

# PEMANFAATAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI ALTERNATIF PEMBUATAN KUE KOJO KHAS SUMATERA SELATAN (GAJO)

**Siti Marlina**

Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail : [sitimarlina.2018@student.uny.ac.id](mailto:sitimarlina.2018@student.uny.ac.id)

## ABSTRACT

Kojo layer cake is a traditional cake originating from South Sumatra made from eggs, flour, sugar, SKM, coconut milk, pandan extract, and vanilla essence. In the city of Palembang, layer cake kojo is a type of traditional wet cake typical of South Sumatra which is usually served on big days or also as a cake that can be ordered to be served on special occasions. This study aims to: 1) find the recipe for the Kojo layer cake product using canna flour. 2) to find out the acceptance of the community towards the Kojo layer cake product with the use of canna flour. The type of research used in this product is R&D with a 4D development model. 1) Define: recipe analysis, 2) Design: design a new recipe, 3) Development: validation I, product evaluation, validation II, 4) Disseminate: test panelists. The place and time of the research was carried out in February – May 2021 at the Catering Laboratory, Department of Food Engineering, Faculty of Engineering, Yogyakarta State University. The materials tested were in the form of product samples, while the tools were in the form of experimental forms, validation forms, panelist sensory test forms, and preference test forms. Data analysis techniques used were qualitative descriptive analysis, and t-test analysis. The results obtained from the research are: 1) The correct recipe for the Kojo layer cake is made from 100% use of canna flour, 2) The public's acceptance of the Kojo layer cake is indicated by the assessment of the preference test and the results of the t test analysis. The average value of the preference test on the characteristics of color, aroma, texture, taste and overall product is 4.28 so that it is included in the preferred and acceptable category.

**Keywords :** *Kojo Layer Cake, Canna Flour, Tradisional Cake*

## ABSTRAK

Kue lapis kojo merupakan kue tradisional yang berasal dari Sumatera Selatan yang terbuat dari telur, tepung, gula pasir, SKM, santan, ekstrak pandan, dan vanili *essence*. Di kota Palembang, kue lapis kojo adalah salah satu jenis kue basah tradisional khas Sumatera Selatan yang biasa dihidangkan ketika hari-hari besar ataupun juga sebagai kue yang dapat dipesan untuk disuguhkan diacara-acara khusus. Penelitian ini bertujuan untuk : 1) menemukan resep produk kue lapis kojo dengan pemanfaatan tepung ganyong. 2) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk kue lapis kojo dengan pemanfaatan tepung ganyong. Jenis penelitian yang digunakan dalam produk ini yaitu R&D dengan model pengembangan 4D. 1) *Define* : analisa resep, 2) *Design* : merancang resep baru, 3) *Development* : validasi I, evaluasi produk, validasi II, 4) *Disseminate* : test panelis. Tempat dan waktu penelitian dilaksanakan pada bulan Februari – Mei 2021 di Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta. Bahan yang diujikan berupa sampel produk, sedangkan alat berupa borang percobaan, borang validasi, borang uji sensoris panelis, dan borang uji kesukaan. Teknik analisis data yang digunakan adalah analisis deskriptif kualitatif, dan analisis uji-t. Hasil yang diperoleh dari penelitian adalah : 1) Resep produk kue lapis kojo yang tepat adalah terbuat dari 100% pemanfaatan tepung ganyong, 2) Daya terima masyarakat terhadap kue lapis kojo ditunjukkan dengan penilaian uji kesukaan dan hasil analisis uji t. Rata-rata nilai uji kesukaan pada karakteristik warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan produk adalah 4,28 sehingga masuk ke dalam

kategori disukai dan dapat diterima.

**Kata Kunci :** Kue Lapis Kojo, Tepung Ganyong, Kue Tradisional

## PENDAHULUAN

Pangan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat daerah dan wilayah setempat, diolah dan dikembangkan dengan resep yang telah diketahui oleh masyarakat, bahan yang diperoleh dari bahan lokal dan memiliki rasa dan cita rasa yang relatif sama dengan selera masyarakat setempat. Sumber pangan di Indonesia bersumber dari beragam bahan mentah seperti jagung, beras, ikan, kelapa, unggas, umbi-umbian, tepung-tepungan, buah-buahan, sayur-sayuran, susu, daging, dan rempah-rempah. Dengan adanya sumber pangan dan juga proses pengolahan akan menciptakan berbagai jenis makanan seperti cemilan, kue, dan makanan yang menjadi ciri khas dari setiap daerah. Pangan tradisional dapat dikembangkan dan juga dapat dijadikan sumber peningkatan ekonomi masyarakat, peningkatan nilai gizi dan kesehatan masyarakat dan juga dapat dijadikan wisata kuliner sebagai identifikasi makanan yang berasal dari daerah tersebut.

Kue tradisional adalah kue nusantara yang merupakan hasil dari warisan budaya oleh leluhur bangsa, yang diajarkan secara turun temurun. Untuk lebih spesifik di daerah atau masyarakat Indonesia, kue tradisional dibuat dari resep yang sudah familiar oleh masyarakat dengan bahan dan cita rasa sesuai dengan daerah tersebut. Kudapan dan panganan adalah istilah dari kue tradisional yang berfungsi sebagai makanan jajan atau selingan yang dihidangkan disela-sela waktu makanan utama. Kue basah adalah bagian dari makanan tradisional yang memiliki jenis dan ragam yang melimpah. Kue basah biasanya terbuat dari tepung beras ketan, terigu, jagung, singkong, dan tapioka. Adapun bahan tambahannya ialah gula pasir, daun suji, kelapa, daun pandan, gula merah (Koswara, 2006).

Kue lapis kojo merupakan salah satu jenis pangan tradisional berasal dari Sumatera Selatan. Kue lapis kojo merupakan salah satu jenis kue tradisional yang tergolong ke dalam

jenis kue basah atau jajanan pasar khas Sumatera Selatan yang memiliki ciri sensoris berwarna hijau, bercita rasa manis dan gurih, serta memiliki tekstur yang padat tetapi lembut.

Proses pembuatan kue lapis kojo ini dimulai dari tahap penimbangan, pengadonan bahan, pelapisan dan kemudian pemanggangan. Adapun bahan-bahan yang digunakan di dalam pembuatan lapis kojo ini adalah telur, tepung terigu, gula pasir, santan, susu kental manis, vanili, dan ekstrak pandan. Pada proses pembuatan kue lapis kojo suhu yang digunakan dalam proses pemanggangan yaitu 180°C dengan api atas bawah pada proses pemanggangan lapisan pertama. Setelah itu lapisan berikutnya menggunakan api atas saja dengan suhu 180°C. Dan pada lapisan yang terakhir api yang digunakan kembali menggunakan api atas bawah dengan suhu yang sama.

Tepung terigu menjadi bahan baku pembuatan produk *bakery*, seperti roti. Menurut Astawan (2009), umumnya roti menggunakan hard wheat (terigu protein tinggi) karena dapat menyerap air dalam jumlah yang banyak, konsistensi adonan yang tepat, elastisitas yang baik karena dapat membuat roti menjadi lembut, volume besar remah halus dan memiliki 12-13% protein.

Di Indonesia banyak sekali jenis pangan lokal yang dapat dijadikan bahan pengganti salah satu bahan yang digunakan dalam pembuatan kue lapis kojo. Tepung terigu yang pada dasarnya selalu digunakan pada setiap jenis-jenis makanan sebagai bahan utama pembuatnya karena memiliki karakteristik yang dapat diterima dengan baik dengan berbagai jenis masakan. Oleh karena itu, diperlukan alternatif sumber pangan penghasil karbohidrat lain yang mudah ditemukan dan dicari di Indonesia.

Ganyong adalah tanaman umbi-umbian yang termasuk dalam tanaman dwi tahunan (2 musim) dan sering dimasukkan pada tanaman

umbi-umbian karena orang bertanam ganyong biasanya untuk diambil umbinya yang kaya akan karbohidrat (Anonim, 2009). Ganyong merupakan salah satu umbi yang memiliki nilai gizi cukup tinggi dan dapat diolah menjadi produk misalnya pati atau tepung. Menurut Direktorat Gizi Depkes RI (1981) dalam Rukmana (2000), komposisi gizi ganyong dalam tiap 100 g bahan adalah karbohidrat 22,60 g, protein 1,00 g, lemak 0,11 g, kalsium 21,00 mg, fosfor 70,00 mg, zat besi 1,90 g, vitamin B1 0,10 mg, vitamin C 10,00 mg dan air 70g.

Ganyong selain dapat diolah dan dimakan secara langsung, ganyong juga dapat dimakan dengan cara direbus ataupun juga dibakar. Ganyong juga dapat diolah dengan mengambil ekstrak pati di dalamnya yang kemudian diolah menjadi tepung ganyong. Pati ganyong dapat digunakan sebagai pengganti dari pati sagu, tapioka, tepung beras, jagung yang didapat diolah menjadi berbagai jenis makanan dan kue tradisional.

Tepung ganyong adalah tepung yang dibuat langsung dari umbinya yang sudah tua dan baik (tidak ada tanda-tanda kebusukan) (Anonim, 2000). Tepung ganyong diharapkan dapat menjadi salah satu bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan kue lapis kojo. Oleh sebab itu perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh penggunaan tepung ganyong untuk bahan substitusi tepung terigu.

Dengan penulis melihat dari penelitian-penelitian sebelumnya mengenai tepung ganyong yang dapat diolah menjadi berbagai produk makanan. Penulis ingin mengembangkan dan membuat inovasi yang dimiliki oleh penulis sebelumnya. Inovasi yang akan dikembangkan merupakan pengembangan resep atau menu yang sebelumnya belum pernah dilakukan oleh penulis dengan mengganti salah satu bahan di dalam pembuatan kue lapis kojo yaitu mengganti tepung terigu dengan tepung ganyong dengan presentase 100%. Dengan adanya inovasi ini diharapkan penulis dapat mengembangkan bahan pangan lokal agar karakteristik seperti rasa, aroma, tekstur, dan bentuk dapat

menyerupai dengan bahan utama yang digunakan.

Melihat latarbelakang diadakannya penelitian ini adalah salah satunya agar dapat mengembangkan potensi makanan tradisional asal dari Sumatera Selatan yaitu kue lapis kojo. Sumatera Selatan yang beribukotakan Palembang tidak hanya dikenal sebagai kota yang memiliki ragam budaya dan wisata tetapi juga dikenal sebagai kota yang dijadikan sebagai salah satu kota yang berpotensi memiliki kekayaan sumber daya pangan didalamnya.

## **METODE**

### **a. Bahan**

Penelitian ini menggunakan bahan-bahan yang didapatkan di toko bahan kue yang berlokasi di Yogyakarta, pasar tradisional dan toko online yang berada di *Shopee*. Bahan yang digunakan dalam pembuatan lapis kojo tepung ganyong adalah tepung ganyong, telur ayam, santan, gula pasir, *vanilla essence*, ekstrak daun pandan, susu kental manis, mentega, *butter*, dan susu bubuk.

### **b. Alat**

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah *ballon whisk*, *ladle*, *blender*, over listrik saringan, baskom, gelas ukur, sendok, loyang, pisau, talenan, timbangan, spatula, piring, dan panci.

### **c. Metode**

Proses pembuatan kue lapis kojo ini dimulai dengan menimbang semua bahan-bahan yaitu tepung ganyong dengan presentase 100%, telur ayam, santan, gula pasir, *vanilla essence*, ekstrak daun pandan, susu kental manis, mentega, *butter*, dan susu bubuk. Selanjutnya aduk jadi satu bahan-bahan yang telah disiapkan. Aduk semua bahan agar tercampur rata dan sampai gula didalamnya larut.

Adonan lapis kojo yang telah dicampur menjadi satu hingga rata kemudian disaring dengan menggunakan saringan agar hasil adonan tersebut tidak terdapat gumpalan dan hasil dari adonan tersebut bersih. Setelah disaring, panggang kue lapis kojo dengan menggunakan suhu 180°C. Lapisan pertama kue lapis kojo

menggunakan api atas dan bawah, panggang hingga permukaan menjadi warna coklat. Selanjutnya lapisan kedua dan seterusnya kue lapis kojo menggunakan api atas dengan suhu 180°C sampai adonan habis. Pada tahapan terakhir pelapisan kue lapis kojo menggunakan api atas bawah kembali dengan pengaturan suhu yang sama. Berikut adalah hasil gambar dari produksi kue lapis kojo.



Gambar 1. Dokumentasi Produksi Kue Lapis Kojo

#### d. Desain Penelitian

Penelitian ini termasuk ke dalam *Research and Development (R&D)* dengan menggunakan model 4D yaitu *define, design, development* dan *disseminate* (Mulyatiningsih, 2012). *Define* yaitu memilih beberapa resep asli, dalam percobaan ini resep menggunakan tepung terigu untuk memilih satu resep yang paling sesuai. *Design* yaitu mengujicobakan resep acuan yang telah dipilih dari tahap *define*. Kemudian *development* yaitu pengujian produk dengan bahan tepung ganyong sebagai bahan pengganti tepung terigu kemudian produk tersebut diuji validasi oleh dua orang dosen pembimbing yang ahli dibidangnya. Dan tahap *disseminate* yaitu mengetahui tingkat kesukaan produk yang dilakukan oleh 50 panelis.

#### e. Analisis

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji kesukaan dengan metode organoleptik yang dilakukan oleh 50 panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap produk kue lapis kojo dari tepung ganyong. Uji organoleptik adalah pengujian yang berdasarkan dari segi warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan (*overall*).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### a. Define

Tahap *define* secara kesimpulan adalah menetapkan satu resep acuan dari tiga resep standar. Ketiga resep acuan dapat dilihat pada tabel 1 resep acuan. *Define* yaitu menguji coba tiga resep asli dan mengamati resep-resep tersebut kemudian diujicobakan dan dipilih yang paling sesuai dengan karakteristik produk. Dari ketiga resep standar yang diujicobakan, resep yang pertama adalah resep yang memiliki rasa, tekstur, aroma yang lebih baik dan paling banyak disukai dari kedua resep lainnya oleh panelis.

Tabel 1. Resep Acuan

Nama Bahan	Resep Acuan		
	1	2	3
Telur	20 btr	25 btr	20 btr
Gula Pasir	325 gr	600 gr	400 gr
Susu Bubuk	3 sdm	-	-
Tepung Terigu	75 gr	100 gr	200 gr
Vanili	1 sdt	Sckp	1 sdt
SKM	½ kaleng	1 kaleng	1 kaleng
Butter	50 gr	-	-
Margarin	100 gr	200 gr	200 gr
Santan	750 ml	700 ml	1000 ml
Daun pandan	35 lembar	Sckp	15 lembar

### b. Design

Pada proses tahapan design resep acuan yang terpilih yang ditambahkan 100% tepung ganyong ke dalam adonan sebagai pengganti dari tepung terigu. Pada percobaan pertama hasil yang diperoleh kue lapis kojo yaitu tekstur lembut dan hampir sama ketika menggunakan tepung terigu, selain itu aroma yang dihasilkan juga tidak terlalu jauh berbeda seperti resep acuan. Resep baku yang sudah sesuai dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Resep Kue Lapis Kojo Tepung Ganyong

Nama Bahan	Komposisi
Telur	20 btr
Gula Pasir	325 gr
Susu Bubuk	3 sdm
Tepung Ganyong	75 gr
Vanili	1 sdt
SKM	½ kaleng
Butter	50 gr
Margarin	100 gr
Santan	750 ml
Daun Pandan	35 lembar

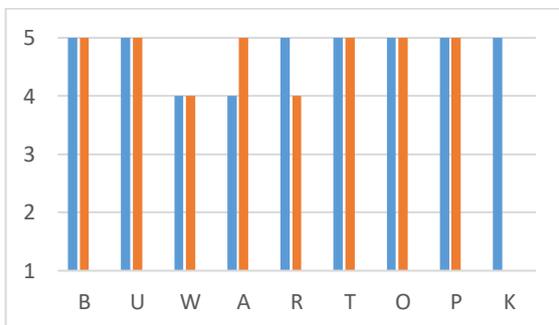
c. *Development*

*Development* adalah tahap validasi oleh dua dosen pembimbing. Penilaian dilakukan sebanyak dua kali. Hasil validasi dapat dilihat dari Tabel 3.

Tabel 3. Hasil Uji Validasi I dan II

Validator	Validasi I	Validasi II
I	Warna diperbaiki	Warna diperbaiki
II	Warna diperbaiki	Warna diperbaiki

Hasil dari validator menunjukkan perlu adanya perbaikan warna pada kue lapis kojo karena warna sedikit gelap dan untuk keseluruhan produk baik dari segi rasa, tekstur dan ukuran. Hasil penilaian validasi I dan II dapat dilihat pada Grafik 1. Hasil Validasi I & II



Keterangan :

- B : Bentuk                      W : Warna  
U : Ukuran                      T : Tekstur  
A : Aroma                        O : Overall

R : Rasa                      P : Penyajian

Hasil validasi menunjukkan produk kue lapis kojo dapat diterima dan disukai oleh validator.



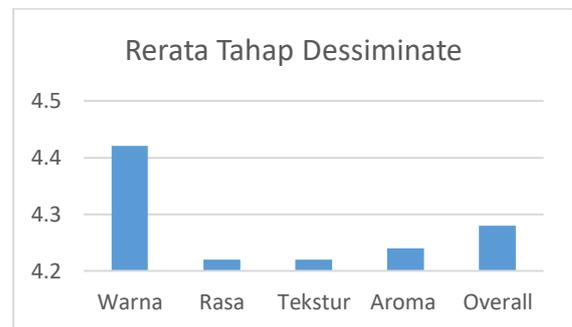
Gambar 2. Kue Lapis Kojo Tepung Ganyong

d. *Disseminate*

Setelah melakukan uji validasi sebanyak dua kali, langkah selanjutnya adalah uji kesukaan atau disebut juga dengan uji organoleptik menggunakan borang dan diolah secara statistik.

e. Uji Kesukaan

Uji kesukaan dengan melibatkan 50 orang panelis dilakukan menggunakan borang untuk menilai produk kue lapis kojo tepung ganyong. Hasil uji kesukaan menunjukkan rerata skor 4,28. Hasil dari uji kesukaan dapat dilihat pada Grafik 2



Pada gambar diatas dapat kita ketahui bahwa panelis yang mencoba produk kue lapis kojo penambahan tepung ganyong dapat diterima baik dari segi rasa, aroma, bentuk, tekstur, dan keseluruhan produk. Sehingga

penilaian terhadap kue lapis kojo sangat disukai dan dapat diterima oleh masyarakat.

## KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan penelitian kue lapis kojo tepung ganyong menggunakan penambahan tepung ganyong dapat disimpulkan bahwa masyarakat yang mencoba dan kemudian menilai kue lapis kojo berpendapat bahwa kue lapis kojo yang menggunakan penambahan tepung ganyong memiliki karakteristik yang hampir sama dengan kue lapis kojo dengan tepung terigu. Karakteristik yang dihasilkan oleh kue lapis kojo tepung ganyong baik dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kue lapis kojo tepung ganyong adalah salah satu inovasi produk dibidang boga yang berkonsep untuk mengembangkan potensi budaya sumatera selatan dibidang kuliner. Kue lapis kojo merupakan salah satu jenis kue basah yang menjadi salah satu jenis kue yang dihidangkan ketika hari-hari besar dan biasanya disuguhkan untuk tamu-tamu yang berkunjung.

Selain untuk memperkenalkan kuliner Sumatera Selatan dimata publik. Penulis juga melakukan penelitian dengan tujuan agar mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap pemanfaatan tepung ganyong yang digunakan di dalam pembuatan kue lapis kojo.

## DAFTAR PUSTAKA

- [1] Budi Agung Sudarmanto<sup>1</sup> dan Abu Salim. (2019). *Makanan Tradisional, Bahasa, Dan Revolusi Industri 4.0*.
- [2] Dian Agusti Ramadhani, Sri Mulyani. *Pengaruh Substitusi Tepung Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo*. Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Riau
- [3] Emil El Faisal, Kurnisar ,Widiawati, (2018). *Studi Tentang Strategi Masyarakat Dalam Melestarikan*
- [4] Hasanah, Fitri, Retno Fitri Hasrini. 2018. Pemanfaatan Ganyong (Canna edulis KERR) Sebagai Bahan Baku Sohun dan Analisis Kualitasnya. *Warta IHP/Journal of Agro-based Industry*. 35(2). Hal. 99-105.))
- [5] Herlin Lestari Putri, Wirnelis Syarif. (2019). *Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue Tradisional Di Kabupaten Empat Lawang Provinsi Sumatera Selatan*. 2(2), hal 124-137
- [6] Kearifan Lokal Di Kota Palembang Provinsi Sumatera Selatan. 3(2), Hal 128-139.
- [7] Mulyatiningsih, E. (2012). *Metode Penelitian Terapan Bidang Pendidikan*. Bandung: Alfabet