

---

**INOVASI KUE BAKPIA BERBASIS UBI KAYU SEBAGAI PEMANFAATAN PRODUK  
UNGGULAN DI DESA BUMI WANGI CIPARAY KABUPATEN BANDUNG**

Oleh

Dendi Gusnadi<sup>1</sup>, Eva Mardiyana<sup>2</sup>, Tito Pandu Raharjo<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Telkom

E-mail: <sup>1</sup>[dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id](mailto:dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id),

<sup>2</sup>[evamardiyana@telkomuniversity.ac.id](mailto:evamardiyana@telkomuniversity.ac.id), <sup>3</sup>[titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id](mailto:titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id)

---

**Article History:**

Received: 23-12-2022

Revised: 20-01-2023

Accepted: 23-01-2023

**Keywords:**

Kue Bakpia, Ubi Kayu,  
Produk Unggulan,  
Desa Bumi Wangi  
Ciparay

**Abstract:** *Bumi Wangi Village in Bandung Regency has experienced rapid development in recent years. One sector that is growing rapidly is the food industry, especially bakpia production. Bakpia is one of the regional specialties which has become a culinary icon of Bumi Wangi Village. However, to remain competitive in an increasingly competitive market, innovation is needed to keep bakpia attractive to consumers. This study aims to develop innovations in bakpia products by utilizing cassava as the main ingredient. Cassava was chosen because of its abundant availability in the surrounding area, as well as having high nutritional value and health benefits. The use of cassava in bakpia is expected to provide added value to the product and at the same time empower local cassava farmers. The research method used is exploratory research, starting with a survey of the potential of cassava and bakpia in Bumi Wangi Village. Furthermore, trials and development of bakpia recipes with various flavors and fillings were carried out, including the use of cassava as one of the main ingredients. Evaluation is carried out through organoleptic tests and business feasibility analysis. The results showed that the use of cassava in bakpia gave a unique taste sensation and attracted the attention of consumers. Cassava can also increase the fiber and nutrient content in bakpia products, thus providing health benefits for consumers. In addition, the abundant availability of cassava in the area can reduce production costs and increase profitability for bakpia producers. The bakpia innovation by utilizing cassava is expected to become a superior product that can expand the bakpia market share from Bumi Wangi Village to regional and national levels. The application of this innovation is also expected to have a positive impact on local cassava farmers, by increasing demand for cassava raw materials and opening opportunities for cooperation between bakpia producers and farmers. Thus, this innovation is expected to support economic growth in Bumi Wangi Ciparay Village, Bandung Regency, as well as maintain the existence of bakpia culinary as a local cultural heritage*

## PENDAHULUAN

Desa Bumi Wangi di Kabupaten Bandung memiliki potensi kuliner yang kaya dengan bakpia sebagai salah satu produk unggulan. Bakpia merupakan kue tradisional yang telah menjadi ikon kuliner lokal dan menarik minat wisatawan serta penduduk setempat. Namun, dalam beberapa tahun terakhir, persaingan di industri makanan semakin ketat, baik dari produk lokal maupun produk luar daerah.

Kendati bakpia telah menjadi produk andalan, tetapi peningkatan jumlah kompetitor dan tingkat persaingan yang semakin tinggi mengharuskan para produsen bakpia untuk terus berinovasi guna menjaga dan meningkatkan daya saingnya. Inovasi pada produk bakpia menjadi langkah strategis yang penting untuk menarik minat konsumen, menciptakan nilai tambah pada produk, serta menjaga eksistensi kuliner tradisional yang merupakan warisan budaya lokal.

Dalam konteks ini, ubi kayu menjadi pilihan yang menarik sebagai bahan inovasi dalam bakpia. Ubi kayu dikenal memiliki banyak manfaat kesehatan karena kandungan serat dan nutrisinya yang tinggi. Selain itu, ubi kayu juga tersedia melimpah di daerah sekitar Desa Bumi Wangi, sehingga pemanfaatannya dapat memberikan dampak positif bagi petani ubi kayu setempat. Namun, walaupun potensi ubi kayu sudah ada, belum banyak produsen bakpia di daerah tersebut yang memanfaatkannya sebagai salah satu bahan utama dalam bakpia mereka.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk mengatasi permasalahan tersebut dan menjawab beberapa pertanyaan pokok, seperti:

1. Bagaimana potensi ubi kayu sebagai bahan inovasi dalam bakpia di Desa Bumi Wangi?
2. Bagaimana dampak pemanfaatan ubi kayu dalam bakpia terhadap rasa, nilai gizi, dan manfaat kesehatan produk?

Dengan menjawab pertanyaan-pertanyaan tersebut, penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang jelas tentang potensi pemanfaatan ubi kayu dalam bakpia, serta memberikan rekomendasi strategis bagi produsen bakpia di Desa Bumi Wangi untuk menghadapi persaingan di pasar yang semakin kompetitif. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan kontribusi positif bagi perekonomian lokal, khususnya dalam meningkatkan pendapatan petani ubi kayu dan menjaga warisan kuliner tradisional sebagai bagian dari identitas budaya lokal yang perlu dilestarikan.

## LANDASAN TEORI

Selain menjadi sumber kalori, ubi kayu adalah komoditas ketiga yang ditanam di Indonesia, setelah padi dan jagung. Makanan yang murah dan cukup ketersediaannya. Ubi kayu dalam bahasa Indonesia terutama digunakan dalam makanan bahan baku pabrik (28%), ekspor dalam bentuk gablek (8 persen) dan pakan (8 persen). Oleh Direktorat Kacang-kacangan dan Umbi-umbian, Proses mengubah ubi kayu menjadi beberapa produk manufaktur adalah Upaya untuk memberikan dukungan kepada program ketahanan pangan dan diversifikasi pangan bersama dengan menjadi salah satu cara untuk menyelesaikan masalah ketergantungan dan kelangkaan bahan tertentu pangan pokok; pengolahan ubi kayu menghasilkan tepung tapioka adalah salah satu tindakan strategis dan ekonomis untuk transformasi ubi kayu menjadi produk olahan. ( Winarno, 2004).

Sedangkan dalam pembuatannya, yang harus disiapkan dalam membuat kulit bakpia,

pertama-tama campurkan gula dan garam dengan air dan aduk hingga larut. Kemudian, masukkan tepung terigu secara bertahap, dan aduk hingga menjadi adonan. Tidak lebih dari setengah jam diperlukan untuk mencampur semua bahan ini sampai semua adonan tercampur dan kalis. Kacang hijau dipecah dan direndam selama tiga hari untuk membuat isi bakpia. Setelah itu, dicuci dan dikukus selama satu jam, lalu dihaluskan dan dimasak dengan minyak, garam, dan gula pasir. Menurut Kumalasari (2015), langkah terakhir adalah membentuk adonan kulit yang diisi dengan kacang hijau dengan bentuk bulat pipih. Ini harus dipanggang selama sekitar lima belas hingga dua puluh menit.

### METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian eksplorasi, dimulai dari survei potensi ubi kayu dan bakpia di Desa Bumi Wangi. Selanjutnya, dilakukan uji coba dan pengembangan resep bakpia dengan berbagai variasi rasa dan isian, termasuk penggunaan ubi kayu sebagai salah satu bahan utamanya. Evaluasi dilakukan melalui uji organoleptik dan analisis kelayakan usaha.

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Berberapa hasil usulan tentang potensi ubi kayu sebagai bahan inovasi dalam bakpia di Desa Bumi Wangi

No	Aspek	Rekomendasi
1	Ketersediaan dan Lokalitas:	Desa Bumi Wangi, Kabupaten Bandung, mungkin memiliki akses yang baik ke bahan baku ubi kayu karena pertanian ubi kayu yang melimpah di daerah tersebut. Keberadaan sumber daya lokal ini memudahkan produsen bakpia untuk mendapatkan pasokan bahan baku secara berkelanjutan, mengurangi biaya logistik, dan membantu meningkatkan pendapatan petani ubi kayu setempat.
2	Nilai Gizi dan Kesehatan :	Ubi kayu kaya akan serat, vitamin, mineral, dan nutrisi penting lainnya. Penggunaan ubi kayu sebagai salah satu bahan dalam bakpia dapat meningkatkan nilai gizi produk dan memberikan manfaat kesehatan bagi konsumen. Hal ini dapat menjadi daya tarik bagi konsumen yang semakin peduli dengan kesehatan dan gaya hidup sehat.
3	Diversifikasi Rasa dan Variasi:	Ubi kayu dapat diolah menjadi berbagai bentuk dan rasa, sehingga membuka peluang bagi produsen bakpia untuk menciptakan variasi rasa yang menarik. Penggunaan ubi kayu dalam bakpia dapat memberikan sentuhan eksotis pada produk dan memberikan pengalaman kuliner yang berbeda bagi konsumen.
4	Penyampaian Identitas Lokal:	Penggunaan bahan lokal seperti ubi kayu dapat menjadi bagian dari cerita produk dan identitas lokal Desa Bumi Wangi. Konsumen dapat merasa lebih terhubung dengan produk tersebut karena mengetahui bahwa bahan utamanya berasal dari wilayah setempat, sehingga menciptakan ikatan emosional dan kesan berkesan.
5	Dampak Ekonomi dan	Pemanfaatan ubi kayu dalam bakpia dapat memberikan dampak ekonomi positif bagi petani lokal, karena permintaan yang

	Pembangunan Lokal:	meningkat akan bahan baku tersebut. Hal ini dapat mendukung pertumbuhan ekonomi lokal dan pemberdayaan masyarakat.
--	--------------------	--

Dampak pemanfaatan ubi kayu dalam bakpia terhadap rasa, nilai gizi, dan manfaat kesehatan produk adalah :

No	Aspek	Rekomendasi
1	Rasa yang Unik dan Menarik:	Pemanfaatan ubi kayu sebagai bahan inovasi dalam bakpia dapat memberikan sentuhan rasa yang unik dan berbeda dari bakpia tradisional. Ubi kayu memiliki rasa manis alami yang lembut dan aroma yang khas. Penggunaan ubi kayu sebagai salah satu bahan utama dalam bakpia dapat menciptakan variasi rasa yang menarik dan meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen.
2	Nilai Gizi yang Lebih Tinggi:	Ubi kayu merupakan sumber serat, vitamin, mineral, dan nutrisi penting lainnya. Dengan menggantikan sebagian atau seluruh isian kacang hijau dengan ubi kayu, nilai gizi produk bakpia dapat meningkat. Kandungan serat yang lebih tinggi dalam ubi kayu juga dapat membantu dalam pencernaan dan menjaga kesehatan sistem pencernaan konsumen.
3	Manfaat Kesehatan yang Lebih Baik:	Dengan nilai gizi yang lebih tinggi, bakpia dengan pemanfaatan ubi kayu dapat memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik bagi konsumen. Konsumsi produk yang mengandung ubi kayu dapat membantu meningkatkan daya tahan tubuh, menyediakan energi berkelanjutan, dan memenuhi kebutuhan nutrisi harian.
4	Alternatif untuk Pemenuhan Kebutuhan Gizi:	Penggunaan ubi kayu dalam bakpia juga bisa menjadi alternatif bagi mereka yang memiliki alergi atau intoleransi terhadap kacang hijau atau bahan-bahan tertentu yang biasanya digunakan dalam bakpia. Hal ini memungkinkan lebih banyak orang untuk menikmati produk ini tanpa khawatir akan reaksi alergi.
5	Potensi Peningkatan Daya Jual:	Dengan penekanan pada makanan yang sehat dan bernutrisi, bakpia dengan pemanfaatan ubi kayu dapat menjadi pilihan menarik bagi konsumen yang lebih peduli dengan gaya hidup sehat dan menginginkan camilan yang bergizi.

## KESIMPULAN

Melalui inovasi ini, Desa Bumi Wangi Ciparay dapat menghasilkan produk bakpia yang unik dan bermutu tinggi, mengukuhkan citra daerah sebagai penghasil kue bakpia dengan ciri khas ubi kayu. Kemampuan untuk beradaptasi dan berinovasi dengan menggali potensi lokal menjadi kunci kesuksesan dalam menjaga daya saing produk kuliner tradisional di era modern yang penuh tantangan.

Namun, penting untuk selalu memperhatikan kualitas, keamanan, dan kesesuaian rasa produk. Selain itu, upaya pemasaran dan promosi yang efektif akan membantu memperkenalkan dan memosisikan bakpia dengan pemanfaatan ubi kayu sebagai produk unggulan yang menarik dan diminati oleh konsumen di tingkat regional maupun nasional. Dengan dukungan dan kerjasama yang baik dari pemerintah, masyarakat, dan pelaku usaha

---

lokal, inovasi ini dapat menjadi pendorong pertumbuhan ekonomi dan keberlanjutan budaya kuliner di Desa Bumi Wangi Ciparay, Kabupaten Bandung.

#### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Agustin, T. I., Satriya, A., Winarno, I., & Herman, H. (2014). Program Hi-Link: Budidaya dan Pengolahan Singkong Menjadi Mocaf (Modified Cassava Flour) Untuk Peningkatan Kesejahteraan Ekonomi Masyarakat Petani Singkong di Kabupaten Sampang-Madura. Seminar Nasional 2014 Hasil Pengabdian Masyarakat.
- [2] Anam, C. (2016). Pengelolaan home industry usaha bakpia di Kabupaten Klaten. *Asian Journal of Innovation and Entrepreneurship (AJIE)*, 1(01), 30-38.
- [3] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- [4] Gusnadi, D. (2019). Analisis Uji Organoleptik Tapai Singkong Pada Produk Cookies Sebagai Upaya Meningkatkan Eksistensi Tapai Singkong Di Kota Bandung. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- [5] Muharnif, M., Syaputra, S. A., & Harahap, M. (2021). Review Mesin Pengiris Keripik Singkong Untuk Home Industri. *Atds Saintech Journal Of Engineering*, 2(2), 29-37.

2278

JCI

Jurnal Cakrawala Ilmiah

Vol.2, No.5, Januari 2023

---

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN