



Pemanfaatan Nangka Muda dalam Pembuatan Sup Krim dengan Teknik *fusion* *Utilization of Young Jackfruit in Making Cream Soup with Fusion Technique*

Deddy Mushthafainl Akhyar¹ Dra. Tri Rettagung Diana, M.Kes²
Program Studi Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Semarang.
rettagungdiana@gmail.com

ABSTRAK

Pemanfaatan Nangka muda yang memiliki harga murah dan produksi berlimpah hanya sebagai bahan dasar pembuatan makanan tradisional saja. Mengingat manfaat dan kandungan gizi Nangka muda perlu dilakukan inovasi pembuatan sup krim Nangka muda dengan teknik *fusion*. Tujuan penelitian 1) mengetahui proses pembuatan sup krim nangka muda dengan Teknik *fusion*; 2) mengetahui formula dan bahan pengental sup krim Nangka muda; 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap krim sup nangka muda. Eksperimen dilakukan sebanyak tiga kali dengan membuat sup krim dengan 3 pengental yang berbeda yaitu tepung terigu dengan sistem *roux*, labu kuning dan kentang. Eksperimen tersebut dilakukan untuk memperoleh formula terbaik. Hasil eksperimen menunjukkan cara pembuatan nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* yaitu diawali dengan pemilihan bahan, penimbangan bahan, perebusan nangka muda, pembuatan bumbu, menumis bumbu, merebus semua bahan, mensortir tulang, mengentalkan dengan, tepung terigu/ labu kuning / kentang dan memblender sup, menyaring sup. Formula sup krim Nangka muda yang tepat yaitu nangka muda 120 g, bahan pengental labu kuning 40 g(531)/tepung roux 20 gr (351)/ kentang 40 gr (253), susu cair 50 ml garam 2 g, bawang bombai 10g, gula pasir 4 g, margarine 5 g, air 500cc dan ceker 140 g. Tiga produk hasil eksperimen tersebut diuji hedonic oleh 10 orang semi terlatih dan kode 531 lebih disukai karena mempunyai karakteristik sup krim yang bertekstur *creamy*, berasa gurih, berwarna coklat muda, beraroma Nangka muda yang dipadu susu.

Kata kunci: krim sup, nangka muda, fusion

ABSTRACT

The use of young jackfruit which has low prices and abundant production is only as a basic ingredient for making traditional foods. Considering the benefits and nutritional content of young jackfruit, it is necessary to innovate the manufacture of young jackfruit cream soup with fusion techniques. The research objectives are 1) to know the process of making young jackfruit cream soup using fusion technique; 2) knowing the formula and thickening agent for young jackfruit cream soup; 3) find out the community's acceptance of young jackfruit soup cream. The experiment was carried out three times by making cream soup with 3 different thickeners, namely wheat flour with a roux system, pumpkin and potatoes. The experiment was carried out to obtain the best formula. The experimental results show how to make young jackfruit with fusion food processing techniques, starting with material selection, weighing ingredients, boiling young jackfruit, making spices, sauteing spices, boiling all ingredients, sorting bones, thickening with, wheat flour/ pumpkin/potatoes and blending. soup, filter soup. The right formula for young jackfruit cream soup is young jackfruit 120 g, pumpkin thickener 40 g(531)/roux flour 20 gr (351)/ potato 40 gr (253), 50 ml liquid milk, 2 g salt, 10 g onion, 4 g granulated sugar, 5 g margarine, 500 cc water and 140 g claws. The three experimental products were tested hedonic by 10 semi-trained people and code 531 was preferred because it has the characteristics of creamy soup with a creamy texture, savory taste, light brown color, and has the aroma of young jackfruit mixed with milk.

Keywords: cream soup, young jackfruit, fusion

PENDAHULUAN

Buah nangka muda sangat digemari sebagai bahan sayuran. Di Sumatra, terutama di Minangkabau, dikenal masakan gulai cubadak (gulai nangka). Di Jawa Barat buah nangka muda antara lain dimasak sebagai salah satu bahan sayur asam. Di Jawa Tengah dikenal berbagai macam masakan dengan bahan dasar buah nangka muda (disebut gori), seperti sayur lodeh, masakan megono, oseng-oseng gori, dan jangan gori (sayur nangka muda). Di Jogjakarta nangka muda terutama dimasak sebagai gudeg. Sementara di seputaran Jakarta dan Jawa Barat, bongkol bunga jantan (disebut babal atau tongtolang) kerap dijadikan bahan rujak (Wiki pedia). Nangka muda memiliki kandungan vitamin C dan antioksidan yang bisa meningkatkan sistem imunitas tubuh. Vitamin C dapat merangsang produksi sel darah putih, sementara antioksidan bisa mencegah stres dan radikal bebas yang dapat merusak sel tubuh hingga sebabkan peradangan atau berbagai penyakit lainnya. Mencermati kasiat nangka muda maka penulis menginovasi nangka muda menjadi sebuah masakan yang memiliki cita rasa yang menarik untuk dijadikan sebagai hidangan pembuka, yaitu krim sup nangka muda yang diolah dengan teknik *fusion food*.

Fusion Food suatu inovasi olahan kuliner yang menggabungkan atau memadukan beberapa unsur tradisi kuliner yang berbeda dari dua atau lebih budaya yang berbeda, dengan tujuan untuk menciptakan suatu karya baru di bidang kuliner, agar menjadi lebih menarik dan sensasional saat dinikmati. *Fusion food* yang penulis teliti yaitu memadukan beberapa bahan-bahan lokal yang pengolahannya mengadopsi dari hidangan kontinental yaitu sup krim nangka muda dengan bahan pengental yang berbeda yaitu pure kentang, tepung terigu (roux), dan pure labu kuning, yang bisa diterima oleh masyarakat. Tujuan penelitian 1) mengetahui proses pembuatan sup krim nangka muda dengan Teknik fusion; 2) mengetahui formula dan bahan pengental sup krim Nangka muda; 3) mengetahui daya terima masyarakat terhadap cream soup nangka muda.

METODOLOGI

Proses penelitian berupa eksperimen pembuatan *cream soup* nangka muda dilakukan di Laboratorium Seni Kuliner Akademi Kesejahteraan Sosial Ibu Kartini Jl. Sultan Agung No.77 Gajahmungkur Semarang. Eksperimen pembuatan cream soup nangka muda dilakukan sebanyak 3 kali.

Proses pembuatan *cream soup* nangka muda dimulai dari persiapan peralatan (tabel 1) dan bahan (tabel 2). Persiapan bahan dimulai dengan pemilihan bahan yang bagus, pencucian bahan, pembuatan bumbu, perebusan nangka muda untuk menghilangkan getah nangka

kemudian bumbu menumis penghalusan nangka muda penyaringan kemudian perebusan kembali hingga matang hingga *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* siap disajikan.

Cream soup nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* hasil eksperimen dengan pembeda jenis pengental (produk kode 253, produk kode 531, produk kode 351) telah mendapatkan resep yang baik, maka ketiga produk tersebut dilakukan uji hedonik. Pengujian hedonik dilakukan oleh 10 orang panelis semi terlatih, yaitu juru masak di RSUD KRMT. Wongsonegoro Semarang. Tujuan dari pengujian hedonik untuk memperoleh produk yang terbaik dan mengetahui tingkat kesukaan masyarakat.

Penelitian ini menggunakan analisis deskriptif untuk mendeskripsikan atau menggambarkan hasil penelitian yang telah dilakukan. Hasil penelitian dideskripsikan dalam bentuk informasi yang lebih ringkas sehingga informasi yang mudah dipahami. Informasi yang disampaikan pada penelitian ini yaitu dalam bentuk diagram batang meliputi penilaian tentang rasa, aroma dan tekstur..

Tabel 1. Spesifikasi Alat

Alat	Jumlah	Spesifikasi
Panci	1	Aluminium bentuk silinder atau mengecil pada bagian bawahnya
Sendok	1	Aluminium bentuk oval atau bulat lonjong disatu ujung dan gagang diujung lainnya
Sendok kayu	1	Panjang terbuat dari kayu tidak menyerap panas
Blender	1	Elektronik sebuah wadah dilengkapi pisau berputar
Mangkuk	1	Setengah lingkaran terbuat dari kaca
Baki	1	Plastik persegi panjang untuk menaruh bahan – bahan

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Tabel 2. Spesifikasi bahan

Bahan	Spesifikasi	Merek/Jenis
Nangka muda	Bewarna putih kecoklatan, mengeluarkan getah kalo dilukai	Nangka Bubur
Kentang	Bulat utuh, berwarna kuning cerah, tidak banyak mengandung air	Tes
Tepung terigu	Berwarna putih kekuningan, bertekstur halus, beraroma khas gandum.	Segitiga biru
Labu Kuning	Bentuk bulat pipih, kulit berwarna kuning bermotif hijau, tua.	Parang
Susu cair	Bewarna putih, cair, rasa gurih	Ultra Milk
Garam	Bewarna putih, butiran kecil, tekstur kasar dan tidak menggumpal	Cap kapal

Bombai	Berupa umbi lapis, memiliki kulit, bewarna putih, berbau khas	
Gula pasir	Bewarna putih, butiran, tekstur kasar dan tidak menggumpal	Gulaku
Margarine	Bewarna kuning, tekstur lembek	Blueband
Air	Jernih, tidak berbau, tidak berasa dan tidak meninggalkan endapan	
Cakar ayam	Bewarna merah muda	Ayam boiler

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Eksperimen pembuatan cream soup nangka muda dengan teknik *fusion food*, penulis membuat 3 (tiga) macam produk yang berbeda. Perbedaan produk terletak pada penggunaan jenis pengental yang dipakai. Pengental tersebut yaitu kentang dengan kode produk 253, pengental tepung terigu dengan kode produk 351, sedangkan pengental labu kuning kode produk 531. Resep masing-masing produk serta hasil evaluasi dan analisis diterangkan pada tahapan eksperimen berikut ini :

Eksperimen 1

Tabel 3. Resep Cream Soup Nangka Muda dengan Teknik Pengolahan Fusion Food

Ekperimen Pertama

PRODUK 253	PRODUK 351	PRODUK 531
<p>Bahan Sup : 100 g Nangka Muda 40 g Kentang 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 g Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g Ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Merebus nangka muda yang telah dicuci dan dipotong kasar selama 30 menit, angkat tiriskan. 2. Merebus kentang (telah dikupas dan dicuci) selama 15 menit. 3. Tumis bombai cincang dengan</p>	<p>Bahan Sup : 100 g Nangka Muda 40 g Tepung 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 g Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g Ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Merebus nangka muda yang telah dicuci dan dipotong kasar selama 30 menit, angkat tiriskan. 2. Mencairkan tepung terigu untuk mengentalkan. 3. Tumis bombai cincang dengan margarine hingga harum masukan air</p>	<p>Bahan Sup : 100 g Nangka Muda 40 g Labu 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 sdt Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g Ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Merebus nangka muda yang telah dicuci dan dipotong kasar selama 30 menit, angkat tiriskan. 2. Merebus labu kuning (telah dikupas dan dicuci) selama 15 menit. 3. Tumis bombai cincang dengan margarine hingga harum masukan</p>

<p>margarine hingga harum masukan air dan ceker selama 20 menit. Angkat ceker lalu masukan nangka muda rebus dan kentang rebus, masak hingga mendidih. Angkat.</p> <p>4. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi menggunakan blender, lalu disaring, masak kembali dan tambahkan dengan gula dan garam</p> <p>5. Sajikan.</p>	<p>dan ceker selama 20 menit. Angkat ceker lalu masukan nangka muda rebus dan tepung yang sudah dicairkan, masak hingga mendidih. Angkat.</p> <p>4. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi menggunakan blender, lalu disaring, masak kembali dan masukan tepung yang sudah dicairkan lagi tambahkan dengan gula dan garam</p> <p>5. Sajikan</p>	<p>air dan ceker selama 20 menit. Angkat ceker lalu masukan nangka muda rebus dan labu kuning rebus, masak hingga mendidih. Angkat.</p> <p>4. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi menggunakan blender, lalu disaring, masak kembali dan tambahkan dengan gula dan garam</p> <p>5. Sajikan.</p>
--	---	---

Sumber. Penulis,2020)

Tabel 4. Analisis Hasil Eksperimen 1 Cream Soup Nangka Muda dengan Teknik Pengolahan Fusion Food

Produk	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
<p>253</p> 	Coklat	gurih	Kekentalan cukup	Nangka muda
<p>351</p> 	Coklat	Gurih, rasa tepung terigu	Lebih kental dari 253 dan 531	Nangka muda
<p>531</p> 	Coklat menarik	gurih	Kekentalan cukup	Nangka muda

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Analisa hasil eksperimen 1 pada produk 351 terlalu kental dan tepung masih berasa sehingga pada eksperimen ke 2 tepung dikurangi dan ditambah perlakuan roux agar tepung tidak terasa.

Eksperimen Kedua

Tabel 5. Resep *Cream Soup* Nangka Muda dengan Teknik Pengolahan *Fusion Food*

Eksperimen Kedua

PRODUK 253	PRODUK 351	PRODUK 531
<p>Bahan Sup : 120 g Nangka Muda 40 g Kentang 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 g Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Cuci alat dan bahan kemudian rebus nangka muda dan rebus kentang dalam wadah yang berbeda. 2. Tumis bombai dengan margarine hingga harum masukan air dan ceker 3. Angkat ceker lalu masukan nangka muda yang sudah direbus kedalam air rebusan ceker tadi masukan juga kentang aduk hingga rata 4. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi lalu saring masak lagi beri gula dan garam 5. Sajikan</p>	<p>Bahan Sup : 120 g Nangka Muda 20 gr tepung terigu+20 gr margarin u roux 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 g Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g Ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Cuci alat dan bahan kemudian rebus nangka muda. 2. Tumis bombai dengan margarine hingga harum masukan air dan ceker 3. angkat ceker lalu masukan nangka muda yang sudah direbus kedalam air rebusan ceker tadi 4. Membuat <i>roux</i> untuk mengentalkan sup dengan cara masukan margarine ke wajan jika sudah meleleh masukan tepung aduk hingga tepung dan margarin tercampur rata dan kering 5. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi dengan ditambah <i>roux</i> lalu saring masak lagi beri gula dan garam 5. Sajikan</p>	<p>Bahan Sup : 120 g Nangka Muda 40 g Labu 50 ml Susu Cair 2 g Garam 10 g Bombai 4 g Gula Pasir 5 g Margarine 500 cc Air 140 g Ceker Ayam</p> <p>Cara membuat : 1. Cuci alat dan bahan kemudian rebus nangka muda dan rebus labu dalam wadah yang berbeda 2. Tumis bombai dengan margarine hingga harum masukan air dan ceker 3. Angkat ceker lalu masukan nangka muda yang sudah direbus kedalam air rebusan ceker tadi masukan juga labu aduk hingga rata 4. Haluskan semua bahan yang sudah direbus tadi lalu saring masak lagi beri gula dan garam 5. Sajikan</p>

(Sumber. Penulis,2020)

Tabel 6. Analisis hasil Eksperimen 2 *Cream Soup* Nangka Muda dengan Teknik Pengolahan *Fusion Food*

Produk	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma
253	Coklat	gurih	Kekentalan cukup	Nangka muda
351	Coklat	gurih	Kekentalan cukup	Nangka muda
531	Coklat menarik	gurih	Kekentalan cukup	Nangka muda

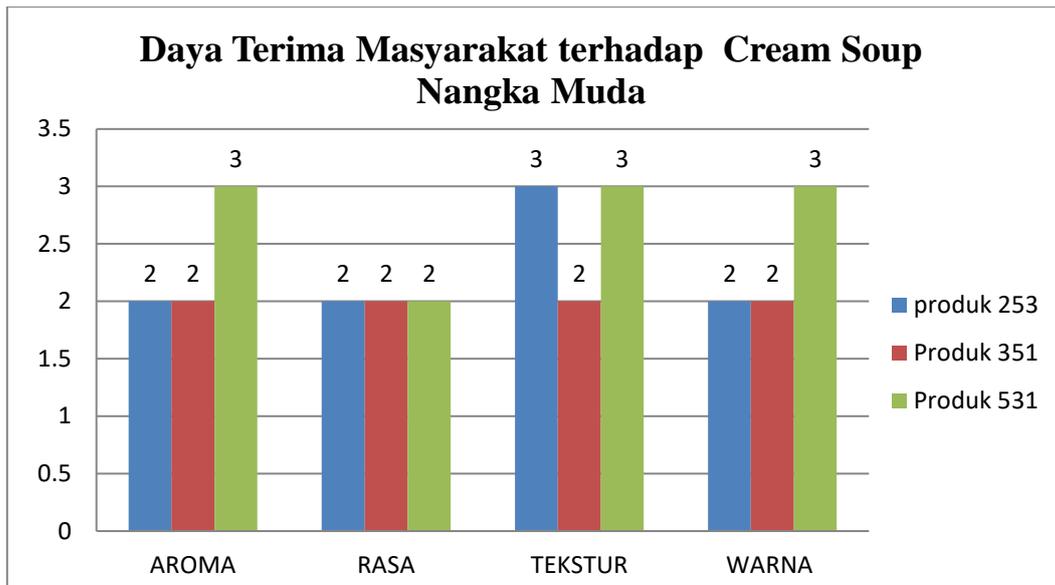
Sumber: Data Primer Penulis (2020)

Eksperimen 3

Eksperimen ke 3 dilakukan dengan merujuk resep eksperimen kedua untuk pembuatan *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* dengan tujuan untuk menentukan konsistensi rasa, warna, tekstur, dan aroma,

Daya Terima Masyarakat terhadap *cream soup* Nangka Muda

Daya terima masyarakat terhadap *cream soup* nangka muda dihitung melalui uji hedonik atau uji kesukaan. Uji kesukaan merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan dengan beberapa panelis bertujuan untuk mengetahui nilai kesukaan pada masyarakat terhadap *cream soup* nangka muda dengan 3 pengental yaitu produk 253 dengan pengental kentang, produk 351 dengan pengental tepung terigu dan produk 531 dengan pengental labu kuning dengan formula yang sama. Pengujian tingkat kesukaan dilakukan oleh 10 orang panelis semi terlatih. Hasil rekapitulasi uji kesukaan disajikan dalam diagram pada gambar 4.



Gambar 1. Diagram Daya Terima Masyarakat

Sumber : Data Primer Penulis (2020)

Berdasarkan gambar 1, maka hasil uji kesukaan diterangkan sebagai berikut:

Aroma, aroma *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food*, yang paling banyak disukai panelis yaitu produk 531 dengan rerata 3. Pada produk 531 menggunakan pengental labu kuning, mempunyai aroma yang lebih sedap, perpaduan nangka muda dan labu kuning dapat menyatu. Sedangkan untuk kode 253 dengan pengental roux dan produk 351 dengan pengental pure kentang, masing-masing rerata 2, jadi kurang disukai oleh panelis, karena aromanya standar.

Rasa, rasa *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* menunjukkan, panelis menyukai ketiga produk, baik 253, 351, maupun 531 dengan rerata masing-masing 3. Pada ketiga produk tersebut mempunyai rasa yang gurih dan lezat, serta layak untuk dikonsumsi.

Tekstur, hasil penilaian tekstur menunjukkan bahwa tekstur *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food*, yang paling banyak disukai panelis yaitu produk 253 dan 531 dengan rerata masing-masing 3. Pada produk 253 menggunakan pengental kentang, sedangkan produk 531 menggunakan pengental labu kuning, sehingga kedua produk mempunyai tekstur yang sama, yaitu kental yang tidak terlalu pekat, sesuai dengan kriteria *crean soup* yang baik.

Warna, hasil penilaian warna menunjukkan bahwa warna *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food*, yang paling banyak disukai panelis yaitu produk 531 dengan rerata 3. Pada produk 531 menggunakan pengental labu kuning sehingga perpaduan warna nangka muda yang agak kecoklatan, dengan labu kuning berwarna jingga, sehingga menghasilkan *cream soup* dengan warna lebih bagus yaitu coklat cerah dan menarik.

Keseluruhan hasil dari penilaian *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food*, pada ketiga produk 253, 351, dan 531, oleh 10 panelis semi terlatih, dari indikator aroma, rasa, tekstur, dan warna, menunjukkan bahwa produk 531 mempunyai nilai paling tinggi dengan rerata 3. Jadi dapat dikatakan bahwa produk 531, *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food* dengan pengental labu kuning, merupakan produk yang paling disukai oleh masyarakat, karena mempunyai karakteristik yang sesuai dengan karakteristik yang diharapkan dan seperti *cream soup* standar pada umumnya.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan yang diperoleh pada penelitian ini, berdasarkan hasil eksperimen, diterangkan sebagai berikut: Cara membuat *cream soup* nangka muda dengan Teknik pengolahan *fusion food* yaitu diawali dengan persiapan alat, pemilihan bahan, perebusan Nangka muda, perebusan bahan utama soup, penyaringan bahan kaldu, pemblenderan (penghalusan), penyaringan, perebusan kembali, pemberian bumbu-bumbu, penyajian. Formula *cream soup* nangka muda dengan teknik pengolahan *fusion food*, yaitu: Nangka muda 120 g, bahan pengental (labu kuning) 40 g atau kentang 40 gr atau tepung 20 gr + margarin 20 gr, susu cair 50 ml, garam 2 g, bombai 10 g, gula 4 g, margarine 5 g, air 500 cc dan ceker ayam 140 g. Hasil uji hedonic menunjukkan *cream soup* nangka muda dengan pengental labu kuning (531) lebih disukai. Saran yang dapat disampaikan *cream soup* Nangka muda baik dengan pengental labu kuning, kentang maupun tepung roux dapat dijadikan salah satu hidangan dalam penyusunan menu di Rumah sakit ataupun di Restoran dan Catering.

DAFTAR PUSTAKA

- Anni Faridah. 2008. Patiseri Jilid 1 Untuk SMk: Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Chipay. 2013. Sejarah soup. Dipetik Juli 13, 2020, dari <https://www.kaskus.co.id/thread/5125c5fe2775b41a73000002/sejarah-sup/>
- Dwi, f. (2015, oktober 15). Pengertian. Dipetik juli 13, 2020, dari <https://mypavlovenewaddress.blogspot.com/2015/10/penjelasan-lengkap-tentang-soup.html>
- Fitri, D. 2012. Macam dan jenis sup. <https://upmidnatalia12ips.wordpress.com/2016/09/22/klasifikasi-soup/>

Maharani, A. 2019. Olahan nangka muda khas nusantara. Dipetik Juni 29, 2020, dari <https://www.google.com/amp/s/www.idntimes.com/food/dining-guide/amp/aulia-maharani/bikin-laper-ini-5-olahan-nangka-muda-khas-nusantara-c1c2>.

Nangka. 2020. Dipetik juni 24, 2019, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Nangka>

Wikipedia. 2019. Nangka. Dipetik Juli 13, 2020, dari <https://id.wikipedia.org/wiki/Nangka>

Winarni, dwi fitri .2012. Macam dan Jenis Sup. Yogyakarta.

Widarti, E. 2013. Identifikasi Sifat Fisik Buah Nangka. J. Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem. Universitas Brawijaya Malang. Vol. 1. No. 3 : 224-230.