

PEMBUATAN CRAPE CAKE SEBAGAI CAMILAN SEHAT BAGI ANAK

Reski Utami¹, Andini², Febe Trimulaxi³, Rizka Fadhilah⁴, Hikrawati⁵, Nurdin Salama⁶
^{1,2,3,4,5,6}Jurusan Pendidikan Guru Pendidikan Anak Usia Dini, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan,
Universitas Muhammadiyah Palopo
email: reskiutamibadewi@gmail.com

Abstrak

Pembuatan crape cake sebagai camilan sehat bagi anak semakin populer belakangan ini, Banyak orang tua yang ingin memberikan camilan yang sehat untuk anak-anak mereka. Tujuan pembuatan crape cake ini yaitu menjadi salah satu pilihan camilan sehat yang cocok untuk anak-anak karena terbuat dari bahan-bahan yang sehat dan mudah didapatkan. Crape cake dapat dijadikan alternatif camilan yang menyenangkan dan bergizi. Adapun metode pelaksanaan program ini adalah input, proses (produksi), output, dan evaluasi. Kesimpulan dari pembuatan crape cake sebagai camilan sehat bagi anak, bahwa kita sebagai mahasiswa diajarkan untuk bisa berkreasi dalam mengelola bahan makanan yang sehat dan membantu kita mendapatkan pengalaman dalam berwirausaha.

Kata kunci: Anak, Cemilan Sehat, Crape Cake

Abstract

Making crape cake as a healthy snack for children has become increasingly popular lately. Many parents want to provide healthy snacks for their children. The purpose of making this crape cake is to become a choice of healthy snacks that are suitable for children because they are made from healthy ingredients and are easily available. Crape cake can be used as an alternative snack that is fun and nutritious. The methods of implementing this program are input, process (production), output, and evaluation. The conclusion from making crape cake as a healthy snack for children is that we as students are taught to be creative in managing healthy food ingredients and help us gain experience in entrepreneurship.

Keywords: Children, Crape Cake, Snacks Healthy

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu bagian dari dunia pariwisata yang terus mengalami perkembangan, sehingga menarik wisatawan untuk datang dan melakukan wisata kuliner ke Indonesia. Salah satu dampak dari perkembangan industri makanan dan minuman adalah munculnya industri cake dan pastry. Industri cake dan pastry terus mengalami perkembangan, mulai dari industri rumah tangga, hingga industri outlet modern. Menurut (Subagjo dalam Najiya & Purwanti, 2018) mengemukakan bahwa "Cake ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, shortening, susu, telur, dan bahan penambah aroma". Perkembangan makanan dan minuman di Indonesia sangat pesat. Di Indonesia, perkembangan cake berkembang dengan pesat sehingga berpengaruh pula pada industri makanan dan minuman. Pengaruh negara asing khususnya daerah Barat membuat industri cake dan pastry di Indonesia lebih beraneka ragam, salah satunya yakni munculnya crepes.

Seiring dengan perkembangan crepe cake di Indonesia penulis tertarik untuk melakukan pembuatan crepe cake sebagai camilan sehat anak, yang tentunya ramah anak. Crape cake untuk anak merupakan salah satu pengganti camilan sehat, dimana saat sekarang ini banyak berjejeran jenis camilan yang bahannya belum tentu aman dikonsumsi oleh anak.

Crape cake merupakan salah satu jenis makanan atau camilan yang terbuat dari bahan-bahan yang sederhana dan mudah didapat, seperti tepung terigu, susu, telur dan gula. Camilan ini biasanya diisi dengan berbagai macam isian, seperti buah-buahan, krim keju, atau coklat. Namun, meskipun enak dan mudah dibuat, crape cake seringkali dianggap sebagai camilan yang kurang sehat karena tinggi kandungan gula dan lemak. Oleh karena itu, penting bagi kita untuk memikirkan camilan yang sehat bagi anak. (Susanto, 2022).

Crape cake adalah cake klasik yang terbuat dari susunan crepe yang di beri lapisan cream. Crape cake juga berasal dari Bretagne, sebuah wilayah di perancis bagian barat, di mana crepe disebut sebagai kramphouezh. (Krisda Tiofani, 2022). Jenis crape cake berbagai macam rasa dan topping dan

juga bisa di simpan dalam kulkas dalam 2 atau 3 hari. Dengan terciptanya usaha crape cake ini diharapkan dapat menjadi cemilan pilihan pertama dalam pelanggan. Hal ini karena pembuatan crape cake bisa dilakukan hanya di rumah saja, sehingga meningkatkan perekonomian dalam keluarga maupun masyarakat. Dalam menghasilkan crape cake yang sehat terutama bagi anak, kita perlu membuat cemilan yang simple, inovatif, dan memiliki rasa yang berbeda dan banyak digemari oleh kalangan masyarakat.

Crape cake selain bahan-bahan yang mudah di dapat harganya pun terjangkau sehingga modal yang di keluarkan tidak terlalu banyak. Crape cake tidak hanya di jadikan cemilan tapi juga bisa di jadikan kue ulang tahun, natal, lamaran, atau pun acara penting lainnya. Salah satu alasan mengapa crape cake di jadikan cemilan sehat bagi anak, adalah tekstur kue yang lembut dan enak, selain itu cemilan ini juga cukup mudah untuk di buat. Aneka jenis crape cake juga dapat di gunakan sebagai makanan penutup karna teksturnya lembut dan manis. Karena harga dari crape cake yang terjangkau dan mudah di dapatkan di stan-stan ataupun di buat sendiri. Sikap kerja yang cukup efisien dapat membuat kita mewujudkan strategi usaha dan target penjualan. Memakan crape cake juga dengan cara memotong persegi bagian, lalu mengambil yang sudah di potong tersebut. Jika kita mengambil yang dalam bentuk bundar maka crape cake tersebut bisa jatuh, sehingga membuat lantai jadi kotor. Crape cake adalah suatu usaha yang bagus untuk di kembangkan oleh mahasiswa dalam upaya memanalisis masyarakat yang kurang dalam hal pendidikan dan bisa juga mengurangi tingkat pengangguran yang ada di negara. Ibu rumah tangga juga bisa membuat crape cake di rumah supaya menambah keterampilan dan meningkatkan ekonomi dalam hasil berwirausaha atau menjual crape cake tersebut, yang mana bisa dilakukan melalui media sosial seperti Facebook, WhatsApp, Instagram ataupun yang lainnya.

METODE

Metode yang diperlukan dalam kegiatan kami adalah sebagai berikut:

1. Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 4 mahasiswa di lingkungan masyarakat. Dari hasil pasar survey pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Tetapi masyarakat perlu camilan yang sehat dan mudah dibuat.
2. Setelah melakukan survey pasar, yang kami lakukan adalah bagaimana harus membuat camilan berupa crape cake yang sehat dan banyak yang diminati oleh kalangan masyarakat terutama dikalangan anak-anak.
3. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan yang berkualitas dan premium yang akan diproduksi.

Proses (Produksi)

Bahan:

1. Tepung terigu protein tinggi
2. Gula
3. Telur
4. Susu full cream
5. Whipe cream
6. Topping all variant yang sehat
7. Susu kental mani

Cara membuat adonan crape:

1. Aduk semua bahan dengan whisk, lalu saring.
2. Dadar pakai teflon seperti membuat kulit lumpia, lakukan sampai habis, kemudian diamkan hingga dingin.

Cara membuat filling:

1. Whisk, whip cream sampai kaku, masukkan bahan lain, wishk kembali hingga merata.

Cara menyusun:

1. Lembaran crepe, dioles dengan filling, lakukan sampai habis.
2. Beri topping sesuai selera, kemudian
3. Simpan minimal 3 jam di dalam kulkas bagian bawah.
4. Terakhir, crape cake siap untuk dinikmati.

a. Output

Output dari produksi yang kami buat adalah pembuatan camilan sehat crape cake bagi anak yang jarang dijumpai dan dijual dikalangan masyarakat.

b. Evaluasi

Tahap ini yang akan kami lakukan adalah evaluasi yang akan di lakukan pada saat produksi produk kami telah selesai. Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap pra produksi sampai tahap produksi dengan waktu tertentu.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kami melakukan survei pasar terlebih dahulu, kemudian minat konsumen, dan melihat kondisi ekonomi untuk disesuaikan dengan harga yang kami tetapkan. Kami melakukannya dengan beranggotakan 4 mahasiswa di lingkungan masyarakat. Dari hasil pasar survey pasar kami, dapat disimpulkan bahwa masyarakat berminat dengan produk usaha kami. Tetapi masyarakat perlu camilan yang sehat dan mudah dibuat.

Setelah melakukan survey pasar, yang kami lakukan adalah yang kami lakukan adalah bagaimana harus membuat camilan berupa crape cake yang sehat dan banyak yang diminati oleh kalangan masyarakat terutama dikalangan anak-anak. Tahap terakhir adalah pemilihan bahan yang berkualitas dan premium yang akan diproduksi.



Gambar 1. Alat dan Bahan

1. Proses (Produksi)

Proses pembuatan crape cake adalah sebagai berikut :

Alat dan Bahan

- a. Teflon, mixer, baskon, piring, cup kue
- b. Bahan : Tepung terigu, Gula, Telur, Susu full cream, whipe cream, susu kental manis, topping all variant.

2. Proses Produk

Cara membuat adonan crape:

- a. Aduk semua bahan dengan whisk, lalu saring.
- b. Dadar pakai teflon seperti membuat kulit lumpia, lakukan sampai habis, kemudian diamkan hingga dingin.

Cara membuat filling:

- a. Whisk, whip cream sampai kaku, masukkan bahan lain, wishk kembali hingga merata.

Cara menyusun:

- a. Lembaran crepe, dioles dengan filling, lakukan sampai habis.
- c. Beri topping sesuai selera, kemudian
- d. Simpan minimal 3 jam di dalam kulkas bagian bawah.
- e. Terakhir, crape cake siap untuk dinikmati.



Gambar 2. Proses pembuatan crape cake

Output

Adapun hasil dari crape cake adalah sebagai berikut :



Gambar 3. Hasil output dari pembuatan crape cake

Evaluasi

Tahap evaluasi ini berisikan laporan pada kegiatan mulai dari tahap pra produksi sampai tahap produksi dengan waktu tertentu. Tahap pelaporan ini kami buat dan keuntungan yang di dapat, sehingga diperoleh data yang akurat sebagai bahan evaluasi. Evaluasi tersebut antara lain, evaluasi kualitas produk, evaluasi harga jual dan evaluasi tempat pemasaran produk crape cake.



Gambar 4 Hasil pemasaran online



Gambar 5 Hasil pemasaran offline

SIMPULAN

Namun, perlu diingat bahwa meskipun crape cake dapat dianggap sebagai camilan yang sehat tetap saja porsi dan frekuensi konsumsinya perlu diatur agar tidak berlebihan dan tetap memperhatikan asupan gizi anak secara keseluruhan. Selain itu, pengolahan yang tepat dan kebersihan dalam memasak Kesimpulan dari pembuatan crape cake sebagai camilan sehat bagi anak, bahwa kita sebagai mahasiswa diajarkan untuk bisa berkreasi dalam mengelola bahan makanan yang sehat dan membantu kita mendapatkan pengalaman dalam berwirausaha.

SARAN

Selain itu, pembuatan crape cake dengan menggunakan tepung terigu utuh dan telur yang kaya akan protein dan vitamin juga perlu diperhatikan untuk menjaga kesehatan dan keamanan makanan. Dengan demikian, crape cake dapat menjadi alternatif camilan sehat yang enak dan menyenangkan bagi anak-anak jika diolah dengan bahan-bahan yang tepat dan disajikan dalam porsi yang seimbang dan sesuai dengan kebutuhan gizi anak.

UCAPAN TERIMA KASIH

Demikianlah hasil pembuatan crape cake kami, kami ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada dosen pembimbing kami yang telah memberikan pengarahan selama proses pembuatan artikel kami, dan ucapan terima kasih juga kepada teman sekelompok yang terlibat dalam proses pembuatan artikel dan pembuatan produk ini sehingga dapat terselesaikan sesuai kadar waktunya. Serta ucapan terima kasih juga kepada teman-teman yang lain atas saran dan kritiknya untuk produksi yang kami buat ini, guna untuk memotivasi kalian untuk bisa berkreasi dalam mengelola bahan makanan yang sehat dan membantu menciptakan produk makanan crape cake sebagai camilan sehat bagi anak.

DAFTAR PUSTAKA

- Krisda Tiofani, Y. . (2022). Apa Itu Millie Crepes. KOMPAS. Com.
- Najiya, H., & Purwanti, S. (2018). Pengembangan Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah. 13, 1.
- Prihatiningsih, T. S. (2017). Pengaruh Pengetahuan Gizi Terhadap Pola Konsumsi Makanan Anak. *Jurnal Gizi Klinik Indonesia*, 13(12), 56–63.
- Susanto, H. (2022). Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Crepes Dari Campuran Tepung Ubi Jalar, Tepung Jagung Dan Tepung Ketan Hitam. *Jurnal Pangan Dan Gizi*, 13(1), 21–29.
- Widyastuti, E. H. (2018). Kajian Penerapan Gizi Seimbang Pada Kue Crape Cake Dengan Penambahan Tepung Jagung Sebagai Alternatif Makanan Ringan Seha. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri*, 6(3), 111–118.