

# COOKIES GLUTEN FREE BERBASIS SORGHUM DALAM UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN DI HOTEL THE RITZ CARLTON JAKARTA, PACIFIC PLACE

LILIES PRIHANTINI<sup>1</sup>, VERONICA KHEN<sup>2</sup>

Dosen Akademi Pariwisata Majapahit

Email: [lilies.prihantini65@gmail.com](mailto:lilies.prihantini65@gmail.com)<sup>1</sup>, [veronica.khen07@gmail.com](mailto:veronica.khen07@gmail.com)<sup>2</sup>

## Abstrak

Sorghum merupakan salah satu jenis tanaman serealia yang mempunyai potensi besar untuk dikembangkan di Indonesia karena mempunyai daerah adaptasi yang luas. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan cookies gluten free berbasis sorghum dalam upaya diversifikasi pangan. Penelitian ini dilaksanakan di departemen pastry Hotel The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place. Penelitian ini mengamati proses pembuatan cookies berbasis sorghum, meliputi tekstur, rasa dan respon konsumen. Hasil Penelitian menunjukkan bahwa sorghum mempunyai potensi besar sebagai bahan baku berbagai olahan makanan, sehingga dapat menjadi alternatif pangan pengganti dalam upaya diversifikasi pangan. Proses pembuatan cookies gluten free dengan bahan baku sorghum di pastry departement dapat menghasilkan cookies yang renyah tetapi mudah patah karena teksturnya yang rapuh. Sedangkan tingkat penerimaan produk cookies berbahan baku sorghum di Hotel The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place, belum terlalu tinggi karena tamu belum mengerti tentang olahan berbahan dasar sorghum atau cookies gluten free.

**Kata kunci:** *Cookies, Sorghum, Diversifikasi*

## PENDAHULUAN

Kepariwisata di Indonesia semakin banyak menuai apresiasi positif karena keberhasilannya dalam mengembangkan sarana prasarana yang menjadi daya tarik baik bagi masyarakat lokal maupun wisatawan asing. Sektor kepariwisataan di Indonesia saat ini sedang gencar mengadakan pembangunan dalam berbagai macam layanan dan fasilitas penunjang. Sebagai contoh adalah kemudahan akomodasi berupa penginapan, moda transportasi, tempat penukaran mata uang asing, wahana wisata, cinderamata, layanan akses internet dan biro perjalanan.

Hotel termasuk dalam bisnis akomodasi yang menekankan pada penjualan berbentuk layanan jasa. Salah satu layanan yang merupakan penunjang hubungan dalam industri perhotelan adalah food service industry. Layanan tersebut dapat berbentuk restoran yang menyajikan berbagai macam pilihan menu hidangan favorit dengan atmosphere tertentu yang dipadukan dengan pelayanan baik dan cekatan oleh para pramusaji. Banyak strategi kreatif yang dilakukan oleh para pelaku industri untuk menghidupkan suasana dalam rangka menarik minat pengunjung.

Restoran juga memiliki bisnis makanan product pastry-bakery, dengan jenis makanannya antara lain cookies dan cake. Pebisnis di bidang ini, termasuk restoran dan hotel harus mencari cara agar bisnis product pastry-bakery tersebut mempunyai keunikan sehingga menarik minat konsumen untuk membeli, dan agar dapat bersaing secara global. Mengupayakan inovasi baru cookies dan cake mencakup rasa, tekstur, manfaat serta kandungan gizi, maka tidak hanya dibuat dari tepung terigu seperti pada umumnya, melainkan dapat dibuat menggunakan bahan baku sorghum dan pemanis alami. Hal ini untuk memenuhi kebutuhan konsumen yang sedang menjalankan program diet gluten dan untuk sebagian konsumen penyandang autisme.

Sorghum adalah tanaman dari keluarga Poaceae, yang memiliki banyak spesies, sedangkan yang banyak dibudidayakan oleh masyarakat adalah Sorghum bicolor. Di wilayah Jawa tanaman ini disebut Cantel, adalah tanaman sereal seperti jagung dan padi, termasuk dalam keluarga Gramineae/rumput-rumputan (Rifa'i, H., dkk, 2015). Beberapa ras sorghum yang lain umumnya digunakan sebagai pakan ternak. Pemakaian sorghum sebagai bahan pangan bagi masyarakat Indonesia dapat dikatakan masih sangat terbatas, bahkan masyarakat masih enggan atau bahkan belum mengenal manfaat sorgum. Biji sorghum dapat diolah menjadi tepung sorghum, yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan berbagai jenis olahan makanan dan kue. Beberapa jenis produk pastry yang dapat dibuat dengan bahan baku tepung sorghum antara lain Banana Bread Gluten Free, Cookies Chocochips Gluten Free, Cheese Cake Gluten Free, Steam Choco Brownis Gluten Free, Lapis, Donat, Cookies Semprit Dahlia, dan Kastengel.

Sorghum sangat berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia, tetapi pemanfaatan sorgum sebagai sumber pangan fungsional belum banyak digali (Suarni dan Subagio, 2013). Sorghum mengandung serat pangan dalam jumlah yang tinggi, sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk mencegah penyakit jantung, menurunkan hipertensi, menjaga kadar gula darah, serta mencegah kanker usus. Belakangan ini beberapa hotel menyediakan aneka kue atau snack berbahan baku sorghum, menjadi langkah yang sangat baik dan salah satu cara mensosialisasikan sorghum sebagai alternatif pangan.

## **KAJIAN TEORI**

### **Cookies**

Menurut ahli teori Mutmainna (Putri, 2018) cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat, dikenal oleh anak-anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan.

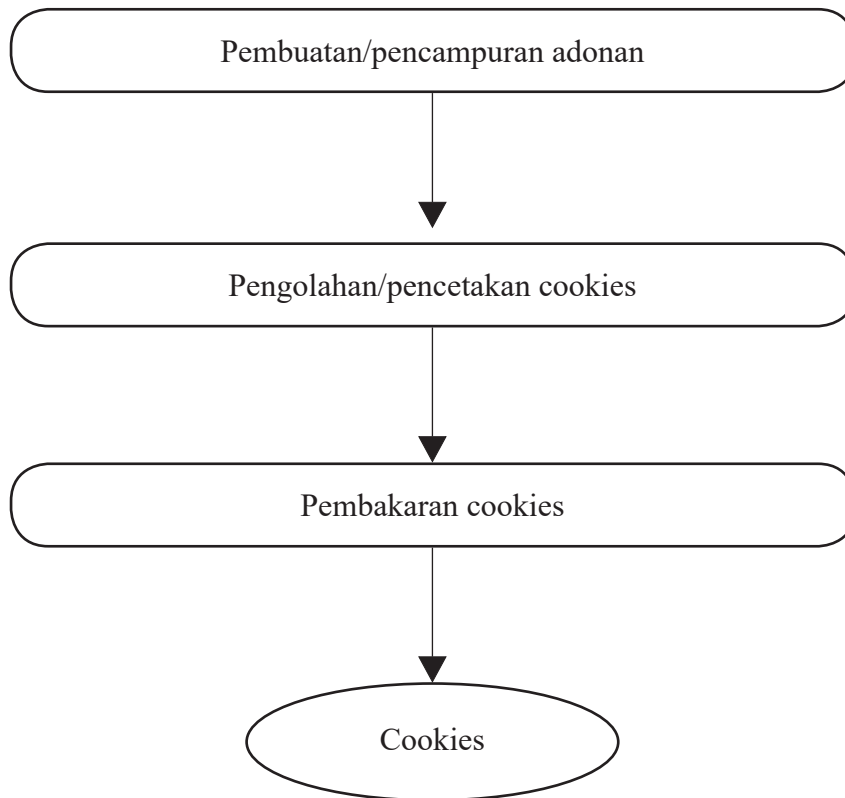
Menurut Anni dan Brown proses pembuatan cookies meliputi tiga tahap yaitu (Dinda, R.F., 2019; Putri, 2018):

1. Pembuatan atau pencampuran adonan  
Dimulai dengan proses pencampuran dan pengadukan bahan-bahan. Ada dua metode dasar pencampuran adonan, yaitu metode krim (creaming method) dan metode all in (Faridah dkk., 2008)
2. Pengolahan atau pencetakan cookies  
Cara pengolahan dan pencetakan cookies dapat dibagi atau di klasifikasikan menjadi enam

jenis yaitu: Molded cookies, Pressed cookies, Bar cookies, Drop cookies, Rolled cookies, Ice box atau refrigerator.

3. Pembakaran/pemanggangan Cookies

Setiap jenis cookies memerlukan suhu dan lama pembakaran yang berbeda untuk memperoleh hasil yang maksimal.



Gambar  
Diagram alir pembuatan cookies

Cookies berbasis sorghum dapat dibuat dari tepung sorghum dengan substitusi mencapai 70-80%. Tepung sorghum hasil penggilingan dari biji/beras sorghum yang telah disosoh menggunakan mesin penyosoh sehingga beras sorghum yang dihasilkan masih berlembaga, sehingga kandungan lemak beras sorghum giling masih tinggi (Wulandari, 2017). Sorghum di beberapa negara di Asia juga telah dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan seperti roti, cake, mi, kue kering (Suarni, 2012).

### Sorghum

Beras dan terigu selalu terkait dengan menjadi masalah kelangkaan pangan di Indonesia, selain jagung, sagu, dan umbi-umbian. Ada beberapa alternatif pangan sebagai pengganti antara lain sorghum, tanaman biji-bijian yang merupakan sumber karbohidrat. Indonesia yang memiliki jumlah penduduk yang banyak merupakan potensi yang sangat besar bagi pengembangan makanan

tradisional maupun modern, serta ditunjang dengan bahan baku tradisional, salah satunya adalah memanfaatkan biji sorghum, yang diyakini dapat menjaga kesehatan (Hermawan, 2014; Mustika, A., dkk, 2017).

Menurut Suarni dan Firmansyah dalam Ramadhani, dkk (2017), biji sorghum dapat digolongkan menjadi dua macam yaitu:

1. Biji sorghum merah atau jenis ketan (waxy sorghum) yang cocok diolah menjadi jajanan seperti lempeng, wajik, jadah, dodol, kue klepon, madumongso, kue gapit, dan lain sebagainya.
2. Jenis cantel putih atau jenis beras (non-waxy sorghum) yang dapat diolah menjadi nasi, nagasari, dan apem.

Pemanfaatan sorghum sebagai bahan campuran pada pengolahan makanan masih belum banyak dilakukan oleh masyarakat Indonesia (Haryani, 2015). Hal ini disebabkan oleh rendahnya pengetahuan masyarakat terhadap aspek fungsional sorghum merah dan citra sorghum merah sebagai pakan burung (Mustika, A., 2019).

Pengembangan sorghum untuk produk olahan dapat dibagi menjadi dua yaitu: produk olahan setengah jadi (intermediate product) dan produk olahan jadi. Yang dimaksud produk olahan setengah jadi ialah pengolahan biji sorghum menjadi beras atau dikenal dengan istilah pembuatan tepung dan pati sorghum. Sedangkan produk olahan jadi ialah hasil olahan yang siap dikonsumsi. Beras sorghum secara tradisional diolah menjadi nasi, dan dikonsumsi sebagaimana makanan pokok menggunakan lauk-pauk dan sayuran. Dalam pengembangan diversifikasi pangan lokal, nasi sorgum juga dapat dikombinasikan dengan bahan sumber karbohidrat lain menjadi nasi “kasorgung”, yaitu nasi yang terbuat dari bahan kasava sorghum-jagung.

### **Diversifikasi**

Diversifikasi merupakan suatu usaha penganekaragaman produk (bidang usaha). Menurut Tjiptono, pengertian diversifikasi adalah sebagai upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Menurut Fitriani, Saroni dan Widodo, pengertian diversifikasi adalah sebagai upaya mencari dan mengembangkan produk atau pasar baru, atau keduanya, dalam rangka mengejar pertumbuhan, peningkatan penjualan, profitabilitas, dan fleksibilitas. Menurut Assauri, diversifikasi produk dilakukan oleh suatu perusahaan sebagai akibat dilaksanakannya pengembangan produk, sementara produk lama secara ekonomis masih dapat dipertahankan (Wijaya & Karneli, 2017).

Diversifikasi pangan adalah upaya peningkatan konsumsi aneka ragam pangan dengan prinsip beragam, bergizi, berimbang. Diversifikasi pangan perlu dukungan ketersediaan teknologi pengolahan yang relatif mudah dan murah untuk dapat diterapkan di masyarakat (Wulandari, 2017). Salah satu upaya yang perlu ditempuh dalam rangka mengurangi ketergantungan terhadap beras impor, yaitu: mendorong diversifikasi konsumsi pangan berbasis bahan pangan lokal untuk mengurangi konsumsi dan kebutuhan beras (Irawan & Sutrisna, 2011).

## **METODOLOGI PENELITIAN**

Metode penelitian menggunakan metode kualitatif deskriptif yang menggambarkan potensi sorghum sebagai alternatif pangan/pengganti dalam proses pembuatan cookies berbahan baku sorghum di Hotel The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place, sebagai fokus lokasi penelitian. Pada penelitian kualitatif umumnya mengumpulkan data dari berbagai sumber seperti observasi, dokumentasi, wawancara, dibanding hanya mengandalkan pada satu sumber (Creswell, 2016).

Teknik pengumpulan data pada penelitian ini dengan dua cara yaitu studi kepustakaan, riset lapangan dengan mendatangi lokasi penelitian dan mengamati secara langsung, serta wawancara dengan karyawan pastry kitchen (Nisa Listowati. P, 2017). Dalam pembuatan cookies gluten free berbasis sorghum dalam upaya diversifikasi pangan di Hotel The Ritz Carlton Jakarta, teknik analisa data diterapkan dengan cara mengamati dan mempraktekan membuat cookies gluten free kemudian penyajian data dalam bentuk narasi maupun gambar, kemudian menarik kesimpulan.

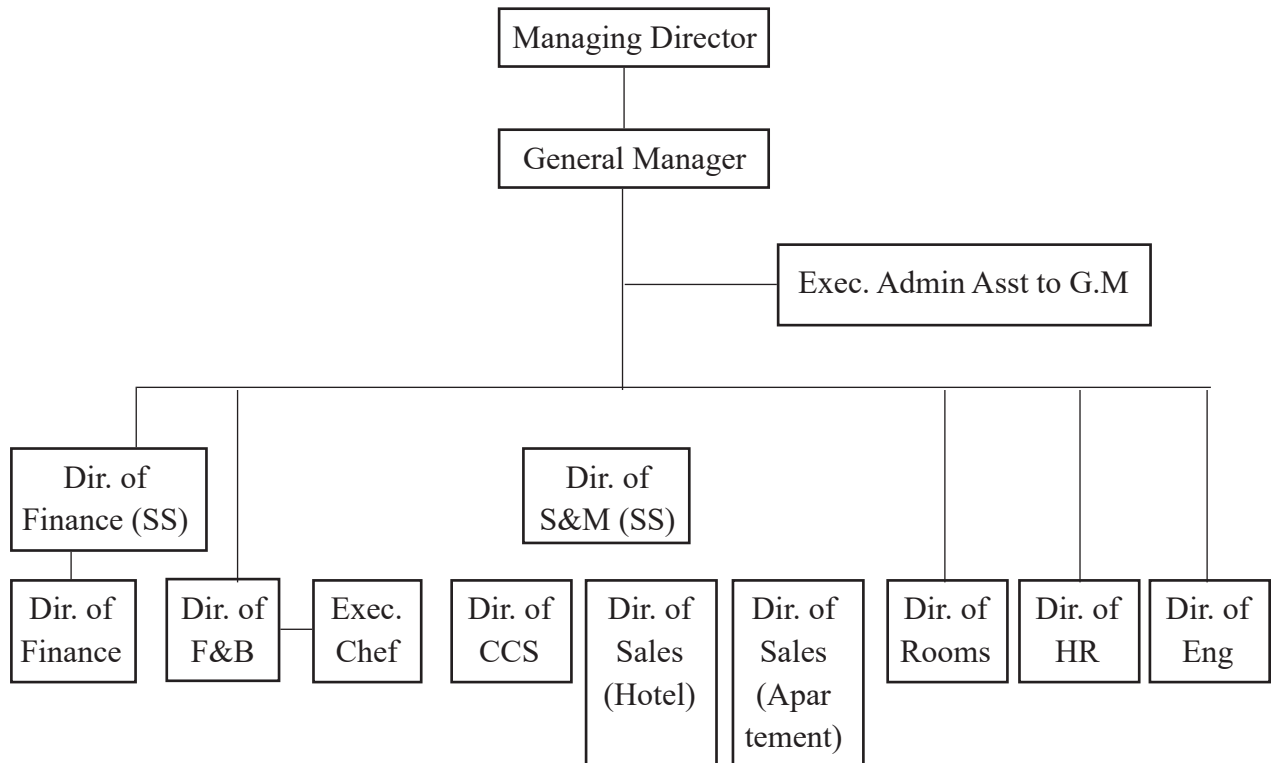
## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

### **Gambaran Umum**

The Ritz-Carlton pertama kali didirikan di Paris, Perancis pada tahun 1898 dengan nama “The Ritz Paris” yang merupakan inovasi tentang kemewahan hotel di Eropa. Nama “The Ritz” itu sendiri, diambil berdasarkan pelopor dunia perhotelan yang cukup terkenal, Cesar Ritz. Pada saat yang bersamaan, Ritz bergabung dengan Carlton Hotel di London. Dengan besarnya popularitas yang dimiliki oleh The Ritz Paris, maka Cesar Ritz memutuskan untuk membuat The Ritz-Carlton Management Company dan meyebarakan namanya ke seluruh dunia. Pada tahun 1910, The Ritz-Carlton diresmikan di Amerika Serikat di bawah pengawasan dari Cesar Ritz. Pada tanggal 22 November 2007 The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place, resmi beroperasi. The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place berlokasi di Jl. Jend Sudirman KAV 52-53 Jakarta Selatan. Hotel ini merupakan properti kedua yang beroperasi di Jakarta setelah The Ritz Carlton Jakarta yang berlokasi di kawasan Mega Kuningan Jakarta yang juga merupakan properti ke-68 dari The Ritz Carlton Hotel Company, LLC di seluruh dunia.

The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place memiliki beberapa macam produk unggulan aneka olahan pastry gluten free, salah satunya adalah produk yang dihasilkan oleh bagian pastry yaitu berupa makanan penutup atau dessert, dimana menu ini menjadi salah satu menu favorit bagi setiap tamu yang pernah bermalam di The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place.

Struktur organisasi di The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place dapat digambarkan sebagai berikut:



Sumber: Human Resource Development The Ritz Carlton Hoten Jakarta

Beberapa menu dan resepnya adalah sebagai berikut:

### 1. Cookies Choco Chips Gluten Free

#### Bahan-bahan:

171	gr	Butter (Melted)
3	tbs	Fresh Milk
450	gr	Brown Sugar
150	gr	Sugar
3	pcs	Egg
510	gr	Sorghum
3	tsp	Baking Soda
528	gr	Choco Chips
Tt/tt	Salt	

## 2. Banana Bread Gluten Free

### Bahan-bahan:

20	pcs	Banana Sunpride
15	pcs	Egg
600	gr	Dry Coconut
12,5	gr	Salt
12,5	gr	Baking Soda
12,5	gr	Baking Powder
1,250	gr	Kara
25	ml	Vanilla Essen
225	ml	Olive Oil



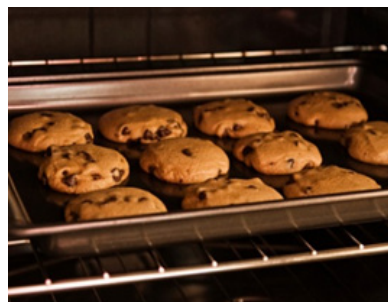
Gambar  
Bahan cookies gluten free



Gambar  
Pencetakan adonan



Gambar  
Pengadukan bahan cookies



Gambar  
Pemanggangan cookies

Standar resep adalah suatu aturan, langkah, serta jadwal tertulis untuk memproduksi suatu jenis makanan tertentu. Standar resep sangat berguna bagi karyawan bagian pastry-kitchen terutama pada saat mempersiapkan makanan untuk diolah. Standar resep mengingatkan juru masak tentang bahan-bahan yang harus dipersiapkan dan langkah-langkah di dalam memasak, juga sebagai alat untuk melaksanakan pelatihan dan pembinaan keterampilan memasak. Yang terpenting adalah standar resep dapat menjamin standarisasi kualitas produk makanan yang disajikan kepada tamu.

Produk pastry yang berbahan baku sorghum secara rutin disajikan sebagai salah satu menu dessert di The Ritz Carlton Hotel Jakarta, Pacific Place. Biasanya konsumen yang sedang melakukan diet gluten akan memilih mengkonsumsi cookies atau roti, cake berbahan baku sorghum tersebut.

## **SIMPULAN DAN SARAN**

### **Simpulan**

Dari hasil observasi lapangan dan wawancara, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Sorghum mempunyai potensi sebagai alternatif pangan/pengganti dalam upaya diversifikasi pangan.
2. Petensi tersebut dapat menjadi daya tarik, serta minat kuliner yang bebas gluten, bagi penduduk lokal atau wisatawan.
3. Proses pembuatan cookies gluten free dengan bahan baku sorghum di pastry departement dapat menghasilkan cookies yang renyah tetapi mudah patah, karena teksturnya yang rapuh.
4. Produk cookies gluten free berbasis sorgum dalam upaya diversifikasi pangan di pastry departement diterapkan untuk memperkenalkan makanan penutup yang dapat dikonsumsi oleh semua orang bahkan orang yang sedang menjalankan diet. Cookies gluten free banyak variannya, walaupun tekstur dan rasa berbeda dengan cookies pada umumnya.
5. Tingkat penerimaan product cookies berbahan baku sorghum di Hotel The Ritz Carlton Jakarta, Pacific Place, respon dari tamu belum terlalu tinggi karena tamu belum mengerti tentang olahan berbahan dasar sorghum atau cookies gluten free.

### **Saran**

Kepada para pegiat kuliner harus mengembangkan kreativitas untuk mengolah berbagai jenis makanan yang berbahan baku sorghum dengan hasil yang maksimal, agar semakin banyak konsumen yang mengenal dan mencoba mengkonsumsinya. The Ritz Carlton Hotel Jakarta, Pacific Place diharapkan lebih sering memperkenalkan product cookies gluten free kepada tamu agar lebih terlihat bahwa ada cookies gluten free yang aman dikonsumsi untuk orang diet dan penderita autisme, yang berbahan baku sorghum.



## DAFTAR RUJUKAN

- Ariani, M. (2006). "Diversifikasi Konsumsi Pangan Masih Wacana". *Warta Penelitian Dan Pengembangan Pertanian*, 28(3), 13–15.
- Ariyanti, A. (2018). "Prosedur Pengolahan Kue di Pastry Section untuk Menjaga kualitas Produk di Aerofood Catering Service Site RS dr Soebandi Jember". *Digital Repository Universitas Jember*.
- Creswell, John W. (2016). "Research Design: Pendekatan Metode Kualitatif, Kuantitatif dan Campuran". Edisi Keempat (Cetakan Kesatu). Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Dinda. R.F. (2019). "Pengaruh Penambahan Tepung Komposit dan Soda Kue Terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Tingkat Kesukaan Cookies". *Skripsi Thesis, Universitas Mercu Buana Yogyakarta*, 5–29. <http://eprints.mercubuana-yogya.ac.id/id/eprint/5419>
- Hermawan, L. (2015). "Dilema Diversifikasi Produk: Meningkatkan Pendapatan Atau Menimbulkan Kanibalisme Produk?" *Jurnal Studi Manajemen*, 9(2), 143–144.
- Irawan, B., & Sutrisna, N. (2011). "Prospek Pengembangan Sorgum di Jawa Barat Mendukung Diversifikasi Pangan". *Forum Penelitian Agro Ekonomi*, 29(2), 99–113. <https://doi.org/10.21082/fae.v29n2.2011.99-113>
- Manoppo, C. N., Amanah, S., Asngari, P. S., & Tjitropranoto, P. (2017). "Persepsi Perempuan terhadap Pemanfaatan Pekarangan Mendukung Diversifikasi Pangan di Sulawesi Utara". *Jurnal Penyuluhan*, 13(1), 40–49. <https://doi.org/10.25015/penyuluhan.v13i1.13560>
- Nisa Listowati. P. (2017). "Analisis Peramalan Penjualan Dalam Menetapkan Perencanaan Produksi Pada Bolu Dadakan Ibu Otang". *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Unpas Bandung*, 83–94. <http://repository.unpas.ac.id/id/eprint/30236>
- Nurchayani, R. (2016). "Pembuatan Cookies Tepung Kacang Hijau Substitusi Tepung Bonggol Pisang". *Universitas Negeri Semarang*, 1–63.
- Nurkistin, D., Wijanarka, A., & Lestari, N. T. (2018). "Making Gluten-Free Cookies From A Mixture Of Arrowroot Starch ( *Maranta Arundinacea L.* ) And Red Bean Flour ( *Phaseolus Vulgaris L.* ) Viewed From Physical Properties, Organoleptic Properties, And Chemical Properties". *Poltekkes Kemenkes Yogyakarta*.
- Pratiwi, Puspa. (2012). "Penanganan Bahan Baku Pastry Dan Bakery Dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas Di Hotel J.W Marriott Medan". *Program Studi D-III Pariwisata Fakultas Ilmu Budaya Universitas Sumatera Utara Medan*, 10–26. <http://repository.usu.ac.id/handle/123456789/33837>

- Putri, P. (2018). "Pembuatan Cookies Tinggi Serat Berbahan Tepung Komposit Terigu Dan Tepung Kulit Pisang". Repository Poltekkes-Denpasar.ac.id. <https://doi.org/10.20961/ge.v4i1.19180>
- Rifa'i, H. dkk. (2015). "Keragaan 36 Aksesori Sorgum (*Sorghum bicolor* L.) Appearance of 36 Accessions of Sorghum (*Sorghum bicolor* L.)". Universitas Brawijaya. *Jurnal Produksi Tanaman*, Volume 3, Nomor 4, 330-337
- Rohajatien, U. (2010). "Studi tentang pemrosesan tepung sorgum terfosforilasi dan aplikasinya pada berbagai adonan pastri". *Teknologi Dan Kejuruan*, 33(1), 93-106.
- Shadira, M. (2016). "Peralatan Pastry dan Bakery di Hotel Papandayan Bandung". *Tugas Akhir*, 1-71. <https://doi.org/10.1017/CBO9781107415324.004>
- Sirappa, M. P. (2003). "Prospek Pengembangan Sorgum Di Indonesia Sebagai Komoditas Alternatif Untuk Pangan, Pakan, Dan Industri". *Litbang Pertanian*, 133-140.
- Suarni. (2012). "Sorghum Potential as a Functional Food". *Iptek Tanaman Pangan*, 7(1), 58-66.
- Widowati, S. (2010). "Karakteristik Mutu Gizi Dan Diversifikasi Pangan Berbasis Sorgum". *Jurnal Pangan*, 19(4), 373-382.
- Wijaya, Y. E., & Karneli, O. (2017). "Pengaruh Diversifikasi Produk dan Harga terhadap Kepuasan Pelanggan". *JOM FISIP*, 6(4), 15. <https://doi.org/ISSN:2461-0593>
- Wulandari, E. (2017). "Sosialisasi Cookies Sorgum Sebagai Cemilan Sehat Di Desa Sayang Jatinangor Kabupaten Sumedang". *Jurnal Aplikasi Ipteks Untuk Masyarakat*, 6(3), 185-188. [journhdharmakarya/article/viewFile/11437/5233al.unpad.ac.id/](http://journhdharmakarya/article/viewFile/11437/5233al.unpad.ac.id/)