



Inovasi Jajanan Tradisional Indonesia-Perancis: Klepon Choux au Craquelin

*Mahmudi¹, Daniel Pandu Mau², Amanda Setia Subagyo³

Program Studi Seni Kuliner, Akademi Sages, 60187, Indonesia

*E-mail Korespondensi: mahmudi@sages.ac.id

ABSTRAK

Kuliner Indonesia memiliki keanekaragaman, baik dari makanan modern maupun tradisional. Kepopuleran 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.

ABSTRACT

Indonesia's culinary scene boasts a diverse range of dishes, encompassing both modern and traditional cuisine. However, the popularity of traditional snacks is waning due to the rise of modern snacks in the Indonesian culinary landscape. This research aimed to explore the fusion of traditional Indonesian and French snacks. This study adopts a descriptive qualitative research methodology, employing interview techniques to gather data on the preparation methods of klepon and French recipes. The research findings indicate that klepon can be modified into a modern snack known as "Klepon Choux au Craquelin". Furthermore, this product is created as a means to preserve traditional Indonesian snacks that are starting to fade into obscurity, while also providing an opportunity for the community to enjoy the taste of klepon in a different manner.

Kata Kunci:

Choux au Craquelin;
Jajanan Tradisional;
Klepon

Keywords:

*Traditional Snacks; Choux
au Craquelin; Klepon*

This is an open-access article under the CC-BY-SA license.



E-ISSN: 0000-0000

P-ISSN: 0000-0000

DOI: <http://doi.org/0000>

PENDAHULUAN

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 (dalam Satyarini, 2020), 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, putri mandi, 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.

Semakin hari, kuantitas makanan atau kuliner baru pada kalangan masyarakat semakin bertambah. Sehingga makanan yang sebelumnya ada, di geser dengan makanan baru tersebut. Salah satunya adalah jajanan tradisional klepon yang sudah mulai dilupakan. Klepon merupakan salah satu jajanan tradisional yang tergeser akibat adanya jajanan baru di kalangan masyarakat. Padahal, klepon adalah salah satu jajanan tradisional Indonesia yang namanya sudah mendunia. Hal tersebut telah terbukti pada acara *Indonesia Culinary Festival 2016* yang diselenggarakan oleh Persatuan Pelajar Indonesia bersama KBRI Tokyo bahwa masyarakat Jepang telah mencicipi klepon pada acara tersebut. Tidak hanya pada acara tersebut, tetapi juga warga Afrika Selatan yang telah memakan jajanan tersebut bahkan mereka telah melihat pembuatan klepon pada saat diselenggarakannya Festival ASEAN 2019 di Pretoria, Afrika Selatan.

Klepon merupakan salah satu jenis kue tradisional semi basah yang telah dikenal oleh masyarakat Indonesia. Kue ini termasuk jajanan pasar yang harganya relatif murah dan memiliki cita rasa yang khas. Tekstur dari kue klepon ini agak kenyal karena terbuat dari tepung ketan yang dibentuk seperti bola-bola kecil, yang didalamnya diisi dengan gula merah. Ahli Kuliner Indonesia Fatmah Bahalwan, sekaligus pendiri *Natural Cooking Club (NCC)* mengakui bahwa jajanan tradisional mulai dilupakan oleh kaum muda karena dianggap telah ketinggalan zaman. Namun, beliau tetap optimis dan terus mengembangkan kreativitas untuk mengubah hidangan tradisional menjadi lebih modern. Pada pengolahan jajanan tradisional agar tampak lebih modern tidak perlu menghilangkan bahan utama dari jajanan tersebut, tetapi dengan memodifikasi sajiannya saja. Pada zaman modern ini, jajanan tradisional mulai sulit ditemukan. Padahal zaman dahulu, jajanan-jajanan tradisional sangat digemari oleh semua orang bahkan menjadi sebuah makanan kalangan orang atas. Salah satunya adalah klepon. Hal ini disebabkan karena munculnya jajanan-jajanan modern baru yang lebih memiliki daya tarik terhadap masyarakat dibandingkan dengan jajanan tradisional. Mungkin bagi sebagian orang jajanan modern memiliki daya tarik dibandingkan dengan jajanan tradisional, karena dari segi rasa dan bentuk yang lebih variatif. Berbeda dengan jajanan tradisional yang memiliki rasa dan bentuk yang hampir sama. Akan tetapi cita rasa tersebut yang menjadi suatu ciri khas atau identitas dari jajanan tradisional itu sendiri. Namun ada sebuah pemikiran bahwa jika belum memakan jajanan modern maka akan dibilang ketinggalan zaman.

Salah satu jajanan modern yang sedang marak dipasaran adalah *choux au craquelin*, yaitu jajanan manis yang berasal dari Perancis. *Choux* merupakan adonan yang dibuat dengan

menggunakan mentega, air, tepung terigu, gula, garam, dan telur. *Craquelin* adalah lapisan *topping* renyah yang terbuat dari mentega, gula, dan tepung terigu. Istilah *choux pastry* berasal dari bahasa Perancis yaitu *pâte à choux* secara literal berarti pasta kubis atau kol, karena bentuk kuenya menyerupai seperti kubis atau kol. *Choux au craquelin* merupakan *puff pastry* yang berisikan krim di dalamnya dan dibagian atasnya terdapat *topping* renyah, atau biasa disebut dengan *craquelin*. Untuk mengembalikan kepopuleran jajanan tradisional Indonesia, dilakukannya sebuah gabungan inovasi antara jajanan tradisional dengan jajanan modern yang sedang marak di perkulineran Indonesia. Pada umumnya, rasa dari *choux au craquelin* yang kita temukan adalah *vanilla*, *chocolate*, dan *cookies and cream*. Namun kali ini, jajanan tradisional klepon akan dipilih menjadi sebuah rasa baru dalam pembuatan inovasi produk tersebut. Meskipun produk yang dibuat merupakan jajanan modern, bahan-bahan yang digunakan tetap menggunakan bahan alami seperti daun suji dan daun pandan sebagai pewarna serta memberikan warna alami pada kulit *choux*. Tanaman pandan atau bisa disebut pandan wangi termasuk sebagai jenis tumbuhan monokotil dari *genus pandanus*. Pandan ini dapat dengan mudah ditemukan di daerah tropis dan banyak ditanam oleh penduduk Indonesia. Seperti di halaman rumah, di kebun, maupun tumbuh secara liar di tepi-tepi selokan yang teduh, di tepi sungai, dan lain-lain. Manfaat tanaman pandan ini sangat melimpah, baik secara kesehatan maupun kuliner. Daun pandan memiliki aroma wangi yang khas. Tak heran jika daun ini sangat di unggulkan sebagai salah satu bahan masakan untuk makanan atau jajanan tradisional Indonesia. Fungsi utama daun pandan pada masakan adalah sebagai penambah aroma pada masakan, terutama pada jenis olahan makanan manis. Penggunaan daun pandan ini cukup dicuci sampai bersih dan dikeringkan, lalu diikat sambil sedikit diremas agar aroma yang dikeluarkan lebih kuat, kemudian dimasukkan ke dalam masakan.

Keuntungan untuk konsumen: di setiap penciptaan sebuah produk, pasti didalamnya terdapat tujuan tertentu atau bahkan keuntungan yang diberikan kepada konsumen. Pada penciptaan produk ini, terdapat beberapa keuntungan bagi konsumen, seperti: (1) Mendapatkan cita rasa yang baru pada makanan Klepon Choux au Craquelin, karena belum adanya penggabungan rasa pada makanan tersebut. (2) Dapat menikmati jajanan pasar dengan melalui cara lain, serta melestarikan kembali cita rasa jajanan tradisional Indonesia. Keuntungan untuk produsen: keuntungan tidak hanya didapatkan oleh pelanggan saja. Namun, sebagai produsen pun pasti juga mendapat keuntungan akan hal tersebut, yaitu: (1) Mempunyai hak cipta pada produk tersebut, karena produk ini merupakan produk inovasi (2) Bahan-bahan yang digunakan mudah ditemukan serta biaya produksi lebih rendah karena menggunakan bahan alami daun suji dan pandan. daun ini juga bisa sebagai pewarna alami makanan, tetapi dengan jenis daun pandan yang berbeda. Jika untuk menambah aroma masakan, jenis tanaman pandan yang digunakan adalah pandan wangi. Namun, jika sebagai pewarna pada makanan, jenis pandan yang digunakan yaitu pandan suji. Sari dari daun pandan suji digunakan sebagai penambah warna pada masakan, cukup tumbuk atau *blender* halus dengan air secukupnya, lalu disaring.

Makanan tradisional merupakan makanan yang diperoleh secara turun-temurun dan di setiap daerah mempunyai ciri khas yang berbeda-beda. Menurut Kartika (2017), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Menurut Sosrodiningrat (1991) dalam Noprison (2019), makanan tradisional mempunyai ciri-

ciri, antara lain: (1) Resep makanan yang diperoleh secara turun-temurun dari generasi pendahulunya. (2) Penggunaan alat tradisional tertentu di dalam pengolahan masakan tersebut (misalnya masakan harus diolah dengan alat dari tanah liat). (3) Teknik olah masakan merupakan cara pengolahan yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa maupun rupa yang khas dari suatu masakan.

Pastry menurut *Oxford Advanced Learner's Dictionary* (1989:904) adalah campuran dari tepung, lemak dan air yang dibakar dalam sebuah *oven* dan digunakan sebagai dasar ataupun tutup dari tart, pie, dan lain-lain. Kata *pastry* berasal dari kata *paste* dalam bahasa Inggris atau juga berarti *patisserie* dalam bahasa Perancis. Pengertian lain dari *pastry* adalah salah satu *outlet* dari *kitchen* utama yang khusus memproduksi *cake*, *ice product*, minuman dan buah-buahan Menurut Bartono et al. (2005), *food test* terhadap produk *pastry* antara lain menyangkut: (1) rasa makanan harus enak dan bervariasi (2) tingkat kebersihannya (3) besar porsi (4) kemasan (5) kemampuan memproduksi dalam hitungan banyak ketahanan makanan (6) harga (7) jaminan ketepatan waktu hantar. *Choux au craquelin* adalah kue yang berasal dari Perancis, biasanya kue ini untuk menu *dessert* di negara tersebut. Kue yang berbahan dasar dari tepung terigu, air, telur dan margarin ini merupakan hidangan *pastry* yang memiliki tekstur lembut dan ringan. Kue ini berbentuk seperti setengah lingkaran yang didalamnya terdapat isian manis atau *pastry cream*. Menurut Kusumo dan Reggie (2011), secara garis besar, adonan dasar dalam pembuatan *choux* ini berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, dan telur yang harus dimasak terlebih dahulu. Kandungan air yang cukup banyak menghasilkan uap panas pada saat pemanggangan sehingga menggelembungkan adonan. Olahan dari adonan ini ada yang memiliki rasa manis, dan ada pula yang memiliki rasa gurih. Teksturnya bisa lembut atau renyah, tergantung cara mengolahnya. Menurut Ismayani (2008) *choux* merupakan adonan *pastry* yang diproses dengan perebusan adonan. Adonan yang dihasilkan berupa adonan lembut dan mengembang. *Pastry* ini menghasilkan rongga pada saat dipanggang.

Klepon adalah makanan tradisional yang berbentuk bulat dan berukuran kecil. Makanan ini umumnya berwarna hijau dengan taburan kelapa parut dibagian luarnya. Sedangkan dibagian dalamnya terdapat isian gula merah, yang saat digigit, gula merah itu meleleh memenuhi mulut. Kue klepon termasuk dalam kelompok jajanan pasar yang masih sangat populer hingga saat ini, karena harganya yang murah dan dapat dengan mudah ditemukan di pasar. Klepon juga dihargai sebagai salah satu warisan budaya yang menjadi simbol atas identitas kolektif suatu daerah atau kelompok (Bessiere, 2002). Sebagai sebuah simbol atas suatu identitas, bentuk dan cita rasa klepon memiliki makna tersendiri. Nimpuno (2016) dalam bukunya yang berjudul "Nostalgia Kue Tenong" menulis, tekstur klepon yang kenyal dengan isi gula mempunyai makna bahwa terkadang sesuatu yang alot akan terasa manis di kemudian hari sesuai usaha yang telah dilakukan. Mengutip dari Taste Atlas, klepon berasal dari Jawa. Sementara itu hidangan yang sama juga ada di Sumatera, Sulawesi, dan Malaysia dengan nama *onde-onde* atau buah melaka. Dengan kata lain, jajanan pasar ini telah dikenal luas sebagai hidangan nusantara.

Klepon Choux au Craquelin merupakan produk inovasi gabungan antara jajanan tradisional klepon dengan makanan modern *choux au craquelin*. Pada bagian kulit *choux* ini terdapat perbedaan, karena diolah dengan sari-sari daun suji dan pandan. Sehingga produk ini menggunakan pewarna serta pasta alami dari daun-daunan tersebut. Selain itu, pada *filling cream* kue ini, terdapat bahan tambahan yaitu gula merah yang menjadikan produk ini memiliki perbedaan *filling cream* dengan produk sejenis lainnya. Di bagian tengahnya terdapat lelehan gula merah, sehingga menambah kesan seperti jajanan tradisional klepon. Kemudian dibagian

craquelin, ditambahkan *desiccated coconut* atau *dried coconut* sebagai penambah tekstur kelapa pada taburan jajan tradisional klepon. Tak hanya itu, produk ini dibuat dengan ukuran lebih kecil atau seperti ukuran klepon yang dapat dimakan dengan sekali gigit. Sehingga menjadikan produk ini seperti jajan tradisional yang sesungguhnya. Dalam pembuatan produk Klepon Choux au Craquelin ini terdapat beberapa bahan dasar yang akan digunakan dalam pembuatannya, seperti: (1) Tepung terigu memiliki tiga jenis tepung berdasarkan kandungan protein didalamnya. Jenis tepung yang pertama adalah jenis tepung terigu protein rendah. Tepung terigu dengan kandungan protein yang memiliki persentase di bawah 10% ini biasanya digunakan untuk kue-kue kering seperti *cookies*, *biscuit*, dan kue kering lainnya. Tepung terigu protein rendah ini akan memberikan tekstur yang renyah pada kue-kue tersebut. Dengan kandungan protein yang rendah, maka kandungan glutennya juga sangat sedikit dan memang masakan yang dihasilkan dengan menggunakan tepung ini akan garing, renyah dan rapuh atau mudah patah. Namun, keuntungannya apabila menggunakan jenis tepung ini adalah kue atau makanan yang menggunakan tepung ini akan lebih tahan lama dalam penyimpanannya. Jenis tepung terigu yang kedua adalah tepung terigu protein sedang. Kandungan protein didalamnya sekitar 11%-13%. Jenis tepung ini dikenal luas sebagai jenis tepung terigu serbaguna atau *All Purpose Flour (AP Flour)*, karena memang kandungan protein yang sedang membuat teksturnya tidak terlalu lengket atau terlalu kering saat digunakan pada masakan. Biasanya jenis tepung ini banyak digunakan sebagai tepung untuk melapisi berbagai gorengan, *cake*, *waffle*, *pancake*, martabak, kue sus serta jenis kue-kue basah lainnya. Jenis tepung terigu yang terakhir adalah tepung terigu protein tinggi. Pada tepung terigu protein tinggi ini, kandungan protein yang dimiliki yaitu sekitar 14 hingga 16%, sehingga sudah dipastikan bahwa kandungan *gluten* didalamnya sangat tinggi. Dengan kandungan gluten yang tinggi, tepung ini dapat membuat adonan yang teksturnya lebih kenyal dan elastis. Biasanya jenis tepung terigu ini digunakan dalam pembuatan mie dan berbagai jenis roti seperti roti tawar, roti *burger*, donat, dan lain sebagainya. (2) Dalam pembuatan produk ini, lemak atau fat yang digunakan adalah mentega. Mentega terbuat dari lemak hewani, dalamnya mengandung 82% lemak susu dan 16% air. Terdapat dua jenis mentega, yaitu mentega yang mengandung garam (asin atau *salted butter*) dan yang tidak mengandung garam (*tawar/unsalted butter*). Mentega sangat berpengaruh terhadap suatu kualitas *cake*, karena mempunyai aroma yang khas serta titik leleh yang rendah. Selain sebagai bahan untuk pembuatan *cake* dan *pastries*, mentega juga cocok digunakan sebagai bahan pembuat puff pastry, karena adonan akan menjadi kaku dan stabil selama proses *rolling* dan *folding* (Farida et al., 2008)

Telur ayam merupakan telur yang sering digunakan untuk membuat kue. Telur yang baru ditandai dengan putih telur yang masih kental dan kuning telur masih utuh bulat (Sutomo Budi, 2012). Kuning telur dan putih telur mempunyai sifat masing-masing. Kuning telur untuk merenyahkan tekstur, sedangkan putih telur akan mengikat tepung sehingga adonan akan lebih padat dan tidak renyah (Sutomo Budi, 2012). Fungsi telur terhadap adonan dapat menambah nilai gizi, membantu proses pengembangan pada produk dan juga memperbaiki tekstur dalam adonan. Gula merah merupakan salah satu bahan pangan yang terbuat dari nira palma (dalam bahasa Jawa dikenal sebagai *legen*). Permintaan gula merah semakin meningkat karena bertambahnya kesadaran masyarakat untuk menjaga kesehatan dengan mengurangi konsumsi gula pasir dan menggantikannya dengan gula merah. Gula merah mempunyai kelebihan, yaitu warna kecoklatan dan memiliki aroma yang khas. Gula ini memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir (Pertiwi, 2015), sehingga baik dikonsumsi oleh penderita diabetes. Hal tersebut menjadikan alasan mengapa gula merah

dipilih sebagai pemanis pada *filling cream* dan juga rasa gula merah memiliki rasa yang lebih tradisional dibandingkan dengan gula pasir.

Produk susu yang dihasilkan dari pencampuran susu cair dengan susu kental atau krim bubuk, atau susu hasil pencampuran susu cair dengan susu kental atau susu bubuk, yang telah dipasteurisasi. Susu jenis ini kadar lemak susunya tidak kurang dari 26% (Utami, 2009). Produk susu ini memiliki kadar lemak yang cukup tinggi dibandingkan dengan produk susu yang lain. Pati jagung atau maizena merupakan salah satu produk dari hasil pengolahan jagung pasca panen (Winarno, 1984). Seperti kelompok pati pada umumnya, maizena merupakan *homopolymer* glukosa dengan ikatan *α-glikosidik*. Maizena terdiri dari dua fraksi yang dapat dipisahkan dalam air panas yaitu fraksi *amilosa* dan fraksi tidak larut disebut *amilopektin* (Sakidja, 1989: 118-122). Maizena ini memiliki fungsi, yaitu sebagai salah satu bahan pengental pada *brown sugar filling cream*. *Whipping cream* adalah krim yang apabila dikocok akan menebal karena butiran-butiran lemak yang telah distabilkan oleh suatu lapisan protein yang telah dirusak, membentuk suatu struktur bersambung atau jembatan yang dapat mempertahankan buih stabil jika udara dipaksakan masuk ke dalam krim. Bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan *whipping cream* adalah lemak (dalam bentuk padat dan cair), emulsifier, dan *stabilizer*. Lemak berperan penting pada stabilitas struktur *whipping cream*. Lemak yang teraglomerasi secara parsial paling berperan dalam menstabilkan gelembung udara dan struktur busa (Koxholt et al., 2001). *Whipping cream* ini dijadikan sebagai satu-satunya bahan yang akan digabungkan dengan *brown sugar filling cream*. Bahan ini juga memberikan rasa creamy pada *brown sugar filling cream*. Vanila pasta berguna untuk menambah cita rasa, membangkitkan selera serta mengurangi aroma khas yang tidak disukai (Sutomo, 2012). Seperti fungsi *vanilla paste* pada umumnya, bahan ini juga digunakan sebagai penambah aroma agar lebih wangi dan aromatik. Kelapa parut adalah kelapa yang diparut menjadi serabut-serabut berwarna putih. Kelapa parut ini memiliki kadar air yang cukup banyak karena ketika telah diparut, kelapa parut ini diperas dan menghasilkan santan kelapa yang gurih untuk dimasak. Kelapa parut dapat cepat basi jika tidak disimpan dengan baik sehingga pemakaian tidak akan lama. Maka dari itu sangat perlu diperhatikan pada saat ingin mengolah kelapa parut agar dapat bertahan lama (Ramadhanny, 2017). Kelapa parut yang digunakan pada produk ini adalah kelapa parut kering (*desiccated coconut* atau *dried coconut*). Fungsi dari bahan tersebut yaitu sebagai penambah tekstur pada produk Klepon Choux au Craquelin.

METODE

Metode penelitian kualitatif deskriptif merupakan salah satu jenis metode penelitian kualitatif yang bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam tentang fenomena yang diteliti, baik dalam konteks individu, kelompok, maupun lingkungan. Metode ini umumnya dilakukan melalui pengumpulan data yang berkualitas tinggi, seperti wawancara mendalam, observasi, dan dokumentasi, yang kemudian dianalisis secara sistematis untuk mengidentifikasi pola atau tema tertentu yang muncul. Analisis ini dilakukan dengan menggunakan teknik seperti *content analysis* atau *thematic analysis* (Sugiyono, 2018)

HASIL

Pembuatan Klepon Choux au Craquelin menggunakan bahan-bahan: (1) *Brown sugar filling cream*: 2 pcs egg yolk, 10 gr sugar, 50 gr brown sugar, 20 gr carrstarch, 240 ml fresh milk, 180 ml whipping cream, 1 top vanilla paste (2) *Coconut craquelin*: 65 gr unsalted butter, 50 gr all purpose

flour, 20 gr desiccated coconut.(3) Pandan choux pastry: 250 water, 4 pcs pandan leaves, 12 pcs suji, 100 gr unsalted butter, 15 gr sugar, a pinch of salt, 150 gr all purpose flour, 4 pcs egg yolk, 3 pcs egg white, (4) Brown sugar filling: 50 gr brown sugar, 10 gr water, a pinch of salt

Adapun peralatan yang dibutuhkan untuk mengelola produk Klepon Choux au Craquelin adalah: (1) brown sugar filling cream: timbangan, mangkuk, ballon whisk, 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 whisk hingga tekstur creamy (b) tambahkan cornstarc, 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 meletup-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 unsalted butter dan sugar (b) kemudian diaduk hingga tercampur rata menggunakan silicon spatula (c) masukkan all purpose flour dan desiccated cocunut, aduk lagi adonan hingga tercampur rata (d) siapkan baking paper, letakkan adonan dan tutup lagi dengan baking paper. Kemudian gilaskan adonan menggunakan rolling pin. Pipihkan sekitar 0,2 cm (e) masukkan adonan ke dalam freezer sekitar 30 menit. (3) pandan choux pastry: (a) panaskan oven di suhu 200 (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 butter 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 craquelin 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. (i) apabila *choux* sudah dingin isi dengan *brown sugar filling cream* yang sudah didinginkan dan *brown filling* Klepon Choux au Craquelin siap dihidangkan. (a) *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*.

PEMBAHASAN

Karakteristik produk yang dimiliki produk Klepon Choux au Craquelin antara lain: (1) Berwarna kehijauan yang menandakan rasa pandan, berwarna sedikit kecoklatan untuk *filling cream*-nya karena dari bahan tambahan gula merah atau *brown sugar filling cream*. (2) Berbentuk bulat kecil dan berbeda dari *choux* pada umumnya, menyerupai klepon pada umumnya, sehingga memberikan sensasi yang berbeda kepada konsumen. (3) Bertekstur *crunchy* yang dihasilkan dari *coconut craquelin*. (4) Beraroma *butter* dari *craquelin*-nya, serta wangi khas dari daun suji dan pandan. (5) Rasa yang dihasilkan adalah rasa gula merah yang ditambahkan dalam *filling cream*, kemudian diisi penuh di dalam Klepon Choux, agar rasa manis gula merah dapat terasa memenuhi bagian mulut. Kemasan produk Klepon Choux au Craquelin menggunakan kemasan kotak yang bersekat.



Gambar 1. *Finished Product* dari Klepon Choux au Craquelin

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

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 *choux*, serta beraroma khas dari daun suji dan pandan. 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.

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, May 18th). 3 jenis tepung terigu dan macam-macam manfaatnya. *Liputan6.com*. <https://hot.liputan6.com/read/4257337/3-jenis-tepung-terigu-dan-macam-macam-manfaatnya>
- Bartono, P.H., Ruffino, E.M., & Hardjono, D. (2005). *Food product management di hotel dan restoran*. Andi Press.
- Bessiere, J. (2002). Local development and heritage: Traditional food and cuisine as tourist attraction in rural areas. *Sociologia Ruralis (Journal of the European Society for Rural Sociolology)*, 38(1), 3-122. <https://doi.org/10.1111/1467-9523.00061>
- Dewi, D. S. (2020, July 2021). Sejarah klepon, makna dan cara membuatnya. *Tirto.id*. <https://tirto.id/sejarah-klepon-makna-dan-cara-membuatnya-fSxQ>
- Faridah, A., Pada, K.S., Yulastri, A., & Yusuf, L. (2008). *Patiseri (Jilid 2)*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Manajemen Pendidikan Dasar dan Menengah, Departemen Pendidikan Nasional.
- Guest. n.d. (2021), Konsep dasar pastry dan produk bakery. Diakses dari <https://pdfcoffee.com/konsep-dasar-pastry-dan-produk-bakerypdf-pdf-free.html#alexakesum>.
- Hornby, A.S. (1770). *Oxford advance learner's dictionary of current english*. Oxford University Press.
- Ismayani, Y. (2008). *Variasi olahan coklat: Candy Stick, Praline, dan Truffle*. Kawan Pustaka.
- Kartika, I. (2017). *Pangan fungsional berbasis pangan tradisional*. University of Gadjah Mada, Faculty of Food Technology. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/669-pangan-fungsional-berbasis-pangan-tradisional.html#:~:text=Pangan%20tradisional%20adalah%20makanan%2C%20serta,di%20daerah%20atau%20masyarakat%20Indonesia>.
- Koxholt, M.M.R., Eisenmann, B., & Hinrichs, J. (2001). Effect of the fat globule sizes on the meltdown of ice cream. *Journal of Dairy Science*, 84(1), 31-37. [https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302\(01\)74448-7](https://doi.org/10.3168/jds.S0022-0302(01)74448-7)
- Kusumo, W., & Reggie, R. (2013). *25 sajian terlezat: Yuk otak-atik adonan kue & roti*. Gramedia Pustaka Utama.
- Marwanti, (2000). *Pengetahuan masakan Indonesia*. Adi Cita Press.
- Nimpuno, D. (2016). *Nostalgia kue tenong*. Gramedia Pustaka Utama.
- Noprison, H. (2019). Pelaksanaan pemasaran kuliner khas melayu riau galamai di toko oleh-oleh bu asti kabupaten kuantan singingi kecamatan kuantan tengah. *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Ilmu Sosial dan Ilmu Politik (JOM FISIP)*, 6(1), 1-15. <https://jom.unri.ac.id/index.php/JOMFSIP/article/view/23540>

- Pertiwi, P. (2015). *Studi preferensi konsumen terhadap gula semut kelapa di universitas lampung*. [Bachelor Thesis, University of Lampung]. University of Lampung Repository. <http://digilib.unila.ac.id/10457/>
- Ramadhanny, C. N. (2017, May 31th). Kelapa parut. *Kerjanya*. <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. *agriTECH*, 35(3), 324-330. <https://doi.org/10.22146/agritech.9344>
- Sakidja. (1989). *Kimia pangan*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan P2LPTK.
- Satyarini, N. M. W. (2020). *Pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue kembang goyang* [Diploma Thesis, State Polytechnic of Denpasar]. State Polytechnic of Denpasar Repository. <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/6281/>
- Sugiyono (2018). *Metode penelitian kuantitatif*. Alfabeta Press.
- Sutomo, B. (2012). *Sukses wirausaha kue kering*. Kriya Pustaka.
- Srinovia, M. (2016). *Pengaruh lama penyangraian tepung ubi jalar dan perbandingan margarin dengan mentega terhadap karakteristik kue kering kaasstengel ubi jalar (ipomoea batatas L)* [Bachelor Thesis, University of Pasundan]. University of Pasundan Library Repository. <http://repository.unpas.ac.id/2065/>
- Utami, I. (2009). *Hubungan antara pengetahuan gizi ibu mengenai susu dan faktor lainnya dengan riwayat konsumsi susu selama masa usia sekolah dasar pada siswa kelas I SMP negeri 102 dan SMPI pb sudirman jakarta timur tahun 2009*. [Bachelor Thesis, University of Indonesia]. University of Indonesia Repository. <https://lib.ui.ac.id/detail?id=125768&lokasi=lokal>
- Winarno, F.G. (1984). *Kimia pangan dan gizi*. PT. Gramedia.