

RAGAM KUE TRADISIONAL WARISAN KHAS BUDAYA INDONESIA YANG BERBAHAN DASAR KETAN

Milania Aurelia Suryono^{1*}, Mutiara Ulfah²

¹ Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Indonesia

² Program Studi Teknologi Pangan, Universitas Terbuka, Indonesia

*Penulis korespondensi: milaniarelia@gmail.com

ABSTRAK

Kue tradisional Indonesia merupakan kue warisan budaya yang mempunyai ciri khas sejarah berdasarkan asal usul yang berbeda dan mencerminkan suatu, tradisi, serta identitas masyarakat Indonesia. Seperti kue tradisional jadah manten dari Yogyakarta, Mochi dari Sukabumi, dan katirisala dari Bugis Sulawesi Selatan. Salah satu bahan dasar pembuatan kue tradisional yaitu ketan dengan kandungan pati tinggi, amilosa 1-2%, dan amilopektin 98-99 sehingga cocok dijadikan bahan dasar kue tradisional. Penelitian dan pengembangan kue tradisional dapat dilakukan dengan cara inovasi produk dari bahan baku, peralatan, pemasaran, dan pengemasan yang unik untuk menarik minat masyarakat Indonesia. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui ragam kue tradisional warisan budaya Indonesia dari segi komposisi, proses produksi, kandungan gizi, penelitian dan pengembangan dari masing-masing kue tradisional yang berada di seluruh wilayah Indonesia. Menggunakan metode *Systematic Literature Review* (SLR) untuk mengumpulkan, mengevaluasi, dan mensintesis temuan penelitian. Indonesia mempunyai kue tradisional berbahan dasar ketan yang sangat beraneka ragam dari segi komposisi, kandungan gizi, dan cara pembuatannya. Kue tradisional di abad modern ini juga banyak dikembangkan menjadi inovasi yang menarik dan terdapat penelitian pengembangan kue dari segi kemasan atau substitusi bahan baku.

Kata kunci: Kue Tradisional, Jajanan Pasar, Kandungan Gizi, Inovasi

1 PENDAHULUAN

Kue tradisional merupakan kue khas dalam negeri sebagai bagian dari hasil warisan budaya bangsa dan diajarkan secara turun temurun ke generasi selanjutnya. Keberagaman kuliner di Indonesia merupakan kekayaan yang sangat penting sebagai bagian dari budaya Indonesia, dan kue tradisional biasa dijual di pasar-pasar tradisional (Kamal dan Herriyani, 2020). Keberadaannya mencerminkan sejarah, tradisi, dan identitas dari masyarakat Indonesia yang kaya akan nilai lokal dan budayanya. Kue tradisional mempunyai ciri khas tertentu seperti mempunyai sejarah dan asal-usul yang berbeda dengan kue modern. Pemanfaatan bahan lokal dan masyarakat lokal yang mempunyai keahlian dalam mengolah bahan tersebut dengan menggunakan peralatan tertentu sehingga mempunyai kesan khusus untuk menjadi kue tradisional. Kue tradisional mempunyai cita rasa yang unik sehingga digemari dan disukai oleh masyarakat sekitar (Natalina, 2023). Dalam pembuatan kue tradisional seperti kue basah dan kue kering, terdapat salah satu bahan dasar yang menjadi salah satu kebutuhan dasar dalam pembuatan kue yaitu ketan yang dapat diolah menjadi berbagai macam kue tradisional di berbagai daerah di Indonesia dengan ciri khasnya masing-masing. Ketan (*Oryza sativa* L. Var. *Glutinosa*) merupakan salah satu jenis padi yang

mempunyai butiran opak, beras ketan mempunyai kandungan pati tinggi dengan kadar amilosa 1-2% dan amilopektin 98-99%. Semakin tinggi kadar amilopektin maka semakin lekat sifat beras ketan (Winarno, 2004). Warna beras ketan putih yaitu putih peat seperti susu sedangkan warna beras biasa yaitu cenderung lebih bening (Dwi, 2021). Tepung ketan tepung yang terbuat dari ketan putih atau ketan hitam yang dihaluskan. Mengandung zat gizi karbohidrat 80%, air 10%, lemak 4%, pati beras putih mengandung amilosa 1% dan amilopektin 99% (Belitz et al., 2008). Kadar amilopektin tinggi membuat tepung beras ketan putih mudah mengalami gelatinisasi jika ditambahkan dengan air dan dipanaskan. Hal tersebut disebabkan oleh pengikatan hidrogen sehingga molekul tepung beras ketan mengental (Suprpto, 2006). Ketan dan tepung beras ketan mempunyai kadar gula yang tinggi sehingga cocok dijadikan sebagai bahan dasar makanan manis seperti kue tradisional. Kandungan gizi beras ketan dapat dilihat pada tabel berikut ini

Tabel 1. Kandungan gizi beras ketan per 100 gram

Komponen	Kandungan (per 100 gram)	Satuan
Energi	360	Kkal
Protein	8	Gram
Lemak	2,3	Gram
Karbohidrat	74,5	Gram
Kalsium	10	Mg
Fosfor	347	Mg
Zat Besi	6,2	Mg
Vitamin B1	0,24	Mg
Vitamin B2	0,10	Mg
Niasin	2	Mg
Serat	1	G
Kalium	288	Mg
Seng	2,2	Mg
Tembaga	0,28	Mg

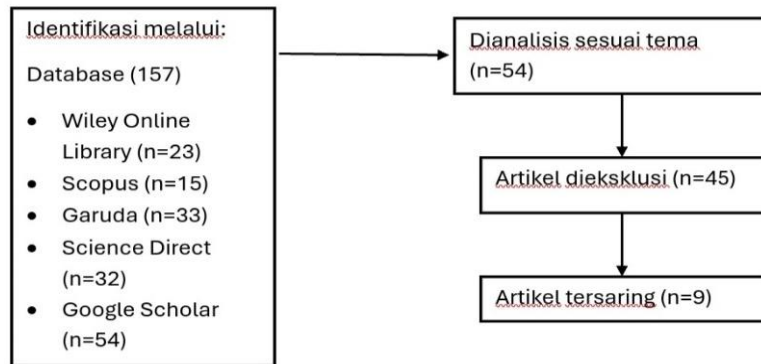
Dikutip dari tabel Komposisi Pangan Indonesia, Kemenkes RI (2019)

Pengembangan merupakan proses penyusunan secara sistematis untuk memperbaiki dan meningkatkan suatu produk dalam kurun waktu yang lama, sehingga produk tersebut lebih berkualitas dan bermanfaat (Cahya et al, 2021). Pengembangan kue tradisional dapat dilakukan dengan inovasi bahan baku baru dan unik yang dapat menarik perhatian masyarakat (Astiana & Tiarani, 2024). Pengembangan kue tidak hanya terbatas dari bahan baku saja, namun dapat dilakukan melalui pengembangan usaha seperti promosi, peralatan, dan pengemasan pada produk yang butuh dikembangkan lebih lanjut. Kue tradisional merupakan bagian peting dari warisan kuliner budaya Indonesia yang harus selalu dilestarkan dan dikembangkan karena keberadaannya mencerminkan suatu sejarah, tradisi, dan identitas dari masyarakat Indonesia yang kaya akan nilai-nilai loka dan seninya.

2 METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data sekunder yang diperoleh melalui observasi terhadap literatur terkait yang dipublikasi secara daring melalui situs-situs seperti Google Scholar, Science, Wiley online, Garuda dan Scopus tanpa ada pembatasan minimal tahun terbit literatur. Penentuan sampel penelitian ini berjumlah 9 jurnal internasional dan nasional yang berkaitan dengan ragam kue tradisional warisan khas budaya Indonesia yang berbahan dasar ketan.

Pencarian menggunakan kata kunci “*Indonesian traditional cake*” “kue tradisional” “jajanan pasar” dan dikombinasikan menggunakan kata kunci “mochi”, “jadah manten”, “legomoro”, “wingko”, “katirisala”. Selain itu, kombinasi kata kunci juga dilakukan dengan memanfaatkan “OR” untuk mencari artikel terkait. Pembahasan penelitian ini meliputi persebaran kue tradisional, proses pembuatan, komposisi, kandungan gizi, perkembangan dan penelitian pengembangan pada kue tradisional. Penelitian ini dilakukan selama 2 bulan secara daring.



Gambar 1. Teknis Pencarian Jurnal

3 HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Persebaran Kue Tradisional

Kue tradisional merupakan jenis makanan khas yang berasal dari tiap wilayah di Indonesia dan diolah dengan cara sederhana dan bahan-bahan yang mudah didapat, masing-masing daerah mempunyai kue tradisionalnya sendiri yang dianggap khas dan mempunyai ciri khasnya sendiri dan dikenal sebagai representasi dari wilayah tersebut. Menurut Guerrero *et al.* (2009), kuliner lokal merupakan produk kue yang sering dikonsumsi oleh suatu kelompok masyarakat dan dihidangkan pada perayaan tertentu, diwarikan dari generasi ke generasi, dan dibuat sesuai dengan resep secara turun temurun, dibuat tanpa rekayasa dan mempunyai karakteristik tertentu sebagai pembeda dari kue tradisional lain untuk memudahkan kategorisasi persebaran kue yang ada di Indonesia dibuatlah tiga macam kategori menurut waktu yang berada di Indonesia yaitu Wilayah Indonesia Barat (WIB), Wilayah Indonesia Tengah (WITA), dan Wilayah Indonesia Timur (WIT). Kategori tersebut dapat dijadikan landasan persebaran kue tradisional dari berbagai daerah yang berasal dari seluruh wilayah Indonesia.

Tabel 2. Persebaran kue tradisional Wilayah Indonesia Timur (WIT)

No	Nama Kue	Daerah Asal	Provinsi	Deskripsi	Sumber informasi
1	Pulut Sarikaya	Ambon	Maluku	Mempunyai dua lapisan peyusun yaitu lapisan atas sarikaya dan lapisan bawah pulut atau beras ketan	Gardjito M, dkk. 2022

Tabel 3. Persebaran kue tradisional Wilayah Indonesia Tengah (WITA)

No	Nama Kue	Daerah Asal	Provinsi	Deskripsi	Sumber informasi
1	Kue Lekun	Sikka	Nusa Tenggara Timur	Bahan olahan dicampur, dimasukkan ke batang bambu dan dibakar	Claudia Yatub, <i>et al.</i> , 2021
2	Kue Keciput	Lombok	Nusa Tenggara Barat	Mempunyai tampilan yang mirip dengan onde-onde namun ukuranya cenderung lebih kecil	Gunawan A. 2023
3	Nasi Jaha	Minahasa	Sulawesi Utara	Bahan olahan dimasukkan ke ruas bambu, dibakar lalu dipotong ukuran 8 cm	Indriati Sondakh & Yoesoef.,2022

Tabel 4. Persebaran kue tradisional Wilayah Indonesia Barat (WIB)

No	Nama Kue	Daerah Asal	Provinsi	Deskripsi	Sumber informasi
1	Timphan	Banda Aceh	Nanggroe Aceh Darussalam	Berbentuk bulat panjang dengan tekstur kenyal dan dibungkus daun pisang	Nilda C, dkk. 2020
2	Kue sangkulun	Betawi	Jakarta	Mempunyai permukaan berbintil kasar, bertekstur lunak, kenyal, dan lembut	Tanius B, dkk. 2018
3	Klepon	Pasuruan	Jawa Timur	Berbentuk bulat hijau diberi isian gula merah dengan taburan kelapa dibagian luar	salim C, dkk. 2019
4	Mochi	Sukabumi	Jawa Barat	Berbentuk bulat dengan taburan tepung di bagian luar untuk mencegah lengket.	Alya D. 2024
5	Wingko	Babat	Jawa Timur	Berbentuk bundar dengan tekstur padat dan kenyal	Trisnawati & Purwidiani. 2015
6	Jadah Manten	Yogyakarta	Jawa Tengah	Kue yang dijepit dengan tangkai bambu dan dibakar	Coelestia dan Isodarus. 2021
7	Legomoro	Kotagede	Jawa Tengah	Dibungkus dengan daun pisang dan diikat menggunakan tali bambu berisian daging ayam	Barriyah et al., 2019

8	Kue Pindik	Payakumbuh	Sumatera Barat	Adonan berbentuk huruf s dan bulat dengan lapisan luar gula kristal	Rismayenti dkk. 2024	A,
9	Kue Sangko	Pasisir Selatan	Sumatera Barat	Kue yang dipadatkan dan dicetak berbentuk bunga, berwarna putih tulang	Maharani P. 2016	
10	Katirisala	Makassar	Sumatera Selatan	Kue dengan dua lapisan, bagian atas dari santan dan lapisan bawah dari ketan	Khalisah et al., 2024	
11	Lemang Kancung Beruk	Kerinci	Jambi	Terbuat dari beras ketan dan dibungkus menggunakan kantung semar	Mutiara JR dan Lucy F. 2022	

Dari ketiga persebaran kue tradisional menurut waktu di Indonesia, terdapat banyak kue tradisional yang berbahan dasar ketan yang berada di bagian barat. Hal tersebut dikarenakan ketersediaan beras ketan yang melimpah, sejarah budaya kuliner yang beranekaragam, dan populasi penduduk yang lebih padat mendukung untuk diversifikasi resep. Wilayah timur, lebih sedikit dikarenakan lebih fokus pada bahan lokal lain sehingga variasi kue berbahan dasar ketan lebih terbatas.

3.2 Komposisi dan Proses Pembuatan Kue Tradisional

3.2.1 Komposisi Kue Tradisional

Kue tradisional setiap daerah mempunyai komposisi dan proses pembuatan yang berbeda-beda. Diwariskan secara turun temurun melalui komposisi dan proses pengolahan sederhana. Di antara beragam olahan tersebut, beberapa yang cukup populer antara lain adalah kue lekun, nasi jaha, kue pindik, katirisala, klepon, mochi, wingko, jadah manten, legomoro, pulut sarikaya, kue sangko, lemang kancung beruk, timphan, kue keciput, dan kue sengkulun. Setiap jenis kue tradisional yang berbahan dasar ketan, memanfaatkan bahan dasar beras ketan dengan komposisi dan teknik pengolahan yang berbeda, bergantung pada cita rasa lokal, tekstur yang diinginkan, serta perpaduan bahan tambahan lainnya seperti santan, gula merah, kelapa parut, hingga daun pandan

Tabel 5. Komposisi kue tradisional

No	Nama Kue	Komposisi										Sumber Rujukan
		Beras Ketan	Tepung Ketan	Gula Merah	Santan	Kelapa Parut	Daun Pandan	Garam	Vanili	Telur	Gula	
1	Kue Lekun		√	√	√	√					√	Claudia Yatub, et al., 2021
2	Nasi Jaha	√			√		√	√			√	Nanlohy et al., 2024
3	Kue Pindik		√			√			√		√	Rismayenti A, dkk. 2024
4	Katirisala	√		√	√					√		Khalisah et al. 2024
5	Klepon		√	√	√	√	√					salim C, dkk. 2019

6	Mochi	√	√				√	Sonjaya et al. 2022
7	Wingko	√		√			√	Trisnawati & Purwidiani. 2015
8	Jadah Manten	√	√					Amri & Masitho., 2024
9	Legomoro	√	√		√			Adlina, A. 2019
10	Pulut Sarikaya	√	√		√		√	Gardjito M, dkk. 2022
11	Kue Sangko	√	√	√	√		√	Maharani P. 2016
12	Lemang Kancung Beruk	√	√		√			Mutiara JR dan Lucy F. 2022
13	Kue Keciput	√	√		√		√	Gunawan A. 2023
14	Timphan	√	√	√	√		√	Nilda C, dkk. 2020
15	Sengkulun	√	√	√			√	Tanius B, dkk. 2018

3.2.2 Proses Pembuatan Kue Tradisional

Kue tradisional seperti kue lekun, nasi jaha, kue keciput, timphan, dan semua produk tersebut dari bahan dasar beras ketan. Tidak hanya memberikan kenyal dan legit namun juga dapat membentuk identitas rasa pada tiap hidangan. Sebelum diolah menjadi berbagai macam produk, beras ketan akan melalui berbagai macam serangkaian proses untuk menentukan kualitas produk. Dimulai dari beras ketan dengan pemilihan kualitas terbaik, perendaman, pencucian hingga pada tahap pengukusan sesuai pada proses pembuatan produk yang akan dibuat. Setiap proses berperan pada tekstur, rasa serta ketahanan produk akhir, sehingga proses tahapan menjadi hal yang krusial bagi para pelaku industri kuliner dan pelestarian kue tradisional.

Tabel 6. Proses pembuatan kue tradisional

No	Nama Kue	Proses Pembuatan	Foto Produk	Sumber Rujukan
1	Kue Lekun	Tepung ketan hitam, tepung beras dicampur dengan santan kental, gula, dan air panas. Pengisian adonan dengan bambu dan memanggangnya di atas api		Claudia Yatub, et al., 2021

- | | | | | |
|---|--------------|--|--|---------------------------------|
| 2 | Nasi Jaha | Ketan direndam beberapa saat dalam larutan santan kelapa bercampur jahe, daun pandan, bawang merah, garam, dan gula. Melewati beberapa tahapan proses sampai pemanggangan |  | Mege Revulson et al., 2022 |
| 3 | Kue pindik | Tepung ketan dan kelapa parut diaduk hingga adonan terbentuk, lalu tambahkan garam dan vanili bubuk. Goreng hingga kecoklatan dan campur gula yang sudah dilarutkan dan dinginkan |  | Rismayenti et al., 2024 |
| 4 | Katirisala | Kukus ketan hitam dan santan hingga menyusut lalu kukus kembali menggunakan loyang. Campurkan gula merah, santan, telur, gula masukkan ke dalam ketan yang dikukus. Kukus dan tiriskan |  | Khalisah et al., 2024 |
| 5 | Klepon | Tepung ketan diberi pewarna hijau dari pandan, dibentuk bulat dengan isian gula merah lalu direbus. Bagian luar klepon diberi parutan kelapa agar terasa gurih |  | Nurul Hidayat et al., 2024 |
| 6 | Mochi | Tepung ketan dicampur dengan gula dan santan, lalu dikukus dan ditaburi tepung maizena |  | Sonjaya Rizqi et al., 2022 |
| 7 | Wingko | Tepung ketan, gula, dan kelapa parut dicampur lalu di oven dalam waktu 30 menit |  | Trisnawati dan Purwidiani. 2015 |
| 8 | Jadah manten | Beras ketan dikukus hingga masak. Dicampur dengan santan kelapa, garam, dan daun salam kemudian dikukus hingga masak |  | Amri, Masitho., 2024 |

- | | | | | |
|----|----------------------|--|--|-----------------------------|
| 9 | Legomoro | Beras ketan dimasak dengan santan hingga teksturnya kenyal dan padat. Diisi dengan ayam suwir yang sudah dibumbui dan dibungkus daun pisang |  | Ozara Budianto et al., 2025 |
| 10 | Pulut Sarikaya | Campurkan telur, tepung terigu, gula pasir, vanili, santan, air pandan lalu dituang di atas loyang yang sudah berisi ketan kukus sampai masak |  | Gardjito M, dkk. 2022 |
| 11 | Kue sangko | Tepung ketan dicampur dengan kelapa parut kukus, daun pandan, garam, gula lalu aduk dan masukkan dalam cetakan lalu padatkan. |  | Maharani P. 2016 |
| 12 | Lemang Kancung Beruk | Campurkan beras ketan, garam, dan santan lalu isi dalam kantong semar dan kukus |  | Mutiara JR dan Lucy F. 2022 |
| 13 | Kue Keciput | Campurkan tepung ketan, telur, margarin, tepung terigu dan perasa. Aduk hingga mengembang dan mengeras, dibentuk bulat lalu diayak dengan biji wijen, goreng sampai matang. |  | Hilmi A, dkk. 2023 |
| 14 | Timphan | Tepung ketan, telur, gula, santan, dan garam, daun pandan aduk sampai kalis. Adonan dibentuk pipih di atas daun pisang dan diisi lalu digulung. kukus sampai matang |  | Nilda C, dkk. 2020 |
| 15 | Kue Sengkulun | Larutkan gula merah dan gula pasir sampai mendidih, campur tepung ketan, tepung beras, larutan gula dan bentuk menjadi butiran kecil. Tuang ke cetakan, taburi gula aren kukus sampai matang |  | Tanius B, dkk. 2018 |

Dengan adanya komposisi yang tertakar dalam sepotong kue yang terbuat dari bahan dasar ketan, maka akan menghasilkan perpaduan yang khas dengan cita rasa yang pas. Keunikan kue tradisional juga bisa dilihat dari bentuk, tekstur, dan penyajiannya. Rasa dan aroma khas dari ketan pun akan menarik perhatian banyak orang. Setiap daerah tentu saja mempunyai resep tersendiri dalam membuat kue tradisional khususnya yang berbahan dasar utama ketan. Proses pembuatan kue yang berbahan dasar ketan ini bisa dikatakan cukup mudah dipahami dan dimegerti.

3.3 Kandungan Gizi Kue Tradisional

Berbagai macam kue yang sudah disajikan di atas, bukan hanya kaya akan penilaian sejarah dan budaya akan tetapi mempunyai nilai kandungan gizi yang layak untuk dikaji. Secara umum kue tradisionial berbahan dasar ketan mengandung karbohidrat yang menjadi sumber energi utama. Kandungan lemak dan protein bisa didapatkan melalui bahan tambahan seperti santan. Selain itu terdapat gula dan kelapa parut dalam beberapa jenis kue mempengaruhi kandungan dari serat pangan. Kandungan gizi yang didapatkan pada setiap jenis kue terdiri atas kadar air, kadar karbohidrat, kadar lemak, kadar protein, kadar abu, pH, dan kadar serat kasar. Pada setiap jenis kue tradisional terdapat kandungan-kandungan tersebut dan ada pula yang tidak mempunyai kandungan gizi dari salah satu hal tersebut

Tabel 7. Kandungan gizi kue tradisional

No	Nama Kue	Kandungan Kimia							Satuan	Sumber
		Kadar Air	Kadar Karbohidrat	Kadar Lemak	Kadar Protein	Kadar Abu	pH	kadar serat kasar		
1	Kue Lekun	31.17	59.71	2.20	0.21	0.71	6,07	ND	%	Claudia Yatub, <i>et al.</i> , 2021
2	Klepon	52	41.80	2.70	0.60	0.61	ND	4.17	%	Koswara. 2006
3	Lemang Kancung Beruk	62.87	30.21	3.24	0.08	3.59	ND	ND	%	Pratama M dan Riyadi I. 2024
4	Wingko	ND	32	67	60	ND	ND	ND	gr	BPOM. 2016
5	Pulut Sarikaya	49.1	ND	3.1	2.6	0.8	ND	ND	gr	KZGMI. 2001

ND: Parameter tersebut tidak diteliti pada penelitian ini

Dari data di atas kue leman kancung beruk mempunyai kadar paling tinggi yaitu 62,87% kadar karbohidrat paling tinggi yaitu kue lekun berkisar 59,71%, kadar lemak paling tinggi yaitu leman kancung beruk sebesar 3,24% dan wingko 67 gram, kadar protein paling tinggi berkisar 60gram berada pada kue wingko, sedangkan kadar abu paling tinggi sebesar 3,59% ada pada kue leman kancung beruk. Hanya kue lekun yang mempunyai pH 6,1 dan kadar serat kasar hanya dimiliki oleh klepon sebesar 4,17%. Hal tersebut menunjukkan bahwa kandungan gizi pada setiap jenis kue tradisional mempunyai angka yang berbeda – beda dan disebabkan oleh komposisi dan proses pembuatan pada masing-masing kue pun berbeda pula.

3.4 Inovasi dan Penelitian Pengembangan Kue Tradisional

3.4.1 Inovasi Kue Tradisional

Dalam keanekaragaman kue dari berbagai daerah di Indonesia, dengan perkembangan zaman dan gaya hidup masyarakat yang lebih modern. Menjaga eksistensi dan meningkatkan daya tarik produk memerlukan suatu bentuk inovasi yang tepat dari segi rasa, tampilan, kemasan, dan teknik pemasaran tanpa menghilangkan keaslian dari identitas produk. Inovasi tersebut dapat mengenalkan kembali kuliner lokal kepada generasi muda sehingga kue tradisional dapat bersaing dengan produk lain di pasar nasional

Tabel 8. Inovasi kue tradisional

No	Nama Kue	Inovasi	Sumber Rujukan
1	Klepon	Klepon cheesecake	Zenitha et al., 2025
2	Mochi	Mochi ubi jalar ungu	Putri R. D., & Faridah, A. 2023
3	Wingko	Wingko durian	Waryono W. 2018
4	Kue Keciput	Kue keciput bekatul	Indarwati D dan Listiyaningsih. 2023
5	Kue Sengkulun	Sengkulun pelangi cassava	Anggraeni M. 2023

Dari data di atas kue lemak kancung buruk mempunyai kadar paling tinggi yaitu 62,87% kadar karbohidrat paling tinggi yaitu kue lekun berkisar 59,71%, kadar lemak paling tinggi yaitu lemak kancung buruk sebesar 3,24% dan wingko 67 gram, kadar protein paling tinggi berkisar 60gram berada pada kue wingko, sedangkan kadar abu paling tinggi sebesar 3,59% ada pada kue lemak kancung buruk. Hanya kue lekun yang mempunyai pH 6,1 dan kadar serat kasar hanya dimiliki oleh klepon sebesar 4,17%. Hal tersebut menunjukkan bahwa kandungan gizi pada setiap jenis kue tradisional mempunyai angka yang berbeda – beda dan disebabkan oleh komposisi dan proses pembuatan pada masing-masing kue pun berbeda pula.

3.4.2 Penelitian Pengembangan Kue Tradisional

Banyak dari produk kuliner tradisional yang sekarang terpinggirkan dari para generasi muda karena dianggap ketinggalan zaman dan kurang menarik. Oleh sebab itu, dibutuhkan penelitian mengenai pengembangan kue tradisional untuk mengkaji potensi dari masing-masing produk kue tersebut agar dapat bersaing pada era sekarang

Tabel 9. Penelitian pengembangan kue tradisional

No	Nama Kue	Topik Penelitian	Hasil Penelitian	Sumber Rujukan
1	Kue Lakun	Karakteristik kue lekun ditinjau dari jenis kemasan dan lama penyimpanan	Kue lekun yang dikemas dalam kemasan bambu dan kelobot jagung mempunyai masa simpan 2 hari sedangkan kemasan daun pisang kering dan plastik polipropilen yaitu 1 hari	Claudia Yatub, <i>et al.</i> , 2021
2	Kue Klepon	Pembuatan kue klepon dengan substitusi tepung bayam	Penelitian dapat dilanjutkan dengan substitusi tepung bayam 30% dan 60%	Salim C, dkk. 2019

3	Kue Keciput	Alat bantu pencetak adonan kue keciput skala UMKM	Alat bantu terealisasi dengan baik, akan tetapi bentuk adonan belum sesuai dengan bentuk yang diharapkan	Hilmi A, dkk. 2023
4	Mochi	Pengaruh penambahan bahan substitusi tepung daun kelor terhadap organoleptik dan kandungan proksimat kue mochi	Penambahan tepung daun kelor 3% dapat diterima dengan baik, kandungan proksimat dari hasil yang didapat telah memenuhi nilai SNI	Syamsiah. 2023
5	Timphan	Uji penerimaan konsumen terhadap mutu sensorik timphan komposit dan tepung substitusi	Penggunaan tepung komposit hingga persentase 60% menghasilkan penerimaan konsumen dengan skala netral-suka, sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku timphan	Fenia A, dkk. 2019

Dari tabel topik penelitian di atas, terdapat beranekaragam kue tradisional yang sudah berhasil dilakukan penelitian dari segi karakteristik jenis kemasan, lama penyimpanan, uji organoleptik, dan alat bantu pencetak adonan. Hal tersebut menunjukkan semakin banyak penelitian terhadap kue tradisional maka semakin banyak pula masyarakat modern khususnya generasi muda yang mengenal kue tradisional nusantara.

4 KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat dipahami dari pembahasan di atas adalah kue tradisional mempunyai ciri khas tertentu seperti mempunyai sejarah dan asal-usul yang berbeda dengan kue modern. Dalam pembuatan kue tradisional seperti kue basah dan kue kering, terdapat salah satu bahan dasar yang menjadi kebutuhan dasar dalam pembuatan kue yaitu ketan. Kue tradisional mencerminkan keunikan dalam proses pembuatannya dan diwariskan secara turun-temurun sehingga mempunyai variasi teknik yang khas dalam mengolah bahan menjadi kue.

Saran yang dapat saya sampaikan dalam penelitian ini adalah semoga peneliti lain bisa mendalami secara spesifik suatu produk yang berbahan dasar ketan, mulai dari takaran persajian, kandungan zat yang terdapat pada bahan, dan komposisi yang terdapat pada produk yang akan dikaji lebih dalam.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih disampaikan kepada kedua orang tua saya yang sudah menguatkan Langkah anaknya untuk tetap bertahan dalam kondisi apapun, dan dosen pembimbing saya yang selalu memberi semangat dan bimbingan yang sangat luar biasa.

DAFTAR PUSTAKA

Alya, D. (2024). Sejarah Mochi Kaswari Lampion, 1983-2024. Jurnal Studi Sejarah dan Pengajarannya Vol 3 (1)

- Anggraeni M. (2023). Inovasi Kue Khas Betawi Sengkulun Pelangi Cassava Terhadap Tingkat Penerimaan Masyarakat. *Jurnal Social Akademika* 9, NO. 1, 20 Juni 2023
- Astiana, R., & Tiarani, D. M. (2024). Inovasi Kue Talam dengan Tepung Almond. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1), 137-143.
- Barriyah et al., (2019). *Exploring Kotagede's Traditional Culinary Tourism Strategy as a Culture and Tourism Reinforcement in Yogyakarta. University of Sarjanawiyata Tamansiswa*
- Belitz H.D., W. Grosch, and P. Schieberle. (2008). *Food Chemistry*. 4nd Revised and Extended Edition. Springer Verlag, Berlin. 1070 hlm
- BPOM. (2016). Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan RI Nomor: HK.03.1.23.11.11.09909 Tentang Pengawasan Klaim Pada Label dan Iklan Pangan Olahan. Jakarta: BPOM RI.
- Cahya, A. D., Rahmadani, D. A., Wijiningrum, A., & Swasti, F. F. (2021). Analisis Pelatihan dan Pengembangan Sumber Daya Manusia. *YUME: Journal of Management*, 4 (2).
- Claudia Yatub, et al., (2021). Karakteristik Kue “Lekun” Khas Maumere Timur Ditinjau Dari Jenis Kemasan Dan Lama Penyimpanan. *Gema Agro Vol 26(02)* 96-107
- Coelestia dan Isodarus. (2021). Dasar Penamaan Kue Jajanan Pasar di Pasar Lempuyangan Yogyakarta. *Jurnal Ilmiah Kebudayaan SINTESIS*, Volume 15, Nomor 1, Maret 2021, hlm. 1—16
- Dwi, S. (2021). Perbandingan Tepung Ketan Hitam dan Tepung Ketan Putih Terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Iwel. *Doctoral Dissertation, Universitas Muhammadiyah Mataram*.
- Fenia, A., Nilda, C., & Hasni, D. (2019). Uji Penerimaan Konsumen Terhadap Mutu Sensorik Timphan Komposit Dengan Tepung Substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55-64
- Gardjito Murdijati, dkk., (2022). *Ragam Kudapan Maluku, Sulawesi dan Kalimantan. Seri Pustaka Cita Rasa Indonesia*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Guerrero, Luis et al. (2009). *"Consumer-Driven Definition of Traditional Food Products and Innovation in Traditional Food. A Qualitative Cross-Cultural Study"*. *Appetite*. Vol 52 (2). Hlm 345-354
- Gunawan, A. (2023). Eksperimen Perbandingan Tepung Tapioka dan Tepung Kulit Manggis Dalam Pembuatan Kue Keciput Sebagai Makanan Tradisional Khas Lombok. *Jurnal Manner*, 2(2), 90–96.
- Indriati Sondakh & Yoesoef., (2022). Tradisi Pengucapan Syukur Minahasa dan Pemertahanan Kuliner Tradisional. *Jurnal Sastra dan Kearifan Lokal Vol 2* (1)
- Kamal, F. F., & Herryani H. (2020). Penerapan Teknik Molekular Gastronomi Pada Kombinasi Bentuk Kue Putu Mayang. *Eduturisma*, 4(2)
- Khalisah et al., (2024). Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Katirisala Suku Bugis. *JUPIKA: Jurnal Pendidikan Matematika Universitas Flores*. Volume 7, Nomor. 2, Hal. 225-235
- Nanlohy et al., 2024. Penerapan Pemanggangan Panganan Tradisional Nasi Jaha Dan Lalampa Hemat Energi. *JASINTEK Vol 6 No*. Risdamas
- Natalina, H. D., Rahmanita, M., & Wulan, S. (2023). Roti Gambang sebagai Makanan Tradisional Betawi. *Ideas: Jurnal Pendidikan, Sosial, dan Budaya*, 9(3), 1005-1014
- Nurul Hidayat et al., (2024). Pengenalan Kue Klepon Sebagai Warisan Kuliner Nusantara dalam Upaya Pelastarian Budaya di Tengah Masyarakat Kelurahan Selumit Pantai. *MENGABDI: Jurnal Hasil Kegiatan Bersama Masyarakat* (2024) 2(6) 138-143

- Hilmi A, dkk. (2023). Alat Bantu Pencetak Kue Keciput Skala UMKM. Industrial and Mechanical Design Conference. Politeknik ATMI Surakarta Vol 5
- Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI). (2019). Tabel Komposisi Pangan Indonesia. Jakarta: Kemenkes RI
- Khalisah *et al.*, (2024). Eksplorasi Etnomatematika Pada Makanan Tradisional Katirisala Suku Bugis. JUPIKA: Jurnal Pendidikan Matematika Universitas Flores. Volume 7, Nomor. 2, Hal. 225-235
- Maharani, P. (2016). Standarisasi Reaep Kue Sangko di Negara Ampang Tareh Lumpo Kecamatan Ampek Jurai Kabupaten Pesisir Selatan. Universitas Negeri Padang
- Mege Revulson *et al.*, (2022). Pemberdayaan Masyarakat Melalui Pengolahan Nasi Jaha di Kombos Timur Manado. Jurnal Dedikasi. Vol 24 (1), 2022 (25-32)
- Mutiara JR & Fridayati. (2022). Studi Tentang Lemang Kancung Beruk di Desa Dusun Baru Lempur Kabupaten Kerinci. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi Vol 3 (1)
- Nilda, Cut dkk. (2020). Analisis Kualitas Timphan Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L) Berdasarkan Perbedaan Lama Pengukusan dan Penyimpanan Beku. Jurnal Teknologi Pertanian Andalas, Vol 24 No. 2
- Ozara Budianto *et al.*, (2025). *Heritage of Kotagede Traditional Cakes: Kipo Cake and Legomoro Cake as Symbols of Togetherness, Sustainability, and Culture Heritage*. Journal of Tourism, Hospitality and Event
- Putri, R. D., & Faridah, A. (2023). Kualitas Mochi Ubi Jalar Ungu. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 4(1), 145–151
- Rismayenti *et al.*, (2024). Eksistensi Pindik Sebagai Kue Tradisional Dari Kota Payakumbuh. Jurnal Bosaparis: Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (2024) 15(2)
- Salim C, dkk. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan dalam Pembuatan Klepon. Jurnal Pariwisata. 2019; 6 (1): 56-70.
- Sonjaya Rizqi *et al.*, (2022). Sifat Sensori dan Kimia Mochi Dengan Substitusi Tepung Kedelai. Jurnal Ilmiah Pangan Halal. Vol 4 (2)
- Suprpto, (2006). Bertanam Kacang Tanah. Penebar Swadaya
- Syamsiah. (2023). Pengaruh Penambahan Bahan Substitusi Tepung Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kandungan Proksimat Kue Mochi. Pro-Stek Vol 5 No. 2
- Tanius, *et al.* (2018). Sengkulun as Betawi Traditional Cake Philosophy, Historical and Cultural Review. Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta. E-Journal of Tourism Vol.5. No.1. (2018): 9-21
- Trisnawati & Purwidiyani. (2015). Pengaruh Proporsi Tepung Ketan dan Tepung Kedelai Terhadap Sifat Organoleptik Wingko Babat. E-Journal Boga. Vol 4 (2) Hal 67-76
- Waryono W. (2018). Inovasi Olahan Durian. INVOTEK: Jurnal Inovasi Vokasional dan Teknologi (2018) 18(2) 35-40
- Winarno, F. G. (2004). Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Zenitha *et al.*, (2025). Modification Of Traditional Food (Klepon Cheesecake). Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari Bandun