

## **Pengolahan Hortikultura Melinjo Menjadi Kue Sebagai Potensi Produk Unggulan Wisata (Studi Kasus Desa Sukadiri)**

<sup>1</sup>Aan Nurhasanah, <sup>2</sup>Kezia Elsty, <sup>3</sup>Rahmat Kusnedi, <sup>4</sup>Lilik Hariyanto  
Seni Kuliner, Pradita University, Tangerang Selatan

E-mail: <sup>1</sup>aan.nurhasanah@pradita.ac.id, <sup>2</sup>kezia.elsty@pradita.ac.id,  
<sup>3</sup>rahmat.kusnedi@pradita.ac.id, <sup>4</sup>lilik.hariyanto@pradita.ac.id

### **ABSTRAK**

Kampung wisata Sukadiri merupakan sebuah wilayah yang terletak di Provinsi Banten. Provinsi Banten dapat ditemukan berbagai hasil hortikultura salah satunya adalah biji melinjo atau masyarakat lokal mengenalnya dengan sebutan biji tangkil (*Gnetum gnemon*). Biji tangkil selama ini diolah menjadi emping atau krumping dan menjadi bagian dari sayur. Lebih dari itu, biji tangkil memiliki potensi yang lebih dari sekedar dijadikan cemilan atau makanan ringan. Penelitian ini dilakukan untuk menggali potensi biji tangkil menjadi sebuah olahan yang mempunyai nilai jual lebih. Dalam jangka panjang, produk olahan biji tangkil ini diharapkan menjadi produk unggulan dari kampung wisata Sukadiri. Selain memberikan ide dan kreativitas kepada masyarakat di kampung wisata Sukadiri dalam mengolah produk lain dari biji tangkil, pengembangan produk ini diharapkan akan membantu perekonomian masyarakat kampung wisata Sukadiri. Metode yang akan digunakan dalam penelitian ini adalah identifikasi hasil hortikultura yakni biji tangkil, melakukan uji coba produk bolu dengan menggunakan tepung dan biji melinjo dan melakukan uji organoleptik terhadap produk tiga produk bolu melinjo yang sudah ditambah tiga jumlah tepung melinjo yang berbeda dan penambahan biji melinjo rebus dalam jumlah yang sama. Diharapkan kedepannya banyak hasil hortikultura di berbagai wilayah Indonesia juga dapat dikembangkan menjadi berbagai bentuk olahan makanan baik cemilan maupun kue-kue sehingga banyak produk unggulan yang tercipta dari berbagai wilayah di Indonesia serta meningkatkan perekonomian masyarakat setempat dengan pemanfaatan dari keunikan hasil hortikultura yang dimiliki setiap wilayah.

**Kata kunci : Holtikultura, Melinjo, Bolu Melinjo, Desa Sukadiri, Banten**

### **ABSTRACT**

*Sukadiri tourist village is an area located in Banten Province. In Banten Province there are various kinds of horticultural products, one of which is melinjo fruit or local people know them as tangkil seeds (*Gnetum gnemon*). Tangkil fruit have been processed into emping or krumping and are part of vegetables soup called sayur asem. More than that, tangkil fruits have more potential than just being used as snack society known already. This community service was conducted to explore the potential of tangkil fruits to become a product that has greater selling value. In the long term, it is hoped that this processed tangkil fruits product will become a superior product for the Sukadiri tourist village. Apart from providing ideas and creativity to the people in the Sukadiri tourist village in processing other products from tangkil fruits, it is hoped that the development of this product will help the economy of the people of the Sukadiri tourist village. The methods that will be used in this research are identifying horticultural products, namely tangkil seeds, conducting trials of sponge products using melinjo flour and seeds and carrying out organoleptic tests on three melinjo sponge products which have been added with three different amounts of melinjo flour and the addition of boiled melinjo fruits. in the same amount. It is hoped that in the future many horticultural products in various regions of Indonesia can also be developed into various forms of processed food, both snacks and cakes, so that many superior products are created from various regions in Indonesia and improve the economy of local communities by utilizing the unique horticultural products in each region in Indonesia.*

**Keyword : Holticulture, *Gnetum gnemon*, Melinjo Cake, Desa Sukadiri, Banten**

## 1. PENDAHULUAN

Pariwisata merupakan sebuah industri jasa yang memberikan dampak dalam perekonomian global dalam beberapa dekade terakhir. Pariwisata merupakan industri menaungi beberapa sub-industri lainnya seperti akomodasi, transportasi, pemasaran, layanan keuangan, informasi dan asuransi untuk menghasilkan sebuah produk pariwisata. Layanan yang terintegrasi ini mendukung terbentuknya sebuah pengalaman wisata. Sebagai industri yang membangun perekonomian, pariwisata juga menjadi komponen yang meningkat ketenarannya sebagai bagian dari strategi pembangunan di banyak daerah terbelakang di Indonesia yang memiliki potensi pariwisata dalam rangka meningkatkan perekonomian lokal dan mengurangi kemiskinan (Muganda et al., 2010). Pariwisata adalah sebuah industri yang di dalamnya terdapat komponen yang disebut 4a, yaitu atraksi wisata, aksesibilitas, *amenity* atau fasilitas, dan *ancillary* atau organisasi yang mengurus kepariwisataan (Cooper dalam Prasiasa, 2013, h.52). Dari keempat komponen tersebut, wisatawan cukup banyak menghabiskan pengeluarannya pada *amenity* yang berhubungan dengan pembelian produk makanan dan minuman.

Produk makanan dan minuman khususnya makanan mempunyai kontribusi penting dalam pengembangan industri pariwisata, dikarenakan wisatawan yang banyak menghabiskan pengeluaran pada makanan dan minuman pun menjadi kebutuhan utama di semua destinasi wisata. Makanan merupakan faktor yang pada akhirnya dapat berkolaborasi dengan wisata yang mana menjadi wisata makanan atau secara lebih populer dikenal dengan sebutan wisata kuliner. Wisata makanan dapat menjadi suatu potensi suatu destinasi wisata dalam rangka memperkuat identitasnya,

meningkatkan apresiasi terhadap kearifan dan makanan lokal dan mendorong regenerasi lokal dan ekonomi. Wisata makanan pada daerah wisata tidak dapat diukur dengan istilah enak, dapat diterima, sesuai dengan harga, maupun kualitas, karena makanan asli dan lokal tidak mempunyai standar kesalahan dan kebenaran, semuanya itu alami dan digunakan oleh masyarakat lokal dan bahkan dapat menyatukan masyarakat dengan memberikan suatu identitas dari budayanya.

Makanan yang terdapat dalam suatu daerah merupakan gambaran dari bentukan alam tempat tersebut. Segala sesuatu yang dihasilkan dalam bentuk makanan merupakan hasil yang didapat dari hasil alam atau tanaman yang disebut hortikultura. Hasil dari hortikulturaini banyak diolah untuk mendukung wisata khususnya yang ada di desa tetapi banyak terdapat kegagalan dalam melakukan pengolahan dan pembuatan produk sebagai produk unggulan dari desa wisata. Dalam upaya mengembangkan sektor pariwisata di daerah pedesaan, ada kebutuhan untuk keterlibatan masyarakat setempat dalam program pengembangan pariwisata. Tanpa pengembangan komunitas di tujuan pedesaan, dianggap bahwa program tidak akan mencapai tujuannya. Produk tujuan pedesaan dapat didefinisikan menjadi pariwisata berbasis hasil alam asli dari suatu desa.

Dalam rangka pengembangan sumber daya pedesaan untuk pariwisata, ada beberapa hal mendasar yang dapat dilakukan dalam membangun wisata desa dengan menjadikan kuliner hasil hortikulturasebagai produk unggulan diantaranya;

- 1) Keaslian dan Kualitas: Pengembangan spesifik dan kontribusi yang dilakukan oleh generasi ke generasi.

2) Pelestarian dan Perlindungan: menjaga sumber daya alam untuk kepentingan modal utama dalam produk kuliner dan memberikan jaminan akan produk dengan menunjukkan proses dan asal mula produk didapat.

4) Prioritas dan kapasitas lokal: memilih hasil hortikulturaapa yang dapat digunakan sebagai produk unggulan dan melihat kemampuan masyarakat dalam memproduksi.

5) Kemitraan: melakukan kerjasama untuk menambah pengetahuan akan wisata dan pariwisata desa, membentuk komunitas yang menghasilkan kegiatan wisata desa berkelanjutan dan kemampuan dalam mengolah hasil alam menjadi produk wisata

Pariwisata di Indonesia dapat digunakan sebagai roda penggerak ekonomi masyarakat di wilayah desa dengan melakukan kolaborasi antara makanan lokal dan lokasi yang memanfaatkan hasil alam yang melimpah sehingga menjadi wisata makanan. Desa atau kelurahan yang memanfaatkan sumber daya alam untuk tempat pariwisata tersebut lebih pada daerah yang memiliki keunggulan atau keunikan alami. Penelitian identifikasi dan pengolahan hasil hortikulturamenjadi produk unggulan dilakukan di Kampung Sukadiri, Kecamatan kasemen, Serang, Banten. Penelitian hasil hortikultura akan terfokus pada salah satu hasil tanam hortikultura asal Kampung Sukadiri yakni tanaman buah melinjo atau dikenal juga oleh masyarakat lokal sebagai biji tangkil yang mana tanaman buah ini dapat dengan mudah ditemui di Kampung Sukadiri dan juga seluruh Indonesia dan merupakan tanaman buah lokal asli Indonesia.

## 2. LANDASAN TEORI

### Hortikultura

Hortikultura adalah cabang dalam ilmu pertanian yang mempelajari

budidaya buah-buahan, sayur-sayuran dan tanaman hias. Hortikultura terdiri dari kata hortus yang artinya kebun dan colere yang berarti budidaya. Hortikultura adalah usaha dalam pembudidayaan tanaman buah-buahan, sayurs-sayuran dan tanaman hias. (Janick, 1972, Edmond et al, 1975 dalam Pitaloka, 2017)

### Identifikasi Produk

Identifikasi berasal dari kata kata bahasa Inggris yakni *Identify*. Identifikasi *memiliki* meneliti dan menelaah. Produk memiliki arti segala hal yang dapat ditawarkan dalam pasar untuk dilihat, dimiliki, dipakai hingga dikonsumsi sehingga dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen (Wiyono, 2023). Identifikasi produk dilakukan dalam meneliti produk yang sesuai dengan kebutuhan pengembangan produk itu sendiri.

### Melinjo (*Gnetum gnemon*, L.)

Melinjo merupakan tumbuhan berbiji terbuka atau masuk dalam kelompok Gymnospermae, yang memiliki ciri biji yang tidak terbungkus daging buah melainkan langsung dengan kulit luar. Tanaman melinjo bercabang banyak dan tampak ruas tempat tumbuhnya tangkai daun, ranting dan cabang. Cabang dan ranting dari tanaman melinjo tidak berhubungan kuat dengan batang dengan demikian mudah untuk dilepas. Tanaman melinjo dapat hidup hingga mencapai usia 1 abad dan masih tetap menghasilkan buah (Sunanto, 1991). Tanaman melinjo dapat tumbuh pada ketinggian 0 - 1.200 m dari permukaan laut. Dengan demikian, tanaman melinjo dapat tumbuh di pegunungan berhawa lembab, juga di dataran rendah yang relatif kering. Namun agar dapat berproduksi secara maksimal, melinjo sebaiknya ditanam di dataran rendah yang ketinggiannya tidak lebih dari 400 m dari permukaan laut dan dengan curah hujan sekitar 3.000-5.000 mm/tahun merata sepanjang tahun. Tanaman ini dapat dikembangkan secara

generatif maupun vegetatif seperti cangkok, setek dan sambung pucuk. Pengembangan tanaman melinjo secara generatif dan sambung pucuk memerlukan benih bermutu baik, karena masa dormansi benih melinjo yang cukup lama. Adapun taksonomi tanaman melinjo adalah sebagai berikut:

**Tabel 1. Taksonomi Tanaman Melinjo**

<i>Kingdom</i>	<i>Plantae</i>
<i>Division</i>	<i>Spermatophyta</i>
<i>Class</i>	<i>Dicotyledoneae</i>
<i>Ordo</i>	<i>Gnetales</i>
<i>Familia</i>	<i>Gnetaceae</i>
<i>Genus</i>	<i>Gnetum</i>
<i>Species</i>	<i>Gnetum gnemon L</i>

Sumber: *Plants USDA Government*

Terdapat tiga jenis varietas melinjo yaitu varietas kerikil, varietas ketan dan varietas gentong. 3 lapisan kulit membungkus biji melinjo terbungkus. Lapisan pertama yakni kulit luar yang lunak. Lapisan kedua memiliki tekstur agak keras berwarna kuning bila biji melinjonya muda, dan coklat ke hitam bila biji tua. Terakhir lapisan ketiga berupa kulit tipis yang memiliki warna putih kotor. Di bawah lapisan kulit ketiga terdapat daging dari tanaman melinjo yang berfungsi sebagai persediaan makanan, bagi lembaga biji bila akan berkecambah. Kualitas melinjo sangat menentukan produk yang akan dihasilkan.

### Desa Wisata

Desa wisata adalah suatu daerah tujuan wisata atau dikenal juga dengan sebutan destinasi pariwisata. Desa wisata mengintegrasikan daya tarik wisata, fasilitas umum, fasilitas pariwisata, dan aksesibilitas, yang tercermin dalam suatu struktur kehidupan masyarakat yang menyatu dengan tata cara dan tradisi yang berlaku pada suatu wilayah (UU No. 10 tahun 2009). Wisata desa adalah istilah sederhana yang secara harfiah diartikan

bahwa pariwisata pedesaan adalah kegiatan pariwisata hanya terjadi di wilayah pedesaan. Namun, pariwisata pedesaan memiliki banyak segi, karena daerah pedesaan itu sendiri memiliki banyak segi. Salah satu definisi paling populer dari pariwisata pedesaan, yang dikutip dari artikel *What is rural tourism?*, Bernard (2010, hal.192), menyebutkan bahwa pariwisata pedesaan dalam bentuk yang paling sebenarnya adalah:

- a. Terletak di daerah pedesaan  
Secara fungsional sebagai desa, dibangun berdasarkan bentuk khusus suatu pedesaan; usaha pedesaan skala kecil, ruang terbuka, nuansa alam dan alami, warisan, masyarakat tradisional dan cara tradisional.
- b. Skala desa  
Baik dalam hal bangunan dan permukiman biasanya berskala kecil. Karakter tradisional, pertumbuhan yang lambat dan hubungan kekeluargaan lokal. Pengendalian karakter dan pertumbuhan sering dikendalikan secara lokal dan dikembangkan untuk kebaikan jangka panjang daerah tersebut.

Kawasan perdesaan dapat diartikan sebagai wilayah yang mempunyai kegiatan utama seperti pertanian, termasuk di dalamnya pengelolaan sumber daya alam dengan susunan fungsi kawasan pedesaan yang melingkupi tempat permukiman pedesaan, pelayanan jasa pemerintahan, pelayanan sosial, dan kegiatan ekonomi (UU No.26 tahun 2007). Pariwisata pedesaan sepenuhnya mencakup sejumlah besar kegiatan; objek wisata alam atau buatan dan fasilitas. Selain itu, sistem transportasi, pemasaran dan informasi juga memainkan peran penting dalam jenis pariwisata tersebut, karena pariwisata pedesaan sangat beragam dan terfragmentasi dalam hal struktur, aktivitas, pasar, dan lingkungan operasional yang sama.

### Produk Kue

Kue merupakan salah satu produk hasil dari proses pemanggangan. Pada umumnya kue memiliki rasa yang manis dan kaya. Hasil akhir kue ditentukan dari metode pengadukan yang digunakan. Menurut Gisslen (2021), terdapat 3 jenis kue yakni *high-fat cake* atau kue tinggi lemak menggunakan teknik *creaming method*, *two-stage method*, *one-stage (liquid shortening) method* dan *flour-batter method*. Untuk jenis *low-fat cake* atau kue rendah lemak menggunakan teknik pengadukan seperti *sponge method*, *angel food method*, dan *chiffon method*. Jenis yang ketiga adalah kombinasi dari *creaming* dan *sponge method*. Perbedaan khas antara kue tinggi lemak dan kue rendah lemak adalah, pada metode pengadukan kue tinggi lemak langkah pertama adalah dengan mencampurkan lemak (mentega, margarine, mentega putih) dengan bahan pemanis seperti gula pasir. Sedangkan dengan metode pengadukan kue rendah lemak langkah pertama adalah dengan mencampurkan telur dengan bahan pemanis seperti gula pasir.

Banyak metode pematangan adonan kue, namun yang umum dilakukan adalah dengan proses pemanggangan di dalam oven pada suhu tertentu. Kue tinggi lemak akan menghasilkan produk yang cenderung lebih padat, berat namun rasanya kaya, manis, aroma yang wangi dan kelembutan saat dikonsumsi karena penggunaan lemak. Sedangkan kue rendah lemak akan menghasilkan produk yang cenderung lebih ringan, berongga dan rasanya yang manis namun aromanya tidak sewangi dan rasanya tidak sekaya kue tinggi lemak. Istilah kue dalam bahasa Indonesia pun dikenal juga dengan istilah bolu.

### 3. METODOLOGI

Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen yang merupakan salah satu metode penelitian

kuantitatif. Eksperimen dengan memberlakukan beberapa perlakuan dengan kontrol kepada bolu dengan menambahkan tepung dari biji melinjo. Penelitian ini didukung dengan data yang dikumpulkan melalui teknik wawancara, observasi, uji deskriptif dan uji kesukaan atau hedonik.

Wawancara dilakukan secara semi terstruktur kepada beberapa orang dari Desa Sukadiri wilayah kelurahan Kasunyatan. Wawancara dilakukan kepada mantan pengurus pokdarwis Desa Sukadiri sekaligus pemilik homestay dan kepada satu warga Desa Sukadiri untuk mengetahui hasil bumi, makanan, produk oleh-oleh yang selama ini sudah menjadi produk khas Desa Sukadiri. Di samping itu, observasi dilakukan secara langsung untuk melihat penampakan alam serta hasil bumi yang terdapat di Desa Sukadiri sehingga hortikulturayang tepat dapat teridentifikasi.

Eksperimen dilakukan dengan dengan 1 kontrol dan 3 perlakuan terhadap tepung terigu dan tepung melinjo untuk mengetahui hasil akhir dari bolu melinjo dari masing-masing perlakuan. Untuk mendukung hasil eksperimen ini, maka dilakukan uji deskriptif yang dilakukan oleh panelis terlatih yang merupakan *Pastry Chef* sebanyak 3 orang dan uji kesukaan dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang.

Metode pengujian deskriptif ini dilakukan dengan menguji atribut sensori secara objektif, deskripsi dan kuantitatif terhadap produk yang di analisa oleh panelis terlatih (Poste, dkk, 2011). Uji deskriptif terdiri dari uji scoring atau skaling, profil rasa dan tesktur serta Analisa kuantitatif deskriptif. Uji deskriptif akan meningkatkan pemahaman akan karakteristik sebuah produk dan juga memahami perspektif konsumen terhadap produk (Ebook Pangan dalam Karo S dan Fibrianto, 2015). Uji kesukaan atau disebut juga sebagai uji hedonik adalah pengujian yang dilakukan kepada panelis tidak terlatih

untuk memberikan pendapat yang sifatnya subjektif mengenai kesukaan atau ketidaksukaan serta tingkatannya terhadap suatu produk yang diujikan (Sofiah dan Achsyar dalam Wahyuningtias, dkk, 2014). Kedua uji ini melibatkan panca indera seperti unsur rasa, tekstur, aroma, dan warna.

Untuk masing-masing produk hasil perlakuan, tidak diberi nama melainkan kode nomor sehingga panelis lebih netral dalam melakukan uji deskriptif dan uji kesukaan/hedonik. Adapun penomoran dilakukan secara acak dengan nomor 532, 347 dan 156.

Adapun skala nilai dari masing-masing unsur adalah untuk rasa dari 1 = sangat tidak manis, 2= tidak manis, 3 = manis, dan 4 = sangat manis. Warna, 1 = kuning muda, 2= kuning agak kecokelatan, 3 = kuning kecokelatan, dan 4 = cokelat tua. Aroma, 1 = sangat tidak beraroma, 2 = beraroma, 3 = beraroma, dan 4 = sangat kuat. Tekstur, 1 = sangat lembut, 2= cukup lembut, 3 = agak keras, dan 4 = sangat keras.

Untuk skala yang digunakan dalam uji kesukaan/hedonik, untuk masing-masing unsur yang diuji seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan keseluruhan yakni 1 = sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3 = suka, dan 4 = sangat suka.

Selanjutnya pengujian deskriptif dilakukan dengan analisa *one-way anova* untuk menguji tingkat perbedaan antar sampel yang mana bila  $\alpha$  dibawah 0,050 maka signifikan ada perbedaan dan bila diatas 0,050 maka tidak ada perbedaan yang signifikan antar sampel produk. Sedangkan untuk uji kesukaan/hedonik, Analisa Duncan digunakan untuk melihat nilai rata-rata (*mean*).

#### 4. HASIL DAN PEMBAHASAN

##### Resep Bolu Melinjo

Bolu melinjo ini merupakan jenis kue tinggi lemak yang menggunakan *creaming method*. Perlakuan terhadap

bolu melinjo dikhususkan pada kombinasi proporsi dari tepung terigu protein sedang dengan tepung melinjo dengan interval 25 gram diantara 3 perlakuan dan dilakukan dengan skema sebagai berikut

**Tabel 2. Resep parameter dan perlakuan bolu melinjo**

Bahan	Resep Parameter	Perlakuan 1	Perlakuan 2	Perlakuan 3
Gula palem	250 g	250 g	250 g	250 g
Mentega Tawar	250 g	250 g	250 g	250 g
Kuning Telur	8 pcs	8 pcs	8 pcs	8 pcs
Tepung terigu protein sedang	375 g	275 g	250 g	225 g
Tepung Melinjo	-	100 g	125 g	150 g
Biji Melinjo rebus	-	30 g	30 g	30 g
Susu bubuk	100 g	100 g	100 g	100 g
Baking powder	8 g	8 g	8 g	8 g
Esens Vanilla	10 g	10 g	10 g	10 g
Susu Cair	25 g	25 g	25 g	25 g
Minyak sayur	25 g	25 g	25 g	25 g

##### Metode Pembuatan Bolu Melinjo

1. Timbang semua bahan sesuai kategori resep



Gambar 1. Tahap persiapan bahan pembuatan bolu melinjo

2. Kocok gula palem dengan mentega sampai mengembang



Gambar 2. Tahap Pengadukan gula palem dengan mentega

3. Masukkan kuning telur. Lakukan perlahan-lahan.



Gambar 3. Tahap telur dimasukkan ke dalam kocokan mentega

4. Saring semua bahan kering kemudian masukkan ke dalam kocokan mentega



Gambar 4. Tahap memasukkan bahan kering ke dalam adonan

5. Masukkan susu cair ke dalam adonan secara perlahan



Gambar 5. Tahap memasukkan susu cair ke dalam adonan

6. Tuangkan adonan kue ke dalam cetakan yang sudah diberi kertas roti. Ratakan.



Gambar 6. Tahap memasukkan adonan ke dalam cetakan

7. Panggang di dalam oven pada suhu 180°C selama 20-25 menit



Gambar 7. Tahap memanggang kue di dalam oven

8. Angkat dan dinginkan.



Gambar 8. Tahap mendinginkan kue setelah dipanggang

9. Potong bolu melinjo.



Gambar 9. Tahap akhir bolu melinjo yang sudah matang.

Setiap resep perlakuan ini diuji coba dan diulang pembuatannya sebanyak tiga kali untuk menghasilkan produk yang konsisten. Hasil dari resep bolu melinjo parameter dan tiga perlakuan ini akan dijadikan sampel untuk tahap selanjutnya yakni uji hedonis atau kesukaan yang mana sampel dari 4 bolu kue ini akan

diberikan kepada dua kategori panelis yakni panelis terlatih dan tidak terlatih.

Adapun hasil dari resep parameter kue bolu dan juga hasil dari uji coba bolu melinjo dengan 3 perlakuan adalah sebagai berikut,



**Gambar 10. Parameter**



Gambar 11. Perlakuan 1

Gambar 12. Perlakuan 2

Gambar 13. Perlakuan 3

### Uji Deskriptif Bolu Melinjo

Dalam tiga bolu melinjo, diberi perlakuan terhadap penambahan tepung melinjo dengan tiga berat yang berbeda dan penambahan biji melinjo rebus dengan berat yang sama pada ketiga bolu yakni 30 g. Pengujian dilakukan dengan analisa *one way anova* untuk menguji tingkat perbedaan antar sampel yang mana bila  $\alpha$  dibawah 0,050 maka signifikan ada perbedaan dan bila diatas 0,050 maka tidak ada perbedaan yang signifikan antar sampel produk. Melalui hasil uji dari satu produk parameter dan tiga produk dengan tiga perlakuan terhadap rasa, warna, aroma, tekstur maka hasil yang didapat adalah

Dalam segi rasa, produk dengan tambahan bolu melinjo sebanyak 100 gram memiliki tingkat signifikan sebesar 0,017 (< dari 0,05) dengan produk bolu biasa. Sedangkan dalam segi warna, aroma dan tekstur tidak ada perbedaan yang signifikan diantara produk parameter dengan produk dengan tiga perlakuan

**Tabel 3. Nilai Sifat Sensoris Uji Deskriptif Bolu Melinjo**

Produk	Mean Hasil Uji Kesukaan			
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur
Bolu biasa tanpa tambahan melinjo	3,33 <sup>a</sup>	3,00 <sup>a</sup>	1,00 <sup>a</sup>	1,33 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 100 gram tepung melinjo 532	3,33 <sup>a</sup>	2,67 <sup>a</sup>	2,33 <sup>a</sup>	2,00 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 125 gram tepung melinjo 347	3,33 <sup>a</sup>	3,00 <sup>a</sup>	3,33 <sup>a</sup>	2,00 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 150 gram tepung melinjo 156	3,33 <sup>a</sup>	2,67 <sup>a</sup>	4,00 <sup>a</sup>	3,00 <sup>a</sup>

Keterangan :

- Mean dari hasil pengujian 10 panelis dengan  $\alpha=5\%$
- Kode yang sama pada kolom yang sama menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada produk

Dari hasil menggunakan analisa Duncan dengan melihat nilai rata-rata (*mean*) untuk mengukur produk berdasarkan deskripsinya oleh panelis terlatih, maka didapatkan hasil bahwa dalam segi rasa dari keempat sampel produk tidak ada perbedaan diantara ketiganya dan dapat dikatakan memiliki rasa yang mirip. Dalam segi warna, sampel bolu melinjo dengan penambahan 125 gram tepung melinjo memiliki warna yang kuning kecokletan dengan nilai 3,00. Kemudian dalam segi aroma didapatkan hasil bahwa semakin penambahan tepung melinjo dalam bolu maka akan semakin tercium pada sampel bolu melinjo dengan penambahan 150 g tepung melinjo dengan nilai 4.00. Dalam deskripsi tekstur, didapati pada sampel bolu melinjo dengan penambahan 150 g tepung melinjo dengan nilai 3.00. Hasil ini menunjukkan bahwa sampel bolu melinjo dengan penambahan tepung melinjo sebanyak 125-150 gram dinilai memiliki deskripsi produk yang sesuai dari segi warna, aroma dan tekstur.

### Uji Kesukaan Bolu Melinjo

Uji kesukaan merupakan bagian dari uji organoleptik atau sebuah Analisa

sensoris yang dilakukan dengan melakukan pengukuran dan Analisa terhadap karakteristik suatu bahan pangan atau makanan yang diterima oleh panca indera manusia yakni penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan dan interpretasi reaksi sebagai hasil dari proses penginderaan yang disebut panelis sebagai alat ukur (Waysima dan Adawiyah dalam Wahyuningtias, dkk, 2014). Uji kesukaan atau disebut juga sebagai uji hedonik adalah pengujian yang dilakukan kepada panelis tidak terlatih untuk memberikan pendapat yang sifatnya subjektif mengenai kesukaan atau ketidaksukaan serta tingkatannya terhadap suatu produk yang diujikan (Sofiah dan Achsyar dalam Wahyuningtias, dkk, 2014).

**Tabel 4. Nilai Sifat Sensoris Uji Kesukaan Bolu Melinjo**

Produk	Mean Hasil Uji Kesukaan				
	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Keseluruhan
Bolu biasa tanpa tambahan melinjo	3,60 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>	2,70 <sup>a</sup>	2,60 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 100 gram tepung melinjo 532	2,90 <sup>a</sup>	2,80 <sup>a</sup>	3,40 <sup>a</sup>	2,80 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 125 gram tepung melinjo 347	3,50 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>	2,90 <sup>a</sup>	3,30 <sup>a</sup>
Bolu Melinjo dengan tambahan 150 gram tepung melinjo 156	3,40 <sup>ab</sup>	2,90 <sup>a</sup>	3,50 <sup>a</sup>	3,10 <sup>a</sup>	3,00 <sup>a</sup>

Keterangan :

- Mean dari hasil pengujian 10 panelis dengan  $\alpha=5\%$
- Kode yang serupa pada kolom yang serupa menunjukkan tidak ada perbedaan nyata pada produk

Dari hasil menggunakan analisa Duncan dengan melihat nilai rata-rata (*mean*) untuk mengukur produk mana yang paling disukai oleh panelis, semakin tinggi nilai dari setiap parameter maka semakin disukai oleh panelis. Dalam segi rasa dan warna, panelis paling menyukai bolu melinjo dengan tambahan 125 gram tepung melinjo dengan nilai secara berurutan 3,50 dan 3,30.. Dari segi aroma

dan tekstur, panelis paling menyukai bolu melinjo dengan tambahan 150 gram tepung melinjo dengan nilai secara berurutan 3,50 dan 3,10. Secara keseluruhan, hasil dari ketiga bolu dengan tiga perlakuan tepung melinjo yang berbeda memiliki nilai yang tidak berbeda jauh, namun panelis paling menyukai sampel bolu melinjo dengan penambahan 100 dan 125 gram tepung melinjo dengan nilai 3,30. Hasil ini menunjukkan bahwa sampel bolu melinjo dengan penambahan tepung melinjo sebanyak 125-150 gram dinilai memiliki deskripsi produk yang sesuai dari segi rasa warna, aroma dan tekstur. Secara keseluruhan panelis menyukai sampel bolu melinjo dengan penambahan tepung melinjo antara 100-125 gram.

## 5. KESIMPULAN

Hasil hortikulturadari provinsi Banten yakni biji tangkil atau juga dikenal dengan sebutan melinjo berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai jenis olahan makanan tidak hanya menjadi makanan ringan berupa emping atau krumping dan menjadi bagian dari sayur olahan melainkan juga dapat dikembangkan menjadi makanan olahan kue yakni Bolu Melinjo. Bolu yang dikenal sebagai produk olahan dari negara Barat dapat dipadankan dengan hasil hortikulturalokal khususnya di kampung wisata Sukadiri.

Dalam penelitian yang dilakukan dengan melakukan uji deskriptif oleh para panelis terlatih dan ahli serta melalui uji kesukaan oleh panelis tidak terlatih dapat ditarik kesimpulan bahwa sampel produk bolu melinjo dengan penambahan 125 tepung melinjo menjadi bolu melinjo yang secara deskriptif baik oleh panelis ahli dan terlatih dan paling disukai oleh panelis tidak terlatih. Biji tangkil atau melinjo yang bijinya dijadikan tepung melinjo dapat dimanfaatkan menjadi produk kue yang menambah nilai dari buah melinjo

itu sendiri. Perpaduan produk kue dengan bahan pangan lokal menjadi salah satu alternatif dalam mengembangkan dan meningkatkan kegunaan dari bahan pangan lokal.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada Pastry Chef, Bapak Nursali selaku mantan pengurus pokdarwis Desa Sukadiri, dan Bapak Aceng selaku warga Desa Sukadiri serta para panelis yang sudah berpartisipasi dalam penelitian ini.

## DAFTAR PUSTAKA

- Angdung Rokhmat Huda (2006) Analisis Usaha Tani Biji Melinjo dan Emping Melinjo (Gnetum Gnemon L). Jurnal Agrijati 3(1) Desember 2006.
- Anonim. 2007. Undang-undang Republik Indonesia Nomor 26 Tahun 2007 Tentang Penataan Ruang.
- Anonim. Undang Undang tentang Kepariwisata, UU No. 10 Tahun 2009. Jakarta: Direktorat Jenderal Hukum dan HAM
- Akip Suhendar dan Siswanto (2018) Kerikil as a Diversified Product from Melinjo Skin For Economic Improvement of the Community on Kadu Agung Village [Kerikil sebagai Produk Diversifikasi Olahan Kulit Melinjo untuk Peningkatan Ekonomi Masyarakat Desa Kadu Agung]. Proceeding of Community Development Volume 2 (2018): 250-256; DOI: <https://doi.org/10.30874/comdev.2018.299>
- Daulay, Sere Saghranie (2015) Potensi Sentra Emping Banten Sebagai Pemasok Usaha Katering Di Jakarta. Widyaiswara Madya Kementerian Perindustrian 2015
- Ebookpangan. 2006. Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan. <http://tekpan.unimus.ac.id/> Tanggal akses 27 September 2021
- Edmond, J.B., T.L. Senn, F.S. Andrew and R.G. Halfacre, 1975. Fundamentals of Horticulture. Tata McGraw Hill Publ. Co. Ltd. New Delhi. 560 pp
- Irwanto, (2017), Focused Group Discussion (FGD): sebuah pengantar praktis, Yayasan Pustaka Obor Indonesia.
- Janick, J. 1972. Horticultural Science. W.H. Freeman and Co. San Francisco. 586 pp.
- Karo S, Dyanika Maharani Br dan Kiki Fibrianto. (2015). Implementasi Context Analysis Dalam Eksplorasi Sensori Lexicon Susu Pasteurisasi: Kajian Pustaka. Jurnal Pangan dan Agroindustri, Volume 3, Nomor 4. 2015.
- Laksmi, R. (2012). Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik chicken nugget yang disubstitusi telur rebus. Animal Agriculture Journal 1(1): 453-460
- Lane, Bernard (2010) What is rural tourism?, Journal of Sustainable Tourism, 2:1-2, 7-21, DOI: 10.1080/09669589409510680
- Moleong, Lexy. J. 2016. Metodologi Penelitian Kualitatif Edisi Revisi. Bandung: PT. Remaja Rosdakarya.
- Muganda, M., Sahli, M. and Smith, K. 2010. Tourism's contribution to poverty alleviation: a community perspective from Tanzania. Development Southern Africa. Vol 27. No 5, pp.629-646. DOI: 10.10800376835X.2010.522826.
- Poste, L. M., Deborah, A. M., Gail, B., Elizabeth L. 2011. Laboratory Methods For Sensory Analysis Of Food. Research Branch Agriculture Canada Publication1864/E. Canada
- Pitaloka, D. 2017. Hortikultura: Potensi, Pengembangan dan Tantangan.

- G-Tech Jurnal Teknologi Terapan, Volume 1, 1.
- Prasiasa, D. 2013. *Destinasi Pariwisata Berbasis Masyarakat*. Jakarta: Salemba Humanika.
- Sekaran, Uma dan Bougie, Roger (2016) *Research Methods for Business*, 7th ed. United Kingdom: John Wiley & Sons Limited
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). *Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra*. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Suparjo. 2010. *Analisis Bahan Pakan Secara Kimiawi: Analisis Proksimat dan Analisis Serat*. Laboratorium Makanan Ternak. Fakultas Peternakan. Universitas Jambi. hal. 7.
- Sugiyono. 2015. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kualitatif, Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Yusrianto Sholeh (2017) *Peranan Home Industri Emping Melinjo Dalam Meningkatkan Pendapatan Keluarga Di Kecamatan Burneh Kabupaten Bangkala*. *Jurnal Sosial Ekonomi dan Kebijakan Pertanian*.  
<http://journal.trunojoyo.ac.id/agriekonomika> Agriekonomika Volume 6, Nomor 1, 2017. DOI: <http://dx.doi.org/10.21107/agriekonomika.v6i1.1905>
- Wahyuningtias, Dianka, Trias Septyoari Putranto dan Raden Nana Kusdiana. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. *Binus Business Review* Volume 5, Nomor 1, 2014.
- Waysima, Adawiyah, Dede, R. (2010). *Evaluasi Sensori* (Cetakan ke-5). Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Wiyono, Bambang. (2020). *Produk-Produk Jasa Pendidikan*. Intizam:
- Jurnal Manajemen Pendidikan Islam, Volume 3, 2.
- USDA Plant Government. (2021). *Gnetum gnemon L*. Diakses dari <https://plants.usda.gov/home/plantProfile?symbol=GNGN>.