

PANCAKE SEHAT BERBASIS SERAI DAN SUSU KEDELAI***THE HEALTHY PANCAKES BASED ON THE LEMONGRASS AND SOY MILK*****Jane Angelina Naseng¹, Nurlena², Dendi Gusnadi³**^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung**Janeangelinaseng@student.telkomuniversity.ac.id¹, nurlena@tass.telkomuniversity.ac.id²,
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³****ABSTRAK**

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh pancake yang mengandung tingkat kalori yang tinggi dan mengandung banyak gula yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes. Penelitian ini membahas tentang inovasi serai dan susu kedelai sebagai bahan penambah rasa pada produk *pancake* dengan penambah bahan baku lain seperti gula (rendah kalori). Maka penulis ingin memberikan inovasi pancake sehat yang berbasis serai dan susu kedelai namun tidak menghilangkan kandungan yang ada didalam serai dan susu kedelai itu sendiri agar masyarakat maupun penderita diabetes dapat menikmati pancake tanpa harus khawatir dengan kandungan gula yang terdapat pada pancake. Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan resep pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai. Bahan utama pembuatan pancake tepung, telur, susu dan gula, pancake dapat pula dipadukan dengan berbagai topping seperti madu, dan ice cream. Metode yang akan peneliti gunakan adalah eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptic kepada 46 orang konsumen dengan menyebarkan kusioner. Hasil penelitian menunjukkan formulasi resep yang sesuai untuk pancake berbasis serai dan susu kedelai adalah menggunakan 200gr serai dan 100ml susu kedelai. Uji daya terima konsumen dengan skala nilai 3-5 yaitu cukup suka sampai sangat suka. Maka pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai dapat diterima oleh para konsumen.

Kata kunci: Serai, Pancake, Susu Kedelai**ABSTRACT**

This study was motivated by pancakes that contain high calorie levels and contain a lot of sugar that can not be consumed by diabetics. This study discusses the innovation of lemongrass and soy milk as flavor enhancers in pancake products with other raw material enhancers such as sugar (low in calories). So the author wants to provide innovations healthy pancakes based on lemongrass and soy milk but does not eliminate the content contained in lemongrass and soy milk itself so that people and diabetics can enjoy pancakes without having to worry about the sugar content contained in pancakes. The purpose of this study was to find healthy pancake recipes based on lemongrass and soy milk. The main ingredients of making pancake flour, eggs, milk and sugar, pancakes can also be combined with various toppings such as honey, and ice cream. The method that the researchers will use is experimental and conduct consumer acceptability tests by means of organoleptic tests to 46 consumers by disseminating kusioner. The results showed the appropriate recipe formulation for lemongrass-based pancakes and soy milk was to use 200gr of lemongrass and 100ml of soy milk. Consumer acceptability test with a value scale of 3-5 is quite like until very like. Then healthy pancakes based on lemongrass and soy milk can be accepted by consumers.

Keywords: Lemongrass, Pancakes, Soy Milk.

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Diabetes adalah salah satu penyakit yang banyak diidap di Indonesia, berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (2018), angka prevalensi diabetes mengalami peningkatan yang signifikan selama lima tahun terakhir. Pada 2013, angka prevalensi diabetes pada orang dewasa mencapai 6,9 persen, dan pada tahun 2018 angka prevalensi melonjak terus-menerus menjadi 8,5 persen. DKI Jakarta menduduki peringkat utama sebagai kota dengan angka prevalensi diabetes tertinggi sebesar 3,4 persen di Indonesia.

Di Indonesia sendiri banyak jajanan-jajanan yang mengandung banyak gula baik itu jajanan kue tradisional seperti kue putu ayu, dadar guling, kue talam, kue bolu dan masih banyak lagi. Kue-kue tersebut mengandung banyak gula merah sehingga penderita diabetes tidak bisa menikmatinya, bukan hanya itu, dessert seperti *pudding* dan *cake* pun mengandung banyak gula didalamnya.

Pancake merupakan hidangan untuk sarapan pagi ataupun dijadikan sebagai hidangan makanan penutup yang memiliki rasa manis dan gurih yang terbuat dari adonan butter dan dipanggang dengan *frying pan* serta berbentuk bulat pipih, *pancake* juga dapat ditambahkan berbagai *topping* pada atasannya. *Pancake* merupakan adonan cair terdiri dari tepung terigu, telur dan bahan cair (air atau susu) yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik menggoreng atau memanggang, Winarni (2007).

Dikutip dari situs Kementerian Pertanian Serai merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam family rumput-rumputan. Tanaman ini dikenal dengan istilah *Lemongrass* karena memiliki bau yang kuat seperti lemon, dan sering ditemukan tumbuh alami di Negara - negara tropis. Tanaman serai dapat tumbuh pada dataran tinggi diatas ketinggian 100-1000 mdpl maupun dataran rendah. Serai pun dapat tumbuh diberbagai jenis tanah dengan Ph 5,5 sampai 6,5. Jika ditanam dengan baik maka tanaman serai dapat bertahan sampai dengan usia 20 tahun.

Serai memiliki banyak sekali manfaat terutama pada bagian batangnya. Serai sering digunakan sebagai bahan penambah aroma atau penambah citarasa pada masakan. Selain dapat menambah citarasa pada masakan, serai juga dapat dijadikan sebagai pengusir nyamuk dengan cara diambil minyaknya atau cukup dengan membeli serai batangan saja. Bukan hanya itu, serai juga memiliki kandungan yang baik seperti mineral yaitu *fosfor*, *magnesium* dan kalsium juga terdapat kandungan nutrisi berupa karbohidrat.

Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama karena kandungan proteinnya yang setara dengan susu sapi yaitu sekitar 3,5g/100 g, memiliki kandungan vitamin dan mineral yang sedikit lebih rendah dari susu sapi. Selain itu susu kedelai bebas laktosa dengan kandungan lemak yang lebih rendah (2,5g/100g), sehingga susu kedelai baik digunakan bagi mereka yang menjalani diet rendah lemak. Susu kedelai sedikit mengandung kalsium 15 dan fosfor yang berperan dalam

pembentukan tulang dan gigi, Koswara (2006). Selain itu susu kedelai dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes maupun orang yang alergi terhadap susu sapi.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisseri

Menurut Bartono (2005) dalam bukunya yang berjudul *Food Product Management* di Hotel dan *Restaurant* mengatakan bahwa, *pastry* ialah suatu bagian dari dapur yang memproduksi itu khususnya pada berbagai jenis roti, cake, dan juga *dessert*.

2.2 Dessert

Produk *dessert* merupakan bagian dari *patisserie* dengan berat presentasi penyajian makanan 80 sampai 100 gram persorsi dengan penyajian tambahan *sauce* dan atau vla pada produk yang manis Riyadi et al (2011). *Dessert* dapat disajikan dalam keadaan panas ataupun dingin.

2.3 Pancake

Menurut Bette Kroening (2003), *Pancake* dalam bahasa Belanda adalah *pannenkoek*. *Pancake* adalah kue dadar yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, dan susu.

Formulasi utama pancake adalah tepung terigu, gula, telur, dan susu. *Pancake* sudah ada sejak peradaban Romawi Kuno namun belum populer dikalangan masyarakat. *Pancake* mulai populer di Eropa pada tahun 1430, sejak saat itu pancake mulai dijadikan sebagai makanan khas di Eropa bagian timur. Seiring perkembangan zaman saat ini pancake telah banyak dimodifikasi dari resep awal dengan bermacam rasa, aroma dan warna. Dalam penelitian ini digunakan serai sebagai penambah aroma, gula rendah kalori dan susu kedelai sebagai penambah bahan baku untuk cemilan pada penderita diabetes.

2.4 Serai

Serai atau yang dikenal sebagai *lemongrass* merupakan tumbuhan yang masuk ke dalam *family* rumput-rumputan. serai ditemukan tumbuh alami di Negara - negara tropis. Serai dipercaya berasal dari Asia Tenggara atau Sri Lanka. Tanaman ini tumbuh alami di Sri Lanka, tetapi dapat ditanam pada berbagai kondisi tanah didaerah tropis yang lembab, cukup sinar matahari, dan memiliki curah hujan relatif tinggi, Chooi (2009). Di Indonesia terdapat 2 jenis tanaman serai, yaitu serai dapur (*Cymbopogon citratus*) dan serai wangi (*Cymbopogon nardus L*)

2.5 Susu Kedelai

Menurut Muchtadi dan Sugiyono (1992) susu kedelai merupakan cairan berwarna putih seperti susu sapi, tetapi dibuat dari ekstrak kedelai. Susu kedelai merupakan minuman yang bergizi tinggi, terutama karena kandungan proteinnya yang setara dengan susu sapi yaitu sekitar 3,5 g/100g, memiliki kandungan vitamin dan mineral yang sedikit lebih rendah daripada susu sapi. Selain itu susu kedelai bebas laktosa dengan kandungan lemak 35 yang lebih rendah (2,5g/100g), sehingga susu kedelai baik digunakan bagi mereka yang menjalani diet rendah lemak. Susu

kedelai sedikit mengandung kalsium dan fosfor yang berperan dalam pembentukan tulang dan gigi, Koswara (2006).

Sifat fisik, organoleptik, dan kimia susu kedelai sangat ditentukan oleh bahan bakunya, yaitu kedelai. Di Indonesia sudah banyak varietas kedelai yang telah diluncurkan, yaitu sekitar 71 varietas sejak periode tahun 1918 - 2008 selain jenis kedelai yang diimpor. Varietas kedelai yang ditanam diantaranya adalah varietas Ringgit, Orba, Lokon, Davros, dan Wilis. Jenis kedelai yang paling banyak di pasaran adalah jenis Lokon dan Wilis, Suprpto (1989).

Menurut Astawan (2008) dalam Fidatama (2012) Susu kedelai dan susu kambing merupakan kombinasi minuman yang dapat memberikan tubuh protein hewani dan nabati sekaligus.

III. METODOLOGI PENELITIAN

Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah *pancake*, serai dan susu kedelai, sedangkan untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 46 responden yang terdiri dari dosen, karyawan swasta, ibu rumah tangga, mahasiswa/pelajar, pedagang/wiraswasta, PNS, pengangguran dan buruh untuk mencoba pancake sehat agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

Metode Penelitian

Metode penelitian adalah suatu kegiatan ilmiah yang didasarkan kepada suatu analisis serta konstruksi yang dilakukan dengan secara sistematis, metodologis dan juga konsisten serta bertujuan untuk dapat mengungkapkan kebenaran ialah sebagai salah satu manifestasi keinginan manusia untuk dapat mengetahui mengenai apa yang sedang dihadapinya. Soerjono Soekanto (2014).

Teknik Pengumpulan Data

Eksperimen

Penelitian dengan pendekatan eksperimen adalah suatu penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh variabel tertentu terhadap variabel yang lain dalam kondisi terkontrol secara ketat. Terdapat empat bentuk metode yaitu *pre-experimental*, *true experimental factorial*, dan *quasi experimental*. Tuckman (1982). Menurut Bahri Djamarah (2005) metode eksperimen merupakan metode yang memberikan peluang kepada perorangan atau sebuah kelompok untuk berlatih melakukan sebuah proses maupun percobaan. Penelitian dengan metode eksperimental ini menguji resep *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai.

Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data melalui formulir-formulir yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang diajukan secara tertulis pada seseorang atau sekumpulan orang untuk mendapatkan jawaban atau tanggapan dan informasi yang diperlukan oleh peneliti, Mardalis (2008). Penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner, dengan pertanyaan terbuka (*open question*).

Metode ini digunakan untuk memperoleh data tentang tingkat kesukaan koresponden terhadap produk *pancake*. Peneliti

melakukan analisis data dengan menyebar kuesioner dengan 46 responden-responden yang terdiri dari dosen, karyawan swasta, mahasiswa, PNS, pedagang/wiraswasta, buruh, pengangguran dan ibu rumah tangga untuk mencoba produk *pancake* agar mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Pancake

4.1.1 Sejarah Pancake

Menurut Bette Kroening (2003), *Pancake* dalam bahasa belanda adalah *pannenkoek*. *Pancake* adalah kue dadar yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, dan susu. Sejarah *pancake* dipercaya berawal dari kehidupan masyarakat Romawi kuno. Awalnya, Kue yang mempunyai ciri bulat dan gepeng ini dinamakan "*Alita Dolcia*" yang artinya "makanan manis" yang terbuat dari bahan tepung, susu, dan terigu. Oleh masyarakat Romawi, *pancake* disajikan dengan madu atau sirup buah atau dapat pula menambahkan buah-buahan sebagai topping pada *pancake*. Dalam perkembangannya, *pancake* menjadi semakin populer di Eropa sejak tahun 1430-an, sejak saat itu *pancake* dijadikan makanan khas warga Eropa Timur seperti di Mardi Gras. Disana *pancake* dijadikan menu khas hari *Shrove Tuesday* atau *Pancake Tuesday* yang disajikan sehari sebelum hari Paskah tiba.

Jenis-jenis *pancake*:

1. Pancake klasik
2. Crepes
3. Fluffy Pancake
4. Blini

4.2 Hasil Pembahasan

4.2.1 Formulasi Resep Pancake Sehat Berbasis Serai dan Susu Kedelai

- a. Formulasi resep siklus 1

NO	STANDARD RECIPE			
	INGREDIEN TS	QUANTIT Y	UNI T	EXPLANATI ON
1.	Tepung	150	Gr	
2.	Susu kedelai	150	MI	boiled
3.	Gula jagung	3	Gr	
4.	Mentega	20	Gr	Melted
5.	Telur	1	Pes	
6.	Serai	20	Gr	boiled
Procedures :				
1. Rebus susu dan serai yang telah digeprek hingga mendidih				
2. Saring susu dan serai yang telah direbus				
3. Campurkan tepung, gula, susu dan telur dan aduk hingga adonan tercampur rata				
4. Masukkan mentega cair, lalu aduk lagi hingga rata				
5. Panaskan Teflon dan masak <i>pancake</i> hingga matang				
6. Angkat dan sajikan dengan <i>topping</i> madu				

b. Formulasi resep siklus 2

NO	STANDARD RECIPE			
	INGREDIEN TS	QUANTIT Y	UNI T	EXPLANATI ON
1.	Tepung	150	Gr	
2.	Susu kedelai	150	ML	boiled
3.	Gula jagung	4	Gr	
4.	Butter	35	Gr	Melted
5.	Telur	2	Pcs	
6.	Serai	30	Gr	boiled

Procedures :

1. Rebus susu dan serai yang telah digeprek hingga mendidih
2. Saring susu dan serai yang telah direbus
3. Campurkan tepung, gula, susu dan telur dan aduk hingga adonan tercampur rata
4. Masukkan mentega cair, lalu aduk lagi hingga rata
5. Panaskan Teflon dan masak *pancake* hingga matang
6. Angkat dan sajikan dengan *topping* madu

c. Formulasi resep siklus 3

NO	STANDARD RECIPE			
	INGREDIEN TS	QUANTIT Y	UNI T	EXPLANATI ON
1.	Tepung	100	Gr	
2.	Susu kedelai	100	ML	Boiled
3.	Gula jagung	5	Gr	
4.	Butter	30	Gr	Melted
5.	Telur	1	Pcs	
6.	Serai	50	Gr	boiled

Procedures :

1. Rebus susu dan serai yang telah digeprek hingga mendidih
2. Saring susu dan serai yang telah direbus
3. Campurkan tepung, gula, susu dan telur dan aduk hingga adonan tercampur rata
4. Masukkan mentega cair, lalu aduk lagi hingga rata
5. Panaskan Teflon dan masak *pancake* hingga matang
6. Angkat dan sajikan dengan *topping* madu

d. Formulasi resep siklus 4

NO	STANDARD RECIPE			
	INGREDIEN TS	QUANTIT Y	UNI T	EXPLANATI ON
1.	Tepung	135	Gr	
2.	Susu kedelai	125	ML	boiled
3.	Gula jagung	5	Gr	
4.	Mentega	40	Gr	Melted
5.	Telur	2	Pcs	
6.	Serai	200	Gr	boiled

Procedures :

1. Rebus susu dan serai yang telah digeprek hingga mendidih
2. Saring susu dan serai yang telah direbus
3. Campurkan tepung, gula, susu dan telur dan aduk hingga adonan tercampur rata
4. Masukkan mentega cair, lalu aduk lagi hingga rata
5. Panaskan Teflon dan masak *pancake* hingga matang
6. Angkat dan sajikan dengan *topping* madu

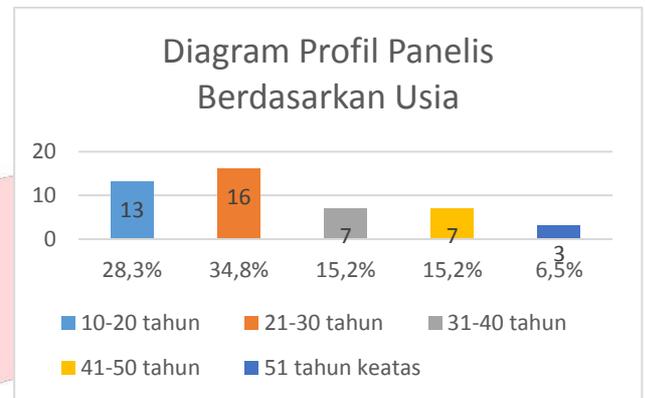
4.2.2 Daya Terima Konsumen

a. Karakteristik Panelis

1. Berdasarkan Usia Panelis

Usia panelis terbagi menjadi 5 kategori usia yaitu usia 10-20 tahun, 21-30 tahun, 31-40 tahun, 41- 50 tahun dan yang terakhir 51-60 tahun. Berikut data panelis berdasarkan usia dilihat pada gambar 4.1

Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

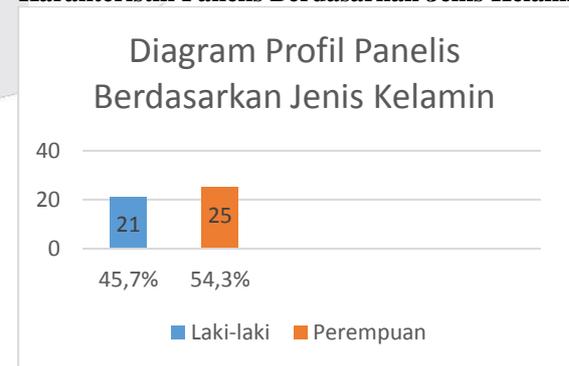
Gambar 4. 1 Digram Karakteristik Panelis berdasarkan Usia

Dari tabel dan gambar diatas, panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik yaitu panelis pada usia 21-30 tahun dengan jumlah 16 orang dari 46 panelis dan memiliki persentase 34,8%, pada usia 10-20 tahun jumlah panelis yang mengisi kuesioner yaitu sebanyak 13 orang dengan total persentase 28,3%, usia 31-40 tahun berjumlah 7 orang dengan persentase 15,2%, usia 41-50 tahun yang mengisi kuesioner 7 orang dengan total persentase 15,2%, dan yang terakhir panelis usia 51 tahun keatas tahun yang mengisi kuesioner hanya 3 orang dengan persentase 6,5%.

2. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

Selain usia adapula jenis kelamin yang termasuk dalam karakteristik panelis. Dari 46 panelis yang diberikan kuesioner untuk menilai uji organoleptik Pancake Sehat berbasis Serai dan Susu Kedelai, hasil yang didapatkan dapat dilihat pada gambar 4.2

Karakteristik Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin



Sumber Data :Penulis, Desember 2020

Gambar 4.2 Digram Karakteristik Panelis berdasarkan Jenis Kelamin

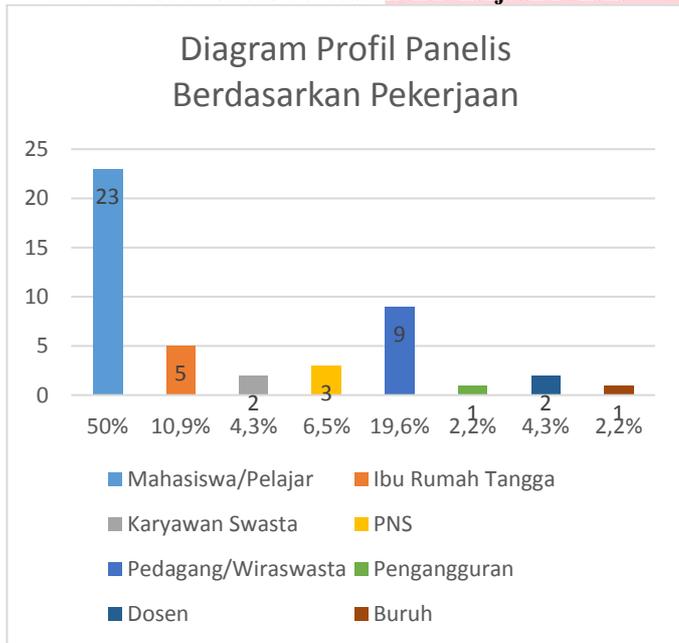
Berdasarkan hasil yang dicantumkan pada gambar 4.2, jumlah panelis yang mengisi kuisisioner uji organoleptik lebih banyak perempuan, yang berjumlah 25 orang dengan total persentase 54,3% dan Jumlah laki-laki yang mengisi kuisisioner sebanyak 21 orang dengan persentase 45,7%.

3. Berdasarkan Pekerjaan Panelis

Pekerjaan merupakan salah satu penilaian dari karakteristik panelis. Pekerjaan panelis di golongan menjadi 9 kategori yaitu mahasiswa perhotelan, ibu

rumah tangga, pelajar, PNS, pedagang, pegawai swasta, wirausaha, dosen dan cheff. Berikut hasil yang didapatkan dapat dilihat pada gambar 4.18

Karakteristik Panelis Berdasarkan Pekerjaan Panelis



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

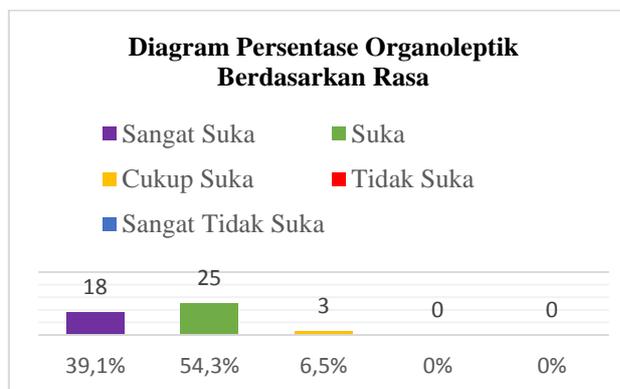
Gambar 4.3 Digram Karakteristik Panelis berdasarkan Pekerjaan

Dari gambar diatas, panelis yang banyak mengisi kuisisioner uji organoleptik yaitu panelis yang berasal dari mahasiswa/pelajar dengan jumlah 23 orang dari 46 panelis dan memiliki persentase sebesar 50% dan panelis yang paling sedikit berasal dari pengangguran dan buruh masing-masing berjumlah 1 orang dengan presentase 2,2%.

B. Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk

1. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 46 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan rasa dilihat pada gambar berikut:



Sumber Data :Penulis, Desember 2020

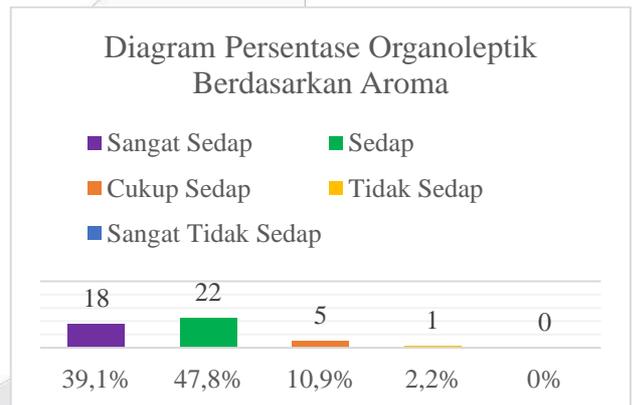
Gambar 4.4 Digram Persentase Organoleptik Berdasarkan Rasa

Berdasarkan gambar di atas, dapat dilihat bahwa dari 46 panelis acak sebanyak 18 orang dengan persentase 39,1%

memilih sangat suka dengan rasa *pancake* sehat , sedangkan untuk tingkat suka mendapatkan 25 orang dari dengan jumlah persentase 54,3%, untuk poin cukup suka mendapatkan 3 orang dengan jumlah persentase 6,5%, dan masing-masing 0% untuk tingkat kesukaan tidak suka dan sangat tidak suka. Maka dapat disimpulkan bahwa, rasa *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai mendapatkan penilaian “Suka” lebih banyak dari para panelis karena rasa yang di hasilkan enak dan cocok dengan selera mereka. Sedangkan panelis yang memilih cukup suka karena rasanya belum sesuai dengan selera dan harapan mereka karena tingkat kesukaan rasa pada panelis berbeda-beda.

2. Berdasarkan Aroma

Penilaian berdasarkan aroma merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 46 panelis acak dan di dapatkan hasilnya dalam gambar berikut:



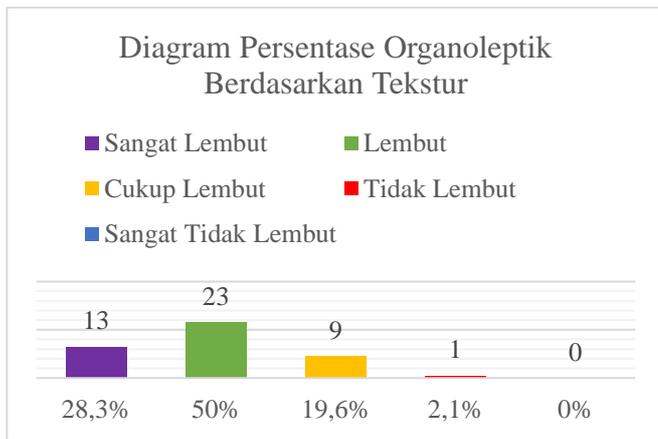
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.5 Digram Persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma

Berdasarkan gambar 4.5 diatas, dapat disimpulkan bahwa dari 46 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 18 orang atau 39,1% panelis memilih sangat sedap terhadap aroma *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai, untuk kategori sedap sebanyak 22 orang atau 47,8%, untuk kategori cukup sedap sebanyak 5 orang atau 10,9%, dan untuk kategori tidak sedap 1 orang atau 2,2% sedangkan kategori sangat tidak sedap sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, aroma *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai mendapatkan penilaian “Sedap” lebih banyak dari para panelis karena aroma yang dihasilkan sangat sedap dan tidak berbau amis. Sedangkan yang memilih cukup suka dan tidak suka karena aroma yang dihasilkan terlalu kuat.

3. Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 46 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda di setiap skor penilaiannya. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan dari tekstur produk tersebut dilihat pada gambar berikut:



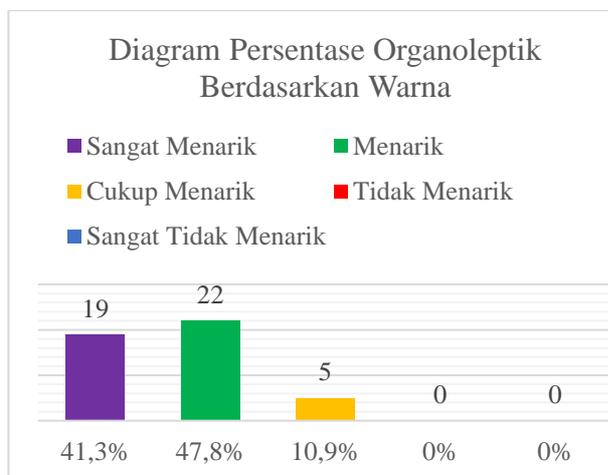
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.6 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Aroma

Berdasarkan gambar 4.6 di atas, dapat disimpulkan bahwa dari 46 panelis secara acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 13 orang dengan persentase 28,3% panelis memilih sangat lembut terhadap tekstur pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai, untuk kategori lembut sebanyak 23 orang atau 50%, untuk kategori cukup lembut sebanyak 9 orang atau 19,6%, dan untuk kategori tidak lembut 1 orang atau 2% sedangkan sangat tidak lembut sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai mendapatkan penilaian “Lembut” lebih banyak dari para panelis karena tekstur yang dihasilkan lembut dan berongga sehingga para panelis sangat suka dengan tekstur pancake sehat. Sedangkan panelis yang memilih cukup lembut dan tidak lembut karena belum sesuai dengan kriteria lembut mereka.

4. Berdasarkan Warna

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 46 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda di setiap skor penilaiannya. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan dari tekstur produk tersebut dilihat pada gambar berikut:



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

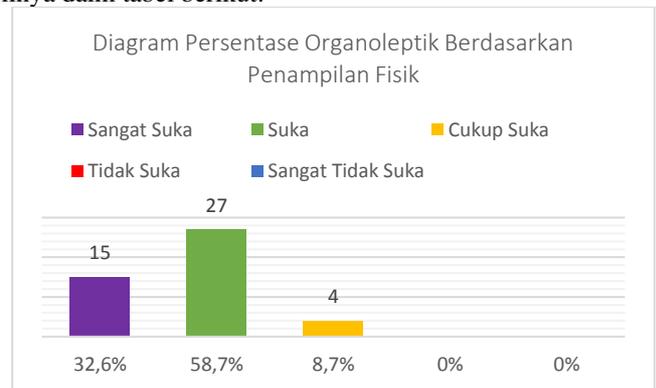
Gambar 4.7 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Warna

Berdasarkan gambar 4.7 di atas, dapat disimpulkan bahwa dari 46 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 19 orang atau 41,3% panelis memilih sangat menarik terhadap warna pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai, untuk

kategori menarik sebanyak 22 orang atau 47,8%, untuk kategori cukup menarik sebanyak 5 orang atau 10,9%, sedangkan untuk kategori tidak menarik dan sangat tidak menarik masing-masing 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, warna pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai mendapatkan penilaian “Menarik” lebih banyak dari para panelis karena warna yang di hasilkan sesuai dengan ekspektasi panelis dan tidak berbeda jauh dengan warna pancake pada umumnya. Sedangkan yang memilih cukup suka karena warna yang dihasilkan terlalu coklat.

5. Berdasarkan Fisik

Penilaian berdasarkan fisik dari produk tersebut merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 46 panelis acak dan didapatkan hasilnya dalam tabel berikut:



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.8 Diagram Persentase Organoleptik Berdasarkan Fisik

Berdasarkan gambar 4.8 di atas, dapat disimpulkan bahwa dari 46 panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 15 orang atau 32,6% panelis memilih sangat suka terhadap penampilan fisik pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai, untuk kategori suka sebanyak 27 orang atau 58,7%, sedangkan pada kategori cukup suka sebanyak 4 orang atau 9% dan untuk kategori tidak suka dan sangat tidak suka sebanyak 0 orang atau 0%. Maka dapat disimpulkan bahwa, penampilan fisik pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai mendapatkan penilaian “Suka” lebih banyak dari para panelis karena penampilan fisiknya yang menarik, dan berbentuk bulat sedangkan untuk yang memilih cukup menarik karena ekspektasi panelis belum sesuai apa yang diharapkan.

C. Hasil Uji organoleptik

Hasil dari uji organoleptik pancake sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan 5 penilaian yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur, dan berdasarkan penampilan fisik dengan hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut:

Tabel 4.1 Total Hasil Uji Organoleptik

Uji Organoleptik	Daya terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	199	31
Aroma	195	35
Tekstur	188	42
Warna	198	32
Penampilan Fisik	195	35

Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Uji daya terima konsumen terhadap *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan rasa disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 199. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai rasa dari *pancake* sehat.

Uji daya terima konsumen terhadap *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan aroma disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 195. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai aroma dari *pancake* sehat.

Uji daya terima konsumen terhadap *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan tekstur disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 188. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai tekstur dari *pancake* sehat.

Uji daya terima konsumen terhadap *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan warna disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 198. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai warna dari *pancake* sehat.

Uji daya terima konsumen terhadap terhadap *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai berdasarkan penampilan fisik disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan perolehan poin 195. Dari hasil tersebut diketahui bahwa konsumen menyukai penampilan dari *pancake* sehat.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan sebanyak 4 kali, diketahui bahwa formulasi resep *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai dapat dikatakan berhasil dengan tekstur yang lembut dan sudah mengembang. Rasa manis *pancake* dominan berasal dari madu dan after tastenya sendiri rasa serai. Formulasi *pancake* sehat yaitu terdiri dari 135gr tepung *self rising flour*, 125ml susu kedelai, 5gr gula diabetasol, 40gr *butter*, 2 butir telur dan 200gr serai.
2. Daya terima konsumen terhadap produk *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai dapat diterima atau disukai, dilihat dari uji daya terima konsumen, rata-rata

konsumen menjawab dengan skala 3 sampai dengan skala 5 yaitu cukup suka sampai dengan sangat suka, hasil dari produk *pancake* sehat dari segi penilaian organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) rata rata memiliki kriteria yang sesuai dengan produk *pancake* pada umumnya, sehingga produk *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai ini mudah diterima oleh konsumen.

5.2 Saran

Saran dari penelitian eksperimen *pancake* sehat berbasis serai dan susu kedelai, sebagai berikut :

1. Pilih bahan-bahan yang berkualitas, salah satunya serai yang digunakan harus serai segar dan bukan serai yang sudah tua. Jangan menggunakan serai yang sudah tua karena akan menimbulkan rasa yang kurang enak.
2. Jangan menggunakan banyak gula jika akan diberi *topping* madu, karena rasanya akan sangat manis jika menambahkan banyak gula.
3. Untuk para pengusaha kuliner dibidang *pastry*, perlu berinovasi dengan mengembangkan bahan baku lokal sebagai komposisi pembuatan produk *patisserie* agar menjadi sajian yang unik dan berbeda dari produk lain, serta dapat meningkatkan budidaya bahan dapur yang masih sangat jarang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada produk *patisserie*.

Referensi:

- Astawan, M. (2008). Susu Kedelai, Murah dan Kaya Protein.
- Bartono, P. H., & Rufono, E. M. (2005). Food Product Management di Hotel dan Restoran. *Yogyakarta (ID): Andi Offset*.
- Faridah, A., Kasmita, A. Y., & Yusuf, L. (2008). Patiseri jilid 1 dan 3. Jakarta: Depdiknas
- 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.
- Gusnadi, D. (2020). NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN KALE (BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA). *MEDIA BINA ILMIAH*, 13(11), 1851-1856.
- Hendrastay, H. K. (2013). Bahan produk bakery. *Yogyakarta: Graha Ilmu*.
- Herudiyanto, M., & Fillianti, F. (2009). Teori dan Praktik Teknologi Pengolahan Roti dan Kue. *Widya Padjadjaran. Jatinangor*.
- Koswara, S. (2006). Susu kedelai tak kalah dengan susu sapi. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi Fakultas Teknologi Pertanian IPB. Bogor*.
- Kroening, B. (2003). *The pancake handbook*
- Kurnia 2010, Tabriani 2013.

- Marotz, L. R., M. Z Cross, dan J. M. Rush 2005. Health, Safety, and Nutrition for Young Child. 6th Edition. The Thompson Cooperation. USA
- Moehyi, S. (1992). *Penyelenggaraan makanan institusi dan jasa boga*. Bhratara.
- Nasiru, M. 2011. *Effect of Cooking Time and Potash Concentration on Organoleptic*
- Nasoetion, A. (1980). Metode Penilaian Cita Rasa I. Departemen IKK, Fakultas Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.
- Qazuini, M. (1984). Pengujian inderawi bahan makanan dan minuman. *Universitas Mataram*.
- Rahayu, W. P. (2001). Penuntun praktikum penilaian organoleptik. *Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi. Fakultas Teknologi Pangan. IPB. Bogor*.
- RI, K. (2013). Riset kesehatan dasar (Riskesdas) 2013. *Jakarta: Kemenkes RI, 259*.
- Sinaga. (2007). *Penyelenggaraan Makanan Anak Sekolah*. Jakarta: Yayasan Gizi Kuliner.
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta
- Sugiyono. (2016). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: PT Alfabeta
- Suhardjito, Y. B. BA. 2005. *Pastry dalam Perhotelan*
- Sumadi, S., Pasaribu, D., & Izumiyama, Y. (1989). Pertumbuhan Kedelai dalam Hubungannya dengan Varietas dan Populasi Tanaman. *Jurnal Penelitian Pertanian, 9(1)*.
- Tatik, M., Endy, P. P., & Toto, S. (2004). Effect of nutrition education for mother on the food consumption and nutrition status of the children that infected by primary tuberculosis at Dokter Kariadi Hospital Semarang. *Indones J Clin Nutr, 1(2)*.
- Wiratna, S. (2015). *Metodologi Penelitian Bisnis dan Ekonomi*. PT Pustaka Baru, Cetakan pertama.