

PEMANFAATAN BAYAM DAN AMPAS KOPI ARABIKA DALAM PEMBUATAN BOLU KEMOJO 2020

Riris Crysniati Sihalo¹, Nurlena², Dendi Gusnadi³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

ririshalo¹@student.telkomuniversity.ac.id

nurlena²@tass.telkomuniversity.ac.id, dendi³@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Bolu kemojo merupakan salah satu makanan khas pekanbaru, sejenis kue basah dengan rasa manis berwarna hijau, beraroma pandan dan berbentuk bunga kamboja. Pada penelitian ini penulis mengganti pewarna dan aromanya. Bayam digunakan sebagai pewarna alami karena mudah didapatkan dan menambah nilai gizi pada bolu kemojo. Aroma pandannya digantikan dengan aroma kopi dengan menggunakan ampas kopi arabika. Selain mengurangi limbah ampas kopi, produk ini dapat dijadikan diversifikasi bolu kemojo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental dan juga melakukan uji daya terima konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan formulasi resep yang paling sesuai untuk bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika yaitu 250gr gula pasir, 3 butir telur, 100gr butter, 250gr tepung terigu, 1 sdt vanili, 150ml santan, 240ml sari bayam, 3gr ampas kopi arabika. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika dapat diterima oleh konsumen dengan penilaian positif berdasarkan rasa sebanyak 85%, warna 81,25%, aroma 85%, tekstur 83,75%, dan penampilan fisik 85%.

Kata Kunci : Bolu kemojo, Bayam, Ampas kopi arabika, Pewarna alami, Penambah rasa

ABSTRACT

Kemojo butter cake is one of Pekanbaru's specialties, a kind of moist cake with a sweet green taste, pandan aroma and frangipani flower shape. In this study, the authors changed the dye and aroma. Spinach is used as a natural dye because it is easy to obtain and adds nutritional value to the kemojo butter cake. The aroma of pandanus is replaced by the aroma of coffee using arabica coffee grounds. In addition to reducing coffee waste, this product can be used as a diversification of kemojo butter cake. The method used in this research is experimental and also tests consumer acceptance.

The results showed that the most suitable recipe formulation for kemojo butter cake based on spinach and Arabica coffee grounds is 250gr sugar, 3 eggs, 100gr butter, 250gr wheat flour, 1 tsp vanilla, 150ml coconut milk, 240ml spinach juice, 3gr arabica coffee grounds. The results of the consumer acceptance test showed that the kemojo butter cake based on spinach and Arabica coffee grounds was accepted by consumers with a positive assessment based on taste as much as 85%, color 81.25%, aroma 85%, texture 83.75%, and 85% physical appearance.

Keywords: Kemojo butter cake, spinach, Arabica coffee grounds, natural dyes, flavor enhancers

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kota di Provinsi Riau adalah kota Pekanbaru dengan ibu kota Pekanbaru itu sendiri. Kota Pekanbaru mempunyai daerah administrasi pemerintahan dengan luas menurut Permendagri Nomor. 66 Tahun 2011 yakni seluas 632, 27 km² serta dengan jumlah penduduk sebanyak 769. 497 jiwa. Secara administratif Kota Pekanbaru mempunyai 12 wilayah kecamatan serta 58 wilayah kelurahan.

Pekanbaru terhitung kota perdagangan serta jasa yang mempunyai tingkatan urbanisasi yang lumayan besar dari daerah- daerah di Provinsi Riau. Kota ini pula memperoleh julukan bagaikan kota seribu ruko sebab di sepanjang kota

ditemui banyak sekali ruko selaku pusat kegiatan aktivitas berdagang serta bisnis warga.

Selayaknya kota perdagangan, Pekanbaru mempunyai sekian banyak pusat perbelanjaan, diantara merupakan Plaza Senapelan, Plaza Sukaramai, Plaza Citra, Mal SKA, Mal Pekanbaru, Mal Ciputra, Lotte Mart, The Central, Metropolitan Trade Center, Ramayana serta Giant. Di samping pusat perbelanjaan modern, ada pula pusat perbelanjaan tradisional yang termasuk salah satu objek wisata Kota Pekanbaru, pasar tradisional yang terdapat di Pekanbaru merupakan pasar bawah, Pasar Raya Senapelan(Pasar Kodim), pasar cik puan , Pasar Andil, Pasar Lima Puluh serta pasar rumbai.

Pasar bawah ini mempunyai 4 lantai serta yang sangat menarik terletak pada lantai dasar. Pada lantai ini dijual santapan ringan serta untuk yang mencari oleh-oleh khas Pekanbaru terdapat dodol durian, lempok, ataupun yang sangat dicari, bolu kemojo.

Bolu kemojo ialah salah satu kue tradisional khas Riau yang dahulunya kurang diketahui orang sebab pada zaman dulu bolu kemojo ataupun yang lebih sering disebut bolu kemojo ini hanya bisa dinikmati pada acara-acara tertentu seperti upacara adat ataupun pernikahan, tetapi pada tahun 1997 seseorang Bunda yang bernama Dinawati S. Ag menghadirkan serta mempopulerkan bolu kemojo ini. Sehingga saat ini tidak sulit untuk mendapatkan santapan ini apabila berkunjung ke wilayah Riau. Rusydianti (2012).

Pada umumnya bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bolu kemojo adalah tepung terigu, kemudian dicampur dengan telur, santan, gula serta daun pandan. Karakteristik khas dari kue ini sendiri merupakan teksturnya yang padat serta cenderung seperti kue basah yang lain. Rasa dari kue ini dominan manis dengan aroma yang wangi serta rasa telur yang cocok saat menyantapnya. Varian rasa bolu khas Riau ini semakin bermacam-macam pada beberapa tahun terakhir, semacam durian, nangka, keju, cokelat, kacang, jagung, serta tapai. Hal ini terjadi karena semakin berkembangnya ide-ide kreatif dari warga sekitar.

Untuk saat ini hanya terdapat varian rasa tersebut yang ditawarkan. Belum ada varian rasa kopi pada produk bolu kemojo ini, padahal Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar di dunia.

Bhara, M. (2005) mengatakan bahwa kopi merupakan jenis tumbuhan yang diproduksi menjadi minuman dengan sifat psikostimulant yang menyebabkan seseorang yang menikmatinya tetap terjaga (kesulitan tidur), mengurangi kelelahan atau stress saat bekerja, dan mampu untuk memberikan efek fisiologis yakni energi.

Menurut Saputra E (2008), terdapat dua jenis kopi, yaitu *Coffea robusta* dan *Coffea Arabica*. Jenis kopi ini paling disukai oleh masyarakat, baik yang ada di dalam negeri maupun masyarakat yang ada di luar negeri.

Salah satu komoditi hasil perkebunan yang memiliki peran besar dalam kegiatan perekonomian di Indonesia adalah kopi. Selain gas dan minyak kopi merupakan salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara. Peluang ekspor yang semakin terbuka menyebabkan pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar.

Tanaman bayam adalah salah satu sayuran yang mudah diperoleh di pasaran. Tanaman ini pada awalnya berasal dari negara Amerika yang beriklim tropis, namun kini bayam tersebar di seluruh dunia.

Bayam cabut (*Amaranthus tricolor* L.) dan bayam petik (*Amaranthus hybridus* L.) adalah jenis bayam yang dibudidayakan di Indonesia. Bayam jenis ini sengaja dibudidayakan untuk dikonsumsi karena kandungan gizi yang tinggi, rasa yang enak, dan empuk. Daunnya yang segar membuat bayam memiliki nilai komersial yang tinggi. Bandini dan Nurudin (2001).

Bayam adalah tanaman sayuran yang berasal dari wilayah Amerika Tropik. Pada umumnya bayam hanya dikenal sebagai tanaman hias. Seiring perkembangan zaman, bayam dipromosikan sebagai salah satu bahan pangan sumber protein, vitamin C dan A serta vitamin B dan mengandung

garam-garam mineral seperti: posfor, kalsium, dan besi. Sunarjono (2006).

Oleh karena itu penulis merasa perlu meneliti bayam dan ampas kopi sebagai penambah rasa dalam pembuatan bolu kemojo.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisserie

Patisserie adalah salah satu bagian dari food product yang terdapat di dalam lingkup food and beverage department yang memiliki tugas dalam pembuatan dessert atau makanan penutup, dan snack, seperti misalnya kue dan roti. Adjab Subagio (2007).

2.2 Bolu Kemojo

Kemojo atau kemojo berasal dari kata kamboja. Kue tradisional ini diberi nama kamboja karena dibuat dengan loyang yang berbentuk bunga kamboja. Kue ini merupakan salah satu makanan khas dari daerah Provinsi Riau. Bolu kemojo ini makanan yang sangat populer di daerah Riau karena kekhasan dari cita rasanya dan aroma dari pandan.

Pewarna alami yang dipakai dalam pembuatan kue ini berasal dari campuran air daun suji dan daun pandan. Pewarna alaminya yang dihasilkan bukan hanya warna hijau saja, tetapi juga memberikan aroma yang khas daun suji dan daun pandan. Kue ini biasanya dibuat secara bersama-sama oleh masyarakat Riau karena saat acara adat atau upacara adat biasanya disajikan bolu kemojo dalam jumlah yang banyak.

2.3 Kopi

Menurut Wiliam H. Ukers dalam bukunya *All About Coffee* (1922) kata "kopi" masuk ke dalam bahasa Eropa pada tahun 1600-an. Kata tersebut diadaptasi dari bahasa Arab "qahwa". Tidak langsung dari istilah Arab tetapi melalui istilah Turki "kahveh".

Dalam *Symposium on The Etymology of The Word Coffee* pada tahun 1909 asal-usul kata kopi secara ilmiah mulai dibicarakan. Dalam buku tersebut secara umum kata kopi merujuk pada istilah dalam bahasa arab "qahwa", yang mengandung arti "kuat".

2.4 Jenis-jenis Kopi

Indonesia memiliki beragam jenis kopi unggulan yang memiliki cita rasa khas. Contoh kopi khas dari Indonesia adalah kopi Hayo dari daerah Aceh, serta kopi Ijen Raung dari Banyuwangi, ada pula kopi yang berasal dari Sulawesi Selatan yaitu kopi Toraja, kopi Kintamani berasal dari Bali, kopi Malabar berasal dari Bandung, kopi Lanang kopi dari Gresik, dan kopi termahal di dunia yaitu kopi Luwak.

2.5 Bayam

Bayam yang terkenal dengan nama ilmiah *Amaranthus* sp sudah banyak dipromosikan sebagai sayuran yang banyak mengandung gizi bagi penduduk di negara yang sedang berkembang. Karena tanaman bayam memiliki kandungan gizi yang tinggi, maka sayuran bayam sering disebut sebagai raja sayuran atau king of vegetable. Rukmana Rahmat (1994).

Kandungan	Jumlah
Kalori (kal)	23
Protein (g)	2,9
Karbohidrat (g)	3,6
Kalsium (mg)	99
Besi (mg)	2,7
Serat (g)	2,2
Fosfor (mg)	49
Lemak (g)	0,4
Sodium (mg)	79
Abu (g)	1,7
Air (g)	91,4
Niacin (mg)	0,7
Vitamin	
Vit. A (IU)	9,376
Vit. B-6 (mg)	0,2
Vit. C (mg)	28,1
Vit. E (mg)	2
Vit. K (mcg)	483

Sumber: <https://putratani.com/manfaat-sayur-bayam/>, 2020

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah pemakaian bayam dan ampas kopi arabika dalam pembuatan produk bolu kemojo. Sementara untuk subjek dalam penelitian ini adalah daya terima konsumen. Peneliti mengambil 32 responden yang terdiri dari dosen, karyawan swasta, mahasiswa/pelajar, buruh, dan pedagang untuk mencoba bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai atau produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

3.2 Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Metode ini merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian dilakukan dengan cara memberikan perlakuan kepada subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran.

Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variabel yang dimanipulasi, variabel lain selain variabel bebas yang dipertahankan, dan mengamati variabel bebas terhadap variabel yang terikat. Alfianika (2016).

3.3 Teknik Sampling

Arikunto, S. (2008) mengatakan bahwa: "Sampel adalah bagian dari populasi. Sampel penelitian adalah sebagian dari populasi yang diambil sebagai sumber data dan dapat mewakili seluruh populasi.

Sugiyono (2010) memberikan pengertian bahwa Sampel merupakan sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi.

Panelis Konsumen	
Dosen	4
Mahasiswa/pelajar	20
Karyawan swasta	5
Pedagang	2
Buruh	1
Jumlah Panelis Konsumen	32

Sumber : Penulis, 2019.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini yaitu Eksperimen, Kuesioner, dan Studi Pustaka. Eksperimen yang dilakukan penulis yaitu pemanfaatan bayam dan ampas kopi arabika dalam pembuatan bolu kemojo. Penulis menyebarkan kuesioner kepada 32 orang panelis.

3.5 Uji Organoleptik

Uji organoleptik adalah penilaian panca indera atau penilaian sensorik yang menggunakan panca indera manusia untuk mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa suatu produk makanan, dan minuman.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Sejarah Bolu Kemojo

Bolu Kemojo merupakan makanan khas yang sangat terkenal dikalangan masyarakat Riau, namun hanya sedikit yang benar-benar tahu asal kue berbentuk bunga ini.

Bolu Kemojo yang juga sering disebut sebagai Bolu Kajo ini mendapatkan namanya dari kata kamboja. Hal ini tak lain karena bentuk cetakan atau loyang yang digunakan untuk membuat Bolu Kemojo berbentuk seperti bunga kamboja.

Berbeda dengan bolu kebanyakan yang punya tekstur lembut dan seperti spons, Bolu Kemojo memiliki tekstur yang lebih padat dan tak jauh berbeda dengan kue basah dibandingkan bolu kering. Menariknya lagi, resep yang diturunkan dari nenek moyang orang Riau ini sama sekali tidak menggunakan bahan pengawet buatan dalam proses pembuatannya.

4.2 Hasil Penelitian

Penulis merasa perlu meneliti bayam sebagai pewarna alami untuk menambah variasi pewarna alami lain dalam pembuatan bolu kemojo selain menggunakan pandan. Penulis juga menggunakan ampas kopi sebagai penambah rasa karena belum adanya varian rasa kopi pada produk bolu kemojo.

4.2.1 Formulasi Resep Bolu Kemojo Berbasis Bayam dan Ampas Kopi Arabika

NO.	STANDARD RECIPE			
	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Tepung terigu	250	Gr	
2.	Gula Pasir	250	Gr	
3.	<i>Butter</i>	100	Gr	<i>Bain Marie</i>

4.	Ampas kopi	1	Sdt	<i>Arabica</i>
5.	Vanili	1	Sdt	
6.	Santan	150	MI	
7.	Telur	3	Btr	
8.	Daun bayam	400	MI	<i>Puree</i>

Procedures :

- Masukkan telur dan gula pasir kedalam mixer
- Aduk sampai telur mengembang dan gula sudah hancur dan menyatu dengan telur
- Tambahkan butter yang telah dicairkan kedalam bahan yang sudah dimasukkan terlebih dahulu, mixer hingga butter tercampur rata
- Masukkan tepung terigu, lalu aduk hingga merata dengan bahan yang lainnya
- Tambahkan vanili secukupnya untuk menambah aroma pada produk
- Tuang santan dan sari daun bayam yang sudah disaring kedalam adonan, aduk hingga merata
- Tambahkan ampas kopi arabika kedalam adonan
- Bake adonan bolu kemojo dengan suhu 220°C kurang lebih 45 menit

Sumber : Penulis, 2020

4.2.2 Formulasi Resep Bolu Kemojo Berbasis Bayam dan Ampas Kopi

NO.	STANDARD RECIPE			
	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Tepung terigu	250	Gr	
2.	Gula Pasir	250	Gr	
3.	<i>Butter</i>	100	Gr	<i>Bain Marie</i>
4.	Ampas kopi	1	Sdt	<i>Arabica</i>
5.	Vanili	1	Sdt	
6.	Santan	150	MI	
7.	Telur	3	Btr	
8.	Daun bayam	240	MI	<i>Puree</i>

Procedures :

- Masukkan telur dan gula pasir kedalam mixer
- Aduk sampai telur mengembang dan gula sudah hancur dan menyatu dengan telur
- Tambahkan butter yang telah dicairkan kedalam bahan yang sudah dimasukkan terlebih dahulu, mixer hingga butter tercampur rata
- Masukkan tepung terigu, lalu aduk hingga merata dengan bahan yang lainnya
- Tambahkan vanili secukupnya untuk menambah aroma pada produk
- Tuang santan dan sari daun bayam yang sudah disaring kedalam adonan, aduk hingga merata

- Tambahkan ampas kopi arabika kedalam adonan
- Bake adonan bolu kemojo dengan suhu 220°C kurang lebih 45 menit

Sumber : Penulis, 2020

4.2.3 Formulasi Resep Bolu Kemojo Berbasis Bayam dan Ampas Kopi

NO.	STANDARD RECIPE			
	INGREDIENTS	QUANTITY	UNIT	EXPLANATION
1.	Tepung terigu	250	Gr	
2.	Gula Pasir	250	Gr	
3.	<i>Butter</i>	100	Gr	<i>Bain Marie</i>
4.	Ampas kopi	3	Gr	<i>Arabica</i>
5.	Vanili	1	Sdt	
6.	Santan	150	MI	
7.	Telur	3	Btr	
8.	Daun bayam	240	MI	<i>Puree</i>

Procedures :

- Masukkan telur dan gula pasir kedalam mixer
- Aduk sampai telur mengembang dan gula sudah hancur dan menyatu dengan telur
- Tambahkan butter yang telah dicairkan kedalam bahan yang sudah dimasukkan terlebih dahulu, mixer hingga butter tercampur rata
- Masukkan tepung terigu, lalu aduk hingga merata dengan bahan yang lainnya
- Tambahkan vanili secukupnya untuk menambah aroma pada produk
- Tuang santan dan sari daun bayam yang sudah disaring kedalam adonan, aduk hingga merata
- Tambahkan ampas kopi arabika kedalam adonan
- Bake adonan bolu kemojo dengan suhu 220°C kurang lebih 45 menit

Sumber : Penulis, 2020

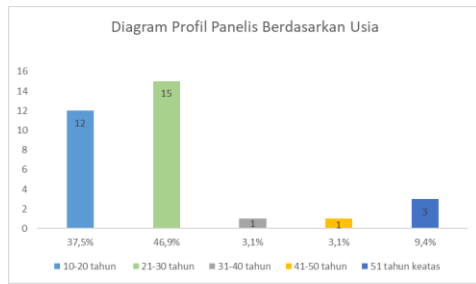
4.2.2 Daya Terima Konsumen**4.2.2.1 Profil Panelis**

a. Karakteristik Panelis

Data diambil dari 32 panelis yang berbeda, berikut ini penjabaran karakteristik panelis berdasarkan usia, jenis kelamin, dan pekerjaan.

1. Usia Panelis

Usia panelis dibagi menjadi 5 kategori yaitu usia 10-20 tahun, 21-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun, dan yang terakhir usia 51 tahun keatas.

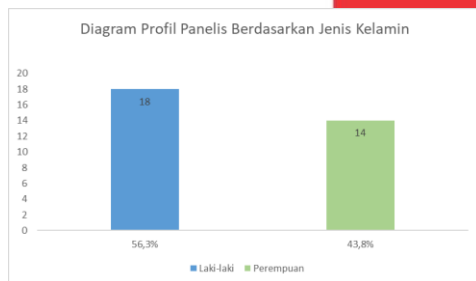


Gambar 4.1
Diagram panelis berdasarkan usia

Dari gambar 4.1, dapat disimpulkan bahwa panelis yang banyak mengisi kuisisioner uji organoleptik yaitu usia 21-30 tahun dengan jumlah 15 Orang dari 32 panelis dan memiliki persentase 46,9% .

2. Jenis Kelamin Panelis

Selain usia yang termasuk dalam karakteristik panelis adalah jenis kelamin. Dari 32 panelis yang diberikan kuisisioner untuk menilai uji organoleptik Bolu kemojo bayam dan ampas kopi.

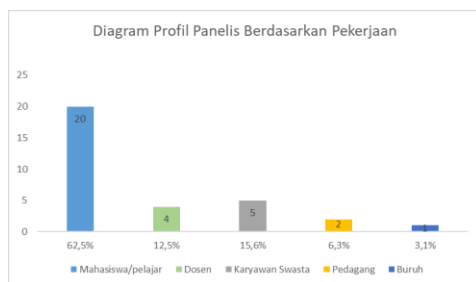


Gambar 4.2
Diagram panelis berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan hasil yang dicantumkan pada gambar 4.2, jumlah antara laki-laki dan perempuan yang mengisi kuisisioner uji organoleptic tidak jauh berbeda. Jumlah tertinggi panelis yang mengisi kuesioner adalah jenis kelamin laki laki sebanyak 18 orang dari 32 panelis, maka presentasenya 56.3%.

3. Pekerjaan Panelis

Pekerjaan merupakan salah satu penilaian dari karakteristik panelis. Pekerjaan panelis di golongan menjadi 5 kategori yaitu dosen, mahasiswa/pelajar, dan karyawan swasta, buruh, dan pedagang.



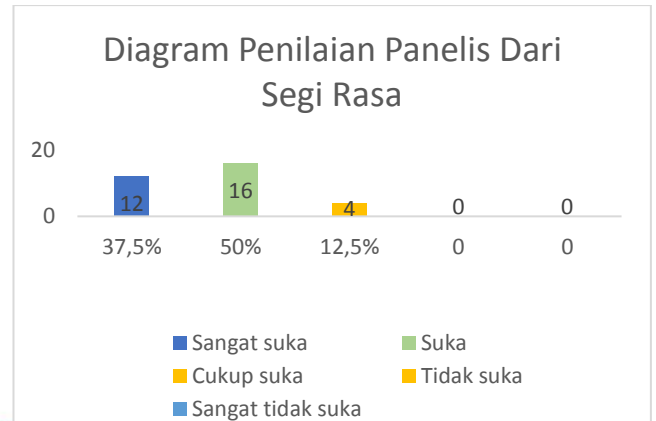
Gambar 4.3
Diagram panelis berdasarkan pekerjaan

Dari gambar 4.3 diatas, panelis yang banyak mengisi kuisisioner uji organoleptik yaitu panelis dengan pekerjaan mahasiswa/pelajar dengan jumlah 20 orang dari 32 panelis dan memiliki persentase sebesar 62.5%.

b. Karakteristik Organoleptik

1. Rasa

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 32 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan rasa dilihat pada gambar 4.4.

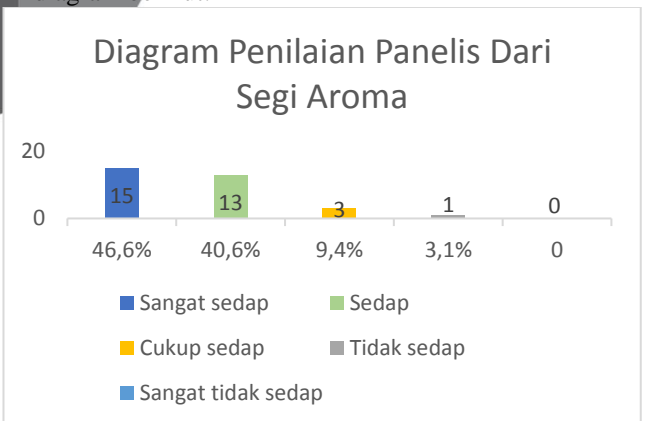


Gambar 4.4
Diagram penilaian panelis dari segi rasa

Berdasarkan gambar di atas, dapat dilihat bahwa dari 32 panelis acak sebanyak 28 orang memilih suka dan sangat suka dari rasa bolu kemojo tersebut karena rasa manis yang pas dan juga rasa dari ampas kopi yang tidak terlalu pahit. 3 orang panelis memilih cukup suka dari rasa bolu kemojo tersebut. Panelis kurang menyukai rasa dari bolu kemojo tersebut karena kurang manis dan rasa dari kopinya kurang pekat.

2. Aroma

Penilaian berdasarkan aroma merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 32 panelis acak dan di dapatkan hasilnya dalam diagram berikut:

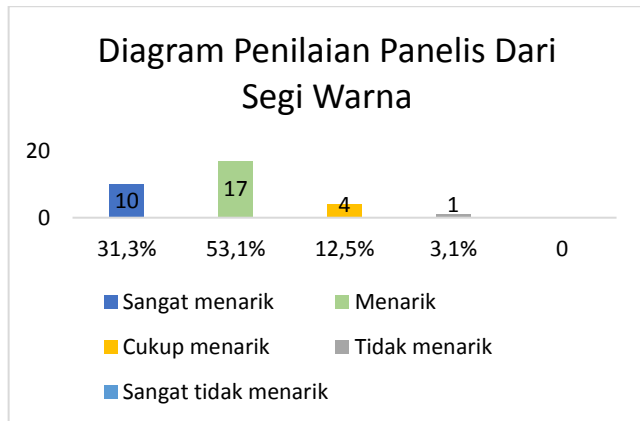


Gambar 4.5
Diagram penilaian panelis dari segi aroma

Berdasarkan gambar diatas, dapat dilihat bahwa dari 32 panelis acak sebanyak 28 orang memilih sangat sedap dan sedap dari aroma bolu kemojo karena adanya sedikit aroma sedap dari kopi yang ditambahkan. Sebanyak 3 orang memilih cukup sedap terhadap aroma dari bolu kemojo dan 1 orang memilih tidak sedap karena tidak adanya aroma dari bolu kemojo tersebut.

3. Warna

Penilaian berdasarkan warna merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 32 panelis acak dan di dapatkan hasilnya dalam diagram berikut:

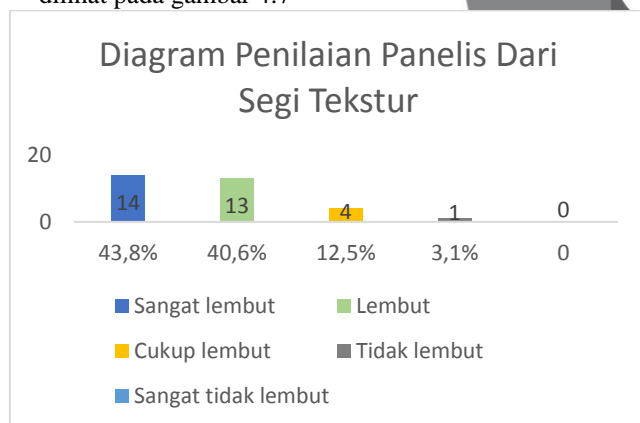


Gambar 4.6 Diagram penilaian panelis dari segi warna

Berdasarkan gambar diatas, dari 32 panelis acak sebanyak 27 orang memilih sangat menarik dan menarik karena warna hijau dari bolu kemojo tersebut cerah dan 4 orang memilih cukup suka karena warna dari bolu kemojo tersebut kurang cerah dan 1 orang untuk poin tidak menarik dengan persentase 3,1% karena warna dari bolu kemojo terlalu gelap.

4. Tekstur

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 32 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda di setiap skor penilaiannya. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan dari tekstur produk tersebut dilihat pada gambar 4.7

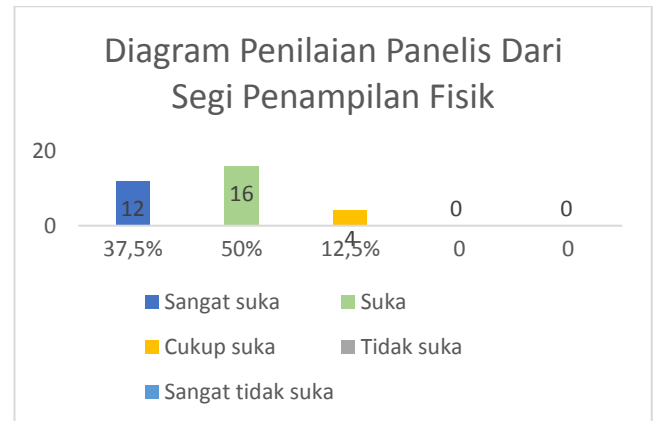


Gambar 4.7 Diagram penilaian panelis dari segi tekstur

Berdasarkan gambar diatas, dari 32 panelis acak sebanyak 27 orang memilih sangat lembut dan lembut karena tekstur dari bolu kemojo sama seperti bolu kemojo yang ada di pasaran. sebanyak 4 orang untuk cukup lembut karena menurut panelis teksturnya masih kurang lembut dan terdapat 1 orang memilih tidak lembut dengan persentase 3,1% karena menurut panelis tekstur dari bolu kemojo tersebut masih terlalu padat.

5. Penampilan Fisik

Penilaian berdasarkan fisik dari produk tersebut merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 32 panelis acak dan di dapatkan hasilnya dalam tabel berikut:



Gambar 4.31 Diagram penilaian panelis dari penampilan fisik

Berdasarkan gambar 4.31 dapat dilihat bahwa dari 32 panelis acak sebanyak 28 panelis memilih sangat suka dan suka karena bentuk dari bolu kemojo yang sangat bagus dan unik. Sebanyak 4 orang memilih cukup suka dengan penampilan dari bolu kemojo tersebut. Panelis memberikan saran untuk memberikan topping diatas bolu kemojo agar penampilan dari bolu tersebut lebih menarik.

c. Hasil Uji Organoleptik

Hasil organoleptik berdasarkan pemanfaatan bayam dan ampas kopi arabika dalam pembuatan bolu kemojo berdasarkan 5 penilaian, yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan tekstur, warna dan berdasarkan penampilan fisik dengan hasil penilaian dinyatakan dalam skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut:

Tabel 4. 1 Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik

No.	Uji organoleptik	Daya terima konsumen positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
a.	Rasa	136	24
b.	Aroma	136	24
c.	Tekstur	134	26
d.	Warna	130	30
e.	Penampilan fisik	136	24

Sumber: Data penulis diolah pada Desember 2020.

Uji daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika berdasarkan rasa disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 136. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai rasa dari bolu kemojo bayam dan ampas kopi arabika.

Uji daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika berdasarkan aroma disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 136. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen

menyukai aroma dari bolu kemojo bayam dan ampas kopi arabika.

Uji daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika berbasis ubi ungu berdasarkan tekstur disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 134. Dari hasil terdapat diketahui bahwa konsumen menyukai tekstur dari bolu kemojo bayam dan ampas kopi arabika.

Uji daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika berdasarkan warna disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 130. Dari hasil terdapat diketahui bahwa konsumen menyukai warna dari bolu kemojo bayam dan ampas kopi arabika.

Uji daya terima konsumen terhadap terhadap bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika berdasarkan penampilan fisik disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 136. Dari hasil terdapat diketahui bahwa konsumen menyukai penampilan dari bolu kemojo bayam dan ampas kopi arabika.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari eksperimen pemanfaatan bayam dan ampas kopi arabika dalam pembuatan bolu kemojo, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari uji coba dan eksperimen yang sudah dilakukan sebanyak 3 kali, diketahui bahwa formulasi pemanfaatan bayam dan ampas kopi arabika dalam pembuatan bolu kemojo dapat dikatakan berhasil dengan tekstur yang padat serta cenderung seperti kue basah. Rasa dari kue ini dominan manis dan sedikit rasa kopi. Formulasi dari bolu kemojo ini terdiri dari 250gr gula pasir, 3 butir telur, 100gr butter, 250gr tepung terigu, 1 sdt vanili, 150ml santan, 240ml sari bayam, 3gr ampas kopi arabika .
2. Daya terima konsumen terhadap produk bolu kemojo dengan memanfaatkan bayam sebagai pewarna alami dan ampas kopi arabika sebagai penambahan rasa dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata menjawab dengan skala 3 sampai dengan skala 5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka, hasil dari produk bolu kemojo tersebut dari segi penilaian organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) rata rata memiliki kriteria yang sesuai dengan produk bolu kemojo pada umumnya, hanya saja berbeda dari segi rasanya, sehingga produk bolu kemojo bayam dan ampas kopi ini mudah diterima oleh konsumen.

5.2 Saran

Saran dari penelitian eksperimen Bolu kemojo yang memanfaatkan bayam sebagai pewarna alami dan kopi sebagai penambah rasa, sebagai berikut :

1. Pilih bahan bahan yang berkualitas, salah satunya pemilihan bayam yang masih fresh, jangan menggunakan

bayam yang sudah tidak segar karena akan menimbulkan rasa yang pahit di mulut dan pastikan bahwa bayam dicuci dengan bersih terlebih dahulu sebelum diblender dan diambil sarinya.

2. Saat proses pencampuran telur dan gula pastikan bahwa telur sudah mengembang hingga berwarna putih. Saat menambahkan tepung kedalam adonan aduk hingga tepung tercampur rata dan jangan terlalu lama.
3. Untuk para pengusaha kuliner, perlu berinovasi dengan mengembangkan bahan lokal sebagai komposisi pembuatan produknya agar menjadi sajian yang unik, menarik, berbeda dan dapat bersaing dengan produk lain.

REFERENSI

Bhara, M. (2009). Pengaruh pemberian kopi dosis bertingkat per oral 30 hari terhadap gambaran histologi hepar tikus wistar (Doctoral dissertation, Medical Faculty).

Bandini, Y., & Azis, N. (2001). Bayam. Penebar Swadaya. Jakarta.

Sunarjono, H. 2006. Bertanam 30 Jenis Sayur. PenebarSwadaya. Jakarta

Subagjo, A. (2007). Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Faridah, A., Kasmita, A. Y., & Yusuf, L. (2008). Patiseri jilid 1 dan 3. Jakarta: Depdiknas

Gusnadi, D., & Taufiq, R. (2019, December). THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AS AN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF PATISSERIE PRODUCTS. In *Proceeding* (Vol. 1, No. 2).

Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBAGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.

Suhardjito, Y. B. BA. 2006. Pastry dalam Perhotelan.

Ukers, W. H. (1935). All about coffee (Vol. 1). Library of Alexandria.

Rukmana, I. H. R. (1994). Bayam, Bertanam & Pengolahan Pascapanen. Kanisius.

Alfianika, N. (2016). Buku Ajar Metode Penelitian Bahasa Indonesia. Yogyakarta: Deepublish Ed, 1, 159-160.

Puji 2008, nida 2011, kurnia 2010, aula elizabeth 2011

Nasiru,M. 2011. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic

Sugiyono. (2016). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Bandung: PT Alfabeta

Sugiyono. 2010. Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D. Edisi Kedua. Bandung: Alfabeta..

Djamarah, Syaiful Bahri (2005) Guru dan Anak Didik dalam Interaksi Anak Didik, Jakarta: Rineka Cipta.

Mardalis. 2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal. Jakarta: Bumi Aksara.

Rahayu, W.P. 1998. Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik. Fakultas Teknologi Pertanian Bogor. Institut Pertanian Bogor. Bogor

Qazuini, M. (1984). Pengujian inderawi Bahan Makanan dan Minuman. Mataram: Universitas Mataram

Susanto B. 1994. Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian. Surabaya: PT. Bina Ilmu.

Nasution, (1980). Metoda Penelitian. Jakarta: Rineka Cipta

Moehyi, S. (1992). Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga. Bhratara.

Sinaga. (2007). Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah. Jakarta: Yayasan Gizi Kuliner.

Marotz, L. R., M. Z Cross, dan J. M. Rush 2005. Health, Safety, and Nutrition for Young Child. 6th Edition. The Thompson Corporation. USA.

Palacio dan Theis. 2009. Introduction to Food Service. Edisi ke 11. Pearson Education, Ohio

lahan. (2020, Oktober 13). Pengertian kopi-Manfaat, Jenis, Sejarah, Daftar Harga & Tanamannya. Retrieved from lahan.co.id: https://lahan.co.id/pengertian-kopi/#Pengertian_Kopi

pemerintah provinsi riau. (2019, Februari 8). kota pekanbaru. Retrieved from riau.go.id: <https://www.riau.go.id/home/content/4/kota-pekanbaru>