

**PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU
TERHADAP KUALITAS BOLU KEMOJO**

SKRIPSI

*Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat Memperoleh Gelar Sarjana
Pendidikan (S1) Universitas Negeri Padang*



RABIATUL ADAWIYAH

NIM 18075179/2018

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG**

2023

PERSETUJUAN PEMBIMBING SKRIPSI

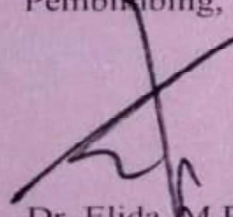
Judul : **Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo**

Nama : Rabiatul Adawiyah
NIM : 18075179
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Juni 2023

Disetujui Oleh:

Pembimbing,

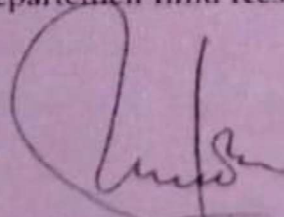


Dr. Elida, M.Pd

NIP. 19611111 198703 2003

Mengetahui,

Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga



Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si

NIP. 19761117 200312 2002

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Nama : Rabiatul Adawiyah
NIM : 18075179

Dinyatakan Lulus Setelah Mempertahankan Skripsi di Depan Tim Penguji
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan
Universitas Negeri Padang

Dengan Judul:

PENGARUH SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU TERHADAP KUALITAS BOLU KEMOJO

Padang, Juni 2023

Tim Penguji

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

1.

Anggota : Dra. Lucy Fridayati, M. Kes

2.

Anggota : Dikki Zulfikar, M.Pd

3.

The image shows three handwritten signatures in black ink, each placed on a horizontal dotted line. The first signature is at the top, the second is in the middle, and the third is at the bottom. The signatures are stylized and cursive.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama : Rabiatul Adawiyah
Nim : 18075179
Program Studi : Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata Dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa skripsi saya dengan judul **Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo.**

Adalah benar merupakan hasil karya saya dan bukan merupakan plagiat dari karya orang lain. Apabila sesuatu yang terbukti saya melakukan plagiat maka saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis maupun hukuman sesuai dengan ketentuan yang berlaku.

Demikian pernyataan ini saya buat dengan kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, Juni 2023

Diketahui,
Kepala Departemen IKK FPP UNP

Sri Zulfia Novrita, S. Pd, M. Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan

Rabiatul Adawiyah
NIM. 18075179

ABSTRAK

Rabiatul Adawiyah, 2023.“Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo”, Skripsi : Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penelitian ini dilatar belakangi dengan konsumsi terigu yang terus meningkat, dimana terigu berasal dari gandum yang diimpor, sehingga bahan pangan lokal seperti ubi jalar ungu dapat digunakan untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Selain itu dapat menambah variasi pada bolu kemojo terutama pada segi warna dan rasa. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bolu kemojo yang meliputi bentuk, warna, rasa, aroma dan tekstur.

Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperiment*) dengan metode rancangan acak lengkap satu faktor. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 orang panelis ahli dengan mengisi format uji organoleptik. Data yang diperoleh ditabulasi dalam bentuk tabel dan dilakukan analisis varian (ANOVA), jika berbeda nyata dilanjutkan dengan uji Duncan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan antara substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna dan rasa pada bolu kemojo. Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai Fhitung (26.51) > Ftabel (4.75) pada kualitas warna ungu bagian dalam, nilai Fhitung (5.37) > Ftabel (4.75) pada kualitas warna coklat bagian luar dan nilai Fhitung (34.88) > Ftabel (4.75) pada kualitas rasa, lalu dilanjutkan dengan uji duncan. Sedangkan pada kualitas bentuk, aroma dan tekstur tidak terdapat pengaruh yang nyata. Berdasarkan uji statistik data diperoleh nilai Fhitung (0.00) < Ftabel (4.75) pada kualitas bentuk, nilai Fhitung (1.55) < Ftabel (4.75) pada kualitas bentuk kerapian, nilai Fhitung (3.66) < Ftabel (4.75) pada kualitas aroma, nilai Fhitung (0.46) < Ftabel (4.75) pada kualitas tekstur kering, nilai Fhitung (1.50) < Ftabel (4.75) pada kualitas lembut, nilai Fhitung (0.96) < Ftabel (4.75) pada kualitas padat, nilai Fhitung (0.29) < Ftabel (4.75) pada kualitas lembap dan nilai Fhitung (0.00) < Ftabel (4.75) pada kualitas rasa manis. Hasil uji kualitas bolu kemojo ubi jalar ungu terbaik yaitu terdapat pada perlakuan X₃ dengan substitusi ubi jalar ungu sebanyak 75%.

Kata kunci: Ubi Jalar Ungu, Bolu Kemojo, Kualitas

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis ucapkan kehadirat Allah SWT yang telah memberikan Rahmat dan Karunianya, sehingga dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo”**. Shalawat beserta salam penulis ucapkan kepada junjungan alam Nabi besar Muhammad SAW yang telah memberikan perubahan kepada manusia berupa ilmu pengetahuan dan Akhlakul Karimah.

Penulis menyadari dalam penulisan skripsi ini masih banyak rintangan yang akan dihadapi, namun penulis banyak mendapat bantuan dan bimbingan dari berbagai pihak. Untuk itu penulis mengucapkan terima kasih kepada :

1. Ibu Dra. Ernawati, M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Nofrita, S.Pd, M.Si selaku Kepala Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Cici Andriani, M.Pd selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku Dosen Penasehat Akademik sekaligus selaku Dosen Pembimbing yang telah memberikan saran, motivasi, membimbing dan memberi dukungan kepada penulis dalam menyusun skripsi ini, semoga ibu selalu sehat dan dalam lindungan Allah SWT.

5. Ibu Dra. Lucy Fridayati, M.Kes Selaku Dosen Penguji 1 yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga ibu selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd Selaku Dosen Penguji 2 yang telah memberi masukan dan saran kepada penulis. Semoga bapak selalu sehat dan selalu dalam lindungan Allah SWT.
7. Seluruh staf pengajar, karyawan dan teknisi di Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Ucapan terima kasih kepada sahabat, rekan sebaya dan seperjuangan.
9. Teristimewa kepada Mama, alm.Ayah, Abang-abang dan Adik serta keluarga tercinta yang selalu memberikan dukungan, semangat serta do'a nya sehingga skripsi ini dapat diselesaikan.

Semoga segala bantuan, dorongan, motivasi, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari Allah SWT serta membawa berkah dan manfaat bagi kita semua. Akhir kata penulis berharap skripsi ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri.

Padang, Maret 2023

Penulis

DAFTAR ISI

ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR.....	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang.....	1
B. Identifikasi Masalah.....	5
C. Batasan Masalah	6
D. Rumusan Masalah.....	6
E. Tujuan Penelitian	7
F. Manfaat Penelitian	7
BAB II KAJIAN TEORI	9
A. Bolu Kemojo.....	9
B. Ubi Jalar Ungu	24
C. Kerangka Konseptual.....	27
D. Hipotesis Penelitian	27
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	28
A. Metode Penelitian	28
B. Tempat dan Waktu Penelitian.....	28
C. Objek Penelitian.....	28
D. Definisi Operasional dan Variabel.....	28
E. Jenis dan Sumber Data.....	30
F. Prosedur Penelitian	31
G. Rancangan Penelitian.....	35
H. Kontrol Validitas.....	37
I. Teknik Pengumpulan Data dan Instrumen Penelitian.....	37
J. Teknik Analisis Data	38
BAB IV HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN.....	40
A. Hasil Penelitian	40

B. Pembahasan	53
BAB V KESIMPULAN DAN SARAN	62
A. Kesimpulan	62
B. Saran	62
DAFTAR PUSTAKA	64
LAMPIRAN.....	66

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Komposisi Gizi Ubi Jalar Ungu Per 100 gr Bahan	25
2. Komposisi Bahan Pembuatan Bolu Kemojo Ubi Jalar Ungu	33
3. Daftar Rancangan Penelitian.....	35
4. Kisi-kisi Instrumen Penelitian.....	38
5. Daftar Analisis Varian (ANOVA)	39
6. Uji Duncan Kualitas Warna Ungu Bagian Dalam Pada Bolu Kemojo	44
7. Uji Duncan Kualitas Warna Coklat Bagian Luar Pada Bolu Kemojo	45
8. Uji Duncan Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu Pada Bolu Kemojo	52

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Bolu Kemojo	9
2. Diagram Alir Pembuatan Pure Ubi Jalar Ungu.....	26
3. Kerangka Konseptual	27
4. Diagram Alir Pembuatan Bolu Kemojo Ubi Jalar Ungu	34
5. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Bunga Kemboja	41
6. Rata-rata Nilai Kualitas Bentuk Kerapian.....	42
7. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Ungu Bagian Dalam	43
8. Rata-rata Nilai Kualitas Warna Coklat Bagian Luar.....	44
9. Rata-rata Nilai Kualitas Aroma Ubi Jalar Ungu	46
10. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Kering Bagian Luar.....	47
11. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Lembut Bagian Dalam	48
12. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Padat Bagian Dalam.....	49
13. Rata-rata Nilai Kualitas Tekstur Lembap Bagian Dalam	50
14. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Ubi Jalar Ungu.....	51
15. Rata-rata Nilai Kualitas Rasa Manis	53

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Surat Tugas Seminar	66
2. Surat Izin Penelitian	67
3. Surat Tugas Menguji Skripsi.....	68
4. Instrument Penelitian	69
5. Tabulasi Data	74
6. Uji Analisis Varian (ANAVA).....	85
7. Dokumentasi Penelitian	99

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang terdiri dari berbagai suku, memiliki keunikan tersendiri dan tersebar di seluruh pulau di Indonesia. Salah satunya adalah etnis melayu di Provinsi Riau. Sebuah kelompok etnis tentunya memiliki makanan khasnya masing-masing yang dapat membuat daerah itu terkenal, biasanya memiliki karakteristik atau spesifik di daerah tersebut sesuai dengan lidah masyarakat setempat. Salah satunya adalah kue “Bolu Kemojo” merupakan kue tradisional Riau yang terbuat dari tepung terigu.

Bolu kemojo merupakan jenis makanan tradisional Riau yang sebelumnya kurang dikenal karena pada zaman dahulu kue kemojo ini hanya bisa dinikmati di acara-acara tertentu seperti upacara adat atau pernikahan. Masyarakat Riau sering membuat kue kemojo bersama saat pesta adat atau upacara adat, maka semakin banyak pula kue kemojo yang disajikan. Dari sini dapat dilihat bahwa kebersamaan kegiatan kerjasama diwarisi dari nenek moyang mereka, Hartini & Swasty dalam Ashari (2018 : 230). Kue ini hampir tidak pernah absen selama perayaan acara tradisional di daerah tersebut.

Menurut Devi Setya Lestari dalam Amelia (2017:1) “Bolu kemojo kerap juga disebut dengan bolu koja berasal dari kata kemboja atau bunga kemboja. Disebut demikian karena loyang yang digunakan untuk membuat bolu ini memiliki bentuk seperti bunga kemboja.” Bolu kemojo adalah bolu yang sengaja dibuat bantat (tidak ngembang) dengan tekstur halus dan cenderung seperti kue basah, yang rasanya dominan manis. Kue ini berwarna

coklat di luar dan hijau didalamnya. Proses pemanggangan membuat kue bagian luar berwarna coklat sementara perasan daun pandan yang membuat kue berwarna hijau menurut Ensiklopedia Pariwisata Indonesia (2014 : 36).

Menurut Rizka Juliana (2012:3) “Bolu kemojo dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dicampur dengan telur, gula, mentega, santan serta daun pandan”. Teksturnya padat dan cenderung seperti kue basah, tidak seperti tekstur bolu pada umumnya. Rasanya dominan manis dengan aroma harum pandan dan rasa telur saat dimakan. Selain rasa aslinya, bolu kemojo juga sudah memiliki varian rasa seperti durian, coklat, keju, jagung dan lain-lain.

Pada saat ini bolu kemojo telah mengalami modifikasi dengan beragam rasa seperti durian, coklat dan keju, jagung dan lain-lain. Terciptanya beraneka ragam rasa menjadikan suatu inovasi rasa baru dari bolu kemojo. Salah satu inovasi rasa baru dari bolu kemojo yang ingin diciptakan dengan menambahkan bahan pangan lokal. Umbi-umbian merupakan salah satu hasil pertanian Indonesia yang banyak dibudidayakan di berbagai daerah di Indonesia termasuk Provinsi Riau seperti ubi jalar merah, ubi jalar kuning dan ubi jalar ungu. Hal ini bertujuan dalam rangka penganekaragaman bahan makanan dengan menggunakan bahan lokal yang bernilai gizi tinggi seperti ubi jalar ungu. Mengutip data Badan Pusat Statistik (BPS) untuk wilayah Riau tahun 2015 luas panen ubi jalar 1.028 hektar dan produksi ubi jalar 8.462 ton.

Hal ini sesuai dengan penetapan peraturan presiden No.22 tahun 2009 pada pasal 1, yaitu :

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi dan pengendalian percepatan penganekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Ubi jalar (*Ipomea batatas*) merupakan hasil pertanian yang memiliki potensi cerah pada masa yang akan datang, karena dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai bahan produk industri makanan. Warna ubi jalar (*Ipomea batatas*) sangat beragam, yaitu putih, jingga dan ungu. Varietas yang berkarbohidrat lebih tinggi mempunyai rasa lebih manis seperti ubi jalar ungu, dibandingkan yang berkarbohidrat rendah Richana dalam Renni Krisnawati (2012:14).

Ubi jalar ungu dapat tumbuh baik di dataran rendah maupun di pegunungan. Sejak tahun 1960, ubi jalar ungu sudah tersebar ke beberapa daerah di Indonesia seperti Jawa barat, Jawa tengah, Jawa timur, Papua dan Sumatera (Santoso dan Estiasih, 2014). Namun untuk wilayah Sumatera khususnya Provinsi Riau sendiri belum banyak industri rumahan yang mengelola ubi jalar dengan skala yang besar dan masih dikonsumsi pada waktu-waktu tertentu oleh masyarakat. Tanaman ubi jalar ungu belum terlalu dijadikan budidaya utama oleh petani. Salah satu faktor kurangnya minat petani membudidayakan tanaman ubi jalar ungu adalah variasi dari ubi

tersebut yang belum memenuhi keinginan konsumen dipasaran, sehingga diperlukan inovasi untuk memenuhinya. Upaya yang dapat dilakukan untuk memenuhi selera konsumen adalah dengan menciptakan keragaman makanan dari ubi jalar ungu. Salah satu upaya menciptakan keragaman pada karakter ubi jalar ungu adalah dengan menambahkan ubi jalar ungu pada pembuatan bolu kemojo. Ubi jalar ungu mempunyai zat warna alami yang berwarna merah keunguan yang disebut antosianin. Antosianin merupakan senyawa polifenol yang dapat berfungsi sebagai antioksidan alami menurut Lestario L.N., Kompas dalam Sri Winarti (2014 : 137).

Melihat penggunaan terigu yang semakin meningkat dan potensi ketersediaan pangan lokal yang juga melimpah maka penulis tertarik untuk menggantikan sebagian penggunaan tepung terigu dengan ubi jalar ungu dan menambah variasi dalam pembuatan bolu kemojo. Penelitian relevan mengenai bolu kemojo telah diteliti oleh Dian Agusti Ramadhani (2018) dengan judul "*Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Sagu Terhadap Tingkat Kesukaan Bolu Kemojo*" dimana penelitian ini bertujuan membuat bolu kemojo dengan substitusi tepung terigu dengan tepung sagu lalu mendeskripsikan kualitas bolu kemojo dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain itu terdapat juga penelitian tentang penggunaan ubi jalar ungu pada pembuatan kue pukis yang diteliti oleh Amelia Desri Junelti (2017) dengan judul "*Penggunaan Ubi Jalar Ungu Pada Pembuatan Kue Pukis*". Dengan adanya beberapa penelitian tentang bolu kemojo dan

penggunaan ubi jalar ungu maka penulis ingin menginovasikan ubi jalar ungu terhadap bolu kemojo.

Berdasarkan uraian di atas dan pra penelitian dengan persentase ubi jalar ungu 25%, 50% dan 75% penulis tertarik untuk meneliti mengenai kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa pada bolu kemojo dengan menggunakan ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi pada pembuatan bolu kemojo. Oleh karena itu penulis tertarik mengambil judul **“Pengaruh Substitusi Ubi Jalar Ungu Terhadap Kualitas Bolu Kemojo”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka identifikasi masalah penelitian ini adalah :

1. Impor gandum sebagai bahan baku terigu di Indonesia masih tinggi.
2. Konsumsi terigu di Indonesia terus meningkat.
3. Produksi ubi jalar ungu yang banyak, namun belum dimanfaatkan dengan baik.
4. Membuat inovasi lain dari bolu kemojo yaitu dengan substitusi ubi jalar ungu.
5. Belum adanya penelitian tentang pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kemojo.

C. Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka batasan masalah dari penelitian ini yaitu pengaruh substitusi ubi jalar ungu dengan persentase 25%, 50% dan 75% dari jumlah tepung terigu yang digunakan terhadap kualitas bolu kemojo, meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

D. Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, maka masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas bentuk bolu kemojo?
2. Bagaimana pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas warna bolu kemojo?
3. Bagaimana pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas aroma bolu kemojo?
4. Bagaimana pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas tekstur bolu kemojo?
5. Bagaimana pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap kualitas rasa bolu kemojo?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut :

1. Menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap bentuk bolu kemojo.
2. Menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap warna bolu kemojo.
3. Menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap aroma bolu kemojo.
4. Menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap tekstur bolu kemojo.
5. Menganalisis pengaruh substitusi ubi jalar ungu sebanyak 25%, 50% dan 75% terhadap rasa bolu kemojo.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memiliki manfaat bagi pembaca. Manfaat yang ingin dicapai adalah :

1. Manfaat Teoritis
Sebagai bahan bacaan dan literatur tentang pengaruh substitusi ubi jalar ungu terhadap kualitas bolu kemojo.
2. Manfaat Praktis
 - a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan ubi jalar ungu sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan bolu kemojo.

- b. Meningkatkan nilai jual ubi jalar ungu di pasaran, sehingga mensejahterakan para petani terhadap perekonomian.
 - c. Dapat menjadi literatur bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian lanjutan dari judul penulis seperti umur simpan dari bolu kemojo ubi jalar ungu atau nilai gizi pada bolu kemojo ubi jalar ungu dan penelitian lainnya yang berkaitan.
3. Manfaat Akademis
- a. Sebagai salah satu persyaratan untuk memperoleh gelar Sarjana Pendidikan.
 - b. Sebagai bahan informasi dan literatur bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan judul penulis.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Bolu Kemojo

1. Bolu kemojo



Gambar 1. Bolu Kemojo
Sumber : Cookpad, 2022

Bolu kemojo adalah salah satu pangan khas daerah Riau. Menurut Devi Setya Lestari dalam Amelia (2017:1) “Bolu kemojo kerap juga disebut dengan bolu koja berasal dari kata kemboja atau bunga kemboja. Disebut demikian karena Loyang yang digunakan untuk membuat bolu ini memiliki bentuk seperti bunga kemboja.” Bolu kemojo adalah bolu yang sengaja dibuat bantat (tidak mengembang) dengan tekstur halus dan cenderung seperti kue basah, yang rasanya dominan manis. Pada umumnya bolu kemojo berwarna hijau lalu bagian luarnya kecoklatan.

Menurut Rizka Juliana (2012:3) “Bolu kemojo dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dicampur dengan telur, gula, mentega, santan serta daun pandan”. Dari pengertian di atas dapat disimpulkan bahwa bolu kemojo adalah bolu khas dari daerah Riau yang berwarna hijau, dengan rasa dan aroma pandan menjadi ciri khasnya, yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, gula pasir, mentega, santan serta daun