

PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL DALAM PRODUK *PASTRY* DI PRIMA IN HOTEL MALIOBORO YOGYAKARTA

Ayu Mawar Saraswati¹, Titik Sulistyani²

Akademi Kesejahteraan Sosial AKK Yogyakarta

Mawarayu148@gmail.com

titiksulistyani00@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui pemanfaatan bahan pangan lokal dalam produk *pastry* di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian berupa studi lapangan dan studi pustaka. Pengumpulan data melalui observasi, wawancara dan dokumentasi. Bahan pangan lokal yang dimanfaatkan sebagai produk *pastry* pada Prima In Hotel Malioboro terbuat dari bahan yang sangat mudah di akses salah satunya adalah bahan makanan lokal seperti pisang, ubi ungu, dan singkong yang kemudian diolah menjadi makanan yang lebih berkualitas dan lebih memiliki cita rasa yang khas dan menjadi makanan yang dapat dikonsumsi bagi tamu hotel. Bahan pangan lokal tersebut dimanfaatkan dalam pembuatan produk *pastry* berupa cake yaitu bolu pisang/banana cake, cake ubi ungu, brownis ubi ungu dan bolu kukus singkong hijau.

Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai produk *pastry* yaitu 1) bolu pisang/banana cake yang terbuat dari pisang yang dilumatkan terlebih dahulu kemudian dicampur dengan adonan cake, 2) cake ubi ungu dan brownis ubi ungu dari ubi ungu yang direbus terlebih dahulu kemudian dihaluskan lalu dicampurkan dengan adonan cake, 3) bolu kukus singkong hijau dari singkong yang diparut terlebih dahulu lalu diperas di buang sarinya dan kemudian dicampur dengan adonan bolu kukus.

Kata Kunci: *banana cake, cake ubi ungu dan brownis ubi ungu, bolu kukus singkong hijau*

ABSTRACT

The purpose of this research is to find out the utilization of local foodstuffs in pastry products at Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta. The method used in this research is research in the form of field studies and library studies. Data collection through observation, interviews and documentation. Local foodstuffs that are used as Pastry products at Prima In Hotel Malioboro are made from very easy-to-access ingredients, one of which is local foodstuffs such as bananas, purple yams, and cassava which are then processed into more quality food and more have a distinctive taste and become food that can be consumed for hotel guests. Local foodstuffs are utilized in the manufacture of pastry products in the form of cake, namely banana cake, purple yam cake, purple yam brownies and green cassava steamed sponge.

Utilization of local foodstuffs as pastry products namely 1) banana sponge/banana cake made from crushed bananas first and then mixed with cake dough, 2) purple sweet potato cake and purple sweet potato brownies from purple yams boiled first and then mashed and mixed with cake dough, 3) steamed sponge green cassava from shredded cassava first and then squeezed in the juice and then mixed with steamed sponge dough.

Keywords: *banana cake, purple sweet potato cake and purple sweet potato brownis, steamed green cassava sponge.*

PENDAHULUAN

Indonesia merupakan negara yang terletak di garis khatulistiwa, beriklim tropis dan negara yang memiliki tempat wisata yang berlimpah salah satunya adalah daerah istimewa Yogyakarta. Ada banyak sekali perusahaan perhotelan yang menjual jasa penginapan terutama di pusat kota salah satunya adalah Prima in hotel malioboro.

Prima In hotel merupakan salah satu hotel di malioboro yang letaknya bisa dibilang sangat strategis karena terletak 500 meter dari Malioboro dan dekat dengan pusat kota. Prima In hotel malioboro berdiri pada 17 september 2015 di bawah naungan PT. Prima Indah Makmur.

Prima in hotel malioboro merupakan suatu perusahaan hotel yang menjual jasa penginapan dan jasa makanan dan minuman. *Food and beverage department* yang bertugas menyediakan atau memproduksi makanan dan minuman yang akan disajikan oleh para tamu hotel, Selain memproduksi makanan, hotel juga membuat berbagai macam kue atau produk pastry. Pastry menurut subagdjo (2007) adalah bagian dari food and baverage department dibawah *food and baverage product department* yang mempunyai tugas dalam pembuatan *dessert, snack, cake and bread*.

Cake merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. Selain itu cake juga dapat dibuat dengan bahan tambahkan garam, susu, bahan pengembang, dan berbagai umbi-umbian sebagai bahan yang menjadikan citarasa dari bahan pangan lokal yang di tambahnya

Pastry pada Prima In Hotel Malioboro terbuat dari bahan pangan yang sangat mudah di akses salah satunya adalah bahan makanan lokal seperti pisang, ubi ungu, singkong, dan umbi-umbian lainnya yang kemudian diolah menjadi makanan yang lebih berkualitas dan lebih memiliki cita rasa yang khas dan menjadi makanan yang dapat dikonsumsi bagi tamu hotel.

Pangan lokal adalah pangan yang diproduksi dan dikembangkan sesuai dengan potensi, sumberdaya dan sosial budaya setempat. Di Indonesia bahan pangan lokal tidak hanya sebagai makanan pengganti saja tetapi juga bisa diolah menjadi berbagai macam tepung dan aneka makanan yang bernilai tinggi serta bercitarasa yang lezat baik makanan tradisional maupun makanan modern. Sedangkan makanan modern adalah makanan yang dapat diolah menjadi makanan baru yang terdapat dimana saja. Makanan-makanan yang terbuat dari bahan pangan lokal seperti berbagai macam *cake, cookies, pudding* dan masih banyak lagi, bahan pangan lokal di manfaatkan sebagai salah satu bahan peninjau cita rasa sebuah produk *pastry* agar menjadi produk yang lebih berkualitas dan memiliki nilai jual tinggi.

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pemanfaatan bahan pangan lokal dalam produk *pastry* di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang penulis gunakan adalah jenis penelitian kualitatif dengan pendekatan deskriptif terhadap seluruh proses penelitian yang cenderung mendapatkan strategi data dilapangan (*field research*).

Lokasi penelitian yang telah digunakan oleh peneliti tentang Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal Dalam Produk *Pastry* Di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta, Yang Terletak Di Jalan Gendekan Lor No 47, Pringgokusuman, Gedong Tengen, Kota Yogyakarta.

Subyek dalam penelitian ini adalah dapur Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta. Obyek penelitian yang peneliti gunakan adalah proses produksi bahan pangan lokal yang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan produk *pastry* Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta.

Bahan pangan yang digunakan adalah :
Buah Pisang

Buah Pisang juga dapat di buat menjadi tepung pisang yang biasanya digunakan sebagai bahan utama pembuatan cake pisang, buah pisang mengandung serat pangan seperti pati resistant yang berfungsi sebagai serat pangan (Nursihan, dkk, 2009)

Ubi Jalar Ungu

Ubi jalar ungu telah digunakan dalam pembuatan berbagai produk pangan, diantaranya adalah biscuit, nasi instan ubi jalar, mie basah dan cake (Rosidah,2010).

Ubi Kayu/ Singkong

Ubi kayu kini telah banyak di olah menjadi bahan utama pembuatan kue/ cake seperti bolu kukus, Bolu kukus pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya.

Alat yang digunakan mixer, bowl, timbangan, oven, sendok, spatula, dan buffet tray yang digunakan sebagai cetakan dari cake berbahan pangan lokal. Bahan yang digunakan adalah tepung terigu, gula, telur, lemak/ mentega, emulsifier dan

HASIL KAJIAN DAN PEMBAHASAN

HASIL KAJIAN

Prima In hotel merupakan salah satu hotel di malioboro yang letaknya bisa dibilang sangat strategis karena terletak 500 meter dari Malioboro dan dekat dengan pusat kota. Prima In hotel malioboro berdiri pada 17 september 2015 di bawah naungan PT. Prima Indah Makmur. Hotel dengan gaya minimalis ini menyuguhkan berbagai menu makanan tradisional dari berbagai khas daerah untuk memperkenalkan makanan tersebut terhadap masyarakat lokal maupun mancanegara sekaligus memperkenalkan budaya khas Indonesia.

Pastry adalah bagian dari *food and beverage department* dibawah *food and beverage production* yaitu *pastry saction*. Di hotel prima in malioboro sebenarnya tidak ada *pastry saction* tetapi chef prima in tetap

membuat produk *pastry* dengan peralatan yang di miliki oleh dapur Prima In Hotel Malioboro *chef* di dapur mampu membuat berbagai macam cake, pudding dan *cookies* yang di buat dari berbagai bahan makanan lokal seperti pisang yang terlalu matang dan berbagai macam umbi-umbian sebagai penunjang rasa dari cake itu sendiri dan sebagai khas pada hotel itu sendiri yang selalu memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai salah satu menu restoran Prima In Hotel Malioboro.

Bahan pangan lokal menjadi salah satu bahan pembuatan produk *pastry* di hotel prima in malioboro terutama pada pembuatan cake yang disuguhkan pada stol *pastry* restoran sebagai *sweet senter breakfast, lunch* dan *dinner*. Bahan pangan lokal yang dimanfaatkan sebagai produk *pastry* yaitu pisang, ubi jalar ungu dan singkong yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan cake, baik cake yang di panggang ataupun dikukus.

Bahan pangan lokal yang di manfaatkan di prima in hotel malioboro antara lain:

Sesuai dengan Hasil Wawancara Muhammad Zainuri, Minggu 07 Juni 2020 Pukul 09.45 bahan pangan lokal yang dimanfaatkan di Prima In Hotel Malioboro yaitu: (a) buah pisang yang dilumatkan kemudian dicampurkan dengan tepung terigu dan bahan cake lainnya; (b) ubi ungu di kukus terlebih dahulu kemudian dihaluskan lalu dicampur dengan adonan cake setelah itu dipanggang; (c) sebelum diolah menjadi cake, singkong terlebih dahulu dikupas setelah dikupas kemudian diparut dan dibuang sarinya.

Produk *Pastry* di Prima In Hotel Malioboro

Produk *pastry* bahan pangan lokal beserta resep yang ada di Prima In Hotel Malioboro adalah sebagai berikut :

Cake pisang

Bahan : 8 btr Telur, 125 gr gula pasir, 50 gr tepung, 50 ubi ungu, 15 gr maizena, 75 gr susu bubuk, 75 gr mentega, 1 sdt ovalet.

Cara membuat antara lain: (a) lelehkan mentega dan haluskan ubi yang telah di kukus, biarkan dingin; (b) campur menjadi satu tepung, maizena dan susu bubuk; (c) kocok telur, gula dan ovalet hingga mengembang berjejak; (d) masukan campuran tepung sambil di kocok dengan kecepatan rendah; (e) masukan ubi ungu yang telah di haluskan sambil terus di kocok lalu matikan mixer; (f) kemudian masukan mentega aduk dengan spatula oven hingga matang kurang lebih 45 menit.

Brownis Ubi Ungu

Bahan : 5 btr telur, 75 gr gula pasir, 75gr tepung terigu, 50 gr coklat bubuk, 120 ml minyak, 100 gr dark coklat, 200 gr ubi ungu (haluskan).

Cara membuat antara lain: (a) lelehkan dark coklat dengan cara di tim lalu campur dengan minyak, sisihkan; (b) kocok gula dan telur hingga mengembang; (c) masukan tepung terigu kemudian masukan ubi yang telah di haluskan; dan (d) masukan campuran minyak dan dark coklat kocok dengan kecepatan rendah. Oven hingga matang kurang lebih 45 menit

Cake Kukus Singkong Hijau

Bahan : 250 gr singkong (parut dan buang sarinya), 100 gr gula pasir , 3 btr kuning telur, 2 btr putih telur, 2 sdm santan, ½ sdt ovalet, Pewarna hijau dan coklat

Cara membuat antara lain: (a) kocok gula, telur dan ovalet hingga mengembang berjejak; (b) masukan sedikit demi sedikit singkong yang telah di parut dan di peras adung dengan sepatula; (c) masukan santan aduk lagi hingga tercampur rata; (d) bagi adonan menjadi dua beri warna masing-masing coklat dan hijau; dan (e) kukus dengan bertahap satu persatu warna, masing- masing 10 menit.

Proses Produksi Di Dapur Prima In Hotel Malioboro

Prima in hotel malioboro adalah hotel bintang 3 yang pada dasarnya tidak memiliki

pastry saction tetapi team dapur tetap memproduksi *pastry* sendiri. Berbagai macam *pastry* yang di produksi di Prima In Malioboro seperti *bread butter pudding* yang memanfaatkan roti tawar yang robek dan susu/santan yang ada, *cookies* yang memanfaatkan gelas pudding sebagai cetaknya dan berbagai macam cake seperti *sponge cake*, brownis dan cake yang memanfaatkan bahan pangan lokal, akan tetapi *pasrty* yang paling sering di produksi disana adalah cake, karena cake menjadi salah satu *pastry* yang mudah di produksi, tidak memerlukan banyak peralatan dan juga sangat menyingkat waktu. Bahkan para team dapur prima in membuat beberapa cake dengan satu kali pengocokan dan satu kali pemanggangan tujuannya yaitu untuk menyingkat waktu.

Dengan peralatan seadanya, team dapur juga memanfaatkan waktu agar tidak berdiam diri setelah pekerjaan selesai, terutama saat pagi hari, mulai dari *prepare* hingga *clear up breakfast*. Saat itulah sering ada waktu kosong di dapur dan pada saat itulah team dapur memproduksi *pastry* dengan waktu yang singkat, memanfaatkan bahan yang ada dan dengan peralatan yang tersedia di dapur, team dapur prima in mampu membuat berbagai macam cake sebagai salah satu menu *breakfast, luch, dinner dan snack coffee break*.

PEMBAHASAN

Bahan pangan lokal merupakan bahan pangan yang berasal dari suatu daerah tertentu, yang mengandung nilai gizi tinggi dan berserat tinggi. Bahan pangan lokal dapat tumbuh di iklim tropis seperti di Indonesia, di Indonesia bahan pangan lokal sering disebut sebagai bahan pangan pengganti dan juga bisa di manfaatkan sebagai bahan pembuatan cake, cookies, keripik dan makanan tradisional. Selain itu bahan pangan lokal juga di manfaatkan sebagai produk *pastry* di Prima In Hotel Malioboro Yogyakarta sebagai salah satu produk *pastry* yang akan di sajikan untuk tamu

baik untuk menu breakfast dan sebagai *snack coffee break* produk tersebut adalah :

Bolu Pisang/Banana Cake

Bolu pisang adalah bolu yang terbuat dari pisang yang telah terlalu matang dan kemudian dilumatkan lalu baru di campurkan dengan adonan cake kemudian dipanggang. Hal ini sesuai dengan wawancara dengan salah satu chef prima in hotel malioboro. Jadi telur dan gula dikocok hingga mengembang lalu masukan pisang yang telah dihaluskan disusul dengan bahan kering (terigu, susu bubuk dan baking powder) dan yang terakhir margarin yang telah di lelehkan, baru setelah itu di panggang.

Cake Ubi Ungu Dan Brownis Ubi Ungu

Sesuai dengan hasil wawancara dengan chef prima in hotel malioboro pada minggu 07 juni 2020 pukul 09.55 ubi ungu yang dimanfaatkan Prima In Hotel Malioboro adalah sebagai bahan pembuatan cake ubi ungu dan brownis ubi ungu dan pembuatannya pun sangat mudah dengan bahan yang mudah dijangkau, selain itu ubi ungu yang merupakan dagingnya berwarna ungu memudahkan pembuatnya tidak harus menambahkan pewarna makanan kedalam adonan kue tersebut karena pada dasarnya kue yang di hasilkan akan berwarna ungu.

Bolu Kukus Singkong Hijau

Pada hasil wawancara dengan *chef* Prima In Hotel Malioboro ubi kayu atau singkong yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bolu kukus singkong hijau, pada pembuatan bolu kukus singkong hijau, singkong yang telah dikupas terlebih dahulu kemudian diparut dan diperas baru dicampurkan dengan adonan bolu kukus, selain itu pembuat harus menambahkan pewarna makanan untuk mempercantik tampilan dari cake tersebut karena pada dasarnya daging singkong tidak berwarna atau berwarna putih.

Bahan pangan lokal seperti pisang yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bolu pisang, ubi ungu yang dimanfaatkan sebagai

bahan pembuatan cake ubi ungu juga brownis ubi ungu dan singkong yang dimanfaatkan sebagai bahan pembuatan bolu kukus singkong hijau.

Pastry dapat dikatakan sebagai *sweet center* suatu hotel dan memiliki peranan dalam menghasilkan produk yang oven fresh dan *dessert*. Akan tetapi Prima In Hotel Malioboro merupakan salah satu hotel berbintang 3 yang pada dasarnya tidak memiliki *pastry*, tetapi Prima In Hotel Malioboro tetap memproduksi produk *pastry* yaitu *bread butter pudding*, brownis, *cookies*, *sponge cake* dan juga cake yang terbuat dari bahan pangan lokal seperti cake pisang, cake ubi ungu, brownis ubi ungu, bolu kukus singkong hijau dan produk-produk lainnya.

Prima In Hotel memproduksi produk *pastry* dengan peralatan yang dimilikinya, sesuai wawancara dengan salah satu *chef* Prima In Hotel Malioboro yaitu Muhammad zainuri peralatan yang di gunakan sebagai pembuatan produk *pastry* diantaranya adalah mixer, mangkuk, timbangan, gelas ukur, oven, panci kukus dan salah satu rangkaian buffet tahan panas yang di dimanfaatkan sebagai cetakan cake. Meskipun hanya peralatan itu yang dimilikinya para team dapur Prima In Hotel Malioboro tetap memproduksi produk *pastry* karena para team dapur Prima In Hotel Malioboro memanfaatkan waktu luang saat semua pekerjaan di dapur telah selesai.

Waktu yang di manfaatkanya terbilang sangatlah singkat misalnya seperti pembuatan 3 produk cake bisa dijadikan satu pengocokan dan satu kali masuk pemanggangan, jadi tidak memakan waktu terlalu banyak untuk menghasilkan produk *pastry*. Selain untuk memanfaatkan waktu tersebut ada kaitanya juga dengan *cost* yang tinggi, jadi untuk menekan agar *cost* itu tidak bertambah tinggi team dapur prima in memproduksi produk *pastry* tersebut. Hal ini di cetuskan oleh Muhammad zainuri dari hasil wawancara pada minggu 07 juni 2020 pukul 10.15.

Meskipun pada dasarnya Prima In Hotel Malioboro tidak memiliki *pastry* akan tetapi Team dapur Prima In Hotel Malioboro tetap memproduksi *pastry* dengan peralatan seadanya. Dikala ada waktu luang para team dapur memanfaatkan waktu luang untuk membuat produk *pastry*, selain memanfaatkan waktu luang para team dapur prima in juga berinisiatif untuk menunjang cost yang terlalu tinggi maka dari itu produksi *pastry* tetap di lalukan meskipun dengan keterbatasan alat yang dimilikinya.

KESIMPULAN

Prima In Hotel Malioboro memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai salah satu bahan pembuatan produk *pastry* yaitu berbagai jenis cake. Pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan utama pembuatan cake bertujuan sebagai penggugah cita rasa pada cake itu sendiri, sedangkan bahan pangan lokal yang digunakan di dapur Prima In Hotel Malioboro yaitu pisang, ubi ungu dan singkong.

Pisang digunakan sebagai bahan pembuatan cake yaitu cake pisang, pisang yang digunakan adalah pisang yang telah terlalu matang.

Ubi ungu juga digunakan sebagai bahan pembuatan cake yaitu sebagai bahan pembuatan brownis ubi ungu, ubi ungu dihaluskan terlebih dahulu sebelum kemudian dicampurkan dengan adonan cake.

Singkong juga menjadi salah satu bahan pembuatan cake di Prima In Hotel Malioboro yaitu sebagai bahan utama pembuatan cake kukus singkong hijau, singkong terlebih dahulu dikupas dan kemudian diparut lalu diperas agar sarinya hilang, barulah setelah itu dicampurkan dengan adonan cake kemudian dikukus secara bertahap atau perlahan.

Dengan demikian Prima In Hotel Malioboro memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai pembuatan cake sebagai produk *pastry* supaya khas pada bahan pangan tersebut muncul pada rasa cake yang dihasilkan dan

akan memiliki citarasa tradisional tetapi dari suatu makanan yang modern. Meski begitu dapur Prima In Hotel Malioboro masih memiliki kendala yaitu berupa alat *pastry*.

DAFTAR PUSTAKA

- Lembaga Penelitian Dan Pengabdian Masyarakat. (2020). Pedoman Penulisan Laporan Akhir Studi Untuk Mahasiswa Prodi Tata Boga, Tata Busana Dan Tata Rias, Edisi Revisi, Pedoman Penulisan LAS, Yogyakarta : AKS-AKK Yogyakarta
- Suyanti, Ahmad S. (2008). Pisang Budidaya, Pengolahan, Dan Prospek Pasar, Jakarta : Penebar Swadaya
- Dr. Ir. Nur Richana, M.S. (2013). Menggali Potensi Ubi Kayu Dan Ubi Jalar, Bandung : Nuansa Cendekia
- Santoso, Budi, Susi Imelda Siagina Dan Agus Wijaya, 2014, Pemanfaatan Ubi Kayu Sebagai Substitusi Tepung Terigu Pada Pengolahan Bolu Kukus, Jurnal Agroindustry, 4(1),48-54
- Anni faridah, dkk. (2008). Patiseri jilid 2 untuk SMK. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan, Direktorat Jenderal Managemen Pendidikan Dasar Dan Menengah Departemen Pendidikan Nasional.
- Sugiyono. (2019). Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D, Bandung : Afabeta
- Subagjo, Adjab. (2007). Manajemen Pengolahan Kue Dan Roti, Yogyakarta : Graha Ilmu
- Winarno, Ratih Dan Atun Yulianto. (2013). Peran Kinerja Pastry Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Santika Premiere Yogyakarta, Jurnal Khasanah Ilmu, IV(1), 1-10
- Huda, Samsul Dan Jati Nurcahyono. (2015). Upaya Food & Beverage Dalam Meningkatkan Kualitas Makanan Di Hotel Grand Aston Yogyakarta, Jurnal Khasanah Ilmu, VI(1), 1-11.
- Utami, Pujiati Dan Sulistyani Budiningsih. (2015). Potensi Dan Ketersediaan Bahan Pangan Lokal Sumber Karbohidrat Non Beras Di Kabupaten Banyumas, Jurnal Dinamika Ekonomi Dan Bisnis, 12(2), 1-9