



INOVASI DEKONSTRUKSI WAFFLE LEPET JAGUNG
INNOVATION IN DECONSTRUCTION OF CORN LEPET WAFFLES

Oleh

Zulfa Mansur¹, Tito Pandu Raharjo²

^{1,2}Universitas Telkom

Jl. Telekomunikasi No. 1, Terusan Buahbatu – Bojongsoang, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,
Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257

Email: ¹zulfamansur@student.telkomuniversity.ac.id,

²titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Makanan tradisional Jawa seperti lepet jagung, memiliki peran penting dalam budaya identitas masyarakat Jawa. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan gaya hidup yang modern, makanan tradisional ini mulai jarang ditemukan dan tergantikan oleh makanan yang lebih modern dan mudah ditemui. Peneliti membuat inovasi dekonstruksi *waffle* lepet jagung sebagai upaya melestarikan makanan tradisional Jawa. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan dilakukan uji coba produk *waffle* lepet jagung, kemudian dilakukan juga uji organoleptik yang meliputi penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengumpulan data diperoleh dengan cara penyebaran kuesioner kepada 50 orang panelis untuk mengetahui daya terima konsumen. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk memperkenalkan salah satu panganan ringan tradisional Jawa yang mulai dilupakan kepada masyarakat saat ini yang belum *familiar* dengan lepet jagung, tentunya dengan hasil dekonstruksi lepet jagung menjadi *waffle* yang rasanya merupakan gabungan antara citarasa tradisional dengan citarasa *western*. Hasilnya, produk yang dibuat dapat disukai dan diterima konsumen di seluruh kalangan terutama kalangan anak muda

Kata Kunci : Dekonstruksi, Uji Organoleptik, Makanan Tradisional Jawa

PENDAHULUAN

Keanekaragaman budaya Indonesia telah ada sejak zaman nenek moyang dan terus diwariskan hingga saat ini. Namun, seiring dengan perkembangan zaman, kebudayaan Indonesia secara bertahap semakin memudar. Hal ini, disebabkan oleh kurangnya minat generasi penerus untuk mempelajari dan mewariskan kebudayaan Indonesia, serta pengaruh globalisasi yang membuat mereka lebih tertarik pada budaya asing, terutama budaya Barat (Nahak, H.M., 2019). Makanan tradisional Indonesia merupakan salah satu bagian dari keragaman budaya yang sangat dihargai sekaligus menjadi kecaman tinggi

akan lunturnya keberadaan budayanya. Sebagai identitas dan sejarah suatu daerah, makanan tradisional perlu dilestarikan supaya tidak punah di tengah arus modernisasi dan globalisasi.

Pulau Jawa terkenal dengan berbagai macam kulinernya yang berasal dari berbagai budaya dan tradisi. Makanan tradisional Jawa memiliki ciri khas yang berbeda dengan makanan modern, seperti cara penyajian yang lebih lama dan penggunaan bahan – bahan lokal. Makanan tradisional Jawa juga memiliki nilai budaya yang tinggi, seperti dalam acara – acara tradisional dan sebagai simbol identitas suatu masyarakat. Menurut Fardiaz D (1998)

¹ Penulis Korespondensi



cakupan makanan tradisional adalah bahan pengolahan makanan menggunakan bahan tradisional, ini termasuk minuman dan juga jajanan. Makanan diolah berdasarkan resep yang sudah lama dikenal oleh masyarakat setempat, menggunakan bahan baku lokal, memiliki cita rasa yang sesuai dengan preferensi masyarakat di daerah setempat, dan sudah lama berkembang secara khusus di daerah tersebut.

Dalam beberapa tahun terakhir, makanan luar negeri telah menjadi sangat populer dan mudah ditemukan di Indonesia. Meskipun memiliki peran penting, makanan tradisional sering kali dianggap sepele oleh masyarakat. Sebaliknya, warga lokal lebih memilih makanan dari merek Internasional yang dipasarkan secara luas, seperti McDonal's dan restoran global lainnya (Wilk, 1999; Blakey, 2012).

Dari berbagai macam makanan tradisional, salah satu yang menarik untuk dikembangkan yaitu penganan ringan khas Jawa dengan bahan dasar jagung yaitu lepet jagung. Sebagai makanan tradisional Jawa, lepet jagung memiliki makna budaya yang tinggi dan digunakan dalam berbagai acara adat atau perayaan. Cara pengolahan lepet jagung dapat berbeda – beda di setiap daerahnya, tergantung bahan yang dipakai dan adat istiadat setempat. Varian lepet jagung mencakup beberapa jenis yang berbeda, yakni lepet jagung dengan campuran tepung ketan, lepet jagung dengan campuran beras ketan, dan lepet jagung tanpa menggunakan tepung maupun beras, tetapi semuanya menggunakan jagung sebagai bahan utama dan menggunakan teknik pengukusan. Bungkus lepet jagung terdiri dari 2 jenis yaitu kulit jagung dan kelobot.

Jagung adalah salah satu jenis tanaman serelia yang memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk pangan fungsional, karena mengandung asam amino esensial, mineral, serat pangan, asam lemak esensial, dan berbagai komponen lain yang dibutuhkan oleh tubuh (Suarni dan Yasin, 2019). Berdasarkan

penjelasan sebelumnya, peneliti akan membuat formulasi resep inovasi dari dekonstruksi makanan tradisional lepet jagung menjadi *waffle*. Dengan ini, peneliti mengkombinasikan citarasa antara internasional dengan tradisional untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi produk yang akan dihasilkan.

LANDASAN TEORI

Dekonstruksi Makanan

Menurut filsuf Perancis Jacques Derrida, konsep dekonstruksi tidak dapat dianggap sebagai suatu konsep analisis, kritik, metode, aksi, atau operasi (Derrida, 2002). Banyak orang ragu untuk mencoba hidangan dekonstruksi karena mereka tidak yakin apakah hidangan tersebut akan terasa seperti yang biasa dimakan. Oleh karena itu, fokus utama adalah mempertahankan rasa asli dan cita rasa dasar. Tantangan terbesarnya yaitu mengubah penampilan hidangan sembari tetap mempertahankan rasa asli dan rasa yang utuh. Dekonstruksi makanan dapat dilakukan dengan mengubah bentuk makanan tanpa mengubah bahan dasarnya atau menggunakan komponen asli dari hidangan tersebut. (Miller, 2016).

Kudapan / Jajanan Tradisional

Jajanan tradisional adalah jenis makanan tradisional yang berbentuk makanan ringan berupa penganan. Makanan ini biasanya digunakan sebagai makanan selingan. Secara umum, jajanan ini berfungsi sebagai penambah kebutuhan gizi sehari – hari di samping menu pokok (Fatmalina Febri, 2006). Masyarakat Indonesia umumnya mengonsumsi jajanan tradisional sebagai makanan selingan. Namun, jajanan tradisional yang dibuat secara turun – menurun dan disajikan dengan sederhana memiliki beberapa kelemahan, seperti pengolahan yang tidak higienis, pengemasan yang kurang menarik, cita rasa yang kurang sesuai dengan selera generasi muda, dan umur simpan yang pendek. (Giantara dan Santoso 2014). Jajanan tradisional kemungkinan akan digantikan oleh makanan ringan modern. Makanan ringan modern adalah produk yang mudah dikonsumsi, memiliki rasa yang enak,



memiliki berbagai macam bentuk dan tekstur, dan juga memiliki umur simpan yang Panjang (Balentic et al. 2018). (Rinto Habsari dalam Bastiana Salendra Putri 2016; 18) menyatakan bahwa jajanan tradisional sering kali disebut sebagai kue basah atau jajanan pasar yang biasanya dijual pada pagi hari. Bahan utama jajanan pasar bukan tepung terigu, melainkan tepung beras, tepung ketan, tepung hankwe, atau tepung sagu, cairan yang digunakan biasanya menggunakan santan.

Lepet jagung

Pada Abad ke – 15 hingga keenam belas, orang Jawa, dipengaruhi oleh pendekatan persuasif Sunan Kalijaga, salah satu “*walisongo*” (tokoh suci yang menyebarkan Islam di Jawa) melambangkan lepet, menggunakan strategi pemanfaatan media makanan, terutama yang dibungkus dengan janur, memiliki makna filosofis yang terkait dengan pengakuan dosa dan permintaan maaf. Lepet sendiri merupakan singkatan dari “silep kang rapet” yang berarti “menutup dengan rapat”. Maknanya, lepet digunakan sebagai simbol untuk menutupi kesalahan yang sudah dimaafkan, lepet identik dengan tali persaudaraan yang erat. Lepet telah berkembang seiring dengan perubahan bahan baku dan cara pembuatan di berbagai daerah. (Wardana et al., 2023)

Lepet jagung adalah hasil olahan jagung muda yang diparut kasar, dilumatkan dan kemudian dicampur dengan parutan kelapa, air, garam dan gula pasir. Adonan tersebut kemudian dimasukkan ke dalam kulit jagung atau kelobot jagung yang sudah dikeringkan lalu dikukus selama ± 15 menit. Lepet jagung biasanya dimakan sebagai kudapan oleh masyarakat desa dan disajikan dalam acara – acara khusus atau selamatan.

Waffle

Waffle adalah makanan khas yang berasal dari Belgia, yang dibuat dari adonan berbahan dasar tepung terigu dan dimasak menggunakan *waffle maker* untuk menghasilkan bentuk dan karakteristik unik. Di Indonesia, *waffle*

umumnya disajikan dengan rasa manis, menjadikannya salah satu pilihan camilan favorit terutama di kalangan remaja (Alexandra, 2009). Utamanya, bahan pembuatan kue *waffle* umumnya terdiri dari tepung, susu, gandum, telur, *butter*, dan *baking powder*. Biasanya *waffle* juga dikonsumsi dengan *topping* seperti *ice cream*, coklat, madu, dan *topping* pemanis lainnya. Menurut (Hochman, 2009). Jenis *waffle* ada berbagai macam, beberapa diantaranya yaitu :

1. *American waffle*, yaitu *waffle* dengan bahan aktif ragi dan *baking powder*. Jenis *waffle* ini biasanya disertai tambahan *topping* manis dan gurih
2. *Belgian waffle*, karakteristik *Belgian waffle* lebih renyah dan ringan, ukurannya lebih besar daripada *American waffle*, biasanya dihidangkan dengan taburan gula halus di atasnya
3. *Hongkong waffle*, merupakan jenis *waffle* yang dijual di pinggir jalan, bentuk *waffle* ini adalah bulat dengan *topping* selai kacang dan gula
4. *Liege waffle*, berasal dari Belgia, termasuk *waffle* jenis kedua namun teksturnya lebih lembut dan padat dibandingkan dengan *Belgian waffle*
5. *Waffle pandan*, *waffle* yang berasal dari Vietnam ini adalah salah satu jenis *waffle* yang unik karena menggunakan santan dalam adonan. Di Indonesia, *waffle* ini mirip seperti kue bapet dan biasanya tidak memerlukan *topping* apapun

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimental dengan dilakukan uji coba produk inovasi dekonstruksi *waffle* lepet jagung. Borg & Gall (1983), memberikan pernyataan bahwa penelitian yang paling bisa diandalkan keilmiahannya (paling valid) adalah penelitian eksperimen, karena pengontrolannya dilakukan dengan ketat. Langkah pertama yang dilakukan untuk uji coba produk adalah menyiapkan alat dan



menimbang bahan yang dibutuhkan, kemudian eksperimen dilakukan dengan mencampurkan bahan satu persatu sesuai urutan yang sudah di susun, lalu masuk ke tahap fermentasi, adonan di diamkan dan ditutup menggunakan *plastic wrap* selama ± 1 jam, setelah itu adonan baru bisa di masak di cetakan khas *waffle* yaitu *waffle maker* yang sudah dipanaskan. Langkah selanjutnya yang dilakukan adalah uji organoleptik dengan cara penyebaran kuesioner kepada 50 orang panelis. Uji organoleptik adalah metode pengujian yang menggunakan indera penglihatan, peraba, pembau, dan pengecap sebagai alat ukur daya terima konsumen terhadap suatu produk. Produk yang sudah dibuat sebelumnya, dibagikan kepada para panelis untuk dinilai. Penilaian ini menentukan diterima atau tidaknya suatu produk.

Pengumpulan data diperoleh dari hasil penyebaran kuesioner dan studi pustaka yang disajikan secara deskriptif dengan maksud untuk mendapat informasi apakah produk yang dihasilkan dapat diterima oleh konsumen, dan apakah produk sesuai dengan target penelitian. Tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk dapat diukur melalui daya terima konsumen. Yang dimaksud dari daya terima ini adalah sikap konsumen terhadap berbagai aspek produk seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa (Ganjar, I 2003 dalam Gusnadi, D 2018:3). Kuesioner adalah alat bantu yang berisi daftar pertanyaan yang harus diisi oleh panelis (responden) yang akan diukur. (Rahayu, 2001; Churchill, 2005; Ningrum. 2017, p 120)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan uji coba, peneliti mendapatkan hasil dari 2x eksperimen yang dilakukan, eksperimen pertama dengan resep sebagai berikut :

Tabel 1. Formulasi Resep Eksperimen Pertama

No	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
1	Susu Cair	250	ml	Hangatkan

2	Gula	50	Gr	Sebagai makanan ragi serta pemanis
3	Ragi Instant	3	Gr	Pengembang adonan
4	Mentega (Butter)	60	Gr	Cairkan dengan susu hangat
5	Telur	30	Gr	Pelembut serta pengikat adonan
6	Tepung Terigu	125	Gr	Membantu proses fermentasi
7	Tepung Maizena	30	Gr	Membuat renyah bagian luar waffle
8	Susu bubuk	15	Gr	Supaya adonan lebih lembab dan penambah aroma
9	Garam	3	Gr	Untuk mencegah terjadinya fermentasi berlebih
10	Ekstrak vanilla	2	Gr	Penambah aroma
11	Baking powder	2	Gr	Pengembang adonan
12	Jagung	250	Gr	Bahan Utama
13	Kelapa Parut	150	Gr	Bahan utama

Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan eksperimen kedua, ditemukan formula yang tepat untuk *waffle* lepet jagung. Formula tersebut dapat dilihat di tabel berikut :

Tabel 2. Formulasi Resep Eksperimen kedua

No	Bahan	Qty	Unit	Keterangan
----	-------	-----	------	------------



1	Susu cair	250	Ml	Hangatkan
2	Gula	50	Gr	Sebagai makanan ragi serta pemanis
3	Ragi <i>instant</i>	2	Gr	Pengembang adonan
4	Mentega (<i>Butter</i>)	60	Gr	Cairkan dengan susu hangat
5	Telur	30	Gr	Pelembut serta pengikat adonan
6	Tepung terigu	125	Gr	Membantu proses fermentasi
7	Tepung ketan	20	Gr	Pengenyal adonan dalam waffle
8	Tepung maizena	30	Gr	Membuat renyah bagian luar waffle
9	Susu bubuk	15	Gr	Supaya adonan lebih lembab dan penambah aroma
10	Garam	3	Gr	Untuk mencegah terjadinya fermentasi berlebih
11	Ekstrak vanilla	3	Gr	Penambah aroma
12	<i>Baking powder</i>	2	Gr	Pengembang adonan
13	Jagung	350	Gr	Bahan utama
14	Kelapa parut	150	Gr	Bahan utama

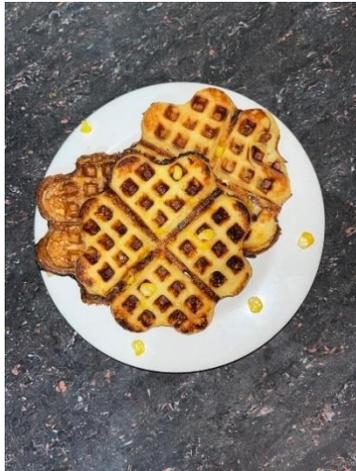
Sumber : Penulis 2024

Dari 2 resep yang di uji coba, perbedaan eksperimen pertama dengan eksperimen kedua

adalah terdapat pengurangan ragi karena di resep pertama ragi terlalu dominan rasanya, lalu penambahan tepung ketan dilakukan sebagai pengikat adonan lepet jagung, kemudian penambahan jumlah jagung karena rasa jagung harus lebih dominan.

Cara pembuatan *waffle* lepet jagung :

1. Siapkan semua bahan, lalu hangatkan susu ke dalam *microwave* selama 15 detik
2. Tambahkan gula dan ragi lalu aduk sebentar. Diamkan selama 3 menit untuk memastikan ragi yang dipakai aktif
3. Larutkan mentega ke dalam susu hangat
4. Masukkan seluruh bahan kering (kecuali tepung ketan) ke dalam *mixing bowl*, aduk hingga tercampur lalu masukkan telur dan tambahkan susu cair tadi secara bertahap
5. Aduk adonan menggunakan *balloon whisk* sampai tercampur rata, lalu tutup rapat menggunakan *plastic wrap* atau kain setengah basah untuk menjaga kelembapan adonan dan diamkan selama 1 jam
6. Blender jagung sampai setengah kasar atau parut jagung, lalu campurkan dengan kelapa parut
7. Tambahkan tepung ketan serta sedikit gula dan garam ke dalam campuran jagung dan kelapa
8. Masukkan adonan ke dalam kolobot atau kulit jagung
9. Kukus adonan lepet jagung selama \pm 20 menit
10. Campurkan lepet jagung yang sudah di kukus ke dalam adonan *waffle*
11. Masak adonan *waffle* lepet jagung menggunakan *waffle maker* sampai matang sempurna, lalu tambahkan gula merah yang sudah dicairkan dan kelapa parut sebagai tambahan *topping*
12. *Waffle* lepet jagung siap di hidangkan

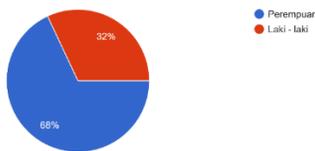


Gambar 1. Waffle lepet jagung
Sumber : Penulis 2024

Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen Terhadap Inovasi Dekonstruksi Waffle Lepet Jagung

Berlandaskan sumber data yang diperoleh dari penyebaran kuesioner kepada 50 orang panelis, berikut penjelasan karakteristik para panelis berdasarkan jenis kelamin, usia, profesi / pekerjaan

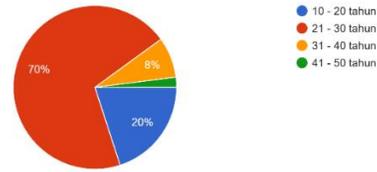
Jenis kelamin
50 responses



Gambar 2. Jenis Kelamin
Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan diagram di atas, dari 50 orang panelis yang ikut serta pengujian dan mengisi kuesioner, terdapat 34 orang dengan total persentase 68% berjenis kelamin Perempuan, dan 16 orang dengan total persentase 32% berjenis kelamin laki – laki

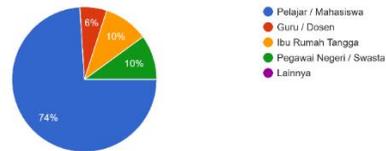
Usia
50 jawaban



Gambar 3. Usia
Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan diagram di atas, dapat dijelaskan bahwasannya jumlah panelis yang berusia 10 – 21 tahun adalah 10 orang dengan total persentase 20%, kemudian panelis berusia 21 – 30 tahun adalah 35 orang dengan total persentase 70%, panelis berusia 31 – 40 tahun adalah 4 orang dengan total persentase 8%, dan terakhir panelis yang usianya 41 – 50 tahun adalah 1 orang dengan total persentase 2%

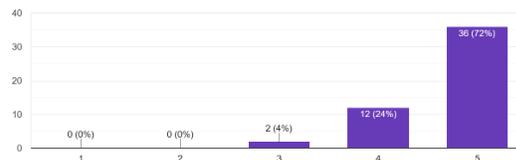
Profesi / Pekerjaan
50 jawaban



Gambar 4. Profesi / Pekerjaan
Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan diagram di atas, diperoleh kesimpulan bahwa total panelis yang merupakan pelajar / mahasiswa adalah 37 orang dengan persentase 74%, kemudian panelis yang berprofesi sebagai guru / dosen adalah 3 orang dengan persentase 6%, lalu panelis yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga adalah 5 orang dengan persentase 10%, dan terakhir panelis yang berprofesi sebagai pegawai negeri / swasta adalah 5 orang dengan persentase 10%

Penilaian Berdasarkan Penampilan
50 jawaban

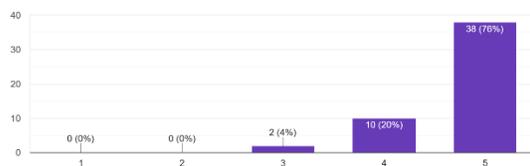


Gambar 5. Penilaian Berdasarkan Penampilan

Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan hasil kuesioner dari 50 orang panelis, sebanyak 36 orang atau 72% memilih kategori sangat menarik dengan tampilan fisik yang dihasilkan dari produk waffle lepet jagung. Kemudian sebanyak 12 orang yang memilih kategori menarik dengan persentase sebesar 24%, sedangkan 2 orang memilih cukup menarik dengan persentase 2%. Pada kategori tidak menarik ataupun sangat tidak menarik, tidak ada panelis yang memilih. Menurut (Hochman, 2009), ada berbagai jenis macam *waffle*, beberapa diantaranya adalah; *American waffle*, *Belgian waffle*, *Liege waffle*, *Hongkong waffle* dan *waffle* pandan, *waffle* lepet jagung sendiri termasuk ke dalam jenis gabungan dari *American Waffle* dan *Belgian Waffle*. Namun secara penampilan, seluruh jenis *waffle* kurang lebih tidak jauh berbeda, kecuali bentuk *Hongkong waffle*, bentuknya bulat seperti telur, tidak sama seperti *waffle* pada umumnya. Maka dapat disimpulkan bahwa penampilan dari *waffle* lepet jagung sudah sesuai dan menarik untuk di konsumsi.

Penilaian Berdasarkan Warna Waffle lepet jagung memiliki warna kuning kecokelatan berdasarkan hasil pemanggangan
50 jawaban



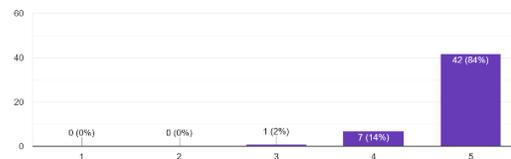
Gambar 6. Penilaian Berdasarkan Warna

Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan hasil kuesioner dari 50 orang panelis, sebanyak 38 orang atau 76% memilih kategori sangat sesuai dengan warna yang dihasilkan dari produk waffle lepet jagung. Kemudian sebanyak 10 orang yang memilih kategori sesuai dengan persentase sebesar 20%, sedangkan 2 orang memilih cukup sesuai dengan persentase 2%. Tidak ada panelis yang memilih kategori tidak sesuai

maupun sangat tidak sesuai. Menurut (Winarno 1997) warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian. Waffle lepet jagung memiliki warna kuning kecokelatan yang rata dari hasil pemanggangan karena kandungan gula yang terdapat pada adonan. Warna kuning yang lebih mencolok pada waffle lepet jagung juga dipengaruhi oleh butiran jagung yang menonjol. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari waffle lepet jagung sudah sesuai pada warna yang seharusnya.

Penilaian Berdasarkan Aroma Aroma yang diharapkan adalah aroma khas waffle lepet jagung karena penggunaan bahan utama waffle, jagung dan kelapa, juga tercium aroma butter
50 jawaban



Gambar 7. Penilaian Berdasarkan Aroma

Sumber : Penulis 2024

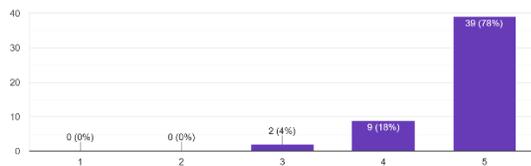
Berdasarkan hasil kuesioner dari 50 orang panelis, sebanyak 42 orang atau 84% memilih kategori sangat beraroma pada produk waffle lepet jagung. Seperti deskripsi yang sudah tertera pada gambar di atas, aroma yang diharapkan pada produk waffle lepet jagung adalah aroma khas waffle yang tercium buternya, tercium aroma jagungnya, dan juga tercium aroma kelapanya. Kategori beraroma dipilih sebanyak 7 orang panelis dengan persentase 14%. Kategori cukup beraroma diisi oleh 1 orang panelis atau 2%. Tidak ada panelis yang memilih kategori tidak tercium ataupun sangat tidak tercium.

Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusmawati, dkk, 2000). Waffle lepet jagung memiliki aroma yang khas tergantung penggunaan buternya, peneliti menggunakan butter, jagung, dan kelapa yang terpilih bagus produknya, menjadikan ketiga bahan tersebut mengeluarkan aroma yang bisa tercium sangat wangi saat di panggang. Maka dapat



disimpulkan dari hasil kuesioner, bahwa responden memilih aroma sangat tercium pada produk.

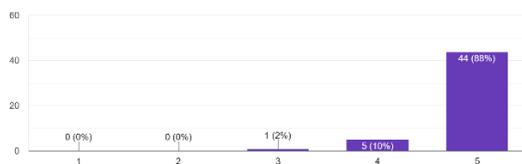
Penilaian Berdasarkan Tekstur: Tekstur Waffle lepet jagung adalah kenyal dan padat dengan jagung dan kelapa
50 jawaban



Gambar 8. Penilaian Berdasarkan Tekstur
Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan hasil kuesioner dari 50 orang panelis, sebanyak 39 orang atau 78% memilih kategori sangat sesuai dengan deskripsi pada penilaian produk *waffle* lepet jagung. Kemudian sebanyak 9 orang yang memilih kategori sesuai dengan persentase sebesar 18%, sedangkan 2 orang memilih cukup sesuai dengan persentase 2%. Tidak ada panelis yang memilih kategori tidak sesuai maupun sangat tidak sesuai. Setiap jenis *waffle* memiliki tekstur yang berbeda, ada yang padat dan lembut, ringan dan renyah (Hochman, 2009). *Waffle* lepet jagung sendiri termasuk ke dalam jenis gabungan dari *American Waffle* dan *Belgian waffle* yang memiliki tekstur padat dan kenyal dengan adonan beragi dan menggunakan *baking powder*. Tekstur yang dihasilkan juga berongga dan terlihat butiran jagungnya karena jagung yang dipakai tidak di blender sampai halus.

Penilaian Berdasarkan Rasa: Rasa Waffle yang diharapkan adalah manis dan sedikit gurih
50 jawaban



Gambar 9. Penilaian Berdasarkan Rasa
Sumber : Penulis 2024

Berdasarkan hasil kuesioner dari 50 orang panelis, sebanyak 44 orang atau 88%

memilih kategori sangat enak pada produk *waffle* lepet jagung, kategori ini unsur penilaian paling banyak dipilih oleh panelis, sedangkan kategori enak dipilih sebanyak 5 orang dengan persentase sebesar 10%, dan pada kategori cukup enak dipilih oleh 1 orang dengan persentase 2%. Tidak ada panelis yang memilih kategori tidak enak ataupun sangat tidak enak. Rasa pada *waffle* dan lepet jagung umumnya manis dan gurih, peneliti membuat produk *waffle* lepet jagung sesuai dengan kriterianya, seperti teori menurut (Hochman, 2009) *waffle* memiliki rasa gurih dari adonan dan manis dari topping, dan teori (Wardana et al., 2023) yang mengatakan bahwa lepet jagung memiliki rasa manis dan gurih yang bersamaan karena adonan jagung dan kelapa memiliki kedua rasa tersebut. Maka dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa *waffle* lepet jagung sudah sesuai dengan seharusnya dan rasa ini dapat diterima oleh konsumen.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan pada penelitian ini, maka dapat disimpulkan bahwa formulasi resep *waffle* lepet jagung merupakan hasil eksperimen yang dilakukan sebanyak 2 kali, dan formula tambahannya adalah tepung ketan sebanyak 20 gr, penambahan jagung sebanyak 100 gr, dan pengurangan jumlah ragi sebanyak 1 gr, kemudian pada seluruh indikator penilaian uji organoleptik berdasarkan penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa, didapatkan nilai dengan rata – rata 5 atau sama dengan sangat menarik, sangat sesuai, sangat tercium, dan sangat enak. Hal ini menunjukkan bahwa produk dekonstruksi *waffle* lepet jagung dapat disukai dan diterima baik oleh konsumen . Penilaian ini dilakukan dengan jenis kelamin rata – rata Perempuan, berusia 21 – 30 tahun, berprofesi pelajar / mahasiswa

SARAN

Jurnal ini memiliki banyak kekurangan referensi dalam teori penganan ringan khas Jawa yaitu lepet jagung, diharapkan lebih banyak lagi orang – orang yang menelusuri



makanan tradisional Jawa khususnya yang sudah jarang ditemui, dan juga untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk meneliti lebih lanjut tentang efek nutrisi dan keseimbangan gizi dari lepet jagung dalam waffle, serta memperluas pengujian pada berbagai varian rasa dan tekstur untuk meningkatkan diversifikasi produk.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Candra, M. A., Enjeladinata, V., & Rizky Widana, M. (2023). Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional*, 352–361.
- [2] Derrida, J. (2002). *Dekonstruksi spiritual: merayakan ragam wajah spiritual*. Jalasutra. https://books.google.co.id/books?id=afX_OQAACAAJ
- [3] Kesejahteraan, P., Konsentrasi, K., Boga, T., Dwi, O., Pendidikan, J., Keluarga, K., & Teknik, F. (2016). *PENGARUH PENGANTIAN SEBAGIAN TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SORGHUM (Sorghum bicolor L) VARIETAS NUMBU TERHADAP KUALITAS KUE WAFFLE (BAPEL) SKRIPSI Disusun sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar Sarjana*.
- [4] Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10–16. <https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- [5] Nahak, H. M. . (2019). UPAYA MELESTARIKAN BUDAYA INDONESIA DI ERA GLOBALISASI. *Jurnal Sosiologi Nusantara*, 5(1), 65–76. <https://doi.org/10.33369/jsn.5.1.65-76>
- [6] Penelitian, J. I., Dendi Gusnadi, O., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). *UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG*. 1(12), 2883.
- [7] Sinay, H., Gysberthus, Y., & Kakisina, S. (2022). PELATIHAN DIVERSIFIKASI PANGAN LOKAL BERBAHAN DASAR JAGUNG UNTUK MENUNJANG PEMBELAJARAN PRAKARYA BAGI GURU SMA NEGERI 3 SERAM BARAT. *PAKEM : Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2(2), 150–159. <https://doi.org/10.30598/pakem.2.2.150-159>
- [8] Sinta Maulana, D., & Gusnadi, D. (n.d.). *Dekonstruksi Pie Berbasis Ubi Ungu*. <https://doi.org/10.5281/zenodo.8405145>
- [9] Suarni. (2013). Pengembangan Pangan Tradisional Berbasis Jagung Mendukung Diversifikasi Pangan. *Balai Penelitian Tanaman Serealia*, 39–47.
- [10] Wardana, A. A., Setiarto, R. H. B., & Wigati, L. P. (2023). “Lepet”: Indonesian traditional food for Eid Al-Fitr celebrations. *Journal of Ethnic Foods*, 10(1). <https://doi.org/10.1186/s42779-023-00197-0>
- [11] Yue, P. L. F. (2020). SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG UBI JALAR UNGU (Ipomea Batatas L) TERHADAP KARAKTERISTIK WAFFLE. *Yue, Putu Lala Feninda*, 5(3).



HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN