

## **MODIFIKASI APEM KUKUS DENGAN PENAMBAHAN PATI GANYONG**

### ***MODIFICATION OF STEAMED APEM WITH THE ADDITION OF CANNA STARCH***

**Pangesthi Hening Hanugrahani<sup>1\*</sup>, Siti Zakiah<sup>1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>1</sup>**

<sup>1</sup>Program Studi D3 Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom,  
Jl. Telekomunikasi No. 1, Terusan Buahbatu-Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,  
Kabupaten Bandung, Jawa Barat, 40257

#### **ABSTRAK**

Penelitian ini membahas pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan penambahan dalam pembuatan modifikasi kue apem kukus. Tanaman umbi ganyong di Indonesia sangat mudah didapatkan, dikarenakan jenis umbi-umbian ini biasa tumbuh di daerah tropis, terutama Asia Tenggara termasuk Indonesia, sehingga dengan mudah menjadikan pati ganyong sebagai bahan dasar pembuatan kue apem. Maka dari itu, penulis akan meneliti tentang pemanfaatan pati ganyong sebagai bahan penambah tepung. Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan formula resep yang tepat serta untuk mengetahui daya terima konsumen dengan cara penyebaran kuisioner uji organoleptik kepada 100 panelis. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimental yaitu dengan memanfaatkan pati ganyong sebagai bahan penambahan pembuatan apem kukus, Hasil dari penelitian ini ialah didapatkan formula resep yang tepat yaitu dengan menggunakan 168 gram tepung beras dan 72 gram pati ganyong pada produk apem kukus sebagai bahan penambah. Berdasarkan hasil uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen menunjukan bahwa produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan menjadi referensi baru bagi konsumen yang tertarik dengan kue apem yang dimodifikasi menggunakan pati ganyong.

Kata kunci: modifikasi, kue apem, pati ganyong

#### **ABSTRACT**

*This research discussed the use of canna starch as an additional ingredient in making steamed apem cake modifications. Canna root crops in Indonesia are very easy to get, because these types of tubers usually grow in tropical areas, especially Southeast Asia including Indonesia, so they easily make canna starch as the basic ingredient for making apem cakes. Therefore, the author will research about the use of canna starch as a flour enhancer. This research aims to get the right prescription formula and to determine consumer acceptance by distributing organoleptic test questionnaires to 100 panellists. This research is an experimental research, namely by utilising canna starch as an additional ingredient for making steamed apem, the result of this study is that the right recipe formula is obtained, namely by using 168 grams of rice flour and 72 grams of canna starch in steamed apem products as an additive. Based on the results of organoleptic tests to determine consumer accepted shows that the product can be accepted and favoured by consumers. This study is expected to be beneficial and serve as a new reference for consumers interested in modified apem cakes utilizing canna starch.*

Keywords: modifications, apem cake, canna starch

#### **Pendahuluan**

Kue tradisional merupakan jenis makanan yang telah ada sejak zaman dahulu kala dan terus dipertahankan hingga saat ini. Kue-kue ini biasanya dibuat dari bahan-bahan yang mudah

didapatkan di sekitar tempat tinggal masyarakat pada zaman dahulu. Setiap daerah atau suku bangsa di Indonesia memiliki kue tradisional yang berbeda-beda dan memiliki ciri khas tersendiri. Menurut Auliana (2005:4) “Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan

---

<sup>\*)</sup> Penulis Korespondensi.

E-mail: [pangesthihening02@gmail.com](mailto:pangesthihening02@gmail.com)

makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus”.

Kue tradisional di Indonesia banyak dipengaruhi oleh budaya dan adat istiadat setempat. Misalnya kue lapis legit yang berasal dari Betawi, kue putu yang berasal dari Bali dan kue apem yang berasal dari Jawa. Kue apem juga dikenal sebagai kue apam, adalah salah satu jenis kue tradisional Indonesia yang berasal dari berbagai daerah contohnya di Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kue apem memiliki berbagai varian rasa, termasuk rasa original, pandan, coklat dan keju. Kue apem sering disajikan dengan taburan kelapa parut atau gula merah sebagai tambahan rasa dan tekstur.

Umbi ganyong adalah jenis umbi-umbian yang biasa tumbuh di daerah tropis, terutama di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Umbi ganyong dalam kalangan masyarakat dikenal dengan nama ketela pohon atau ubi kayu. Umbi ini memiliki tekstur yang mirip dengan singkong, tetapi rasanya lebih manis dan sedikit berbeda. Umbi ganyong telah lama digunakan sebagai bahan pangan di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya. Umbi ganyong dikenal sebagai bahan pangan yang rendah kalori dan kaya serat. Selain itu, umbi ganyong juga mengandung vitamin C, B kompleks, kalsium, fosfor dan zat besi.

Menurut Widowati dkk (2001) menjelaskan bahwa ganyong (*Canna Edulis Kerr*) adalah tanaman yang tegak dengan tinggi sekitar 0,9 hingga 1,8 meter atau bahkan lebih. Daunnya lebar dan memiliki bentuk elips memanjang, dengan bagian pangkal dan ujung yang agak runcing. Bunganya memiliki warna cerah orange, dan umbinya dapat mencapai panjang hingga 60 cm, dikelilingi oleh berkas-berkas sisik dengan serabut tebal. Umbi ganyong juga menjadi alternatif yang menarik sebagai sumber pangan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Umbi ganyong ini dapat di jadikan olahan berbagai macam makanan serta minuman seperti bubur ganyong, dodol ganyong, tape ganyong dan tepung atau pati ganyong.

Pati ganyong adalah tepung yang dihasilkan dari olahan umbi ganyong. Umbi ganyong dicuci, dikupas, dan diparut kemudian disaring untuk mendapatkan patinya. Pati ganyong memiliki konsistensi yang halus dan dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai macam makanan. Pati ganyong telah lama digunakan sebagai bahan pangan di

Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya. Pati ini biasanya digunakan untuk membuat makanan tradisional seperti dodol ganyong, kolak ganyong dan nagasari. Selain itu, pati ganyong juga dapat digunakan sebagai bahan pengental pada berbagai jenis masakan seperti sup dan saus. Pati ganyong dianggap lebih sehat daripada tepung terigu dan tepung beras karena memiliki kandungan serat yang lebih tinggi. Selain itu, pati ganyong juga rendah kalori dan tidak mengandung gluten, sehingga cocok bagi orang yang memiliki intoleransi terhadap gluten.

Pada penelitian ini akan melakukan modifikasi pada pembuatan apem kukus dengan pemanfaatan pati ganyong sebagai penambahan tepung.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, penelitian ini bertujuan untuk menggali potensi pemanfaatan pati ganyong sebagai tambahan dalam pembuatan kue apem kukus. Selain itu, penelitian ini juga bertujuan untuk menentukan formula resep yang paling tepat dan mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi produk yang dihasilkan.

## **Metode Penelitian**

Penelitian ini menerapkan metode pendekatan eksperimen kuantitatif, yang melibatkan uji coba untuk mengembangkan formula resep yang ideal agar dapat diterima oleh konsumen.

Teknik pengambilan data pada penelitian ini berupa studi pustaka yaitu dengan mengumpulkan beberapa data dari berbagai sumber penelitian terdahulu seperti pada buku dan jurnal. Pengumpulan data juga diperoleh dengan melakukan uji organoleptik dengan cara penyebaran kuisioner kepada 100 panelis. Hasil dari penelitian ini berupa data numerik yaitu dalam bentuk tabel dan diagram.

## **Aspek Organoleptik**

Pengujian organoleptik merupakan pengujian daya terima konsumen terhadap suatu produk, pengujian ini menggunakan panca indera manusia sebagai alat utamanya. Dalam pengujian organoleptik, terdapat 5 aspek penilaian yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan.

## **Uji Hedonik**

Skala hedonik memiliki fleksibilitas untuk diperluas atau dikurangi sesuai dengan keinginan rentang skala yang diinginkan. Skala hedonik dapat diubah menjadi skala numerik dengan

memberikan angka yang mencerminkan tingkat kesukaan. Data numerik memungkinkan analisis statistik. Penggunaan skala hedonik dalam praktiknya bermanfaat untuk mengevaluasi perbedaan. Uji hedonik sering digunakan untuk menilai produk akhir, seperti yang disebutkan oleh Tabriani (2013).

Uji hedonik sangat berpengaruh dalam proses pengembangan produk, karena memiliki korelasi langsung dengan tingkat kesukaan konsumen pada produk sehingga dapat menjadi acuan apakah produk yang diujikan dapat diterima dengan baik oleh konsumen atau tidak.

### Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan suatu metode pengujian bahan pangan berdasarkan tingkat kesukaan dan kesediaan menggunakan suatu produk. Pengujian organoleptik, juga dikenal sebagai pengujian sensorik, melibatkan penggunaan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan suatu produk. Pengujian organoleptik memainkan peran penting dalam mengevaluasi kualitas produk. Melalui pengujian organoleptik, tanda-tanda kerusakan, penurunan kualitas, dan masalah lain pada produk dapat diidentifikasi (Shfali Dhingra, 2007).

Dalam uji organoleptik ini terdapat lima aspek yang dinilai yaitu rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan.

### Hasil dan Pembahasan

#### Profil Kue Apem

Kue apem merupakan salah satu contoh kue tradisional yang tetap lestari hingga saat ini dan kerap dihidangkan dalam berbagai acara. Meskipun rasanya tidak sehalus sponge cake atau cheese cake yang populer, namun kue apem menyimpan kisah khasnya sendiri dan memiliki keunikan yang sulit ditandingi oleh kue lainnya (Shofi dkk, 2020).

Kue apem merupakan jenis kue tradisional dari Indonesia yang cukup populer. Kue ini mempunyai tekstur yang lembut, kenyal, dan rasa manis yang sangat khas. Kue apem kukus biasanya disajikan sebagai makanan ringan atau jajanan pasar. Proses pengukusan memberikan kue ini kelembutan dan membuatnya cocok dinikmati dalam keadaan hangat.

#### Formula resep asli (tanpa modifikasi)

Sebelum melakukan penelitian untuk mendapatkan formula resep yang tepat, penulis terlebih dahulu membuat produk apem kukus

dengan formula resep asli tanpa di modifikasi. Berikut ini adalah bahan-bahan yang digunakan.

Tabel 1. Formula Resep Tanpa Modifikasi

No	Ingredients	Qty	Explanation
1.	Tepung beras	240gr	Bahan utama pembuatan apem kukus
2.	Santan	400ml	Bahan utama pembuatan apem kukus
3.	Gula	4sdm	Penambah rasa manis pada apem kukus
4.	Air	200ml	Sebagai pelarut bahan
5.	Minyak	4sdm	Penjaga tekstur
6.	Garam	1sdt	Penambah rasa
7.	Fermipan	3sdt	Sebagai pengembang
8.	Baking powder	1sdt	Sebagai pengembang
9.	Daun pandan	2lembar	Penambah aroma

Sumber : Penulis (2023)

Cara pembuatan apem kukus tanpa modifikasi :

1. Siapkan seluruh bahan-bahan yang diperlukan.
2. Rebuslah air, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga gula benar-benar larut. Setelah itu, campurkan santan ke dalamnya..
3. Setelah sudah cukup mendidih, matikan kompor, tunggu sampai hangat kuku.
4. Campur tepung beras, baking powder, dan fermipan.
5. Lalu masukkan air, gula, garam, daun pandan dan santan tadi. Aduk rata, masukkan minyak. Aduk kembali hingga tercampur dengan rata.
6. Tutup dengan serbet, diamkan selama 45-60 menit sampai mengembang dan bergelembung.
7. Tuang adonan kue apem ke dalam cetakan atau loyang lalu kukus kurang lebih selama 15-30 menit.

Setelah melakukan percobaan formula resep asli tanpa modifikasi, percobaan selanjutnya ialah penulis akan melakukan percobaan memodifikasi formula resep dengan penambahan pati ganyong.

**Formula resep apem kukus setelah modifikasi**

Tabel 2. Formula Resep Setelah Modifikasi

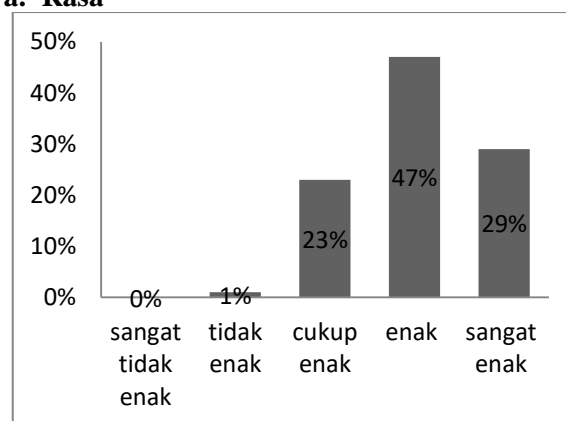
No	Ingredients	Qty	Explanation
1.	Tepung beras	168gr	Bahan utama pembuatan apem kukus
2.	Pati ganyong	72gr	Bahan utama pembuatan apem kukus
3.	Santan	400ml	Bahan utama pembuatan apem kukus
4.	Gula	4sdm	Penambah rasa manis pada apem kukus
5.	Air	200ml	Sebagai pelarut bahan
6.	Minyak	4sdm	Penjaga tekstur
7.	Garam	1sdt	Penambah rasa
8.	Fermipan	3sdt	Sebagai pengembang
9.	Baking powder	1sdt	Sebagai pengembang
10.	Daun pandan	2lemb ar	Penambah aroma

Cara pembuatan apem kukus tanpa modifikasi :

1. Siapkan seluruh bahan-bahan yang diperlukan.
2. Rebuslah air, gula pasir, daun pandan, dan garam hingga gula benar-benar larut. Setelah itu, campurkan santan ke dalamnya.
3. Setelah sudah cukup mendidih, matikan kompor, tunggu sampai hangat kuku.
4. Campur tepung beras, pati ganyong, baking powder, dan fermipan.
5. Lalu masukkan air, gula, garam, daun pandan dan santan tadi. Aduk rata, masukkan minyak. Aduk kembali hingga tercampur dengan rata.
6. Tutup dengan serbet, diamkan selama 45-60 menit sampai mengembang dan bergelembung.
7. Tuang adonan ke dalam cetakan lalu kukus selama kurang lebih 15-30 menit.

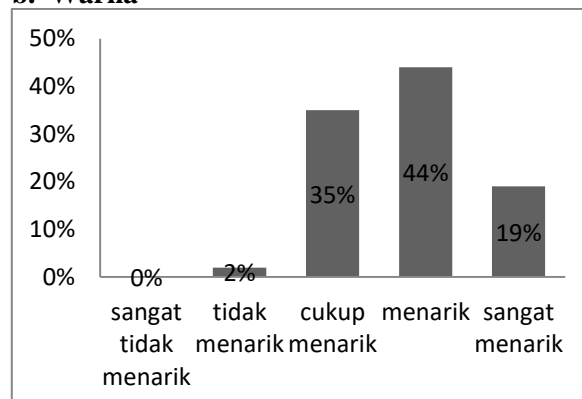


Gambar 1 Apem kukus dengan memanfaatkan pati ganyong

**Aspek organoleptik****a. Rasa**

Gambar 2 Berdasarkan Rasa

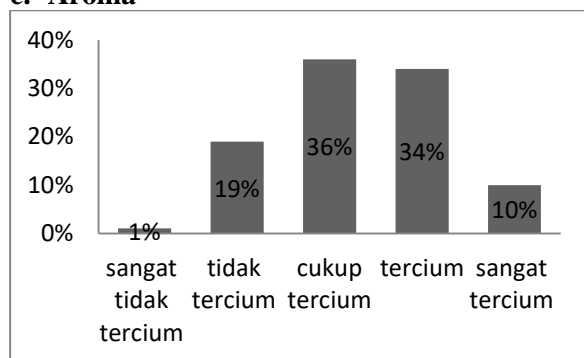
Berdasarkan gambar diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan rasa 29% atau 29 orang diantaranya memilih kategori sangat enak, 47% atau 47 orang memilih kategori enak, kategori ini juga merupakan kategori dengan penilaian tertinggi. Lalu 23% atau 23 orang memilih kategori cukup enak dan 1% atau 1 orang memilih kategori tidak enak.

**b. Warna**

Gambar 3 Berdasarkan Warna

Berdasarkan gambar diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan warna 19% atau 19 orang diantaranya memilih kategori sangat menarik, selanjutnya kategori dengan penilaian tertinggi yaitu sebesar 44% atau 44 orang memilih kategori menarik, 35% atau 35 orang memilih kategori cukup menarik, dan 2% atau 2 orang memilih kategori tidak menarik.

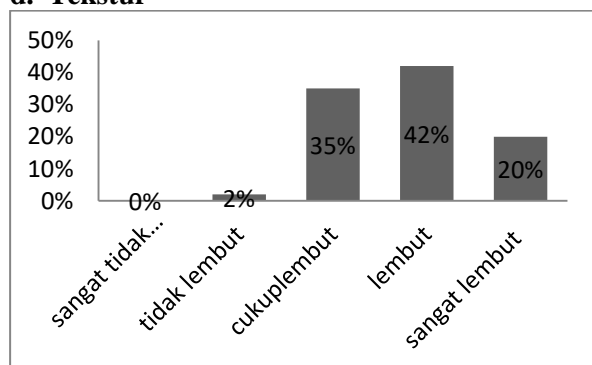
#### c. Aroma



Gambar 4 Berdasarkan Aroma

Berdasarkan gambar diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan aroma 10% atau 10 orang diantaranya memilih kategori sangat tercium aroma pati ganyong, 34% atau 34 orang memilih kategori tercium aroma pati ganyong, 36% atau 36 orang memilih kategori cukup tercium aroma pati ganyong, lalu 19% atau 19 orang memilih kategori tidak tercium aroma pati ganyong, dan 1% atau 1 orang memilih kategori sangat tidak tercium aroma pati ganyong.

#### d. Tekstur

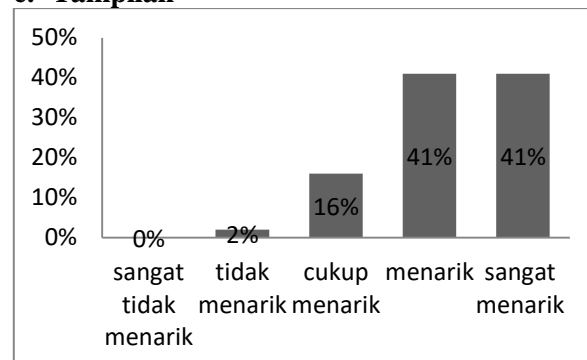


Gambar 5 Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan gambar diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan tekstur 20% atau 20 orang diantaranya memilih kategori sangat lembut, 42% atau 42 orang memilih kategori lembut, lalu 35% atau 35 orang memilih

kategori cukup lembut, dan 2% atau 2 orang memilih kategori tidak lembut.

#### e. Tampilan



Gambar 6 Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan gambar diatas, dapat dijelaskan bahwa dari 100 panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik berdasarkan tampilan 41% atau 41 orang diantaranya memilih kategori sangat menarik, 41% atau 41 orang memilih kategori menarik, lalu 16% atau 16 orang memilih kategori cukup menarik, dan 2% atau 2 orang memilih kategori tidak menarik.

#### Kesimpulan

Berdasarkan uji coba eksperimen yang dilakukan dalam penelitian ini, maka dari percobaan yang telah dilakukan untuk mendapatkan formula resep yang tepat, diketahui bahwa formula resep dengan pemanfaatan pati ganyong pada produk apem kukus sebagai bahan penambah dinyatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 168gr tepung beras, 72gr patti ganyong, 400 ml santan, 4sdm gula pasir, 200ml air, 4sdm minyak, 1sdm garam, 3sdm fermipan, 1sdm baking powder dan 2lembar daun pandan.

Hasil uji organoleptik dengan cara penyebaran kuisioner kepada 100 panelis untuk mengetahui daya terima konsumen, para konsumen rata-rata memberikan nilai tiga hingga lima. Maka dapat disimpulkan bahwa pemanfaatan pati ganyong pada produk apem kukus sebagai bahan penambahan dapat diterima dan disukai oleh konsumen.

#### Daftar Pustaka

- Desmafianti, G., & Fauzzia, W. (2021). Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 3(2), 43-52.
- Ginting, Y. M., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis dan Resep Kue-Kue

- Tradisional di Kota Padang. Journal of Home Economics and Tourism, 14(1).
- Pitasaribudi, N., Gusnadi, D., & Baharta, E. (2020). Uji Hedonik Pada Bee Chocolate Showpiece 2020. eProceedings of Applied Science, 6(2).
- Putri, A. A., Endang, B. K., & Putri, A. S. (2018). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Fisikokimia Dan Organoleptik Cookies Ganyong. Jurnal Mahasiswa, Food Technology and Agricultural Products, 1, 1-12.
- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat. Journal of Home Economics and Tourism, 14(1).
- Rukmana, S. D. (2015). Pemanfaatan Tepung Ganyong (*Canna Edulis Kerr*) Dalam Pembuatan Cookies (Kajian Proporsi Tepung Terigu dan Tepung Ganyong dengan Perbedaan Konsentrasi Margarin terhadap Mutu Cookies) (Doctoral dissertation, University of Muhammadiyah Malang).
- Safitry, A., Pramadani, M., Febriani, W., Achyar, A., & Fevria, R. (2021). Uji Organoleptik Tempe dari Kacang Kedelai (*Glycine max*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*). In Prosiding Seminar Nasional Biologi (Vol. 1, No. 2, pp. 358-369).
- Shofi, M. Q., & Maisaroh, S. (2020). Kajian Antropolinguistik Kue Apem Dalam Ritual Kematian (Tahlilan) Di Lingkungan Masyarakat Desa Tambakberas Jombang. SASTRANESIA: Jurnal Program Studi Pendidikan Bahasa dan Sastra Indonesia, 8(2), 174-182.
- Simamora, G. A. (2020). Program Magang di Departemen Pastry Nikoi Island (Doctoral dissertation, Universitas Internasional Batam).