

***BREAD PUDDING* SUBSTITUSI UBI JALAR (*Ipomea Batatas L*) CILEMBU
SEBAGAI *DESSERT* BERSERAT UNTUK GENERASI Z**

Fathya Nuna Kusuma¹, Fitri Rahmawati²

^{1,2} Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta

E- mail : fathyanuna.2021@student.uny.ac.id

INFO ARTIKEL

Sejarah Artikel

Diterima:

10 September 2025

Diperbaiki:

15 Oktober 2025

Diterima:

17 Oktober 2025

Tersedia daring:

6 Desember 2025

Kata kunci

Cilembu Bread

Pudding, Dessert

Berserat, Generasi Z,

Substitusi Ubi Cilembu,

Ubi Cilembu,

ABSTRAK

Bread Pudding merupakan jenis dessert atau makanan penutup yang dibuat dengan bahan dasar potongan roti, dan dituang dengan adonan custard yang terdiri dari campuran susu, krim dan telur. Cilembu Bread Pudding merupakan dessert berserat bernilai gizi lebih karena substitusi ubi cilembu pada bahan dasar roti. Penelitian ini bertujuan untuk: 1) menemukan resep produk Cilembu Bread Pudding, 2) menentukan kemasan produk Cilembu Bread Pudding, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Cilembu Bread Pudding, 4) Menentukan harga jual dan BEP produk Cilembu Bread Pudding. Metode penelitian yang digunakan dalam produk ini adalah Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D, yakni tahap Define, Design, Develop, dan Disseminate. Pembuatan Cilembu Bread Pudding melalui tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh para ahli, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan kepada masyarakat melalui pameran. Analisis data diperoleh dari uji sensoris dengan 80 orang panelis lalu diuji menggunakan uji paired t-test untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil yang diperoleh dari penelitian ini adalah: 1) resep produk Cilembu Bread Pudding yang tepat dengan substitusi ubi cilembu 30%, 2) kemasan produk menggunakan kemasan primer aluminium foil 10x10x4 cm disertai penutup dan plastik opp 10x10 cm sebagai kemasan sekunder. 3) daya terima masyarakat terhadap produk Cilembu Bread Pudding ditunjukkan dengan penilaian uji sensoris dan hasil analisis uji paired t-test. Nilai p-value dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,002; <0,001; 0,004; 0,021; 0,004; dan 0,004; dimana seluruhnya bernilai $\alpha = 0,05$ (kurang dari alpha) menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap cilembu bread pudding lebih tinggi dibandingkan bread pudding biasa.

PENDAHULUAN

Bread pudding merupakan hidangan penutup yang berasal dari Eropa—salah satunya di Serbia, dan disebut sebagai “Popiri.” Hidangan ini disajikan dengan cara memotong roti tawar dengan potongan berbentuk dadu, dimasukkan ke dalam air matang dan dicampur rata. (Melanie, 2020). Hidangan ini memiliki banyak jenis, pada era Medieval atau abad pertengahan, bread pudding sendiri disajikan dengan telur, susu dan sedikit rempah. (Romero, 2022).

Ubi jalar cilembu (*Ipomea batatas L.*) merupakan salah satu dari varietas ubi yang dapat tumbuh di Indonesia dan berasal dari Desa Cilembu di Tanjung Sari, Sumedang, Jawa Barat. Ubi jalar cilembu memiliki kandungan 52,7g air, 186 kal energi, 1,9g protein, 0,2g lemak, 3,4g serat, 0,9g kadar abu dan 26 mcg β karoten (Izwardy, 2017 dalam Ayu, *et. al.* 2023). Ubi jalar Cilembu memiliki sifat khas rasanya yang manis dan mengeluarkan cairan mengandung gula sehingga ubi jalar ini unik dan terkenal (Solihin *et, al.* 2017 dalam Ayu, *et, al.* 2023).

Pemanfaatan pengolahan ubi jalar di masyarakat pada olahan tradisional saat ini masih terbilang cukup rendah karena terbatas pada kolak, keripik, direbus atau digoreng. Hal tersebut menyebabkan ubi cenderung memiliki citra makanan kelas bawah dan kurang menarik minat generasi muda atau generasi Z di tengah maraknya makanan seperti junk food dan fast food yang kurang sehat. (Daulay & Zaldi, 2025 dalam Alexandra, *et. al.* 2025). Dengan fenomena era makanan dan jajanan yang kurang sehat, Generasi Z, antara lain individu yang lahir tahun 1996 hingga 2012, merupakan target konsumen dalam produk inovasi makanan sehat. (Rakhmah 2021 dalam Ariana 2023). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dessert dengan memanfaatkan cita rasa manis dan perpaduan rasa ubi cilembu.

Bread pudding dengan bahan dasar roti substitusi puree ubi cilembu digunakan dalam penelitian ini, sebab merupakan salah satu olahan hidangan dessert yang familiar di kalangan masyarakat karena kemiripannya dengan klappertaart. Hidangan ini juga merupakan cara alternatif untuk mengolah roti menjadi hidangan penutup yang menarik untuk anak-anak maupun remaja generasi Z.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk bread pudding dengan substitusi ubi cilembu, dengan tujuan khusus: 1) menemukan resep produk Cilembu Bread Pudding, 2) menentukan kemasan produk Cilembu Bread Pudding, 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk Cilembu Bread Pudding, 4) Menentukan harga jual dan BEP produk Cilembu Bread Pudding. Diharapkan produk ini dapat menjadi alternatif dessert dengan nilai gizi lebih tinggi yang menarik.

METODE

a. Bahan

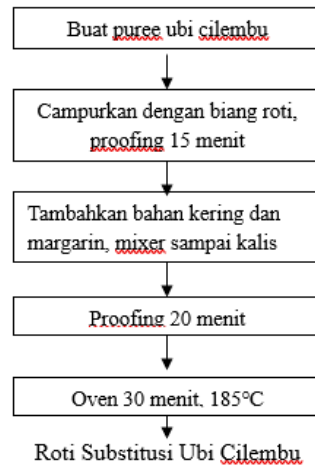
Bahan yang digunakan pada produk dalam penelitian ini adalah tepung terigu protein tinggi, air, ragi instant, puree ubi cilembu yang dibuat secara mandiri, margarin, susu, krimer, gula, bubuk kayu manis, dan telur, kemudian diberi topping kismis, apel malang hijau dan stroberi. Ubi cilembu yang sudah dioven dibeli dari penjual setempat, kemudian diolah dengan cara dikupas dan diblender dengan air. Sedangkan bahan yang lain didapatkan dari toko bahan kue maupun supermarket yang beroperasi di Yogyakarta.

b. Alat

Peralatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah stand mixer, blender, oven gas, loyang, sendok, mangkuk besar, timbangan digital, saringan, sendok sup dan gelas ukur.

c. Proses Pembuatan

Pembuatan Cilembu Bread Pudding dimulai dengan produksi roti tawar substitusi ubi cilembu, berikut diagram alirnya:



Gambar 1. Proses pembuatan roti substitusi ubi cilembu

Setelah pembuatan roti tawar dengan substitusi ubi cilembu, langkah pertama yang dilakukan adalah memotong roti tersebut menjadi bentuk dadu, kemudian dimasukkan ke dalam mangkuk besar. Langkah selanjutnya, campurkan susu, telur, krimer, kayu manis, dan gula sampai merata dengan ditakar menggunakan gelas ukur dan timbangan digital. Campuran adonan pudding kemudian disaring dan dicampur dengan roti di mangkuk besar. Diamkan selama 5 menit, kemudian tuangkan larutan pudding ke wadah aluminium foil yang diletakkan diatas loyang menggunakan sendok sup, tambahkan topping lalu masukkan ke oven, panggang selama 25 menit dengan suhu 170°C.

d. Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan Research and Development (R&D) dengan menggunakan model 4D yang terdiri dari 4 tahap, yakni tahap Define (Pendefinisian), Design (Perancangan), Develop (Pengembangan), dan Disseminate (Penyebaran). (Mulyatiningsih, 2014 dalam Ariana, 2023). Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan dan menghasilkan produk penelitian yang valid melalui proses atau langkah yang bersifat siklik dan berulang melalui pengujian di lapangan, revisi produk hingga akhirnya menghasilkan produk yang sesuai dengan tujuan yang telah ditetapkan. Pembuatan produk Cilembu bread pudding dilakukan dengan melalui tahapan uji coba resep produk acuan, uji coba resep produk pengembangan, uji validasi produk oleh para ahli, uji tingkat kesukaan produk dengan panelis skala terbatas, serta didiseminasikan melalui pameran dan artikel ilmiah.

e. Analisis

Analisis yang dilakukan pada penelitian ini adalah uji sensoris yang dilakukan oleh 90 panelis tidak berpengalaman, tujuannya untuk mengetahui tingkat penerimaan produk di masyarakat luas. Uji sensoris produk Cilembu bread pudding dinilai dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan (overall).

Data yang diperoleh dari uji sensoris lalu diuji menggunakan uji paired t-test untuk mengetahui adanya tingkat perbedaan daya terima antara produk acuan dan produk pengembangan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Resep Cilembu Bread Pudding

a. Tahap Define

Tahap *define* merupakan tahapan awal yang dilakukan pada penelitian ini. Pada tahap *define*, peneliti melakukan literasi melalui buku dan internet untuk memperoleh 3 (tiga) resep acuan. Tiga resep acuan tersebut kemudian diuji kepada dosen pembimbing untuk mendapatkan 1 (satu) resep acuan. Resep acuan tersebut kemudian akan disubstitusi dengan *puree* ubi cilembu.

Tabel 1. Resep Acuan Roti Tawar

Bahan	R1	R2	R3
Tepung terigu	250	250	250
protein tinggi (g)			
Garam (g)	11	11	11
Margarin (g)	22	22	22
Ragi (g)	3	3	3
Air (ml)	150	150	150
Gula pasir (g)	20	15	15
Krimer (g)		30	
Keju (g)			30

Ketiga resep acuan di atas sudah diuji coba oleh dosen pembimbing, dadapun hasil uji sensoris ketiga resep disajikan pada tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Uji Sensoris Resep Tahap Define

Sifat Sensoris	Nilai Rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4,3	4,4	4,2
Ukuran	4,2	4,1	4,3
Warna	4,1	4,2	4,2
Aroma	4,2	4,1	4,1
Rasa	3,8	4	4
Tekstur	3,7	3,7	3,7
Keseluruhan	4,1	4,3	4,1
Rerata	4,05	4,11	4,08
Standar deviasi	0,1	0,2	0,1

Berdasarkan hasil tahap *define* di atas, maka diambil keputusan bahwa penelitian ini akan menggunakan resep acuan 2 (R2) sebagai resep yang digunakan. Pemilihan resep acuan 2 (R2) menghasilkan *bread pudding* yang memenuhi kriteria yang diinginkan.



Gambar 1. Hasil Resep Acuan 1



Gambar 2. Hasil Resep Acuan 2



Gambar 3. Hasil Resep Acuan 3

b. Tahap *Design*

Setelah mendapatkan resep acuan pada tahap *define*, peneliti kemudian melanjutkan pada tahap *design*. Pada tahap ini, peneliti melakukan pengembangan resep acuan dengan substitusi *puree* ubi cilembu. Persentase substitusi yang digunakan adalah 10%, 20%, dan 25%. Panelis yang melakukan validasi diantaranya dosen pembimbing, mahasiswa, dan panelis terlatih.

Berikut beberapa tahapan *design* yang telah dilalui dalam menemukan persentase yang tepat untuk roti tawar dengan substitusi *puree* ubi cilembu.

Tabel 3. Resep roti tawar tahap *design*

Resep Acuan Terpilih	0%	Rancangan	Rancangan	Rancangan
		formula I (10% Ubi Cilembu)	formula II (20% Ubi Cilembu)	formula III (30% Ubi Cilembu)
Tepung terigu protein tinggi (g)	250	225	200	175
Garam (g)	11	11	11	11
Margarin (g)	22	22	22	22
Ragi (g)	3	3	3	3
Air (ml)	150	150	150	150
Gula pasir (g)	15	20	15	15
Krimmer (g)	30	30	30	30
Ubi Cilembu (g)	0	25	50	75

Berdasarkan hasil uji coba pada substitusi *puree* ubi cilembu 10% (F1), 20% (F2), dan 30% (F3), didapatkan hasil yang disajikan dalam tabel berikut:

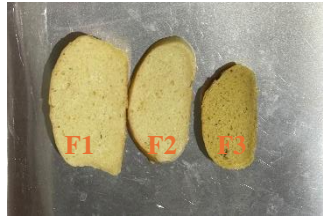
Tabel 4. Hasil Uji Sensoris Tahap *Design*

Sifat Sensoris	Resep Acuan Terpilih	Nilai Rerata		
		R1	R2	R3
Bentuk	4,25	4,5	4,25	4,6
Ukuran	4,25	4,37	3,8	4,6
Warna	4,37	4	4,1	4,5
Aroma	4,25	4	3,8	4,5
Rasa	4,25	3,8	4	4,6
Tekstur	4,3	3,7	3,7	4,5
Keseluruhan	4,3	3,8	4,12	4,6
Rerata	4,303	4,05	4	4,57
Standar deviasi	0,25	0,2	0,15	0,25

Menurut hasil uji sensoris dari segi bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur maupun secara keseluruhan pada rancangan formula III (30%) mendapatkan respon positif dari panelis terlatih (dosen). Rasa dan tekstur untuk pengujian ini belum sempurna sehingga disempurnakan pada tahap selanjutnya yaitu tahap *develop*. Dengan persetujuan dosen pembimbing, resep yang akan dikembangkan dalam tahap selanjutnya adalah rancangan formula III dengan substitusi *puree* ubi cilembu 30%.



Gambar 4. Produk Acuan



Gambar 5. Produk Pengembangan

b. Tahap Develop

Pada tahap ini, dilakukan dua kali validasi. Untuk uji validasi dilakukan dengan teknik penyajian pada produk acuan dan produk pengembangan secara bersamaan.

Tahap validasi I produk Cilembu Bread Pudding memiliki beberapa masukan dari panelis, tekstur terlalu padat, warna topping kurang fresh, dan kelengkapan kemasan produk kurang. Kemudian diperbaiki pada tahap validasi II sehingga menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih lembut, perlakuan pada topping agar terlihat lebih fresh dan melengkapi kemasan.

Uji sensoris tahap develop dilakukan kepada 3 orang panelis, yaitu 3 orang dosen. Hasil uji sensoris disajikan pada tabel berikut:

Tabel 5. Hasil Uji Sensoris Tahap Develop

Sifat Sensoris	Nilai Rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4,6	4,6
Ukuran	4,3	4,6
Warna	4,3	4,6
Aroma	4,6	4,6
Rasa	4	4,6
Tekstur	4,3	4
Penyajian	3,6	4
Kemasan	4,3	4,3
Keseluruhan	4,3	4,3
Total	38,3	40

Hasil uji menunjukkan nilai rata-rata dari resep acuan dan pengembangan memiliki perbedaan yang cukup signifikan. Nilai total rerata resep acuan sebesar 38,3 sedangkan nilai total rerata resep pengembangan sebesar 40.

c. Tahap Disseminate

Tahapan disseminate merupakan tahap terakhir dalam penelitian ini, sering juga disebut sebagai tahap penyebarluasan atau publikasi dengan uji penerimaan masyarakat. Pengujian ini dilakukan dengan cara penyebarluasan produk kepada panelis yang tidak berpengalaman sebanyak 80 orang dan diberikan borang untuk mengetahui tingkat penerimaan di masyarakat. Hasil uji panelis dengan uji paired t-test disajikan dalam tabel berikut ini.

Tabel 6. Hasil Uji Tahap *Disseminate*

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan	<i>p-value</i>
Warna	4,2 ± 0,59	4,43 ± 0,59	0,002
Aroma	4,07 ± 0,68	4,43 ± 0,68	< 0,001
Rasa	4,09 ± 0,73	4,33 ± 0,70	0,004
Tekstur	4,02 ± 0,77	4,20 ± 0,73	0,021
Kemasan	4,34 ± 0,69	4,51 ± 0,59	0,004
Keseluruhan	4,22 ± 0,62	4,40 ± 0,59	0,004

Hasil uji *paired t-test* di atas menunjukkan nilai *p-value* dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,002; <0,001; 0,004; 0,021; 0,004; dan 0,004; dimana seluruhnya bernilai $\alpha = 0,05$ (kurang dari alpha). Maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Pada tabel menunjukkan bahwa minat masyarakat terhadap *cilembu bread pudding* lebih tinggi dibandingkan *bread pudding* biasa.

Tahap *disseminate* dilakukan pada Pameran Inovasi Produk Boga tahun 2025. Pameran ini diikuti oleh sebagian besar mahasiswa Pendidikan Tata Boga angkatan 2022 dan sebagian mahasiswa angkatan 2021. Adapun panelis dari penelitian ini adalah pengunjung pameran Inovasi Produk Boga tahun 2025.

Gambar 6. *Cilembu Bread Pudding*

Kemasan Produk

Kemasan produk menggunakan aluminium foil 10x10x4 cm disertai penutup mika, sendok kecil dan plastik OPP 10x10 cm seperti kemasan untuk jajanan klappertaart, selain berfungsi sebagai kemasan inti karena dapat melindungi produk, aluminium juga dapat membantu proses pemasakan produk (Shinta, 2018 dalam Alexandra, 2025). Pemilihan kemasan ini didasari oleh pertimbangan porsi produk per sajian dan supaya konsumen dapat melihat presentasi produk.

Harga Jual dan BEP

Perhitungan harga jual produk Cilembu Bread Pudding menggunakan metode *Mark up* dengan harga Rp. 7.000/1 pcs. Untuk mendapat keuntungan diketahui dengan jumlah BEP unit sebanyak 10 pcs yaitu Rp.70.000. Pemasaran dapat dilakukan secara perorangan melalui berbagai platform media sosial—terutama reels dan story Instagram, TikTok, X, bekerjasama dengan media maupun mempromosikan produk dari mulut ke mulut. Melalui

cara dan perhitungan tersebut, diharapkan pemasaran produk Cilembu Bread Pudding dapat mencapai sasaran produk yaitu gen Z.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian, Bread Pudding dengan substitusi puree ubi cilembu 30% dipilih dan menggunakan kemasan produk berupa aluminium foil, penutup mika dan plastik OPP berukuran 10x10 cm dan dilengkapi dengan sendok kecil. Nilai p-value produk dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan keseluruhan secara berturut-turut bernilai 0,002; <0,001; 0,004; 0,021; 0,004; dan 0,004; dimana seluruhnya bernilai $< \alpha = 0,05$ (kurang dari alpha) yang berarti terdapat perbedaan signifikan dalam tingkat penerimaan masyarakat antara produk acuan dan produk pengembangan. Hasil tersebut membuktikan bahwa Cilembu Bread Pudding cocok sebagai dessert dengan serat dan nilai gizi lebih tinggi untuk generasi Z dengan harga jual 7.000/pcs dengan BEP unit sebanyak 10 pcs.

REFERENSI

- [1] Julia, et. al. (2023). *Early Modern Bread Pudding*. Domestic Knowledge Article, February.
- [2] Nuriya, et. al. (2023). PENGARUH PERBANDINGAN TERIGU DAN TEPUNG UBI JALAR CILEMBU (IPOMOEA BATATAS (L). LAM CV. CILEMBU) TERHADAP KARAKTERISTIK KUE PUTU AYU. *Itepa: Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan* (1) 2023 182-195
- [3] Romero, Jo. (2022). *1950s Bread Pudding*. *Love British History*, September.
- [4] Alexandra, et. al. (2025). Pengembangan Bisnis Choubi sebagai Inovasi Olahan Pangan Lokal berbasis Ubi Ungu. *Journal Pemberdayaan Ekonomi dan Masyarakat* (2) 1-18
- [5] Ariana, Luthfiyyah. (2023). *TILAPIA PUFF PASTRY SUBSTITUSI TEPUNG IKAN NILA DENGAN ISIAN NILA RICA KEMANGI SEBAGAI SNACK SEHAT UNTUK GENERASI Z*. Universitas Negeri Yogyakarta