

KUE KETAN SRIKAYA DENGAN LABU KUNING SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUG TERIGU

Tissa Farikha, wika Rinawati, M. Pd.

Prodi Pendidikan Teknik Boga Universitas Negeri Yogyakarta

E-mail: tissafarikha.2019@student.uny.a.id

ABSTRAK

Inovasi tidak hanya berbicara mengenai menciptakan hal baru, namun juga mengembangkan, meningkatkan, dan menyempurnakan produk yang sudah ada. Ketan Srikaya adalah kue tradisional khas Sumatra Barat yang kerap disajikan saat acara syukuran, acara adat, dan acara pernikahan. Labu kuning sebagai substitusi srikaya karena memiliki kandungan gizi yang tinggi serta beberapa manfaat kesehatan lainnya. Penelitian ini menggunakan metode RnD dengan 4D yaitu, *define, design, develop, dan disseminate*. Substitusi labu kuning menggunakan sebanyak 30%, 50%, 100% dari berat ketan srikaya. Hasil penelitian ini diperoleh substitusi labu kuning sebanyak 50% merupakan substitusi tepung ubi ungu pada kue ketan labu kuning yang disukai dan dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata kunci: inovasi, ketan srikaya, substitusi labu kuning, metode RnD.

LATAR

Inovasi tidak hanya berbicara mengenai menciptakan hal baru, namun juga mengembangkan, meningkatkan, dan menyempurnakan produk yang sudah ada. Inovasi produk adalah sebuah usaha untuk meningkatkan kualitas dan keuntungan melalui produk baru yang memikat.

Ketan srikaya adalah kue tradisional khas Sumatra Barat yang kerap disajikan saat acara syukuran, acara adat, dan acara pernikahan. Orang Minang biasa menyebut kue ini dengan nama Katan Sarikayo.

Ketan Srikaya terdiri dari dua lapisan. Lapisan bawah diisi dengan ketan putih pulen, sedangkan lapisan atas diisi

BELAKANG

dengan srikaya berwarna coklat. Makanan khas minang ini rasanya legit dan bertekstur kenyal.

Saat proses pembuatan, biasanya adonan akan dicetak di dalam talam dan dipotong kecil-kecil saat disajikan. Kue Ketan Srikaya biasa disajikan bersama teh.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) atau waluh adalah tumbuhan semak berkayu dan termasuk ke dalam keluarga *Cucurbitaceae*. Tumbuhan ini mempunyai bunga berwarna kuning berbentuk lonceng dan buah berwarna kuning-hijau tua berbentuk bulat.

Labu kuning berasal dari Amerika Tengah dan Amerika Selatan yang

memiliki iklim tropis dan menyebar luas ke seluruh daerah tropis.

Di Indonesia, labu kuning atau dapat disebut waluh, biasa diolah menjadi kolak atau makanan ringan. Biji labu kuning mengandung zat yang dapat mengurangi pembesaran kelenjar prostat.

Selain itu mengonsumsi labu kuning memiliki beberapa manfaat antara lain, menjaga tekanan darah tetap normal, mengurangi resiko kanker, menjaga kesehatan kulit, mengurangi risiko penyakit kronis, dan lain-lain.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian ini menggunakan R&D (*research and development*) dengan model pengembangan 4D (*define, design, develop, and disseminate*). Model 4D merupakan salah satu metode penelitian dan pengembangan. Jenis penelitian R & D adalah penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan. Model 4D digunakan untuk mengembangkan perangkat pembelajaran. Model 4D dikembangkan oleh S. Thiagarajan, Dorothy S. Semmel, dan Melvyn I. Semmel pada tahun 1974.

Sesuai namanya, model 4D terdiri dari 4 tahapan utama yakni *Define* (Pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), dan *Disseminate* (Penyebaran). Berikut penjelasan 4 tahapan:

a. *Define* (Pendefinisian)

Tahap awal dalam model 4D ialah pendefinisian terkait syarat pengembangan, serta analisis kebutuhan. Dalam pengembangan produk, pengembang perlu mengacu kepada syarat pengembangan, menganalisa dan

mengumpulkan informasi sejauh mana pengembangan perlu dilakukan. Dalam penelitian ini, tujuan pada tahap *define* dilakukan dengan cara menyusun spesifikasi objek atau pencarian resep acuan dari referensi. Untuk menguji validitas dan keefektifan produk tersebut perlu dilakukan Langkah-langkah pada tahap *define* yaitu 1) menentukan dan menjelaskan produk yang akan dikembangkan; 2) mencari tiga resep acuan yang akan dikembangkan; 3) melakukan uji coba tiga resep acuan secara bersamaan; 4) melakukan uji sensoris tiga resep acuan secara bersamaan dengan panelis terlatih.

b. *Design* (Perancangan)

Dalam tahap ini menentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan, sesuai dengan uji yang diperoleh dari panelis. Tahap *design* merupakan tahap lanjutan dari *define*. Pada tahap ini ditentukan resep acuan yang akan digunakan dan dikembangkan dari resep acuan yang terpilih, kemudian dilakukan modifikasi dengan cara mensubstitusi sebagian tepung terigu dengan labu kuning dengan prosentase tertentu. Terdapat 3 resep pengembangan dan 1 resep acuan yang nantinya akan dibuat dan diuji secara bersama dengan beberapa panelis, sehingga diperoleh 1 resep produk pengembangan terpilih.

c. *Develop* (Pengembangan)

Tahap pengembangan adalah tahap untuk menghasilkan produk pengembangan yang dilakukan melalui dua langkah, yakni: (1) penilaian ahli (*expert appraisal*) yang diikuti dengan revisi, (2) uji coba pengembangan (*developmental testing*). Tujuan pada tahap pengembangan ini untuk menghasilkan Produk akhir kue ketan labu kuning setelah melalui revisi berdasarkan masukan dan

saran para panelis. Sehingga setelah pengujian dan memperoleh masukan dan saran untuk memperbaiki dan mengembangkan produk sesuai dengan harapan dengan pengujian, pengemasan yang menarik dan menentukan harga jual. Pada tahap ini dibagi menjadi 2 tahap kegiatan, yaitu : *validation testing* dan *packaging*. Pada tahap *validasi testing* dilakukan validasi atau penilaian ulang, setelah produk melewati tahap *development* yang menghasilkan produk dengan berbagai pengembangan dan perbaikan. *Packaging* adalah pembungkus yang digunakan untuk melindungi barang dagangan, hasil produksi, dan sebagainya. Fungsi dari *packaging* antara lain untuk melindungi produk, menjadi daya tarik konsumen, sebagai sarana promosi, meningkatkan daya tahan produk dan lain sebagainya.

d. Disseminate (Penyebaran)

Disseminate atau penyebaran merupakan tahapan terakhir dalam penelitian ini, pada tahap ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan pada skala terbatas dan skala luas. Dalam penelitian ini, kegiatan *dissemination* dilakukan dengan menyebarkan atau publikasi melalui Pameran Proyek Akhir Boga. Dalam tahap ini dapat diketahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk Kue Ketan Srikaya dengan labu kuning sebagai substitusi srikaya.

Alat

Alat yang digunakan dalam pembuatan produk Kue Ketan Srikaya dengan labu kuning sebagai substitusi tepung terigu antara lain: baskom, timbangan, *balon wisk*, ayakan, gelas ukur, wadah kecil, spatula, panci kukus.

Bahan

Bahan yang digunakan untuk membuat Kue Ketan Srikaya dengan labu kuning sebagai substitusi tepung terigu antara lain beras ketan, santan cair, daun pandan, telur, gula, tepung terigu, garam, dan vanilla essen. Bahan tersebut dicampurkan menjadi satu dan dimasukkan secara bertahap.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Menentukan Resep Produk Kue Ketan Srikaya

a) Tahap Define

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Resep acuan yang digunakan adalah sebanyak 3 (tiga) buah resep yang telah teruji. Sehingga didapatkan produk acuan yang benar-benar memenuhi kriteria yang diinginkan. Kemudian resep acuan ini akan dilanjutkan dengan pengembangan produk dengan substitusi menggunakan labu kuning dalam tahap selanjutnya.

Berikut adalah pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define* ini.

Tabel 1. Resep Acuan Kue Ketan Srikaya

Nama Bahan	R1	R2	R3
Lapisan Bawah			
Ketan	400	500	200
Santan	200	400	100
Garam	1 sdt	1 sdt	½ sdt
Lapisan Atas			
Telur	-	5	3
Santan	200	200	250
Gula	80	225	75
Tepung terigu	-	150	-
Tepung tapioka	70	-	-
Tepung beras	50	-	30
Garam	¼ sdt	½ sdt	½ sdt
Vanili essen	1 bks	2 sdt	-

Sumber R1: cookpad ; sumber R2: Hotel GTY ; sumber R3: sajiansedap

Dari hasil uji coba pembuatan ketiga kue ketan labu kuning tersebut diperoleh borang percobaan:

Tabel 2. Nilai rata-rata tahap *define*

Sifat sensoris	Nilai Sensoris		
	R1	R2	R3
Aroma	3,6	3,8	3,5
Rasa	3,6	3,6	3,3
Tekstur	3,4	3,5	3,6
Warna	4	4	4
Bentuk	3,7	3,8	3,3
Ukuran	3,4	3,7	3,4
Rata-rata	3,6	3,7	3,5

Dengan pertimbangan seperti dapat dilihat pada tabel diatas, maka diambil kesimpulan bahwa dalam penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) sebagai kontrol karena menunjukkan karakteristik yang disukai konsumen.

b) Tahap *Design*

Pada tahap pertama atau *define* menghasilkan resep acuan kemudian dilanjutkan pada tahap *design*. Dalam tahap ini produk acuan yang telah terpilih kemudian dikembangkan dengan cara mensubstitusi tepung terigu dengan labu kuning. Resep acuan akan disubstitusi dengan cara bertahap dari presentase ter rendah hingga tertinggi sehingga diperoleh presentase penerimaan dari panelis. Berikut adalah beberapa tahapan *design* yang telah dilalui dalam menemukan presentasi yang tepat untuk kue dengan substitusi labu kuning.

Tabel 3. Rancangan formula kue ketan labu kuning

Resep acuan	0%	R1	R2	R3
		25%	50%	100%
Ketan	500	500	500	500
Santan	400	400	400	400
Garam	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Telur	5	5	5	5
Santan	200	200	200	200

Gula	225	225	225	225
Tepung terigu	150	115	75	-
Tepung tapioka	-	-	-	-
Tepung beras	-	-	-	-
Labu kuning	-	35	75	150
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Vanili essen	2 sdt	2 sdt	2 sdt	2 sdt

Dari rancangan formula ketiga kue ketan labu kuning tersebut diperoleh borang percobaan:

Tabel 4. Karakteristik kue ketan labu kuning

karakteristik	Nilai Sensoris		
	F1	F2	F3
Aroma	vanili	waluh	waluh
Rasa	waluh	waluh	Waluh
Tekstur	lembek	moist	Padat
Warna	Kuning pucat	Kuning ke orange	Kuning ke orange

Menurut hasil uji coba, rancangan formula 2 (F2) mendapatkan respon positif dalam aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna dari panelis.

c. Tahap *Develop*

Pada tahap ini dilakukan 2 kegiatan yaitu *validasi testing* dan *packaging*.

Validasi testing : Setelah produk melewati tahap *development* yang menghasilkan produk dengan berbagai pengembangan dan perbaikan, selanjutnya dilakukan tahap *expert appraisal* produk. *Expert appraisal* adalah teknik untuk melakukan validasi atau menilai kelayakan dari rancangan produk. Dalam penelitian kali ini, *expert appraisal* akan disebut dengan validasi.

Validasi dilakukan sebanyak 2 kali untuk mendapatkan hasil yang memuaskan. Berdasarkan validasi yang dilakukan diperoleh beberapa perubahan pada produk. Hal ini berdasarkan respon dan saran yang diberikan panelis kepada produk kue ketan labu kuning yang diujikan.



Gambar 1. Tampilan kue ketan labu kuning (sumber: dokumentasi pribadi)

Packaging atau kemasan: pembungkus yang digunakan untuk melindungi barang dagangan, hasil produksi, dan sebagainya. Berfungsi untuk melindungi produk. Dengan pengemasan yang menarik diharapkan masyarakat akan tertarik untuk membeli serta memudahkan membawa produk saat setelah membeli.



Gambar 2. Pengemasan kue labu kuning (sumber: dokumen pribadi)

d) Tahap *Disseminate*

Dissemination adalah tahap terakhir dari model penelitian ini. Tahap ini sering disebut juga tahap penyebarluasan atau publikasi dengan uji penerimaan masyarakat. Pengujian ini dilakukan secara serempak bersama seluruh angkatan 2019 Pendidikan Teknik Boga yang dilaksanakan pada hari Kamis, 30 Juni 2022 secara *virtual* serta disiarkan secara langsung melalui akun youtube Boga UNY.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang dilakukan terhadap penggunaan labu kuning dapat digunakan sebagai bahan substitusi menggantikan tepung terigu pada pembuatan kue kukus khususnya kue ketan srikaya, dengan substitusi yang terpilih dalam pembuatan kue ketan labu kuning adalah sebesar 50% , ini merupakan kadar tengah atau diantara besaran substitusi yang dilakukan. Karakteristik kue ketan srikaya yang telah disubstitusi oleh labu kuning adalah teksturnya moist dan lembut, terdapat aroma khas buah labu kuning, warnanya kuning keemasan, serta asa perpaduan vanili dan labu kuning.

DAFTAR PUSTAKA

Sajian Sedap. (2010). Ketan Labu Kuning. Diambil tanggal 20 Juni 2022 dari <https://sajiansedap.grid.id/amp/10720728/ketan-labu-sarikaya>

Cookpad. (2017). Talam Srikaya Labu Kuning. Diambil tanggal 20 Juni 2022 dari <https://cookpad.om/id/resep/8005989-talam-srika-ya-labu-kuning>

Wikipedia. (2022). Labu Kuning. Diambil 20 juni 2022 dari <https://id.wikipedia.org/wiki/labu-kuning>