

PENGOLAHAN DAUN KELOR UNTUK MENAMBAH VARIASI BOLU PANDAN DI éL ROYALE HOTEL BANDUNG

Binur Pretty Napitupulu¹⁾ Firda Natasya Sinambela²⁾
Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung
Email : bin_napit123@gmail.com

ABSTRACT

The Pastry section is under the auspices of the food and beverage product department, which is tasked with processing cakes and breads in the hotel. The pastry section must be able to prepare and produce cakes that are really high quality, healthy and attractive for consumption. There are many variations of cakes at El Royale Hotel Bandung, good and interesting, but the author wants to process the cake recipe from the existing pandan sponge recipe and then vary it by adding Moringa leaves. The author hopes that moringa leaves will not only add variety, but also fulfill the nutrition of consumers.

Therefore, so that cakes consumed have high nutritional value, the authors want to modify the cake by fortification (adding) the ingredients to the cake by adding Moringa leaves to the pandan sponge processing at El Royale Hotel Bandung. The author conducts direct research through interviews and observations during the production process of pandan sponge cake, the author also looks for theories about moringa leaves and pandanus cake and trials (testfood) in the laboratory of the Darma Agung Medan tourism and hospitality Academy. Trials (experiments) were carried out for 2 (two) months. The process of processing Moringa leaves are added to add nutrition. The results of making moringa leaf pandanus sponge are very good and interesting as evidenced by the results of trials that have been assessed. Well by the campus community who have given positive comments and like moringa leaf pandanus sponge. The author hopes that this moringa pandan sponge, recipe can be recommended to be processed in the kitchen of El Royale hotel Bandung as a healthy snack.

Keywords : Kue, Bolu, Daun kelor, Pandan, Variasi

I PENDAHULUAN

Latar Belakang

Dapur pengolahan kue di éL ROYALE Hotel Bandung banyak mengolah berbagai variasi kue, Maka dari itu agar kue yang dikonsumsi memiliki nilai gizi yang tinggi penulis ingin memodifikasi kue dengan melakukan proses *fortifikasi* (penambahan) bahan pada kue. *Fortifikasi* (penambahan) merupakan

suatu cara untuk meningkatkan kandungan suatu komponen gizi produk pangan, yang dapat dilakukan dengan menambahkan suatu komponen ke dalam produk pangan. Maka dari itu penulis ingin membuat kue yang bervariasi dengan mencampurkan daun kelor di salah satu kue yang diolah di dapur éL ROYALE Hotel Bandung. Daun kelor atau dengan nama lainnya *Moringa Oleifera* dapat menjadi sumber

pangan bergizi karena kandungan nutrisi yang tinggi. *Moringa Oleifera* pun mudah didapatkan di Indonesia. *Moringa* mengandung vitamin C setara 7 (tujuh) buah jeruk, vitamin A setara 4 (empat) buah wortel, kalsium setara 4 (empat) gelas susu, potasium setara dengan yang terkandung dalam pisang, dan protein setara 2 (dua) botol yogurt. Tetapi memperhatikan nilai gizi dalam pembuatan kue di hotel jarang menjadi perhatian bagi atasan atau *Demi Chef Pastry*. Karena kebanyakan *chef* hanya terfokus pada kue yang populer yang sudah umum di pasaran tetapi tanpa tahu apakah kue tersebut sehat atau tidak.

Rumusan Masalah :

Dari paparan di atas adapun yang menjadi rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung.
2. Bagaimana usaha untuk menciptakan variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung.
3. Bagaimana proses pengolahan bolu pandan daun kelor.
4. Bagaimana hasil akhir bolu pandan daun kelor.

Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung

1. Untuk mengetahui usaha yang dilakukan dalam menciptakan variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung
2. Untuk mengetahui proses pengolahan bolu pandan kelor.
3. Untuk mengetahui hasil dari pengolahan bolu pandan kelor.

Manfaat Penelitian

Sebagai bahan masukan bagi éL ROYALE Hotel Bandung dalam mengolah variasi kue yang sehat untuk tamu. Manfaat bagi peneliti untuk menambah wawasan dalam ber eksperimen, mendapatkan variasi kue baru yang sehat dengan menggunakan bahan daun kelor.

II. Uraian Teoritis

Pengertian Kue

Kue adalah makanan ringan yang di buat dari campuran berbagai bahan pangan dan memiliki bentuk dan jenis yang beraneka ragam. Pada awalnya, kue merupakan istilah yang digunakan untuk menyebut pangan tradisional dan oriental. Walaupun makanan itu oriental dan kontinental selama bukan merupakan makan utama maka disebut kue(<https://www.kamusq.com/2013/11/kue-adalah-pengertian-dan-definisi.html>) Kata "kue" berasal dari kata serapan dari Bahasa Hokkian: 糰 *koé*, hal ini menunjukkan pengaruh seni memasak Tionghoa di Nusantara, Bolu adalah klasifikasi dari kue yang diolah dari adonan dasar tepung, gula dan telur. Bolu umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven. Jika bolu ditambahkan pandan maka namanya jadi bolu pandan. Kue dapat dimasak dengan cara dikukus, dipanggang, atau digoreng.

Pengertian Daun Kelor, Pandan, dan Variasi

Pengertian Daun Kelor

Menurut Erna Nurcahyati (2014:29) di dalam bukunya Khasiat Dasyat Daun Kelor, daun kelor (*Moringa oleifera*) adalah tanaman berumur panjang

dengan tinggi tanaman bisa mencapai 7-12 meter. Daun kelor memiliki batang berkayu yang tegak dengan warna kayu putih kusam, berkulit tipis, dan permukaan kulit kayu yang kasar.

Pengertian Daun Pandan

Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) merupakan daun tunggal duduk dengan pangkal memeluk batang dan biasanya tersusun tiga helai pada batang secara spiral. Daun pandan pada umumnya digunakan sebagai rempah yang berfungsi untuk memberikan warna hijau pada makanan yang tidak terlalu pekat dan juga dipakai untuk memberikan aroma harum. (<http://darsatop.lecture.ub.ac.id/2015/09/daun-pandan-wangi-pandanus-amaryllifolius/>).

Pengertian Variasi

Menurut KBBI (Kamus Besar Bahasa Indonesia), variasi yaitu kata benda yang mempunyai beberapa arti dari yaitu sebagai berikut :

1. Hiasan tambahan. Contoh: 'Bolu pandan jika ditambah daun kelor bisa menambah variasi bolu pandan'.
2. Perubahan rupa (bentuk) yang turun-temurun pada binatang yang disebabkan oleh perubahan lingkungan; (Biologis, dalam ilmu hayat).

Pengolahan Pandan Cake

Menurut Endang Indriani (2017) di dalam bukunya *Homemade Baking* resep bolu pandan sebagai berikut : Untuk 1 (satu) loyang bolu diameter 20 cm 8 (delapan) buah *slice* bolu kecil ukuran 10 x 5 cm.

Bahan :

- 200gr mentega/margarin, protein

sedang.

- 3 sdm susu bubuk (*optioal*).
- 1 ½ sdt *baking powder*.
- ½ sdt garam.
- 200 mili liter (ml) air ekstrak daun pandan.

Bahan untuk membuat air pandan :

- 300-400 ml air
- 10 lbr daun pandan.

Manfaat atau Khasiat Daun Kelor

Menurut Imam Wiguna (2018:17) di dalam bukunya *Pasar & Khasiat Kelor*, berikut manfaat daun kelor selengkapnya:

a. Penambah Tenaga

Daun kelor dibekali dengan kandungan zat besi juga kalsium yang begitu tinggi. Keduanya berperan penting dalam proses pembentukan energi di dalam sel.

b. Menjaga Sistem Kekebalan Tubuh

Manfaat daun kelor ini hadir berkat kandungan vitamin A, vitamin C dan zat besi di dalamnya yang mampu meningkatkan produksi sel darah putih dan sel darah merah, sehingga secara langsung dapat membantu menjaga sistem kekebalan tubuh.

c. Anti-Stres

Berdasarkan hasil dari penelitian *Research Journal of Pharmacology and Pharmacodynamics*, dikatakan bahwa, daun kelor merupakan salah satu adaptogen alami.

Artinya, tanaman ini memiliki kemampuan dalam melindungi tubuh dari efek toksik yang dipicu oleh stres.

d. Menjaga Kesehatan Sistem Pencernaan

Daun kelor merupakan sumber kalsium dan serat yang berkontribusi besar

terhadap kesehatan sistem pencernaan di dalam tubuh.

e. Menyehatkan Mata

Daun kelor memiliki kandungan vitamin A yang begitu tinggi, bahkan 4 (empat) kali lebih tinggi dibandingkan wortel yang selama ini di gadang-gadang sebagai sumber vitamin A.

f. Obat Herbal Diabetes

Menurut satu studi ilmiah, daun kelor terbukti dapat dijadikan sebagai obat herbal diabetes karena mampu menurunkan kadar gula dalam darah. Para ahli mengatakan, hanya dengan mengganti 5 (lima) gram konsumsi protein dari daging dengan protein nabati, sudah mampu mengurangi risiko diabetes tipe 2 (dua) sebesar 18%. Untuk diketahui, dalam satu cangkir sari daun kelor terkandung protein yang sama besarnya dengan jumlah protein di dalam 100 gram daging.

g. Mempertahankan Kesehatan Tulang

Kadar kalsium yang 4 (empat) kali lebih besar dari susu, di tambah dengan vitamin K dan protein yang begitu besar.

h. Membantu Mencegah Kanker

Melebihi anggur merah, bawang putih hingga teh hijau yang begitu populer akan akan Kandungan antioksidannya. Berbagai senyawa antioksidan dalam daun kelor dapat membantu mempercepat regenerasi sel dan mencegah kerusakan berbagai sel tubuh, sehingga mampu menghambat proliferasi sel kanker.

i. Memperlambat Efek Penuaan Dini

Senyawa zeatin yang terkandung dalam daun kelor terbukti mampu memperlambat efek penuaan dini. Selain itu, berbagai kandungan mineral dan asam amino pada daun Penelitian kelor

juga dapat membantu meningkatkan produksi kolagen dan keratin, yang berperan penting bagi kesehatan seluruh jaringan kulit.

III. Metode Penelitian

Penelitian dilakukan dengan cara :

a. **Wawancara (*Interview*)** yaitu dengan mengadakan tanya jawab dengan :

1. *Staff* dapur *pastry* éL ROYALE Hotel Bandung.
2. Mahasiswa/mahasiswi, dosen dan pegawai di Lingkungan Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan.

b. **Pengamatan (*observasi*)** yaitu dengan mengadakan pengamatan langsung di dapur *pastry* éL ROYALE Hotel Bandung.

c. **Uji Coba (*eksperimen*)** mengolah bolu pandan daun kelor di Laboratorium Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung.

Department di éL ROYALE Hotel Bandung. Kemudian, uji coba (*eksperimen*) sebanyak 3 kali dilaksanakan selama 2 (dua) bulan di Lokasi Penelitian lokasi penelitian yang dilakukan oleh penulis ialah :

1. Di éL ROYALE Hotel Bandung
Alamat : Jl. Merdeka No. 2 Kel. Braga, Kec. Sumur Bandung, Kota Bandung, Jawa Barat, Indonesia 40111, Telephone : 022-4232286, Fax : 022-4231853
Email : Reservation bdg.@elhotels.com
Website : www.el-hotels.com

2. Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan
Alamat : Jl. Dokter TD Pardede No.21, Petisah Hulu, Kec.Medan Baru, Kota Medan,

Kategori	Jumlah
Staff dapur pastry	7 orang
Dosen	4 orang
Pegawai	3 Orang
Mahasiswa/i	27 Orang
Pelaku kuliner	6 Orang
Kategori	Jumlah
Staff dapur pastry	7 orang
Dosen	4 orang
Pegawai	3 Orang
Mahasiswa/i	27 Orang
Pelaku kuliner	6 Orang

Sumatera Utara 20152 Telephone : (061) 4529514 Fax : (061) 4529514 Email : appdarmaagung@yahoo.com Website : www.akpardarmaagung.ac.id

Populasi dan Sempel

Populasi

adalah *staff* dapur *pastry* sebanyak 7 (tujuh) orang dan semua mahasiswa/mahasiswi perhotelan semester II dan VI, dosen, pegawai dan para pelaku kuliner (chef) di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan sebanyak 200 orang.

Sampel

Menurut Dr. Juliansyah Noor, S.E, M.M (2017:149) dalam bukunya metodologi penelitian menyebutkan bahwa "sampel merupakan sejumlah anggota yang terpilih dari populasi". Apabila populasi lebih dari 100 orang, maka sampel diambil dari 10 - 15 % atau 20 - 25 % tetapi jika di bawah 100 Populasi dalam penelitian ini adalah 207 orang, terdiri dari :

Tabel 3.1 Populasi Penelitian Bolu Pandan Daun Kelor maka populasi secara keseluruhan.

Maka 20 % dari 200 orang yaitu semua mahasiswa/mahasiswi perhotelan semester II dan VI, dosen, pegawai dan para pelaku kuliner (chef) di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan yang menjadi sampel adalah sebanyak 40 orang dan *staff* dapur *pastry* sebanyak 7 orang.

Teknik Pengumpulan Data

Penelitian ke lapangan (field Research) Untuk memperoleh data secara lengkap dan akurat, penulis mengadakan peninjauan langsung éL ROYALE Hotel Bandung selama melakukan praktek kerja lapangan dan penulis mengadakan uji coba (eksperimen) di Kampus Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung Medan.

IV. ANALISA MASALAH

1. Cake di éL ROYALE Hotel Bandung



Sumber : éL ROYALE Hotel Bandung (2019)

II. Usaha untuk menciptakan variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung.

Pada saat ini persaingan di dunia kuliner semakin ketat dan berkompetisi semakin intens. éL ROYALE Hotel Bandung

adalah salah satu hotel berbintang yang menjadi penanggung jawab dengan untuk menciptakan menu baru di éL ROYALE Hotel Bandung adalah *Demi chef pastry*. Berikut adalah hasil wawancara dengan *staff* dapur *pastry* tentang usaha *staff* untuk menciptakan variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung :

1. Selalu ada referensi atau ide baru.

Dengan cara banyak membaca buku, melihat perkembangan kue terbaru di internet dan juga melihat *you tube* untuk mengetahui teknik-teknik terbaru untuk membuat kue.

2. Sering melakukan uji coba (*test food*).

Ada kalimat yang sudah tidak asing lagi di telinga kita yaitu “*if you don't try, you never know*”. Selalu mencoba untuk bereksperimen dengan sesuatu yang baru.

3. Melihat *trend* kue masa kini sesuai pasar.

Sebagai atasan di *pastry* harus peka terhadap perkembangan jaman.

4. *Sharing* sesama pelaku kuliner Bertukar pikiran itu sangat perlu untuk menambah wawasan dan ide untuk menciptakan suatu kue bahkan produk makan yang baru.

III. Proses pengolahan Bolu Pandan Kelor

Untuk menambah variasi bolu pandan di éL ROYALE Hotel Bandung, penulis mencoba menambahkan daun kelor sebagai bahan tambahan untuk mendapatkan tambahan variasi bolu pandan. Penulis sengaja memilih daun kelor karna penulis tau bahwa banyak sumber gizi yang terdapat pada daun kelor. Penulis melakukan uji coba

pengolahan bolu pandan kelor di laboratorium pastry di Akademi Pariwisata dan Perhotelan Darma Agung. Berikut proses pengolahan bolu pandan kelor :

Bahan pembuatan *sponge* :

- Daun kelor 40 gr
- Telur 5 butir
- Gula 75 gr
- Susu bubuk 15 gr
- Tepung terigu 50 gr
- Quick 15 gr
- Maizena 20 gr
- Margarine (lelehkan) 25 gr
- Santan 1 sdt

Bahan Srikaya pandan *filling* :

- *Butter* 75 gr
- Santan 370 ml
- Agar-agar $\frac{1}{2}$ sachet
- Gula 75 gr
- Susu kental manis 50 gr
- Telur 1 btr
- Maizena 20 gr
- Daun pandan 2 helai
- Pasta pandan secukupnya
- *Simple syrup* secukupnya

Cara membuatnya Proses pengolahan *sponge* kelor :

1. Timbang semua bahan dan siapkan loyang.

2. *Blender* daun kelor dengan menggunakan pati santan hingga halus.

3. Masukkan telur, gula, susu bubuk, tepung terigu, quick dan maizena ke dalam *bowl mixer*, *mixer* hingga mengembang (hingga adonan berwarna putih dan kaku).

4. Setelah adonan sudah mengembang tuangkan margarin yang sudah dilelehkan dan daun kelor yang sudah diblender ke dalam adonan, aduk sampai rata menggunakan *spatula*.

5. Setelah itu tuangkan ke dalam loyang yang sudah dilapisi kertas roti.

Gambar 5.2 Adonan bolu daun kelor



Sumber : Uji Coba Laboratorium APP-DA(2019)

6. Masukkan ke dalam oven yang sudah lebih dulu dipanaskan dengan suhu 180°C.

7. Panggang sampai masak.

8. Setelah matang, dinginkan.

Proses pengolahan srikaya pandan *filling* :

1. Rebus *butter*, santan dan air pandan (yang sudah diblender dan disaring airnya) hingga mendidih.
2. Masukkan gula dan agar-agar yang sudah dicampur ke dalam *butter* dan santan yang sudah mendidih.
3. Setelah itu, masukkan telur dan maizena yang sudah diaduk rata ke dalam rebusan tadi.
4. Setelah sudah mendidih, masukkan susu kental manis.
5. Aduk hingga kental kaku, tambahkan sedikit pasta pandan jika warna masih kurang.

Proses *finishing* : setelah sponge dingin, oles permukaan dengan *simple syrup*, oles rata srikaya pandan *filling*

diatasnya. Lakukan seperti ini hingga dua *layer*. Setelah selesai proses *finishing*, hias bolu. Bolu siap dihidangkan.

Hasil akhir Bolu Pandan Kelor.

Hasil dari pembuatan bolu pandan daun kelor sangat bagus da membuat orang-orang tertarik masyarakat kampus memberi komentar positif dan mengatakan suka dengan bolu pandan daun kelor. Dari hasil wawancara dan jawaban kuesioner, serta bolu pandan daun kelor yang dicicipi ikutdinilai. Berikut hasil penilaian beberapa orang yang menjadi sampel pada percobaan dari bolu pandan daun kelor :

Tabel 5.1 Tanggapan Mahasiswa/i, Dosen

No.	Kategori penilaian	Penilaian	Hasil	Persentase (%)
1.	Rasa	Manis	15 orang	37,5 %
		Gurih	2 orang	5 %
		Enak	23 orang	57,5 %
Total			40 orang	100 %
2.	Aroma	Daun pandan	12 orang	30 %
		Daun kelor	7 orang	17,5 %
		Daun pandan dan daun kelor	21 orang	52,5 %
Total			40 orang	100 %

3.	Tekstur	Cukup	3 orang	7,5 %
		Baik	30 orang	75 %
		Sangat Baik	7 orang	17,5 %
Total			40 orang	100 %



Sumber : Hasil Wawancara Uji Coba Pegawai APP Darma Agung terhadap rasa, aroma, dan tekstur Bolu Pandan Daun Kelor $n = 40$ Laboratorium APP-DA(2019)

Dari hasil wawancara di atas penulis mencoba untuk menilai bahwa :

1. Rasa pada bolu ada 37,5% mengatakan manis, 5% mengatakan gurih, dan 57,5 % mengatakan enak. Kesimpulannya dari 40 orang lebih banyak yang mengatakan enak..

2. Aroma pada bolu ada 30% mengatakan harum pandan, 17,5% mengatakan harum kelor, dan 52,7% mengatakan harum pandan dan kelor.

3. Tekstur pada bolu ada 7,5% mengatakan cukup, 75% mengatakan baik, dan 17,5% mengatakan sangat baik. Kesimpulannya dari 40 orang lebih banyak yang mengatakan baik, Kesimpulannya dari 40 orang lebih banyak yang mengatakan.

Banyak juga yang berkomentar positif tentang bolu pandan daun kelor, seperti yang disampaikan Para dosen,” bolu pandan daun kelor sangat baik untuk dikembangkan”.

Gambar 5.3 Hasil bolu pandan daun kelor

Sumber : Uji Coba Laboratorium APP-DA (2019)

BAB VI KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan.

Ada beberapa kesimpulan yang bisa penulis sampaikan yaitu Variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung sudah banyak, bagus, dan menarik, tetapi perlu memperhatikan mutu kue bagi kesehatan masyarakat atau tamu hotel.

1.Usaha untuk menciptakan variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung berdasarkan : referensi atau ide baru, sering melakukan uji coba (*test food*), melihat *trend* kue masa kini sesuai pasar, dan *sharing* sesama pelaku kuliner.

2.Proses pengolahan bolu pandan daun kelor hampir sama seperti bolu pada umumnya, hanya saja menambahkan daun kelor untuk menambah gizi pada sebuah bolu. Bolu pandan daun kelor yang penulis olah ini menggunakan srikaya pandan filling untuk menambah kelezatan kue.

3.Hasil dari pembuatan bolu pandan daun kelor sangat menarik sesuai selera konsumen dibuktikan dari hasil uji coba yang sudah dinilai baik oleh masyarakat kampus yang memberi komentar positif.

Saran.

Ada beberapa saran yang bisa penulis sampaikan yaitu :

1. Sebaiknya pihak pastry di éL ROYALE Hotel Bandung agar tetap mempertahankan kualitas dan kuantitas variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung. Namun perlu mengembangkan variasi kue yang sudah ada.

2. Variasi kue di éL ROYALE Hotel Bandung sudah banyak sebaiknya kue-kue yang ada di éL ROYALE Hotel

Bandung di variasikan lagi dengan bahan lain sehingga dapat menjadi variasi baru.

3. Penulis mengharapkan resep bolu pandan kelor ini dapat diproduksi di éL ROYALE Hotel Bandung sebagai variasi bolu pandan.

4. Sebaiknya resep bolu pandan daun kelor ini dapat direkomendasikan untuk diolah di dapur hotel hotel yang memproduksi kue panganan sehat.

