Gema Wisata: Jurnal Ilmiah Pariwisata
Volume 22 Nomor 3 September 2026
e-ISSN: 2774-8987; p-ISSN: 1411-5077, Hal 103-110
DOI: https://doi.org/10.56910/gemawisata.v22i3.471
Available online at: https://stiepari.org/index.php/gemawisata

Choipan Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai di Kazuki Resto Cipadung Ujung Berung Bandung

Mayang Parameswari[1], Ida Hafidah[2*]
[1,2]Program Studi Tata Boga, Akademi Tata Boga, Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia
E-mail: A.lovemayangsafira07@gmail.com[1], idahafidah@atb-bandung.ac.id[2]

**Korespondensi penulis: idahafidah@atb-bandung.ac.id*

Abstract. *Kazuki Resto is an Eastern-themed café and restaurant located at Jl. Raya A.H Nasution No. 39A, Bandung, open from 11:00 AM to 11:00 PM. To diversify the menu, the author introduces choipan, a Chinese snack made from genjer leaves (Limnocharis flava) and minced shrimp. The term "choipan," derived from Hakka, means "vegetable cake," utilizing genjer leaves that are rich in nutrients such as vitamin C, potassium, calcium, and phosphorus. This study aims to evaluate the panelists' preferences for genjer and shrimp-filled choipan with chili sauce, as well as analyze the standard recipe and nutritional value of the product. The method used is research and development, with data collection through organoleptic tests involving 25 panelists, including experts from various backgrounds. The results indicate a favorable preference level, with presentation scores of: appearance 84%, color 84%, aroma 72%, texture 88%, and taste 84%. The standard recipe for choipan includes 60 grams of rice flour, 30 grams of tapioca flour, 150 ml of water, 55 ml of oil, and other ingredients. Nutritional analysis shows an energy value of 40.9 calories, protein 1.31 g, fat 2.03 g, and vitamin C 13.86 mg. The author recommends using fresh, high-quality genjer leaves to avoid bitterness.*

Keywords*: Choipan, Genjer Leaves, Shrimp, Chili Sauce.*

Abstrak. *Kazuki* Resto adalah *café* dan resto bertema *Eastern* yang terletak di Jl. Raya A.H Nasution No. 39A, Bandung, buka dari pukul 11.00 hingga 23.00. Untuk menambah variasi menu, penulis memperkenalkan *choipan*, sebuah kudapan Cina yang terbuat dari daun genjer (*Limnocharis flava*) dan ebi cincang. *Choipan*, yang berasal dari bahasa Hakka, berarti "kue sayur", memanfaatkan daun genjer yang kaya akan nutrisi seperti vitamin C, kalium, kalsium, dan fosfor. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kesukaan panelis terhadap choipan isi daun genjer dan ebi cincang dengan saus cabai, serta menganalisis standar resep dan nilai gizi produk tersebut. Metode yang digunakan adalah *research and development*, dengan pengumpulan data melalui uji organoleptik terhadap 25 panelis, termasuk panelis ahli dari berbagai latar belakang. Hasil menunjukkan tingkat kesukaan yang baik, dengan nilai presentasi: penampilan 84%, warna 84%, aroma 72%, tekstur 88%, dan rasa 84%. Standar resep choipan mencakup 60 gr tepung beras, 30 gr tepung tapioka, 150 ml air, 55 ml minyak, serta bahan lainnya. Analisis gizi menunjukkan nilai energi 40,9 kal, protein 1,31 g, lemak 2,03 g, dan vitamin C 13,86 mg. Penulis menyarankan untuk menggunakan daun genjer yang segar dan berkualitas agar tidak mengakibatkan rasa pahit.

Kata Kunci: *Choipan,* Daun Genjer, Ebi, Saus Cabai.

1. PENDAHULUAN

Kazuki Resto adalah *café* dan resto yang mengusung tema *Eastern* atauTimur yang berlokasi di Jl. Raya A.H Nasution No. 39A (Ujung Berung/Cipadung) Bandung. Buka dari pukul 11.00 s.d 23.00. Di Kazuki Resto, banyak disajikan makanan khas timur, contohnya menu ayam siram *kazuki*, cumi siram *kazuki*, udang siram *kazuki*, ayam siram *kazuki* (menu siramnya ada rasa lada hitam, asam manis, dan barbeque), ayam geprek sambal rica, ayam goreng, steak ayam grill *kazuki* (ada rasa lada hitam, asam manis, dan barbeque), steak katsu *kazuki* (ada rasa lada hitam, asam manis, dan barbeque), nasi kare katsu, wings *kazuki*, berbagai macam dimsum, berbagai macam ramen dengan pilihan kuah yang bervariatif. *Kazuki* Resto belum ada menu choipan yang berasal dari masakan Cina. Oleh karena itu, penulis sudah

Naskah Masuk: 16 Juli, 2026; Revisi: 06 Agustus, 2026; Diterima: 23 September, 2026; Tersedia: 30 September, 2026

membuat produk masakan Cina yaitu choipan. Harapannya dengan adanya menu baru di *Kazuki* Resto bisa meningkatkan daya tarik pembeli.

Masakan Cina adalah salah satu masakan yang populer di dunia. Kuliner Cina ini sebenarnya dibagi menjadi beberapa jenis tergantung dengan daerahnya seperti *Szechuan*, *Shandong*, *Cantonese*, dan sebagainya. Ciri utama masakan Cina adalah menggunakan bawang putih jahe, aneka macam saus, dan juga arak masak (Palupi et al., 2018). Hal ini membuat orang asing menganggap masakan Cina sebagai kuliner yang eksotis. Memasak merupakan kegiatan yang bisa dilakukan oleh siapa saja. Dengan memasak, seseorang dapat menghidangkan beraneka ragam masakan diatas meja makan. Bahan, bumbu serta cara mengolah bahan makanan dalam membuat suatu masakan dapat dilihat pada resep masakan. Resep Masakan merupakan panduan bagi seseorang dalam mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang dapat disajikan (Lestari, 2015). Hal ini membuat orang asing menganggap masakan Cina sebagai kuliner yang eksotis. Memasak merupakan kegiatan yang bisa dilakukan oleh siapa saja. Dengan memasak, seseorang dapat menghidangkan beraneka ragam masakan diatas meja makan. Bahan, bumbu serta cara mengolah bahan makanan dalam membuat suatu masakan dapat dilihat pada resep masakan. Resep Masakan merupakan panduan bagi seseorang dalam mengolah bahan makanan menjadi hidangan yang dapat disajikan (Lestari, 2015).

Choipan berasal dari bahasa Hakka, *choi* yang berarti sayur, dan pan yang berarti kue. Jadi, kudapan satu ini bisa disebut merupakan kue sayur menurut penelitian Tia Darmayanti, Niken Bintari, dan Made Budi Arsika dalam jurnal berjudul "Rancangan Kuliner Tradisional Nusantara dalam Media Edukasi Budaya Digital" (Ningrum et al., 2023). *Choipan* dengan menggunakan daun genjer (*Limnocharis flava*) sebagai bahan tambahan dan inovasi produk. Genjer (*Limnocharis flava*) termasuk tanaman liar yang tumbuh di sawah di antara tanaman padi dan banyak ditemukan di daerah pedesaan (Haryanto et al., 2019). Daunnya ada yang besar, ada yang kecil. Daun genjer besar berwarna lebih muda dibandingkan daun genjer kecil. Daunnya bertangkai panjang dan berongga. Seluruh bagian tanaman genjer yang masih muda mulai dari tangkai, daun, dan bunganya (yang masih kuncup) dapat dimakan. Cocok untuk ditumis atau direbus. Waktu membeli pilih yang daunnya kelihatan masih segar. Daun genjer (*Limnocharis flava*) pada umumnya merupakan tumbuhan yang memiliki banyak manfaat untuk kesehatan karena mengandung nutrisi seperti vitamin C, kalium, kalsium, dan fosfor.

Selain menggunakan daun genjer, penulis juga menggunakan ebi yang dicincang. Ebi atau udang kering adalah bahan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Udang kering mengandung energi sebesar 259 kilokalori, protein 62,4 gram, karbohidrat 1,8 gram, lemak 2,3 gram, kalsium 1209 miligram, fosfor 1225 miligram, dan zat

besi 6 miligram. Selain itu di dalam Udang Kering juga terkandung vitamin A sebanyak 210 IU, vitamin B1 0,14 miligram dan vitamin C 0 miligram. Hasil tersebut didapat dari melakukan penelitian terhadap 100 gram udang kering, dengan jumlah yang dapat dimakan sebanyak 90%. Tujuan dalam penelitian ini yakni untuk menciptakan sebuah menu baru di *Kazuki Resto* berupa *choipan* dengan menggunakan daun genjer dan ebi cincang, yang diharapkan mampu meningkatkan daya tarik pembeli.

Latar belakang penulis memilih masakan Cina yaitu Choipan Isi Daun Genjer dengan Saus Cabai untuk penambahan varian menu di *Kazuki* Resto agar tercipta fusion cuisine antara masakan Cina dengan masakan khas Indonesia. Maka dari itu, penulis akan menuliskan laporan yang berjudul "***Choipan* Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai Di *Kazuki Resto* Cipadung Ujung Berung Bandung**"

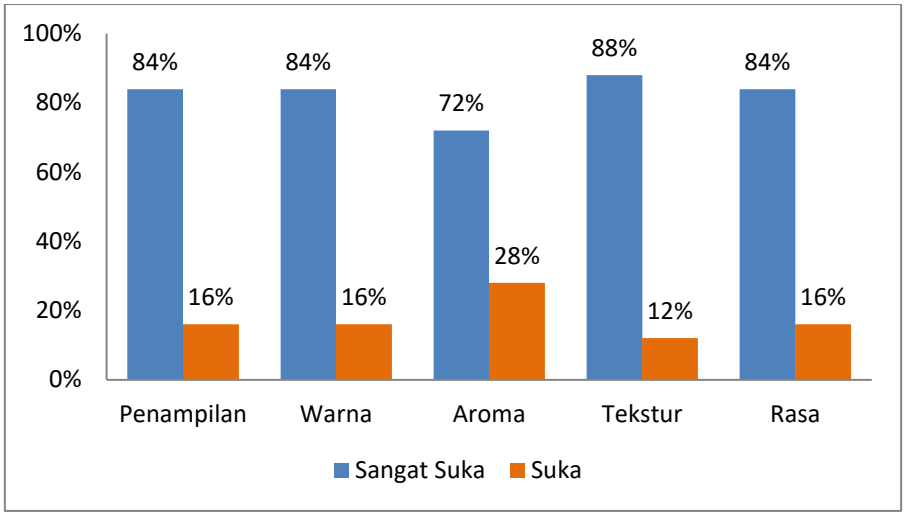
2. METODE

Metode penelitian yang digunakan dalam pengembangan produk ini adalah metode penelitian dan pengembangan (*Research and Development*). R & D adalah metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut (Ulya et al., 2020). Proses dimulai dengan melakukan penelitian awal untuk mengidentifikasi temuan-temuan yang relevan terkait produk yang akan dikembangkan menurut (Dewi et al., 2011). Selanjutnya, berdasarkan temuan tersebut, pengembangan produk dilakukan dengan penuh perhatian terhadap detail. Setelah produk siap, tahap uji coba pendahuluan dilaksanakan untuk mengumpulkan data mengenai kesukaan panelis sambil mengamati atribut mutu seperti penampilan, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil dari uji coba ini kemudian dievaluasi untuk melakukan revisi dan perbaikan pada aspek-aspek yang masih kurang memuaskan. Terakhir, uji utama dilakukan untuk mengukur kelayakan produk setelah perbaikan, memastikan bahwa produk yang dihasilkan memenuhi standar yang diinginkan, tahapan tersebut sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Wulan Budhi, Naomi Nessyana Debora, dan Yenny Marliani Lim dalam jurnal berjudul "Pengembangan Produk Siomai Nabati dengan Penambahan Bayam dan Daun Katuk" (Sofia, 2016). Uji penelitian ini menggunakan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk yang dikembangkan menurut (Wijayanti & Arsan, 2023).

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Uji Organoleptik



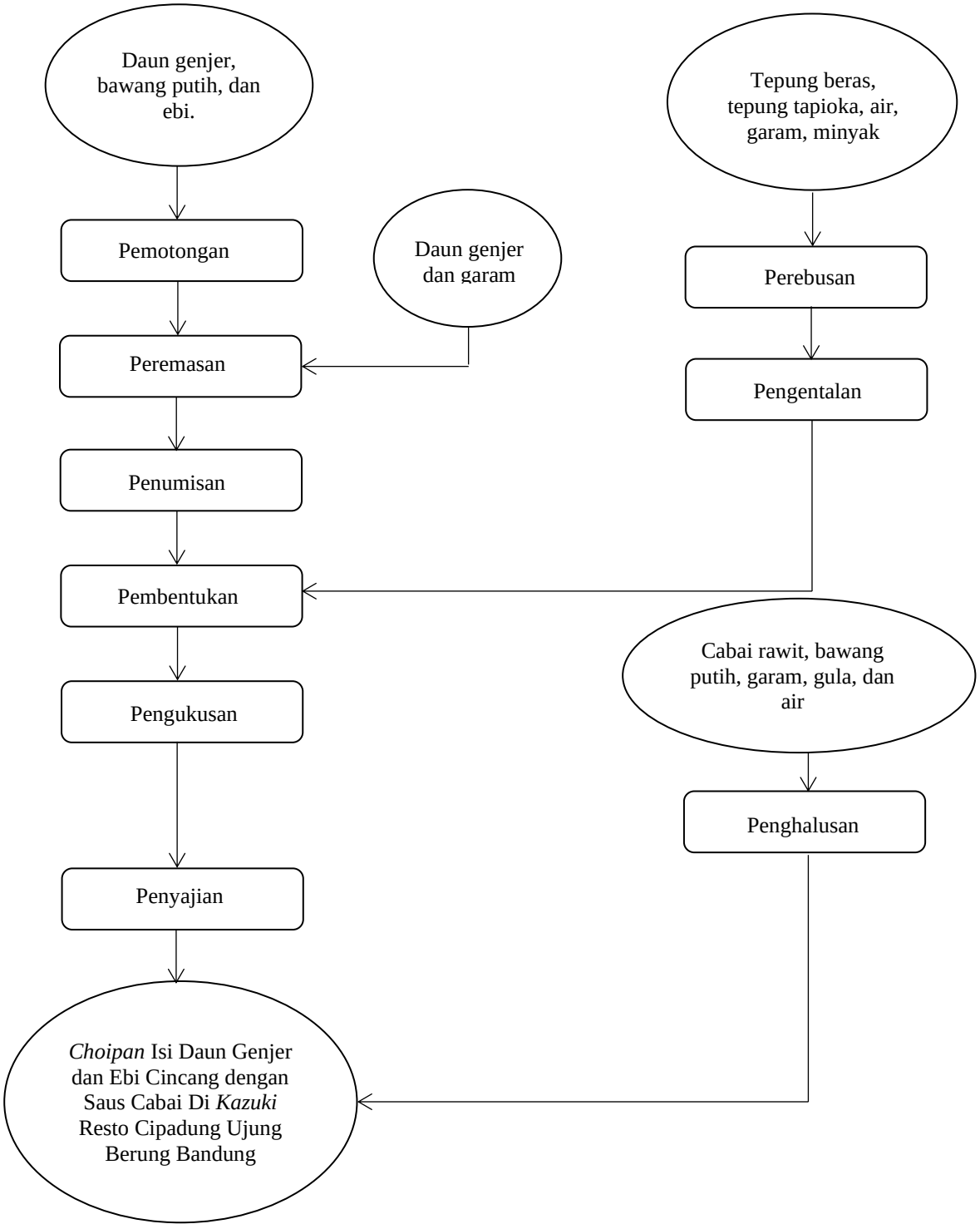
Grafik 1. Kalkulas Hasil Tingkat Kesukaan Kelima Atribut Mutu



Gambar 1. Hasil Uji Utama

Tabel 1. Standar Resep Uji Utama

No.	Nama Bahan	Spesifikasi	Jumlah
1.	Tepung beras	*Rose brand*	60 gr
2.	Tepung tapioka	*Rose brand*	30 gr
3.	Air	Aqua	150 ml
4.	Minyak	Sania	55 ml
5.	Garam	Cap kapal	10 gr
6.	Gula pasir	Gulaku	7,2 gr
7.	Kaldu bubuk/penyedap rasa	Royco sapi	10 gr
8.	Daun genjer	Daun genjer segar	750 gr
9.	Cabe rawit	Cabe rawit segar	6 gr
10.	Ebi	Keringan	50 gr
11.	Terasi	ABC	2 gr
12.	Bawang putih	Bawang putih utuh	33 gr
13.	Jeruk limau	Jeruk limau segar	8 gr
14.	Saus sambal/cabai	Saus sambal ABC	10 gr



Grafik 2. Diagram Alir Proses Pengolahan *Choipan* Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai Di *Kazuki* Resto Cipadung Ujung Berung Bandung

Uji Kandungan Gizi Berdasarkan DKBM

Tabel 2. Kandungan Gizi *Choipan* Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai Di *Kazuki* Resto Cipadung Ujung Berung Bandung per resep

Nama Bahan	Jumlah	Kandungan Gizi									
		E (kal)	P (g)	L (g)	Kh (g)	Ca (mg)	Fos (mg)	Fe (mg)	VitA (SI)	VitB (mg)	VitC (mg)
Daun genjer	750 gr	262,5	1,7	1,5	57,75	465	247,5	15,8	-	0,75	405
Tepung beras	60 gr	219	3,6	0,84	48	-	56,4	-	-	-	-
Tepung tapioka	30 gr	38,7	0,6	1,17	6,6	-	-	0,47	-	-	-
Minyak goreng	55 ml	486,2	-	55	-	-	-	0,006	-	-	-
Ebi	50 gr	139	31,3	2,05	1,1	380	255	2,6	19,5	0,05	-
Garam halus	10 gr	-	-	-	-	2,4	-	0,03	-	-	-
Gula pasir	7,2 gr	28,3	-	-	6,8	0,36	0,07	0,007	-	-	-
Bawang putih	33 gr	36,9	1,48	0,06	7,03	13,9	44,2	0,3	-	0,099	5
Kaldu bubuk	10 gr	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Cabe rawit	6 gr	7,2	0,28	0,14	1,19	2,7	5,1	0,15	-	0,102	4,2
Terasi	2 gr	3,1	0,44	0,06	0,19	0,08	14,5	1,6	-	0,0048	-
Jeruk limau	8 gr	3,52	0,04	0,01	0,8	1,44	1,76	0,02	-	0,0024	1,6
Saus sambal		2	-	-	0,4	-	-	-	-	-	-
Choipan Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai Di *Kazuki* Resto Cipadung Ujung Berung Bandung											
Total satu resep		E 1.226,42	P 39,44	L 60,83	Kh 129,86	Ca 865,88	Fos 624,53	Fe 20,98	VitA 19,5	VitB 1,0082	VitC 415,8

Pembahasan

Berdasarkan analisis yang mendalam dari diagram yang ada, terlihat bahwa pengolahan *Choipan* Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai di *Kazuki Resto* Cipadung Ujung Berung Bandung telah mendapatkan respons yang sangat positif dari para penilai. Dengan nilai *persentase* rata-rata mencapai 82% untuk kategori sangat suka (SS) dan 18% untuk suka (S), jelas bahwa produk ini berhasil memenuhi ekspektasi konsumen. Melalui dua kali uji pendahuluan, tim penulis berhasil menyempurnakan resep baku yang diinginkan, menciptakan kombinasi rasa yang sesuai dengan selera. Penekanan pada aspek gizi juga terlihat signifikan, di mana analisis kandungan gizi per resep menunjukkan bahwa dari satu resep yang menghasilkan 30 unit produk, masing-masing unit memiliki nilai gizi yang seimbang. Energi yang terkandung dalam setiap unit mencapai 40,9 kalori, memberikan kontribusi yang baik

untuk kebutuhan harian. Tak kalah penting, jumlah protein, lemak, dan karbohidrat juga diperhitungkan dengan teliti, masing-masing mencatatkan angka 1,31 gram, 2,03 gram, dan 4,33 mg. Kalsium dan fosfor juga hadir dalam jumlah yang cukup, yaitu 28,86 mg dan 20,82 mg per unit, menunjang kesehatan tulang, penelitian ini di dukung juga oleh (Yulistiani et al., 2021).

Lebih lanjut, zat besi (Fe), vitamin A, B, dan C pun turut memberikan nilai tambah, dengan angka masing-masing 0,69 mg, 0,65 SI, 0,033 mg, dan 13,86 mg. Hal ini menunjukkan bahwa *Choipan* Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang bukan hanya sekadar sajian lezat, tetapi juga kaya akan nutrisi yang bermanfaat bagi kesehatan konsumen. Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa inovasi kuliner yang diusung oleh *Kazuki Resto* mampu memenuhi tuntutan baik dari segi rasa maupun nilai gizi, menjadikannya pilihan menarik bagi para pencinta kuliner di Bandung. Seperti yang sudah di katakan oleh (Wijayanti & Arsan, 2023) dan (Herdiana et al., 2023), eksplorasi kreatif dan penjaminan kualitas produk menjadi kunci untuk memuaskan konsumen dan mempertahankan kehadiran *Kazuki Resto* di tengah persaingan industri kuliner yang smakin ketat di Bandung.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan tabulasi data uji organoleptik, dapat disimpulkan bahwa Choipan Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai di Kazuki Resto Cipadung Ujung Berung Bandung sangat disukai oleh para panelis. Hasil perhitungan pada tingkat kesukaan menunjukkan angka yang menggembirakan, di mana penampilan dan warna masing-masing mendapatkan nilai 84% untuk kategori sangat suka, aroma 72% sangat suka, tekstur 88% sangat suka, dan rasa 84% sangat suka. Dalam proses pengolahan, penulis mengintegrasikan daun genjer sebagai bahan tambahan dalam inovasi produk choipan. Daun genjer ini dimodifikasi dan dijadikan isian choipan. Setelah melakukan uji coba sebanyak tiga kali, penulis berhasil merumuskan formula yang tepat sesuai standar resep. Pembuatan Choipan Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang melibatkan penggunaan tepung beras sebanyak 60 gram, tepung tapioka 30 gram, air 150 ml, minyak 55 ml, garam 10 gram, gula pasir 7,2 gram, kaldu bubuk 10 gram, bawang putih 33 gram, daun genjer 750 gram, cabai rawit 6 gram, ebi 50 gram, terasi 2 gram, jeruk limau 8 gram, dan saus cabai 10 gram. Dari segi gizi, setiap porsi Choipan Isi Daun Genjer dan Ebi Cincang dengan Saus Cabai mengandung energi sebesar 40,9 kalori, protein 1,31 gram, lemak 2,03 gram, karbohidrat 4,33 mg, serta kalsium 28,86 mg, fosfor 20,82 mg, zat besi (Fe) 0,69 mg, vitamin A 0,65 SI, vitamin B 0,033 mg, dan vitamin C 13,86 mg. Hal ini menunjukkan

bahwa produk ini tidak hanya menarik dari segi rasa, tetapi juga memberikan manfaat gizi yang baik bagi konsumen.

REFERENSI

Dewi, E. N., Ibrahim, R., & Yuaniva, N. (2011). The shelf-life of seasoned fish meat floss (abon ikan) *made from red tilapia* (*Oreochromis niloticus Trewavas) processed by different frying methods*. Saintek Perikanan: *Indonesian Journal of Fisheries Science and Technology*, 6(2), 6-12.

Haryanto, B., Purwanto, D., Dewi, A. S., & Cahyono, E. (2019*). How does the type of product moderate consumers' buying intentions towards traditional foods? (Study of consumer behavior in Indonesia). Journal of Asia Business Studies*, 13(4), 525-542.

Herdiana, S. P. (2023). Pengaruh Harga, Kualitas Produk Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Kepuasan Konsumen (Studi Kasus pada Daging Grill di Cilamaya Cafe and Resto Cilegon) (Doctoral dissertation, Universitas Sultan Ageng Tirtayasa).

Leila Ariyani Sofia (2016) Analisis Prospek Industri Pengolahan Kerupuk Ikan Patin "Intan Sari" Di Martapura, Kabupaten Banjar *(Prospect Analysis Of Catfish Crackers Processing Industry "*Intan Sari*" In Martapura, Banjar District) Fish Scientiae.*

Lestari, S. Y., & Kusrini, K. (2015). Membangun Aplikasi Mobile "Resep Masakan Asia (Indonesia, China, Jepang)" Berbasis Android. Data Manajemen Dan Teknologi Informasi (DASI), 13(1), 36.

Ningrum, S., Putri, S. N. A., Patria, D. G., Putri, V. M., & Chotimah, C. (2023). Penerapan Hazard *Analysis And Critical Control Point (Haccp*) Dalam Proses Pembuatan Rolade Ayam Pada Katering X Di Kota Malang. DedikasiMU: *Journal of Community Service*, 5(2), 207-227.

Retno Palupi, Ahmad Hudaiby Galih Kusumah, Rosita Rosita (2018) Analisis Komparasi Persepsi Atribut Kualitas Restoran Antara Pelanggan Yang Puas Dengan Pelanggan Yang Kurang Puas Di Restoran Jepang *All You Can Eat Journal of Indonesian Tourism Hospitality and Recreation*

Ulya, M., Wasilah, W., & Faridz, R. (2020). Pengembangan Produk Minuman Herbal Berbasis Teh Cabe Jawa (*Piper retrofractum Vahl*.) Menggunakan Metode *Value Engineering. Industria*: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri, 9(2), 119-127.

Wijayanti, R., & Arsan, A. (2023). Analisis Sensori Manisan Jahe Merah (*Zingiber Officinale Var. Rubrum*). Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta, 2(1), 97-101.

Yulistiani, R., Rosida, R., & Kumala, I. W. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Organoleptik Flakes: Kajian Proporsi Tepung Talas Termodifikasi dan Tepung Kacang Tunggak Serta Penambahan Natrium Bikarbonat. Jurnal Teknologi Pangan, *15*(1).