

# ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •

**Tim Editor:**

Winiati P Rahayu | Rindit Pambayun | Ardiansyah | Giyatmi | Umar Santoso

# ENSIKLOPEDIA

---

# PRODUK PANGAN

---

# INDONESIA JILID 2

---

• *Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia* •



**Tim Editor:**

Winiati P Rahayu  
Rindit Pambayun  
Ardiansyah  
Giyatmi  
Umar Santoso



**Penerbit IPB Press**

Jalan Taman Kencana No. 3,  
Kota Bogor - Indonesia

C.01/09.2018

**Judul Buku:**

Ensiklopedia Produk Pangan Indonesia Jilid 2  
Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia

**Tim Editor:**

Winiati P Rahayu (Institut Pertanian Bogor)  
Rindit Pambayun (Universitas Sriwidjaja)  
Ardiansyah (Universitas Bakrie)  
Giyatmi (Universitas Sahid)  
Umar Santoso (Universitas Gadjah Mada)

**Desain Sampul:**

Andrian Rizaldy Azhar

**Penata Isi:**

Ahmad Syahrul Fakhri, Alfiyandi

**Korektor:**

Fairuz Fajriah, S.TP  
Dwi M Nastiti  
Redaksi IPB Press

**Jumlah Halaman:**

568 + 16 halaman romawi

**Edisi/Cetakan:**

Cetakan 1, September 2018

**Diterbitkan pertama kali dalam bahasa Indonesia oleh:**

PATPI (Perhimpunan Ahli Teknologi Pangan Indonesia) bekerja sama dengan  
PT Penerbit IPB Press

**PT Penerbit IPB Press**

Anggota IKAPI  
Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128  
Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: ipbpress@ymail.com

ISBN : 978-602-440-530-4

Dicetak oleh Percetakan IPB, Bogor - Indonesia  
Isi di Luar Tanggung Jawab Percetakan

© 2018, HAK CIPTA DILINDUNGI OLEH UNDANG-UNDANG

Dilarang mengutip atau memperbanyak sebagian atau seluruh  
isi buku tanpa izin tertulis dari penerbit

# KEMBANG GOYANG

Giyatmi  
(PATPI Cabang Jakarta)

: Kue loyang, kue kembang loyang'

: -

: Teknologi penggorengan

## DESKRIPSI

Kembang goyang adalah panganan tradisional khas Betawi berbentuk bulat seperti bunga (kembang), dimatangkan dengan cara digoreng. Kembang goyang terbuat dari bahan dasar tepung beras, sagu, gula pasir, kuning telur, wijen, dan garam yang dicampur, dicetak, kemudian digoreng dalam minyak panas. Kembang goyang memiliki rasa yang enak yaitu perpaduan manis dan gurih, beraroma khas kue kembang goyang, berwarna kuning keemasan. Bentuk kembang goyang seperti kelopak bunga serta bertekstur lunak, keras dan renyah. Di beberapa kota kembang goyang tersaji untuk tamu yang bersilaturahmi pada saat perayaan hari raya Idul Fitri dan acara-acara hajatan. Sementara bagi masyarakat Bali, khususnya pemeluk agama Hindu, biasanya memakai kembang goyang ini sebagai salah satu isi sesajian pada hari raya keagamaan, seperti hari raya Nyepi.

Kata 'kembang goyang' berasal dari bentuknya yang menyerupai kelopak bunga (kembang) yang sedang mekar dan proses membuatnya digoyang-goyang hingga adonan terlepas dari cetakan. Versi lain menyatakan jika kata kembang goyang diambil dari sejenis sanggul konde berbentuk bunga yang sering dipakai oleh pengantin dalam adat Jawa. Sanggul tersebut akan digoyang-goyang ketika sang pengantin berjalan atau menggerakkan tubuhnya. Kata ini terkenal dengan nama kembang goyang, kue ini juga dikenal dengan nama kue loyang atau kue kembang loyang di daerah Sumatera. Apapun asal kata serta namanya yang jelas kue ini memiliki bentuk serta rasa yang serupa di setiap daerah.

## BAHAN BAKU DAN ALTERNATIF BAHAN BAKU

Pada umumnya kembang goyang terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Beras merupakan bahan pangan pokok masyarakat Indonesia. Sebagian butir beras terdiri dari karbohidrat jenis pati. Pati beras terdiri dari dua komponen utama yaitu amilosa dan amilopektin. Berdasarkan kandungan amilosa, beras dibagi menjadi empat bagian yaitu beras ketan (1–5%), beras beramilosa rendah (9–20%), beras beramilosa sedang (20–25%), dan beras beramilosa tinggi (25–33%) (Winarno 2004). Tepung beras beramilosa rendah dan memiliki kandungan protein rendah yaitu 7 g dari 100 g tepung terigu. Berlimpahnya bahan lokal yang ada di Indonesia dapat dimanfaatkan untuk digunakan campuran atau pengganti tepung beras dalam pembuatan kue kembang goyang. Bahan-bahan lain yang digunakan dalam pembuatan kue kembang goyang yaitu gula pasir, sagu, wijen, garam, telur, dan minyak goreng.

## PROSES PRODUKSI

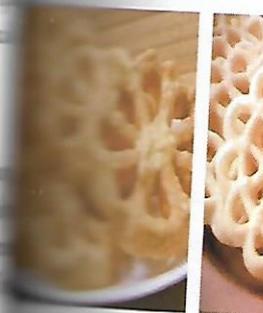
Proses pengolahan kembang goyang adalah sebagai berikut ini:

### 1. Pencampuran bahan

Pencampuran bahan adalah suatu proses penyatuan bahan-bahan menjadi satu hingga semua adonan menjadi tercampur rata. Dalam proses pembuatan kembang goyang dimulai dari pengocokan gula pasir sampai mengembang, kemudian mencampurkan tepung sagu, garam, dan wijen secara bersamaan. Santan ditambahkan ke adonan sampai adonan tercampur rata dan tidak menggumpal. Untuk kue kembang goyang bertekstur licin (kalis), tidak terlalu kembang, dan terlalu cair.

### 2. Pencetakan dan penggorengan

Adonan dicetak menggunakan cetakan khusus kembang goyang. Cetakan sebelumnya dipanaskan terlebih dahulu dalam air mendidih, kemudian dicelupkan pada adonan dan digoreng dengan cara menggoyangkan cetakan hingga adonan terlepas dari cetakan.



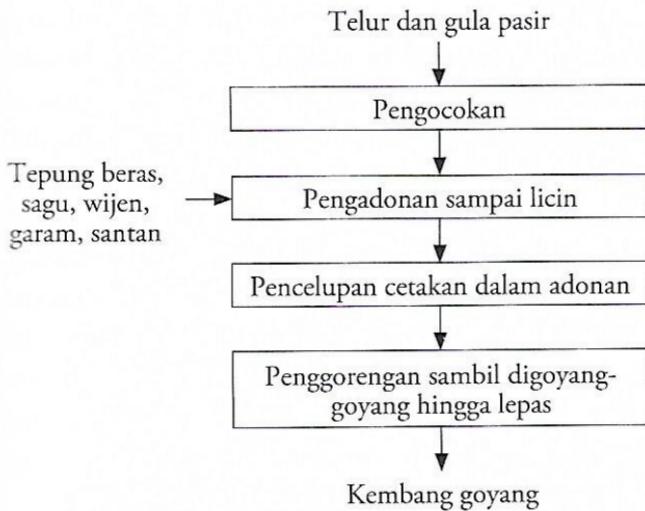
Gambar 1

ng dalam waktu sebentar dengan menggunakan api sedang dengan minyak  $160^{\circ}\text{C}$  hingga kue matang sempurna, dan berwarna kuning asan.

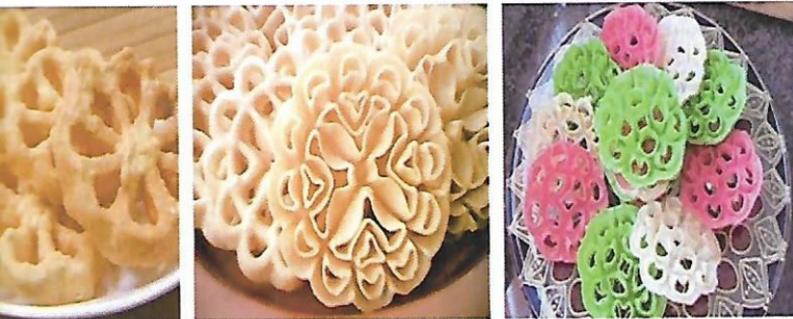
#### p pengemasan

emasan dilakukan dengan tujuan untuk memperpanjang daya n kembang goyang agar tetap awet kerenyahannya dalam waktu mpunan yang lama. Setelah kembang goyang matang dan dingin ng dilakukan pengemasan dalam wadah tertutup rapat, ini an agar renyah dalam jangka waktu yang lama.

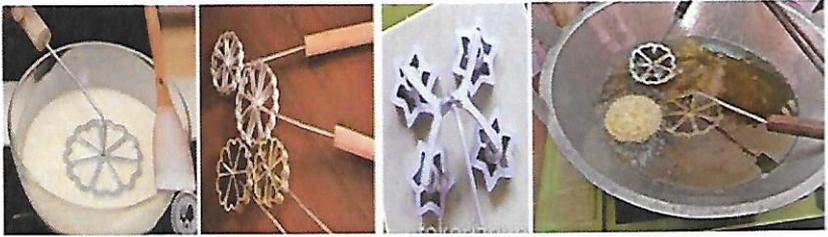
roduk kembang goyang dan proses pembuatan dapat dilihat pada dan 3.



Gambar 1 Diagram alir proses pembuatan kembang goyang



Gambar 2 Kembang goyang



Gambar 3 Proses pembuatan kembang goyang

## CARA KONSUMSI

Kembang goyang dikonsumsi seperti halnya kue kering, yaitu sebagai penganan camilan. Tidak ada waktu khusus untuk mengonsumsi kembang goyang, namun kue ini sering menjadi salah satu jenis penganan yang mudah dijumpai pada saat hajatan atau hari lebaran. Kue dengan tekstur renyah dan rasa manis gurih ini menjadi kue kesukaan dari mulai anak-anak sampai orang dewasa. Secara tradisional kembang goyang ini biasanya terbagi menjadi dua jenis, yakni manis dan asin. Namun seiring dengan berjalannya waktu, kue ini sudah hadir dengan berbagai variasi seperti dengan tambahan wijen dan juga keju. Warna dari kembang goyang juga sudah bervariasi, ada hijau, putih, kuning, dan sebagainya. Jika ditata secara baik dalam toples atau wadah penyimpanan, kue ini akan tampak sangat cantik seperti halnya bunga-bunga yang sedang bermekaran.

## KOMPOSISI GIZI

Komposisi gizi yang terdapat pada produk kembang goyang tergantung pada bahan baku yang digunakan. Penelitian Fuadah (2016) menunjukkan kandungan gizi kembang goyang original per 100 gram seperti pada Tabel 1.

Tabel 1 Komposisi gizi kembang goyang per 100 gram

Komponen gizi	Jumlah
Karbohidrat (g)	51,88
Protein (g)	5,18
Lemak (g)	2,36
Vitamin B1 (mg)	0,11
Vitamin E (mg)	1,12
Energi (Kal)	342,8

## PENGEMBANGAN PRODUK

Salah satunya kembang goyang berbahan baku tepung beras. Pengembangan produk dapat dilakukan dengan mensubstitusi, menambahkan atau mengganti dengan bahan lain sehingga bervariasi atau menambah nilai gizi produk tersebut. Bahan-bahan yang dapat ditambahkan diantaranya berbagai jenis kacang, teri, atau sumber protein lain sehingga kadar protein kembang goyang meningkat. Tepung beras juga dapat diganti dengan tepung kacang-kacangan, atau penambahan bekatul yang ditujukan untuk menambah serat kasar pada kembang goyang. Bentuk kembang goyang dapat dimodifikasi menjadi bentuk yang lebih kecil atau bentuk bentuk lain yang lebih menarik sehingga lebih menarik anak-anak dengan kemasan yang lebih modern. Bahan pewarna alami atau pewarna sintesis yang diperbolehkan untuk makanan dapat ditambahkan agar bervariasi dan lebih menarik. Kandungan minyak kembang goyang dapat dikurangi atau dihilangkan dengan memodifikasi penggorengan menjadi pemanggangan (oven).

## REFERENSI

- Wahono IE. 2016. Pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap mutu organoleptik kue kembang goyang. *E-jurnal Tata Boga* 5(3): 18–26.
- Wahono DM. 2015. Pengaruh penggunaan jenis gula terhadap kualitas kue kembang goyang tepung kacang hijau. (Skripsi). Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik. Universitas Negeri Surabaya.
- Wahono FG. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.



**Erni Sofia Murtini** adalah Dosen dan ketua Program studi S-1 Ilmu dan Teknologi Pangan di Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Brawijaya, Malang (2015–2019). Pendidikan S-1 dan S-2 Teknologi Hasil Pertanian (Universitas Brawijaya Malang), S3 Food Science (Oklahoma State University Stillwater, Oklahoma, USA). Keanggotaan organisasi profesi PATPI (1996–sekarang), IFT (2013–sekarang) dan AACCI (2012–2014). *Co-author* buku “Alternatif pengganti formalin pada produk pangan” (2006). Kontributor buku “Pangan Indonesia yang Diimpikan” (2016) dan “Buku Ensiklopedi Pangan Indonesia” (2017) yang diterbitkan oleh PATPI. Fokus penelitiannya adalah teknologi sereal.



**Fajriyati Mas'ud** adalah Dosen pada Program Studi Teknologi Kimia Industri, Jurusan Teknik Kimia, Politeknik Negeri Ujung Pandang. Hingga saat ini telah menyusun beberapa bahan ajar bidang Ilmu dan Teknologi Pangan, dan telah memiliki beberapa publikasi ilmiah di jurnal nasional serta 3 artikel ilmiah di jurnal internasional.



**Giyatmi** adalah Guru Besar pada Program studi Teknologi Pangan Universitas Sahid Jakarta. Ia lulus sarjana pada tahun 1988, magister sains tahun 1998 dan doktornya tahun 2005 di IPB. Sebagai dosen sejak tahun 1994. Jabatan strukturalnya adalah Ketua Teknologi Pangan (1998–1999), Dekan Fakultas Teknik dan Fakultas Teknologi Industri Pertanian (1999–2007), Wakil Rektor Bidang Akademik (2007–2014) dan Direktur Sekolah Pasca Sarjana (2014–2015). Sejak 2016 hingga sekarang adalah Kepala LPPM Universitas Sahid Jakarta. Ia juga aktif sebagai Ketua Divisi Riset dan Pengabdian Masyarakat pada Asosiasi Dosen Indonesia DKI Jakarta (2006–2011), Wakil Ketua PATPI (2012–2018). Ketua Divisi Riset dari Asosiasi Perguruan Tinggi Swasta DKI Jakarta (2012–sekarang).

# ENSIKLOPEDIA PRODUK PANGAN INDONESIA JILID 2

• Kumpulan Berbagai Teknologi Produk Pangan Indonesia •



**PT Penerbit IPB Press**

Jalan Taman Kencana No. 3, Bogor 16128

Telp. 0251 - 8355 158 E-mail: [ipbpress@gmail.com](mailto:ipbpress@gmail.com)



Penerbit IPB Press



@IPBpress



ipbpress

Pangan

ISBN : 978-602-440-530-4



9 786024 405304