

**PERBEDAAN KUALITAS *CROISSANT* DENGAN PENGGUNAAN
METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA**



EDO SAHPUTRA

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN KESEJAHTERAAN KELUARGA
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
Wisuda Periode Maret 2017**

PERSETUJUAN PEMBIMBING

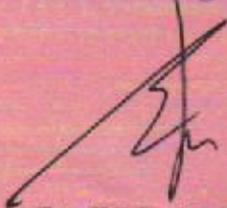
**PERBEDAAN KUALITAS *CROISSANT* DENGAN PENGGUNAAN
METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA**

EDO SAHPUTRA

Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Edo Sahputra untuk persyaratan
wisuda periode Maret 2017 dan telah direviu dan disetujui oleh
kedua pembimbing.

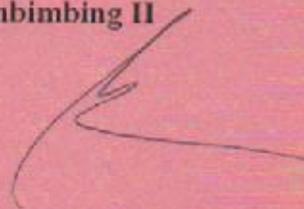
Padang, Februari 2017

Pembimbing I



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 19611111 198703 2003

Pembimbing II



Dra. Lucy Fridayati, M.Kes
NIP. 19620518 198602 2001

PERBEDAAN KUALITAS *CROISSANT* DENGAN PENGGUNAAN METODA MELIPAT ADONAN YANG BERBEDA

Edo Sahputra¹, Elida², Lucy Fridayati²
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Jurusan IKK FPP UNP
email: edoshapoetra@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini dilatar belakangi oleh adanya 4 metoda melipat adonan yang digunakan pada proses pembuatan *Croissant*, namun yang digunakan baru satu metoda. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis dan membandingkan kualitas *Croissant* yang meliputi volume, bentuk, bentuk lapisan, kerapihan lapisan, warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan menggunakan dua metoda melipat adonan yang berbeda yaitu metoda Perancis dan Belanda. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (*true eksperimen*) menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan objek penelitian yaitu *Croissant*. Data hasil penelitian dianalisis menggunakan uji beda (*T test*) untuk melihat perbedaan yang nyata antara dua perlakuan dengan taraf signifikansi 1%. Hasil uji beda menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena F_{hitung} volume (-2,587), bentuk (-0,784), bentuk lapisan (-1,414), Kerapihan lapisan (-1,414), Warna (-1,706), Aroma (-1,633), tekstur (-0,535), dan rasa (-0,894) < F_{tabel} (3,36). Berdasarkan hasil uji jenjang *Croissant*, sampel X_2 (*Dutch Method*) mendapat nilai tertinggi pada setiap indikator kualitas.

Abstract

This research background by the fourth method of folding the dough used in the manufacturing process *Croissant*, but used only one method. The purpose of this study was to analyze and compare the quality of *Croissant* which includes volume, shape, layer, layer neatness, color, aroma, texture, and flavor by using two different methods of folding the dough is a method of France and the Dutch. This type of research is pure experimentation (*true experiment*) using randomized complete design with the object of research is *Croissant*. The data were analyzed using a different test (*T test*) to see a noticeable difference between the two treatments with significance level of 1%. Different test results showed that there is no real difference in quality between the two treatments (X_1 and X_2) for F_{hitung} volume (-2.587), shape (-0.784), forms a layer (-1.414), neatness layer (-1.414), Color (-1.706), Aroma (-1.633), texture (-0.535), and taste (-0.894) < F table (3.36). Based on the test results *Croissant* level, the sample X_2 (*Dutch Method*) got the highest score on each indicator of quality.

Keywords: Folding Dough Method, Quality *Croissant*

¹Prodi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga

²Dosen Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga FPP-UNP

A. Pendahuluan

Croissant adalah salah satu produk *pastry* yang berasal dari adonan lipat yang hampir sama dengan *puff pastry* dengan ciri khas berlapis-lapis dan berbentuk seperti *crescent* (bahasa Perancis), yang dalam bahasa Indonesia diartikan bulan sabit, tapi ada juga yang berbentuk tanduk (*horn*). Sebagaimana Wayne Gisslen (2005:154) mengungkapkan bahwa “kebanyakan produk *Croissant* memang berbentuk bulan sabit, tapi ada juga yang berbentuk tanduk (*horn*) yang diolah dengan teknik lipatan adonan”. Lapisan terbentuk oleh *shortening* yang berada di antara adonan pada saat proses melipat adonan yang dibantu oleh ragi sebagai pengembang. Sehingga menjadikan adonan berbentuk lembaran yang tipis dan berlapis disetiap adonan.

Sejalan dengan pendapat diatas Gisslen (1998:151) juga mengungkapkan bahwa “adonan lembaran ialah adonan *pastry* yang digiling, dilipat dan dilapisi dengan mentega atau lemak agar memperoleh hasil yang berlapis dan mengeripik karena sewaktu dalam pembakaran telah terjadi peragian dan pengembangan pada adonan tersebut oleh panas, uap air dan mentega yang menguap”.

Jadi, dapat disimpulkan bahwa *Croissant* merupakan roti hasil olahan dari produk *pastry* yang berbentuk seperti bulan sabit (*crescent*), terbuat dari pencampuran adonan (tepung, ragi, susu bubuk, garam, telur, dan air) yang nantinya akan dilapisi dengan lemak pelapis (*roll in fat*) sebelum dilakukan penggilasan dan melipat adonan menggunakan metoda Perancis dan Belanda.

Bahan yang digunakan dalam membuat adonan *Croissant* hampir sama dengan bahan produk *pastry* lainnya. Sebagaimana Subagjo (2007:15)

mengungkapkan bahan tersebut terdiri atas: “*Flour* (tepung), *Egg* (Telur), *Milk* (Susu), *Fat and oil’s*, *Sugar* (gula), *Yeast* (ragi), *Salt (Sodium Chloride)*, *Water* (Air), *Nut’s*, dan *Fruits*”. Perbedaannya terletak pada *Croissant* yang memakai lebih banyak lemak untuk membuat adonan yang berkualitas dan lembaran yang dihasilkan bagus. Anni Faridah, dkk (2008:249-253) mengatakan bahwa “adonan *pastry* yang berkualitas tergantung pada penggunaan bahan yang berkualitas pula”.

Lemak yang digunakan dalam pembuatan *Croissant* ialah *butter corsvet/* lemak pelapis (*roll-in fat*). Lemak ini digunakan khusus untuk menghasilkan adonan yang biasa dilipat untuk menghasilkan lembaran-lembaran adonan yang nantinya setelah di panggang akan membentuk tekstur renyah dan rasa yang gurih. Menurut Adjab Subagjo (2007:32) “*pastry fat* atau *korsvet* merupakan jenis lemak yang telah diproses di dalam pabrik dengan merubah melting point yang tadinya tinggi menjadi rendah, sehingga hanya dengan temperatur yang sedikit tinggi *pastry fat* dapat mencair dengan sempurna”.

Selain lemak tepung terigu juga merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan *Croissant*, yang berperan dalam pembentuk kerangka adonan. Tepung yang digunakan adalah *hard flour* (tepung terigu protein tinggi). Namun pembuatan *Croissant* juga tidak lepas dari peran ragi sebagai pengembang, susu bubuk, gula pasir, garam, dan air sebagai pemberi rasa dan pencampur adonan menjadi satu. Sebagaimana menurut U.S Wheat Associates (1983: 184-185), “gluten dalam adonan dapat berkembang dikarenakan adanya air dan proses pengadukan”.

Metoda melipat adonan memiliki peranan penting dalam proses pembuatan *Croissant*, karena dengan proses melipat adonan yang berulang-ulang inilah akan dihasilkan lapisan-lapisan yang berbentuk lembaran tipis pada *Croissant*. Menurut Hebert Bisno (1969) yang dimaksud metoda adalah “teknik-teknik yang digeneralisasikan dengan baik agar dapat diterima atau dapat diterapkan secara sama dalam sebuah praktek, atau bidang disiplin dan praktek”. Lebih dalam lagi menurut Hidayat (1990;60) “kata metoda berasal dari bahasa Yunani, *methodos* yang berarti jalan atau cara”. Jalan atau cara yang dimaksud disini adalah sebuah upaya atau usaha dalam meraih sesuatu yang diinginkan.

Selama ini pengolahan *Croissant pastry* yang diterapkan di kampus untuk dipelajari oleh mahasiswa dari tahun ketahun hanya menggunakan satu metoda melipat adonan yang sama yaitu metoda melipat Inggris. Dimana *korsvet* atau *shortening* membentuk lapisan menutupi 2/3 permukaan adonan yang dipipihkan, kemudian dilipat menjadi tiga sebelum proses penggilasan dan pelipatan. Selain itu teknik lipatan yang digunakan juga selalu sama yakni teknik lipatan tunggal. Metoda ini pada saat praktek sering mengalami kegagalan, seperti penggilasan adonan terlalu tipis atau terlalu banyak lipatan, kemudian lemak yang dimasukan terlalu banyak atau sedikit, adonan yang tidak *relaks* sebelum dipanggang, selain itu penyebab kegagalan juga bisa datang dari peralatan yang digunakan.

Sedangkan dari beberapa literatur yang penulis baca bahwa metoda melipat adonan *Croissant* ini terus berkembang dengan beberapa metoda dan teknik melipat adonannya. Dimana setiap metoda ini memiliki keunggulan dan kelemahannya masing-masing. Sebagaimana Anni Faridah (2008:257-260)

menjelaskan bahwa ”terdapat 4 metoda melipat adonan *Croissant* (Inggris, Perancis, Belanda, dan Scotlandia) yang saat ini terus berkembang agar proses pembuatan adonan *Croissant* lebih efektif, efisien, cepat dan sedikit waktu yang digunakan untuk mengolah *Croissant*”. Berawal dari 4 metoda di atas, dan baru satu metoda yang diterapkan saat praktek *pastry* maka untuk menambah pengetahuan mahasiswa dalam melipat adonan *Croissant*, peneliti telah melakukan penelitian dengan membandingkan dua metoda yang berbeda yaitu metoda Perancis dan metoda Belanda.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa metoda belanda lebih baik dibandingkan dengan metoda perancis. Karena pada saat membuat adonan *korsvet* dikombinasikan dengan terigu (1/3) dari seluruh adonan tepung terigu yang digunakan sebagai *dusting*. sehingga adonan tidak terlalu keras, metode ini memiliki keuntungan seperti proses melipat yang cepat karena tidak diperlukan waktu istirahat yang lama, tidak ada pembentukan kulit dipermukaan adonan, dan produk yang dihasilkan lebih lunak karena adanya lapisan lemak luar. Sehingga diharapkan hasil penelitian ini dapat mengurangi tingkat kegagalan mahasiswa dalam membuat *Croissant* dengan memilih metoda-metoda dan teknik melipat adonan ini sebagai variasi pada saat praktek di *workshop* dan pengetahuan mahasiswa dalam melipat adonan *Croissant* juga dapat bertambah.

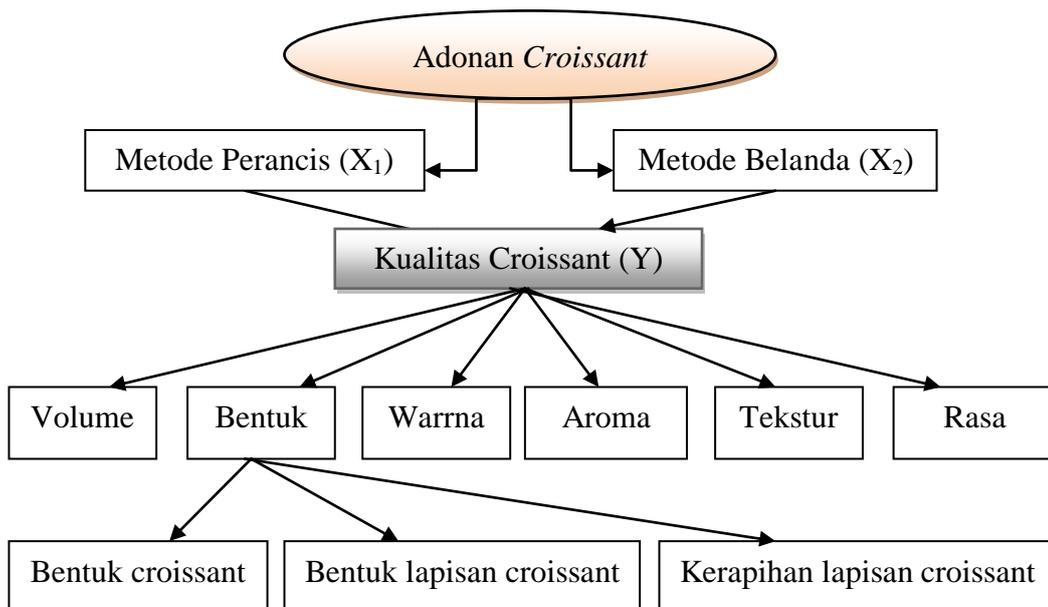
Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis kualitas *Croissant* (volume, bentuk, bentuk lapisan, kerapihan lapisan, warna, aroma, tekstur, dan rasa) dengan menggunakan metoda melipat adonan yang berbeda (Perancis dan Belanda). Kemudian untuk membandingkan penggunaan metoda melipat adonan

yang berbeda (Perancis dan Belanda). terhadap kualitas *Croissant* (volume, bentuk, bentuk lapisan, kerapihan lapisan, warna, aroma, tekstur, dan rasa).

B. Metode Penelitian

penelitian ini termasuk eksperimen murni (*true eksperimen*), yaitu dengan melakukan percobaan langsung untuk menganalisis pengaruh metoda melipat adonan terhadap kualitas *Croissant*. Objek dalam penelitian ini adalah adonan *Croissant* dengan metoda melipat adonan yang berbeda yaitu: metoda Inggris, Perancis, Belanda, dan Scotlandia. Namun peneliti hanya menggunakan dua metoda dalam proses pembuatan *Croissant* yaitu metoda Perancis dan Belanda dengan alat dan bahan yang sama untuk menganalisis perbedaan kualitas *Croissant* dari segi volume, bentuk, bentuk lapisan, kerapihan lapisan, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Penelitian ini telah dilaksanakan di Workshop Tata Boga Jurusan IKK FPP UNP pada bulan Oktober 2016 dari jam 08.00 WIB hingga selesai sebanyak 3 kali pengulangan dan selanjutnya dilakukan uji organoleptik. Data dalam penelitian ini adalah kualitas *Croissant* yang diperoleh dari 5 orang panelis ahli dosen Tata Boga dibidang *pastry* yang memberikan respon terhadap produk yang mereka nilai dengan mengisikannya kedalam format uji organoleptik yang telah disediakan oleh peneliti. Kemudian data pada format uji organoleptik ditabulasikan kedalam bentuk tabel menggunakan microsoft excel, lalu dianalisis menggunakan uji beda (t test). Berikut kerangka konseptual dalam pembuatan *Croissant* :



Gambar 1. Kerangka konseptual Croissant

C. Hasil Penelitian Dan Pembahasan

1. Deskripsi Hasil Analisis Data Uji beda (T test)

Uji t digunakan untuk menganalisis Perbedaan kualitas *Croissant* dengan teknik *Independent Sampel Test* pada taraf signifikan 1% (0,01). Dengan tujuan untuk mengetahui apakah ada perbedaan *mean* antara kedua kelompok perlakuan yang berbeda. Berikut hasil rata-rata masing-masing perlakuan dan tingkat perbedaanya dalam tabel sebagai berikut:

Tabel 14. Hasil Ringkasan Statistik Uji t Kualitas Croissant

Kualitas	Metoda		Df	T hitung	T tabel	Sig.
	France (X ₁)	Dutch (X ₂)				
volume	2,9	3,7	8	-2,587	3,36	0,01
Bentuk <i>Croissant</i>	2,9	3,5	8	-0,784	3,36	0,01
Lapisan <i>Croissant</i>	3,1	3,7	8	-1,414	3,36	0,01
Kerapihan lapisan	2,8	3,6	8	-1,414	3,36	0,01
Warna	2,9	3,6	8	-1,706	3,36	0,01
Aroma	3,5	3,7	8	-1,633	2,36	0,01
Tekstur	3,3	3,3	8	-0,535	3,36	0,01
Rasa	3,5	3,8	8	-0,894	3,36	0,01

a. Kualitas External

1) Volume

Hasil uji beda volume mengembang *Croissant* dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas volume yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung $(-2,587) < t$ tabel $(3,36)$. Metoda yang mendapat nilai tertinggi pada kualitas volume mengembang yang ditandai dengan terbukanya lapisan *Croissant*, adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,66, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 2,90.

2) Bentuk

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* terhadap kualitas bentuk dan bentuk lapisan *Croissant* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung bentuk $(-0,784)$ dan bentuk lapisan $(-1,414) < t$ tabel $(3,36)$, Pada kualitas bentuk dan bentuk lapisan yang ditandai dengan terbukanya lapisan *Croissant*, metoda yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,50 dan 3,73.

3) Kerapihan Lapisan

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas kerapihan lapisan *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung $(-1,414) < t$ tabel $(3,36)$. Pada

kualitas kerapihan lapisan *Croissant*, metoda yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,60, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 2,80.

4) Warna

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas warna *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-1,706$) < t tabel (3,36). Pada indikator warna *croissant* yaitu kuning kecoklatan, sampel yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,60 sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 2,93.

a. Kualitas Internal

1) Aroma

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas aroma *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-1,633$) < t tabel (3,36). Pada kualitas aroma *Croissant* metoda yang mendapat nilai terting adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,66 sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 3,53.

2) Tekstur

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* yang menyatakan bahwa H_0 ditolak, artinya terdapat perbedaan kualitas tekstur yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-0,535$) < t tabel (3,36). Pada indikator tekstur *Croissant*

sampel X_2 (*Dutch Method*) mendapat nilai tertinggi sebesar 3,33. Sedangkan sampel X_1 (*France Method*) sebesar 3,26.

3) Rasa

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 ditolak, artinya terdapat perbedaan kualitas rasa yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-0.894 < t$ tabel (3,36)). Metoda yang mendapat nilai tertinggi pada kualitas rasa adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,80, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 3,46.

2. Pembahasan

1. Kualitas External

a. Volume

Hasil uji beda volume mengembang *Croissant* dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas volume yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-2,587 < t$ tabel (3,36)). Metoda yang mendapat nilai tertinggi pada kualitas volume mengembang yang ditandai dengan terbukanya lapisan *Croissant*, adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,66, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 2,90.

Volume mengembang pada *Croissant* dapat dilihat setelah proses pemanggangan yang disebabkan oleh ragi sebagai agen aerasi. Menurut Hendrasty (2013:29) mengungkapkan bahwa “ragi berfungsi sebagai agen aerasi atau pengembang yang apabila dibasahi dan dipanaskan akan menghasilkan gas karbondioksida (CO_2) yang

membantu proses pengembangan *Croissant*. Sebagaimana volume roti yang baik menurut US Wheat Associates (1983: 163) adalah 1) Permungkaan roti, makin besar volume roti makin lembut rotinya, 2) Roti yang bervolume sempurna, besar, ringan ditimbang dengan tangan.

b. Bentuk

Indikator ini terdiri atas dua sub indikator, yaitu bentuk *Croissant* dan bentuk lapisan *Croissant*. Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk dan bentuk lapisan yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung bentuk ($-0,784$) dan bentuk lapisan ($-1,414$) $<$ t tabel ($3,36$). Skor pada sub indikator bentuk *Croissant*, sampel X_1 (*France Method*) sebesar 2,93. Pada X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,50. Pada sub indikator bentuk lapisan *croissant*, sampel X_1 (*France Method*) sebesar 3,06. Pada X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,73.

Pada kualitas bentuk dan bentuk lapisan yang ditandai dengan terbukanya lapisan *Croissant*, metoda yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,50 dan 3,73. Hal yang mempengaruhi hasil bentuk pada *Croissant* yang berbentuk bulan sabit adalah pada proses pemotongan dan pembentukan adonan.

Sebagaimana diungkapkan oleh Nugraha (1984:54) “sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau memakai alat bantu,

bentuk makanan dapat dibuat atau divariasikan sesuai dengan kreativitas dari pembuatnya dan spesifikasi makanan itu sendiri”. Sejalan dengan pendapat diatas Anni Faridah (2008:266) juga mengungkapkan bahwa “Adonan roti yang telah dibuat (dilipat) diistirahatkan, pemotongan dilakukan menurut ukuran tertentu menggunakan pisau tajam”.

c. Kerapihan Lapisan

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas kerapihan lapisan *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung (-1,414) < t tabel (3,36). Pada kualitas kerapihan lapisan *Croissant*, metoda yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,60, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 2,80. Kerapihan lapisan ini ditandai dengan terbukanya setiap lapisan *Croissant* dengan sempurna yang didapatkan dari proses penggilasan adonan. Menurut Anni Faridah (2008:266) “Saat menggilas adonan dilakukan dengan merata dan seragam, apabila menggunakan mesin penggilas adonan diatur ketebalan alat supaya mendapatkan hasil yang rapi”.

d. Warna

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas warna *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan

X_2) karena t hitung ($-1,706$) $<$ t tabel ($3,36$). Pada indikator warna croissant yaitu kuning kecoklatan, sampel yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar $3,60$ sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar $2,93$.

Bahan yang mempengaruhi warna pada *Croissant* adalah telur, khususnya kuning telur sebagai polesan sehingga warna *Croissant* akan menjadi kuning keemasan. Pada penelitian ini, bahan yang digunakan untuk setiap sampel sama, sehingga tidak berbeda nyata hasilnya. Menurut Ruaida (2013:51) “*Lutein* pada kuning telur dapat membangkitkan warna pada hasil produksi”.

2. Kualitas Internal

a. Aroma

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 diterima, artinya tidak terdapat perbedaan kualitas aroma *Croissant* yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung ($-1,633$) $<$ t tabel ($3,36$). Pada kualitas aroma *Croissant* metoda yang mendapat nilai tertinggi adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar $3,66$ sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar $3,53$. Secara alamiah bahan yang mempengaruhi aroma pada *Croissant* adalah bahan pelapis adonan yaitu lemak kornvet yang memiliki aroma khas. Sebagaimana yang diungkapkan oleh U.S Wheat Associates (1983:122) bahwa” aroma adalah harum yang dikeluarkan oleh suatu

bahan makanan yang mempunyai daya tarik yang kuat mampu merangsang indera penciuman dan membangkitkan selera makan.

b. Tekstur

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* yang menyatakan bahwa H_0 ditolak, artinya terdapat perbedaan kualitas tekstur yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung $(-0.535) < t$ tabel $(3,36)$. Pada indikator tekstur *Croissant* sampel X_2 (*Dutch Method*) mendapat nilai tertinggi sebesar 3,33. Sedangkan sampel X_1 (*FranceMethod*) sebesar 3,26.

Bahan yang mempengaruhi tekstur pada *Croissant* adalah penggunaan lemak yang dominan sebagai pembentuk lapisan ketika digilas dan dilipat. Tekstur akan terbentuk dengan baik, jika jaringan gluten pada terigu menjadi lemah. Menurut Ruaida (2013:52), “Lemak untuk tujuan pembuatan roti menuntut satu syarat yaitu harus mempunyai *franceproperties*. *Franceproperties* adalah daya kesanggupan lemak untuk menarik gas dari udara bebas sewaktu lemak mengalami pencampuran (*mixing*)”. Kemudian menurut Anni Faridah (2008:262) “Penggilasan dan pelipatan yang berulang-ulang menghasilkan lapisan-lapisan (*laminasi*) adonan dengan lapisan lemak tipis diantaranya. Lapisan-lapisan tersebut mengembang menghasilkan *laminasi* dan tekstur berkarakteristik serpih/ berlapis-lapis, memberi *kerenyahan*”.

c. Rasa

Hasil uji beda dengan teknik *Independent Sampel T-test* menyatakan bahwa H_0 ditolak, artinya terdapat perbedaan kualitas rasa yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena t hitung $(-0.894) < t$ tabel $(3,36)$. Metoda yang mendapat nilai tertinggi pada kualitas rasa adalah X_2 (*Dutch Method*) sebesar 3,80, sedangkan X_1 (*France Method*) sebesar 3,46. Menurut Hasan Alwi (2009:932), “Rasa adalah tanggapan indera terhadap rangsangan syaraf seperti manis, asin, pahit dan asam terhadap indera pengecap”. Bahan yang mempengaruhi rasa pada *Croissant* adalah penggunaan lemak kersvet yang dominan sehingga memiliki rasa gurih. Menurut US Wheat Associates (1983:121) bahwa rasa dapat diketahui bila dimakan, bisa memiliki rasa gurih.

D. Simpulan Dan Saran

1. Simpulan

Hasil penelitian sebanyak tiga kali pengulangan menunjukkan bahwa metoda Belanda lebih baik dibandingkan dengan metoda Perancis. Dapat dilihat dari hasil penelitian menggunakan uji jenjang dan uji beda. Berdasarkan hasil uji jenjang *Croissant*, sampel X_2 (*Dutch Method*) mendapat nilai tertinggi pada 8 pertanyaan yaitu pada kualitas eksternal volume (3,7), bentuk (3,5), bentuk lapisan *Croissant* (3,7), kerapihan lapisan *Croissant* (3,6), warna (3,6), dan kualitas internal aroma (3,7), tekstur (3,3) dan rasa (3,8) dari 8 total pertanyaan pada penelitian ini.

Hal ini terjadi karena adonan Croissant dengan metoda Belanda menggunakan lapisan lemak luar ketika membuat adonan, yaitu roll-in fat dikombinasikan dengan terigu (sampai 1/3 terigu digunakan untuk adonan dasar). Oleh karena itu adonan lebih lunak dibandingkan dengan adonan metoda Perancis, sehingga saat di gilas dan dilipat adonan lebih lunak, elastis dan mudah dibentuk. Selain itu proses pelipatan jadi lebih cepat karena tidak diperlukan waktu istirahat yang lama dan tidak ada pembentukan kulit dipermukaan. Sedangkan hasil uji beda (*T test*) menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas yang nyata antara kedua perlakuan (X_1 dan X_2) karena $F_{hitung} < F_{tabel}$.

2. Saran

Bagi peneliti selanjutnya yang ingin melakukan penelitian sejenis, dapat melakukan dengan menggunakan perlakuan atau metoda yang lainnya. Metode Belanda ini dapat diterapkan saat melaksanakan praktek *pastry* oleh dosen pengajar sebagai variasi dalam melipat adonan, agar pengetahuan mahasiswa bertambah dalam mengolah *Croissant* dengan metoda melipat adonan yang berbeda. Penelitian ini dilakukan dengan kontrol validitas yang baik agar kualitas yang diinginkan tercapai. Saat menggilas dan melipat adonan usahakan searah dan jangan terlalu menggunakan tenaga karena akan membuat lapisan *Croissant* menghilang.

Daftar rujukan

- Associates, U.S. Wheat. 1983. Pedoman Pembuatan Rotidan Kue. Jakarta : Djambatan.
- Bisno, Herbert. 1969. *Defenisi Metode*.ml.scribd.com(17 januari 2017).
- Faridah, Anni, dkk. 2008. *Patiseri Jilid 2* Jendral Departemen Pendidikan Dasar Menengah. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.
- Gisslen, Wayne. 2005. *Professional Baking 4th edition*. USA: John Wiley and Sons, Inc.
- _____1998. *Professional Cooking 4 th Edition*. Kanada: John Wiley and Sons, Inc.
- Hendrasty, H. K. 2013. Bahan Produk Bakery. Graha Ilmu Yogyakarta.
- Hidayat, Kosadi. 1990. *Strategi Belajar Mengajar Bahasa Indonesia*, Binacipta, Bandung.
- Moehyi, Syahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi Dan Jasa Boga*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Ruaida. 2013. Jobsheet Pastry. Fakultas Teknik, Universitas Negeri Padang.
- Subagjo, Adjab. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Yogyakarta: Graha Ilmu.

Persantunan: Artikel ini disusun berdasarkan skripsi Edo Sahputra dengan judul Perbedaan Kualitas *Croissant* Dengan Penggunaan Metoda Melipat Adonan Yang Berbeda. Penulis mengucapkan terimakasih yang sebesar-besarnya kepada Dr. Elida, M.Pd selaku pembimbing 1 dan Dra. Lucy Fridayati, M.Kes selaku pembimbing 2 dalam penulisan Sripsi dan jurnal ini.