

ABSTRAK

Bolu kemojo merupakan salah satu makanan khas pekanbaru, sejenis kue basah dengan rasa manis berwarna hijau, beraroma pandan dan berbentuk bunga kamboja. Pada penelitian ini penulis mengganti pewarna dan aromanya. Bayam digunakan sebagai pewarna alami karena mudah didapatkan dan menambah nilai gizi pada bolu kemojo. Aroma pandannya digantikan dengan aroma kopi dengan menggunakan ampas kopi arabika. Selain mengurangi limbah ampas kopi, produk ini dapat dijadikan diversifikasi bolu kemojo. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimental dan juga melakukan uji daya terima konsumen.

Hasil penelitian menunjukkan formulasi resep yang paling sesuai untuk bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika yaitu 250gr gula pasir, 3 butir telur, 100gr butter, 250gr tepung terigu, 1 sdt vanili, 150ml santan, 240ml sari bayam, 3gr ampas kopi arabika. Hasil uji daya terima konsumen menunjukkan bolu kemojo berbasis bayam dan ampas kopi arabika dapat diterima oleh konsumen dengan penilaian positif berdasarkan rasa sebanyak 85%, warna 81,25%, aroma 85%, tekstur 83,75%, dan penampilan fisik 85%.

Kata kunci: Bolu kemojo, Bayam, Ampas kopi arabika, Pewarna alami,
Penambah rasa