

# PENGEMBANGAN MILLE CREPES DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG KACANG MERAH

Hamida Najiya<sup>1</sup> Sutriyati Purwanti<sup>2</sup>

<sup>1</sup> E-mail: [Hamida.najiya02@gmail.com](mailto:Hamida.najiya02@gmail.com) dan <sup>2</sup> [sutriyati\\_purwanti@uny.ac.id](mailto:sutriyati_purwanti@uny.ac.id)  
Pendidikan Teknik Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

## ABSTRACT

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menemukan resep produk *Red Bean Mille Crepes* dengan menggunakan substitusi tepung kacang merah yang tepat, untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Red Bean Mille Crepes* dengan substitusi tepung kacang merah, dan untuk mengetahui teknik olah yang sesuai pada pembuatan *Red Bean Mille Crepes* dengan substitusi tepung kacang merah. Penelitian dilakukan dengan 2 level substitusi tepung kacang merah dan tepung protein sedang dengan imbangannya 0 : 100, 30 : 70, dan 50 : 50. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian 4D yaitu, *Define* (pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), *Disseminate* (penyebaran). Data yang diambil adalah karakteristik produk (warna, aroma, tekstur, rasa) dan daya terima sensoris pada produk. Data karakteristik produk dan daya terima sensoris diambil dengan melalui beberapa tahap yaitu, 1) Analisis Resep, 2) Desain Resep, 3) Eksperimen Formula, 4) Validasi Produk I, 5) Validasi Produk II, 6) Uji Panelis Semi Terlatih, 7) Uji Panelis Tidak Terlatih. Hasil penelitian ini adalah substitusi tepung kacang merah pada pembuatan *Red Bean Mille Crepes* yang mencapai 50% yang perbandingan tepungnya 50 : 50, menghasilkan resep yang tepat. Hasil dari Uji penerimaan produk terhadap produk *Red Bean Mille Crepes* yaitu karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasanya yang dapat diterima secara keseluruhan dan dapat dipasarkan. *Red Bean Mille Crepes* dengan substitusi tepung kacang merah sampai level 50% mengalami peningkatan tekstur, perubahan aroma dan warna yang dihasilkan dari substitusi tepung kacang merah, tetapi tidak mengalami perubahan rasa dan daya terima. Substitusi tepung kacang merah dalam pembuatan *Mille Crepes* meningkatkan penggunaan tepung kacang merah sehingga menurunkan kadar kolesterol *Mille Crepes*.

**Keywords:** substitusi, kacang merah, *Red Bean Mille Crepes*

## PENDAHULUAN

Kacang Merah adalah salah satu jenis tanaman yang masuk dalam kelompok polong-polongan bersama dengan kacang hijau, kedelai, dll. Ada 3 jenis kacang merah yaitu kacang merah kecil, sedang dan besar. Nama latin kacang merah adalah *Phaseolus vulgaris*. Biasanya kacang merah dimanfaatkan untuk membuat sup atau sebagai campuran makanan lainnya seperti eskrim, rendang, dll.

Kacang merah sangat kaya akan gizi yang membangun kesehatan tubuh. Kandungan asam folat, kalsium, karbohidrat dan berprotein tinggi menjadikan manfaat kacang merah sangat diperlukan tubuh. Karbohidrat kompleks dan kadar serat yang tinggi menyebabkan penurunan kolesterol dalam tubuh. Indeks kadar glikemik pada kacang merah juga menekan masalah gejala penyakit diabetes yang sering terjadi. Sumber karbohidrat kompleks terletak pada kacang merah.

Kandungan serat (fiber) dan vitamin B terutama B6, asam folat, besi, mangan, thiamin dan protein berasal dari kacang merah. Sekitar 9 gr protein dicukupkan oleh kacang merah yang seimbang dengan 17% angka kecukupan protein sehari.

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu bagian dari dunia pariwisata yang terus mengalami perkembangan, sehingga menarik wisatawan untuk datang dan melakukan wisata kuliner ke Indonesia. Salah satu dampak dari perkembangan industri makanan dan minuman adalah munculnya industri cake dan pastry. Industri cake dan pastry terus mengalami perkembangan, mulai dari industri rumah tangga, hingga industri outlet modern. Menurut Subagjo (2007) mengemukakan bahwa “*Cake* ialah adonan panggangan yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma”. Perkembangan makanan dan minuman di Indonesia sangat pesat. Di Indonesia, perkembangan cake berkembang dengan pesat sehingga berpengaruh pula pada industri makanan dan minuman. Pengaruh negara asing khususnya daerah Barat membuat industri cake dan pastry di Indonesia lebih beraneka ragam, salah satunya yakni munculnya crepes.

Crepes adalah panekuk tipis yang terbuat dari gandum dan merupakan makanan yang sangat digemari di seluruh Eropa dan tempat lainnya. Bahan utama dari crepes adalah terigu, telur, susu, mentega, dan garam. Indonesia merupakan salah satu negara yang meminati produk ini. Namun saat ini banyak industri yang mengembangkan crepes dengan berbagai varian. Salah satu bahan yang menarik yakni kacang-kacangan, terutama kacang merah. Kacang merah masih jarang digunakan dalam pengolahan cake. Oleh karena itu substitusi dengan bahan tepung kacang merah merupakan salah satu ide pengembangan produk mille crepes untuk pengganti tepung terigu.

Substitusi tersebut akan menghasilkan mille crepes substitusi tepung kacang merah. Substitusi dilakukan pada penggunaan tepung, dimana tepung terigu akan disubstitusi menggunakan tepung kacang merah. Dan diatas crepes akan di hias dengan dekorasi yang menarik. Dengan tampilan yang baru dan bahan yang di substitusi maka akan menghasilkan inovasi produk baru.

## **METODE PENELITIAN**

### **Jenis Penelitian**

Penelitian ini menggunakan jenis penelitian 4D yaitu, *Define* (pendefinisian), *Design* (Perancangan), *Develop* (Pengembangan), *Disseminate* (penyebaran).

## Waktu dan Tempat Penelitian

Tempat Laboratorium Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Waktu Februari 2018 – Mei 2018

## HASIL DAN DISKUSI

Dalam penelitian ini menggunakan resep acuan crepes sebagai berikut.

Table 1. Resep Acuan

Ingredients	Matric
Bread flour	250 g
Cake flour	250 g
Sugar	60 g
Salt	15 g
Eegs	375 g (7 large eegs)
Milk	1000 g
Butter	150 g

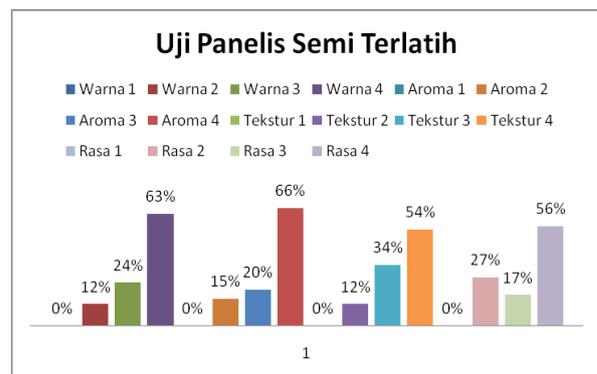
Sumber: Professional Baking hal 249

Resep diatas merupakan resep yang valid karena sudah melalui uji dan berhasil.

Melalui resep tersebut, peneliti melakukan substitusi pada tepung bread flour dengan tepung kacang merah. Uji validasi yang pertama yakni dengan mensubstitusi tepung sebesar 30%. Hasil dari substitusi 30% tersebut menghasilkan crepes yang lembut dan masih memiliki tekstur serta rasa yang sama dengan Mille Crepes pada umumnya, namun masih kurang terasa kacang merahnya. Uji validasi kedua yakni dengan mensubstitusi tepung sebesar 50%. Hasil dari substitusi tersebut menghasilkan tekstur dan rasa yang mirip

dengan mille crepes pada umumnya. Maka prosentase pada uji validasi dua yang digunakan dalam pembuatan red bean mille crepes.

Selanjutnya dilakukan uji panelis semi terlatih yang dilakukan pada mahasiswa Pendidikan Teknik Boga tahun 2016. Uji ini menghasilkan grafik sebagai berikut.

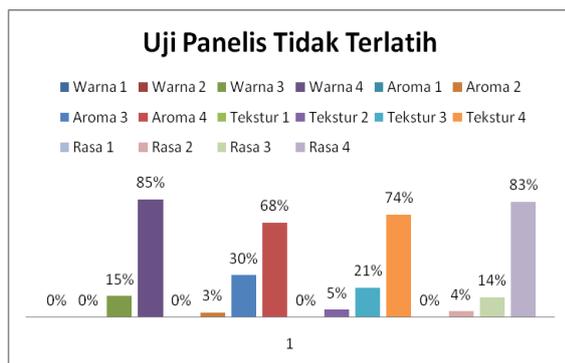


Grafik 1. Uji Panelis Semi Terlatih

Berdasarkan uji panelis diatas maka hasil penelitian menunjukkan bahwa pada karakteristik warna ada 0% panelis yang memberi penilaian warna 1 dan 12% panelis yang memberikan penilaian 2 untuk penilaian warna pada red bean mille crepes. Kemudian ada 24% panelis yang memberikan penilaian 3 pada warna red bean mille crepes. Dan untuk pemberian nilai 4 pada warna ada 63% panelis. Pada karakteristik aroma, ada 0% panelis yang memberikan penilaian 1, 15% panelis yang memberi penilaian 2. Kemudian ada 20% panelis yang memberikan penilaian 3 pada karakteristik aroma. Dan ada 66% panelis yang memberikan penilaian 4. Pada karakteristik tekstur, ada 0% panelis yang memberikan penilaian 1 dan 12% panelis memberikan penilaian 2 untuk tekstur pada red bean mille

crepes. Kemudian ada 34% panelis yang memberikan penilaian 3, dan ada 54% panelis yang memberikan penilaian 4 pada tekstur. Pada karakteristik rasa, ada 0% panelis yang memberikan penilaian 1, 27% panelis memberikan penilaian 2. Kemudian ada 17% panelis yang memberikan penilaian 3, dan ada 56% panelis yang memberikan penilaian 4 pada rasa yang dihasilkan dari red bean mille crepes.

Selanjutnya dilakukan uji panelis tidak terlatih yang dilakukan pada panelis yang diambil secara acak melalui pengunjung yang hadir dalam pameran. Uji ini menghasilkan grafik sebagai berikut.



Grafik 2. Uji Panelis Tidak Terlatih

Berdasarkan uji panelis diatas maka hasil penelitian menunjukkan bahwa pada karakteristik warna ada 0% panelis yang memberi penilaian warna 1 dan 0% panelis yang memberikan penilaian 2 untuk penilaian warna pada red bean mille crepes. Kemudian ada 15% panelis yang memberikan penilaian 3 pada warna red bean mille crepes. Dan untuk pemberian nilai 4 pada warna ada 85% panelis. Pada karakteristik aroma, ada 0% panelis yang

memberikan penilaian 1, 3% panelis yang memberi penilaian 2. Kemudian ada 30% panelis yang memberikan penilaian 3 pada karakteristik aroma. Dan ada 68% panelis yang memberikan penilaian 4. Pada karakteristik tekstur, ada 0% panelis yang memberikan penilaian 1 dan 5% panelis memberikan penilaian 2 untuk tekstur pada red bean mille crepes. Kemudian ada 21% panelis yang memberikan penilaian 3, dan ada 74% panelis yang memberikan penilaian 4 pada tekstur. Pada karakteristik rasa, ada 0% panelis yang memberikan penilaian 1, 4% panelis memberikan penilaian 2. Kemudian ada 14% panelis yang memberikan penilaian 3, dan ada 83% panelis yang memberikan penilaian 4 pada rasa yang dihasilkan dari red bean mille crepes.

## SIMPULAN

Substitusi tepung kacang merah pada pembuatan Red Bean Mille Crepes yang mencapai 50% yang perbandingan tepungnya 50 : 50, menghasilkan formula yang tepat. Melalui uji validasi, uji panelis semi terlatih dan tidak terlatih dapat menghasilkan crepes yang karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasanya yang dapat diterima secara keseluruhan dan dapat dipasarkan. Red Bean Mille Crepes dengan substitusi tepung kacang merah sampai level 50% mengalami peningkatan tekstur, perubahan aroma dan warna yang dihasilkan dari substitusi tepung kacang merah, tetapi tidak mengalami perubahan rasa dan daya terima. Substitusi tepung kacang merah dalam pembuatan Mille Crepes meningkatkan

penggunaan tepung kacang merah sehingga menurunkan kadar kolesterol *Mille Crepes*.

## REFERENCES

- Andre, J Cointau. (1895). *Professional Baking*. Paris : John Wiley & Sons, INC.
- Astuti, R. 2005. *Kualitas fisik dan organoleptik nugget kelinci dengan proporsi filler tepung terigu berbeda*. Skripsi Sarjana Peternakan. Fakultas Peternakan Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Bouton, P.E., V.P. Harris, and W.R. Shorhthose. 1971. *Effect of ultimate pH upon the waterholding capacity and tenderness of mutton*. J. Food Sci. 36: 435-441.
- Fitriadenti, M.J. 2011. *Kualitas fisik dan sensoris chicken nugget dengan substitusi filler tepung mocaf (Modified cassava flour)*. Skripsi Sarjana Peternakan, Fakultas Peternakan. Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Judge, M.D., E.D. Aberle, J.C. Forrest, H.B. Hedrick, and R.A. Merkel. 1989. *Principles of Meat Science*. 2 nd ed. Kendall Hunt Publising Company, Derbuque, Iowa.
- Kartika, B., P. Hastuti, dan W. Supartomo. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta.
- Kramlich, W.E. 1971. *Sausage product*. In : *The Science of Meat and Meat Products*. 2nd ed. J.F. Price and B.S. Schweigert. (Eds.). W.H. Freeman and Co, San Fransisco.
- Nugraheni, Mutiara. (2011). *Khasiat Kentang Kleci Mencegah Kanker*. Jurnal Penelitian Pascasarjana. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Plummer, D.T. 1987. *An Introduction to Practical Bio-chemistry*. 3rd ed. Mc Graw Hill Book Company, London.
- Stephanie. 2008. *Ayam ekspres fakta nutrisi rempela ayam goreng*. Available at: [calorielab.com/restaurants/chicken-express/fried-chicken-gizzard](http://calorielab.com/restaurants/chicken-express/fried-chicken-gizzard). Accession date: 22 Maret 2011.