

PELATIHAN PEMBUATAN SELAI KREASI BARU

Rudy Pramono¹⁾, Illona S.G. Salem²⁾, Sanly³⁾ Trie Tamara Natasia³⁾ (10pt)
Sekolah Tinggi Pariwisata Pelita Harapan, Tangerang
e-mail: rudy.pramono@uph.edu

ABSTRAK

Banyak bahan alami di Indonesia yang dapat digunakan untuk pembuatan selai agar dapat memberi alternatif pada produk selai yang sudah ada. Kegiatan ini bertujuan untuk mendorong kreatifitas dan inovasi varian selai yang sudah ada dan di sisi lain dapat meningkatkan minat masyarakat untuk membuat selai sendiri di rumah. Kegiatan diselenggarakan dalam beberapa tahap, tahap pertama dilakukan survei untuk mendapatkan varian selai yang diminati masyarakat, yang didapatkan 12 jenis varian selai. Pada tahap kedua dilakukan uji coba pembuatan varian selai dan uji organoleptik produk dengan panelis ahli, yang dinilai dari aspek aroma, tekstur, warna dan rasa. Pada tahap ketiga proses dan varian selai yang sudah memenuhi kriteria didokumentasikan dalam bentuk buku resep. Tahap keempat melakukan pelatihan buku resep dengan didukung bahan dan peralatan yang dibutuhkan kepada kelompok pemuda GPAI Jakarta Barat. Pelatihan mendapat respon positif dari peserta untuk meningkatkan pengetahuan dan ketrampilan dalam membuat selai kreasi baru ini.

Kata kunci : selai kreasi baru, organoleptic, buku resep, pelatihan

ABSTRACT

Many natural ingredients in Indonesia can be used for making jams so that they can provide alternatives to existing jam products. This activity aims to encourage the creativity and innovation of the existing jam variants and on the other hand increase the interest of the community to make their own jam at home. The first phase of the survey was to get a variety of jams that were in demand by the public, which obtained 12 types of jam variants. In the second stage, a trial was made on the manufacture of jam variants and product organoleptic tests with expert panelists, which were assessed from aspects of aroma, texture, color and taste. In the third stage the process and the jam variants that have fulfilled the criteria are documented in a recipe book. The fourth stage is doing recipe book training supported by materials and equipment needed for the West Jakarta GPAI youth group. The training received a positive response from the participants to increase their knowledge and skills in making this new creation jam.

Key words : new creation jam, organoleptic, recipe book, training.

1. PENDAHULUAN

Banyak cara menikmati roti tawar, salah satunya adalah dengan menggunakan selai. Selai adalah salah satu jenis makanan awetan berupa buah-buahan yang sudah dihancurkan dan ditambahkan dengan gula lalu dimasak hingga kental atau berbentuk setengah padat (Andrianto, 2013). Selai sendiri sudah memiliki banyak jenis rasa yang dijual, contohnya adalah selai cokelat, strawberry, blueberry, kacang dan srikaya. Tetapi, walaupun berbeda merek, rasa selai yang dijual kebanyakan memiliki rasa yang mirip

satu dengan yang lainnya. Selai yang dijual juga menggunakan bahan tambahan pangan dalam proses pembuatannya, salah satunya adalah natrium benzoate (Setiawati, Dewi Ayu, Nurmaini & Cahaya, 2013: 2-3). Fungsi utamanya adalah untuk mencegah pertumbuhan mikroba perusak pangan, meningkatkan kualitas pangan dan menghemat biaya. Batasan penggunaan pengawet yang diijinkan adalah dimana konsumen tidak keracunan dengan tambahan pengawet tersebut. Penambahan pengawet memiliki resiko bagi kesehatan tubuh, jika terakumulasi secara terus menerus dan dalam jangka waktu yang lama (Sella, 2013: 1-3). Banyak konsumen yang mengetahui bahaya dari bahan pengawet yang digunakan dalam banyak produk makanan itulah yang menjadikan makanan buatan rumah lebih digemari, termaksud salah satunya adalah selai. Selai buatan rumahan yang menggunakan bahan-bahan alami dalam proses pembuatannya lebih banyak dicari walaupun harganya relatif mahal (Ryani, 2011). Oleh karena itu, dibuatlah buku resep Kreasi Baru Varian Selai dengan tujuan agar selai terlihat bukan sebagai makanan yang membosankan dan hanya memiliki rasa yang terbatas. Diharapkan dengan adanya buku resep Kreasi Baru Varian Selai ini dapat menambah pengetahuan bagi pembaca bahwa banyak bahan yang bisa digunakan untuk pembuatan selai dan menjadikan masyarakat lebih kreatif dan inovatif kedepannya juga diharapkan adanya peningkatan minat masyarakat untuk membuat selai sendiri di rumah dibandingkan membeli selai di luar.

2. METODE

Dalam proses pelatihan dan pembuatan buku resep Kreasi Baru Varian Selai, adapun langkah-langkah yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mencari Ide

Proses diskusi dilakukan penulis dari tanggal 28 Mei 2017 – 20 Juni 2017. Dalam proses ini dilakukan pemilihan ide dalam membuat buku resep Kreasi Baru Varian Selai.

2. Mencari Referensi Tentang Selai

Pencarian referensi dilakukan dengan cara mencari dan mengobservasi beberapa sumber buku yang membahas tentang informasi dan resep-resep selai yang berguna untuk mendukung kelanjutan ide pembuatan buku resep.

3. Menentukan Resep Selai

Penentuan resep selai ini dimulai pada tanggal 10 Juli 2017. Resep-resep selai yang akan digunakan untuk buku resep merupakan hasil dari observasi. Kebanyakan resep selai memiliki rasa yang sudah cukup dikenal oleh masyarakat ataupun selai tersebut memiliki bahan dasar yang cukup umum dan mudah dicari di sekitar.

4. Melakukan Survei Penelitian

Setelah memilih ide judul, maka dilakukanlah survei penelitian untuk mendapatkan hasil yang mendukung ide pembuatan buku resep Kreasi Baru Varian Selai. Penelitian ini dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner online.

5. Uji Coba Resep Selai Awal

Setelah memperoleh resep yang telah ditentukan, maka dilakukanlah beberapa kali uji coba pembuatan selai untuk mendapatkan hasil jadi selai yang tepat sebelum diberikan kepada panelis.

6. Membuat Uji Coba I Selai untuk Panelis Ahli

Uji coba I dalam pembuatan selai dilakukan mulai tanggal 10 Juli 2017 - 2 Oktober 2017. Pada uji coba I selai yang dibuat adalah Selai Mangga, Kacang Hijau, Ubi Ungu, Kopi, Apple Crumble, Milk Tea, Strawberry Milk, Chocolate Rhum, Cookies&Cream, Blueberry Earl Grey, Matcha Red Bean, Dragon Fruit, Banana Caramel, dan Edamame.

7. Memberikan Hasil Uji Coba I dan II kepada Panelis Ahli

Pada tanggal 2 Oktober 2017, resep akhir selai yang telah dibuat diuji cobakan. Uji coba selai menggunakan pengujian organoleptik sebagai factor yang menentukan kelayakan resep yang akan dimuat ke dalam buku resep Kreasi Baru Varian Selai. Panelis merupakan instrumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk. Dalam uji organoleptik ini dipilih panelis ahli untuk menilai produk yang dibuat. Panelis ahli memiliki kepekaan spesifik yang tinggi didapat dari kemampuan, latihan dan pengalaman (Ayustaningwarno, 2014) sehingga dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang akan membantu untuk mendeskripsikan produk. Hasil dari penelitian organoleptik ini dapat digunakan untuk menilai adanya perubahan yang dikehendaki atau tidak dikehendaki dalam produk atau bahan-bahannya, mengidentifikasi area yang akan dikembangkan dan memberikan data yang diperlukan bagi produk.

8. Perancangan dan pembuatan buku resep mengandung keseluruhan isi dari buku resep Kreasi Baru Varian Selai mulai dari kata pengantar, latar belakang, daftar isi, peralatan yang digunakan, resep selai, dan penutup.

9. Melakukan pelatihan membuat selai kreasi baru dengan menggunakan buku resep kepada kelompok pemuda di GPAI Jakarta Barat.



Gambar 1 Tahapan Kegiatan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil



Gambar 2. Bahan-bahan Pendukung



Gambar 3. Peralatan Pendukung



Gambar 4. Proses dan Hasil Selai Mangga



Gambar 4. Buku Resep Kreasi Baru Varian Selai



Gambar 5 Pelatihan Kelompok Pemuda Membuat Selai

3.2. Pembahasan

a. Selai *Milk Tea*

Dalam proses pembuatan selai milk tea ada beberapa kendala yang dihadapi. Pertama adalah kendala dalam menentukan takaran gula yang cocok untuk selai *milk tea*. Gula yang banyak dapat membantu selai mengental lebih cepat, tetapi susu yang juga ikut mengental menambah manis selai dan dapat membuat selai milk tea terasa sangat manis. Kendala kedua yang dihadapi adalah mengukur waktu yang pas untuk memasak selai *milk tea*. Selai milk tea yang dimasak terlalu lama dapat membuat selai mengeras seperti permen.

b. Selai Kopi

Kendala utama dalam proses pembuatan selai kopi adalah ampas kopi yang tersisa di selai. Kopi yang digunakan adalah kopi hitam. Kopi hitam mempunyai ampas yang cukup banyak walaupun sudah mengendap dan disaring yang membuat tekstur selai tidak halus. Solusinya adalah dengan menggunakan kopi hitam instan yang tidak memiliki ampas, sehingga tekstur selai terasa halus dan rasa kopi di selai masih akan terasa cukup kuat.

c. Selai Ubi Ungu

Proses pembuatan selai ubi ungu berjalan cukup lancar, hanya saja ubi yang memiliki tekstur kasar dan tidak mudah hancur sangat terasa saat dijadikan selai ubi ungu. Wangi dari ubi yang tidak terlalu kuat juga dengan mudah tertutup oleh wangi dari santan yang digunakan. Solusinya adalah dengan metode infused. Saat memasak selai ubi ungu, ubi tidak dihancurkan menjadi terlalu kecil dan juga mengaduk selai hanya seperlunya saja. Setelah cukup kental, selai akan disaring terlebih dahulu sebelum dituangkan ke dalam wadah steril. Santan juga dikurangi jumlah penggunaannya agar tidak mendominasi wangi selai ubi ungu.

d. Selai *Strawberry Milk*

Ide awal selai strawberry milk adalah selai yang memiliki rasa seperti susu strawberry sehingga rasa selai tidak terlalu asam. Pada percobaan pertama dan juga tekstur yang tidak halus. Pada percobaan kedua pembuatan selai pembuatan selai *strawberry milk*, *strawberry milk*, kami menggunakan metode infused. Susu yang telah di rendam buah strawberry lalu dimasak dengan bahan lainnya. Hasil jadi selai masih terasa asam dari strawberry dan juga tekstur dari selai tetap tidak sehalus yang diinginkan. Maka dari itu, kami mencoba membuat selai strawberry dan selai susu secara terpisah. Selai *strawberry* yang dimasak secara terpisah dengan susu membuat buah strawberry lebih mudah dihancurkan sehingga selai strawberry tidak terlalu kasar. Selai susu yang dibuat juga bertekstur sangat halus. Setelah keduanya jadi secara terpisah kemudian kami campurkan kedua selai tersebut. Selai susu yang sangat manis dapat membuat keasaman selai *strawberry* tidak terlalu terasa. Tampilan milik selai strawberry milk ini berlapis-lapis antara warna merah dan putih seperti kue *red velvet* yang menambah keunikan selai *strawberry milk*.

e. Selai Kacang Hijau

Pembuatan selai kacang hijau juga cukup baik. Hanya saja, tekstur selai kacang hijau yang kurang halus dan juga warna kacang hijau yang terlalu pucat. Solusinya adalah, kami tidak menggunakan biji kacang hijau, melainkan hanya sarinya saja. Saat memasak kacang hijau juga tidak sampai terlalu lama dan membuat air menyusut terlalu banyak.

f. Selai Mangga

Kendala utama dalam pembuatan selai mangga adalah memilih mangga yang memiliki rasa manis. Uji coba pertama pembuatan selai mangga kami menggunakan mangga yang masih sedikit asam, sehingga rasa selai ikut terpengaruhi. Solusi dari permasalahan ini adalah dengan menggunakan mangga yang telah matang dan terasa manis juga memiliki warna yang orange sehingga hasil jadi selai memiliki warna yang bagus.

g. Selai *Cookies & Cream*

Keseluruhan selai *cookies & cream* sudah cukup baik. Kesalahan yang dibuat dalam uji coba pembuatan selai adalah memasukan biskuit cokelat terlalu banyak pada waktu yang terlalu awal, sehingga menjadikan selai terlalu didominasi oleh biskuit cokelat dan tekstur biskuit menjadi terlalu lembek di dalam selai. Oleh karena itu, jumlah cookies untuk pembuatan selai *cookies & cream* dikurangi dan juga kami memasukan cookies pada saat selai telah jadi dan siap didinginkan.

h. Selai *Chocolate Rhum*

Pembuatan selai *chocolate rhum* berjalan baik dan tidak ditemukan kendala yang cukup berarti sehingga selai *chocolate rhum* ini dapat dinyatakan sebagai selai yang paling mudah dibuat.

i. Selai *Matcha Red Bean*

Ada beberapa kendala dalam pembuatan selai *matcha red bean*. Kendala yang pertama adalah selai yang sulit mengental, selai *matcha* yang dibuat terbilang cukup sulit mengental pada saat pertama kami mencoba membuat selai *matcha red bean* ini. Oleh karena itu, percobaan mengatasinya dengan menggunakan api sedang agar selai masak lebih cepat. Muncul kendala kedua setelah itu, yaitu adalah api yang terlalu besar membuat hasil jadi selai keras dan teksturnya tidak halus. Maka dari itu pada percobaan selanjutnya, selai *matcha* dimasak dengan api kecil dengan waktu pemasakan cukup lama. Hasilnya selai

mengental menyerupai tekstur selai pada umumnya tetapi rasanya masih kurang halus. Pada percobaan selanjutnya kami memasak selai seperti percobaan ketiga, tetapi setelah selai jadi dan akan dituang ke wadah steril, hal yang perlu dilakukan adalah menyaringnya terlebih dahulu. Penyaringan ini berguna untuk menghindari gumpalan-gumpalan dan dapat menjadikan tekstur selai yang lebih halus seperti selai pada umumnya. Kendala lainnya terdapat pada red bean (kacang merah) yang digunakan untuk selai matcha red bean. Pertama-tama kami ingin membuat selai kacang merah, tetapi karena teksturnya yang tidak halus, selai kacang merah ini menjadi seperti paste. Solusinya adalah dengan membuat kacang merah menjadi salah satu campuran dalam selai matcha, sehingga kacang merah yang digunakan tidak berbentuk paste dan tidak terlalu hancur. Kacang merah ini dapat memberikan tekstur dan rasa tambahan dalam selai matcha red bean.

j. Selai *Banana Caramel*

Kendala utama dalam pembuatan selai *banana caramel* adalah dalam membuat karamelnya itu sendiri. Dalam percobaan pertama membuat selai banana caramel, karamel yang dimasak terlalu lama dan sedikit gosong menjadikan warna selai terlalu cokelat. Selai banana caramel yang diinginkan yaitu berwarna kuning. Oleh karena itu, di percobaan kedua campuran pisang dimasukkan saat gula belum menjadi karamel. Hasilnya menjadi terlalu manis dan tekstur selai terlalu lembek, juga warna selai tidak menjadi kuning dan berwarna pucat. Di percobaan selanjutnya, saat caramel akan dicampur dengan campuran pisang, proses pencampuran dilakukan tidak di atas kompor sehingga karamel tidak gosong. Hal lainnya yang perlu dilakukan yaitu dengan menambahkan sedikit garam sebagai penambah rasa selai *banana caramel*.

k. Selai *Edamame*

Kendala utama dalam pembuatan selai edamame adalah tekstur hasil jadi selai masih terasa kasar di lidah. Solusi dari kendala ini adalah dengan menyaring hasil jadi selai sebelum dipindahkan ke dalam wadah yang steril.

l. Selai *Blueberry Earl Grey*

Pada percobaan pertama pembuatan selai *blueberry earl grey*, wangi dan rasa teh *earl grey* tidak terlalu terasa, selai masih didominasi oleh wangi dan rasa blueberry. Selain itu, karena proses memasak yang terlalu lama menjadikan selai blueberry earl grey saat dingin mengeras seperti jelly,

hal ini dikarenakan buah *blueberry* yang memiliki pektin alami tidak membutuhkan waktu lama dalam proses memasaknya. Hasil jadi selai blueberry earl grey juga tidak terlalu banyak pada percobaan pertama. Pada percobaan kedua, hal yang perlu dilakukan adalah dengan menambahkan buah blueberry dan juga kantong teh *earl grey* pada resep selai *blueberry earl grey*. Proses memasak di uji coba kedua ini juga lebih singkat sehingga menghasilkan rasa, tekstur dan keseluruhan yang baik.

Hasil dari buku resep Kreasi Baru Varian Selai disesuaikan dengan tujuan dari pembuatan buku resep itu sendiri. Isi foto dari buku resep menggunakan perpaduan gaya tradisional dan *modern* membuat buku resep ini lebih menonjolkan fokus utamanya yaitu tampilan selai yang menarik. Resep yang dicantumkan pun ditulis dengan kalimat yang sederhana dan menggunakan Bahasa sehari-hari sesuai dengan tujuan agar pembaca lebih mudah mengerti dan memahami cara pembuatan selai dari awal hingga akhir.

4. SIMPULAN DAN SARAN

12 jenis resep selai yang kreatif yaitu selai *milk tea*, selai *chocolate rhum*, selai *blueberry earl grey*, selai kopi, selai ubi ungu, selai *banana caramel*, selai mangga, selai *cookies & cream*, selai kacang hijau, selai *matcha red bean*, selai *strawberry milk*, dan selai *edamame*. Dalam pembuatan selai penulis menggunakan bahan alami seperti gula yang berfungsi sebagai bahan pengental dan pengawet alami.

Buku resep yang menarik dan kreatif dengan menggunakan tema perpaduan antara gaya tradisional dan modern, isi dirancang sederhana agar pembaca mengerti proses pembuatan selai secara menyeluruh.. Selai-selai yang dihasilkan tidak bisa bertahan lama dalam suhu ruangan dan hanya mampu bertahan dalam waktu 2-3 hari saja, namun selai dapat bertahan dalam 2-3 minggu jika disimpan dalam lemari pendingin. Oleh sebab itu, dibutuhkan adanya pengembangan bahan-bahan pengawet alami lainnya yang dapat dicari agar selai dapat bertahan lebih lama..

Kegiatan pelatihan pembuatan selai kreasi baru ini ditujukan untuk kelompok pemuda di GPIA Jakarta Barat, saran mendatang perlu juga akan dilakukan untuk kelompok ibu-ibu rumah tangga, agar selain untuk kebutuhan sendiri juga kemungkinan dapat menjadi usaha yang produktif

UCAPAN TERIMA KASIH

Kegiatan Pengabdian kepada Masyarakat ini terdaftar di LPPM Universitas Pelita Harapan terima kasih kepada semua pihak yang telah mendukung terlaksananya kegiatan ini dengan baik

DAFTAR PUSTAKA

- Andrianto, Catur (2013), *Tip Memilih dan Menyimpan Buah-buahan*, Suakamedia: Yogyakarta
- Ayustaningwarno, Fitriyono. (2014). *Teknologi Pangan: Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu
- Ryani, Ade (2011). *Selai Buah Homemade, Mahal Tapi Dicari*. Homepage Online. Available from. [http://nasional.kompas.com/read/2011/09/02/08281093/Selai.Buah.Home made.Mahal.tapi.Dicari](http://nasional.kompas.com/read/2011/09/02/08281093/Selai.Buah.Home%20made.Mahal.tapi.Dicari). Internet accessed; 1 Februari 2018.
- Sella (2013). *Analisis Pengawet Natrium Benzoat dan Pewarna Rhodamin B pada Saus Tomat J dari Pasar Tradisional L Kota Blitar*. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Universitas Surabaya*, Vol 2 No.2, 1-3.
- Setiawati, Dewi Ayu., Nurmaini., Indra Chahaya (2013). *Analisa Kandungan Natrium Benzoat, Siklamat pada Selai Roti yang Bermerek dan Tidak Bermerek Serta Tingkat Pengetahuan Penjual di Pasar Petisah Kota Medan Tahun 2013*. *Jurnal Kesehatan Lingkungan*, 1-3.