

INOVASI PUDING SPONGE CAKE BERBASIS DAUN BAYAM HIJAU ***INNOVATION OF SPONGE CAKE PUDDING BASED ON*** ***GREEN SPINACH***

Cici Diani Ginting¹, Siti Zakiah¹, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom Universitas Bandung
Jl. Telekomunikasih No.1, Kabupaten Bandung 4025, Jawa Barat

ABSTRAK

Inovasi dalam industri makan terus berkembang untuk kebutuhan yang semakin meningkat setiap harinya. Salah satu tren terbaru adalah pengembangan makan yang sehat dan alami. Dalam konteks ini, peneliti ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi dalam bentuk puding *sponge cake* yang berbasis pada daun bayam hijau. Daun bayam hijau dipilih sebagai bahan dasar pada produk puding karena kaya akan nutrisi dan mengandung banyak manfaat dan kandungan didalamnya. Puding *sponge cake* berbasis daun bayam menjadi pilihan alternatif sebagai makanan sehat selain mengandung vitamin dan mineral yang tinggi. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui formulasi resep dari pudding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau dan daya terima konsumen terhadap *pudding sponge cake* berbasis daun bayam hijau, Inovasi ini memiliki potensi untuk mendukung perkembangan makanan fungsional yang sehat. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik. Sampel peroduk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau diberikan kepada 100 responden secara acak dengan cara menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini menghasilkan formulasi resep dengan pengujian formulasi puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau dapat diterima oleh masyarakat melalui uji daya terima.

Kata Kunci: puding, *sponge cake*, daun bayam hijau

ABSTRACT

Innovations in the food industry are constantly evolving to meet the increasing demand every day. One of the latest trends is the development of healthy and natural food. In this context, this researcher aims to develop innovation in the form of sponge cake pudding based on green spinach leaves. Green spinach leaves were chosen as the base ingredient in the pudding product because they are rich in nutrients and contain many benefits and ingredients. Spinach leaf-based sponge cake pudding is an alternative choice as a healthy food besides containing high vitamins and minerals. The purpose of this study was to determine the recipe formulation of green spinach leaf-based sponge cake pudding and consumer acceptance of green spinach leaf-based sponge cake pudding, this innovation has the potential to support the development of healthy functional foods. This research uses experimental methods and organoleptic tests. Samples of green spinach leaf-based sponge cake pudding were given to 100 respondents randomly by distributing questionnaires. The results of this study resulted in a recipe formulation with testing of green spinach leaf-based sponge cake pudding formulations acceptable to the public through the acceptability test.

Keywords: pudding, sponge cake, green spinach leaf

Pendahuluan

Makan menjadi ciri khas suatu daerah tertentu yang menggambarkan karakter, budaya, orang-orang yang menetap disuatu daerah. Makan menjadi bahan pokok yang akan selalu dibutuhkan manusia maka dari itu makan akan selalu ada untuk menunjang kelangsungan hidup manusia.

Berbagai daerah di Indonesia memiliki berbagai macam makanan maupun minuman khas yang mencirikan sebuah daerah (Rosyidi, 2006) salah satunya daerah yang terkenal akan kuliner atau jajanan pasarnya adalah kota bandung, di setiap pasar maupun di pinggir jalan terdapat jajanan pasar atau makan tradisional yang sudah di modifikasi dari jajanan tradisional contoh produk jajanan yang di modifikasi yaitu, kue cubit topping modern, martabak manis warna-warni,

^{*)} Penulis Korespondensi.

E-mail: cicidianiginting@gmail.com

surabi bernuansa pancake dan masih banyak lagi produk-produk tradisional yang di modifikasi sehingga menarik minat pembeli untuk mencoba produk yang dimodifikasi oleh tangan-tangan trampil. Banyak produk makanan yang menggunakan bahan dasar dari sayuran. Sayuran mengandung protein, vitamin, mineral dan serat sehingga sangat penting untuk tubuh (sauna, ilhamdi, and hadiprayitno, 2015).

Fenomena yang terjadi saat ini orang-orang mulai sadar akan produk-produk yang terbuat dari bahan alami dan zaman yang terus berubah-ubah sesuai dengan perkembangan budaya manusia yang menimbulkan perubahan gaya hidup (*lifesyle*). Seiring dengan perkembangan tersebut gaya hidup masyarakat pun berubah-ubah. Kepadatan aktivitas dan ketertarikan masyarakat di perubahan zaman ini menuntut masyarakat untuk tetap menjaga kesehatan tubuh agar dapat memberikan hasil yang maksimal terhadap kehidupan mereka sehari-hari namun dengan gaya hidup yang mereka pilih memungkinkan sebagian besar masyarakat tidak memiliki waktu dalam hal berolahraga. Banyak penyakit yang timbul akibat gaya hidup yang ada, masyarakat mengawatirkan kesehatannya dalam menjalani kelangsungan hidupnya sehingga mencari alternatif lain untuk menjaga kesehatannya selain dengan minimnya waktu olah raga yang dapat mereka lakukan. Salah satunya jalan keluar bagi masyarakat ialah dengan gaya hidup sehat. Menurut Lisnawati (2001) pola hidup dan perilaku seseorang mengarah pada gaya hidup sehari-hari yang dilakukan maupun yang di konsumsi oleh seseorang. Cara yang paling efisien untuk menjalani gaya hidup sehat bagi masyarakat yang tidak memiliki banyak waktu adalah dengan mengkonsumsi makan alami salah satunya seperti puding *sponge cake* yang dimana pada puding digunakan bahan alami seperti daun bayam sehingga menambah kandungan gizi pada puding bayam.

Bayam sangat mudah didapatkan, pertumbuhan dan perkembangan bayam meliputi seluruh wilayah indonesia dari sabang sampai meroke dapat tumbuh dengan subur, inilah yang membuat sayur bayam mudah diperoleh dengan harga yang relative murah. Bayam serat dan mineral dan baik untuk tubuh saat di konsumsi. Gunawan (2017) menyatakan dalam 100gram bayam mengandung 3gram zat besi, 3,2gram karbohidrat, nutrisi 2,3gram, protein, 3,2gram, 81gram kalsium. Selain itu, bayam kaya akan vitamin A, mineral, phosphorus, riboplavis, sodium, kalium, vitamin C dan magnesium. Dalam

penelitian ini daun bayam digunakan sebagai bahan utama pada *pudding*.

Penggunaan bayam pada pudding memberikan warna hijau yang natural tanpa penambahan pewarna sintesis, aroma yang khas dari bayam yang dihasilkan dari proses ekstrak dan pencampuran adonan puding. Seperti halnya dalam produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau. Sehingga menjadi pilihan peneliti untuk membuat inovasi menggunakan daun bayam pada produk *pudding* Menurut buku "*On Food and Cooking*" oleh (Harold McGee, 2004). *Pudding* adalah hidangan penutup yang umumnya terbuat dari campuran bahan seperti susu, telur, tepung jagung atau tepung terigu, dan gula. Bahan- bahan tersebut kemudian dipanaskan dan diaduk hingga membentuk adonan yang kental, kemudian di tuangkan ke dalam cetakan dan didinginkan hingga mengeras. Sama halnya dengan cake yang dimana *Cake* merupakan bagian dari patiseri yang dibuat dari adonan cair, dengan perbandingan bahan tertentu dan diolah dengan cara dipanggang ataupun di kukus. Adapun bahan-bahan dalam pembuatan *cake* yaitu tepung terigu, gula, garam, telur, lemak, dan lainnya. Seiring perkembangan zaman dan globalisasi, banyak cake bermunculan dengan beragam modifikasi yang membungkan ciri khas dari suatu daerah ataupun makan tradisinal seperti es teler cake, puding tape ketan dan masih banyak lagi produk-produk patiseri yang mulai dikembangkan tanpa menghilangkan ciri khas dari makan suatu daerah tersebut.

Bahan utama dalam pembuatan cake yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Yang memiliki tekstur lembut dan beraroma khas. Cake banyak digunakan sebagai hidangan di sebuah acara seperti *wedding*, ulang tahun, *dinner*, dan acara-acara tertentu.

Dengan berkembangannya jaman pada saat ini ide-ide bermunculan untuk mengubah konsep pada cake contohnya seperti cake buah yang dimana pada cake tersebut dominan rasa buah dan terdapat aroma, warna yang natural sehingga menjadi daya tarik cake tersebut, cheesecake ubi ungi yang dimana ubi ungu menjadi bahan utama dan memberikan warna serta tampilan yang berbeda dari yang lain dan masih banyak lagi inovasi tentang cake.

Pada penelitian ini penulis menggabungkan dua produk patiseri menjadi satu produk dengan konsep *sponge cake* menjadi base dan puding bayam hijau sebagai layer atas. Puding *sponge cake* ini digabungkan menjadi satu produk patiseri

yang dimana pembuatan puding *sponge cake* menggunakan beberapa tahapan untuk menghasilkan satu produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau. Pada inovasi ini penulis mengubah konsep puding menjadi olahan makan alami yang dimana pada puding penulis berfokus pada ekstrak daun bayam yang menjadi bahan utama pada pembuatan puding bayam dan untuk *sponge cake* penulis tidak mengubah konsep dari *sponge cake* maka pada penelitian ini penulis berfokus pada inovasi puding dayam dan pengabungan dua produk Puding bayam hijau dan *sponge cake* orisinal.

Inovasi penulis dalam pembuatan pudding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau ini karena bayam mudah di dapatkan, relative murah dan kaya akan kandungan vitamin A, C dan lain-lain. Bayam juga memberikan kesan yang natural pada warna, aroma dan penampilan. Pada penelitian ini puding menjadi bahan utama dimana ekstrak bayam menjadi bahan utama dalam pembuatan puding sedangkan *sponge cake* menggunakan resep orisinal tanpa adanya modifikasi dan menjadi base atau pondasi yang akan menopang puding bayam tersebut.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini merupakan eksperimen dan pengumpulan data menggunakan uji organoleptik dengan menyebarkan kuisioner kepada 100 responden

Alat dan Bahan

Pada penelitian alat dan bahan yang digunakan sebagai berikut:

Tabel 1. Bahan Puding *Sponge Cake*

Bahan	Qty	unit
Sponge Cake		
Telur	3	Btr
Minyak Goreng	30	ML
Tepung Terigu	70	Gr
Susu Cair	45	ML
Gula	50	Gr
Vanila Essen	½	Sdt
Lemon Juice	2	ml
Daun Bayam Hijau 100 Gram		
Gula	50	Gr
Susu Cair	200	ML
Air	400	ML
Tepung Agar-agar	7	Gr
Maizena	3	Gr

Sumber: Diolah oleh penulis juni (2023)

Cara Pembuatan

- 3 butir telur, kuning telur dan putih telur dipisahkan
- Tambahkan 30 ml minyak goreng ke 3 kuning telur, 45 ml susu cair. Aduk rata sehingga tercampur menggunakan balon whisk
- Masukan 70gram tepung roti sambal di ayak kedalam campuran adonan sebelumnya, aduk hingga rata
- Tambahkan ½ sendok the ekstrak vanila campur rata
- Tambahkan ¼ sendok teh jus lemon ke 3 putih telur aduk menggunakan mixer dengan kecepatan sedang- tinggi hingga muncul gelembung setelah itu masukan gula 50gram perlahan-lahan lalu aduk menggunakan kecepatan rendah-tinggi sehingga tercampur dengan baik adonan putih telur di aduk hingga kalis dan adonan bisa di angkat, setelah itu gabungkan dengan adonan kuning telur secara bertahap dengan spatula adung hingga rata menggunakan teknik satu arah.
- Siapkan cetakan kue yang sudah di alasi dengan baking paper dan di beri mentega pada keliling cetakan, tuangkan adonan ke dalam cetakan alalu ratakan, hentak kan beberapa kali untuk mengeluarkan angin yang ada pada adonan
- Kukus sekitar 40-45 menit dengan menggunakan api besar
- Cuci daun bayam yang sudah di petik 100gram/ 150gram setelah itu blender dengan 400 air setelah itu saring ekstrak daun bayam
- Didikan ekstrak daun bayam lalu masukan 200ml/100ml susu, 50gram gula, tepung agar-agar 7gram dan maizena 3gram/5gram dengan aduk hingga rata dan mendidih
- Diamkan sekitar 5 menit setelah itu campurkan adonan puding bayam pada *sponge cake*, setelah itu diamkan sekitar 1 jam di dalam kulkas
- Puding *sponge cake* siap di sajikan.

Hasil dan Pembahasan

Dalam pengujian organoleptik puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau dibagi menjadi lima indikator penilaian yaitu berdasarkan rasa, warna, tekstur, aroma dan penampilan fisik puding *sponge cake*.

Daya Terima Berdasarkan Rasa

Data yang di hasilan dari 100 responden yang di berikan sampel produk secara acak

didapatkan hasil yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil berdasarkan rasa dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 2. Daya Terima Berdasarkan Rasa

Rasa	Jumlah	Presentase
Sangat tidak enak	1	1%
Tidak enak	4	4%
Cukup enak	12	12%
Enak	31	31%
Sangat Enak	52	52%
Jumlah	100	100%

Sumber: Data diolah oleh Penulis Juni (2023)

Berdasarkan hasil dari kuisioner 100gram bayam dengan karakteristik rasa yang di berikan kepada 100 responden, menunjukkan bahwa hasil produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau yang memilih sangat enak sebanyak 52 orang, yang memilih opsi enak sebanyak 31 orang, yang memilih opsi cukup enak sebanyak 12 orang, yang memilih opsi cukup enak sebanyak 4 orang dan yang memilih sangat tidak enak 1 orang. Dengan kata lain bahwa rasa puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau di terima oleh responden karena produk ini berbahan alami yang memanfaatkan sayuran sebagai bahan utama.

Daya Terima Berdasarkan Warna

Berdasarkan data yang di peroleh dari 100 responden secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil berdasarkan warna di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 3. Daya Terima Berdasarkan Warna

Warna	Jumlah	Presentase
Sangat Tidak Menarik	1	1%
Tidak Menarik	1	1%
Cukup Menarik	8	8%
Menarik	36	36%
Sangat menarik	54	54%
Jumlah	100	100%

Sumber: Data diolah oleh penulis juni (2023)

Berdasarkan hasil dari kuisioner 100gram bayam dengan karakteristik warna yang di berikan kepada 100 responden, menunjukkan bahwa hasil produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau yang memilih sangat menarik sebanyak 45 orang, yang memilih opsi menarik sebanyak 36 orang, yang memilih opsi cukup menarik sebanyak 8 orang dengan, yang milih opsi tidak menarik sebanyak 1 orang dan yang memilih sangat tidak menarik sebanyak 1 orang. Maka

dapat di simpulkan bahwa warna pada puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau di terima oleh responden dikarenakan warna yang dihasilkan sangat menarik dan terkesan natural.

Daya Terima Berdasarkan Aroma

Berdasarkan data yang di peroleh dari 100 responden secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil berdasarkan aroma di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4. Daya Terima Berdasarkan Aroma

Aroma	Jumlah	Persentase
Sangat Tidak Harum	1	1%
Tidak Harum	2	2%
Cukup Harum	14	14%
Harum	37	37%
Sangat Harum	46	46%
Jumlah	100	100%

Sumber: Data diolah oleh penulis juni (2023)

Berdasarkan hasil dari kuisioner 100gram bayam dengan karakteristik aroma yang di berikan kepada 100 responden, menunjukkan bahwa hasil produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau yang memilih sangat harum sebanyak 46 orang, yang memilih opsi harum sebanyak 37 orang, yang memilih opsi cukup harum sebanyak 14 orang, yang memilih tidak harum sebanyak 2 orang, dan yang memilih opsi sangat tidak harum sebanyak 1 orang. Maka dapat di simpulkan bahwa aroma dari puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau diterima oleh responden dikarena aroma yang khas dan unik.

Daya Terima Berdasarkan Tekstur

Hasil yang di peroleh dari 100 responden secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil berdasarkan tekstur dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 5. Daya terima berdasarkan tekstur

Tekstur	Jumlah	Presentase
Sangat Tidak Lembut	1	1%
Tidak Lembut	0	0%
Cukup Lembut	8	8%
Lembut	32	32%
Sangat Lembut	59	59%
Total	100	100%

Sumber: Data diolah oleh penulis juni (2023)

Berdasarkan hasil dari kuisioner 100gram bayam dengan karakteristik tekstur yang di berikan kepada 100 responden, menunjukan bahwa hasil produk puding sponge cake berbasis daun bayam hijau yang memili sangat lembut 59 orang, yang memilih opsi lembut sebanyak 32, yang memilih cukup lembut sebanyak 8 orang, dan yang memilih sangat tidak lembut sebanyak 1 orang. Maka dapat di simpulkan bawa tekstur dari puding sponge cake berbasis daun bayam hijau dapat di terima oleh responden karna tekstur dari puding maupun sponge cake sangat lembut.

Daya Terima Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan data yang di peroleh dari 100 responden yang diberikan sampel secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda, berikut merupakan hasil berdasarkan tampilan di lihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 6. Daya terima berdasarkan tampilan

Tampilan	Jumlah	Presentase
Sangat Tidak Menarik	2	2%
Tidak Menarik	1	1%
Cukup Menarik	10	10%
Menarik	30	30%
Sangat Menarik	57	57%
Total	100	100%

Sumber: Data diolah oleh penulis juni (2023)

Berdasarkan hasil dari kuisioner 100gram bayam dengan karakteristik penampilan yang di berikan kepada 100 responden, menunjukan bahwa hasil produk puding sponge cake berbasis daun bayam hijau yang memili sangat menarik sebanyak 57 orang, yang memilih opsi menarik sebanyak 30 orang, yang memilih opsi cukup menarik sebanyak 10 orang, yang memilih opsi tidak menarik sebanyak 1 orang dan yang memilih sangat tidak menarik sebanyak 2 orang. Maka dapat disimpulkan bahwa tampilan keseluruhan dari puding sponge cake berbasis daun bayam hijau dapat di terima oleh responden dikarenakan dari tampilan yang dihasilkan sangat menarik dan terkesan natural.

Kesimpulan

Didapatkan hasil uji eksperimen yang di lakukan oleh peneliti di ketahui bahwa formulasi resep puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau pada penelitian ini dapat di katakana berhasil dengan bahan yang terdiri dari 3 butir telur, 70 gram tepung terigu, 30 ml minyak goreng, 45 ml susu, 50 gram gula pasir, ½ sendok teh vanilla essens dan 2 ml lemon juice untuk bahan *sponge cake* dan bahan yang di gunakan pada pembuatan puding bayam berbahan sebagai berikut, 100 gram daun bayam hijau, 50 gram gula pasir, 200 ml susu, 400 ml air, 7 gram tepung agar-agar dan 3 gram maizena. Dicampur semua dengan melalui proses *mixing, folding, dan steaming*.

Daya terima konsumen terhadap puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau di terima baik oleh responden, dilihat dari uji daya terima formulasi 100gram daun bayam hijau yang banyak di sukai karena aroma yang tidak terlalu kuat, warna yang terkesan natural dan citarasa yang khas yang berasl dari bayam.

Daftar Pustaka

- Rosyidi, D. (2006). Macam-macam makanan tradisional yang terbuat dari hasil ternak yang beredar di kota Malang. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Hasil Ternak*, 1(1), 24– 34.
- Suana, I. Wayan, M. Liwa Ilhamdi, And Gito Hadiprayitno. (2015). ‘Pengembangan Sayuran Organik Menggunakan Teknologi Em4 (Effective Microorganism 4) Di Desa Lembuak, Kecamatan Narmada’. In Seminar Nasional Xii Pendidikan Biologi Fkip Uns 2015. Sebelas Maret University.
- Lisnawati. 2001. “Kepribadian, Nilai dan Gaya Hidup”. (diakss 19 april 2017)
- Gunawan, T. 2017. Khasiat dan Manfaat Bayam. www.aura-ilmu.com. Diakses pada 30 Oktober 2016.
- Harold McGee.2004. On Food And Cooking: The Science And Lore Of The Kitchen. ISBN 978-0-684-80001-1