

# PEMANFAATAN KULIT MELON SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG DAN ISIAN KRIM PADA ÉCLAIR 2020

## THE UTILIZATION OF MELON SKIN AS A SUBSTITUTE FOR FLOUR AND CREAM FILLING IN ÉCLAIR 2020

Ezza Silvianty<sup>1</sup>,Suryana H Achmad<sup>2</sup>,Dendi Gusnadi<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup> Universitas Telkom, Bandung

ezzasilvianty@student.telkomuniversity.ac.id<sup>1</sup>, suryanaachmad@telkomuniversity.ac.id<sup>2</sup>,  
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id<sup>3</sup>

### ABSTRAK

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian krim pada pembuatan éclair. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh menumpuknya limbah kulit melon yang sering kali terbuang begitu saja. Dengan menggunakan kulit melon sebagai bahan dasar dapat menginovasi konsumen agar menggunakan semua bagian dari buah melon, bukan hanya buahnya saja yang dikonsumsi tetapi kulit melon yang sering kali terbuang dapat juga dipergunakan. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dan melakukan uji daya terima konsumen dengan cara uji organoleptik kepada 30 orang konsumen dengan menyebarkan kuisioner. Tujuan penulisan ini untuk mengetahui formulasi resep éclair berbasis tepung kulit melon dengan perbandingan 60:40, 50:50, 40:60 untuk memberikan aroma, rasa dan varian baru terhadap éclair dan untuk mengetahui sejauh mana daya tarik konsumen terhadap produk éclair berbasis kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian krim. Dan membandingkan rasa pada éclair dengan tambahan kulit melon.

**Kata kunci:** éclair, bahan dasar, tepung, isian krim, kulit melon.

### ABSTRACT

*This study discusses the use of melon peel as a substitute for flour and cream filling in éclair making. This research is motivated by accumulation of melon peel waste which is often wasted, and the many health benefits of melon peels. By using melon peel as a basic ingredient, consumed, but the skin of the melon which is often wasted can also be used. This study used experimental methods and tested consumer acceptance by means of organoleptic tests to 30 consumers by distributing questionnaires. The purpose of this paper is to determine the éclair recipe formulation based on melon skin flour with a ratio 60:40, 50:50, 40:60 to provide aroma, taste and new variants of éclair and to determine the extent of consumer appeal to melon skin based éclair products as a substitute for flour and cream filling. And compare the taste of eclairs with the addition of melon skin.*

**Keywords:** eclair, basic ingredients, flour, cream filling, melon peel.

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia yang terbentang luas dari sabang sampai merauke dengan berbagai kekayaan alam dan juga aneka budaya menjadi salah satu daya tarik negara. Beragam budaya yang beraneka ragam mulai dari bahasa, adata, suku, dan juga makanan khas. Makanan khas yang dimiliki oleh Indonesia beraneka ragam bentuk dan jenisnya. Setiap daerah mempunyai ciri khas tersendiri dalam menyajikan makanan khasnya. Adanya sumber alam pada setiap daerah di Indonesia menjadi salah satu poin makanan khas setiap daerah tersebut. Berbagai jenis makanan, minuman, dan kudapan dengan bahan dasar berbeda menjadi ciri khas setiap daerah dalam mengolah makanannya. Selain makanan berat yang disajikan ada juga beberapa makanan yang menjadi ciri khas setiap daerah. Beberapa makanan tersebut biasanya menjadi terkenal karena hanya ada di satu daerah tertentu.

Pengembangan makanan yang semakin memiliki ciri khas tersendiri merupakan inovasi yang hadir untuk

menjadikan suatu makanan menjadi unik. Perkembangan zaman dan juga arus globalisasi yang semakin cepat membuat kuliner yang ada di Indonesia semakin beragam. Saat ini banyak kue dari mancanegara yang sudah banyak dipadukan dengan bahan-bahan Indonesia hal tersebut menjadikan rasa pada setiap kue busa lebih di terima masyarakat luas. Ciri khas kue yang unik menjadikan setiap orang berlomba untuk bias menikmati hidangan tersebut.

Pariwisata Indonesia kini semakin berkembang, baik dalam level domestic maupun Internasional. Daya tarik setiap daerah bukan hanya dari tempat-tempat yang terkenal, melainkan juga kuliner yang disajikan. Inovasi yang berkembang dalam dunia kuliner sangat cepat, membuat banyak orang semakin tertarik dengan hal-hal baru yang ada. Selain itu beberapa orang juga ikut berlomba-lomba membuat inovasi pada makanan dengan bahan yang mudah ditemukan namun tetap unik dalam dipadukan. Saat ini

banyak bahan makanan yang bias dimanfaatkan sebagai pelengkap makanan khususnya buah-buahan, banyak buah yang bias dimanfaatkan menjadi salah satu campuran pada bahan makanan yang menjadikan makanan tersebut menjadi unik

*Eclair* merupakan makanan khas dari negara perancis yang bentuknya Panjang. Mempunyai karakteristik ringan, berstruktur lembut dan kopong bagian dalamnya. Bagaian kopong itu biasa nya di isi dengan *custard* dan bagian atas nya di celupkan dengan fondan coklat. *Éclair* termasuk ke dalam jenis choux pastry yang terbuat dari mentega dan air yang dimasak hingga mentega leleh. Kemudian ditambahkan tepung terigu dan diaduk hingga matang. Kemudia ditambahkan telur dan diaduk hingga licin.

No	Komponen Gizi	Kandungan
1	Energi	8897 k
2	Kalori	210 kkal
3	Lemak	7 g
4	Kolstrol	60 mg
5	Protein	3 g
6	Karbohidrat	36 g
7	Serat	4 g

Sumber: Fatsecret.co.id

Melon merupakan salah satu buah yang biasa digunakan untuk campuran minuman, namun melon juga bisa menjadi salah satu buah yang bisa menjadi bahan campuran untuk makanan. Buah yang tumbuh di dataran rendah ini sangat populer di kalangan masyarakat karena rasanya yang manis dengan wangi manis yang khas. Menurut Badan pusat Statistik (BPS), banyaknya produksi melon di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 118.708 ton melon. Peningkatan pemanfaatan buah melon ini menyebabkan banyaknya limbah kulit melon di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut maka semakin tinggi tingkat konsumsi buah melon oleh masyarakat membuat semakin meningkat pula jumlah kulit buah melon. Maka dari itu penulis ingin membuat tepung kulit melon sebagai substitusi tepung. Karena penanganan kulit buah melon sejauh ini masih belum di manfaatkan sehingga perlu perhatian

Buah melon masuk ke Indonesia dan mulai dibudidayakan pada tahun 1970 daerah pertama yang mengembangbiakan melon yaitu Kalianda (Lampung) dan Cisarua (Bogor) yang selanjutnya daerah Ngawi (Jawa Timur), serta Boyolali dan Klaten (Jawa Tengah) yang menjadi sentra melon yang cukup dominan. Menurut Tohir (2018), Buah Melon (*Cucumis melo L.*) ialah tanaman semusim yang tumbuh merambat, berbatang lunak, dari setiap pangkal tangkai daun pada batang bagian utama tumbuh tunas lateral. Melalui tunas lateral inilah tumbuh bunga betina (bakal buah) yang biasanya dapat menghasilkan satu sampai dua calon buah. Buah melon memiliki banyak sekali kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh, diantaranya kalori, vitamin A dan C yang bermanfaat untuk mencegah penyakit beriberi, sariawan, penyakit mata, dan radang pada saraf. Buah melon merupakan salah satu komoditi buah-buahan semusim yang digemari oleh masyarakat karena mempunyai keunggulan pada rasanya yang manis, tekstur daging yang renyah, warna daging yang bervariasi, dan mempunyai aroma yang khas.

Kulit melon sendiri merupakan bagian dari buah melon yang memiliki tekstur lebih keras dan lebih hambar

bila dibandingkan dengan daging buahnya. Dengan tekstur dan rasanya yang kurang menarik maka kulit melon ini sering sekali menjadi limbah organik dan tidak dimanfaatkan lebih lanjut. Padahal pada kulit melon itu sendiri dapat digunakan sebagai sumber serat makanan. Banyak yang belum mengetahui bahwa kulit melon mengandung protein, karbohidrat, dan Pektin. Pektin adalah senyawa karbohidrat yang membentuk gel apabila bereaksi dengan gula dan asam

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan pemanfaatan kulit melon dalam bentuk makanan yaitu *éclair*, yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah penelitian berjudul "pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian krim pada *éclair*".

## II. KAJIAN PUSTAKA

### 2.1 Patiseri

Patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Perancis yaitu "*Pâtisserie*" yang artinya kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue, baik kue continental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. Saat ini patiseri di pelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam penyajiannya. Saat ini patiseri dipelajari sebagai suatu ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai macam kue baik kue-kue tradisional (Faridah 2008: 2)

### 2.2 *Eclair*

Menurut Faridah (2008:287) menyatakan bahwa *éclair* dan cream puff dibuat dari adonan yang dinamakan *éclair* paste (adonan *éclair*). *Éclair* merupakan kue asal Perancis, *éclair* termasuk kelompok Choux Pastry. *Éclair* berbahan dasar tepung, margarine, air, dan telur. Biasanya, *éclair* diisi dengan krim kue atau custard yang biasa diisi dengan berbagai rasa lainnya. Lalu biasanya *éclair* dicelupkan dalam fondant icing atau ganache, *éclair* dapat dihias juga dengan berbagai rasa dan hiasan agar cantik. Biasa dibidang *éclair* mirip dengan kue sus yang umum dikenal orang Indonesia.

### 2.3 Buah Melon

Melon merupakan salah satu jenis buah yang termasuk kedalam suku labu-labuan (*Cucurbitacea*). Pada umumnya buah melon berbentuk bulat dan termasuk dari keluarga labu-labuan seperti blewah, semangka, dan lain sebagainya. Melon merupakan tumbuhan yang berbiji tertutup karena bijinya yang ditutupi sama bakal buahnya. Buah melon kebanyakan berwarna hijau, kulit luarnya juga sangat kasar, keras dan memiliki urat seperti jala. Daging buahnya memiliki warna hijau pucat dan juga aromanya yang harum membuat orang ingin memakannya terus menerus. (Ihsan 2018)

### 2.4 Kulit Melon

Kulit melon cenderung dianggap sebagai limbah dan tidak dapat dimanfaatkan. Kulit melon dapat digunkan sebagai sumber serat makanan. Bagian yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan alternative yaitu bagian kulit melon yang merupakan pembatas antara daging buah dan kulit melon. Bagian ini kurang diminati dikarenakan teksturnya yang kears dan memiliki rasa yang lebih hambar bila dibandingkan dengan daging buah melon itu sendiri. (Hanan

& Ahmed 2013)

## 2.5 Daya Terima Konsumen

Daya terima terhadap suatu makanan di tentukan oleh rangsangan yang di timbulkan dari makanan melalui panca indera penglihatan, penciuman, perasa, bahkan pendengar. Factor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap makanan adalah rangsangan citra rasa yang ditimbulkan oleh makanan itu. Kualitas cita rasa mempunyai pengertian seberapa jauh daya tarik makanan dapat menimbulkan selera seseorang (Nasoetion 1980)

## 2.6 Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan pengujian berdasarkan pada proses pengindraan. Pengindraan artinya suatu proses fisio psikologis, yaitu kesadaran pengenalan alat indra dari benda itu. Kesadaran kesan dan sikap kepada ramgsangan adalah reaksi dari psikologis atau reaksi subjektif. Disebut penilaian subjektif karena hasil penilaian ditentukan oleh pelaku yang melakukan penilaian. (Agusman, 2013 :2)

## III.METODOLIGI PENELITIAN

Karakteristik dari penelitian eksperimen ada tiga yaitu adanya variabel yang dimanipulasi, variabel lainselain variabel bebas yang dipertahankan, dan mengamati variabel bebas terhadap variabel yang terikat Ninit (2016).

## 3.3 Teknik Sampling

Menurut Margono (2004) Teknik sampling adalah cara untuk menentukan sampel yang jumlahnya sesuai dengan ukuran sample yang akan dijadikan sumber data sebenarnya, dengan memperhatikan sifat0sifat dan penyebaran populasi agar diperoleh sampel yang representatif.

## 3.4 Teknik Pengumpulan Data

Menurut Latipun (2002) penelitian eksperimen merupakan peneltian yang dilakukan dengan melakukan manipulasi yang bertujuan untuk mengetahui akibat manipulasi terhadap perilaku individu yang diamati.

### 1. Kuesioner

Menurut Walgito (1999:35-37) kuesioner atau angket adalah metode pengumpulan data penelitian dengan menggunakan daftar pertanyaan yang harus di jawab oleh responden. Bentuknya angket dibedakan menjadi tiga yaitu angket tertutup, angket terbuka, dan angket tertutup-terbuka.

### 2. Studi Pustaka

Menurut Nazir (1998 : 112) studi putaka merupkan langkah yang penting dimana setelah seorang penelitian menetapkan topik penelitian, langkah selanjutnya adalah melakukan kajian yang berkaitan dengan topik penelitian. Dalam pencarian teori, peneliti akan mengumpulkan informasi sebanyak-banyaknya dari keputakaan yang berhubungan. Sumber-sumber kepustakaan dapat diperoleh dari : buku, jurnal, majalah, hasil-hasil penelitian (tesis dan disertasi), dan sumber-sumber lainnya yang sesuai (internet, koran, dll)

## 3.5 Teknik Analisa Data

Menurut Sugiyono (2010:335) yang dimaksud dengan teknik analisis data adalah proses mencari data, menyusun secara sistematis data yang diperoleh dari hasil wawancara,

## 3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah *jamu* sebagai bahan isian untuk membuat *filling* pada produk *chocolate praline* sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 100 responden yang terdiri dari dosen *pastry/bakery*, karyawan swasta, mahasiswa, dan pelajar untuk mencoba *chocolate praline* dengan bahan tambahan jamu agar mengetahui hasil akhir produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

## 3.2 Metode Penelitian

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimental. Penelitian eksperimental merupakan metode yang paling kuat untuk mengungkapkan sebab akibat. Penelitian yang dilakukan adalah dengan cara memberikan perlakuan kepada/ subjek baik berupa strategi, metode, teknik, maupun media pembelajaran.

catatan lapangan, dan dokumentasi, dengan cara mengorganisasikan data kedalam kategori, menjabarkan kedalam unit-unit, melakukan sintesis, menyusu kedalam pola memilih mana yang penting dan yang akan dipelajari, dan membuat kesimpulan sehingga mudah dipahami oleh diri sendiri maupun oranglain.

## IV.DATA DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Profil Produk

#### 1. Sejarah

Sejarah éclair, kata “éclair” muncul pada tahun 1860-an, menggambarkan kue yang sebelumnya disebut *ducheese* mungil di Prancis. Kue ini dibuat oleh koki Prancis Antonin Careme, yang bertanggung jawab atas makanan penutup lainnya seperti kue Charlotte dan napoleon (Danilo Alfaro, 2019)

#### 4.2 Hail Penelitian

### 4.2.1 Formulasi éclair dengan tambahan kulit melon.

#### a. Formulasi éclair siklus I

INGREDIENTS	QTY	UNIT	EXPLAN ATION
Margarine	50	Gr	Melted
Gula Pasir	2	Gr	
Telur	120	Gr	
Air	125	MI	
Tepung Terigu	28	Gr	
Garam	1	Gr	
Susu Cair	200	MI	Boiling
Maizena	15	Gr	
Kuning Telur	1	Pcs	
Gula Ppasir	15	Gr	
Garam	1	Gr	
Tepung Kulit Melon	42	Gr	
Sari Kulit Melon	50	MI	

#### Procedures :

1. Lelehkan mentega Bersama dengan air,
2. Campurkan semua bahan yang telah disiapkan,kecuali telur,

3. Tambahkan telur lalu *Mix* lagi sampai kalis.
4. Jika sudah kalis, cetak adonan berbentuk memanjang diatas loyang.
5. *oven* hingga matang.
6. *Boiling* susu lalu campurkan semua bahan untuk membuat *pastry cream*, Lalu isikan dalam *éclair* dengan *pastry cream*.
7. Sajikan.

3. Tambahkan telur lalu *Mix* lagi sampai kalis.
4. Jika sudah kalis, cetak adonan berbentuk memanjang diatas loyang.
5. *oven* hingga matang.
6. *Boiling* susu lalu campurkan semua bahan untuk membuat *pastry cream*, Lalu isikan dalam *éclair* dengan *pastry cream*.
7. Sajikan.

b. Formulasi *éclair* siklus 2

INGREDIENTS	QTY	UNIT	EXPLANATION
Margarine	50	Gr	Melted
Gula Pasir	2	Gr	
Telur	120	Gr	
Air	125	ML	
Tepung Terigu	32.5	Gr	
Garam	1	Gr	
Susu Cair	200	ML	Boiling
Maizena	15	Gr	
Kuning Telur	1	Pcs	
Gula Pasir	15	Gr	
Garam	1	Gr	
Tepung Kulit Melon	37.5	Gr	
Sari Kulit Melon	50	ML	

**Procedures :**

1. Lelehkan mentega Bersama dengan air,
2. Campurkan semua bahan yang telah disiapkan,kecuali telur,
3. Tambahkan telur lalu *Mix* lagi sampai kalis.
4. Jika sudah kalis, cetak adonan berbentuk memanjang diatas loyang.
5. *oven* hingga matang.
6. *Boiling* susu lalu campurkan semua bahan untuk membuat *pastry cream*, Lalu isikan dalam *éclair* dengan *pastry cream*.
7. Sajikan.

c. Formulasi *éclair* siklus 3

INGREDIENTS	QTY	UNIT	EXPLANATION
Margarine	50	Gr	Melted
Gula Pasir	2	Gr	
Telur	120	Gr	
Air	125	ML	
Tepung Terigu	40	Gr	
Garam	1	Gr	
Susu Cair	200	ML	Boiling
Maizena	15	Gr	
Kuning Telur	1	Pcs	
Gula Pasir	15	Gr	
Garam	1	Gr	
TepungKulit Melon	30	Gr	
Sari Kulit Melon	50	ML	

**Procedures :**

1. Lelehkan mentega Bersama dengan air,
2. Campurkan semua bahan yang telah disiapkan,kecuali telur,

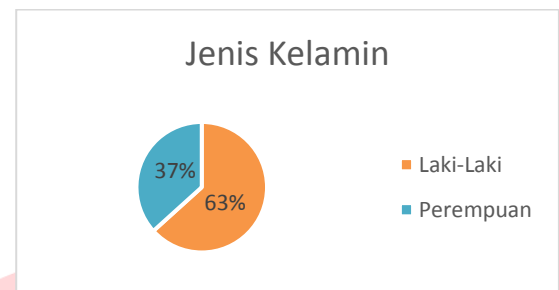
#### 4.2.2 Daya Terima Konsumen

##### A. Profil Panelis

Dari data yang diperoleh dari 30 Panelis yang berbeda, berikut penjabaran karakteristik panelis berdasarkan jenis kelamin, berdasarkan usia, dan berdasarkan profesi pekerjaan.

###### a. Jenis Kelamin

Dari 30 panelis pada produk *éclair* modifikasi resep dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, dapat dilihat dan dikenali pada gambar 4.1



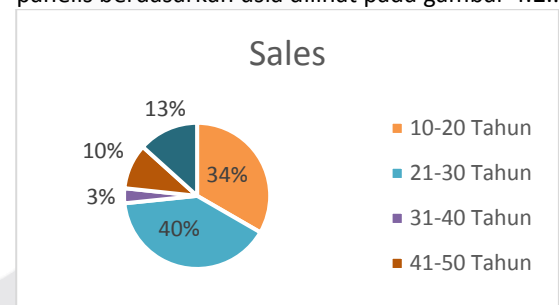
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.1

Berdasarkan Tabel 4.1 dari jumlah 30 panelis, yang mengisi kuisioner uji organoleptik lebih banyak perempuan, yaitu sejumlah 19 orang dengan total persentase 63.3% dan jumlah laki-laki yang mengisi kuisioner sebanyak 11 orang dengan persentase 36.7%.

###### b. Usia Panelis

Usia panelis terbagi menjadi 5 kategori usia yaitu usia 10-20 tahun, 21-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun, dan yang terakhir 51 tahun keatas . Berikut data panelis berdasarkan usia dilihat pada gambar 4.2..



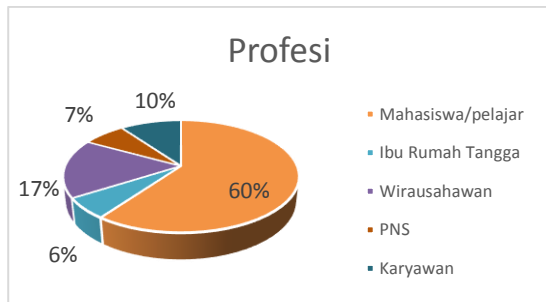
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.2

Dari gambar 4.2 dapat disimpulkan bahwa panelis yang banyak mengisi kuisioner uji organoleptic yaitu usia 21-30 tahun dengan jumlah 11 orang dari 30 orang panelis dan memiliki persentase 40%.

###### c. Profesi Panelis

Pekerjaan merupakan salah satu penelitian dari karakteristik panelis. Pekerjaan panelis digolongkan menjadi 5 kategori mulai dari mahasiswa, ibu rumah tangga, wirausahawan, PNS dan karyawan. Berikut hasil yang didapatkan, dapat dilihat pada gambar 4.3



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.3

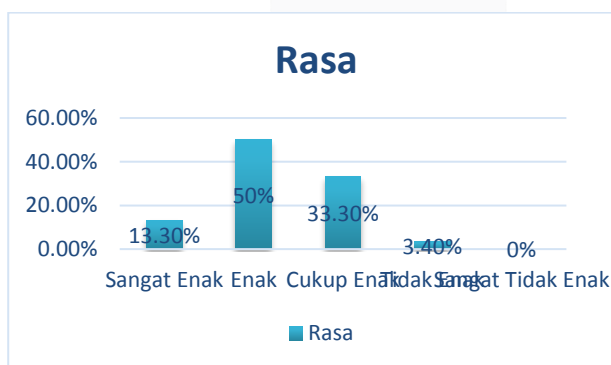
Dari gambar 4.3 diatas, panelis yang mengisi kuisioner uji organoleptik yaitu panelis yang berasal dari mahasiswa sebesar 18 orang dari 30 panelis dan memiliki persentase sebesar 63%.

**B. Karakteristik Organoleptik**

Dalam pengujian organoleptik pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isian pada éclair dibagi 5 penilaian, yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan tekstur, berdasarkan warna dan berdasarkan penampilan fisik. Hasil penelitian ini didapat dari kuisioner yang disebar kepada panelis. Berikut hasil penjelasannya:

**A. Rasa**

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 30 orang panelis secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penelitian organoleptik berdasarkan rasa dilihat pada diagram berikut:



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

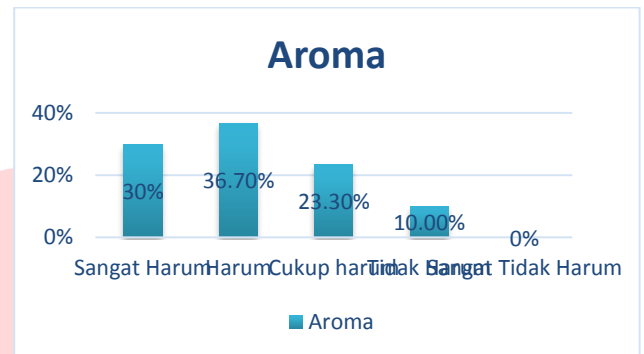
Gambar 4.4

Berdasarkan gambar 4.4 diatas, dari 30 orang panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 4 orang atau 13.3% panelis memilih sangat enak dengan tingkat rasa dari éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sedangkan kategori enak mendapatkan 15 orang atau 50%, untuk kategori cukup enak mendapatkan 10 orang atau 33.3%, sebanyak 1 orang atau 3.4% memilih kategori tidak enak dan tidak ada panelis yang memilih kategori sangat tidak enak. Maka dapat disimpulkan bahwa

pada kategori kesukaan konsumen berdasarkan memilih “enak” pada produk éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi. Karena produk ini tidak menggunakan bahan berbahaya, serta menggunakan kulit melon sebagai inovasi produk yang dapat diterima oleh masyarakat

**B. Aroma**

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 30 orang panelis secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penelitian organoleptik berdasarkan aroma dilihat pada diagram berikut:



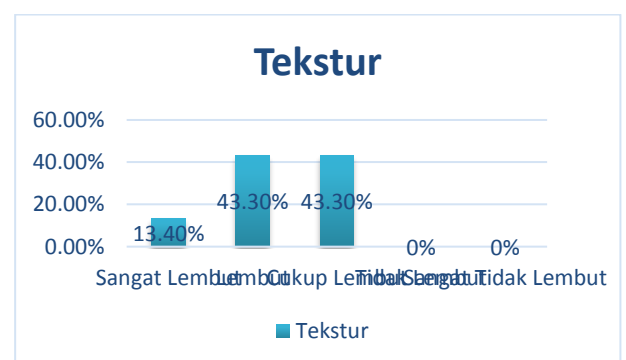
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.5

Berdasarkan gambar 4.5 diatas, dari 30 orang panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 9 orang atau 30% panelis memilih sangat wangi dengan tingkat aroma dari éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sedangkan kategori wangi mendapatkan 11 orang atau 46.70%, untuk kategori cukup wangi mendapatkan 7 orang atau 23.30%, sebanyak 3 orang atau 10% memilih kategori tidak wangi dan tidak ada panelis yang memilih sangat tidak wangi. Maka dapat disimpulkan bahwa pada kategori kesukaan konsumen berdasarkan memilih “wangi” pada produk éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi. Karena aroma yang didapatkan produk ini berasal dari buah segar, sehingga membuat produk itu wangi yang dapat diterima oleh masyarakat

**C. Tekstur**

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 30 orang panelis secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penelitian organoleptik berdasarkan tekstur dilihat pada diagram berikut:



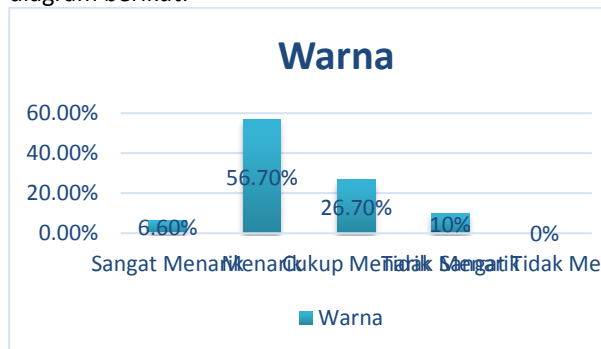
Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.6

Berdasarkan gambar 4.6 diatas, dari 30 orang panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 4 orang atau 13.40% panelis memilih sangat lembut dengan tingkat tekstur dari éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sedangkan kategori lembut mendapatkan 13 orang atau 43.30%, untuk kategori cukup lembut mendapatkan 13 orang atau 43.30% dan tidak ada panelis yang memilih kategori tidak lembut dan sangat tidak lembut. Maka dapat disimpulkan bahwa pada kategori kesukaan konsumen berdasarkan memilih “lembut dan cukup lembut” pada produk éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi. Karena produk ini memiliki kombinasi komposisi yang tepat sehingga dapat menghasilkan produk yang lembut dan baik di terima oleh masyarakat

**D. Warna**

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik kepada 30 orang panelis secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penelitian organoleptik berdasarkan warna dilihat pada diagram berikut:



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

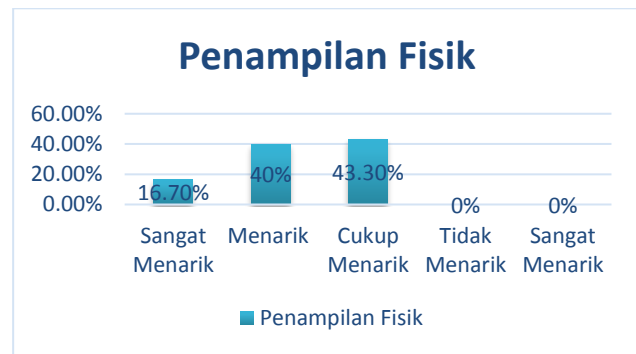
Gambar 4.7

Berdasarkan gambar 4.7 diatas, dari 30 orang panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 2 orang atau 6.60% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat warna dari éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sedangkan kategori menarik mendapatkan 17 orang atau 56.70%, untuk kategori cukup menarik mendapatkan 8 orang atau 26.70%, sebanyak 3 orang atau 10% memilih kategori tidak menarik dan tidak ada panelis yang memilih kategori sangat tidak menarik. Maka dapat disimpulkan bahwa pada kategori kesukaan konsumen berdasarkan memilih “menarik” pada produk éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi. Karena produk ini tidak menggunakan bahan berbahaya dan karena pada produk modifikasi terdapat warna kuning dan coklat yang berasal dari kulit melon, sedangkan pada produk éclair pada umumnya memiliki warna kuning keemasan.

**E. Penampilan Fisik**

Berdasarkan hasil pengujian organoleptik

kepada 30 orang panelis secara acak didapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penelitian organoleptik berdasarkan penampilan fisik dilihat pada diagram berikut:



Sumber Data: Penulis, Desember 2020

Gambar 4.8

Berdasarkan gambar 4.8 diatas, dari 30 orang panelis acak dapat dilihat bahwa, sebanyak 5 orang atau 16.70% panelis memilih sangat menarik dengan tingkat penampilan fisik dari éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sedangkan kategori menarik mendapatkan 12 orang atau 40%, untuk kategori cukup menarik mendapatkan 13 orang atau 43.30% dan tidak ada panelis yang memilih kategori tidak menarik dan sangat tidak menarik. Maka dapat disimpulkan bahwa pada kategori kesukaan konsumen berdasarkan memilih “cukup menarik” pada produk éclair kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi. Karena produk ini memiliki bentuk yang menarik karena adonan mengembang secara sempurna.

**C. Uji Organoleptik**

Hasil dari uji organoleptik pemanfaatan daun katuk sebagi substitusi tepung dan isian pada produk éclair berdasarkan 5 penilaian, yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan tektur, berdasarkan warna, dan berdasarkan penampilan fisik dengan hasil penelitian dengan skala penelian 5-1 dapat disimpulkan sebagai berikut:

No	Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen
1.	Rasa	73,3 Poin
2.	Aroma	73,3 Poin
3.	Tekstur	74 Poin
4.	Warna	68 Poin
5.	Penampilan Fisik	74,6 Poin

Sumber Data : Penulis , Desember 2020

Uji daya terima konsumen terhadap éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi berdasarkan rasa dapat di terima oleh konsumen, dengan jumlah nilai poin sebanyak 73.3 poin. Maka dari itu konsumen menyukai rasa éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, karena manis yang dihasilkan dari isian krim dengan rasa melon tidak terlalu manis.

Uji daya terima konsumen terhadap éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi berdasarkan aroma dapat di terima oleh konsumen, dengan jumlah nilai poin sebanyak 73.3 poin. Maka dari itu konsumen menyukai aroma éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, karena tekstur lembut yang dihasilkan oleh komposisi bahan yang sudah tepat.

Uji daya terima konsumen terhadap éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi berdasarkan tekstur dapat di terima oleh konsumen, dengan jumlah nilai poin sebanyak 74 poin. Maka dari itu konsumen menyukai tekstur éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, karena manis yang dihasilkan dari isian krim dengan rasa melon tidak terlalu manis.

Uji daya terima konsumen terhadap éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi berdasarkan warna dapat di terima oleh konsumen, dengan jumlah nilai poin sebanyak 68 poin. Maka dari itu konsumen menyukai warna éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, karena pada produk modifikasi terdapat warna kuning dan coklat yang berasal dari kulit melon yang menghasilkan warna coklat.

Uji daya terima konsumen terhadap éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi berdasarkan penampilan fisik dapat di terima oleh konsumen, dengan jumlah nilai poin sebanyak 74.6 poin. Maka dari itu konsumen menyukai penampilan fisik éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, Karena produk ini memiliki bentuk yang menarik karena adonan mengembang secara sempurna.

## V. KESIMPULAN

### 5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi pada éclair, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. setelah di lakukan beberapa siklus dari uji coba dan eksperimen, diketahui bahwa formulasi resep dengan kulit melon sebagai substitusi tepung pada pembuatan éclair dapat dikatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 50 gram margarine, 2 gram gula, 125 mililiter, 120 gram, 1 gram garam 40 gram tepung terigu, 30 gram tepung kulit melon, 50 mililiter sari melon, 200 mililiter fresh milk, 15 gram tepung maizena, 1 pcs kuning telur, 15 gram gula, 1gr garam.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk éclair modifikasi dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi krim dapat diterima dan disukai oleh konsumen, dan rata-rata menjawab dalam skala baik. Dilihat dari uji organoleptik, konsumen rata rata menjawab

dengan skala 1 sampai 3 yaitu sangat suka sampai cukup suka, hasil produk éclair kulit melon dari segi penilaian organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) rata-rata memiliki kriteria yang sesuai dengan produk éclair pada umumnya, sehingga produk éclair kulit melon ini mudah diterima oleh konsumen.

### 5.2 Saran

Saran dari hasil penelitian eksperimen éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi, sebagai berikut:

1. Pilih bahan-bahan yang berkualitas, salah satunya pemilihan buah melon, jangan menggunakan kulit melon yang terlalu tua karena akan menimbulkan rasa kurang enak dimulut dan tidak dapat diolah. Selain itu, rasanya akan asam dan baunya akan berbau asam yang akan menimbulkan pengaruh rasa kualitas produk.
2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik, penulis menyarankan agar dalam pembuatan produk modifikasi éclair dengan pemanfaatan kulit melon sebagai substitusi tepung dan isi menggunakan melon yang matang atau lebih muda, agar kulit melon nya masih bertekstur keras. Serta buah melon yang matang memiliki rasa manis dengan warna hijau cerah serta aroma yang wangi sebagai ciri khas.

### REFRENSI :

- Agusman, 2013. *Pengujian organoleptik*. Semarang : Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Alfaro, Danilo. 2019. *Éclair History and Characteristic*. The Spruce Eat. Retrieved from <https://www.thespruceears.com/what-is-an-eclair-995652>
- Alfianika, Ninit. 2016. *Buku Ajar Metodologi Penelitian Pengajaran Bahasa Indonesia*. Yogyakarta : Deepublish
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri jilid 1 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan
- Faridah, Anni. 2008. *Patiseri Jilid 2 untuk SMK*. Jakarta : Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.
- Gusnadi, D. (2020). NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN KALE (BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA). *MEDIA BINA ILMIAH*, 13(11), 1851-1856.

Hanan, M.A dan Ahmed, A.R. 2013. *Utilization Of Watermelon Rinds and Sharlyn Melon Peels as a Natural Source of Dietary Fiber and Antioxidants In Cake*

Ihsan. 2018. Klasifikasi tanaman melon. Indonesia : <https://www.petanihebat.com/klasifikasitanaman-melon/>

Latipun. 2020. *Psikologi Eksperimen*. Malang : UMM Press

Margono. 2004. *Teknik Sampling*. Jakarta : Rineka Cipta.

Nasution. 1980. *Motode Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta.

Sugiyono. 2012. *Purposive Sampling*. Bandung : Alfabeta.

Walgito, Bimo. 1999. *Pengantar Psikologi Umum*. Yogyakarta : Andi Offset





