

INOVASI HIDANGAN PENUTUP DINGIN MENGGUNAKAN TEH *EARL GREY*

Nikita Andina Amariza⁽¹⁾, Billy Tanius⁽²⁾, Ni Nyoman Widani⁽³⁾

Email: nikitaandina@gmail.com⁽¹⁾, billy.tanius@pib.ac.id⁽²⁾,

wiwinwidani1968@gmail.com⁽³⁾

Politeknik Internasional Bali^(1, 2, 3)

Abstract

This work of creative competence is a descriptive research using Research and Development as the method. The researcher also done hedonic test survey by using questioner in order to find opinion about the used of earl grey tea as a cold dessert to six panels.

This work of creative competence produced 12 (two layer earl grey burnt cheesecake, mini earl grey choux au craquelin, black and white earl grey mousse, earl grey panacotta with butterscotch sauce, mango sticky rice with earl grey sauce, roll cake with earl grey choco ganache, earl grey ice cream, earl grey lemon macaron, earl grey cranachan, earl grey milecrepes, earl grey rumball, earl grey fruit pie) cold dessert innovation using earl grey tea that has been tested in term of taste, scent, color and texture. As a result, most of the panels showed that they like the innovation using earl grey tea as a cold dessert. The dessert innovation with earl grey tea has a good flavour and different from the original food but still retains the characteristic of the dessert, and the public can accept the innovation of tea in desserts.

By this paper, hopefully every culinary related to every business owner to be more innovative and creatuive in the future and there will be more new ideas to be executed, develop the existing idea into more creative ways and born as a new trend in the culinary rowld. It also important for people to get society educated about food inoovation and enlarge it for even more.

Keywords: *Innovation, Cold Dessert, Earl Grey Tea*

Abstrak

Karya kompetitif kreatif ini merupakan penelitian deskriptif yang menggunakan metode *Research and Development*. Survei dilakukan dengan menggunakan uji hedonik yaitu dengan menggunakan kuisioner yang diberikan kepada enam orang panelis untuk memberikan penilaian tentang hasil inovasi hidangan penutup yang menggunakan teh *earl grey*.

Karya kompetitif kreatif ini menghasilkan 12 ((*two layer earl grey burnt cheesecake, mini earl grey choux au craquelin, black and white earl grey mousse, earl grey panacotta with butterscotch sauce, mango sticky*

rice with earl grey sauce, roll cake with earl grey choco ganache, earl grey ice cream, earl grey lemon macaron, earl grey cranachan, earl grey milecrepes, earl grey rumball, earl grey fruit pie) inovasi hidangan penutup dingin dengan menggunakan teh *earl grey* yang sudah di tes dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur. Hasilnya rata-rata nilai yang didapatkan menunjukkan bahwa para panelis menyukai inovasi hidangan penutup dingin dengan tambahan teh *earl grey*. Inovasi hidangan penutup dengan teh *earl grey* memiliki cita rasa yang unik dan berbeda dari makanan aslinya namun masih tetap mempertahankan ciri khas hidangan penutup tersebut, dan masyarakat bisa menerima inovasi teh *earl grey* sebagai hidangan penutup.

Dari hasil karya ilmiah ini diharapkan agar para pekerja/pengusaha pada bidang kuliner selalu inovatif dan kreatif, merealisasikan ide-ide baru, mengembangkan yang sebelumnya sudah ada dan dikemas menjadi lebih menarik, serta menciptakan *trend* baru dalam bidang kuliner. Masyarakat juga perlu untuk diedukasi tentang inovasi-inovasi makanan supaya timbul minat lebih sehingga bidang kuliner bisa terus berkembang.

Kata Kunci: Inovasi, Hidangan Penutup Dingin, Teh *Earl Grey*

1. Pendahuluan

Dewasa ini, banyak orang sudah menganggap gaya hidup sehat adalah sesuatu yang penting. Selain berolahraga, memilih makanan yang kaya manfaat adalah salah satu yang dapat dilakukan. Salah satu jenis bahan makanan yang mulai banyak dimanfaatkan adalah teh *earl grey*. Teh *earl grey* adalah salah satu jenis teh hitam yang dikenal di kalangan masyarakat. Teh *earl grey* adalah teh hitam dengan tambahan minyak dari kulit buah bergamot (sejenis jeruk).

Dalam penelitian ini, teh *earl grey* dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pembuatan hidangan penutup dingin. Pemilihan ini didasari karena teh *earl grey* mempunyai keunikan rasa, aroma serta memiliki banyak manfaat bagi kesehatan serta masih jarang ditemukan penggunaan teh *earl grey* dalam olahan hidangan penutup dingin dibandingkan dengan teh-teh lainnya seperti contohnya *matcha*. Beberapa hasil dari penelitian, teh mengandung senyawa yang dapat mengobati beberapa penyakit ringan dan

mencegah serangan berbagai penyakit berat. Karena teh merupakan minuman alami, maka dari itu teh aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Ajisaka, 2012). Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk menghasilkan inovasi hidangan penutup dingin dengan menggunakan teh *earl grey*.

2. Konsep dan Teori

Berdasarkan judul dari penelitian ini, terdapat beberapa konsep yang perlu dijelaskan yaitu Inovasi, hidangan penutup dan the *earl grey*. Menurut Kotler dan Keller (2009) inovasi adalah produk, jasa, ide, dan persepsi yang baru dari seseorang. Inovasi adalah produk atau jasa yang dipersepsikan oleh konsumen sebagai produk atau jasa baru. Secara sederhana inovasi dapat diartikan sebagai terobosan yang berkaitan dengan produk-produk baru. Dalam penelitian ini, dilakukan inovasi resep dengan cara menambahkan suatu bahan kedalam resep yang telah ada yang bertujuan untuk meningkatkan suatu bahan kedalam resep yang telah ada yang bertujuan untuk meningkatkan ras hidangan yang pada akhirnya meningkatkan daya terima konsumen.

Hidangan penutup (*dessert*) adalah bagian hidangan yang pada umumnya disajikan pada akhir makan atau setelah hidangan utama (*main course*), biasanya terdiri atas makanan yang manis namun ada beberapa yang asin atau kombinasinya. Menurut Ekawatiningsih (2008:317) dapat dikategorikan menjadi dua, yaitu hidangan penutup dingin (*cold dessert*) dan hidangan penutup panas (*hot dessert*). Dessert mempunyai beberapa fungsi diantaranya: menetralsir hidangan atau sebagai hidangan penyegar setelah hidangan utama. Porsi *dessert* biasanya sekitar 100-120 gr/porsi dalam satu set hidangan sesuai standar internasional. Hidangan penutup panas adalah hidangan penutup yang disajikan dalam keadaan panas antara 40-50 derajat celcius dan hidangan penutup dingin adalah hidangan

penutup yang disajikan dalam keadaan dingin antara 10-15 derajat celcius. Contoh hidangan penutup dingin yaitu *custard*, jeli, kue dan contoh dari *hot dessert* yaitu; *souffle*, *pancake*, *fritters* (Cahyana, Devi, 2015).

Teh merupakan minuman yang sangat umum dalam kehidupan kita sehari-hari. Kebiasaan minum teh tidak hanya dikenal di Indonesia tetapi juga hampir di seluruh dunia. Teh mengandung banyak manfaat bagi kesehatan. Menurut beberapa hasil penelitian, teh memiliki kandungan senyawa yang mampu mengobati sejumlah penyakit ringan dan mencegah serangan berbagai penyakit berat. Selain itu karena teh adalah minuman alami, maka relatif aman dari efek samping yang merugikan kesehatan (Ajisaka, 2012).

Dalam penelitian ini penulis menggunakan dua teori, yaitu teori inovasi makanan dan teori uji hedonik. Menurut, Kuratko (2007) ada empat tipe dasar Inovasi, yaitu : *Invention* (penemuan), *extension* (pengembangan), *duplication* (duplikasi) dan *synthesis* (sintesis). Pada penelitian ini, penulis menggunakan tipe inovasi *extension* (pengembangan) yaitu dengan cara mengaplikasikan atau menambahkan teh *Earl Grey* pada hidangan penutup yang sebelumnya sudah ada untuk menghasilkan rasa yang berbeda.

Prinsip pada uji hedonik ini adalah panelis diminta untuk mencoba suatu produk tertentu, kemudian setelah itu panelis diminta untuk memebrikan tanggapan dan penilaian atas produk yang baru dicoba tersebut tanpa membandingkannya dengan yang lain. Sedangkan secara umum, tujuan dari uji hedonik ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dan untuk menilai komoditi jenis atau produk pengembangan secara organoleptik (michael,2009).

3. Metode

Metode penelitian yang digunakan adalah *research and development* yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu dan menguji keefektifan produk yang dihasilkan. Untuk menghasilkan produk tertentu penelitian yang bersifat analisis kebutuhan dilakukan uji keefektifan produk, supaya produk yang dihasilkan dapat berfungsi di masyarakat luas, Sugiyono (2013). Alur penelitian dapat digambarkan sebagai berikut:

- a. Potensi dan masalah. Penelitian dapat dilakukan didasari dari adanya potensi dan masalah. Masalah merupakan sesuatu yang harus diselesaikan, jadi dalam penelitian ini, peneliti berusaha untuk memberikan solusi terhadap masalah yang terjadi.
- b. Pengumpulan data dilakukan dengan metode *research and development*. Setelah adanya potensi dan masalah, dilakukan pengumpulan data dan informasi yang sekiranya dapat dijadikan bahan untuk memecahkan masalah.
- c. Peneliti membuat rencana desain pengembangan produk. Aspek-aspek penting dalam rencana tersebut meliputi produk apa yang akan dibuat, tujuan dan manfaat, siapa pengguna produknya, mengapa produk tersebut dianggap penting, dimana lokasi untuk pengembangan produk dan bagaimana proses pengembangannya.
- d. Pengembangan format produk awal. Peneliti mulai mengembangkan bentuk produk awal yang bersifat sementara. Produk yang dibuat harus selengkap dan sebaik mungkin dengan meminta bantuan dari pakar yang mengerti dalam bidang tersebut.
- e. Uji coba produk dilakukan setelah menu dieksperimenkan dan mendapat formula yang tepat. Produk diuji cobakan kepada kelompok terbatas.

- f. Revisi produk. Setelah produk diuji cobakan, jika ada kelemahan-kelemahan dan saran untuk produk, maka dilakukakan revisi produk untuk memperbaiki produk tersebut.
- g. Setelah memperbaiki produk, dilakukan uji coba kepada skala yang lebih besar.
- h. Revisi produk akhir. Penyempurnaan produk akhir berdasarkan saran dari panelis dalam skala yang luas.

Lokasi penelitian dilaksanakan di kampus Politeknik Internasional Bali dan eksperimen produk dilakukan di rumah penulis di daerah Sidakarya. Adapun data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif dari sumber data primer dan sekunder. Dalam penelitian ini data kualitatif meliputi data tentang teh, data manfaat teh *earl grey* dan data hidangan penutup. Dalam penelitian ini, instrumen yang digunakan penulis yaitu kuisioner. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan kuisioner semi terbuka, dengan begitu peneliti dapat mendapatkan tingkat kesukaan panelis terhadap produk inovasi dalam bentuk skala hedonik. Skala hedonik juga dapat diubah menjadi skala numerik dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan (Soekarto,2002).

Teknik analisis data merupakan suatu langkah yang paling menentukan dari suatu penelitian, karena analisis data berfungsi untuk menyimpulkan hasil penelitian. Analisis data dapat dilakukan melalui tahap perencanaan, pelaksanaan, evaluasi, penyusunan laporan. Dalam penelitian ini, teknik yang digunakan yaitu analisis data kualitatif. Arti dari penelitian kualitatif mengandung makna bahwa penelitian yang dilakukan kualitas deskripsinya harus jelas sesuai dengan hasil yang didapatkan di lapangan. Dalam penelitian ini, penyajian hasil analisis data dilakukan dengan teknik formal dan teknik informal.

4. Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian dan eksperimen, penulis menemukan 12 inovasi hidangan penutup menggunakan teh *earl grey*, diantaranya:

a. *Two Layer Earl Grey Burnt Cheesecake*



Burnt Cheesecake adalah cheesecake (kue keju) yang sengaja dibuat gosong dibagian atas agar lebih garing tetapi tetap lembut di bagian dalam. Umumnya rasa dari cheesecake adalah original yaitu rasa keju dari krim keju yang digunakan. Dalam hidangan *Two Layer Earl Grey Burnt Cheesecake* diinovasikan dengan menambahkan teh earl grey sehingga menciptakan rasa baru namun tetap dipadukan dengan rasa original dengan membuat cheesecake menjadi 2 (dua) layer, layer bawah rasa earl grey dan layer atas rasa original.

b. *Mini Earl Grey Choux Au Craquelin*



Kue sus merupakan kue berbentuk bulat dan berongga dibagian dalam. Diisi menggunakan fla yang umumnya pastry cream rasa vanilla/coklat. Dalam hidangan ini, isian kue sus diinovasikan dengan menggunakan teh *earl grey*. *Craquelin* yang merupakan adonan diatas kue sus yang bertekstur crunchy, juga ditambahkan bubuk teh *earl grey* sehingga menambahkan rasa dan aroma.

c. *Black and White Earl Grey Mousse*



Mousse merupakan sajian yang memanfaatkan gelembung. Gelembung tersebut bisa tercipta dari krim kocok atau putih telur kocok (dalam hidangan ini menggunakan krim kocok) Dalam hidangan

ini, *mousse cake* disajikan dalam bentuk entremets dengan menggabungkan beberapa komponen menjadi satu (*cookies*, *sponge cake* dan *mousse*). Dalam hidangan ini mousse diinovasikan menjadi rasa earl grey. *Black and white earl grey mousse* adalah earl grey mousse dengan lapisan bawah *almond streusel*, lapisan tengah *earl grey sponge cake* dan diselimuti *mirror glaze* berwarna hitam.

d. *Earl Grey Panacotta with Butterscotch Sauce*



Panacotta adalah hidangan berasal dari Italia dengan tekstur lembut, creamy dan berbentuk semi solid (lebih lembut dari pudding agar-agar). Teksturnya meleleh di mulut dan disajikan dalam keadaan dingin.

Umumnya rasa dari *panacotta* adalah original vanilla dan disajikan dengan saus yang beragam. Hidangan ini, *panacotta* diinovasikan menjadi rasa *earl grey* dan disajikan dengan saus *caramel*.

e. *Mango Sticky Rice with Earl Grey Sauce*



Mango sticky rice merupakan makanan asli Thailand yang terbuat dari beras ketan yang dikukus hingga pulen dan disajikan dengan saus yang terbuat dari santan dan potongan mangga yang sudah matang. Dalam hidangan ini, saus dari *mango sticky rice* diinovasikan dengan tambahan teh *earl grey* sehingga tercipta rasa yang baru.

f. *Roll Cake with Earl Grey Choco Ganache*



Roll Cake With Earl Grey Choco Ganache merupakan *sponge cake* dengan campuran teh *earl grey* yang dibuat dengan ukuran tipis, kemudian diisi dengan *chocolate ganache* bertekstur legit yang sudah di rendam dengan teh *earl grey* kemudian digulung.

g. *Earl Grey Ice Cream*



Earl Grey Ice cream merupakan Es krim rumahan dengan bahan sederhana, memadukan rasa teh *earl grey* dengan rasa manis dari susu kental manis, disajikan dingin dengan siraman coklat dan taburan *chocolate sable*. Dalam resep ini, penambahan teh *earl grey* bertujuan untuk memberikan rasa dan aroma segar dalam es krim.

h. *Earl Grey Lemon Macaron*



Macaron merupakan hidangan yang terbuat dari putih telur, gula dan tepung almond. *Macaron* bertekstur renyah diluar dan terdapat krim di dalamnya. Untuk mempercantik biasanya ditambahkan pewarna makanan. Dalam resep ini, teh *earl grey* ditambahkan dalam *macaron shell* dan *filling* untuk menambah rasa, aroma dan warna. Dalam resep ini tidak menggunakan pewarna makanan, melainkan hanya warna asli dari teh *earl grey* yaitu coklat.

i. *Earl Grey Cranachan*



Cranachan merupakan hidangan penutup asli skotlandia. Pada dasarnya cranachan menggabungkan krim, raspberry dan oat. Dalam resep ini, buah raspberry diganti dengan mangga dan krim diinovasikan menjadi rasa *earl grey*., dan cornflakes ditambahkan untuk menambah tekstur crunchy.

j. *Earl Grey Mille crepes*



Mille crepes merupakan hidangan penutup yang terdiri dari beberapa lapisan *crepes* yang dipisahkan dengan krim pada setiap lapisannya. Dalam resep ini, krim isian milecrepes dan krim lapisan luar *mille crepes* diinovasikan menjadi rasa *earl grey* dengan mencampurkan teh *earl grey* ke dalam krim terlebih dahulu dengan cara direndam.

k. *Earl Grey Rum ball*



Rum ball merupakan kue berbentuk bola kecil yang luarnya dilapisi coklat, biskuit, kelapa kering atau topping lainnya. Bagian dalamnya terbuat dari campuran cake yang dihancurkan menjadi butir-butir kecil kemudian dicampur dengan mentega leleh dan juga rum. Resep ini cocok untuk pengolahan 'left-over' saat pembuatan kue tart. Dalam resep ini, teh *earl grey* dimasukkan dalam pembuatan *earl grey cake* dan juga dalam campuran rum diberi sedikit seduhan teh *earl grey*.

l. *Earl Grey Fruit Pie*



Fruit tart merupakan *pie crust* yang diisi dengan pastry cream dan diberi topping buah-buahan segar seperti strawberry, kiwi dan peach. Pada resep ini, teh *earl grey* ditambahkan pada adonan pastry cream untuk menambahkan rasa, aroma dan warna.

Berdasarkan uji hedonik yang sudah dilakukan, rata-rata setiap hidangan adalah sebagai berikut:

Tabel 4.1 Rata-Rata Hasil Uji Hedonik

No.	Nama Hidangan	Rata-Rata
1	<i>Two Layer Earl Grey Burnt Cheesecake</i>	4
2	<i>Mini Earl Grey Choux Au Craquelin</i>	4,18
3	<i>Black and White Earl Grey Mousse</i>	4,8
4	<i>Earl Grey Panacotta with Butterscotch Sauce</i>	3,9
5	<i>Mango Sticky Rice with Earl Grey Sauce</i>	3,49
6	<i>Roll Cake with Earl Grey Choco Ganache</i>	4,6
7	<i>Earl Grey Ice Cream</i>	4,2
8	<i>Earl Grey Lemon Macaron</i>	3,9
9	<i>Earl Grey Cranachan</i>	3,8
10	<i>Earl Grey Milecrepes</i>	3,1
11	<i>Earl Grey Rumball</i>	3,6
12	<i>Earl Grey Fruit Pie</i>	4,2
Rata-Rata Keseluruhan		3,93

Keterangan:

1= Sangat tidak suka, 2= Kurang suka, = Agak suka, 4= Suka, 5= Sangat suka.

5. Simpulan dan Rekomendasi

Berdasarkan uji hedonik yang sudah dilakukan terhadap 12 resep (*two layer earl grey burnt cheesecake, mini earl grey choux au craquelin, black and white earl grey mousse, earl grey panacotta with butterscotch sauce, mango sticky rice with earl grey sauce, roll cake with earl grey choco ganache, earl grey ice cream, earl grey lemon macaron, earl grey cranachan, earl grey milecrepes, earl grey rumball, earl grey fruit pie*), rata-rata keseluruhan dari 12 hidangan inovasi yaitu 3,93 dari 5.00 yang menunjukkan bahwa para panelis menyukai hidangan hasil inovasi menggunakan teh *earl grey*. Dari penelitian dan simpulan, diharapkan pembaca mendapat edukasi tentang pemanfaatan teh *earl grey* dalam hidangan penutup dingin dan juga diharapkan peneliti selanjutnya dapat mengembangkan inovasi pemanfaatan teh *earl grey* dalam hidangan ini.

Daftar Pustaka

- Ajisaka. 2012. *Teh Dahsyat Khasiatnya*. Surabaya: Stomata.
- Cahyana, cucu dan Guspri Devi Artanti. 2015. *Buku Pintar Masak Hidangan Kontinental*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Ekawatiningsih, Prihastuti. 2008. *Restoran Jilid 2*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional.
- Kuratko, D. (2007). *Entrepreneurship: A Contemporary Approach*. 7th Edition, Thompson Learning.
- Kotler dan Keller. 2009. *Manajemen Pemasaran. Jilid I*. Edisi ke 13. Jakarta: Erlangga
- Soekarto, S. 2002. *Penilaian Organoleptik industry pangan dan hasil pertanian*. Jakarta: Bharata Karya Aksara.
- Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta

Profil Penulis 1

Nikita Andina Amariza, lahir di Denpasar, 5 Februari 2000. Setelah menyelesaikan pendidikan formal di SMA Albanna Denpasar, penulis melanjutkan pendidikan Diploma 3 di Politeknik Internasional Bali jurusan Seni Kuliner.

Profil Penulis 2

Billy Tanius lahir di Medan pada tanggal 18 April 1987. Penulis menamatkan pendidikan D4 Perhotelan di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada tahun 2009 dan menamatkan S2 di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti pada tahun 2017. Penulis aktif dalam menulis artikel dan penelitian. Salah satu penelitian berjudul "*Sengkulun as Betawi Traditional Cake Philosophy, Historical and Cultural Review*". Penulis memiliki bisnis online penjualan kue yang bernama *Roule* dan juga merupakan Ketua Program Studi D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.

Profil Penulis 3

Ni Nyoman Widani, lahir di Tibubeneng, 16 Desember 1968. Menamatkan pendidikan pascasarjana Fakultas Sastra jurusan Bahasa Inggris di Universitas Warmadewa tahun 1998. Pendidikan lanjutan Magister Linguistik Universitas Warmadewa tahun 2017. Penulis memiliki dan mengelola lembaga pelatihan *Aladdin English Centre*. Penulis aktif pada kegiatan sosial sebagai Badan Permusyawaratan Desa Tibubeneng periode 2019-2024. Karirnya dimulai pada tahun 1998 sebagai Instruktur Bahasa Inggris di PPLP Dhyana Pura Bali dan menjadi Dosen Bahasa Inggris di D4 Manajemen Perhotelan Undira dari tahun 2017 hingga sekarang. Saat ini sebagai dosen prodi D3 Seni Kuliner di Politeknik Internasional Bali.