

PEMBUATAN KUE PANEKUK

Rudy Pramono, Fiona Tri Utami Jaya, Meilissa Octavia, Yesis Christie Laatung

Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan

rudy.pramono@uph.edu

Abstract

Pancake is the one of the most common food and easy to find. This menu using ingredients that is easy to find and also easy to process. The ingredients for pancake consisted of flour, egg, milk, and water. In Indonesia, many people make pancakes using broiler chicken egg, which is easy to find and cheaper than other eggs. This study is a product development research. Based on the assessment of the expert pastry, 32 potential consumers, as well as the price analysis can be concluded that the pancake using quail eggs is a pancake that is acceptable among the general public. The Pancake can be a potential productive businesses for housewives as a source of income.

Key words: pancake, cost, taste, product development

Abstrak

Panekuk adalah salah satu makanan yang umum dan sering dijumpai. Menu ini menggunakan bahan-bahan yang mudah ditemui dan mudah diolah. Adapun bahan-bahan panekuk ini mengandung bahan umum seperti terigu, telur, susu, dan air. Di Indonesia, banyak orang yang membuat panekuk menggunakan bahan telur ayam negeri yang mudah ditemukan dengan harga yang lebih murah dibandingkan dengan telur jenis lainnya. Kegiatan yang dilakukan dalam studi ini adalah pengembangan produk. Berdasarkan penilaian satu ahli pastry, 32 calon konsumen, serta analisis harga yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa panekuk yang menggunakan bahan dasar telur puyuh adalah panekuk yang dapat diterima di kalangan umum. Kue panekuk ini mempunyai potensi untuk usaha produktif bagi ibu rumah tangga sebagai sumber pendapatan.

Kata kunci: citarasa, biaya, panekuk, pengembangan produk

PENDAHULUAN

Panekuk merupakan sebuah kue yang berbentuk datar, bulat, dan tipis. Awalnya kue ini dikenal oleh masyarakat Romawi sebagai roti gepeng yang terbuat dari tepung, susu, dan telur, kemudian dipanggang di atas wajan ceper. Seiring berkembangnya waktu, kue ini mulai terkenal di berbagai negara dan dijadikan sebagai makanan umum dengan berbagai penyajian dan sebutan (Choirul, 2014). Pada umumnya panekuk berbahan dasar telur ayam negeri karena harganya yang relatif lebih murah dibandingkan telur lainnya. Telur lain seperti telur ayam kampung, telur bebek, telur burung puyuh, dan telur angsa belum pernah dimasukkan kedalam adonan kue karena memiliki kadar tertentu dan harga yang lebih mahal jika dimasukkan kedalam adonan kue, tetapi dalam kegiatan ini telur-telur tersebut dijadikan pengaruh terpenting dalam citarasa sebuah adonan panekuk.

Penggunaan lima telur lain ini bertujuan untuk mengetahui hasil akhir yang signifikan dan layak untuk diuji hasilnya. Telur ayam negeri, telur ayam kampung dan telur burung puyuh merupakan telur yang umum dikonsumsi oleh masyarakat dan dijadikan berbagai masakan, sedangkan telur angsa adalah telur yang jarang dikonsumsi dan dijadikan masakan karena harganya yang relatif mahal dan hanya terdapat di beberapa kota. Khasiat telur angsa ini baik untuk kesehatan manusia tanpa disadari, seperti baik untuk perkembangan ibu hamil, daya tahan tubuh, baik untuk perkembangan otak dan memiliki kalium serta vitamin yang tinggi.

Seperti yang telah dipaparkan di atas bahwa setiap jenis telur memiliki kualitas atau keunggulannya masing-masing, oleh karena itu kami tertarik untuk melakukan kegiatan mengenai pengaruh jenis telur yang berbeda terhadap citarasa panekuk yang dihasilkan.

METODE

Kegiatan ini merupakan pengembangan produk dengan melakukan ujicoba beberapa bahan untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria ahli dan calon konsumen. Untuk pembuatan produk panekuk akan dievaluasi citarasa panekuk dengan menggunakan bahan dasar telur yang berbeda-beda. Produk panekuk yang diujicoba oleh tim akan dievaluasi oleh panel ahli dengan pendekatan organoleptik melalui observasi melalui pengamatan secara langsung mengenai bentuk, warna, dan tingkat kematangan panekuk yang dibuat dari bahan dasar jenis telur yang berbeda-beda. Selain melakukan pengamatan secara langsung untuk panekuk yang dibuat, akan dinilai oleh calon konsumen dengan menyebarkan kuesioner secara acak untuk mendukung penilaian kegiatan dan untuk mengetahui tingkat keminatan konsumen terhadap panekuk yang menggunakan jenis telur yang berbeda-beda sebagai dasar untuk membuat rekomendasi. Kuesioner atau yang biasa dikenal dengan istilah angket adalah daftar pertanyaan tertulis mengenai suatu topik atau permasalahan tertentu yang diberikan kepada responden. Terdapat dua jenis kuesioner, yaitu kuesioner terbuka dan kuesioner tertutup dimana kedua jenis kuesioner tersebut digunakan dalam kegiatan ini. Populasi calon konsumen adalah masyarakat umum yang terdiri dari dosen, mahasiswa, karyawan di Universitas Pelita Harapan beserta dengan masyarakat yang dijumpai secara langsung. Dari populasi tersebut, akan diambil sampel sebanyak 32 orang, dimana jumlah 32 tersebut ditentukan menggunakan perhitungan rumus pengambilan sampel dari Lemeshow (Levy dan Lemeshow, 2009).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penilaian Calon Konsumen

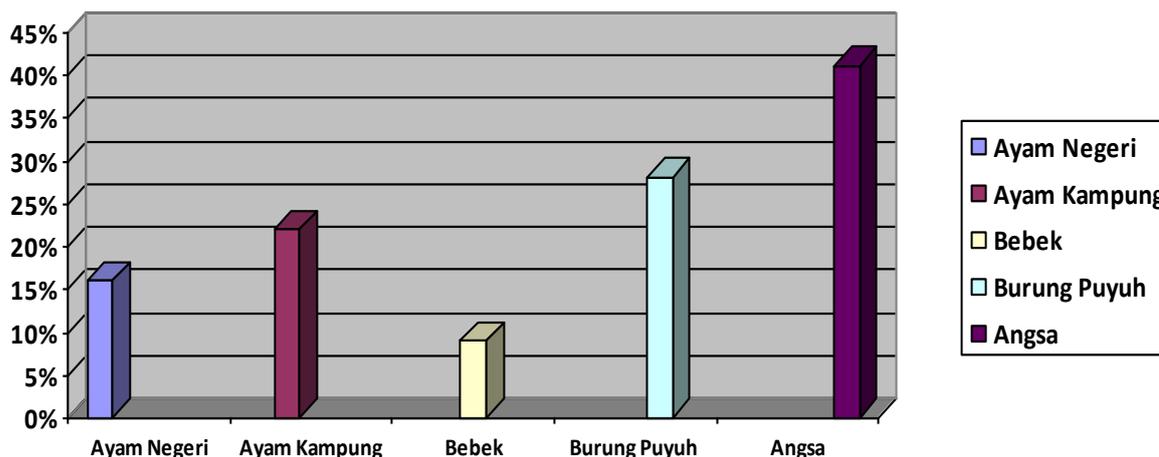
Dalam melakukan kegiatan ini mengambil responden dari sisi konsumen (masyarakat biasa) secara acak sejumlah 32 orang. Dimana masing-masing konsumen bertanggung jawab untuk menguji kelima panekuk yang telah dibuat, kemudian menuangkan penilaiannya dengan memberikan angka dari satu untuk nilai yang terburuk hingga sepuluh untuk nilai yang terbaik.

Setelah 32 konsumen memberikan penilaiannya, akumulasi seluruh penilaian calon konsumen untuk mengambil rata-rata panekuk yang disukai. Berikut hasil penilaian yang telah disebar kepada 32 orang responden ditampilkan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Hasil Penilaian Kesukaan Calon Konsumen

Jenis Telur	Persentase
Ayam Negeri	16%
Ayam Kampung	22%
Bebek	9%
Burung Puyuh	28%
Angsa	41%

Sumber : Tim Peneliti (2016)



Gambar 1. Grafik Hasil Kuesioner Konsumen

Sumber : Hasil pengujian (2016)

Dari hasil yang telah didapat terdapat lima penilaian konsumen yang setara/ sama jumlah kesukaannya dalam satu lembar kuisisioner yang ada. Dapat dilihat dari atas bahwa kebanyakan konsumen lebih menyukai panekuk yang menggunakan bahan dasar telur dari angsa. Sedangkan dari segi hasil panekuk yang terendah yang kurang disukai konsumen adalah panekuk yang diberikan bahan dasar menggunakan telur ayam negeri dan itu diberikan suara oleh sebanyak 14 orang responden.

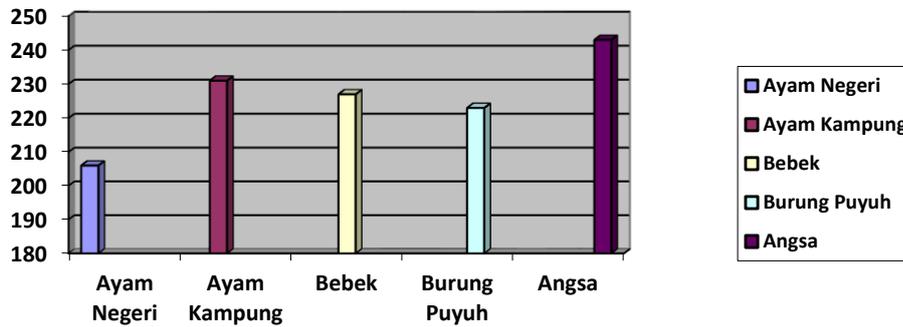
Hasil perhitungan di atas merupakan penggabungan dari penilaian atas beberapa aspek, seperti fisik, cita rasa, dan tekstur. Dimana setiap aspek memiliki indikator penilaiannya masing-masing. Berikut akan dibahas penilaian dari setiap masing-masing indikator yang tertera:

Tabel 2. Aspek Fisik

Aspek Fisik	Ayam Negeri	Ayam Kampung	Bebek	Burung Puyuh	Angsa
Bentuk	206	231	227	223	243
Penampilan	216	233	229	230	232
Warna	213	228	232	234	235

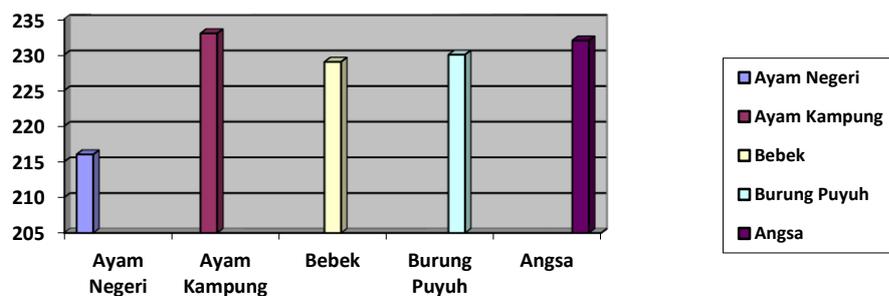
Sumber: Hasil pengujian (2016)

Tabel 2 menunjukkan mengenai penilaian yang diambil dari sudut aspek fisik, dimana aspek tersebut melibatkan tiga indikator, yaitu bentuk, penampilan, serta warna panekuk yang baik dan sesuai dengan panekuk pada umumnya. Dimana setiap indikator tersebut memiliki keunggulannya masing-masing didalam penggunaan bahan dasar telur yang berbeda.



Gambar 2. Grafik Indikator Bentuk (Sumber: Hasil pengujian (2016))

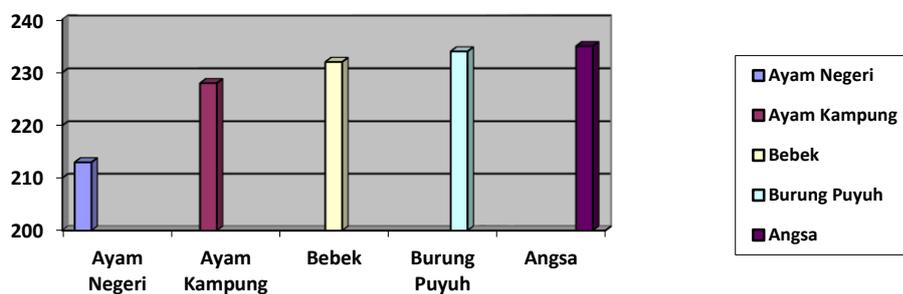
Dari grafik diatas dapat dilihat bahwa bentuk fisik panekuk yang disukai oleh konsumen adalah bentuk panekuk yang dibuat dari bahan dasar telur angsa.



Gambar 3. Grafik Indikator Penampilan

Sumber: Hasil pengujian (2016)

Grafik dari indikator penampilan menunjukkan bahwa panekuk yang memiliki tampilan yang baik bagi kebanyakan konsumen adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur ayam kampung.



Gambar 4. Grafik Indikator Warna

Sumber: Hasil pengujian (2016)

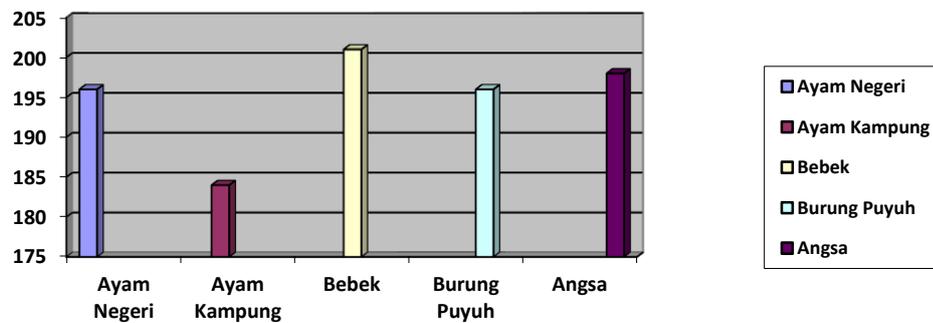
Sedangkan jika dilihat dari grafik indikator warna, tingkatan tertinggi warna panekuk yang menarik menurut konsumen adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa.

Tabel 3. Penilaian Aspek Cita Rasa

Aspek Cita Rasa	Ayam Negeri	Ayam Kampung	Bebek	Burung Puyuh	Angsa
Bau Amis	196	184	201	196	198
Rasa Sesuai di lidah	192	210	192	217	235
Kadar asin-manis	221	220	215	229	241

Sumber: Hasil pengujian (2016)

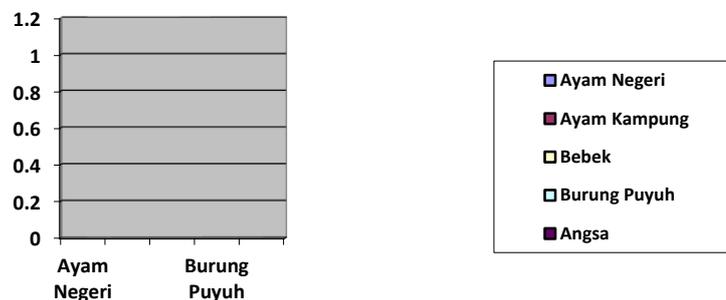
Tabel 3 menunjukkan penilaian konsumen mengenai panekuk yang dilihat dari segi aspek cita rasa. Dimana untuk aspek ini terdapat tiga indikator yang terlibat didalamnya, yaitu tingkat bau amis yang tercium didalam kue panekuk yang disajikan, rasa yang sesuai, menarik, dan dapat diterima di lidah konsumen, dan penilaian dari keseimbangan rasa asin dan manis yang tecampur dengan rata pada adonan panekuk.



Gambar 5. Grafik Indikator Bau Amis

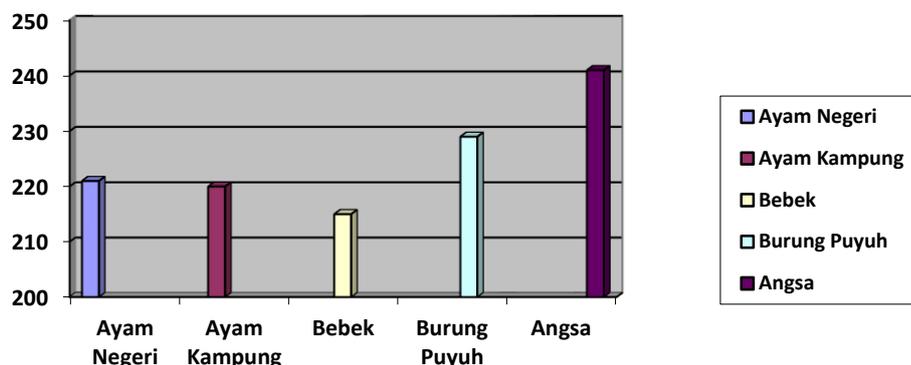
Sumber: Hasil pengujian (2016)

Jika dilihat dari indikator bau amis, grafik yang menunjukkan tingkat bau amis paling tinggi adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur bebek.



Gambar 6. Grafik Indikator Rasa (Sumber: Hasil pengujian (2016))

Kemudian jika penilaian panekuk dinilai dari kesesuaian cita rasa yang cocok di lidah konsumen adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa lah yang mendapatkan penilaian tertinggi.



Gambar 7. Grafik Indikator Kadar Asin-Manis

Sumber: Hasil pengujian (2016)

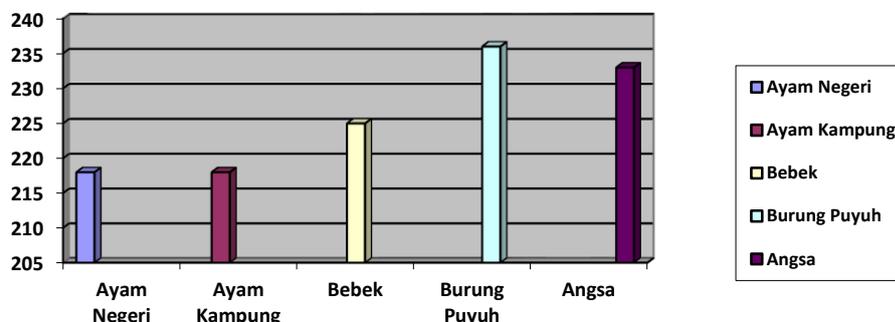
Indikator terakhir yang dilihat dari aspek cita rasa adalah tercampurnya dengan rata semua bahan adonan panekuk yang menghasilkan kadar asin dan manis yang seimbang. Dimana untuk indikator ini penilaian tertinggi panekuk yang memiliki cita rasa seimbang diperoleh dari panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa.

Tabel 4. Aspek Tekstur

Satuan apa?	Ayam Negeri	Ayam Kampung	Bebek	Burung Puyuh	Angsa
Ketebalan	218	218	225	236	233
Kelembutan	207	220	221	230	232
Perpaduan Bahan	215	216	223	228	238

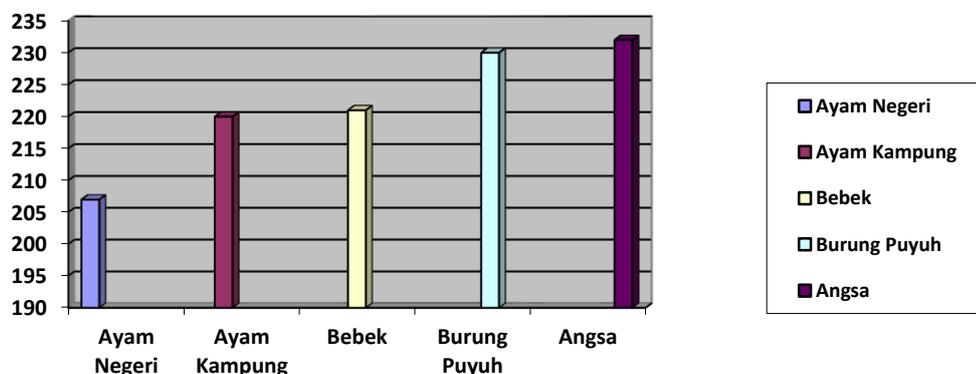
Sumber: Hasil pengujian (2016)

Tabel 4 memaparkan mengenai penilaian terkahir dari aspek ketiga, yaitu dari aspek tekstur. Seperti dua aspek sebelumnya, aspek tekstur ini melibatkan tiga indikator sebagai landasan penilaian yang diberikan oleh konsumen, yaitu terdiri dari: ketebalan panekuk yang sesuai dengan panekuk pada umumnya, kemudian dari sisi kelembutan panekuk pada saat dipotong maupun pada saat digigit oleh konsumen, dan yang terakhir adalah perpaduan keseluruhan bahan yang sudah tercampur dengan rata dan sempurna antara bahan kering dan bahan basah yang digunakan dalam pembuatan adonan panekuk.



Gambar 8. Grafik Indikator Ketebalan Panekuk (Sumber: Hasil pengujian (2016))

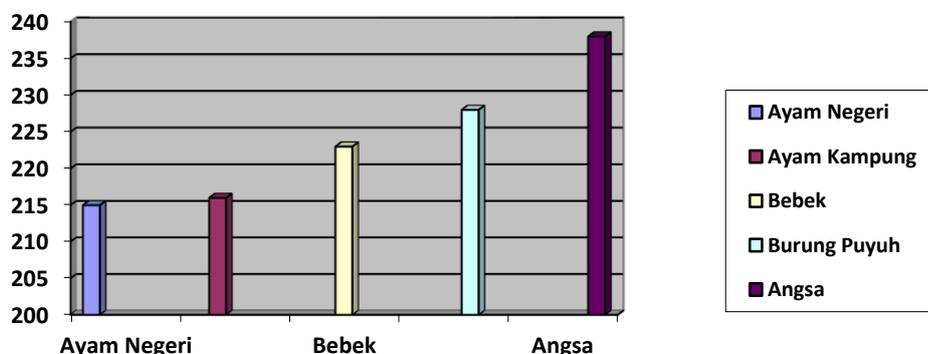
Penilaian terkahir adalah penilaian yang dilihat aspek tekstur panekuk. Jika dilihat dari indikator ketebalan panekuk yang baik dimata konsumen adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur burung puyuh.



Gambar 9. Grafik Indikator Kelembutan Panekuk

Sumber: Hasil pengujian (2016)

Kemudian jika dilihat dari sisi kelembutan panekuk, panekuk yang memiliki tingkat kelembutan yang baik menurut konsumen, dihasilkan dari panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa.



Gambar 11. Grafik Indikator Perpaduan Bahan Adonan

Sumber: Hasil pengujian (2016)

Indikator terkahir dalam penilaian kuesioner terbuka adalah dilihat dari perpaduan seluruh bahan adonan yang telah tercampur dengan rata baik dari bahan kering maupun bahan basah yang dikombinasikan didalam adonan panekuk. Penilaian untuk perpaduan seluruh bahan adonan yang baik bagi konsumen adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa.

Hasil Penilaian Ahli

Panekuk yang telah diuji coba dinilai oleh ahli *pastry* yang ditampilkan dalam Tabel 5.

Tabel 5. Hasil Penilaian oleh Ahli *Pastry*

Jenis Telur	Bentuk Fisik	Cita Rasa	Tekstur
Ayam Negeri	Bentuk sudah mendekati sempurna, pori-pori masih agak besar	Rasa kurang, masih tercium bau amis dan agak pahit diujungnya, agak susah dipotong	Agak kenyal
Ayam Kampung	Warna agak gelap, masih ada rongga/pori-pori	Tidak tercium bau amis dan tidak terasa pahit	Lebih lembut
Bebek	Bentuk dan warna masih sama dengan panekuk sebelumnya, namun tidak berongga	Rasa agak kurang, terlalu <i>plain</i> / tawar, namun saat dipotong lebih enak	Lembut, tapi agak kenyal pada saat dikunyah
Burung Puyuh	Warna dan bentuk lebih sempurna, namun masih terlihat rongga/ pori-pori	Rasa agak gurih dan dipotongnya lebih enak/ tidak kenyal	Lebih enak dan pas
Angsa	Bentuk dan warna masih kurang	Rasa kurang gurih, cenderung hambar	Tidak ada rasa

Sumber: Hasil pengujian (2016)

Pendapat dari ahli untuk menanggapi panekuk yang telah dibuat untuk panekuk yang terbuat dari bahan dasar telur ayam negeri, yaitu sebaiknya peneliti lebih memperhatikan penggunaan telur dan bahan lainnya. Sedangkan untuk sisa keempat panekuk yang lainnya, responden ahli menanggapi dengan memberikan masukan untuk proses pembuatannya, lebih baik telurnya di gramasi agar lebih adil untuk dalam penilaiannya dan lebih adil dalam penggunaan bahan tersebut.

Analisis Biaya

Setelah mendapatkan hasil penilaian dari konsumen dan ahli *pastry*, tahap terakhir dalam kegiatan ini adalah melakukan analisis biaya untuk mengetahui biaya yang dikorbankan untuk menghasilkan masing-masing panekuk tersebut dari jenis telur yang berbeda-beda. Berikut adalah penjabaran penghitungan yang peneliti gunakan untuk menghasilkan hasil akhir biaya setiap panekuk:

Tabel 6. Analisis Biaya Panekuk

JENIS TELUR	BAHAN DASAR	TELUR	HASIL SATUAN	HARGA SATUAN
Ayam Negeri	Rp 10.408	Rp 2.000	47	Rp 264
Ayam Kampung	Rp 10.408	Rp 2.500	47	Rp 274
Bebek	Rp 10.408	Rp 2.500	46	Rp 280
Burung Puyuh	Rp 10.408	Rp 1.750	39	Rp 311
Angsa	Rp 10.408	Rp 50.000	49	Rp 1.232

Sumber: Hasil pengujian (2016)

Dari data tabel 6 dapat dilihat perolehan harga satuan yang berbeda-beda untuk setiap jenis panekuk yang menggunakan jenis telur yang berbeda-beda. Dimana untuk harga satuan tertinggi adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur angsa sebesar Rp 1.232 per buah. Sedangkan untuk harga satuan terendah adalah panekuk yang menggunakan bahan dasar telur ayam negeri sebesar Rp 264 per buah.

SIMPULAN

Apabila dilihat dari segi penilaian ahli *pastry*, konsumen, serta analisis harga yang telah dilakukan, peneliti dapat melihat dan menarik kesimpulan bahwa panekuk yang menggunakan bahan dasar telur puyuh adalah panekuk yang dapat diterima di kalangan umum. Karena dari segi harga, panekuk yang dibuat dengan bahan dasar telur burung puyuh memiliki kisaran harga yang masih dalam rata-rata jangkauan untuk panekuk. Kue panekuk ini merupakan produk yang mempunyai potensi untuk menjadi kegiatan usaha untuk meningkatkan pendapatan, terutama oleh ibu-ibu rumah tangga

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan ini didukung oleh Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan Jurusan Manajemen Perhotelan dengan nomor kegiatan No. P-023/STPPH/X/2016

REFERENSI

- Boga, Yasa. 2006. *Resep Praktis dan Lezat, Telur: Padat Nutrisi, Ekonomis, Yummy*. PT Gramedia Pustaka Utama. Jakarta.
- Buzz, Blogger. 2015. Pancake Cheese Indonesia. Halaman online. Disediakan dari <http://pancakecheese.blogspot.co.id/2015/03/ulasan-mengenai-pancake.html>; Internet; diakses 1 Maret 2015.
- Choirul, Ilham. 2014. Asal Usul Pancake Kue Ceper Lezat. Sidomi News. Halaman online. Disediakan dari <http://sidomi.com/282673/asal-usul-pancake-si-kue-ceper-lezat/>; Internet; diakses 18 April 2014.
- Horngren, T. Charles, Datar, M. Srikant and Rajan, V. Madhav. 2012. *Cost Accounting : A Managerial Emphasis*, 14th ed. Pearson.
- Hudiah, Andi. 2015. Cipta Boga. Halaman online. Disediakan dari <https://andihudiah.wordpress.com/category/cipta-boga/>; Internet; diakses 29 Maret 2015.
- Kulinologi. PT Media Pangan Indonesia. Kulinologi Indonesia Online. Halaman online. Disediakan dari <http://kulinologi.co.id/acrobat/index1.php?view&id=905>; Internet.
- Kompas Media Digital Group. 2009. Halaman online. Disediakan dari <http://travel.kompas.com/read/2009/08/10/14085869/Sejarah.Pancake.Si.Kue.Gepeng.Menu.Saran.Modern>; Internet; diakses 10 Agustus 2009.
- Levy, Paul S dan Lemeshow, Standley. 2009. *Sampling of Population: Methods and Applications, Solutions Manual*, 4th ed. USA.
- Sekaran, Uma dan Bougie, Roger. 2013. *Research Methods for Business*, 6th ed. Wiley. New York
- Supranto, J. 2001. Pengukuran Tingkat untuk Menaikkan Pangsa Pasar. PT. Rineka Cipta. Jakarta
- Trisasongko, Nuraga Wibowo. 2013. Dunia Boga. Halaman online. Disediakan dari <http://jendelakokjava.blogspot.co.id/search/label/Dunia%20Boga>; Internet; diakses 28 Februari 2013.