

STUDI PEMANFAATAN BUAH PISANG RAJA NANGKA UNTUK OLAHAN KUE LONTAR, BAVAROIS PUDDING, DAN CHOCO TRUFFLE

Puji Lestarinigrum¹, Esteria Priyanti²

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
pujilestarinigrum@gmail.com, esterpriyanti@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep pengembangan dari kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle* yang ditambahkan buah pisang raja nangka, serta mengetahui tingkat kesukaan terhadap ketiga produk tersebut. Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Ketiga produk dipamerkan pada acara Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang tahun 2020 di Atrium Java Mall Semarang. Sebanyak 100 pengunjung diminta untuk mencicipi dan memberikan penilaian terhadap ketiga produk. Penelitian ini menghasilkan resep inovasi dari produk kue lontar, *bavarois pudding* dan *choco truffle*. Resep pengembangan kue lontar yang dihasilkan sebagai berikut: bahan kulit membutuhkan 200 g tepung terigu, 100 g margarin dan 1 butir telur. Sedangkan bahan isi membutuhkan 300 g susu kental manis, 250 ml air, 200 g gula pasir, 100 g buah pisang raja nangka, 5 butir kuning telur dan 2 sdt vanilli. Resep pengembangan *bavarois pudding* yang dihasilkan sebagai berikut: 600 ml air matang, 200 g gula pasir, 150 ml susu UHT *full cream*, 90 g buah pisang raja nangka, 15 g agar-agar *plain*, 3 butir putih telur dan 2 tetes pewarna makanan. Resep pengembangan *choco truffle* membutuhkan 250 g *dark cooking chocolate*, 100 g buah pisang raja nangka, 100 g biskuit regal, 98 g margarin, dan 25 g *springkel* warna warni. Hasil uji hedonik terhadap ketiga produk yaitu sebanyak 87% pengunjung menyukai produk kue lontar, sebanyak 90% pengunjung menyukai produk *bavarois pudding* dan sebanyak 95% pengunjung menyukai produk *choco truffle*. Dapat disimpulkan bahwa ketiga produk tersebut dapat disukai dan diterima oleh masyarakat.

Kata kunci: pisang raja nangka, kue lontar, *bavarois pudding*, *choco truffle*

ABSTRACT

This research has purpose to know the recipe development of lontar cake, bavarois pudding, and choco truffle with additon of banana, and also to know preference level to these three products. Methods used in this research are experimental method and hedonic test. These three products exhibited in Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang in 2020 at Atrium Java Mall Semarang. 100 visitors requested to taste and give evaluation to these three products. This research provide the inovatian recipe from lontar cake, bavarois pudding, and choco truffle. The recipe development of lontar cake as follows: the ingredients of pastry need 200 g flour, 100 g margarine and 1 egg. The ingredients of filling need 300 g sweetened condensed milk, 250 ml water, 200 g sugar, 100 g banana, 5 egg yolks and 2 teaspoon vanilla. The recipe development of bavarois pudding need 600 ml water, 200 g sugar, 150 ml full cream milk, 90 g banana, 15 g agar, 3 egg whites and 2 drops food coloring. The recipe development of of choco truffle need 250 g dark cooking chocolate, 100 g banana, 100 g biscuits, 98 g margarine, and 25 g springkle. Result of hedonic test to these three products are 87% visitors prefer to lontar cake product, 90% visitors prefer bavarois pudding product, and 95% visitors prefer choco truffle product. Therefore, it can be concluded that these all three product are liked and acceptable by public/ people.

Keyword: banana, lontar cake, bavarois pudding, choco truffle

PENDAHULUAN

Buah pisang (*Musa paradisiaca*) merupakan salah satu jenis buah yang dapat tumbuh subur pada iklim tropis seperti di Indonesia. Terdapat berbagai jenis buah pisang yang

tersebar luas pada setiap daerah di Indonesia. Umumnya, masyarakat memanfaatkan buah pisang untuk dikonsumsi dalam bentuk segar maupun diolah menjadi produk makanan dan minuman.

Buah pisang berpeluang sebagai bahan diversifikasi pangan di Indonesia. Potensi ini didukung dengan kandungan zat gizi yang baik di dalam buah pisang serta membantu mengurangi permasalahan yang timbul saat panen tiba. Zat gizi yang terdapat di dalam buah pisang sangat baik bagi kesehatan tubuh. Jenis zat gizi yang terdapat di dalam buah pisang antara lain karbohidrat, lemak, protein, vitamin C, vitamin B kompleks dan beberapa mineral seperti kalium, kalsium, magnesium, dan fosfor [1]. Buah pisang termasuk bahan makanan yang bersifat *perishable* atau mudah mengalami kerusakan, sehingga diperlukan upaya untuk memperpanjang umur simpan buah pisang agar dapat mempertahankan kandungan gizi yang terdapat di dalam buah pisang. Beberapa upaya telah dilakukan antara lain mengolah buah pisang menjadi produk lain seperti bolu kukus dari tepung pisang raja [2], getuk pisang yang menggunakan pisang raja nangka [3], produk sale dan tepung pisang [4], *Éclair* dan kue satu yang terbuat dari tepung pisang [5], dan *snack bar* yang terbuat dari tepung pisang raja nangka dan tepung kacang merah [6].

Berdasarkan latar belakang tersebut, Peneliti melakukan pengembangan produk berbahan dasar buah pisang raja nangka. Buah pisang raja nangka memiliki rasa yang manis, asam, dan sedikit sepat, sehingga sangat jarang dikonsumsi dalam bentuk segar. Produk yang dikembangkan yaitu kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengembangan resep dari kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja nangka dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap ketiga produk.

METODE

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu metode eksperimen dan uji hedonik. Metode eksperimen dilakukan untuk mendapatkan resep terbaik dari kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja nangka.

Penelitian ini menggunakan buah pisang raja nangka dengan spesifikasi antara lain buah sudah matang dan tidak terdapat memar atau bagian yang busuk pada buah pisang. Kegiatan eksperimen dilakukan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner, Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang. Uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari produk kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja nangka. Uji hedonik dilakukan saat acara Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang tahun 2020 di Atrium Java Mall Semarang. Ketiga produk tersebut dipamerkan kemudian sebanyak 100 pengunjung diminta untuk mencicipi dan memberikan penilaian terhadap produk kue lontar, *bavarois pudding*, dan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja nangka. Penilaian ketiga produk tersebut menggunakan skala hedonik tidak suka dan suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kue Lontar

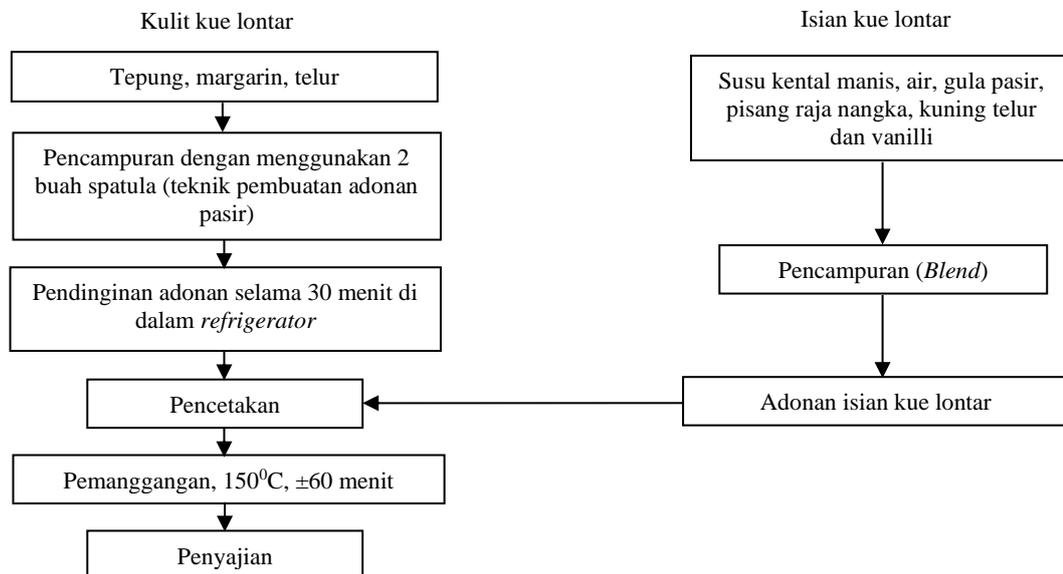
Kue lontar merupakan kue khas dari Papua. Nama kue lontar berasal dari Bahasa Belanda yaitu *londart* yang berarti kue berbentuk bulat. Kue lontar menyerupai pie susu yang terkenal dari pulau Bali, perbedaannya hanya pada cetakan yang digunakan [7]. Pie susu dicetak dengan ukuran kecil, sedangkan kue lontar dicetak menggunakan piring keramik berukuran besar. Penambahan buah pisang raja nangka pada kue lontar, menghasilkan resep baru dari kue lontar. Perbedaan antara standar resep kue lontar dengan resep kue lontar yang dikembangkan dapat dilihat pada tabel 1.

Tabel 1. Perbedaan antara standar resep kue lontar dengan resep kue lontar yang dikembangkan

Standar Resep	Pengembangan Resep
Bahan kulit: 200 g tepung terigu 100 g margarin 1 butir telur	Bahan kulit: 200 g tepung terigu 100 g margarin 1 butir telur
Bahan isi: 350 ml air 300 g susu kental manis 200 g gula pasir 5 butir kuning telur 2 sdt vanilli	Bahan isi: 300 g susu kental manis 250 ml air 200 g gula pasir 100 g buah pisang raja nangka 5 butir kuning telur 2 sdt vanilli

isinya; 3) memiliki aroma khas *cookies* dan aroma susu; dan 4) berwarna kuning kecoklatan. Untuk proses pembuatan kue lontar dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat dilihat pada gambar 1.

Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk kue lontar dengan penambahan buah pisang raja nangka yaitu sebanyak 87% pengunjung menyukai produk tersebut. Dapat disimpulkan bahwa kue lontar disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum. Gambar hasil produk kue lontar dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan kue lontar dengan penambahan buah pisang

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa perbedaan antara standar resep kue lontar dengan resep kue lontar yang dikembangkan yaitu pada bahan isi. Perbedaan tersebut terletak pada penambahan buah pisang raja nangka. Penambahan buah pisang raja nangka memberikan varian baru karena menghasilkan rasa, tekstur, aroma dan warna yang sedikit berbeda dari kue lontar pada umumnya. Karakteristik sensori dari kue lontar setelah ditambahkan buah pisang raja nangka yaitu 1) rasanya manis; 2) teksturnya renyah pada bagian kulit dan lembut pada bagian



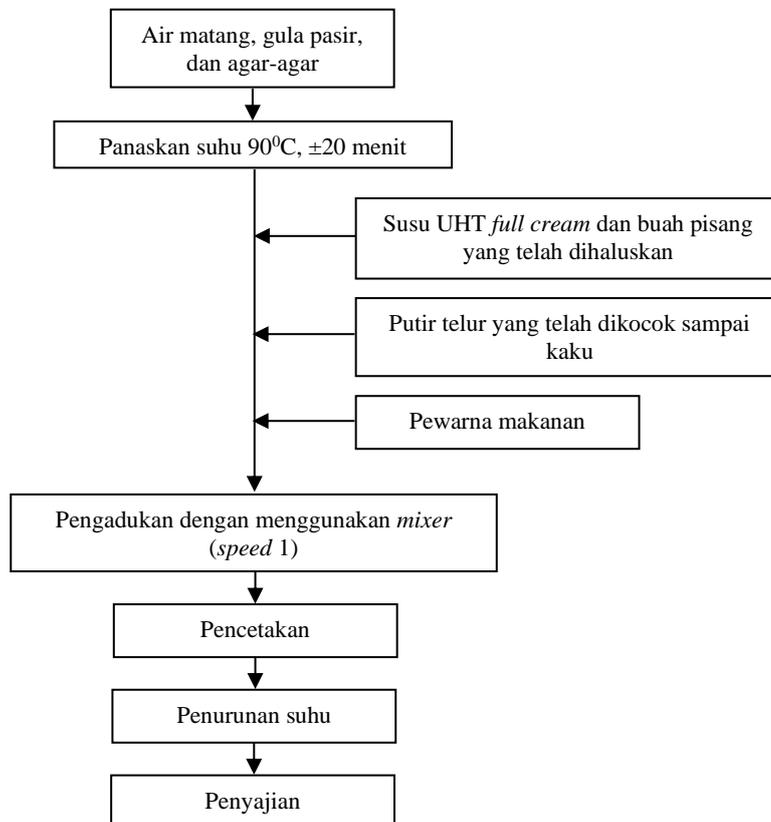
Gambar 2. Kue lontar dengan penambahan buah pisang raja nangka

Bavarois Pudding

Nama lain dari *bavarois pudding* yaitu puding busa. Umumnya *bavarois pudding* digunakan pada pembuatan *layer pudding*. *Layer pudding* tersusun dari 3 bagian, yaitu lapis pertama berupa *cake*, lapisan kedua berupa *bavarois pudding* dan lapisan ketiga berupa puding dasar [8]. Pada penelitian ini, dilakukan pengembangan untuk resep *bavarois pudding* yaitu dengan menambahkan buah pisang raja nangka pada adonan *pudding*. Perbedaan antara standar resep *bavarois pudding* dengan resep *bavarois pudding* yang dikembangkan dapat dilihat pada tabel 2.

Tabel 2. Perbedaan antara standar resep *bavarois pudding* dengan resep *bavarois pudding* yang dikembangkan

Standar Resep	Pengembangan Resep
Bahan:	Bahan:
850 ml susu UHT <i>full cream</i>	600 ml air matang
90 g gula pasir	200 g gula pasir
15 g agar-agar <i>plain</i>	150 ml susu UHT <i>full cream</i>
3 butir putih telur	90 g buah pisang raja nangka
1 sdt vanilli esense	15 g agar-agar <i>plain</i>
1 sdt jeruk nipis	3 butir putih telur
½ sdt garam	2 tetes pewarna makanan



Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan *bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang

Berdasarkan tabel 2, terdapat perbedaan antara standar resep *bavarois pudding* dengan pengembang resep *bavarois pudding*. Perbedaan tersebut terletak pada perubahan komposisi cairan, penambahan buah pisang raja nangka dan penambahan pewarna makanan. Pada standar resep, cairan yang digunakan berasal dari susu UHT *full cream*. Sedangkan pada pengembangan resep *bavarois pudding*, jumlah susu UHT *full cream* dikurangi kemudian diganti dengan air matang. Hal ini bertujuan agar rasa susu pada *bavarois pudding* tidak dominan daripada rasa buah pisang raja nangka. Penambahan pewarna makanan pada adonan *bavarois pudding* bertujuan agar produk *bavarois pudding* yang dihasilkan memiliki warna yang lebih menarik dan menggugah selera saat disajikan. Proses pembuatan *bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat dilihat pada gambar 3.

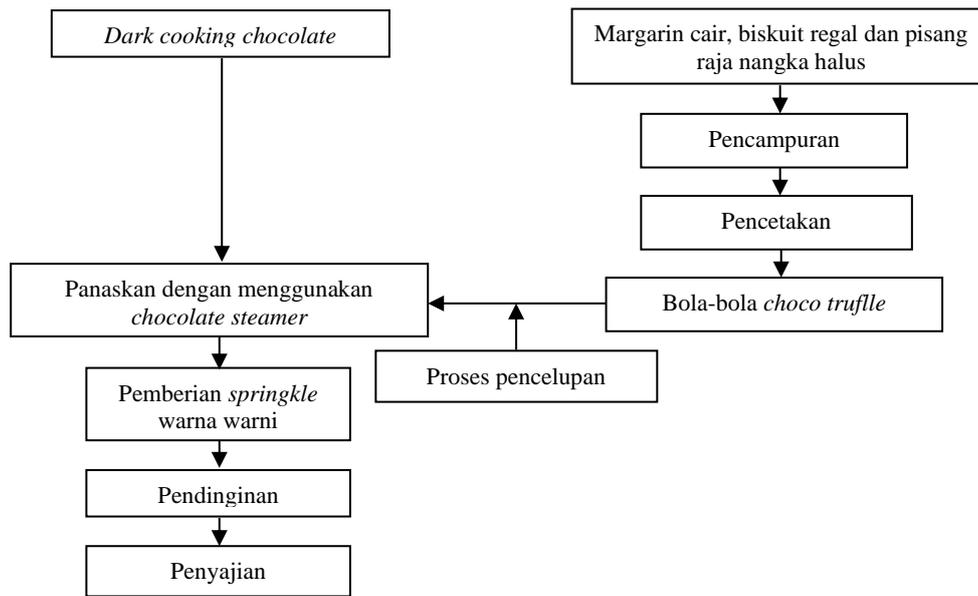
Karakteristik sensori dari produk *bavarois pudding* setelah ditambahkan buah pisang raja nangka yaitu 1) rasanya manis; 2) teksturnya lembut saat di dalam mulut; 3) memiliki aroma khas pisang; dan 4) berwarna merah muda. Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk *bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang raja nangka yaitu sebanyak 90% pengunjung menyukai produk tersebut. Pengunjung menyukai produk *bavarois pudding* karena tidak terdapat rasa maupun aroma amis yang disebabkan oleh penggunaan putih telur pada pembuatan *bavarois pudding*. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produk *bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat diterima oleh masyarakat umum. Gambar hasil produk *bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. *Bavarois pudding* dengan penambahan buah pisang raja nangka

Choco Truffle

Choco truffle merupakan camilan manis yang terbuat dari adonan coklat dengan bentuk seperti bola kecil kemudian dibalut dengan *dark chocolate*. Untuk mempercantik tampilan *choco truffle* dapat ditambahkan topping kacang, meses warna warni maupun *springkel* warna warni. *Choco truffle* sangat disukai oleh anak-anak karena berwarna warni serta memiliki kombinasi rasa coklat dan manis yang disukai oleh anak-anak. Umumnya, *choco truffle* terbuat dari biskuit yang dihancurkan kemudian ditambahkan *dark cooking chocolate* dan margarin. Namun, pada penelitian ini, resep *choco truffle* dikembangkan dengan cara menambahkan buah pisang raja nangka yang telah dikukus. Perbedaan antara standar resep *choco truffle* dengan resep *choco truffle* yang dikembangkan dapat dilihat pada tabel 3. Sedangkan, untuk proses pembuatan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja nangka dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja angka

Tabel 3. Perbedaan standar resep *choco truffle* dengan resep *choco truffle* yang dikembangkan

Standar Resep	Pengembangan Resep
Bahan:	Bahan:
250 g <i>dark cooking chocolate</i>	250 g <i>dark cooking chocolate</i>
100 g biskuit regal (tumbuk kasar)	100 g buah pisang raja angka (kukus)
98 g margarin (cairkan)	100 g biskuit regal (tumbuk kasar)
25 g <i>springkel</i> warna warni	98 g margarin (cairkan)
	25 g <i>springkel</i> warna warni

Berdasarkan tabel 3, dapat diketahui bahwa perbedaan antara standar resep *choco truffle* dengan resep *choco truffle* yang dikembangkan yaitu adanya penambahan buah pisang raja angka. Buah pisang raja angka yang ditambahkan harus dikukus terlebih dahulu, dihaluskan, kemudian ditambahkan pada adonan *choco truffle*. Karakteristik sensori dari produk *choco truffle* setelah ditambahkan buah pisang raja angka yaitu 1) rasanya manis; 2) teksturnya padat, tetapi lembut dan lumer saat berada di dalam mulut; 3) memiliki aroma khas pisang; dan 4) berwarna coklat. Hasil persentase uji

hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja angka yaitu sebanyak 95% pengunjung menyukai produk tersebut. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja angka disukai dan dapat diterima oleh masyarakat. Gambar hasil produk *choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja angka dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. *Choco truffle* dengan penambahan buah pisang raja angka

KESIMPULAN

Penelitian ini menghasilkan resep inovasi dari produk kue lontar, *bavarois pudding* dan *choco truffle*. Resep pengembangan kue lontar yang dihasilkan sebagai berikut: bahan kulit membutuhkan 200 g tepung terigu, 100 g margarin dan 1 butir telur. Sedangkan bahan isi membutuhkan 300 g susu kental manis, 250 ml air, 200 g gula pasir, 100 g buah pisang raja nangka, 5 butir kuning telur dan 2 sdt vanilli. Resep pengembangan *bavarois pudding* yang dihasilkan sebagai berikut: 600 ml air matang, 200 g gula pasir, 150 ml susu UHT *full cream*, 90 g buah pisang raja nangka, 15 g agar-agar *plain*, 3 butir putih telur dan 2 tetes pewarna makanan. Resep pengembangan *choco truffle* membutuhkan 250 g *dark cooking chocolate*, 100 g buah pisang raja nangka (kukus), 100 g biskuit regal (tumbuk kasar), 98 g margarin (cairkan), dan 25 g *springkel* warna warni. Hasil uji hedonik terhadap ketiga produk yaitu sebanyak 87% pengunjung menyukai produk kue lontar, sebanyak 90% pengunjung menyukai produk *bavarois pudding* dan sebanyak 95% pengunjung menyukai produk *choco truffle*. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa ketiga produk tersebut dapat disukai dan diterima oleh masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] N. Kaleka, Pisang-pisang Komersial, Solo: Arcita, 2013.
- [2] D. Andriani, "Studi Pembuatan Bolu Kukus Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca* L.)," Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanuddin, Makasar, 2012.
- [3] D. P. Lestari and W. H. Susanto, "Pembuatan Getuk Pisang Raja Nangka (*Musa Paradisiaca*) Terfermentasi dengan Kajian Konsentrasi Ragi Tape Singkong dan Lama Fermentasi," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 3, no. 1, pp. 23-31, 2015.
- [4] T. Putri, D. Veronika, A. Ismail, A. Karuniawan, Y. Maxiselly, A. Irwan and W. Sutari, "Pemanfaatan jenis-jenis pisang (banana dan plantain) lokal Jawa Barat Berbasis Produk Sale dan Tepung," *Jurnal Kultivasi*, vol. 14, no. 2, pp. 63-70, 2015.
- [5] S. S. Falestina, "Pemanfaatan Tepung Pisang dalam Pembuatan Produk Banana Eclair dan Kue Satu Pisang," Program Studi Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, Yogyakarta, 2016.
- [6] O. N. F. Sari, "Pengaruh Rasio Tepung Pisang Raja Nangka (*Musa paradica*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) terhadap Sifat Kimia dan Organoleptik Snack Bar," *Jurnal Teknologi dan Kejuruan*, vol. 41, no. 2, pp. 154-163, 2018.
- [7] D. Garjito and A. Nariswari, "Suara.com," Rabu Oktober 2019. [Online]. Available: <https://amp.suara.com/lifestyle/2019/10/23/174500/lezatnya-kue-lontar-sajian-manis-khas-tanah-cendrawasih-papua>.
- [8] E. Priyanti and A. Maryani, "Formulasi dan Tingkat Kesukaan Masyarakat terhadap Layer Puding Berbahan Baku Temulawak," in *Prosiding Seminar Nasional dan Call for Paper "Pengembangan Sumber Daya Pedesaan dan Kearifan Lokal Berkelanjutan VI"*, Purwokerto, 2016.