

BROWBIE : DIVERSIFIKASI PRODUK UBI SEBAGAI SARANA PENINGKATAN NILAI JUAL MAKANAN TRADISIONAL

Diversification of Sweet Potato Products as a Means of Increasing the Selling Value of Traditional Foods

**Dewi Nur Aisah¹⁾, Joanna Patricia Ananta²⁾, Shalsa Yulia Nabilla³⁾, Meilia Isnantoro Palguni⁴⁾,
Bella Prima Ria Ananda⁵⁾, Lingga Arya Priambada⁶⁾, Langlang Handayani⁷⁾**

^{1),2),3),4),5),6),7)}Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Semarang

Diajukan 10 Juni 2024 / Disetujui 5 September 2024

Abstrak

Kuliner merupakan wujud budaya yang terus berkembang seiring dengan perkembangan zaman. Tren yang makin populer yaitu penggunaan bahan lokal dalam pembuatan makanan. Artikel ini membahas tentang inovasi dalam pembuatan brownies dengan ubi Cilembu sebagai bahan Utama. Ubi Cilembu merupakan jenis ubi jalar yang populer di Indonesia karena memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut. Penggunaan ubi cilembu sebagai bahan dasar dalam pembuatan brownies merupakan inovasi dalam pengembangan produk olahan makanan. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan variasi komposisi bahan untuk mendapatkan formula terbaik. Selain itu, penambahan ubi cilembu juga meningkatkan nilai gizi brownies dengan kandungan serat yang tinggi. Dengan adanya artikel ini, diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam diversifikasi produk olahan berbasis ubi cilembu serta memberikan alternatif makanan yang lebih sehat dan bergizi serta dapat menjadi inspirasi bagi para pengusaha kuliner untuk terus menggali potensi bahan-bahan lokal dalam menciptakan berbagai kreasi baru yang menggugah selera.

Kata Kunci: Makanan, Ubi Cilembu, Brownies, Bergizi

Abstract

Culinary is a form of culture that continues to develop along with the times. An increasingly popular trend is the use of local ingredients in food preparation. This article discusses innovation in making brownies with Cilembu sweet potato as the main ingredient. Cilembu sweet potato is a type of sweet potato that is popular in Indonesia because it has a sweet taste and soft texture. The use of cilembu sweet potatoes as a basic ingredient in making brownies is an innovation in the development of processed food products. The research method used was experimentation with variations in the composition of ingredients to get the best formula. In addition, the addition of Cilembu sweet potato also increases the nutritional value of brownies with high fiber content.

Keywords: Food, Sweet Potato, Brownies, Nutritious.

*Korespondensi Penulis:

E-mail: langlanghandayani@mail.unnes.ac.id

Pendahuluan

Widowati (2011) menyatakan bahwa Makanan merupakan elemen penting dalam siklus kehidupan. Pangan juga memegang peranan yang strategis dan Pemerintah Republik Indonesia perlu

menjamin ketahanan pangan untuk menentukan keberlangsungan kehidupan berbangsa dan berkeluarga. Hanafie (2010) mengatakan bahwa pengertian pangan sendiri masih sangat “terbatas” dan hanya sebatas nasi, makanan pokok sumber karbohidrat. “Kesalahpahaman” ini perlu dikoreksi. Hal ini dikarenakan meskipun beras bukan satu-satunya sumber karbohidrat, jika suatu negara tidak dapat menyediakan cukup beras bagi masyarakatnya, maka masyarakatnya akan mengalami kekurangan pangan. Masih banyak bahan pokok karbohidrat lokal tradisional yang dapat menggantikan nasi sebagai sumber energi.

Salah satu bahan pangan lokal yang mudah ditanam adalah ubi jalar. Ubi jalar merupakan tanaman palawija yang pengembangannya berpotensi untuk mendiversifikasi konsumsi pangan. Ubi jalar merupakan varietas umbi-umbian yang relatif toleran terhadap penyimpanan dalam keadaan mentah dibandingkan dengan varietas umbi-umbian lainnya. Sebab, semakin lama disimpan, rasanya akan semakin manis. Seperti yang telah dinyatakan juga oleh Pratiwi (2020), ubi jalar merupakan salah satu varietas umbi-umbian yang memiliki banyak keunggulan dibandingkan umbi-umbian lainnya. Ubi jalar juga merupakan sumber karbohidrat terbesar keempat di Indonesia, bersama beras, jagung, dan singkong. Oleh karena itu, ubi jalar dapat dijadikan sebagai sumber kalori. Karbohidrat yang terdapat pada ubi jalar merupakan jenis karbohidrat yang tidak menyebabkan kenaikan kadar gula darah secara tiba-tiba jika dikonsumsi.

Ubi jalar Cilembu termasuk jenis ubi jalar dengan varietas Cilembu yang berasal dari Desa Cilembu, Kecamatan Pemulihan, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat. Ubi jalar ini dikenal memiliki kandungan gizi yang tinggi dan beragam. Menurut Pratiwi (2020), dalam setiap 100 gram ubi jalar Cilembu terkandung berbagai nutrisi, antara lain karbohidrat sebanyak 20,1 gram, protein 1,6 gram, lemak 1 gram, serat 3 gram, pati 12,07 gram, beta-karoten 8,05 mg, vitamin (A, B, dan C), serta mineral seperti kalsium, natrium, magnesium, fosfor, dan besi.

Mahmudatussa'adah (2014) menjelaskan karakteristik dari ubi jalar Cilembu bahwa ubi jalar Cilembu merupakan produk pertanian yang populer dan diminati konsumen dalam dan luar negeri. Ubi jalar Cilembu dikenal dengan ciri khasnya yang unik: rasa manis dan keluarnya cairan manis. Indikator kemanisan ubi Cilembu adalah kandungan gulanya, terutama sukrosa yang dikandungnya.

Ajie (2017) menyampaikan pemanfaatan ubi Cilembu yang sudah dilakukan di berbagai bidang. Ubi jalar Cilembu mempunyai potensi besar sebagai sumber karbohidrat karena harganya yang murah. Selain sebagai sumber karbohidrat, ubi Cilembu dimanfaatkan sebagai pangan, juga sebagai bahan baku industri dan pakan ternak. Ubi jalar Cilembu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang sering dikonsumsi atau diberikan sebagai oleh-oleh karena teksturnya yang lembut dan aroma manis seperti madu saat dipanggang.

Menurut Nurmalasari (2019), ubi Cilembu dengan ciri khas rasa manis ini telah dimanfaatkan menjadi beberapa olahan produk misalnya, selai ubi jalar Cilembu dan sale ubi jalar Cilembu. Selain dua produk olahan tersebut, rasa manis ubi cilembu ini juga diaplikasikan dalam produk olahan dengan ciri khas rasa manis salah satunya adalah brownies. Brownies merupakan salah satu jenis kue yang memiliki tekstur padat dan tidak mengembang, brownies sering disebut sebagai kue bantat dan tidak sehalus kue lainnya. Namun, brownies memiliki keistimewaan tersendiri yaitu memiliki rasa coklat yang dominan dan aroma coklat yang sangat kuat. Menurut Pratiwi dkk (2015) Brownies adalah sejenis kue coklat kaya rasa yang awalnya dibuat dari adonan keras yang gagal. Bahan utama pembuatan brownies adalah lemak, telur, gula pasir, coklat dan tepung terigu. Campurkan semua bahan ini ke dalam adonan dan aduk hingga rata.

Pernyataan Widowati (2011), produk olahan yang umum dikonsumsi masih terbatas pada makanan tradisional seperti ubi rebus, ubi bakar, dan ubi goreng, serta cenderung mempunyai image rendah. Untuk memperbaiki citra tersebut, kita perlu melakukan inovasi dalam pengolahan makanan tanpa kehilangan kandungan nutrisinya. Pembuatan brownies ubi jalar sebagai inovasi pengolahan pangan bertujuan untuk meningkatkan nilai jual ubi jalar dan nilai gizi brownies yang relatif rendah.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam program kewirausahaan ini terbagi menjadi 6 tahapan, yaitu, pengembangan resep, pencarian bahan baku, proses produksi, pengemasan, strategi pemasaran, dan evaluasi. Pada tahapan pengembangan resep, kami telah mencoba dari 3 sumber literatur yang berbeda. Dari sumber yang pertama, kami menggunakan susu cair, telur, dan juga tepung terigu. Sumber yang ke-2 tidak menggunakan tepung sama sekali, penggunaan susu cair dikurangi, dan diganti dengan susu bubuk. Sedangkan sumber yang ke-3 menggunakan tepung terigu dan juga telur, tetapi tidak menggunakan susu sama sekali. Dari 3 sumber literatur tersebut, kami melakukan percobaan pembuatan brownies pun telah kami lakukan selama 6 kali. Setelah melakukan riset literatur untuk pembuatan brownies ubi, kelompok kami telah menemukan resep yang bisa menghasilkan cita rasa yang legit bagi konsumen.

Tahapan yang ke-2 adalah tahapan pencarian bahan baku. Kelompok kami menemukan sumber bahan baku yang berkualitas tinggi dan dapat dipastikan bahwa bisa memenuhi standar pangan. Selain itu, kelompok kami juga menerima komentar dari konsumen terkait trial and error terhadap produk yang akan dijual guna memperbaiki rasa agar dapat diterima oleh seluruh kalangan masyarakat.

Tahapan selanjutnya adalah proses produksi brownies ubi yang diawali dengan menyiapkan alat dan bahan, berikut bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan brownies yaitu 200 gram ubi Cilembu, 250 gram keju, 50 gram kacang almond, 10 gram chocochips, 150 gram tepung terigu protein rendah, 25 gram coklat bubuk, 100 gram coklat batang, 100 gram gula pasir, 4 butir telur, dan 200 gram margarin. Selanjutnya alat yang dibutuhkan dalam produksi brownies ubi diantaranya yaitu pisau, kompor, panci, mangkuk, parutan keju, kertas roti, loyang, oven, mixer, dan spatula. Setelah alat dan bahan sudah disiapkan, proses selanjutnya yaitu pembuatan brownies ubi sudah dapat dilakukan dengan tahapan sebagai berikut mengupas dan mencuci ubi hingga bersih, lalu merebusnya hingga matang, meniriskan ubi kemudian menghaluskan, melelehkan 100 gram coklat batang dan 200 gram margarin, mengaduk 4 butir telur hingga berbusa lalu tambahkan 100 gram gula pasir menggunakan mixer, kemudian mengaduk hingga semua adonan yang telah dicampur hingga rata menggunakan spatula, menambahkan lelehan coklat batang dan margarin kedalam adonan telur kemudian mengaduknya kembali, lalu menambahkan 150 gram tepung protein rendah dan 25 gram coklat bubuk, kemudian tambahkan 200 gram ubi yang sudah dihaluskan serta mengaduknya sampai semua adonan tercampur rata, menuangkan adonan ke loyang dan menghentakkannya sebelum dipanggang agar udaranya keluar, lalu menambahkan topping keju parut, chocochips, dan kacang almond di atasnya, tahapan selanjutnya yaitu memanggang di suhu 180°C selama 30 menit, ketika adonan brownies sudah matang kemudian mengeluarkan brownies dari oven bisa segera dipotong apabila brownies sudah berada pada suhu ruang segera dikemas.

Tahap ke-4 adalah memilih jenis kemasan yang sesuai untuk BROWBIE. Kemasan yang digunakan dapat dipastikan bisa melindungi BROWBIE dari kerusakan dan tidak ke higienisan. Kemasan yang kami gunakan berupa kardus box dengan ukuran 8×8×3 cm yang telah dialasi dengan kertas roti dan juga penambahan stiker di bagian atas kardus.

Tahapan ke-5 adalah pemasaran produk. Supaya efektif, jenis pemasaran yang kami gunakan adalah melalui platform media sosial seperti WhatsApp dan promosi secara langsung dari mulut ke mulut.

Metode terakhir adalah evaluasi. Evaluasi harus selalu dilakukan selama proses trial and error pembuatan brownies berlangsung agar hasil akhir dari produk BROWBIE bisa memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang legit.

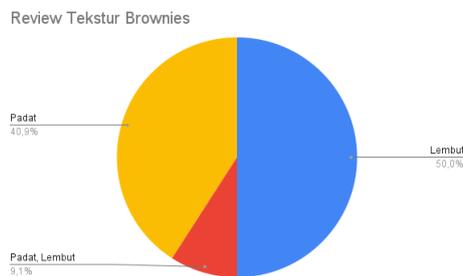
Hasil Dan Pembahasan

Hasil percobaan menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan ubi jalar Cilembu memberikan pengaruh yang signifikan terhadap tekstur brownies. Hasil akhir dari pembuatan brownies ubi jalar Cilembu berwarna coklat dengan tekstur brownies yang lembut dan moist. Rasa dari brownies ubi jalar Cilembu sendiri tidak terlalu manis namun legit dengan sedikit rasa pahit dari bubuk coklat. Brownies yang ditambahkan ubi jalar cilembu memiliki lebih banyak kandungan dibandingkan dengan brownies pada biasanya yang hanya berbahan dasar tepung.

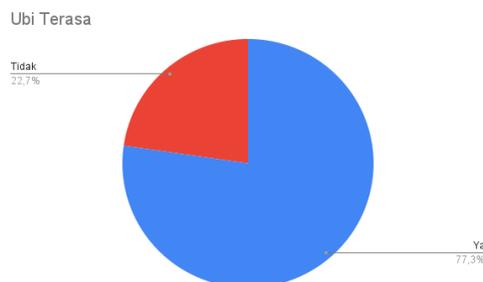
Penambahan ubi jalar Cilembu dalam pembuatan brownies juga memberikan beberapa manfaat, antara lain:

1. Meningkatkan nilai gizi brownies karena ubi jalar Cilembu kaya akan serat, vitamin, serta mineral.
2. Aman dikonsumsi oleh penderita diabetes karena rasa manis yang diperoleh alami dari ubi jalar Cilembu sendiri.
3. Memberikan variasi rasa manis dan gurih pada brownies serta meningkatkan tekstur brownies menjadi lebih lembab dan padat saat dikonsumsi.

Kami telah melakukan survey kepada beberapa konsumen dari berbagai kalangan masyarakat. Media yang digunakan adalah google form untuk mengambil data mengenai review brownie. Berdasarkan data kami memperoleh sebanyak kurang lebih 22 responden. Berikut ini adalah grafik dari data yang telah diolah:



Gambar 1. Review Tekstur Brownies



Gambar 2. Review Komposisi Ubi dalam Brownies



Gambar 3. Review Porsi Browbie

Survei menunjukkan bahwa responden sangat menikmati rasa dan tekstur brownies ubi. Banyak dari mereka mengapresiasi inovasi penggunaan ubi dalam makanan tradisional, menganggap produk ini menawarkan variasi yang menarik dan berbeda dari brownies pada biasanya. Responden juga menyebutkan bahwa kombinasi ubi dalam brownies menciptakan cita rasa yang unik namun tetap lezat, membuat mereka lebih tertarik untuk mencoba produk ini daripada brownies biasa. Selain itu, penggunaan ubi sebagai bahan utama dinilai sebagai pilihan yang lebih sehat, yang semakin meningkatkan kepuasan konsumen terhadap produk ini. Kombinasi rasa yang enak dan manfaat kesehatan ini menjadikan brownies ubi sebagai pilihan favorit di kalangan responden.

Simpulan

BROWBIE adalah brownies yang dibuat dari ubi Cilembu, di mana setiap bahannya memberikan manfaat yang baik untuk tubuh bagi semua kalangan usia. Ubi Cilembu mengandung karbohidrat, serat, mineral, vitamin A, dan vitamin C. Inovasi menggunakan ubi Cilembu ini memberikan alternatif di berbagai bidang. Pada bidang ekonomi, dapat meningkatkan nilai jual ubi yang relatif rendah. Sedangkan, pada bidang kesehatan untuk mengurangi konsumsi gula dan mencegah diabetes. Brownies sudah dikenal luas oleh masyarakat mahasiswa, tetapi umumnya bahan utamanya hanya menggunakan varian rasa coklat. Oleh karena itu, kami berinovasi dengan menambahkan ubi Cilembu yang memberikan banyak manfaat.

Daftar Pustaka

- Ajie, D., & Setiawan, A. (2017). Pengaruh sumber dan posisi penanaman stek terhadap produksi ubi cilembu. *Buletin Agrohorti*, 5(2), 283-292.
- Hanafie, R. (2010). Peran pangan pokok lokal tradisional dalam diversifikasi konsumsi pangan. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 4(2), 1-7.
- Mahmudatuss'adah, A., Fardiaz, D., Andarwulan, N., & Kusnandar, F. (2014). Karakteristik warna dan aktivitas antioksidan antosianin ubi jalar ungu [Color characteristics and antioxidant activity of anthocyanin extract from purple sweet potato]. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 25(2), 176-176.
- Nurmalasari, P. (2019). Pemanfaatan labu siam (*Sechium edule* (Jacq.) Sw) dan ubi jalar Cilembu (*Ipomea Batatas* (L.) Lam var Cilembu) sebagai bahan utama dalam pembuatan selai. Skripsi. Yogyakarta: Universitas Sanata Dharma.
- Pratiwi, N. U., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh substitusi tepung bengkuang terhadap kualitas brownies kukus. *Journal of Home Economics and Tourism*, 8(1).
- Pratiwi, R. A. (2020). Pengolahan ubi jalar menjadi aneka olahan makanan. *Jurnal Triton*, 11(2), 42-50.
- Widowati, S. (2011). Diversifikasi konsumsi pangan berbasis ubi jalar. *Jurnal Pangan*, 20(1), 49-61.