

Pengembangan Kue Sus Dengan Cita Rasa Jajanan Tradisional Indonesia

Febryola Indra^{1*}, Verenia Novelia Christabel², Cecilia³

Fakultas Pariwisata, Universitas Pelita Harapan, Karawaci

Fakultas Pariwisata, Program Studi Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia

Email: ¹*febryola.indra@uph.edu, ²vc80169@student.uph.edu, ³cc80029@student.uph.edu

Email Coressponding Author: febryola.indra@uph.edu

Abstrak-Jajanan Tradisional Indonesia merupakan makanan yang menjadi salah satu aset kebudayaan negara Indonesia, tidak hanya orang pada zaman dahulu yang perlu mengetahui dan mempelajarinya, tetapi juga perlu diajarkan secara turun temurun supaya aset kebudayaan bangsa Indonesia tidak hilang. Seiring perkembangan zaman yang begitu pesat, membuat sebagian orang terutama generasi muda kurang tahu akan keberadaan kue tradisional dan lebih mengenal makanan modern salah satunya Choux au Craquelin yang berasal dari Perancis. Choux merupakan makanan yang hampir semua orang tahu terutama generasi muda tentunya akan mengenal Choux dan di Indonesia biasanya dikenal dengan sebutan “soes”. Tekstur Choux yang crispy pada kulit luarnya dan filling yang memenuhi bagian dalam Choux dengan rasa filling yang cenderung modern. Maka dari itu, penulis akan membuat buku resep Choux au Craquelin dengan mengaplikasikan berbagai rasa jajanan tradisional Indonesia terhadap filling Choux. Memiliki 15 variasi rasa untuk membuat filling Choux au Craquelin.

Kata Kunci : Jajanan Tradisional, Choux au Craquelin, Makanan.

Abstract-Traditional Indonesian snacks are foods that are one of the cultural assets of the Indonesian state, not only ancient people who need to know and learn them, but also need to be taught from generation to generation so that Indonesian cultural assets are not lost. Along with the rapid development of the times, making some people, especially the younger generation, less aware of the existence of traditional cakes and more familiar with modern food, one of which is Choux au Craquelin from France. Choux is a food that almost everyone knows, especially the younger generation, of course, will know Choux and in Indonesian it is usually known as “Soes”. Choux texture is crispy on the outside and filling that fills the inside of Choux with a filling taste that tends to be modern. Therefore, the author wants to develop Choux au Craquelin by applying 15 variations of traditional Indonesian snack flavors to Choux filling.

Keywords: Traditional Snacks, Choux au Craquelin, Food.

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan salah satu aset budaya negara bangsa Indonesia. Menurut Dawud (2017), makanan tradisional merupakan bagian dari budaya di setiap daerah. Dengan adanya budaya masyarakat yang beragam, menjadikan makanan tradisional Indonesia sangat banyak dan memiliki makna yang dalam. Banyak makanan tradisional Indonesia yang saat ini kurang dikenal oleh generasi muda bahkan hampir punah. Oleh karena itu, sehingga makanan tradisional Indonesia dalam berbagai cara (Dawud, 2017).

Seiring dengan perkembangan zaman yang semakin pesat, generasi muda lebih mengenal makanan modern daripada makanan tradisional. Menurut Sa'diyah (2019), makanan modern yang menjamur saat ini menyebabkan keberadaan makanan tradisional semakin sulit ditemukan. Konsumen khususnya generasi muda lebih tertarik dengan makanan olahan modern dibandingkan dengan makanan tradisional. Makanan tradisional tidak mampu bersaing dengan makanan modern yang lebih diminati konsumen terutama generasi muda. Cara meningkatkan daya tarik masyarakat terhadap makanan tradisional tentunya membutuhkan modernisasi untuk membuat makanan tradisional. Bentuk modernisasi tentu beragam mulai dari dua modernisasi kemasan, bentuk, warna dan juga rasa (Sa'diyah, 2019). Oleh karena itu, olahan kue ini akan memodernisasi kreasi cita rasa pada makanan modern yaitu Choux au Craquelin (kue sus).

Menurut Bamantyo (2019), *choux* di Indonesia lebih dikenal dengan kue soes. *Choux* yang berbentuk seperti kubis dan berisi pasta choux yang biasa disebut dengan cream puff. Didefinisikan sebagai kue yang memiliki tekstur renyah di bagian atas, lembut dan berlubang di tengah untuk diisi dengan berbagai rasa isian (Bamantyo, 2019). *Creme patissiere* atau yang biasa dikenal dengan pastry cream, namun di Indonesia biasa dikenal dengan vla yang merupakan serapan dari bahasa Belanda dan tidak sama dengan pastry cream. Awalnya vla tidak menggunakan tepung maizena, namun seiring berjalannya waktu, tepung maizena digunakan sebagai pengganti telur. Pastry cream adalah custard kental yang digunakan sebagai isian choux, éclair, dan lain-lain dengan bahan dasar susu, gula, kuning telur, tepung terigu, dan tepung maizena (Jenis-Jenis Krim Dalam Dunia Kuliner, 2021).

Proses pembuatan Choux sangat mudah, hanya saja ada beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam proses pembuatan Choux au Craquelin, antara lain: pencampuran bahan, konsistensi adonan, cetakan adonan dan suhu yang digunakan. Pada pencampuran bahan perlu diperhatikan setiap bahan yang masuk. Mulai dari air dan margarin, masak hingga mendidih, lalu masukkan tepung terigu dan masak hingga tepung tercampur. Setelah tercampur dan adonan dingin, masukkan telur secara bertahap. Setelah telur masuk, perlu diperhatikan konsistensi adonan karena dapat mempengaruhi hasil choux saat dipanggang. Pengaturan suhu dan waktu juga dapat mempengaruhi hasil choux yang dibuat. Temperatur yang digunakan cukup tinggi, yaitu sekitar 190 °C - 220 °C. Menurut Mayasari (2021), agar jajanan tradisional mendapatkan pangsa pasar yang besar, pertama-tama dibutuhkan kualitas produk yang baik seperti penampilan, variasi, rasa, dan tekstur, kemudian keterjangkauan, tempat yang strategis dalam menjual jajanan tradisional, promosi melalui iklan. di media sosial, kebersihan dalam membuat dan menjual produk, kualitas pelayanan yang diberikan, dan pengolahan jajanan tradisional yang sudah modern (Mayasari & Sugeng, 2021).

Ada beberapa macam yang termasuk dalam jajanan tradisional, antara lain kue putu, kue lumpur, onde-onde, klepon, kue cucur, serabi, getuk, dan masih banyak lagi. Jajanan tradisional yang akan dikembangkan menjadi filling choux, antara lain bubur sumsum Jawa Timur, bubur ketan hitam Jawa, bubur kacang hijau Jawa Timur, cantik manis Jawa Barat, serabi kuah kinca Jawa Barat, tape keju Jawa Timur, klepon dari Jawa Timur, srikaya asal Aceh, nagasari asal Jawa Barat, es nona cantik asal Kalimantan Barat, sarang semut asal Jambi, wedang jahe asal Jawa, es podeng asal Jawa Barat, es kelapa jeruk asal Jakarta, dan martabak yang berasal dari Bangka Belitung.

Ada beberapa bahan yang digunakan dalam pembuatan Choux au Craquelin, antara lain air, mentega, susu, tepung, dan telur. Selain itu, ada bahan untuk membuat isian jajanan tradisional Indonesia, antara lain tepung beras, santan, tepung maizena, gula merah, whipping cream, daun pandan, vanili, susu kental manis, ketan hitam untuk isian bubur ketan hitam, kacang hijau untuk isian bubur kacang hijau, sagu mutiara untuk isian cantik manis, tape, keju untuk tape keju dan martabak, tepung ketan, pasta pandan, kelapa parut untuk klepon, tepung tapioka, cula pisang untuk nagasari, sirup cocopandan untuk es nona cantik, agar-agar, kacang merah, jahe, serai, kacang sangrai, meses coklat, kelapa muda, jeruk pontianak, alpukat, dan wijen sangrai.

2. METODOLOGI PENELITIAN

2.1 Konsep Ide

Pada bagian pertama, penulis membahas tentang asal mula masakan Choux au Craquelin yang berasal dari Perancis. Choux au Craquelin juga merupakan jajanan modern yang populer di kalangan milenial Indonesia. Penulis ingin mencoba mengkolaborasikan antara Choux au Craquelin dengan cita rasa jajanan tradisional Indonesia, sehingga dapat menciptakan kreasi jajanan unik yang disukai masyarakat.

2.2 Pengumpulan Data

Dalam proses pengembangan Choux au Craquelin dengan Rasa Tradisional Indonesia menggunakan metode uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis terlatih. Menurut Sepriyani dan Devitria (2018), pengujian organoleptik suatu bahan pangan adalah pengujian yang dilakukan berdasarkan proses penginderaan. Pada bagian organ tubuh yang memiliki peran dalam penginderaan seperti mata, telinga, indera perasa, indra potong-potong dan indra peraba atau peraba (Sepriyani & Devitria, 2018). Penulis menggunakan beberapa data pribadi yang diolah sebagai referensi pembuatan filling Choux au Craquelin. Pada tahap uji coba dilakukan dengan mengoleskan 15 jajanan pasar tradisional pada isian.

1. Isian Rasa Bubur Kacang Hijau

Pada uji coba pertama produk isian bubur kacang hijau, disimpulkan bahwa tekstur kacang hijaunya masih kurang, jadi kami menambahkan kacang hijau tanpa ditumbuk halus ke dalam krim sehingga tekstur kacang hijau ditemukan. Selanjutnya pada uji coba produk filling bubur kacang hijau yang kedua, takaran krim pastry bubur kacang hijau sudah tepat dan siap untuk diujikan kepada panelis.

2. Isian Rasa Kuah Kinca Serabi

Pada uji coba pertama produk filling kuah kinca serabi dapat disimpulkan bahwa penggunaan gula merah harus dikurangi karena rasa krim kuah kinca serabi terlalu manis. Selanjutnya pada uji coba produk filling kuah kinca serabi kedua, takaran pastry cream kuah kinca serabi sudah benar.

3. Isian Selai Srikaya

Pada uji coba pertama produk filling srikaya dapat disimpulkan bahwa penggunaan gula pasir berkurang karena ketika dicampur menghasilkan rasa yang terlalu manis dan terlalu creamy jika dicampur dengan custard cream. Selanjutnya pada uji coba produk filling srikaya kedua, takaran manisnya sudah tepat dan tidak perlu menggunakan *custard cream*.

4. Isian Rasa Bubur Ketan Hitam

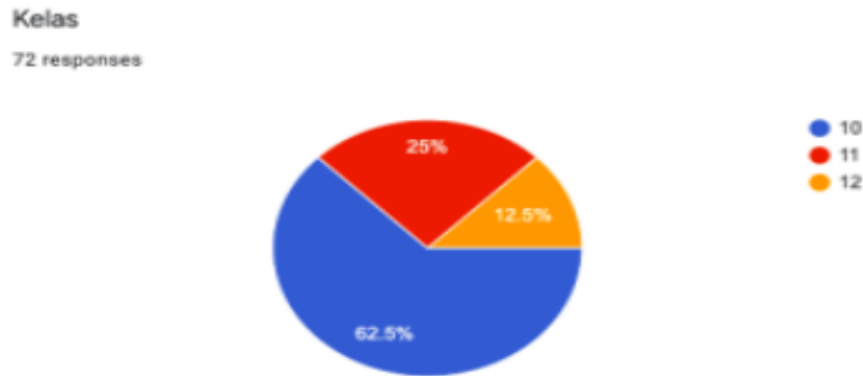
Pada uji coba pertama produk filling bubur ketan hitam dapat disimpulkan bahwa pastry cream terlalu creamy dan tidak perlu menggunakan *custard cream*.

5. Isian Pasta Rasa Martabak
Pada uji coba pertama produk filling martabak dapat disimpulkan bahwa penggunaan *vanilla butter essence* berkurang karena memiliki *after taste* yang pahit setelah dicoba. Selanjutnya pada uji coba produk filling martabak kedua, kami mengurangi esens vanilla butter, tidak ada rasa pahit dan siap diuji oleh panelis.
6. Isian Rasa Tape Keju
7. Pada percobaan pertama produk filling tape keju, dapat disimpulkan bahwa penggunaan *vanilla butter essence* masih kurang terasa dan perlu ditambahkan sedikit untuk memperkuat rasanya. Keju parutan pada keju tape juga masih kurang terasa dan perlu ditambahkan keju parut. Selanjutnya, pada uji coba produk filling tape keju kedua, rasa *pastry cream* dan kejunya pas.
8. Isian Rasa Klepon
Pada percobaan pertama produk isian klepon dapat disimpulkan bahwa rasa pada adonan klepon sudah pas, namun pada santan masih kurang terasa dan perlu ditambahkan parutan kelapa. Selanjutnya pada uji coba produk isian klepon kedua, takaran krim pastry klepon sudah tepat.
9. Isian Rasa Sarang Semut
Pada uji coba pertama produk sarang semut dapat disimpulkan bahwa penggunaan bahan saat dicampur dengan adonan pastry cream ditemukan memiliki rasa milky yang terlalu pekat. Selanjutnya pada uji coba produk filling sarang semut kedua, dosis krim pastry sarang semut sudah benar dan siap untuk diujikan kepada panelis.
10. Isian Rasa Es Kelapa Jeruk
Pada uji coba pertama produk filling es kelapa jeruk dapat disimpulkan bahwa percobaan pertama berhasil dan dosis yang diberikan tepat.
11. Isian Rasa Nagasari
Pada percobaan pertama produk filling nagasari dapat disimpulkan bahwa adonan yang dibuat adalah adonan asli dari nagasari dan setelah percobaan pertama aplikasi tepung beras dikurangi dan mempertajam rasa pisang yang menjadi ciri khas nagasari perlu disajikan dalam bentuk bubur agar mudah disajikan. Selanjutnya pada percobaan kedua penggunaan tepung beras dapat dikurangi karena masih terasa berpasir di lidah dan juga masih berasa tepung mentah sehingga proses pemasakan adonan nagasari dapat ditingkatkan sehingga adonan nagasari dapat matang sempurna. Selanjutnya pada percobaan produk isian nagasari ketiga, takaran krim pastry nagasari sudah tepat dan siap untuk diuji oleh panelis.
12. Isian Rasa Es Podeng
Pada uji coba pertama produk isian es podeng dapat disimpulkan bahwa bahan pelengkap alpukat yang dibutuhkan harus berukuran kecil dan perlu memperhatikan jumlah masing-masing bahan pelengkap agar rasa tidak cenderung dominan. di setiap toppingnya. Selanjutnya pada uji coba produk filling es podeng kedua dosis krim pastry es podeng sudah tepat.
13. Isian Rasa Cantik Manis
Pada uji coba pertama produk filling cantik manis dapat disimpulkan bahwa percobaan pertama berhasil, dosis sudah tepat dan siap untuk diujikan kepada panelis.
14. Isian Rasa Wedang Jahe
Pada percobaan pertama produk isian wedang jahe dapat disimpulkan bahwa percobaan pertama berhasil dan dosis yang diberikan tepat.
15. Isian Rasa Bubur Sumsum
Pada percobaan pertama produk isian bubur sumsum dapat disimpulkan bahwa adonan yang dibuat adalah adonan asli dari bubur sumsum dan setelah percobaan pertama penggunaan tepung beras terlalu banyak sehingga ditemukan tekstur bubur sumsum. bubur sumsum kurang halus dan masih terasa tepung berasnya belum matang sempurna. Selanjutnya pada uji coba produk isian bubur sumsum kedua, takaran krim bubur sumsum pastry sudah tepat dan siap untuk diujikan kepada panelis.
16. Isian Rasa Es Nona Cantik
Pada uji coba pertama produk filling es nona cantik dapat disimpulkan bahwa percobaan pertama berhasil dan dosisnya tepat.

Dari uji coba di atas, dapat disimpulkan bahwa penambahan dan pengurangan resep diperlukan untuk menyesuaikan rasa dan tekstur isian *choux au craquelin*. Jika isiannya terlalu manis, perlu untuk mengurangi penggunaan gula dan jika tekstur jajanan pasar kurang terasa pada isiannya, bisa ditambahkan. Setelah kami melakukan uji coba, kami akan melakukan uji organoleptik pada panelis terlatih oleh enam orang dosen Fakultas Pariwisata program studi Pengelolaan Perhotelan Universitas Pelita Harapan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis melakukan survei terhadap beberapa mahasiswa tentang minat terhadap jajanan pasar tradisional Indonesia. Berikut data minat siswa terhadap jajanan tradisional Indonesia.



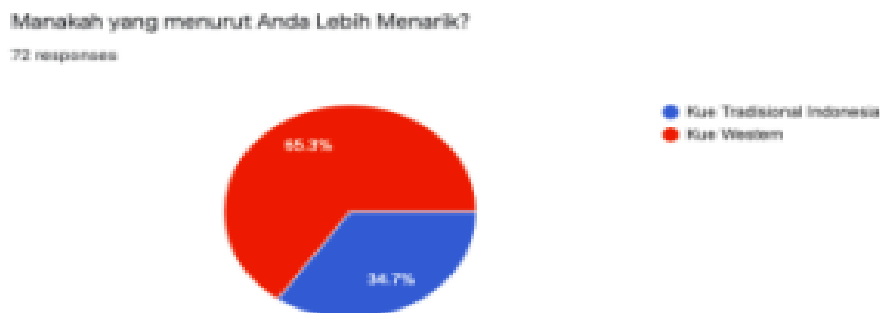
Gambar 1. Data Tingkat Kelas Siswa SMA Bina Bakti
Sumber. Hasil Pengolahan Data (2021)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa siswa yang mengisi angket minat adalah 45 siswa (62,5%) kelas 10. Kemudian 18 siswa (25%) kelas 11, dan sembilan siswa (12,5%) kelas 12.



Gambar 2. Data Minat Kegiatan Pembuatan Makanan
Sumber. Data Hasil Pengolahan (2021)

Pada data di atas dapat disimpulkan bahwa 14 siswa (19,4%) memilih sangat tertarik, 24 siswa (33,5%) memilih tertarik, 26 (36,1%) memilih tertarik, lima siswa (6,9%) memilih tidak tertarik, tiga siswa (4,2%) memilih tidak tertarik, dan tidak ada siswa yang memilih sangat tidak tertarik.

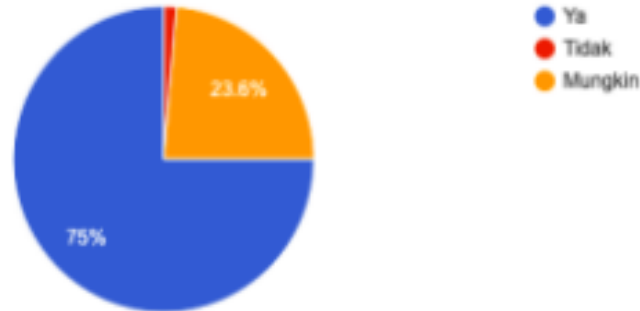


Gambar 3. Data Ketertarikan Masyarakat Barat dan Tradisional Indonesia
Sumber. Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada data di atas, 47 siswa (66,3%) lebih tertarik dengan kue barat sedangkan 25 siswa (34,7%) lebih tertarik dengan kue tradisional Indonesia. Dapat disimpulkan bahwa siswa SMA Bina Bakti lebih tertarik dengan kue barat dibandingkan dengan kue tradisional Indonesia.

Apakah Anda Tahu mengenai Jajanan Pasar Tradisional Indonesia?

72 responses

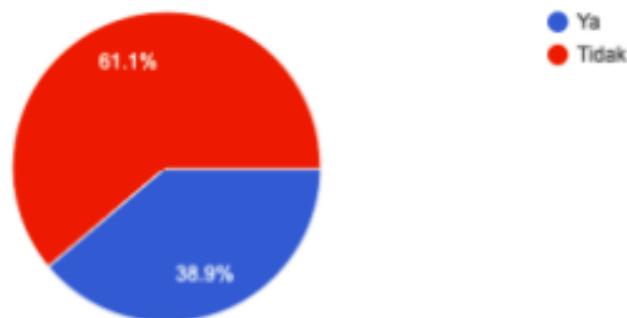


Gambar 4. Data Pengetahuan Jajanan Tradisional Indonesia
Sumber. Hasil Pengolahan Data (2021)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa 54 siswa (75%) tahu tentang jajanan pasar tradisional Indonesia, 17 siswa (23,6%) mungkin tahu tentang jajanan pasar tradisional Indonesia, dan satu siswa (1,4%) tidak tahu tentang jajanan pasar tradisional Indonesia. jajanan pasar.

Apakah Anda Pernah Membuat Jajanan Pasar?

72 responses



Gambar 5. Data Pengalaman Membuat Jajanan Tradisional Indonesia
Sumber. Data Hasil Pengolahan (2021)

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa 44 siswa (61,1%) belum pernah membuat jajanan pasar, dan 28 siswa (38,9%) pernah membuat jajanan pasar.

Setelah penulis melakukan uji coba, penulis melakukan uji panelis terhadap 6 orang dosen dan asisten dosen di Universitas Pelita Harapan. Penulis mengirimkan tujuh rasa untuk diujikan kepada panelis. Tujuh rasa Choux au Craquelin termasuk cantik manis, sarang semut, nagasari, bubur sumsum, bubur kacang hijau, martabak, dan bubur ketan hitam. Berikut adalah hasil data uji panelis tujuh varian rasa.

Tabel 1. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Cantik Manis

Nama Email	Pekerjaan	Cantik Manis				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	5
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	5	4	5	4	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	4	6	5	5

Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	5	4	4
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	4	5	3	5	5
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	6	5	5	5	6
TOTAL		30	29	29	28	29

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar enam dapat dilihat bahwa pada produk cantik manis dari segi bentuk mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 29 dari 36. Dari segi aroma, mendapat nilai total 29 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 28 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 29 dari 36. Kritik dan saran untuk si cantik manis ini produknya kurang beraroma untuk isiannya dan dari 34 tampilan choux bisa dibuat lebih menarik seperti di cambuk di atasnya, kurangi gulanya, tekstur chouxnya kurang berongga sehingga krimnya sangat sedikit, rasa santan kurang dan warnanya terlalu pucat, serta warna yang diberikan sebagai sampel tidak semerah produk aslinya cantik manis.

Tabel 2. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Sarang Semut

Nama Email	Pekerjaan	Sarang Semut				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	4
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	5	4	4	4	5
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	4	6	6	4
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	3	3	4
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	6	6	5	5
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	6	5	5	5	5
TOTAL		31	30	29	28	27

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar tujuh dapat dilihat bahwa produk sarang semut dari segi bentuk mendapat nilai total 31 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi aroma, mendapat nilai total 29 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 28 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 27 dari 36. Kritik dan saran untuk sarang ini produk semut adalah dapat dikurangi tingkat kemanisannya, menggabungkan bagian craquelinnya, sarang semut rasanya karamel tapi seperti kolak, keunikan rasa dan tekstur isiannya terlalu padat, dan tingkat kematangan adonan kurang.

Tabel 3. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Nagasari

Nama Email	Pekerjaan	Nagasari				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	5
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	6	5	4	5	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	5	5	6	6	4
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	4	2	5
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	5	6	6	4
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	6	5	5	4	5
TOTAL		33	31	30	28	27

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar delapan dapat dilihat bahwa pada produk nagasari dari segi bentuk mendapat nilai total 33 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 31 dari 36. Dari segi aroma mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 28 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 27 dari 36. Kritik dan saran untuk produk nagasari ini adalah tekstur isiannya memberikan aftertaste yang agak kasar, masak lebih lama dan santan bercampur air agar tidak terlalu kental, Choux ini enak biar creamnya banyak dan creamnya sendiri masih berasa tepung mentah dan a sedikit berpasir tidak halus seperti pastry cream, tekstur fillingnya terlalu encer, dan beri satu iris pisang tanduk kukus di dalamnya untuk mempertajam rasa.

Tabel 4. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Bubur Sumsum

Nama Email	Pekerjaan	Bubur Sumsum				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	6	6	6	6	6
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	4	3	4	4	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	3	3	2	4
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	2	2	5
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	5	3	2	3
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	6	5	5	5	5
TOTAL		31	28	23	21	27

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar sembilan dapat dilihat bahwa produk bubur sumsum dari segi bentuk mendapat nilai total 31 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 28 dari 36. Dari segi aroma, didapat nilai total 23 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 21 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 27 dari 36. Kritik dan saran untuk produk bubur sumsum ini adalah bahwa isian bubur sumsum kurang cocok untuk choux, warna kombinasi craquelin, aroma pastry creamnya kurang dan ada rasa seperti tepung mentah, sebaiknya ditambah gula aren selain menambah rasa manis, dan saus gula jawa dibuat sedikit mengental agar tidak membasahi choux.

Tabel 5. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Bubur Kacang Hijau

Nama Email	Pekerjaan	Bubur Kacang Hijau				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	5
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	3	4	3	4	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	4	4	3	3
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	5	5	5
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	3	4	4	3
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	5	5	5	5	5
TOTAL		28	27	26	26	25

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar 10 terlihat bahwa produk bubur kacang hijau dari segi bentuk mendapat nilai total 28 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 27 dari 36. Dari segi aroma, mendapat nilai total 26 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 26 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 25 dari 36. Kritik dan saran untuk bubur kacang ini produk hijau adalah kurang manis dan kurang menyukai rasa, perpaduan warna craquelin, cream agak kurang manis, tekstur filling lembut, dan pastikan adonan tidak terlalu keras dan rasa gurih santan meningkat.

Tabel 6. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Martabak

Nama Email	Pekerjaan	Martabak				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	4
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	5	4	4	4	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	4	4	4	6
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	6	6	6
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	5	6	3	5
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	5	5	5	5	4
TOTAL		30	29	30	27	29

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar 11 terlihat bahwa pada produk martabak dari segi bentuk mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 29 dari 36. Dari segi aroma mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 27 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 29 dari 36. Kritik dan saran untuk produk martabak ini dari segi dari ide dan konsep yang menarik dan cocok tapi ada rasa pahit setelah mencobanya, cukup ok, mirip sekali dengan martabak, tambahkan rasa keju karena terlalu dominan kacang, tambahkan kacang agar rasanya pedas seperti martabak.

Tabel 7. Hasil Kuesioner Pengisian Panelis Bubur Ketan Hitam

Nama Email	Pekerjaan	Bubur Ketan Hitam				
		Bentuk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
Aan Nurhasanah Aan_4567@yahoo.com	Pegawai Swasta	5	5	5	5	5
Holly Felisa Holly.felisa@uph.edu	Asisten Dosen	5	6	5	5	4
Christina Handoyo Christina.handoyo@lecturer.uph.edu	Dosen	4	5	5	5	6
Lice Sari Lice.sari@uph.edu	Dosen	6	6	6	6	6
Kezia Christine Christine.kezia@yahoo.com	Asisten Dosen	5	6	4	5	5
Febryola Febryola.indra@uph.edu	Pegawai Swasta	6	4	5	5	5
TOTAL		31	32	30	31	31

Sumber: Hasil Pengolahan Data (2021)

Pada gambar 12 terlihat bahwa pada produk bubur ketan hitam dari segi bentuk mendapat nilai total 31 dari 36. Dari segi warna mendapat nilai total 32 dari 36. Dari segi aroma, mendapat nilai total 30 dari 36. Dari segi rasa mendapat nilai total 31 dari 36. Dari segi tekstur mendapat nilai total 31 dari 36. Kritik dan saran untuk bubur ketan ini produk hitam pas, kombinasi warna craquelin dan ketan hitam bisa digerus dulu biar warna fillingnya lebih bagus, ini juga mirip ketan hitam, tambah gurih rasa santannya, lumayan enak.

4. KESIMPULAN

Proses pengembangan Choux au Craquelin dengan cita rasa jajanan tradisional Indonesia dapat terlaksana dengan baik. Dari survey yang dilakukan dapat diketahui bahwa mahasiswa cenderung tertarik untuk membuat produk dan lebih tertarik membuat kue western daripada kue tradisional Indonesia. Tidak sedikit siswa yang mengetahui keberadaan jajanan pasar namun tidak sedikit juga yang tidak pernah membuat jajanan pasar. Berdasarkan hasil kuisisioner panelis dapat disimpulkan bahwa isian Choux au Craquelin dengan cita rasa jajanan tradisional

Indonesia cukup unik, namun ada beberapa isian yang masih perlu ditingkatkan lagi karena masih ada beberapa isian yang kurang pas dan masih terasa mentah dan berpasir. Sedangkan berdasarkan review dari perwakilan guru yang menerima dua rasa Choux au Craquelin dari tim penulis, ada respon positif, ada rasa Choux au Craquelin dengan rasa jajanan tradisional Indonesia.

REFERENCES

- Anggoro, B. (2018). "Wayang dan Seni Pertunjukan" Kajian Sejarah Perkembangan Seni Wayang di Tanah Jawa sebagai Seni Pertunjukan dan Dakwah. JUSPI (Jurnal Sejarah Peradaban Islam), 2(2), 122. <https://doi.org/10.30829/j.v2i2.1679>
- Bamantyo, P. D. (2019). Analisis tingkat kesukaan konsumen terhadap filling kue sus dengan substitusi fla dari susu kedelai (Vol. 8, Issue 5) [Sekolah Tinggi Pariwisata Ampta Yogyakarta]. <http://repository.ampta.ac.id/id/eprint/113>
- Dawud, A. (2017). Belajar dari makanan tradisional Jawa. Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa. <http://repository.kemdikbud.go.id/id/eprint/5412>
- Festival makanan tradisional, kenalkan makanan olahan UMKM (2013, February 5). Retrieved November 6, 2013, from <http://wartametropolis.com/2013/02/festivalmakanan-tradisional-kenalkan-makanan-olahan-umkm/>
- Ferahma, T. (2018). Perancangan buku resep memasak kue tradisional sumatera barat berbahan dasar ketan. FBS Universitas Negeri Padang, 21. <http://ejournal.unp.ac.id/index.php/dkv/article/view/100638>
- Jenis-jenis krim dalam dunia kuliner. (2021). Indonesian Chef Association. <https://indonesianchefassociation.com/article/content/jenis-jenis-krim-dalamdunia-kuliner>
- Mayasari, I., & Sugeng, N. W. (2021). Peran Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Generasi Milenial: Studi Jajanan Tradisional. AtTadbir: Jurnal Ilmiah ..., 5(2), 135–147. <https://doi.org/10.31602/atd.v5i2.4799>
- Nuraida. & Hariyadi, D. (2001). Peningkatan peran pusat kajian makanan tradisional dalam rangka penganeekaragaman makanan. Jawa Barat.
- Paket kursus kue tradisional (2011, January 29). Retrieved November 5, 2013, from <http://kuetradisional22.wordpress.com/2011/01/29/paket-kursus-kue-tradisional/>
- Palupi, S. (2010, February). Upaya sosialisasi makanan tradisional umbi – umbian sebagai pengganti makanan pokok. Seminar Nasional Mindset Revolution. ISBN: 978-602- 96174-0-5. Hlm: 440-447. FT UNM
- Sa'diyah, N. (2019). Cookies klepon pelangi dalam rangka modernisasi makanan tradisional yang tahan lama. Semantic Scholar, 8. <https://www.semanticscholar.org/paper/Cookies-Klepon-Pelangi-dalam-46-Rangka-Modernisasi.>
- Sepriyani, H., & Devitria, R. (2018). Uji organoleptik tepung dari kulit buah durian. Analisis Kesehatan Klinikal Sains 6, 2, 54–59. <http://jurnal.univrab.ac.id/index.php/klinikal/article/view/584>
- Suherman, A. (2018). Jabar Masagi: Penguatan Karakter Bagi Generasi Milenial Berbasis Kearifan Lokal. Lokabasa, 9(2), 107–113. <https://doi.org/10.17509/jlb.v9i2.15678>
- Ubah bentuk, antarkan jajanan pasar masuk hotel (n.d). Retrieved November 6, 2013, from <http://solocyber.blogspot.com/2010/11/ubah-bentuk-antarkan-jajanan-pasar.html>
- Yulianti, U. (2011, April). Faktor – faktor yang mempengaruhi konsumen dalam pembelian makanan jajanan tradisional di kota Malang. Jurnal Manajemen Bisnis, Vol. 1, No. 1.