



Pemanfaatan Bubuk Kulit Kacang Tanah Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Éclair

Widya Safira Nur Afifah

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

*Ira Handayani

Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang

Korespondensi penulis: irahandayani@aksibukartini.ac.id

Abstract. Éclair is a type of processed pastry made from flour, water, butter, and eggs that has a cavity in the center which is generally filled with vla filling. The purpose of this research is 1) To determine the public acceptance of peanut shell powder substitution products for making éclairs. 2) To determine the best formula for utilizing peanut shell powder as a substitute in making éclairs. The research methods used are literature, documentation, experiments, and sensory evaluation. experiments in this study were performed 4 times.

The results showed that the most preferred éclair product was the product with formula B, that is, éclair with an 8% substitution of groundnut shell powder. Based on sensory evaluation, the best éclair recipe was found to be 138g wheat flour, 6g groundnut shell powder, 100g margarine, 2g salt, 250 ml water, and 2 eggs. Suggestions given include: 1) More research needs to be done to test the nutritional content of the éclair. 2) Further research is needed so that groundnut shell powder can be used as an additional ingredient for various other dishes. 3) Give special treatment to groundnut shell powder when buying, by sifting again, so that it does not leave a jagged texture..

Keywords: Éclair, groundnut shells, groundnut shells powder, substitution.

Abstrak. Éclair merupakan salah satu jenis olahan pastry yang berbahan dasar tepung, air, mentega, dan telur memiliki rongga di tengah yang pada umumnya diisi dengan filling vla. Tujuan dari penelitian ini yaitu 1) Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk substitusi bubuk kulit kacang tanah untuk pembuatan éclair. 2) Untuk mengetahui formula terbaik pemanfaatan bubuk kulit kacang tanah sebagai substitusi dalam pembuatan éclair. Metode penelitian yang digunakan kepustakaan, dokumentasi, eksperimen, dan evaluasi sensori. eksperimen pada penelitian ini dilakukan sebanyak 4 kali eksperimen. Hasil penelitian menunjukkan produk éclair yang paling disukai produk dengan formula B yaitu éclair dengan substitusi bubuk kulit kacang tanah sebanyak 8%. Berdasarkan evaluasi sensori ditemukan resep éclair terbaik yaitu tepung terigu 138g, bubuk kulit kacang tanah 6g, margarin 100g, garam 2 g, air 250 ml. dan telur 2 butir.

Saran yang diberikan antara lain: 1) Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk pengujian kandungan gizi terhadap Éclair. 2) Perlu dilakukan penelitian lanjutan supaya bubuk kulit kacang tanah bisa dijadikan bahan tambahan untuk aneka hidangan lainnya. 3) Memberi perlakuan khusus terhadap bubuk kulit kacang tanah ketika beli, dengan cara mengayak kembali agar tidak meninggalkan tekstur bergerindil.

Kata Kunci: Éclair, Kulit Kacang Tanah, Bubuk Kulit Kacang Tanah, substitusi.

PENDAHULUAN

Pengembangan inovasi makanan di Indonesia cukup beragam dan mempunyai keunikan. Semua orang berlomba-lomba membuat inovasi makanan agar dapat dinikmati dan diterima oleh masyarakat, menggunakan bahan atau cara yang sebelumnya tidak atau belum digunakan. Arus globalisasi dan perkembangan zaman membuat kuliner semakin beragam, macam-macam jenis kue yang sudah banyak di padu padan kan dengan bahan-bahan asli dari Indonesia yang bertujuan supaya lebih bisa di terima oleh lidah masyarakat (Silvianty, Achmad, & Gusnadi, 2020).

Indonesia merupakan negeri yang kaya dengan sumber daya alam, dan hampir semua jenis tanaman dapat tumbuh di tanah Indonesia (Khairunnisa & Ratnaningsih, 2021). Salah satunya adalah kacang tanah, kacang tanah merupakan salah satu argobisnis yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi (Sembiring, Sipayung, & Sitepu, 2014). Memiliki banyak sekali nutrisi seperti karbohidrat 12%, protein 25-30%, dan lemak 40-50% (Sembiring, Sipayung, & Sitepu, 2014). Kacang tanah biasanya di konsumsi hanya dengan direbus atau di buat campuran olahan makanan saja dan sering sekali kulitnya dibuang. Kulit kacang tanah merupakan limbah pertanian yang belum dimanfaatkan secara maksimal karena dinilai tidak memiliki daya jual oleh masyarakat. Biasanya kulit kacang tanah hanya digunakan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan pupuk kompos, dan arang. Kulit kacang tanah memiliki kadar protein yaitu 13,50% (Muhami, Makosim, & Sukmadi, 2022).

Éclair merupakan salah satu jenis olahan pastry yang berbahan dasar tepung, air, mentega, dan telur. Masyarakat sering menyebut choux pastry dengan sebutan kue sus, kue sus memiliki 2 jenis bentuk yaitu *eclairs* (berbentuk lonjong) dan cream puff (berbentuk bundar) (Khairunnisa & Ratnaningsih, 2021). Éclair memiliki karakteristik berongga pada bagian tengah yang umumnya di isi dengan filling, dan kulit kokoh berwarna kuning kecoklatan serta memiliki aroma khas (Khairunnisa & Ratnaningsih, 2020).

Pada penelitian sebelumnya éclair dibuat dengan menggunakan bahan lain dengan judul penelitian “Pemanfaatan Kulit Melon Sebagai Subtitusi Tepung Dan Isian Krim Pada Éclair 2020” (Silvianty, Achmad, & Gusnadi, 2021), kemudian pada penelitian dengan judul “Pemberdayaan Masyarakat Berbasis Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Singkong Pada Produk Churros Dan Éclair” (Mahdiyah, Dahlia, Putri, Sonia, & S, 2022), dan penelitian dengan judul “Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Dalam Pembuatan Kue *Eclairs*” (Winnarko, Mulyani, & Rustika, 2020). Saat ini belum ada penelitian yang memanfaatkan

bubuk kulit kacang tanah sebagai bahan tambahan untuk olahan makanan, dan penelitian kali ini hanya fokus dengan substitusi bubuk kulit kacang tanah untuk adonan *éclair* saja.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan di AKS Ibu Kartini Semarang pada bulan maret sampai juni 2023. Metode yang digunakan yaitu metode kepustakaan, dokumentasi, eksperimen, kuisisioner, dan evaluasi sensori. Pada pembuatan *éclair* dengan substitusi bubuk kulit kacang tanah harus menggunakan bahan-bahan yang berkualitas yang disajikan pada tabel 1.

Tabel 1. Spesifikasi bahan *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah

NAMA BAHAN	SPESIFIKASI	MERK
<i>Eclair</i>		
Tepung Terigu	Berwarna putih, tidak berbau, tidak menggumpal, tidak terdapat benda asing	Cakra Kembar
Bubuk kulit kacang tanah	Berwarna coklat, tidak menggumpal, tidak terdapat benda asing.	-
Mentega	Berwarna kuning, tidak berjamur, tidak berbau apek	Blue Band Cake and Cookies
Garam	Berwarna putih, halus, tidak menggumpal, tidak basah, tidak terdapat benda asing.	Cap jempol
Telur	Tidak berbau	-
<i>Vla</i>		
Susu Cair	Berwarna Putih, Tidak Berbau, Tidak terdapat benda asing, Tidak basi	Ultra Milk
Gula Pasir	Berwarna putih, tidak berbau apek, berbentuk butiran, tidak menggumpal, tidak terdapat benda asing	Rose Brand
Tepung Maizena	Berwarna putih, tidak berbau, tidak menggumpal, tidak terdapat benda asing	Maizenaku
Vanili	Berwarna putih, tidak menggumpal, tidak berbau, tidak terdapat benda asing	Koepoe-Koepoe
<i>Coating</i>		
Coklat Batang	Berwarna coklat, tidak berbau	Colatta

Sumber : Data Primer Diolah, 2023

Berikut spesifikasi peralatan yang digunakan untuk membuat *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah sudah melalui tahap pencucian, disajikan pada tabel 2.

Tabel 2. Spesifikasi Alat Yang Digunakan Untuk Membuat Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

NAMA ALAT	SPESIFIKASI	MERK
Kom Adonan	Berbahan stainless steel, tidak berkarat, tidak rusak, bersih	-
Timbangan Digital	Berbahan Plastik, dapat berjalan dengan baik, bersih, scale 0,1 gam	Elektronik Kitchen Scale
Panci	Berbahan stainless steel, tidak berkarat, bersih	-
Kompore	Bersih, menggunakan tenaga gas LPG, dapat digunakan dengan baik	Miyako
Oven listrik	Bersih, menggunakan tenaga listrik, dapat digunakan dengan baik	Cosmos
Piping bag/Plastik segitiga	Bersih, tidak berbau, tidak terdapat benda asing	-
Sput	Terbuat dari alumunium, bersih, tidak berbau.	-
Loyang	Terbuat dari bahan stainless steel, tidak berkarat, bersih, dalam keadaan utuh.	-

Sumber: Data Primer Diolah, 2023

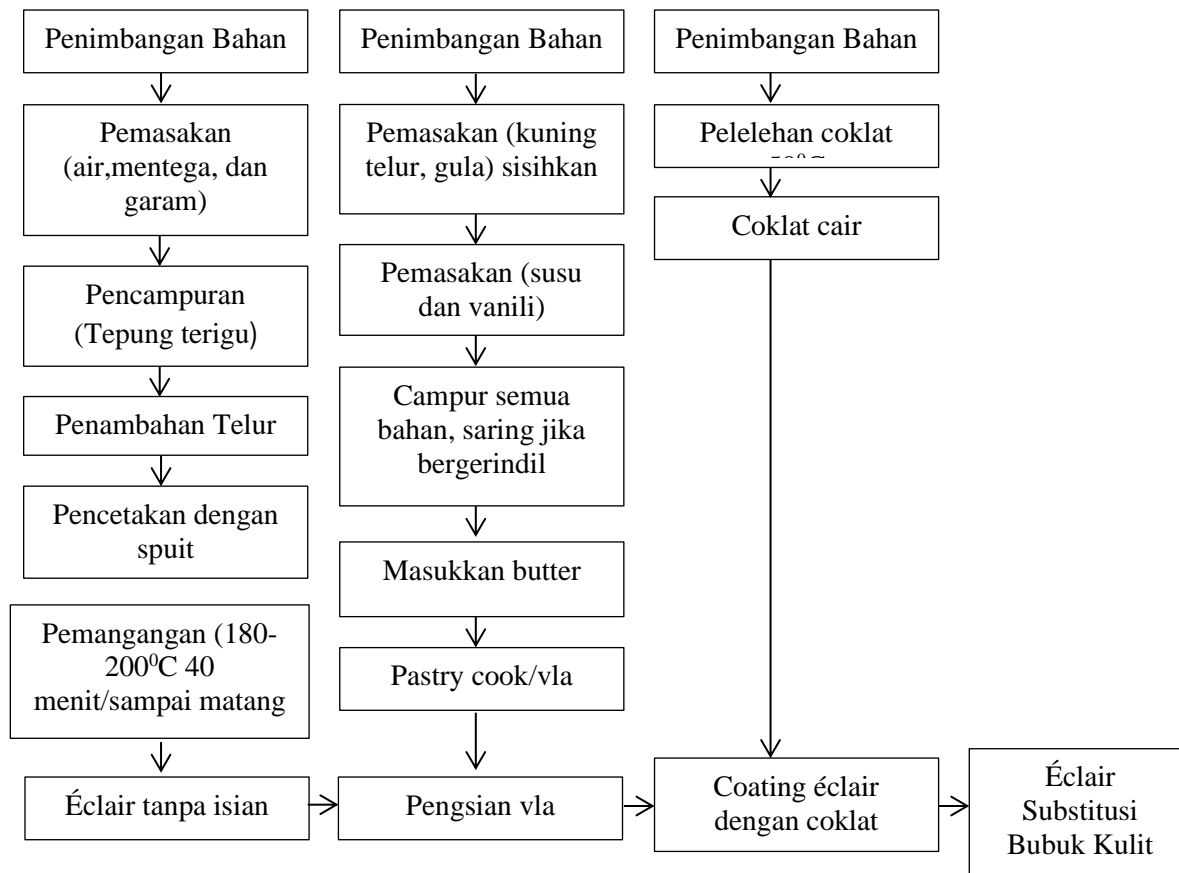
Eksperimen dilakukan dengan menambah bubuk kulit kacang tanah sebanyak 4% (Formula A), 8% (Formula B), dan 12% (Formula C). Resep standar mengacu pada resep *eclair* “Chocolate ala Dona’s Delight” (Irmadona, 2018). Perbandingan tepung substitusi bubuk kulit kacang tanah tersaji pada tabel 3.

Tabel 3. Perbandingan Resep Standar dan Resep Pengembangan

BAHAN	RESEP STANDAR	RESEP PENGEMBANGAN		
		FORMULA A	FORMULA B	FORMULA C
<i>Eclair</i>				
Tepung Terigu (g)	150	144	138	132
Bubuk kulit kacang tanah (g)	-	6	12	18
Margarin (g)	170	170	170	170
Garam (g)	2	2	2	2
Telur (butir)	2	2	2	2
Air (ml)	300	300	300	300
Filling Vla				
Susu Cair (ml)	500	500	500	500
Gula Pasir (g)	100	100	100	100
Kuning Telur (butir)	4	4	4	4
Tepung Terigu (g)	40	40	40	40
Tepung Maizena (g)	10	10	10	10
Butter (g)	20	20	20	20
Vanili (g)	2	2	2	2
Coating				
Coklat Batang (g)	250	250	250	250

Sumber : Data Primer Diolah (2023)

Proses pembuatan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah dapat dilihat pada gambar 1.



Sumber: Data Primer Diolah (2023)

Gambar 1. Digam Alir Proses Pembuatan Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

Eksperimen pembuatan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah ini dilakukan sebanyak 4 kali untuk mendapatkan formula resep yang tepat. Uji Hedonik diperlukan untuk mengetahui tingkat kesukaan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah. Menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 35 orang. Analisis deskriptif digunakan untuk mengidentifikasi dan menghasilkan data yang diperoleh selama eksperimen pembuatan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah. Pengamatan penelitian dimulai dari eksperimen dengan dilakukan pengujian sensori diantaranya yaitu rasa, aroma, warna, dan tekstur.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Eksperimen Pertama

Pada eksperimen pertama formula resep éclair tersaji pada tabel 3 dan proses pembuatan éclair tersaji pada diagram alir gambar 1. Substitusi bubuk kulit kacang tanah untuk pembuatan éclair yaitu sebanyak 4%, 8%, dan 12%. Karakteristik hasil eksperimen dapat dilihat pada tabel 4.

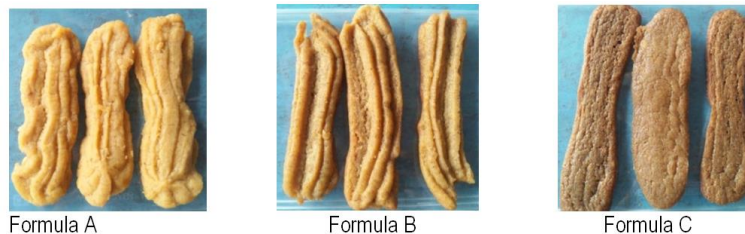
Tabel 4. Karakteristik éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah eksperimen pertama

KARAKTERISTIK	PRESENTASE ÉCLAIR SUBSTITUSI BUBUK KULIT KACANG TANAH		
	Formula A (4%)	Formula B (8%)	Formula C (12%)
Rasa	Rasa Mentega sangat terasa	Sedikit terasa pahit, mentega masih terasa	Rasa pahit, mentega masih mendominasi
Aroma	Beraroma Mentega	Beraroma Mentega	Beraroma Mentega
Tekstur	Lembek, Tidak Berongga	Empuk, Berongga	Tidak Kering cenderung keras, Tidak berongga
Warna	Kuning	Kuning Kecoklatan	Coklat

Sumber : Data Primer Diolah, 2023

Analisis Eksperimen Pertama

Hasil produk eksperimen pertama dengan presentase 4%, 8%, dan 12 % dapat dilihat pada gambar 2.



Sumber: Afifah (2023)

Gambar 2. Produk Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen Pertama

Berdasarkan hasil eksperimen pertama ketiga produk pada karakteristik sensori warna dan aroma sudah memenuhi kriteria, pada karakteristik sensori rasa belum memenuhi kriteria, karena rasa éclair masih didominasi mentega dan pada karakteristik sensori tekstur belum memenuhi kriteria. Karena tekstur éclair belum bisa kokoh dan berongga, hal ini disebabkan karena mentega yg masih terlalu banyak.

Berdasarkan analisis tersebut, perlu dilakukan perbaikan pada eksperimen selanjutnya yaitu mengurangi takaran Margarin 170 g dikurangi 70 g menjadi 100 g, dan air 300 ml dikurangi 50 ml menjadi 250 ml, supaya aroma dan rasa éclair tidak dominan margarin, dan tekstur éclair bisa menjadi keras dan berongga.

Eksperimen Kedua

Pada eksperimen kedua formulasi resep éclair tersaji pada tabel 5 dan proses pembuatan éclair tersaji pada diagram alir gambar 1. Substitusi bubuk kulit kacang tanah untuk pembuatan

éclair yaitu sebanyak 4%, 8%, dan 12%. Karakteristik hasil eksperimen dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 5. Formula Resep *Eclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah pada eksperimen kedua

BAHAN	RESEP PENGEMBANGAN			
	RESEP STANDAR	FORMULA A	FORMULA B	FORMULA C
<i>Eclair</i>				
Tepung Terigu (g)	150	144	138	132
Bubuk kulit kacang tanah (g)	-	6	12	18
Margarin (g)	170	100	100	100
Garam (g)	2	2	2	2
Telur (butir)	2	2	2	2
Air (ml)	300	250	250	250
Filling Vla				
Susu Cair (ml)	500	500	500	500
Gula Pasir (g)	100	100	100	100
Kuning Telur (butir)	4	4	4	4
Tepung Terigu (g)	40	40	40	40
Tepung Maizena (g)	10	10	10	10
Butter (g)	20	20	20	20
Vanili (g)	2	2	2	2
Coating				
Coklat Batang (g)	250	250	250	250

Sumber: Data Primer, Diolah (2023)

Tabel 6. Karakteristik *Eclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen Kedua

KARAKTERISTIK	PRESENTASE ÉCLAIR SUBSTITUSI BUBUK KULIT KACANG TANAH		
	Formula A (4%)	Formula B (8%)	Formula C (12%)
Rasa	Gurih, kulit kacang tanah tidak terasa	Gurih, after taste terasa kulit kacang tanah	Pahit, bubuk kulit kacang tanah kuat
Aroma	Sedikit beraroma margarin	Sedikit beraroma kulit kacang tanah	Aroma kulit kacang tanah kuat
Tekstur	Empuk, tidak terlalu berongga	Empuk, tidak terlalu berongga	Empuk, Tidak terlalu berongga
Warna	Cokelat	Kuning Kecokelatan	Cokelat

Sumber: Data Primer, Diolah (2023)

Analisis Eksperimen Kedua

Hasil produk eksperimen kedua dengan presentase 4%, 8%, dan 12 % dapat dilihat pada gambar 3.



Formula A



Formula B



Formula C

Sumber: Afifah (2023)

Gambar 3. Produk *Eclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Pada Eksperimen Kedua

Ketiga produk sudah memenuhi karakteristik sensori warna, aroma, rasa yang sesuai. Tetapi pada karakteristik tekstur belum memenuhi kriteria, oleh karena itu pada eksperimen selanjutnya perlu dilakukan perbaikan dengan memperhatikan ukuran *éclair* supaya bisa memiliki ukuran yang sama.

Eksperimen Ketiga

Pada eksperimen ketiga formula resep *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah tersaji pada tabel 7 dan proses pembuatan *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah tersaji pada diagram alir gambar 1. Karakteristik hasil eksperimen dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 7. Formula Resep *Éclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen Ketiga

BAHAN	RESEP STANDAR	FORMULA PENGEMBANGAN		
		FORMULA A	FORMULA B	FORMULA C
<i>Eclair</i>				
Tepung Terigu (g)	150	144	138	132
Bubuk kulit kacang tanah (g)	-	6	12	18
Margarin (g)	170	100	100	100
Garam (g)	2	2	2	2
Telur (butir)	2	2	2	2
Air (ml)	300	250	250	250
Filling Vla				
Susu Cair (ml)	500	500	500	500
Gula Pasir (g)	100	100	100	100
Kuning Telur (butir)	4	4	4	4
Tepung Terigu (g)	40	40	40	40
Tepung Maizena (g)	10	10	10	10
Butter (g)	20	20	20	20
Vanili (g)	2	2	2	2
Coating				
Coklat Batang (g)	250	250	250	250

Sumber: Data Primer, Diolah (2023)

Tabel 8. Karakteristik *Éclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen Ketiga

KARAKTERISTIK	PRESENTASE ÉCLAIR SUBSTITUSI BUBUK KULIT KACANG TANAH		
	Formula A (4%)	Formula B (8%)	Formula C (12%)
Rasa	Gurih, kulit kacang tanah sedikit terasa	Gurih, <i>After taste</i> sedikit pahit.	Rasa Pahit
Aroma	Beraroma Mentega	Sedikit beraroma kulit kacang tanah	Aroma Kulit kacang tanah kuat
Tekstur	Keras, Berongga	Keras, Berongga	Keras, Berongga
Warna	Kuning Kecokelatan	Cokelat	Cokelat Tua

Sumber: Data Primer, Diolah (2023)

Analisis Eksperimen Ketiga

Hasil produk eksperimen ketiga dengan jumlah presentase sebanyak 4%, 8% dan 12 % dapat dilihat pada gambar 4.



Sumber: Afifah (2023)

Gambar 4. Produk *Éclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Pada Eksperimen Ketiga

Ketiga produk sudah memenuhi karakteristik sensori warna, aroma, rasa, dan tekstur yang sesuai. Ketiga produk memiliki memenuhi kriteria yaitu bekulit kering dan berongga, diperlukan melakukan 1 kali eksperimen lagi untuk pemantapan.

Eksperimen Keempat

Pada eksperimen keempat formula resep *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah tersaji pada tabel 9 dan proses pembuatan *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah tersaji pada diagram alir gambar 1. Karakteristik hasil eksperimen dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 9. Formula Resep Éclair Substotusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen

Keempat				
BAHAN	RESEP STANDAR	FORMULA PENGEMBANGAN		
		FORMULA A	FORMULA B	FORMULA C
<i>Eclair</i>				
Tepung Terigu (g)	150	144	138	132
Bubuk kulit kacang tanah (g)	-	6	12	18
Margarin (g)	170	100	100	100
Garam (g)	2	2	2	2
Telur (butir)	2	2	2	2
Air (ml)	300	250	250	250
Filling Vla				
Susu Cair (ml)	500	500	500	500
Gula Pasir (g)	100	100	100	100
Kuning Telur (butir)	4	4	4	4
Tepung Terigu (g)	40	40	40	40
Tepung Maizena (g)	10	10	10	10
<i>Butter</i> (g)	20	20	20	20
Vanili (g)	2	2	2	2
Coating				
Coklat Batang (g)	250	250	250	250

Sumber: Data Primer Diolah, (2023)

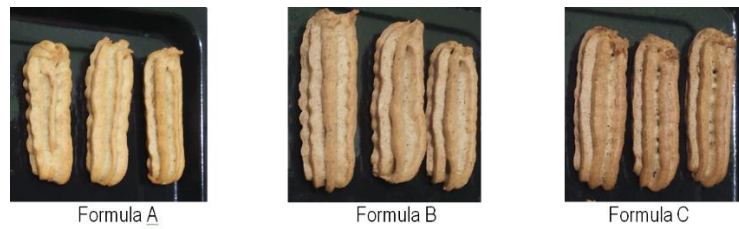
Tabel 10. Karakteristik *Eclair* Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Eksperimen

Keempat			
KARAKTERISTIK	PRESENTASE ÉCLAIR SUBSTITUSI BUBUK KULIT KACANG TANAH		
	Formula A (4%)	Formula B (8%)	Formula C (12%)
Rasa	Gurih, kulit kacang tanah sedikit terasa	Gurih, <i>after taste</i> sedikit pahit	Rasa Pahit
Aroma	Harum margarin	Cukup beraroma kulit kacang tanah	Aroma kulit kacang tanah kuat
Tekstur	Kokoh Berongga	Kokoh Berongga	Kokoh Berongga
Warna	Kuning Kecokelatan	Cokelat	Cokelat Tua

Sumber: Data Primer Diolah, (2023)

Analisis Ekperimen Keempat

Ketiga produk éclair yang dihasilkan pada eksperimen keempat telah sesuai dengan kriteria éclair yang diharapkan yaitu rasanya gurih, aroma khas *eclair*, tekstur keras berongga dan warna kuning kecokelatan. Hasil éclair dengan substitusi 4%, 8%, dan 12% bubuk kulit kacang tanah pada eksperimen ketiga ditampilkan pada gambar 5.



Sumber: Afifah (2023)

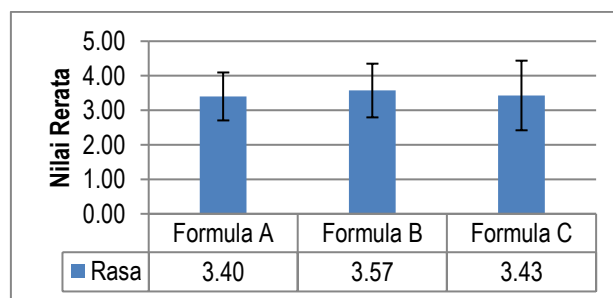
Gambar 5. Produk Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah Pada Eksperimen Keempat

Eksperimen keempat telah menghasilkan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah yang sesuai dengan kriteria éclair. Dengan demikian, tidak diperlukan dilakukan eksperimen ulang perbaikan resep dan langkah pembuatan éclair. Resep terbaik yang diperoleh dapat menjadi acuan dalam membuat produk éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah untuk uji hedonik.

Hasil Pengujian Hedonik éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah. Panelis yang digunakan saat uji hedonik éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah sebanyak 35 orang. Panelis tidak terlatih dengan cara memberikan penilaian terhadap kesukaan rasa, aroma, tekstur, dan warna ketiga sampel éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah.

Rasa

Rasa éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah hasil dari tingkat kesukaan para panelis tidak terlatih dapat dilihat pada gambar 6.



Sumber: Afifah (2023)

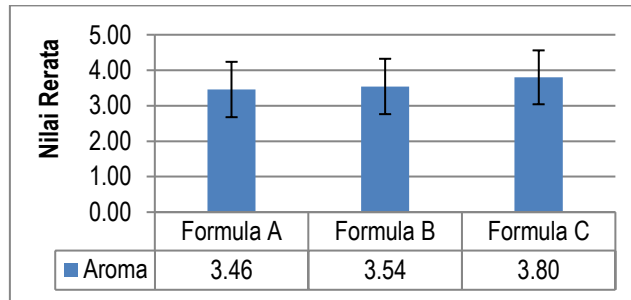
Gambar 6. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Rasa dari Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

Tingkat rerata panelis terhadap rasa dari éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah yaitu pada formula B sebanyak 3,57. Karena rasa bubuk kulit kacang tanah terasa namun tidak pahit, hal tersebut disebabkan karena perbandingan substitusi yang pas. Pengaruh penggunaan bubuk

kulit kacang tanah yang berlebihan dapat menyebabkan éclair menjadi pahit. Dapat disimpulkan bahwa dengan demikian semakin banyak substitusi penggunaan bubuk kulit kacang tanah rasa yang dihasilkan semakin pahit, sehingga mengasilkan tingkat penurunan kesukaan panelis terhadap produk éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah,

Aroma

Aroma éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah dari tingkat kesukaan panelis tidak terlatih dapat dilihat pada gambar 7.



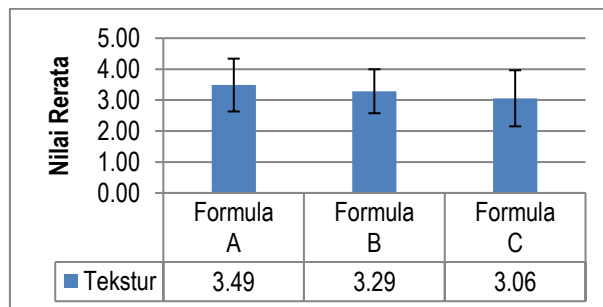
Sumber: Afifah (2023)

Gambar 7. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Aroma Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

Rerata nilai paling tinggi daya terima panelis tidak terlatih terhadap aroma éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah yaitu pada produk éclair formula C dengan nilai 3.80 rentang penilaian netral ke suka. Panelis menyukai aroma éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah 12% karena aroma yang di hasilkan harum seperti aroma kacang.

Tekstur

Tekstur éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah dari tingkat kesukaan panelis tidak terlatih disajikan pada gambar 8.



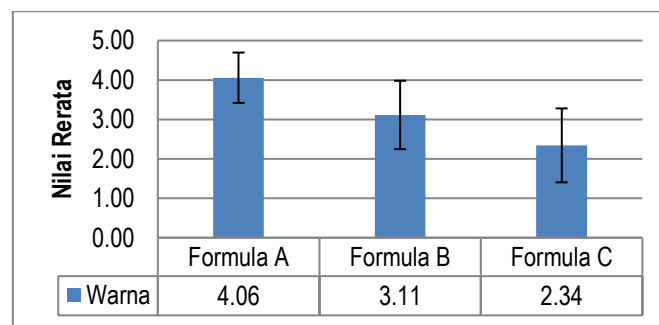
Sumber: Afifah (2023)

Gambar 8. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Tekstur Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

Diperhatikan dari segi tekstur dapat dilihat bahwa nilai rerata yang paling disukai yaitu pada formula A sebanyak 3,49. Berdasarkan hasil rerata tingkat kesukaan dapat disimpulkan bahwa semakin sedikit substitusi bubuk kulit kacang tanah akan menghasilkan éclair dengan tekstur yang kokoh berongga, dan peningkatan kesukaan panelis terhadap produk éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah. Semakin banyak penggunaan bubuk kulit kacang tanah menyebabkan tekstur menjadi kurang kokoh berongga dan penurunan kesukaan panelis terhadap produk éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah.

Warna

Warna éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah dari tingkat kesukaan panelis tidak terlatih dapat dilihat pada gambar 9.



Sumber: Afifah (2023)

Gambar 9. Nilai Rerata Tingkat Kesukaan Masyarakat Terhadap Warna Éclair Substitusi Bubuk Kulit Kacang Tanah

Nilai rerata paling tinggi daya terima panelis terhadap warna produk éclair terdapat pada formula A dengan nilai 4,6 rentang penilaian suka ke sangat suka. Panelis menyukai warna pada produk éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah formula A karena warna yang dihasilkan lebih cerah. Warna éclair dipengaruhi oleh substitusi bubuk kulit kacang tanah yang digunakan, semakin banyak substitusi bubuk kulit kacang tanah yang digunakan akan semakin gelap produk éclair dan penurunan kesukaan panelis terhadap warna éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah.

UJI RANKING

Penilaian secara keseluruhan éclair substitusi bubuk kulit kacang tanah yaitu saat pelaksanaan uji hedonik. Panelis memberikan penilaian terhadap tiga sampel produk dengan Formula A untuk produk dengan 4% bubuk kulit kacang tanah dan 96% tepung terigu, Formula B untuk produk dengan 8% bubuk kulit kacang tanah dan 92% tepung terigu, dan Formula C

untuk produk dengan 12% bubuk kulit kacang tanah dan 88% tepung terigu. Kemudian menilai ketiga produk *eclair* secara keseluruhan dengan menggunakan peringkat. Untuk Peringkat 1 digunakan pada produk yang paling disukai, peringkat 2 untuk produk yang cukup disukai, sedangkan peringkat 3 untuk produk paling tidak disukai. Hasil pemeringkatan pada uji hedonik ketiga produk *eclair* menunjukkan sebanyak 15 paling menyukai produk *éclair* Formula B yaitu produk *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah sebanyak 8%. Panelis sebanyak 12 menyukai produk formula A dengan substitusi bubuk kulit kacang tanah sebanyak 4%, yang terakhir yaitu formula C sebanyak 8 orang yang menyukai. Dapat ditarik kesimpulan bahwa sampel produk olahan *éclair* dengan substitusi bubuk kulit kacang tanah terbaik yang panelis sukai yaitu formula B dengan presentase 8%

SIMPULAN

Produk *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah 8% (formula B) lebih disukai oleh panelis hal tersebut dikarenakan memiliki rasa yang gurih, bubuk kulit kacang tanah terasa tetapi tidak terlalu kuat, dan memiliki warna coklat bertekstur keras dan kopong dibanding formula A dan B. Formulasi resep terbaik dari *éclair* substitusi bubuk kulit kacang tanah pada pembuatan *éclair* yaitu 138 g tepung terigu, 6 g bubuk kulit kacang tanah, 100 g mentega, 2 g garam, 250 ml air, dan 2 butir telur ayam. Pada pembuatan pastry cream/vla antara lain susu cair 500 ml, gula pasir 100 g kuning telur 4 butir, tepung terigu 40 g, tepung maizena 100 g, butter 20 g, dan vanili 2 g.

Saran yang diberikan antara lain: 1) Perlu dilakukan penelitian lanjutan untuk pengujian kandungan gizi terhadap *Éclair*. 2) Perlu dilakukan penelitian lanjutan supaya bubuk kulit kacang tanah bisa dijadikan bahan tambahan untuk aneka hidangan lainnya. 3) Memberi perlakuan khusus terhadap bubuk kulit kacang tanah yang beli, dengan cara mengayak kembali, agar tidak meninggalkan tekstur bergerindil.

DAFTAR PUSTAKA

- Irmadona, R. (2018). *Chocolate ala Dona's Delight*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2020). *Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*.
- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2021). *Produk Eclair Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal*.

- Khairunnisa, S., & Ratnaningsih, N. (2021). Produk *Eclair* Dengan Substitusi Umbi Jalar Kuning Sebagai Diversifikasi Pangan Lokal.
- Mahdiyah, Dahlia, M., Putri, F. R., Sonia, H., & S, M. D. (2022). Pemberdayaan Berbasis Teknologi Pengolahan Pangan Lokal Singkong Pada Produk Churros dan *Eclair*. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, 19(1).
- Muhami, Makosim, S., & Sukmadi, I. (2022). Penggunaan Kacang Tanah Sebagai Alternatif Sumber Nitrogen Untuk Pembuatan Nata De Coco. *Jurnal IPTEK*, 6(1), 41.
- Sembiring, M., Sipayung, R., & Sitepu, F. E. (2014). Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah Dengan Pemberian Kompos Tandang Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembuatan Yang Berbeda. *Jurnal Argo Ekoteknologi*, 2(2), 599.
- Sembiring, M., Sipayung, R., & Sitepu, F. E. (2014). Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah Dengan Pemberian Kompos Tandang Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembuatan Yang Berbeda. *Jurnal Online Argoekoteknologi*, 2(2), 599.
- Silvianty, E., Achmad, S. H., & Gusnadi, D. (2020). Pemanfaatan Kulit Melon Sebagai Substitusi Tepung Dan Isian Cream Pada *Eclair*. 7(5), 1636.
- Silvianty, E., Achmad, S. H., & Gusnadi, D. (2021). Pemanfaatan Kulit Melon Sebagai Substitusi Tepung dan Isian Krim Pada *Eclair* 2020. 7(5).
- Winnarko, H., Mulyani, Y., & Rustika, R. (2020). Penambahan Tepung Daun Kelor (*Moringa Oleifera* L) Dalam Pembuat *Eclairs*.