF MAKANAN KHAS BENGKULU

Mawar Berliana Sari<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

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

## ABSTRAK

Ketergantungan impor gandum ini jika diteruskan dapat mengancam ketahanan pangan nasional. Padahal jenis tepung dari hasil pertanian lokal di Indonesia sangat beragam, mulai dari tepungberas, tepung ketan putih, tepung ketan hitam, hingga tepung jewawut maupun mocaf berpotensi menggantikan gandum sebagai bahan pokok produksi. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi kuliner daerah serta upaya pengurangan bahan terigu pada produk lokal. Dalam penelitian ini digunakan tepung ketan putih (*Oryza sativa var. glutinosa*) sebagai substitusi dalam pembuatan *sponge cake* yang bertujuan untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu. Penelitian ini menggunakan metode Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4D. Terdiri dari tahap *define, design, develop, dan disseminate*. Hasil dari penelitian ini didapatkan formulasi resep untuk membuat lepek binti cake berdasarkan uji sensorik dan uji kesukaan secara luas oleh masyarakat umum. Tepung ketan dapat dijadikan substitusi terigu pada pembuatan *sponge cake* pada persentase 60% dengan karakteristik produk yang lembut, lembab, dan bertekstur seperti produk *sponge cake* tanpa substitusi. Produk ini dapat menjadi representasi kuliner khas daerah sekaligus memberikan diversifikasi produk pangan dari Bengkulu.

**Kata kunci:** tepung terigu, tepung ketan, inovasi

## PENDAHULUAN

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari hasil dari biji gandum (*Triticum spp.*) yang dihaluskan melalui proses penggilingan. Kata “terigu” dalam bahasa Indonesia diambil dari bahasa Portugis yaitu *trigo* yang berarti gandum. Dalam sejarah, gandum pertama kali ditemukan di wilayah timur tengah sebelum tahun 9600 SM dan merupakan salah satu dari sekian jenis biji-bijian yang pertama ditanam secara besar-besaran oleh manusia [1].

Menurut [2] gandum mulai dikenalkan ke Indonesia secara luas sejak diberlakukannya program kerjasama ekonomi antara Republik Indonesia dan Amerika Serikat dengan nama PL480 pada tahun 1969. Pemberlakuan kebijakan alternatif beras menjadi awal mula ketergantungan Indonesia terhadap bahan pangan gandum yang bukan merupakan bahan pangan lokal.

Mie instan, roti, dan produk-produk

patiseri sebagian besar menjadikan gandum sebagai bahan utama yang tak tergantikan. Data dari badan pusat statistika mencatat pada tahun 2020 Indonesia telah mengimpor gandum sebesar 10 juta ton dari berbagai negara seperti Australia, Ukraina, dan Amerika Serikat. Berdasarkan data tahun 2010-2020 jumlah impor gandum meningkat pesat mulai dari 4,8 juta ton pada tahun 2010 menjadi 11,4 juta ton pada 2017.

Ketergantungan impor gandum ini jika diteruskan dapat mengancam ketahanan pangan nasional. Kelemahan struktural industri nasional disebabkan oleh ketergantungan yang sangat besar pada impor bahan baku dan produk. Ketergantungan impor merupakan permasalahan yang berulang setiap tahunnya, masalah ini dikarenakan konsumsi tepung dalam negeri yang meningkat serta bahan utama dari tepung yaitu biji gandum bukanlah jenis tanaman yang berasal dari Indonesia [3].

Konsumsi mie instan yang berbahan dasar gandum telah menjadi semacam budaya yang tanpa disadari sebetulnya bukan merupakan asli Indonesia. Produk bakeri dan patiseri pun tak luput menjadi konsumen besar dalam industri gandum. Padahal jenis tepung dari hasil pertanian lokal di Indonesia sangat beragam, mulai dari tepung beras, tepung ketan putih, tepung ketan hitam, hingga tepung jewawut maupun mocaf berpotensi menggantikan gandum sebagai bahan pokok produksi.

Pada pembuatan bolu seperti *sponge cake*, terigu berperan dalam pembentukan struktur badan (*body*) keik karena kandungan gluten dan pati yang terkandung didalamnya, serta sebagai pengikat bahan lain karena kemampuan tepung dalam mengikat atau menyerap cairan [4]. Pada pembuatan keik tidak diperlukan kandungan gluten yang tinggi sehingga penggunaan tepung terigu protein rendah ke sedang sudah cukup.

Dalam penelitian ini digunakan tepung ketan putih (*Oryza sativa var. glutinosa*) sebagai substitusi dalam pembuatan *sponge cake* yang bertujuan untuk meminimalisir penggunaan tepung terigu. Pemilihan jenis tepung ketan putih didasari oleh inovasi lepek binti *cake*. Lepek binti adalah makanan tradisional yang tetap di lestarian oleh masyarakat Bengkulu. Lepek binti sering ditemukan pada bulan Ramadan. Biasanya lepek binti ini dijadikan sebagai takjil untuk berbuka puasa [5]. Lepek binti terbuat dari tepung ketan, santan, garam, dan isian daging sapi ataupun inti kelapa.

Lepek binti *cake* merupakan inovasi produk yang terinspirasi dari klepon *cake*. Lepek binti *cake* terdiri dari *sponge cake*, inti kelapa, dan *whipped cream* dalam bentuk kue *tart* yang bertujuan untuk mengangkat kuliner khas daerah sebagai bentuk diversifikasi produk pangan.

Menurut [6] seiring dengan upaya yang telah dilakukan oleh pemerintah daerah, masih terdapat beberapa kendala terkait pengembangan sektor pariwisata di provinsi

Bengkulu, salah satunya adalah kurangnya perkembangan kuliner yang ada. Usaha kuliner yang tumbuh hanya meniru dan mempromosikan kuliner yang sudah ada dan berkembang. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi kuliner daerah serta upaya pengurangan bahan terigu pada produk lokal adalah kurangnya perkembangan kuliner yang ada. Usaha kuliner yang tumbuh hanyameniru dan mempromosikan kuliner yang sudah ada dan berkembang. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan inovasi kuliner daerah serta upaya pengurangan bahan terigu pada produk lokal.

## METODE

Bahan utaman dalam pembuatan *sponge cake* adalah telur, gula, tepung terigu, dan lemak. Tepung ketan putih menjadi bahan substitusi yang menggantikan tepung terigu dalam proses pembuatan *sponge cake* sebagai dasar dari lepek binti *cake*. Alat yang diperlukan terdiri dari alat persiapan (*mixer*, kom, loyang, dan kukusan), alat dekorasi (*cake tray*, *pallette*, dan spuit), dan alat penyajian (*cake underliner* dan kotak kemasan). Selanjutnya akan dipaparkan secara rinci kebutuhan bahan dan alat dalam pembuatan lepek binti *cake*.

Dalam penelitian ini digunakan penelitian Research and Development (R&D) dengan model pengembangan 4D yang terdiri dari:

1. **Define**, merupakan tahap penentuan satu resep acuan *sponge cake* dari tiga sumber yang berbeda berdasarkan hasil uji coba dan uji sensoris,
2. **Design**, merupakan tahap kedua. Padatahap ini bahan yang dipilih pada resep acuan akan disubstitusi dengan persentase 30%, 60%, dan 90%. Hasilnya akan dipilih satu resep pengembangan berdasarkan penilaian sensoris.
3. **Develop**, kelanjutan dari tahap define dan design. Bertujuan untuk menentukan teknik penyajian (*garnish*, *plating*, dan kemasan) pada produk pengembangan hasil tahap design. Pada tahap ini lepek binti *cake* mulai dibuat dengan penambahan

komponen inti kelapa dan whipped cream. Pada tahap ini produk acuan dan produk pengembangan diuji coba kelayakannya dan melalui proses perbaikan.

4. **Disseminate**, tahap final untuk menentukan tingkat penerimaan produk pengembangan secara luas agar dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk lepek binti *cake*.

## PEMBAHASAN

### 1. Tahap Define

Pada tahap define diujikan dengan 3 resep *sponge cake* yang berbeda. Berikut dipaparkan 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap define.

Tabel 1. Resep acuan *sponge cake*

Namabahan		R1	R2	R3
No				
1	Telur	1 butir	1 butir	1 butir
2	Gulapaksir	20 gr	45 gr	30 gr
3	Emulsi	1 gr	2 gr	1 gr
4	Terigu	22 gr	13 gr	25
5	Maizena	3 gr	4 gr	-
6	Susu bubuk	5 gr	2 gr	-
7	Baking powder	0,5 gr	-	0,1 gr
8	Mentega cair	15 gr	13 gr	-
9	Garam	0,5 gr	-	-
10	Santan	-	-	12 gr
11	Minyak	-	-	7 gr

Resep acuan *sponge cake* diperoleh dari sumber berikut:  
 R1 Resep Devina Hermawan  
 R2 Resep Kayonna Coffee and Pastry  
 R3 Resep Nominoom

Dari ketiga resep acuan yang diujikan pilihan terbanyak panelis adalah R3 dengan rincian 1 panelis memilih resep 1, 0 panelis memilihresep 2, dan 4 panelis memilih resep 3.



Gambar 1. Produk resep 1



Gambar 2. Produk resep 2



Gambar 3. Produk resep 3

### 2. Tahap design

Setelah diperoleh satu resep acuan pada tahap define maka dilanjutkan dengan pengembangan resep pada tahap design dengan substitusi tepung beras ketan putih. Resep acuan disubstitusi bertahap dari persentase 30%, 60%, dan 90% diujikan kepada panelis untuk memperoleh resep substitusi terpilih.

Tabel 2. Resep pengembangan *sponge cake*

Nama bahan	R	F1	F2	F3
Telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
Gula pasir	30 gr	30 gr	30 gr	30 gr
Emulsi	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
Terigu	25	17,5 gr	20 gr	2,5 gr
Tepung ketan	-	7,5 gr	15 gr	22,5 gr
BP	0,1 gr	0,1 gr	0,1 gr	0,1 gr
Santan	12 gr	12 gr	12 gr	12 gr
Minyak	7 gr	7 gr	7 gr	7 gr

F1: Resep pengembangan dengan substitusi 30%

F2: Resep pengembangan dengan substitusi 60%

F3: Resep pengembangan dengan substitusi 90%

Dari ketiga resep pengembangan yang diuji coba dipilih resep F2. Berdasarkan hasil uji sensorik, rasa dan warna F1 serupa dengan R. Rasa F2 tetap serupa R dengan warna yang lebih disukai dan persentase substitusi lebih tinggi. Warna F3 lebih disukai namun cita rasa langu. Ketiganya memiliki tekstur serupa R.



Gambar 4. Dari kanan ke kiri, R, F1, F2, F3

### 3. Tahap *develop*

Pada tahap ini dilakukan uji validasi dari resep substitusi yang telah ditetapkan. Produk dapat disempurnakan, dilakukan penyajian dan pengemasan.

Pada tahap ini dilakukan penambahan *filling* inti kelapa di antara tumpukan *sponge cake* serta penambahan *frosting whipped cream* dan *garnish dried coconut* untuk menambah rasa dan tekstur produk.

Penyajian produk menggunakan cake underliner secara *whole cake*. Pengemasan

produk digunakan box perpaduan karton dam mika.

### 4. Tahap *disseminate*

Tahap *disseminate* adalah tahapan akhir dari penelitian ini. Tahap ini dilaksanakan serentak bersama mahasiswa Pendidikan Teknik Boga angkatan 2019 melalui Pameran Proyek Akhir yang dilaksanakan pada hari Kamis, 30 Juni 2022 secara virtual dan disiarkan secara langsung melalui akun youtube Boga UNY.



Gambar 5. Foto penyajian dan pengemasan produk



Gambar 6. Foto penyajian produk secara dekat



Gambar 7. Foto pengemasan produk secara dekat

## KESIMPULAN

Menurut hasil penelitian yang telah dilakukan, penggunaan tepung beras ketan

hitam dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan egg roll. Substitusi tepung beras ketan hitam yang terpilih dari uji panelis pada produk egg roll adalah tepung ketan hitam dengan persentase 40% yang merupakan urutan persentase kedua dari 3 formulasi substitusi yang diuji. Karakteristik egg roll substitusi tepung beras ketan hitam adalah teksturnya yang renyah dan rapuh, berwarna coklat kehitaman karena pengaruh warna dari tepung ketan hitam dan rasanya manis. Secara keseluruhan faktor-faktor tersebut dapat mempengaruhi penilaian panelis

Menurut hasil penelitian yang telah dilakukan, penggunaan tepung ketan putih dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu yang baik pada persentase 60% dalam pembuatan *sponge cake* kukus. *Cake* yang dihasilkan memiliki karakter sensoris yang sama dengan produk acuan dengan persentase tepung terigu 100%. *Cake* masih memiliki tekstur lembut, berongga, dan kokoh seperti resep acuan.

Pada tahap pengembangan dengan penambahan filling dan *whipped cream* produk dengan substitusi tepung ketan 60% menunjukkan daya tahan yang baik. Lepek binti cake dapat menjadi inovasi produk makanan khas daerah sekaligus mengurangi penggunaan tepung non lokal pada produk panganan nasional.

Penelitian ini diharapkan dapat terus dikembangkan hingga mencapai formula yang baik untuk mengganti tepung terigu secara utuh pada produk panganan nasional. Diharapkan lepek binti cake menjadi diversifikasi dan representasi makanan khas daerah provinsi Bengkulu sebagai upaya pelestarian kekayaan

daerah. Penelitian ini dapat dijadikan acuan pada penelitian lainnya.

## REFERENSI

- [1] Talitha, Tasya., "Bahan Pembuatan Tepung Terigu dan Perbedaan Protein Tinggi, Sedang, Kecil," Gramedia Blog, September 2021. [Online].
- [2] Aditya, 2012.
- [3] Aradella, 2017.
- [4] Syarbini, 2014.
- [5] Samsyuriza, 2021.
- [6] S. e. al., 2019.
- [7] Kepentingan Pemerintah Indonesia Mengeluarkan Kebijakan Pembatasan Kuota Impor Tepung Gandum. JOM FISIP Vol. 4 No. 2. Diakses: <https://www.neliti.com/publications/206652/kepentingan-pemerintah-indonesia-mengeluarkan-kebijakan-pembatasan-kuota-impor-t>
- [8] Syamsurizal. (Juni, 2021). Leksikon Rumah Adat dan Masaan Tradisional Suku Rejang: Kajian Etnolinguistik. Sawerigading, Vol. 27, No. 1
- [9] Nasution, Suswanti. (2019). Potensi Usaha Kuliner Asli Daerah dalam Menunjang Pariwisata di Provinsi Bengkulu. Business Innovation & Entrepreneurship Journal. DOI 10.35899/biej.v1i2.57
- [10] Syafputri, Ella. (Januari, 2012). Mencandu Gandum. [ANTARA News]. Diakses: <https://www.antaranews.com/berita/294262/mencandu-gandum>
- [11] Badan Pusat Statistik [BPS]. 2021. Statistik Impor Biji Gandum dan Meslin Menurut Negara Asal Utama, 2010-2020.

