



ANALISA INOVASI PRODUK MARTABAK MANIS BERBAHAN DASAR TEPUNG UBI UNGU DI KOTA CIREBON

Marcellino Kevin Suryana^{1*} Toni Ari Wibowo^{2*}

^{1,2} Politeknik Pariwisata Prima Internasional

Email Korespondensi : marcellinoks5@gmail.com

Abstrak

Martabak manis merupakan salah satu makanan paling populer di Indonesia berbagai daerah seling menyebut martabak manis tersebut seperti terang bulan dan lain sebagainya. Makanan ini sangat populer di indonsia karena harganya yang terjangkau murah dan juga mudah di dapat, makanan berbasis bahan tepung terigu ini semakin berkembangnya jaman semakin pesat juga perubahan dan inovasi yang menarik, dengan adanya perkembangan jaman penggunaan tepung ubi juga kaya akan serat. Ubi merupakan salah satu makanan yang murah dan kaya akan serat, antioksidan, vitamin dan dapat menjadi penngganti makanan yang lebih sehat di bandingkan tepung terigu. Penelitian ini berguna untuk mengembangkan inovasi martabak manis dari segi tekstur rasa produk yang di hasilkan. Metode penelitian ini meliputi experimen pembuatan martabak manis menggunakan bahan dasar tepung ubi serta uji tekstur, dengan analisis melalui uji rasa dan juga uji melalui sensori dengan panelis, yang dapat di analisis melalui rasa, bau, tekstur kenyal, keras. Hasil penelitian ini untuk menunjukan bahwa martabak manis yang menggunakan tepung berbahan dasar tepung ubi dapat lebih kenyal. Dan dapat di terima oleh Masyarakat sekitar meskipun ada perbedaan dari cara pandang Masyarakat. Inovasi ini berpotensi untuk mengembangkan martabak manis tidak hanya dari soal martabak manis yang memakai perisa namun martabak manis yang memakai bahan alami dan memiliki inovasi yang baru.

Kata Kunci: Martabak Manis, Tepung Ubi, Tekstur, Rasa, Inovasi Pangan.



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

PENDAHULUAN

Martabak manis merupakan salah satu makanan favorit di Indonesia yang memiliki variasi rasa dan tekstur beragam. Inovasi martabak manis terus berkembang, termasuk penggunaan tepung ubi ungu sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Ubi ungu dipilih karena memiliki kandungan nutrisi tinggi, seperti serat, antioksidan, dan berbagai vitamin yang baik untuk kesehatan. Selain itu, penggunaan tepung ubi ungu dapat menghasilkan martabak manis yang lebih sehat dan bebas gluten.

Sejarah martabak manis di Indonesia tidak terlepas dari pengaruh budaya dan perdagangan, menjadikannya ikon kuliner yang dapat ditemukan di berbagai tempat, dari pedagang kaki lima hingga gerai modern. Inovasi dalam pembuatan martabak manis tidak hanya mencakup variasi rasa seperti matcha, pandan, dan cokelat, tetapi juga dalam pemilihan bahan dasar untuk meningkatkan nilai gizi.

Penggunaan tepung ubi ungu menawarkan keunggulan dalam hal rasa alami yang manis tanpa perlu tambahan gula berlebih. Dari segi harga, tepung ubi ungu relatif

lebih mahal dibandingkan tepung terigu, tetapi dapat ditekan jika dibuat sendiri. Kandungan nutrisi ubi ungu lebih kaya dibandingkan tepung terigu, seperti kadar serat yang lebih tinggi serta kandungan antosianin yang baik untuk kesehatan. Menurut penelitian, tepung ubi ungu memiliki kadar protein lebih rendah dibandingkan tepung terigu, tetapi lebih unggul dalam aspek kandungan serat dan antioksidan.

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis inovasi martabak manis berbahan dasar tepung ubi ungu di Kota Cirebon. Fokus kajian mencakup tekstur, rasa, dan daya terima masyarakat terhadap produk ini. Diharapkan inovasi ini dapat menjadi alternatif yang lebih sehat bagi konsumen serta memperluas pilihan kuliner berbasis pangan lokal.

LANDASAN TEORI

Landasan teori berisikan teori-teori yang digunakan oleh peneliti sebagai dasar acuan teoritis dalam menjalankan kegiatan penelitian.

1. Menurut Evert M. Rogers dalam (Suwarno, 2008), Pengertian Inovasi adalah suatu ide, gagasan, praktek atau objek / benda yang disadari dan diterima sebagai suatu hal baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi.



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

2. Menurut (Andrew, 2000), inovasi adalah pengembangan dan implementasi gagasan-gagasan baru oleh orang dimana dalam jangka waktu tertentu melakukan transaksi-transaksi dengan orang lain dalam suatu tatanan organisasi.
3. Menurut (Robbins, 1994) Inovasi adalah suatu ide, gagasan, praktik atau objek/benda yang disadari dan diterima sebagai suatu hal yang baru oleh seseorang atau kelompok untuk diadopsi.
4. Menurut Myers & Marquis dalam (Kotler, 2016), inovasi produk merupakan hasil dari berbagai macam proses yang digabungkan dan saling mempengaruhi antara satu dengan yang lain.
5. Menurut Kotler & Keller (2016: 454), dimensi dari inovasi produk diantaranya produk baru bagi dunia, perbaikan produk yang sudah ada, lini produk baru, tambahan pada lini produk yang telah ada.
6. Mc Carthy (1987; Food Technology in New Zealand July, 40– 43) dalam jurnal (Hariyadi, 2022) bahkan menyatakan bahwa tekstur ada kaitannya juga dengan aspek psikologis manusia terhadap sejumlah sifat reologis dan sifat-sifat lainnya dari suatu bahan makanan, dan interaksi antara sifat-sifat tersebut dengan indra manusia.
7. Menurut Kusumaningrum (2019) dalam jurnal (Rindah J.G. Landeng, 2023) , cita rasa adalah suatu penilaian konsumen terhadap produk makanan ataupun minuman, yang mana terdapat sensasi rangsangan serta stimulus yang dapat berasal dari eksternal maupun internal dan kemudian dirasakan oleh mulut.
8. Menurut Stanner dan Butriss (2019) di dalam jurnal (Yusdistara, 2021) , cita rasa adalah atribut yang meliputi penampilan, bau, rasa, tekstur, dan suhu. rasa adalah bentuk kerja sama dari semacam putaran indera manusia, yaitu rasa, bau, sentuhan, penglihatan, dan pendengaran.
9. Menurut (Kusumaningrum, 2020) Martabak manis adalah jenis kue dadar berupa adonan tepung terigu berasa manis yang dipanggang, diberi topping, dan dilipat (Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 2016 dalam (Harwinto, 2019). Berdasarkan fungsinya, bahan pembuatan martabak manis dikelompokkan menjadi dua yaitu bahan utama dan bahan pelengkap. Bahan utama



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

digunakan untuk membuat kulit martabak manis dan bahan pelengkap digunakan sebagai topping martabak manis (Lolowang & Waney, 2018 dalam (Harwinto, 2019).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode campuran (*mixed method*) dengan pendekatan eksperimen dan kuantitatif untuk menganalisis inovasi martabak manis berbahan dasar tepung ubi ungu di Kota Cirebon. Variabel utama yang diteliti adalah tepung ubi ungu sebagai bahan pengganti tepung terigu dan kualitas martabak manis yang diukur berdasarkan tekstur, aroma, rasa, warna, dan penampilan.

Populasi dalam penelitian ini mencakup pedagang dan konsumen martabak manis di Kecamatan Harjamukti, Kota Cirebon. Teknik pengambilan sampel menggunakan purposive sampling untuk pedagang martabak manis di Jalan Ciremai Raya serta incidental sampling untuk konsumen yang sedang membeli martabak. Jumlah sampel terdiri dari enam pedagang martabak manis dan sejumlah konsumen yang ditemui di lokasi penelitian.

Data primer diperoleh melalui eksperimen pembuatan tepung ubi ungu dan aplikasinya dalam martabak manis, observasi langsung, serta kuesioner berbasis skala likert (1-5) yang disebarakan melalui berbagai media. Data sekunder diperoleh dari literatur terkait.

Analisis dilakukan menggunakan metode deskriptif persentase untuk menilai kualitas produk martabak manis berbasis tepung ubi ungu. Persentase hasil responden dikategorikan berdasarkan skala likert untuk menentukan tingkat penerimaan produk oleh pedagang dan konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Di dalam proses pembuatan inovasi martabak manis berbahan dasar tepung ubi ungu terdapat 4 percobaan yang berbeda – beda dari segi resep serta komposisi yang di mana hasil pada percobaan ke 4 yang mendapatkan hasil inovasi martabak manis menggunakan tepung ubi ungu yang dari segi penampilan menyerupai martabak konvensional, yang ada pada resep berikut:

Komposisi	Berat
Tepung Ubi Ungu	165 Gram
Air	305 Ml
Gula	15 Gram



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

Telur	2 Butir
Margarin	30 Gram
Baking Powder Double Acting	1/2 Tsp
Baking Soda	1/2 Tsp
Gula Tabur	10 Gram

Sumber: Hasil eksperimen penelitian, 2024



Sumber: foto eksperimen penelitian, 2024

Dapat di simpulkan bahwa dari hasil rata-rata total keseluruhan pertanyaan yang ada di dalam kuesioner untuk pedagang martabak manis di Jalan Ciremai Raya Kecamatan Harjamukti Kota Cirebon, sebanyak 6 responden pedagang, dalam kriteria dan rata-rata total keseluruhan menunjukkan angka “79%” dan masuk dalam kategori “SETUJU”. Dan dapat di simpulkan bahwa inovasi martabak manis yang menggunakan tepung ubi ungu layak di pasaran, di jual dan di jadikan suatu

penemuan yang baru di dalam makanan martabak manis.

Dapat di simpulkan bahwa dari hasil rata-rata total keseluruhan pertanyaan yang ada di dalam kuesioner untuk konsumen martabak manis di Jalan Ciremai Raya Kecamatan Harjamukti Kota Cirebon, sebanyak 18 responden, dalam kriteria dan rata-rata total keseluruhan menunjukkan angka “93%” dan masuk dalam kategori “SANGAT SETUJU”. Dan dapat di simpulkan bahwa adanya inovasi martabak manis yang menggunakan tepung ubi ungu layak untuk di konsumsi secara berkelanjutan dan di jadikan sebagai makanan martabak manis yang sehat rendah gula serta *non gluten*, dan sebagai inovasi baru martabak manis.

KESIMPULAN

Hasil penelitian pada 13 Desember 2024 menunjukkan bahwa inovasi martabak manis berbahan tepung ubi ungu berhasil diterapkan. Proses pembuatan tepung dari ubi ungu berjalan dengan baik, penggunaannya memungkinkan sebagai alternatif tepung terigu dalam pembuatan martabak manis.

Pedagang martabak di Jalan Ciremai, Harjamukti, Kota Cirebon, menyatakan 79% “SETUJU”



bahwa inovasi ini layak dipasarkan. Mereka menilai produk ini memiliki potensi dari segi rasa, tekstur, dan penerimaan pasar.

Sementara itu, 93% konsumen menyatakan “SANGAT SETUJU” bahwa martabak ini layak dikonsumsi dan menjadi pilihan makanan sehat bebas gluten. Hasil ini menunjukkan bahwa inovasi produk ini berpotensi dikembangkan lebih lanjut.

Responden menunjukkan ketertarikan yang tinggi terhadap martabak manis berbahan tepung ubi ungu, dengan sebagian besar setuju bahwa rasa, tekstur, aroma, dan tampilannya menarik serta layak dikonsumsi secara berkelanjutan. Produk ini juga dinilai inovatif dan sehat, dengan banyak responden

Hasil penelitian membuktikan bahwa inovasi ini mempertahankan kualitas yang diharapkan sekaligus menawarkan nilai tambah dalam aspek kesehatan dan visual. Temuan ini mendukung hipotesis bahwa martabak tepung ubi ungu dapat diterima pasar dan berpotensi dikembangkan.

SARAN

1. Produsen disarankan untuk meningkatkan promosi dan edukasi kepada konsumen mengenai manfaat tepung ubi ungu sebagai bahan alternatif yang lebih sehat dibandingkan tepung terigu. Selain itu, variasi rasa dan inovasi produk tambahan dapat dilakukan untuk meningkatkan daya tarik martabak manis berbahan tepung ubi ungu. Penelitian ini menunjukkan bahwa konsumen memiliki ketertarikan terhadap produk yang memberikan nilai tambah dari segi kesehatan, sehingga hal ini dapat dimanfaatkan untuk memperluas pangsa pasar.
2. Penelitian lanjutan dapat difokuskan pada pengembangan produk serupa dengan bahan dasar tepung ubi ungu yang divariasikan dalam berbagai jenis makanan. Bagi Konsumen
3. Konsumen diharapkan untuk mulai mempertimbangkan produk inovatif seperti martabak berbahan tepung ubi ungu sebagai bagian dari pola konsumsi yang lebih sehat. Partisipasi aktif konsumen dalam memberikan umpan balik kepada produsen juga sangat penting untuk pengembangan produk yang lebih baik di masa mendatang.
4. Dengan demikian, penelitian ini memberikan gambaran bahwa inovasi pangan berbasis



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

tepung ubi ungu memiliki prospek yang baik untuk diterima masyarakat luas. Dukungan dari berbagai pihak, termasuk produsen, peneliti, dan konsumen, sangat diperlukan untuk memaksimalkan potensi produk ini di pasar.

5. Konsumen diharapkan mulai mempertimbangkan martabak berbahan tepung ubi ungu sebagai pilihan makanan yang lebih sehat, rendah gula, dan bebas gluten. Dengan meningkatnya kesadaran akan pola makan sehat, konsumen dapat berperan dalam mendukung inovasi pangan ini dengan mencoba, memberikan umpan balik, serta merekomendasikan produk kepada orang lain. Partisipasi aktif dalam memberikan masukan kepada produsen akan membantu meningkatkan kualitas dan variasi produk, sehingga inovasi ini dapat terus berkembang dan menjadi alternatif yang lebih luas di pasaran.

DAFTAR PUSTAKA

Andrew H. Van de Ven, H. L. (2000). *Research on the Management of*

Innovation: The Minnesota Studies. Oxford University.

Djami. (2007). Kandungan Ubi Per 100 Gram

Hariyadi, P. (2022). *Tekstur: tantangan reformulasi pangan olahan*.

Kotler. (2016). Analisis Pengaruh Inovasi Produk Terhadap Keunggulan Bersaing Pada UKM “Duren Kamu Pasti Kembali” Di Kota Serang.

Kusumaningrum, D. A. (2020). Inovasi kuliner khas bangka belitung: kulit martabak manis dari tepung kacang merah.

Natasha, V. (2022). 5 Resep Cara Membuat Martabak Manis yang Simpel dan Anti Gagal, Yuk Coba

P.A. Luning, W. M. (2022). *Food quality management : A techno-managerial approach*. Wageningen Pers

Rindah J.G. Landeng, S. L. (2023). Pengaruh Cita Rasa, Persepsi Harga dan Customer Relationship Management.

Robbins, S. P. (1994). *TEORI ORGANISASI (Struktur, Desain, dan Aplikasi)*. Jakarta.

Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, R&D*. ALFABETA

Suwarno, Y. (2008). Inovasi Di Sektor Publik. 9.



JURNAL PARIWISATA PRIMA

Journal Homepage: <https://journal.poltekparprima.ac.id/index.php/utama>

Yusdistara, W. (2021). Pengaruh cita rasa, harga dan kualitas pelayanan terhadap *Cita Rasa Terhadap Minat Beli Konsumen*.

Zahrani Fathiyah Walneg, S. A. (2022). Substitusi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Sumber Serat

