

DIVERSIFIKASI PRODUK BERBAHAN DASAR BUAH SAWO MENJADI NASTAR, *HOTTEOK*, DAN DADAR GULUNG

Jeanette Theresa Manoppo¹, Esteria Priyanti²
Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
jeanettethm99@gmail.com, esterpriyanti@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui resep pengembangan nastar, *hotteok* dan dadar gulung berbahan dasar buah sawo; dan 2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap nastar, *hotteok* dan dadar gulung berbahan dasar buah sawo. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode kepustakaan, eksperimen dan uji hedonik. Hasil penelitian berupa resep pengembangan nastar yaitu untuk bahan kulit nastar membutuhkan 275 g tepung terigu, 125 g margarin, 75 g mentega, 50 g gula halus, 30 g susu bubuk, 2 butir telur dan ½ sdt bubuk kayumanis. Bahan isian nastar membutuhkan 600 g buah sawo matang, 100 ml air, 100 g gula pasir, 50 g gula palem, ½ sdt garam, 2 buah cengkeh dan 2 btg kayumanis. Bahan olesan nastar terdiri dari 100 ml susu cair, 2 btr kuning telur dan 1 sdt pewarna kuning. Resep pengembangan *hotteok* yaitu untuk bahan kulit *hotteok* membutuhkan 150 g tepung terigu, 120 ml air hangat, 10 g ragi instant, 2 sdm gula pasir, 2 sdm minyak sayur dan ½ sdt garam. Bahan isian *hotteok* membutuhkan 300 g selai buah sawo dan 2 sdm tepung terigu. Resep pengembangan dadar gulung, yaitu untuk bahan kulit dadar gulung membutuhkan 250 g tepung terigu, 200 ml air, 2 sdm gula pasir, 2 sdm minyak sayur, ½ sdt garam dan 1 sdm pasta coklat. Bahan isian dadar gulung membutuhkan 250 ml *fresh cream*, 200 g selai sawo dan 50 g buah sawo potong. Berdasarkan hasil uji hedonik, dapat disimpulkan bahwa ketiga produk tersebut disukai dan diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata Kunci: buah sawo, nastar, *hotteok*, dadar gulung.

ABSTRACT

Purpose of this research are: 1) to know the recipe development of nastar, *hotteok*, and dadar gulung with addition of sawo fruit; and 2) to know people preference level to the nastar, *hotteok*, and dadar gulung with addition of sawo fruit. Methods used in this research are library method, experiment, and hedonic test. Result of the research found that recipe development of nastar as follow, the ingredients of pastry need 275 g of flour, 125 g margarine, 75 g butter, 50 g icing sugar, 30 g milk powder, 2 eggs, and ½ teaspoon of cinnamon powder. The ingredients of sawo filling need 600 g sawo fruit, 100 ml water, 100 g sugar, 50 g palm sugar, ½ teaspoon salt, 2 clove, and 2 pieces cinnamon. The ingredients of egg wash need 100 ml milk, 2 egg yolks, and 1 teaspoon food colouring (yellow). Recipe development of *hotteok* as follow, the ingredient of *hotteok* dough need 150 g flour, 120 ml warm water, 10 g yeast, 2 tablespoon sugar, 2 tablespoon vegetable oil, and ½ teaspoon salt. The ingredients of *hotteok* filling need 300 g sawo jam and 2 tablespoon flour. Recipe development of dadar gulung as follow, the ingredients of crepe need 250 g flour, 200 ml water, 2 tablespoon sugar, 2 tablespoon nabati oil, ½ teaspoon salt and 1 tablespoon chocolate paste. The ingredient of dadar gulung filling need 250 ml fresh cream, 200 g sawo jam and 50 g sliced sawo. Based on hedonic test, it concludes that these 3 products are public accepted.

Keyword: sawo fruit, nastar, *hotteok*, dadar gulung

PENDAHULUAN

Buah sawo (*Manilkara zapota*) dikenal dengan nama *sapodilla* (Inggris), merupakan tanaman buah yang berasal dari Guatemala (Amerika Tengah), Mexico dan Hindia Barat. Dari Negara tersebut, buah sawo mulai tersebar ke negara-negara lain termasuk

Indonesia. Di Indonesia, buah sawo menjadi salah satu buah lokal yang banyak ditemukan di pulau Jawa dan Madura [1]. Buah sawo dibedakan menjadi 2 (dua) jenis yaitu sawo liar atau sawo hutan dan sawo budidaya. Jenis sawo liar atau sawo hutan antara lain sawo kecil dan sawo tanjung, sedangkan jenis

sawo budidaya antara lain sawo manilas dan sawo apel [1].

Buah sawo memiliki rasa manis, aroma buah yang khas dan memiliki tekstur buah dengan banyak serat halus. Daging buah sawo memiliki kandungan gula berkisar 16 – 20%. Selain mengandung gula, daging buah sawo juga mengandung lemak, protein, vitamin A, vitamin B, vitamin C, zat besi, kalsium, dan fosfor [2]. Buah sawo merupakan salah satu buah yang menjanjikan untuk dikembangkan. Beberapa penelitian telah mengembangkan produk olahan berbahan dasar buah sawo, seperti dodol sawo [2], keripik sawo [3] dan selai sawo [4]. Tujuan pengembangan produk olahan berbahan dasar sawo yaitu menghasilkan produk olahan baru yang berkualitas dan bernilai jual tinggi.

Peluang ini menjadi dasar pemikiran Peneliti untuk melakukan diversifikasi buah sawo menjadi produk pangan yang berkualitas dan bernilai jual tinggi. Beberapa jenis produk pangan yang dapat diolah menggunakan bahan dasar buah sawo antara lain nastar, *hotteok* dan dadar gulung. Ketiga produk pangan tersebut tidak asing dikalangan masyarakat. Dengan demikian, melalui pengembangan produk olahan berbahan dasar buah sawo ini, ketiga produk tersebut dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat. Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) mengetahui resep pengembangan nastar dengan isian selai buah sawo, *hotteok* isi kumbu sawo dan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo; dan 2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap nastar dengan isian selai buah sawo, *hotteok* sawo dan dadar gulung isi *cream* buah sawo.

METODE

Penelitian dilaksanakan di laboratorium Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial (AKS) Ibu Kartini Semarang yang terletak di jalan Sultan Agung Nomor 77, Gajahmungkur, Semarang. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode kepustakaan, eksperimen dan uji hedonik. Analisis data yang digunakan

dalam penelitian ini yaitu analisis deskriptif dengan menguraikan secara rinci hasil eksperimen dan hasil uji hedonik.

Metode kepustakaan digunakan untuk menyusun kerangka teori dari berbagai referensi buku dan jurnal penelitian yang terkait dengan buah sawo, nastar, *hotteok* dan dadar gulung. Metode eksperimen digunakan untuk mendapatkan resep terbaik dari nastar dengan isian selai buah sawo, *hotteok* isi kumbu buah sawo dan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo. Eksperimen ketiga produk dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan, sehingga menghasilkan produk yang terbaik. Masing-masing produk dikerjakan sesuai dengan alur proses pembuatan. Uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk nastar dengan isian selai buah sawo, *hotteok* isi kumbu sawo dan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo. Uji hedonik dilakukan saat ketiga produk dipamerkan pada acara Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang tahun 2020 di Atrium Java Mall Semarang. Uji hedonik merupakan pengujian untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap sebuah produk dengan menggunakan skala hedonik [5]. Pengunjung yang datang memberi penilaian terhadap ketiga produk tersebut menggunakan skala hedonik tidak suka dan suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Nastar

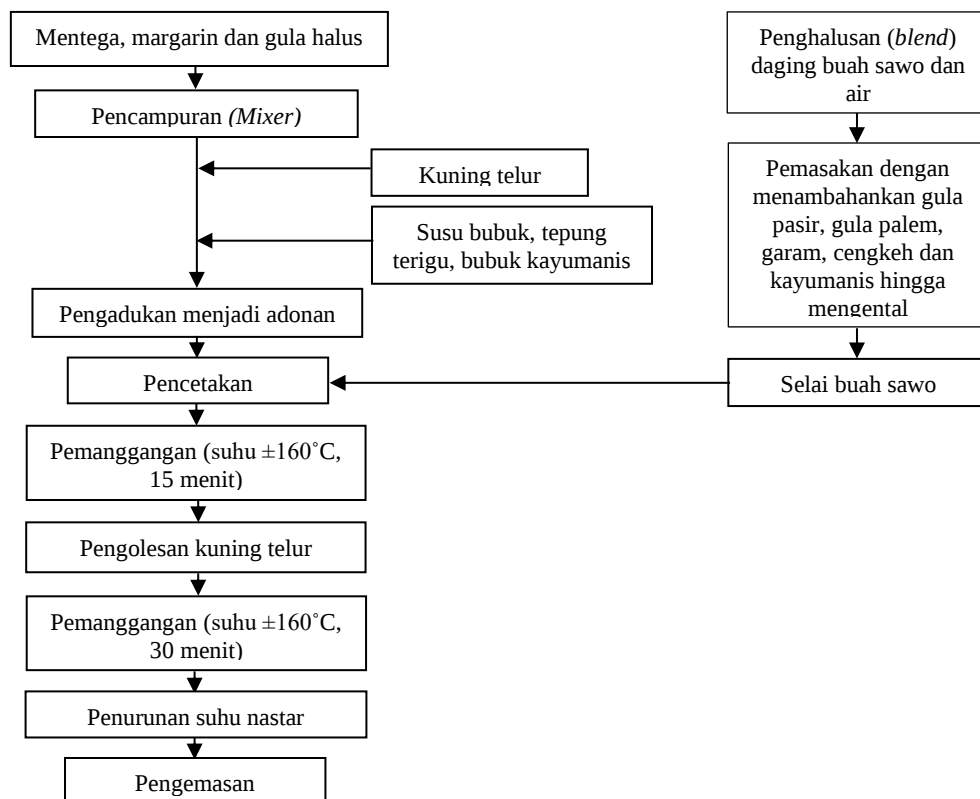
Nastar yang dikenal oleh masyarakat merupakan *cookies* dengan isian selai nanas yang legit. Pada penelitian ini, penggunaan selai nanas diganti dengan selai buah sawo. Hasil eksperimen berupa resep pengembangan nastar dapat dilihat pada tabel perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan. Tabel 1 merupakan uraian dari perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan produk nastar.

Tabel 1. Perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan nastar

Resep Standar	Resep Pengembangan
Bahan kulit: 275 g tepung terigu 125 g margarin 75 g mentega 50 g gula halus 30 g susu bubuk 2 butir telur ½ sdt bubuk kayumanis	Bahan kulit: 275 g tepung terigu 125 g margarin 75 g mentega 50 g gula halus 30 g susu bubuk 2 butir telur ½ sdt bubuk kayumanis
Bahan selai nanas: 500 g buah nanas matang (bersihkan) 100 ml air 100 g gula pasir 50 g gula palem ½ sdt garam 2 buah cengkeh 2 btg kayumanis	Bahan selai sawo: 600 g buah sawo matang (bersihkan) 100 ml air 100 g gula pasir 50 g gula palem ½ sdt garam 2 buah cengkeh 2 btg kayumanis
Bahan olesan: 100 ml susu cair 2 butir kuning telur 1 sdt pewarna kuning	Bahan olesan: 100 ml susu cair 2 butir kuning telur 1 sdt pewarna kuning

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa perubahan resep hanya pada isian nastar. Pada resep standar nastar menggunakan isian selai nanas, sedangkan pada resep pengembangan menggunakan isian selai buah sawo. Proses pembuatan selai buah sawo sama dengan proses pembuatan selai nanas. Sedangkan untuk, bentuk nastar mengikuti bentuk nastar khas Indonesia bagian Timur yaitu berbentuk daun. Proses pembuatan nastar dengan isian selai buah sawo dapat dilihat pada gambar 1.

Produk nastar dengan isian selai buah sawo menghasilkan rasa yang manis, aroma khas nastar, tekstur yang renyah ketika digigit dan lembut-lumer ketika di dalam mulut, serta berwarna kuning kecoklatan. Gambar hasil produk nastar dengan isian selai buah sawo dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan nastar dengan isian selai buah sawo

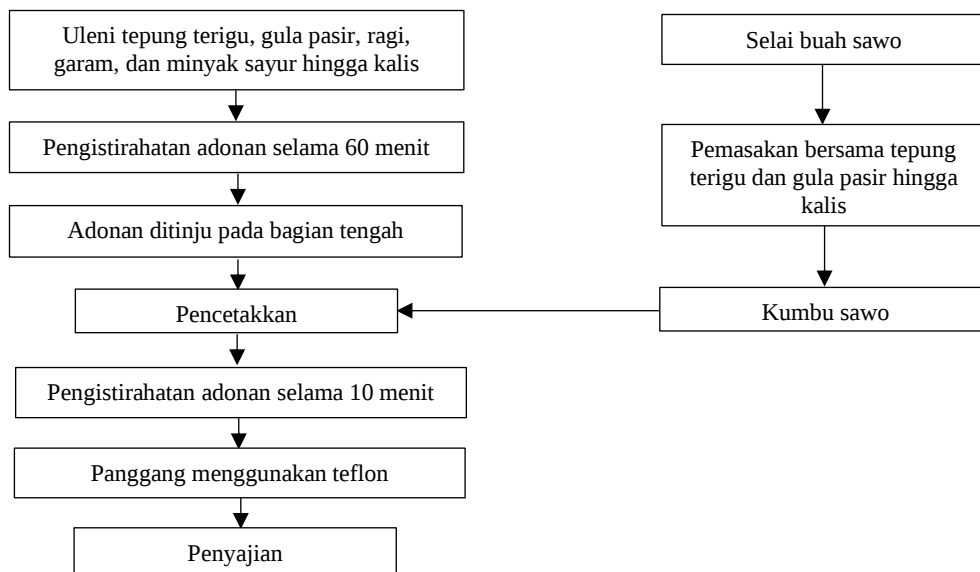


Gambar 2. Nastar dengan isian selai buah sawo

Hotteok

Hotteok merupakan *pancake* khas Korea berisi kacang tanah cincang yang dicampur dengan gula dan kayumanis bubuk. Pada penelitian ini, penggunaan kacang tanah diganti dengan buah sawo yang dijadikan kumbu. Perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan produk *hotteok* dapat dilihat pada tabel 2.

Berdasarkan tabel 2, dapat diketahui perbedaan antara resep standar dan resep pengembangan *hotteok*. Perbedaan tersebut terletak pada isian *hotteok*. Peneliti membuat *hotteok* menggunakan isian kumbu yang terbuat dari buah sawo, tepung terigu dan gula pasir. Ketiga bahan kumbu tersebut dimasak hingga menjadi pasta dan dapat dibentuk. Proses pembuatan *hotteok* isi kumbu buah sawo dapat dilihat pada gambar 3.



Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan *hotteok* isi kumbu buah sawo

Tabel 2. Perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan *hotteok*

Resep Standar	Resep Pengembangan
Bahan kulit: 150 g tepung terigu 120 ml air hangat 10 g ragi instant 2 sdm gula pasir 2 sdm minyak sayur ½ sdt garam	Bahan kulit: 150 g tepung terigu 120 ml air hangat 10 g ragi instant 2 sdm gula pasir 2 sdm minyak sayur ½ sdt garam
Bahan isian: 50 g gula halus 10 g kacang tanah sangrai (cincang kasar) 1 sdt kayumanis bubuk	Bahan isian: 300 g selai buah sawo (resep nastar) 2 sdm tepung terigu 5 sdm gula pasir

Produk *hotteok* dengan isian kumbu buah sawo menghasilkan rasa yang manis, aroma khas roti panggang, tekstur roti yang empuk dan tekstur kumbu buah sawo yang padat, serta berwarna coklat muda. Gambar hasil produk *hotteok* dengan isian kumbu buah sawo dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Hotteok dengan isian kumbu buah sawo

Dadar Gulung

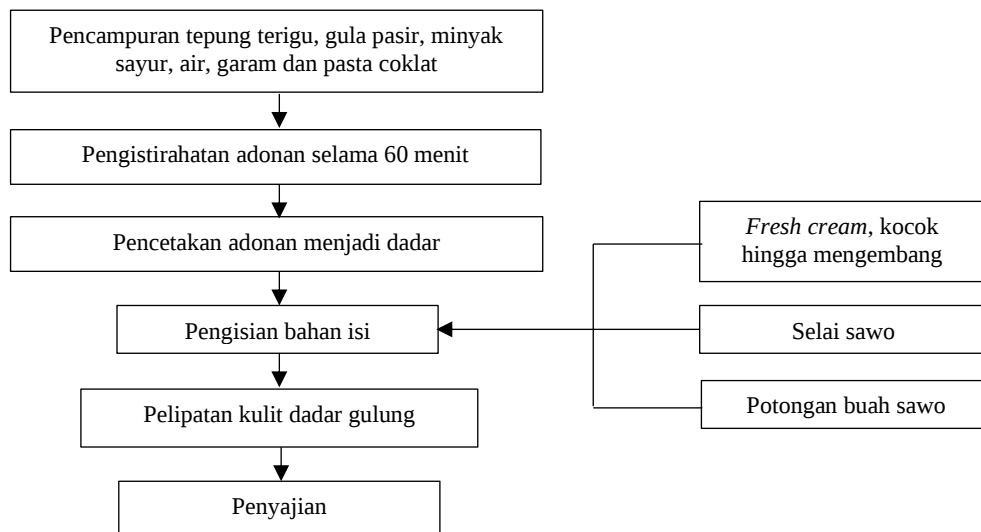
Dadar gulung merupakan kudapan khas Indonesia yang dapat digolongkan sebagai *pancake* kemudian diisi dengan unti (parutan kelapa yang dimasak dengan gula jawa cair). Pada penelitian ini, isian dadar gulung diganti dengan *cream* dan selai buah sawo. Perbandingan resep antara resep standar dengan resep pengembangan dadar gulung dalam dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui perbedaan antara resep standar dan resep pengembangan dadar gulung hasil penelitian ini. Perbedaan tersebut terletak pada isian dadar gulung. Pada resep standar, isian dadar gulung menggunakan unti (kelapa parut yang dimasak bersama gula Jawa cair) sedangkan isian pada resep pengembangan dadar gulung menggunakan *fresh cream*, selai sawo dan potongan buah sawo.

Proses pembuatan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo dapat dilihat pada gambar 5. Cara pembuatan selai sawo yang digunakan pada dadar gulung sama dengan cara pembuatan selai sawo untuk isian nastar sawo.

Tabel 3. Perbandingan resep antara resep standar dan resep pengembangan dadar gulung

Resep Standar	Resep Pengembangan
Bahan kulit: 250 g tepung terigu 200 ml air 2 sdm gula pasir 2 sdm minyak sayur 1 sdm pasta coklat ½ sdt garam	Bahan kulit: 250 g tepung terigu 200 ml air 2 sdm gula pasir 2 sdm minyak sayur 1 sdm pasta coklat ½ sdt garam
Bahan isian: 100 g unti kelapa	Bahan isian: 250 ml <i>fresh cream</i> , kocok sampai mengembang. 200 g selai sawo (resep nastar) 50 g buah sawo potong



Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo

Produk dadar gulung dengan isian *cream* dan buah sawo menghasilkan rasa manis dan gurih yang menyatu ketika di dalam mulut, aroma khas dadar gulung, tekstur lembut dan lumer ketika di dalam mulut, serta berwarna coklat pada bagian luar dan berwarna putih kecoklatan pada bagian dalam. Gambar hasil produk dadar gulung dengan isian *cream* dan buah sawo dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. Dadar gulung dengan isian *cream* dan buah sawo

Hasil persentase tingkat kesukaan masyarakat terhadap ketiga produk berbahan dasar buah sawo diketahui berdasarkan penilaian dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi ketiga produk. Hasilnya yaitu sebanyak 95% pengunjung menyukai produk nastar dengan isian selai buah sawo, sebanyak 85% pengunjung menyukai produk *hotteok* dengan isian kumbu buah sawo dan sebanyak 87% pengunjung menyukai produk dadar gulung dengan isian *cream* dan buah sawo. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang sangat menyukai ketiga produk dan ketiga produk tersebut dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

SIMPULAN

Penelitian ini menghasilkan varian resep nastar, *hotteok* dan dadar gulung berbahan dasar buah sawo. Resep tersebut sebagai berikut:

1. Resep pengembangan nastar dengan isian selai buah sawo yaitu terdiri dari bahan kulit, bahan isian dan bahan olesan. Bahan kulit nastar terdiri dari 275 g tepung terigu, 125 g margarin, 75 g

mentega, 50 g gula halus, 30 g susu bubuk, 2 butir telur dan $\frac{1}{2}$ sdt bubuk kayumanis. Bahan isian nastar terdiri dari 600 g buah sawo matang (bersihkan), 100 ml air, 100 g gula pasir, 50 g gula palem, $\frac{1}{2}$ sdt garam, 2 buah cengkeh dan 2 btg kayumanis. Bahan olesan nastar terdiri dari 100 ml susu cair, 2 btr kuning telur dan 1 sdt pewarna kuning.

2. Resep pengembangan *hotteok* isi kumbu sawo terdiri dari bahan kulit dan bahan isian. Bahan kulit *hotteok* yaitu 150 g tepung terigu, 120 ml air hangat, 10 g ragi instant, 2 sdm gula pasir, 2 sdm minyak sayur dan $\frac{1}{2}$ sdt garam. Bahan isian *hotteok* yaitu 300 g selai buah sawo (resep nastar) dan 2 sdm tepung terigu.
3. Resep pengembangan dadar gulung isi *cream* dan buah sawo terdiri dari bahan kulit dan bahan isian. Bahan kulit dadar gulung yaitu 250 g tepung terigu, 200 ml air, 2 sdm gula pasir, 2 sdm minyak sayur, $\frac{1}{2}$ sdt garam dan 1 sdm pasta coklat. Bahan isian dadar gulung yaitu 250 ml *fresh cream*, 200 g selai sawo (resep nastar) dan 50 g buah sawo potong.
4. Berdasarkan hasil uji hedonik, diperoleh tingkat kesukaan masyarakat terhadap ketiga produk yaitu sebanyak 95% pengunjung menyukai produk nastar dengan isian selai buah sawo, sebanyak 85% pengunjung menyukai produk *hotteok* dengan isian kumbu buah sawo dan sebanyak 87% pengunjung menyukai produk dadar gulung dengan isian *cream* dan buah sawo.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] BAPPENAS, "TTG Budidaya Pertanian," BAPPENAS, Jakarta, 2005.
- [2] R. I. Sutarya, "Perbandingan antara Sawo Manila (*Manilkara zapota*) dengan Konsentrasi Gula Kelapa dan Lama Pemanasan terhadap karakteristik Dodol Sawo," Program Studi Teknologi Pangan, Fakultas Teknik, Universitas Pasundan, Bandung, 2016.

- [3] I. F. Safitri, S. Nuramanah, A. Widiarti and A. N. Yuni, "Balado Cainito: Keripik Sawo Apel (*Chrysophyllum cainito*) sebagai Jajanan Kaya Serat dan Bergizi Tinggi," Institut Pertanian Bogor, Bogor, 2014.
- [4] F. Santoso, "Produksi Pembuatan Selai Sawo Kaya akan Vitamin C," Program Studi Diploma III Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret, Surakarta, 2012.
- [5] M. R. Permadi, H. Oktafa and K. Agustianto, "Rancangan Sistem Uji Sensoris Makanan dengan Pengujian Preference Test (Hedonik dan Mutu Hedonik), Studi Kasus Roti Tawar, Menggunakan Algoritma Radial Basis Function Network," *Jurnal Mikrotik*, vol. 8, no. I, pp. 29-42, 2018.