

# Pemanfaatan Tepung Porang dalam Pembuatan Kue Cubit Sebagai Cemilan Rendah Kalori

1<sup>st</sup> Nisa Indriani

D3 Perhotelan

Ilmu Terapan

Universitas Telkom

Bandung, Indonesia

astinrmdhh@student.telkomuniversity.ac.id

2<sup>nd</sup> Eva Mardiyana

D3 Perhotelan

Ilmu Terapan

Universitas Telkom

Bandung, Indonesia

evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

**Abstrak** — Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola makan sehat mendorong pengembangan pangan fungsional yang rendah kalori dan tinggi serat. Kue cubit merupakan salah satu jajanan tradisional yang populer di Indonesia, namun umumnya memiliki kandungan kalori cukup tinggi akibat penggunaan tepung terigu, gula, dan lemak. Oleh karena itu, diperlukan inovasi bahan baku untuk menghasilkan kue cubit yang lebih sehat tanpa menghilangkan karakteristik sensoriknya. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan kue cubit berbasis tepung porang sebagai cemilan fungsional rendah kalori, mengetahui formulasi substitusi tepung porang terhadap tepung terigu, serta menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen semu dan rancangan acak lengkap (RAL) satu faktor, yaitu variasi tingkat substitusi tepung porang. Tiga formulasi diuji, yaitu 100% tepung terigu sebagai kontrol, 75% tepung terigu : 25% tepung porang, dan 50% tepung terigu : 50% tepung porang. Parameter yang diamati meliputi uji fisik (tekstur dan volume), serta uji organoleptik yang mencakup warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan. Uji organoleptik dilakukan terhadap 30 panelis yang terdiri dari akademisi, praktisi industri makanan, dan konsumen umum dengan menggunakan skala hedonik 5 poin. Data dianalisis dengan menghitung nilai rata-rata dengan menggunakan rumus mean. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung porang berpengaruh terhadap karakteristik fisik dan sensorik kue cubit. Penambahan tepung porang meningkatkan kandungan serat dan menurunkan estimasi kalori, serta tetap dapat diterima oleh panelis. Dengan nilai rata-rata sebesar 4,5 dari skala 5 dengan demikian kue cubit berbasis tepung porang berpotensi dikembangkan sebagai inovasi pangan fungsional berbasis bahan lokal.

**Kata kunci**—Porang, Kue Cubit, Cemilan Rendah Kalori

## I. PENDAHULUAN

Di Indonesia memiliki banyak makanan tradisional yang sering di jumpai, salah satu contohnya adalah kue cubit yang memiliki cita rasa yang manis dan bertekstur lembut. Namun dikarnakan kue cubit umumnya terbuat dari tepung terigu yang memiliki banyak kalori oleh karena itu kue cubit sering dianggap sebagai jajanan tidak sehat jika dikonsumsi secara rutin. (1)

Dengan demikian pemilihan tepung sangatlah berdampak bagi kesehatan masyarakat yang ingin mengkonsumsi makanan tradisional yang enak namun tetap terjaga asupan

kalorinya. Tepung porang (*Amorphophallus muelleri*) adalah tanaman umbi-umbian yang cukup populer dan memiliki kandungan glukomanin yang larut dalam air yang dapat difermentasi, dan membantu meningkatkan rasa kenyang selain itu, dapat juga mengikatkan tingkat lipid, lipoprotein, dan tingkat glikemik. Pembuatan kue cubit yang lebih sehat, harus menggunakan bahan baku yang alternatif dengan adanya nilai nutrisi yang lebih tinggi dari tepung terigu, oleh karena itu tepung porang sangat cocok ditambahkan kedalam adonan kue cubit dengan menambahkan tepung porang. Manfaat tepung porang sangat relevan dengan kebutuhan masyarakat yang ini menikmati *snack* atau cemilan yang lebih sehat. (2).

Kue cubit merupakan makanan yang cukup populer di Jawa Barat dan Jakarta, juga mudah ditemukan dengan pemilihan kue cubit sebagai inovasi produk pada penelitian ini adalah karena kue cubit mudah diterima oleh masyarakat serta kue cubit lebih fleksibel untuk dikembangkan sebagai produk inovasi, karena pembuatan kue cubit yang sederhana dan bahan baku lokal yang mudah ditemukan menjadi salah satu pemilihan kenapa kue cubit untuk dijadikan produk inovasi kue cubit rendah kalori.

Menggunakan tepung porang sebagai penambahan dalam pembuatan kue cubit bisa menjadi strategi pemasaran, yang sangat cocok untuk masyarakat yang sedang menjalankan diet rendah kalori. Dengan demikian pemanfaatan tepung porang dalam pembuatan kue cubit dapat memiliki potensi pasar yang luas karena mampu memenuhi kebutuhan konsumen modern tanpa meninggalkan kekhasan jajanan tradisional Indonesia. (3)

### A. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi pemanfaatan tepung porang terhadap tepung terigu dalam pembuatan kue cubit?
2. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap kue cubit berbasis tepung porang?

### B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi pemanfaatan tepung porang terhadap tepung terigu dalam pembuatan kue cubit.
2. Untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap kue cubit.

## II. KAJIAN TEORI

### A. Patiseri

Patiseri adalah cabang industri kuliner yang berfokus pada pembuatan kue, roti manis, pastry, dan berbagai olahan berbasis adonan. Bahasa Prancis membawa istilah "patisserie", yang merujuk pada seni membuat kue dan dessert dengan teknik tertentu. Patiseri telah berkembang menjadi produk kue kering dan basah serta berbagai hidangan pencuci mulut yang membutuhkan keterampilan teknik tinggi dalam pengolahan adonan, dekorasi, dan pengaturan rasa. Menurut(4).

"Pastry" atau patiseri adalah adonan yang dilapisi dengan mentega atau lemak untuk menghasilkan lapisan atau lembaran. Di dunia *pastry*, penemuan barley dianggap sebagai gandum atau *wheat*. . Dibuat dari tepung *barley* yang dicampur dengan garam dan air, adonan kental diletakkan di antara dua buah batu besar, kemudian dibakar, proses yang membuat *barley* lebih tahan lama. Sementara orang biasanya menyebut makanan itu roti, pastry membuatnya sebagai "*barley flat bread*" atau "roti tanpa telur.". teknik pemasakan ini dianggap sebagai penemuan awal alat panggang, atau "*oven*" (5). *Croissant, macaron, eclair, mille-feuille, dan tarte* adalah beberapa contoh *pastry* yang termasuk dalam kategori *patisserie*. Di Prancis, istilah ini hanya boleh digunakan oleh toko yang memiliki *chef pastry* bersertifikat. Di luar Prancis, istilah ini lebih sering digunakan untuk menyebut toko yang menjual *pastry* dengan standar yang tinggi.

Seiring dengan pertumbuhan industri *bakery*, hotel, restoran, dan kuliner kreatif di Indonesia, patiseri berkembang pesat. Dalam pendidikan perhotelan dan tata boga, patiseri menjadi salah satu kompetensi utama. Sangat penting bagi siswa untuk memahami teknik dasar pengolahan adonan, seperti *creaming, whisking, folding, laminating*, dan sebagainya, yang merupakan dasar pembuatan *cake* dan *pastry*. (6)

Salah satu hubungan antara patiseri dan penelitian ini adalah perkembangan kue cubit sebagai salah satu kue sederhana yang sangat populer. Kue cubit termasuk dalam kategori *cake* sederhana yang dibuat dengan adonan basah, meskipun bukan bagian dari *pastry Prancis* klasik. Kue cubit yang dibuat dengan tepung porang adalah salah satu *inovasi patiseri* kontemporer yang mengutamakan aspek fungsional dan kesehatan. *Inovasi* ini sejalan dengan tren roti sehat yang semakin meningkat. Penggunaan tepung porang dalam pengembangan produk patiseri fungsional memiliki potensi untuk meningkatkan nilai gizi produk melalui tingginya kandungan glukomanan dan serat larut. Selain mengurangi kalori, glukomanan membantu membuat kue lebih lembut karena dapat menyerap air dan membentuk gel. Oleh karena itu, menggabungkan teknik patiseri dengan bahan pangan lokal seperti porang dapat menghasilkan produk baru yang menarik dan relevan bagi pelanggan moderen. (7).

### B. Kue Cubit Berbasis Tepung porang

Minimnya penelitian terdahulu mengenai aplikasi tepung porang pada jajanan tradisional seperti kue cubit, sehingga penelitian ini dapat mengisi kekosongan literatur dan memberikan kontribusi ilmiah baru. Kebutuhan industri pangan akan alternatif pengganti tepung terigu yang lebih sehat dan ramah bagi konsumen dengan kebutuhan khusus, seperti penderita obesitas atau mereka yang menjalankan diet rendah kalori. Selain itu, Potensi pengembangan kuliner lokal, karena kue cubit berbasis tepung porang dapat menjadi inovasi produk baru yang memiliki daya saing lebih tinggi di

pasar. Sehingga tepung porang tidak hanya meningkatkan nilai kesehatan tetapi juga berpotensi menciptakan variasi baru dalam dunia kuliner tradisional. Dengan rendahnya kadar kalori dan tinggi serat, tepung porang sangat cocok ditambahkan ke dalam kue cubit, yang sangat cocok untuk masyarakat yang sedang menjalankan diet rendah kalori. Dengan demikian pemanfaatan tepung porang dalam pembuatan kue cubit dapat memiliki potensi pasar yang luas karna mampu memenuhi kebutuhan konsumen modern tanpa meninggalkan kekhasan jajanan tradisional indoneisa. (8)

## III. METODE

### A. Metode penelitian

Metode yang digunakan merupakan eksperimental dengan menggunakan proposi bahan 60%tepung porang dan 40% tepung terigu dengan bahan utama, dengan resep sebagai berikut:

TABEL 1  
(Resep kue cubit berbasis tepung porang)

Bahan	Qty/Unit
Tepung terigu	65 gram
Tepung porang	70 gram
Gula pasir	100 gram
telur	3 butir
Mentega	100 gram
Susu cair	150 ml
Baking powder	½ sdt
Baking soda	¼ sdt
Vanili bubuk	½ sdt
Garam	¼ sdt

Setelah mencoba beberapakali percobaan resep tersebut adalah resep paling cocok untuk digunakan dan telah mendapatka formulasi terbaik dari segi rasa, tekstur maupun aroma yang terbaik.

### B. Instrumen penelitian

Dalam pengumpulan dan pengukuran yang dilakukan peneliti, peneliti menggunakan pengukuran dengan metode uji coba *organoleptik* serta penggunaan skala *likert*. Metode skala *likert* ialah metode yang memiliki fungsi sebagai pengukuran tingkat kepuasan suatu responden.

TABEL 2  
(Skala Penilaian Tes Organoleptik)

No	Sensori Produk	Skala
1.	Bentuk Fisik	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
2.	Warna	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik

		4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Tekstur	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
4.	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
5.	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak

Dengan adanya metode uji coba *organoleptik* menggunakan skala *likert* ini, penelitian dapat mendapatkan hasil dari respon dari responden dengan lebih detail pada saat pengambilan data.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan utama penelitian ini, "Inovasi Kue Cubit Berbasis Tepung Porang sebagai Cemilan Fungsional Rendah Kalori," adalah untuk mengetahui bagaimana kualitas kue cubit dipengaruhi oleh substitusi tepung porang. Meningkatnya kebutuhan masyarakat terhadap makanan fungsional yang sehat dan bermanfaat bagi kesehatan, terutama mencegah diabetes, obesitas, dan gangguan metabolik lainnya.

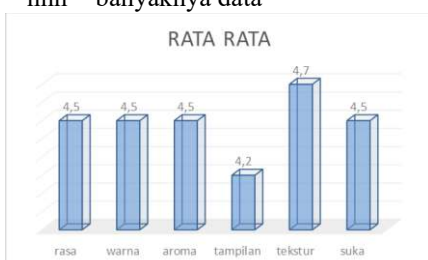
Proses pembuatan formulasi kue cubit, pengujian organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan), analisis kadar serat untuk mengetahui bagaimana glukomanan mempengaruhi tepung porang, dan estimasi kalori menggunakan metode perhitungan nilai gizi berdasarkan komposisi bahan baku. Untuk mendukung diskusi ilmiah, hasil penelitian dikaji secara deskriptif kuantitatif dan didukung dengan literatur dan penelitian sebelumnya.

Dari data yang telah terkumpul, peneliti melakukan analisis terhadap hasil panelis yang sudah didapatkan. Peneliti melakukan perbandingan daya terima konsumen terhadap beberapa hasil uji *organoleptik* yang telah didapatkan dari responden, peneliti juga menghitung hasil rata rata menggunakan rumus *mean*. Dengan cara perhitungannya sebagai berikut:

$$\bar{X} = \frac{\sum X_i}{n}$$

Keterangan:

- $\bar{X}$  = rata-rata
- $X_i$  = nilai data ke-i
- $\sum X_i$  = jumlah seluruh data
- $n$  = banyaknya data



GAMBAR 1  
(Grafik Batang Mean)

Berdasarkan gambar diatas yang menunjukkan data, telah diketahui bahwa nilai rata – rata yang didapat dari hasil uji coba organoleptik terhadap responden bahwa produk penelitian kue cubit berbasis tepung porang mendapatkan nilai yang tinggi dengan rata – rata dari masing – masing organoleptic mendapatkan nilai sebesar 4,5

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil inovasi eksperimen dan tahap uji coba dari inovasi kue cubit berbasis tepung porang, formulasi resep yang telah di inovasi dinyatakan diterima oleh konsumen formulasi kue cubit tepung beras porang yang digunakan dalam penelitian ini terbuat dari tepung porang, tepung terigu, gula, telur, mentega, garem, baking powder, baking soda dan vanili. Dari hasil penelitian pemanfaatan tepung porang dalam pembuatan kue cubit sebagai cemilan fungsional rendah kalori menunjukan bahwa penambahan tepung porang meningkatkan kualitas dan nilai fungsional kue cubit. Penambahan tepung porang ke formula adonan kue cubit dapat dilakukan tanpa mengubah metode produksi secara signifikan, sehingga produk mudah di gunakan oleh UMKM dan industri rumah, hasil uji organoleptik menunjukan bahwa dari segi rasa, warna, tampilan, tekstur, dan aroma penambahan tepung porang dapat di terima dengan baik oleh responden dengan mendapatkan nilai rata – rata sebesar 4,5 dari skala 5. Hal ini menunjukan bahwa penambahan tepung porang terhadap produk dapat dilakukan tanpa mengurangi daya terima konsumen.

Berdasarkan hasil uji coba yang diterima dari 30 orang responden dengan latar belakang beragam berbeda (akademik, ahli kuliner, dan masyarakat), produk kue cubit berbasis tepung porang mendapatkan respon yang positif pada seluruh aspek sensori. Sebagian besar responden memberikan penilaian sangat enak untuk rasa, aroma, tekstur, serta tampilan. Hal ini menunjukan bahwa produk penambahan tepung porang pada pembuatan kue cubit sebagai cemilan fungsional rendah kalori dapat diterima oleh konsumen dengan baik, dan berfungsi efektif tanpa mengurangi kualitas sensori produk.

REFERENSI

[1] Saputri, N. A. I., Wijanarka, A., & Widiyanti, F. L. (2021). Variasi pencampuran tepung okra dan tepung garut terhadap sifat fisik, aktivitas antioksidan dan kandungan makronutrien kue cubit. *Jurnal Teknologi Pangan*, 15(2).

[2] Sulistyono, H., & Harmayani, E. (2021). Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (*Amorphophalus oncophyllus*) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166-183.

[3] Kurniawaty, Y. Pendampingan Penatalaksanaan Penderita Diabetes Melitus di Paguyuban Diabetes dan Hidup Sehat Kelurahan Darmo Wonokromo Surabaya. Agustini, A. R., Widianti, Y. A., & Karyantina, M. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensoris Mochi

Bit (*Beta vulgaris* L.) Dengan Variasi Rasio Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata* L.) Tepung Ketan. *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 7(1), 40-48.

- [4] Rahmawati, R., et al. (2021). Patisserie dan Teknologi Pendidikan Modern *Jurnal Pendidikan Vokasi*.
- [1] Rahmawati, R., et al. (2021). Patisserie dan Teknologi Pendidikan Modern. *Jurnal Pendidikan Vokasi*.
- [2] Rahmawati, R., et al. (2021). Patisserie dan Teknologi Pendidikan Modern. *Jurnal Pendidikan Vokasi*
- [3] Sulisty, H., & Harmayani, E. (2021). Pengaruh pemberian jelly mengandung glukomanan porang (*Amorphophalus oncophyllus*) dan inulin sebagai makanan selingan terhadap berat badan, IMT, lemak tubuh, kadar kolesterol total, dan trigliserida pada orang dewasa obesitas. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 17(4), 166-183.
- [4] Kurniawaty, Y. Pendampingan Penatalaksanaan Penderita Diabetes Melitus di Paguyuban Diabetes dan Hidup Sehat Kelurahan Darmo Wonokromo Surabaya. *Jurnal Kreativitas Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM)*.