

INOVASI VELAPA SEBAGAI ALTERNATIF VEGETARIAN LASAGNA BERCITARASA LOKAL

Rafiah Syahla Thalita Sumardi

Jurusan Pariwisata/Prodi Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif

Swastono Putro Pirastyo

Jurusan Pariwisata/Prodi Pengelolaan Perhotelan, Politeknik Negeri Media Kreatif

Akhmad Guntawan

Jurusan Pariwisata/Prodi Seni Kuliner, Politeknik Negeri Media Kreatif

Yuliana Pinaringsih Kristiutami

Prodi Perhotelan, Akademi Pariwisata BSI Bandung

ABSTRACT

Makanan yang dianggap sebagai salah satu bentuk identitas bangsa, tidak menutup kemungkinan terjadinya perubahan nilai-nilai masyarakat yang ada seiring dengan perubahan gaya hidup masyarakat. Generasi Z seringkali menganggap makanan tradisional kurang menarik dan berkkelas karena dianggap ketinggalan zaman. Hal ini turut mengubah popularitas rujak cingur dan menurunnya penggunaan bahan lokal pada pare. Melalui standar resep vegetable lasagna di Hotel Park Hyatt Jakarta, dikembangkan inovasi fusion food yang memadukan hidangan khas Italia yaitu lasagna dengan hidangan khas Surabaya yaitu bumbu rujak cingur menjadi salah satu sajian yang turut berpartisipasi dalam pelestarian makanan tradisional, pengembangan potensi bahan lokal serta berupaya untuk mendapatkan tingkat penerimaan produk baru yang menjadi tujuan dari penelitian ini. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan produk kontrol pada formula A (bayam 100%), formula B (pare 90% : 10% bumbu rujak cingur) dan formula C (pare 80% : 20% bumbu rujak cingur). Produk yang dikembangkan diuji sensori dengan 25 panelis semi terlatih dari mahasiswa program studi Seni Kuliner. Mutu hedonik digunakan sebagai variabel dalam menilai produk vegetable lasagna yang meliputi penilaian aroma, rasa, tekstur dan warna dengan skala 1-5. Hasil uji sensori menunjukkan formula yang paling banyak diminati panelis adalah formula B mendapat overall acceptability sebesar 66% dibandingkan formula C yang memiliki nilai keseluruhan 64%, meskipun nilai ini masih dibawah formula kontrol sebesar 82%.

Kata Kunci : Fusion food, uji hedonik, pare, vegetable lasagna

Food, which is accepted as a national identity, does not hinder changes in social values that accompany changes in people's lifestyles. Gen Z often finds traditional cuisine to be less appealing and less classic because it is outdated. This also changed the popularity of Rujak Cingur, limiting the use of local bitter gourd ingredients. Through the standard vegetable lasagna recipe at Park Hyatt Hotel Jakarta, a fusion innovation was developed combining lasagna seasoning for Italian cuisine and Rujak Cingur seasoning for Surabaya specialties as one of the preservation-related dishes I was achieve new product adoption rates. In this study, the test method used the control products Formula A (100% spinach), Formula B (90% bitter gourd : Spice for Goya Salad 10%) and Recipe C (80% Goya: salad seasoning 20%). The developed products were sensory tested by a panel of 25 moderately trained students of the Culinary Arts program. Hedonic qualities, such as aroma, taste, texture, and color, are used as variables to rate plant-based lasagna products on a scale of 1 to 5. According to sensory testing, Formula B drew the most participants, scoring 66% of the total, compared to Formula C, which received percentage was 64%. Which is still less than his control formula's percentage of 82%.

Keywords: Fusion food, organoleptic test, bitter gourd, vegetable lasagna

PENDAHULUAN

Makanan tradisional mulai kehilangan daya tariknya, terutama bagi konsumen dari generasi Z. Berdasarkan hasil sensus penduduk tahun 2020, generasi Z di DKI Jakarta mencapai prosentase 25,36% (Dinas PPAPP Prov. DKI Jakarta, 2022), hal ini menjadi sebuah peluang pasar yang menjanjikan. Sangat disayangkan apabila peluang pasar yang cukup menjanjikan ini tidak dapat ditangkap dan dimanfaatkan sebagai media pelestarian kuliner tradisional Indonesia. Perkembangan inovasi kuliner yang saat ini ada membuka kemungkinan adanya perkawinan rasa maupun metode pengolahan melalui gaya pengolahan *fusion food*.

Pare merupakan salah satu bahan dasar masakan yang tentunya sangat dikenal di dapur tradisional masakan Indonesia. Pare dikenal mudah diolah, dan dapat menjadi olahan sayur yang memiliki nilai gizi yang baik. Pare juga

memiliki citarasa yang sangat khas, dimana memiliki rasa getir dan pahit. Sangat disayangkan, bahwa sayur yang sangat mudah ditemukan di seluruh bagian Indonesia ini, tidak menjadi sayuran yang favorit akibat citarasa yang dimilikinya. Olahan yang sering ditemui dengan bahan dasar pare rata-rata merupakan tumisan, maupun diolah menjadi syomay khas Bandung. Olahan lain yang mulai dikembangkan menggunakan bahan dasar pare adalah keripik, namun diluar ketiga jenis olahan tersebut, pare belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku utama (Rintyarna and Qodariyah, 2020).

Rujak cingur merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia dari daerah Surabaya Jawa Timur, dan telah masuk menjadi salah satu Warisan Budaya Tak Benda pada tahun 2021 (Direktorat Perlindungan Kebudayaan, 2021). Namun di sisi lain, popularitas Rujak Cingur kian

menurun. Terlebih dengan semakin berkemangnya tren masakan modern saat ini, nama Rujak Cingur seakan semakin sulit bersaing di hati generasi z. Disamping itu, penerapan bahan makanan tradisional (seperti tempe) sebagai menu andalan di industri hotel maupun restoran juga masih dirasa sangat minim. Seringkali, bahan makanan tradisional tersebut hanya digunakan sebagai menu pendamping atau sebagai camilan saja (Pirastyo and Kristiutami, 2018).

Hal inilah yang menjadi landasan utama, mengapa penulis mencoba mengembangkan inovasi *vegetarian lasagna* dengan mencoba mengabungkan antara bahan dasar pare dengan Rujak Cingur. Percobaan ini akan berfokus pada upaya pengembangan *fusion food vegetable lasagna* menggunakan bahan isian pare, dengan menggunakan bumbu khas Rujak Cingur sebagai sausnya. Pada penelitian ini juga akan dilakukan uji kesukaan menggunakan metode uji organoleptik. Tujuan dari pelaksanaan penelitian ini adalah untuk dapat mengembangkan inovasi formulasi *lasagna vegetable* memanfaatkan bahan baku tradisional. Kebaruan pada penelitian ini terletak pada inovasi pengolahan *lasagna* dengan pare dan bumbu rujak cingur yang dipadukan menggunakan landasan *fusion food*.

TINJAUAN PUSTAKA DAN METODE

Fusion Food

Secara sederhana *fusion food* dapat diartikan dengan menggabungkan bumbu, bahan maupun cara pengolahan makanan dari dua atau lebih daerah untuk dapat menghasilkan citarasa baru. Pada penelitian ini *vegetable lasagna pare* atau velapa menggunakan pola *continental fusion*. Konsep velapa menggabungkan konsep makanan lasagna yang populer dari daerah Italia, dengan bahan dasar Pare yang terkenal dari daerah Asia, serta Rujak Cingur yang merupakan makanan khas Jawa Timur. Penyajian yang unik tercipta dari perpaduan komponen seni penyajian hidangan dengan menggabungkan bahan dan teknik yang tak biasa untuk menciptakan cita rasa eksklusif (Suriani and Ariani, 2020).

Lasagna

Lasagna merupakan makanan yang populer dari Italia, yang dapat disajikan secara langsung, maupun disajikan setelah dibekukan (*frozen food*). *Vegetable lasagna* otentik menggunakan sayur bayam sebagai isian utamanya. Di Indonesia sendiri, *vegetable lasagna* sudah mulai dikembangkan dengan menggunakan bahan dasar terong, bayam, jamur dan bahan lainnya (Sari and Dian, 2016).

Pare

Olahan makanan yang dapat dihasilkan dari bahan dasar pare relatif terbatas. Produk olahan makanan yang memanfaatkan pare sebagai bahan utama antara lain tumisan, maupun sebagai pendamping di *syomay*. Alternatif olahan pare dapat ditemukan sebagai keripik, dengan daya terima produk yang cukup baik dan disukai oleh 37,5% dari total 80 orang panelis (Utami *et al.*, 2022). Artinya, daya terima terhadap alternatif olahan berbahan dasar pare memiliki potensi untuk dapat diterima pasar.

Rujak Cingur

Rujak Cingur merupakan hidangan tradisional yang berasal dari Surabaya, Jawa Timur. Rujak Cingur

merupakan salah satu kuliner tradisional yang menjadi salah satu Warisan Budaya Tak Benda. Rujak Cingur memiliki citarasa yang khas, yang memadukan berbagai buah dan sayuran, serta cingur atau hidung atau bibir sapi. Perpaduan bahan baku serta sambal yang khas, membawa rasa yang istimewa, yang dekat dengan rasa asin dengan aroma akibat asimilasi budaya yang juga terpengaruh dari Madura (Adiasih and Brahmana, 2015). Penyajian Rujak Cingur juga dikategorikan menjadi dua jenis, yaitu penyajian biasa dimana seluruh bahan dicampur menjadi satu dan disajikan, serta penyajian matengan dimana penyajian juga mencampur bahan-bahan yang telah matang seperti lontong, tahu, tempe goreng, bendoyo dan sayuran, namun tanpa adanya campuran buah-buahan. Kedua penyajian ini menggunakan bumbu yang sama, yaitu bumbu kacang dengan campuran petis udang dan irisan cingur (Akwila, Nurmanto and Parantika, 2023) .

Tabel 1. Resep Bumbu Rujak Cingur

Nama Bahan	Jumlah	Unit
Kacang tanah goreng	100	Gram
Cabai rawit	2	Pcs
Pisang batu	1	Pc
Garam	1/2	Sdm
Gula merah	3	Sdm
Petis	3	Sdm
Air asam jawa	3	Sdt
Terasi	1	Sdt
Air matang	50	MI

Sumber: (Khadafi, 2008)

Cara pembuatan:

1. Haluskan cabai rawit dan terasi.
2. Campur kacang tanah, gula merah, pisang batu, bawang putih, garam, dan petis.
3. Campurkan seluruh bahan menjadi satu, lalu tuang air asam dan aduk rata.

Metode Penelitian

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen. Dimana eksperimen yang dikembangkan adalah uji coba pengembangan formulasi resep *velapa* dengan isian pare dengan menggunakan bumbu rujak cingur sebagai sausnya. Hasil formulasi selanjutnya diuji dengan menggunakan uji hedonik 1 kali pengulangan untuk menguji tingkat kesukaan responden terhadap produk *velapa* inovasi. Aspek yang dinilai pada uji hedonik meliputi aroma, rasa, tekstur, dan rasa. Sedangkan untuk responden sample yang dipilih adalah 25 orang responden semi terlatih yang dipilih melalui teknik *purposive sampling*. Data primer pada penelitian ini didapatkan dari akumulasi data hasil pengujian hedonik, yang selanjutnya diolah secara statistik sederhana melalui metode pembobotan dan pencarian nilai rata-rata (*mean*) dan nilai tertinggi. Teknik pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, kuesioner, dokumentasi dan studi pustaka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Resep Formulasi Velapa

Resep inovasi velapa dikembangkan dari resep *vegetable lasagna* yang selanjutnya dimodifikasi bahan baku dan cara pengolahannya untuk mendapatkan formulasi yang

baik dan seimbang. Pengembangan resep ini juga melalui tahapan pra-produksi, dimana sebelum memasuki tahapan pengolahan velapa, dilakukan beberapa percobaan awal dengan tujuan untuk meminimalisir rasa pahit pada pare agar tidak merusak citarasa velapa. Kontrol pada penelitian ini menggunakan Formulasi Perlakuan A.

Tabel 2. Pengembangan Formulasi Velapa

Bahan Baku	Perlakuan			Unit
	A	B	C	
Lasagna Sheet	4	4	4	Lbr
Bayam	320	-	-	Grm
Bawang bombay	60	60	60	Grm
Bawang putih	2	2	2	Pc
Garam	6	6	6	Grm
Lada bubuk	4	4	4	Grm
Pala bubuk	4	4	4	Grm
Minyak sayur	8	8	8	Sdm
Bechamel Sauce	250	168	86	Grm
Keju parmesan	100	100	100	Grm
Keju mozarella	100	100	100	Grm
Pare	-	288	256	Grm
Bumbu rujak cingur	-	25	50	Grm
Mangga muda	-	25	50	Grm

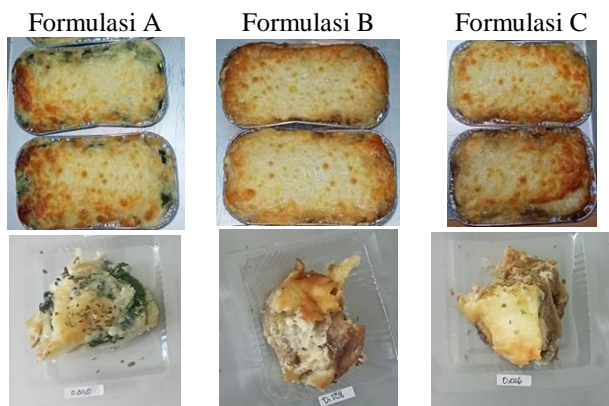
Sumber: Olahan Penulis, 2023

Cara pembuatan:

- Potong pare buang bagian tengahnya kemudian rebus hingga layu. Rajang halus pare kemudian peras hingga kering lalu tumis bersamaan dengan rajangan bawang bombay dan bawang putih. Kemudian tambahkan garam, lada bubuk, dan bubuk pala.
- Di lain sisi, ulek halus bahan-bahan bumbu rujak cingur dan tambahkan mangga muda yang sudah dihancurkan kemudian kentalkan dengan roux. Setelah itu, campur bumbu rujak cingur dengan pare.
- Susun lapisan lasagna di dalam wadah tahan panas, dengan urutan bechamel sauce, lalu lasagna pasta sheet, lalu bumbu rujak cingur, pare, dan parutan keju parmesan. Ulangi urutan lapisan hingga 3 lapisan. Pada lapisan ke 3 paling atas, tambahkan parutan keju mozzarella.
- Kemudian panggang di dalam oven dengan api atas dan bawah selama 30 menit pada suhu 160°C.

Karakteristik Resep Formulasi

Pengolahan resep formulasi perlakuan A, B, dan C menghasilkan produk sebagai berikut:



Gambar 1. Hasil olahan vegetable lasagna (Olahan Penulis, 2023)

Karakteristik aspek reseptor masing-masing produk berdasarkan pada observasi yang penulis lakukan sebelum melakukan uji hedonik mendapatkan rangkuman data sebagai berikut:

Tabel 3. Karakteristik Produk Velapa Hasil Eksperimen

Aspek	Formulasi		
	A	B	C
Aroma	Dominan aroma bechamel sauce	Dominan beraroma asam pada bumbu rujak cingur	Dominan beraroma asam pada bumbu rujak cingur
Rasa	Gurih dan berkarakteristik keju yang kuat	Asam, pahit, manis, pedas	Asam, sedikit pahit, manis, pedas
Tekstur	Lembut, dan berserat halus	Terlalu lunak	Terlalu lunak
Warna	Golden brown pada permukaan dan bagian lapisannya perpaduan warna hijau tua dan putih	Golden brown pada permukaan dan bagian lapisannya perpaduan warna coklat dan dominan putih	Golden brown pada permukaan dan bagian lapisannya perpaduan warna coklat dan putih

Sumber: Olahan Data Penulis, 2023

Hasil Uji Hedonik

Uji hedonik menggunakan pembobotan dengan menggunakan skala bobot 1 – 5, dimana masing-masing kategori ditentukan melalui perhitungan interval yang mendapatkan data interval berupa interval 1,00 – 1,80 (tidak suka), 1,81 – 2,60 (kurang suka), 2,61 – 3,40 (cukup suka), 3,41 – 4,20 (suka) dan 4,21 – 5 (sangat suka). Hasil pengujian hedonik terhadap ketiga formulasi yang dikembangkan diatas, dimana formulasi A berlaku sebagai formulasi kontrol terhadap formulasi perlakuan B dan formulasi perlakuan C, maka didapatkan data sebagai berikut:

Tabel 4: Rata-rata penerimaan menyeluruh

Aspek	Formula A	Formula B	Formula C
	Aroma	4,08	3,2
Rasa	4,32	2,72	2,88
Tekstur	3,92	3,36	3,36
Warna	4	3,88	3,52
Overall Acceptability	4,08 (82%)	3,29 (66%)	3,21 (64%)
Kategori overall acceptability	Suka	Cukup Suka	Cukup Suka

Sumber: Olahan data penulis, 2023

Pembahasan

Berdasarkan data perbandingan data diatas, ditemukan data bahwa pada dasarnya, formulasi yang dikembangkan menggunakan bahan dasar pare, masih belum dapat

melampaui hasil penerimaan dari Formula A yang merupakan kontrol. Selisih prosentase penerimaan antara kontrol dan formulasi perlakuan B dan perlakuan C juga terpaut cukup signifikan. Sehingga dapat disimpulkan bahwa pada penelitian ini, hasil formulasi yang dikembangkan masih belum sepenuhnya berhasil.

Namun jika ditinjau dari nilai penerimaan produk, dimana rata-rata prosentase hasil penerimaan menunjukkan hasil yang cukup baik, yaitu mencapai 66% pada formulasi perlakuan B, dan 64% pada formulasi perlakuan C, menunjukkan indikasi bahwa pada dasarnya kedua produk ini dapat diterima. Hal ini mengasumsikan bahwa apabila penerimaan produk mendapatkan rata-rata diatas 60%, maka produk tersebut dapat diterima.

Aspek yang memberikan penurunan nilai yang signifikan terdapat pada aspek rasa. Hal ini menjadi cukup sulit dan dilematis. Dimana karakteristik produk kontrol yang menggunakan bahan dasar bayam, tidak memiliki citarasa pahit layaknya pare. Sehingga secara otomatis, rasa khas pahit yang dihasilkan oleh bahan dasar pare pada velapa menjadikan penilaian rata-rata produk ini (pada aspek rasa) menjadi menurun drastis. Hal ini pada dasarnya dapat disolusikan dengan melakukan pra pengolahan terhadap pare sebelum diolah menjadi velapa untuk meminimalisir pare. Namun tentu saja hal ini menjadi kontradiktif, dimana pare dikenal dengan citarasa khas pare yang pahit, sehingga apabila rasa pahit tersebut hilang bisa saja menjadi penilaian yang juga negatif terhadap aspek rasa pada produk ini. Terhadap pernyataan ini berdasarkan pada opini dan observasi penulis dan membutuhkan penelitian lanjutan.

KESIMPULAN

Penelitian terhadap uji coba pemanfaatan bahan dasar pare sebagai alternatif bahan baku pada produk *vegetable lasagna* belum dapat dikatakan berhasil. Namun hasil penelitian mengungkapkan bahwa velapa memiliki potensi untuk dapat dikembangkan dan disempurnakan lagi sebab angka penerimaan berada diatas 60%. Oleh sebab itu, diharapkan akan ada penelitian lanjutan yang dapat mengembangkan dan menyempurnakan formulasi velapa tersebut diatas untuk dapat mendapatkan hasil yang lebih optimal dengan nilai penerimaan yang diharapkan dapat mendekati kontrol di angka 82%.

DAFTAR PUSTAKA

Adiasih, P. and Brahmana, R. K. M. R. (2015) 'Persepsi Terhadap Makanan Tradisional Jawa Timur: Studi Awal Terhadap Mahasiswa Perguruan Tinggi Swasta Di Surabaya', *Kinerja, Economics and Bussiness Journal*, 19(2), pp. 112–125. doi: <https://doi.org/10.24002/kinerja.v19i2.538>.

Akwila, T., Nurmanto, V. C. and Parantika, A. (2023) 'Wisata Gastronomi Sebagai Daya Tarik Destinasi di Surabaya', *Jurnal Ilmiah Wahana Pendidikan*, 9(7), pp. 467–476. doi: <https://doi.org/10.5281/zenodo.7826868>.

Dinas PPAPP Prov. DKI Jakarta (2022) *Jakarta Maju dan Bahagia Melalui Ketahanan Demografi*. Available at: <https://dppapp.jakarta.go.id/news/2022/07/Jakarta-Maju-dan-Bahagia-melalui-Ketahanan->

Demografi#:~:text=Berdasarkan hasil Sensus Penduduk 2020,2%2C68 juta jiwa). (Accessed: 8 September 2023).

Direktorat Perlindungan Kebudayaan (2021) *289 Karya Budaya Ditetapkan Menjadi Warisan Budaya Takbenda Indonesia tahun 2021*. Available at: <http://kebudayaan.kemdikbud.go.id/dpk/289-karya-budaya-ditetapkan-menjadi-warisan-budaya-takbenda-indonesia-tahun-2021/> (Accessed: 8 September 2023).

Khadafi, R. (2008) *Atlas Kuliner Nusantara, Makanan Spektakuler 33 Provinsi*. 1st edn. Edited by R. Dika. Jakarta Selatan: Bukune.

Pirastyo, S. P. and Kristiutami, Y. P. (2018) 'Pemanfaatan Bahan Makanan Tradisional Tempe Kedelai Sebagai Menu Andalan Hotel', *THE Journal : Tourism and Hospitality Essentials Journal*, 8(1), p. 39. doi: 10.17509/thej.v8i1.11688.

Rintyarna, B. S. and Qodariyah, N. (2020) 'Inovasi Produk Pare Menjadi Aneka Olahan Pare', *Jurnal Pengabdian Masyarakat IPTEKS*, 6(1). doi: <https://doi.org/10.32528/jpmi.v6i1.3734>.

Sari, N. and Dian, M. (2016) *Substitusi Tepung Ganyong Pada Pembuatan Anyong 'Qiseo Dan Anyong 'Sana, ePrints@UNY*. Universitas Negeri Yogyakarta. Available at: <https://eprints.uny.ac.id/62020/>.

Suriani, N. M. and Ariani, R. P. (2020) 'Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Products', in *Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMCECS 2019)*. Atlantis Press. doi: <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.036>.

Utami, D. R. et al. (2022) 'Daya Terima Konduman Terhadap Keripik Pare Home Industry', *DedikasiMU: Journal of Community Service*, 4(3), pp. 257–264. doi: <http://dx.doi.org/10.30587/dedikasimu.v4i3.4090>.