

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 3, Number 1, 2024

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

RANCANGAN BUKU RESEP 20 HIDANGAN OLAHAN KACANG TANAH

Febryola Indra¹, *Nella Nevila Widarson², Sharen Patricia³, Halim Adi Wijaya⁴

¹⁻⁴Universitas Pelita Harapan, Tangerang, Indonesia, email: 1febryola.indra@uph.edu

*(author corespondensi)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

31 January 2024

Reviewed:

21 February 2024

Accepted:

03 March 2024

Published:

15 April 2024

This article discuss about a recipe book containing 20 recipes using beans of Indonesia "Variation of Signature Indonesian Peanut Preparation" that introducing types of dishes that use beans in Indonesian culinary, helping readers to broaden horizon about types of beans products and dishes, also helping readers to cook various dishes containing beans that are simple, practical, and easy to make daily to fulfill daily nutritional intake. This research is using qualitative approach with secondary data obtained from literature review, internet website, and hedonic test with experts that relate to Indonesian bean dishes. The 20 recipes of Indonesian bean dishes then are selected to be tested on expert panelist, which is a chef or a cook that is skilled an experienced in food production or

cuisine, especially Indonesian. The test is conducted using hedonic and questionnaire analysis. The research result shows that this recipe book contains interesting and easy to understand recipes, also obtaining above five in average in questionnaire analysis and hedonic test. This recipe book is acknowledged to have potential in empowering Indonesian bean dishes. The writer however, still realizes the downside of the recipe book and write several suggestions, such as providing complete information on the description of dishes, using simple language that is easy to understand, also include more photos and illustration, and recipe making steps.

Keyword: Recipe book; Peanut; Dish; Indonesia

PENDAHULUAN

Masakan Indonesia memegang peran penting dalam mencerminkan keanekaragaman budaya di negara ini. Dengan kuliner yang kaya akan bumbu dan rempah-rempah tradisional, setiap daerah di Nusantara memiliki ciri khas masakannya sendiri. Hal ini disebabkan oleh keberagaman rempah-rempah yang tumbuh di setiap wilayah Indonesia yang begitu luas.

Masakan Indonesia tidak hanya terkenal dengan kekayaan rasa dan aroma yang khas, tetapi juga dengan keberagaman bahan baku yang digunakan. Salah satu bahan yang sering digunakan dalam masakan Indonesia adalah kacang, yang memberikan cita rasa gurih dan tekstur renyah. Keberagaman jenis kacang seperti kacang tanah, kacang hijau, kacang merah, dan kacang kedelai mencerminkan kekayaan budaya dan alam Indonesia.



DOI: 10.36276/gastronomyandculinaryart.v4i1.626

Kacang tanah merupakan jenis tanaman yang berasal dari Amerika Selatan yang telah dibudidayakan sejak lama oleh masyarakat di Brazil, Peru, dan Meksiko dan negara Amerika Selatan lainnya (Stalker & Wilson, 2016). Tanaman ini memiliki nama latin *Arachis hypogaea* L dan memiliki peran penting dalam bidang kuliner maupun industri dimana minyak hasil proses kacang tanah ini dapat digunakan sebagai selai kacang, kue, minyak goreng, bahan bakar, dan pakan ternak (Vadalà et al., 2023). Kacang tanah sendiri diperkenalkan dalam kuliner Indonesia melalui para penjelajah Eropa pada era colonial. Semenjak itu kacang tanah menjadi salah satu bahan makanan yang tidak dapat dipisahkan dari kuliner Indonesia. Bahan makanan ini dapat dijadikan sebagai sumber energi yang baik bagi tubuh manusia karena mengandung berbagai nutrisi untuk tubuh manusia, seperti protein, vitamin, dan mineral. Selain itu, bahan makanan ini juga mudah dijumpai dengan harga yang relatif murah di pasar tradisional, supermarket, maupun pedagang sayur keliling dan minimarket.

Kacang tanah sebagai bahan makanan yang tinggi akan lemak dan protein membuatnya sangat berguna sebagai bahan kuliner. Lemak sendiri berperan penting pada rasa suatu makanan karena sifat lemak yang menempel pada lidah sehingga senyawa yang berperan terhadap rasa dapat menempel lebih lama pada lidah (Nosrat, 2017), tidak hanya itu kandungan lemak yang tinggi pada kacang sangat membantu dalam proses memasak untuk mencapai reaksi maillard yang menciptakan senyawa rasa dari penguraian zat yang terdapat pada kacang tanah dimana kacang dapat digoreng maupun dipanggang. Penambahan kacang yang telah digoreng maupun dipanggang ini dapat memperkaya hidangan dimana dalam konteks makanan Indonesia sering diolah menjadi saus dalam hidangan seperti ketoprak, gado-gado, dan pecel.

Kacang yang telah dipanggang tersebut digiling atau diulek bersama bumbu lain dan dicairkan dengan air. Kandungan lemak ini mengalami emulsi dengan air menciptakan saus yang gurih, kaya rasa, dan halus (Nosrat, 2017). Hal ini menjadikan kacang tanah berperan penting dalam kuliner Indonesia sebagai penambahan rasa dalam hidangan. Berbagai alasan seperti yang telah disebutkan di atas, mulai dari aksesibilitas, harga dan peran kacang dalam hidangan Indonesia menjadi alasan utama penulis untuk mengangkat tema kacang tanah ini dan menyusun buku resep tersebut.

Salah satu produk hasil pertanian Indonesia adalah kacang tanah. Menurut pusat data dan informasi pertanian (2020) jumlah produksi kacang tanah di Indonesia berada di angka 721 ton. Pulau Jawa merupakan salah satu daerah penghasil kacang tanah terbesar di Indonesia dengan sentra produksi kacang tanah berada di Provinsi Jawa Tengah (Citra, 2021).

Kacang tanah adalah salah satu komoditas yang digemari masyarakat di negara Indonesia. Menurut Pusat Data dan Informasi Pertanian (2020) Tingkat konsumsi masyarakat terhadap kacang tanah pada tahun 2020 berada di angka sekitar 0,288 kg/kapita/tahun. Masyarakat Indonesia mengolah kacang tanah menjadi berbagai macam jenis makanan, baik digunakan untuk bumbu pelengkap yang ada di makanan atau bisa juga menjadi makanan ringan (Citra, 2021).

Kacang tanah merupakan kacang-kacangan kedua terpenting setelah kedelai di Indonesia. Sebagai tanaman pangan, kacang tanah menduduki peringkat ketiga setelah padi dan kedelai. Sedangkan dalam komoditas kacang-kacangan, kacang

tanah menduduki peringkat kedua setelah kedelai (Kasno & Harnowo, 2014). Negara Indonesia adalah negara peringkat keenam yang memproduksi kacang tanah terbesar di dunia (Lolowang dkk., 2021).

Dalam perancangan buku resep yang berisikan 20 resep hidangan yang terbagi menjadi sup, hidangan pembuka, hidangan utama, hidangan penutup, dan kudapan yang masing-masing terdiri dari 4 resep. Hal ini didasarkan oleh keterbatasan waktu dan dana. Untuk menguji resep ini ditulis untuk menarik minat para remaja dan dewasa berumur 18 hingga 45 tahun termasuk yang tertarik dengan kuliner Indonesia dan ingin untuk mencoba membuat atau mengenal lebih dalam kuliner Indonesia terutama untuk hidangan yang menggunakan kacang tanah.

METODE

Penelitian ini termasuk menggunakan pendekatan penelitian kualitatif dengan fokus kepada data sekunder. Data sekunder yang digunakan adalah resep-resep makanan yang berbahan dasar kacang tanah. Data ini akan dikompilasi ulang dalam buku resep sebagai produk akhir dari penelitian tersebut.

Memiliki beberapa tahap dalam melaksanakan proyek akhir tersebut untuk membuat buku resep. Tahap pertama dari penelitian ini adalah penulis mengumpulkan data resep-resep makanan yang mengandung olahan kacang tanah yang ada di Indonesia. Pengumpulan data akan dilakukan melalui situs internet yang telah menyediakan informasi mengenai masakan olahan kacang tanah, tinjauan pustaka tentang masakan berbahan dasar kacang tanah, dan melakukan pengujian organoleptik kepada para ahli yang berhubungan dengan masakan bahan dasar kacang tanah. Uji organoleptik dilakukan untuk memastikan resep masakan yang telah penulis dapatkan sudah sesuai dan layak untuk di coba. Kemudian langkah berikutnya adalah mengkompilasikan ulang resep-resep tersebut dalam bentuk buku resep. Buku resep ini akan dirancang dengan bahasa dan kalimat yang mudah untuk dimengerti, dipahami, dan menarik agar dapat diaplikasikan oleh pembaca dengan berbagai tingkat keahlian memasak masing-masing.

Tahap selanjutnya yaitu melakukan uji organoleptik dalam bentuk uji panelis kepada panelis ahli. Uji panelis adalah uji coba resep-resep makanan yang akan diberikan kepada panelis ahli untuk di nilai. Panelis ahli yang terlibat dalam uji coba ini adalah seorang juru masak yang berpengalaman dan seorang ahli dalam bidang makanan atau kuliner khususnya olahan kacang Indonesia. Panelis ahli akan mencoba dan menilai resep-resep masakan yang telah ada di dalam buku resep tersebut.

Uji panelis ini dinilai dengan menggunakan uji hedonik, uji hedonik adalah pengukur tingkat kepuasan panelis ahli terhadap kombinasi hidangan rasa, aroma, tekstur, dan penampilan dari makanan yang diuji cobakan. Hasil dari uji panelis akan digunakan untuk mengevaluasi resep-resep masakan olahan kacang tanah yang ada di dalam buku resep. Jika terdapat nilai yang tidak mencapai kepuasan panelis ahli atau mendapatkan masukan dari panelis ahli, maka resep-resep tersebut akan direvisi dan di sesuaikan sehingga mencapai kesepakatan bersama yang diinginkan.

Buku resep ini penulis rancang dengan layout yang penuh minat, hal ini menjadi hal yang penting untuk memberikan pengalaman yang menarik dan mudah

dimengerti oleh pembaca. Setiap halaman dari buku resep ini dirancang dengan struktur penulisan dan gambar yang teratur, menonjolkan judul resep agar pembaca dapat mengerti, daftar bahan-bahan dan cara pembuatan yang lengkap dan terperinci. Gambar atau foto makanan yang digunakan juga sangat penting agar dapat menggoda pembaca dan memberikan gambaran visual yang menginspirasi. Ukuran font dan size font yang tepat dan mudah dibaca serta pemisahan bagian garis dan warna juga membantu pembaca untuk mengikuti resep demi resep dengan lancar dan dimengerti.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis merancang buku resep 20 hidangan olahan kacang tanah dengan judul “Variasi Olahan Kacang Tanah Khas Indonesia” yang memerlukan waktu sekitar 5 bulan, dimulai dari bulan Agustus sampai Desember 2023. Berbagai kendala penulis hadapi diantaranya adalah sulitnya mencari resep yang sesuai dan tepat, menentukan desain yang pas untuk tema yang penulis ambil, penulis juga masih kurang memahami dalam cita rasa makanan, kendala lainnya yaitu keterbatasan ketersediaan bahan, maka dari itu penulis harus membeli berbagai bahan-bahan yang kurang melalui toko online atau pasar, serta keterbatasan waktu yang diberikan.

Berdasarkan penelitian yang telah dilaksanakan dengan tema rancangan buku resep 20 hidangan olahan kacang tanah. Evaluasi dilakukan melalui dua pendekatan utama, yaitu analisis kuesioner dan penilaian panelis. Analisis kuesioner penulis mendapatkan 61 responden. Penilaian panelis menggunakan skala penilaian dari 1 hingga 6, dengan nilai lebih tinggi menunjukkan tingkat kesukaan yang lebih baik.

Tabel dibawah menunjukkan nilai rata-rata dari analisis kuesioner dan hasil penilaian dari uji mutu hedonik dengan 5 resep dalam buku resep ini.

Table 1. Hasil Analisis Kuesioner Mengenai Desain Buku Resep

	1	2	3	4	5	6	Total (Mean)
	STS	TS	CTS	CS	S	SS	
Apakah menurut anda desain sampul buku resep ini menarik?				11,5%	37,7%	50,8%	
				7	23	31	5,39
Apakah kombinasi warnayang digunakan untuk buku resep ini menarik?			3,3%	6,6%	42,6%	47,5%	
			2	4	26	29	5,34
Apakah penggunaan katadalam buku resep ini mudah untuk dipahami?		1,6%	1,6%	8,2%	45,9%	42,6%	
		1	1	5	28	26	5,26

	3,3%	14,8%	36,1%	45,9%	
Apakah penyusunan tataletak buku resepi ini menarik?	2	9	22	28	5,24
	1,6%	6,6%	39,3%	52,5%	
Apakah desain buku ini menarik?	1	4	24	32	5,42

Keterangan:

Nilai 1 = STS(Sangat Tidak Setuju) Nilai 2 = TS(Tidak Setuju)

Nilai 3 = CTS(Cenderung Tidak Setuju) Nilai 4 = CS(Cenderung Setuju)

Nilai 5 = S(Setuju)

Nilai 6 = SS(Sangat Setuju)

Setiap pertanyaan kuesioner yang telah penulis berikan memiliki nilai rata-ratanya masing-masing dan ada nilai rata-rata yang tertinggi dan terendah. Pertanyaan yang mendapatkan nilai terendah dan pertanyaan-pertanyaan lainnya telah penulis sesuaikan dan penulis revisi agar mendapatkan hasil yang maksimal bagi para pembaca yang melihat buku resep tersebut.

Table 2. Hasil Nilai Uji Mutu Hedonik Ke-1

No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah
1.	Kombinasi Hidangan	2	4	2	4	2
2.	Tekstur	2	4	2	4	2
3.	Rasa	2	4	2	4	2
4.	Tampilan	2	4	2	4	2
5.	Aroma	2	4	2	4	2

No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah

1.	Kombinasi Hidangan	2	4	2	4	2
2.	Tekstur	2	4	2	4	2
3.	Rasa	2	4	2	4	2
4.	Tampilan	2	4	2	4	2
5.	Aroma	2	4	2	4	2

No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah
1.	Kombinasi Hidangan	4	5	4	4	5
2.	Tekstur	5	3	4	5	5
3.	Rasa	5	5	3	4	4
4.	Tampilan	4	5	5	5	5
5.	Aroma	5	5	5	5	5

Table 3. Hasil Nilai Uji Mutu Hedonik Ke-2

No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah
1.	Kombinasi Hidangan	5	6	6	5	5
2.	Tekstur	5	6	6	5	5
3.	Rasa	5	5	5	5	5
4.	Tampilan	4	5	5	5	5
5.	Aroma	5	5	5	5	5

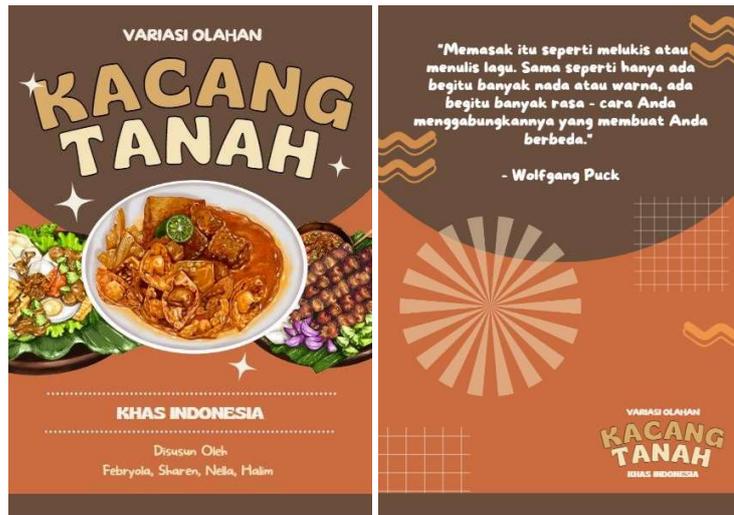
No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah
1.	Kombinasi Hidangan	5	6	6	5	5
2.	Tekstur	5	6	6	5	5
3.	Rasa	5	5	5	5	5
4.	Tampilan	4	5	5	5	5
5.	Aroma	5	5	5	5	5

No.	Kriteria Penilaian	Nilai				
		Ayam Suwir Balado Kacang Sangrai	Peyek Kacang	Pecel Pincuk	Sayur Asem	Ronde UbiUngu Isi Kacang Tanah
1.	Kombinasi Hidangan	6	5	5	6	5
2.	Tekstur	5	4	5	5	5
3.	Rasa	5	5	6	5	6
4.	Tampilan	5	4	5	6	5
5.	Aroma	5	5	6	6	6

Tabel diatas merupakan tabel penilaian uji mutu hedonik dari ketiga panelis ahli dalam bidang makanan atau kuliner dan juru masak yang berpengalaman. Dapat dilihat dari tabel 2 yaitu hasil nilai uji mutu hedonik yang pertama dari kedua panelis ahli masi ada 3 menu masakan masih ada kekurangan sehingga masih belum bisa di masukkan sebagai menu buku resep. Mau itu dari segi rasa, kombinasi, tekstur tampilan, dan aroma. Tetapi panelis ahli masih memberikan kesempatan untuk pengulangan uji panelis yang kedua.

Tabel 3 yaitu hasil nilai uji mutu hedonik yang kedua, semua panelis ahli telah memberikan nilai diatas rata-rata sehingga layak untuk dimasukkan dalam rancangan buku resep. Kriteria penilaian yang masih mendapatkan nilai 4 kemudian disesuaikan dalam resepnya agar dapat memberikan hasil yang maksimal bagi para pembaca yang mencoba resep tersebut. Resep-resep tersebut di kompilasi, dibuat ulang agar layak diambil gambarnya dan di presentasikan dalam buku resep yang telah dibuat.

Gambar dibawah merupakan tampilan dalam buku resep untuk memudahkan para pembaca dalam mengaplikasikannya.



Gambar 1. Cover Depan dan Belakang Buku Resep



Gambar 2. Tampilan Isi Buku Resep

KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat ditarik dari penelitian ini adalah penulis telah berhasil mencapai tujuan membuat rancangan buku resep yang telah diinginkan. Rancangan buku resep ini bertujuan untuk memperkenalkan jenis-jenis hidangan yang menggunakan kacang tanah di hidangan Indonesia, membantu pembaca dapat menambahkan wawasan mengenai olahan kacang tanah yang ada di Indonesia, serta membantu pembaca untuk memasak berbagai masakan Indonesia berbahan kacang tanah yang praktis, sederhana, dan mudah untuk dibuat sehari-hari untuk memenuhi kebutuhan nutrisi harian.

Rancangan buku resep "Variasi Olahan Kacang Tanah Khas Indonesia" ini berisikan 20 resep tentang berbagai macam olahan kacang tanah dengan cita rasa Indonesia. Penulis merancang buku resep ini untuk memperkenalkan berbagai macam hidangan olahan kacang tanah serta menambah wawasan pembaca tentang jenis kacang tanah serta resep pengolahannya yang mudah dan praktis sehingga dapat dengan mudah dibuat oleh pembaca. Untuk para peneliti selanjutnya yang akan melakukan seminar hasil terdapat beberapa saran atau rekomendasi, yaitu membuat materi seminar yang menarik, singkat namun jelas. Harus melakukan latihan untuk memastikan bahwa penyampaian materi dapat berjalan dengan lancar sehingga pihak reviewer dapat memahami dengan jelas apa yang penulis sampaikan oleh pihak peneliti. Walaupun rancangan buku resep "Variasi Olahan Kacang Tanah Khas Indonesia" ini dilakukan dengan teliti, tetapi penulis sangat menyadari bahwa masih adanya kekurangan dan kesalahan yang perlu diperbaiki. Maka dari itu, buku resep ini diakui belum mencapai kesempurnaan dan diharapkan untuk terus diperbaiki di masa yang akan datang. Dengan demikian, rancangan buku resep ini diharapkan dapat membantu para pembaca untuk membuat hidangan olahan kacang tanah di Indonesia dan memberikan pengalaman yang memuaskan bagi para pembaca.

REFERENSI

- Citra, A. C. (2021). *Konsep Cara Produksi Pangan yang Baik (CPPB) Pada Proses Pembuatan Ampyang di UKM "Ampyang Jawa" Bejen, Karanganyar*. Institutional Repository UNS.
- Aldio Fresyelin Lolowang, B. H. (2021). INCIDENCE OF LEAF SPOT (*Cercospora* Spp.) ON PLANTS PEANUTS *ARACHIS HYPOGAEA* L.) IN KAWANGKOAN DISTRICT WEST. *JURNAL AGROEKOTEKNOLOGI TERAPAN*, 238-241.
- Nosrat, S. (2017). *Salt, Fat, Acid, Heat: Mastering the Elements of Good Cooking*. Canongate Books.
- Rahman, F. (2016). *Rijsttafel: Budaya Kuliner di Indonesia masa Kolonial 1870 - 1942*. Gramedia Pustaka Utama.
- Thomas Stalker, R. F. (2016). *Peanuts: Genetics, Processing, and Utilization*. Elsevier Science.