

INOVASI LAPEK BUGIH DARI BUAH SUKUN

Suci Ramadhani¹, Ratna Gema Maulida², Nurlena³

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

suciramadhani¹@student.telkomuniversity.ac.id¹
gema@tass.telkomuniversity.ac.id²,nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Di Indonesia, buah sukun sangat banyak dan mudah sekali ditemukan, pada umumnya buah sukun jarang sekali diolah oleh masyarakat dan buah sukun adalah buah yang belum banyak diketahui kandungan gizinya. Buah sukun termasuk limbah karena buah sukun yang matang jarang diminati oleh masyarakat. Salah satu pemanfaatan buah sukun adalah inovasi lapek bugih dari buah sukun. Lapek bugih adalah jenis kue tradisional Indonesia dari Sumatra Barat yang berbahan dari tepung ketan. Lapek bugih sering dijadikan pembukoan atau makanan pembuka bagi masyarakat Minang. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dengan metode rancangan acak lengkap 3 siklus dengan perbandingan 30% buah sukun 70% tepung ketan, 50% buah sukun 50% tepung ketan, dan 70% buah sukun 30% tepung ketan. Setelah didapat formulasi yang tepat, dilakukan uji daya terima konsumen. Hasil penelitian ini menunjukkan formulasi resep yang paling tepat yaitu dengan menggunakan siklus ke 3 yaitu 70% buah sukun 30% tepung ketan. Produk lapek bugih dalam pembuatan adonan atau membuat kulit lapek bugih kalis dan lembut, setelah matang tidak lengket di daun pisang dan aroma sukunnya harum, tekstur Lapek Bugih kenyal, rasa sukunnya terasa dan warnanya menarik kuning karena puree sukun yang banyak didalam adonan. Hasil dari uji organoleptik menunjukkan bahwa produk ini diterima dan disukai oleh konsumen untuk rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik total penilaian positif 90% dan total penilaian negatif 10%.

Kata Kunci : Inovasi, Buah Sukun, Lapek Bugih

ABSTRACT

In Indonesia, breadfruit is very abundant and easy to find, generally breadfruit is rarely processed by the community and breadfruit is a fruit whose nutritional content is not widely known. Breadfruit is a waste because ripe breadfruit is rarely in demand by the public. One of the uses of breadfruit is the innovation of lapek bugih from breadfruit. Lapek bugih is a type of traditional Indonesian cake from West Sumatra made from glutinous rice flour. Lapek bugih is often used as pambukoan or appetizer for the Minang community. This research was conducted with an experimental method with a complete randomized design 3 cycles with a ratio of 30% breadfruit 70% glutinous rice flour, 50% breadfruit 50% glutinous rice flour, and 70% breadfruit 30% glutinous rice flour. After obtaining the right formulation, the consumer acceptance test is carried out. The results of this study indicate that the most appropriate recipe formulation is to use the third cycle, namely 70% breadfruit 30% glutinous rice flour. The product of Lapek Bugih in making dough or making the skin dry and soft, not sticky when cooked, not sticky on banana leaves and the aroma of breadfruit is fragrant, the texture of Lapek Bugih is chewy, the taste of breadfruit feels and the color is attractive yellow because of the breadfruit puree which is a lot in the dough. The results of the organoleptic test show that this product is accepted and liked by consumers for its taste, aroma, texture, color, and physical appearance, with a total positive assessment of 90% and a total negative rating of 10%.

Keywords: Innovation, Breadfruit, Lapek Bugih

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut (Mayers, 2009) menyatakan pariwisata ialah suatu aktivitas perjalanan yang dilakukan sementara waktu dari tempat tinggal semula ke daerah tujuan dengan sebuah alasan bukan untuk menetap atau mencari nafkah yang melainkan hanya untuk memenuhi rasa ingin tahu, menghabiskan waktu senggang atau libur dan tujuan-tujuan lainnya.

Agar tetap terjaga dan terus berkembang sebuah objek wisata perlu pengelohan yang baik. Selain dikelola oleh pemerintah ada pula objek wisata yang dikelola oleh pihak swasta. Objek – objek wisata ini bahkan menjadi sumber devisa yang besar bagi negara karena banyaknya wisatawan asing yang pergi berwisata ke Indonesia.

Selain itu kedatangan para wisatawan ke lokasi-lokasi objek wisata juga memberi keuntungan kepada masyarakat sekitar. Masyarakat dapat membuka berbagai usaha di

sekitar tempat wisata seperti usaha oleh-oleh, jasa pemandu wisata, dan lain-lain. Sebuah objek wisata tentu tidak lengkap tanpa adanya jajanan atau makanan khas daerah yang dapat dinikmati. Di sekitar objek wisata biasanya kita dengan mudah akan menemui berbagai jajanan khas daerah setempat. Bahkan ada orang yang berwisata khusus untuk mencicipi dan menikmati makanan di setiap daerah yang dikunjungi yang disebut juga dengan wisata kuliner.

Wisata kuliner adalah Wisata yang menyediakan beberapa fasilitas pelayanan dan aktivitas kuliner yang terpadu untuk memenuhi keperluan wisatawan yang dibuat untuk rekreasi, relaksasi, pendidikan dan kesehatan. Sedangkan wisata kuliner secara khusus adalah kegiatan makan-makan ke suatu tempat yang dilakukan oleh satu atau banyak orang dalam kategori untuk hiburan. Lidah kita yang akan menilai semua, terutama bagi orang yang mahir mencoba masakan. Arti lain yang lebih mudah dipahami tentang Wisata Kuliner yaitu gabungan menikmati sebuah

makanan sambil menikmati suasana jalan-jalan, bersantai atau berlibur.

Kuliner adalah hasil olahan yang berupa masakan. Masakan tersebut berupa lauk pauk, makanan (pangan), dan minuman. Sebab setiap daerah mempunyai cita rasa tersendiri, maka tidak heran apabila setiap daerah mempunyai tradisi kuliner yang tidak sama. Kuliner adalah sebuah gaya hasil dari masakan dan ada orang yang akan memakannya. Sebab setiap orang memerlukan makanan yang sangat diperlukan sehari-hari. Mulai dari makanan yang sederhana sampai makanan yang berkelas tinggi dan mewah. Semua itu, membutuhkan pengolahan yang serba enak. Kata kuliner adalah unsur serapan bahasa Inggris (culinary) yang berarti berhubungan dengan memasak.

Kuliner banyak sekali dijumpai di Indonesia maupun mancanegara. Kuliner dari mancanegara disebut juga kuliner modern karena bahan dan karakteristik berbeda dari masakan Indonesia. Karakteristik kuliner modern biasanya diolah dengan cepat, mudah dan sederhana karenanya tak butuh proses lama untuk memasaknya. Selain itu juga kuliner atau masakan modern dikenal sederhana penyajiannya seperti spaghetti, burger, atau makanan *junk food*. Sedangkan kuliner tradisional biasanya membutuhkan penyajian yang lama dan memakai bahan rempah-rempah. Salah satu kuliner tradisional yang sering dijumpai yaitu jajanan pasar, karena mudah ditemukan di pasar-pasar tradisional dan harga yang relatif terjangkau dengan rasa yang enak. Jajanan pasar ada banyak pilihan beragam yang disediakan. Dunia perhotelan, untuk meningkatkan daya Tarik para tamu bahkan banyak menyediakan jajanan pasar pada saat sarapan pagi. Di beberapa kota di Indonesia, tak jarang menyelenggarakan festival jajanan pasar untuk memperkenalkan makanan tradisional yang menjadi ciri khas daerah tersebut.

Jajanan pasar terbagi menjadi 2 yaitu jajanan pasar asin dan jajanan pasar manis. Jajanan pasar asin seperti lempeng, pastel dan risoles, sedangkan jajanan pasar manis cenderung banyak pilihan seperti getuk, kue sus, klepon, kue talam, dan kue bugis. Kue bugis sering banyak dijumpai di acara-acara seperti pengajian atau acara selamatan karena mudah dibuat dan harga yang sangat ekonomis. Kue bugis berasal dari Betawi, akan tetapi kue bugis terkenal juga di beberapa daerah Indonesia seperti, Sumatra. Lapek Bugih merupakan salah satu panganan tradisional yang cukup digemari dan sangat familiar dengan lidah orang Minang. Bahkan, di setiap upacara adat Lapek Bugih tak akan ketinggalan. Lapek bugih mempunyai rasa yang manis dan gurih, tekstur kulit yang moist serta lembut. Bahan dasar yang digunakan pada kue bugis berupa tepung ketan dicampur dengan santan, vanili dan secuput garam, lalu diisi dengan parutan kelapa dicampur gula dengan sangria kacang tanah.



Sumber: covesia.com

Agar lapek bugih lebih bervariasi, dengan menambahkan buah sukun ke lapek bugih akan menambah cita rasa yang lebih menarik dan memiliki kandungan yang akan kaya gizi.

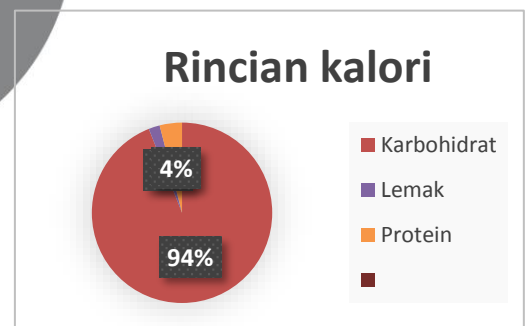
Buah sukun atau *Artocarpus communis* adalah buah yang mudah ditemukan di daerah tropis seperti Indonesia dan Malaysia. Sukun sendiri adalah hidangan olahan yang digemari oleh banyak orang. Sukun tidak hanya enak, tetapi juga mudah diolah menjadi berbagai makanan. Buah sukun panen setaun dua kali, buah sukun jika matang akan jatuh dengan sendirinya di pohon yang membuat buah sukun hancur karena tekstur yang lunak, sehingga buah sukun akan terbuang sia-sia dengan jumlah banyak.

Di Eropa, sukun disebut "*breadfruit*" karena tidak memiliki biji dan memiliki kandungan lunak seperti roti. Sukun mengandung sumber karbohidrat penting bagi tubuh. Karbohidrat dalam 100 gram tepung sukun setara dengan karbohidrat dalam 100 gram beras. Kandungan nutrisi buah sukun merupakan buah yang kaya manfaat. Buah yang menyandang nama ilmiah *Artocarpus altilisin*, dikatakan demikian karena tidak dapat dipisahkan dari jumlah nutrisi dan vitamin yang dikandungnya. Dilaporkan dari berbagai sumber, sukun terdiri dari sejumlah nutrisi dan vitamin yang disebut serat, karbohidrat kompleks, protein dan mineral (fosfor, kalsium, magnesium, zat besi). Selain itu, vitamin A, vitamin B dan vitamin C tidak ketinggalan.

Kalori	Lemak	Karbohidrat	Protein
103	0,23g	27,12g	1,07g

Sumber : fatsecret.co.id

Buah sukun dapat dinikmati baik oleh orang muda maupun orang tua, dan dapat dinikmati untuk orang yang menerapkan pola hidup shat atau diet karena kalori pada buah sukun yang dikutip dari *fatsecret* bahwa kandungan gizi pada 100 gram buah sukun mengandung kandungan gizi sebagai berikut



Sumber : fatsecret.co.id

Dari uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul "Inovasi Lapek Bugih Dari Buah Sukun" untuk mencari formulasi tepat sebagai topik penelitian. Pada penelitian ini diperlukan pengembangan lapek bugih serta mengetahui pengaruh penggunaan buah sukun terhadap daya terima sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu referensi kudapan dalam menerapkan pola hidup sehat.

Penulis melihat pengaruh penggunaan buah sukun terhadap formulasi dan daya terima, pada lapek bugih dengan 3 percobaan:

	Tepung Ketan	Buah Sukun
Percobaan 1	70%	30%

Percobaan 2	50%	50%
Percobaan 3	30%	70%

Sumber: Data Penulis September 2020

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisserie

Patiseri merupakan sebuah salah satu pengetahuan didalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses serta sekarang pada berbagai jenis kue. Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni "Patisserie" yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu Patiseri atau pastry ini apat diartikan ialah sebagai ilmu yang mempelajari mengenai seluk beluk kue kue kontinental baik, itu oriental serta juga kue Indonesia entah itu mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada presentasi (Ibeng, 2020).

2.2 Jenis – Jenis Produk Patiseri

1. Bakery
2. Yeast Product
3. Breads (Roti)
4. Cake
5. Cookies
6. Pastry
7. Dessert

2.3 Lapek Bugih

Lapek bugih atau Lapek Bugih termasuk kudapan tradisional yang terdiri dari dua bagian, yaitu kulit yang terbuat dari tepung ketan, dan bagian dalam berisi unti dari parutan kelapa setengah tua yang dimasak dengan gula merah. Rasanya kenyal dan manis. Kulit kue Bugis ada 3 warna yaitu putih dari tepung ketan putih, hijau dari tepung ketan putih yang diwarnai dengan daun suji, dan hitam dari tepung ketan hitam. Bentuknya bervariasi, ada yang bulat dengan bentuk lipatan daun pisang segi empat, dan ada yang berbentuk limas sama seperti bentuk bungkus daun pisananya.

Kue basah sejenis bugis dijumpai di Jawa dengan nama mendut. Terbuat dari tepung ketan putih yang diberi air daun suji sehingga berwarna hijau. Isinya disebut enten, kelapa muda parut yang dimasak dengan gula merah. Kue dibungkus daun pisang muda dengan bentuk lipatan segi empat.

Di Sumatera (Padang) ada lapek Bugis atau lepat Bugis. Terbuat dari ketan hitam dengan isian enten yang dimasak dengan gula putih. Lapek Bugis dibungkus daun pisang yang dibentuk seperti pincuk sebelum adonan kue diletakkan di dalamnya, lalu dilipat menyerupai piramida. Kue mendut dan lapek Bugis ini sebelum pembungkusannya ditutup diberi areh atau santan kental terlebih dahulu. Akan tetapi kue bugis khas padang dinamakan lapek bugih yang isinya tidak jauh beda dengan kue bugis pada umumnya, hanya saja tambahan kacang tanah yang ditumbuk kasar (Bayu, 2016).

2.4 Bahan Dasar Lapek Bugih

1. Tepung Ketan
2. Santan
3. Garam
4. Vanili

2.5 Bahan Dasar Lapek Bugih

1. Kelapa Parut
2. Kacang Tanah
3. Gula

2.6 Buah Sukum

Sukum termasuk dalam genus *Artocarpus famili (moraceae)* yang terdiri atas 50 spesies tanaman berkayu, yang hanya tumbuh di daerah panas dan lembab di kawasan Asia Tenggara dan Kepulauan Pasifik. Tanaman sukun atau pohon sukun merupakan suatu jenis tanaman hutan, yang secara umum untuk ketinggiannya mencapai 20 Meter. Kayu dalam pohon sukun ini biasanya lunak dan kulitnya berserat kasar. Buah dari tanaman sukun memiliki diameter yang berkisar antara 20 hingga 29 cm dengan bentuk yang membulat dan kulit buah yang tebal, berduri kasar yang berwarna hijau kekuningan hingga coklat.

Daging buah terdapat di dalam buah, daging buah tersebut berwarna kuning pucat ataupun keputihan dan lembab yang mengelilingi lingkaran tengah dari buah sukun. Tanaman sukun dapat diperbanyak dengan cara pencakokan, distek atau tempelan. Tanaman sukun ini dapat tumbuh hingga mencapai ketinggian 1000 meter di atas permukaan laut (mdpl), selain itu tanaman ini memerlukan curah hujan antara 1500 hingga 2000 mm dan dengan suhu berkisar antara 25 hingga 30 derajat Celsius (Imam, 2017). Untuk penelitian ini, peneliti memakai sukun yang matang atau yang buah sukun yang tua lalu didiamkan hingga lunak.

2.7 Kandungan Buah Sukun

Menurut (Adrian, 2019) Buah sukun memiliki komposisi gizi yang relatif tinggi. Berikut ini adalah beberapa jenis nutrisi yang terkandung di dalam buah sukun:

1. Karbohidrat kompleks.
2. Protein.
3. Serat.
4. Air.
5. Mineral, seperti kalium, zat besi, kalsium, magnesium, zinc, dan fosfor.
6. Vitamin, seperti vitamin B, vitamin C, beta karoten, folat, dan vitamin E.

Jika dibandingkan dengan makanan sumber karbohidrat lainnya, seperti beras dan kentang, buah sukun mengandung mineral dan vitamin yang lebih banyak dan lengkap, tetapi nilai kalorinya lebih rendah.

2.8 Daya Terima Konsumen

Daya terima makanan menurut (Lubis, 2015) dalam jurnal Gantina Suciati merupakan banyaknya makanan yang dihabiskan dari menu yang disediakan dan dihitung menggunakan metode menaksir sisa makanan. Daya terima berhubungan dengan minat dan sikap individu terhadap suatu obyek. Proses daya terima seseorang atau konsumen terhadap suatu produk menurut (asri, 1991) terbagi dalam 5 tahap, yaitu:

1. Pengetahuan (Awareness)
2. Ketertarikan (Interest)
3. Penilaian (Evaluation)
4. Percobaan (Trial)
5. Keputusan (Decision)

Menurut (Abror, 1993) daya terima adalah bentuk kepekaan seseorang terhadap rangsangan yang diberikan oleh suatu objek yang akan menimbulkan kesediaan untuk memperhatikan dan mengamati rangsangan yang timbul.

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah penggunaan buah sukun dalam penambahan pembuatan kue

bugis sementara untuk subjek dalam penelitian ini adalah daya terima konsumen. Peneliti ini mengambil 30 responden yang terdiri dari dosen dan mahasiswa untuk mencoba kue bugis dari penambahan buah sukun untuk mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai atau produk terbaik oleh penulis menggunakan perbandingan produk kontrol.

3.2 Metode Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimental produk. Metode eksperimental menurut Prof.Dr. Suliyanto dalam jurnal Gantina Suciati adalah metode yang memungkinkan penulis memanipulasi variable sebab akhirnya. Pada metode ini variable-variabel dikontrol dengan sedemikian rupa sehingga variabel luar yang mungkin mempengaruhi dapat dihilangkan.

3.3 Uji Organoleptik

Menurut (Adawiyah, 2014), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan uji kesukaan yang merupakan bagian dari uji organoleptik.

Menurut Sofiah dan Achsyar (2008), uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian ini yaitu :

1. Studi Pustaka
2. Eksperimental
3. Kuisioner
4. Studi Dokumentasi

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Lapek Bugih

Kuliner Indonesia memiliki banyak macam bentuk dan rasa. Salah satunya yang masih tetap diminati dari jaman dahulu sampai sekarang adalah makanan tradisional warisan leluhur. Bahan untuk makanan tradisional di Indonesia diambil dari alam. Sehingga makanan tradisional dapat menjamin kesehatan orang-orang yang mengkonsumsinya.

Jajan pasar atau yang akrab disebut jajanan pasar merupakan sebutan untuk sejumlah macam camilan yang selalu disajikan di pasar tradisional. Beberapa nama jajanan pasar yang cukup masyhur adalah onde-onde, kue lapis, gemblong, hingga lempeng (Syamsiah, 2019).

Menurut Kevindra Prianto Soemantri, penulis kuliner asal Indonesia dalam serial Netflix, Street Food, jajanan pasar menjadi makanan tradisional tertua yang tercatat dalam sejarah Indonesia. Ia telah ada sejak abad ke-18 masehi, Seperti halnya minuman, jajanan pasar juga memiliki ragam yang tak terbatas. Namun, sejatinya ia digolongkan dalam dua kategori; yaitu jajanan pasar basah dan jajanan pasar kering.

Dalam buku Ragam Kudapan Jawa, Prof Dr. Ir Murdijati-Gardjito, Guru Besar Ilmu dan Teknologi Pangan Universitas Gadjah Mada, mengatakan bahwa jajanan pasar

basah memiliki jumlah yang lebih banyak dibanding jajanan pasar kering. Lebih lanjut, Prof. Murdijati juga menyebut bahwa jajanan pasar basah biasanya didominasi rasa manis dan legit yang menjadi ciri khasnya.

Kue-kue jajanan pasar termasuk ke dalam makanan tradisional yang termasuk makanan ringan/kudapan. Kue-kue ini biasanya dikemas dalam kemasan yang sederhana (hanya dengan bungkus plastik tipis) dengan ukuran yang kecil, sehingga praktis untuk dibawa kemanapun. Pada jaman dahulu, kue-kue tradisional ini hanya dibuat dan dikonsumsi pada saat ada acara-acara tertentu, seperti hajatan atau ruwatan.

Namun seiring dengan perkembangan jaman, kue-kue tradisional ini dapat dikonsumsi setiap saat dan dapat diperoleh di toko-toko modern atau supermarket dan pembeliannya tidak tergantung oleh adanya kepentingan hajatan atau ruwatan. Sebetulnya, banyak jajanan dari Sabang sampai Merauke yang punya kemiripan. Kue cucur, misalnya, dapat kita temukan di Sumatra, Jawa, maupun Sulawesi. Begitu pula kue bugis yang hadir dengan nama dan bentuk mirip di berbagai daerah.

Lapek Bugih merupakan salah satu panganan tradisional yang cukup digemari dan sangat familiar dengan lidah orang Minang. Bahkan, di setiap upacara adat Lapek Bugih tak akan ketinggalan (Zulfikar, 2020). Namun, berdasarkan cerita yang berkembang di tengah-tengah masyarakat, Lapek Bugih berasal dari daerah Bugis, Makassar yang dibawa pelaut dari daerah itu ke Ranah Minang.

Selain di Ranah Minang, Lapek Bugih juga cukup tersohor di Provinsi Riau dengan nama yang sama. Sekilas, Lapek Bugih juga mirip dengan Kue Bugis asal Betawi atau Kue Mendut di Jawa Tengah. Menurut (Haryanto, 2016) lapek bugih berasal dari tanah Bugis pulau Sulawesi. Pelayar asal Bugis mengenalkan lapek ini kepada masyarakat Minangkabau. Hingga kini palek bugih masih bisa dijumpai di pasar tradisional ataupun mini market yang menjual jajana pasar.

Lapek bugis bukan sekedar kue tradisional biasa. Namun, memiliki arti tersendiri dalam ritual adat dan budaya di Minangkabau. Misalnya saja sebagai hidangan penutup dalam tradisi makan bajamba atau pelengkap makanan dalam tradisi manta pabukoan yang artinya mengantar makanan pembuka saat memasuki bulan Ramadan.

Tradisi ini dilakukan oleh seorang menantu (keluarga istri) pada saat bulan puasa. Mengantarkan makanan ke rumah mintuo atau mertua (keluarga suami) dengan ragam pangan khas Minangkabau yang diberikan. Jika di tanah Jawa panganan itu berbahan dasar ketan putih dengan isi enten kelapa campuran gula merah. Namun, di Sumatera Barat Lapek Bugih terbuat dari tepung ketan putih dan juga ada ketan hitam yang dicampur dengan gula pasir. Kemudian, dilumuri dengan santan dengan jumlah yang cukup dominan, sehingga menghasilkan rasa yang lezat.

Bahan-bahan yang biasa digunakan untuk membuat Lapek Bugih yaitu terdiri dari santan kelapa, garam, vanili dan dibungkus menggunakan daun pisang. Sementara untuk isiannya terdiri dari parutan kelapa yang dicampur gula pasir atau gula merah. Proses pembuatan Lapek Bugih tidak terlalu rumit, serta bahan bakunya, khusus di Sumatera Barat sangat mudah untuk didapatkan.

Tahap awal, santan akan dimasak terlebih dahulu dengan menambahkan garam secukupnya, setelah mendidih,

santan tersebut dituangkan ke dalam tepung ketan, boleh menggunakan ketan hitam ataupun putih, tergantung selera masing-masing, kemudian adonan itu diaduk hingga rata. Sementara, untuk membuat bagian isi, terlebih dahulu kita memarut isi kelapa, biasanya kelapa yang digunakan adalah kepala tua, tidak terlalu tua dan juga tidak terlalu muda. Setelah itu, parutan kelapa dimasak dengan dicampur gula pasir, daun pandan dan ditambah kan air putih secukupnya, diaduk hingga terlihat berserabut.

Lalu, ditambahkan garam serta magarin dan dimasak hingga matang. Setelah kedua adonan itu selesai dimasak dan ditempatkan di wadah masing-masing, maka tahap selanjutnya, bentuk adonan yang terbuat dari santan serta tepung ketan, pipihkan, lalu ditambah dengan adonan parutan kelapa. Lalu, adonan kelapa dibungkus dengan adonan santan dan beras ketan, letakkan di atas daun pisang, kemudian disiram menggunakan santan diatas adonan yang berada di daun pisang tersebut, lalu bungkus dengan bentuk seperti piramida.

Tahap terakhir pembuatan Lapek Bugih, yaitu adonan yang telah dibungkus menggunakan daun pisang yang dibentuk seperti piramida itu dikukus hingga matang, Lapek Bugih siap disajikan. Di Sumatera Barat, selain dalam upacara adat, Lapek Bugih juga sangat mudah ditemukan saat Ramadan. Umumnya, ketika kita mengunjungi pasar pabukoon, pasti akan menemukan Lapek Bugih. Bahkan, pedagang kaki lima dadakan yang berjualan di pinggir jalan saat bulan Ramadan juga kerap menjajakan Lapek Bugih.

4.2 Data dan Pembahasan

4.2.1 Formulasi Lapek Bugih Dari Buah Sukun

A. Resep dasar Lapek Bugih

No	DESKRIPSI BAHAN	JUMLAH	KUANTITAS
1	Tepung ketan	Kg	1,5 kg
2	Santan	ml	130 ml
3	Garam	gr	3 gr
4	Kelapa muda parut	gr	500 gr
5	Gula pasir putih	gr	500 gr
6	Vanilli	Sdt	1 sdt
7	Kacang tanah	gr	250 gr

Cara

- Pertama membuat bahan isi terlebih dahulu dengan mencampurkan semua bahan isi seperti kelapa parut, kacang tanah dan vanilli, aduk hingga merata
- Selanjutnya membuat adonan dengan mencampurkan tepung ketan dengan garam lalu beri santan secara perlahan sambil diaduk-aduk hingga kalis
- Setelah adonan jadi kemudian ambil secukupnya saja dan beri bahan isi lalu celupkan kedalam bahan pencelup dan bungkus dengan daun pisang, kerjakan sampai habis
- Adonan yang sudah dibungkus daun pisang kemudian dikukuskan hingga matang atau selama 15 menit
- Kue lapek bugih siap dihidangkan.

Sumber : Data diolah oleh Abrofood.id

B. Alat dan Bahan

ALAT			
No	DESKRIPSI ALAT	JUMLAH	SPESIFIKASI
1	Water Jug	1	Plastik
2	Bowl (besar)	2	Plastik
3	Bowl (kecil)	5	Plastik

4	Spoon	3	Alumunium
5	Pisau	1	Stainless steel
6	Gunting	1	Stainless steel
7	Kompor 2 tungku	1	Stainless steel
8	Timbangan Digital	1	Plastik
9	Panci	1	Alumunium
10	Chopper	1	Stainless steel

BAHAN

No	DESKRIPSI BAHAN	JUMLAH	KUANTITAS
1	Tepung ketan	gr	250 gr
2	Sukun	Kg	1 kg
3	Santan	ml	130 ml
4	Garam	gr	3 gr
5	Kelapa muda parut	gr	500 gr
6	Gula pasir putih	gr	500 gr
7	Vanilli	Sdt	1 sdt
8	Kacang tanah	gr	250 gr

Sumber : Data diolah oleh penulis 2020





C. Proses Pembuatan Pure Sukun

LANGKAH LANGKAH	DOKUMENTASI
Siapkan buah sukun yang sudah matang yang biasanya jatuh dari pohon	 Buah Sukun
Bersihkan kulitnya dari kotoran lalu kupas kulit buah sukun hingga bersih dan pisahkan kulitnya	 Pengupasan Buah Sukun
Lalu pisahkan daging buah sukun dengan bijinya.	 Daging Buah Sukun
Lalu pure atau hancurkan isi buah sukun dengan menggunakan chopper	 Proses Blender
Pisahkan ke bowl yang sudah di pure atau dihaluskan agar mudah dibedakan	 Puree Buah Sukun

Sumber : Data diolah oleh penulis 2020

D. Proses Pembuatan Lapek Bugis Dari Pure Sukun

LANGKAH LANGKAH	DOKUMENTASI
Siapkan seluruh bahan yang sudah ditimbang	 <p>Bahan-Bahan Pembuatan</p>
Siapkan <i>bowl</i> berukuran besar, lalu masukan <i>pure</i> sukun dan petung ketan, lalu beri santan. Lalu aduk sampe tercampur rata dan menjadi adonan kulitnya	  <p>Proses Pengadonan</p>
Siapkan daun pisang dan panaskan daun pisang sehingga daun pisang lentur dan bisa dilipat. Lalu sangrai kacang tanah hingga harum lalu tumbuk kasar	 <p>Pemanasan Daun Pisang</p>
Lalu sangrai kacang tanah hingga harum lalu tumbuk kasar	  <p>Pemasakan Kacang Tanah</p>
Lalu siapkan <i>bowl</i> besar lalu masukan kelapa parut muda, gula pasir putih, kacang tanah yang ditumbuk kasar, beri vanilli	 <p>Isian Bugih</p>
Siapkan daun pisang, lalu ambil adonan sedikit kurang lebih 10 gr lalu masukan enten nya dan tutup dengan adonan tadi	

	 <p>Proses Pembuatan lapek bugih</p>
Lalu lipat daun pisang dengan adonan yang sudah diisi dengan enten	 <p>Proses Pembungkusan</p>
Masukan lapek bugih tadi kedalam panci dan steam 20 menit.	 <p>Proses Pengukusan</p>
Jika warna daun sudah berubah lalu matikan kompor dan angkat lapek bugih dan sisihkan.	 <p>Lapek Bugih Sukun</p>

Sumber : Data diolah oleh penulis 2020

4.2.2 Resep Formulasi I Tepung Ketan 70% : Pure Sukun 30%

BAHAN	HASIL
<ul style="list-style-type: none"> 700 gr Tepung Ketan + 300 gr Pure sukun (bahan lainnya dalam gramasi yang sama dengan resep standar) 	<p>➤ Hasil percobaan : Hasil percobaan dengan perbandingan ini dengan 30% dan dikombinasikan dengan bahan lainnya mendapati hasil produk yang kurang baik. Produk ini lengket di daun pisang, warna Lapek Bugih putih karena banyaknya ketan putih, adonan membuat kulitnya kalis, tetapi aroma sukun tidak tercium dan sukunnya tidak terasa, tekstur kenyal tetapi percobaan ini objek tidak sesuai keinginan panelis, sehingga harus melakukan percobaan lagi.</p>

DOKUMENTASI



Hasil Adonan Resep Formulasi I

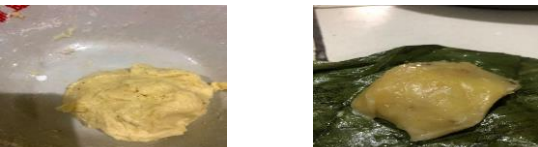
Sumber : Data diolah oleh penulis 2020

4.2.3 Resep Formulasi II Tepung Ketan 50% : Pure Sukun 50%

BAHAN	HASIL
<ul style="list-style-type: none"> 500 gr Tepung Ketan + 500 gr Pure sukun (bahan lainnya dalam gramasi yang sama dengan resep standar) 	<p>➤ Hasil percobaan : Hasil percobaan dengan perbandingan ini dengan 50% dan dikombinasikan dengan bahan lainnya mendapati hasil produk yang kurang baik. Dalam pembuatan adonan susah kalis atau menyatu, setelah matang agak lengket, aroma sukun kurang keluar atau tercium, tekstur kurang kenyal, warna Lapek Bugih kurang bagus putih ke abu-abuan, produk sudah jadi belah kulitnya karena adonan tidak kalis.</p>
DOKUMENTASI	
	
Hasil Adonan Resep Formulasi II	

Sumber : Data diolah oleh penulis 2020

4.2.4 Resep Formulasi III Tepung Ketan 30% : Pure Sukun 70%

BAHAN	HASIL
<ul style="list-style-type: none"> 300 gr Tepung Ketan + 700 gr Pure sukun (bahan lainnya dalam gramasi yang sama dengan resep standar) 	<p>➤ Hasil percobaan : Hasil percobaan dengan perbandingan ini dengan 70% dan dikombinasikan dengan bahan lainnya mendapati hasil produk yang terbaik. Dalam pembuatan adonan atau membuat kulit Lapek Bugih kalis dan lembut, setelah matang tidak lengket di daun pisang dan aroma sukunnya harum, tekstur Lapek Bugih kenyal, rasa sukunnya terasa dan warnanya bagus kuning karena pure sukun yang banyak didalam adonan.</p>
DOKUMENTASI	
	

Hasil Adonan Resep Formulasi III

Sumber : Data diolah oleh penulis 2020

4.3 Karakteristik Organoleptik

a. Rasa

Rasa pada Lapek Bugih dirancang untuk memiliki rasa manis dan gurih. Menurut pendapat dari 30 panelis, rasa dari lapek bugih ini memiliki 83,7% untuk penilaian “sangat enak”, 13 % untuk penilaian “enak”, 3,3% untuk penilaian “cukup enak” dan 0% untuk penilaian “tidak enak” dan “sangat tidak enak”. ada salah satu panelis mengatakan “kurangi manisnya untuk usia saya, usia lanjut tidak bisa makan banyak”. Jadi menurut peneliti rasa manis Lapek Bugih ini harus dikurangi agar yang usia lanjut bisa mengkonsumsi kue bugis dengan nyaman dan enak.

b. Aroma

Aroma pada lapek bugih ini dirancang untuk memiliki aroma yang wangi dari buah sukun dan isian kue bugis yaitu enten yang diberi vanilli, tujuannya agar konsumen menyukai kue bugis dengan rasa yang enak dan aroma yang berbeda tetapi tidak kalah enak dengan kue bugis biasa. Menurut pendapat dari 30 panelis aroma dari kue bugis ini memiliki 93,40% untuk penilaian “sangat wangi”, 3,30% untuk penilaian “wangi” dan “cukup wangi”, 0% untuk penilaian “tidak wangi” dan “sangat tidak wangi”. Dari pendapat seluruh panelis yang terdapat pada kuisioner Lapek Bugih ini sangat harum dan wangi membuat selera makan bertambah sehingga kue bugis ini memberikan kesan yang baik terhadap aromanya.

c. Penampilan Warna

Warna pada Lapek Bugih ini dirancang tidak menambahkan pewarna dan memiliki warna yang tidak terlalu mencolok sehingga warna yang dihasilkan warna alami yang dihasilkan dari buah sukun yang melalui proses kukus atau *steaming*. Menurut pendapat 30 panelis, warna dari lapek bugih ini memiliki 80% untuk penilaian “sangat menarik”, 10% untuk penilaian “menarik”, 10% untuk penilaian “cukup menarik”, 0% untuk penilaian “tidak menarik” dan “sangat tidak menarik”.

d. Tekstur

Tekstur pada Lapek Bugih ini dirancang untuk memiliki tekstur kacang, yang biasanya kue bugis pada umumnya tidak memakai kacang tanah dan kulit dari buah sukun kenyal. Peneliti memakai kacang tanah agar Lapek Bugih ini bertekstur dan gurih sehingga panelis mengkonsumsi Lapek Bugih yang bervariasi. Menurut pendapat dari 30 panelis, tekstur dari kue bugis ini memiliki 93% untuk penilaian “sangat kenyal”, 7% untuk penilaian “kenyal”, 0% untuk penilaian “cukup kenyal”, “tidak kenyal”, “sangat tidak kenyal”.

e. Penampilan Fisik

Penampilan pada Lapek Bugih ini dirancang seperti pada umumnya, akan tetapi panelis membuat lipatan untuk membungkus kue bugis memakai lipatan kerucut agar lebih inovatif. Menurut pendapat dari 30 panelis, penampilan dari kue bugis ini memiliki 83% untuk penilaian “sangat menarik”, 17% untuk penilaian “menarik”, 0% untuk penilaian “cukup menarik”, “tidak menarik”, “sangat tidak

menarik.

4.4 Total Hasil Uji Organoleptik

No	Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
1	Rasa	79,3% (119)	20,6% (31)
2	Aroma	94,7% (135)	5,3% (8)
3	Penampilan Fisik	82,7% (124)	17,3% (26)
4	Tekstur	97,3% (146)	2,7% (4)
5	Warna	94% (141)	6% (9)

Sumber: Data diolah oleh penulis 2020

1. Uji daya terima konsumen terhadap inovasi Lapek Bugih dari buah sukun berdasarkan rasa dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 79,3%. Maka dari itu konsumen menyukai rasa Lapek Bugih dari buah sukun, karena rasa yang manis dari buah sukun dan gula dan gurih dari kelapa parut.
2. Uji daya terima konsumen terhadap inovasi Lapek Bugih dari buah sukun berdasarkan aroma dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 94,7%. Maka dari itu konsumen menyukai aroma Lapek Bugih dari buah sukun, karena aroma buah sukun yang enak dan harum dari daun pisang.
3. Uji daya terima konsumen terhadap inovasi Lapek Bugih dari buah sukun berdasarkan penampilan fisik dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 82,7%. Maka dari itu konsumen menyukai penampilan fisik Lapek Bugih dari buah sukun, karena warna bentuknya yang tradisional dan dari bahan alami yaitu daun pisang.
4. Uji daya terima konsumen terhadap inovasi Lapek Bugih dari buah sukun berdasarkan tekstur dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 97,3%. Maka dari itu konsumen menyukai tekstur Lapek Bugih dari buah sukun, karena karena kulit kue bugis yang kenyal dan didalam enten terdapat kelapa parut dan kacang tanah.
5. Uji daya terima konsumen terhadap inovasi Lapek Bugih dari buah sukun berdasarkan warna dapat diterima oleh konsumen, dengan jumlah nilai presentase sebanyak 94%. Maka dari itu konsumen menyukai warna Lapek Bugih dari buah sukun, karena warna kuning alami dari buah sukun.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

1. Berdasarkan Hasil dari percobaan ketiga dengan perbandingan 70% *pure* sukun dan 30% tepung ketan mendapati hasil produk yang terbaik. Dalam pembuatan adonan atau membuat kulit Lapek Bugih kalis dan lembut, setelah matang tidak lengket di daun pisang dan aroma sukunnya harum, tekstur lapek bugih kenyal, rasa sukunnya terasa dan warnanya bagus kuning karena *pure* sukun yang banyak didalam adonan.
2. Daya terima konsumen terhadap produk lapek bugih dari buah sukun dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, konsumen rata-rata memberi skala 3 sampai skala 5 yaitu “cukup menarik”

sampai dengan “sangat menarik”. Hasil dari uji organoleptik dari segi penilaian (rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik) rata rata konsumen menerima dengan produk inovasi lapek bugih dari buah sukun.

5.2 Saran

1. Untuk membuat lapek bugih dari buah sukun sebaiknya memakai sukun tua yang berwarna coklat lalu didiamkan hingga lunak atau yang benar-benar matang, agar kue bugis memiliki rasa yang manis alami dan menghasilkan lapek bugih yang kenyal. Untuk membuat lapek bugih dari buah sukun, lebih baik mengurangi rasa manis, agar dapat dikonsumsi dengan jumlah yang lebih banyak oleh konsumen usia lanjut. Agar penampilan semakin bagus, lebih baik daun pisang dipakai memakai daun pisang yang muda, agar warna daun pisang menarik.
2. Untuk para pengusaha kuliner di bidang pastry khususnya yang menjurus ke kue tradisional, perlu inovasi dengan mengembangkan buah sukun sebagai komposisi pembuatan produknya agar menjadi sajian yang unik, menarik, dan kue tradisional bisa bersaing dengan produk lain, serta memiliki nilai tambah untuk meningkatkan budidaya bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimum oleh masyarakat.

REFERENSI

- Abror, A. r. (1993). *Psikologi daya terima*. Yogyakarta: penerbitan STIE.
- Adawiyah, W. d. (2014). Uji Organoleptik. *Uji kesukaan hasil jadi kue brownies menggunakan tepung terigu dan tepung gandum utuh*, 59.
- Adrian, D. K. (2019, oktober 9). *kandungan dan manfaat buah sukun*. Retrieved from alodokter: <https://www.alodokter.com/kandungan-dan-manfaat-buah-sukun-bagi-kesehatan>
- Ahmad, M. (2018). Definisi Menurut Para Ahli. Retrieved Januari 7, 2018, from <https://ahmadmulyadi96.wordpress.com/2018/01/07/definisi-aplikasi-menurut-para-ahli/>
- asri. (1991). daya terima konsumen. *pengertian daya terima konsumen*, 8.
- Bayu, H. (2016, februari senin). *lapek bugih kue tradisional*. Retrieved from jelajah nagari awak: <https://www.kidalnarsis.com/2016/02/lapek-bugih-kue-tradisional-ranah-minang.html>
- Haryanto, B. (2016, februari 29). *Jelajah Nagari Awak*. Retrieved from lapek bugih kue tradisional ranah Minang: <https://www.kidalnarsis.com/2016/02/lapek-bugih-kue-tradisional-ranah-minang.html>
- Ibeng, P. (2020, september 12). *Pengertian pastry jenis dan ruang lingkup menurut para ahli*. Retrieved from pendidikan.co.id: <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry->

- jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/
Imam. (2017, mei 1). *Buah sukun*. Retrieved from
Indonesia Student:
<https://www.indonesiastudents.com/buah-sukun-pengertian-taksonomi-dan-kandungannya/>
- Mayers, K. (2009, Agustus 14). *Pengertian Pariwisata Menurut Para Ahli*. Retrieved from Guru Pendidikan:
<https://www.gurupendidikan.co.id/pengertian-pariwisata/>
- Syamsiah, M. N. (2019, September 19). *Pengertian jajanan pasar*. Retrieved from Kumparan.com:
<https://kumparan.com/kumparanfood/food-bite-jajanan-pasar-simbol-manis-pemersatu-bangsa-1rtQNMRD5NK/full>
- Zulfikar. (2020, Mei 7). *Lapek bugih*. Retrieved from Kumparan.com:
<https://kumparan.com/langkanid/resep-lapek-bugih-penganan-yang-melegenda-di-rah-minang-1tMeEtIEF55/full>

