

PEMANFAATAN KOPI SANGIT SEBAGAI VARIAN KUE TEPUNG GOMAK

Aprilia Nurcahyaning Rahayu¹

¹Politeknik Bintang Cakrawala

¹apriliana.tyan@gmail.com

ABSTRAK

Kuliner tradisional menjadi daya tarik wisata bagi pengunjung atau wisatawan salah satunya yaitu kue tepung gomak, kue tepung gomak merupakan kue tradisional Kepulauan Riau yang akan kita jadikan objek penelitian dengan menambahkan bahan kopi sangit, kopi sangit sendiri merupakan hasil alam dari destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Tujuan dari penelitian ini untuk melakukan inovasi kuliner khas daerah dengan bahan lokal khas destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Uji organoleptic hedonic untuk melihat tingkat kesukaan panelis pada produk inovasi kue tepung gomak kopi sangit dan dilakukan uji karakteristik kue tepung gomak kopi sangit. Hasil dari penelitian ini adalah kue tepung gomak kopi sangit rata-rata disukai panelis dengan nilai 3 dengan karakteristik kue tepung gomak kopi sangit memiliki warna yang menarik, aroma kurang beraroma kopi, tekstur kenyal lembut, dan rasa kurang manis dan pahit kopi.

Kata kunci : kuliner tradisional, kopi, kopi sangit, kue tepung gomak.

PENDAHULUAN

Wisata kuliner menjadi bagian penting dalam pariwisata selain wisata alam (Rahayu et al., 2024). Kuliner menjadi daya tarik suatu daerah karena makanan khas memiliki cita rasa yang unik dan dapat memberikan pengalaman kuliner baru untuk wisatawan. Perpaduan kuliner khas dan sumber daya alam daerah dapat memunculkan inovasai kuliner sekaligus cita rasa baru yang menjadi *brand marking* suatu tempat wisata. Para wisatawan setiap datang ditempat makan pasti akan mencari menu rekomendasi terbaik dari tempat makan yang di kunjungi dan menjadikan makanan khas sebagai oleh-oleh.

Kopi Sangit Bawah Langit terletak di Bintang Kepulauan Riau memiliki letak strategis dengan pelabuhan tanjung Uban dan pelabuhan internasional Bandar Bintang Telani. Kepulauan Riau terletak di Indonesia bagian barat dan langsung berbatasan dengan negara tetangga yaitu Singapura. Kepulauan Riau memiliki kunjungan terbesar ketiga berdasarkan data kedatangan dari pintu masuk darat, laut dan udara (Direktorat Statistik Keuangan, Teknologi Informasi, 2024) sehingga Kopi Sangit Bawah Langit memiliki banyak pengunjung dari lokal sampai manca negara. Kunjungan wisatawan Kopi Sangit Bawah Langit dari wisatawan asing Singapura, Malaysia, dan tiongkok. Wisatawan asing yang cukup banyak membuat kopi sangit harus menyediakan menu atau oleh-oleh khas tempat wisata mengingat wisatawan datang untuk berwisata kuliner yang tidak ada di negara asal.

Kopi sangit sebagai identitas destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Menu di Kopi Sangit Bawah Langit berupa snack dan minuman tradisional Indonesia. Penggunaan kopi pada menu hanya sebatas minuman kopi untuk snack belum ada yang menggunakan kopi. Identitas tempat wisata perlu dibentuk untuk *branding* destinasi sehingga perlu dilakukan inovasi penambahan menu dengan bahan kopi sangit. Inovasi kopi dengan makanan lain cukup mudah karena sekarang sudah banyak sekali makanan ringan yang bercita rasa kopi seperti biscuit kopi, cake kopi, roti kopi. Pembuatan menu

baru dengan memperpadukan makanan daerah dan bahan khas tempat wisata dapat menjadi pengenalan makanan tradisional dan menjadi unik karena memiliki ciri khas dari tempat wisata.

Hidangan daerah Kepulauan Riau ini yaitu kue tepung gomak. Kue tepung gomak ini biasanya dijual di jajanan sarapan pagi namun populeritas kue ini kurang. Sedikit sekali yang mengetahui Kue tepung gomak bahkan anak muda sekarang tidak mengetahui kue tepung gomak. Kue tepung gomak karakteristiknya lembut kenyal memiliki rasa manis gurih dari isian kacang hijau jika kita lihat kue ini hampir mirip dengan mochi yang sekarang banyak dicari. Mengenalkan kembali makanan khas daerah di tempat wisata dapat menjadi pelestarian kekayaan kuliner daerah tidak sebatas pengenalan sekaligus *rebranding* dengan menambah cita rasa kopi sangit yang menjadi *signature ingredient* dari Kopi Sangit Bawah Langit.

Jenis kopi yang ada di daerah wisata ini merupakan jenis kopi robusta. Kopi Sangit Bawah Langit yang terletak di dataran rendah menjadi mudah untuk mengidentifikasi jenis kopi ini karena robusta tumbuh di dataran rendah dengan kisaran ketinggian 400-1000m dpl (Rizki dalam(Riastuti et al., 2021). Bintang sebagai daerah dataran rendah menjadikan kopi robusta mudah untuk budidaya. Tempat destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit menjadikan nama kopi sangit sebagai nama tempat wisatanya karena memiliki kebun kopi. Kopi robusta pada umumnya memiliki cita rasa khas seperti coklat dan pahit, sedikit rasa asam atau bahkan tidak berasa asam sama sekalai, aroma yang dihasilkan manis, dan rasa yang mild(Amilia et al., 2023). Di destinasi ini memiliki kopi yang unik dengan rasa aroma yang berbeda dari kopi robusta lainnya dengan cita rasa pahit sangit atau aroma asap dari proses penyangraian dengan metode sederhana menjadikan kopi ini cepat hangus.

TUJUAN PENELITIAN

Penelitian ini bertujuan untuk melakukan inovasi kuliner khas daerah dengan bahan lokal khas destinasi wisata Kopi Sangit Bawah Langit. Hidangan yang akan

diinovasikan adalah kue tepung gomak sebagai jajanan khas daerah. Hasil inovasi ini untuk mengetahui hasil uji organoleptic tingkat kesukaan panelis pada produk inovasi kue tepung gomak kopi sangat, harapannya setelah dilakukan uji organoleptik ini dapat menjadi evaluasi dan rekomendasi menu untuk destinasi wisata Kopi Sangat Bawah Langit.

METODE PENELITIAN

Kue tepung gomak khas kepulauan Riau dengan penambahan kopi sangat bawah langit pada kulit, isian dan lapisan luar. Mengangkat produk lokal untuk melestarikan budaya lokal dan *branding* tempat wisata dengan menunjukkan hasil perkebunan kopi.

Penelitian eksperimen uji hedonic untuk melihat respon panelis dari inovasi produk kue tepung gomak yang ditambahkan kopi sangat pada bahan kulit 6.25%, bahan isian menggunakan kopi sangat 3%, bahan coating menggunakan kopi sangat 1.6%. persentase ini telah dilakukan uji resep terbaik sebelum dilakukan penelitian uji organoleptik hedonic.

Pelaksanaan pengumpulan data pada 27 September 2024 dilaksanakan di Politeknik Bintang Cakrawala dengan menggunakan metode pengumpulan data dengan observasi dari sifat organoleptik. Panelis dalam penelitian ini ada 10 orang yaitu panelis tidak terlatih meliputi dosen, karyawan dan mahasiswa di Politeknik Bintang Cakrawala. Analisis uji organoleptik menggunakan metode perhitungan rata-rata tingkat kesukaan, dari hasil ini dianalisis karakteristik sensori produk.

HASIL

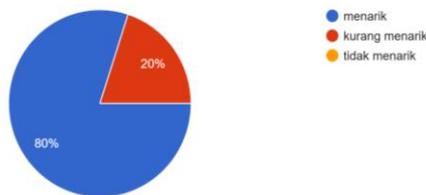
Hasil uji organoleptik hedonic pada kue tepung gomak dengan penambahan kopi sangat menyatakan rata-rata tingkat kesukaan panelis sebagai berikut:

Tabel 1 Uji Organoleptik Hedonic

Karakteristik	Rata-rata
Warna	3.4
Aroma	3.8
Tekstur	4.2
Rasa	3.3

Dari penilaian panelis diatas menyatakan secara keseluruhan panelis menyukai karakteristik organoleptik kue tepung gomak kopi sangat.

Karakteristik organoleptik menurut panelis kue tepung gomak kopi sangat ini adalah Warna Panelis menyatakan warna dari keu tepung gomak kopi sangat menarik bisa di lihat dari diagram pai dibawah ini



Gambar 1 Respon Panelis pada Karakteristik warna kue tepung gomak kopi sangat

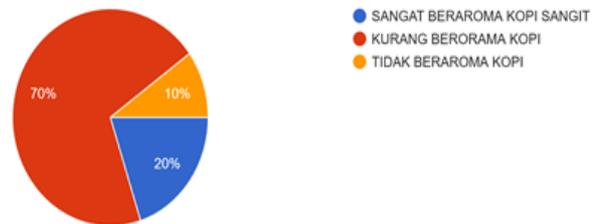
Hasil ini menunjukkan warna dari percampuran kopi memberikan warna yang hitam pada kulit kue tepung gomak namun pada *coating* warna krim jadi perpaduan warna yang menarik. Berikut gambar kue tepung gomak kopi sangat.



Gambar 2 Hasil Kue Tepung Gomak Kopi Sangat.

Aroma

Aroma pada kue tepung gomak kopi sangat adalah

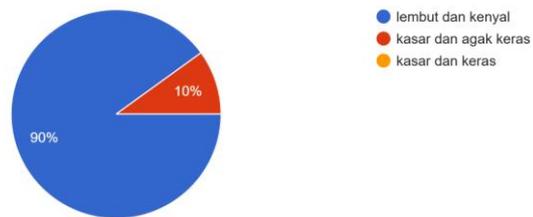


Gambar 3 Respon Panelis pada Karakteristik aroma kue tepung gomak kopi sangat

Kue tepung gomak ini memiliki aroma kopi yang kurang beraroma kopi. Jika dilihat dari panelisnya sebagian besar adalah penikmat kopi jadi merasa kurang kuat aroma kopinya.

Tekstur

Tekstur dari kue tepung gomak dapat dilihat dari respon panelis di bawah ini

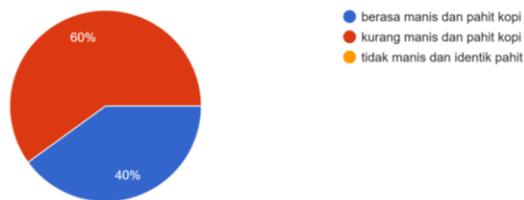


Gambar 4 Respon Panelis pada Karakteristik Tekstur Kue Tepung Gomak Kopi Sangat

Tekstur kue tepung gomak tetap lembut lengket seperti tepung gomak pada umumnya jadi kopi sangat tidak merubah tekstur dari kue tepung gomak karena penggunaanya sedikit kurang dari 10%.

Rasa

Kue tepung gomak kopi sangat memiliki rasa pahit kopi dan kurang manis. Berdasarkan diagram pai panelis 60% menyatakan kue tepung gomak kopi sangat memiliki rasa kurang manis dan pahit kopi, 40% panelis menyatakan kue tepung gomak kopi sangat berasa manis dan pahit kopi.



Gambar 5 Respon Panelis pada Karakteristik Rasa Kue Tepung Gopak Kopi Sangit

Rasa manis pada kue tepung gopak dari isian yang menggunakan kacang hijau dan gula merah, manis dari kulit kue dari gula pasir. Rasa pahit pada kopi robusta karena karakteristik kopi robusta cenderung pahit dan lebih pahit dari kopi arabika 1,7%-4%(Riastuti et al., 2021)(NOR Coffee Indonesia, 2019).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kue tepung gopak dengan kopi sangit dapat menjadi rekomendasi menu baru untuk desa wisata kopi sangit bawah langit untuk varian menu karena rata-rata panelis menyukai kue tepung gopak kopi sangit dengan rata-rata 3 (suka). Karakteristik kue tepung gopak kopi sangit memiliki karakteristik warna yang menarik, aroma kurang beraroma kopi, tekstur kenyal lembut dan rasa berasa kopi sedikit manis.

Saran

Perbaiki produk kue tepung gopak dengan kopi sangit dapat diperbaiki dengan pencampuran jenis kopi robusta dan kopi arabika untuk meningkatkan aroma kopi pada kue tepung gopak.

DAFTAR PUSTAKA

- Amilia, W., Rifa'i, M. A. F., Choirun, M., Rusdianto, A. S., & Mahardika, N. S. (2023). Characteristics of Argopuro Robusta Coffee with Processing Methods Honey Process and Pineapple Addition. *JOFE : Journal of Food Engineering*, 2(3), 140–153. <https://doi.org/10.25047/jofe.v2i3.3739>
- Direktorat Statistik Keuangan, Teknologi Informasi, dan P. (2024). Statistik Kunjungan Wisatawan Mancanegara 2023. In Badan Pusat Statistik Indonesia (Vol. 11, Issue 1). http://scioteca.caf.com/bitstream/handle/123456789/1091/RED2017-Eng-8ene.pdf?sequence=12&isAllowed=y%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.regsciurbeco.2008.06.005%0Ahttps://www.researchgate.net/publication/305320484_SISTEM_PEMBETUNGAN_TERPUSAT_STRATEGI_MELESTARI
- NOR Coffee Indonesia. (2019). Belajar Roasting Coffee. *Rahasia Candu - Roasting Kopi*, 1–105. <https://norcofeeroaster.com/wp-content/uploads/2019/07/Apa-itu-Roasting-Kopi.pdf>
- Rahayu, A. N., Khikam, A. L., & Mashudi. (2024). *Jurnal Bisnis & Teknologi Politeknik NSC Surabaya || ISSN : 2355 - 8865 & E-ISSN : 2356 - 2544. Jurnal Bisnis & Teknologi Politeknik NSC*

Surabaya, 3(April), 15–22.
Riastuti, A. D., Komarayanti, S., & Utomo, A. P. (2021). Karakteristik morfologi biji kopi robusta (*Coffea Canephora*) pascapanen di kawasan lereng Meru Betiri sebagai sumber belajar smk dalam bentuk e-modul. *Jurnal Ilmu Pendidikan*, 5(2), 1–13.