

PEMANFAATAN BUNGA TELANG SEBAGAI PEWARNA ALAMI PADA INOVASI PRODUK *SPONGE CAKE*

UTILIZATION OF BUTTERFLY PEA FLOWER AS A NATURAL COLORANT IN SPONGE CAKE PRODUCT INNOVATION

Dian Meilisa¹, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom Bandung
Jl. Telekomunikasi No. 1, Kabupaten Bandung, 40257, Jawa Barat, Indonesia.

ABSTRAK

Penelitian ini dilatar belakangi untuk mencari tahu bagaimana pengembangan bunga telang sebagai inovasi baru pada *sponge cake* yang biasanya bunga telang dibuat menjadi minuman kesehatan atau teh. *Sponge cake* termasuk kedalam salah satu jenis kue yang ringan dan lembut, sehingga cocok sebagai landasan penelitian untuk menggunakan warna alami dengan metode eksperimen, sehingga tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui formulasi resep *sponge cake* berbasis bunga telang. Bunga telang merupakan tanaman yang banyak digunakan sebagai pewarna makanan dan minuman alami. Bunga ini mempunyai manfaat fungsional yang cukup bagus bagi kesehatan. Dalam dunia kuliner, bunga telang memiliki banyak pengaruh yang besar sehingga memberikan efek daya tarik bagi yang ingin menikmatinya. Produk yang dihasilkan juga tidak hanya menarik secara visual, bahkan ketika di konsumsi pun cukup aman karena kandungan dari bahan pewarna buatan yang tidak berbahaya.

Kata kunci: *sponge cake*; bunga telang; pewarna alami

ABSTRACT

The context of this study was to explore how effect of the butterfly pea flower is a new innovation on sponge cake, which is usually made into a health drink or tea. Sponge cake is a type of cake that is light and soft, so it is suitable as a research base for using natural colors with experimental methods, so the purpose of this study is to determine the formulation of butterfly pea-based sponge cake. Butterfly pea flower is a plant that is widely used as a natural food and beverage dye. This flower has functional properties that are good for health. In the culinary world, the butterfly pea flower has a great influence so that it has a desirable outcome for those who seek to take advantage of it. The resulting product is not only visually attractive, but also safe for consumption because it does not contain harmful artificial dyes.

Keywords: sponge cake; butterfly pea flower; natural dyes

Pendahuluan

Indonesia terkenal dengan keberagaman budaya, adat istiadat, serta salah satunya keberagaman kuliner. Kuliner adalah identitas budaya dan selalu digunakan sebagai penanda atau menunjukkan ciri khas keunikan suatu daerah (Setyorini, 2018). Hidangan yang paling sering dimakan adalah makanan penutup. Hidangan ini biasanya disajikan di akhir makan, dan sebagian besar terdiri dari produk manis. Contoh makanan penutup yang biasa dimakan adalah *cake*.

Cake merupakan salah satu hidangan penutup manis yang paling banyak dimakan dan disukai oleh berbagai kalangan, rasa yang manis

dipadukan oleh berbagai jenis isian atau hiasan yang menjadikan kue ini sangat disukai oleh anak kecil dan orang dewasa.

Dalam pembuatan kue terdapat bahan pewarna yang merupakan salah satu bahan pendukung pada proses pemanggangan agar kue menjadi lebih menarik. Seperti warna biru dari bunga telang, dll. Cukup baik menggunakan pewarna ekstrak alami pada bahan makanan karena menggunakan bahan alami untuk membuat kue akan lebih enak dan mempunyai kandungan gizi yang lebih unggul daripada penggunaan bahan sintetik.

Dalam perkembangan makanan berbahan dasar bunga telang, kue telang merupakan salah satu produk yang banyak diminati. Kue ini memiliki warna biru keunguan yang

^{*)} Penulis Korespondensi.

E-mail: dianmeilisa32@gmail.com

menggemaskan dan tentunya rasa yang unik. Berikut khasiat dari bunga telang antara lain menyembuhkan penyakit pada mata, menyembuhkan bisul, menyembuhkan sakit tenggorokan, menyembuhkan batuk serta dapat digunakan untuk membuat minuman yang menyehatkan (Suebkhampet dan Sothibandhu, 2011).

Penelitian ini memiliki latar belakang yang penting karena pengembangan pangan berbahan dasar bunga telang cukup terbatas, maka sangat dibutuhkan lebih banyak penelitian untuk meningkatkan ketersediaan pangan berbahan baku tersebut.

Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental, yaitu metode yang paling efektif untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan ialah dengan cara memberikan perlakuan kepada subjek berupa strategi, metode, Teknik dan media pembelajaran. Percobaan yang dilakukan ialah mengganti warna sintetik dengan warna alami *sponge cake* berbasis bunga telang (Mardalis, 2008:66).

Penulis melakukan analisis data dengan menyebar kuesioner dengan 50 responden.

Penulis menggunakan metode studi pustaka dalam analisis data teknis, sumber berasal dari berbagai media cetak seperti buku, majalah, jurnal dan dokumen elektronik lainnya.

Hasil dan Pembahasan

Formulasi Resep *Sponge Cake* menggunakan bunga telang :

Tabel 1. Formulasi Resep *sponge cake* berbasis bunga telang

Ingredients	Quantity
Telur	7 pcs
Gula Pasir	100 gr
Tepung Terigu	100 gr
Susu Bubuk	20 gr
Baking Powder	5 gr
Ovalet	25 gr
Margarine	50 gr
Maizena	20 gr
Bunga Telang	7 gr

Sumber : Hasil eksperimen penulis (2023)

Berikut langkah-langkah dalam membuat *sponge cake* :

Tabel 2. Langkah-langkah pembuatan *sponge cake*

Langkah-langkah	Gambar
Mempersiapkan alat dan bahan yang ditimbang sesuai resep.	
Campurkan telur dan gula, aduk dengan kecepatan tinggi	
Kecilkan kecepatan mixer, masukkan ovalet lalu aduk lagi dengan kecepatan tinggi.	
Aduk hingga adonan kaku dan berwarna putih.	
Pindahkan ke tempat yang lebih besar, lalu masukkan bahan kering sambil disaring.	
Masukkan margarin yang sudah di lelehkan bersama bunga telang kedalam adonan,	
Aduk rata adonan lalu pindahkan ke tempat yang sudah diberi margarin serta dilapisi kertas roti.	
Panggang adonan pada pemanggang dengan suhu 180°C selama 15-25 menit.	
Cek kematangan <i>cake</i> , jika sudah matang lalu keluarkan dari Loyang dan dinginkan <i>cake</i> yang baru keluar dari oven degan suhu ruang. <i>Sponge cake</i> siap di hias dan disajikan.	

Sumber : Dokumentasi penulis (2023)

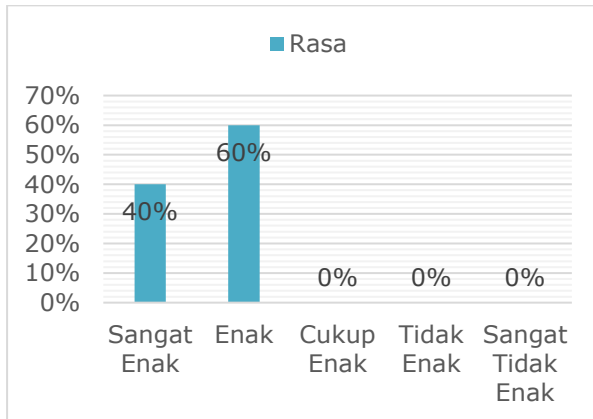
Hasil Organoleptik

Dalam pengujian organoleptik *sponge cake* menggunakan bunga telang sebagai bahan pewarna alami dibagi menjadi beberapa penilaian yaitu penilaian berdasarkan rasa, penilaian aroma,

penilaian warna, penilaian tekstur, dan penampilan berdasarkan fisik produk.

1. Rasa

Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan rasa :

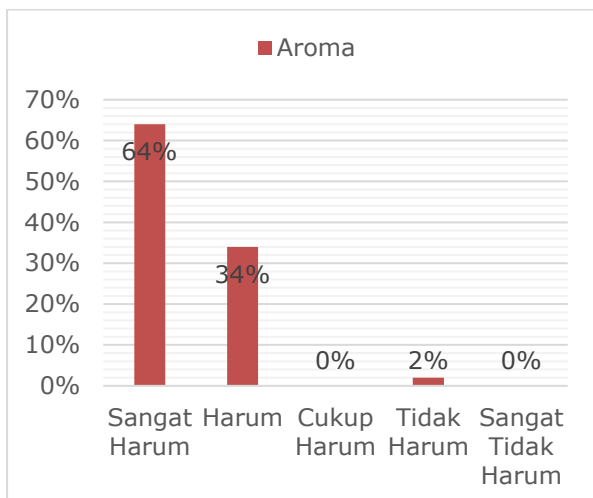


Gambar 1. Penilaian Rasa *Sponge Cake* Berbasis Bunga Telang

Berdasarkan gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami untuk membuat *sponge cake* berwarna biru ini mendapatkan respon yang baik karena bunga telang tidak berpengaruh pada rasa *sponge cake*.

2. Aroma

Berikut hasil organoleptik berdasarkan aroma :

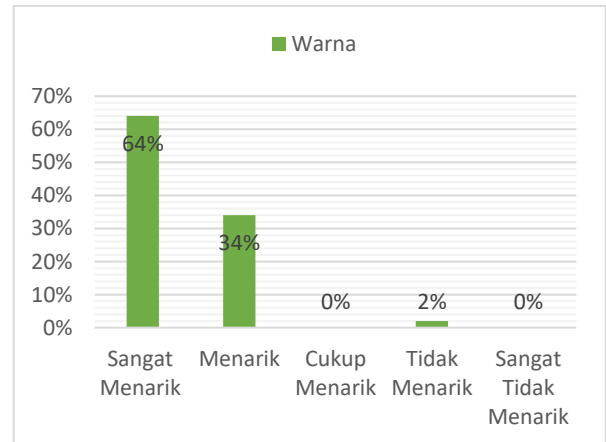


Gambar 2. Penilaian Aroma *Sponge Cake* Berbasis Bunga Telang

Berdasarkan gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami untuk membuat *sponge cake* berwarna biru ini mendapatkan respon yang baik karena aroma bunga telang sama sekali tidak berpengaruh terhadap aroma hasil *sponge cake*.

3. Warna

Berikut hasil organoleptik berdasarkan warna :

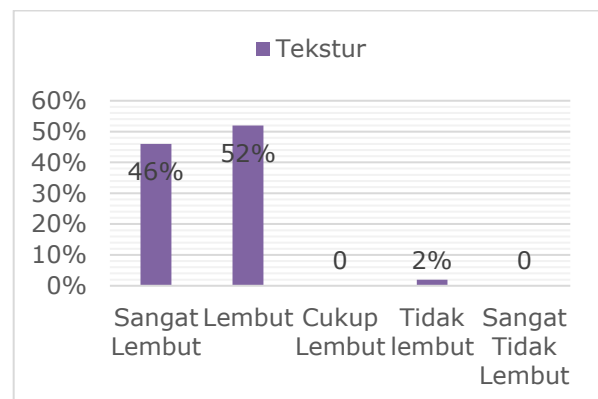


Gambar 3. Penilaian Warna *Sponge Cake* Berbasis Bunga Telang

Melihat dari hasil gambar diatas, bisa disimpulkan jika penggunaan bunga telang pada *sponge cake* berhasil menghasilkan warna yang menarik.

4. Tekstur

Berikut hasil organoleptik berdasarkan tekstur :

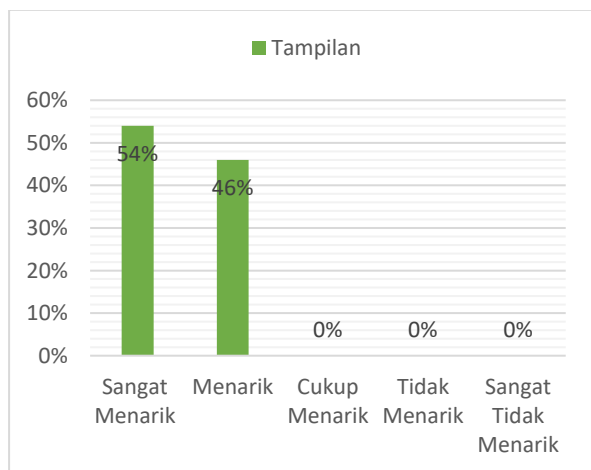


Gambar 4. Penilaian Tekstur *Sponge Cake* Berbasis Bunga Telang

Dari gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa tekstur dari pembuatan *sponge cake* menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami tidak mempengaruhi tekstur *sponge cake* menjadi tidak lembut atau menjadikan *sponge cake* seperti pada umumnya.

5. Penampilan fisik

Berikut hasil organoleptik berdasarkan penampilan fisik :



Gambar 5. Penilaian Penampilan Fisik *Sponge Cake* Berbasis Bunga Telang

Dari gambar diatas, dapat disimpulkan bahwa penampilan fisik dari *sponge cake* menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami dapat diterima baik karena warna biru pada *sponge cake* dengan hiasannya tidak menimbulkan banyak warna yang terlalu ramai.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen penggunaan bunga telang pada inovasi produk *sponge cake* dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Formulasi resep *sponge cake* menggunakan bunga telang pada ketiga adonan sudah dinyatakan baik oleh beberapa panelis. Adonan yang diterima formulasinya yang terdiri dari 7 pcs telur, 100 gr gula pasir, 100 gr tepung terigu, 5 gr *baking powder*, 20 gr maizena, 50 gr margarine yang dicairkan bersama 7 gr bunga telang. Pembuatannya sama dengan *sponge cake* biasanya yang membedakan ialah bunga telang sebagai pewarna alami pada *sponge cake* untuk pengganti pewarna kimia.
2. Produk *sponge cake* dengan bunga telang sebagai pewarna alami sebagai pengganti

pewarna kimia dapat diterima oleh konsumen dengan baik. Dilihat dari daya terima konsumen, dan banyaknya konsumen yang menjawab dari 5 penilaian organoleptik, karena rasa dan aroma tidak berbeda jauh dari *sponge cake* pada umumnya, yang membedakan hanya warna dari bahan alami bunga telang biru keunguan yang menarik serta tekstur yang lembut sehingga bisa diterima oleh konsumen.

Ucapan Terima Kasih

Penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada Bapak Dendi Gusnadi, S.Par., MM.Par. sebagai dosen pembimbing yang sudah mendukung, mengawasi, dan mengarahkan penulis selama penelitian dan persiapan jurnal.

Daftar Pustaka

- Mardalis. 2008. Metode Penelitian Suatu Pendekatan Proposal. Jakarta: Bumi Aksara.
- Angriani, L. Potensi ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea*) sebagai pewarna alami lokal pada berbagai industri pangan. *Canrea Journal*, 2019: 2(2)
- Mahdani Mahmud. "Pewarna alami". Tersedia pada <http://id.scribd.com/document/336651896/pewarna-alami> (diakses pada 7 Januari 2020)
- Suebkhampet, A., dan Sotthibandhu, P. 2011. Effect of Using Aqueous Crude Extract From Butterfly Pea Flowers (*Clitoria ternatea* L.) As a Dye on Animal Blood Smear Staining. *Suranaree Journal of Science Technology*. 19(1):15-19.