

INOVASI BUTTER CAKE BERBASIS BAYAM MERAH

INNOVATION OF RED SPINACH-BASED FOR BUTTER CAKE

Tsania Hanan Rahmani^{1*}, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom,
Jl. Telekomunikasi., 1, Terusan Buahbatu-Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,
Kabupaten Bandung, Jawa Barat, 40257

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menambah inovasi pada produk pastry yaitu butter cake berbasis bayam merah, karena masih sedikit olahan dari bayam merah. Bayam merah adalah jenis tumbuhan Amaranthacea yang berasal dari Amerika Tropik. yang akan digunakan oleh peneliti untuk mengukur tingkat kepuasan pelanggan terhadap produk Buttercake bayam merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep butter cake dengan bayam merah. Penulis juga berharap bayam merah dapat digunakan sebagai pewarna alami dan memberi rasa baru pada cake butter. Pada proses pengembangan resep, jumlah bayam merah yang tepat dipilih untuk mempertahankan rasa dan tekstur butter cake agar tetap mempertahankan nutrisi bayam merah. Hasilnya menunjukkan bahwa inovasi ini memiliki potensi untuk menjadi alternatif makanan sehat yang menarik secara visual dan sensoris. Penambahan bayam merah secara signifikan meningkatkan penerimaan rasa, aroma, dan tekstur butter cake. Oleh karena itu, masyarakat mungkin melihat lebih banyak pilihan makanan sehat yang menarik dengan inovasi ini. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen. Penulis melakukan uji daya terima konsumen dan uji organoleptik dengan menyebarkan kuisioner kepada 100 relawan di wilayah Bandung dari berbagai profesi. Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam penelitian yaitu: Studi Pustaka, menyebar kuisioner, dan Eksperimental.

Kata Kunci: Inovasi, pastry, Butter cake, bayam merah

ABSTRACT

The purpose of this research is to add innovation to pastry products, namely butter cake based on red spinach, because it is still slightly processed from red spinach. Red spinach is a type of Amaranthacea plant originating from Tropical America. which will be used by researchers to measure the level of customer satisfaction with red spinach buttercake products. The purpose of this study was to determine the formulation of a butter cake recipe with red spinach. The writer also hopes that red spinach can be used as a natural dye and gives a new taste to cake butter. During the recipe development process, the right amount of red spinach was chosen to maintain the taste and texture of the butter cake while maintaining the nutrition of red spinach. The results show that this innovation has the potential to become a visually and sensoryally appealing healthy food alternative. The addition of red spinach significantly increases the acceptance of the taste, aroma and texture of the butter cake. Therefore, society may see more attractive healthy food options with this innovation. This research was conducted by experimental method. The author conducted consumer acceptance tests and organoleptic tests by distributing questionnaires to 100 volunteers in the Bandung area from various professions. The data collection techniques that the writer did in this research were: Library Studies, distributing questionnaires, and Experimental.

Keywords: Innovation, pastry, Butter cake, red spinach

*) Penulis Korespondensi.

E-mail: Tsniahanan@gmail.com

Pendahuluan

Inovasi dari pound cake adalah butter cake. Pada abad ke-17 dan ke-18 di Amerika, hanya ada beberapa jenis cake: fruits, pound, dan sponge. Proses pembuatannya lama dan belum menggunakan mixer, jadi hanya disajikan pada acara khusus. Ini adalah inovasi pound cake yang berbeda dengan takaran bahan yang berbeda. Jika dibandingkan dengan jenis bolu lainnya, bolu butter memiliki kandungan butter yang lebih tinggi. Menurut Gisslen (2013), proses pembuatan cake butter dimulai dengan mengocok butter dan gula sampai warnanya pucat dan lembut. Setelah telur dimasukkan secara bertahap sambil dikocok, bahan-bahan lainnya dimasukkan ke dalam adonan. Karena permintaan konsumen terhadap produk yang lebih alami dan bebas dari bahan kimia sintetis, pewarna alami dalam industri makanan menjadi semakin populer. Pewarna alami berasal dari sumber-sumber alam seperti tumbuhan, buah, dan sayuran, dan dianggap sebagai alternatif yang lebih sehat dan berkelanjutan untuk pewarna sintetis. Bayam merah (*Amaranthus tricolor* L.) adalah salah satu bahan alami yang memiliki potensi yang luar biasa untuk digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan makanan, termasuk produk bakery seperti butter cake.

Bayam merah memiliki pigmen anosianin yang dapat menghasilkan warna merah keunguan. Kandungan antosianin yang terdapat pada bayam berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat menjaga stabilitas tubuh dan mempunyai kandungan senyawa fe atau Zat besi serta kalsium yang tinggi (Sutoyo, 1998). Oleh karena itu, menambahkan bayam merah sebagai pewarna alami untuk buttercake dapat memberikan manfaat visual, nutrisi, dan kesehatan yang lebih baik. Kekhawatiran tentang efek berbahaya pewarna kimia terhadap tubuh telah mendorong pencarian alternatif pewarna alami yang lebih aman. Ini terjadi meskipun pewarna sintetis masih sering digunakan untuk memberikan warna pada butter cake.

Karena itu, sangat penting untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang inovasi pewarna alami untuk kue butter berbasis bayam merah. Penelitian ini tidak hanya akan memberikan alternatif pewarna alami yang lebih baik untuk industri makanan, tetapi juga dapat membantu mengembangkan produk yang lebih sehat, berkelanjutan, dan menggugah selera konsumen.

Metode Penelitian

Penelitian penulis berfokus pada penggunaan bayam merah sebagai bahan tambahan untuk menciptakan formula resep ideal yang dapat diterima oleh konsumen pada produk buttercake yang inovatif. Penulis menggunakan pendekatan penelitian eksperimen untuk melakukan penelitian ini.

Penulis menggunakan metode studi pusaka untuk mengumpulkan data atau informasi dalam penelitian ini. Studi pusaka ini dilakukan dengan membaca buku resep-resep kue, karya ilmiah, dan literatur tentang topik tersebut di internet sebagai referensi. Selain itu, data dikumpulkan melalui uji organoleptik, yang diberikan kepada 100 panelis. Penelitian ini menghasilkan data numerik dalam bentuk tabel dan diagram. Selain itu, eksperimen dilakukan untuk membuat produk butter cake berbasis bayam merah.

Aspek Organoleptik

Aspek organoleptik merupakan bagian penting dari evaluasi produk makanan, termasuk inovasi seperti kue butter berbasis bayam merah. Evaluasi organoleptik mencakup penilaian berbagai indra manusia, seperti rasa, aroma, tampilan, tekstur, dan kesan keseluruhan produk. Dalam hal inovasi butter cake berbasis bayam merah, aspek organoleptik menjadi kunci untuk menilai seberapa baik produk tersebut diterima dan berhasil oleh konsumen.

Uji Hedonik

Uji hedonik, berdasarkan berbagai elemen organoleptik, digunakan untuk mengukur kesukaan atau ketidakpuasan panelis terhadap produk makanan. Uji hedonik akan membantu menentukan sejauh mana produk ini diterima dan disukai oleh pelanggan dalam hal inovasi butter cake berbasis bayam merah.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik menilai kualitas sensoris atau sifat organoleptik produk makanan. Uji organoleptik untuk inovasi butter cake berbasis bayam merah bertujuan untuk mengukur respons sensoris peserta terhadap berbagai elemen produk, seperti rasa, aroma, tampilan, dan tekstur. Hasilnya akan memberikan gambaran yang jelas tentang kualitas sensoris dan penerimaan peserta terhadap berbagai varian butter cake berbasis bayam merah. Dengan menggunakan informasi ini, penulis dapat mengoptimalkan resep dan proses produksi untuk menghasilkan produk

dengan rasa, aroma, tampilan, dan tekstur yang diinginkan konsumen.

Hasil dan Pembahasan

Profil Butter Cake

Butter cake, atau dalam bahasa Indonesia dikenal juga sebagai "kue mentega," yaitu jenis kue dengan bagian dalam yang lembut dan renyah. Bahan utama buttercake yaitu, mentega, atau butter, memberikan rasa khasnya yang enak dan lezat, yang membuatnya dikenal dengan rasanya yang kaya dan gurih.

Jenis butter cake yang pertama kali diciptakan yaitu pound cake, pertama kali diciptakan oleh seorang ibu dengan perbandingan bahan 1 pound tepung, 1 pound telur, 1 pound mentega, 1 pound gula (faridah, 2008). Karena harganya yang terjangkau dan mudah ditemukan di toko kue, butter cake menjadi salah satu jenis kue yang disukai oleh masyarakat secara luas. Karena selai yang lembut dan rasanya yang manis, kue ini disukai oleh semua orang. Butter cake secara traditional dibuat dengan menggunakan metode creaming, dimana mentega dan gula dikocok dibuat sampai mengembang, kemudian ditambahkan telur secara bertahap, menciptakan emulsi, diikuti dengan bahan basah dan kering yang dimasukkan secara bergantian (Faridah, 2011).

1. Formula resep buttercake asli

Sebelum melakukan penelitian untuk mendapatkan formula resep yang tepat, penulis membuat produk buttercake menggunakan formula resep asli tanpa mengubahnya. Bahan-bahan berikut digunakan.

Tabel 1 Formula Resep Asli

No	Ingredients	Qty	Explanation
1.	Tepung protein sedang	140 gr	Bahan utama butter cake
2.	Maizena	15 gr	Bahan utama buttercake
3.	Gula	130gr	Penambah rasa manis
4.	Butter	270gr	Bahan utama butter cake
5.	Garam	1sdt	Penambah rasa

6.	Baking Powder	1sdt	Sebagai pengembang
7.	Telur	4 pcs	Sebagai pengembang

Sumber : Penulis (2023)

Cara pembuatan buttercake dengan formula asli:

1. siapkan bahan dan alat yang akan di perlukan.
2. Mixer butter hingga lembut sambil memasukan gula secara bertahap.
3. Jika sudah lembut, masukan telur satu persatu. Aduk hingga mengembang.
4. Masukan tepung, garam, maizena dan baking powder kedalam adonan.
5. Aduk menggunakan spatula.
6. Siapkan loyang yang sudah di olesin dengan margarin agar tidak lengket.
7. Tuang adonan kedalam loyang.
8. Panggang di dalam oven yang sudah di panaskan dalam suhu 180 derajat, panggang selama 30 menit.

2. Formula resep buttercake berbasis bayam merah

Setelah melakukan percobaan dengan formula resep asli, penulis akan melakukan percobaan untuk mengubah formula resep dengan menambahkan bayam merah. Berikut bahan-bahan yang digunakan.

Tabel 2 Formula Resep Setelah Modifikasi

No	Ingredients	Qty	Explanation
1.	Tepung protein sedang	140 gr	Bahan utama butter cake
2.	Maizena	15 gr	Bahan utama buttercake
3.	Gula	130gr	Penambah rasa manis
4.	Butter	270gr	Bahan utama butter cake
5.	Garam	1sdt	Penambah rasa
6.	Baking Powder	1sdt	Sebagai pengembang
7.	Telur	4 pcs	Sebagai pengembang

8.	Bayam Merah	200 gr	Bahan tambahan buttercake
----	-------------	--------	---------------------------

Sumber : penulis (2023)

Cara pembuatan buttercake menggunakan formula yang sudah di modifikasi dengan bayam merah :

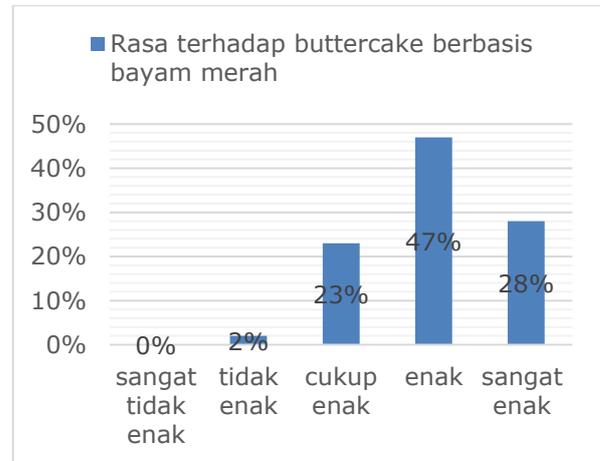
1. Cuci bersih bayam merah lalu kukus selama 10 menit.
2. Lalu haluskan bayam merah menggunakan chopper.
3. Mixer butter hingga lembut sambil memasukan gula secara bertahap.
4. Jika sudah lembut, masukan telur satu persatu. Aduk hingga mengembang.
5. Masukan tepung, garam, maizena dan baking powder kedalam adonan.
6. Aduk menggunakan spatula.
7. Jika sudah tercampur, masukan bayam merah yang sudah dihaluskan. Aduk hingga merata.
8. Siapkan loyang yang sudah di olesin dengan margarin agar tidak lengket.
9. Tuang adonan kedalam loyang.
10. Panggang di dalam oven yang sudah di panaskan dalam suhu 180 derajat, panggang selama 30 menit.



Gambar 1 buttercake berbasis bayam merah

Aspek Organoleptik

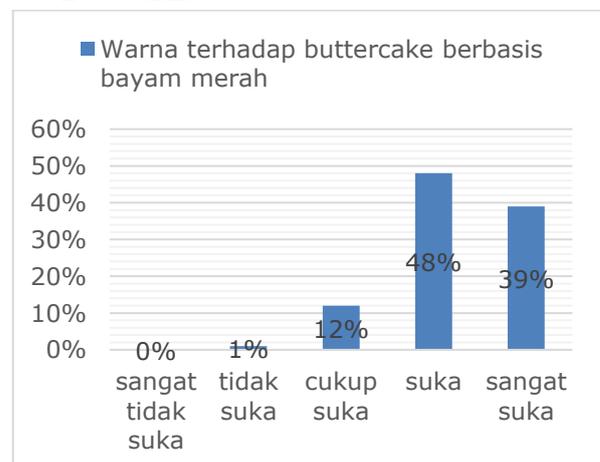
A. Rasa



Gambar 2 berdasarkan rasa

Dari 100 peserta yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan rasa terhadap butter cake berbasis bayam merah, 28% atau 28 orang memilih kategori sangat enak, 47% atau 47 orang memilih kategori enak, 23% atau 23 orang memilih kategori cukup menarik, dan 2% atau 2 orang memilih kategori tidak menarik, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

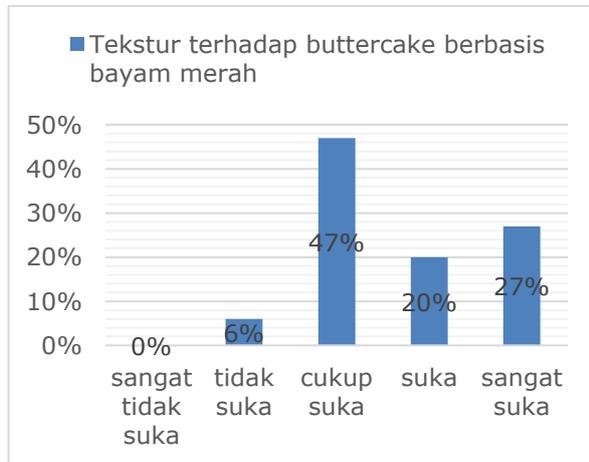
B. Warna



Gambar 3 berdasarkan warna

Dari 100 peserta yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 39% atau 39 orang memilih kategori sangat suka, sedangkan 48% atau 48 orang memilih kategori suka, 12% atau 12 orang memilih kategori cukup suka, dan 1% atau 1 orang memilih kategori tidak menarik, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

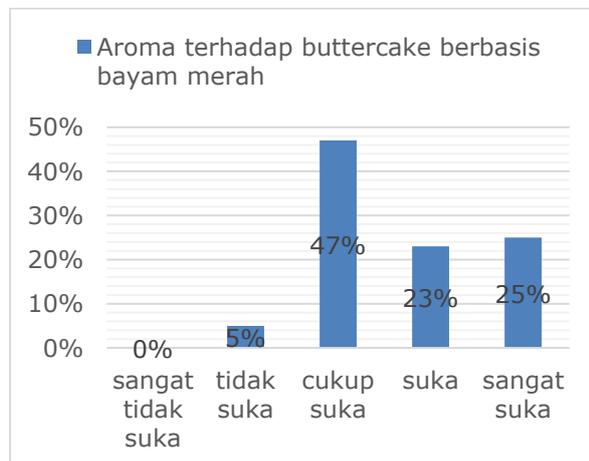
C. Tekstur



Gambar 4 berdasarkan tekstur

Dari 100 peserta yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan tekstur, 27% atau 27 orang memilih kategori sangat suka, sedangkan 20% atau 20 orang memilih kategori suka, 47% atau 47 orang memilih kategori cukup suka, dan 6% atau 6 orang memilih kategori tidak menarik, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

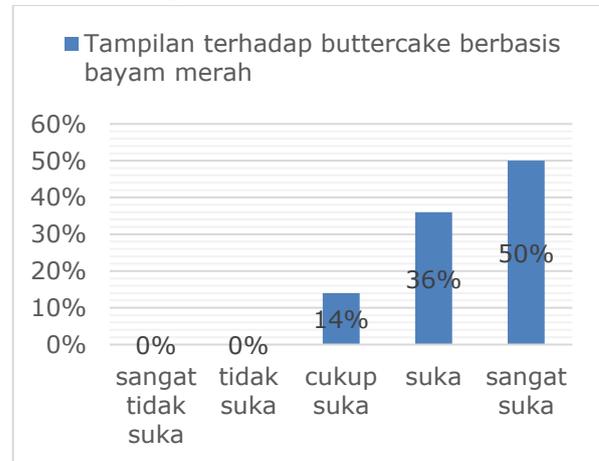
D. Aroma



Gambar 5 berdasarkan aroma

Dari 100 peserta yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan tekstur, 25% atau 25 orang memilih kategori sangat suka, sedangkan 23% atau 23 orang memilih kategori suka, 47% atau 47 orang memilih kategori cukup suka, dan 5% atau 5 orang memilih kategori tidak menarik, seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

E. Tampilan



Gambar 6 berdasarkan tampilan

Dari 100 peserta yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan tampilan, 50% atau 50 orang memilih kategori sangat suka, sedangkan 36% atau 36 orang memilih kategori suka, 14% atau 14 orang memilih kategori cukup suka seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

Kesimpulan

Produk baru butter cake berbasis bayam merah menggabungkan warna alami bayam merah dengan kelembutan khas butter cake. Uji organoleptik dan hedonik telah dilakukan untuk menilai produk ini secara efektif dari berbagai sensasi, termasuk rasa, aroma, tampilan, warna dan tekstur. Hasil uji menunjukkan penerimaan konsumen terhadap inovasi ini.

Menurut evaluasi organoleptik, butter cake berbasis bayam merah berhasil mempertahankan rasa dan tekstur yang diharapkan dari butter cake tradisional sambil menambahkan dimensi rasa yang baru dan warna tambahan dari bayam merah. Karakteristik bayam merah dan aroma mentega yang khas menghasilkan aroma yang mengundang selera. Untuk tampilan, bayam merah alami memiliki warna merah atau ungu yang menarik.

Uji hedonik menunjukkan bahwa panelis sangat menyukai butter cake berbasis bayam merah. Mereka menyukai pewarna alami bayam merah dan rasanya yang enak. Selain itu, skor panelis untuk setiap fitur menunjukkan penerimaan yang baik terhadap produk ini.

Oleh karena itu, kreasi butter cake berbasis bayam merah dapat menjadi pilihan makanan yang menarik dan sehat bagi konsumen. Bagi mereka yang peduli akan kesehatan dan gaya hidup yang seimbang, produk ini adalah alternatif yang menarik karena menggabungkan nutrisi, warna alami, dan rasa butter cake yang lezat. Inovasi ini dapat menjadi kontribusi penting untuk pengembangan makanan yang lebih bermanfaat dan kreatif di masa depan jika didukung oleh evaluasi organoleptik yang positif.

Daftar Pustaka

- Gisslen, W. (2013). All Access Pack for Professional Baking 6th Edition Set. John Wiley & Sons.
- Sutoyo, Sarji . 1998 . Penggunaan Bahan Alami dalam Kesehatan. Jakarta : UI.
- Nurhayati, H. (2011). Proses produksi pembuatan Cake Mocaf Ubi Ungu sebagai diversifikasi produk olahan pangan.
- Faridah, A., Pada, K. S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). Patiseri Jilid 3. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, 496-515.