

INOVASI REMPAH PADA MAKANAN PENUTUP

Tessalonica Pinkan Andrea⁽¹⁾, Dinar Sukma Pramesti⁽²⁾
Email: dinar.pramesti@pib.ac.id⁽¹⁾, tsalonicpinkan@yahoo.com⁽²⁾
Politeknik Internasional Bali^(1, 2)

Abstract

The use of several types of herbs and spices in desserts is not widely known to the public, but there are several types of herbs and spices that are commonly used in various kinds of desserts. This work of creative competence finds innovative desserts using spices and also to find out the taste of innovative desserts using spices. This work of creative competence is descriptive research and the method used here is research and development (R&D). The researchers also conducted a survey using the organoleptic test, the organoleptic test which was conducted was the hedonic test uses a questionnaire to seek opinions about innovation in spices in desserts, researchers use trained panelists of 15 to 20 people. This work of creative competence produced 22 innovative dessert recipes using spices and they were tested in terms of color, taste, aroma and texture, and the results were satisfactory, where many of the participants liked the innovation of spices in this dessert. The dessert innovation with spices has a unique taste and aroma and is different from the original food but still retains the characteristic of the desert, and the public can accept the innovation of spices in desserts.

Keywords: *Innovation, Dessert, Spices*

Abstrak

Penggunaan beberapa jenis rempah-rempah baik itu *herbs* ataupun *spices* pada makanan penutup, belum banyak diketahui masyarakat walaupun ada beberapa jenis yang sudah umum digunakan di berbagai macam makanan penutup. Karya kompetensi kreatif ini bertujuan untuk menghasilkan inovasi makanan penutup dengan menggunakan rempah-rempah dan juga untuk mengetahui cita rasa makanan penutup hasil inovasi dengan menggunakan rempah-rempah. Karya kompetensi kreatif ini merupakan penelitian deskriptif dan metode yang dipakai adalah *metode research and development* (R&D) peneliti juga melakukan survei menggunakan uji organoleptik. Uji organoleptik yang dilakukan adalah uji *hedonic* dengan menggunakan kuesioner untuk mencari pendapat tentang inovasi rempah dalam makanan penutup. Digunakan panelis terlatih sebanyak 15 hingga 20 orang. Karya kompetensi kreatif ini menghasilkan

22 resep inovasi makan penutup dengan menggunakan rempah-rempah dan telah di tes dari segi warna, rasa, aroma dan juga tekstur, dan hasilnya memuaskan yaitu banyak dari peserta menyukai inovasi rempah dalam makanan penutup ini. Inovasi makanan penutup dengan rempah-rempah memiliki cita rasa dan aroma yang unik dan berbeda dari makanan aslinya namun masih tetap mempertahankan ciri khas makanan penutup tersebut, dan masyarakat bisa menerima inovasi rempah dalam makanan penutup.

Kata Kunci: Inovasi, Makanan Penutup, Rempah-Rempah

1. Pendahuluan

Rempah-rempah merupakan bahan aromatik yang berasal dari beberapa bagian tanaman seperti bunga, buah, kulit, batang dan biji yang dapat digunakan untuk kegiatan memasak (Dyah Pramesthi et al., 2020). Rempah dapat dikelompokkan menjadi empat berdasarkan asalnya, yaitu: rempah yang berasal dari batang, dari bunga, dari biji-bijian dan dari buah (Hikmatulloh et al., 2017). Dalam bahasa Inggris penggolongan rempah-rempah dapat dibedakan menjadi dua yaitu *herbs* dan *spices*. *Herbs* adalah rempah yang berasal dari bagian dedaunan sedangkan *spices* adalah rempah yang berasal dari bagian akar, buah, ataupun bunga.

Rempah-rempah sudah sejak lama digunakan sebagai bahan tambahan makanan sehingga menghasilkan rasa dan aroma yang khas. Rempah-rempah juga dapat digunakan sebagai bahan penyedap (Nilda, 2000). Rempah-rempah juga merupakan sumber anti oksidan. Sayangnya, pengetahuan masyarakat akan manfaat rempah-rempah masih minim (Ryadha S. et al., 2021). Pernyataan tersebut juga didukung oleh Hakim (2015) yang mengungkapkan bahwa rempah-rempah memiliki potensi yang besar namun sayangnnya hingga saat ini belum dimanfaatkan secara optimal.

Makanan penutup (*dessert*) berperan penting dalam penyajian menu makanan di cafe, restoran, atau di hotel. *Dessert* biasanya disajikan setelah makanan utama atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut.

Karakter makanan penutup biasanya manis dan menyegarkan, namun ada beberapa yang asin atau kombinasinya (Wachyuni & Yenny, M., & Wiweka, 2020). Ada beberapa kategori dalam makanan penutup, antara lain adalah *cakes*, *pies and tarts*, *individual desserts*, *confectioners*. *Cakes* adalah makanan manis yang terbuat dari bahan dasar telur, tepung, gula, lemak, dan bahan lainnya biasanya dipanggang dan dideklarasikan. *Pies and tarts* merupakan adonan yang asin ataupun manis yang memiliki isian tetapi *pies* tertutup oleh adonan lagi sedangkan *tarts* tidak tertutup tetapi terbuka. *Individual desserts* adalah makanan penutup yang bersifat individual, yaitu porsi untuk satu orang contohnya seperti *panna cotta*, *crème brulee*, dan juga *mousse*. *Confectioner* adalah makanan penutup yang berbahan dasar gula atau biasa disebut dengan permen, berbagai macam permen masuk dalam kategori ini seperti *marshmallow* dan *nougat*.

Inovasi dalam dunia kuliner terus berkembang demi menciptakan kepuasan bagi para konsumen. Manusia cepat jenuh dengan rasa yang sama, dan berharap ditemukannya satu cita rasa baru yang dapat memberikan kesan yang berbeda dari segala yang pernah dirasakan sebelumnya. Sejak dulu, rasa adalah hal utama yang dibutuhkan untuk mendapatkan satu kenikmatan tersendiri saat mengecap makanan dan minuman, hal ini tidak dapat dipungkiri karena makanan dan minuman adalah kebutuhan utama setiap makhluk hidup.

Beberapa penelitian terkait inovasi makanan sudah pernah dilakukan diantaranya Tjandra (2016) berdasarkan penelitiannya terkait dengan inovasi puding mengungkapkan bahwa inovasi penting dilakukan misalnya pada produk puding butuh *topping* pelengkap terutama yang bersumber dari buah-buahan, selain digemari karena rasa, konsumen juga ingin mendapatkan manfaat lebih dari buah-buahan tersebut misalnya manfaat kesehatan maupun tampilan produk yang menarik sehingga mampu bersaing dan menangkap peluang pasar. Wibowo (2012) dalam

penelitiannya juga mengungkapkan pentingnya inovasi makanan. Penelitiannya terfokus pada makanan jenis *brownies*. Menurutnya produk makanan jenis *brownies* yang ada saat ini masih sedikit jumlahnya sehingga perlu dilakukan inovasi terhadap produk makanan jenis *brownies*.

Septiana et al. (2017) melakukan penelitian terkait dengan inovasi makanan dengan menambahkan rempah. Menurutnya Indonesia kaya akan rempah yang bermanfaat. Menurunnya penambahan Rempah pada makanan memiliki manfaat dapat meningkatkan kadar total *fenol* minuman dan meningkatkan kapasitas penangkapan radikal bebas. Dalam penelitiannya Septiana melakukan inovasi rempah pada minuman. Penggunaan beberapa jenis rempah-rempah baik itu herbs ataupun spices sebenarnya sudah sering dilakukan, namun penambahan pada makanan penutup, belum banyak diketahui masyarakat walaupun ada beberapa jenis yang sudah umum digunakan di berbagai macam makanan penutup.

Penggunaan rempah pada makanan penutup sebenarnya sudah sering dilakukan. Beberapa jenis rempah-rempah yang umum dijumpai pada makanan penutup antara lain adalah vanili pada *cake* maupun *ice cream*, kayu manis pada beberapa jenis kue, dan juga jahe, sereh, pandan dan yang lainnya. Namun, ada beberapa jenis rempah yang sebenarnya bisa digunakan pada makanan penutup, tetapi jarang sekali ditemukan penggunaannya pada makanan penutup antara lain adalah biji ketumbar, lada hitam, dan juga daun timi. Berdasarkan uraian yang dipaparkan maka, penelitian ini berupaya untuk membuat suatu inovasi rempah yang ditambahkan pada makanan penutup. Hal ini dilakukan guna menghasilkan suatu makanan baru yang disukai masyarakat, tetapi tetap bermanfaat bagi tubuh. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui inovasi makanan penutup dengan menggunakan rempah-rempah dan cita rasa makanan penutup hasil inovasi dengan menggunakan rempah-rempah.

2. Inovasi

Inovasi produk adalah suatu usaha untuk menciptakan produk baru agar dapat menyesuaikan dengan selera konsumen dan dapat meningkatkan penjualan. Tujuan dilakukannya inovasi produk adalah untuk menghasilkan suatu produk yang baru karena produk yang telah ada rentan terhadap perubahan kebutuhan, selera, teknologi, siklus hidup produk yang singkat, serta persaingan domestik maupun luar negeri (Saputri, Y.R. & Julianto, 2015).

3. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan deskriptif kualitatif, deskriptif adalah data yang telah diperoleh dianalisis, diuraikan, dijelaskan dan digambarkan secara sistematis dan objektif. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah observasi, wawancara, studi dokumentasi dan kepustakaan. Teknik analisis data menggunakan uji hedonik. Uji Hedonik adalah teknik yang dirancang untuk mengukur tingkat kesukaan/keinginan suatu produk (Suryono et al., 2018) . Uji hedonik banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki.

Uji hedonik yang dilakukan dalam penelitian ini terkait dengan warna, rasa, tekstur, aroma dan penampilan keseluruhan dengan menggunakan skala uji 1-5. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Skala uji yang digunakan dengan nilai 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = netral, 4 = suka dan 5 = sangat suka. Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel konsumen dan panel

anak-anak. Perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik. Pada penelitian ini penulis menggunakan panelis terlatih yang berjumlah 15-25 orang yaitu mahasiswa dan mahasiswi yang berada di jurusan seni kuliner dan 21 juga jurusan perhotelan, mereka dianggap sebagai panelis terlatih karena mereka mempelajari ilmu dalam makanan dan sudah terlatih untuk mencoba makanan.

4. Hasil dan Pembahasan

Inovasi makanan penutup dengan menggunakan rempah pada penelitian ini dimaksudkan untuk menciptakan suatu aroma dan rasa yang unik dan baru pada makanan penutup. Inovasi makanan penutup dengan menambahkan suatu rempah rempah sehingga menjadi lebih unik dan menarik dengan tampilan yang tidak berbeda jauh dari makanan sebelumnya. Inovasi yang dilakukan juga berfungsi agar makanan memiliki nilai jual yang tinggi. Setelah melakukan riset dan 31 percobaan akhirnya peneliti mendapatkan 22 resep inovasi rempah dalam makanan penutup yang sudah dilakukan dengan baik dari cara pengolahan dan juga hasil yang maksimal. Berikut adalah 22 resep inovasi rempah dalam makanan penutup yang dibuat oleh peneliti:

- 1) *Chocolate Coriander Fudge* adalah sejenis permen yang memiliki bahan dasar gula, susu, dan juga coklat bubuk. Inovasi yang dilakukan adalah menambahkan bubuk biji ketumbar untuk menambah aroma. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.13; rasa 3.6; aroma 3.93; tekstur 4.00; dan nilai keseluruhan 4.00. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Chocolate Coriander Fudge* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa *Chocolate Coriander Fudge* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa kurang

disukai karena terlalu manis bagi beberapa panelis.

- 2) *Salt and Pepper Caramel Candy* adalah permen yang berbahan dasar gula, krim, dan juga mentega yang dipanaskan sehingga menjadi *caramel*. Inovasi yang dilakukan oleh peneliti pada menu ini adalah menambahkan lada hitam untuk menambah aroma dan juga rasa yang baru. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.13; rasa 3.87; aroma 3.60; tekstur 4.00; dan nilai keseluruhan 3.95. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Salt and Pepper Caramel Candy* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Salt and Pepper Caramel Candy* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma kurang kuat bagi beberapa panelis.
- 3) *Lemon Basil Marshmallow* adalah permen yang berbahan dasar gula, putih telur dan juga gelatin. Inovasi yang dilakukan dalam menu ini adalah penggunaan basil untuk menciptakan aroma yang baru dan peneliti juga menambahkan lemon untuk menambah rasa asam pada marshmallow. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.87; rasa 3.67; aroma 4.13; tekstur 4.13; dan nilai keseluruhan 4.07. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Lemon Basil Marshmallow* memiliki aroma yang menarik dan tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa *Lemon Basil Marshmallow* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa kurang disukai karena terlalu manis bagi beberapa panelis.
- 4) *Lavender Candy Drops* memiliki bahan utama gula. Inovasi yang dilakukan pada makanan ini adalah menambahkan bunga lavender kering sehingga menambah aroma pada permen ini. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.80; rasa 3.73; aroma

3.87; tekstur 3.80; dan nilai keseluruhan 3.90. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Lavender Candy Drops* memiliki aroma yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa *Lavender Candy Drops* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa kurang disukai karena terlalu manis bagi beberapa panelis.

- 5) *Mint Chocolate Nougat* adalah sejenis permen yang berbahan dasar putih telur dan gula. Inovasi yang dilakukan dalam menu ini adalah penggunaan ekstrak daun mint pada nougat untuk menciptakan aroma dan juga rasa yang unik. Berdasarkan uji hedonik didapatkan hasil bahwa *Mint Chocolate Nougat* memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.25; rasa 4.25; aroma 3.95; tekstur 4.10; dan nilai keseluruhan 4.31. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Mint Chocolate Nougat* memiliki aroma yang menarik dan juga rasa yang enak karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Mint Chocolate Nougat* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma *mint* kurang kuat bagi beberapa panelis.
- 6) *Spiced Carrot Cake* adalah kue yang menggunakan wortel dan juga dengan *topping cream cheese*, *Carrot cake* ini biasanya menggunakan rempah kayu manis disini peneliti menggunakan campuran dari kayu manis, jahe, dan juga pala. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.20; rasa 4.33; aroma 4.27; tekstur 4.40; dan nilai keseluruhan 4.55. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Spiced Carrot Cake* memiliki tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek warna *Spiced Carrot Cake* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi warna kurang disukai karena warna dari *Spiced Carrot Cake* sedikit kurang menarik bagi beberapa panelis.

- 7) *Chocolate Thyme Cake* terdiri dari kue spon coklat dengan isian *chocolate mousse* kue spon coklat itu sendiri terdiri dari telur, gula, tepung, mentega, dan juga coklat bubuk. Penambahan daun timi disini terletak pada isiannya yaitu *Chocolate thyme mousse* dengan meng-*infused* daun timi kedalam *chocolate mousse* tersebut sehingga menambah aroma yang baru. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.67; rasa 4.27; aroma 4.13; tekstur 4.53; dan nilai keseluruhan 4.47. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Chocolate Thyme Cake* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Chocolate Thyme Cake* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma dari *Chocolate Thyme Cake* kurang kuat bagi beberapa panelis.
- 8) *Peanut Butter Nutmeg Red Velvet* adalah kue berbahan dasar mentega, telur, minyak, tepung, coklat bubuk, vanilla, *buttermilk* dan juga pewarna merah dan memiliki isian cream cheese, inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan bubuk pala pada isian *red velvet* dan mengganti *cream cheese* dengan selai kacang, bubuk pala memiliki sensasi yang menghangatkan dan juga memiliki aroma yang sangat khas yang dapat menyatu dengan baik dengan selai kacang. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 5.00; rasa 4.33; aroma 4.33; tekstur 4.20; dan nilai keseluruhan 4.47. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Peanut Butter Nutmeg Red Velvet* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek tekstur *Peanut Butter Nutmeg Red Velvet* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi tekstur kurang disukai karena tekstur dari *Peanut Butter Nutmeg Red Velvet* kurang bagus bagi beberapa panelis

- 9) *Cinnamon Tiramisu* adalah kue *spons* yang direndam dalam sirup kopi dan memiliki isian *mascarpone cream* yang berbahan dasar *mascarpone cheese* dan diberi *topping* coklat bubuk, inovasi yang dilakukan oleh peneliti pada menu ini adalah penggunaan kayu manis yang diletakkan pada sirup kopi, pada *mascarpone* cream dan juga mencampur coklat bubuk dan kayu manis bubuk untuk *topping* dari tiramisu tersebut, kayu manis ini dapat menambah aroma pada tiramisu karena memiliki aroma yang kuat dan unik. Berdasarkan uji hedonik nilai rata-rata dari segi warna 4.47; rasa 3.47; aroma 4.13; tekstur 3.73; dan nilai keseluruhan 4.00. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Cinnamon Tiramisu* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek tekstur *Cinnamon Tiramisu* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi tekstur kurang disukai karena tekstur dari *Cinnamon Tiramisu* kurang bagus bagi beberapa panelis.
- 10) *Mango Cayenne Cheesecake* adalah kue berbahan dasar *cream cheese*. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan rempah bernama *cayenne* yang berbentuk bubuk dan memiliki rasa yang pedas, disini peneliti juga menggunakan selai manga yang memiliki rasa asam dan manis, *cayenne* memberikan cita rasa yang sangat unik pada *mango cheesecake* disini. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.72; rasa 4.44; aroma 4.17; tekstur 4.50; dan nilai keseluruhan 4.56. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Mango Cayenne Cheesecake* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Mango Cayenne Cheesecake* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma dari *Mango Cayenne Cheesecake* kurang kuat bagi beberapa panelis.

- 11) *Chocolate Thyme Mousse* *Chocolate mousse* adalah krim coklat yang berbahan dasar coklat batang dan juga *whipping cream*. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan daun timi yang dilakukan dengan cara meng-infused daun timi kedalam *chocolate mousse* tersebut dan dapat menciptakan aroma yang baru. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.73; rasa 3.87; aroma 3.93; tekstur 4.27; dan nilai keseluruhan 4.13. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Chocolate Thyme Mousse* memiliki tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek warna *Chocolate Thyme Mousse* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi warna kurang disukai karena warna dari *Chocolate Thyme Mousse* kurang menarik bagi beberapa panelis.
- 12) Pandan *Coconut Crème Brulee* adalah suatu makanan penutup yang berbahan dasar krim, susu, gula dan juga kuning telur yang di panggang dengan metode *bain marie* dan setelah matang dan didinginkan diberi gula pada bagian atas *crème brulee* yang kemudian dikaramelisasikan menggunakan hand torch sehingga membentuk lapisan gula yang mengeras, inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penambahan daun pandan untuk menambah aroma dan juga penggunaan santan untuk rasa. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.07; rasa 4.07; aroma 4.40; tekstur 4.40; dan nilai keseluruhan 4.43. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa Pandan *Coconut Crème Brulee* memiliki aroma yang enak dan tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek warna dan rasa Pandan *Coconut Crème Brulee* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi warna dan rasa kurang disukai karena warna dari Pandan *Coconut Crème Brulee* kurang menarik dan rasa pandan terlalu kuat bagi beberapa panelis.

- 13) *Honey Ginger Tres Leches* adalah kue spon yang direndam dalam 3 jenis susu yaitu *evaporated milk*, *condensed milk*, dan juga *whole milk* dan diberi *topping whipping cream*. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan jahe pada susu perendamnya sehingga menciptakan aroma dan juga rasa jahe. Berdasarkan uji hedonik *Ginger Honey Tres Leches* memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.87; rasa 4.13; aroma 4.27; tekstur 4.20; dan nilai keseluruhan. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Ginger Honey Tres Leches* memiliki aroma yang enak karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek warna *Ginger Honey Tres Leches* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi warna kurang disukai karena warna dari *Ginger Honey Tres Leches* kurang menarik bagi beberapa panelis.
- 14) *Matcha Wasabi Choux Au Craquelin* adalah kue sus yang memiliki isian berupa krim yang bisa bervariasi rasanya, inovasi yang dilakukan peneliti pada menu ini adalah penggunaan rempah bernama wasabi yang memiliki aroma yang kuat dan sangat khas, wasabi memiliki rasa yang pedas tetapi pada menu ini tidak terasa pedas dan hanya menggunakan aroma dari wasabi saja. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.00; rasa 3.78; aroma 3.72; tekstur 4.11; dan nilai keseluruhan 4.00. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Matcha Wasabi Choux Au Craquelin* memiliki tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Matcha Wasabi Choux Au Craquelin* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma wasabi dari *Matcha Wasabi Choux Au Craquelin* terlalu kuat bagi beberapa panelis
- 15) *Coconut Lemongrass Pudding*, inovasi yang dilakukan peneliti pada menu ini adalah penggunaan sereh pada puding kelapa untuk

menambah aroma. Berdasarkan uji hedonik didapatkan hasil bahwa *Coconut Lemongrass Pudding* memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.50; rasa 3.63; aroma 3.94; tekstur 3.44; dan nilai keseluruhan 3.88. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Coconut Lemongrass Pudding* memiliki aroma yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek tekstur *Coconut Lemongrass Pudding* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi tekstur kurang disukai karena tekstur dari *Coconut Lemongrass Pudding* kurang bagus bagi beberapa panelis.

16) *Raspberry Rose Panna Cotta* berbahan dasar krim, gula dan juga gelatin sebagai bahan pengental, *panna cotta* memiliki tekstur yang lembut dan meleleh saat dimakan, *panna cotta* memiliki banyak varian rasa dan biasanya disajikan dengan saus ataupun selai. Inovasi yang dilakukan peneliti pada *panna cotta* adalah penggunaan bunga mawar kering untuk menambah aroma pada *panna cotta* dengan menggunakan saus *raspberry*. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.38; rasa 3.94; aroma 3.69; tekstur 4.25; dan nilai keseluruhan 4.25. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Raspberry Rose Panna Cotta* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Raspberry Rose Panna Cotta* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma mawar dari *Raspberry Rose Panna Cotta* terlalu kuat bagi beberapa panelis

17) *Allspice Banana and Dates Soufflé* adalah makanan penutup berbahan dasar tepung, susu, krim, dan maizena yang dimasak hingga mengental dan dicampur dengan meringue lalu dipanggang dalam ramekin hingga mengembang dan disajikan dengan saus. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan rempah bernama allspice

untuk menambah aroma pada makanan. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.41; rasa 4.35; aroma 3.76; tekstur 4.41; dan nilai keseluruhan 4.41. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Allspice Banana and Dates Soufflé* memiliki warna yang menarik dan tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Allspice Banana and Dates Soufflé* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma *allspice* dari *Allspice Banana and Dates Soufflé* kurang kuat bagi beberapa panelis

18) *Kaffir Lime Leaf Lime Tart* memiliki *tart shell* yang manis dan memiliki isian *lime curd* yang berbahan dasar perasan air jeruk nipis, telur dan juga gula *lime curd* memiliki rasa yang asam dan manis. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penambahan daun jeruk purut untuk menambah aroma pada *lime tart* ini. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.73; rasa 3.47; aroma 3.87; tekstur 3.87; dan nilai keseluruhan 3.80. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Kaffir Lime Leaf Lime Tart* memiliki aroma yang enak dan tekstur yang bagus karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa *Kaffir Lime Leaf Lime Tart* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa kurang disukai karena rasa dari *Kaffir Lime Leaf Lime Tart* terlalu asam bagi beberapa panelis.

19) *Coriander Mixed Berry Tartlet* memiliki *tart shell* yang manis dan memiliki isian campuran dari berbagai macam *berry* yang dimasak dan ditambahkan gula dan juga tepung maizena sebagai pengental, isian *berry* ini memiliki rasa yang asam dan manis. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan daun ketumbar pada isian *mixed berry* yang berfungsi untuk menambah aroma pada *mixed berry tartlet*. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata rata dari segi warna 4.40;

rasa 3.73; aroma 3.73; tekstur 3.80; dan nilai keseluruhan 4.05. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Coriander Mixed Berry Tartlet* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa dan aroma *Coriander Mixed Berry Tartlet* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa dan aroma kurang disukai karena rasa dari *Coriander Mixed Berry Tartlet* terlalu asam dan aroma yang kurang kuat bagi beberapa panelis.

20) *Blue Vanilla Fruit Tart* memiliki *tart shell* yang manis dan memiliki isian *pastry cream* yang berbahan dasar susu, gula, kuning telur, dan juga tepung maizena yang dimasak hingga mengental, *fruit tart* juga memiliki topping buah-buahan segar. Disini peneliti menggunakan biji vanilla dan juga *vanilla essence* pada *pastry cream* untuk menambah aroma dari makanan tersebut, warna biru pada *pastry cream* dihasilkan dari bunga telang sehingga warna menjadi lebih menarik. Berdasarkan uji hedonik memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.40; rasa 4.87; aroma 4.27; tekstur 4.60; dan nilai keseluruhan 4.70. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Blue Vanilla Fruit Tart* memiliki rasa yang enak karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek aroma *Blue Vanilla Fruit Tart* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi aroma kurang disukai karena aroma *vanilla* dari *Blue Vanilla Fruit Tart* kurang kuat bagi beberapa panelis.

21) *Aniseed Apple Crumble Pie* memiliki *tart shell* yang asin dan gurih dan memiliki isian apel yang dimasak dengan gula merah dan memiliki rasa yang asam dan manis, *Apple Crumble Pie* juga memiliki *topping crumble* yang berbahan dasar mentega, gula, dan tepung yang dipanggang dan memiliki tekstur yang *crunchy*. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan rempah bernama adas manis pada isian apel untuk menambah aroma pada makanan.

Berdasarkan uji hedonik didapatkan hasil bahwa *Aniseed Apple Crumble Pie* memiliki nilai rata-rata dari segi warna 3.73; rasa 3.33; aroma 3.60; tekstur 3.40; dan nilai keseluruhan 3.70. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Aniseed Apple Crumble Pie* memiliki warna yang menarik karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek rasa *Aniseed Apple Crumble Pie* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi rasa kurang disukai karena rasa dari *Aniseed Apple Crumble Pie* terlalu asam bagi beberapa panelis.

22) *Gingerflower Jackfruit Pie* memiliki *tart shell* yang asin dan gurih dan memiliki isian buah nangka yang dimasak dan dipanggang dalam kulit pie, isian buah nangka berbahan dasar nangka dan gula yang dimasak, pie ini memiliki rasa yang gurih dari kulitnya dan juga manis dari isiannya. Inovasi yang dilakukan pada menu ini adalah penggunaan bunga kecombrang pada isian nangka sehingga dapat menciptakan aroma yang unik. Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan ke 15 panelis *Gingerflower Jackfruit Pie* didapatkan hasil bahwa *Gingerflower Jackfruit Pie* memiliki nilai rata-rata dari segi warna 4.40; rasa 4.33; aroma 4.53; tekstur 4.13; dan nilai keseluruhan 4.37. Hasil uji tersebut menyatakan bahwa *Gingerflower Jackfruit Pie* memiliki aroma yang enak karena memiliki nilai terbesar diantara aspek lainnya. Dilihat dari aspek tekstur *Gingerflower Jackfruit Pie* memiliki nilai terkecil sehingga dapat dikatakan bahwa dari segi tekstur kurang disukai karena tekstur dari *Gingerflower Jackfruit Pie* kurang bagus bagi beberapa panelis.

5. Simpulan dan Rekomendasi

Ada 22 makanan penutup dari hasil inovasi dengan menambahkan bahan rempah-rempah. Adapun 22 makanan penutup tersebut yaitu: A.

Confectionery 1) *Chocolate Coriander Fudge*, 2) *Salt and Pepper Caramel Candy*, 3) *Lemon Basil Marshmallow*, 4) *Lavender Candy Drops* 5) *Mint Chocolate Nougat* 6) *Spiced Carrot Cake*. 7) *Chocolate Thyme Cake* 8) *Peanut Butter Nutmeg Red Velvet* 9) *Cinnamon Tiramisu* 10) *Mango Cayenne Cheesecake* 11) *Chocolate Thyme Mousse* 12) *Pandan Coconut Crème Brulee* 13) *Honey Ginger Tres Leches* 14) *Matcha Wasabi Choux Au Craquelin* 15) *Coconut Lemongrass Pudding* 16) *Raspberry Rose Panna Cotta* 17) *Allspice Banana and Dates Soufflé* 18) *Kaffir Lime Leaf Lime Tart* 19) *Coriander Mixed Berry Tartlet* 20) *Blue Vanilla Fruit Tart* 21) *Aniseed Apple Crumble Pie* 22) *Gingerflower Jackfruit Pie*. Semua inovasi makanan memiliki citarasa yang dapat diterima masyarakat. masyarakat khususnya pengusaha kuliner harus selalu meningkatkan kreativitasnya, menggali ide-ide baru untuk menciptakan suatu produk baru. Masyarakat juga perlu diberi pengetahuan lebih tentang inovasi-inovasi yang dapat dilakukan agar penyajian makanan dapat lebih menarik lagi.

Daftar Pustaka

- Dyah Pramesthi, Isyana Ardyati, & Agus Slamet. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik*, 6(3), 225–232. <https://doi.org/10.22437/bio.v6i3.9861>
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat*. Diandra Pustaka Indonesia.
- Hikmatulloh, E., Lasmanawati, E., & Setiawati, T. (2017). Manfaat Pengetahuan Bumbu dan Rempah pada Pengolahan Makanan Indonesia Siswa SMKN 9 Bandung. *Media Pendidikan, Gizi Dan Kuliner*, 6(1), 42–50.
- Nilda, C. (2000). Ekstraksi Senyawa Bio-Aktif Pada Beberapa Rempah Ie Bu Peudah. In *Prosiding Seminar Nasional Politeknik Negeri Lhokseumawe*, 3(1), A78–A81.
- Ryadha S., R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal ABDI*, 3(1), 30–42.

- Saputri, Y.R., S. &, & Julianto, D. . (2015). Inovasi Produk pada Roti Ceria di Jember. *E-Sospol*, 1–15. [http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/71814/Yulia R%0B%09afelia Saputri.pdf?sequence=1](http://repository.unej.ac.id/bitstream/handle/123456789/71814/Yulia_R%0B%09afelia_Saputri.pdf?sequence=1)
- Septiana, A. T., Samsi, M., & Mustaufik, M. (2017). Pengaruh Penambahan Rempah dan Bentuk Minuman terhadap Aktivitas Antioksidan Berbagai Minuman Tradisional Indonesia. *Agritech*, 37(1), 7. <https://doi.org/10.22146/agritech.17001>
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106. <https://doi.org/10.31311/par.v5i2.3526>
- Tjandra, J. (2016). *Inovasi Produk Puding Lefluffy Dessert Melalui Pendekatan Blue Ocean Strategy*. Universitas Ciputra.
- Wachyuni, S. S., & Yenny, M., & Wiweka, K. (2020). Studi Eksperimen Jelly Lidah Buaya sebagai Bahan Dasar Produk Hidangan Penutup (Dessert). *Tourism Scientific Journal*, 5(2), 276–294.
- Wibowo, M. (2012). *Inovasi Makanan Jenis Brownies*. Universitas Katolik Soegijapranata.

Profil Penulis 1

Tessalonica Pinkan Andrea menempuh pendidikan D4 Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali.

Profil Penulis 2

Dinar Sukma Pramesti, S.T., M.T. adalah Dosen prodi DIV Manajemen Perhotelan di Politeknik Internasional Bali. Lahir di Denpasar 12 September 1988. Menamatkan Sarjana Teknik Arsitektur di Universitas Udayana pada tahun 2010. Melanjutkan Pendidikan Magister di bidang arsitektur dengan mengambil konsentrasi Arsitektur Kajian Lingkungan Binaan Etnik di Pascasarjana Universitas Udayana yang diselesaikan tahun 2013.