

PENGEMBANGAN CHEESE CAKE BERBASIS TAPE SINGKONG ***DEVELOPMENT OF CHEESE CAKE BASED ON CASSAVA TAPE***

Aufalivia Zahira Khaerani¹, Dendi Gusnadi¹

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

ABSTRAK

Penelitian ini berisi tentang pembahasan pengembangan dalam produk cheese cake dengan penambahan tape singkong atau yang lebih dikenal oleh masyarakat Bandung sebagai peuyeum. Tape singkong yang merupakan makanan khas Bandung ini adalah olahan singkong yang melewati tahap fermentasi dan memiliki aroma yang khas dan tekstur yang lembut. Tape singkong ditambahkan ke dalam adonan cheese cake yang merupakan hidangan cuci mulut yang memiliki rasa yang lembut dan memiliki bahan utama cream cheese ini akan menghasilkan rasa yang menarik. Penelitian ini memiliki tujuan untuk mengetahui bagaimana formulasi dari pengembangan cheese cake berbasis tape singkong dan mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk cheese cake berbasis tape singkong. Dalam penelitian ini metode yang digunakan adalah metode Research and Development (RnD) dan melakukan pengujian daya terima konsumen sebanyak 100 responden dengan menggunakan kuisioner. Hasil akhir dari penelitian menunjukan formulasi resep cheese cake tape singkong dengan perbandingan 60% cream cheese dengan penambahan 40% tape singkong dan hasil dari pengujian daya terima konsumen dengan rata-rata nilai yang dihasilkan dari para responden yaitu 4 yang berarti suka dan 5 yang berarti sangat suka.

Kata kunci: cheese cake; singkong; tape singkong

ABSTRACT

This study discusses the addition of cassava tape or better known by the people of Bandung as peuyeum into the cheese cake mixture. Cheese cake which is a dessert made from cream cheese has a soft taste added with cassava tape which has gone through a fermentation process which has a distinctive aroma and taste. The purpose of this study was to find out how the formulation of cheese cake based on cassava tape and to find out how far consumer acceptance of the development of cheese cake based on cassava tape. This research uses the Research and Development (RnD) method and tests consumer acceptance with a questionnaire. The results of the formulation of the cheese cake recipe with the addition of cassava tape can be said to be successful with the ingredients commonly used to make cheese cake by adding mashed cassava tape to add to the traditional taste and pieces of cassava tape to add to the texture of this cassava tape cheese cake, with the recipe Cassava tape cheese cake, namely 400 ml whipped cream, 300 gr cream cheese, 150 gr butter, 30 gr icing sugar, 15 ml lemon juice, 5 gr salt, 150 gr butter cookies and 150 gr cassava tape. With a total ratio of 40% cassava tape and 60% cream cheese. The results of public acceptance show values from a scale of 4 to 5, namely like and really like.

Keywords: cheese cake; cassava; cassava tape

Pendahuluan

Kota Bandung adalah kota yang terkenal dengan wisata kuliner yang beragam, beraneka macam makanan khas. Banyaknya makanan tradisional dan jajanan di Bandung membuat wisatawan tertarik untuk mengunjungi kota ini sebagai destinasi wisata, banyaknya inovasi unik yang muncul membuat makanan di Bandung juga

semakin beragam. Dari keberagaman makanan khas Bandung dan keunikan dari inovasinya ini Bandung menjadikan daya tarik wisatawan untuk mengunjungi kota ini. Dari sekian banyaknya makanan atau jajanan yang terkenal di Bandung sebagian makanannya berbahan dasar singkong contohnya seperti combro, misro, putri noong, ongol-ongol, keripik singkong, colenak dan yang paling terkenal adalah tape singkong atau biasa disebut peyeum. Peyeu atau tape singkong ini adalah makanan olahan dari singkong yang

^{*}) Penulis Korespondensi.

E-mail: aufazk10@gmail.com

melewati tahap mulai dari perebusan singkong, pendinginan, pemberian ragi dan disimpan di tempat tertutup untuk melalui fermentasi. Fermentasi ini berlangsung selama 2-5 hari, makin lama proses fermentasi berlangsung maka tape singkong makin lunak dan juga aroma dari proses fermentasi pada tape ini akan semakin tercium kuat. Tape singkong disebut dengan sebutan peuyeum oleh masyarakat Bandung karena tape ini melalui proses fermentasi dengan cara memasukan tape singkong ke tempat yang beralas daun dan tertutup atau bisa disebut di peuyeum atau dalam bahasa indonesia yang berarti diperam, karena proses diperam inilah tape singkong disebut juga dengan peuyem.

(Muhammad Asnawi et al,2013) menyatakan bahwa tape adalah produk fermentasi yang dibuat dengan ragi dari bahan sumber spesifik seperti ketela pohon, ketan, dan sebagainya. Mengatur kondisi yang ideal untuk pertumbuhan khamir dan kapang membantu mengontrol proses fermentasi.

Tape dapat dibuat dari berbagai bahan. Selain singkong dan ketan, ubi jalar juga dapat digunakan untuk membuatnya. Karena kandungan karbohidrat ubi jalar yang tinggi-sebesar 16-35% per berat basah atau 80-90% per berat kering-ubi jalar layak digunakan untuk membuat tape (Susanto dan Suneto, 1994).

Tape singkong ini sering sekali dijadikan oleh-oleh khas Bandung karena rasanya yang khas dan unik, teksturnya yang lunak dan rasa manis sedikit asam dari proses fermentasi. Peuyeum ini bisa dimakan langsung begitu saja dijadikan cemilan atau juga diolah jadi sajian lain seperti digoreng, dibakar dan dijadikan stup atau kolak. Contoh dari olahan tape adalah colenak, prol tape, kue gabin, tape goreng, stup tape, kolak tape sampai es tape singkong. Selain enak tape singkong ini juga memiliki manfaat yang baik terutama untuk system pencernaan.

Menurut (Nuraida dan Owens, 2014) tape singkong dibuat setelah singkong difermentasi oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Setiap 100 gram bahan, tape singkong mengandung 0,5 gram protein. Kandungan tiamina, vitamin B1, dapat meningkat hingga tiga kali lipat dengan fermentasi tape. Agar sel, otot, saraf, dan sistem pencernaan dapat berfungsi dengan baik, vitamin ini diperlukan. Tape dapat digolongkan sebagai sumber probiotik untuk tubuh dan mencegah anemia karena mengandung berbagai macam bakteri "baik" yang aman untuk dikonsumsi.

Cheese cake adalah hidangan pencuci mulut atau dessert yang terbuat dari keju muda sebagai bahan utama dan dicampur dengan produk olahan susu lainnya, seperti cream, yoghurt, dan susu kental manis, serta bahan lain, seperti cokelat, buah-buahan, dan kacang-kacangan. Cheese cake dibuat menjadi dua jenis ketika dibuat. Yang pertama dibakar dengan metode au bain marie, disebut baked cheese cake. Yang kedua tanpa proses pembakaran, disebut frozen cheese cake atau unbaked cheese cake. Ini karena harus dibekukan dalam lemari es sebelum disajikan (Ananto 2010).

Penulis melakukan penelitian ini karena ingin membuat pengembangan terhadap cheese cake dengan penambahan tape singkong karena cheese cake yang mudah ditemukan di toko kue dan rasanya yang mudah diterima dengan tape singkong yang memiliki aroma dan rasa dari proses fermentasi yang khas akan cocok jika digabungkan. Pengembangan produk dengan penggunaan tape singkong dalam cheese cake memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang berbeda, menciptakan rasa yang menarik. Maka dari itu penulis mengangkat judul Pengembangan Cheese Cake Berbasis Tape Singkong.

Metode Penelitian

Alat dan Bahan

Bahan-bahan yang akan digunakan dalam pembuatan cheese cake terdiri dari 400 ml whipped cream, 300 gr cream cheese, 150 gr butter, 50 gr icing sugar, 15 ml lemon juice, 5 gr garam, 200 gr tape singkong dan 150 gr butter cookies. Adapun alat yang digunakan untuk mendukung pembuatan cheese cake tape singkong terdiri dari mixer, mangkuk, spatula, loyang, timbangan, plastic wrap dan sendok.

Cara Pembuatan

Berikut adalah cara pembuatan produk cheese cake tape singkong :

1. Pertama, siapkan alat dan timbang bahan yang akan digunakan.
2. Kedua, hancurkan butter cookies lalu ratakan butter cookies ke dalam loyang yang sudah dialasi baking paper.
3. Kocok whipped cream sampai medium peak atau saat whipped cream mengembang dan tidak telalu kaku, sisihkan.
4. Masukan cream cheese, butter dan icing sugar ke dalam bowl dan kocok sampai warna berubah menjadi pucat dan adonan mengembang.

5. Masukkan whipped cream ke adonan cream cheese yang sudah mengembang, lalu aduk hingga rata.

6. Campurkan lemon juice dan juga salt ke dalam adonan cream cheese dan whipped cream yang sudah dicampurkan.

7. Haluskan 150 gr tape singkong dan potong 50 gr tape singkong atau peuyeum dengan potongan small dice untuk menambah tekstur pada cheese cake.

8. Selanjutnya, masukan tape singkong yang sudah di haluskan dan dipotong ke dalam adonan cream cheese dan aduk rata

9. Masukkan adonan ke loyang, ratakan adonan dan masukan ke dalam freezer selama 3-5 jam.

10. Terakhir setelah 3-5 jam cheese cake tape singkong bisa dipotong dan disajikan.

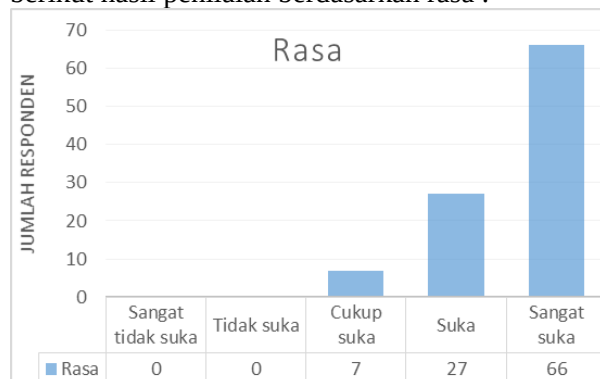
Hasil dan Pembahasan

Penilaian Daya Terima Responden Terhadap Produk

Dalam pengujian daya terima konsumen terhadap produk tape singkong sebagai bahan tambahan pada pembuatan cheese cake dibagi menjadi 5 penilaian yaitu penilaian berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik pada produk. Penelitian memilih sebanyak 100 responden untuk mengetahui bagaimana daya terima pada produk cheese cake berbasis tape singkong.

Daya Terima Berdasarkan Rasa

Berdasarkan hasil dari penilaian rasa pada produk yang merupakan salah satu dari penilaian organoleptic dari pengujian 100 panelis acak, berikut hasil penilaian berdasarkan rasa :



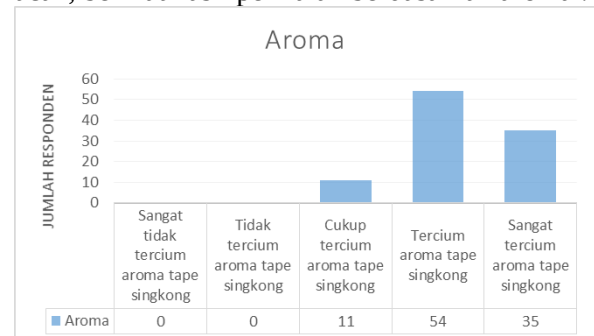
Gambar 1. Diagram daya terima berdasarkan rasa.

Hasil dari olahan data yang diterima dari 100 panelis untuk menilai rasa pada produk cheese cake tape singkong yang terbagi menjadi 5 nilai, yaitu sangat tidak enak, tidak enak, enak, cukup

enak dan sangat enak. 0 responden menilai sangat tidak enak dan tidak enak dengan presentase 0%, 7 responden menilai cukup enak dengan presentase 7%, 27 responden menilai enak dengan presentase 27% dan 66 responden menilai sangat enak dengan presentase 66%.

Daya Terima Berdasarkan Aroma

Berdasarkan hasil dari penilaian aroma pada produk yang merupakan salah satu dari penilaian organoleptic dari pengujian 100 panelis acak, berikut hasil penilaian berdasarkan aroma :

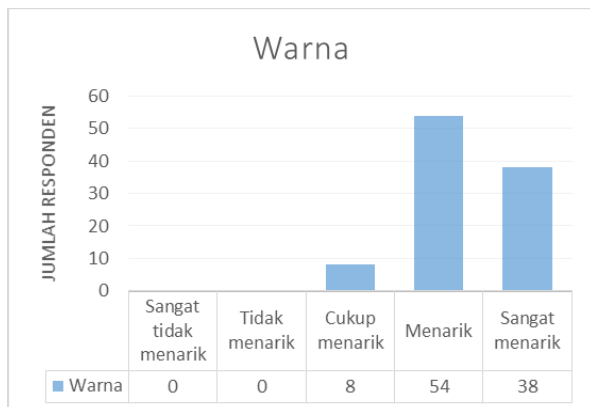


Gambar 2. Diagram daya terima berdasarkan aroma.

Hasil dari olahan data yang diterima dari 100 panelis untuk menilai aroma pada produk cheese cake tape singkong yang terbagi menjadi 5 nilai, yaitu sangat tidak tercium aroma tape singkong, tidak tercium aroma tape singkong, tercium aroma tape singkong, cukup tercium aroma tape singkong dan sangat tercium aroma tape singkong. 0 responden menilai sangat tidak tercium aroma tape singkong dan tidak tercium aroma tape singkong dengan presentase 0%, 11 responden menilai cukup tercium aroma tape singkong dengan presentase 11%, 54 responden menilai tercium aroma tape singkong dengan presentase 54% dan 35 responden menilai sangat tercium aroma tape singkong dengan presentase 35%.

Daya Terima Berdasarkan Warna

Berdasarkan hasil dari penilaian warna pada produk yang merupakan salah satu dari penilaian organoleptic dari pengujian 100 panelis acak, berikut hasil penilaian berdasarkan warna :



Gambar 3. Diagram daya terima berdasarkan warna.

Hasil dari olahan data yang diterima dari 100 panelis untuk menilai warna pada produk cheese cake tape singkong yang terbagi menjadi 5 nilai, yaitu sangat tidak menarik, tidak menarik, menarik, cukup menarik dan sangat menarik. 0 responden menilai sangat tidak menarik dan tidak menarik dengan presentase 0%, 8 responden menilai cukup menarik dengan presentase 8%, 54 responden menilai menarik dengan presentase 54% dan 38 responden menilai sangat menarik dengan presentase 38%.

Daya Terima Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan hasil dari penilaian tekstur pada produk yang merupakan salah satu dari penilaian organoleptic dari pengujian 100 panelis acak, berikut hasil penilaian berdasarkan tekstur :

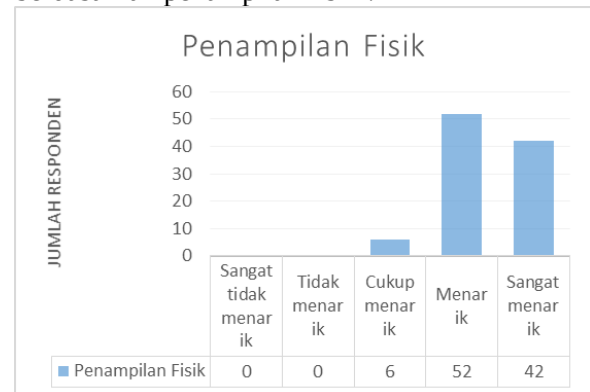


Gambar 4. Diagram daya terima berdasarkan tekstur.

Hasil dari olahan data yang diterima dari 100 panelis untuk menilai tekstur pada produk cheese cake tape singkong yang terbagi menjadi 5 nilai, yaitu sangat tidak lembut, tidak lembut, lembut, cukup lembut dan sangat lembut. 0 responden menilai sangat tidak lembut dan tidak lembut dengan presentase 0%, 8 responden menilai cukup lembut dengan presentase 8%, 36 responden menilai lembut dengan presentase 36% dan 56 responden menilai sangat lembut dengan presentase 56%.

Daya Terima Berdasarkan Penampilan Fisik

Berdasarkan hasil dari penilaian penampilan fisik pada produk yang merupakan salah satu dari penilaian organoleptic dari pengujian 100 panelis acak, berikut hasil penilaian berdasarkan penampilan fisik :



Gambar 5. Diagram daya terima berdasarkan penampilan fisik.

Hasil dari olahan data yang diterima dari 100 panelis untuk menilai penampilan fisik pada produk cheese cake tape singkong yang terbagi menjadi 5 nilai, yaitu sangat tidak menarik, tidak menarik, menarik, cukup menarik dan sangat menarik. 0 responden menilai sangat tidak menarik dan tidak menarik dengan presentase 0%, 6 responden menilai cukup menarik dengan presentase 6%, 52 responden menilai menarik dengan presentase 52% dan 42 responden menilai sangat menarik dengan presentase 42%.

Kesimpulan

Hasil dari penelitian yang telah dilakukan mulai dari pembuatan produk cheese cake berbasis tape singkong sampai pengumpulan data daya terima masyarakat, dapat ditarik kesimpulan mulai dari hasil formulasi resep cheese cake dengan penambahan tape singkong dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang biasa digunakan untuk membuat cheese cake dan ditambahkan dengan tape singkong yang dihaluskan untuk menambah rasa tradisional dan potongan tape singkong untuk menambah tekstur dari cheese cake tape singkong ini, dengan resep cheese cake tape singkong yaitu 400 ml whipped cream, 300 gr cream cheese, 150 gr butter, 30 gr icing sugar, 15 ml lemon juice, 5 gr salt, 150 gr butter cookies dan 150 gr tape singkong. Dengan total perbandingan 40% tape singkong dan 60% cream cheese.

Hasil pengujian daya terima masyarakat yang dikumpulkan dari 100 panelis acak dari produk cheese cake berbasis tape singkong ini

terbagi dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik. Berikut penilaian berdasarkan rasa dari produk, 7 panelis menilai cukup enak, 27 panelis menilai enak dan 66 panelis menilai sangat enak, penilaian berdasarkan aroma 11 panelis menilai cukup tercium aroma tape singkong, 54 panelis menilai tercium aroma tape singkong dan 35 panelis menilai sangat tercium aroma tape singkong, penilaian berdasarkan warna 8 panelis menilai cukup menarik, 54 panelis menilai menarik dan 38 panelis menilai sangat menarik, penilaian berdasarkan tekstur 8 panelis menilai cukup lembut, 36 panelis menilai lembut dan 56 panelis menilai sangat lembut dan penilaian terhadap penampilan fisik dari produk sebanyak 6 panelis menilai cukup suka, 52 panelis menilai suka dan 42 panelis menilai sangat suka dengan penampilan fisik produk. Dapat disimpulkan bahwa cheese cake tape singkong ini dapat diterima masyarakat karena rata-rata penelis

menilai dengan skala 4 sampai 5 yaitu suka dan sangat suka.

Daftar Pustaka

- Anato, Ds. 2010. *Rahasia Membuat Cheese Cake*. Jakarta Selatan : Demedia.
- Nuraida, L. I. L. I. S., & Owens, J. D. (2014). Sweet, sour, alcoholic solid substrate fungal fermentations. *Indigenous fermented foods of Southeast Asia*, 137(2), 56-66.
- Asnawi, M., Sumarlan, S.H. & Hermanto, M.B. 2013. Karakteristik Tape Ubi Kayu (Manihot Utilissima) melalui Proses Pematangan dengan Penggunaan Pengontrol Suhu. *Jurnal Bioproses Komoditas Tropis*, 1 (2):56-66.
- Susanto, T. dan B. Saneto, 1994. *Teknologi Pengolahan Hasil Pertanian*. Bina Ilmu, Surabaya.