

MODIFIKASI PRODUK KOLAK CANDIL BERBASIS LABU MADU ***PRODUCT MODIFICATION OF CANDIL COMPOTE BASED ON*** ***BUTTERNUT SQUASH***

Intan Sabila^{1*}, Tito Pandu Raharjo¹, 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

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan labu madu sebagai pengganti bahan dasar ubi jalar pada pembuatan kolak candil. Kolak candil adalah jenis makanan khas nusantara yang berasal Jawa yang memiliki tekstur lembut dan kenyal. Pada umumnya kolak candil terbuat dari olahan bahan dasar ubi jalar, namun kali ini peneliti merubah bahan dasar memodifikasi labu madu sebagai bahan dasar kolak candil. Labu madu memiliki banyak manfaat dalam tubuh manusia karena memiliki kandungan gizi dan serat yang cukup tinggi. Dengan demikian tujuan dari penelitian ini mencoba memodifikasi labu madu sebagai bahan dasar kolak candil untuk menjadikan sebuah variasi baru dalam makanan tradisional kolak candil yang sehat dan bergizi serta memiliki serat dan vitamin C yang tinggi, sehingga dapat bermanfaat bagi tubuh manusia. Pada penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi resep yang tepat serta untuk mengetahui daya terima konsumen dengan cara menyebarkan kuisioner uji organoleptik kepada 100 panelis di Kabupaten Bandung. Penelitian ini merupakan penelitian menggunakan metode eksperimental dengan memanfaatkan labu madu sebagai bahan dasar dari kolak candil. Hasil dari penelitian ini didapatkan melalui formulasi resep yang tepat yaitu dengan menggunakan 150 gram tepung ketan dan 200 gram labu madu sebagai bahan dasar dari produk kolak candil. Berdasar dari hasil uji organoleptik yang dikumpulkan melalui kuisioner untuk mengetahui daya terima konsumen menunjukkan bahwa produk dapat diterima dan disukai oleh panelis.

Kata kunci: modifikasi, kolak candil, labu madu

ABSTRACT

This research discusses the utilisation of butternut squash as a substitute for the basic ingredients of sweet potatoes in making candil compote. Candil compote is a type of Indonesia food originating from Java that has a soft and chewy texture. In general candil compote is made from processed sweet potato based ingredients, but this time researchers changed the basic ingredients to modify butternut squash as the basic ingredient of candil compote. Butternut squash has many benefits in the human body because it has a fairly high nutritional and fibre content. Thus the purpose of this research is to modify butternut squash as the basic ingredients of candil compote to make a new variation in traditional candil compote food that is healthy and nutritious and has high fibre and vitamin C, so that it can benefit the human body. This research aims to get the right recipe formulation and to find out consumer acceptance by sharing organoleptic test questionnaires to 100 panellists in Bandung Regency. This research is a study using an experimental method by utilising pumpkin honey as the basic ingredient of candil compote. The results of this study were obtained through the proper recipe formulation, namely by using 150 grams of glutinous rice flour and 200 grams of butternut squash as the basic ingredient of candil compote products. Based on the results of organoleptic tests collected through questionnaires to determine consumer acceptance shows that the product can be accepted and favoured by panellists.

Keywords: modify, candil compote, butternut squash

^{*}) Penulis Korespondensi.

E-mail: intansabila14@gmail.com

Pendahuluan

Indonesia memiliki banyak sumber daya alam termasuk sumber daya makanan, salah satu kebutuhan sehari-hari masyarakat adalah pangan. Menurut Peraturan RI No.28 tahun 2004, pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari sumber hayati dan air baik yang diolah maupun yang tidak diolah, yang dimaksudkan untuk dikonsumsi oleh manusia adalah sebagai makanan atau minuman. Ini termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lain yang digunakan dalam proses persiapan, pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman (Pertiwi, M.I & Edy Yul). Dengan berbagai macam budaya dan identitas nasional, Indonesia adalah negara yang unik. Menurut Utami (2018) dalam Wibowo G.A. (2023), budaya kuliner setiap negara memberikan ciri khas dan keragaman negara tersebut. Tempat budaya dan sosial dalam kehidupan sehari-hari sangat dipengaruhi oleh makanan. Banyak makanan nusantara dan lokal di Indonesia. Setiap provinsi di Indonesia memiliki makanan khasnya sendiri, baik itu makanan berat, snack, minuman ringan, atau makanan tradisional. Makanan tradisional sangat erat terkait dengan budaya dan semuanya terasa natural dalam penyajiannya. Seperti makanan tradisional kolak candil

Makanan penutup yang cukup populer di masyarakat dikenal sebagai kolak candil yang berasal dari Jawa Barat. Kolak candil adalah produk yang dapat dijual dan dipasarkan,. Oleh karena itu, kolak candil dipromosikan sebagai makanan khas Nusantara yang dapat dikonsumsi sebagai sarapan atau makanan penutup. Kolak Candil makanan tradisional dengan bentuk bulat dan juga memiliki tekstur yang lembut kenyal serta memiliki rasa manis ini umumnya dikenal orang. Ketika cuaca dingin kolak candil dapat dihidangkan hangat-hangat. Kolak Candil biasanya terbuat dari tepung ketan, ubi jalar, dan garam, dan sebagai pemanis, bisa ditambahkan gula merah, santan, dan daun pandan. Namun bisa juga menggunakan bahan alami lainnya, seperti labu madu.

Ubi jalar adalah jenis tanaman umbi-umbian yang tumbuh di wilayah tropis dengan iklim panas dan udara lembab (Hasan dkk, 2019 dalam Isma dkk, 2023). Selain mengandung betakarotena yang bermanfaat sebagai provitamin A dan anti oksidan, ubi jalar dapat dibuat menjadi tepung yang memiliki daya simpan tinggi dan dapat digunakan untuk produk olahan argo industri lainnya (Tamam et al. 2014 : Yuliana et al. 2014 : Yuliana et al. 2018). Kemudian ubi jalar

dapat mensubsitusi terigu untuk membuat makanan atau snack (Anung Putri dkk, 2020).

Labu madu adalah salah satu jenis tanaman baru di Indonesia. Ciri khas tanama labu madu adalah tumbuh menjalar, buah bulat pipih lonjong atau panjang dengan banyak alur (15 hingga 30 alur). Sebelum tiba di Eropa, labu madu berasal dari Amerika Utara dan Selatan dan dibudidayakan oleh negara tersebut (Girsang, 2020). Labu madu adalah tanaman hortikultural semusim yang memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Manfaat labu madu sangat banyak karena kandungan gizinya yang lengkap, termasuk protein, karbohidrat, mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi, serta vitamin A, B, dan C (Sudarto, 2000 dalam Ashari dkk, 2022). Mengandung banyak vitamin dan mineral, labu madu dapat membantu meningkatkan sistem kekebalan tubuh, termasuk vitamin A, vitamin C yang cukup tinggi, dan seng. Vitamin A yang tinggi dalam labu madu membantu kesehatan mata, karena sangat penting untuk kesehatan retina dan membantu mencegah berbagai masalah mata seperti rabun senja. Karena kaya akan anti oksidan, labu madu dapat membantu melawan radikal bebas yang dapat merusak kulit. Menurut Nurjana et al (2020) dalam Ashari dkk (2022), labu madu mengandung serat. Mengandung serat yang dapat membantu mengontrol gula darah dan menurunkan risiko diabetes (Juanianti et al, 2017 dalam Ashari dkk, 2022). Mengonsumsi labu madu dapat menurunkan risiko kanker, termasuk kanker payudara dan kanker prostat. Kandungan vitamin K yang ada di labu madu dibutuhkan untuk pembentukan osteokalsin protein yang penting untuk kesehatan tulang, serta mengandung potasium yang dapat membantu menjaga tekanan darah normal dan memperkuat otot jantung sehingga dapat membantu mengurangi resiko penyakit jantung dan stroke.

Pada penelitian ini akan melakukan modifikasi pada makanan tradisional kolak candil dengan pemanfaatan labu madu sebagai pengganti dari bahan utama ubi jalar.

Berdasarkan paparan yang diuraikan penelitian ini bertujuan untuk memanfaatkan labu madu yang memiliki banyak manfaat dan kegunaanya untuk menjadikan sebuah makanan tradisional dengan variasi cita rasa baru yang berbeda dengan mengandung nilai serat dan vitamin C yang tinggi yang bermanfaat bagi tubuh manusia. Selain itu, tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formulasi resep terbaik terhadap produk kolak candil dan mengetahui

seberapa besar penerimaan panelis terhadap inovasi produk yang dibuat.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode pendekatan eksperimen kuantitatif yang menguji coba untuk mengembangkan sebuah formulasi resep yang tepat agar dapat diterima oleh panelis.

Pada penelitian eksperimen ini menggunakan teknik pengambilan data berupa studi pustaka dengan mengumpulkan beberapa data melalui berbagai sumber penelitian sebelumnya seperti pada jurnal dan buku. Selain itu data dikumpulkan melalui uji organoleptik yang diberikan kepada 100 panelis yang ada di Kabupaten Bandung. Penelitian ini menghasilkan data numerik dalam bentuk table dan diagram.

Aspek Organoleptik

Pengujian organoleptik merupakan penilaian panca indera pada manusia dari pengujian daya terima konsumen terhadap suatu produk yang dihasilkan. Pada pengujian organoleptik ini terdapat lima aspek penilaian seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan pada produk,

Uji Hedonik

Uji hedonik adalah metode yang paling umum digunakan untuk mengukur sebuah tingkat kesukaan terhadap produk. Skala hedonik merupakan ukuran yang digunakan dalam uji hedonik untuk menilai suatu tingkat kesukaan, dalam skala tersebut ada dari paling rendah hingga paling tinggi (Lim, 2011).

Pada skala hedonik dapat dijabarkan sesuai dengan skala yang diinginkan, seperti mengubah skala hedonik menjadi skala numberik yang memiliki angka mutu untuk sesuai dengan tingkat yang akan dipilih. Pada data numerik dapat dilakukan analisi melalui statistik, dengan praktik pada penggunaan skala hedonik yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan. Uji hedonik pada umumnya yaitu penilai produk akhir untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada produk tersebut apakah produk yang diuji dapat diterima atau tidak (Tabriani, 2013).

Uji Organoleptik

Uji organoleptik dapat dikenal sebagai penilaian terhadap panca indra atau penelitian sensorik pada suatu produk, pada metode penelain ini sudah lama dikenal dan masih sangat populer. Karena dapat dilakukan dengan cepat dan langsung sehingga metode penelitian ini banyak digunakan. Bahkan pada alat ukur yang paling sensitif dapat mengukur dengan lebih akurat

dalam beberapa hal sensitif. Uji organoleptik dapat dilakukan dengan cara tertentu, untuk menerapkan sebuah penilaian organoleptik dalam praktiknya. Pada penganalisan data tambahan akan dihasilkan melalui uji ini yang menggunakan teknik statistika (Zuhrina, 2011).

Pada penilaian uji organoleptik ini menilai lima unsur yaitu rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan.

Hasil dan Pembahasan

Profil Kolak Candil

Kolak candil merupakan salah satu makanan jajanan tradisional Indonesia, berasal dari daerah Jawa Barat. Biasanya kolak candil tersedia di pasar tradisional ataupun modern, dan disajikan pada acara tertentu seperti acara yang berkaitan dengan agama dan adat budaya Indonesia.

Kolak yang juga dikenal sebagai kolek adalah makanan penutup khas Indonesia yang terbuat dari gula jawa, santan kelapa dan daun pandan. Kolak candil atau biji salak adalah makanan yang direbus terbuat dari ubi jalar, gula merah, santan, dan tepung ketan. Di pulau Jawa Barat makanan ini cukup populer dengan memiliki bentuk seukuran biji salak, sehingga di daerah Bandung juga dikenal dengan nama biji salak. Biasanya kolak candil dijadikan sebagai makanan pembuka saat berbuka puasa (Permatasari, 2017).

a. Formulasi resep asli kolak candil

Sebelum melakukan penelitian untuk menemukan formulasi resep yang tepat, penulis pertama-tama membuat produk kolak candil menggunakan formulasi resep asli tanpa memodifikasinya. Berikut ini bahan-bahan yang digunakan.

Table 1 Formulasi Resep Asli Kolak Candil

No	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Ubi jalar	300 gr	Bahan utama pembuatan kolak candil
2.	Tepung ketan	100 gr	Bahan utama pembuatan kolak candil
3.	Garam	½ sdt	Penambah rasa

4.	Santan	200 ml	Sebagai bahan penambah rasa gurih pada kuah kolak candil
5.	Gula jawa	100 gr	Penambah rasa manis pada kuah kolak candil
6.	Daun pandan	2 lembar	Sebagai pewangi terhadap kuah kolak candil
7.	Air	300 ml	Sebagai pelarut bahan

Sumber : Penulis (2023)

Cara pembuatan kolak candil asli :

1. Siapkan peralatan dan semua bahan yang dibutuhkan.
2. Bersihkan dan kupas ubi jalar, lalu kukus sampai daging ubi jalar lunak dan haluskan.
3. Setelah halus dan dingin, campurkan dengan tepung ketan dan garam. Uleni sampai tercampur dan bentuk bulat-bulat seukuran biji salak.
4. Rebus air sampai mendidih dan masukkan bola-bola candil, jika sudah mengapung, angkat dan tiriskan.
5. Selanjutnya, buat kuah gula untuk ditambahkan ke dalam kolak candil. Rebus gula jawa yang telah diiris dengan air agar cepat larut, tambahkan daun pandan untuk menambah aroma. Tunggu sampai mendidih dan saring larutan gula.
6. Setelah di saring, masak kembali kuah lalu masukkan candil yang sudah matang kedalamnya sampai mendidih dan matikan kompor.
7. Selanjutnya membuat kuah santan dengan rebus santan memakai api kecil dan beri garam aduk dengan perlahan sampai dengan suhu hangat kuku.
8. Sajikan kolak candil serta beri kuah kedalam mangkuk dan tambahkan santan secukupnya

Setelah melakukan percobaan dengan formulasi resep asli tanpa modifikasi, selanjutnya penulis melakukan percobaan untuk memodifikasi formulasi resep dengan menggunakan labu madu.

b. Formulasi resep kolak candil setelah modifikasi

Tabel 2 Formulasi Resep Kolak Candil Setelah Modifikasi

N o	Bahan-bahan	Banyaknya	Keterangan
1.	Labu madu (<i>Butternut squash</i>)	200 gr	Bahan utama pembuatan kolak candil
2.	Tepung ketan	150 gr	Bahan utama pembuatan kolak candil
3.	Garam	½ sdt	Penambah rasa
4.	Santan	200 ml	Sebagai bahan penambah rasa gurih pada kuah kolak candil
5.	Gula jawa	100 gr	Penambah rasa manis pada kuah kolak candil
6.	Daun pandan	2 lembar	Sebagai pewangi terhadap kuah kolak candil
7.	Air	300 ml	Sebagai pelarut bahan

Sumber : Penulis (2023)

Cara pembuatan kolak candil asli :

1. Siapkan peralatan dan semua bahan yang dibutuhkan.
2. Bersihkan dan kupas labu madu (*Butternut squash*), lalu kukus sampai daging labu madu lunak dan haluskan.

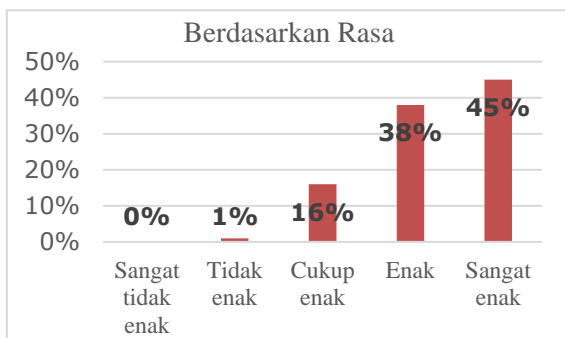
3. Setelah halus dan dingin, campurkan dengan tepung ketan dan garam. Uleni sampai tercampur dan bentuk bulat-bulat seukuran biji salak.
4. Rebus air sampai mendidih dan masukkan bola-bola candil, jika sudah mengapung, angkat dan tiriskan.
5. Selanjutnya, buat kuah gula untuk ditambahkan ke dalam kolak candil. Rebus gula jawa yang telah diiris dengan air agar cepat larut, tambahkan daun pandan untuk menambah aroma. Tunggu sampai mendidih dan saring larutan gula.
6. Setelah di saring, masak kembali kuah lalu masukkan candil yang sudah matang kedalamnya sampai mendidih dan matikan kompor.
7. Selanjutnya membuat kuah santan dengan rebus santan memakai api kecil dan beri garam aduk dengan perlahan sampai dengan suhu hangat kuku.
8. Sajikan kolak candil serta beri kuah kedalam mangkuk dan tambahkan santan secukupnya.



Gambar 1 Kolak candil dengan berbasis labu madu (*Butternut squash*).

Aspek organoleptik

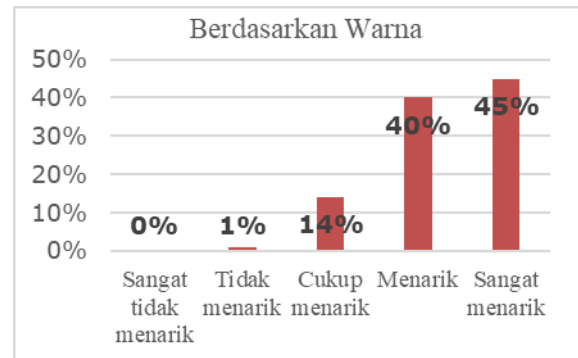
a. Rasa



Gambar 2 Berdasarkan Rasa

Berdasarkan pada gambar diatas dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuisisioner pada uji organoleptik berdasarkan rasa 45% atau 45 orang diantaranya memilih kategori sangat enak, 38% atau 38 orang memilih kategori enak selain itu, kategori ini menerima nilai tertinggi. Lalu 16% atau 16 orang memilih kategori cukup enak dan 1% atau 1 orang memilih kategori tidak enak.

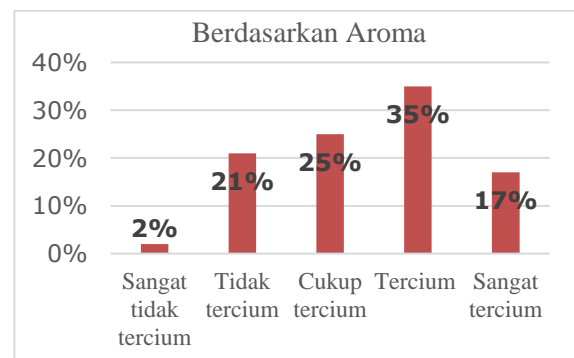
b. Warna



Gambar 3 Berdasarkan Warna

Berdasarkan pada gambar diatas dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuisisioner pada uji organoleptik berdasarkan warna 45% atau 45 orang diantaranya memilih kategori sangat menarik, 40% atau 40 orang memilih kategori menarik selain itu, kategori ini menerima nilai tertinggi. Lalu 14% atau 14 orang memilih kategori cukup menarik dan 1% atau 1 orang memilih kategori tidak menarik.

c. Aroma

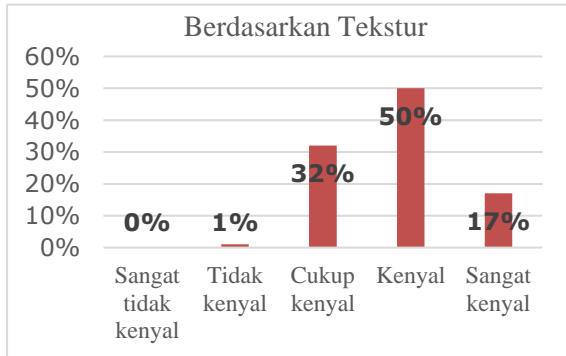


Gambar 4 Berdasarkan Aroma

Berdasarkan pada gambar diatas dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuisisioner pada uji organoleptik berdasarkan warna 17% atau 17 orang diantaranya memilih kategori sangat tercium, 35% atau 35 orang memilih kategori tercium selain itu, kategori ini menerima nilai tertinggi. Lalu 25%

atau 25 orang memilih kategori cukup tercium, 21% atau 21 orang memilih kategori tidak tercium dan 2% atau 2 orang memilih kategori sangat tidak tercium.

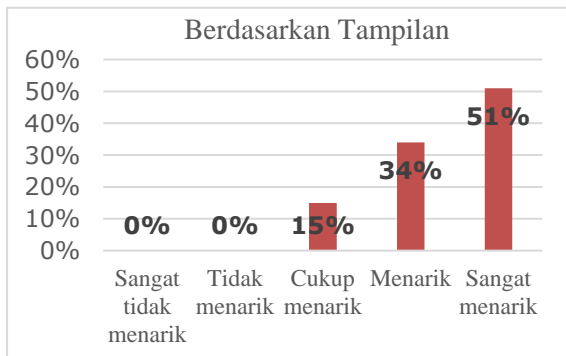
d. Tekstur



Gambar 5 Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan pada gambar diatas dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuisisioner pada uji organoleptik berdasarkan warna 17% atau 17 orang diantaranya memilih kategori sangat kenyal, 50% atau 50 orang memilih kategori kenyal selain itu, kategori ini menerima nilai tertinggi. Lalu 32% atau 32 orang memilih kategori cukup kenyal dan 1% atau 1 orang memilih kategori tidak kenyal.

e. Tampilan



Gambar 6 Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan pada gambar diatas dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang telah mengisi kuisisioner pada uji organoleptik berdasarkan tampilan 51% atau 51 orang diantaranya memilih kategori sangat menarik, 34% atau 34 orang memilih kategori menarik selain itu, kategori ini menerima nilai tertinggi. Lalu 15% atau 15 orang memilih kategori cukup menarik.

Kesimpulan

Hasil dan uji coba eksperimen dari penelitian ini menunjukkan bahwa formulasi resep modifikasi untuk produk kolak candil berbasis labu madu (*butternut squash*) dengan memanfaatkan labu madu sebagai bahan pengganti ubi jalar dari kolak candil yang berhasil. Dengan bahan yang terdiri dari labu madu (*butternut squash*) 200 gram, tepung ketan 150 gram, garam ½ sdt, santan 200 ml, gula 100 gram, 2 lembar daun pandan dan 300 ml air. Yang dimana perubahan dari resep ini membuat kolak candil dengan warna lebih terang dari sebelumnya, teksturnya lebih kenyal, dan dengan rasa labu madu yang kuat.

Hasil uji organoleptik, yang melibatkan 100 panelis untuk menilai daya terima panelis. Menunjukkan bahwa panelis rata-rata memberikan nilai tiga sampai lima. Jadi, modifikasi untuk produk kolak candil berbasis labu madu (*butternut squash*) sebagai pengganti ubi jalar dari bahan utama kolak candil dinyatakan berhasil.

Daftar Pustaka

Anggraeni, L. V., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Kulit Mangga Gedong Gincu Sebagai Substitusi Tepung Tapioca Pada Produk Kolak Biji Salak (candil). *eProceedings of Applied Science*, 7(5).

Ashari, M. H., & Intania, F. (2022). Peningkatan Nilai Tambah Komoditas Labu Madu (Butternut Squash) Menjadi Keripik Labu Madu. *PaKMas: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(1), 165-172.

Isma, A., Suriyanto, D. F., Fakhri, M. M., Ismail, A., & Nojeng, A. (2023). Peningkatan Pemahaman Warga Desa Sokkolia Tentang Pengolahan Ubi Jalar Menjadi Produk Kripik Berbagai Rasa. *Vokatek: Jurnal Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 7-12.

Permatasari, Sella. (2017). Inovasi Kolak Candil Berbasis Kacang Merah Sebagai Pengganti Ubi Jalar. Bandung. Telkom University.

Pertiwi, M. I., & Edy Yulianto, S. (2016). Pengaruh Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian (Survei pada Konsumen Baker’s King Donuts & Coffee di MX Mall Malang). *Jurnal Administrasi Bisnis*, 181.

- Pitasaribudi, N., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Uji Hedonik Pada Bee Chocolate Showpiece 2020. *eProceedings of Applied Science*, 6(2).
- Roza, Y. M., Razali, G., Fatmawati, E., Syamsuddin, S., & Wibowo, G. A. (2023). Identitas Budaya dan Sosial Pada Makanan Khas Daerah: Tinjauan Terhadap Perilaku Konsumsi Masyarakat Muslim Pada Bulan Ramadan di Indonesia. *Komitmen: Jurnal Ilmiah Manajemen*, 4(1), 305-15.
- Triandini, I. G. A. A. H., & Wangiyana, I. G. A. S. (2022). Mini-review uji hedonik pada produk teh herbal hutan. *Jurnal Silva Samalas*, 5(1), 12-19.
- Yuliana, N., Sartika, D., Nudin, S. U., Herdiana, N., & Anungputri, P. S. (2020). Introduksi produk olahan ubi jalar pada anggota Ika Tanjung Sakti, Bandar Lampung. *DINAMISIA: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 4(2), 263-267.