

**LAPORAN AKHIR
SKEMA PENELITIAN DASAR
DANA HIBAH INTERNAL AKADEMI SAGES T/A 20212022**



JUDUL:
**INOVASI KLEPON CHOUX AU CRAQUELIN UNTUK
MENINGKATKAN NILAI JUAL**

TIM PENELITIAN:
Ketua : Mahmudi, S.ST.Par.,M.Par (Akademi Sages)
Anggota : 1) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
2) Amanda Setia Subagyo

Sesuai Surat Perjanjian Kerja Pelaksanaan Penelitian
Nomor: 22.1/A.SAGES/A/IX/2021

**LEMBAGA PENELITIAN DAN PENGABDIAN
KEPADA MASYARAKAT
AKADEMI SAGES
2022**

HALAMAN PENGESAHAN LAPORAN AKHIR

Judul : INOVASI KLEPON DAN CHOUX AU CRAQUELIN UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL

Lokasi Penelitian : Kitchen Laboratorium (Baking & Pastry)

Ketua Tim Peneliti:

- 1) Nama : Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.
- 2) NIDN : 0722127903
- 3) Jabatan : -
Fungsional
- 4) Jabatan : -
Struktural
- 5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner
- 6) Alamat : Ds. Durensewu, KM. 03, Kec. Pandaan, Kab. Pasuruan
- 7) Nomor Telepon : 0858-5002-5528
- 8) E-mail : mahmudi@sages.ac.id

Anggota : 1) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.
2) Amanda Setia Subagyo

Jangka Waktu : 4 bulan (Oktober 2021-Januari 2022)

Pelaksanaan

Biaya Penelitian : Rp 3.500.000,-

Mengetahui:
Ketua Program Studi Seni Kuliner
Akademi Sages,

Pasuruan, 24 Januari 2022
Peneliti,


Otje Herman Wibowo, S.E., M.Par.
NIDN: 0711107505


Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.
NIDN: 0722127903

Mengesahkan:
Direktur Akademi Sages,


Drs. Bawa Mulyono Hadi, M.M.
NIDN: 0725126601

SURAT PERNYATAAN

Melalui surat ini, saya menyatakan bahwa penelitian:

Judul : INOVASI KLEPON DAN CHOUX AU CRAQUELIN UNTUK MENINGKATKAN NILAI JUAL

Lokasi Penelitian : Kitchen Laboratorium (Baking & Pastry)

Ketua Tim Peneliti:

1) Nama : Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.

2) NIDN : 0722127903

3) Jabatan : -

Fungsional

4) Jabatan : - **RINGKASAN**

Struktural

5) Program Studi : Diploma Tiga Seni Kuliner

6) Alamat : Ds. Durensewu, RM 05, Kec. Pandaan, Kab.

7) Nomor Telepon : 0858-5002-5528

8) E-mail : mahmudi@sages.ac.id

Anggota : 1) Daniel Pandu Mau, M.Par., M.M.

2) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

3) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

4) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

5) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

6) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

7) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

8) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

9) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

10) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

11) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

12) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

13) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

14) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

15) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

16) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

17) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

18) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

19) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

20) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

21) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

22) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

23) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

24) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

25) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

26) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

27) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

28) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

29) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

30) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

31) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

32) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

33) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

34) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

35) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

36) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

37) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

38) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

39) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

40) Anandita Sidiyasa, M.Par., M.M.

Kuliner Indonesia memiliki keanekaragaman, baik dari makanan modern maupun tradisional. Popularitas jajanan tradisional ini semakin hari semakin berkurang, dikarenakan jajanan modern yang mulai bermunculan di kawasan kuliner Indonesia. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perpaduan jajanan tradisional Indonesia dan Perancis. Jenis penelitian kualitatif deskriptif. Adapun teknik pengambilan data dengan wawancara metode pembuatan klepon dan resep Perancis. Hasil penelitian ini menunjukkan produk klepon dapat dimodifikasi menjadi jajanan modern yaitu klepon *choux au craquelin*. Selain itu, produk ini dibuat sebagai salah satu cara untuk melestarikan jajanan tradisional Indonesia yang mulai terlupakan dan juga memberikan kesempatan kepada masyarakat untuk menikmati rasa klepon dengan cara lain.

Pasuruan, 24 Januari 2022

Yang menyatakan,

Kata kunci: Jajanan Tradisional; Klepon; Pastry



Mahmudi, S.ST.Par., M.Par.

NIDN: 0722127903

DAFTAR ISI

HALAMAN PENGESAHAN	ii
SURAT PERNYATAAN TELAH REVISI	iii
RINGKASAN	iv
DAFTAR ISI	v
DAFTAR TABEL	vi
DAFTAR GAMBAR	viii
DAFTAR LAMPIRAN	ix
 BAB I PENDAHULUAN	 1
1.1 Latar Belakang	2
1.2 Rumusan Masalah	2
1.3 Tujuan Penelitian	2
1.4 Manfaat Penelitian	2
 BAB II METODE PENELITIAN	 3
2.1 Rancangan dan Ruang Lingkup Penelitian	3
2.2 Lokasi dan Waktu Penelitian	3
2.3 Pengumpulan Data	4
 BAB III HASIL DAN CAPAIAN LUARAN	 6
3.1 Hasil dan Pembahasan	6
3.2 Capaian Luaran	7
 BAB IV KESIMPULAN DAN SARAN	 8
4.1 Kesimpulan	8
4.2 Saran	8
 DAFTAR PUSTAKA	
DAFTAR LAMPIRAN	

DAFTAR TABEL

Tabel 3.1	Capaian Luaran Hasil Penelitian
------------------	---------------------------------------

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1	Peta Pariwisata Kalimantan Tengah
-------------------	---

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1	Re-print Artikel Ilmiah Publikasi
Lampiran 2	Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kepulauan terbesar di dunia yang memiliki begitu banyak kekayaan alam, budaya serta suku bangsa yang beragam. Keberagaman tersebut mulai dari kekayaan sumber daya manusia, adat istiadat, daya tarik wisata, kuliner, dan lain-lain. Kekayaan kuliner Indonesia sangat melimpah dan beragam, baik dari makanan modern maupun tradisional. Menurut Marwanti (2000:112), makanan tradisional yaitu makanan rakyat sehari-hari, baik berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-menurun dari zaman nenek moyang. Dari segi cara pengolahan resep makanan tradisional serta cita rasa yang dimiliki, umumnya sudah bersifat turun temurun. Sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah memiliki perbedaan, terutama pada jajanan tradisional Indonesia atau sering kita sebut sebagai jajanan pasar.

Menurut Gardjito, Guru Besar Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Gajah Mada (UGM), jajanan tradisional merupakan jenis kuliner yang produksinya dilakukan secara berlanjut kepada anak, cucu, dan seterusnya dengan cara pengolahan yang telah dikuasai sebelumnya oleh masyarakat. Jajanan tradisional dibuat menggunakan bahan-bahan lokal. Jajanan tradisional lebih organik karena tidak menggunakan bahan-bahan kimia dalam proses pembuatannya, sehingga bisa dibilang lebih sehat dan dalam segi harga tentu jauh lebih murah. Jajanan tradisional Indonesia dikenal sangat beragam jenisnya, dengan rasa yang enak, dan bentuk, serta warna yang menarik. Jajanan tersebut memiliki berbagai jenis rasa, yaitu asin, gurih, pedas dan tentunya rasa yang paling sering ditemui adalah rasa manis. Jajanan manis tersebut seperti putu ayu, bikang, lapis, klepon, dan lain sebagainya. Namun seiring berkembangnya zaman, jajanan-jajanan tradisional ini sering kalah dengan jajanan kekinian, baik dari segi rasa dan kepopulerannya.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan sebelumnya, maka diformulasikan beberapa rumusan masalah, yaitu: Bagaimana proses pembuatan klepon *choux au craquelin* jajanan Indonesia dan Perancis?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian adalah sebagai berikut: Untuk mengetahui proses pembuatan klepon *choux au craquelin* jajanan Indonesia dan Perancis?

1.4 Manfaat

Secara teoritis/akademis, penelitian ini diharapkan dapat memberi kontribusi ilmiah terhadap pengembangan ilmu kepariwisataan, khususnya terkait pemanfaatan kuliner tradisional. Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi stakeholders dalam merumuskan kebijakan pengembangan kuliner tradisional.

BAB II

METODE PENELITIAN

2.1 Bahan, Peralatan dan Pembuatan

Pembuatan klepon choux au craquelin menggunakan bahan-bahan: (1) Brown sugar filling cream: (a) 2 butir kuning telur: (b) 10 gram gula (c) 50 gram gula merah (d) 20 gram tepung maizena (e) 240 ml susu segar (f) 180 ml krim kocok (g) 1 sendok teh pasta vanilla (2) Coconut craquelin: (a) 65 gram mentega tawar (b) 50 gram tepung serbaguna (c) 20 gram kelapa parut kering (3) Pandan choux pastry: (a) 250 ml air (b) 4 lembar daun pandan (c) 12 lembar daun suji (d) 100 gram mentega tawar (f) 15 gram gula (g) sejumput garam (h) 150 gram tepung serbaguna (i) 4 butir kuning telur (j) 3 butir putih telur (4) Brown sugar filling: (a) 50 gram gula merah (b) 10 gram air (c) sejumput garam. Adapun peralatan yang dibutuhkan untuk mengelola produk klepon choux au craquelin adalah: (1) brown sugar filling cream: timbangan, mangkuk, ballon wisk, saucepan glass, spatula, plastic wrap, mixer (2) cocunut craquelin: timbangan, mangkuk, rubber spatula, baking paper, rolling pin, ring cutter (3) pancan choux pastry: timbangan, saucepan, spatula, mangkuk, piping bag, baking paper atau silpat, tray, blender, sarangan, sendok (4) brown sugar filling: (1) saucepan, rubber spatula, piping bag.

Tahap pembuatan: dalam penolahan produk klepon choux au craquelin adalah: (1) brown filling cream: (a) siapkan wadah lalu masukkan kuning telur dan gula. Kemudian aduk menggunakan ballon wisk hingga tekstur creamy (b) tambahkan cornsttarc, lalu aduk hingga merata (c) siapkan saucepan, panaskan susu cair dan gula merah dengan menggunakan api sedang cenderung kecil (d) tuangkan sedikit demi sedikit susu cair ke dalam adonan yang telah disisihkan sebelumnya sambil diaduk hingga tercampur rata (e) setelah tercampur rata, tuangkan adonan ke dalam saucepan. Nyalakan api kecil, kemudian masak adonan hingga mendidih dan mengental sambil terus diaduk agar adonan tidak mudah gosong (f) jika adonan sudah mengental dan mletup-letup, angkat dari kompor dan pindahkan ke dalam mangkuk. Lalu tutup menggunakan plastic, wrap agar adonan tidak berkulit atau mengering (g) masukkan adonan ke dalam kulkas dan biarkan hingga dingin (h) siapkan whipping cream di sebuah wadah, dan mixer hingga soft peak (i) keluarkan

adonan cream dari kulkas dan tambahkan vanila pasta kemudian mixer hingga menjadi tekstur cream kembali (j) masukkan cream ke dalam wadah yang berisi whipped cream dan mixer menggunakan kecepatan sedang hingga tercampur rata (k) setelah tercampur rata, masukkan kedalam piping bag kemudian biarkan di dalam kulkas sekitar 1 jam (2) cocunut craquelin; (a) siapkan wadah dan masukkan unsalt butter dan sugar (b) kemudian diaduk hingga tercampur rata menggunakan silicon spatula (c) masukkan all purpose flour dan desccated cocunut, aduk lagi adonan hingga tercampur rata (d) siapkan baking paper, letakkan adonan dan tutup lagi dengan baking paper. Kemudian gilas adonan menggunakan rollong pin. Pipihkan sekitar 0,2 cm (e) masukkan adonan ke dalam freezer sekitar 30 menit. (3) pandan choux patry: (a) panaskan oven di suhu 2000 (b) cuci bersih daun suji dan pandan. Kemudian potong menjadi bagian-bagian kecil (c) siapkan blender, lalu masukkan daun suji, pandan dan air. Blender hingga daun suji dan pandan bertekstur halus (d) saring air dan pandan, kemudian sari-sari daun suji dan pandan sebagai liquid dalam pembuatan pandan choux pastry (e) siapkan saucepan, lalu masukkan sari-sari daun suji dan pandan, unsalted butter, sugar dan garam (f) nyalakan api kecil, kemudian dimasukkan unsalt butternya meleleh (g) jika sudah meleleh, matikan api dan angkat dari atas kompor (h) dalam keadaan panas, masukkan tepung terigu dan aduk hingga tercampur rata dan adonannya halus (i) kemudian, nyalakan api kecil lalu masak lagi adonan sekitar 1 menit dengan terus diaduk agar tidak gosong (j) lalu biarkan hingga hangat. Setelah itu, masukan telur secara satu persatu sambil diaduk hingga tercampur rata (k) lalu masukkan adonan ke dalam piping bag (l) siapkan loyang yang sudah dialasi dengan silpat atau baking paper (m) semprotkan adonan secukupnya, sesuai selera. Beri jarak sama lain, agar ketika mengembang tidak saling menempel (n) keluarkan adonan craqualin yang sudah beku dari freezer (o) cetak adonan menggunakan ring cutter (p) lalu letakkan adonan craquelin di atas adonan kulit choux. Tekan sedikit agar menempel pada adonan kulit choux (q) masukkan loyang ke dalam oven dan panggang menggunakan suhu 2000 C selama 20 menit. Jangan buka tutup oven agar adonan dapat mengembang ® jika sudah 20 menit, turunkan suhu menjadi 1800 C selama 12 menit (g) setelah matang, keluarkan choux dari oven, tunggu hingga choux dingin. (t) apabila choux sudah dingin isi dengan brownsugar filling cream yang sudah didinginkan dan

brown filling klepon choux au craquelin siap dihidangkan. (4) Brown Sugar Saucepan dan rubber spatula (b) masukkan air dan gula merah ke dalam saucepan. (c) masak gula merah hingga gula larut dan mengental, menggunakan api kecil (d) jika sudah mengental diamkan sebentar. Kemudian masukkan gula merah kedalam piping bag.

BAB III

HASIL DAN CAPAIAN LUARAN

3.1 Hasil dan Pembahasan

3.1 Hasil

Karakteristik Produk yang dimiliki produk klepon choux au craquelin antara lain: (1) Warna. Warna dari choux adalah hijau, sebagaimenandakan rasa choux ini adalah pandan. Kemudian, filling cream dan klepon choux memiliki warna sedikit kecoklatan, karena bahan tambahan dari filling cream adalah gula merah atau disebut sebagai brown sugar filling cream. (2) Bentuk. Klepon choux au craquelin memiliki bentuk bulat kecil dan berbeda dari choux pada umumnya. Bentuk ini dipilih agar ketika konsumen memakan klepon choux, seperti memakan jajanan tradisional aslinya yaitu klepon (3) Tekstur. Tekstur klepon choux au craquelin adalah crunchly. Crunchly ini dihasilkan dari coconut craquelin dan juga karena ukurannya yang lebih kecil, menjadikn tekstur dari crunchy. (4) Aroma. Aroma yang dihasilkan dari klepon choux au craquelin adalah aroma butter dari craquelin-nya, kemudian wangi khas dari daun suji dan pandan (5) Rasa. Rasa yang diberikan dari produk ini adalah rasa beserta gula merah yang ditambahkan dalam filling cream. Kemudian filling cream diisi dengan penuh di dalam klepon choux, agar rasa manis gula merah dapat terasa memenuhi bagian mulut.

3.2 Pembahasan

Kemasan produk klepon choux au craquelin menggunakan kemasan kotak yang bersekat. Bagian dalam kemasan tersebut sengaja dibuat bersekat agar produk tidak terguncang atau berubah posisi. Kemudian dalam pemilihan kemasan tidak menggunakan tutup transparan agar produk dapat terhindar dari paparan sinar matahari langsung yang akan menyebabkan isian cream di dalam choux meleleh. Kebanyakan jajanan tradisional menggunakan bahan-bahan alami sebagai pewarna makanan, salah satunya yaitu daun pandan. Pada proses pengolahannya, Klepon choux au craquelin menggunakan bahan-bahan alami, seperti pasta dan pewarna alami dari daun suji dan pandan. Karakteristik produk ini berbentuk bulat kecil layaknya jajanan tradisional klepon berwarna hijau dibagian kulit chouxnya, serta beraroma khas dari daun suji dan pandan.

3.4 Capaian Luaran

Luaran wajib dari hasil penelitian ini adalah artikel ilmiah yang akan dipublikasi di jurnal ilmiah nasional terakreditasi. Rincian capaian luaran dapat dilihat pada Tabel 3.1 berikut:

Tabel 3.1 Capaian Luaran Hasil Penelitian

Capaian Luaran	Judul	Jurnal Tujuan	Status Kemajuan
Publikasi Artikel di Jurnal Ilmiah The Sages Journal	Inovasi Jajanana Tradisional Indonesia – Perancis Klepon Choux Au Craquelin	Jurnal Kepariwisata	Submitted

BAB IV

KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Tekstur renyah pada produk ini didapatkan dari *craquelin* yang berada pada bagian atas *choux*. Rasa pandan dan gula merah menjadikan suatu ciri khas dari produk ini. Produk klepon choux au craquelin dibuat dengan tujuan untuk melestarikan cita rasa dan mengembalikan kepopuleran jajanan tradisional Indonesia dengan dilakukannya sebuah gabungan inovasi antara jajanan tradisional klepon dan jajanan modern choux au craquelin. Selain itu, bahan yang digunakan dalam produk ini tetap menggunakan bahan-bahan alami seperti daun suji dan pandan yang digunakan sebagai pewarna dan aroma alami pada makanan. Dari produk klepon choux au craquelin ini dapat kita lihat bahwa jajanan tradisional Indonesia dapat disandingkan dengan makanan modern dari luar, sehingga itu membuktikan bahwa tidak seharusnya jajanan tradisional Indonesia dilupakan oleh kalangan masyarakat.

4.2 Saran

Adapun saran yang dapat bermanfaat sebagai acuan dalam proses penelitian serta pengembangan produk ini yaitu dapat memaksimalkan resep dan metode yang digunakan. Selain itu, perlu adanya kemasan produk yang lebih menarik sebagai salah satu daya tarik terhadap konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardyanto, F. (2020, Oktober 2). 3 jenis tepung terigu dan macam-macam manfaatnya. Diakses dari <https://hot.liputan6.com/read/4257337/3-jenis-tepung-terigu-dan-macam-macam-manfaatnya>
- DH, A., & Dewi, D. S. (2020, Oktober 2). Sejarah klepon, makna dan cara membuatnya. Diakses dari <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya-fSxQ>.
- Guest. n.d. (2021, Oktober 2) Konsep dasar pastry dan produk bakery. Diakses dari <https://pdfcoffee.com/konsep-dasar-pastry-dan-produk-bakerypdf-pdf-free.html#alexakesum>.
- M Srinovia. 2016. II Tinjauan Pustaka - Repo Unpas. <http://repository.unpas.ac.id/2065/13/BAB%20II.pdf>.
- Pakpahan, R., Ng, J., & Sandro, K. A. (2019). Eksperimental kue klepon berbahan dasar tepung kentang dan tepung ubi jalar. *Jurnal Hopitality Dan Pariwisata*, 5(2), 115–130.
- Marwanti, 2000. Pengetahuan masakan Indonesia. Yogyakarta: Adicita Karya Nusa
- Ramadhanny, C. N. (2017, Oktober). Kelapa parut. <http://www.kerjanya.net/faq/18022-kelapa-parut.html>.
- Rauf, R., & Sarbini, D. (2015). Daya serap air sebagai acuan untuk menentukan volume air dalam pembuatan adonan roti dari campuran tepung terigu dan tepung singkong. *Jurnal Agritech*, 35(3).
- Sprilliane, J. J. (1994). *Pariwisata Indonesia Siasat Ekonomi dan Rekayasa Kebudayaan*. Kanisius.

LAMPIRAN 1: Re-print Artikel Ilmiah Publikasi

LAMPIRAN 2: Surat Tugas Pelaksanaan Kegiatan Penelitian