

PEMANFAATAN BUAH ALKESA (*POUTERIA CAMPECHIANA*) SEBAGAI PEMANIS DAN PEWARNA ALAMI DALAM PEMBUATAN PRODUK PANCAKE

UTILIZATION OF ALKESA FRUIT (*POUTERIA CAMPECHIANA*) AS A SWEETENER AND NATURAL COLORANT IN PANCAKE PRODUCT

Muh Riza Mauludi¹, Suryana H. Achmad², Dendi Gusnadi³

^{1,2,3} Universitas Telkom, Bandung

rizamauludi@student.telkomuniversity.ac.id¹, suryana@tass.telkomuniversity.ac.id²,
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³

ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang formulasi resep pancake yang menggunakan buah alkesa sebagai bahan pemanis dan pewarna alami dari pembuatan pancake tersebut, yang melatarbelakangi penelitian ini karena maraknya pemakaian pemanis dan pewarna buatan yang berbahan kimia dalam pembuatan kue – kue khususnya pancake yang dapat membahayakan kesehatan bagi yang mengkonsumsinya dalam jumlah yang banyak. Metode yang digunakan penulis adalah metode eksperimen dan melakukan daya uji konsumen dengan cara menyebarkan kuesioner kepada 50 orang responden yang bertujuan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap formulasi resep pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai bahan pewarna alami dalam pembuatan pancake tersebut. Hasil dari penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi resep pancake dengan menambahkan ekstrak buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatannya yakni dengan menghaluskan buah alkesa tersebut kemudian ditambahkan dan dicampur dengan adonan yang sudah di siapkan untuk membuat pancake tersebut. Hasil dari penelitian ini juga untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap formulasi resep pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan pancake tersebut.

Kata kunci : Pancake, Buah Alkesa, Pemanis, Pewarna Alami.

ABSTRACT

This study discusses the formulation of a pancake recipe that uses alkesa fruit as a sweetener and natural coloring agent from making pancakes, which is the background of this research because of the widespread use of chemical-based and artificial dyes in making cakes, especially pancakes which can endanger health for those who consume them in large quantities Lots. The method used by the author is an experimental method and performs consumer test power by distributing questionnaires to 50 responder which aims to determine consumer acceptance of the pancake recipe formulation by utilizing fruit alkesa as a sweetener and natural coloring agent in the making of these pancakes. The results of this study were to determine the formulation of a pancake recipe by adding alkesa fruit extract as a sweetener and natural dye in its manufacture, namely by smoothing the fruit of the alkesa then adding and mixing it with the dough that has been prepared to make the pancake. The results of this study were also to determine the extent of consumer acceptance of the pancake recipe formulation by utilizing the fruit of alkesa as a sweetener and natural coloring in the making of these pancakes.

Key words: Pancake, Alkesa Fruit, Sweetener, Natural Dyes

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai banyak sekali tempat wisata yang bisa dikunjungi oleh wisatawan mulai sabang sampai merauke, wisatawan akan menemukan banyak sekali tempat wisata yang indah mulai dari pegunungan sampai lautan. Pariwisata adalah suatu kegiatan untuk mendapatkan sebuah kenikmatan mencari kepuasan, menegetahui sesuatu, memperbaiki kesehatan, menikmati olahraga atau istirahat, menunaikan tugas, berziarah dan tujuan lainnya James j.spillane (1982). Menurut UU No. 10 Tahun 2009, pariwisata adalah berbagai macam sebuah kegiatan wisata dan didukung dengan berbagai fasilitas serta layanan yang disediakan oleh masyarakat, pengusaha, pemerintah, dan pemerintah daerah. Hotel ialah suatu bentuk bangunan, atribut, instansi atau sebuah badan usaha akomodasi yang menyiapkan fasilitas jasa penginapan, fasilitator makanan dan minuman serta menyiapkan fasilitas jasa lainnya. Hotel ialah sarana tempat tinggal untuk wisatawan umum dengan memberikan pelayanan jasa kamar, menyediakan makanan, minuman dan akomodasi dengan syarat pembayaran Lawson (1979). Selain menyediakan akomodasi berupa penyewaan kamar, hotel juga menyediakan makanan dan minuman untuk konsumen, makanan dan minuman tersebut di sediakan oleh departemen Food and Beverage yang ada di hotel. Departemen Food and Beverage merupakan departemen yang bertanggung jawab terhadap pelayanan makan dan minum untuk konsumen hotel. Departemen Food and Beverage terbagi menjadi dua bagian yaitu, Food and beverage product dan Food and beverage service. Food and beverage product merupakan departemen yang menyiapkan makanan mulai dari proses pemasakan sampai berupa makanan siap saji. Food and beverage product dibagi menjadi beberapa bagian yaitu, main kitchen, cold kitchen dan pastry bakery. semua bagian tersebut mempunyai fungsi yang berbeda-beda tetapi mempunyai tujuan yang sama yakni menyiapkan makanan untuk konsumen hotel. Semua jenis makanan yang disediakan oleh hotel diolah dan diproduksi di kitchen yang merupakan bagian dari Food and Beverage product. Hidangan penutup atau dessert sering dinamakan the last course dan beras manis atau disebut sweet hidangan penutup atau dessert adalah hidangan

yang disajikan setelah hidangan utama atau main course sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah cuci mulut. Cake adalah makanan yang sangat populer saat ini. Menurut U.S.Wheat Associates (1983): Cake berasal dari adonan liquid dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu medium wheat white, susu, tpm, cream of tartar dan bahan pelengkap seperti: chlorophyll, safron, blue, carmine, anato, buttercream, pasta almond. Salah satu jenis cake yang cukup terkenal adalah pancake. Pancake merupakan kue basah yang memiliki rasa manis dan gurih yang terbuat dari tepung terigu, telur, margarin, bahan cair (susu), yang diaduk sehingga teremulsi lalu setelah itu dimatangkan dengan teknik memanggang diatas pan (Amarilia, 2011) dalam Heluq. Berdasarkan pada sumbernya, bahan pemanis dapat dibagi menjadi dua bagian yaitu pemanis alami dan pemanis buatan. Pemanis alami merupakan bahan pemberi manis pada makanan yang bersumber dari bahan-bahan yang alami atau yang diperoleh dari bahan-bahan nabati. Dewasa ini sangat berkembang penggunaan zat warna terutama pada makanan dan minuman, karena warna merupakan salah satu komponen yang sangat berpengaruh terhadap penampilan makanan atau minuman tersebut. Adapun asalnya zat warna tersebut terbagi menjadi dua macam yakni zat warna alami dan zat warna sintesis. zat warna alami (pigmen) merupakan zat warna yang berasal dari tanaman maupun dari hewan. Zat warna alami juga dapat dikelompokkan menjadi 3 warna yaitu: hijau, merah dan kuning. Alkesa (*Pouteria campechiana*) berasal dari wilayah Amerika Tengah serta Meksiko Selatan dan termasuk tanaman sawo-sawoan (Laoli, 2012). Buah alkesa sering disebut Sawo Mentega, Sawo Ubi, Alkesa, atau Kanistel. Nama buah ini merujuk pada nama kota di Meksiko "Campeche", dalam bahasa Inggris buah ini disebut sebagai Canistel, Egg Fruit, atau Yellow Sapote.

Berdasarkan alasan dan ulasan diatas, penulis tertarik untuk membuat inovasi penelitian terkait dengan pemanfaatan buah alkesa sebagai bahan pemanis dan pewarna alami pada salah satu produk patisserie yaitu pancake yang dituangkan dalam penelitian yang berjudul "Pemanfaatan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan produk pancake.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patiseri

Pastry / patisserie merupakan salah satu pengetahuan di dalam sebuah pengolahan dan penyajian makanan, terutama pada proses pembuatan berbagai jenis kue. Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni "Patisserie" yang memiliki arti kue-kue. M. Husin Syarbini dalam buku *Pastrypreneur* (2016), *Pastry* adalah hal-hal yang berhubungan dengan berbagai jenis kue, termasuk di antaranya adalah roti (bread), cake, biscuit, juga berbagai jenis kue yang terbuat dari berbagai adonan cair atau adonan lunak (batter) yang dikenal dengan paste sehingga akan dikenal produk seperti *choux pastry*, *maccarone*, *pudding*, *chocolate*, dan lain sebagainya. Menurut Adjab Subagjo dalam buku *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. *Pastry* adalah bagian dari *Food Production* atau *Kitchen* atau dapur yang ada di dalam lingkup Food and Beverage Department yang mempunyai tugas dalam pembuatan dessert atau makanan penutup, snack atau makanan pengirim minuman, *cake* atau kue dan bread atau roti. [Daring, diakses 10 maret 2020].

2.2 Dessert

Dessert adalah sajian yang disajikan di akhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The last course dan berasa manis atau disebut sweet. Hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang amis serta menghilangkan rasa enak. Pada awalnya hidangan dessert yang disajikan berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Salah satu jenis hidangan penutup (dessert) adalah Tart atau Tarte Tatin berasal dari Prancis (French). Tartlet memiliki ketebalan kurang dari 1 inch (2,5cm). Biasanya tartlet dapat dibuat dengan ukuran kecil sesuai dengan porsi individu. Kulit tartlet terdiri dari lapisan luar yang renyah dengan isi

custard atau pastry cream pada bagian dalamnya (filling) dan terdapat buah pada bagian atasnya (topping). Kemudian, Tartlet dapat diklasifikasi menjadi 2 bagian, yakni, baked tarts dan unbaked tarts. Baked tart pada umumnya memiliki filling cream dan beraneka macam buah seperti peach, apple, apricot yang kemudian dipanggang bersamaan dengan isinya. Sedangkan, unbaked tarts adalah kulit tartlet yang sudah matang yang kemudian diisi dengan pastry cream dan memiliki topping buah segar. Pada umumnya, makanan ini sebagai makanan penutup (dessert) atau cemilan (snack). (Dalam kusnadi 2010 ,Wayne Gisslen, 2013).

2.3 Cake

Pada awal sejarah cake, cake di buat untuk memperingati ritual upacara keagamaan, namun seiring dengan perkembangan zaman cake di sajikan secara khusus untuk memperingati hari bersejarah dalam kehidupan manusia seperti hari kelahiran, perkawinan, pembaptisan, masa liburan dan bahkan di sajikan saat ada kematian, sebagai kue spesial untuk penghormatan bagi orang-orang tercinta. Perkembangan Cake mulai sangat bervariasi pada abad 19 sejak di ketemukannya *Baking Powder* sebagai bahan pengembang cake (*leavening agent*) sehingga kita dapat mengenal cake seperti yang kita makan saat ini, dengan penambahan gula icing sebagai topping ataupun penggunaan butter cream sebagai hiasan ataupun filling. Istilah cake yang sebelumnya di kenal sebagai makanan yang memiliki bentuk seperti roti dengan penambahan madu sebagai pemanis, menjadi sangat beragam setelah di ketemukannya bahan pengembang cake tersebut. Di berbagai negara Eropa sejarah cake di kenal sangat beragam. Ditinjau dari penggunaan bahan utama yaitu Tepung terigu, gula, telur, dan margarin dengan perbandingan 1:1:1:1 , maka di kenal dengan Istilah Pound Cake yang berkembang di wilayah Inggris Raya. Penyajian bentuk pound cake biasanya dengan menggunakan Loyang roti (loaf Pan) atau di bentuk "bundt" dengan bagian tengah berlubang dengan taburan gula icing. Sedangkan di Perancis Cake di kenal istilah *gateaux* yang merupakan makanan yang berasal dari adonan pastry seperti : *Puff pastry*, *shortcrust pastry*, *sweet pastry*, *choux pastry* (kue sus), *Genoise* dan *meringue*. *Gateaux* adalah jenis cake sederhana berbentuk bulat dengan bahan utama terigu dan air

dengan penambahan bahan telur, madu, butter cream dan susu (Syabrini,husen Pastrypreneur (2016).

2.4 Pancake

Pancake merupakan makanan selingan yang populer di masyarakat perkotaan dan biasanya dinikmati sebagai alternatif sarapan (Alfi rochah dan Bahar, 2014) dalam Heluq. Pancake adalah makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang di dalam adonan boleh ditambah dengan garam, gula, susu, atau bubuk susu, lemak, dan bahan-bahan pelezat, seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya. Pancake tersebut memakai tepung terigu sebagai bahan dasar. Hal inilah yang menjadi alasan harga pancake yang relatif mahal (Setyawan 2007). Dalam Rosipah 2013. *Pancake* merupakan hidangan yang memiliki rasa manis dan gurih dari adonan batter yang dipanggang dengan frying pan serta berbentuk bulat dan pipih. Adonan batter merupakan adonan cair yang terdiri dari tepung terigu, telur bahan cair (air atau susu) dan bahan pengembang yang diaduk sehingga teremulsi dan dimatangkan dengan teknik memanggang (Amarilia.H.2012:11). Dalam Utomo 2015.

2.5 Buah alkesa

Alkesa (*Pouteria campechiana*) berasal dari wilayah Amerika Tengah serta Meksiko Selatan dan termasuk tanaman sawo-sawoan (Laoli, 2012) dalam juniarti (2016). Buah alkesa sering disebut Sawo Mentega, Sawo Ubi, Alkesa, atau Kanistel. Nama buah ini merujuk pada nama kota di Meksiko "Campeche", dalam bahasa inggris buah ini disebut sebagai Canistel, Egg Fruit, atau Yellow Sapote, dan melihat manfaat buah ini dibudidayakan di beberapa negara termasuk Indonesia yang hanya sebagian kecil membudidayakan tanaman campolay (Rizky, 2012) dalam juniarti (2016). Buah alkesa kaya akan niasin, karoten (provitamin A) dan mengandung asam askorbat (Morton & Miami, 1987). Buah alkesa mempunyai aktivitas antioksidan (Silva et al., 2009).

2.6 Pemanis

Pemanis dapat dikelompokkan menjadi pemanis alami dan pemanis buatan/sintesis. Pemanis alami biasanya berasal dari tanaman. Pemanis buatan (sintesis) merupakan bahan tambahan yang dapat

memberikan rasa manis dalam dalam makanan, tetapi tidak memiliki nilai gizi (Utomo 2012). Pemanis buatan yang telah dikenal dan banyak digunakan adalah sakarin dan siklomat pedagang kecil dan industri rumahan seringkali menggunakan pemanis buatan karena dapat menghemat biaya produksi (Cahyadi,2008) dalam Hadju 2012.

2.7 Zat Pewarna Alami

Warna merupakan salah satu aspek penting dalam makanan dan penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut. Warna dalam makanan dapat menjadi ukuran terhadap mutu, warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran dan kematangan (Winarno, 1992). Winarno (1992) juga menambahkan bahwa apabila suatu produk pangan memiliki nilai gizi yang baik dan enak dna tekstur yang sangat baik akan tetapi jika memiliki warna yang tidak sedap dipandang akan memberi kesan bahwa produk makanan tersebut telah menyimpang. Zat pewarna makanan dapat dikelompokkan menjadi pewarna alami dan sintetik (winarno, 1992). Pewarna alami yaitu pewarna yang diperoleh dari hewan seperti: warna merah muda pada flamingo dan ikan salem sedangkan dari tumbuh tumbuhan seperti: karamel, coklat dan daun suji. Pewarna buatan juga disebut dengan pewarna sintetik. Proses pembuatan zat warna sintetik ini biasanya melalui perlakuan pemberian asam sulfat atau asam nitrat yang seringkali terkontaminasi oleh arsen atau logam berat lain yang berifat racun (Winarno, 1994).

III. METODOLOGI PENELITIAN

Objek Penelitian

Bahan yang menjadi objek penelitian ini adalah buah alkesa sebagai pewarna alami dalam pembuatan pancake, sedangkan subjek dalam penelitian yang penulis lakukan ini yaitu daya terima konsumen. Penulis akan mengambil 50 responden untuk mencoba pancake tersebut.

Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental, metode eksperimental ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh dari suatu bahan yang ditambahkan pada sebuah objek percobaan.

Kajian eksperimental yang dirancang dengan baik dapat menunjukkan apakah perlakuan (perubahan atas variable bebas yang disengaja) membawa perubahan kepada variable bersandar, dengan memastikan semua keadaan yang lain tetap sama. (Mustari et.all, 2012).

Teknik Pengumpulan Data

Kuesioner

Angket atau kuisisioner adalah sebuah cara atau teknik yang digunakan seorang peneliti untuk mengumpulkan data dengan menyebarkan sejumlah lembar kertas yang berisi pertanyaan-pertanyaan yang harus diisi oleh para responden, kemudian dikembalikan kepada peneliti. Dari jawaban responden tersebut, peneliti memperoleh data seperti pendapat dan sikap responden terhadap masalah yang sedang diteliti. (Maryati dan Suryawati, 2007; 130). Dalam Soelaiman 2019.

Studi Pustaka

Studi pustaka adalah Suatu kegiatan pengumpulan data dan informasi dari berbagai sumber, seperti buku, majalah, naskah, kisah sejarah, dan dokumen. Termasuk di dalamnya adalah rekaman berita dari radio, televisi, dan media elektronik lainnya. (Maryati dan Suryawati, 2007:129). Dalam Soelaiman 2019. Menurut Nazir (1998 : 112) Studi pustaka merupakan langkah yang penting dimana setelah seorang peneliti menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan teori yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari kepustakaan yang berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari : buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran dll).

Teknik Analisis Data

Uji Hedonik

Uji hedonik merupakan pengujian yang melibatkan daya sensorik dari responden. Metode penilaian ini banyak digunakan karena dapat dilaksanakan dengan cepat dan langsung. Menurut tarwendah (2017) dalam Putri (2018) Uji hedonik

merupakan sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk.

Daya Terima Konsumen

Daya terima makanan seseorang dapat dilihat dari berapa banyak orang tersebut dapat menghabiskan makanannya dengan menimbang dan mempersentasikannya dengan berat makanan yang disajikan. Selisih antara berat makanan yang disajikan dengan berat makanan sisa merupakan berat makanan yang dihabiskan. Daya terima terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang timbul dari makanan melalui panca indera penglihatan, penciuman, perasa, bahkan pendengar. Faktor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan adalah rangsangan cita rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Kualitas cita rasa mempunyai pengertian seberapa jauh daya tarik makanan dapat menimbulkan selera seseorang. Nasoetion (1980).

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Pancake berbahan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami

Sejarah Pancake

Pancake dikenal sejak zaman romawi kuno, kue ini berbentuk bundar dan tipis sering digunakan sebagai makanan ringan dan sarapan para keluarga modern. Jauh sebelum dikenal oleh masyarakat Eropa, kue ini sudah dikenal oleh masyarakat Romawi terlebih dahulu. Makanan berupa roti gepeng terbuat dari tepung, susu, telur, dan bumbu ini lalu dibakar di atas wajan ceper. Mereka namakan "Alita Dolcia" (artinya: makanan manis).

Analisa Bahan

Analisa bahan merupakan suatu langkah yang penting dalam membuat suatu produk karena akan sangat berpengaruh terhadap kualitas produk yang akan dibuat. Menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dalam pembuatan pancake akan membuat pancake tersebut memiliki kualitas rasa yang enak dan nyaman dikonsumsi. Sepanjang penelitian pembuatan

pancake, penulis menggunakan bahan-bahan yang berkualitas dan alami untuk mendapatkan hasil produk pancake yang enak dan aman untuk dikonsumsi oleh semua kalangan.

4.2 Hasil Penelitian

Setelah melakukan uji formulasi produk *pancake* beberapa kali menggunakan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatannya. Maka penulis memperoleh hasil formulasi produk seperti pada tabel dibawah sesuai yang diharapkan.

Bahan	Unit	Quantity
Buah alkesa	Gr	250
Baking Powde	Gr	50
Susu cair	ml	100
Gula pasir	Gr	70
Garam	Gr	3
Tepung terigu	Gr	200
margarin	gr	60
Telur	pcs	2

Cara Pembuatan

1. Siapkan bahan-bahan pembuatan pancake
2. Kupas buah alkesa yang sudah matang dan siap untuk dimakan
3. Pisahkan isi buah alkesa dengan bijinya
4. Haluskan buah alkesa dengan blander
5. Campurkan buah alkesa yang telah halus dengan tepung, baking powder, gula, garam, telur
6. Tuang ke taplon sedikit demi sedikit

4.3 Daya Terima Konsumen

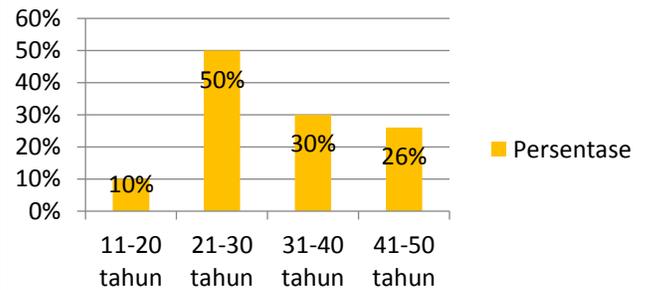
Dari data yang diperoleh dari 50 responden yang berbeda, maka penulis akan menjabarkan karakteristik responden berdasarkan usia, berdasarkan pekerjaan dan berdasarkan jenis kelamin.

4.3.1 Karakteristik Panelis

1. Berdasarkan Usia Panelis

Penulis akan membagi kategori Panelis berdasarkan usianya menjadi 4 kategori yaitu usia 11-20 tahun, usia 21-30 tahun, usia 31-40 tahun, dan yang terakhir adalah usia 41-50 tahun. Data panelis berdasarkan usia dapat gambar 4.6.

Persentase Panelis Berdasarkan Usia



Sumber Data, Penulis 2020

Gambar 4.6

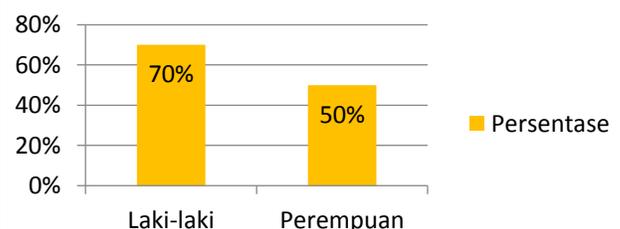
Diagram karakteristik panelis berdasarkan usia

Dari gambar diatas yang paling banyak mengisi kuesioner uji organoleptik adalah Panelis umur 21-23 tahun yakni sebanyak 25 orang dengan jumlah persentase sebanyak 50 %, kemudian selanjutnya Panelis umur 31-40 tahun yakni sebanyak 15 orang dengan jumlah persentase sebanyak 30 %, dan jumlah Panelis umur 11-20 tahun sebanyak 5 orang dengan jumlah persentase sebanyak 10 % sama dengan Panelis umur 41-50 tahun yakni sebanyak 5 orang dengan jumlah persentase sebanyak 10 %.

2. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

Selain usia, jenis kelamin juga termasuk kedalam karakteristik Panelis yang berjumlah 50 orang untuk menguji produk pancake berbasis buah alkesa. Hasil yang didapatkan dapat dilihat pada gambar 4.8

Persentase Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

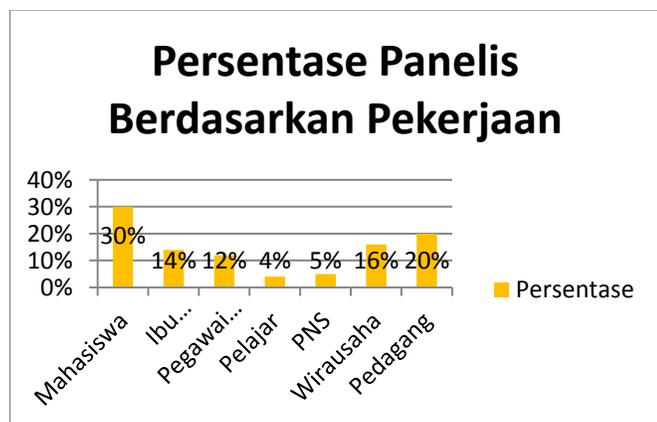
Gambar 4.8

Diagram karakteristik panelis berdasarkan jenis kelamin

Berdasarkan hasil yang dicantumkan gambar 4.8, jumlah Panelis yang mengisi kuesioner uji organoleptik lebih banyak laki-laki yaitu sebanyak 35 orang dengan jumlah persentase sebanyak 70 % dan jumlah perempuan yang mengisi kuesioner uji organoleptik sebanyak 15 orang dengan jumlah persentase sebanyak 30 %.

3. Berdasarkan Pekerjaan Panelis

Pekerjaan merupakan salah satu dari karakteristik Panelis dalam uji organoleptik. Pekerjaan digolongkan menjadi 7 kategori Panelis yakni, mahasiswa, ibu rumah tangga, pegawai swasta, pelajar, PNS, wirausaha, dan pedagang. Berikut hasil yang didapat dalam gambar 4.9



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.9

Diagram karakteristik panelis berdasarkan pekerjaan

Dari gambar 4.9 tersebut, Panelis yang paling banyak mengisi kuesioner organoleptik adalah dari kalangan mahasiswa dengan jumlah 15 orang dengan jumlah persentase sebanyak 30 %, selanjutnya Panelis dari kalangan pedagang dengan jumlah 10 orang dengan jumlah persentase sebanyak 20 %. Responden dari kalangan wirausaha sebanyak 8 orang dengan jumlah persentase sebanyak 16 %, selanjutnya ibu rumah tangga sebanyak 7 orang dengan jumlah persentase sebanyak 14 %. Adapun dari kalangan pegawai swasta sebanyak 6 orang dengan jumlah persentase sebanyak 12 %, dari kalangan PNS

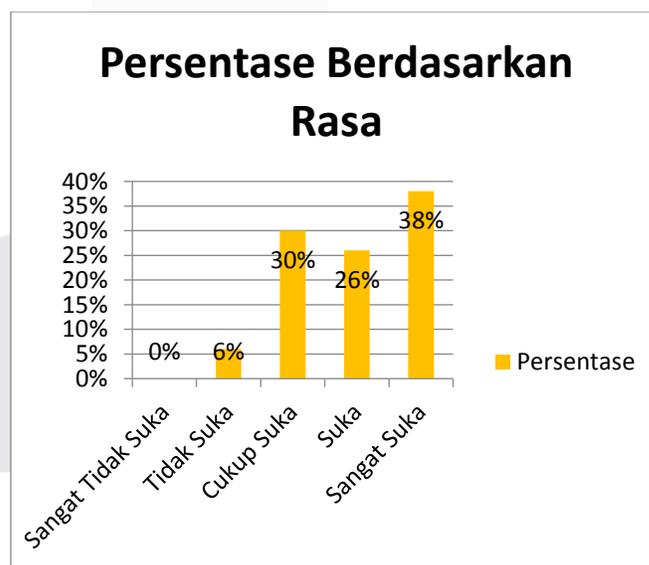
sebanyak 2 orang dengan jumlah persentase sebanyak 4 % dan yang terakhir dari kalangan pelajar sebanyak 2 orang dengan jumlah persentase sebanyak 4 %.

4.3.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk

Dalam pengujian Buah alkesa sebagai bahan pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan produk pancake dibagi menjadi 5 penilaian yakni penilaian berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur, dan yang terakhir berdasarkan penilaian fisik produk pancake tersebut.

1. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik dengan membagikan kuesioner kepada 50 Panelis yang berbeda, maka didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil uji organoleptik berdasarkan rasa dapat dilihat pada gambar 4.10



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.10

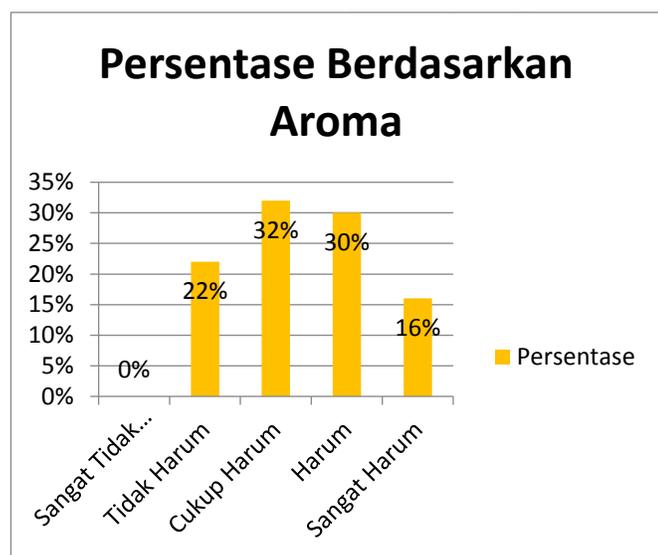
Diagram persentase kesukaan berdasarkan rasa

Berdasarkan gambar 4.10 diatas, dapat dilihat bahwa dari 50 Panelis yang berbeda sebanyak 19

orang Panelis dengan persentase 38% memilih sangat suka dengan pancake tersebut, sedangkan yang memilih suka sebanyak 13 orang dengan persentase 26%, Panelis yang memilih cukup suka sebanyak 15 orang dengan persentase sebanyak 30%, sebanyak 3 orang Panelis dengan persentase sebanyak 6% memilih tidak suka, dan 0% Panelis yang memilih sangat tidak suka. Jadi dari tabel 4.8 dan gambar 4.9 dapat diambil kesimpulan bahwa 19 orang Panelis dengan persentase 38% memilih "sangat suka" dengan rasa produk pancake tersebut.

2. Berdasarkan Aroma

Penilaian berdasarkan aroma merupakan salah satu penilaian dalam uji organoleptik yang dibagikan kepada Panelis secara acak. Berikut hasil dari uji organoleptik oleh 50 Panelis dapat dilihat gambar 4.11



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.11

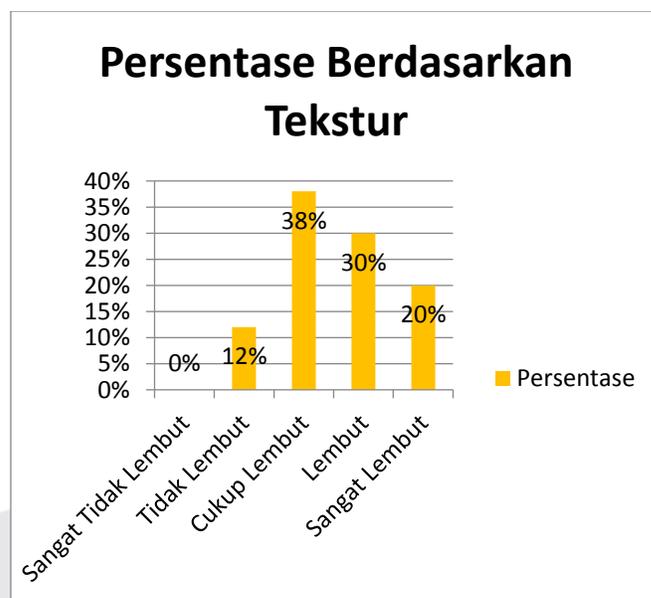
Diagram persentase kesukaan berdasarkan aroma

Berdasarkan gambar 4.11 diatas, sebanyak 8 orang dengan persentase 16% memilih sangat harum, sedangkan yang lainnya 15 orang dengan persentase 30% memilih harum, 16 orang dengan persentase 32% memilih cukup harum, sebanyak 11 orang dengan persentase sebanyak 22% memilih tidak harum dan 0% memilih sangat tidak

harum. Jadi berdasarkan tabel 4.9 dan gambar 4.10 tingkat kesukaan konsumen berdasarkan aroma dari pancake tersebut yang memiliki jumlah persentase terbanyak yakni "cukup harum" dengan jumlah pemilih sebanyak 16 orang dengan persentase sebanyak 32% dari aroma pancake tersebut.

3. Berdasarkan Tekstur

Penilaian berdasarkan tekstur juga menjadi salah satu penilaian dalam uji organoleptik pembuatan produk pancake, berikut hasil yang didapatkan dari kuesioner yang dibagikan kepada 50 Panelis secara acak dapat dilihat pada gambar 4.12



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.12

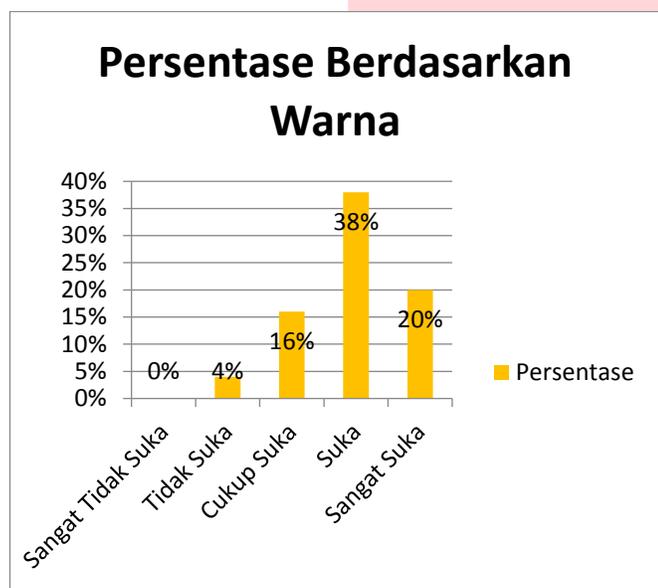
Diagram persentase kesukaan berdasarkan tekstur

Berdasarkan data pada gambar 4.12 dapat dilihat bahwa dari 50 Panelis sebanyak 10 orang dengan persentase sebanyak 20% yang memilih tekstur dari pancake sangat lembut, selanjutnya sebanyak 15 orang dengan persentase sebanyak 30% memilih tekstur daripada pancake lembut, dan 19 orang dengan persentase sebanyak 38% memilih tekstur dari pancake tersebut cukup lembut, yang

memilih tidak lembut sebanyak 6 orang dengan persentase sebanyak 12%. Jadi berdasarkan data tersebut terdapat yang memiliki poin terbanyak adalah “cukup lembut” dengan pemilih 19 orang dan dengan persentase sebanyak 38%.

4. Berdasarkan Warna

Salah satu penilaian dalam uji organoleptik tersebut adalah penilaian pancake berdasarkan warna. Dari 50 orang Panelis yang dibagikan kuesioner secara acak didapatkanlah data pada gambar 4.13



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.13

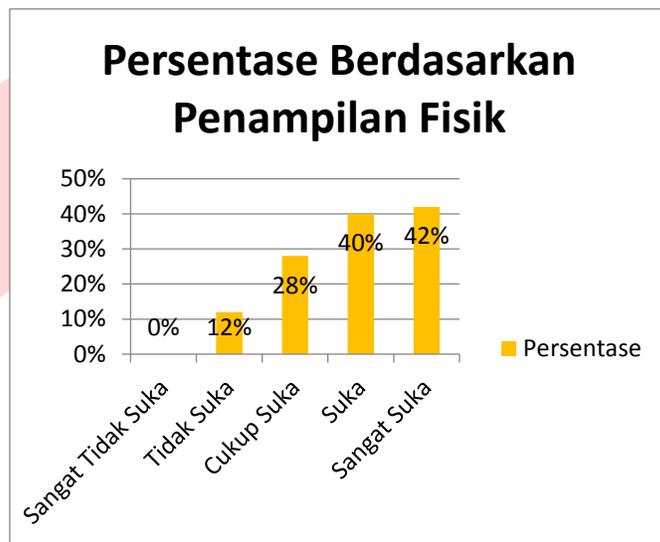
Diagram persentase kesukaan berdasarkan warna

Berdasarkan gambar 4.13 diatas, didapatkan sebanyak 21 orang memilih sangat suka terhadap warna dari pancake dengan persentase sebanyak 42%, kemudian sebanyak 19 orang memilih suka terhadap warna dari pancake tersebut dengan persentase sebanyak 38%, 8 orang dengan persentase sebanyak 16% memilih cukup suka terhadap warna dari pancake, dan orang dengan persentase sebanyak 4% memilih tidak suka terhadap warna pancake, dan 0% memilih sangat tidak suka. Berdasarkan data diatas yang memperoleh pemilih terbanyak yakni 21 orang

dengan persentase 42% yaitu “sangat suka” terhadap warna dari pancake tersebut.

5. Berdasarkan Penampilan Fisik

Penampilan fisik juga termasuk dalam uji organoleptik yang dibagikan kepada 50 responden secara acak. Hasil dari uji organoleptik berdasarkan penampilan fisik dapat dilihat pada gambar 4. 14



Sumber: Data Penulis, Desember 2020

Gambar 4.14

Diagram persentase kesukaan berdasarkan penampilan fisik

Berdasarkan data pada gambar 4.14 dapat dilihat bahwa 10 orang dari 50 Panelis memilih sangat suka terhadap penampilan fisik pancake yakni dengan persentase sebanyak 20%, 20 orang dengan persentase 40% memilih suka terhadap penampilan fisik pancake, sebanyak 14 orang dengan persentase sebanyak 28% memilih cukup suka terhadap penampilan fisik pancake, dan 6 orang dengan persentase sebanyak 12% memilih tidak suka terhadap penampilan fisik pancake. Berdasarkan tabel 4.12 dan gambar 4.13 didapatkan hasil terbanyak yakni 20 orang dengan persentase 40% memilih “suka” terhadap penampilan fisik pancake.

4.4 Hasil Uji Organoleptik

Hasil dari uji organoleptik produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai

pemanis dan pewarna alami berdasarkan 5 komponen penilaian yakni, berdasarkan rasa, berdasarkan warna, berdasarkan aroma, berdasarkan tekstur, dan berdasarkan penampilan fisik dengan penilaian dari 50 panelis dari skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut:

Uji Organoleptik	Daya terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	76.8% (192)	23.2% (58)
Aroma	59.2% (148)	40.8 (102)
Tekstur	66.8% (167)	33.2% (83)
Warna	98.4% (246)	1.6% (4)
Fisik	68.8% (172)	31.2% (78)

Sumber: Data diolah pada Desember 2020

Uji daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami berdasarkan rasa disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 76.8% konsumen menyukai rasa dari produk pancake tersebut.

Uji daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami berdasarkan aroma disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 59.2% konsumen menyukai aroma dari produk pancake tersebut.

Uji daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami berdasarkan tekstur disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 66.8% konsumen menyukai tekstur dari produk pancake tersebut.

Uji daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami berdasarkan warna disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 98.4% konsumen menyukai warna dari produk pancake tersebut

Uji daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami berdasarkan

penampilan fisik disimpulkan dapat diterima oleh konsumen dengan persentase 68.8% konsumen menyukai penampilan fisik dari produk pancake tersebut.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan penelitian penulis terkait dengan pemanfaatan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan produk pancake dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Pembuatan produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatannya, tentunya telah melewati beberapa kali uji coba dan penelitian sehingga dapat dikatakan berhasil dengan bahan-bahan yang terdiri dari buah alkesa, susu, tepung terigu protein sedang, gula, garam, margarin, telur dan baking powder. Adapun formulasi resep yang dikatakan berhasil tersebut yakni uji coba formulasi resep tahap ketiga dengan bahan-bahan sebagai berikut: 250gr buah alkesa yang sudah matang dikupas dan dipisahkan antara biji dan isi buahnya, kemudian dihaluskan menggunakan blender, campurkan dengan adonan yang terdiri dari 200gr tepung terigu, 50gr baking powder, susu cair 100ml, gula pasir 70gr, gram secukupnya, margarin 60gr dan telur 2 butir. Setelah semuanya tercampur panaskan teplon, gunakan api kecil, kemudian tuang adonan sedikit demi sedikit sesuai ukuran ke teplon yang telah panas, dan terakhir pindahkan pancake yang telah matang ke piring untuk di plating.

2. Daya terima konsumen terhadap produk pancake dengan memanfaatkan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dapat disimpulkan diterima oleh konsumen. Berdasarkan hasil dari uji organoleptik konsumen rata-rata menjawab skala 3 sampai skala 5 yaitu cukup sampai dengan sangat suka dengan persentase konsumen yang suka dengan rasa dari pancake tersebut sebanyak 76.8% kemudian 59.2%

konsumen menyukai aroma dari pancake tersebut, adapun konsumen yang menyukai tekstur dari pancake tersebut sebanyak 66.8%, sedangkan konsumen yang menyukai warna dari pancake tersebut sebanyak 98.4% dan sebanyak 68.8% konsumen menyukai penampilan fisik dari pancake berbahan buah alkesa tersebut.

5.2 Saran

Saran dari penulis pemanfaatan buah alkesa sebagai pemanis dan pewarna alami dalam pembuatan produk pancake sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan hasil produk pancake yang maksimal, maka pilihlah bahan-bahan yang baik dan berkualitas seperti buah alkesa, buah alkesa yang digunakan adalah buah alkesa yang matang dan siap untuk dikonsumsi, pastikan buah alkesa yang digunakan benar-benar matang, karena jika buah yang digunakan belum benar-benar matang, rasa yang dihasilkan tidak terlalu manis.
2. Untuk masyarakat yang ingin membuat inovasi-inovasi produk, maka gunakan bahan-bahan lokal untuk menambah nilai jual dari bahan tersebut, karena banyak sekali bahan-bahan yang tidak dimanfaatkan secara maksimal oleh masyarakat.

REFERENSI:

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.

Utomo, P.A (2015). Eksperimen pembuatan pancake komposit tepung ubi jalar ungu dengan penambahan sari bit. Unnes semarang; skripsi

Soelaiman, N.C (2019). Pembuatan *pancake* tanpa telur.

Noviangsih, G.A. (2018). Pengaruh perbandingan glukosa dan sukrosa dan jenis penstabil terhadap karakteristik soft candy buah campolay (*Pouteria campechiana*).

Oktapianti, T (2018). Karakteristik tepung campolay (*pouteria campechiana*) untuk biskuit dengan variasi tingkat kematangan dan suhu blansing

Kompas. (2009). Sejarah Pancake, Si Kue Gepeng Menu Sarapan Modern.

Juniarti, M.F (2016). Kajian konsentrasi pelarut aseton dan lama waktu aserasi terhadap karakteristik pigmen karotenoid buah campolay (*pouteria campechiana*) sebagai zat warna alami

Subagjo, Manajemen pengolahan kue dan roti, graha ilmu.

Manfaat buah alkesa. Okezone, (2017)\

Heluq, D.Z (2017). Daya terima dan zat gizi pancake substitusi kacang merah (*phaseolus vulgaris*) dan daun kelor (*moringga oleifera*) sebagai alternatif jajanan anak sekolah.

Tezar, R. (2010). Optimasi stevia sebagai pemanis alami pada sari buah belimbing manis.

Mustari, M. Rahman . T. (2012). *Pengantar metode penelitian*.yogyakarta; LakssBang Pressindo.

Inggrat, W. (2015). Ekstraksi pigmen antosianin dari kulit buah anga merah (*Hilocereus costaricensis*) sebagai pewarna alami makanan dengan menggunakan *microwave* (kajian waktu pemanasan dengan *microwave* dan penambahan aquades dan asam sitrat).

Hidayah, T. (2013). Uji stabilitas pigmen dan antioksidan hasil ekstraksi zat warna alami dari kulit buah naga). Unnes semarang: Skripsi.

Winarti, S. (2009). Ekstraksi dan uji stabilitas warna ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) sebagai pewarna alami.

<https://www.eatthis.com/pancake-recipes/>

<https://megapolitan.kompas.com/read/2009/08/10/14085869/Sejarah.Pancake..Si.Kue.Gepeng.Menu.Sarapan.Modern?>

<https://www.kompas.com/skala/read/2020/09/171500569/kriteria-makanan-yang-sehat?amp=1&page=2>

