



INOVASI CREPES BERBASIS MELINJO

Oleh

Fathimah Raehaini Pribadi¹, Tito Pandu Raharjo²

^{1,2}Telkom University

Jl. Telekomunikasi. 1, Terusan Buah Batu, (022) 7564108

e-mail: ^{1*}fatimahpribadi@student.telkomuniversity.ac.id,

²titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id,

Abstrak

Pemanfaatan bahan pangan lokal yang kaya akan nutrisi adalah salah satu inovasi yang berkembang. Penelitian berfokus pada pembuatan crepes berbasis melinjo (*Genetum gnemon*). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis proses pembuatan crepes dengan bahan dasar melinjo, serta menilai kualitas sensori. Metode penelitian meliputi formulasi adonan crepes, dan uji organoleptik untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa crepes berbasis melinjo memiliki tekstur lembut dan rasa yang unik, serta diterima dengan baik oleh penelis uji. Inovasi crepes berbasis melinjo hanya menghadirkan varian baru dalam dunia kuliner, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik. Produk ini berpotensi untuk dipasarkan sebagai pilihan makanan sehat dan inovatif.

Kata Kunci: Inovasi Kuliner, Crepes Melinjo, *Genetum gnemon*, Uji Organoleptik, Makanan sehat

PENDAHULUAN

Menurut dr Fadli (2023) Banyak orang yang sangat menyukai melinjo, karena dalam buah banyak mengandung berbagai zat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia. Diantaranya manfaat melinjo untuk kesehatan tubuh: Menjaga kesehatan otak, Menjaga kesehatan ginjal, Mengatur suhu tubuh, Membantu pertumbuhan tubuh, Meningkatkan kesehatan kulit, Membangun otot, Mengobati kram.

Maka untuk itu selaku penulis berinovasi dalam pembuatan crepes berbahan dasar melinjo. Hal ini sangat menarik dalam mengkombinasikan antara kuliner tradisional lokal dan kreativitas modern sehingga dapat menciptakan gastronomi yang baru dan unik. Buah melinjo ini sangat banyak ditanam dan tumbuh di Wilayah Asia Tenggara sehingga tidak sulit.

Dengan banyaknya orang yang menyukai melinjo karena manfaatnya terhadap kebutuhan tubuh manusia akan sangat menarik perhatian

orang - orang akan makanan tersebut (karena manfaat melinjo untuk Kesehatan; oleh, Silvia Estefina Subitmele). Crepes yang disukai anak - anak maupun dewasa tentulah merupakan salah satu faktor yang merupakan dasar dari pembuatan inovasi crepes buah melinjo. Karena cita rasa crepes tersebut yang enak dan renyah. Sehingga bisa membuka peluang usaha yang terbuka dalam mengembangkan makanan tersebut.

Pemanfaatan melinjo sebagai bahan pangan masih terbatas pada beberapa jenis olahan saja. Inovasi dalam pemanfaatan melinjo perlu dilakukan untuk meningkatkan variasi produk olahan dan memberikan nilai tambah pada tanaman ini. Oleh karena itu, penelitian ini berfokus pada pengembangan crepes berbahan dasar melinjo sebagai alternatif inovatif yang dapat menarik minat konsumen dan memperluas aplikasi melinjo dalam industri pangan.



Inovasi crepes berbasis melinjo dapat menjadi salah satu upaya untuk mengembangkan produk pangan lokal yang memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri. Hal ini dapat membuka peluang bisnis baru bagi pelaku usaha kuliner lokal dan meningkatkan daya saing produk dalam pasar makanan.

METODE PENELITIAN

Pendekatan Penelitian

Menurut Creswell (2014) Penulis menggunakan pendekatan penelitian mereka dan eksperimen yang merupakan cara terbaik untuk mengungkap sebab akibat penelitian dengan memperlakukan subjek. Untuk melakukan penelitian tentang inovasi crepes berbasis melinjo, dua jenis data utama diperlukan:

1. Data Primer

Sumber asli seperti melakukan survei atau wawancara dengan konsumen untuk mengetahui rasa, tekstur, dan kepuasan mereka dengan crepes berbasis melinjo. Eksperimen mencakup pembuatan dan pengujian produk juga diperlukan untuk mengukur kualitas, rasa dan tahan produk. Dengan melihat secara langsung proses produksi dan penjualan, anda dapat mengetahui tentang penerimaan pasar dan masalah yang dihadapi.

2. Data Sekunder

Sumber yang telah ada, seperti literatur dan jurnal ilmiah yang membahas penggunaan melinjo dalam makanan, statistik industri makanan dari organisasi pemerintah atau industri, dan laporan bisnis dan analisis pasar yang memberikan informasi tentang tren pasar dan preferensi konsumen, juga dapat berfungsi sebagai sumber data sekunder yang berharga. Artikel dan publikasi online juga dapat memberikan wawasan tentang inovasi makanan terbaru dan tren konsumen terkait produk berbasis bahan.

Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di kawasan dapur rumah yang berada di Komplek Bumi Panyileukan M2 No 2, kec Panyileukan ,

Kota Bandung. Uji produk pertama kali dilakukan pada bulan April.

Jenis Dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, panelis diminta untuk menjawab pertanyaan tentang rasa, tekstur, dan kepuasan mereka terhadap crepes yang terbuat dari melinjo. Selain itu, eksperimen dapat dilakukan untuk mengetahui seberapa baik crepes yang terbuat dari melinjo meningkatkan cita rasa dan nilai nutrisi dibandingkan dengan crepes tradisional. Setelah itu data dikumpulkan secara statistik untuk menemukan pola, korelasi, dan tanda-tanda perbedaan. Ini memberikan dasar yang kuat memutuskan apakah inovasi ini layak untuk pengembangan lebih lanjut di pasar.

Instrumen Penelitian

Menurut Suharnasi Arikuto (2010) instrument adalah perangkat yang digunakan untuk mengumpulkan data, yang membuat pekerjaan lebih mudah dan menghasilkan hasil yang lebih akurat, lengkap, sistematis dan mudah diolah.

Alat dan bahan yang digunakan untuk inovasi crepes berbasis melinjo berikut ini adalah:

1. Kompor sebagai pemanas
2. Loyang sebagai cetakan crepes
3. Blender sebagai penggiling untuk menghaluskan bahan dan mengaduk adonan.
4. Panci sebagai alat merebus buah melinjo
5. Wajan sebagai alat untuk tempat adonan
6. Scrap sebagai alat untuk mengangkat crepes dari Loyang
7. Strcher yang terbuat dari kayu untuk meratakan adonan pada Loyang
8. Saringan untuk menyaring adonan
9. Ladle Spoon buat adonan

Alat dan bahan yang digunakan untuk inovasi crepes berbasis melinjo berikut ini adalah :

1. Tepung Teringu



2. Tepung beras untuk crepes lebih renyah
3. Tepung maizena
4. Susu bubuk
5. Gula
6. Telur
7. Melinjo
8. Air

- 1 = sangat suka
- 2 = suka
- 3 = cukup suka
- 4 = Kurang suka
- 5 = Tidak enak

Uji Organoleptik

Menurut Dendi (2021) Uji organoleptik, juga dikenal sebagai uji indera atau uji sensorik, adalah pengujian bahan makanan yang didasarkan pada kesukaan dan keinginan terhadap suatu produk. Ini menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan produk.

Aspek yang di uji dapat berupa warna, rasa, bau, dan tekstur.

Organoleptic merupakan salah satu komponen yang sangat penting dalam menganalisis kualitas dan mutu produk.

1. Rasa

Menurut Peryam (1957) pengamatan rasa dilakukan secara organoleptik menggunakan metode tes skala hedonic. Crepes disajikan secara acak kepada penulis untuk diminta memberikan penilaian rasa yang memenuhi standar. Hasil penilaian penulis ditunjukkan dalam urutan skor dari 1 – 5

- 1= sangat enak
- 2 = Enak
- 3 = Cukup enak
- 4 = Kurang enak
- 5 = tidak enak

2. Warna

Secara organoleptic diuji dengan menggunakan hedonic scale. Crepes berbasis melinjo disajikan kepada penulis secara acak, memberikan warna yang sesuai dengan standar. Hasil penilaian ditunjukkan dalam skala dari 1 – 5 dan diurutkan secara berurutan.

3. Aroma

Metode evaluasi yang digunakan untuk menilai karakteristik dan kualitas aroma suatu produk makanan. Untuk mengukur berbagai komponen aroma yang berkontribusi pada daya Tarik penerimaan kosumen terhadap crepes. Hasil penilaian ditunjukkan dalam urutan dari 1 -5.

- 1 = sangat suka
- 2 = Suka
- 3 = cukup suka
- 4 = kurang suka
- 5 = tidak suka

4. Tekstur

Metode evaluasi sensorik digunakan untuk mengevaluasi sifat fisik suatu makan. Hasil penilaian ditunjukkan dalam skala dari 1 -5 dan diurut menurut urutan.

- 1= sangat suka
- 2 = Suka
- 3 = cukup suka
- 4 = kurang suka
- 5 = tidak suka

5. Penampilan Fisik

Penulis diminta untuk memeriksa penampilan produk crepes berbasis melinjo menggunakan standar tertentu. Penampilan fisik suatu produk mencakup karakteristik fisi yang nyata dan dapat dikenali, seperti bentuk, ukuran, dan warna. Hasil penilaian ditunjukkan dengan skala 1-5

- 1= sangat suka
- 2 = suka
- 3 = cukup suka
- 4 = kurang suka
- 5 = tidak suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Profil Crepes



Gambar Profil Crepes

Menurut Wulandari (2020) Crape berasal dari Bretagne, sebuah wilayah Prancis bagian barat, dimana crape disebut yang disebut *kramphouezh*. Cripes awalnya terbuat dari soba, biji yang dibawa ke Eropa dan Asia setelah Perang Salib. Petani Inggris dapat membuat makanan murah dan sederhana dengan tepung soba. Tradisi ini berkembang ke seluruh Perancis.

Dengan meningkatnya ketersediaan gandum pada abad ke-19, crepes mulai dibuat dari tepung terigu. Ini membuat crepes lebih halus dan memiliki rasa yang sangat lembut. Pada masa itu, crepes adalah makanan manis yang sangat disukai yang diisi dengan berbagai jenis selai, buah-buahan, dan krim. Semua orang, dari anak-anak hingga orang dewasa, dapat makan crepes di jalanan Paris.

Crepes, yang pertama kali muncul di Prancis, dengan cepat menyebar ke seluruh dunia dan sesuai dengan banyak budaya. Misalnya, crepes di Amerika Serikat sering dilengkapi dengan bahan seperti daging, keju, dan sayuran untuk membuatnya lebih mengenyangkan. Untuk mengatasi crepes, berbagai negara telah menambah bahan dan rempah lokal untuk membuat versi yang berbeda dan lezat.

Formulasi Resep Inovasi Crepes Berbasis Melinjo

Setelah melakukan uji coba crepes dengan menggunakan buah melinjo sebagai bahan tambahan untuk mengembangkan inovasi crepes, penulis membuat formulasi resep baru mereka, seperti yang berikut :



Gambar 2 Ekperimen

Ekperimen

INGREDIENTS	UNIT	QTY
Tepung Beras	Gr	260
Maizena	Gr	30
Tepung Terigu	Gr	30
Gula Pasir	Gr	60
Baking powder	Sdt	½
Telur	Buah	1
Susu Bubuk	Gr	40
Melinjo	Gr	180
Air	ml	440

Dari formulasi resep diatas maka penulis cantumkan bagaimana cara membuat crepes berbasis melinjo dalam coba atau eksperimen sebagai berikut :

1. Pertama- tama cuci melinjo yang telah sebanyak 180 gram, kemudian masukkan ke panci dan di rebus air. Kupas buah melinjo yang sudah matang dan ditiriskan.
2. Masukkan melinjo yang seberat 180 gram tersebut ke dalam blender terus tambahkan susu bubuk, gula pasit, tepung beras, tepung terigu, maizena, baking powder dan tambahkan air sebanyak 440 ml.
3. Setelah bahan-bahan tersebut di aduk dan di blender sampai kalis. Lalu di saring dan masukkan ke wajan.
4. Panaskan Loyang untuk pembuatan crepe diatas kompor dengan api yang kecil. Lalu olesi wajan tersebut dengan sedikit mentega dan ratakan.
5. Jika Loyang sudah cukup panas. Tuangkanlah adonan crepes dengan menggunakan sendok yang telah dibuat satu sendok saja.



6. Ratakan adonan yang telah dituangkan ke atas Loyang dengan menggunakan sterecher. Jika sudah rata maka taburi dengan toppingnya
7. Jika adonan sudah matang dengan pinggirannya yang sudah terlihat kecoklatan. Maka diangkatlah dengan menggunakan scrape. Cara menyodakkan dimulai dari bagian pinggirnya dan langsung dengan lipat lalu letakkan di piring dengan alas kertas kering.
8. Dengan menggunakan ukuran adonan dengan bahan yang telah dibuat maka cemilan crepes yang dapat dicetak yaitu sebanyak 26 buah.

Hasil Eksperimen

Eksperimen ini menunjukkan buah melinjo digunakan lebih banyak daripada tepung beras, sehingga rasa melinjo menjadi kurang kuat, Crepes berwarna tepat dan teksturnya lembut daripada crisy ini mungkin hasil dari penggunaan susu yang berlebihan pada crepes.

Daya Terima Kosumen

1. Profil panelis

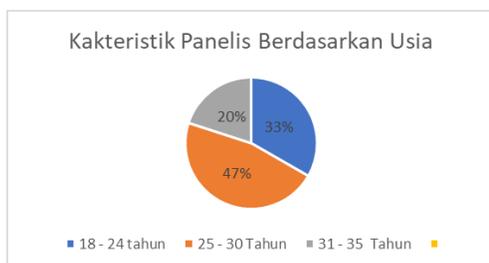
a. Karakteristik Panelis

Usia, jenis kelamin, dan pekerjaan masing – masing dari 30 panelis berikut dikumpulkan.

b. Usia Panelis

Data panelis berdasarkan usia di bagi menjadi 3 yaitu 18 – 24 tahun, 25 – 30 tahun, dan 31 – 35 tahun. Gambar berikut menunjukkan kategori usia panelis.

Gambar Diagram Berdasarkan Usia



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Hasil menunjukkan bahwa panelis usia 25 – 30 tahun paling banyak mengisi kuesioner uji organoleptic, yaitu 14 atau (47%) dari 30 panelis, panelis usia 18- 24 tahun berjumlah 10 atau (33%) dan responden usia 31 – 35 tahun berjumlah 6 atau (20%).

c. Jenis Kelamin Panelis

Selain usia yang termasuk karakteristik panelis yaitu jenis kelamin, dari 30 panelis yang diberikan kuesioner untuk menilai uji organoleptic crepes berbasis melinjo berikut ini.

Gambar Diagram Berdasarkan jenis kelamin



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Panelis perempuan yang berjumlah 23 dari 30 panelis yang mengisi kuesioner uji organoleptic secara signifikan, dapat mencapai presentasi 77%.

d. Pekerjaan panelis

Salah satu penilaian karakteristik penulis pekerjaan. Panelis terbagi menjadi 6 kategori : pelajar/mahasiswa, full-time, part-time, pemilik usaha, ibu rumah tangga, dan tidak bekerja. Data panelis tercantum di bawah gambar berikut.

Gambar Diagram Berdasarkan Pekerjaan



Karakteristik Panelis Pekerjaan



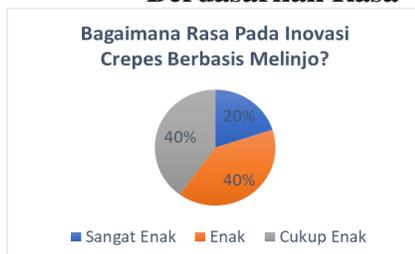
Sumber Data Diolah Kuesioner 2024

Panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptic, yang berjumlah 10 dari 30 panelis dan memiliki presentase sebesar 34%, dapat disimpulkan.

2. Karakteristik Uji Organoleptik

a. Rasa

Gambar Diagram Berdasarkan Rasa



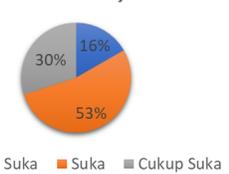
Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Dari 30 orang yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan rasa untuk crepes berbasis melinjo, 20% atau 6 orang memilih kategori sangat enak, 40% atau 12 orang memilih kategori enak, dan 40% atau 12 orang memilih kategori cukup enak. seperti yang ditunjukkan pada gambar di atas.

b. Warna

Gambar Diagram Berdasarkan Warna

Bagaimana Warna Pada Inovasi Crepes Berbasis Melinjo?



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Dari 30 yang mengisi kuesioner uji organoleptic berdasarkan warna untuk Crepes Berbasis Melinjo, 16% atau 5 orang untuk ketegori sangat suka, 53% atau 16 orang untuk kategori suka, dan 30% atau 9 orang untuk kategori cukup suka. Seperti yang ditunjukkan pada gambar diatas.

c. Aroma

Gambar Diagram Berdasarkan Aroma



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Dari 30 yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan aroma untuk crepes berbasis melinjo, 16% atau 5 orang untuk ketegori sangat suka, 30% atau 9 orang untuk kategori suka, 44% atau 13 orang untuk kategori cukup suka, dan 10% atau 3 orang untuk kategori tidak suka. Seperti yang ditunjukkan pada gambar diatas.

d. Tekstur

Gambar Diagram Berdasarkan Tekstur



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Dari 30 mengisi kuesioner uji organoleptic berdasarkan Tektur untuk crepes berbasis melinjo, 13% atau 4 orang untuk ketegori sangat suka, 53% atau 16 orang untuk kategori cukup enak, 23% atau 7 orang untuk kategori cukup enak, dan 10% atau 3 orang untuk kategori tidak suka. Seperti yang ditunjukkan pada gambar diatas.

e. Penampilan Fisik Gambar Diagram Berdasarkan Penampilan Fisik



Sumber Data Diolah Dari Hasil Kuesioner 2024

Dari 30 mengisi kuesioner uji organoleptic berdasasarkan penampilan fisik untuk crepes berbasis melinjo, 26% atau 8 orang untuk ketegori sangat suka, 47% atau 14 orang untuk kategori suka, dan 26% atau orang untuk kategori cukup suka. Seperti yang ditunjukkan pada gambar diatas .

PENUTUP Kesimpulan

Dari apa yang telah di jelaskan pada bab IV maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

Uji daya terima kosumen menunjukkan bahwa crepes berbasis melinjo dapat diterima dengan baik oleh kosumen atau masyarakat.

Hasilnya menunjukkan bahwa 40% menganggap rasanya enak berdasarkan rasa, 53% menganggapnya enak berdasarkan warna, 44% menganggapnya cukup suka berdasarkan aroma, 53% menganggapnya suka berdasarkan tektur, dan 47% menganggapnya suka berdasarkan penampilan fisik.

Saran

Saran dari penulis jika memang sulit untuk mendapatkan buah melinjo dalam membuat crepes dari buah melinjo, bisa menggunakan emping. Dengan model inovasi inilah maka dapat digunakan macam macam buah – buahan yang lebih banyak kandungan manfaat bagi Kesehatan dan kebutuhan tubuh untuk meningkatkan rasa crepes melinjo

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Makarim, Fadhli. (2023). *Meski Tinggi Purin, Ini Manfaat Emping Melinjo bagi Kesehatan*. Artikel <https://www.haldoc.com/artikel/meski-tinggi-purin-ini-manfaat-emping-melinjo-bagi-kesehatan>
- [2] Suharmasi Arianto (2010). *Pengembangan instrumen penelitian*.
- [3] Wulandari, Oktafia Mega. (2020). *Pemanfaatan Buah Nangka sebagai Bahan Pembuatan Pie, Mille Crepes dan Lasagna*. Prosiding Seminar Nasional Riset Teknologi Terapan.
- [4] Dendi Gusnadi, Riza Taufiq, Edwin Baharta (2021). *Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung*. Jurnal Inovasi Peneltian.
- [5] Subitmele, S. E (2020) *Manfaat Melinjo untuk Kesehatan*.
- [6] Creswell J. W (2021). *Research Design Qualitative, and Mixed Methods Approaches*.
- [7] Pratama, R. & Susanto, A (2017). *Pengembangan Produk dengan Tepung Melinjo sebagai Bahan Baku*. Jurnal Pangan dan Gizi
- [8] Peryam, D.R., & Pilgrim, F.J (1957)



-
- Hedonic Sclae Method of Measuring Food Preferences. Food Technology.*
- [9] Dewi Sartika (2020) *Potensi dan Manfaat Melinjo dalam Diverisifikasi Pangan.* Jurnal Gizi dan Pangan.
- [10] Ahmad Fauzi (2019) *Innovative Uses of Melinjo in Modern Cuisine.* Indonesia Food Journal