

PEMANFAATAN BUAH NANGKA SEBAGAI BAHAN BAKU PEMBUATAN *PIE*, *MILLE CREPES*, DAN *LASAGNA*

Oktafia Mega Wulandari¹, Esteria Priyanti²

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang
oktafiamega21@gmail.com, esterpriyanti@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini 1) mengetahui resep *pie*, *mille crepes* dan *lasagna* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka; dan 2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *pie*, *mille crepes* dan *lasagna* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka. Metode yang digunakan yaitu eksperimen dan uji hedonik terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari ketiga produk. Penelitian ini menghasilkan resep modifikasi *pie* sebagai berikut: bahan kulit *pie* membutuhkan 275 g tepung terigu, 125 g margarin, 75 g mentega, 50 g gula halus, 2 butir telur dan 30 g susu bubuk. Bahan isi *pie* membutuhkan 300 g susu kental manis, 250 ml air, 200 g gula pasir, 100 g selai buah nangka, 5 butir kuning telur dan 2 sdm vanili. Resep modifikasi *mille crepes* sebagai berikut: bahan kulit *mille crepes* membutuhkan 250 ml susu cair, 140 g tepung terigu, 4 sdm gula pasir, 3 butir telur 2 sdm bubuk matcha dan 2 sdm mentega. Bahan isi *mille crepes* membutuhkan 200 g *whipping cream*, 100 g selai buah nangka 100 ml air es dan 50 g susu kental manis. Resep modifikasi *lasagna* sebagai berikut: bahan kulit membutuhkan 12 lembar lasagna. Bahan isi *lasagna* membutuhkan 250 g buah nangka, 250 ml susu cair, 150 g keju cheddar, 150 g keju parmesan, 150 g keju mozarella, dan 1 sdm tepung terigu. Hasil persentase uji hedonik yaitu sebanyak 86% pengunjung menyukai produk *pie*, sebanyak 84% pengunjung menyukai produk *mille crepes* dan sebanyak 92% pengunjung menyukai produk *lasagna*. Dapat disimpulkan bahwa ketiga produk tersebut disukai dan diterima oleh masyarakat umum.

Kata kunci: buah nangka, *pie*, *mille crepes*, *lasagna*

ABSTRACT

Aim of this research are: 1) knowing recipe of pie, mille crepes, and lasagna modified by addition of jackfruit; 2) knowing the people preference level to the product of pie, mille crepes, and lasagna modified by addition of jackfruit. Methods used in this research are experimental method and hedonic test of taste, flavor, texture and color of these 3 products. This research produce recipe of pie modification as follow: the ingredients of pie pastry need 275 g flour, 125 g margarine, 75 g butter, 50 g icing sugar, 2 eggs and 30 g milk powder. The ingredients of pie filling need 300 g sweetened condensed milk, 250 ml water, 200 g sugar, 100 g jackfruit jam, 5 egg yolks and 2 tablespoon vanilla. Recipe of mille crepes modification as follow: the ingredients of crepes need 250 ml milk, 140 g flour, 4 tablespoon sugar, 3 egg, 2 tablespoon matcha powder and 2 tablespoon butter. The ingredients of crepes filling need 200 g whipping cream, 100 g jackfruit jam, 100 ml cold water and 50 g sweetened condensed milk. Recipe of lasagna modification as follow: the ingredients of lasagna noodles need 12 slices noodles. The ingredients of lasagna filling need 250 g jackfruit, 250 ml milk, 150 g cheddar cheese 150 g parmesan cheese, 150 g mozarella cheese, and 1 tablespoon flour. Result of hedonic test found that 86% people prefer pie product, 84% to mille crepes, and 92% to lasagna product. It concludes that these 3 products are public accepted.

Keywords: jackfruit, pie, mille crepes, lasagna

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan Negara tropis kaya akan buah-buahan, satunya yaitu buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*). Dalam bahasa Inggris, buah nangka disebut *jackfruit*. Buah nangka merupakan buah yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia, sebab memiliki rasa yang manis, aroma yang

harum dan khas serta mudah ditemui di pasar tradisional. Umumnya, buah nangka dikonsumsi sebagai sebuah makanan pencuci mulut dan sebagai salah satu komposisi dalam pengolahan kuliner [1].

Buah nangka kaya akan kandungan zat gizi yang baik bagi kesehatan. Kandungan energi buah nangka yaitu sebanyak 95 kalori untuk

setiap 100 g. Sedangkan kandungan karbohidrat buah nangka mencapai 23,25 g, kandungan protein sebanyak 1,72 g, dan kandungan serat sebanyak 1,5 g [2]. Baiknya kandungan gizi yang terdapat di dalam buah nangka menjadikan buah ini layak sebagai bahan pangan alternatif dalam pembuatan aneka produk pangan [3]. Buah nangka dapat diolah menjadi keripik nangka non-kolesterol [4], lempok nangka [3], *snack bar* [5] dan dapat digunakan sebagai penambah rasa pada pembuatan telur asin [6].

Berdasarkan latar belakang tersebut, mendasari Peneliti untuk melakukan inovasi pemanfaatan buah nangka sebagai bahan baku pada pembuatan *pie*, *lasagna* dan *mille crepes*. *Pie* merupakan salah satu produk *sugar paste* yang terdiri dari adonan kulit dan *toping*, dapat berbentuk bulat, lonjong, maupun bunga teratai. *Mille crepes* merupakan kue dengan lembaran tipis yang ditumpuk dan setiap lapisan diberi *cream* kemudian disajikan dalam bentuk potongan segitiga sehingga dapat terlihat jelas lembar per lembar dari *mille crepes*. Sedangkan *lasagna* merupakan olahan pasta berlapis yang berisikan daging dan saus yang dipanggang di dalam oven. Ketiga produk tersebut dapat dikembangkan dengan menambahkan buah nangka dengan cara melakukan modifikasi resep. Diharapkan melalui modifikasi resep ini, dapat dihasilkan produk *pie*, *mille crepes* dan *lasagna* dengan citarasa yang baru dan dapat diterima oleh masyarakat. Tujuan penelitian ini yaitu 1) mengetahui resep *pie*, *mille crepes* dan *lasagna* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka; 2) mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *pie*, *mille crepes* dan *lasagna* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka.

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial (AKS) Ibu Kartini Semarang. Eksperimen pembuatan produk

pie, *mille crepes* dan *lasagna* dengan penambahan buah nangka dilakukan sebanyak 3 kali hingga mendapatkan formula resep yang terbaik dan menghasilkan produk sesuai dengan kriteria yang ditetapkan. Spesifikasi buah nangka yang digunakan pada penelitian ini yaitu kondisi buah masih segar, berwarna kuning, rasa manis, aroma khas nangka, dan tekstur semi keras. Bahan baku lainnya yang digunakan untuk membuat ketiga produk dalam kondisi baik dan tidak kedaluwarsa. Semua peralatan yang digunakan juga dalam kondisi bersih, kering dan *food grade*.

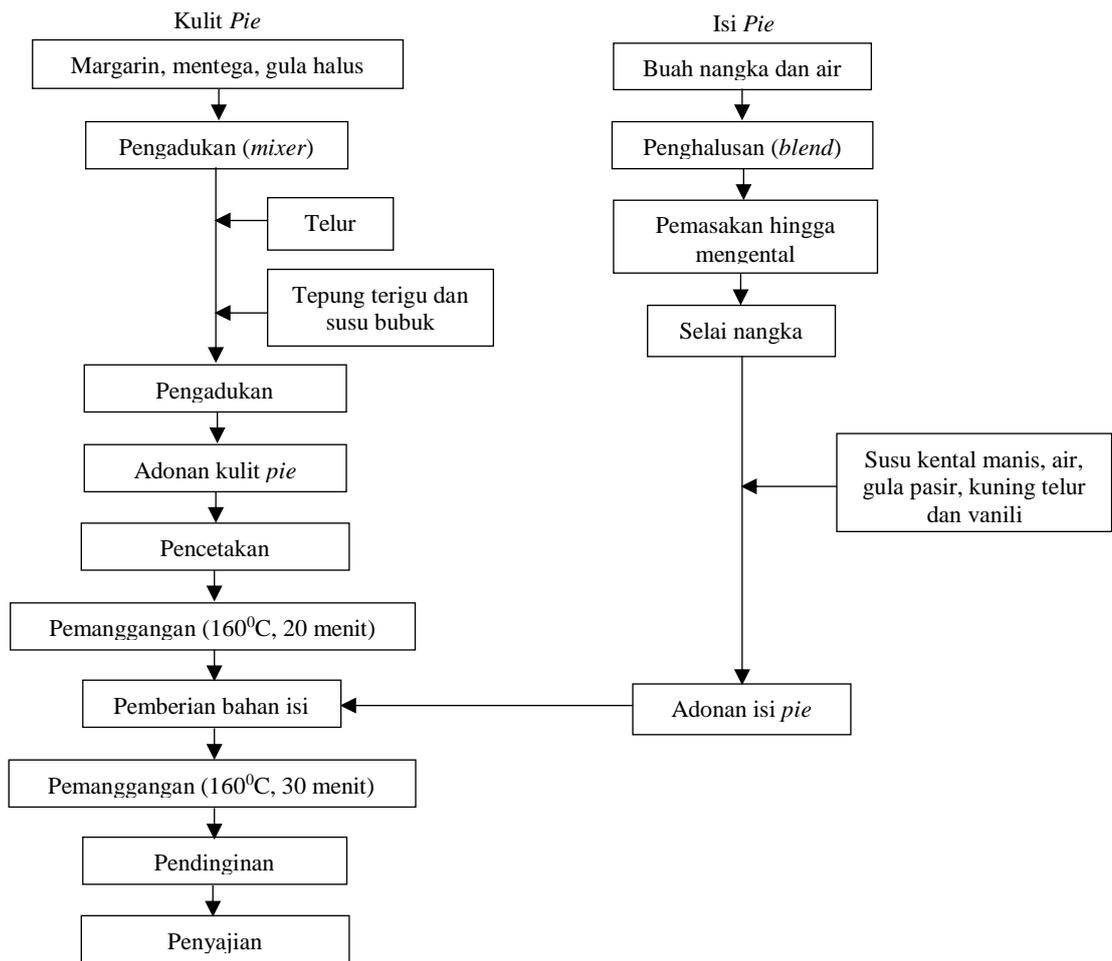
Produk yang telah sesuai dengan kriteria, selanjutnya dipamerkan pada acara Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang tahun 2020 di Atrium Java Mall Semarang. Pada acara tersebut, dilakukan juga uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna dari ketiga produk. Pengunjung yang datang memberi penilaian terhadap ketiga produk tersebut menggunakan skala hedonik tidak suka dan suka.

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif untuk mendeskripsikan atau menggambarkan hasil penelitian yang telah dilakukan. Hasil penelitian dideskripsikan dalam bentuk informasi yang lebih ringkas sehingga informasi yang mudah dipahami. Informasi yang disampaikan pada penelitian ini yaitu dalam bentuk persentase.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pie

Eksperimen pembuatan *pie* dengan penambahan buah nangka menghasilkan resep baru untuk produk *pie*. Perbedaan resep antara resep asli *pie* dengan resep yang telah dimodifikasi, dapat dilihat pada tabel 1. Sedangkan, proses pembuatan *pie* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka dapat dilihat pada gambar 1 [7].



Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan *pie* dengan penambahan buah

Tabel 1. Perbedaan resep antara resep asli dengan resep modifikasi

Resep Asli	Resep Modifikasi
Bahan kulit:	Bahan kulit:
250 g tepung terigu	275 g tepung terigu
125 g mentega	125 g margarin
5 sdm air es	75 g mentega
2 butir kuning telur	50 g gula halus
½ sdt garam	2 butir telur
	30 g susu bubuk
Bahan isi:	Bahan isi:
300 g susu kental manis	300 g susu kental manis
250 ml air	250 ml air
200 g gula pasir	200 g gula pasir
5 butir kuning telur	100 g selai buah nangka
2 sdm vanili	5 butir kuning telur
	2 sdm vanili

Berdasarkan tabel 1, diketahui bahwa modifikasi resep dilakukan pada bahan untuk kulit *pie* dan bahan untuk isian *pie*. Modifikasi resep pada bahan untuk kulit *pie* dilakukan dengan alasan agar kulit *pie* menjadi lebih renyah dan lumer saat di dalam mulut. Sedangkan penambahan selai buah nangka pada resep bahan isian *pie*, menjadikan perbedaan antara produk *pie* hasil penelitian ini dengan produk *pie* yang telah ada di pasaran.

Penambahan buah nangka pada pembuatan *pie* menghasilkan *pie* dengan karakteristik produk sebagai berikut: 1) rasa yang manis berasal dari buah nangka dan susu kental manis; 2) beraroma khas nangka; 3) teksturnya renyah pada bagian kulit *pie* dan lembut pada isian *pie*; dan 4) warna *pie* yang

dihasilkan yaitu kuning keemasan. Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk *pie* yaitu sebanyak 86% pengunjung menyukai produk tersebut. Hal ini menunjukkan bahwa produk *pie* dengan penambahan buah nangka disukai dan dapat diterima oleh masyarakat. Gambar hasil produk *pie* dengan penambahan buah nangka dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. *Pie* dengan penambahan buah nangka

Mille crepes

Mille crepes yang dikembangkan pada penelitian ini yaitu jenis *mille crepes* yang termasuk dalam jenis *crepes* manis. *Crepes* manis biasanya disajikan untuk hidangan penutup atau *dessert*. Dengan penambahan buah nangka pada resep *mille crepes*, menghasilkan *mille crepes* yang layak dijadikan sebagai hidangan penutup atau *dessert*. Perbedaan resep antara resep asli *mille crepes* dengan resep yang telah dimodifikasi, dapat dilihat pada tabel 2.

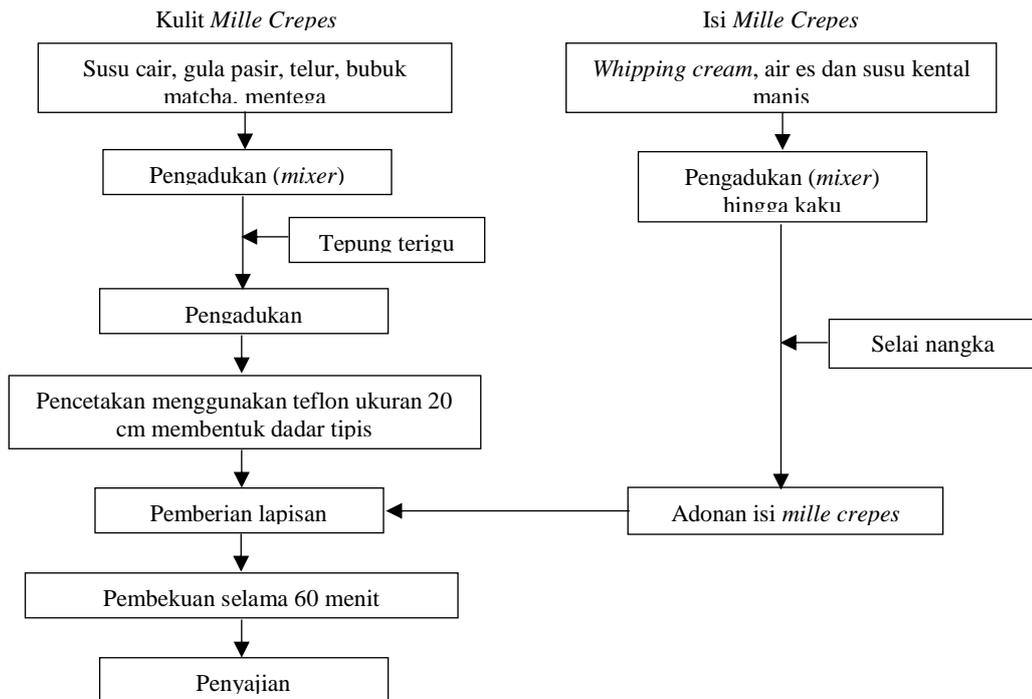
Berdasarkan tabel 2, diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan resep pada bahan kulit. Modifikasi resep hanya dilakukan pada bahan isi yaitu 1) penambahan selai buah nangka; 2) penggunaan susu kental manis sebagai pengganti gula halus; 3) penggunaan air es; dan 4) tidak menggunakan bubuk *matcha*. Modifikasi resep tersebut memiliki tujuan tertentu. Tujuan penambahan susu kental manis yaitu agar rasa dari bahan isi lebih *creamy*. Sedangkan tujuan penggunaan air es, agar tekstur yang dihasilkan lebih cepat kaku saat proses pengocokan *whipping cream*. Penelitian ini tidak menggunakan bubuk

matcha pada bahan isi, hal ini bertujuan agar rasa buah nangka yang ditambahkan menjadi lebih dominan. Untuk roses pembuatan *mille crepes* dengan penambahan buah nangka dapat dilihat pada gambar 3.

Tabel 2. Perbedaan resep antara resep asli dengan resep modifikasi

Resep Asli	Resep Modifikasi
Bahan kulit <i>mille crepes</i> :	Bahan kulit <i>mille crepes</i> :
250 ml susu cair	250 ml susu cair
140 g tepung terigu	140 g tepung terigu
4 sdm gula pasir	4 sdm gula pasir
3 butir telur	3 butir telur
2 sdm bubuk <i>matcha</i>	2 sdm bubuk <i>matcha</i>
2 sdm mentega	2 sdm mentega
Bahan isi:	Bahan isi:
200 g <i>whipping cream</i>	200 g <i>whipping cream</i>
200 g gula halus	100 g selai buah nangka
4 sdm bubuk <i>matcha</i>	100 ml air es
	50 g susu kental manis

Penambahan buah nangka pada pembuatan *mille crepes* menghasilkan *mille crepes* dengan karakteristik produk sebagai berikut: 1) kombinasi yang seimbang antara rasa *matcha* dan rasa manis; 2) beraroma khas nangka; 3) teksturnya lembut dan lumer saat di dalam mulut; dan 4) warna *mille crepes* yang dihasilkan yaitu berwarna hijau. Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk *mille crepes* yaitu sebanyak 84% pengunjung menyukai produk tersebut. Dapat disimpulkan bahwa produk *mille crepes* dengan penambahan buah nangka disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum. Gambar hasil produk *mille crepes* dengan penambahan buah nangka dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 3. Diagram alir proses pembuatan *mille crepes* dengan penambahan buah nangka

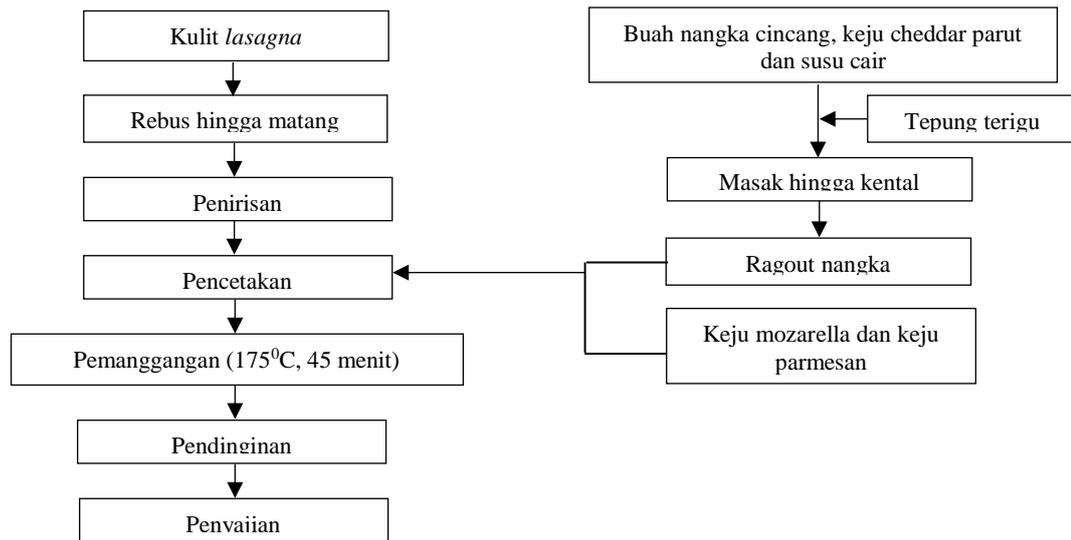


Gambar 4. *Mille crepes* dengan penambahan buah nangka

Lasagna

Lasagna dikenal sebagai pasta berlapis saus dan daging, selalu disajikan sebagai panganan bercitarasa gurih. Pada penelitian ini, menjadi tantangan tersendiri bagi Peneliti untuk menghasilkan *lasagna* dengan citarasa yang manis. Citarasa yang manis berasal dari buah nangka yang ditambahkan pada resep pembuatan *lasagna*. Perbedaan resep antara resep asli *lasagna* dengan resep yang telah dimodifikasi, dapat dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan tabel 3, diketahui bahwa perbedaan antara resep asli dengan resep modifikasi *lasagna* terletak pada bahan isi dan bahan saus. Pada resep modifikasi *lasagna*, hanya menggunakan bahan berupa buah nangka, susu cair, keju cheddar, keju parmesan, keju mozzarella dan tepung terigu. Proses pembuatan diawali dengan pembuatan adonan rogoutn nangka menggunakan buah nangka cincang, keju cheddar parut, susu cair dan tepung terigu, dimasak hingga mengental. Selanjutnya, setiap lapisan *lasagna* diberi adonan tersebut dan diberi tambahan keju mozzarella beserta keju parmesan, kemudian dipanggang menggunakan oven. Proses pembuatan *lasagna* yang dimodifikasi dengan menambahkan buah nangka dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Diagram alir proses pembuatan *lasagna* dengan penambahan buah nangka

Tabel 3. Perbedaan resep antara resep asli dengan resep modifikasi

Resep Asli	Resep Modifikasi
Bahan: 12 lembar lasagna	Bahan: 12 lembar lasagna
Bahan isi: 500 g daging giling yang segar 300 ml air matang 170 g pasta tomat 75 g tomat, cincang 50 g wortel, potong dadu 25 g bawang bombay, iris kasar 15 g bawang putih cincang 3 sdm minyak goreng 2 sdm gula pasir 1 sdt oregano 1 sdt garam ½ sdt merica bubuk	Bahan isi: 250 g buah nangka, cincang halus 250 ml susu cair 150 g keju parmesan 150 g keju cheddar 150 g keju mozzarella 1 sdm tepung terigu
Bahan saus: 500 ml susu cair 250 g keju cheddar parut 3 sdm mentega 3 sdm tepung terigu ½ sdt merica bubuk ½ sdt pala bubuk ½ sdt garam	

Penambahan buah nangka pada pembuatan *lasagna* menghasilkan *lasagna* dengan karakteristik produk sebagai berikut: 1) kombinasi yang seimbang antara rasa manis dan gurih; 2) beraroma khas nangka dan aroma keju; 3) teksturnya lunak dan lembut saat di dalam mulut; dan 4) warna *lasagna* yang dihasilkan yaitu berwarna kuning. Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi produk *lasagna* yaitu sebanyak 92% pengunjung menyukai produk tersebut. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa produk *lasagna* dengan penambahan buah nangka disukai dan dapat diterima oleh masyarakat umum. Gambar hasil produk *lasagna* dengan penambahan buah nangka dapat dilihat pada gambar 6.



Gambar 6. *Lasagna* dengan penambahan buah nangka

SIMPULAN

Penelitian ini menghasilkan resep modifikasi *pie* sebagai berikut: bahan kulit *pie* membutuhkan 275 g tepung terigu, 125 g margarin, 75 g mentega, 50 g gula halus, 2 butir telur dan 30 g susu bubuk. Bahan isi *pie* membutuhkan 300 g susu kental manis, 250 ml air, 200 g gula pasir, 100 g selai buah nangka, 5 butir kuning telur dan 2 sdm vanili. Resep modifikasi *mille crepes* sebagai berikut: bahan kulit *mille crepes* membutuhkan 250 ml susu cair, 140 g tepung terigu, 4 sdm gula pasir, 3 butir telur 2 sdm bubuk matcha dan 2 sdm mentega. Bahan isi *mille crepes* membutuhkan 200 g *whipping cream*, 100 g selai buah nangka 100 ml air es dan 50 g susu kental manis. Resep modifikasi *lasagna* sebagai berikut: bahan kulit membutuhkan 12 lembar lasagna. Bahan isi *lasagna* membutuhkan 250 g buah nangka, 250 ml susu cair, 150 g keju cheddar, 150 g keju parmesan, 150 g keju mozarella, dan 1 sdm tepung terigu. Hasil persentase uji hedonik dari 100 pengunjung Gelar Karya Mahasiswa AKS Ibu Kartini Semarang yang datang dan mencicipi ketiga produk yang telah dimodifikasi yaitu sebanyak 86% pengunjung menyukai produk *pie*, sebanyak 84% pengunjung menyukai produk *mille crepes* dan sebanyak 92% pengunjung menyukai produk *lasagna*. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa ketiga produk tersebut disukai dan diterima oleh masyarakat umum.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mukprasirt, Amornrat and K. Sajjanantakul, "Physico-chemical Properties Of flafour and Starch From Jackfruit Seeds (Artocarpus heterophyllus Lamk) Compared Whith Modified Straches," *International Journal of Food Science and Technology*, vol. 39, pp. 271-276, 2004.
- [2] USDA, "National Nutrient Database for Standard Reference Release 28: Basic Report 09144, Jackfruit, raw," 2 Maret 2019. [Online]. Available: <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/174687/nutrients>.
- [3] K. D. Amalia and W. H. Susanto, "Pembuatan Lempok Nangka (Artocarpus heterophyllus) (Kajian Tingkat Kematangan Buah Nangka Bubur dan Konsentrasi Maizena Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik)," *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, vol. 5, no. 3, pp. 28-49, 2017.
- [4] Nazaruddin and Ansar, "Diversifikasi Pengolahan Buah Nangka menjadi Keripik Non-Kolesterol Menggunakan Vacuum Frying," *Jurnal Abdi Insani Unram*, vol. 3, no. 2, pp. 42-49, 2016.
- [5] N. H. Riyadi, R. Utami and R. Amalia, "Kajian Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Snackbars dengan Bahan Dasar Tepung Tempe dan Buah Nangka Kering sebagai Alternatif Pangan CFGF (Casein Free Gluten Free)," *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, vol. IV, no. 1, pp. 50-57, 2011.
- [6] Musfaidah, "Pengaruh Penggunaan Ekstrak Buah Nangka dengan Level yang Berbeda terhadap Kualitas Telur Asin," Jurusan Ilmu Peternakan, Fakultas Sains dan Teknologi, Universitas Islam Negeri Alauddin, Makasar, 2017.
- [7] R. Khoirunnisa, "Eksperimen Pembuatan Kulit Pie Substitusi Rumput Laut," Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang, Semarang, 2016.