

MODIFICATION OF TRADITIONAL FOOD (KLEPON CHEESECAKE)

Canty Zenitha¹, Erie Hidayat Sukriadi²

¹Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari Bandung

²Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari Bandung

ABSTRACT

Klepon merupakan jajanan tradisional yang digemari segala usia karena dominan rasa manis, gurih, dan tekstur lembut. Dalam upaya melestarikan dan mengembangkan kuliner tradisional, penelitian ini bertujuan untuk menilai penerimaan konsumen terhadap Klepon Cheesecake modifikasi dengan menilai kualitasnya dari segi rasa, aroma, tekstur, dan kenampakan. Pengembangan produk dilakukan dengan memodifikasi klepon tradisional yang terbuat dari tepung ketan menjadi kue keju dengan tambahan isian kinca (sirup gula aren). Penelitian eksperimental ini menggunakan metode kualitatif dan pendekatan deskriptif, dengan pengumpulan data melalui uji organoleptik, observasi, dan tinjauan pustaka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa modifikasi tersebut diterima dengan baik oleh panelis yang menilai tekstur dan tampilannya sangat tinggi. Namun, beberapa panelis menyarankan untuk meningkatkan rasa pandan dan aroma kelapa untuk mendapatkan profil rasa yang lebih seimbang.

Kata Kunci: Modifikasi Makanan, Makanan Tradisional, Klepon, Cheesecake

ABSTRACT

Klepon is a traditional snack loved by people of all ages due to its dominant sweet, savory taste and soft texture. In an effort to preserve and develop traditional culinary delights, this research aims to assess consumer acceptance of modified Klepon Cheesecake by evaluating its quality in terms of taste, aroma, texture, and appearance. The product development was achieved by modifying the traditional klepon, made from glutinous rice flour, into a cheesecake with added kinca (palm sugar syrup) filling. This experimental research used qualitative methods and a descriptive approach, with data collected through organoleptic tests, observation, and literature review. The results showed that the modification was well-received by the panelists, who rated the texture and appearance highly. However, some panelists suggested enhancing the pandan flavor and coconut aroma to achieve a more balanced taste profile.

Keywords: Food Modification, Traditional Food, Klepon, Cheesecake

PENDAHULUAN

Makanan tradisional adalah makanan yang biasa dimakan oleh sebuah komunitas tertentu, dengan rasa dan olahan asli dari komunitas tersebut. Indonesia, dengan populasi yang besar dan kebutuhan pangan yang signifikan, menghadapi tantangan dalam memastikan ketersediaan pangan yang memadai untuk memenuhi pola makan seimbang (Rini and Luthfiah, 2024). Klepon adalah salah satu makanan tradisional khas Jawa yang terbuat dari tepung ketan dan berbentuk bulat kecil yang dilapisi dengan parutan kelapa. Klepon adalah kue semi basah yang terbuat dari tepung ketan yang berbentuk bola-bola kecil yang dipenuhi dengan gula merah (gula jawa), direbus dalam air mendidih, dan disajikan dengan parutan kelapa. Kolesterol rendah gizi adalah salah satu kekurangan klepon dibandingkan dengan makanan modern. Dengan menambahkan *cream cheese* sebagai bahan dasar produk klepon, diharapkan untuk meningkatkan penampilan klepon dengan cara meningkatkan kandungan gizinya, terutama protein dan serat pangan. Jadi, analisis fisik kimia diperlukan

untuk mengetahui karakteristik klepon yang berubah. Penggunaan.

Cheesecake adalah salah satu jenis *dessert* atau makanan penutup yang sangat diminati oleh masyarakat karena rasanya yang lembut, gurih, dan ringan saat dimakan. Selain itu, karena bahannya mudah didapat dan proses pembuatan yang cepat, *cheesecake* dapat diproduksi secara industri atau rumahan. Namun, untuk membedakan diri dari produk yang sudah ada di pasaran, tepung ketan dan ubu jalar yang akan dikembangkan kali ini akan diganti dengan bahan dasar *cream cheese*.

Diharapkan produk ini akan menjadi salah satu inovasi untuk berbagai jenis *cheesecake* agar memiliki nilai atau nilai lebih dengan menggunakan bahan pangan lokal. Untuk menghasilkan produk modern yang diminati masyarakat umum tetapi memiliki cita rasa dan daya saing yang tinggi.

Cheesecake ini dibuat dengan mengganti ubi jalar dan tepung ketan sebagai bahan dasar adonan dasarnya. Kemudian ditambahkan dengan bahan inti lainnya, seperti *whipped cream*, *heavy cream*, *butter*, vanila, garam, susu, dan kuning telur. Dilengkapi dengan *garnish* atau dekorasi yang sesuai untuk tampilan produk yang diinginkan. Oleh karena itu, untuk menjaga lestarian makanan tradisional, gerakan inovasi pangan tradisional harus dilakukan. Jangan sampai generasi penerus bangsa lupa dengan tradisi dan budaya mereka sehingga makanan tradisional yang telah

diwariskan oleh nenek moyang punah Mengembangkan makanan memungkinkan inovasi pangan Tradisional menjadi lebih kontemporer, seperti dengan mengubah klepon, yang sebelumnya terbuat dari tepung ketan dan di dalamnya gula jawa. Sehingga tujuan dari penelitian ini yaitu untuk :

- 1 Mengetahui formulasi inovasi makanan tradisional jajanan pasar (klepon *cheesecake*).
- 2 Mengetahui bagaimana rasa, aroma, tekstur, dan penampilan makanan tradisional jajanan pasar (klepon *cheesecake*).

Menurut Axl et al.,(2023) Modifikasi makanan adalah suatu kegiatan untuk meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, dan nilai gizi. selain itu juga merupakan cara untuk menambah keanekaragaman menu pada suatu daerah atau institusi.

Modifikasi makanan adalah upaya untuk menyesuaikan makanan biasa menjadi makanan yang sesuai dengan kebutuhan diet seseorang atau sekelompok orang dengan memperhatikan beberapa hal seperti prinsip dan syarat diet, analisis nilai gizi, teknik pengolahan, biaya, peralatan yang dibutuhkan (BERNADETA, 2021).

Modifikasi juga disebut pengembangan resep yaitu upaya meningkatkan menu sehingga lebih berkualitas dalam hal rasa, warna, aroma, tekstur, nilai gizi atau jumlah. Merubah cita rasa makanan dapat dilakukan dengan memodifikasi bentuk, bumbu (takaran, jenis), bahan makanan, ataupun merubah teknik memasak (BERNADETA, 2021). Menurut Widyaningsih et al., (2023) pengertian modifikasi pangan khas daerah itu sendiri adalah cara merubah bentuk dan rasa makanan khas daerah dari yang kurang menarik menjadi lebih menarik tanpa menghilangkan bentuk dan rasa aslinya.

Menurut (Gardjito, 2017) Guru Besar Teknologi Pangan UGM, makanan tradisional adalah makanan yang diolah dari bahan pangan yang diproduksi setempat dengan proses yang telah dikuasai masyarakat. Hasilnya adalah produk yang telah dikuasai masyarakat. Hasilnya adalah produk yang telah dikuasai masyarakat. Hasilnya adalah produk yang telah dikuasai masyarakat.

Makanan yang telah dibudayakan dari generasi ke generasi disebut sebagai makanan tradisional. Bahan alam yang tersedia diolah dengan berbagai teknik dan memiliki peran khusus baik sebagai makanan ritual maupun makanan sehari-hari. Ini terkait dengan variasi makanan dengan banyak jenis, disertai dengan proses pembuatan atau pengolahannya yang masih tradisional (Kartini, Yulendra and Wahyuningsih, 2024).



Gambar 1 Klepon

Sumber : Google 2024

Kue Klepon adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang termasuk dalam kelompok jajanan pasar. Kudapan kue tradisional masih populer dan tetap menjadi favorit hingga sekarang karna harganya yang murah yang

mudah didapat. Menurut Nimpuno dalam (Salim, Sembiring and Ayu, 2019) Klepon yang kenyal dengan isi gula mempunyai makna bahwa terkadang sesuatu yang alot akan terasa manis dikemudian hari sesuai dengan usaha yang dilakukan.

Textstur Klopon

Kue Klepon memiliki tekstur yang kenyal, padat, manis dan tidak memiliki daya simpan yang lama. Makanan ini terbuat dari tepung ketan putih yang diberi pewarna hijau baik dari daun suji ataupun daun pandan yang dicampur oleh santan kemudian dibentuk bulat-bulat diberi isian gula merah dan direbus di dalam air mendidih. (Salim, Sembiring and Ayu, 2019).

Proses Klepon

Selama proses pembentukan, adonan Klepon harus ditutup oleh kain lembap agar tidak mengering dan retak-retak. Hal ini akan berisiko membuat Klepon pecah ketika direbus. Bahkan untuk meminimalisir mengeringnya adonan, dianjurkan untuk langsung memasukkan adonan yang telah dibulatkan dan diberi isian ke dalam air yang mendidih. Nimpuno dalam (Kartika, 2017).

Pada proses perebusan klepon, sebelum adonan dimasukkan ke dalam air, air yang di dalam panci sudah harus dalam keadaan mendidih. Sebaiknya gunakan panci yang agak besar dan air yang cukup banyak agar pada saat klepon direbus, klepon tidak melekat satu sama lain. Klepon yang sudah matang akan mengapung, tetapi tungguhlah sekitar 1-2 menit lagi sebelum diangkat agar klepon matang sempurna. Nimpuno dalam (Kartika, 2017).

Resep Klepon

Proses pembuatan klepon cukup sederhana, terdiri atas pencampuran bahan, pembuatan adonan dan perebusan. Dalam proses pembuatan klepon, terdapat beberapa bahan yang digunakan yaitu tepung beras ketan, garam, daun pandan dan kelapa parut, gula merah sebagai bahan isian ((Kartika, 2017) Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep :

Bahan :

- 35 gram tepung ketan putih
- 15 gram tepung beras
- 25 gram gula merah, di iris halus
- Kelapa parut secukupnya sebagai *topping* klepon
- Air 50 ml
- Garam

Cheesecake



Gambar 2 Cheesecake

Sumber :Google (2024)

Menurut (Ananto:2014) *Cheesecake* adalah kue yang terbuat dari keju, seperti namanya. Keju *cake* adalah hidangan pencuci mulut *dessert* yang menggunakan bahan utama keju mada dan ditambah dengan produk olahan susu lanya seperti *shipping cream yoghurt*, susu kental manis, dan buah-buahan dan kacang-kacangan. Varian *cheesecake* biasanya disajikan dengan dingin. Jenisnya beragam, mulai dari yang ringan, lembut, dan *creamy* hingga yang padat seperti *posling*. Salah satu jenis *dessert* yang lezat berusia tiga ribu tahun adalah *cheesecake*. *Cheesecake* sekarang dapat ditemukan di berbagai kafe dan *cakeshop*. Ini dulu hanya ada di hotel bertaraf internasional di Indonesia. Pangan ini sangat disukai karena rasa gurih dan lembutnya. Karena *cheesecake* membutuhkan panas yang agak lembab untuk menghasilkan tekstur yang lembut, *cheesecake* dipanggang dalam oven. menurut Ismayani dalam (Buana, 2018).

Makanan penutup diberi *toping* yang terbuat dari keju yang lembut dan segar disebut *cheesecake*. Di per manis dengan gula dan dapat dihiasi dengan buah, kacang, atau cokelat di atasnya. *Cheesecake* memiliki berbagai tekstur, dari yang ringan dan mudah digoyangkan hingga yang halus dan lembut. Keju adalah bahan utama setiap *cheesecake*, biasanya keju krim, ricotta atau keju Swiss atau *cheddar*. *Cheesecake* diisi dengan keju dan dicampur dengan telur, gula, dan perasa lainnya. Yasin dalam (Kurniati, 2018).

Pembuatan *Cheesecake*

Terigu

Tepung terigu adalah tepung yang dibuat dari gandum yang telah dihaluskan yang digunakan dalam proses pembuatan roti, mie, dan kue. Tepung terigu mengandung protein yang disebut gluten, yang merupakan karbohidrat kompleks yang tidak bisa larut dalam air.

Tepung terigu dibuat setelah penggilingan bijigandum dilakukan untuk memisahkan *bran* dan *germ* dari biji gandum, dan kemudian diproses dengan penumbukan Syarbini dalam ((Salihat and Putra, 2021). Selaras juga dengan Makmoer dalam (Salihat & Putra, 2021) mengatakan bahwa tepung terigu berfungsi untuk membuat jaringan roti. Jika dicampur dengan tepung terigu protein sedang, ini akan menghasilkan roti yang empuk dengan volume yang besar.

Gumpalan yang elastis (*gluten*) terbentuk apabila tepung terigu dicampur dengan air karena kandungan glutelin dan gliadinnya.

Telur

Telur membantu menambah warna, nilai gizi, perisa, dan kekuatan adonan selama proses pembuatan roti. Karena lesitin dalam kuning telur, putih telur dan kuning telur dapat digunakan sebagai *emulsifier* untuk mempertahankan kelembaban adonan (Hendrasty dan Santoso: 2024) .

Gula Pasir

Gula, yang terdiri dari monosakarida dan disakarida, dapat diserap dengan mudah oleh tubuh dan kemudian diubah menjadi energi. Biasanya digunakan sebagai pengawet dan pemanis. Gula pasir adalah karbohidrat sederhana yang berasal dari cairan tebu dan merupakan gula

yang paling umum digunakan oleh masyarakat, Darwin dalam (Novayanti, 2016).

Gula berfungsi dalam pembuatan kue untuk berbagai tujuan, termasuk memberikan rasa manis, mempertahankan kelembaban, membantu proses aerasi, menambah warna, dan memperpanjang masa penyimpanan.

Cake emulsifier

(Ananto, 2014) *emulsifier cake* berfungsi sebagai penstabil adonan. *Cake* terbuat dari berbagai bahan, seperti bahan cair (telur), bahan padat (gula, tepung), dan lemak. Karena itu, diperlukan bahan yang dapat menyatukan dan menstabilkan bahan-bahan tersebut. dengan menggunakan *cake emulsifier*, Anda dapat mengurangi jumlah kuning telur yang digunakan, tetapi jangan terlalu banyak menggunakannya karena dapat menyebabkan rasa atau *aftertaste* yang tidak enak.

Susu

Wahyudi dalam (Wibowo, 2021) menyatakan bahwa susu yang ditambahkan ke adonan meningkatkan nilai gizi *cake* karena mengandung kafein, gula laktosa, dan kalsium. Ini juga mempengaruhi warna *cake*, membantu perkembangan adonan, dan meningkatkan teksturnya. Susu bisa kental manis atau murni.

Tepung Maizena

Menurut (Salihat & Putra, 2021) menyatakan kegunaan maizena dalam pembuatan *cake* adalah sebagai bahan yang membantu melembutkan. Penggunaan tepung maizena dalam proses pembuatan *cake* berkisar 10-20% dari bahan tepung terigu, karena penggunaan yang berlebihan menyebabkan *cake* mudah berjamur dan tidak awet.

Keju

Gumpalan yang terbentuk karena koagulasi protein susu ternak ruminansia disebut keju, Murti dalam (Negara *et al.*, 2016). Karena mengandung kasein, lemak, protein, peptida, vitamin, mineral, dan vitamin, keju dapat meningkatkan rasa dan nilai gizi *cake*. *Bakery* menggunakan dua jenis keju: yang digunakan untuk mengisi roti dan yang digunakan untuk membuat *cake* (Chairunnisa *et al.*, 2021). *Cake* dibuat dengan keju lunak dengan lemak yang sangat rendah, sedangkan krim keju yang lunak memiliki lemak yang lebih tinggi. Secara umum digunakan pada *cake* keju dan beberapa *dessert* dingin Hendrasty dalam (Buana, 2018).

Margarin

Margarin adalah produk yang mirip dengan mentega tetapi terbuat dari bahan nabati. Proses emulsi air dalam minyak disebut margarin. Ini memiliki bentuk dan komposisi yang mirip dengan mentega dan digunakan sebagai pengganti mentega, kurniati dalam (Hazizah and Estiasih, 2013). Sedangkan Menurut Loekomohadi dalam (Andarwulan *et al.*, 2014), margarin adalah lemak yang telah siap untuk dikonsumsi tanpa melalui proses pemasakan terlebih dahulu. Dalam pembuatan *cheesecake*, margarin

digunakan untuk menambah nilai gizi, warna, aroma, dan rasa.

Resep *Cheesecake*

Resep *Cheesecake* terdiri dari bahan (Ananto, 2014) sebagai berikut:

- a. 250 gr *cream cheese*
- b. 120 ml susu *full cream* cair
- c. 60 gr *butter*
- d. 50 gr tepung terigu rendah protein
- e. 50 gr tepung maizena Mama Suka
- f. kuning telur
- g. 1 liter Susu

Resep *Cream Cake* :

- h. putih telur 80 gr gula halus (sesuai selera, jika ingin terlalu manis boleh ditambahkan takarannya)
- i. 1/4 sdt *cream of tartar* (bisa diganti dengan air lemon)

BAHAN DAN METODE

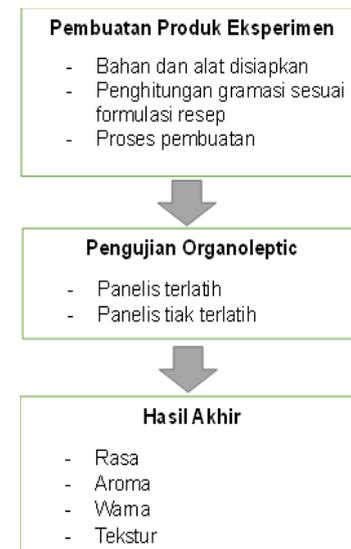
Bahan dalam penelitian ini adalah produk makanan tradisional jajanan pasar yaitu klepon dengan dimodifikasi menjadi klepon *cheesecake*, metode penelitian yang akan digunakan adalah eksperimen dengan pengujian uji organoleptik. Uji organoleptik adalah kualitas dari suatu produk berdasarkan penilaian terhadap atribut – atribut produk dengan menggunakan organ tubuh manusia yaitu panca indra, atribut – atribut yang biasanya dinilai adalah rasa, aroma, warna dan tekstur. (Kusuma:2017).

Penulis menggunakan uji organoleptik ini karena penulis ingin mengetahui hasil eksperimen produk yang dilakukan apakah sudah menghasilkan produk yang baik atau belum dari segi rasa, aroma, warna dan teksturnya. Hal ini selaras dengan (Laksmi dalam Supriyono dan Sukriadi: 2022), uji organoleptik dilakukan pada empat parameter yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur karena suka atau tidaknya konsumen terhadap suatu produk dipengaruhi oleh warna, bau, rasa, dan rangsangan mulut. Juga (Azzahra, Pirastyo and Kristiutami, 2022) menggunakan uji organoleptik dalam penelitian tentang pengolahan boba daun binahong. Adapun Teknik pengumpulan datanya adalah melalui observasi, wawancara juga studi Pustaka dari beberapa literatur. Observasi yang dilakukan yaitu observasi terhadap formulasi resep yang digunakan, wawancara digunakan pada saat uji organoleptik kepada beberapa panelis yang telah ditentukan.

Panelis yang terlibat dalam penelitian ini yaitu 3 orang panelis terlatih yang merupakan chef hotel, dan 30 panelis tidak terlatih yang merupakan para penikmat makanan.

Berikut pada (gambar 1) merupakan alur pikir dalam penelitian ini :

Gambar 3. Alur Pikir Penelitian
Sumber: Penulis 2024



HASIL DAN PEMBAHASAN

Gambaran umum Klepon *Cheesecake*

Cheesecake klepon adalah inovasi kuliner yang menggabungkan kelezatan *cheesecake* klasik dengan elemen tradisional khas Indonesia, yaitu klepon. Klepon sendiri adalah kue tradisional yang terkenal dengan teksturnya yang kenyal dan rasanya yang manis, terbuat dari tepung ketan dengan isian gula merah cair yang lezat, serta dilapisi kelapa parut. Dalam varian *cheesecake* klepon ini, keunikan klepon diintegrasikan ke dalam lapisan keju lembut khas *cheesecake*, menghasilkan kombinasi rasa yang menarik antara manisnya gula merah, gurihnya kelapa, dan lembutnya keju. Tak hanya itu, warna hijau dari *cheesecake* ini berasal dari penggunaan daun pandan, yang memberikan aroma khas dan meningkatkan daya tarik visual dari hidangan ini.

Dalam penelitian ini, penulis tidak melakukan substitusi bahan, melainkan fokus pada modifikasi resep untuk menggabungkan elemen- elemen dari klepon ke dalam *cheesecake* dengan tetap mempertahankan keaslian rasa dari kedua makanan tersebut. Penulis bereksperimen dengan berbagai formulasi untuk menciptakan perpaduan yang seimbang antara kelembutan *cheesecake* dan kekhasan klepon, termasuk dalam hal penggunaan gula merah sebagai isian dan kelapa parut sebagai elemen dekoratif serta penambah tekstur.

Pembuatan Klepon *Cheesecake*

Pada pembuatan Klepon *Cheesecake* menggunakan formulasi resep yang tersaji pada tabel 1 sebagai berikut:

Tabel 1.
Formulasi Resep Klepon *Cheesecake*

No.	Ingredient	Quantity
1	<i>Cream Cheese</i>	1000 gram
2	<i>Icing Sugar</i>	500 gram
4	<i>Whipping Cream</i>	1000 gram
5	Gelatin	90 gram
6	Hot Water	105 gram
7	Water	150 gram
8	Perisa Pandan	1 sdt.
9	Gula Merah	250 gram
10	Glukosa	50 gram
11	Sugar	200 gram

Sumber: Penulis 2024

Proses pembuatan klepon *cheesecake* pada eksperimen ini adalah sebagai berikut:

1. Pembuatan Kinca Sebagai Isian Klepon *Cheesecake*

Gula merah dan air dimasukkan ke dalam panci dan dipanaskan hingga mendidih untuk menghasilkan larutan gula yang kental. Setelah gula merah larut, gelatin yang telah di rebus ditambahkan ke dalam larutan dan diaduk hingga tercampur rata. Campuran kinca ini kemudian dидiamkan selama tiga jam agar mengeras dan siap digunakan sebagai isian dalam *cheesecake*. Gambar pembuatannya dapat dilihat pada gambar 4.



Gambar 4. Proses Pembuatan Kinca
Sumber: Penulis 2024

2. Pembuatan *Cheesecake*

Cream cheese dikocok hingga lembut menggunakan *mixer* untuk mendapatkan tekstur yang halus dan konsisten. *Icing sugar* kemudian ditambahkan ke dalam *cream cheese*, dan adonan kembali dikocok hingga tercampur sempurna. Gelatin yang telah dipanaskan kemudian dimasukkan ke dalam adonan *cream cheese*, diikuti dengan pengocokan agar gelatin menyatu dengan baik dalam adonan. *Whipping cream* ditambahkan terakhir kali dan adonan diaduk hingga merata, dengan tujuan memberikan kekayaan tekstur pada *cheesecake*. Pewarna makanan hijau pandan ditambahkan ke dalam adonan untuk memberikan warna yang identik dengan

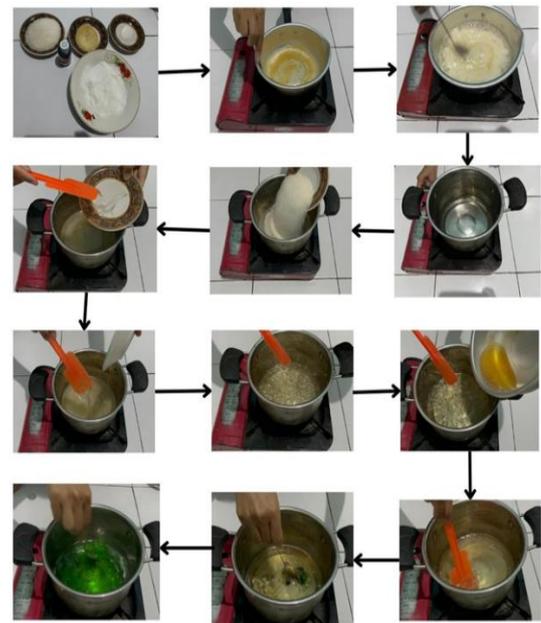
klepon tradisional. Gambar pembuatan dapat dilihat pada gambar 5.



Gambar 5. Pembuatan *Cheesecake*
Sumber: Penulis 2024

3. Membuat Glaze (lapisan pengkilap makanan)

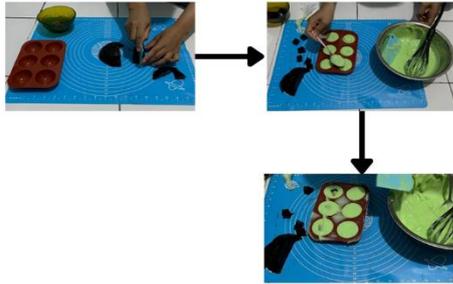
Gelatin dan air direbus bersama hingga larut, kemudian glukosa ditambahkan ke dalam larutan ini. Setelah itu, pewarna makanan hijau pandan dicampurkan untuk menghasilkan *glaze* yang memiliki warna yang serupa dengan adonan *cheesecake*, serta memberikan kilauan yang menarik pada permukaan *cheesecake*.



Gambar 6. Pembuatan *Glaze* (lapisan mengkilap)
Sumber: Penulis 2024

4. Pencetakan *Cheesecake*

Setelah semua komponen bahan eksperimen siap, tahap selanjutnya adalah pencetakan, adonan *cheesecake* yang telah selesai dicampur dimasukkan ke dalam cetakan. Potongan kinca yang telah mengeras dan dipotong berbentuk kotak kecil dan masukan ke dalam adonan *cheesecake*, di tengah atau bagian yang diinginkan. Gambar pencetakan dapat dilihat pada gambar 7 berikut



Gambar 7. Proses Pencetakan Cheesecake
Sumber: Penulis 2024

5. Pendinginan

Tahap terakhir adalah proses pendinginan:

- Cetakan yang telah terisi adonan *cheesecake* beserta isian kinca dimasukkan ke dalam *freezer* selama 6 jam.
- Proses pendinginan ini bertujuan untuk membekukan adonan sehingga *cheesecake* mengeras dan mudah dikeluarkan dari cetakan, sekaligus menjaga isian kinca tetap berada di tempatnya dan tidak mencair.
- Setelah 6 jam di *freezer*, *cheesecake* dikeluarkan dari cetakan dengan hati-hati untuk menjaga bentuk bulat yang sempurna.
- untuk menjadi isian di dalam *cheesecake*. Setelah itu, karena cetakan berbentuk setengah bulat, satukan setengah bulat tersebut dengan bagian lain.
- Cheesecake* yang telah dikeluarkan kemudian dicelupkan ke dalam *glaze* yang telah dibuat sebelumnya.
- Setelah dicelupkan, *cheesecake* ditaburi dengan kelapa kering (*dry coconut*) sebagai sentuhan akhir yang memberikan tekstur renyah serta menambah cita rasa khas klepon.



Gambar 8. Klepon Cheesecake
Sumber: Penulis 2024

Pada gambar 8 merupakan tampilan hasil dari eksperimen klepon *cheesecake* sudah dimodifikasi dengan berbagai bahan yang lebih banyak mengandung nutrisi yang baik bagi tubuh.

Hasil Uji Organoleptik

Tahap pengujian menggunakan uji organoleptik, di mana melalui metode ini menggunakan manusia sebagai panelis dengan panca Indera seperti penglihatan, pembauan, perasa, sentuhan dan pendengaran untuk menguji karakter dan penerimaan produk makanan tersebut. Dengan panelis terlatih sebanyak 3 orang yang merupakan *chef* hotel

berbintang dan panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang sebagai pencinta makanan jajanan pasar.

Pengujian Rasa

Dari aspek rasa, panelis terlatih sebanyak 3 orang menyatakan bahwa klepon *cheesecake* ini rasanya enak akan tetapi masih ada yang kurang seperti *cream cheese* nya harus ditambahkan gramasi sedikit lagi dan rasa pandannya belum terasa. Sedangkan dari panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang menyatakan bahwa klepon *cheesecake* ini penilaian untuk rasa sebesar 56,7% sangat enak dan 43,3% enak. Persentase tersebut menunjukkan bahwa panelis tidak terlatih menyukai keseimbangan rasa antara manis dan gurih dalam *cheesecake* klepon.

Pengujian Aroma

Dari aspek aroma, semua panelis terlatih menyatakan bahwa aroma dari klepon *cheesecake* ini kurang tercium aroma daun pandannya. Sedangkan menurut panelis tidak terlatih aroma mendapatkan penilaian, 30% sangat suka, 60% suka dan 10% cukup suka menyukai keharuman pandan yang khas.

Pengujian Tekstur

Tekstur yang dihasilkan dari klepon *cheesecake* ini berdasarkan panelis terlatih semuanya menyukai tekstur yang dihasilkan yaitu lembut enak untuk dimakan. Sedangkan dari panelis tidak terlatih tekstur mendapatkan nilai sebesar 46,7% sangat lembut, 50% lembut, dan 3,3% cukup lembut. Dari data tersebut menunjukkan bahwa panelis menghargai kelembutan *cheesecake* dan kekenyalan dari klepon *cheesecake* yang dihasilkan.

Pengujian Tampilan

Tampilan yang dihasilkan dari modifikasi makanan klepon *cheesecake* ini hasil dari panelis terlatih yaitu tampilannya sudah bagus menyerupai klepon pada umumnya, namun masih perlu penambahan *garnish*. Sedangkan panelis tidak terlatih memberikan penilaian terhadap tampilan mendapatkan nilai 33,3% sangat menarik dan 66,7% menarik. Nilai tersebut menjadikan aspek ini sebagai yang paling disukai oleh panelis karena kesan estetika tradisional yang dipadukan dengan modernisasi.

Pembahasan

Penelitian eksperimen ini dilakukan berlandaskan keinginan penulis memberikan variasi makanan khususnya jajanan pasar klepon, melakukan eksperimennya di tempat tinggal penulis, dan hasilnya secara keseluruhan hampir sesuai dengan yang diharapkan yaitu dapat dinikmati oleh semua orang penikmat klepon

KESIMPULAN

Kesimpulan dari penelitian ini adalah formulasi hasil ekparimen klepon *cheesecake* ini sangat mungkin untuk dijadikan sebagai salah satu bahan makanan jajanan pasar seperti klepon dengan cita rasa yang berbeda dan menari, dengan penilaian terhadap rasa enak, aromanya menggugah selera untuk dimakan, dengan tekstur lembut dan tamplan yang menarik.

Meskipun dalam eksperimen ini masih ditemukan kekurangan-kekurangan yang mungkin masih dapat ditingkatkan kembali pada percobaan-percobaan yang akan datang. Diantaranya aroma pandannya bisa dikuatkan lagi, juga tampilannya ditambahkan garnisnya kembali.

DAFTAR PUSTAKA

- Ananto, D. S. (2014). *Sponge Cake: 23 Variasi Cake Dari Satu Adonan Dasar*. DeMedia
- Andarwulan, N., Adawiyah, D. R., Wulandari, N., Hariyadi, P., Triana, R. N., Affandi, A. R., Nur, R. C., Tjahjadi, S., & Ellen, M. F. (2014). Aplikasi margarin minyak sawit merah pada produk pound cake dan roti manis. *Prosiding Seminar Hasil-Hasil PPM IPB, 1*, 192–206.
- Axl, M., Baharta, E., & Taufiq, R. (2023). Modifikasi Beef Katsu Dengan Penambahan Singkong. *EProceedings of Applied Science, 9*(3).
- Azzahra, V., Pirastyo, S.P. and Kristiutami, Y. (2022) 'Pengolahan Boba Daun Binahong Sebagai Alternatif Pemanfaatan Khasiat Daun Binahong', *Jurnal Kajian Pariwisata, 4*(1), pp. 1–6. doi:10.51977/jiip.v4i1.732.
- BERNADETA, N. D. P. (2021). *ROTASI MANAJEMEN PENYELENGGARAAN MAKANAN MODIFIKASI RESEP MAKANAN ENTERAL RENDAH PROTEIN DI RSUD PROF. Dr. MARGONO SEOKARJO PURWOKERTO*. Poltekkes Kemenkes Yogyakarta.
- Buana, H. A. (2018). *Aktivitas Antioksidan, Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Cheesecake Ubi Jalar Kuning (Ipomoea batatas L.)*. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Chairunnisa, T., Irbah, N., Irsan, A. Z., Sekar, I. T. D., Purba, P. N., Sitinjak, L. O., Ramadhani, F., Efendi, B., T Arazilla, A., & Rahayu, A. (2021). Klaim Gizi Rendah Lemak pada Berbagai Jenis Keju: Literature Review. *J. Andaliman J. Gizi Pangan, Klin. Dan Masy, 1*(1), 1–12.
- Gardjito, M. (2017). *Kuliner Yogyakarta-pantas dikenang sepanjang masa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hazizah, H., & Estiasih, T. (2013). Karakteristik cookies umbi inferior uwi putih (kajian proporsi tepung uwi: pati jagung dan penambahan margarin). *Jurnal Pangan Dan Agroindustri, 1*(1), 138–147.
- Hendrasty, H. K., & Santoso, U. (2024). *ALL ABOUT BAKERY, Semua yang Harus Kamu Tahu tentang Bakery*. Penerbit Andi.
- Kartika, R. (2017). *Proses Produksi Klepon Ubi Jalar Ungu (Ipomoea batatas L.)*.
- Kartini, N. L., Yulendra, L., & Wahyuningsih, S. (2024). Klasifikasi makanan tradisional untuk wisata kuliner di desa tempos. *Media Bina Ilmiah, 18*(6), 1289–1300.
- Kurniati, E. S. (2018). *UJI FISIKOKIMIA DAN SENSORIS CHEESECAKE DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG SUWEG (Amorphophalus campanulatus)*. STIKES PKU Muhammadiyah Surakarta.
- Kusuma, Sari, Kurniawati, Rahmi. (2017). *Pengawasan Mutu Makanan*. Universitas Brawijaya Press: Malang
- Negara, J. K., Sio, A. K., Rifkhan, R., Arifin, M., Oktaviana, A. Y., Wihansah, R. R. S., & Yusuf, M. (2016). Aspek mikrobiologis, serta sensori (rasa, warna, tekstur, aroma) pada dua bentuk penyajian keju yang berbeda. *Jurnal Ilmu Produksi Dan Teknologi Hasil Peternakan, 4*(2), 286–290
- Novayanti, S. R. (2016). *Pengaruh Penambahan Konsentrasi Gula terhadap Sifat Organoleptik pada Manisan Kolang Kaling*.
- Rini, R.O.P. and Luthfiah, A. (2024) 'Pepaya Sebagai Substitusi Daging Sapi Innovation Experiment In Making Dendeng Using Papaya Leaf As Beef Substitution', *Jurnal Manner, 3*(1), pp. 3–6.
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras ungu terhadap mutu dan aktivitas antioksidan brownies kukus. *Jurnal Teknologi Pangan, 15*(2).
- Salihat, R. A., & Putra, D. P. (2021). Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung beras ungu terhadap mutu dan aktivitas antioksidan brownies kukus. *Jurnal Teknologi Pangan, 15*(2).
- Salim, C., Sembiring, V. A., & Ayu, A. S. (2019). Pengolahan Tepung Bayam Sebagai Substitusi Tepung Beras Ketan Dalam Pembuatan Klepon. *Jurnal Khatulistiwa Informatika, 6*(1), 489141.
- Supriyono, M., & Sukriadi, E. H. (2022). Pemanfaatan ikan barakuda pada pembuatan batagor (baso tahu goreng). *Jurnal Manajemen Kuliner, 1*(2), 73-77.
- Utomo, O. M., Azam, M., & Ningrum, D. N. A. (2012). Pengaruh senam terhadap kadar gula darah penderita diabetes. *Unnes Journal of Public Health, 1*(1).
- Wibowo, E. Y. (2021). *TA: PERBEDAAN SISTEM PRODUKSI ROTI MANIS DAN ROTI SUMIR DI CV JAYA BAKERY BANDAR LAMPUNG*. Politeknik Negeri Lampung.
- Widyaningsih, H., Festi, N., & Atmoko, P. H. (2023). UPAYA BALERAOS RESTAURANT DALAM MELESTARIKAN MAKANAN KHAS KRATON YOGYAKARTA AGAR DIMINATI OLEH KALANGAN MILENIAL. *Jurnal Hotelier, 9*(1), 27–38.