

PEMBUATAN TRIANGLE PANCAKE BERBAHAN DASAR UBI MADU CILEMBU

Making Triangle Pancakes from Cilembu Honey Sweet Potatoes

Asifah Nur Safitri¹⁾, Fauzan Febriyanto²⁾, Karima Asyifa Ahsin³⁾, Nur Tirta Amarthani⁴⁾,
Syifa Hanum Nur ‘Aini⁵⁾, Langlang Handayani⁶⁾

^{1),2),3),4),5),6)}Pendidikan Fisika, Universitas Negeri Semarang

Diajukan 11 Juni 2024 / Disetujui 5 September 2024

Abstrak

Pancake merupakan salah satu makanan yang populer dan sering dikonsumsi diseluruh penjuru dunia. Dalam upaya untuk memperbanyak variasi dan nilai gizi pancake, pelaksanaan ini bertujuan mengembangkan resep pancake menggunakan bahan dasar ubi madu. Ubi madu dipilih karena kandungan gizinya yang tinggi dan sebagai pengganti tepung yang kandungan karbohidratnya lebih baik yaitu kandungan karbohidrat kompleks yang terdapat dalam ubi, serta rasa manis alami yang dimilikinya. Metode pelaksanaan ini mencakup tahap pengolahan bahan, resep yang di gunakan, dan pengujian terhadap pancake yang dihasilkan. Hasil pelaksanaan menunjukkan bahwa pancake berbahan dasar ubi madu memiliki tekstur yang lembut dan aroma yang menarik. Pengujiannya berupa pengujian terhadap rasa dan tekstur pancake ini. Temuan ini menunjukkan potensi penggunaan ubi madu sebagai alternatif bahan dasar dalam pembuatan pancake yang sehat dan bergizi.

Kata Kunci: Pancake, Ubi, makanan.

Abstract

Pancakes are a popular food and are often consumed throughout the world. To increase the variety and nutritional value of pancakes, this research aims to develop a recipe using honey sweet potato as the basic ingredient. Honey sweet potatoes were chosen because of their high nutritional content and as a substitute for flour with better carbohydrate content, namely the complex carbohydrate content found in sweet potatoes, as well as their natural sweet taste. This research method includes processing the ingredients, and the recipe used, and testing the resulting pancakes. The research results show that pancakes made from honey sweet potatoes have a soft texture and an attractive aroma. The test consists of testing the taste and texture of these pancakes. These findings show the potential for using honey sweet potato as an alternative basic ingredient in making healthy and nutritious pancakes.

Keywords: Pancakes, honey sweet potatoes, food

*Korespondensi Penulis:

E-mail: langlanghandayani@mail.unnes.ac.id

Pendahuluan

Triangle Pancake berbahan dasar ubi madu Cilembu adalah sebuah inovasi kuliner yang memukau dengan cita rasa lokal yang kaya dan menggugah selera. Dipengaruhi oleh kelezatan alami ubi madu Cilembu yang terkenal, pancake ini memadukan manisnya ubi madu Cilembu dan kelembutan *whipped cream*, menciptakan kombinasi rasa yang sempurna. Proses pembuatannya dimulai dari pemilihan ubi yang terbaik, yang kemudian diolah dengan hati-hati agar teksturnya tetap lembut dan manis alami terjaga. Setelah itu, adonan pancake dibuat dengan komposisi yang pas, tidak terlalu padat namun juga tidak terlalu renyah, sehingga menciptakan pancake yang lembut di

dalam dengan lapisan luar yang ringan. Salah satu hal yang membuat Triangle Pancake begitu menarik adalah bentuknya yang unik, di mana adonan pancake dibentuk menjadi segitiga, menambah nilai estetika dan memperkaya pengalaman makan.

Triangle pancake adalah pancake biasa yang dibentuk menjadi segitiga. Triangle pancake dapat dibuat dengan membuat pancake dengan bentuk biasa lalu di bentuk menjadi segitiga. Bentuk segitiga pada triangle pancake memberikan keunikan secara visual, dan menawarkan porsi ideal untuk dinikmati.

Kombinasi antara keunikan bentuk, cita rasa alami ubi madu Cilembu, dan kelembutan dari *whipcream*, Triangle Pancake menjadi lebih dari sekadar hidangan biasa, melainkan sebuah pengalaman kuliner yang menggugah selera dan memanjakan indera perasa. Sehingga, tidak mengherankan jika pancake ini telah menjadi pilihan istimewa untuk dinikmati di setiap waktu oleh banyak orang yang mencari sensasi baru dalam memanjakan lidah mereka.

Pengolahan ubi cilembu saat ini masih terbatas, menyebabkan keunggulan ubi cilembu kurang dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, memvariasikan produk berbasis ubi cilembu sangat diperlukan. Biasanya, ubi cilembu dijual dalam bentuk ubi bakar, sehingga perlu diolah lebih lanjut untuk menciptakan variasi olahan yang lebih menarik bagi berbagai kalangan. Tujuan dari pelaksanaan ini adalah untuk mendiversifikasi pangan berbasis ubi madu Cilembu. Inovasi olahan ubi madu Cilembu menjadi triangle pancake yang menarik.

Definisi Pancake

Pancake sangat populer di Timur Eropa, terutama saat perayaan Mardi Gras. Di sana, pancake menjadi bagian penting dari tradisi makanan pada hari Shrove Tuesday atau Pancake Tuesday, yang dirayakan sebelum dimulainya masa puasa Paskah. Pancake, yang berbentuk bundar dan terbuat dari tepung, memiliki peran khusus dalam perayaan ini (Tamin, 2022).

Pancake adalah camilan yang populer di kalangan penduduk perkotaan dan sering kali menjadi pilihan alternatif untuk sarapan. Ini adalah jenis kue lembab yang memiliki kombinasi rasa manis dan gurih, terbuat dari campuran tepung terigu, telur, margarin, dan bahan cair seperti susu, yang dicampur hingga homogen sebelum dipanggang di atas panci. Pancake yang berkualitas tinggi dapat dikenali dari kemampuannya untuk mengembang dengan sempurna saat dimasak (Naseng & Gusnadi, 2021).

Pancake merupakan salah satu jenis hidangan yang sangat diminati, tidak hanya karena rasanya yang lezat, tetapi juga karena penampilannya yang menarik terutama dengan tambahan topping. Oleh karena itu, harga pancake cenderung mahal terutama di kafe-kafe. Kualitas pancake yang baik ditandai dengan kemampuannya untuk mengembang dengan sempurna dan penggunaan adonan segar untuk memastikan kualitasnya. Meskipun pancake telah ada sejak zaman dahulu, namun popularitasnya meningkat pesat dalam beberapa waktu terakhir. Bahkan, ada keyakinan bahwa pancake sudah ada sejak zaman peradaban Romawi kuno. Selain sebagai hidangan utama, pancake juga sering disajikan sebagai hidangan penutup atau pencuci mulut (Naseng & Gusnadi, 2021).

Ubi Cilembu

Salah satu jenis ubi jalar yang terkenal di Jawa Barat adalah ubi cilembu, berasal dari desa Cilembu, Tanjung Sari, Sumedang. Ubi cilembu memiliki daging berwarna keemasan dan rasa yang sangat manis, yang disebabkan oleh tingginya kadar gula dibandingkan dengan varietas ubi jalar lainnya. Ubi cilembu dapat dijadikan bahan dasar untuk berbagai produk pangan yang beragam. Dengan kemajuan teknologi dan akses informasi saat ini, terdapat banyak inovasi dalam pengembangan produk berbahan dasar ubi cilembu, mulai dari ubi bakar hingga camilan seperti Triangle Pancake (Armalid, 2022).

Bahan Pancake

1. Terigu

Tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan dari endosperma biji gandum jenis *Triticum aestivum* L. (club wheat) atau *Triticum compactum*, atau campuran keduanya. Tepung ini diperkaya dengan berbagai zat gizi tambahan seperti zat besi, seng, vitamin B1,

vitamin B2, dan asam folat sesuai standar yang ditetapkan oleh Badan Standar Nasional Indonesia Tahun 2009. Dalam proses produksinya, biji gandum digiling hingga menjadi bubuk halus yang dikenal sebagai tepung terigu. Tepung terigu memiliki peranan penting dalam industri pangan dan menjadi bahan utama untuk membuat berbagai jenis makanan seperti kue, mie, roti, dan produk makanan lainnya.

Selain itu, tepung terigu merupakan bahan baku esensial dalam pembuatan aneka produk roti dan kue yang biasa kita konsumsi sehari-hari. Proses penggilingan biji gandum menghasilkan tepung yang sangat halus dan serbaguna, sehingga bisa digunakan dalam berbagai resep makanan. Fortifikasi tepung terigu dengan zat besi, seng, vitamin B1, vitamin B2, dan asam folat bertujuan untuk meningkatkan nilai gizinya dan mendukung kesehatan masyarakat. Penambahan nutrisi ini penting untuk membantu mencegah kekurangan gizi dan penyakit yang terkait dengan defisiensi nutrisi.

Industri makanan sangat mengandalkan tepung terigu karena sifatnya yang mudah diolah dan kemampuan mengikat bahan-bahan lain dengan baik, menjadikannya ideal untuk adonan roti, mie, dan kue. Tepung terigu juga memberikan tekstur dan volume yang diinginkan dalam berbagai produk makanan. Oleh karena itu, tepung terigu tidak hanya menjadi bahan dasar penting di dapur rumah tangga tetapi juga di industri makanan secara luas. Asosiasi Tepung Terigu Indonesia Tahun 2014 menyatakan bahwa tepung terigu adalah komponen vital dalam pembuatan beragam makanan yang kita konsumsi setiap hari, memastikan produk akhir yang lezat dan bergizi. (Fadilah, A. (2022)).

2. Telur

Telur ayam adalah salah satu produk utama dari peternakan, selain daging dan susu. Telur memiliki banyak kelebihan sebagai bahan pangan, termasuk kandungan gizinya yang tinggi dan harganya yang relatif murah dibandingkan dengan sumber protein lainnya. Struktur anatomi telur ayam terdiri dari tiga bagian utama: kerabang telur yang membentuk sekitar 8-11% dari total berat, kuning telur yang mencapai 27-32%, dan putih telur yang menyumbang 56-61%. Secara umum, berat rata-rata telur ayam berkisar antara 50 hingga 70 gram per butir. Dengan kombinasi gizi yang lengkap dan harga yang ekonomis, telur ayam menjadi sumber protein yang sangat populer dan penting dalam diet sehari-hari. (Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022)).

3. Susu

Susu adalah bahan pangan yang kaya akan nutrisi penting bagi kehidupan manusia, seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, vitamin, dan faktor pertumbuhan. Selain itu, susu juga berfungsi sebagai media bagi berbagai mikroorganisme yang dapat mengubah komposisi kimianya selama penyimpanan. (Resnawati, H. (2020)).

Metode Pelaksanaan

Waktu dan Tempat Pelaksanaan

Pelaksanaan selama sehari pada tanggal 03 Mei 2024 di Wisma Adifit, Kel. Sekaran, Kec. Gunung Pati, Kota Semarang.

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan dalam pelaksanaan ini adalah Ubi Madu, Susu UHT, Whipped Cream, Telur, Baking Soda, Gula, dan Margarin. Alat-alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah mangkok, pengaduk, timbangan, kompor, gas, teflon, saringan, blender, piring, sendok, spatula.

Proses Produksi

Proses produksi yang dilakukan dalam pelaksanaan ini adalah menyiapkan semua bahan-bahan yang diperlukan kemudian mengukus ubi madu cilembu, mengupas dan menimbang ubi madu cilembu sesuai dengan takaran lalu dihaluskan. Dilanjutkan dengan memasukkan semua

bahan-bahan kedalam baskom dan aduk hingga adonan tercampur sempurna. Masak adonan pancake menggunakan teflon dengan api sedang, setelah matang tiriskan dan bentuk pancake menjadi segitiga. Mencampurkan bubuk whepecream dengan air es lalu kocok sampai menghasilkan whepecream yang memiliki tekstur creamy dan ringan. Langkah terakhir dilakukan dengan memasukkan whepecream ditengah pancake dan diberi potongan ubi diatasnya sebagai *garnish*-nya.

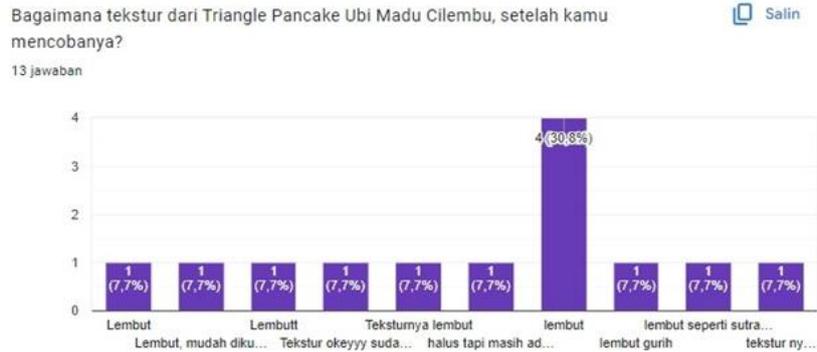
Hasil Dan Pembahasan

Produk Hasil inovasi Ubi Madu Cilembu diberi nama *Triangle Pancake*. *Triangle pancake* ini terbuat dari campuran tepung terigu, Susu UHT, Telur, Gula, Baking Soda, dan margarin. Inovasi ini dapat menjadi salah satu peluang berwirausaha bagi mahasiswa untuk menghasilkan pendapatan uang saku tambahan. Setelah beberapa kali melakukan percobaan membuat *Triangle Pancake* di peroleh resep yang pasti. Setelah diperoleh resep yang pasti, kami membuat beberapa sample untuk di uji coba di antaranya yaitu uji coba rasa, bentuk, dan tektur oleh beberapa orang. Uji coba ini bertujuan untuk mengetahui apakah rasa, bentuk, dan tekstur dari *Triangle Pancake* sudah sesuai dengan selera di beberapa kalangan.

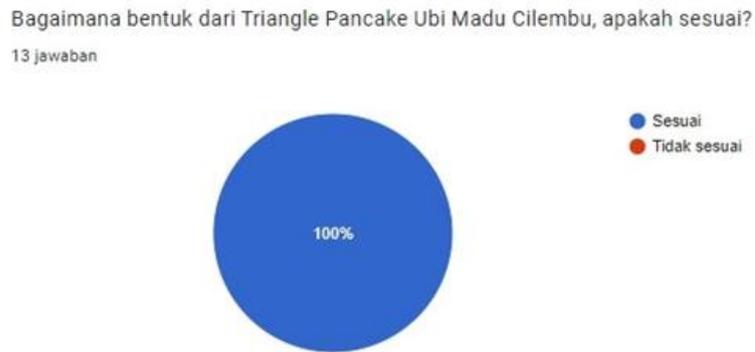
Pelaksanaan kegiatan pembuatan pancake dilakukan oleh tim *Triangle Pancake* bertempat di Wisma Adifit, Kel. Sekaran, Kec. Gunung Pati, Kota Semarang. Pada waktu yang telah dirancang dalam time schedule. Pembuatan *Triangle Pancake* dilaksanakan pada 3 Mei 2024. Tim kami melakukan survei melalui Google Form kepada beberapa orang yang telah mencoba produk *Triangle Pancake* di dapatkan hasil pada gambar di bawah ini.



Gambar 1. Hasil Survei Uji Rasa Triangle Pancake Ubi Madu



Gambar 2. Hasil Survei Uji Tekstur Triangle Pancake Ubi Madu



Gambar 3. Hasil Survei Uji Bentuk Triangle Pancake Ubi Madu

Dari data survei di atas diperoleh untuk rasa, bentuk dan tekstur yang dihasilkan sudah sesuai dengan yang kami inginkan dan sesuai dengan selera di beberapa kalangan. Seperti pada hasil survei diatas bahwa Triangle Pancake memiliki rasa yang enak dengan rasa manis yang cukup, sedangkan dari bentuk dinyatakan 100% sesuai dengan yang di inginkan, dan memiliki tekstur yang lembut, halus, dan mudah dimakan.



Gambar 4. Beberapa orang yang mencoba Triangle Pancake

Tahapan pembuatan beserta alat dan bahan *Triangle pancake* secara singkat akan di cantumkan dalam Gambar 5, 6, 7 dan Gambar 8. Berdasarkan gambar 2.1, yaitu alat dan bahan *Triangle Pancake*. Alat untuk membuat *Triangle Pancake* Teflon, *Whisks*, Wadah dan Timbangan. Bahannya adalah Ubi Madu, Tepung Terigu, Susu UHT, Margarin, Telur, Gula, Baking Soda.



Gambar 5. Alat dan Bahan pembuatan *Triangle Pancake*



Gambar 6. Alat dan Bahan pembuatan *Triangle Pancake*



Gambar 7. Alat dan Bahan pembuatan *Triangle Pancake*

Secara garis besar pembuatan *Triangle Pancake* berjalan lancar. Selanjutnya tim kami melakukan promosi untuk penjualan berupa Open Preorder yang akan ready pada 7 Mei 2024 dengan cara menyebarkan Pamflet di beberapa Media Sosial berikut berupa gambar pamfletnya.



Gambar 8. Pamflet Open Preorder Triangle Pancake

Dari Preorder ini kami mendapatkan 15 porsi pesanan, Selanjutnya kami melakukan produksi *Triangle Pancake* pada 6 Mei 2024. Tahap terakhir yaitu mengantar pesanan kepada masing-masing pembeli pada tanggal 7 Mei 2024.



Gambar 9. Bukti Pengantaran Produk Kepada Konsumen

Simpulan

Triangle Pancake merupakan produk inovatif Ubi Madu Cilembu yang terbuat dari berbagai bahan seperti tepung terigu, Susu UHT, Telur, Gula, Baking Soda, dan margarin. Setelah beberapa kali mencoba membuat *Triangle Pancake*, sampel disiapkan untuk dicoba, meliputi rasa, bentuk, dan tekstur, untuk memahami tekstur dan rasanya.

Berdasarkan data survei diperoleh untuk rasa, bentuk dan tekstur yang dihasilkan bahwa *Triangle Pancake* memiliki rasa enak dengan manis yang cukup, bentuk dinyatakan 100% sesuai dengan yang di inginkan, dan tekstur lembut, halus, dan mudah dimakan. Tahapan pembuatan beserta alat dan bahan *Triangle pancake* secara singkat akan di cantumkan.

Produksi Triangle Pancake berjalan dengan lancar, promosi untuk penjualan berupa Open Preorder yang ready pada 7 Mei 2024 dengan menyebarkan Pamflet di media sosial, dan memperoleh 15 porsi pesanan *Triangle Pancake*.

Daftar Pustaka

- Armalid, H. N. (2022). PENDUGAAN UMUR SIMPAN COOKIES UBI CILEMBU (*Ipomoea batatas* L.) MENGGUNAKAN KEMASAN ALUMINIUM FOIL DENGAN METODE Accelerated Shelf Life Testing (ASLT) MODEL ARRHENIUS PADA SUHU BERBEDA (Doctoral dissertation, Fakultas Teknik Unpas).
- Fadilah, A. (2022). Efektivitas fortifikasi zat besi pada tepung terigu untuk menanggulangi anemia: Systematic Review= The effectiveness of iron fortification in wheat flour to treat anemia: Systematic Review.
- Naseng, J. A., & Gusnadi, D. (2021). Pancake Sehat Berbasis Serai Dan Susu Kedelai 7(5), 1557–1564.
- Resnawati, H. (2020). Kualitas susu pada berbagai pengolahan dan penyimpanan. *Semiloka Nasional Prospek Industri Sapi Perah Menuju Perdagangan Bebas*, 497, 502.
- Tamin, A. (2022). Kualitas pembuatan pancake substitusi tepung kacang hijau: Quality of making mung bean flour substitute pancakes. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 1(10), 2684-2700.
- Wulandari, Z., & Arief, I. I. (2022). Tepung telur ayam: nilai gizi, sifat fungsional dan manfaat. *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 10(2), 62-6