

## KREATIVITAS PRODUK KEMBANG KOL

### *Cauliflower Product Activity*

Juliana<sup>1)</sup>, Elsa Virginia<sup>2)</sup>, Vennia Yurisca<sup>3)</sup>, Winnie<sup>4)</sup>

<sup>1)</sup>Fakultas Pariwisata – Universitas Pelita Harapan

<sup>2)</sup>Fakultas Pariwisata – Universitas Pelita Harapan

<sup>3)</sup>Fakultas Pariwisata – Universitas Pelita Harapan

<sup>4)</sup>Fakultas Pariwisata – Universitas Pelita Harapan

Diterima 07 Januari 2020 / Disetujui 16 Februari 2020

#### ABSTRACT

*Croquette is one of the traditional foods that are already familiar in Indonesia. Croquettes are generally made from potatoes or roux, then filled and stuffed with panir flour. However, as the development of culinary croquettes have been modified from many layers of the skin to the layers of contents. Therefore researchers have an idea to create creativity in croquette products by replacing potatoes with cauliflower as a basic ingredient of cauliflower and providing several variants of filling for cauliflower croquettes. Stuffing variants consist of corn, carrots, leeks, green cayenne pepper, and mozzarella cheese. The creative purpose of cauliflower croquette products is to provide information on how to make cauliflower croquettes, to test and analyze the level of preference of panelists and the quality of cauliflower croquettes in terms of taste, aroma, texture and color. The method used in this research is the experimental method. The population in this study were cauliflower croquettes and the samples in this study were cauliflower croquettes with five fillings variants, namely corn-filled cauliflower croquette, carrot-filled cauliflower croquette, cauliflower-filled cauliflower croquette, cauliflower croquette filled with green chili, and cauliflower croquettes filled with mozzarella cheese. Tested using an organoleptic test that includes a hedonic test and a hedonic quality test by 30 trained panelists The organoleptic test is used to look at aspects of taste, aroma, color and texture. Organoleptic testing of the hedonic test results and hedonic quality, the five cauliflower croquettes with the contents favored and given a positive response from the panelists*

**Keywords:** Creativity, Croquette, Cauliflower

#### ABSTRAK

Krokot merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah tidak asing di Indonesia. Krokot umumnya terbuat dari kentang atau *roux*, lalu diberikan isian dan dibalur dengan tepung panir. Namun, seiring perkembangan kuliner krokot sudah banyak dimodifikasi dari lapisan kulit hingga lapisan isinya. Oleh karena itu peneliti bergagasan untuk berkreaitivitas terhadap produk krokot dengan mengganti kentang dengan kembang kol sebagai bahan dasar kembang kol serta memberikan beberapa varian isian untuk krokot kembang kol. Varian isian terdiri dari jagung, wortel, daun bawang, cabai rawit hijau, dan keju *mozzarella*. Tujuan kreativitas produk krokot kembang kol ini adalah untuk memberikan informasi cara pembuatan krokot kembang kol, menguji dan menganalisis tingkat kesukaan para panelis dan mutu krokot kembang kol dalam aspek rasa, aroma, tekstur dan warna. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Populasi dalam penelitian ini merupakan krokot kembang kol dan sampel dalam penelitian ini adalah krokot kembang kol dengan lima varian isian yaitu krokot kembang kol isi jagung, krokot kembang kol isi wortel, krokot kembang kol isi daun bawang, krokot kembang kol isi cabai rawit hijau, dan krokot kembang kol isi keju *mozzarella*.

\*Korespondensi Penulis:

E-mail: [juliana.stpph@uph.edu](mailto:juliana.stpph@uph.edu)

Diuji dengan menggunakan uji organoleptik yang mencakup uji hedonik dan uji mutu hedonik oleh panelis terlatih sebanyak 30 orang. Pengujian organoleptik digunakan untuk melihat aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Pengujian organoleptik dari hasil uji hedonik dan mutu hedonik, kelima kroket kembang kol dengan isian disukai dan diberi tanggapan positif dari para panelis

**Kata Kunci:** Kreativitas, Kroket, Kembang Kol

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai banyak suku dan budaya. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2010, Indonesia memiliki 1.340 suku yang tersebar di tanah air ini. Begitu banyaknya suku membuat Indonesia juga menjadi negara yang penuh dengan budaya dari masing-masing daerah. Kuliner yang terdapat di Indonesia juga merupakan salah satu contoh budaya yang dimiliki di Indonesia yang biasanya disebut sebagai makanan tradisional. Menurut (Guerrero et al., 2010) makanan tradisional adalah makanan atau hidangan yang sering dikonsumsi oleh kelompok masyarakat atau yang dihidangkan dalam perayaan dan waktu tertentu dengan resep yang diwariskan dari generasi ke generasi dan memiliki karakteristik yang membedakan dari kuliner daerah lain. Makanan tradisional merupakan identitas lokal karena keberadaannya yang menjadi bagian dari masyarakat.

Kubis bunga atau kembang kol merupakan tanaman sayuran yang secara umum banyak ditanami di dataran tinggi (daerah pegunungan), namun dengan kemajuan teknologi pertanian kini telah ditemukan benih kubis bunga untuk ditanam di dataran rendah yang produksinya dari hasil pengujian lapangan sangat baik. Di Indonesia, pusat produksi tanaman kembang kol terletak di Jawa Barat yaitu di Lembang, Cisarua, Cibodas. Tetapi saat ini kubis bunga mulai ditanam di pusat sayuran lainnya seperti Garut (Jawa Barat), Kopeng (Jawa Tengah) dan Bedugul (Bali) Bukit Tinggi (Sumatera Barat), Pangalengan, Maja (Rukmana, 1994)

Menurut (Cerevonie, 2019) seorang ahli diet terdaftar dan pengajar diabetes bersertifikat Amerika, pada 107 gram kembang kol mentah memiliki 27 kalori, 0,3 gram lemak, 32 miligram garam, 5 gram karbohidrat, 2 gram serat, 2 gram gula, dan 2 gram protein. Selain itu banyak sekali manfaat untuk kesehatan yang dimiliki oleh kembang kol yaitu mengurangi resiko kanker, meningkatkan kesehatan jantung, melancarkan pencernaan, dan lain-lain.

Menurut Badan Pusat Statistik (2018), pada tahun 2018 Jawa Tengah merupakan provinsi dengan produksi kembang kol tertinggi yaitu 37.511 ton, lalu disusul dengan Provinsi Jawa Barat yaitu 23.965 ton, Provinsi Jawa Timur yaitu 17.898 ton, Provinsi Banten hanya memproduksi 3 ton saja, sedangkan di DKI Jakarta tidak memproduksi kembang kol karena kembang kol sendiri hanya dapat ditanam di dataran tinggi saja. Pada tahun 2018 Indonesia memproduksi total 152.122 ton kembang kol.

Menurut (Dr. Merryana Adriani, 2016) makanan jajanan merupakan makanan yang dibuat dan diperdagangkan di daerah umum yang kerap penuh dengan keramaian dan sekitar jalanan oleh pedagang kaki lima. Makanan-makanan ini dapat langsung dikonsumsi tanpa membutuhkan pengolahan lebih jauh. Kroket merupakan salah satu jajanan pasar yang sangat tidak asing di Indonesia. Kroket termasuk dalam hidangan pembuka panas yang terbuat dari bahan berkarbohidrat dan berprotein hewani yang ditambahkan dengan sayuran dan diberi bumbu untuk menambah rasa (Nurani, 2010). Di Indonesia kroket yang

Versi Online:

<https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata>

DOI : <http://dx.doi.org/10.30813/v6i1.2025>

Hasil Penelitian

*Jurnal Hospitality dan Pariwisata*

Vol.6 (No. 1) : no. 1 - no 55. Th. 2020

ISSN: 2442- 5222

e-ISSN : 2655-8165

sering dijual di pasar lebih dikenal menggunakan kentang yang sudah di tumbuk dan dicampur dengan bahan-bahan lainnya lalu diisi dengan daging dan wortel yang telah di potong dadu kecil, setelah itu dibentuk lonjong dan dibalur dengan tepung panir. Krokot juga terkenal di negara-negara lain namun cara pengolahannya pun berbeda-beda dari lapisan kulit sampai lapisan isinya.

Menurut (Munandar, 2009) Kreativitas merupakan kemampuan dari seseorang atau kelompok untuk menghasilkan sesuatu yang baru berupa gagasan maupun karya nyata dari hal yang sudah ada di lingkungannya, namun berbeda dengan apa yang sudah ada sebelumnya, baik dalam bentuk karya baru maupun kombinasi.

### Identitas Masalah

Belum banyaknya olahan makanan yang berbahan dasar kembang kol di Indonesia, peneliti memiliki gagasan untuk berkreaitivitas mengubah krokot yaitu makanan tradisional Indonesia yang dikenal menggunakan kentang lalu dikreasikan dengan mengganti kembang kol sebagai bahan dasarnya. Selain mengubah bahan utama menggunakan kembang kol peneliti juga menggunakan lima jenis varian rasa untuk isian yaitu wortel, jagung, daun bawang, cabai rawit hijau dan keju *mozzarella*. Namun, peneliti lebih fokus terhadap menguji dan menganalisis pendapat para panelis dalam hal rasa, aroma, tekstur dan warna dari krokot kembang kol. Dalam melakukan penelitian ini ada beberapa keterbatasan yaitu waktu, dikarenakan waktu yang digunakan peneliti dapat terbilang singkat serta tenaga yang dimiliki oleh peneliti sangat terbatas, maka penelitian tidak meluas dan menyimpang dari pembahasan yang dimaksud, sehingga pembatasan masalah dalam penelitian ini yaitu penggunaan sayur kembang kol dalam pembuatan krokot mempengaruhi rasa, tekstur, warna, aroma dan keseluruhan pada

krokot. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas masalah yang dapat diidentifikasi adalah daya terima krokot berbahan dasar kentang yang diubah menjadi berbahan dasar kembang kol dan tingkat kesukaan terhadap aroma, rasa, warna dan tekstur dari krokot dengan bahan dasar kembang kol.

### Tujuan dan Manfaat

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pendapat para panelis dalam hal rasa, aroma, tekstur, warna dari krokot berbahan dasar kembang kol dan meneliti tingkat daya terima krokot berbahan dasar kentang yang diubah menjadi berbahan dasar kembang kol.

### METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, penulis menggunakan penelitian jenis studi eksploratif dengan strategi penelitian eksperimen. Menurut (Sekaran & Bougie, 2018) eksperimen biasanya berhubungan dengan penelitian deduktif dan pendekatan ilmiah untuk penelitian. Sehingga dalam penelitian ini penulis dapat mengetahui hasil akhir dalam pembuatan krokot berbahan dasar kembang kol yang mempengaruhi aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur akhir.

Untuk mendukung keperluan analisis, diperlukan sejumlah data. Menurut (Sekaran & Bougie, 2018), data dapat diperoleh dari sumber data primer dan data sekunder.

Data primer ini didapatkan dari pengedaran kuesioner uji organoleptik untuk mendapatkan informasi dari responden mengenai tingkat kesukaan krokot berbahan dasar kembang kol. Kuesioner yang diedarkan terdiri dari lima jenis variasi isian krokot berbahan dasar kembang kol dimana pada setiap variasi terdapat empat aspek yaitu aroma, rasa, warna dan tekstur. Uji organoleptik dilakukan kepada 30 panelis terlatih.. Setiap responden memberikan penilaian setiap aspek dengan bantuan skala

Versi Online:

<https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata>

DOI : <http://dx.doi.org/10.30813/v6i1.2025>

Hasil Penelitian

Jurnal Hospitality dan Pariwisata

Vol.6 (No. 1) : no. 1 - no 55. Th. 2020

ISSN: 2442- 5222

e-ISSN : 2655-8165

dan dilakukan interview singkat terhadap panelis untuk memberikan tanggapan pribadi ataupun dapat dituliskan pada kolom yang disediakan.

Data sekunder didapatkan melalui studi kepustakaan atau studi literatur. Peneliti mengumpulkan setiap informasi yang berhubungan dengan permasalahan yang diteliti dari buku, jurnal artikel, laporan pemerintah koran dan media elektronik (Internet).

### Pengukuran Variabel

1. Bentuk Penilaian Hedonik dengan menggunakan rentang nilai 1-5, yaitu 1 = Sangat Tidak Suka , 2 = Tidak Suka , 3 = Agak Suka , 4 = Suka , 5 = Sangat Suka .
2. Bentuk Penilaian Mutu Hedonik dengan menggunakan rentang nilai 1-5, yaitu 1 = Sangat Tidak Baik , 2 = Tidak Baik , 3 = Agak Baik , 4 = Baik , 5 = Sangat Baik .

### Metode Analisis

#### Uji Kesukaan

Uji kesukaan atau uji hedonik dilakukan untuk mengetahui hasil kroket kentang dengan substitusi kembang kol. Data yang diperoleh melalui kuesioner kemudian dihitung untuk mengetahui rata-rata dari keempat aspek yaitu aroma, rasa, warna dan tekstur.

#### Uji Friedman

Uji *Friedman* menurut (Sekaran & Bougie, 2018) merupakan alternative dari ANOVA satu jalur. Uji ini dilakukan jika asumsi-asumsi dalam statistik parametris tidak terpenuhi, atau juga karena sampel yang terlalu sedikit. Analisis data dibantu dengan menggunakan *Software IBM SPSS Statistics 23*.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil yang diperoleh dari penilaian uji hedonik dari para panelis yaitu sebagai berikut:

- a. Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi aroma, panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi cabai rawit hijau yang memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,67.
- b. Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi rasa, panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi cabai rawit hijau yaitu memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,57.
- c. Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi tekstur, panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi cabai rawit hijau yang memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,70.

**Tabel 1.**

**Hasil Uji Organoleptik Tekstur**

Descriptive Statistic				
	N	Minimum	Maximum	Mean (Uji Hedonik)
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_rasa	30	3	5	4,57
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_aroma	30	4	5	4,63
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_Warna	30	4	5	4,77
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_Tekstur	30	4	5	4,70
Valid N (listwise)	30			
Keseluruhan				4,67

- d. Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi warna, panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi keju *mozzarella* yaitu memiliki rata-rata tertinggi yaitu 4,80.

**Tabel 2.**

**Hasil Uji Organoleptik Warna**

Descriptive Statistic				
	N	Minimum	Maximum	Mean (Uji Hedonik)
Kroket_KembangKol_isi_Keju_rasa	30	3	5	4,53
Kroket_KembangKol_isi_Keju_aroma	30	3	5	4,53
Kroket_KembangKol_isi_Keju_Warna	30	4	5	4,80
Kroket_KembangKol_isi_Keju_Tekstur	30	4	5	4,63
Valid N (listwise)	30			
Keseluruhan				4,62

Versi Online:

<https://journal.ubm.ac.id/index.php/hospitality-pariwisata>

DOI : <http://dx.doi.org/10.30813/v6i1.2025>

Hasil Penelitian

Jurnal Hospitality dan Pariwisata

Vol.6 (No. 1) : no. 1 - no 55. Th. 2020

ISSN: 2442- 5222

e-ISSN : 2655-8165

Dari uji organoleptik dengan penilaian uji hedonik dari aspek aroma, rasa, dan tekstur panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi cabai rawit hijau. Sedangkan dalam segi warna, panelis lebih menyukai kroket kembang kol isi keju *mozzarella*. Berdasarkan uji *friedman*, setiap jenis kroket kembang kol memiliki rasa, tekstur, aroma, dan warna yang berbeda.

Hasil yang diperoleh dari penilaian uji mutu hedonik dari panelis sebagai berikut:

- Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi aroma, panelis memberikan respon yang baik terhadap kroket kembang kol isi cabai rawit hijau yang memiliki rata-rata tertinggi 4,63.
- Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi rasa, panelis memberikan respon yang baik terhadap kroket kembang kol isi cabai rawit hijau yang memiliki rata-rata tertinggi 4,67.

**Tabel 3.**  
**Hasil Uji Organoleptik Rasa**

Descriptive Statistic				
	N	Minimum	Maximum	Mean (Uji Mutu Hedonik)
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_rasa	30	3	5	4,67
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_aroma	30	4	5	4,63
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_Warna	30	4	5	4,83
Kroket_KembangKol_isi_CabaiRawitHijau_Tekstur	30	4	5	4,63
Valid N (listwise)	30			
Keseluruhan				4,69

- Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi warna, panelis memberikan respon yang baik terhadap kroket kembang kol isi keju *mozzarella* yang memiliki rata-rata tertinggi 4,56.
- Berdasarkan hasil uji organoleptik dari segi aroma, panelis memberikan respon yang baik terhadap kroket kembang kol isi keju *mozzarella* yang memiliki rata-rata tertinggi 4,80.

**Tabel 4.**  
**Uji Organoleptil Aroma**

Descriptive Statistic				
	N	Minimum	Maximum	Mean (Uji Mutu Hedonik)
Kroket_KembangKol_isi_Keju_rasa	30	3	5	4,53
Kroket_KembangKol_isi_Keju_aroma	30	3	5	4,53
Kroket_KembangKol_isi_Keju_Warna	30	4	5	4,90
Kroket_KembangKol_isi_Keju_Tekstur	30	4	5	4,80
Valid N (listwise)	30			
Keseluruhan				4,69

Dari uji organoleptik dengan penilaian uji mutu hedonik dari aspek aroma dan rasa, panelis memberikan respon yang baik terhadap kroket kembang kol isi cabai rawit hijau. Sedangkan dari segi warna dan tekstur panelis memberikan respon baik terhadap kroket kembang kol isi keju *mozzarella*.

## SIMPULAN

- Dengan diadakan penelitian tentang kreativitas produk kroket kembang kol maka dapat memberikan informasi mengenai cara pembuatannya.
- Dari empat aspek yang diteliti oleh penulis yaitu rasa, aroma, tekstur dan warna untuk kroket kembang kol mendapatkan penilaian yang baik dari para panelis.
- Berdasarkan hasil uji hedonik dan uji mutu hedonik, kelima kroket kembang kol dengan isian disukai dan diberi tanggapan positif dari para panelis.

## DAFTAR PUSTAKA

- Cerevonie, B. (2019, November). Cauliflower Nutrition Facts: Calories, Carbs, and Health Benefits. *Verywell Fit*.
- Dr. Merryana Adriani, S. K. M. M. K. (2016). *Pengantar Gizi Masyarakat*. Kencana.
- Guerrero, L., Claret, A., Verbeke, W.,

- Enderli, G., Zakowska-Biemans, S., Vanhonacker, F., ... Hersleth, M. (2010). *Perception of traditional food products in six European regions using free word association*. 21(2), 225–233.  
<https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2009.06.003>
- Munandar, U. (2009). *Pengembangan Kreativitas Anak Berbakat*. Retrieved from  
[http://ucs.sulselib.net//index.php?p=s how\\_detail&id=94913](http://ucs.sulselib.net//index.php?p=s how_detail&id=94913)
- Nurani, A. S. (2010). *Hot Appetizer*. Retrieved from  
[http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR.\\_PEND.\\_KESEJAHTERAAN\\_KE\\_LUARGA/196002251988032-ATAT\\_SITI\\_NURANI/HOT\\_APPETIZER.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPTK/JUR._PEND._KESEJAHTERAAN_KE_LUARGA/196002251988032-ATAT_SITI_NURANI/HOT_APPETIZER.pdf)
- Rukmana, R. (1994). *Budidaya Kubis Bunga dan Broccoli*. Yogyakarta: Kanisius.
- Sekaran, U., & Bougie, R. (2018). *Research Methods For Business: A Skill Building Approach*. Wiley.