

INOVASI BOLU RAMPAH KHAS MAKASSAR DENGAN PEMANFAATAN TIGA JENIS SARI KURMA SEBAGAI PEMANIS ALAMI

Hidayat Dwiputra. Politeknik Bosowa
Riska Veronika, S.ST., M.Par.¹. Politeknik Bosowa
Anggun Sari Sasmita S.ST.Par., M.Par. Politeknik Bosowa

Abstrak

Meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat mendorong perlunya inovasi pada pangan tradisional agar tetap relevan dan bernilai gizi. Bolu Rampah, kue khas Makassar berbasis rempah, umumnya menggunakan gula merah sebagai pemanis. Penggunaan sari kurma sebagai alternatif pemanis alami menawarkan peluang untuk menghasilkan produk yang lebih sehat tanpa menghilangkan identitas kuliner lokal. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pembuatan Bolu Rampah dengan substitusi gula merah menggunakan tiga jenis sari kurma yaitu Sukari, Khalas, dan Lulu serta menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dihasilkan. Metode penelitian menggunakan pendekatan kuantitatif melalui uji hedonik dengan melibatkan 63 panelis konsumen yang dipilih secara accidental sampling di Pasar Cidu', Kota Makassar. Panelis diminta menilai lima atribut sensori, yaitu tekstur, rasa, warna, aroma, dan tampilan keseluruhan, menggunakan skala enam poin. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sari kurma Khalas memperoleh skor tertinggi pada tekstur (5,34), warna (5,32), dan aroma (5,39), sedangkan sari kurma Lulu lebih disukai pada rasa (5,27) dan tampilan keseluruhan (5,52). Sari kurma Sukari mendapat skor terendah pada seluruh atribut, meskipun tetap dalam kategori penerimaan "suka". Dengan demikian, penggunaan sari kurma, khususnya jenis Khalas dan Lulu, dapat direkomendasikan sebagai pemanis alami dalam inovasi Bolu Rampah khas Makassar. Penelitian ini menegaskan pentingnya inovasi pangan tradisional berbasis bahan alami, serta membuka peluang penelitian lanjutan mengenai uji umur simpan, kandungan gizi, dan potensi pasar untuk pengembangan produk secara komersial.

Kata kunci: Bolu Rampah, sari kurma, pemanis alami, inovasi pangan, uji hedonik

Abstract

The growing public awareness of healthy lifestyles highlights the need for innovation in traditional foods so that they remain relevant and nutritionally beneficial. Bolu Rampah, a traditional spiced cake from Makassar, is typically sweetened with palm sugar. Using date extract as a natural sweetener offers the potential to create a healthier product without losing its cultural identity. This study aims to describe the production process of Bolu Rampah with palm sugar substituted by three types of date extract—Sukari, Khalas, and

¹ riska@politeknikbosowa.ac.id

Lulu—and to evaluate consumer acceptance of the resulting products. A quantitative approach was employed using a hedonic test with 63 consumer panellists selected through accidental sampling at Pasar Cidu', Makassar. Panellists used a six-point scale to evaluate five sensory attributes—texture, taste, colour, aroma, and overall appearance. The results showed that Khalas date extract received the highest scores for texture (5.34), colour (5.32), and aroma (5.39), while Lulu date extract was preferred for taste (5.27) and overall appearance (5.52). Sukari date extract consistently obtained the lowest scores across all attributes, though within the “like” category. Therefore, date extracts, particularly Khalas and Lulu, can be recommended as natural sweeteners in innovative Bolu Rampah. This study emphasises the importance of innovating traditional foods with natural ingredients and opens opportunities for further research on shelf life, nutritional analysis, and market potential to support commercial development.

Keywords: *Bolu Rampah, date extract, natural sweetener, hedonic test, food innovation*

PENDAHULUAN

Makassar, sebagai ibu kota Provinsi Sulawesi Selatan, merupakan salah satu kota metropolitan terbesar di Indonesia, khususnya di wilayah Timur. Kota ini dikenal tidak hanya sebagai pusat perdagangan dan pelabuhan, tetapi juga kaya akan kuliner tradisional yang diwariskan secara turun-temurun yang mencerminkan nilai budaya lokal dan kekayaan rempah-rempah khas daerah (Wadid et al., 2022)

Salah satu kue tradisional yang menonjol adalah Bolu Rampah, yang berbeda dari bolu biasa karena menggunakan rempah-rempah seperti kayu manis, sehingga memberikan aroma dan rasa hangat yang khas (Hafizah et al., 2020). Namun, di tengah meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat (Setiadi et al., 2024), pangan tradisional perlu dikembangkan melalui inovasi agar tetap relevan dan bergizi. Salah satu bentuk inovasi yang dapat dilakukan adalah mengganti pemanis konvensional, seperti gula merah, dengan bahan alami yang lebih sehat.

Kurma (*Phoenix dactylifera* L.) dikenal sebagai buah yang kaya akan fruktosa, glukosa, vitamin, mineral, dan fitokimia yang bermanfaat bagi kesehatan. Sari kurma, hasil ekstraksi buah kurma, memiliki bentuk cairan kental berwarna gelap dengan rasa manis yang khas, serta nilai gizi yang tetap terjaga (Ananda, 2019). Penelitian sebelumnya oleh Muhammad (2022) menunjukkan bahwa penggunaan kurma dalam pembuatan bolu kukus menghasilkan kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan standar minimal SNI, sedangkan penelitian lain oleh

Aleida Putri (2023), Yusuf (2023), dan Yuliarti et al. (2023) juga membuktikan bahwa sari kurma dapat digunakan sebagai pemanis alternatif yang memengaruhi tekstur, rasa, maupun kualitas sensori produk pangan.

Meskipun demikian, penelitian-penelitian tersebut belum ada yang secara khusus mengeksplorasi penggunaan sari kurma sebagai pengganti gula merah dalam pembuatan Bolu Rempah khas Makassar. Padahal, Bolu Rempah memiliki karakteristik unik karena dominasi rempah-rempah, sehingga jenis pemanis yang digunakan sangat berpotensi memengaruhi tekstur, rasa, warna, aroma, dan tampilan keseluruhan. Kondisi ini menunjukkan adanya knowledge gap, yaitu belum tersedianya penelitian yang fokus pada inovasi Bolu Rempah berbasis sari kurma.

Urgensi penelitian ini semakin kuat karena adanya kebutuhan menjaga keberlanjutan kuliner tradisional agar tetap relevan dengan perkembangan pola hidup sehat. Konsumen modern semakin menuntut produk pangan yang tidak hanya bercita rasa, tetapi juga memiliki nilai fungsional. Dengan demikian, penggunaan sari kurma sebagai pemanis alternatif pada Bolu Rempah tidak hanya memberi manfaat dari sisi kesehatan, tetapi juga berkontribusi pada pelestarian dan pengembangan kuliner tradisional Makassar, serta membuka peluang inovasi produk yang dapat dikembangkan oleh pelaku usaha dan UMKM.

Dengan demikian, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses pembuatan Bolu Rempah khas Makassar dengan substitusi pemanis gula merah menggunakan tiga jenis sari kurma, yaitu Sukari, Khalas, dan Lulu, serta untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk yang dihasilkan melalui penilaian sensori meliputi tekstur, rasa, warna, aroma, dan tampilan keseluruhan.

TINJAUAN PUSTAKA

Penelitian yang dilakukan oleh (Aleida Putri, 2023) mengenai inovasi produk bolu pisang dengan substitusi sari kurma menunjukkan bahwa penggunaan sari kurma sebagai pengganti gula pasir memiliki pengaruh terhadap proses pengolahan adonan. Perbedaan waktu pencampuran dan pemanggangan menjadi hal yang signifikan. Formula dengan 50% sari kurma membutuhkan waktu pemanggangan 50 menit, sedangkan formula 70%

membutuhkan waktu 60 menit. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya kadar air akibat penambahan sari kurma, yang mempengaruhi tekstur dan pengembangan adonan. Penelitian ini menunjukkan bahwa sari kurma dapat digunakan sebagai pemanis alternatif alami, meskipun perlu penyesuaian dalam teknik pengolahan.

Sementara itu, (Yusuf, 2023) dalam penelitiannya mengenai pembuatan tepung premiks bolu rampah dari formulasi tepung beras merah berkecambah dan tepung mocaf, menemukan bahwa formula terbaik berasal dari komposisi 75% tepung beras merah dan 25% tepung mocaf. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk ini disukai panelis, sedangkan hasil analisis kimia menunjukkan kadar protein sebesar 6,7%, GABA sebesar 120,6 mg/kg, dan aktivitas antioksidan mencapai 6379 ppm. Penelitian ini memberikan gambaran bahwa inovasi pada bolu rampah sangat mungkin dilakukan, baik dari sisi bahan tepung maupun kandungan gizi.

(Yuliarti et al., 2023) mengkaji aktivitas antioksidan dan kandungan gizi biskuit rempah dengan penambahan sari kurma sebagai pangan fungsional. Mereka menggunakan lima formula berbeda dan menyimpulkan bahwa formula dengan 30 gram sari kurma (F2) merupakan yang paling disukai. Biskuit ini memiliki aktivitas antioksidan sebesar 513,8 ppm dan kandungan protein sebesar 4,69%. Hal ini menunjukkan bahwa sari kurma memiliki manfaat fungsional yang nyata, baik dari sisi kesehatan maupun dari tingkat penerimaan sensoris konsumen.

Dari ketiga penelitian tersebut, dapat disimpulkan bahwa penggunaan sari kurma sebagai pemanis alami telah diterapkan dalam produk olahan pangan, seperti bolu, dan biskuit. Namun, hingga saat ini belum ada penelitian yang secara khusus mengeksplorasi penggunaan tiga jenis sari kurma (Sukari, Khalas, dan Lulu) dalam pembuatan Bolu Rampah khas Makassar. Oleh karena itu, penelitian ini menawarkan pendekatan inovatif pendekatan inovatif dalam pengembangan kuliner tradisional melalui penggantian gula merah dengan sari kurma, serta mengevaluasi penerimaan konsumen dari aspek tekstur, rasa, aroma, warna, dan tampilan keseluruhan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode uji hedonik untuk menilai tingkat penerimaan konsumen terhadap Bolu Rempah khas Makassar yang dibuat dengan tiga jenis sari kurma, yaitu Sukari, Khalas, dan Lulu. Tiga varian produk Bolu Rempah diformulasikan dengan mengganti gula merah menggunakan sari kurma sesuai jenis yang diuji. Pengambilan data dilakukan di Pasar Cidu', Kota Makassar, dengan melibatkan 63 orang panelis konsumen yang dipilih menggunakan teknik accidental sampling. Panelis diminta untuk mencicipi masing-masing varian dan memberikan penilaian terhadap lima atribut sensori, yaitu tekstur, rasa, warna, aroma, dan tampilan keseluruhan. Penilaian dilakukan menggunakan kuesioner skala hedonik enam poin, dengan kategori mulai dari sangat tidak suka (skor 1) hingga sangat suka (skor 6). Data yang diperoleh dianalisis dengan menghitung nilai rata-rata setiap atribut, kemudian ditafsirkan menggunakan kriteria interval skor sehingga dapat diketahui tingkat penerimaan konsumen terhadap masing-masing varian Bolu Rempah.

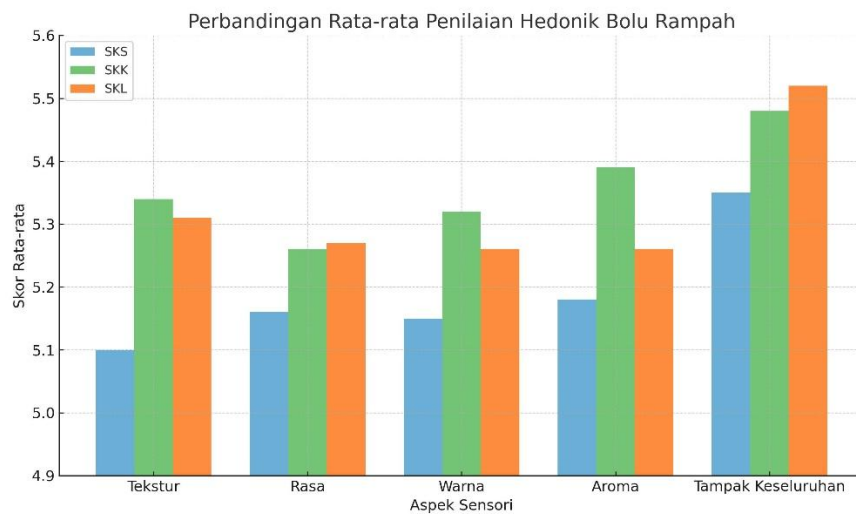
HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dimulai dari proses pembuatan sari kurma tiga jenis (Sukari, Khalas, Lulu) menggunakan metode blender, pemasakan, penyaringan, dan penguapan. Selanjutnya sari kurma yang telah dibuat ditambahkan pada proses pembuatan bolu rempah untuk menggantikan gula merah pada resep baku. Uji coba pembuatan produk menunjukkan kegagalan dalam tekstur dan pengembangan adonan, terutama saat sari kurma dicampur bersama telur. Formulasi yang optimal diperoleh setelah sari kurma ditambahkan bersama mentega cair. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa untuk pembuatan bolu rempah dengan bolu rempah dengan penambahan sari kurma berbeda jika dibandingkan dengan pembuatan bolu rempah menggunakan gula merah pada resep baku.

Untuk pembuatan bolu rempah dengan penambahan sari kurma, hasil uji coba pembuatan produk, menunjukkan teknik terbaik adalah dengan menambahkan sari kurma setelah pencampuran bahan kering bersama mentega cair. Hal ini membantu untuk menghasilkan tekstur produk yang lembut, warna cokelat yang merata, serta aroma rempah yang tetap

husus. Dengan menggunakan metode ini, produk yang dihasilkan telah sesuai dengan kriteria bolu rampah berdasarkan hasil validasi oleh ahli pastry.

Pada penilaian panelis melalui uji hedonik terhadap lima atribut sensori yaitu tekstur, rasa, warna, aroma, dan tampak keseluruhan untuk ketiga jenis kurma (SKS, SKK, SKL) dapat dilihat pada Bagan 1 berikut.



Bagan 1. Perbandingan Rata-Rata Penilaian Uji Hedonik Bolu Rampah Sari Kurma

Hasil uji hedonik yang disajikan pada Bagan 1 menunjukkan bahwa seluruh varian Bolu Rampah dengan sari kurma memperoleh skor rata-rata di atas 5,0, yang berarti berada pada kategori suka hingga sangat suka. Sari kurma Khalas (SKK) menempati posisi tertinggi pada atribut tekstur (5,34), warna (5,32), dan aroma (5,39), sehingga dinilai paling mendekati karakteristik Bolu Rampah tradisional. Sementara itu, sari kurma Lulu (SKL) lebih unggul pada aspek rasa (5,27) dan tampilan keseluruhan (5,52), dengan skor tertinggi di antara seluruh atribut yang dinilai.

Sebaliknya, sari kurma Sukari (SKS) memperoleh skor terendah pada semua atribut, meskipun tetap berada pada kategori penerimaan “suka”. Hal ini menunjukkan bahwa meskipun masih dapat diterima, sari kurma Sukari kurang memberikan keseimbangan rasa dan aroma dibandingkan sari kurma Khalas maupun Sari Kurma Lulu. Dengan demikian, dapat

disimpulkan bahwa sari kurma Khalas unggul dalam mempertahankan tekstur, warna, dan aroma khas Bolu Rampah, sedangkan Lulu lebih disukai dari segi rasa dan penampilan visual.

KESIMPULAN

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi Bolu Rampah khas Makassar dengan mengganti gula merah menggunakan tiga jenis sari kurma, yaitu Sukari, Khalas, dan Lulu, sebagai pemanis alami. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa sari kurma Khalas memberikan skor tertinggi pada atribut tekstur (5,34), warna (5,32), dan aroma (5,39), sementara sari kurma Lulu lebih unggul pada aspek rasa (5,27) dan tampilan keseluruhan (5,52). Adapun sari kurma Sukari memperoleh skor terendah pada semua atribut, meskipun tetap berada dalam kategori penerimaan “suka”. Hal ini menegaskan bahwa penggunaan sari kurma, khususnya jenis Khalas dan Lulu, berpotensi meningkatkan kualitas sensori Bolu Rampah dan dapat diterima oleh konsumen.

Secara praktis, penelitian ini memberikan implikasi bagi pelaku usaha kuliner dan UMKM bahwa sari kurma dapat dijadikan alternatif pemanis alami yang lebih sehat dalam produk tradisional tanpa mengurangi identitas kuliner lokal. Hasil ini juga membuka peluang pengembangan produk bakery fungsional yang selaras dengan tren pangan sehat.

Namun demikian, penelitian ini memiliki keterbatasan pada jumlah dan karakteristik panelis yang terbatas di satu lokasi, serta belum melakukan analisis laboratorium terkait kandungan gizi maupun daya simpan produk. Oleh karena itu, penelitian selanjutnya disarankan untuk melibatkan sampel yang lebih beragam, menambahkan uji umur simpan, serta melakukan analisis kimia dan mikrobiologi untuk memperoleh gambaran yang lebih komprehensif mengenai mutu dan keamanan produk. Selain itu, penting dilakukan analisis potensi pasar dan preferensi konsumen yang lebih luas untuk menilai peluang komersialisasi Bolu Rampah berbasis sari kurma sebagai produk inovatif khas Makassar.

DAFTAR PUSTAKA

- Aleida Putri, C. (2023). Inovasi produk bolu pisang dengan substitusi sari kurma. *Eduturisma: Jurnal Ilmiah Pendidikan dan Pariwisata*, 8(1), 35–46.
<https://ejournal.asaindo.ac.id/index.php/eduturisma/article/view/2433>

- Ainil Mardiah. (2019). *Karakteristik sensori dan daya terima selai salak pondoh dengan penambahan pektin dan lime flavoured seasoning* [Skripsi, Universitas Pendidikan Indonesia]. Repositori Universitas Pendidikan Indonesia. <https://repository.upi.edu/42813/>
- Amin Fadillah Nur. (2023). Konsep umum populasi dan sampel dalam penelitian. *Pilar: Jurnal Ilmu Pendidikan*, 14(2), 109–118. <https://journal.unismuh.ac.id/index.php/pilar/article/view/10624>
- Ananda, M. (2019). *Pengembangan bolu kukus berbahan dasar sari kurma (Phoenix dactylifera) sebagai pangan alternatif penderita anemia* [Skripsi, Universitas Pertis]. Repositori Universitas Pertis. <https://repo.upertis.ac.id/744/>
- Hafizah, Yetri, M., Azlan, & Fauzi, A. (2020). Implementasi metode multi-objective optimization on the basic of ratio analysis (MOORA) untuk menentukan kualitas cake terbaik pada Aerofood Catering Service. *J-SISKO TECH: Jurnal Teknologi Sistem Informasi dan Sistem Komputer TGD*, 123(2), 123–131.
- Muhammad, F. (2022). Uji daya terima dan nilai gizi bolu kukus yang disubstitusi kurma (*Phoenix dactylifera*) sebagai alternatif jajanan pencegahan anemia. *Jurnal Ilmiah Gizi Kesehatan (JIGK)*, 4(2), 36–44. <https://jurnal.umus.ac.id/index.php/JIGK/article/view/647>
- Setiadi, I., Ruswanti, E., & Analisa, V. (2024). Analisa kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat dengan makanan organik. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat Nusantara (JPKMN)*, 5(1), 20–25. <https://doi.org/10.55338/jpkmn.v5i1>
- Sugeng Bambang. (2020). *Fundamental metodologi penelitian kuantitatif (eksplanatif)*. Pusnas Digital Library. <https://bintangpusnas.perpusnas.go.id/konten/BK37172/fundamental-metodologi-penelitian-kuantitatif-eksplanatif>
- Wadid, M., Ridwan, M., & Burhanuddin, A. (2022). Digitization of the Makassar City creative economy sub-sector based on GIS. <https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/>
- Yuliarti, N. A. T., Dainy, N. C., & Yunieswati, W. (2023). Aktivitas antioksidan dan kandungan gizi biskuit rempah dengan penambahan sari kurma sebagai pangan fungsional untuk imunitas tubuh. *Muhammadiyah Journal of Nutrition and Food Science (MJNF)*, 3(2), 62–72. <https://doi.org/10.24853/mjnf.3.2.62-72>

Yunitasari, V., & Anwar, M. K. (2019). Pengaruh labelisasi halal terhadap keputusan pembelian produk makanan kemasan impor pada mahasiswa Fakultas Ekonomi Universitas Negeri Surabaya. *Jurnal Ekonomi Islam*, 2(1).

<http://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jei/>

Yusuf, R. H. (2023). *Studi pembuatan tepung premiks bolu rampah dari formulasi tepung beras merah kecambah dan tepung mocaf (modified cassava)* [Skripsi, Universitas Hasanuddin]. Repositori Universitas Hasanuddin.

<https://repository.unhas.ac.id/id/eprint/41570/>