



Volume 5 Nomor 1 Juni 2022, pages: 63-70

MODIFIKASI HIDANGAN PENUTUP BARAT MENGUNAKAN BUNGA KECOMBRANG

MODIFICATION OF WESTERN DESSERT WITH TORCH GINGER FLOWER

Nur Tasya Safitri¹, Billy Tanius², Ni Nyoman Widani³

Seni Kuliner, Politeknik Internasional Bali^{1,2,3}

tasyafoodlife@gmail.com¹, billy.tanius@pib.ac.id², nyoman.widani@pib.ac.id³

Received:21/05/2022

Revised:30/05/2022

Accepted:06/06/2022

Abstrak

Modifikasi resep hidangan penutup barat menggunakan bunga kecombrang tidak banyak diterapkan oleh masyarakat. Karya kompetensi kreatif ini dibuat dengan tujuan untuk mengetahui ide pengembangan resep hasil modifikasi hidangan penutup barat menggunakan bunga kecombrang yang dikombinasikan dengan bahan dasar khas Indonesia serta untuk mengedukasi bahwa bunga kecombrang dapat diolah menjadi berbagai macam hidangan penutup yang unik. Metode penelitian yang digunakan adalah metode *research and development* model penelitian 4D (*Define, Design, Development, Dissemination*) dan metode uji hedonik. Metode uji hedonik digunakan 20 panelis umum yang dipilih secara acak, dan enam panelis ahli yang ditentukan oleh kampus. Teori yang digunakan yaitu teori modifikasi resep. Terdapat 10 resep modifikasi yang dilakukan yaitu: *Kecombrang Burnt Basque Cheesecake, Kecombrang Cannoli, Kecombrang Cranachan, Kecombrang Crema Catalana, Kecombrang Choco Mousse, Kecombrang Choco Tartlet, Kecombrang Éclair, Kecombrang Loukoumades, Kecombrang Roll Cake, dan Kecombrang Panna Cotta*. Hasil nilai rata-rata keseluruhan dari penilaian uji hedonik untuk sepuluh menu adalah 4,61. Maka dapat disimpulkan bahwa para Panelis memberikan respon positif dan menyukai 10 hidangan penutup hasil modifikasi yang diciptakan dengan memberikan beberapa komentar agar hidangan tersebut semakin sempurna.

Kata Kunci: Kecombrang, Modifikasi Hidangan Penutup Barat

Abstract

The modification of Western dessert recipes using torch ginger flowers is not widely known to the public. This creative work was done with the aim of developing a recipe for a modified Western dessert using torch ginger flowers in combination with basic Indonesian ingredients, and to convey that torch ginger flowers can be made into a variety of unique desserts. The research method used is the research and development method of 4D research models (define, design, develop, disseminate) and the hedonic test method. The hedonic test method used 20 general panelists randomly selected and six expert panelists determined by the campus. The theory used is recipe modification theory. There are 10 modified recipes, namely, Burnt Basque Cheesecake with Torch Ginger Flower, Cannoli with Torch Ginger Flower, Cranachan with Torch Ginger Flower, Crema Catalana with Torch Ginger Flower, Choco Mousse with Torch Ginger Flower, Choco Tartlet with Torch Ginger Flower, Éclair with Torch Ginger Flower, Loukoumades with White Chocolate Torch Ginger Flower, Roll Cake with Torch Ginger Flower Compote, and Panna Cotta with Torch Ginger Flower Compote. The average total hedonic score for the ten menus was 4.61, so it can be said that the panels gave a positive response and liked the 10 modified desserts, leaving some comments to perfect the dish.

Keywords: Torch Ginger Flower, Modification of Western Dessert

1. PENDAHULUAN

Modifikasi resep adalah pengubahan terhadap makanan dari kondisi terbaru sehingga tercipta menu yang lebih bervariasi tanpa merubah bentuk keasliannya. Tujuan dilakukannya yaitu untuk menambah variasi rasa, nilai gizi dan penampilan untuk mendapatkan nilai jual. Modifikasi resep dibagi menjadi tiga cara yaitu pertama modifikasi dari segi bahan makanan meliputi menambah, mengurangi dan menggantikan suatu bahan makanan. Kedua, modifikasi dari segi Teknik memasak, baik itu teknik memasak panas basah, panas kering dan lemak. Ketiga yaitu memodifikasi dari segi jumlah porsi (Multi Karina, 2016). Pada penelitian ini modifikasi resep yang dimaksud oleh penulis yaitu untuk meningkatkan keanekaragaman pada hidangan penutup, meningkatkan nilai gizi, dan meningkatkan daya terima masyarakat terhadap hidangan penutup barat yang menggunakan bunga kecombrang sebagai bahan tambahan khas Indonesia.

Bunga kecombrang merupakan salah satu jenis tanaman rempah-rempah yang telah dikenal lama oleh masyarakat Indonesia dan dapat dimanfaatkan sebagai pemberi citarasa pada masakan, minuman dan obat-obatan terutama berkhasiat sebagai obat luka, penghilang bau badan dan mulut (Hidayat dan Hutapea, 1991). Pada penelitian ini, penulis memilih bunga kecombrang untuk memodifikasi resep hidangan penutup barat, agar terciptanya variasi menu yang baru, bunga kecombrang yang mudah ditemui dan manfaat bunga kecombrang yang sangat baik bagi tubuh.

Berdasarkan uraian tersebut, dapat dijelaskan alasan dipilihnya judul Modifikasi Hidangan Penutup Barat Menggunakan Bunga Kecombrang dengan maksud untuk memperluas pengetahuan menggunakan bunga kecombrang kepada setiap kalangan dan menciptakan resep modifikasi yang bervariasi agar dapat dimanfaatkan dengan baik sebagai salah satu bahan tambahan dalam membuat hidangan penutup, penambah wawasan dan pengalaman secara langsung bagi penulis untuk masa yang akan datang. Serta, meningkatkan daya konsumsi masyarakat, khasiatnya yang sangat baik bagi tubuh, sehingga dapat meningkatkan nilai jual bunga kecombrang

agar perekonomian Indonesia lebih maju. Penelitian ini diharapkan mampu menambah pengetahuan para pembaca dalam pengolahan bunga kecombrang menjadi hidangan penutup.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka hal yang menjadi rumusan masalah pada penelitian yaitu: 1) Apa sajakah modifikasi pada hidangan penutup menggunakan bunga kecombrang? 2) Bagaimanakah cita rasa modifikasi hidangan penutup menggunakan bunga kecombrang? Tujuan dilakukannya penelitian ini yaitu: 1) Untuk mengetahui jenis hidangan penutup yang dimodifikasi menggunakan bunga kecombrang. 2) Untuk mengetahui modifikasi hidangan penutup menggunakan bunga kecombrang. 3) Untuk mengetahui cita rasa hidangan penutup yang menggunakan bunga kecombrang.

Multi Karina (2016) mengemukakan bahwa modifikasi resep dibagi menjadi tiga cara yaitu pertama modifikasi dari segi bahan makanan meliputi menambah, mengurangi, dan menggantikan suatu bahan makanan. Kedua, memodifikasi dari segi teknik memasak, baik itu teknik memasak panas basah, panas kering dan lemak. Ketiga yaitu memodifikasi dari segi jumlah porsi. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa modifikasi resep sangat diperlukan, agar terciptanya variasi menu yang baru dan tidak membosankan.

Di era globalisasi ini, banyak sekali makanan baru bermunculan dengan rasa dan bentuk yang bervariasi. Salah satu makanan atau hidangan yang sering kita temui dimanapun baik itu di café dan restoran adalah *dessert* atau hidangan penutup. Banyak hidangan penutup yang sering kita jumpai di media sosial diantaranya adalah *cheesecake*, *ice cream*, *panna cotta* dan lain sebagainya.

Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut (Ekawatiningsih, 2008). Hidangan penutup memiliki fungsi, diantaranya dapat menetralkan atau menyegarkan mulut setelah menyantap hidangan utama.

Bunga kecombrang (*Etilingera Elatior*) merupakan salah satu anggota familia *Zingiberaceae* atau tanaman asli Indonesia yang telah dikenal sejak zama kuno sebagai rempah masakan. Yeats (2015) mengemukakan

bahwa bunga kecombrang tumbuh di daratan rendah daerah tropika basah dan dapat ditemukan pada ketinggian sampai 2700 mdpl. Bunga kecombrang adalah bunga yang berbentuk seperti obor, dengan panjang tangkai 40 sampai 80 cm. Kecombrang dipetik saat bunganya masih kuncup dan berwarna merah muda. Dan dibagian batangnya yang sudah tua, terdapat rias atau batang berwarna putih yang dapat digunakan sebagai campuran pada hidangan ikan atau seafood dan sambal. Tanaman ini mulai menyebar ke seluruh Asia Tenggara, New Guinea, China, Ocenia, Australia dan Amerika.

Kecombrang merupakan tanaman yang paling banyak dikonsumsi sebagai bahan campuran dan pelengkap makanan, Ditinjau dari sisi pangan dan khasiatnya, kecombrang memiliki rasa dan aroma yang khas dan kuat, dimana aroma ini sebagai penetral pada masakan bersantan, bersaus kacang maupun *seafood*. Untuk khasiatnya sendiri, kecombrang dapat digunakan sebagai pengobat luka, penghilang bau badan, menyembuhkan penyakit yang berhubungan dengan kulit, memperbanyak ASI bagi ibu yang sedang menyusui, pembersih darah, penetral kolestrol, dapat mengobati penyakit ginjal dan dapat mencegah kanker karena tingginya kandungan antioksidan pada kecombrang (Farida dan Maruzy, 2016).

Menurut Multi Karina (2016) modifikasi resep dibagi menjadi 3 (tiga) cara yaitu pertama modifikasi dari segi bahan makanan meliputi menambah, mengurangi dan menggantikan suatu bahan makanan. Kedua, memodifikasi dari segi teknik memasak, baik itu teknik memasak panas basah, panas kering dan lemak. Ketiga yaitu memodifikasi dari segi jumlah porsi. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa modifikasi resep sangat diperlukan, agar terciptanya variasi menu yang baru, dan tidak membosankan.

2. METODE

Metode penelitian adalah suatu cara atau jalan untuk mendapatkan kembali pemecahan terhadap segala permasalahan yang diajukan (Subagyo dalam Syamsul Bahry dan Fakhry Zamzam, 2015). Berdasarkan hal tersebut adapun empat kata kunci yang perlu diperhatikan yaitu tujuan, cara ilmiah, data, dan kegunaan.

2.1 Rancangan Penelitian

Dalam penelitian ini penulis memakai dua rancangan penelitian dan pengembangan atau *Research and Development* (R&D) dan uji hedonik. Pengembangan produk dengan menggunakan model penelitian 4D yaitu (*define, design, development, dissemination*). Serta uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk.

Berikut adalah rancangan penelitian yang dilakukan:

1. *Define* (kajian produk acuan)

Dalam penelitian modifikasi, tahap ini dilakukan pemilihan resep sebagai acuan, lalu menganalisis dan meneliti terhadap responden yang mengonsumsi pada penggunaan bunga kecombrang. Selanjutnya mengidentifikasi pada penilaian resep, yaitu seleksi terhadap bahan makanan baik yang diperlukan maupun tidak diperlukan, tahap ini dilakukan oleh penulis dan dosen pembimbing. Kemudian, tahap terakhir adalah perubahan pada resep yang dilakukan oleh penulis.

2. *Design* (perancangan produk)

Dalam tahap *design*, dilakukan perubahan pada resep dengan memilih produk yang tepat, kemudian mencari referensi resep untuk mengembangkan resep yang akan dipilih. Tahap selanjutnya adalah menentukan metode yang akan digunakan dalam mempraktikkan suatu produk. Lalu yang terakhir mempresentasikan resep yang terpilih dalam penyajian yang tepat.

3. *Development* (pembuatan dan pengujian produk)

Dalam tahap *development* terdapat resep acuan untuk memproses variasi produk. Resep yang telah dimodifikasi dilakukan uji coba terlebih dahulu dan dilakukan penilaian terhadap produk. Hasil penelitian dari panelis digunakan untuk menjadi acuan penulis dalam memperbaiki, merevisi dan menghasilkan produk. Lalu, tahap selanjutnya melakukan uji coba kembali dan akan dinilai oleh panelis setidaknya 15 panelis di lingkungan Politeknik Internasional Bali.

4. *Dissemination*

Dalam tahap *dissemination* adalah metode akhir dari penelitian 4D. Tahap ini adalah tahap publikasi, pameran atau penyebarluasan hasil produk melalui ruang

lingkup kampus Politeknik Internasional Bali dan diluar kampus. Dari hasil tingkat kesukaan dan kepuasan masyarakat terhadap sepuluh resep dibuat.

Rancangan penelitian yang kedua yaitu uji hedonik. Metode ini digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap suatu produk.

4. HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan riset dan percobaan, diperoleh sepuluh resep modifikasi hidangan penutup menggunakan bunga kecombrang. Sepuluh resep yang tercipta yaitu:

1) Kecombrang *Eclair*



Gambar.1
Kecombrang Éclair
Sumber : Dokumentasi,
2022

Éclair adalah salah satu varian choux pastry yang dibentuk memanjang serta isian aneka vla dan dicelup kedalam topping yang berisi cokelat. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada isian éclair serta toppingnya. Isian éclair terbuat dari *diplomat cream* dengan campuran bunga kecombrang yang telah dijadikan *compote* terlebih dahulu. Untuk topping, terbuat dari *white chocolate* yang dilelehkan lalu dicampur dengan *compote* bunga kecombrang.

2) Kecombrang *Cannoli*



Gambar.2
Kecombrang *Cannoli*
Sumber : Dokumentasi,
2022

Cannoli adalah makanan manis khas Italia Selatan di Kota Sisilia, diberi dengan isian cream manis yang terbuat dari keju *mascarpone*. Keju ini dicampur dengan berbagai macam rasa, seperti *vanilla*, cokelat, *wine*, *air mawar*, atau bahan perisa lainnya. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada isian *Cannoli* diberi campuran dari keju *mascarpone* dengan *compote* bunga kecombrang. Sehingga terciptanya perpaduan rasa yang baru pada *Kecombrang Cannoli*.

3) Kecombrang *Roll Cake*



Gambar.3
Kecombrang *Roll Cake*
Sumber : Dokumentasi,
2022

Roll Cake atau bolu gulung adalah variasi olahan kue *sponge* yang telah ada sejak abad ke-19 yang berasal dari Austria. Untuk isianya bervariasi, dan setiap negara berbeda-beda. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada isian *roll cake* diberi dengan selai bunga kecombrang yang terbuat dari buah *raspberry* dan bunga kecombrang.

4) Kecombrang *Cranachan*



Gambar.4
Kecombrang *Cranachan*
Sumber : Dokumentasi,
2022

Cranachan adalah hidangan penutup khas Skotlandia yang awalnya digunakan saat perayaan panen buah raspberi saat musim panas. Isianya terdiri dari *whipped cream*, *whisky*, madu dan oat. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada layer *cranachan* diberi campuran selai kecombrang dengan buah raspberi, serta terdapat potongan bunga kecombrang di setiap layer tersebut.

5) Kecombrang *Panna Cotta*



Gambar.5
Kecombrang *Panna Cotta*
Sumber : Dokumentasi,
2022

Panna cotta adalah hidangan penutup khas Italia yang merupakan pudding berbasah dasar cream yang dimasak dengan gelatin dan diberi berbagai macam rasa. Modifikasi yang dilakukan yaitu penambahan pada topping *panna cotta* dengan penambahan *compote* bunga kecombrang dengan buah raspberi.

6) Kecombrang *Loukoumades*



Gambar.6
Kecombrang *Loukoumades*
Sumber : Dokumentasi,
2022

dengan menambahkan campuran *compote* bunga kecombrang dengan *white chocolate*.

7) Kecombrang *Crema Catalana*



Gambar.7
Kecombrang *Crema*
Sumber : Dokumentasi,
2022

gula di atasnya. Modifikasi yang dilakukan yaitu terdapat dua layer, layer pertama sebagai layer original, layer kedua yaitu terdapat campuran dari *compote* bunga kecombrang dengan adonan *crema catalana*. Sehingga terciptanya dua warna yang berbeda.

8) Kecombrang *Chocolate Tartlet*



Gambar.8
Kecombrang *C.Tartlet*
Sumber : Dokumentasi,
2022

Pada hidangan ini, *tartlet* akan disajikan dengan *chocolate ganache* bunga kecombrang. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada isian

Loukoumades adalah makanan penutup manis terdiri dari bola adonan yang digoreng lalu dicelupkan ke dalam sirup madu dan berasal dari Yunani, kawasan Teluk Persia, Turki hingga Mesir. Modifikasi yang dilakukan yaitu pada *additional topping*

tartlet berisi *chocolate ganache* dengan rasa dari hasil *infused* bunga kecombrang. Lalu, isian kedua berisi *chocolate whip cream* dengan rasa bunga kecombrang.

9) Kecombrang *Chocolate Mousse*

Mousse dalam bahasa perancis yaitu foam atau busa. Memiliki tekstur yang ringan, dan cara pembuatannya yang membutuhkan gelembung udara untuk menciptakan tekstur cerah dan berlubang. Modifikasi yang dilakukan yaitu memberi campuran dari *chocolate* dan *infused* dari bunga kecombrang. Untuk aroma terdapat perpaduan cokelat dengan harumnya bunga kecombrang.



Gambar.9
Kecombrang *C. Mousse*
Sumber : Dokumentasi,
2022

10) Kecombrang *Burnt Basque Cheesecake*

Burnt basque cheesecake berasal dari kota Basque, sebuah suku di Spanyol Utara. Bahan utama untuk membuat *cheesecake* ini antara lain *cream cheese*, gula, telur, cream dan tepung terigu. Dan dimasak lebih lama hingga permukaannya gosong dan kecoklatan. Modifikasi yang dilakukan yaitu memberi dua layer pada *burnt basque cheesecake*. Layer pertama yaitu adonan *cheesecake* yang diberi tambahan *infused* bunga kecombrang dengan buah *raspberry*. Lalu, layer kedua, berisi adonan asli dari *burnt basque cheesecake*.

5. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dihasilkan yaitu terciptanya sepuluh resep modifikasi hidangan penutup barat menggunakan bunga kecombrang yang telah melewati tahap uji hedonik oleh Panelis. Berikut adalah sepuluh resep yang diciptakan dan telah melewati tahap uji hedonik oleh panelis:

Tabel 1.1 Uji Hedoni

No	Nama Hidangan	Karakteristik Penilaian					Nilai Rata-rata
		Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Keseluruhan	
1	Kecombrang Éclair	4,65	4,60	4,70	4,75	4,80	4,70
2	Kecombrang Cannoli	4,60	4,55	4,40	4,65	4,60	4,56
3	Kecombrang Roll Cake	4,60	4,30	4,30	4,55	4,55	4,46
4	Kecombrang Cranachan	4,65	4,55	4,50	4,55	4,70	4,59
5	Kecombrang Panna Cotta	4,60	4,85	4,60	4,60	4,85	4,70
6	Kecombrang Loukoumades	4,75	4,85	4,65	4,70	4,80	4,75
7	Kecombrang Crema Catalana	4,25	4,60	4,65	4,70	4,80	4,60
8	Kecombrang Chocolate Tartlet	4,65	4,65	4,60	4,40	4,80	4,62
9	Kecombrang Chocolate Mousse	4,55	4,35	4,60	4,55	4,65	4,54
10	Kecombrang Burnt Basque Cheesecake	4,80	4,75	4,75	4,70	4,75	4,75

Berdasarkan hasil penilaian uji hedonik yang dilakukan oleh Panelis, diperoleh nilai terendah dan tertinggi berdasarkan karakteristik penilaian tiap hidangannya. Berikut untuk penjelasannya:

1. Hidangan Kecombrang Crema Catalana memperoleh nilai terendah dinilai dari segi warna yaitu 4.25 dari 5.00.
2. Hidangan Kecombrang Roll Cake memperoleh nilai terendah dari segi rasa yaitu 4.30 dari 5.00.
3. Hidangan Kecombrang Roll Cake memperoleh nilai terendah dari segi aroma yaitu 4.30 dari 5.00.
4. Hidangan Kecombrang Chocolate Tartlet memperoleh nilai terendah dari segi tekstur yaitu 4.40 dari 5.00.
5. Hidangan Kecombrang Roll Cake memperoleh nilai terendah dari keseluruhannya yaitu 4.55 dari 5.00.
6. Hidangan Kecombrang Roll Cake memperoleh nilai rata-rata hidangan terendah dengan hasil 4.46 dari 5.00.
7. Hidangan Kecombrang Burnt Basque Cheesecake memperoleh nilai tertinggi

8. Hidangan Kecombrang Panna Cotta dan Loukoumades memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi rasa yaitu 4.85 dari 5.00.
9. Hidangan Kecombrang Burnt Basque Cheesecake memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi aroma yaitu 4.75 dari 5.00.
10. Hidangan Kecombrang Éclair memperoleh nilai tertinggi dinilai dari segi tekstur yaitu 4.75 dari 5.00.
11. Hidangan Kecombrang Panna Cotta memperoleh nilai tertinggi dari keseluruhannya yaitu 4.85 dari 5.00.
12. Hidangan Kecombrang Burnt Basque Cheesecake dan Kecombrang Loukoumades memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.75 dari 5.00. Serta, Hidangan Kecombrang Éclair dan Kecombrang Panna Cotta memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.70 dari 5.00.

REFERENSI

- Bahri, Syamsul., dan Zamzam, Fakhri. 2015. Model Penelitian Kuantitatif Berbasis SEM-AMOS. Yogyakarta: Deepublish.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. Restoran Jilid 1. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Farida, S., & Maruzy, A. 2016. Kecombrang (*etlingera elatior*): Sebuah Tinjauan Penggunaan Secara Tradisional, Fitokimia Dan Aktivitas Farmakologinya. Indonesian Journal of Plant Medicine, 9(1), 19-28.
- Hidayat, S.S dan Hutapea Jr. 1991. Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Edisi I: 440-441. Bahan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia. Hal : 440-441.
- Karina, Multi S. 2016. Merancang Menu dan Mengembangkan Resep. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Sivasailam Thiagarajan, Dorothy S. Semmel, dan Melvyn I. Semmel (1974). Model Pengembangan dan Pembelajaran. <https://ayahalby.files.wordpress.com/2012/10/konseppengembangan-danpembelajaran-modul.pdf>. [Diakses pada 28 April 2016].
- Yeats H. 2015. The History and Cultivation of *Etlingera*. The Torch Gingers at The Royal Botanic Garden Edinburgh. The Jurnal of Botanical Garden Horticulture. (11):71-85.

