

INOVASI KULIT KUE DADAR GULUNG SEBAGAI CAMILAN KHAS KOTA BANDUNG DENGAN MENGGUNAKAN UBI JALAR UNGU DAN UBI JALAR CILEMBU

Ndaru Prasastono^{1*}, Artin Bayu Murti², Azis Nur Rosyid³

Universitas Stikubank, Semarang, Indonesia^{1,2,3}

Email: ndaru_fpar@edu.unisbank.ac.id^{1*}

ABSTRACT

This research was conducted with the aim of making an innovation of rolled omelet skin and testing the use of purple sweet potato and cilembu sweet potato as ingredients for the rolled pancake skin. The method used in this research is descriptive, with the respondents being people who are willing to try and give an assessment of the results of the roll omelet skin innovation. Data collection methods used are respondents, questionnaires, sensory tests, and literature study. The results of data analysis and discussion used in this study are quantitative data analysis with a total of 110 respondents. The assessment criteria include texture, color, aroma, and taste. Meanwhile, the conclusion of this research is that the average sensory test value is mostly found in purple sweet potato, which is 4,309 for the taste indicator and the average sensory test value for the Cilembu sweet potato is the most common in the taste indicator, which is 4,473. Furthermore, from the observations of the researchers, there were samples and the average sensory test samples for the assessment of texture, aroma, colour, and taste, respondents were more dominant with rolled omelet using sweet potato cilembu.

Keywords: *Purple Sweet Potatoes; Cilembu Sweet Potatoes; Rolls Omelet Skin; and Snacks.*

PENDAHULUAN

Dadar gulung merupakan kue tradisional asli Indonesia, dadar gulung merupakan salah satu koleksi dari kue jajanan pasar yang di miliki oleh Indonesia. Walaupun memiliki nama yang hampir sama dengan kue dadar, namun sebenarnya bahan dasar untuk pembuatan kue dadar gulung sangatlah berbeda dengan kue dadar yang hanya menggunakan tepung beras untuk adonannya. Dalam pembuatan dadar gulung biasanya menggunakan beberapa

bahan yang biasa di gunakan untuk membuat bolu kukus. Persamaan dari kedua kue ini hanyalah pada pemakaian kelapa sebagai hiasannya. Walaupun dalam kue dadar gulung kelapa parut di gunakan sebagai isi bukan sebagai taburan. Rasa dadar gulung yang manis dan gurih bisa di jadikan alternatif sebagai hidangan pada acara keluarga ataupun sebagai cemilan.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan

diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Jordana, 2000). Makanan tradisional merupakan resep makanan yang diwariskan nenek moyang untuk generasi penerusnya, maka dari itu makanan tradisional merupakan kebudayaan daerah yang perlu dijaga dan dilestarikan karena memiliki sejarah budaya yang tinggi. Makanan tradisional memiliki daya tarik untuk wisatawan asing maupun wisatawan lokal yang berasal dari luar daerah sehingga memperjual belikan makanan tradisional kepada wisatawan dapat menambah devisa atau pendapatan dari daerah tersebut.

Keanekaragaman budaya yang ada ditunjukkan melalui keaneka-ragaman buah karyanya baik yang berupa nilai, norma adat, maupun yang berupa karya seni (Syarifuddin, 2017). Salah satu kota metropolitan yang terdapat di daerah Jawa Barat adalah Kota Bandung. Bandung sangat terkenal dengan sejuta sajian kuliner seperti kuliner lokal, modern, maupun pencampuran antara keduanya. Salah satu contoh dari kuliner lokal khas Bandung yang banyak digemari masyarakat setempat adalah dadar gulung.

Berbagai cara untuk memodifikasi kulit dadar gulung belum banyak dibuat atau dihasilkan. Jika umumnya kulit kue dadar gulung menggunakan pewarna hijau dari pasta pandan, namun dalam penelitian ini peneliti akan membuat kulit dadar gulung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu sebagai bahan dasarnya. Berdasarkan uraian latar belakang masalah di atas maka peneliti tertarik untuk membahas dan menguji tentang inovasi kulit kue dadar gulung

sebagai camilan khas kota Bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu.

Batasan Masalah

Penelitian ini yang berjudul inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota Bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu adalah pada pembuatan kulit kue dadar gulung tersebut. Sedangkan batasan untuk uji inderawinya pada tekstur, warna, aroma, dan rasa.

Perumusan Masalah

Dari masalah yang ter-identifikasi di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana inovasi tekstur, warna, aroma, dan rasa kulit kue dadar gulung dengan menggunakan ubi jalar ungu.
2. Bagaimana inovasi tekstur, warna, aroma, dan rasa kulit kue dadar gulung dengan menggunakan ubi jalar Cilembu.

TINJAUAN PUSTAKA

Pastry

Menurut Subagjo (2007), *Pastry* merupakan sub bagian dari *Food and Beverage Product* yang tugas utamanya membuat jenis roti dan kue untuk memenuhi kebutuhan hotel maupun untuk dijual langsung bagi tamu. Adapun pengertian *Pastry* adalah salah satu *section* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*).

Selain itu menurut Faridah (2008) *Pastry* berasal dari kata *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan banyak lagi produk turunannya. Produk *pastry* ada yang menggunakan ragi dan ada juga yang tidak menggunakan ragi. Pada umumnya produk *pastry* bertekstur krispy, adonan tidak kalis. Namun beberapa produk *pastry* membutuhkan adonan yang kalis saat di *roll* seperti *Danish pastry*, *Croissant*, *Puff pastry*. *Pastry kitchen* memiliki peranan yang cukup penting untuk pemenuhan kebutuhan tamu seperti penyediaan *breakfast*, *lunch*, *dinner*, *coffee break*, *a'la carte* ataupun sebagai *display* di *cake shop*. Produksi yang diproduksi antara lain *cake*, *cookies*, *bread*, *pudding*, *snack*, dan lain-lain.

Berdasarkan pendapat tersebut di atas, maka dapat disimpulkan bahwa *pastry* adalah *paste* yang berarti campuran tepung terigu, cairan dan lemak. Pembuatan *pastry* mengacu pada berbagai adonan (*paste and dough*) dan salah satu *section* yang bertugas dan bertanggung jawab dalam pembuatan dan penyediaan berbagai macam makanan penutup (*dessert*), makanan pengiring (*snack*), kue (*cake*), dan roti (*bread*).

Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) atau dikenal juga dengan istilah ketela rambat merupakan tanaman yang termasuk ke dalam jenis tanaman palawija, dapat berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok (beras) karena merupakan sumber karbohidrat Provinsi Jawa Barat merupakan daerah sentra dan

penghasil komoditas ubi jalar terbesar di Indonesia (Rachman, 2010).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas L. Poir*) merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia selain berwarna putih, kuning dan merah. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas L. Poir* memiliki warna yang ungu yang cukup pekat pada daging ubinya sehingga banyak menarik perhatian (Iriyanti, 2012).

Ubi jalar ungu telah dikembangkan diberbagai negara seiring dengan semakin berkembangnya permintaan pasar terhadap makanan sehat. Ubi jalar ungu seperti jenis Yamagawa-murasaki dan Ayamurasaki telah dikembangkan di Jepang dan dipergunakan di berbagai produk-produk komersial juga sebagai pewarna alami pangan contohnya pada pengolahan mie, jus, roti, selai dan minuman fermentasi (Truong, Hu, Thompson, Yenko, and Pecota, 2012).

Berdasarkan pendapat tersebut di atas, maka dapat disimpulkan bahwa ubi jalar ungu adalah ketela rambat berwarna ungu yang dapat digunakan sebagai pengganti karbohidrat atau biasanya digunakan sebagai pengganti pewarna makanan.

Ubi Jalar Cilembu

Ubi jalar Cilembu dikenal berasal dari desa Cilembu, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi jalar Cilembu ini terkenal karena memiliki rasa manis dan mengeluarkan cairan yang mengandung gula (Onggo, 2006).

Ubi jalar cilembu telah dikenal tidak hanya di daerah Sumedang, tetapi hampir di seluruh wilayah Jawa Barat dan menjadi salah satu komoditas unggulan

daerah. Ubi jalar cilembu yang dikenal dengan nama ketela rambat, huwi boled (Sunda), tela rambat (Jawa), *sweet potato* (Inggris), dan *shoyo* (Jepang) merupakan salah satu sumber daya nabati potensial dengan kandungan karbohidrat tinggi yang dapat mendukung terwujudnya ketahanan pangan nasional (Hapsari, Rasmikayati, dan Saefudin, 2019). Ubi jalar cilembu memiliki keunggulan karena rasa yang khas, manis seperti madu dan legit, struktur dagingnya kenyal, dan menarik sehingga sangat digemari oleh pelaku usaha tani dan konsumen.

Berdasarkan uraian tersebut diatas, dapat didefinisikan bahwa ubi jalar cilembu merupakan sumber daya nabati potensial yang memiliki karbohidrat tinggi dan rasa khas yaitu rasa manis dan mengeluarkan cairan seperti madu serta legit, dimana struktur dagingnya kenyal dan menarik untuk dikonsumsi.

Dadar Gulung

Menurut Daneswari (2017) Dadar gulung adalah makanan tradisional khas Kota Bandung yang berbentuk bulat memanjang dan di dalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula jawa cair.

Selanjutnya menurut Kuswanto (2018) dadar gulung adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia, khususnya di Pulau Jawa. Sesuai namanya, dadar gulung dibuat dengan cara didadar untuk lapisan kulitnya, kemudian diisi dengan parutan kelapa yang sudah dimasak dan diberi gula. Dadar Gulung ini tampak seperti dadar gulung biasa.

Berdasar dari penjelasan tentang dadar gulung di atas maka dapat

didefinisikan bahwa dadar gulung merupakan makanan atau jajanan tradisional yang berbentuk bulat memanjang dan dibuat dengan cara didadar untuk lapisan kulitnya, dimana didalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula.

Kualitas Makanan

Kualitas dapat berbeda-beda makna bagi setiap orang, karena kualitas memiliki banyak kriteria dan sangat tergantung konteksnya. Sehingga disini akan dimasukkan definisi kualitas dari beberapa pakar dari tingkat internasional yang sangat populer, yaitu W. Edwards Deming, Philip B. Crosby dan Joseph M. Juran (dalam Yamit, 2010).

Kualitas makanan menurut Peri (2006) dalam Winarjo dan Japarinto (2017) menyatakan bahwa memberikan kualitas makanan yang sesuai dengan harapan pelanggan dapat memberikan pengaruh yang positif untuk hubungan antara perusahaan dan pelanggan. Penilaian pelanggan dimulai dari saat pelanggan mencicipi makanan tersebut. Kualitas makanan merupakan kesesuaian makanan yang dikonsumsi oleh pelanggan.

Kualitas merupakan perpaduan antara sifat dan karakteristik yang menentukan sejauh mana keluaran dapat memenuhi prasyarat kebutuhan pelanggan atau menilai sampai seberapa jauh sifat dan karakteristik itu memenuhi kebutuhannya (Tjiptono dan Chandra, 2016). Makanan adalah bagian paling penting dari keseluruhan pengalaman restoran (Kivela et al., 1999 dalam Evirasanti, 2016).

Kualitas makanan merupakan produk utama yang ditawarkan oleh suatu rumah makan. Kualitas makanan lebih penting dari pada aspek lain guna mencapai kepuasan pelanggan (Wijaya *et al*, 2016 dalam Wibisono, 2017). Kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dan makanan yang dapat diterima oleh konsumen, termasuk faktor eksternal seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa (Potter and Hotehkiss, 2012).

Dari definisi di atas, maka dapat dikemukakan bahwa Kualitas merupakan suatu kebutuhan konsumen yang harus dibeli, namun memenuhi atau melebihi spesifikasi/harapan dari konsumen tersebut.

West, Wood dan Harger; Gaman dan Sherrington; serta Jones dalam penelitian Adinugraha dan Michael (2014) menyatakan bahwa secara garis besar dimensi *food quality* terdiri dari:

1. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

2. Penampilan

Makanan harus baik dilihat saat berada dipiring, dimana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

3. Porsi

Penyajian makanan biasanya sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut *standar portion size*. *Standart portion size* didefinisikan sebagai kuantitas item yang harus disajikan setiap kali item tersebut dipesan.

4. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi.

5. Temperatur

Konsumen menyukai variasi temperatur yang didapatkan dari makanan satu dengan lainnya, karena temperatur juga bisa mempengaruhi rasa.

6. Tekstur

Ada banyak macam tekstur makana yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak.

7. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut.

8. Tingkat Kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalknya, wortel yang direbus di dalam air mendidih yang

lama akan membuat wortel menjadi lunak. Makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera masing-masing untuk tingkat kematangan.

9. Rasa
Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Makanan tertentu seringkali menggabungkan empat rasa ini di dalam makanan menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

Uji Inderawi/Organoleptik

Uji inderawi/organoleptik adalah metode yang digunakan untuk menguji mutu dari suatu bahan atau produk dengan menggunakan panca indera manusia. Uji inderawi/organoleptik digunakan terhadap pengujian bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan terhadap suatu produk. Uji organoleptik atau uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian tradisional, merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk.

Uji inderawi/organoleptik adalah pengujian berdasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan artinya suatu proses fisio psikologis, yaitu kesadaran pengenalan alat indera terhadap sifat benda karena adanya rangsangan terhadap alat indera dari benda itu. Kesadaran kesan dan sikap kepada rangsangan adalah reaksi dari psikologis atau reaksi subjektif. Disebut penilaian subjektif karena hasil penilaian

ditentukan oleh pelaku yang melakukan penilaian (Agusman, 2013:3).

METODE PENELITIAN

Desain Penelitian

Metode penelitian ini menggunakan penelitian deskriptif yaitu berusaha untuk mengumpulkan informasi untuk menjawab pertanyaan peneliti dengan memperhatikan beberapa aspek-aspek yang didapatkan dari data-data peneliti, sehingga dapat menggambarkan suatu kondisi, peristiwa, atau fenomena dengan spesifik dan urut. Penelitian deskriptif adalah penelitian untuk menyelidiki suatu kondisi, keadaan, atau peristiwa lain, kemudian hasilnya akan dipaparkan dalam bentuk laporan penelitian (Arikunto, 2019).

Sedangkan spesifikasi penelitian ini menggunakan kuantitatif. Menurut Kasiram (2008) kuantitatif merupakan metode penelitian menggunakan proses data-data yang berupa angka sebagai alat menganalisis dan melakukan kajian penelitian, terutama mengenai apa yang sudah diteliti.

Metode Pengumpulan Data

Penelitian ini menggunakan metode pengumpulan datanya adalah sebagai berikut:

1. Responden

Responden adalah orang-orang yang merespon atau menjawab pertanyaan penelitian baik pertanyaan tertulis maupun lisan. Peneliti membutuhkan responden untuk dapat menjawab pertanyaan mengenai inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota

bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu. (Arikunto, 2009).

2. Kuesioner

Merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan secara tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Arikunto, 2009). Peneliti akan memberikan penjelasan tentang inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu.

3. Uji Inderawi

Uji inderawi sangat banyak digunakan untuk menilai mutu dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Kadangkadang penilaian ini dapat memberi hasil penilaian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal penilaian dengan bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif (Susiwi, 2009).

tertentu oleh responden. Berikut disajikan kriteria penilaian uji inderawi pada tabel 1 di atas.

Penyajian data yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif. Penyajian data deskriptif kuantitatif merupakan penyajian data hasil penilaian dari kuesioner yang telah diisi oleh responden. Sampel yang digunakan adalah Kulit Kue Dadar Gulung dengan uji inderawi, guna membantu peneliti mengisi kuesioner tentang inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu.

Metode analisis data ini menggunakan uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Organoleptik yaitu penilaian dan mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma, rasa dari suatu makanan, minuman, maupun obat-obatan, menurut Nasiru (2014).

Uji inderawi/organoleptik merupakan pengujian berdasarkan pada proses penginderaan. Penginderaan artinya suatu proses fisio psikologis, yaitu kesadaran pengenalan alat indera terhadap sifat benda karena adanya rangsangan terhadap alat indera dari benda itu. Kesadaran kesan dan sikap kepada rangsangan adalah reaksi dari psikologis atau reaksi subjektif. Disebut penilaian subjektif karena hasil penilaian ditentukan oleh pelaku yang melakukan penilaian (Agusman, 2013).

Tabel 1. Skala Penilaian Uji Inderawi

Skala Numerik	Indikator Penilaian			
	Tekstur	Warna	Aroma	Rasa
1	Sangat Tidak Lembut	Sangat Tidak Menarik	Sangat Tidak Harum	Sangat Tidak Manis
2	Tidak Lembut	Tidak Menarik	Tidak Harum	Tidak Manis
3	Kurang Lembut	Kurang Menarik	Kurang Harum	Kurang Manis
4	Lembut	Menarik	Harum	Manis
5	Sangat Lembut	Sangat Menarik	Sangat Harum	Sangat Manis

Pengujian dilakukan secara acak pada sampel yang disajikan agar tidak terjadi atau menimbulkan anggapan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Responden

Deskripsi responden merupakan gambaran umum mengenai identitas responden yang telah membantu peneliti dalam melakukan penelitian ini dengan cara menjawab per-tanyaan-pertanyaan yang diberikan peneliti melalui kuesioner. Kuesioner ini inilah yang nantinya akan di analisis datanya. Adapun responden dalam hal ini adalah orang-orang yang bersedia untuk mencicipi dan mencoba kulit kue dadar gulung yang terbuat dari uji jalar ungu dan ubi jalar cilembu.

Namun demikian sebelum dilakukan analisis data dan pembahasan terhadap permasalahan yang diteliti, terlebih dahulu akan disajikan tentang deskripsi dari penelitian ini. Penelitian tentang inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota bandung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu. ini mengambil sampel 110 responden atau yang berkenan meluangkan waktu untuk mengisi kuesioner.

Bahan Baku dan Proses Inovasi Kulit Kue Dadar Gulung dengan Ubi Jalar Ungu dan Ubi Jalar Cilembu

Proses pembuatan kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu ini melalui beberapa tahap yang dapat dilakukan, yaitu:

1. Bahan Baku

Bahan baku dalam pembuatan kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu yang digunakan dapat dilihat pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Bahan Baku Kulit Kue Dadar Gulung

No	Bahan Baku			
	Bahan	Qty	Bahan	Qty
1	Ubi Jalar Ungu	250 gr	Ubi Jalar Cilembu	250 gr
2	Tepung Beras	150 gr	Tepung Beras	150 gr
3	Tepung Ketan	100 gr	Tepung Ketan	100 gr
4	Tepung Maizena	50 gr	Tepung Maizena	50 gr
5	Telur	1 butir	Telur	1 butir
6	Air	250 ml	Air	250 ml

(Sumber: Resep Kulit Dadar Gulung)

3. Proses Pembuatan

- a. Ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu di kukus pada tempat yang berbeda.
- b. Setelah matang baik ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu dihaluskan secara terpisah dengan menggunakan blender dan dicampur dengan air.
- c. Selanjutnya ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu tersebut halus kemudian disisihkan.
- d. Campurkan tepung beras, tepung ketan, tepung maizena, telur dan masukkan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu yang sudah di haluskan dalam wadah yang berbeda.
- e. Aduk sampai tercampur semua hingga adonan tidak terlalu cair dan terlalu kental.
- f. Proses selanjutnya adalah panas-kan *frying pan* kemudian tuang-kan adonan kulit kue dadar gulung, masak hingga matang dan kemudian di gulung.

Pada prinsipnya hasil jadi suatu produk yang dapat dimakan, dapat dilihat dari produk itu sendiri. Sedangkan

untuk produk kulit kue dadar gulung ini, jika total nilai rerata dari semua sampel memiliki kriteria penilaian ter-tinggi atau terbesar, maka dapat dikata-kan bahwa kualitas produk kulit kue dadar gulung tersebut sangat baik. Begitu juga jika sebaliknya total nilai rerata dari semua sampel memiliki kriteria penilaian rendah atau kecil, maka dapat dikatakan bahwa kualitas produk kulit kue dadar gulung tersebut tidak baik.

Pembahasan

Nilai Rata-rata Uji Inderawi Kulit Kue Dadar Gulung

Pembahasan ini akan menyajikan data yang berkaitan dengan inovasi kulit kue dadar gulung dengan menggunakan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu. Berikut ini ditampilkan tabel nilai rata-rata uji inderawi terhadap inovasi kulit kue dadar gulung sebagai camilan khas kota Bandung dengan mengguna-kan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu. Berdasarkan olah data kuesioner dapat dilihat hasil nilai rata-rata dari tekstur, warna, aroma dan rasa pada inovasi kulit kue dadar gulung sebagaimana tersaji pada tabel 3 di bawah ini:

Tabel 3. Nilai Rata-rata Uji Inderawi Kulit Kue Dadar Gulung

No	Indikator	Rata-rata Sampel	
		Ubi Jalar Ungu	Ubi Jalar Cilembu
1.	Tekstur	4.182	4.309
2.	Warna	3.727	4.382
3.	Aroma	4.055	4.291
4.	Rasa	4.309	4.473
Rerata Sample		4.068	4.364

(Sumber: *Data Kuesioner yang Diolah*)

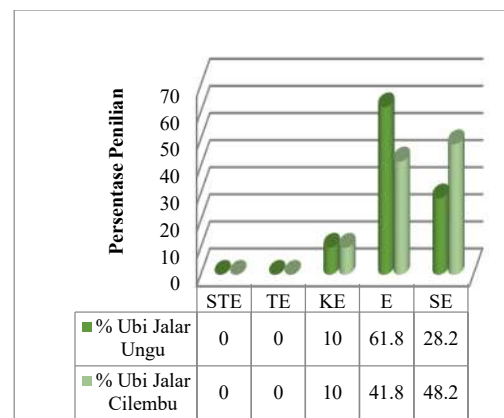
Berdasarkan tabel 3 menunjukkan bahwa dari masing-masing hasil

penilaian paling tinggi nilai rata-rata uji inderawi terdapat pada ubi jalar ungu yaitu 4.309 untuk indikator rasa dan yang paling rendah terdapat pada indikator warna yaitu 3.727. Sedangkan hasil penilaian paling tinggi nilai rata-rata uji inderawi pada ubi jalar cilembu ada pada indikator rasa yaitu 4.473 dan yang paling rendah terdapat pada aroma yaitu 4.291.

Penggunaan Ubi Jalar Ungu dan Ubi Jalar Cilembu terhadap Tekstur, Warna, Aroma dan Rasa pada Inovasi Kulit Kue Dadar Gulung.

1. Tekstur

Tekstur adalah penilaian yang diberikan oleh responden terhadap suatu produk makanan yang telah dipegang atau diraba, yang menurut responden sesuai dengan selera dan dapat diterima. Adapun tekstur kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu tersaji pada diagram 1 di bawah ini:



(Sumber: *Data Olah Kuesioner, 2021*)

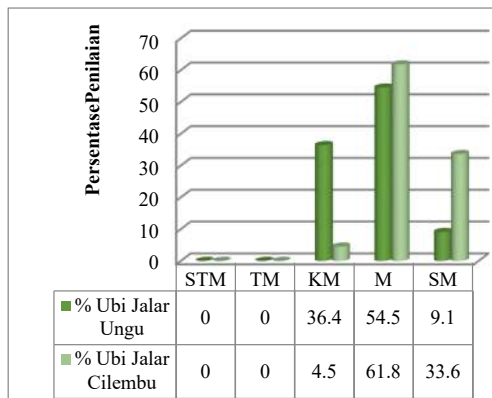
Diagram 1.
Tekstur Kulit Kue Dadar Gulung

Berdasarkan diagram di atas maka dapat dijelaskan bahwa tekstur kulit

kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu penilaian empuk dari responden sebanyak 61.8%. Sedangkan penilaian sangat empuk responden berikan untuk ubi jalar cilembu sebesar 48.2%. Hasil penilaian responden terhadap tekstur tersebut dapat dijelaskan bahwa tekstur pada kulit kue dadar gulung dengan ubi ungu dominan empuk.

2. Warna

Warna adalah penilaian yang diberikan oleh responden terhadap suatu produk makanan yang telah dilihat, yang menurut responden sesuai dengan selera dan dapat diterima. Adapun perbandingan warna kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu dapat dilihat pada diagram 2 di bawah ini:



(Sumber: Data Olah Kuesioner, 2021)

Diagram 2.

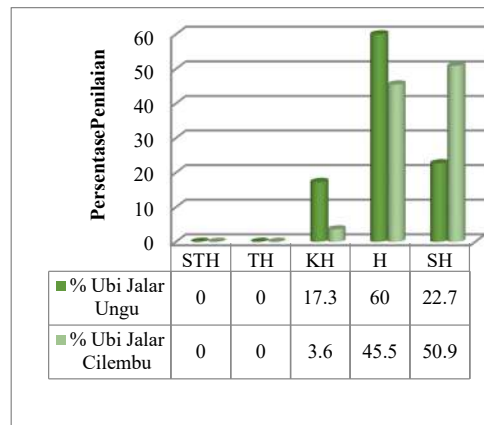
Warna Kulit Kue Dadar Gulung

Berdasarkan diagram 2 maka dapat dijelaskan bahwa warna kulit kue dadar gulung mendapat penilaian menarik oleh responden sebesar

54.5% untuk ubi jalar ungu dan sebanyak 61.8% penilaian responden untuk ubi jalar cilembu. Berdasar hasil penilaian responden terhadap warna tersebut maka dijelaskan bahwa yang dominan menarik adalah warna kulit kue dadar gulung yang menggunakan ubi jalar cilembu.

3. Aroma

Aroma adalah penilaian yang diberikan oleh responden terhadap suatu produk makanan yang telah dicium, yang menurut responden sesuai dengan selera dan dapat diterima. Adapun perbandingan aroma kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu dapat dilihat pada diagram batang 3 berikut ini:



(Sumber: Data Olah Kuesioner, 2021)

Diagram 3.

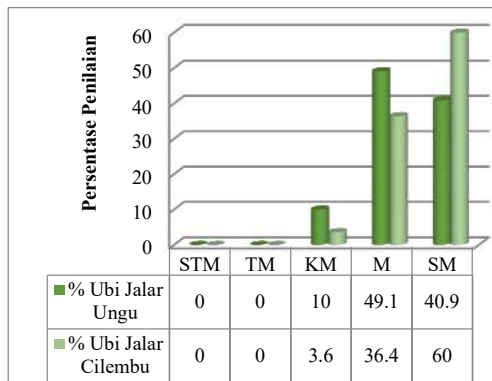
Aroma Kulit Kue Dadar Gulung

Berdasarkan diagram 3 di atas maka dapat dilihat bahwa aroma kulit kue dadar gulung mendapat penilaian harum dari responden sebesar 60% untuk ubi jalar ungu

Selanjutnya penilaian dari responden sangat harum sebesar 50.9%% untuk ubi jalar cilembu. Dari penilaian terhadap aroma tersebut maka dapat diterangkan bahwa aroma harum yang dominan pada pembuatan kulit kue dadar gulung ini yaitu penggunaan ubi jalar ungu.

4. Rasa

Rasa adalah penilaian yang diberikan oleh responden terhadap suatu produk makanan yang telah dicicipi atau dimakan, yang menurut responden sesuai dengan selera dan dapat diterima. Adapun perbandingan rasa kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu dapat dilihat pada diagram batang 4 di bawah ini:



(Sumber: Data Olah Kuesioner, 2021)

Diagram 4.

Rasa Kulit Kue Dadar Gulung

KESIMPULAN

Hasil pembahasan pada penggunaan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Nilai rata-rata uji inderawi paling besar terdapat pada ubi jalar ungu untuk indikator rasa dan yang paling kecil terdapat pada indikator warna. Sedangkan hasil nilai rata-rata uji inderawi pada ubi jalar cilembu yang paling besar ada pada indikator rasa dan yang paling kecil terdapat pada aroma.
2. Tekstur pada kulit kue dadar gulung dengan ubi ungu ternyata dominan empuk. Sedangkan untuk warna yang dominan adalah warna kulit kue dadar gulung yang menggunakan ubi jalar cilembu, kemudian untuk aroma yang dominan pada pembuatan kulit kue dadar gulung ini yaitu penggunaan ubi jalar ungu. Selanjutnya untuk rasa yang dominan adalah pada ubi jalar cilembu.
3. Berdasarkan hasil pengamatan peneliti terdapat sampel dan rerata sampel uji inderawi terhadap penilaian tekstur, aroma, warna, dan rasa, responden lebih dominan dengan kulit kue dadar gulung dengan menggunakan ubi jalar cilembu.

Adapun saran-saran yang dapat disampaikan berdasarkan hasil analisis data dan pembahasan serta hasil pengumpulan data yang telah dilakukan melalui uji organoleptik dan penyebaran kuesioner, maka perlu adanya masukan dan saran sebagai berikut:

1. Perlu adanya penelitian yang lebih lanjut terhadap proses pembuatan kulit kue dadar gulung dengan ubi jalar ungu dan ubi jalar cilembu, dengan aspek penilaian yang berbeda.

2. Perlu dilakukan proses tindak lanjut terhadap pembuatan kulit kue dadar gulung dengan varian atau inovasi yang berbeda utamanya adalah bahan bakunya.
3. Selanjutnya dapat mengembangkan penelitian ini dengan menggunakan indikator penilaian yang lain sehingga mendapatkan hasil penelitian yang berbeda meskipun dengan penggunaan bahan baku yang sama.

DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Arikunto. 2009. *Prosedur Penelitian, Suatu Praktek*. Jakarta: Bina Aksara.
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 1. SMK*. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Hapsari, H., Rasmikayati, E., & Saefudin, B. R. 2019. Karakteristik Petani dan Profil Usahatani Ubi Jalar Di Kec. Arjasari, Kab. Bandung. *Sosiohumaniora*, 21(3), 247–255.
- Iriyanti, Yuni. 2012. Subtitusi Tepung Ubi Ungu Dalam Pembuatan Roti Manis, Donat dan Cake Bread. *Proyek akhir*. Yogyakarta: Fakultas Teknik, Univeritas Negeri Yogyakarta.
- Jordana J. 2000. Traditional foods: Challenges Facing the European Food Industry. *Food Research International*, 33, 147–152.
- Kasiram, Mohammad. 2008. *Metode Penelitian Kuantitatif-Kualitatif*. Malang: UIN Malang Press.
- Kivela, Jaksa, Robert Inbakaran and John Reece. 1999. Consumer research in the restaurant environment. Part 3: analysis, findings and conclusions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*. Vol 12 No.1, pp. 13-30.
- Mertayasa, I Gede Agus. 2012. *Food and Baverage Service Operational: Job Preparation*. Yogyakarta: Andi Offset.
- Nasiru, M. 2014. Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic Properties of Red and White Meat. *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Graha Ilmu. Yogyakarta.
- Onggo, T. M., 2006. Perubahan Komposisi Pati dan Gula Dua Jenis Ubi Jalar Cilembu selama Penyimpanan. *Jurnal Bionatura* 8 (2), pp. 161-170.
- Peri, C. 2006. The universe of food quality. *Food Quality and Preference*, Vol. 17 No 1-2, pp. 3-8
- Rachman, Handawi P.S. 2010. *Kajian Keterkaitan Produksi, Perdagangan dan Konsumsi Ubi Jalar Untuk Meningkatkan 30% Partisipasi*.
- Saputri, F.D.A. 2014. *Analisis Kompetensi dan Operasional Kerja Waiter Waitress di Seruni Lounge Hotel Pandanaran Semarang*. Semarang.
- Subagjo, A., 2007, *Manajemen Pengolahan Roti dan Kue*. Graha Ilmu, Yogyakarta.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabet.

- Susiwi. 2009, Jurnal Penilaian Organoleptik (Handout)". FPMIPA. Universitas Pendidikan Indonesia.
- Suwithi, Ni Wayan, dkk. 2008. *Akomodasi Perhotelan*. Jilid Kedua. Klaten: PT. Macanan Jaya Cemerlang.
- Syarifuddin, D. 2017. Nilai Budaya Batik Tasik Parahiyangan sebagai Daya Tarik Wisata Jawa Barat. *Jurnal Manajemen Resort dan Leasure*. Volume 14, No. 2, Oktober 2017. Bandung: Universitas Pendidikan Indonesia.
- Tjiptono dan Gregorius Chandra. 2016. *Service, Quality & Satisfaction*. Edisi 4. Yogyakarta: Andi Offset.
- Truong, V.D., Z. Hu, R.L. Thompson, G.C. Yenko, and K.V. Pecota. 2012. Pressurized liquid extraction and quantification of anthocyanins in purple-fleshed sweet potato genotypes. *J. Food Comp. Anal.* 26:96-103.
- West B.B, Wood L, Harger VP. 2006. *Food Service in Institutions*. New York : John Willey and Sons, Inc.
- Wijaya, S., Widjaja, D. C., & Hariyanto, A. 2016. The Underlying Factors Affecting Consumers' Behavioural Intentions in Foodservice Business in Surabaya, Indonesia, *CRC Heritage, Culture and Society – Radzi et. al. (Eds), CRC Press: Taylor & Francis Group, London, 53-57.*