

INOVASI PEMBUATAN SWISS ROLL BERBASIS BAHAN DASAR MINUMAN BANDREK

INNOVATION IN MAKING SWISS ROLL BASED ON BANDREK DRINK

Shafa Adiza Trisdiantika Putri^{1*}, Dendi Gusnadi¹

¹Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom Universitas Bandung,
Jl. Telekomunikasih No.1, Kabupaten Bandung 4025, Jawa Barat

ABSTRAK

Swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek merupakan salah satu inovasi yang dilakukan untuk meningkatkan konsumsi bahan pangan lokal. Penambahan bahan dasar bandrek kedalam produk swiss roll seperti jahe dan palm sugar karena sampai saat ini belum pernah yang menjadikan bahan tersebut dalam pembuatan kue. Selain itu bahan tersebut mudah didapatkan di pasaran dengan harga yang terjangkau terutama jahe. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan untuk pembuatan produk ini merupakan metode eksperimental dan uji daya terima konsumen kepada 100 orang responden dengan menyebarkan kuesioner. Dan tujuan lain dari penelitian ini adalah untuk memberi tahu kepada masyarakat terhadap produk olahan jahe dan palm sugar sebagai bahan tambahan dalam pembuatan swiss roll atau bolu gulung, membuat inovasi rasa terbaru. Hasil penelitian menunjukan formulasi resep yang sesuai untuk swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek yaitu 25 gr jahe, 6 butir telur, 70 gr gula putih, 15 palm sugar, 80 baking powder, 12 gr ovalet, 120 gr butter melted. Untuk daya terima konsumen panelis lebih banyak memilih suka sampai sangat suka skala 4-5.

Kata kunci: swiss roll; bandrek; jahe; palm sugar

ABSTRACT

Bandrek drink-based Swiss roll is one of the innovations made to increase local food consumption. The addition of bandrek base ingredients into swiss roll products such as ginger and palm sugar because until now no such ingredients have been used in cake making. In addition, these ingredients are easily available in the market at affordable prices, especially ginger. This study aims to determine recipe formulation and consumer acceptance. The method used to manufacture this product is an experimental method and tests consumer acceptance of 100 respondents by distributing questionnaires. And another aim of this research is to inform the public about processed ginger and palm sugar products as additional ingredients in the manufacture of swiss rolls or roll cakes, making the latest taste innovations. The results showed that the recipe formulation was suitable for Swiss roll based on bandrek drink ingredients, namely 25 gr ginger, 6 eggs, 70 gr white sugar, 15 palm sugar, 80 baking powder, 12 gr ovalet, 120 gr melted butter. For consumer acceptance, the panelists prefer like to really like on a scale of 4-5.

Keywords: author guidelines; agriculture journal; article template

Pendahuluan

Indonesia sangat kaya akan budaya tradisional, seni, makanan, dan minumannya. Salah satu minuman tradisional yang masih bertahan adalah Bandrek. Bandrek merupakan minuman tradisional yang berasal dari Jawa Barat dan merupakan warisan yang bertahan hingga generasi sekarang. Bandrek adalah minuman

tradisional Indonesia yang terbuat dari campuran rempah-rempah, gula aren dan air jahe. Diolah dari bahan-bahan lokal, minuman ini memiliki cita rasa tersendiri yang disesuaikan dengan selera masyarakat setempat dan juga memiliki manfaat Kesehatan yang baik.

Minuman ini memiliki ciri khas rasa yang hangat dan menyegarkan serta memiliki banyak manfaat bagi Kesehatan. Bandrek tidak hanya mengedepankan Kesehatan, tetapi juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Minuman ini sering

^{*)} Penulis Korespondensi.

E-mail: shafa.adiza22@gmail.com

disajikan pada acara adat seperti pernikahan, khitanan, atau acara keagamaan. Cara tradisional juga digunakan dalam pembuatan Bandrek, yang membutuhkan keahlian dan pengalaman khusus dalam pemilihan bahan baku, pengolahan bahan baku dan pencampuran bumbu.

Bahan utama yang digunakan untuk membuat bandrek adalah jahe, gula ren, dan rempah-rempah seperti kayu manis, cengkih, dan kapulaga. Jahe merupakan tanaman pedas yang memiliki banyak manfaat bagi manusia, baik sebagai bahan baku masakan, obat tradisional maupun sebagai bahan baku industri. Indonesia dikenal memiliki tanah yang subur, oleh karena itu berbagai rempah-rempah seperti jahe, kunyit, pala, serai dan rempah-rempah lainnya tumbuh di Indonesia. Pada umumnya masyarakat Indonesia mengolah rempah-rempah tersebut untuk dijadikan makanan, minuman dan obat tradisional atau jamu. Rempah-rempah adalah bahan aromatic yang berasal dari berbagai tumbuhan seperti bunga, buah, kulit batang, dan biji yang dapat digunakan dalam masakan (Dyah Pramesthi, 2020). Hal ini karena rempah-rempah tersebut dipercaya memiliki banyak manfaat bagi Kesehatan tubuh.

Banyak sumber pangan lokal di Indonesia yang dapat dijadikan alternatif sumber pangan pokok, ketergantungan masyarakat pada beras membuat produk pangan lokal tidak banyak diminati. Dengan dilakukan inovasi produk, dinilai dapat meningkatkan konsumen yang menantikan ide, penampilan yang terdapat pada makanan baru, rasa, dan suasana baru terhadap inovasi produk sehingga dapat memaksimalkan laba karena keunikan dan rasanya.

Dunia kuliner penuh inovasi dan kreatifitas tanpa batas, penuh kejutan dan hal-hal yang tidak masuk akal. Secara umum, dalam dunia kuliner selalu ada kriteria bahwa hidangan yang dibuat harus terlihat cantik, menarik, dan dari segi kebersihannya. (Purwastuti, 2015). Menurut Minantyo (2011:136) inovasi produk adalah proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntunan dari perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk baru dan tidak dapat muncul secara tiba-tiba tanpa ada orang-orang yang mau melakukannya. Salah satunya bolu gulung merupakan variasi dari kue. Berbeda dengan kue lainnya, swiss roll merupakan kue yang dapat dipanggang atau dikukus dalam loyang datar. Selain itu, bolu gulung banyak diminati kalangan pecinta kue, mengingat bahwa swiss roll bisa disantap di segala kesempatan dan acara,

seperti pesta, meeting, hajatan dan souvenir. Dari teksturnya yang lembut membuat siapa saja suka terhadap swiss roll. Biasanya swiss roll diberi isian berupa selai atau buttercream. Buttercream itu sendiri bisa dibuat dengan rasa yang berbeda-beda, misalnya dengan menambahkan coklat bubuk, vanilla, atau bubuk green tea. Selain varian rasa di atas, ada varian rasa cream cheese, mocha cream dan taburan cokelat.

Kualitas bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan roll cake sangat mempengaruhi harga jual swiss roll tersebut. Swiss roll merupakan kue yang sangat populer, kue ini bisa ditemukan di banyak toko roti atau restoran. Sementara itu, penggemar swiss roll semakin besar, sehingga potensi bisnis swiss roll atau bolu gulung semakin menjanjikan. Cara membuat swiss roll sendiri dengan cara mengocok telur, gula, dan bahan lainnya sampai adonan mengembang kaku kemudian tahap terakhir dengan memasukkan mentega cair. Kemudian panna tahap pemanggangan suhu yang diperlukan idealnya 180 derajat celsius selama 20 menit.

Penulis memilih inovasi pembuatan swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek untuk menambahkan protein dan vitamin pada makanan yang menyehatkan. Oleh karena itu dengan menambahkan protein untuk mengurangi kandungan kalori pada swiss roll dan kandungan karbohidrat yang tinggi, bertujuan untuk mengurangi masalah obesitas yang disebabkan oleh lemak yang terkandung dalam swiss roll. Oleh karena itu penulis mencoba jahe dan palm sugar sebagai bahan utama swiss roll. Berdasarkan latar belakang pembahasan, penulis mengkaji tentang “Inovasi Pembuatan Swiss Roll Berbasis Bahan Dasar Minuman Bandrek”.

Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental adalah metode yang paling efektif untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan perlakuan kepada subjek berupa strategi, metode, teknik dan media pembelajaran.

Alat dan Bahan

Dalam bagian ini penulis menjelaskan mengenai pembuatan swiss roll, seperti bahan-bahan yang dibutuhkan dan cara pengolahan inovasi pembuatan swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek. Bahan-bahan yang digunakan terdiri dari 6 btr telur, 75 gr gula, 80 gr tepung

terigu, 10 gr maizena, 10 gr susu bubuk, 25 gr jahe, 10 gr palm sugar, 2 sdt vanilli ess, 12 gr ovalet, 6 gr baking powder, 120 gr butter melted.

Cara Pembuatan

Berikut cara pembuatan produk swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek :

1. Mempersiapkan alat-alat seperti bowl, mixer, hingga oven
2. Memilih bahan-bahan dengan kualitas yang terbaik
3. Menimbang bahan-bahan sesuai dengan resep yang telah ditentukan.



Gambar 1 bahan-bahan

4. Memasukan semua bahan-bahan sesuai urutan dimulai dari telur, gula dan vanilli ess (untuk menghilangkan bau amis dari telur). Setelah itu masukan bahan-bahan kering seperti tepung terigu dan lain-lain.



Gambar 2 mixer bahan-bahan

5. Mixer dengan kecepatan rendah terlebih dahulu lalu pindah ke kecepatan tinggi tunggu hingga mengembang, lalu masukan margarin yang telah dicairkan.



Gambar 3 margarin yang sudah dicairkan

6. Aduk hingga tercampur rata lalu pindahkan ke loyang yang sudah dilapisi dengan kertas roti. Lalu panggang dengan suhu 180° selama 15 menit.



Gambar 4 tuang adonan ke loyang

7. Setelah matang keluarkan dari oven lalu tunggu hingga dingin. Setelah dingin keluarkan kue dari loyang dan beli isiin berupa cream pada kue lalu gulung kue tersebut.

Hasil dan Pembahasan

Daya terima konsumen terhadap swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek dilakukan kepada 100 panelis yang menilai rasa, warna, aroma, tekstur, dan penampilan fisik dengan urutan parameter nilai mulai dari 1-5 yang berarti 1=sangat tidak suka, 2=tidak suka, 3=cukup suka, 4=suka, 5=sangat suka.

1. Rasa

Tabel 1 Daya terima berdasarkan rasa

Rasa	Jumlah	presentase
Sangat tidak enak	0	0%
Tidak enak	2	2%
Cukup enak	31	31%
Enak	32	32%
Sangat enak	35	35%
Jumlah	100%	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan rasa swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek, 35 orang panelis memilih sangat suka, 32 memilih suka, 31 memilih cukup suka dan 2 orang sisanya memilih tidak suka. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih memilih swiss roll yang telah dimodifikasi karena memiliki rasa yang unik.

2. Aroma

Tabel 2 Daya terima berdasarkan aroma

Aroma	Jumlah	Presentase
Sangat tidak harum	0	0%
Tidak harum	7	7%
Cukup harum	22	22%
Harum	29	29%
Sangat harum	39	39%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan aroma swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek terdiri dari 39 orang panelis yang memilih sangat harum, 29 orang panelis memilih harum, 22 orang panelis memilih cukup harum, 7 orang panelis memilih tidak harum. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih swiss roll yang telah dimodifikasi karena swiss karena memiliki aroma yang harum yang dihasilkan dari jahe dan palm sugar itu sendiri.

3. Tekstur

Tabel 3 Daya terima berdasarkan tekstur

Tekstur	Jumlah	Presentase
Sangat tidak lembut	0	0%
Tidak lembut	2	2%
Cukup lembut	30	30%
Lembut	30	30%
Sangat lembut	38	38%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan tekstur swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek terdiri dari 38 orang panelis memilih sangat lembut, 30 panelis memilih lembut dari 100 panelis, 30 panelis memilih cukup lembut dan 2 orang lainnya memilih tidak lembut. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih swiss roll yang telah dimodifikasi karena swiss karena memiliki aroma yang harum yang dihasilkan dari jahe dan palm sugar itu sendiri.

4. Warna

Tabel 4 Daya terima berdasarkan warna

Warna	Jumlah	Presentase
Sangat tidak menarik	0	0%
Tidak menarik	3	3%
Cukup menarik	0	0%
Menarik	52	52%
Sangat menarik	47	47%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan warna swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek terdiri dari 47 orang panelis yang memilih sangat menarik, 21 orang panelis memilih menarik, 31 orang panelis memilih cukup

menarik dan 3 orang panelis memilih tidak menarik. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih swiss roll yang telah dimodifikasi karena swiss karena memiliki warna coklat yang menarik dihasilkan dari jahe dan palm sugar itu sendiri.

5. Penampilan fisik

Tabel 5 Daya terima berdasarkan penampilan

Penampilan	Jumlah	Presentase
Sangat tidak menarik	0	0%
Tidak menarik	7	7%
Cukup menarik	20	20%
Menarik	57	57%
Sangat menarik	16	16%
Jumlah	100	100%

Sumber : Data Olahan Penulis (2023)

Berdasarkan penelitian dengan menyebarkan kuesioner sebanyak 100 panelis, dapat diketahui bahwa uji organoleptik berdasarkan warna swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek terdiri dari 16 orang panelis yang memilih sangat menarik, 57 orang panelis memilih menarik, 20 orang panelis memilih cukup menarik dan 7 orang panelis memilih tidak menarik. Dapat disimpulkan bahwa panelis banyak memilih swiss roll yang telah dimodifikasi karena swiss karena memiliki warna coklat yang menarik dihasilkan dari jahe dan palm sugar itu sendiri.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen produk inovasi pembuatan swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek dapat disimpulkan sebagai berikut :

Dari uji coba eksperimen yang dilakukan oleh peneliti di ketahui bahwa formulasi resep swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek pada penelitian ini dapat di katakana berhasil dengan bahan yang terdiri dari 25 gr jahe, 6 btr telur, 70 gr gula putih, 15 gr palm sugar, 80 gr baking powder, 12 gr ovalet, 120 gr butter melted. Rasa yang dihasilkan terasa cukup enak namun masih bisa dikembangkan lagi. Baik dari segi tekstur, penampilan, dan aroma sudah sangat baik. Warna yang dihasilkan berwarna coklat mudah sehingga terlihat lebih menarik.

Daya terima konsumen terhadap produk swiss roll berbasis bahan dasar minuman bandrek disimpulkan dapat diterima baik atau disukai oleh responden, dilihat dari uji daya terima formulasi 25 gr jahe dengan presentase 85,48% memilih suka berdasarkan rasa, 84,32% menarik

berdasarkan warna yang terkesan natural, 76,67% harum dan tidak terlalu menyengat, berdasarkan aroma 90,96% lembut berdasarkan tekstur dan 75,18% konsumen memilih suka berdasarkan penampilan fisik. Serta pemanfaatan jahe selain bisa dijadikan bahan bumbu masakan, minuman herbal serta dapat juga diolah menjadi varian rasa dari kue atau yang lainnya.

Daftar Pustaka

- Faridah, D. N., Yasni, S., Suswantinah, A., & Aryani, G. W. (2013). Pendugaan umur simpan dengan metode accelerated shelf-life testing pada produk bandrek instan dan sirup buah pala (*Myristica fragrans*). *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia*, 18(3), 144-153.
- Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883-2888.
- Kim, N. I., Aizumi, S., Yokomori, T., Kato, S., Fujimori, T., & Maruta, K. (2007). Development and scale effects of small Swiss-roll combustors. *Proceedings of the Combustion Institute*, 31(2), 3243-3250.
- Minantyo, H. (2011). Dasar-dasar pengolahan makanan (food product fundamental).
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar: (Potential of Herbs and Spices Used in Local Buton Cuisine as Learning Resources). *BIODIK*, 6(3), 225-232