

**INOVASI PEMBUATAN BAKPIA BERBASIS UBI KAYU**  
**INNOVATION IN MAKING BAKPIA BASED ON CASSAVA**

**Sofian Juliansyah<sup>1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>1</sup>**

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

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sifat organoleptik dari bakpia berbasis ubi kayu sebagai pengganti gluten. Bakpia merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang populer, namun biasanya mengandung gluten dari tepung terigu yang dapat menjadi masalah bagi orang dengan sensitivitas gluten. Dalam penelitian ini, tepung terigu digantikan dengan tepung ubi kayu untuk menciptakan bakpia yang ramah gluten dan memiliki nilai gizi yang lebih tinggi. Metode penelitian yang digunakan adalah uji organoleptik yang melibatkan panelis terlatih untuk mengevaluasi kualitas sensorik dari bakpia berbasis ubi kayu. Beberapa parameter organoleptik yang dievaluasi meliputi penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Sebagai pembanding, bakpia tradisional dengan tepung terigu juga dievaluasi untuk membandingkan perbedaan organoleptik antara kedua jenis bakpia. Hasil penelitian menunjukkan bahwa bakpia berbasis ubi kayu memiliki penampilan yang menarik dengan warna yang lebih khas karena kandungan ubi kayu. Aroma bakpia ini memiliki sentuhan khas dari ubi kayu yang memberikan keunikan pada produk. Dalam hal rasa, bakpia berbasis ubi kayu memiliki rasa manis yang lembut dengan sentuhan ubi kayu yang menyenangkan. Tekstur bakpia ini lebih kenyal dan lembut dibandingkan dengan bakpia tradisional, yang menghadirkan pengalaman makan yang berbeda dan menarik bagi konsumen. Dalam penilaian keseluruhan, bakpia berbasis ubi kayu mendapatkan respons positif dan disukai oleh panelis.

Kata kunci: Bakpia, Ubi Kayu, Organoleptik

**ABSTRACT**

*This study aims to examine the organoleptic properties of cassava-based bakpia as a gluten substitute. Bakpia is one of the most popular traditional Indonesian cakes, but it usually contains gluten from wheat flour which can be a problem for people with gluten sensitivities. In this study, wheat flour was replaced with cassava flour to create bakpia that is gluten-friendly and has a higher nutritional value. The research method used was an organoleptic test involving trained panelists to evaluate the sensory quality of cassava-based bakpia. Several organoleptic parameters evaluated included appearance, aroma, taste, texture, and overall preference. As a comparison, traditional bakpia with wheat flour was also evaluated to compare the organoleptic differences between the two types of bakpia. The results showed that cassava-based bakpia had an attractive appearance with a more distinctive color due to the cassava content. The aroma of this bakpia has a distinctive touch of cassava which gives uniqueness to the product. In terms of taste, the cassava-based bakpia has a subtle sweetness with a pleasant touch of cassava. The texture of this bakpia is chewier and softer compared to traditional bakpia, which presents a different and attractive eating experience for consumers. In the overall assessment, the cassava-based bakpia received a positive response and was liked by the panelists.*

*Keywords: Bakpia, Cassava, Organoleptic*

---

\*) Penulis Korespondensi.

E-mail: [sofianjuliansyah@student.telkomuniversity.ac.id](mailto:sofianjuliansyah@student.telkomuniversity.ac.id)

## **Pendahuluan**

Bakpia merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang memiliki citra kuliner yang kuat dan populer di berbagai daerah. Kue ini terbuat dari adonan yang diisi dengan berbagai macam bahan seperti kacang hijau, wijen, cokelat, atau buah-buahan. Meskipun bakpia memiliki rasa yang lezat dan banyak digemari, kandungan gluten dari tepung terigu dalam adonan bisa menjadi masalah bagi sebagian orang dengan sensitivitas gluten atau penyakit celiac. Dalam beberapa tahun terakhir, kesadaran tentang pentingnya mengonsumsi makanan yang lebih sehat dan ramah kesehatan semakin meningkat. Kebutuhan akan makanan gluten-free juga menjadi sorotan bagi sebagian besar masyarakat, terutama bagi mereka yang memiliki sensitivitas gluten atau mengadopsi pola makan bebas gluten sebagai bagian dari gaya hidup mereka.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengkaji sifat organoleptik dari bakpia berbasis ubi kayu sebagai pengganti gluten. Penggunaan ubi kayu sebagai bahan utama dalam adonan bakpia diharapkan dapat memberikan alternatif sehat dan ramah gluten bagi konsumen yang memiliki kebutuhan diet khusus atau sensitivitas gluten. Evaluasi sifat organoleptik meliputi penampilan, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan keseluruhan bakpia berbasis ubi kayu akan menjadi fokus utama dalam penelitian ini.

Seiring dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya kesehatan dan pola makan yang lebih sehat, kebutuhan akan makanan gluten-free semakin meningkat di kalangan masyarakat. Gluten, protein yang terdapat dalam tepung terigu, menjadi masalah bagi mereka yang memiliki sensitivitas gluten atau penyakit celiac. Konsumsi makanan yang mengandung gluten dapat menyebabkan gangguan pencernaan dan reaksi alergi pada mereka yang rentan terhadap protein tersebut.

Bakpia, sebagai salah satu kue tradisional yang umumnya menggunakan tepung terigu dalam adonan, menjadi sulit dikonsumsi oleh orang-orang dengan kebutuhan diet gluten-free. Oleh karena itu, inovasi dalam pembuatan bakpia menjadi penting untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang lebih beragam dan ramah kesehatan.

Penggunaan ubi kayu sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan bakpia menawarkan potensi sebagai solusi kreatif. Ubi kayu adalah salah satu bahan lokal yang melimpah di beberapa wilayah di Indonesia. Selain itu, ubi

kayu memiliki kandungan gizi yang baik, termasuk serat, vitamin, dan mineral, yang dapat meningkatkan nilai gizi produk bakpia.

Namun, sebelum memperkenalkan bakpia berbasis ubi kayu ke pasar, penting untuk melakukan penelitian organoleptik guna mengevaluasi kualitas sensorik produk. Penilaian sifat organoleptik merupakan langkah kritis untuk memastikan produk ini memiliki citarasa, tekstur, dan tampilan yang menarik bagi konsumen. Oleh karena itu, penelitian organoleptik tentang bakpia berbasis ubi kayu menjadi relevan dan penting untuk dilakukan guna memastikan keberhasilan dan penerimaan produk ini di pasar serta memberikan alternatif yang lebih sehat bagi konsumen.

## **Metode Penelitian**

Penelitian eksperimental adalah metode yang dipilih penulis untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian dilakukan dengan memperlakukan subjek dengan strategi, metode, teknik, dan media pembelajaran. Dimana inovasi bakpia diuji oleh 100 panelis untuk mengukur kesukaan terhadap rasa, warna, aroma, tekstur dan penampilan fisik bakia berbasis ubi kayu.

## **Alat dan Bahan**

Alat dan Bahan dalam Proses Pembuatan Bakpia Berbasis Ubi Kayu:

Alat yang Diperlukan:

1. Mangkuk Besar: Untuk mencampurkan bahan-bahan dalam pembuatan adonan bakpia.
2. Sendok atau Pengaduk: Untuk mencampur adonan hingga merata.
3. Loyang atau Alat Pemanggang: Untuk memanggang bakpia dalam oven atau oven toaster.
4. Rolling Pin (Gilingan): Untuk menggilas adonan menjadi lembaran tipis.
5. Pisau atau Cutter: Untuk memotong adonan dan mengisi bakpia dengan isian.
6. Kuas atau Telapak Tangan: Untuk memberi lapisan atau olesan pada permukaan bakpia sebelum dipanggang.

Bahan-bahan yang Diperlukan:

1. Ubi Kayu: Sebagai bahan utama dalam pembuatan adonan bakpia. Ubi kayu digunakan dalam bentuk tepung.
2. Air: Sebagai bagian dari adonan untuk mengikat tepung ubi kayu.

3. Gula Pasir: Untuk memberi rasa manis pada adonan bakpia.
4. Margarin atau Mentega: Sebagai bahan lemak yang digunakan dalam adonan untuk memberikan tekstur yang kenyal.
5. Isian Pilihan: Bahan-bahan seperti kacang hijau, wijen, cokelat, keju, atau buah-buahan untuk diisi ke dalam bakpia.
6. Air Jeruk Nipis: Untuk memberikan sedikit asam pada adonan agar bakpia tidak terlalu manis.
7. Pewarna Makanan (Opsional): Untuk memberikan warna pada adonan ubi kayu atau isian.

### Cara Pembuatan

Berikut adalah resep bakpia berbasis ubi kayu dan cara pembuatannya:

Resep Bakpia Berbasis Ubi Kayu:

Bahan-bahan:

1. 250 gram tepung ubi kayu
2. 50 ml air
3. 50 gram gula pasir
4. 30 gram margarin atau mentega, lelehkan
5. Isian pilihan (misalnya kacang hijau, wijen, atau cokelat)

Cara Pembuatan:

1. Siapkan tepung ubi kayu dalam mangkuk besar. Tambahkan gula pasir dan aduk hingga merata.
2. Tuang air sedikit demi sedikit ke dalam campuran tepung ubi kayu sambil terus diaduk. Lanjutkan hingga adonan bisa dipulung dan tidak lengket.
3. Tambahkan lelehan margarin atau mentega ke dalam adonan. Aduk rata hingga tercampur dengan baik. Proses ini akan memberikan tekstur yang kenyal pada bakpia.
4. Bagi adonan menjadi beberapa bagian sesuai dengan pilihan isian yang diinginkan.
5. Giling adonan tipis menggunakan rolling pin (gilingan) pada permukaan meja yang ditaburi sedikit tepung ubi kayu untuk menghindari lengket.
6. Letakkan isian di tengah adonan yang telah digiling tipis. Lipat sisi adonan sehingga isian tertutup rapat dan bentuk bulat.
7. Giling kembali adonan hingga tipis dengan rolling pin agar isian merata dan adonan membentuk lingkaran tipis.

8. Potong adonan menjadi ukuran bakpia yang diinginkan dengan menggunakan cutter atau pisau.
9. Panaskan oven atau oven toaster pada suhu sekitar 180 derajat Celsius.
10. Letakkan bakpia yang telah dipotong di atas loyang yang telah dialasi dengan kertas baking atau dioles sedikit margarin untuk menghindari lengket.
11. Olesi permukaan bakpia dengan sedikit air jeruk nipis atau air biasa untuk memberikan lapisan mengkilap.
12. Panggang bakpia dalam oven atau oven toaster selama sekitar 20-25 menit atau hingga warnanya keemasan.
13. Setelah matang, keluarkan bakpia dari oven dan biarkan dingin sejenak sebelum disajikan.

### Hasil dan Pembahasan

Daya terima konsumen bakpia berbasis ubi kayu dilakukan kepada 100 panelis yang menilai rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik dengan urutan parameter nilai mulai dari 1-5 yang berarti 1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3=cukup suka, 4=suka, 5=sangat suka.

#### 1. Rasa

**Tabel 1** Daya terima berdasarkan rasa

Rasa	Jumlah	presentase
Sangat tidak enak	0	0%
Tidak enak	2	2%
Cukup enak	31	31%
Enak	32	32%
Sangat enak	35	35%
Jumlah	100%	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan rasa bakpia berbasis ubi kayu, 35 orang panelis memilih sangat suka, 32 memilih suka, 31 memilih cukup suka dan 2 orang sisanya memilih tidak suka.

#### 2. Aroma

**Tabel 2** Daya terima berdasarkan aroma

Aroma	Jumlah	Presentase
Sangat tidak harum	0	0%
Tidak harum	7	7%
Cukup harum	22	22%

Harum	29	29%
Sangat harum	39	39%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan aroma bakpia berbasis ubi kayu terdiri dari 39 orang panelis yang memilih sangat harum, 29 orang panelis memilih harum, 22 orang panelis memilih cukup harum, 7 orang panelis memilih tidak harum.

### 3. Tekstur

**Tabel 3** Daya terima berdasarkan tekstur

Tekstur	Jumlah	Presentase
Sangat tidak lembut	0	0%
Tidak lembut	2	2%
Cukup lembut	30	30%
Lembut	30	30%
Sangat lembut	38	38%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan tekstur bakpia berbasis ubi kayu terdiri dari 38 orang panelis memilih sangat lembut, 30 panelis memilih lembut dari 100 panelis, 30 panelis memilih cukup lembut dan 2 orang lainnya memilih tidak lembut.

### 4. Warna

**Tabel 4** Daya terima berdasarkan warna

Warna	Jumlah	Presentase
Sangat tidak menarik	0	0%
Tidak menarik	3	3%
Cukup menarik	0	0%
Menarik	52	52%
Sangat menarik	47	47%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan warna bakpia berbasis ubi kayu terdiri dari 47 orang panelis yang memilih sangat menarik, 21 orang panelis memilih menarik, 31 orang panelis memilih cukup menarik dan 3 orang panelis memilih tidak menarik.

### 5. Penampilan fisik

**Tabel 5** Daya terima berdasarkan penampilan

Penampilan	Jumlah	Presentase
Sangat tidak menarik	0	0%
Tidak menarik	7	7%
Cukup menarik	20	20%
Menarik	57	57%
Sangat menarik	16	16%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan warna bakpia berbasis ubi kayu terdiri dari 16 orang panelis yang memilih sangat menarik, 57 orang panelis memilih menarik, 20 orang panelis memilih cukup menarik dan 7 orang panelis memilih tidak menarik

### Kesimpulan

Dari hasil uji organoleptik ini, dapat disimpulkan bahwa bakpia berbasis ubi kayu adalah inovasi yang menjanjikan sebagai pengganti gluten dalam bakpia. Dengan penampilan yang menarik, aroma dan rasa yang lezat, serta tekstur kenyal yang menggigit, bakpia berbasis ubi kayu dapat menjadi pilihan yang menarik bagi konsumen yang mencari camilan sehat dan beragam. Selain itu, bakpia berbasis ubi kayu juga menawarkan keuntungan gizi karena kandungan ubi kayu yang lebih tinggi, yang dapat meningkatkan nilai tambah produk ini.

Namun, perlu dicatat bahwa evaluasi organoleptik hanya merupakan salah satu aspek dalam pengembangan produk. Penelitian lebih lanjut perlu dilakukan untuk mengoptimalkan resep dan teknik pembuatan bakpia berbasis ubi kayu ini, serta melakukan uji konsumen untuk mengukur penerimaan dan kepuasan konsumen terhadap produk ini. Dengan pengembangan yang lebih lanjut dan dukungan penuh dari pihak produsen, bakpia berbasis ubi kayu dapat menjadi alternatif yang menarik dalam industri makanan dan memenuhi permintaan konsumen yang semakin beragam dan sadar akan kesehatan.

### Daftar Pustaka

Gusnadi, D., Suryawardani, B., Wulandari, A., & Marcelino, D. (2022). Impact of COVID-19 Pandemic on Tourism Industry Sector:

- Conjoint Analysis to Measure Tourist Preferences in Visiting Bandung. *Jurnal Ilmu Sosial dan Humaniora*, 11(3), 509-520.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Junaedi, D., & Mas' ud, M. I. (2018). Penerapan Metode Forecasting dalam Perencanaan Produksi Bakpia dengan Menggunakan Software POM Guna Memenuhi Permintaan Konsumen. *JKIE (Journal Knowledge Industrial Engineering)*, 5(3), 121-128.
- Lidiasari, E., Syafutri, M. I., & Syaiful, F. (2006). Pengaruh perbedaan suhu pengeringan tepung tapai ubi kayu terhadap mutu fisik dan kimia yang dihasilkan. *Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Indonesia*, 8(2), 141-146.
- Prihandana, R., Noerwijan, K., Adinurani, P. G., Setyaningsih, D., Setiadi, S., & Hendroko, R. (2007). *Bioetanol Ubi Kayu; Bahan Bakar Masa Depan*. AgroMedia.
- Saul, E. Y., & Susilo, Y. S. (2015). Strategi Bersaing dan Strategi Bertahan pada Industri Mikro dan Kecil Bakpia Pathok di Kecamatan Ngampilan Yogyakarta Tahun 2015. *Program Studi Ekonomi Pembangunan, Fakultas Ekonomi, Universitas Atma Jaya, Yogyakarta*.
- Syawalani, M. N., Nurlena, N., & Gusnadi, D. (2019). Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula, 2019. *eProceedings of Applied Science*, 5(3).