

PENGEMBANGAN PRODUK *MILLE CREPES* DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGU

Oleh: Anggit Wiga Christanti¹, Endang Mulyatiningsih²

Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta

Email : anggitwiga.2018@student.uny.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk: (1) menemukan resep produk *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu; (2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu. Penelitian dan pengembangan produk dilakukan pada bulan Februari 2021 – Mei 2021. Metode penelitian menggunakan R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan (*Define, Design, Develop, Disseminate*) 4D. (1) *Define*: menemukan resep acuan; (2) *Design*: merancang resep baru; (3) validasi I, evaluasi produk, validasi II; (4) *Disseminate*: uji kesukaan masyarakat. Hasil penelitian ini adalah (1) produk *mille crepes* dengan bahan baku 60% tepung ubi ungu dengan teknik olah didadar; (2) tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *mille crepes* dengan nilai rerata keseluruhan 4,24 atau disukai sehingga menunjukkan bahwa produk dapat diterima masyarakat.

Kata kunci: Tepung ubi ungu, *Mille Crepes*.

PENDAHULUAN

Masyarakat Indonesia sekarang selain mengkonsumsi beras, juga mengkonsumsi roti ataupun kudapan yang berbahan baku tepung gandum (terigu). Data menunjukkan hampir 95% makanan berbahan baku tepung terigu yang telah masuk ke Indonesia sejak tahun 1950 (Yanuarti, 2016). Makanan dari tepung terigu yang banyak dikonsumsi masyarakat antara lain mie instan, roti, biskuit dan cookies.

Tanaman gandum tidak dapat ditanam di Indonesia sehingga Indonesia harus mengimpor terigu dari negara lain. Untuk mengurangi ketergantungan impor dan meningkatkan ketahanan pangan masyarakat Indonesia maka harus ada upaya mengubah pola makan dari yang didominasi oleh nasi dan gandum sebagai makanan utama menjadi pangan pokok yang lebih beragam

Komoditas ubi jalar ini memiliki beberapa kelebihan, yang diantaranya yaitu: (1) tanaman ubi jalar berumur pendek, jangka waktu penanaman sampai panen membutuhkan waktu sekitar 4-5 bulan; (2) jumlah produksi per hektar relatif tinggi (15-30 ton/ha); (3) tanaman ubi jalar tidak mengenal musim, dapat ditanam pada musim kemarau ataupun penghujan; (4) biaya produksi relatif rendah; serta (5)

tingkat resiko kegagalan panen relatif kecil. (Heriyanto, 2001)

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu umbi-umbian yang tinggi kandungan karbohidratnya. Terdapat beberapa jenis ubi jalar yang sudah dikenal di masyarakat yakni ubi jalar ungu, oranye, kuning, dan putih. Ubi jalar putih dan ungu biasanya memiliki daging yang lebih padat dan kering, sedangkan daging ubi jalar oranye dan kuning lebih lunak dan tinggi kadar air.

Ubi jalar memiliki nilai nutrisi yang baik bagi tubuh. Karbohidrat yang terkandung pada ubi jalar tergolong jenis *Low glycemic Index* (LGI 51), yaitu jenis karbohidrat yang apabila dikonsumsi tidak menaikkan kadar gula darah secara drastis. Dalam 100 gram ubi jalar, terdapat 123 kalori yang dapat memberikan rasa kenyang (Administrator, Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Olahan Pangan Kekinian, 2019)

Ubi jalar mengandung beberapa macam zat gizi fungsional. Serat juga terkandung dalam ubi jalar yang memungkinkan makanan ini bermanfaat dalam mencegah kanker usus. Vitamin A atau betakaroten yang terdapat pada ubi jalar kuning yang berfungsi sebagai antioksidan, Antosianin yang terdapat pada ubi jalar ungu sebagai antioksidan,

antihipertensi, dan pencegah gangguan fungsi hati. Beragam kandungan gizi yang dimiliki ubi jalar memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi anekaragam produk olahan pangan.

Ubi ungu cepat busuk jika disimpan dalam keadaan segar, oleh karena itu untuk meningkatkan nilai ekonomi maka ubi ungu perlu diolah menjadi tepung. Pemanfaatan tepung ubi ungu perlu terus ditingkatkan antara lain diolah menjadi “*Mille Crepes*”.

Mille crepes adalah salah satu *dessert* yang sedang banyak diminati di masyarakat. *Mille Crepes* berasal dari satu daerah di Perancis. Kata 'Mille' dalam bahasa Perancis berarti *thousands* atau ribuan lapisan. *Mille crepes* biasanya terdiri lebih dari 20 lapisan *crepes* tipis disertai olesan *cream* yang lembut (Yustiani, 2018)



Bahan baku utama pada pembuatan *Mille Crepes* adalah tepung terigu. Masyarakat saat ini mulai mengurangi konsumsi tepung terigu karena mengandung gluten. Gluten yang ditemukan dalam gandum juga

mengandung inhibitor Amylase-trypsin, yang terbukti menyebabkan peradangan pada sistem pencernaan. Aglutinin bibit gandum adalah sejenis lektin yang ditemukan dalam gandum yang juga terkait dengan masalah autoimun dan peradangan. Masalah ini dapat diatasi dengan penggunaan bahan lain yang tidak mengandung gluten yaitu tepung ubi ungu.

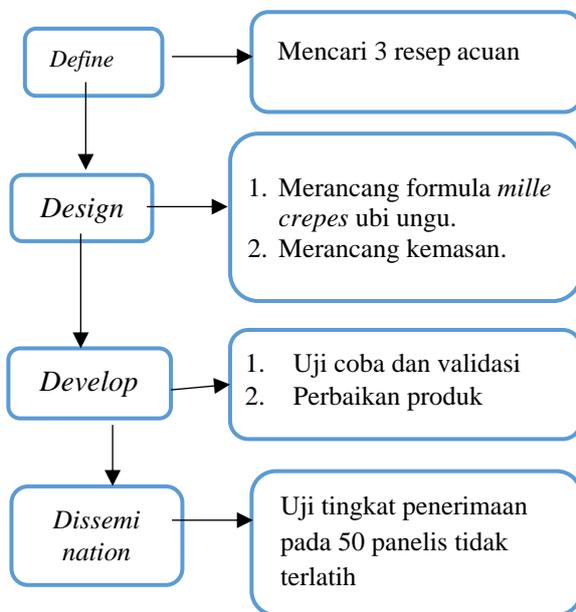
Pengembangan produk *Mille Crepes* ubi ungu bertujuan untuk: (1) menemukan resep produk *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu; (2) mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu. Penelitian ini diharapkan dapat: (1) menemukan produk-produk baru dalam pengembangan produk patiseri dari tepung ubi ungu; (2) mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu di Indonesia yang dapat diganti dengan tepung ubi ungu.

METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah R & D (*Research & Development*) model 4D (*Define, Design, Develop, Disseminate*) dengan prosedur sebagai berikut:

- 1) *Define*, mengkaji resep-resep dari sumber terpercaya, kemudian membandingkan formula masing-masing resep untuk menentukan resep acuan.

- 2) *Design*, merancang produk berdasarkan hasil analisis produk acuan dengan menambah tepung ubi ungu. Pada tahap ini yang dirancang oleh peneliti yaitu bahan atau komposisi, ukuran atau porsi, teknik olah dan tampilan produk.
- 3) *Development or Production*, mengembangkan resep dengan konsep produk yang telah dirancang. Pada tahap ini dilakukan pembuatan dan pengujian produk yaitu uji coba produk pertama, uji coba produk kedua, dan uji coba panelis sebelum pameran.
- 4) *Dissemination*, melakukan publikasi atau pameran produk hasil pengembangan kepada konsumen. Bagan prosedur penelitian dapat dilihat pada gambar 1.



Gambar 1. Bagan metode penelitian

Bahan dan Alat Pembuatan produk

Bahan Pembuatan Produk

Tabel 1. Bahan dan Karakteristik *Mille Crepes* Ubi Ungu

Bahan	Karakteristik
Susu cair	Putih cair, tidak kadaluwarsa
Tepung ubi ungu	Cerah, tidak menggumpal
Tepung terigu	Tidak apek, tidak menggumpal
Telur	Tidak busuk
Gula pasir	Putih berpasir
Margarin	Putih kekuningan, tidak berjamur
Keju cheddar	Padat, beraroma khas keju
Maizena	Putih tidak kotor

Tabel 2. Alat Pembuatan Produk

Alat	Spesifikasi
Timbangan	Digital
Baskom	Plastik
Ayakan	Plastik
Gelas ukur	Plastik
<i>Ballon wisk</i>	Stainless
<i>Frying pan</i>	Teflon
Kompor	Gas
Spatula	Silicon
Pisau	Stainless
Sendok sayur	Stainless
Sendok	Stainless

Metode Pengumpulan Data

Metode pengumpulan data menggunakan uji penerimaan produk. Beberapa orang panelis melakukan penilaian pada setiap produk dengan borang penilaian. Beberapa aspek kesukaan organoleptik yang dinilai meliputi warna, aroma, rasa, bentuk dan tekstur.

Metode Analisis Data

Data hasil pengujian produk yang terkumpul dianalisis secara deskriptif, kuantitatif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini dipaparkan sesuai dengan tahap-tahap pengembangan produk yaitu:

Define

Pembuatan produk inovasi dengan bahan dasar tepung ubi ungu ini menghasilkan produk *Mille Crepes*. Pembuatan produk ini dengan menemukan 3 resep acuan. Hasil pencarian resep acuan terdapat pada tabel berikut ini:

Tabel 3. Tiga resep acuan

Nama Bahan	Jumlah		
	Acuan 1	Acuan 2	Acuan 3
Tepung terigu	150 gr	110 gr	165 gr
Gula pasir	1 ½ sdm	45 gr	60 gr
Telur ayam	4 butir	4 butir	4 butir
Susu cair	525 ml	400 ml	530 ml
Mentega	100 gr	35 gr	70 gr

Sumber acuan:

Acuan 1: Resep di www.merdeka.com
Acuan 2: Resep di blog.duniamasak.com
Acuan 3: Youtube Channel Pufflova

Design

Setelah melakukan pemilihan resep acuan dari sumber yang terpercaya, resep tersebut

diuji coba untuk menjadi resep acuan. Dari pengujian tahap *define* menggunakan uji kesukaan dengan panelis sebanyak 5 orang panelis lebih menyukai Resep Acuan 3. Berikut ini adalah tabel resep acuan *crepes* untuk pembuatan *Mille Crepes*:

Tabel 4. Resep acuan yang dipilih

Nama Bahan	Jumlah
Tepung terigu	165 gr
Gula pasir	60 gr
Telur ayam	4 butir
Susu cair	530 ml
Mentega	70 gr

Setelah menemukan resep acuan untuk *crepes*, tahap selanjutnya adalah tahap *design*. Pada tahap ini mulai dilakukan perancangan formula untuk *crepes* yang disubstitusi tepung ubi jalar ungu dengan persentase tepung ubi jalar ungu sebesar 40%, 60% dan 80 %.

Tabel 5. Resep acuan dengan substitusi

Nama Bahan	Jumlah substitusi		
	40%	60%	80%
Tepung terigu	99 gr	66 gr	33 gr
Tepung ubi ungu	66 gr	99 gr	132 gr
Gula pasir	60 gr	60 gr	60 gr
Telur ayam	4 butir	4 butir	4 butir
Susu cair	530 ml	530 ml	530 ml
Mentega	70 gr	70 gr	70 gr

Dari pengujian tahap *design* menggunakan uji kesukaan dengan panelis sebanyak 5

orang panelis lebih menyukai resep substitusi 60%.

Develop

Pada tahap ini produk dibuat sesuai dengan rancangan dan dilakukan pengujian melalui panelis untuk mendapat respon dan evaluasi produk.

No	Sifat Sensoris	Nilai Validasi		
		Acuan	Pengembangan	
			I	II
1	Warna	3	3	4
2	Aroma	3	4	4
3	Rasa	3	4	5
4	Tekstur	4	3	4

Hasil uji Validasi II diperoleh produk yang disukai dari segi warna, aroma, rasa, tekstur, dan dengan nilai keseluruhan baik. Namun pada produk *Mille Crepes* ini mendapatkan sedikit saran dengan menambahkan sedikit pewarna pada *crepes* supaya menghasilkan *crepes* yang lebih cerah warnanya. Isi *Mille Crepes* juga mendapatkan saran untuk lebih menambahkan keju sehingga rasa *creamy* yang dihasilkan tidak didominasi rasa susu.

Dissemination

Pada tahap ini produk yang telah dibuat akan diuji oleh 50 panelis. Uji panelis ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk di masyarakat.. Pada saat uji panelis diberikan sampel acuan dan sampel substitusi untuk dinilai tingkat kesukaan terhadap warna, aroma,

tekstur dan rasa pada boring uji sensoris. Hasil pengujian produk terdapat pada tabel berikut:

Tabel 6. Hasil uji sensoris produk *mille crepes* oleh panelis tidak terlatih

Parameter sensoris	Mean	
	Produk Acuan	Produk Pengembangan
Warna	3,3	3,98
Aroma	3,18	3,84
Rasa	3,2	4,08
Tekstur	3,28	4,1
Overall	3,22	4,24

Tabel diatas merupakan tabel penilaian terhadap produk acuan dan produk pengembangan dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Dari tabel dapat dilihat produk pengembangan memiliki nilai yang lebih tinggi sehingga dapat diketahui bahwa produk pengembangan dapat diterima masyarakat.

Penyajian dan Pengemasan Produk

Mille crepes disajikan dalam bentuk segitiga, diberi saus keju sebagai isinya dan diberi *topping*, *pure* ubi ungu serta *garnish* di atas *dessert plate* berwarna putih.



Kemasan mika segitiga bening disertai sendok kecil sebagai alat makannya digunakan jika produk tidak dimakan di tempat.

KESIMPULAN

1. Resep *Mille Crepes* yang paling disukai adalah menggunakan proporsi 60% tepung ubi ungu dan 40% tepung terigu, teknik olah dadar di atas *frying pan*.
2. Hasil uji penerimaan produk *Mille Crepes* memperoleh nilai rerata keseluruhan 4,24. Termasuk pada kategori suka sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *Mille Crepes* dapat diterima di masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- [1]. Administrator. (2019, Desember 02). *Pemanfaatan Ubi Jalar Sebagai Olahan Pangan Kekinian*. Retrieved from BPTP Kalimantan Selatan: http://kalsel.litbang.pertanian.go.id/index.php?option=com_content&view=article&id=859:administrator&catid=14:alsin&Itemid=43
- [2]. Heriyanto. (2001, 05 05). *Kajian Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Sebagai Bahan Baku*. *Jurnal Litbang Pertanian*. Retrieved from Kegunaan ubi.
- [3]. Khasanah, A. A. (2017, mei). *PENGEMBANGAN PRODUK COOKIES DAN KUE MENTOSEBAGAI BENTUK PEMANFAATAN TEPUNG UBI UNGU*.
- [4]. Ningrum, D. P. (2016, mei). *PEMBUATAN SWENLET TOAST DAN BABERLET DENGAN SUBSTITUSI UBI JALAR UNGU*.
- [5]. Prastiwi, W. S. (2016, Mei). *PEMANFAATAN TEPUNG UBI UNGU DALAM PEMBUATAN KATETONG LIKUBIU DAN KUE MOCI MOBILU*.
- [6]. Yanuarti, A. R. (2016). *PROFIL KOMODITAS BARANG KEBUTUHAN POKOK DAN BARANG PENTING KOMODITAS TERIGU*. Jakarta.
- [7]. Yustiani, D. (2018). *Nikmatnya Mille Crepes, Kue Ribuan Lapis Bikin Lidah Tertawan*. Retrieved from Beritabaik.id: <https://www.beritabaik.id/read?editorialSlug=kuliner&slug=1530698191428-nikmatnya-mille-crepes-kue-ribuan-lapis-bikin-lidah-tertawan>