

UMUR SIMPAN DAN UJI HEDONIK BOLU KEMOJO ORIGINAL DENGAN BOLU KEMOJO UBI JALAR UNGU

(Shelf Life And Hedonic Test Original Kemojo With Purple Sweet Potato Kemojo)

Selvi Yana Gea¹, Elida^{*2}, Wiwik Gusnita³, Ezi Anggraini⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study was inspired by prior studies on the quality of kemojo cake, but no one has looked into the shelf life and hedonic testing for both the original and purple sweet potato varieties. The purpose of this study is to compare the shelf life and degree of consumer preference for original kemojo cake with purple sweet potato kemojo cake. This type of research uses a mixed method between qualitative and quantitative descriptive. The qualitative data collection technique is interview, observation and documentation from the researcher himself, while the quantitative research data collection technique is obtained from organoleptic tests by 50 consumer panelists, namely Padang State University students, by filling in a questionnaire. Qualitative data analysis techniques use three activity streams, namely: data reduction, data presentation, and drawing conclusions. The quantitative data analysis technique uses the t test, if t count > t table then Ha is accepted, if t count < t table then Ho is rejected, the research results conclude that there is a difference. The research results from observing the shelf life of original kemojo cake and purple sweet potato kemojo cake for six days have the same shelf life, namely three days. The results of the organoleptic test analysis data: color 3,256 > 2,009, aroma 1,373 < 2,009, texture 3,107 > 2,009, taste 697 < 2,009 show that there is a significant difference in the level of preference for original kemojo cake and purple sweet potato kemojo cake in terms of color and texture. Meanwhile, there is no significant difference in aroma and taste.

Keyword: Cake, Kemojo, Shelf Life, Hedonic

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi karena adanya penelitian dari kualitas bolu kemojo terdahulu, namun belum ada yang meneliti mengenai umur simpan dan uji hedonik baik yang original maupun varian ubi jalar ungu. Tujuan dari penelitian ini untuk menganalisis umur simpan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu. Jenis penelitian ini menggunakan metode gabungan (*Mixed Method*) antara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Teknik pengumpulan data kualitatif adalah wawancara, observasi dan dokumentasi dari peneliti sendiri, sedangkan teknik pengumpulan data penelitian kuantitatif diperoleh dari uji organoleptik oleh 50 panelis konsumen yaitu mahasiswa Universitas Negeri Padang dengan pengisian angket. Teknik analisis data kualitatif menggunakan tiga alur kegiatan yaitu: reduksi data, penyajian data, dan penarikan kesimpulan. Teknik analisis data kuantitatif menggunakan uji t, jika t-hitung > t-tabel maka Ha diterima, jika t-hitung < t-tabel maka Ho ditolak, hasil penelitian menyimpulkan terdapat suatu perbedaan. Hasil penelitian dari pengamatan umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu selama enam hari memiliki umur simpan yang sama yaitu tiga hari. Hasil data analisis uji organoleptik: warna 3.256 > 2.009, aroma 1.373 < 2.009, tekstur 3.107 > 2.009, rasa 697 < 2.009 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu dari segi warna dan tekstur. Sedangkan pada aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Kata kunci: Bolu, Kemojo, Umur Simpan, Hedonik

How to Cite: Selvi Yana Gea¹, Elida², Wiwik Gusnita³, Ezi Anggraini⁴. 2024. Umur Simpan dan Uji Hedonik Bolu Kemojo Original dengan Bolu Kemojo Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 429-433, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16876



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara dengan keragaman budaya yang sangat kaya. Salah satu manifestasi dari keragaman budaya ini merupakan dalam bentuk makanan daerah, yang umumnya dikenal sebagai makanan tradisional. Menurut Lily Arsanti (2018) “Makanan tradisional merupakan produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan yang sederhana”. Salah satu makanan tradisional Indonesia adalah bolu kemojo. Bolu kemojo merupakan kue tradisional dari Provinsi Riau yang berbentuk bunga kamboja dengan tekstur bagian dalam yang lembut berwarna hijau, tidak berpori, padat, tetapi sedikit kering di bagian luarnya dan berwarna kecoklatan. Bolu kemojo ini terbuat dari adonan tepung terigu, telur, gula pasir, margarin, santan serta daun pandan, yang sering disajikan pada acara adat, pernikahan, khitanan, buka puasa, dan lebaran.

Penelitian terkait bolu kemojo yang sudah dilakukan oleh Rabiatul Adawiyah (2023) dengan judul “Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo”. Menghasilkan kualitas bentuk (bunga kamboja dan kerapian), warna (ungu bagian dalam dan coklat bagian luar), aroma (ubi jalar ungu), tekstur (kering bagian luar dan lembut, padat, lembap bagian dalam), dan rasa (ubi jalar ungu dan manis). Hasil dari penelitian tersebut belum ada yang meneliti mengenai umur simpan dan uji hedonik bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu.

Bolu kemojo merupakan kue semi-basah yang dibuat melalui proses pemanggangan. Kue semi-basah termasuk jenis kue dengan kadar air lebih tinggi dibandingkan dengan kue kering, tetapi tidak sebanyak kue basah. Biasanya, umur simpan kue semi-basah lebih lama dibanding kue basah, namun lebih pendek dibanding kue kering, bergantung pada jenis kue, bahan, dan cara penyimpanannya. Umur simpan adalah rentang waktu suatu produk mempertahankan tingkat kualitas dari produksi hingga dikonsumsi. Menurut Asiah, dkk (2018) “Pengujian umur simpan akan menggambarkan seberapa lama produk dapat bertahan pada kualitas yang sama selama proses penyimpanan. Selama rentang waktu umur simpan produk harus memiliki kandungan gizi sesuai dengan yang tertera pada kemasan, tetap terjaga tampilan, bau, tekstur, rasa, fungsinya, dan produk harus aman dikonsumsi. Nilai umur simpan dihitung sejak produk diproduksi/dikemas”. Umur simpan bolu kemojo original dan variasi yang telah penulis wawancarai pada beberapa tempat toko kue di Riau memiliki umur simpan yang berbeda-beda. Adanya perbedaan umur simpan bolu kemojo di toko kue tersebut untuk melihat standar penyimpanan bolu kemojo.

Bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu ini memiliki rasa dan ciri khas tersendiri sehingga belum mengetahui penerimaan masyarakat terhadap bolu kemojo. Tingkat kesukaan seseorang tentu berbeda-beda. Suka atau tidak sukanya seseorang dapat dibuktikan dalam melakukan uji hedonik. Uji hedonik adalah uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi sehingga dikenal juga dengan istilah uji sensorik (Su *et al.*, 2021). Dalam melakukan uji hedonik, seorang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan berdasarkan pengamatan secara inderawi dengan menggunakan skala pengukuran hedonik dalam angket.

Berdasarkan uraian di atas, dengan adanya perbedaan umur simpan bolu kemojo di setiap toko kue tersebut untuk menentukan berapa lama produk dapat bertahan dan memastikan bolu kemojo yang dihasilkan memiliki kualitas yang baik serta disukai oleh konsumen. Sesuai penelitian sebelumnya, penulis ingin melanjutkan penelitian dari Rabiatul Adawiyah (2023) dengan judul “Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo” karena belum ada yang meneliti mengenai umur simpan dan kesukaan terhadap bolu kemojo original dengan bolu kemojo ubi jalar ungu. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Umur Simpan dan Uji Hedonik Bolu Kemojo Original dengan Bolu Kemojo Ubi Jalar Ungu”.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah metode campuran (*Mixed Method*) dengan menggunakan gabungan deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Menurut Dewi (2023) “Metode campuran merupakan suatu pendekatan dalam penelitian yang menggabungkan dua metode kualitatif dan kuantitatif pada setiap tahapan penelitian”. Penilaian yang menjadi acuan dalam penelitian ini meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian kualitatif digunakan untuk menganalisis umur simpan selama enam hari dalam suhu ruang dengan menggunakan kotak ivory mika, sedangkan penelitian kuantitatif digunakan untuk menganalisis tingkat kesukaan bolu kemojo. Data yang diperoleh dari 50 panelis konsumen yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Padang melalui uji organoleptik dengan menyebarkan angket dan menggunakan skala 7 hedonik.

Bahan utama yang digunakan adalah air daun pandan, ubi jalar ungu, terigu, telur, gula pasir, margarine, dan santan. Peralatan yang digunakan yaitu alat persiapan: timbangan, *mini bowl*, *steamer*, gelas ukur, *strainer*, *cutting board*, *paring knife*, *spoon*, lap kerja. Alat pengolahan: *mixing bowl*, *ballon*

whisk, blender, rubber *spatula*, cetakan, oven. Alat penyajian: kotak ivory mika dan *bread knife*. Komposisi bahan pembuatan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Bolu Kemojo

No	Nama Bahan	Resep Penelitian	
		Bolu Kemojo Original	Bolu Kemojo Ubi Jalar Ungu
1.	Tepung terigu	260 gr	65 gr
2.	Putih telur	2 butir	2 butir
3.	Kuning telur	4 butir	4 butir
4.	Gula pasir	260 gr	260 gr
5.	Margarine	55 gr	55 gr
6.	Air pandan	155 ml	-
7.	Ubi jalar ungu	-	195 gr
8.	Santan	500 ml	500 ml
9.	Air	-	155 ml

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Umur Simpan

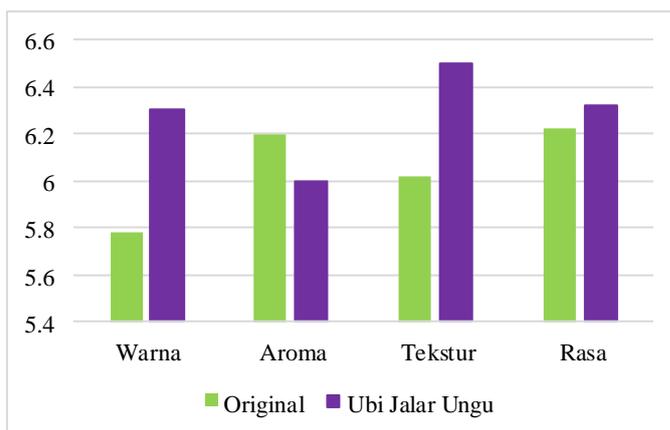
Dalam penelitian ini analisis data yang digunakan adalah umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu selama 6 hari dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dalam suhu ruang. Data akan dideskripsikan ke dalam bentuk tabel yang akan dijelaskan pada uraian berikut.

Tabel 2. Hasil Pengamatan Umur Simpan Bolu Kemojo

Aspek Observasi	Hari ke-1		Hari ke-3		Hari ke-6	
	099	299	099	299	099	299
Warna	Hijau bagian dalam dan kecoklatan bagian luar	Ungu pekat bagian dalam dan kecoklatan bagian luar	Warna masih tetap	Warna masih tetap	Menjadi hijau pucat	Menjadi ungu kehitaman
Aroma	Harum khas pandan	Harum khas ubi jalar ungu	Masih harum	Masih harum	Tidak ada aroma lagi	Tidak ada aroma lagi
Tekstur	Lembut dan padat bagian dalam	Lembut dan tidak padat bagian dalam	Masih tetap lembut dan padat bagian dalam	Masih tetap lembut dan tidak padat bagian dalam	Keras	Lembek
Rasa	Manis dan terasa pandan	Manis dan terasa ubi jalar ungu	Masih manis dan terasa pandan	Masih manis dan terasa ubi jalar ungu	Tidak bisa dicicipi	Tidak bisa dicicipi

Hasil Uji Hedonik

Uraian data jumlah yang diperoleh dari pengisian angket berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa dari 50 panelis konsumen dapat dilihat pada gambar 1 di bawah ini:



Gambar 1. Perbandingan Rata-rata Kesukaan Panelis Konsumen

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 7, didapatkan nilai rata-rata warna bolu kemojo original 5,78 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,30. Nilai rata-rata aroma bolu kemojo original 6,20 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,00. Nilai rata-rata tesktur bolu kemojo original 6,02 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,50. Nilai rata-rata rasa bolu kemojo original 6,22 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,32. Dari nilai rata-rata bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu tersebut memiliki perbedaan. Panelis konsumen lebih menyukai warna, tekstur, dan rasa dari bolu kemojo ubi jalar ungu sedangkan dari segi aroma panelis konsumen lebih menyukai bolu kemojo original.

Hipotesis

Tabel 3. Hasil Uji T dengan SPSS

Aspek Penilaian	df	t hitung	t tabel	Sig.	Keterangan
Warna	49	-3.256	2.009	.002 > 0.05	Terdapat Perbedaan
Aroma	49	1.373	2.009	.176 < 0.05	Tidak Terdapat Perbedaan
Tesktur	49	-3.107	2.009	.003 > 0.05	Terdapat Perbedaan
Rasa	49	-.697	2.009	.489 < 0.05	Tidak Terdapat Perbedaan

Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu pada suhu ruang (23°C - 29°C), tidak ada perubahan yang terjadi dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa pada hari ke-1 dan hari ke-3 tetapi pada hari ke-6 terjadi perubahan warna, aroma, tekstur, dan rasa sehingga tidak bisa dikonsumsi karena sudah berjamur dan berair. Umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu hanya bertahan selama 3 hari dalam kotak ivory mika pada kemasan yang tertutup.

Setelah melakukan pengamatan pada gambar 1, didapatkan nilai rata-rata warna bolu kemojo original 5,78 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,30. Nilai rata-rata aroma bolu kemojo original 6,20 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,00. Nilai rata-rata tesktur bolu kemojo original 6,02 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,50. Nilai rata-rata rasa bolu kemojo original 6,22 dan bolu kemojo ubi jalar ungu 6,32. Dari nilai rata-rata bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu tersebut memiliki perbedaan. Panelis konsumen lebih menyukai warna, tekstur, dan rasa dari bolu kemojo ubi jalar ungu sedangkan dari segi aroma panelis konsumen lebih menyukai bolu kemojo original.

Upaya dalam melihat signifikan pada tabel 3 dibuktikan dengan membandingkan t-hitung dengan t-tabel. Jika t-hitung > t-tabel maka Ha diterima, jika t-hitung < t-tabel, maka Ho ditolak. Pada analisis uji hedonik bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan pengisian angket yang diberikan kepada 50 panelis konsumen mendapatkan nilai uji t sebagai berikut: warna 3.256 > 2.009, aroma 1.373 < 2.009, tekstur 3.107 > 2.009, rasa 697 < 2.009. Dari hasil analisis data tersebut dapat disimpulkan, terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu dari segi warna dan tekstur. Sedangkan pada aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu.

KESIMPULAN

Analisis umur simpan bolu kemojo dilakukan untuk memastikan bahwa produk ini tetap berkualitas tinggi dan aman dikonsumsi sepanjang periode penyimpanannya. Ini juga membantu produsen dalam memperbaiki proses produksi dan penyimpanan, serta memberikan informasi yang diperlukan untuk memastikan kepuasan konsumen. Berdasarkan hasil pengamatan umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu pada suhu ruang (23°C - 29°C), tidak ada perubahan yang terjadi dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa pada hari ke-1 dan hari ke-3 tetapi pada hari ke-6 terjadi perubahan warna, aroma, tekstur, dan rasa sehingga tidak bisa dikonsumsi karena sudah berjamur dan berair. Umur simpan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu hanya bertahan selama 3 hari dalam kotak ivory mika pada kemasan yang tertutup.

Analisis uji kesukaan bolu kemojo penting untuk memastikan bahwa produk yang dihasilkan tidak hanya memenuhi standar kualitas, tetapi juga disukai oleh konsumen. Melalui uji ini, produsen dapat memahami preferensi konsumen, meningkatkan produk, dan mengembangkan strategi pemasaran yang lebih efektif, yang semuanya berkontribusi pada kesuksesan produk di pasar. Pada analisis uji kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu yang diberikan kepada 50 panelis konsumen dengan pengisian angket mendapatkan hasil bahwa, panelis konsumen lebih menyukai warna, tekstur, dan rasa dari bolu kemojo ubi jalar ungu sedangkan dari segi aroma panelis konsumen lebih menyukai bolu kemojo original. Upaya dalam menguji hipotesis dengan membandingkan t-hitung dengan t-tabel, sehingga mendapatkan nilai uji t sebagai berikut: warna $3.256 > 2.009$, aroma $1.373 < 2.009$, tekstur $3.107 > 2.009$, rasa $697 < 2.009$. Dari hasil analisis data tersebut dapat disimpulkan, terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu dari segi warna dan tekstur. Sedangkan pada aroma dan rasa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kesukaan bolu kemojo original dan bolu kemojo ubi jalar ungu.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Adawiyah, Rabiatul. (2023). "Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo". Skripsi. Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Asiah, Laras Cempaka dan Wahyudi David. (2018). Panduan Praktis Pendugaan Umur Simpan Produk Pangan. Jakarta: Universitas Bakrie Press.
- Arsanti, Lestari. (2018). Makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, 1.
- Dewi, Muharika. (2023). Metode Penelitian Research is Fun. Penerbit CV. Muharika Rumah Ilmiah.
- Murni, Sri Dona dan Wirnelis Syarif (2022). Pengaruh Penggunaan Rempah-Rempah Terhadap Umur Simpan Rendang Daging. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 244-250.
- Su, T. C. et al. (2021). Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas. *Foods*, 10(4), 1-17.