

**SUBSTITUSI UBI CILEMBU DALAM PEMBUATAN BOMBOLONI  
(BOMBLE) DAN CREAM UBI CILEMBU**

**Hasna Salamah<sup>1, 2</sup>**

<sup>1</sup> Universitas Negeri Yogyakarta

E- mail : [hasna9749ft.2022@student.uny.ac.id](mailto:hasna9749ft.2022@student.uny.ac.id)

**INFO ARTIKEL**

**Sejarah Artikel**

Diterima:

10 September 2025;

Diperbaiki:

15 Oktober 2025;

Diterima:

17 Oktober 2025

Tersedia daring:

13 Desember 2025 .

**Kata kunci**

Donat Bomboloni,

Inovasi Pangan, Ubi

Cilembu

**ABSTRAK**

Bahan pangan lokal yang mudah ditemui dan mudah dibudidayakan yaitu ubi Cilembu. Ubi jalar adalah tanaman palawija yang dikembangkan untuk konsumsi pangan. Ubi cilembu yaitu varietas umbi-umbian yang relatif toren dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya, karena daya simpanya lebih lama, jika lama simpanya rasanya akan lebih manis. Di Indonesia, bomboloni memiliki berbagai inovasi, termasuk dalam hal varian menu, promosi, maupun harga dalam media sosial bomboloni sering dianggap sebagai jajanan yang terkenal dan populer yang banyak diminati banyak orang. Dalam inovasinya bisa dilakukan dengan penambahan menggunakan bahan-bahan lokal dalam meningkatkan gizi dan cita rasanya. Penelitian ini melukan 4 tahap yaitu define berguna untuk menentukan resep bomboloni acuan, design untuk menentukan pengembangan dari acuan dengan substitusi ubi cilembu sebanyak 10%, 20 %, dan 30 %, development untuk menentukan uji validitas kepada ahli pangan dan gizi dan merancang kemasan bomboloni ubi cilembu dengan baik dan menarik, dan tahap terakhir yaitu disseminate yang berguna untuk menguji produk oleh 80 panelis. Bomboloni ubi cilembu memiliki rasa manis dan lembut teksturnya, oleh karena itu bomboloni ubi cilembu bisa digunakan sebagai camilan manis atau jajana ringan dengan rasa manis.

**Kutipan (Gaya IEEE):** [1] H.Salamah. (2025) Substitusi Ubi Cilembu Dalam Pembuatan Bomboloni (Bomble) dan Cream Ubi Cilembu. Semnas PTBB, 20(1), 636-646

## **PENDAHULUAN**

Bahan pangan lokal yang mudah ditemui dan mudah dibudidayakan yaitu ubi jalar. Ubi jalar adalah tanaman palawija yang dikembangkan untuk konsumsi pangan. Ubi jalar yaitu varietas umbi-umbian yang relatif toren dibandingkan dengan umbi-umbian lainnya, karena daya simpanya lebih lama, jika lama simpanya rasanya akan lebih manis.

Ubi jalar yaitu yang biasanya digunakan sebagai sumber karbohidrat yang keempat di Indonesia, sehingga ubi jalar dijadikan sebagai sumber kalori. Ubi jalar cilembu ini berada pada kabupaten Sumedang, desa Cilembu. Dalam 100 gram ubi cilembu terdapat kandungan nutrisi yaitu protein 1,6 gram, 20,1 karbohidrat, 1gram lemak, vitamin (A,B, Dan C), dan mineral. Oleh karena itu, umbi cilembu digunakan dalam penambahan inovasi makanan yang dikembangkan, seperti inovasi yang ditambahkan kedalam resep bomboloni ubi cilembu.

Ubi cilembu mempunyai karakteristik berbeda dari ubi jalar yang lain. Karakteristik ubi cilembu yaitu getah manis seperti rasa madu jika dikelolah dengan cara di panggang, hal tersebut masyarakat mengenal dengan nama ubi madu. Pengolahan ubi cilembu biasanya dilakukan dengan sederhana, seperti: direbus, dibakar, dikukus, digoreng maupun di oven, ubi cilembu sudah mengalami proses dalam pengoilahan, terdapat Sebagian besar pati yang berada pada daging umbi didalamnya yang akan berubag menjadi maltose yang keluaranya rasa manis.

Dalam pemilihan Ubi cilembu yang harus memiliki karakteristik penampilan luarnya yaitu, kulit mulus dan segar (warnanya tidak berbeda), tidak ada lobang maupun bitnik hitam dikulitnya, dan tidak ada tanda busuk. Untuk teksturnya yaitu, jangan ambil tekstur yang kering (dihindari), terasa padat dan berat, dan bebas tunas.

Kuliner saat ini sedang berkembang pesat. Banyak orang-orang mendatangi tempat untuk memanjakan lidah dengan merasakan makanan yang mereka sukai. Varian makanan yang sebagai hidangan penvuci mulut seperti bomboloni.

Bomboloni yaitu sama seperti donat tanpa lubang, yang berasal dari Italia, yang memiliki tekstur lembut dan biasanya isinya sdelai mauapun cream. Secara etimologis, bomboloni ini berkaitan dengan bomba (bom) karena bomboloni mirip dengan bom zaman dulu (kuno) atau granat. Bahan utama bomboloni biasanya yaitu: ragi, gula, tepung terigu. Ragi dan gula difermentasikan dan dimasukan adonan. Adonan bomboloni digoreng seperti donat, yang membedakan diberi isi, dan bagian luar bisa dibaluri dengan gula pasir Bomboloni memiliki ciri khas dari rasanya.

Di Indonesia, bomboloni memiliki berbagai inovasi, termasuk dalam hal varian menu, promosi, maupun harga dalam media sosial bomboloni sering dianggap sebagai jajanan yang terkenal dan populer yang banyak diminati banyak orang. Dalam inovasinya bisa dilakukan dengan penambahan menggunakan bahan lokal dalam meningkatkan gizi dan cita rasanya.

Secara etimologis nama bomboloni terkait dengan bomba (bom) karena bentuk bomboloni mirip dengan granat atau bom kuno. Adonan bomboloni juga digoreng sama seperti donat. Setelah matang, bomboloni 2 dibaluri dengan gula halus dan diberi isian dengan custard cream atau dengan selai buah (Koko Hidayat, 2019).

Bomboloni ubi cilembu adalah bomboloni pada umumnya tetapi yang membedakan yaitu penambahan bahan ubi cilembu yang dihaluskan atau dihancurkan dan dimasukan

kedalam adonan. Bomboloni ubi cilembu ini memiliki tekstur dan rasa lebih enak dan manis yang dihasilkan dari ubi cilembu tersebut. Pembuatan bomboloni ubi cilembu ini agar memiliki daya tarik dari bahan lokal itu sendiri.

Penelitian ini dimaksud untuk mengetahui resep makanan bomboloni yang tanpa tambahan bahan lain dan bomboloni dengan tambahan bahan lain yang dapat dikembangkan dan dipasarkan di masyarakat pada umumnya. Dan menganalisis inovasi dari pengembangan produk bomboloni dan bisa memiliki strategi pemasaran yang efektif. Hasil penelitian ini agar menghasilkan produk camilan yang sehat dan disukai banyak orang.

## **METODE**

### **Bahan Dan Alat**

Bahan baku yang dilakukan pada penelitian ini yaitu ubi cilembu yang berasal dari Kabupaten Sumedang, jumlah yang digunakan dalam pembuatan bomboloni ubi cilembu yaitu 75 gram, yang dihaluskan atau dihancurkan setelah direbus atau dibakar. Bahan lain yang digunakan dalam pembuatan bomboloni ubi cilembu yaitu, tepung terigu, gula pasir, susu bubuk, telur, ragi, air, margarin, dan garam. Alat yang digunakan yaitu baskom atau kom besar, loyang, sedok, garpu, mixer, wajan, spatula, cetakan bomboloni, sumpit, gelas ukur, dan kompor.

Penelitian ini dimulai dari perebusan ubi Cilembu yang dibersihkan baru direbus, setelah itu di haluskan dengan cara ditumbu atau dengan alat lain yang dicampur dengan bahan utama yaitu tepung terigu, analisis ini menggunakan organoleptik dengan menilai atau parameter dari warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan sifat keseluruhan.

Penelitian ini menggunakan desain penelitian dan pengembangan (*research and development*) yaitu acuan dan pengembangan. Model yang digunakan yaitu 4D yaitu *define* (analisis kebutuhan), *design* (perencanaan selanjutnya), *development* (pengembangan semua), *disseminate* (penyebarluasan). Pada tahap *define*, penelitian ini merumuskan produk bomboloni dengan formula atau resep dasar bomboloni dengan diperhatikan aspek yaitu, rasa, aroma, warna, tekstur dari pembuatan bomboloni tersebut. Tahap *define* ini menggunakan produk dasar dari 3 resep dasar bomboloni dan setelahnya akan dipilih salah satu yang sesuai dengan karakteristik yang ditentukan. Pada tahap *design*, penelitian ini melakukan dengan memodifikasi pada produk bomboloni dengan dicampur perbandingan 10 %, 20%, dan 30 % ubi cilembu. Tahap selanjutnya yaitu *develop* dengan melakukan uji validitas produk pengembangan ini yaitu bomboloni ubi cilembu oleh 2 dosen yang telah memiliki pengalaman, serta merancang kemasan yang bagus dan menarik konsumen. Tahap terakhir dari produk bomboloni ubi cilembu yaitu *disseminate* dengan melakukan uji organoleptik terhadap 80 panelis tidak terlatih dengan score sheet atau isinya berupa : warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan dan sifat keseluruhan.

Pembuatan ubi cilembu yang dicampur dengan bahan lain dalam produk bomboloni Proses pembuatan ubi cilembu yang dimasukan kedalam adonan yaitu dengan cara memilih ubi cilembu yang bagus, dibersihkan mauapun dicuci, setelah itu di rebus dengan api yang mendidih 5- 10 menit saja. Setelah itu disaring dan didiamkan sampai dingin, dan dihaluskan. Ubi cilembu siap digunakan dan dimasukan kedalam adonan bomboloni. Pembuatan bomboloni

Proses pembuatan bomboloni ubi cilembu dimulai dengan pencampuran tepung terigu, ubi cilembu, gula pasir, susu bubuk, ragi, telur dan air dengan mixer. Setelah setengah kalis, dimasukkan mentega dan garam, aduk sampai kalis. Dalam setiap adonan akan ditimbang dengan berat 30 gram yang nantinya digoreng dengan kuning keemasan yang di balik satu kali agar nanti tidak banyak minyak didalam adonan (jangan sampai gosong atau kecoklatan) dengan api kecil dan akan diisi dengan cream.



### **Analisis Data**

Analisi data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu deskriptif. Tingkat kesukaan panelis tentang kualitas produk bomboloni ubi cilembu dari penilaian secara uji organoleptik dengan yaitu: warna, aroma, rasa, tekstur, kemasan, dan sifat keseluruhan melalui score sheet, jawaban panelis untuk menggunakan angka 1-5 (sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka) yang dinyatakan dalam kategori jawaban.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Hasil

### **a. Tahap *Define***

Tahap define merupakan tahap menentukan atau menetapkan produk serta resep acuan dari resep dasar bomboloni, yang nantinya akan disubstitusikan dengan bahan lokal atau bahan yang mudah ditemukan yaitu ubi cilembu. Tahap ini hasil akhir dari resep acuan lainnya, dapat dilihat pada table 1.

Table 1. Resep acuan yang telah dipih dari 3 acuan

Tepung terigu	250 gram
Gula pasir	30 gram
Susu bubuk	15 gram
Ragi	3 gram
Telur	1 butir
Air	90-100
Margarin	25
Garam	1

Tabel 2. Rekap data uji sensoris tahap define

Sifat sensoris	Nilai rerata		
	R1	R2	R3
Bentuk	4,4	4,4	4,4
Ukuran	4,6	4,4	4,6
Warna	4,6	4,6	4,2
Aroma	4,8	4,4	4,4
Rasa	4,4	4,6	4,2
Tekstur	4,6	4,2	4,6
Keseluruhan	4,8	4,6	4,6

Table 1.1 Berdasarkan rekap data uji sensoris tahap define yang didapat dari acuan 1-3 yaitu yang dipilih R1 karena hasil akhirnya lebih tinggi dari pada yang lain Berdasarkan resep acuan bisa didapat atau dihasilkan produk empuk, enak, memiliki ciri khas dari bomboloni dan mempunyai rasa yang manis. Selanjutnya akan membuat produk yang sesuai resep acuan tersebut, dengan dilakukan substitusi ubi cilembu dengan 10%,20%, dan 30%. Dan nanti akan dipilih yang sesuai dengan tahap berikutnya.

#### b. Tahap *Design*

Tahap design yang dilakukan percobaan pada percobaan yang terpilih dengan ditambahnya ubi cilembu yang sudah halus dengan formula 10 %,20%, dan 30%. Resep pengembangan dengan 30 % yang digunakan, dapat dilihat pada *Tabel 3*.

Tahap ini, formula produk akan diuji coba oleh dosen ahli gizi dan pangan sebanyak 2 orang dosen, kemudian akan dipilih satu yang paling terbaik. Formula produk omboloni ubi Cilembu ini menggunakan substitusi 30 % dengan berat tepung 175 gram dan ubi cilembu 75 gram matang. Tekstur yang didapat dari produk bomboloni kali ini akan ada

saya ubi cilembu, manis, dan lembut, dengan berat 1 adonan 30 gram dan menghasilkan 14- 15 biji.

Table 3. Bahan pengembangan yang sudah dipilih dari hasil akhirnya yaitu dengan substitusi 30 %

	30 %
Tepung terigu	175 gram
Ubi Cilembu	75 gram
Gula pasir	30 gram
Susu bubuk	15 gram
Ragi	3 gram
Telur	1 butir
Air	90 ml
Margarin	25
Garam	3

#### Rekap data uji sensoris tahap design

Tabel 4. Hasil rekap data sensoris tahap design

Sifat sensoris	Resep acuan terpilih	Nilai rerata		
		10%	20%	30%
Bentuk	4,6	4,4	4,6	4,8
Ukuran	4,6	4,2	4,2	4,6
Warna	4,6	4,4	4,2	4,8
Aroma	4,8	4	4,8	5
Rasa	4,4	4,6	4,6	4,6
Tekstur	4,6	4,4	4,4	4,6
Keseluruhan	4,8	4,6	4,4	4,8

#### c. Tahap *Develop*

Tahap ini yaitu tahap validasi dari dua dosen yang memiliki ahli gizi dan pangan, dicicipi satu kali, dan merancang kemasan beserta harga jual produk bomboloni ubi cilembu. Hasil validasi untuk produk bomboloni ubi cilembu yaitu sudah enak dan tingkat kematangan pas dan hasil bagus.

Hasil penelitian produk bomboloni ubi cilembu pada formula, dengan substitusi 30% dengan menghasilkan produk pengembangan dan acuan yang lebih disukai oleh dua dosen ahli gizi dan pangan.

*Table 5. Resep acuan hasil akhir*

---

Tepung terigu	250 gram
Gula pasir	30 gram
Susu bubuk	15 gram
Ragi	3 gram
Telur	1 butir
Air	90-100
Margarin	25
Garam	3

---

*Table 6. Resep pengembangan*

---

Tepung terigu	175 gram
Ubi Cilembu	75 gram
Gula pasir	30 gram
Susu bubuk	15 gram
Ragi	3 gram
Telur	1 butir
Air	90 ml
Margarin	25
Garam	3

---

## Rekap Data Uji Sensoris Tahap Develop

Table 6. Hasil rekap data sensoris tahap develop dari resep acuan dan resep pengembangan terpilih

Sifat sensoris	Nilai rerata	
	Resep acuan terpilih	Resep pengembangan terpilih
Bentuk	4	4
Ukuran	4	4
Warna	5	5
Aroma	5	4,5
Rasa	4	4
Tekstur	4	4
Keseluruhan	4,5	4,5

Suatu produk yang meliputi bungkus apa yang digunakan, desain bungkus atau label. Label yang digunakan dalam bungkus tidak bisa dipisahkan dengan kemasan, karena label secara keseluruhan harus dipertimbangkan, pada tahap proses desain kemasan. Dalam penelitian ini menggunakan ukuran panjang 8 cm dan lebar 3cm. Bentuk kemasan bisa dilihat pada *figure 3*.

d. Tahap *Dissaminate*

Setelah melakukan uji validasi, langkah selanjutnya uji kesukaan atau organoleptik dengan menggunakan uji kesukaan kertas score sheet dan diolah secara statistik.

**Uji organoleptik**

Beberapa faktor yang bisa mempengaruhi hasil organoleptik yang berasal faktor eksternal dan internal. Uji organoleptik penelitian yang dinilai yaitu warna, rasa, aroma, tekstur, dan sifat keseluruhan. Terdapat perbedaan dalam produk acuan dengan produk pengembangan

**Warna**

Hasil uji- t berpasangan pada parameter menunjukkan adanya perbedaan dari produk acuan bomboloni dengan produk pengembangan bomboloni. Dari hal tersebut membuktikan produk bomboloni ubi cilembu dengan substitusi 30% ubi cilembu lebih disukai oleh panelis dari pada acuan. Hasil dari penelitian kali ini membuktikan jika adanya bahan tambahan ubi cilembu membuat produk berubah warna lebih kekuningan dari pada produk tanpa ubi cilembunya. Dalam pengorengan bomboloni harus sekali pembalikan dan kalok sudah kecoklatan langsung diangkat

**Rasa**

Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa produk bomboloni yang di substitusi ubi cilembu menghasilkan rasa manis dari ubinya. Dari substitusi 30 % ubi cilembu membuat produk bomboloni kali ini lebih enak.



**Tekstur**

Hasil uji- t berpasangan pada parameter teksturnya menunjukkan terdapat perbedaan dari acuan dan pengembangan. Tekstur bomboloni acuan lebih padet , sedangkan bomboloni ubi cilembu lebih lembut.

**Aroma**

Hasil analisis tingkat kesukaan terhadap ubi cilembu pada produk bomboloni yang menghasilkan aroma ubi pada umum nya. Hasil penelitian ini menyakatan uji daya terima bomboloni ubi cilembu dengan subsitusi ubi cilembu yaitu 30 %. Semakin banyak ubi cilembunya aromanya akan semakin aroamnya disukai konsumen semakin besar. Panelis suka dengan aroma yang ditambahkan ubi cilembu.

Rekap Uji Sensoris Tahap Disseminate

Table 7. Hasil rekap uji tahap disseminate dengan produk acuan dan pengembangan

Sifat sensoris	Produk Acuan	Produk Pengembangan	P
Warna	4,612	0,49025 4,537	0.020
	5 ±	3 ± 0,501737	0.021
Aroma	4,475	0,50252 4,712	0.022
	4,987 ±	5 ± 0,455452	0.023
Rasa	5	4,55763 4,6 ±	0,492989
	4,537 ±	0,52636 4,712	< .001
Tekstur	5	2 ± 0,455452	
	Keseluruhan 4,412	5 ± 0,49539 4,75 ±	0,435745

Uji t berpasangan mendapatkan hasil nilai p nya: warna 0.020, aroma: 0.021, rasa: 0.022, tekstur : 0.023, dan keseluruhan <.001.

## **KESIMPULAN**

Penelitian ini melukan 4 tahap yaitu define berguna untuk menentukan resep bomboloni acuan, design untuk menentukan pengembangan dari acuan dengan substitusi ubi cilembu sebanyak 10%, 20 %, dan 30 %, development untuk mennetukan uji validitas kepada ahli pangan dan gizi dan merancang kemasan bomboloni ubi cilembu dengan baik dan menarik, dan tahap terahir yaitu disseminate yang berguna untuk menguji produk oleh 80 panelis. Bomboloni ubi cilembu memiliki rasa manis dan lembut teksturnya, oleh karena itu bomboloni ubi cilembu bisa digunakan sebagai cimilan manis atau jajana ringan dengan rasa manis.

## **REFERENSI**

- [1] Anggraini, Puti (2022) Penggunaan Ubi Jalar Putih dalam Pembuatan Bomboloni
- [2] Endah Wulandari, Safri Ishmayana, Herlina Marta, Muhammad Fadhlillah, Nurisa Fadillah Isnaeni (2022).Optimasi Bubuk Bunga Telang, Enzim Transglutaminase, Dan Bread Improver Untuk Meningkatkan Fungsionalitas Dan Kualitas Roti Manis [Optimizing The Butterfly Pea Powder, Transglutaminase Enzyme, And Bread Improver To Improve The Functionality And Quality Of Sweet Bread]
- [3] Sahrul Sitorus, Ida Bagus Banyuro Parta, Adi Ruswanto (2022), Pembuatan Margarin Dari Lemak Cokelat Yang Disubstitusi Dengan Minyak Sawit Merah
- [4] Desy Isnainiati Ulfah Dan Meyrina Safitri (2021). Prarancangan Pembuatan Garam Industri i/Sodium Chloride Dari Air Laut Dengan Proses Vacuum Pan Kapasitas 200.000 Ton/Tahun
- [5] Pendampingan Peranan Dan Fungsi Kemasan Produk Dalam Dunia Pemasaran Desa Yosowilangun Lor Emmy Ermawati
- [6] Ade Vera Yani<sup>1</sup> , Idealistuti<sup>2</sup> , Suyatno<sup>3</sup> , Khusnul Khotimah<sup>4</sup> , Helmizuryani<sup>5</sup> , Zela Kristiana<sup>6</sup> Universitas Muhammadiyah Palembang(2021), Edukasi Jenis Kemasan Yang Aman Untuk Pangan Bagi Siswa Smp 4 Rantau Panjang Ogan Ilir
- [7] Yudithia Maxiselly<sup>1\*</sup>, Kirani Agustina Irianti Ridwan<sup>2</sup> , Siti Dawilla Khamaliyah<sup>3</sup> (2024), Ubi Cilembu Mashed: Penguatan Ketahanan Pangan Dengan Inovasi Produk Ubi Cilembu Pada Masyarakat Desa Cileles
- [8] Moh. Taufik<sup>1\*</sup>, Yoni Atma (2021), Perubahan Karakteristik Fisikokimia Minyak Selama Penggorengan Dengan Metode Deep Fat Frying: Kajian Literatur.

- [9] Ebitrianto Suma, Susanto Ali Yusuf, Julkifli Umar Jurnal Administrasi Bisnis (Jab) Vol. 13. No. 2, 2023 (p-Issn 2338-9605; e-2655-206X) Pengaruh Bentuk Kemasan, Desain Produk Dan Bahan Kemasan Terhadap Minat Beli Konsumen (Studi Kasus Kopi Yamira).
- [10] Priskila Manuho<sup>1</sup> , Zevania Makalare<sup>2</sup> , Trixie Mamangkey<sup>3</sup> , Novi Swandari Budiarto (2021), Analisis Break Even Point (Bep).