

INOVASI KUE LUMPUR BERBASIS KURMA BAGI KESEHATANNisa Irmawati Liyani¹, Ahya Salsabila², Dendi Gusnadi³, Ratu Ratna Mulyati Karsiwi⁴^{1,2,3,4} Universitas Telkom, Bandungnisailiyani@students.telkomuniversity.ac.id¹, ahyasalsabilanew123@gmail.com²
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³, raturatna@tass.telkomuniversity.ac.id⁴**ABSTRAK**

Penelitian ini membahas tentang kurma yang menjadi pengganti gula sebagai pemanis dari kue lumpur, yang melatar belakangi penelitian ini adalah, di Indonesia pada umumnya produk kue lumpur komersial sering menggunakan gula yang terdapat kandungan kalori yang jika dikonsumsi berlebihan dan tidak sesuai dengan kebutuhan tubuh akan menimbulkan banyak sekali dampak buruk bagi kesehatan, seperti peningkatan berat badan, meningkatkan risiko mengalami Diabetes & tekanan darah tinggi serta mempercepat mengalami masalah pikun dan penuaan dini. Pada penelitian ini juga penulis akan membahas tentang formulasi resep kue lumpur berbasis kurma sebagai pengganti gula dan daya terima produk bagi kesehatan. Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptic kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep dari kue lumpur berbasis kurma serta daya terima bagi kesehatan.

Kata kunci : Kue Lumpur, kurma , Kesehatan**ABSTRACT**

This research discusses dates which are a substitute for sugar as a sweetener from mud cakes, the background of this research is, in Indonesia, in general, commercial mud cake products often use sugar which contains calories which, if consumed in excess and not in accordance with the body's needs, will cause a lot. once a bad impact on health, such as weight gain, increasing the risk of developing diabetes & high blood pressure and accelerating the experience of senile problems and premature aging. In this study, the authors will also discuss the formulation of a date-based mud cake recipe as a substitute for sugar and product acceptability for health. The method used in this research is experimental and conducts consumer acceptance tests by means of organoleptic tests to 30 consumers by distributing questionnaires. The results of this study were to determine the recipe formulation of date-based mud cakes and health acceptability.

Keywords: Mud Cake, dates, health**I. PENDAHULUAN****1.1 Latar Belakang**

Bandung merupakan kota yang dikenal sebagai kota wisata belanja dan kota dengan wisata alam yang buatan yang indah dan menarik. Hal tersebut menjadi alasan mengapa kota Bandung dipilih oleh para wisatawan dari luar kota sebagai salah satu destinasi wisata. "Pada bulan November tahun 2019 jumlah kunjungan mencapai 2,6 juta pengunjung". Agus (2019)

Selain dikenal dengan wisata alam yang sangat indah, Bandung juga di kenal sebagai kota wisata kuliner, baik kuliner lokal seperti aneka macam kuliner sunda, kuliner dari daerah daerah nusantara, maupun dari mancanegara, mulai dari tempat kuliner yang unik, menyatu dengan alam, tempat kuliner anak muda hingga tempat kuliner pinggir jalan, semua tersedia di kota Bandung, hal tersebut membuat kota Bandung sering menjadi trending topic di social media. Dengan banyaknya hidangan kuliner di kota Bandung wirausahawan di tuntut untuk inovatif dalam pembuatan produk yang akan di pasarkan, agar dapat bersaing dengan wirausahawan yang lainnya. Salah satu inovasi yang kini sedang terkenal di kota Bandung yaitu kuliner berupa hidangan penutup yang dinamakan *dessert*.

Dessert adalah makanan penutup yang biasa di sajikan setelah hidangan utama pembuka (*maincourse*), yang gunanya untuk menghilangkan kesan hidangan yang terdahulu dan menutup penyajian makanan. *Dessert* biasanya disajikan dengan rasa manis. Anton (2017).

Salah satu *dessert* atau hidangan penutup yang banyak digemari oleh banyak orang yang berasal dari daerah

Surabaya adalah kue lumpur, selain memiliki tekstur yang lembut dengan aroma vanili dengan ciri khasnya di atasnya terdapat hiasan kismis dan kelapa muda sehingga di gemari oleh banyak orang.

Kue lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini selalu menghiasi jajanan yang di sajikan. Pertengahan abad 20 kue lumpur kue lumpur hadir di indonesia. Kue lumpur ini merupakan kue Peranakan Tionghoa. Antoni (2000).

Pada mulanya kue lumpur hanya di kemas menggunakan plastik, namun seiring perkembangan semakin maju banyak toko yang menjual kue lumpur menggunakan kemasan kardus khusus kue basah sehingga tidak akan merusak produk pada kue lumpur atau kue lumpur di kemas menggunakan aluminium foil cup, adapula kue lumpur dengan sajian berbagai rasa dan topping.

Menurut Anonim (2009) bahan penyusun kue lumpur ialah tepung terigu, santan kelapa, margarin, vanilli dan gula pasir, kentang. Bahan penyusun yang akan penulis bahas yaitu gula pasir yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama karena terdapat suatu karbohidrat sederhana yang akan mengubah rasa menjadi manis pada makanan. Walaupun memiliki manfaat yang baik gula pasir tidak dapat di konsumsi secara berlebihan akan menyebabkan obesitas.

Kesehatan adalah keadaan sejahtera dari badan, jiwa dan social yang mengungkapkan setiap orang hidup produktif secara sosial dan ekonomis pemeliharaan kesehatan adalah

upaya penanggulangan dan pencegahan gangguan kesehatan yang memerlukan pemeriksaan, pengobatan atau perawatan.

Dari uraian di atas penulis bermaksud untuk membuat inovasi kue lumpur dengan mengganti gula pasir, salah satu bahan dasar yang mampu menggantikan pemanis dari gula pasir dalam pembuatan kue lumpur yaitu kurma.

Kurma mampu menggantikan gula pasir sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue lumpur, kurma ini berperan sebagai pemanis alami pada pembuatan kue lumpur agar mempunyai rasa manis terhadap produk kue lumpur.

Menurut Dr.Ir Diah M.Utari dilihat dari komposisi gizinya kurma memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh diantaranya untuk menurunkan berat badan karena kurma mengandung karbohidrat (glukosa dan fruktosa), protein, lemak tumbuhan yang termasuk kedalam lemak tak jenuh, vitamin yang terkandung di dalam kurma sangat banyak diantaranya vitamin C yang mampu bertindak sebagai senyawa antioksidan dan mampu melindungi sel-sel tubuh dari radikal bebas, vitamin A B kompleks, tiamin, riboflavin, niasin dan asam folat, mineral (kalium, kalsium, zat besi, fosfor, selenium, magnesium, natrium, cobalt dan zink) dan serat untuk melindungi saluran pencernaan.

Mineral	Kandungan (pg/g)
Natrium	237,63
Kalium	4857,58
Magnesium	655,53
Kalsium	95,12
Cobalt	0,79
Zinc	12,24

Sumber: *Blurry eyes*

Kurma dapat tumbuh baik di daerah arid atau daerah dengan iklim kering. Seperti Timur Tengah dan Wilayah Afrika Utara semacam Mesir. Namun di luar iklim aslinya tersebut, pohon kurma dapat tumbuh di daerah yang beriklim Tropis, seperti Thailand dan Indonesia.

Dengan tersebarnya kurma ke beberapa daerah Indonesia, maka kini kurma merupakan bahan pangan yang mudah untuk di dapat, namun pemanfaatan kurma belum dilakukan secara optimum, kurma biasanya hanya diolah menjadi minuman seperti jus maupun minuman yang berbahan dasar kurma lainnya untuk di konsumsi atau dengan cara mengkonsumsi buahnya saja tanpa diolah apapun, hal ini di sebabkan karena keterbatasan pengetahuan masyarakat akan manfaat komoditas bahan pangan tersebut, maka dari itu perlu adanya inovasi yang mampu membuat kurma sebagai bahan pengganti gula pada kue lumpur untuk kesehatan.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan inovasi pemanfaatan kurma sebagai pengganti gula pada kue lumpur untuk kesehatan. Yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah penelitian yang berjudul "Inovasi Kue Lumpur Berbasis Kurma Bagi Kesehatan".

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisserie

Patisserie berasal dari Bahasa Prancis yang artinya kue-kue. Patiseri merupakan pengetahuan dalam penyajian dan

pengolahan dalam makanan yang khususnya untuk menyajikan dan mengolah berbagai macam kue. Dengan demikian Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari pengolahan dan penyajian berbagai macam kue baik kue kontinental kue oriental maupun kue Indonesia. Kue dapat disajikan berbagai kesempatan kue berfungsi sebagai dekorasi ataupun hiasan. Seiring berjalannya waktu dan pengetahuan yang dimiliki, banyak orang yang menambahkan dan mencampurkan berbagai macam bahan serta aroma, sehingga menimbulkan variasi daro patiseri yang begitu luas. Variasi patiseri juga dapat dibentuk dengan berbagai teknik dan metode pengolahan yang berbeda. Namun variasi tersebut tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan. Fitri (2011)

2.2 Bakery

Bakery merupakan istilah dari kue, roti dan *pastry* mempunyai sejarah sendiri dan mengapa bisa tercipta sehingga menjadi cemilan manis disaat sedang santai. Kue-kue sendiri memiliki cita rasa yang manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue berasal dari kata serapan atau Bahasa Hokkian Koe yang menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoa di Nusantara seperti contohnya kue bakpia dari China.

Istilah kue memang di gunakan untuk menyebut kue tradisional dan Peranakan Tionghoa, namun dalam Bahasa Indonesia istilah ini meluas dan sebutannya menjadi kue kering, *pastry*, dan kue bolu. Kue dapat di masak dengan berbagai cara seperti di panggang, di kukus dan digoreng. Biasanya kue di Indonesia di kategorikan berdasarkan kada airnya, yaitu basah dan kering.

2.3 Jajanan Tradisional

Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan local serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat.

Menurut Marwanti (2000: 112), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

2.4 Kue Lumpur

Kue Lumpur merupakan jenis kue tradisional yang berasal dari daerah Sidoarjo yang cukup mendapat perhatian di berbagai kalangan dalam masyarakat Indonesia. Kue lumpur bercita rasa original asli dibuat dari campuran terigu, gula pasir, santan, telur, vanilli dan kentang. Kue lumpur biasanya bagian atas di beri potongan kelapa muda dan kismis. Selain memiliki yang manis kue lumpur juga memiliki rasa yang asin gurih. Saat ini kue lumpur mulai dimodifikasi menjadi berbagai variasi, sehingga pembuatan kue lumpur menjadi berbagai macam lagi. Muaris (2008)

Kue lumpur sering dijumpai pada acara adat tradisional. Memiliki tekstur yang lembut dengan aroma pandan vanili telah menjadi khas panganan, selain itu kue lumpur mempunyai bentuk yang bulat dan ceper.

subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran.

Metode eksperimen inipun memungkinkan penulis memanipulasi variabel sebab akhirnya. Pada metode ini variabel-variabel dikontrol dengan sedemikian rupa sehingga variabel luar yang mungkin mempengaruhi dapat dihilangkan.

Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variabel yang dimanipulasi, variabel lain selain variabel bebas yang dipertahankan, dan mengamati variabel bebas terhadap variabel yang terikat. Ninit (2016).

3.3 Teknik Sampling

Sampel menurut Sugiyono (2012) Sampel adalah bagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut. Sampel yang menjadi panelis dalam penelitian kuantitatif menggunakan teknik purposive sampling, yaitu cara penentuan informasi yang ditetapkan secara sengaja atas dasar kriteria atau pertimbangan tertentu. Menurut Sugiyono (2012) purposive sampling adalah teknik pengambilan sampel sumber data dengan pertimbangan tertentu yakni sumber data dianggap paling tahu tentang apa yang diharapkan, sehingga mempermudah peneliti menjajahi objek atau situasi sosial yang sedang diteliti. Yang menjadi kepedulian dalam pengambilan sampel peneliti kuantitatif adalah tuntasnya pemerolehan informasi dengan keragaman variasi yang ada, bukan padabanyak sampel sumber data. Dan yang akan menjadi sampel dalam penelitian uji organoleptik ini berjumlah 30 konsumen.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu penyebaran kuesioner terhadap sampel, studi pustaka dengan melakukan pengumpulan data dari berbagai sumber seperti jurnal, buku, maupun artikel, dan yang terakhir melalui uji organoleptik terhadap panelis dengan menyebarkan sampel produk.

3.5 Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik dinyatakan berdasarkan 5 parameter sebagai berikut:

No.	Uji Organoleptik	Parameter
1.	Rasa	Sangat Tidak Suka
		Tidak Suka
		Cukup Suka
		Suka
		Sangat Suka
2.	Warna	Sangat Tidak Menarik
		Tidak Menarik
		Cukup Menarik
		Menarik
		Sangat Menarik
3.	Tekstur	Sangat Tidak Lembut
		Tidak Lembut
		Cukup Lembut
		Lembut
		Sangat Lembut
4.	Aroma	Sangat Tidak Harum
		Harum
		Cukup Harum
		Harum
		Sangat Harum
5.	Penampilan Fisik	Sangat Tidak Suka

2.5 Kurma

Kurma adalah jenis buah yang bisa tumbuh kapan saja sepanjang tahun. Namun umumnya, buah ini sering dipanen pada musim gugur atau awal musim dingin di negara asalnya. Alasannya, karena di musim dingin buah ini berada dalam kondisi paling segar. (Novita Joseph, 2020)

Buah yang juga sering disebut sebagai buah nabi ini nyatanya kaya nutrisi menguntungkan. Secara umum, kandungan utama dari buah ini adalah karbohidrat sederhana (terutama gula, seperti sukrosa dan fruktosa). Hampir 70% dari kurma terdiri dari karbohidrat.

2.6 Sari Buah Kurma

Sari kurma adalah buah kurma yang dihaluskan kemudian diambil sarinya. Sari kurma merupakan cairan berwarna hitam, terasa manis, memiliki konsistensi yang kental, serta mengandung gizi yang lengkap seperti halnya nutrisi yang terdapat pada buah kurma itu sendiri. Di Indonesia, penelitian terhadap manfaat sari kurma untuk kesehatan sudah banyak dilakukan. Mayoritas menghubungkan khasiat cairan ini dalam meningkatkan kadar hemoglobin, baik pada anak-anak, ibu hamil, hingga penderita demam berdarah. (Asni Harismi, 2020)

Kurma maupun sari kurma identik dengan rasa manisnya karena memang buah dengan nama latin *Phoenix dactylifera* ini mengandung 72-88 persen glukosa di dalam daging buahnya. Sisanya, kurma juga mengandung protein sebanyak 1,8-2 persen dan serat sebanyak 2-4 persen. Selain itu, terdapat juga beberapa jenis vitamin, seperti vitamin A, (betakaroten), B1 (tiamin), B2 (riboflavin), dan vitamin C (asam askorbat), biotin, biasin, serta asam folat. Kurma pun mengandung beberapa mineral penting yang dibutuhkan tubuh manusia, seperti zat besi, kalsium, sodium, dan potassium.

2.7 Daya Terima Konsumen

Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari beberapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempresatikkannya dengan berat makanan yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan. Daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang timbul dari makanan melalui panca indera penglihatan, penciuman, perasa bahkan pendengar. Faktor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan adalah rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Kualitas cita rasa mempunyai pengertian seberapa jauh daya tatrik makanan dapat menimbulkan selera seseorang. Nasoetion (1980)

III.METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Bahan yang menjadi objek penelitian ini adalah kurma sebagai sumber pemanis alami, sedangkan subjek dalam penelitian yang penulis lakukan ini yaitu daya terima konsumen. Penulis akan mengambil 30 responden untuk mencoba kue lumpur berbasis kurma.

3.2 Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan perlakuan kepada

	Tidak Suka
	Cukup Suka
	Suka
	Sangat Suka

Sumber: Penulis, 2020

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Kue Lumpur Berbasis Kurma

4.1.1 Sejarah Kue Lumpur

Merujuk dengan teori pada Bab II sejarah kue lumpur Kue Lumpur menurut Muaris (2008) merupakan jenis kue tradisional yang berasal dari daerah Sidoarjo yang cukup mendapat perhatian di berbagai kalangan dalam masyarakat Indonesia. Kue lumpur bercita rasa original asli dibuat dari campuran terigu, gula pasir, santan kelapa, kentang dan telur. Kue lumpur biasanya bagian atas di beri potongan kelapa muda dan kismis. Selain memiliki yang manis kue lumpur juga memiliki rasa yang asin gurih. Saat ini kue lumpur mulai dimodifikasi menjadi berbagai variasi, sehingga pembuatan kue lumpur menjadi berbagai macam lagi.

Selain itu Kue lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini selalu menghiasi jajanan yang di sajikan. Pertengahan abad 20 kue lumpur hadir di Indonesia. Kue lumpur ini merupakan kue Peranakan Tionghoa. Antoni (2000).

4.2 Analisa Bahan

4.2.1 Analisis Bahan Kue Lumpur Modifikasi Kurma Sebagai Pengganti Gula

- Kurma**
Kurma yang digunakan dalam penelitian yaitu kurma yang biasanya dijual di pasar ataupun di supermarket. Penulis memilih kualitas kurma yang memiliki kalori dan kadar gula yang rendah.
- Tepung**
Tepung yang digunakan penulis selama melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan tepung terigu. Dalam proses pembuatannya sebelum dicampurkan dengan bahan kue lumpur lainnya, tepung terigu ini dicampur dengan telur yang sudah di kocok.
- Margarin**
Margarine yang penulis gunakan dalam penelitian yaitu margarine Blue Band Serbaguna dalam kemasan yang kebersihannya sangat terjaga, walaupun begitu dalam proses pembuatan kue lumpur yang penulis lakukan margarine ini melewati proses pencairan lalu dicampurkan dengan bahan kue lumpur lainnya.
- Santan**
Santan yang penulis gunakan dalam proses pembuatan kue lumpur kurma adalah santan cair yang biasa dijual di pasaran, penambahan santan dalam pembuatan kue lumpur ini untuk menambah rasa dari kue lumpur kurma agar terasa gurih.
- Telur**
Telur yang penulis gunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah telur ayam negeri. Telur ini berfungsi untuk mengembangkan adonan kue lumpur.

6. Garam

Garam yang penulis gunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah garam dapur yang biasa digunakan untuk memasak, penggunaan garam hanya sedikit, hanya untuk menyeimbangkan rasa dari kue lumpur kurma.

7. Vanili

Vanilli yang penulis gunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah vanilli yang biasa digunakan untuk pembuatan kue, penggunaan vanilli hanya secukupnya saja, hanya untuk memberikan aroma terhadap produk kue lumpur kurma.

8. Kentang

Kentang yang penulis gunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah kentang yang biasa digunakan oleh banyak orang untuk dijadikan sebagai bahan masakan dan sebagai pengganti nasi.

4.3 Data dan Pembahasan

1. Siklus Uji Formulasi Produk 1

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Kue Lumpur Kurma	Kurma	Gr	200	Kurma yang direndam, disaring ampasnya lalu menghasilkan sari buah kurma.
	Tepung	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis selama melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan tepung terigu
	Margarine	Gr	20	Margarine yang digunakan dalam penelitian yaitu margarine Blue Band Serbaguna
	Garam	Gr	2	Garam yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah garam dapur
	Santan Kelapa	Gr	20	Gunakan santan kelapa yang dijual di pasar atau di supermarket.
	Vanili	Gr	2	Gunaka Vanili yang di jual di supermarket.
	Telur	Buah	3	Telur yang digunakan adalah telur ayam negeri.
	Kentang	Gr	450	Kentang yang digunakan adalah jenis kentang dieng yang biasa digunakan untuk masakan.

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 1 yang didapat rasa kue lumpur kurang manis karena tidak banyak menggunakan sari kurma sebagai sumber manis, bentuk tidak sesuai karena cetakan yang kurang tepat, tekstur kue lumpur terlalu lembut karena penggunaan telur yang berlebih, warna kurang menarik terlihat pucat.

2. Siklus Uji Formulasi Produk 2

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan kue lumpur berbasis kurma	Kurma	Gr	600	Kurma yang direndam, disaring ampasnya lalu menghasilkan sari buah kurma.
	Tepung Terigu	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis selama melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan tepung terigu
	Garam	Gr	2	Garam yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah garam dapur
	Margarin	Gr	20	Margarine yang digunakan dalam penelitian yaitu margarine Blue Band Serbaguna
	Santan Kelapa	Gr	20	Gunakan santan kelapa yang dijual di pasar atau di supermarket.
	Vanili	Gr	2	Gunakan Vanili yang di jual di supermarket.
	Kentang	Gr	450	Kentang yang digunakan adalah jenis kentang dieng yang biasa digunakan untuk masakan.
Telur	Buah	2	Telur yang digunakan adalah telur ayam negri.	

Sumber: Penulis, 2020

Setelah melakukan uji coba siklus 2 rasa dari kue lumpur terlalu kuat tidak seperti formulasi resep pertama sehingga membuat rasa dari kue lumpur sangat tajam di tenggorokan.

3. Siklus Uji Coba Formulasi 3

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Kue Lumpur Berbasis Kurma	Kurma	Gr	500	Kurma yang direndam, disaring ampasnya lalu menghasilkan sari buah kurma.
	Tepung Terigu	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis selama melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan tepung terigu
	Garam	Gr	2	Garam yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah garam dapur
	Margarin	Gr	20	Margarine yang digunakan dalam penelitian yaitu margarine Blue Band Serbaguna
	Santan Kelapa	Gr	20	Gunakan santan kelapa yang dijual di pasar atau di supermarket.
	Vanili	Gr	2	Gunakan Vanili yang di jual di supermarket.

	Telur	Buah	2	Telur yang digunakan adalah telur ayam negri.
	Kentang	Gr	450	Kentang yang digunakan adalah jenis kentang dieng yang biasa digunakan untuk masakan.

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 3 yang didapat sudah mendekati sempurna, tekstur sudah tepat, namun rasa manis yang berasal dari sari kurma masih terlalu berlebihan yang masih meninggalkan rasa tidak enak ditenggorokan.

4. Siklus Uji Formulasi Produk 4

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Kue Lumpur Berbasis Kurma	Kurma	Gr	400	Kurma yang direndam, disaring ampasnya lalu menghasilkan sari buah kurma.
	Tepung Terigu	Gr	200	Tepung yang digunakan penulis selama melakukan penelitian yaitu dengan menggunakan tepung terigu
	Garam	Gr	2	Garam yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur kurma adalah garam dapur
	Margarin	Gr	20	Margarine yang digunakan dalam penelitian yaitu margarine Blue Band Serbaguna
	Santan Kelapa	Gr	20	Gunakan santan kelapa yang dijual di pasar atau di supermarket.
	Vanili	Gr	2	Gunakan Vanili yang di jual di supermarket.
	Telur	Buah	2	Telur yang digunakan adalah telur ayam negri.
	Kentang	Gr	450	Kentang yang digunakan adalah jenis kentang dieng yang biasa digunakan untuk masakan.

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 4 yang didapat sesuai harapan yang memiliki tekstur lembut, warna yang menarik, bentuk yang sesuai, dengan rasa manis yang tepat tidak meninggalkan rasa tidak enak di tenggorokan. Berikut adalah cara pembuatan kue lumpur berbasis kurma :

- Bersihkan kurma, lalu rendam 1 jam
- Buang air rendaman lalu haluskan lalu disaring dan diambil sarinya
- Lelehkan margarin lalu tambahkan santan kelapa, sari kurma dan aduk hingga tercampur rata.
- Kentang di potong kecil-kecil lalu kukus dan haluskan lalu

- e. Kocok telur hingga mengembang lalu tambahkan tepung terigu
- f. Mencampurkan adonan telur , tepung dan kentang yang telah dihaluskan dengan campuran yang sebelumnya telah diolah dan beri garam, vanilli lalu aduk hingga merata
- g. Potong kurma kecil kecil
- h. Panaskan cetakan kue lumpur dan oleskan sedikit mentega lalu tuangkan adonan kue lumpur berbasis kurma
- i. Tambahkan topping di atas kue lumpur berbasis kurma lalu tutup adonan sampai matang merata
- j. Setelah adonan kue lumpur berbasis kurma sudah matang angkat dan letakkan di atas piring dan siap di hidangkan



Sumber: Penulis, 2020

4.4 Daya Terima Konsumen

4.4.1 Profil Panelis

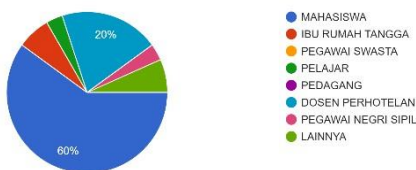
1. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

NO.	Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Persentase (%)
1.	Laki - Laki	7 Orang	23,3 %
2.	Perempuan	23 Orang	76,7 %
Total		30 Orang	100 %

Sumber: Data Penulis,2020

2. Berdasarkan Profesi Pekerjaan Panelis

PEKERJAAN
30 tanggapan



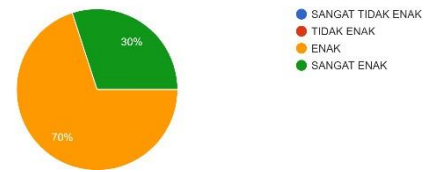
Sumber: Data Penulis,2020

Penulis yang banyak mengisi kuisioner uji organoleptik, yaitu panelis yang berasal dari mahasiswa yaitu sebanyak 18 orang dari 30 panelis yang jika di masukan kedalam presentasi sebanyak 60%. Untuk yang tertinggi kedua berasal dari dosen perhotelan dengan jumlah panelis 6 orang dari 30 panelis dengan presentase 20%. Lalu di ikuti dengan panelis ibu rumah tangga dan lainnya sebanyak 6,7% atau sebanyak 2 dari 30 panelis. Lalu yang dari kalangan pelajar dan pegawai negeri sipil yang masing masing sebanyak 1 orang atau 3,3%. Lalu untuk pedagang dan pegawai swasta dengan jumlah panelis 0 dengan presentase 0% dari 100% panelis.

4.4.2 Karakteristik Organoleptik

1. Rasa

BAGAIMANA RASA KUE LUMPUR BERBASIS KURMA?
30 tanggapan

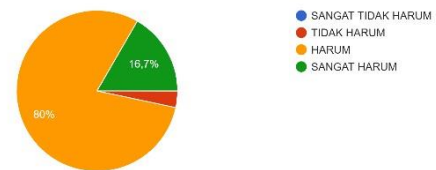


Sumber: Data Penulis,2020

Berdasarkan 30 panelis acak, sebanyak 9 orang atau 30% panelis memilih sangat enak pada tingkat rasa dari kue lumpur berbasis kurma, sedangkan untuk kategori enak mendapatkan 21 orang atau 70%, tidak ada responden yang memilih untuk kategori tidak enak dan sangat tidak enak, dan dapat dikatakan untuk kedua kategori ini mendapatkan 0%. Maka, dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan berdasarkan rasa kebanyakan dari konsumen memilih “Enak” pada produk kue lumpur berbasis kurma, karena produk ini tidak menggunakan pemanis buatan yang berbahaya bagi kesehatan tubuh dan aman dikonsumsi.

2. Aroma

BAGAIMANA AROMA KUE LUMPUR BERBASIS KURMA?
30 tanggapan

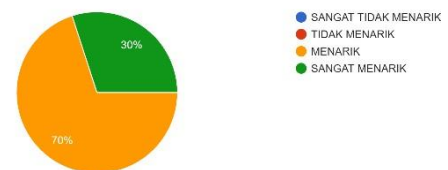


Sumber: Data Penulis,2020

Berdasarkan 30 panelis acak, sebanyak 5 orang atau 16,7% panelis memilih sangat wangi dengan tingkat aroma dari kue lumpur berbasis kurma, sedangkan untuk kategori wangi mendapatkan 24 orang atau 80%, untuk kategori tidak wangi mendapatkan 1 orang atau 3,3% dan tidak ada responden yang memilih kategori tidak wangi. Maka, dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan aroma memilih “wangi” pada produk kue lumpur berbasis kurma, karena produk ini memiliki aroma yang berasal dari vanili yang membuat aroma pada kue lumpur ini menjadi aroma manis dan menggugah selera.

3. Penampilan Fisik

BAGAIMANA PENAMPILAN FISIK KUE LUMPUR BERBASIS KURMA?
30 tanggapan



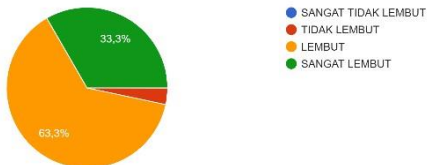
Sumber: Data Penulis,2020

Berdasarkan 30 panelis acak, sebanyak 9 orang atau 30% panelis memilih sangat Menarik dengan tingkat penampilan fisik dari produk kue lumpur

berbasis kurma, sedangkan untuk kategori menarik mendapatkan 21 orang atau 70% dan tidak ada panelis yang memilih kategori kesukaan tidak menarik dan sangat tidak menarik. Maka, dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan penampilan fisik memilih “Menarik” pada produk bakpao dengan memanfaatkan daun katuk sebagai substitusi pewarna alami dan isianya, karena produk ini memiliki bentuk yang menarik karena adonan mengembang secara sempurna.

4. Tekstur

BAGAIMANA TEKSTUR KUE LUMPUR BERBASIS KURMA?
30 tanggapan

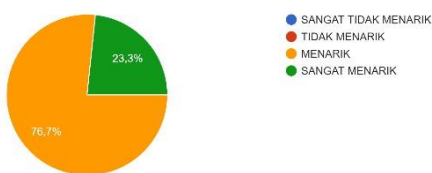


Sumber: Data Penulis,2020

Berdasarkan 30 panelis acak, sebanyak 10 orang atau 33,3% panelis memilih sangat lembut dengan tingkat Tekstur dari produk kue lumpur berbasis kurma, sedangkan untuk kategori lembut mendapatkan 19 orang atau 63,3%, untuk kategori tidak lembut mendapatkan 1 orang atau 3,3% dan tidak ada panelis yang memilih kategori kesukaan sangat tidak lembut. Maka, dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan Tekstur memilih “lembut” pada produk kue lumpur berbasis kurma, karena produk ini memiliki kombinasi komposisi yang tepat sehingga dapat menghasilkan produk yang lembut dan baik diterima oleh masyarakat.

5. Warna

BAGAIMANA WARNA KUE LUMPUR BERBASIS KURMA?
30 tanggapan



Sumber: Data Penulis,2020

Berdasarkan 30 panelis acak, sebanyak 7 orang atau 23,3% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat Warna dari produk kue lumpur berbasis kurma, sedangkan untuk kategori menarik mendapatkan 23 orang atau 76,7%, dan tidak ada panelis yang memilih kategori kesukaan tidak menarik dan sangat tidak menarik. Maka, dapat disimpulkan bahwa, pada tingkat kesukaan konsumen berdasarkan Warna memilih “menarik” pada produk kue lumpur berbasis kurma, karena produk ini menggunakan pewarna alami yang berasal dari kurma sehingga warna yang dihasilkan pekat dan menarik.

4.5 Perbandingan Biaya Kue Lumpur Berbasis Kurma sebagai pemanis alami dengan Bahan Kue Lumpur biasanya

No	Ingredients	Unit	Price Unit	Quantity	Subtotal
1	Telur	Kg	Rp. 24.500	2 butir	Rp. 4000
2	Tepung	Kg	Rp. 11.000	200 Gr	Rp. 2.500
3	Kurma	Kg	Rp. 118.000	400 Gr	Rp. 14.000
4	Margarin	Kg	Rp. 44.000	20 Gr	Rp. 1.300
5	Santan Kelapa	Pcs	Rp. 4000	20 Gr	Rp. 1000
6	Vanilli	Pcs	Rp. 1500	2 Gr	Rp. 500
7	Garam	Kg	Rp. 10.000	2 Gr	Rp. 500
8	Kentang	Kg	Rp. 15000	450 Gr	Rp. 7000
TOTAL					Rp. 30.800

Sumber: Data Penulis,2020

Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan kue lumpur berbasis kurma dan kue lumpur dapat disimpulkan bahwa pengeluaran biaya bahan baku kue lumpur berbasis kurma lebih mahal dibandingkan dengan kue lumpur biasa dengan biaya total Rp.30.800, sedangkan dalam pembuatan kue lumpur biasa biaya yang dikeluarkan sebanyak Rp.20.800 dengan selisih sebesar Rp.10.000. Alasan mengapa kue lumpur berbasis kurma lebih mahal dibandingkan dengan kue lumpur pada umumnya karena kue lumpur ini menggunakan kurma yang memiliki harga yang lebih mahal dibandingkan dengan gula.

4.6 Manfaat Kue Lumpur Berbasis Kurma Bagi Kesehatan

Manfaat produk kue lumpur berbasis kurma yaitu dapat menjaga kesehatan pencernaan yang diperoleh dari kurma, kentang dan garam, lalu produk ini juga baik bagi kesehatan jantung yang diperoleh dari bahan kurma, margarin, santan dan vanili dan juga mengandung antioksidan yang baik bagi tubuh yang diperoleh dari kentang dan telur.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen kue lumpur berbasis kurma pada kesehatan, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan dan melalui beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep kue lumpur berbasis kurma bagi kesehatan dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang sudah di uji coba ke 4 yang terdiri dari 450gr kentang, 2 butir telur, 20ml santan kelapa, 20gr mentega cair, 200gr tepung terigu, 400gr buah kurma, 1/2sdt garam, dan 1/2sdt vanilli.
2. Berdasarkan presentase tertinggi dari uji organoleptik kami menyimpulkan pada skala penampilan fisik memperoleh presentase sebanyak 70%, pada skala tekstur memperoleh presentase 63,3%, pada skala rasa memperoleh presentase sebanyak 70%, pada skala aroma memperoleh presentase sebanyak 80%, dan skala warna memperoleh presentase sebanyak 76,7%.
3. Dari semua bahan yang digunakan dalam produk kue lumpur berbasis kurma ini penulis dapat menyimpulkan bahwa manfaat dari produk ini yaitu dapat menjaga

kesehatan pencernaan yang diperoleh dari kurma, kentang dan garam, lalu produk ini juga baik bagi kesehatan jantung yang diperoleh dari bahan kurma, margarin, santan dan vanili dan juga mengandung antioksidan yang baik bagi tubuh yang diperoleh dari kentang dan telur.

4. Berdasarkan harga dari keseluruhan bahan yang digunakan berjumlah Rp. 30.800,- dibagi dengan hasil yang dapat diperoleh berjumlah 10 buah. Dapat disimpulkan untuk satu buah kue lumpur berbasis kurma ini mengeluarkan biaya produksi sejumlah Rp. 3.100,- / buah.

5.2 Saran

Saran dari hasil penelitian eksperimen kue lumpur berbasis kurma, sebagai berikut:

1. Pentingnya memilih bahan yang berkualitas untuk produk kue lumpur berbasis kurma. Karena kualitas dari bahan yang digunakan akan mempengaruhi rasa, tekstur serta aroma dari produk. Pilihlah buah kurma yang sesuai dengan kadar manis yang dibutuhkan pada produk dan harus cermat untuk memilih bahan dalam pembuatan produk karena jika salah memilih jenis kurma yang akan digunakan akan mempengaruhi rasa dan kadar gula pada produk kue lumpur berbasis kurma.
2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, penampilan warna, aroma dan tekstur, penulis menyarankan agar dalam penyajian produk kue lumpur berbasis kurma ini dapat menggunakan kemasan yang lebih menarik.
3. Untuk meningkatkan manfaat dari kue lumpur berbasis kurma ini disarankan untuk menggunakan bahan yang memiliki kualitas yang baik yang dapat meningkatkan kualitas pada kue lumpur berbasis kurma.
4. Untuk menekan biaya produksi pada kue lumpur berbasis kurma ini disarankan untuk memilih bahan yang lebih murah dan berkualitas.

REFERENSI

Lady Natali.(2018). Pemanfaatan Buah Kurma (Phoenix Dactylifera) Sebagai Pengganti Gula Pasir Dalam Pembuatan Panna Cotta ditinjau Dari Uji Organoleptik Dan Nilai Gizi. Ciputra : PROGRAM Studi Bisnis Kuliner Fakultas Pariwisata Universitas Ciputra.

Gracelda Luthfi.(2020). Penggunaan Kurma Sebagai Pengganti Gula Dalam Pembuatan Bolu Susu. Bandung :Program Studi Manajemen Patiserie Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung.

https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk01IEUQy-4zid6k6IcZSoAgM1OH5MQ%3A1601098414969&ei=rtJuX6TkOo3_9QPc46r4Bg&q=efek+samping+mengonsumsi+gula+secara+berlebihan+untuk+diet&oq=efek+samping+mengonsumsi+gula+secara+berlebihan+untuk+&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQA RgBMgcIIRAKEKABMgcIIRAKEKABMgcIIRAKEKABOgQIABBHogUIIRCgAToECCEQFVCo NViUQWCEYGgAcAJ4AIAB5gGIAbUIkgEFMi4 0LjGYAQCgAQGqAQdnd3Mtd2l6yAEIwAEB&client=psy-ab

<https://www.google.com/search?sxsrf=ALeKk03hH5DKN4aY5qBfSM2HT8XdZZ1DtQ%3A1601098708652>

https://www.google.com/search?ei=1NNuX_quJ9f8rQGt8JrQDA&q=OBESITAS+menurut+para+ahli+adalah&oq=OBESITAS+menurut+para+ahli+adalah&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQA zIFCAAQzQIyBQgAEM0CMgUIABDNAjoECA AQRzoECCMQJzoCCAA6BggAEBYQHjoICEQ FhAdEB5Q-IwCWOG7AmCB1QJoAHACeACAAagBiAHdFJI BBDIzLjeYAQCgAQGqAQdnd3Mtd2l6yAEIwAEB&client=psy-ab&ved=0ahUKEwj66J2-jYbsAhVXfisKHS24BsoQ4dUDCAw&uact=5

<https://www.ayahbunda.co.id/keluarga-gizi-kesehatan/8-fakta-tentang-kurma->

<https://www.google.com/search?q=kurma+tumbuh+di+daerah&oq=kurma+tumbuh+di+daerah&aqs=chrome..69i57j0.11127j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

https://www.google.com/search?q=tabel+kandungan+gizi+buah+jenis+kurma&sxsrf=ALeKk03YCNXufWMW1GUEhLepYCu-DQaakw:1601116682662&source=lnms&tbm=isch&sa=X&ved=2ahUKEwjYn_S40IbsAhUt4XMBHRCfC2EQ_AUoAXoECAwQAw&biw=1366&bih=657#imgrc=7S5AU5zPNL0EDM

<https://www.google.com/search?q=manfaat+telur+ayam&oq=manfaat+telur+ayam&aqs=chrome..69i57j0i7.10065j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?safe=strict&sxsrf=ALeKk02brEWKLTed0cvJX7dgp9W7n6w66g%3A1606463829614&ei=VbHAX-uLJbKfMgeuzZNY&q=manfaat+dari+tepung+terigu>

https://www.google.com/search?safe=strict&sxsrf=ALeKk01kubjH_DE4w6n6ZJaBZ8NjtGom5g%3A1606464085712&ei=VbLAX5SCK5bUz7sP5quW0AM&q=kekurangan+dari+tepung+terigu&oq=kekurangan+dari+tepung+te&gs_lcp=CgZwc3ktYWIQARgAMgl

<https://www.google.com/search?q=manfaat+kurma+dan+kekurangannya&oq=manfaat+kurma+dan+kekurangannya&aqs=chrome..69i57j0i333i2.5722j0j4&sourceid=chrome&ie=>

<https://www.liputan6.com/ramadan/read/4234393/6-dampak-buruk-konsumsi-kurma-berlebihan-perhatikan-porsinya#:~:text=Kurma%20juga%20memiliki%20rasa%20manis,tinggi%20kalori%20daripada%20buah%20segar.>

<https://www.google.com/search?q=manfaat+dari+margarinn&oq=manfaat+dari+margarinne&aqs=chrome..69i57j33i10i160.7923j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.google.com/search?q=manfaat+dari+margarinn&oq=manfaat+dari+margarinne&aqs=chrome..69i57j33i10i160.7923j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

<https://www.cigna.co.id/health-wellness/bahaya-garam-jika-dikonsumsi-berlebihan>

<https://www.halodoc.com/artikel/tidak-bahaya-ini-manfaat-santan-untuk-kesehatan>

