

## Inovasi Pembuatan Kue Keranjang Dengan Penambahan Puree Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*) Dan Variasi Isian Kismis Sebagai Obyek Usaha

**Diandari Ridhaningrat**

Mahasiswa D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya  
[diandari.19019@mhs.unesa.ac.id](mailto:diandari.19019@mhs.unesa.ac.id)

**Lilis Sulandari**

Dosen D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya  
[lilissulandari@unesa.ac.id](mailto:lilissulandari@unesa.ac.id)

**Any Sutiadiningsih**

Dosen D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

**Ita Fatkhur Romadhoni**

Dosen D4 Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

**Abstract.** *Kue keranjang or commonly called Nian Gao is a seasonal cake during Chinese New Year celebrations. Kue Keranjang is a typical Chinese New Year food, its color is brown, made from glutinous rice flour, water and sugar, and has a chewy and sticky texture. This study aims to determine the organoleptic properties of kue keranjang with the addition of beetroot puree and various raisin fillings including color, flavor, texture, taste, overall product preference level, chemical properties, and production raw material costs so that it can be an alternative business object. This research is a descriptive research. The amount of addition of beetroot puree is 100 grams, and 25 grams of raisins which are formed into 2 layers. Layer 1 added beetroot puree and Layer 2 added raisin filling variations. The data collection method used the observation method through organoleptic tests with a total of 30 panelists and chemical properties tests included protein, carbohydrates, fat, ash, fiber, anthocyanins and antioxidants. Organoleptic test data which includes color, flavor, taste, texture, overall preference level of the product were analyzed using quantitative descriptive with percentage. The results of research on kue keranjang with the addition of beetroot puree and various raisin fillings showed 1) Organoleptic properties of dark red color, it has distinctive flavor of kue keranjang, raisin flavor and no beetroot flavor, sweet, savory taste, raisin taste, and no beetroot taste. The texture is chewy, not mushy, and has a raisin taste and level of preference with liking criteria, 2) Chemical properties per 100 gr show carbohydrates 48.05%, protein 11.60%, fat 9.86%, moisture content 29.10%, ash 1.38%, fiber 1.40%, anthocyanins 21.88 mg, and antioxidants 86.50 mg, 3) The cost of raw materials is known to be IDR 26,900/100 gr.*

**Keywords:** *kue keranjang, beetroot, raisins*

**Abstrak** Kue Keranjang atau biasa disebut *Nian Gao* merupakan kue khas saat perayaan tahun baru Imlek. Kue keranjang adalah makanan khas imlek berwarna coklat terbuat dari tepung ketan, air, dan gula, serta bertekstur kenyal dan lengket. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui sifat organoleptik kue keranjang dengan penambahan puree umbi bit dan variasi isian kismis meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, tingkat kesukaan secara keseluruhan produk, sifat kimiawi, serta biaya bahan baku produksi sehingga dapat menjadi salah satu alternatif obyek usaha. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Jumlah penambahan puree umbi bit yaitu 100 gr, dan kismis 25 gr yang dibentuk menjadi 2 layer. *Layer 1* penambahan puree umbi bit dan *Layer 2* penambahan variasi isian kismis. Metode pengumpulan data menggunakan metode observasi melalui uji organoleptik dengan jumlah panelis 30 orang dan uji sifat kimiawi meliputi protein, karbohidrat, lemak, abu, serat, antosianin dan antioksidan. Data uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur, tingkat kesukaan secara keseluruhan produk dianalisis menggunakan deskriptif kuantitatif dengan persentase. Hasil penelitian kue keranjang dengan penambahan puree umbi bit dan variasi isian kismis menunjukkan 1) Sifat organoleptik warna merah tua, beraroma khas kue keranjang, beraroma kismis, dan tidak beraroma umbi bit, rasa manis, gurih, berasa kismis, dan tidak berasa umbi bit, tekstur kenyal, tidak lembek, dan berasa kismis serta tingkat kesukaan dengan kriteria suka, 2) Sifat kimiawi per 100 gr menunjukkan karbohidrat 48,05%, protein 11,60%, lemak 9,86%, kadar air 29,10%, abu 1,38%, serat 1,40%, antosianin 21,88 mg, dan antioksidan 86,50 mg, 3) Biaya bahan baku diketahui sebesar Rp 26.900/100 gr.

**Kata Kunci:** kue keranjang, umbi bit, kismis

Received Mei 22, 2023; Revised Juni 02, 2023; Accepted Juli 26, 2023

\* Diandari Ridhaningrat, [diandari.19019@mhs.unesa.ac.id](mailto:diandari.19019@mhs.unesa.ac.id)

## **PENDAHULUAN**

Kue Keranjang atau yang biasa disebut *Nian Gao* merupakan kue khas saat perayaan tahun baru Imlek. Kue keranjang adalah makanan khas imlek berwarna coklat terbuat dari tepung ketan, air, dan gula, serta mempunyai tekstur kenyal dan lengket. Dalam penelitian (Carrie, 2021), menyebutkan bahwa banyak kalangan milenial di Indonesia tidak mengetahui dan mengenal kue keranjang. Akan tetapi, ada juga kue tradisional Indonesia yang bahan, rasa, dan proses pembuatannya tidak berbeda jauh dari kue keranjang yang lebih dikenal oleh masyarakat Indonesia yaitu dodol.

Dodol dan kue keranjang memiliki kesamaan pada bahan utama yang digunakan, yaitu tepung ketan, serta tekstur yang lengket dan kenyal. Hal yang membedakan kue keranjang dan dodol adalah proses pemanasan dan daya tahan dari kedua jenis kue tersebut (Roseline *et al.*, 2017). Kue keranjang juga dikenal cukup awet dan tahan hingga beberapa hari, sehingga dapat disajikan kapan saja, bahkan setelah Imlek pun juga masih dapat disajikan untuk camilan dirumah (Magdalena, 2012).

Kue keranjang memiliki kandungan gizi yang menonjol yaitu hanya pada karbohidrat dan gula karena terbuat dari bahan tepung dan juga gula. Kandungan gizi per 100 gram kue keranjang terdiri dari energi 148 kkal, protein 2,83 gram, karbohidrat 33,84 gram, gula 20,64 gram, lemak 0,37 gram, sodium 104 mg, dan potassium 105 mg (AKG FKM UI, 2022). Mutu dan nilai gizi pada kue keranjang dapat ditingkatkan dengan penambahan puree umbi bit.

Bit (*Beta vulgaris L*) merupakan tanaman tradisional dan populer di berbagai belahan dunia. Bit merah adalah tanaman yang berbentuk rumput, batang sangat pendek, akar tunggangnya yang tumbuh menjadi umbi. Pemanfaatan umbi bit merah masih kurang maksimal, biasanya hanya dikonsumsi dengan cara dibuat jus dan direbus (Mahrita *et al.*, 2021). Menurut (Rizki *et al.*, 2013), umbi bit jarang dikonsumsi karena memiliki rasa yang tidak enak yang disebabkan oleh bau langu dan *earthy taste* (rasa tanah), oleh karena itu tingkat konsumsi umbi bit di Indonesia masih sangat terbatas. Namun umbi bit adalah salah satu jenis sayuran berakar yang kaya sumber serat, asam folat (vitamin B9), zat besi dan vitamin C. Kandungan serat pada bit cukup tinggi sebanyak 2,8% (Artiningsih, 2021).

Umbi bit merupakan tanaman yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan karena mengandung antioksidan yaitu antosianin. Antosianin memiliki banyak fungsi fisiologis yang penting pada organisme hidup (Priska *et al.*, 2018). Antosianin termasuk sub kelas dari flavonoid yang larut dalam air yang bertanggung jawab atas warna merah, ungu, dan biru pada buah, sayuran, sereal, dan bunga sehingga antosianin dapat menjadi pewarna alami.

Kue keranjang umumnya memiliki rasa manis saja, karena tidak ada tambahan lainnya, maka dapat dilakukan inovasi baru kue keranjang dengan penambahan isian dari kismis. Kismis merupakan hasil olahan anggur yang dikeringkan, bisa dimakan langsung atau dijadikan campuran dalam olahan masakan. Selain itu penambahan kismis juga dapat memberikan pengaruh pada kandungan antioksidan. Zat yang berperan sebagai antioksidan pada kismis adalah *quercetin* dan *rutin* (Lingga, 2014). Kismis dipilih sebagai bahan dalam penelitian ini karena kismis memiliki rasa manis cenderung asam yang dapat menyeimbangkan rasa manis legit dari kue keranjang dan mudah untuk didapatkan, harganya terjangkau, dan tersedia dalam kemasan praktis (Kalamillah, 2019). Rasa asam pada kismis ini berasal dari asam tartarat (*tartaric acid*) dan asam malat (*malic acid*). Asam tartarat adalah asam kuat sehingga menyebabkan pH rendah sedangkan asam malat adalah asam dikarboksilat yang memberikan rasa asam dan getir (Sudjatha *et al.*, 2017).

Inovasi kue keranjang dengan penambahan puree umbi bit dan variasi isian kismis dilakukan untuk mengetahui hasil sifat organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan tingkat kesukaan. Dilakukan juga uji laboratorium untuk mengetahui sifat kimiawi yang meliputi protein, karbohidrat, lemak, abu, serat, kadar antosianin dan antioksidan. Kue keranjang dengan penambahan puree umbi bit dan variasi isian kismis diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif obyek usaha. Sebagai pendukung informasi mengenai obyek usaha ini perlu diketahui mengenai harga bahan baku produksi pembuatan kue keranjang termasuk kemasan yang akan digunakan.

## **METODE**

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan kue keranjang yaitu:

- 1) Semua bahan ditimbang, meliputi tepung ketan, tepung tangmien, tepung maizena, gula pasir, santan, susu, *filling mooncake taro*, dan *salad oil*
- 2) Semua bahan kering dicampur, tepung ketan, tepung tangmien, tepung maizena, dan gula pasir.
- 3) Kemudian bahan cair dimasukkan secara berkala mulai dari santan, susu cair, air, dan *salad oil*, lalu aduk dengan *ballon whisk* hingga tercampur rata dan tidak menggerindil.
- 4) Adonan dibagi menjadi tiga bagian, adonan pertama ditambah *filling mooncake taro* aduk rata, kemudian adonan kedua diberi pewarna kuning aduk rata kembali, untuk adonan ketiga tanpa tambahan apapun.

- 5) Kukusan dipanaskan, lalu tuang adonan pertama ke dalam cetakan berlapis baking paper agar tidak lengket, kemudian dimasukkan ke dalam kukusan, kukus hingga setengah matang kurang lebih 5 menit
- 6) Lanjut dengan menuang adonan kedua, kukus kembali hingga setengah matang, kemudian baru dituang adonan ketiga.
- 7) Kue keranjang dikukus selama kurang lebih 20 menit hingga matang.
- 8) Jika sudah matang, tunggu dingin kemudian keluarkan kue keranjang dari cetakan tersebut.

Cara pembuatan kue keranjang dalam penelitian ini melalui beberapa tahap yang disajikan pada bagan 1 :

Bagan 1. Proses Pembuatan Kue Keranjang



Penelitian ini termasuk jenis penelitian deskriptif.dengan melakukan uji organoleptik kue keranjang penambahan puree umbi bit isian kismis meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, tingkat kesukaan secara keseluruhan produk, melakukan uji laboratorium terkait sifat kimiawi meliputi protein, karbohidrat, lemak, abu, serat, kadar antosianin dan antioksidan, serta menghitung biaya bahan baku produk kue keranjang penambahan puree umbi bit dan isian kismis. Dalam penelitian ini digunakan penambahan puree umbi bit yaitu 100 gr dan isian kismis 25 gr.

Metode pengumpulan data yaitu metode observasi melalui uji organoleptik meliputi warna, aroma, tekstur, rasa dan tingkat kesukaan secara keseluruhan produk dan uji laboratorium sifat kimiawi kue keranjang yang meliputi protein, karbohidrat, lemak, abu, serat, kadar antosianin dan antioksidan. Data diperoleh dari 30 panelis, 5 panelis tidak terlatih (masyarakat umum), 20 panelis semi terlatih (Staff Shangri-La Hotel Surabaya), dan 5 panelis terlatih terdiri dari (3 Dosen Tata Boga dan 2 Manager Chef Shangri-La Hotel Surabaya) dengan memberikan lembar instrumen yang diisi dengan memberikan tanda centang (*check*) pada kolom yang telah disediakan.

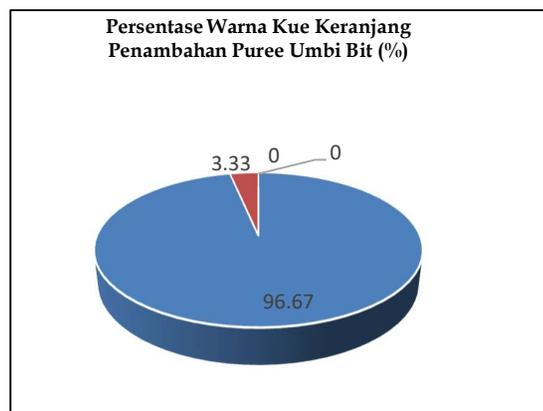
Analisis data ini menggunakan deskriptif kuantitatif dengan persentase. Setelah data terkumpul, lalu dijumlahkan kemudian dihitung dengan persentase. Untuk uji sifat kimiawi kue keranjang dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Jl. Ketintang Baru XVII No. 14 Surabaya.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Hasil Uji Organoleptik

#### Warna Kue Keranjang dengan Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)

Penilaian warna hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 1. Gambar 1. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Warna Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)



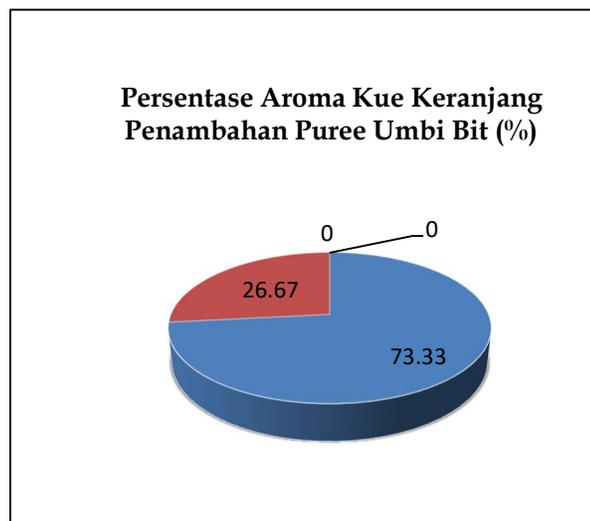
Diperoleh hasil 96,67% dengan jumlah panelis 29 orang yang menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria merah tua. 3,33% sisanya diperoleh sejumlah 1 jumlah panelis yang menilai dengan skor 3 dengan kriteria merah. Warna merah tua pada *layer 1* berasal dari penambahan puree umbi bit yang dikukus lalu dihaluskan sesuai dengan takaran yang tepat.

Pigmen warna pada umbi bit merah berasal dari antosianin. Di dalam umbi bit merah terkandung pigmen betalain yang merupakan kombinasi dari betasianin, pigmen berwarna ungu dan betaxantin, pigmen berwarna kuning. Betalain bersifat larut air, kaya akan nitrogen dan menghasilkan warna kemerahan sehingga potensial dijadikan sebagai pewarna natural dalam produk pangan (Utari, 2018).

### Aroma Kue Keranjang dengan Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)

Penilaian aroma hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 2.

Gambar 2. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Aroma Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)



Diperoleh dengan hasil 73,33% suara dengan jumlah panelis 22 orang yang menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria cukup beraroma khas kue keranjang dan tidak beraroma umbi bit.. 26,67% sisanya memperoleh 8 orang panelis yang menilai dengan skor 4 yang mempunyai kriteria beraroma khas kue keranjang dan tidak beraroma umbi bit.

Aroma tidak hanya ditentukan oleh satu komponen tetapi juga ditentukan oleh komponen tertentu yang menimbulkan bau yang khas serta perbandingan berbagai komponen bahan baku (umbi bit, tepung ketan, tepung tangmien, dan tepung maizena), serta komponen bahan lain yaitu gula serta lemak berupa susu, santan, dan *salad oil*. Penambahan lemak dalam bahan pangan memberikan cita rasa dan aroma yang gurih pada bahan pangan.

### Tesktur Kue Keranjang dengan Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)

Penilaian tesktur hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 3.

Gambar 3. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Tekstur Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)



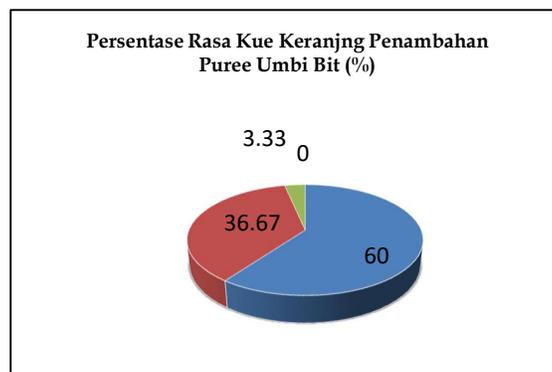
Diperoleh dengan hasil 96,67% sebanyak 29 orang panelis yang menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria kenyal dan tidak lembek. 3,33% lainnya memiliki suara sebanyak 1 orang menurut pendapat panelis menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria, yaitu cukup kenyal dan cukup lembek.

Tekstur kue keranjang penambahan umbi bit adalah kenyal dan tidak lembek. Hal ini dikarenakan kue keranjang terbuat dari beberapa jenis tepung yaitu tepung ketan, tepung tangmien, dan tepung maizena. Pati tersusun dari dua macam polimer polisakarida, yaitu amilosa dan amilopektin dalam komposisi yang berbeda-beda. Kadar amilosa tepung maizena dan tepung tangmien yang lebih tinggi dari tepung ketan dapat mengakibatkan tekstur menjadi tidak lengket, dapat mengembang, dan akan mengeras setelah mengering (Ernawati dalam Utari, 2018). Penambahan bahan lain seperti susu, santan, dan *salad oil* juga berkontribusi membuat produk menjadi tidak lengket, lebih empuk, dan lebih elastis.

### Rasa Kue Keranjang dengan Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)

Penilaian rasa hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 4.

Gambar 4. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Rasa Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit (*Layer 1*)



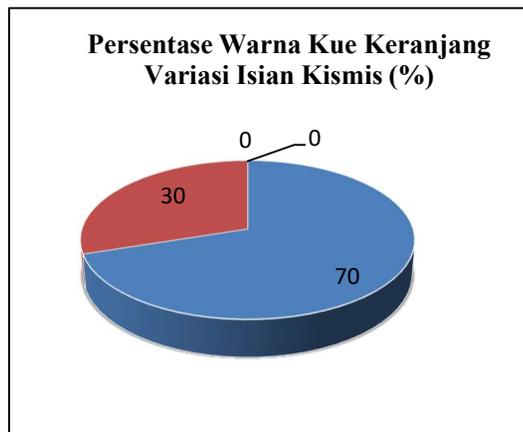
Diperoleh dengan hasil 60% memperoleh suara panelis sebesar 18 orang yang menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria Manis, gurih, tidak berasa umbi bit. Dilanjut dengan 36,67% suara berjumlah 11 orang panelis menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria cukup manis, gurih dan tidak berasa umbi bit. 3,33% sisanya memperoleh suara 1 orang panelis menilai dengan skor 2 yang memiliki kriteria cukup manis, gurih, dan cukup berasa umbi bit.

Rasa manis tersebut berasal dari penggunaan gula pasir, serta rasa gurih yang dihasilkan dari penggunaan santan, susu cair, dan *salad oil*. Santan, susu cair dan *salad oil* memiliki kandungan lemak yang berbeda-beda. Lemak dan minyak seringkali ditambahkan dengan sengaja ke bahan makanan untuk memberikan cita rasa yang gurih pada bahan pangan (Panglipur, 2014). Rasa manis dan rasa gurih dari beberapa bahan tersebut mampu menghilangkan rasa tanah yang terdapat pada umbi bit.

### Warna Kue Keranjang dengan Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)

Penilaian warna hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 5.

Gambar 5. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Warna Kue Keranjang Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)

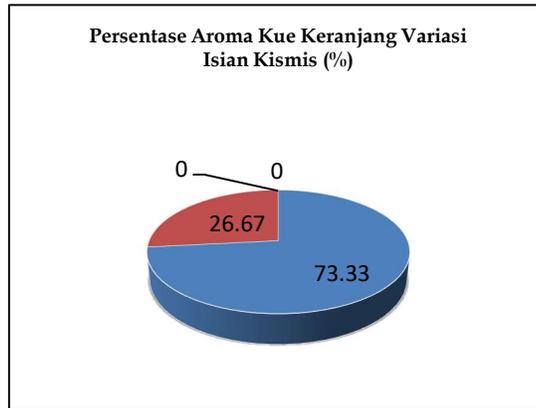


Diperoleh dengan hasil 70% dengan jumlah panelis 21 orang yang menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria putih tulang dengan terlihat kombinasi hitam kismis yang jelas. 30% sisanya memperoleh 9 panelis menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria putih tulang cukup terlihat kombinasi hitam kismis. Warna putih tulang pada *layer 2* diperoleh dari penambahan potongan kismis yang dicampurkan ke dalam adonan kue keranjang yang kemudian melalui proses pengukusan sehingga kismis menjadi empuk dan sedikit mengeluarkan air dan mempengaruhi warna pada hasil jadi kue keranjang karena kismis berwarna ungu kehitaman.

### Aroma Kue Keranjang dengan Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)

Penilaian aroma hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 6.

Gambar 6. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Aroma Kue Keranjang Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)



Diperoleh dengan hasil 73,33% berjumlah 22 orang panelis yang menilai dengan skor 4 dengan kriteria beraroma khas kue keranjang dan beraroma kismis. 26,67% sisanya memperoleh suara panelis sebesar 8 orang yang menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria cukup beraroma khas kue keranjang dan tidak beraroma kismis.

Aroma tidak hanya ditentukan oleh satu komponen tetapi juga ditentukan oleh komponen tertentu yang menimbulkan bau yang khas serta perbandingan berbagai komponen bahan baku (Utari, 2018) yang meliputi tepung ketan, tepung tangmien, dan tepung maizena, serta komponen bahan lain yaitu gula serta lemak berupa susu, santan, dan *salad oil*. Penambahan lemak dalam bahan pangan memberikan cita rasa dan aroma yang gurih pada bahan pangan. Selain itu, penambahan kismis membuat produk pada *layer 2* memiliki aroma kismis yang asam.

### Tesktur Kue Keranjang dengan Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)

Penilaian tekstur hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 7.

Gambar 7. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Tekstur Kue Keranjang Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)



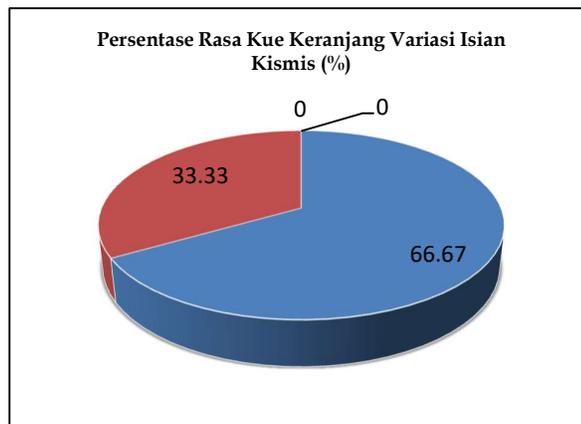
Diperoleh dengan hasil 93,33% memperoleh suara sebanyak 28 orang panelis menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria Kenyal, tidak lembek, dan berasa kismis. 6,67% sisanya memperoleh suara sebanyak 2 orang panelis menilai dengan skor 3 dengan kriteria cukup kenyal, cukup lembek dan cukup berasa kismis.

Tekstur kue keranjang penambahan variasi isian kismis adalah kenyal, tidak lembek dan berasa kismis. Hal ini dikarenakan kue keranjang terbuat dari beberapa jenis tepung yaitu tepung ketan, tepung tangmien, dan tepung maizena. Pati tersusun dari dua macam polimer polisakarida, yaitu amilosa dan amilopektin dalam komposisi yang berbeda-beda. Penambahan kismis yang sudah dipotong masih memberikan tekstur kismis ketika dimakan.

### Rasa Kue Keranjang dengan Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)

Penilaian rasa hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 8.

Gambar 8. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Rasa Kue Keranjang Penambahan Variasi Isian Kismis (*Layer 2*)



Diperoleh dengan hasil 66,67% memperoleh suara 20 orang panelis menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria manis, gurih, dan berasa kismis. 33,33% sisanya memperoleh suara sebanyak 10 orang panelis menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria cukup manis, cukup gurih, dan cukup berasa kismis.

Rasa manis tersebut berasal dari penggunaan gula pasir, serta rasa gurih yang dihasilkan dari penggunaan santan, susu cair, dan *salad oil*. Santan, susu cair dan *salad oil* merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan lemak yang memberikan cita rasa gurih pada kue keranjang. Kismis yang ditambahkan pada produk ini bertujuan untuk mengurasi rasa legit dari penggunaan gula karena kismis memiliki rasa asam dan aroma yang khas sehingga kue keranjang ini memiliki variasi rasa manis dan asam.

Rasa asam pada kismis ini berasal dari asam tartarat (*tartaric acid*) dan asam malat (*malic acid*). Asam tartarat adalah asam kuat sehingga menyebabkan pH rendah sedangkan asam malat adalah asam dikarboksilat yang memberikan rasa asam dan getir (Sudjatha & Wisaniyasa, 2017).

### Rasa Kue Keranjang Utuh (Gabungan *Layer 1* dan *Layer 2*)

Penilaian rasa hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 9.

Gambar 9. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Rasa Kue Keranjang Utuh



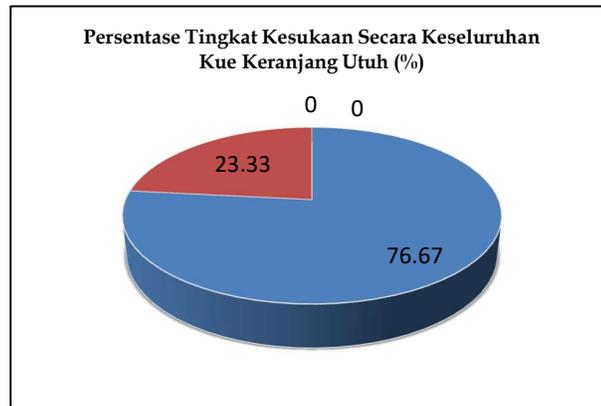
Diperoleh dengan hasil 76,67% memperoleh suara sebanyak 23 orang panelis yang menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria manis, gurih, berasa kismis, dan tidak berasa umbi bit. 23,33% sisanya memperoleh suara panelis sebanyak 7 orang menilai dengan skor 3 yang memiliki kriteria cukup manis, cukup gurih, cukup berasa kismis, dan tidak berasa umbi bit.

Rasa manis pada produk ini berasal dari penggunaan gula pasir, serta rasa gurih yang dihasilkan dari penggunaan santan, susu cair, dan *salad oil*. Santan, susu cair dan *salad oil* merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan lemak yang memberikan cita rasa gurih pada kue keranjang. Kismis yang ditambahkan pada produk ini bertujuan untuk mengurangi rasa legit dari penggunaan gula karena kismis memiliki rasa asam dan aroma yang khas sehingga kue keranjang ini memiliki variasi rasa manis dan asam. Penambahan puree umbi bit pada kue keranjang dengan perpaduan kismis dapat menghilangkan rasa *earthy taste* pada umbi bit. Rasa *earthy taste* berasal dari senyawa geosmin dimana senyawa geosmin akan rusak dalam kondisi asam yang didapat dari kismis.

### Kesukaan Secara Keseluruhan Produk Kue Keranjang

Penilaian Kesukaan Secara Keseluruhan Produk hasil uji organoleptik 30 orang panelis disajikan pada Gambar 10.

Gambar 10. Diagram Lingkaran Penilaian Uji Organoleptik Kesukaan secara keseluruhan



Diperoleh persentase sebanyak 76,67% yang memiliki suara sebanyak 23 orang panelis menilai dengan skor 4 yang memiliki kriteria suka. Skor 3 sebanyak 23,33% yang memiliki suara sebanyak 7 orang panelis dengan kriteria cukup suka. Maka dari itu menurut pendapat panelis pada tingkat kesukaan secara keseluruhan berada pada persentase 76,67%, yaitu skor 4 dengan kriteria suka.

#### B. Sifat Kimiawi

Hasil sifat kimiawi yang dilakukan di Balai Penelitian dan Konsultasi Industri Laboratrium (BPKI) Surabaya untuk mengetahui sifat kimiawi yang meliputi karbohidrat, protein, lemak, kadar air, kadar abu, serat, antiosianin, dan antioksidan disajikan pada

Tabel 1. Sifat Kimiawi Produk Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit dan Isian Kismis

No	Sifat Kimiawi	Hasil
1	Karbohidrat (%)	48,05
2	Protein (%)	11,60
3	Lemak (%)	9,86
4	Kadar air (%)	29,10
5	Kadar abu (%)	1,38
6	Serat (%)	1,40
7	Antosianin (mg/100g)	21,88
8	Antioksidan (mg/100g)	86,50

### C. Biaya Bahan Baku Kue Keranjang dengan Puree Umbi Bit

Biaya bahan baku adalah biaya yang dikeluarkan untuk membeli bahan baku yang telah digunakan untuk menghasilkan suatu produk jadi tertentu dalam volume tertentu (Muh,2021). Biaya bahan baku merupakan salah satu dari tiga unsur biaya produksi yang perlu ditetapkan untuk menjalankan proses produksi.

Pada penelitian ini, akan dihitung biaya bahan baku kue keranjang, disajikan pada tabel 2

Tabel 2. Biaya Bahan Baku

no.	ingredient	quantity	unit	price	unit	total Fc
1	Tepung beras ketan	150	gram	9500	pack/500 g	2850
2	Tepung tangmien	25	gram	17000	pack/500 g	850
3	Tepung maizena	25	gram	7000	pack/300 g	583,33
4	Bit	100	gram	10000	kg	1000
5	Kismis	25	gram	7000	pack/100 g	1750
6	Susu UHT	63	ml	3000	pack/150 ml	1260
7	Santan	75	ml	7000	pack/130 ml	4038,46
8	Gula	113	gram	15000	kg	1695
9	Salad oil	19	ml	15000	pack/100 ml	2850
10	Kemasan	10	pcs	25000	pack/25 pcs	10000
	<b>total food cost</b>					<b>26876,79</b>

Berdasarkan perhitungan di atas, biaya bahan baku kue keranjang penambahan puree umbi bit dengan variasi isian kismis diketahui seharga Rp 26.900 dengan berat 100 gram per pcs. 1 resep kue keranjang menghasilkan 10 biji kue keranjang.

## PENUTUP

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan selama melakukan uji coba produk dan analisa dari uji sifat organoleptik, terdapat hasil pembahasan dan analisa yang disimpulkan sebagai berikut:

1. Uji coba produk terbaik kue keranjang penambahan puree umbi bit dengan variasi isian kismis ialah penambahan umbi bit 100 gr dan kismis 25 gr, yaitu
  - a. Warna : Merah tua
  - b. Aroma : Beraroma khas kue keranjang, Beraroma kismis, dan tidak beraroma umbi bit

- c. Rasa : Manis, gurih, berasa kismis,  
dan tidak berasa umbi bit
  - d. Tekstur : Kenyal, tidak lembek, dan  
berasa kismis
2. Sifat kimiawi kue keranjang penambahan puree umbi bit dengan variasi isian kismis berdasarkan uji laboratorium menunjukkan bahwa per 100 gram memiliki karbohidrat 48,05%, protein 11,60%, lemak 9,86%, kadar air 29,10%, kadar abu 1,38%, serat 1,40%, antosianin 21,88 mg, dan antioksidan 86,50 mg .
  3. Biaya bahan baku kue keranjang dengan penambahan puree umbi bit dan variasi isian kismis diketahui sebesar Rp 26.900/100 gram.

### **Saran**

Saran mengenai “Inovasi Pembuatan Kue Keranjang Penambahan Puree Umbi Bit dengan Variasi Isian Kismis” ialah sebagai berikut:

1. Perlu dilakukan penelitian inovasi kue keranjang menggunakan tepung umbi bit untuk membandingkan hasil sifat organoleptik dan sifat kimiawi produk.
2. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait daya simpan inovasi kue keranjang.
3. Perlu dilakukan penelitian lanjutan terkait jenis kemasan yang bisa mempertahankan mutu produk kue keranjang.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- AKG FKM UI. (2022, April 22). *Si Manis Legit Penuh Makna*. <https://Akg.Fkm.Ui.Ac.Id/Si-Manis-Legit-Penuh-Makna/>.
- Artiningsih, N. K. (2021). Penambahan Puree Bit (Beta Vulgaris L.) Terhadap Kandungan Gizi Makro Dan Kadar Serat Sosis Ikan Kembung (Rastrelliger kanagur L.). *Jurnal Gizi Dan Pangan Soedirman*, 5(1), 92–104.
- Carrie, K. (2021). Makna Serta Interaksi Sosial Tentang Kue Keranjang Perayaan Imlek di Indonesia. *Altasia Jurnal Pariwisata Indonesia*, 2(2), 57–65.
- Kalamillah, M. (2019). *BOKIS (Bahan Olah Kismis): Solusi Mengurangi Tingkat Gizi Buruk Pada Balita Di Jawa Tengah*.
- Lingga, L. (2014). *The Healing Power of Antioxidant*. Elex Media Komputindo.
- Magdalena, L. (2012). Perancangan Komunikasi Visual Kemasan Kue Keranjang Ny. Lauw. *Universitas Bina Nusantara*.
- Mahrta, L., Wahjuningsih, S. B., & Haryati, S. (n.d.). *Pengaruh Penambahan Pasta Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami Terhadap Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Getuk*

*Lindri*

- Panglipur, P. E., & Sulandari, L. (2014). Pengaruh Jumlah *Salad oil* dan CMC (Carboxy Methyl Cellulose) Terhadap Sifat Organoleptik Kernet Daging Sapi. *Cellulose, 100*(C1), C2.
- Priska, M., Peni, N., Carvallo, L., & Ngapa, Y. D. (2018). Antosianin dan pemanfaatannya. *Cakra Kimia (Indonesian E-Journal of Applied Chemistry)*, 6(2), 79–97.
- Rizki, F., & Gz, S. (2013). *The miracle of vegetables*. Agromedia.
- Roseline, K., Cahyadi, S., & Chrisdina Harly, H. (2017). Akulturasi, Modernisasi, dan Pengolahan Kue Keranjang (Nian Gao-年糕) di Indonesia Indonesian Nian Gao (年糕) Acculturation, Modernization and Processing. *Indonesian Journal of Food Technology, 1*, 1.
- Sudjatha, W. d, & Wisaniyasa, N. W. (2017). *Fisiologi dan Teknologi Pascapanen (Buah dan Sayuran)*. Denpasar: Undayana University Press.
- Utari, D. (2018). *Pengaruh Formulasi Penambahan Bit Merah (Beta Vulgaris L.), Tepung Ketan, Dan Tepung Beras Terhadap Sifat Fisikokimia Dodol*. Universitas Muhammadiyah Malang.

*Inovasi Pembuatan Kue Keranjang Dengan Penambahan Puree Umbi Bit (Beta Vulgaris L.)  
Dan Variasi Isian Kismis Sebagai Obyek Usaha*