

PEMODIFIKASIAN BENTUK DAN WARNA DADAR GULUNG MENJADI LEBIH MODERN

Angelica Olivia Okta Dameswari

Ilmu Teknologi Pangan

angelicaolivia753@gmail.com

ABSTRAK

Makanan tradisional adalah segala jenis olahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat daerah tertentu, dengan citarasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Salah satu contoh dari makanan tradisional adalah dadar gulung yang merupakan makanan khas asli Kota Bandung. Dadar gulung merupakan kue tradisional yang didalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula jawa cair. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk memodifikasi bentuk dan karakter dari dadar gulung agar lebih modern dan dapat populer di kalangan masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. Dengan memodifikasi bentuk dan karakter dadar gulung dapat menarik minat pembeli dengan jumlah yang lebih banyak jika dibandingkan dengan dadar gulung yang belum dimodifikasi. Pada pembuatan dadar gulung ini menggunakan bahan baku alami sehingga aman jika dikonsumsi.

Kata Kunci : dadar gulung, gula jawa, makanan tradisional, modifikasi, parutan kelapa.

PENDAHULUAN

Salah satu kekayaan yang ada di Indonesia selain melimpahnya sumber daya alam yaitu keanekaragaman dari segi makanan. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan khas sendiri sesuai dengan citarasa tertentu yang dimiliki daerah tersebut. Makanan khas dari daerah tertentu biasanya memiliki rasa, bentuk, dan cara penyajian dalam kemasan yang sangat sederhana. Oleh karena itu, pada daerah satu dengan daerah yang lain memiliki potensi yang tidak sama dan ciri khas yang berbeda.

Makanan tradisional atau kuliner lokal adalah jenis makanan yang berkaitan erat dengan suatu daerah dan diwariskan dari generasi ke generasi sebagai bagian dari tradisi (Jordana, 2000). Makanan tradisional merupakan resep makanan yang diwariskan nenek moyang untuk generasi penerusnya, maka dari itu makanan tradisional merupakan kebudayaan daerah yang perlu dijaga dan dilestarikan karena memiliki sejarah budaya yang tinggi. Makanan tradisional

memiliki daya tarik untuk wisatawan asing maupun wisatawan lokal yang berasal dari luar daerah, sehingga dengan memperjual belikan makanan tradisional kepada wisatawan dapat menambah devisa atau pendapatan dari daerah tersebut.

Jawa Barat merupakan suatu daerah dengan daya tarik budaya yang menarik perhatian wisatawan, di sana juga terdapat keindahan alam yang mempesona. Keanekaragaman budaya yang ada ditunjukkan melalui keanekaragaman buah karyanya baik yang berupa nilai, norma adat, maupun yang berupa karya seni (Syarifuddin, 2017). Salah satu kota metropolitan yang terdapat di daerah Jawa Barat adalah Kota Bandung. Bandung sangat terkenal dengan sejuta sajian kuliner seperti kuliner lokal, modern, maupun pencampuran antara keduanya. Salah satu contoh dari kuliner lokal khas Bandung yang banyak digemari masyarakat setempat adalah dadar gulung.

Dadar gulung merupakan makanan tradisional khas Kota Bandung yang berbentuk bulat memanjang dan di dalamnya terdapat parutan kelapa yang dicampur dengan gula jawa cair. Makanan tradisional ini terbuat dari campuran tepung terigu, santan, garam, dan pasta pandan yang berfungsi sebagai perasa dan pemberi warna hijau. Dadar gulung memiliki tekstur yang lembut dan kenyal saat digigit, sehingga tidak hanya orang dewasa saja yang menyukai jajanan tradisional ini bahkan anak-anak juga menyukainya.

Seiring dengan berkembangnya teknologi dan gaya hidup, dadar gulung kurang diminati karena memiliki tampilan yang kurang menarik dan terlihat monoton. Selain itu yang menjadi kendala lain dadar gulung tidak berkembang dengan pesat adalah makanan ini hanya diproduksi oleh pengusaha-pengusaha kecil di pedesaan. Hal ini yang menyebabkan produksi dadar gulung masih terbilang sedikit dan sulit untuk dipasarkan ke daerah lain.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan dengan tujuan untuk memodifikasi bentuk dan karakter dadar gulung agar terlihat menarik dan lebih modern. Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah tepung terigu, santan, margarin, telur, vanili, kelapa parut, garam, daun pandan, minyak, air, dan pewarna makanan.

Peralatan yang digunakan yaitu timbangan analitik, pengaduk, sendok, kompor, mangkuk, sendok sayur, piring, cetakan karakter, dan alat pengukus.

Proses pembuatan dadar gulung yaitu tepung terigu dan garam diaduk hingga halus dan rata, lalu ditambahkan campuran santan, air, dan telur sampai terbentuk seperti pasta. Setelah itu, bagi adonan menjadi beberapa bagian dan tambahkan pewarna makanan agar terlihat lebih menarik. Adonan yang telah diberi warna dituang ke dalam cetakan karakter yang telah disiapkan dan dimasukkan ke dalam alat pengukus. Setelah adonan setengah matang, bagian tengah adonan diberi parutan kelapa yang sudah dicampuri dengan gula jawa cair. Tuang kembali adonan dadar gulung di atasnya dan masukkan ke dalam alat pengukus. Tunggu hingga matang dan dadar gulung dengan bentuk karakter yang unik siap untuk disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Subjek

Subjek dalam penelitian ini adalah anak-anak yang berusia 6-12 tahun dengan jumlah 19 orang, remaja yang berusia 13-19 tahun dengan jumlah 10 orang, dan orang tua yang berusia kisaran 40 tahun keatas dengan jumlah 15 orang. Anak-anak memiliki presentase sebesar 47,5%, remaja memiliki presentase sebesar 22,72%, dan orang tua memiliki presentase sebesar 34,09% dari total keseluruhan subjek penelitian. Pada penelitian ini anak-anak memiliki presentase yang tertinggi jika dibandingkan dengan subjek penelitian yang lain, sedangkan presentase terendah atau paling kecil berada pada kriteria uji remaja.

Status Gizi

Dadar gulung memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga dadar gulung mampu memberikan rasa kenyang. Namun, dalam satu porsi kue dadar gulung juga memiliki kandungan kalori yang cukup tinggi yaitu sebesar 417 gram. Di dalam jajanan tradisional ini rincian kalori yang terkandung diantaranya adalah 49% karbohidrat, 43% lemak, dan 8% protein. Lemak yang terdapat pada kue dadar gulung terbagi menjadi tiga yaitu lemak jenuh, lemak tak

jenuh ganda, dan lemak tak jenuh tunggal. Sedangkan, karbohidrat yang menyusun makanan tradisional ini diantaranya adalah serat, gula, sodium, dan kalium (Baharsyah dan Karama, 1993).

Hasil Uji Penelitian

Hasil analisa pemodifikasian dadar gulung dengan bentuk karakter yang unik lebih menarik perhatian masyarakat dan wisatawan, jika dibandingkan dengan dadar gulung bentuk bulat memanjang seperti pada umumnya. Pada penelitian ini tidak menghilangkan tekstur lembut yang ada pada dadar gulung, hanya saja mengubah bentuk dan warna agar terlihat lebih menarik. Penyimpanan kue dadar gulung yang telah dibuat, yaitu dengan meletakkan pada mika kecil berbentuk kotak. Akan tetapi dadar gulung memiliki daya tahan simpan yang pendek sehingga ketika diproduksi harus segera dipasarkan.

Produksi dadar gulung dengan bentuk dan karakter yang unik masih menggunakan cara manual, sehingga sekali produksi hanya dapat menghasilkan 50-80 buah. Hal yang menyebabkan hasil produksi yang sedikit diantaranya adalah kurangnya cetakan yang digunakan, minimnya alat pengukus, dan lama waktu pada saat pengukusan dadar gulung.



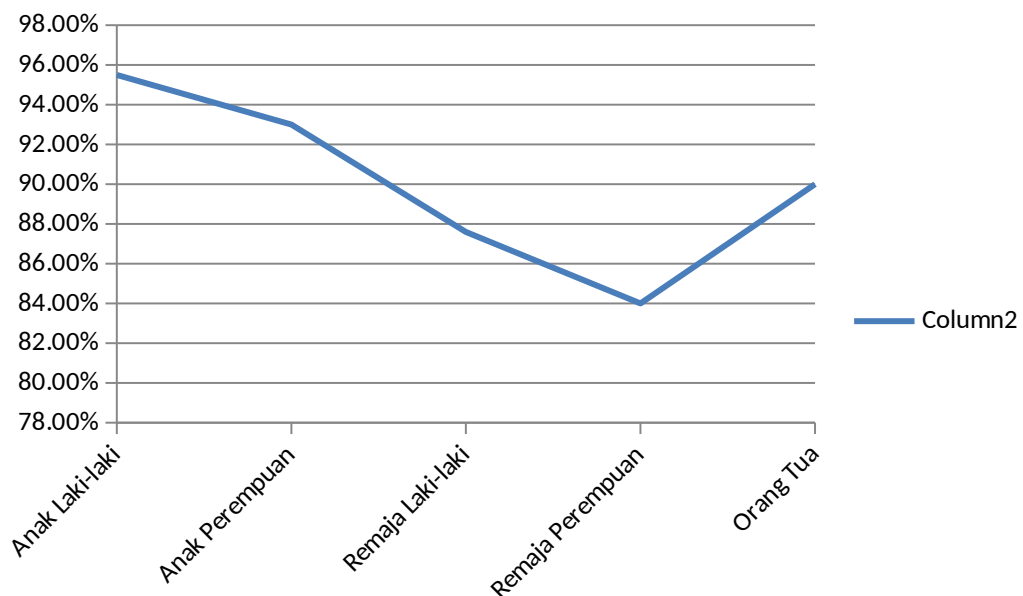
Gambar 1. Dadar gulung dengan bentuk mawar

Pada penelitian ini menggunakan sampel dadar gulung dengan berbagai macam bentuk, diantaranya yaitu bentuk mawar, bentuk karakter doraemon, bentuk karakter hello kitty, bentuk karakter anjing, bentuk karakter spongebob, dan bentuk lollipop. Hasil yang didapatkan pun bermacam-macam.

Tabel 1.1 Survei terhadap masyarakat di sekitar Kota Surakarta

Kriteria Uji	Variasi Bentuk Dadar Gulung	Presentase Penilaian
Anak Laki-laki	Bentuk karakter doraemon	95,5%
Anak Perempuan	Bentuk karakter hello kitty	93%
Remaja Laki-laki	Bentuk karakter spongebob	87,6%
Remaja Perempuan	Bentuk karakter lolipop	84%
Orang Tua	Bentuk bunga mawar	90%

Pada kue dadar gulung yang sudah dimodifikasi bentuk dan warnanya, terlihat bahwa presentase kriteria uji yang paling banyak menggemari yaitu pada anak-anak. Hal ini dikarenakan mereka sangat menyukai bentuk dengan karakter kartun yang mereka gemari. Pada kriteria uji orang tua terutama pada ibu rumah tangga, mereka lebih menggemari kue dadar gulung dengan bentuk mawar. Hal ini dapat terjadi karena sebagian besar orang tua lebih menggemari bentuk yang unik dengan kesan mewah. Percobaan ini menggunakan bentuk mawar dikarenakan mawar memiliki bentuk yang terlihat elegan dan memiliki kesan mewah jika dibandingkan dengan bentuk lainnya.



Gambar 2. Grafik Presentase Penilaian terhadap Kriteria Uji

Pada kriteria uji remaja perempuan memiliki presentase penilaian terendah. Hal ini dikarenakan mereka lebih memilih makanan *junk food* atau

makanan cepat saji daripada makanan tradisional. Alasan remaja perempuan lebih memilih makanan *junk food* atau makanan cepat saji yaitu lebih mudah untuk didapatkan dan terbukti kehygienisannya. Akan tetapi masih ada beberapa remaja perempuan lainnya yang masih menggemari makanan tradisional karena harganya yang lebih terjangkau dan tidak menggunakan bahan pengawet

Pembuatan dadar gulung dengan memodifikasi bentuk dan warna agar terlihat lebih menarik dapat dijadikan sebagai pekerjaan sampingan oleh ibu rumah tangga yang ingin mendapatkan penghasilan sendiri. Pembuatannya cukup mudah dan bahan-bahan yang digunakan dapat diperoleh di pasar tradisional maupun di supermarket terdekat. Pemasaran kue dadar gulung yang telah dimodifikasi ini selain untuk mendapatkan penghasilan sendiri juga dapat untuk menambah kepopuleran kue dadar gulung pada masyarakat setempat.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, didapatkan hasil bahwa peminat kue dadar gulung yang telah dimodifikasi bentuk dan warnanya lebih banyak jika dibandingkan dengan kue dadar gulung dengan bentuk bulat memanjang dan berwarna hijau seperti pada umumnya. Target pemasaran kue dadar gulung yang telah dimodifikasi yaitu pada anak-anak dan orang tua, karena presentase peminatan terbesar terdapat pada kriteria uji anak-anak dan orang tua.

DAFTAR PUSTAKA

- Jordana, J. (2000). Traditional foods: Challenges Facing the European Food Industry. *Food Research International*, 33(3), 147-152.
- Syarifuddin, D. (2017). Nilai Budaya Batik Tasik Parahiyangan sebagai Daya Tarik Wisata Jawa Barat. *Jurnal Manajemen Resort dan Leasure*. Volume 14, No. 2, Oktober 2017. Bandung : Universitas Pendidikan Indonesia.
- Baharsyah, J. S. dan S. Karama. (1993). Pengembangan Bahan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan. *Proseding Seminar Pengembangan Pangan Tradisional dalam Rangka Penganekaragaman Pangan*. Kantor Men Pangan-Bulog