

PEMANFAATAN BUAH ALKESA (*Pouteria Campechiana*) DAN BUAH NAGA MERAH (*Hylocereus Polyhizus*) PADA PRODUK QUICK BREAD STUDI KASUS PADA PRODUK MADELEINE, PANCAKE, DAN SCONE

Oleh

Dendi Gusnadi¹, Bethani Suryawardani²

^{1,2}Telkom University

Email: dendi@tass.telkomuniversity.ac.id, bethani@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Quick bread adalah salah satu produk dalam ilmu Patisserie dimana produk ini adalah sejenis roti yang diolah dalam waktu singkat yang dimana bahan pengembangannya berasal dari pengembang kimia ataupun melalui proses penguapan. Dalam proses pengolahannya quick bread dibedakan menjadi dua jenis bahan, yang pertama adalah bahan pengikat dan kedua adalah bahan perapuh. Pada penelitian kali ini penulis bermaksud meneliti produk quick bread berbasis pemanfaatan buah alkesa dan buah naga merah. Buah alkesa atau dalam bahasa latin *Pouteria Campechiana* akan ditambahkan sebagai substitusi dari tepung terigu menjadi bahan pengikat dan buah naga atau *Hylocereus Polyhizus* akan ditambahkan sebagai substitusi gula dan akan menjadi bahan perapuh. Yang menjadi teori penunjang dalam penelitian ini adalah teori pengertian quick bread dari Herudiyanto tahun 2008, kemudian teori tentang buah alkesa dalam jurnal Etty dkk tahun 2020, dan teori buah naga dalam jurnal Handayani tahun 2012. Untuk metodologi penelitian penulis menggunakan metode eksperimental dimana penulis melakukan uji coba produk quick bread antara lain produk madeleine, pancake dan scone kemudian di uji kepada 100 panelis untuk diketahui tingkat kesukaan pada segi rasa, aroma, tekstur dan warna produk quick bread. Untuk hasil dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dalam segi rasa kebanyakan panelis menyukai produk scone yang sudah dicampur buah alkesa, untuk segi aroma kebanyakan panelis menyukai pancake yang sudah dicampur buah alkesa, untuk segi tekstur panelis banyak menyukai produk madeleine yang sudah dicampur buah alkesa dan untuk segi warna mayoritas panelis menyukai pancake yang ditambahkan buah naga merah

Kata Kunci: Buah Alkesa, Buah Naga Merah, Produk Quick Bread

PENDAHULUAN

Quick bread adalah salah satu produk *patisserie* yang biasanya terbuat dari tepung terigu, gula, telur, susu, lemak dan bahan pengembang. Untuk bahan pengembang yang digunakan proses pembuatan *quick bread* bisa menggunakan bahan biologi seperti ragi atau *yeast*. Selain pengembang biologi, *quick bread* juga banyak menggunakan pengembang kimia atau *checcimal*, pengembang kimia yang digunakan bisa *leavening agent* maupun *emulsifier*. *Leaving agent* sendiri adalah pengembang kimia yang biasanya berbentuk bubuk, seperti baking powder dan baking soda. Baking powder adalah pengembang yang terdiri bahan natrium bikarbonat, dan ditambahkan

bahan lainnya yaitu komponen asam yang terdiri dari bahan pengemulsi, cream of tartar dan sodium asam pirofosfat sedangkan baking soda adalah bahan pengembang yang mengandung serratus persen natrium bikarbonat atau sodium bikarbonat.

Untuk produk *quick bread* sendiri dibagi menjadi lima produk yaitu *muffin*, *Biskuit*, *pancake and waffle*, *Scone dan madelline*. Dalam penelitian kali ini peneliti akan membuat produk *quick bread* dengan menambahkan buah alkesa dan buah naga merah sebagai substitusi bahan penambah rasa, warna, tekstur dan aroma produk.

LANDASAN TEORI

Quick Bread

Quick bread atau adonan roti cepat adalah salah satu produk patisserie yang dibuat dalam waktu singkat. Pada proses pengolahannya quick bread atau adonan roti cepat proses pengembangannya dibuat oleh uap, baking powder, baking soda dan kombinasi ketiganya. Yang menjadi hal kunci dalam pembuatan adonan roti cepat adalah kecepatan dalam proses pengadukan adonan, pencegahan pencampuran yang berlebihan dan proses pemanggangan pada temperature dan waktu yang tepat.

Proses pencampuran yang berlebihan akan menyebabkan gluten menjadi banyak sehingga akan menghasilkan produk mengembang berlebihan atau bagian atas berpuncak namun ada lubang atau kosong dibagian dalamnya.

Buah Alkesa

Buah alkesa atau campolay (*Pouteria campechiana*) merupakan buah sejenis sawo yang sering disebut Sawo Mentega, Alkesa, Sawo Ubi, atau *Kanistel*. Buah Campolay ini disebut juga Sawo Belanda buah ini banyak tumbuh di Kawasan Amerika dan Meksiko. Buah alkesa yang kaya gizi kerap dicampurkan ke kue-kue sebagai pengganti labu: dalam puding, kue dadar (pancake), kue pai labu, dan bahkan juga dijadikan selai untuk mengolesi roti. Dari segi Kesehatan buah alkesa memiliki bermacam manfaat diantaranya adalah sebagai makanan antioksidan, sebagai makanan penambah berat badan, penambah stamina, melancarkan pencernaan, mengobati sembelit, mengatasi radang mulut, menjaga kesehatan mata, mencegah kanker usus, memperkuat tulang dan pencampur makanan untuk bayi dan balita.

Kandungan zat gizi pada buah alkesa antara lain ;

Tabel 1. Komposisi Gizi buah Alkesa

No	Parameter	Kandungan
1	Air	58,9 Gram
2	Protein	0,3 Gram
3	Lemak	37,9 Gram
4	Karbohidrat	3,8 Gram

5	Serat	0,75 Gram
6	Kalsium	0,21 Gram
7	Vitamin C	0,50 Gram

Sumber : Sutrisno, et al. 2018

Buah Naga

Buah Naga adalah salah satu jenis buah yang harus dipanen pada saat matang, atau termasuk buah klimaterik. Buah naga atau dalam bahasa latin (*Hylocereus Polyhizus*) adalah salah satu tanaman yang akan berbunga sepanjang tahun. Buah naga juga tergolong jenis tanaman kaktus yang jenis tanamnya memanjat dan bersifat epitif tidak memiliki daun serta hanya memiliki bunga yang hanya bisa mekar di malam hari.

Untuk buah naga merah sendiri memiliki kandungan gizi sebagai berikut :

Tabel 2. Komposisi Gizi Buah Naga Merah

No	Parameter	Kandungan
1	Air	82,75%
2	Protein	53 Gram
3	Lemak	0,41 Gram
4	Karbohidrat	11,5 Gram
5	Serat	0,70 Gram
6	Kalsium	0,134 Gram
7	Vitamin C	0,94 Gram

METODE PENELITIAN

Untuk metodologi penelitian penulis menggunakan metode eksperimental dimana penulis melakukan uji coba produk *quick bread* antara lain produk madeleine, pancake dan scone kemudian di uji kepada 100 panelis untuk diketahui tingkat kesukaan pada segi rasa, aroma, tekstur dan warna produk *quick bread*.

HASIL DAN PEMBAHASAN**Standar Resep Produk Berbasis Buah Alkesa dan Buah Naga****Tabel 3. Standar Resep Madeleine**

No	Ingredient	Unit	Qty
1	Gula Pasir	260	Gr
2	Tepung Terigu	200	Gr
3	Garam	8	Gr
4	Baking Powder	10	Gr
5	Telur Utuh	2	Pcs
6	Susu Cair	30	ML
7	Mentega Cair	230	Gr
8	Buah Alkesa / Buah Naga	80	Gr

Tabel 4. Standar Resep Pancake

No	Ingredient	Unit	Qty
1	Tepung Terigu	240	Gr
2	Baking Powder	12	Gr
3	Garam	8	Gr
4	Telur	200	Gr
5	Gula	50	Pcs
6	Susu Cair	300	ML
7	Mentega Cair	50	Gr
8	Vanilla Essence	3	Gr
9	Buah Alkesa / Buah Naga	80	Gr

Proses Pembuatan

- Campurkan buah alkesa atau buah naga, dengan tepung terigu, baking powder, garam dan gula
- Setelah tercampur rata masukan telur aduk kemudian masukan susu secara perlahan kemudian terakhir masukan mentega cair.
- Setelah bahan tercampur kemudian tutup dengan wrap selama 2 jam didalam lemari pendingin.
- Kemudian panaskan pan jika menggunakan pan anti lengkep tidak perlu dioleh margarin atau minyak.
- Tuangkan adonan kedalam pan yang sudah panas dan pastikan api dalam keadaan kecil agar adonan dapat matang secara merata.

- Setelah muncul buih dan adonan berlubang, kemudain kuliatnya matang merata balik sebentar lalu angkat pancake dan siap untuk disajikan

Tabel 5. Standar Resep Scone

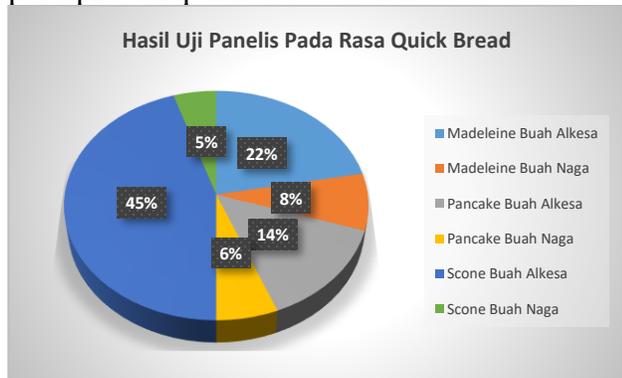
No	Ingredient	Unit	Qty
1	Tepung Terigu	450	Gr
2	Baking Powder	20	Gr
3	Garam	8	Gr
4	Telur	50	Gr
5	Gula	50	Pcs
6	Susu Cair	200	ML
7	Mentega	75	Gr
8	Vanilla Essence	3	Gr
9	Buah Alkesa / Buah Naga	120	Gr

Proses Pembuatan

- Campurkan buah alkesa atau buah naga, dengan tepung terigu, baking powder, garam, gula dan mentega. Aduk rata hingga menjadi bulir seperti panir
- Tambahkan susu kemudian remas adonan. Ratakan di atas yang sudah ditaburkan tepung kemudian giling dan gilas sampai ketebalan 2 sampai 3 cm.
- Gunakan coikies cutter cetak sampai adonan habis
- Letakan adonan scone di atas baking tray, olesi bagian atas scone dengan telur. Panggang selama 10 menit atau sampai mengembang dan berwarna kuning keemas an.

Hasil Uji Panelis terhadap produk quick bread / Madeleine, Pancake, Scone berbasis buah alkesa dan buah naga merah.

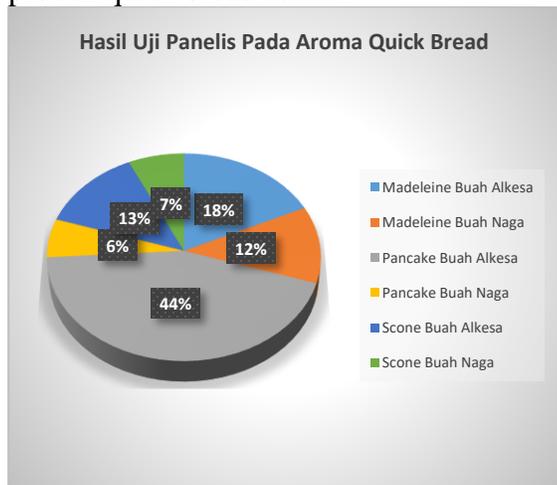
Hasil uji organoleptik dalam segi rasa pada produk quick bread adalah



Sumber : Hasil Penelitian 2022

Dari hasil penelitian untuk uji organoleptik pada produk quick bread dalam segi rasa adalah 45 persen panelis menyukai scone berbasis buah alkesa, dan 22 persen menyukai madeleine buah alkesa, 14 persen panelis menyukai pancake berbasis buah alkesa, 8 persen panelis menyukai madeleine buah naga, 6 persen panelis menyukai pancake buah naga dan terakhir 5 persen panelis menyukai scone buah naga. Dan untuk segi rasa dapat disimpulkan bahwa scone buah alkesa banyak dipilih konsumen sebagai produk quick bread paling enak atau paling disukai.

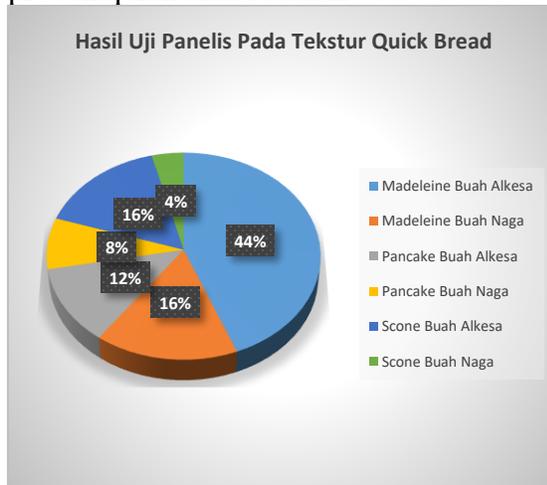
Hasil uji organoleptik dalam segi rasa pada produk quick bread adalah



Sumber : Hasil Penelitian 2022

Dari hasil penelitian untuk uji organoleptik pada produk quick bread dalam segi aroma adalah 44 persen panelis menyukai pancake berbasis buah alkesa, dan 18 persen menyukai madeleine buah alkesa, 13 persen panelis menyukai scone berbasis buah alkesa, 12 persen panelis menyukai madeleine buah naga, 7 persen panelis menyukai scone buah naga dan terakhir 6 persen panelis menyukai pancake buah naga. Dan untuk segi aroma dapat disimpulkan bahwa pancake buah alkesa banyak dipilih konsumen sebagai produk quick bread paling harum atau paling disukai.

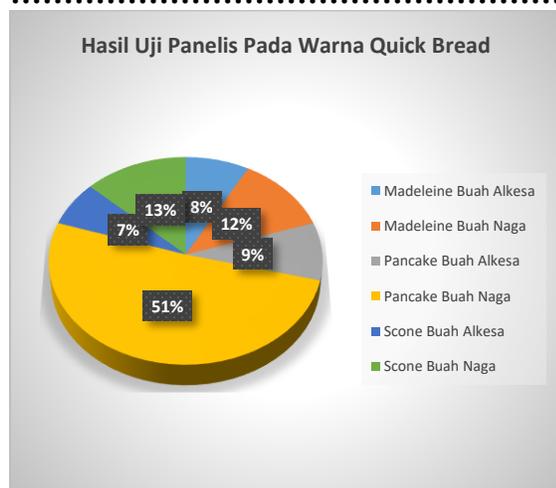
Hasil uji organoleptik dalam segi tekstur pada produk quick bread adalah



Sumber : Hasil Penelitian 2022

Dari hasil penelitian untuk uji organoleptik pada produk quick bread dalam segi tekstur adalah 44 persen panelis menyukai madeleine berbasis buah alkesa, dan 16 persen menyukai madeleine buah naga, 16 persen panelis menyukai scone berbasis buah alkesa, 12 persen panelis menyukai pancake buah alkesa, 8 persen panelis menyukai pancake buah naga dan terakhir 4 persen panelis menyukai scone buah naga. Dan untuk segi tekstur dapat disimpulkan bahwa madeleine buah alkesa banyak dipilih konsumen sebagai produk quick bread bertekstur paling lembut atau paling disukai.

Hasil uji organoleptik dalam segi warna pada produk quick bread adalah



Sumber : Hasil Penelitian 2022

Dari hasil penelitian untuk uji organoleptik pada produk quick bread dalam segi warna adalah 51 persen panelis menyukai pancake berbasis buah naga, dan 13 persen menyukai scone buah naga, 12 persen panelis menyukai madeleine buah naga, 9 persen panelis menyukai pancake buah alkesa, 8 persen panelis menyukai madeleine buah alkesa dan terakhir 7 persen panelis menyukai scone buah alkesa. Dan untuk segi warna dapat disimpulkan bahwa pancake buah naga banyak dipilih konsumen sebagai produk quick bread yang memiliki warna paling menarik atau paling disukai.

PENUTUP

Kesimpulan

Untuk hasil dalam penelitian ini dapat disimpulkan bahwa dalam segi rasa kebanyakan panelis menyukai produk scone yang sudah dicampur buah alkesa, untuk segi aroma kebanyakan panelis menyukai pancake yang sudah dicampur buah alkesa, untuk segi tekstur panelis banyak menyukai produk madeleine yang sudah dicampur buah alkesa dan untuk segi warna mayoritas panelis menyukai pancake yang ditambahkan buah naga merah.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Etty, H. Buku Pengolahan Alkesa Menjadi Mousse Brownies.
- [2] 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.
- [3] Handayani, P. A., & Rahmawati, A. (2012). Pemanfaatan kulit buah naga (dragon fruit) sebagai pewarna alami makanan pengganti pewarna sintetis. *Jurnal bahan alam terbarukan*, 1(2).
- [4] Herudiyanto, (2008). Teknologi pengolahan pangan 2 roti, kue, coklat dan kembang gula. Bandung: Widya Padjajaran.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN

[1]