

## VARIASI KUE TRADISIONAL DENGAN BAHAN DASAR SINGKONG DI DAPUR PASTRY HOTEL ÉL ROYALE BANDUNG

Binur P. Napitupulu, Sri Dewiani

e-mail : [bin\\_napit@yahoo.co.id](mailto:bin_napit@yahoo.co.id)

Academy Of Hotel And Tourism

### *Abstract*

*Pastry is a place to process, provide and serve the cake, bread, traditional cake, which needed by the guest. The guest in hotel can enjoy the cake which had made by the pastry section when the events need snack or dessert. Many types of cake served in hotel most produced which use modern cake recipe. Although Indonesia is rich with many traditional cake which is not less in terms of taste and appearance of serve. So the authors doing research to know the variation types of traditional cake made of cassava at el royale hotel bandung and for know development effort of traditional cake made from cassava at el royale hotel bandung, and do experiment. This research doing in two places are : el royale hotel bandung and laboratory of pastry at tourism hotel academy darma agung medan. The selection of place at el royale hotel bandung is to get information about the traditional cake in hotel , which doing by interview with 7 pastry staffs. To develop variation of cake the author doing experiment at pastry laboratory at tourism hotel academic darma agung medan, the result of experiment was evaluated by lecture, staff and student with total 43 persons as sample from 245 population. From the result of research the author take conclusion cassava layer cake, cheese bolu tape, and getuk. From the result of experiment which had made the colour, taste and texture are very interesting, so from this processed product is very good to recommended at the pastry in el royale hotel bandung.*

### *Abstrak*

*Pastry merupakan salah satu tempat mengolah, menyediakan dan menyajikan cake, roti, kue tradisional dan lain-lain yang dibutuhkan oleh tamu. Tamu hotel dapat menikmati kue hasil olahan seksi pastry pada saat kegiatan yang memerlukan snack maupun dessert. Banyak jenis kue yang disajikan di hotel sebagian besar di produksi dengan menggunakan resep kue modern. Padahal Indonesia kaya dengan aneka kue tradisional yang tidak kalah dari segi rasa dan penampilan pada penyajian. Sehingga penulis melakukan penelitian untuk mengetahui variasi bentuk kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel ÉL ROYALE Bandung dan untuk mengetahui upaya pengembangan variasi kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel ÉL ROYALE Bandung dan melakukan uji coba. Penelitian dilakukan di dua tempat yaitu Hotel el Royale Bandung dan laboratorium dapur pastry Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan. Pemilihan tempat di hotel el Royale Bandung untuk mendapatkan informasi tentang kue tradisional yang ada di hotel dilakukan melalui wawancara kepada 7 orang staff pastry. Untuk pengembangan variasi kue dilakukan uji coba di laboratorium Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan, hasil uji coba di evaluasi oleh dosen, pegawai dan mahasiswa sebanyak 43 orang sebagai sample dari 245 populasi. Dari hasil penelitian penulis menyimpulkan bahwa Cassava Layer Cake, Bolu tape keju dan Getuk. Dari hasil uji coba (*experiment*) yang telah dilakukan sangat diminati dengan warna, rasa, dan tekstur yang menarik, sehingga dari hasil olahan ini bias direkomendasikan ke pihak *pastry hotel ÉL ROYALE Bandung*.*

## PENDAHULUAN

Hotel terdiri dari beberapa bagian (*department*) yang masing-masing saling menunjang. Salah satu bagian (*department*) *Food and Beverage* yang mempunyai tugas menyiapkan, menyediakan dan melayani makanan dan minuman bagi tamu hotel baik yang menginap maupun yang hanya sekedar berkunjung saja. Makanan yang dihasilkan *food product* banyak jenis dan macam ragamnya, untuk itu *food product* masih dibagi lagi menjadi beberapa seksi (*section*) yang masing-masing mempunyai tugas dan tanggung jawab sendiri sesuai dengan jenis bidang pekerjaannya. Salah satu seksi (*section*) yang ada adalah *pastry*. *Pastry* merupakan salah satu tempat yang mengolah, menyediakan dan menyajikan *cake*, roti, kue tradisional dan lain-lain yang dibutuhkan oleh tamu. Tamu hotel dapat menikmati kue hasil olahan seksi *pastry* pada saat kegiatan yang memerlukan *snack* maupun *dessert*. Banyak jenis kue yang disajikan di hotel hotel sebagian besar diproduksi dengan menggunakan resep kue modern. Padahal Indonesia kaya dengan aneka kue tradisional yang tidak kalah dari segi rasa dan penampilan pada penyajian. Singkong yang selama ini dianggap makanan kualitas rendah harus bias disejajarkan dengan kue mewah yang sering disajikan di hotel. Hotel éL ROYALE Bandung salah satu hotel yang menyediakan berbagai kue tradisional, Salah satu contoh kue tradisional yang cukup diketahui oleh tamu di hotel éL ROYALE Bandung adalah Getuk dan Combro. Getuk merupakan kue tradisional atau jajanan pasar yang berasal dari daerah Jawa Tengah. Getuk sendiri terbuat dari bahan dasar Singkong. Combro merupakan

makanan gorengan khas dari Jawa Barat atau Sunda. Combro yang terbuat dari parutan singkong yang dibentuk bulat dan diisi dengan oncom. Berdasarkan penelitian, penulis melihat banyak tamu hotel yang menyukai kue tradisional. Namun perlu diperhatikan dalam pengolahan agar bervariasi sehingga tamu - tamu hotel tidak bosan. misalnya: pengolahan yang berbahan dasar singkong yang dalam penyajiannya hanya Getuk dan Combro saja. Padahal di Indonesia sendiri banyak kue tradisional yang berbahan dasar singkong yang bias divariasikan pengolahannya seperti Kue talam ubi, Canil, Candil, Bolu Ubi kukus, Brownies singkong, *Cake* tape singkong, Krokot dan lain-lain. Seksi *Pastry* harus kreatif menciptakan produk baru. Jika seorang kreatif maka hasilnya dapat menarik perhatian para tamu untuk membeli, sehingga menambah *income* hotel.

## Perumusan masalah

Masalah yang dirumuskan adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana variasi bentuk kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel éL ROYALE Bandung?
2. Bagaimana upaya pengembangan variasi kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel éL ROYALE Bandung?

## Tujuan Penelitian

Berdasarkan pada perumusan masalah diatas maka dapat ditentukan tujuan penelitian tersebut. Adapun tujuan penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui variasi bentuk kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel éL ROYALE Bandung.
2. Untuk mengetahui upaya pengembangan variasi kue tradisional berbahan dasar singkong di hotel éL ROYALE Bandung dan melakukannya uji coba.

### **Kerangka Konsep**

#### **Pengertian Variasi**

Variasi menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), adalah tindakan dari keadaan semula; selingan; hiasan tambahan atau hasil perubahan rupa (bentuk).

#### **Pengertian Pastry**

Pastry di dunia perhotelan ialah salah satu departemen *food & beverage product* yang memiliki tugas membuat kue juga *dessert*, kue untuk keperluan seperti sarapan (*breakfast*), snack saat *coffee break*, dessert makan siang (*lunch*) & makan malam (*dinner*). Kegiatan pastry dibagi menjadi dua, yaitu kue - kue oriental dan serta kue – kue kontinental. Kue Indonesia atau kue tradisional Indonesia ini termasuk pada jenis kue oriental sedangkan kue continental seperti ragi produk, *cookies*, roti, krim, *pudding*, kue serta *icing*. Perbedaan kue continental dengan kue oriental itu salah satunya terletak pada lemak yang digunakan. Kue kontinental pada dasarnya menggunakan lemak padat seperti margarin, dan mentega. Kue oriental pada dasarnya menggunakan lemak cair, seperti santan serta juga minyak.

Menurut Adjab Subagjo, ( 2007:87) didalam bukunya Management Pengolahan Kue dan Roti. "*Pastry*

merupakan suatu bagian dari *food product* atau dapur yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang memiliki tugas didalam pembuatan *dessert* atau juga makanan penutup, *snack* atau makanan pengirim minuman, seperti misalnya kue dan roti. Menurut Bartono P.H, SE & Ruffino E.M, SE (2006 : 4) didalam bukunya Dasar-Dasar Food Product " *Pastry* ialah bagian pembuatan roti dan *cake*. Bagian ini sangat vital dalam bisnis *catering* yang melayani dunia penerbangan, kapal, kapal pesiar, dan hotel.

#### **Pengertian Kue Tradisional dan Sejarah Kue Tradisional**

Kue tradisional Indonesia ialah kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik, alat dan penyajian yang istimewa dan khas. Sedangkan pengertian dari kue ialah hasil pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung atau bahan bertepung yang dicampur bersama bahan lainnya, seperti pemberi rasa, warna, bahan cair dan lain-lain. Kata "kue" berasal dari kata serapan dari Bahasa Hokkian "koe", hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoadi Nusantara, beberapa kue memang menunjukkan asal mulanya dari China seperti kue Bakpia. Kebanyakan kue basah adalah kue tradisional Nusantara, sementara beberapa kue lain seperti lapis legit, risoles, pastel dan penekuk menunjukkan pengaruh Eropa, yaitu Belanda dan Portugis. Pada awalnya istilah kue memang digunakan untuk menyebut kue tradisional dan kue peranakan Tionghoa, akan tetapi dalam Bahasa Indonesia istilah ini telah meluas

menjadi istilah yang memayungi berbagai jenis makanan ringan, termasuk untuk menyebut kue kering (Bahasa Inggris: *cookies*), kue *tart* atau bolu (Bahasa Inggris : *Cake*)

### Jenis-Jenis Kue Tradisional

Di Indonesia sendiri Kue Tradisional biasanya dikategorikan berdasarkan kadar airnya, yaitu Kue Basah dan Kue Kering.

#### 1. Kue Basah

Kue basah pada umumnya empuk, bertekstur lembut, dan tidak dapat bertahan lama (hanya tahan beberapa hari). Hal ini karena umumnya kue tradisional terbuat dari tepung beras, gula dan santan, sehingga mudah basi. Beberapa contoh jenis kue basah tradisional Indonesia yaitu:

- Kue cucur, Kue cenil, Kue cubit, Getuk, Kue lapis Surabaya, Kue mangkok, naga sari
- Kue talam ubi, Kue combro, Ketimus, Kue klepon, Kue dadar gulung.

#### 2. Kue Kering

Kue kering adalah kue tidak mengandung air, sehingga tahan disimpan lebih lama dari pada kue basah. Kue kering kini lebih dikategorikan sebagai kue yang dipanggang sama seperti *cookie*. Contoh jenis kue kering di Indonesia antara lain :

- Kue akar kelapa, Kue bangkit, Kue lidah kucing, Kue nastar, Kue kastengel, Kue telur gabus, Kue putrid salju

### Bahan Dasar Pembuatan Kue Tradisional

Adapun bahan-bahan dasar dalam pembuatan kue tradisional antara lain sebagai berikut :

#### 1. Tepung Beras

Tepung beras merupakan bahan paling umum untuk membuat kue tradisional di Indonesia. Pemakaian tepung ini membuat kue menjadi lebih lembut dan lentur. Tepung beras sendiri terbuat dari beras putih yang ditumbuk atau digiling halus. Salah satu contoh kue tradisional yang menggunakan tepung beras yaitu nagasari, kue talam, dan kue mangkok.

#### 2. Tepung Kanji

Tepung kanji atau Tapioka juga banyak dipakai dalam pembuatan kue tradisional. Tepung berbahan singkong ini punya fungsi merekatkan makanan dengan tekstur kenyal. Salah satu kue tradisional yang menggunakan bahan dasar tepung kanji adalah cenil.

#### 3. Tepung Hunkwe

Tepung hunkwe sebenarnya adalah pati kacang hijau. Dibuat dari kacang hijau berkualitas baik yang sudah dibuang kulitarnya. Tepung hunkwe umum dijual dalam kemasan kertas bentuk silinder. Pemakaian tepung hunkwe menghadirkan tekstur kenyal dan lentur pada kue. Aromanya juga sangat khas dan harum. Beberapa kue basah yang dibuat dari tepung hunkwe adalah kue cantik manis dan kue lapis. Selain itu, cendol juga dibuat dari tepung hunkwe.

#### 4. Umbi-umbian

Umbi-umbian yang bias dijadikan untuk pembuatan kue tradisional contohnya Singkong. Singkong merupakan makanan yang memiliki karbohidrat yang tinggi. Penggunaan singkong dalam pembuatan kue basah juga membuat tekstur kue lembut dan lentur. Contohnya: kue Getuk merupakan kue basah yang populer berbahan singkong.

#### 5. Tepung Ketan

Tepung ini mirip dengan tepung beras, penggunaan tepung ketan pada kue basah juga membuat tekstur kue lembut, lentur dan legit. Tepung ketan ada dua jenis yaitu hitam dan putih. Klepon adalah kue basah populer berbahan tepung ketan. Kue ini dicampur dengan tepung beras, garam, serta pewarna hijau. Didalamnya diisi gula merah.

### 6. Gula Merah

Gula merah menjadi pelengkap kue basah yang banyak dipakai. Rasanya yang manis legit bias dipakai jadi isian, campuran, atau dibuat saus. Pada kue putu dan klepon, gula merah menjadi isian yang enak.

### 7. Santan

Santan juga jadi kunci dalam pembuatan kue basah. Santan bias dipakai dalam a donan atau dijadikan siraman saat kue basah akan disajikan.

### Metodologi

Pemilihan sample Menurut Yeni Ismayani (2012:13) dalam buku riset komunikasi menyebutkan bahwa “sampel adalah sebagian dari keseluruhan objek atau fenomena yang akan diamati”. Apabila objek yang akan diteliti sebanyak 215 (Dua Ratus Lima Belas) orang maka sampel diambil 10% sampai 20% tetapi jika dibawah 100 orang maka populasi dapat diambil secara keseluruhan. Populasi dalam penelitian ini sebanyak 215 (Dua Ratus Lima Belas ) orang, maka penulis mengambil sampel 20 % dari 215 (Dua Ratus Lima Belas) orang atau  $n = 43$

### Tabel Sampel (n=jumlah sampel)

Keterangan	Jumlah (orang)

Dosen	5
Pegawai	1
Mahasiswa	35
Staff pastry	2

Sumber: hasil penelitian data laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan, September 2019

Penelitian dilakukan didua tempat yaitu Hotel el Royale Bandung dan laboratorium dapur pastry Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan. Pemilihan tempat di hotel el Royale Bandung karena salah satu hotel yang menyediakan kue tradisional dengan bahan dasar singkong, diminati tamu dan kota Bandung termasuk salah satu kota yang masih mudah mendapatkan bahan untuk pengolahan singkong. Untuk pengembangan variasi kue tradisional berbahan singkong dilakukan uji coba di laboratorium Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan. Penulis telah melakukan uji coba untuk pengolahan variasi kue tradisional dengan bahan dasar singkong di laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan dengan membuat 3 (tiga) variasi kue. Adapun uji coba (*experiment*) pengolahan variasi kue tradisional dengan bahan dasar singkong yang telah penulis lakukan antara lain : *Cassava Layer Cake*, *Bolu tape keju* dan *Getuk*. Dari hasil uji coba (*experiment*) yang telah dilakukan penulis ternyata banyak yang menyukai kue tersebut. Data diambil dari Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan yang telah mengevaluasi uji coba tersebut, yang antara lain sebagian Dosen, Pegawai dan Mahasiswa. Penelitian ini

menggunakan metode jenis penelitian deskriptif kualitatif.

### Teknik Pengumpulan Data

Studi Pustaka

Menelusuri Pustaka yang terkait dengan variasi kue tradisional dengan bahan dasar singkong.

Observasi Lapangan yaitu :

Mengenai variasi kue tradisional berbahan dasar singkong di dapur pastry éL ROYALE Hotel Bandung.

Wawancara (*Interview*) yaitu dengan :

1. *Staff* di dapur *pastry* yang ada kaitannya dengan penelitian.
2. Dosen, pegawai, dan mahasiswa Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan.

### Hasil dan Pembahasan

#### Aneka Variasi Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Di Dapur *Pastry* éL ROYALE Hotel Bandung

Berbagai macam bentuk variasi olahan kue menggunakan bahan dasar singkong di hotel éL ROYALE sebagai berikut:

##### 1. Kue Talam Ubi

Kue Talam Ubi merupakan salah satu kue tradisional yang biasanya selalu ada ketika bulan Ramadhan. Kue ini memiliki cita rasa yang manis segar dari gula merah.

Resep Kue Talam Ubi

Bahan-bahan (*Ingredient*) :

Bahan Adonan Ubi :

1. 260 ml santan kental, ½ sendok teh garam, 300 gram singkong, 400 gram tepung beras, 75 gram gula pasir, 75 gram gula merah

Adonan putih :

1. 540 ml santan kental, 50 gram tepung tapioca, 90 gram tepung beras

Cara membuat:

Adonan ubi :

1. Rebus santan dan garam hingga mendidih, angkat dan dinginkan. Haluskan ubi, tambahkan gula pasir, gula merah dan tepung beras. Uleni dan tuang santan sedikit demi sedikit.
2. Tuang adonan kedalam cetakan yang sudah diolesi minyak. Kukus selama 15 menit.

Adonan putih:

1. Rebus santan dan garam hingga mendidih, angkat dan dinginkan. Campurkan tepung tapioka dan tepung beras, tuang santan sedikit demi sedikit sambil aduk rata.
2. Tuang adonan putih keatas adonan ubi yang sudah di kukus. Kukus selama 10 menit atau hingga matang.
3. Keluarkan dari Loyang cetakan dan siap disajikan.

##### 2. Combro

Combrow merupakan singkatan dari “Oncom di Jero” yang berarti “Oncom di Dalam”, yang berasal dari daerah Jawa Barat. Combrow rasanya gurih dengan isian oncom. Tidak selalu oncom, banyak penjaja gorengan membuat combrow dengan isian tempe cincang yang dibumbui pedas.

Resep Combrow

Bahan Combrow (*ingredient*)

1. 1 kg singkong, 75 gram kelapaparut, 1 sendokteh garam

Isi Combrow

1. 4 siung Bawang merah, 2 siung Bawang putih, 500 gram Oncom
2. Cabai rawit, Daun bawang secukupnya, Garam secukupnya, Merica secukupnya, Gula secukupnya.

Cara membuat Combrow

1. Singkong parut di campur bersama kelapa parut, garam dan gula didalam satu wadah.
  2. Tumis bawang merah dan bawang putih.
  3. Masukkan oncom, garam, merica, cabai rawit, daun bawang, dan penyedap secara bersamaan.
  4. Ambil adonan dengan ukuran 60 gram, pipihkan dan isi dengan adonan isi.
  5. Lalu bentuk bulat lonjong lalu goreng dalam minyak panas.
3. Kue Colenak

Colenak atau tape bakar adalah makanan dari Bandung yang disantap dengan dicocolkan gula jawa cair yang dicampurkan dengan parutan kelapa. Colenak adalah singkatan dari bahasa sunda dicocol enak. Di éL ROYALE Hotel Bandung colenak merupakan makanan yang sangat populer karena berasal dari daerah itu sendiri.

Resep Kue Colena

Bahan-bahan (Ingredient) :

1. 500 gram tape singkong, 50 gram mentega, 200 gram kelapa parut,
2. 150 gram gula pasir, 100 gram gula merah, ¼ sendok teh garam, 2 lembar daun pandan

Cara membuat :

1. Pertama pisahkan serat singkong yang ditengah. Lalu di saring agar seratnya tidak tercampur.
2. Bentuk tape singkong seperti segitiga dengan ukuran 35 gram.
3. Rebus gula merah, gula putih, garam dan daun pandan sampai bahan larut.
4. Angkat lalu saring kemudian rebus kembali lalu masukan kelapa parut, aduk-aduk hingga mendidih dan agak kering.
5. Panaskan pan atau Teflon beri sedikit mentega, panggang adonan yang sudah

dibentuk sampai berwarna kekuningan, sajikan dengan kelapa parut yang sudah dicampur dengan gula tadi.



Sumber : *pastry* éL ROYALE Hotel Bandung 2019

#### 4. Getuk Lindri

Getuk Lindri merupakan salah satu kue tradisional berbahan dasar singkong yang berasal dari pulau jawa, yaitu Jawa Tengah dan Jawa Timur yang diberi warna beraneka macam seperti hijau, *pink*, kuning, dan cokelat.

Resep Getuk Lindri

Bahan-bahan (*ingredient*) :

1. 500 gram singkong, 100 gram gula pasir, 200 gram kelapa parut, ½ sendok teh garam, Pewarna secukupnya
2. Taburan Getuk Lindri: Kelapa parut 200 gram, kukus selama 5 menit, Garam ½ sendok teh.

Cara membuat Getuk Lindri :

1. Pertama kukus singkong hingga benar-benar empuk. Angkat lalu haluskan singkong selagi masih hangat.
2. Campur gula pasir, kelapa parut kasar, dan garam kedalam wadah. Aduk rata hingga gula larut.
3. Campurkan singkong yang telah dihaluskan, campurkan gula dan pewarna sesuai selera. Aduk hingga rata.
4. Giling adonan getuk dengan alat penggiling.

5. Getuk dipotong-potong sesuai selera.
6. Terakhir letakkan bahan taburan diatas getuk yang sudah dicetak. Dan siap disajikan.

Menurut penulis variasi getuk yang biasa disajikan di el ROYALE Hotel Bandung masih dapat divariasikan dengan mengubah bentuk misalnya adonan getuk yang sudah dihaluskan dimasukkan kedalam cetakan sehingga mendapatkan hasil variasi bentuk baru. Seperti gambar di bawah ini:

### 1. Variasi bentuk Getuk



Sumber: hasil data laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan 2019

#### 1. Variasi bentuk *Cassava Layer Cake*

*Cassava layer cake* merupakan kue yang terbuat dari olahan singkong yang telah dikukus dan dihaluskan.

Resep Cassava Layer Cake

Bahan-bahan (*ingredient*):

1. 200 gram singkong, 70 gram tepung terigu, 30 gram maizena, 200 gram gula pasir 4 butir telur, 1 sdm SP, 2 sdm susu bubuk, 1 sdt *baking powder*, 100 ml minyak goreng.
2. 50 ml susu cair

Cara membuat:

1. *Mixer* telur, gula, Sp sampai putih kental dan mengembang.
2. Turunkan *speed* rendah, masukkan terigu, maizena, susu bubuk dan *baking powder*. Lalu tambahkan singkong yang sudah halus
3. Lalu jika sudah tercampur masukkan minyak makan dan susu cair (*fresh milk*)
4. Bagi menjadi dua adonan dan beri warna.
5. Lalu masukkan kedalam Loyang adonan pertama dan kukus selama 15 menit dan masukkan adonan kedua selama 25 menit. Beri parutan keju diatasnya



Sumber: hasil data laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan, September 2019

#### 2. Variasi bentuk Bolu Tape Keju

Bolu Tape Keju merupakan olahan kue yang menggunakan bahan dasar singkong, namun singkong yang digunakan sudah difermentasi menjadi tape singkong.

Resep Bolu Tape Keju

Bahan-bahan (*ingredient*)

1. 5 butir telur, 250 gram *butter*, 250 gram tape singkong, 200 gram terigu

2. 50 gram *milk powder*, 30 gram maizena, 200 gram gula, 1 sdm Sp
3. 100 gram keju parut, 5 sdm TBM

Cara membuat:

1. Pisahkan putih telur dan kuning telur di wadah yang berbeda
2. *Mixer butter & TBM* sampai mengembang dan berwarna putih. Tambahkan tape dan keju sampai halus dan masukkan kuning telur secara bertahap sampai habis.
3. Kemudian masukkan terigu, maizena, *baking powder* dan *milk powder* secara perlahan dengan *speed* rendah.
4. *Mixer* putih telur dan gula sampai kembang dan berwarna putih atau hingga *meureng* di wadah yang berbeda.
5. Campurkan dalam satu wadah adonan pertama sedikit demi sedikit sampai habis
6. Lalu masukkan kedalam Loyang kotak yang berukuran 20 x 20 cm
7. Oven selama 25 menit menggunakan api atas dan bawah.



Sumber : hasil data laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan 2019

**Upaya Pengembangan Variasi Kue Tradisional Berbahan Dasar Singkong Di Dapur *Pastry éL ROYALE* Hotel Bandung**

Kue tradisional berbahan dasar singkong dapat divariasikan kedalam berbagai jenis kue atau bolu. Untuk menciptakan variasi kue tradisional dari bahan dasar singkong ini memerlukan kreatifitas, dan imajinasi serta teknik di dalam pengolahannya agar hasil yang diciptakan mampu menarik perhatian tamu hotel sehingga tertarik untuk membeli kue tersebut. Untuk membuat variasi baru dari olahan bahan dasar singkong memerlukan uji coba.

Walaupun kue tradisional yang berbahan dasar singkong yang dalam penyajiannya hanya getuk dan combro. Namun pihak hotel harus berupaya melakukan pengembangan variasi kue tradisional berbahan dasar singkong. Dari data 43 sampel yang terdiri dari Dosen, Pegawai Mahasiswa dan *staff pastry* dan dari hasil wawancara yang dilakukan mengenai 3 (tiga) macam hasil pengembangan kue tradisional dengan bahan dasar singkong di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan. Penulis mengambil 3 (tiga) point penting dalam penilaian dari 43 sampel sebagai berikut :

#### **PenilaianWarna TentangWarna**

No	Warna	Jumlah	%
1	Kurang	5	11,6
2	Cukup	6	14
3	Bagus	32	74,4
	<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>100</b>

Sumber : hasil data Laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan 2019

Berdasarkan penilaian diatas penulis menyimpulkan bahwa warna sudah bagus, sehingga dapat menarik perhatian tamu hotel.

## Penilaian Rasa Tentang Rasa

Sumber : hasil data Laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan 2019

Berdasarkan penilaian diatas penulis menyimpulkan bahwa rasa sudah baik, sesuai selera tamu.

## Penilaian Tekstur Tentang Tingkatan Kelembutan

No	Kelembutan	Jumlah	%
1.	Kurang	3	7,3
2.	Cukup	9	22
3.	Baik	31	70,7
	<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>100</b>

Sumber : hasil data Laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan 2019

Berdasarkan penilaian diatas penulis menyimpulkan bahwa tekstur kelembutan pada olahan yang telah di uji coba oleh penulis sudah baik dan menarik, sehingga kue ini layak untuk dijual.

## KESIMPULAN DAN SARAN

### Kesimpulan

Berdasarkan pembahasan diatas maka penulis dapat menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Banyak namakue yang dicantumkan dalam daftar menu dan resep yang lengkap namun *staff pastry* hanya mengolah getuk dan combro. Padahal dari bahan yang sama masih dapat divariasikan menjadi bentuk

yang lebih menarik seperti *Cassava Layer Cake*, variasi getuk yang baru,

No	Rasa	Jumlah	%
1.	Kurang	4	9,7
2.	Cukup	9	22
3.	Manis	30	68,3
	<b>Total</b>	<b>43</b>	<b>100</b>

dan Bolu Tape Keju.

2. Upaya pengembangan kue tradisional di dapur *pastry* EL ROYALE Hotel Bandung dapat dilakukan usaha menciptakan menu baru dengan bahan dasar singkong yang bervariasi seperti Bolu Tape Keju dan *Cassava Layer Cake* maupun Getuk Lindri dengan tampilan bentuk yang berbeda.

### Saran

Berdasarkan kesimpulan diatas penulis menyarankan :

1. Sebaiknya *staff pastry* tidak hanya mengolah getuk dan combro namun harus lebih kreatif untuk menciptakan menu baru dengan bahan dasar singkong, walaupun hanya dapat mengolah satu bentuk tapi dapat mengubah menjadi variasi bentuk baru.
2. Menurut penulis sebaiknya *staff pastry* juga menggunakan teknik pengolahan kue dengan teknik direbus. Adapun kue yang menggunakan teknik dengan cara direbus dapat menghasilkan kue seperti Ongol-ongol, klepon, dan candil. Tujuannya agar dapat menambah variasi baru olahan dari bahan dasar singkong.

3. Hendaknya pihak *pastry hotel* éL ROYALE Bandung dapat menerima rekomendasi dari penulis untuk menambahkan variasi olahan kue tradisional berbahan dasar singkong yang sudah telah penulis uji coba di laboratorium Akademi Pariwisata & Perhotelan Darma Agung Medan yaitu Getuk dengan variasi bentuk, Bolu Tape Keju dan *Cassava Layer Cake*.

#### DAFTAR PUSTAKA

Kusumastuti, Norma, 2009, *Variasi Olahan Pangan Berbahan Karbohidrat*, Bandung, PT Sarana Ilmu Pustaka.

Kusumawati, Rika, 2017, 101 Resep Jajan Pasar Tradisional Yang Istimewa, Yogyakarta, C.V Andi Offset.

Kusumawati, Rohana, 2011, *Peluang Bisnis Makanan Berbahan Singkong*, Singkawang, Kalimantan Barat, PT Maraga Borneo Tarigas.

Masrokhah, 2006, *Berkreasi Dengan Singkong*, Jakarta, Azka Press.

Nurani, Atat Siti. Patriasih, Rita. Yogha, Sudewi, 2007, *Peluang Usaha Aneka Singkong Olahan*, Bandung, Bina Sumber Daya MIPA.

Subagjo, Adjab, 2007, *Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti*, Yogyakarta, Graha Ilmu.

Suhardjito, YB, 2006, *Pastry Dalam Perhotelan*, Yogyakarta, C.V Andi Offset.

Yeni Ismayani, 2012, Riset komunikasi,