



## Inovasi Pembuatan *Crème Brulee* Berbahan Dasar Tape Ketan Hijau

Nenden Almedya Suci<sup>1</sup>, Dendi Gusnadi<sup>2</sup>, Ratna Gema Maulida<sup>3</sup>

<sup>1,2,3</sup>Universitas Telkom Bandung, Indonesia

E-mail: [nendenalmedya@student.telkomuniversity.ac.id](mailto:nendenalmedya@student.telkomuniversity.ac.id), [dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id](mailto:dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id), [ratna.gema.maulida@gmail.com](mailto:ratna.gema.maulida@gmail.com)

| Article Info                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Abstract                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Article History</b><br>Received: 2023-09-17<br>Revised: 2023-10-23<br>Published: 2023-11-01<br><br><b>Keywords:</b><br><i>Crème Brulee;</i><br><i>Green Keetan Tape;</i><br><i>Nutritional Value;</i><br><i>Healthy Fats;</i><br><i>Healthy Methods;</i><br><i>Business Opportunities.</i> | Green sticky tape <i>crème brulee</i> is a new food idea that combines traditional ingredients with modern ingredients that are currently popular. <i>Crème brulee</i> is a dessert that has long been known in various countries. For a long time, green sticky rice tape has been known in Indonesia and is a favorite among some people as a basic ingredient in various modern dishes. This is a new innovation that uses green sticky tape as a base for making <i>crème brulee</i> . Fermented green sticky rice is mixed with liquid cream, sugar, egg yolks, and several other ingredients to create a delicious taste and texture. The innovation of <i>crème brulee</i> with green sticky rice not only has a new and unique taste, but is also healthier than regular <i>crème brulee</i> . Green sticky rice tape is rich in fiber, vitamins and minerals, and contains healthy fats which are good for heart health and digestion. <i>Crème brulee</i> innovations can also be made in healthier ways, such as using plant-based or low-fat milk. With this <i>crème brulee</i> innovation, it is hoped that the community will be able to develop more innovative, healthy and delicious traditional foods. In addition, this innovation can open up new business opportunities for culinary or food entrepreneurs who wish to sell new and unique items to their customers.                                           |
| Artikel Info                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Abstrak                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Sejarah Artikel</b><br>Diterima: 2023-09-17<br>Direvisi: 2023-10-23<br>Dipublikasi: 2023-11-01<br><br><b>Kata kunci:</b><br><i>Crème Brulee;</i><br><i>Tape Keetan Hijau;</i><br><i>Nilai Gizi;</i><br><i>Lemak Sehat;</i><br><i>Teknik Sehat;</i><br><i>Peluang Bisnis.</i>               | <i>Crème brulee</i> tape ketan hijau adalah ide makanan baru yang menggabungkan bahan tradisional dengan bahan modern yang sedang populer. <i>Crème brulee</i> adalah hidangan penutup yang sudah lama dikenal di mancanegara. Sejak lama, tape ketan hijau sudah dikenal di Indonesia dan menjadi favorit di beberapa orang sebagai bahan dasar dalam berbagai hidangan modern. Ini adalah inovasi baru yang menggunakan tape ketan hijau sebagai bahan dasar untuk membuat <i>crème brulee</i> . Difermentasi ketan hijau dicampur dengan cream cair, gula, kuning telur, dan beberapa bahan lainnya untuk membuat rasa dan tekstur yang lezat. Inovasi <i>crème brulee</i> dengan tape ketan hijau tidak hanya memiliki rasa yang baru dan unik, tetapi juga lebih sehat daripada <i>crème brulee</i> biasa. Tape ketan hijau kaya akan serat, vitamin, dan mineral, dan mengandung lemak sehat yang baik untuk kesehatan jantung dan melancarkan pencernaan. Inovasi <i>crème brulee</i> juga dapat dibuat dengan cara yang lebih sehat, seperti menggunakan susu nabati atau susu rendah lemak. Dengan inovasi <i>crème brulee</i> ini, masyarakat diharapkan dapat mengembangkan makanan tradisional yang sehat dan lezat yang lebih inovatif. Selain itu, inovasi ini dapat membuka peluang bisnis baru bagi pengusaha kuliner atau pengusaha makanan yang ingin menjual barang-barang baru dan unik kepada pelanggan mereka. |

### I. PENDAHULUAN

Gardjito (2014) menyatakan bahwa upaya penganeekaragaman pangan sangat penting karena tujuan mereka adalah memperbaiki masalah tergantung pada jenis makanan pokok. Misalnya, rasa tape yang istimewa dari sereal dan umbi-umbian yang diolah menjadi pengawet berbeda dari proses mengolah umbi-umbian dan sereal menjadi pengawet. Namun, masyarakat modern masih menganggap tape sebagai sesuatu yang tidak penting. Namun demikian, hal ini sesuai dengan rencana pemerintah, terutama dalam hal menangani kebutuhan pangan,

terutama yang tidak bergizi. Penelitian awal di Kabupaten Bandung Barat menunjukkan bahwa tape ketan hitam dikonsumsi rata-rata 8 gram per hari. Banyak makanan baru dengan berbagai rasa dan bentuk muncul di era globalisasi saat ini. Hidangan penutup atau dessert adalah makanan yang sering kita temui baik di kafe maupun restoran. Beberapa hidangan penutup yang sering kita temui di media sosial adalah *cheesecake*, *ice cream*, *panna cotta*, *crème brulee*, dan lain-lain.

Tape lunak dan berair dengan rasa manis dan sedikit alkohol. Karena tape terurai dengan

cepat, harus segera dikonsumsi karena fermentasi berikutnya mencapai kondisi fermentasi yang ideal. Jamur *Endomycopsis Fibuligeria*, *Rhizopus Oryzae*, dan *Saccharomyces Cereviciae* berfungsi sebagai ragi untuk membuat makanan ini. Tape ketan hijau tradisional dibuat dari beras ketan hijau yang difermentasi. Selama proses fermentasi, kandungan pati beras ketan diubah menjadi gula, yang menghasilkan rasa manis yang unik. Tape ketan hijau memiliki rasa manis, kenyal, dan aroma yang berbeda. Karena tape ketan hijau mengandung bakteri baik yang membantu sistem pencernaan, beberapa orang percaya bahwa itu baik untuk pencernaan. Cara yang digunakan penulis mengenalkan *creme brulee* kembali secara modern yaitu dengan menjadikan tape ketan hijau sebagai bahan dasar dalam pembuatan *dessert creme brulee* (Gardjito & Dewi 2018).

*Crème brulee* adalah salah satu *dessert* dingin yang terkenal di Indonesia. *Creme brulee* adalah hidangan penutup Prancis yang terbuat dari krim dan susu yang dimasak dengan gula, kuning telur, dan gelatin sebagai bahan pengental. Dalam kebanyakan kasus, hidangan penutup ini disajikan dalam keadaan dingin (Aprilia & Harianto 2021). Dalam pembuatan *crème brulee*, hal yang wajib diperhatikan adalah konsistensi dan tekstur yang akan dihasilkan. *Crème brulee* memiliki karakter yang seperti puding dengan sifat gel dengan tekstur lembut dan kenyal namun tetap kokoh mempertahankan bentuknya. Sifat *crème brulee* yang dapat meleleh ketika di dalam mulut menjadikan produk ini berbeda dari jenis *dessert* lainnya. Misalnya, umbi-umbian dan sereal yang diolah menjadi pengawet memiliki rasa tape yang berbeda. Tapi tape masih dianggap tidak penting oleh masyarakat modern. Namun demikian, hal ini sesuai dengan rencana pemerintah, terutama dalam hal memenuhi kebutuhan pangan, terutama yang tidak bergizi. (Hariyanto, 2022).

Peneliti memilih *crème brulee* dengan tambahan makanan seperti tape ketan hijau karena makanan tradisional Indonesia memiliki rasa unik yang dapat memberikan sentuhan kreatif pada hidangan. Tape ketan hijau memiliki rasa khas yang sedikit asam, dikombinasikan dengan rasa manis *crème brulee*. Membuat hidangan *crème brulee* semakin menarik. Penambahan tape ketan hijau yang berwarna hijau membuat warna pada *crème brulee* menjadi lebih menarik. Umumnya *crème brulee* berwarna putih, dengan penambahan makanan

tradisional ini, hidangan *crème brulee* terlihat lebih cantik dan menarik perhatian orang.

Selain itu, menambahkan bahan makanan tradisional dalam *crème brulee* juga dapat menjadi cara yang baik untuk mempertahankan budaya dan warisan kuliner lokal. Ini dapat menjadi cara yang baik untuk menghargai dan mengenalkan makanan tradisional kepada orang-orang dari luar daerah atau bahkan luar negeri. Inovasi pembuatan *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau dapat dilakukan untuk menggali informasi tentang bagaimana konsumen merespons produk makanan ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya atau produk makanan yang lebih umum dikonsumsi (Riyanti, 2017).

Melakukan inovasi pembuatan *crème brulee* dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi produsen atau penjual untuk meningkatkan kualitas produk, mengoptimalkan strategi pemasaran, dan memahami preferensi dan kebiasaan konsumen. Selain itu, inovasi ini juga dapat membantu dalam memahami preferensi dan permintaan konsumen untuk produk makanan yang belum terlalu umum atau masih baru di pasaran, seperti *creme brulee* berbasis tape ketan hijau.

Adapun tujuan dalam penelitian yaitu:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pengolahan *creme brulee* tape ketan hijau.
2. Untuk mengetahui hasil daya terima konsumen terhadap *creme brulee* tape ketan hijau.

## II. METODE PENELITIAN

### A. Pendekatan Penelitian

Metode penelitian yang digunakan penulis adalah metode eksperimen. Penelitian empiris adalah metode yang paling efektif untuk menemukan penyebabnya. Penelitian bermuara pada topik/topik berupa strategi, metode, teknik dan materi pembelajaran (Santosao & Madiistriyatno, 2021). Menurut Ridha (2017), penelitian empiris adalah satu-satunya metode penelitian yang mampu menguji hipotesis tentang hubungan kausal (sebab akibat) dengan baik. Kemudian menurut Ekawardani (2017) bahwa penelitian dilakukan untuk mengetahui akibat yang ditimbulkan dari perlakuan yang sengaja diberikan oleh peneliti. Sedangkan menurut Suprpto, H. A. (2018), khususnya metode penelitian yang digunakan untuk mengetahui

keefektifan beberapa perlakuan terhadap perlakuan lainnya untuk kondisi terkendali.

## B. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian ini di kawasan Universitas Telkom serta di rumah penulis yang terletak di Gang Bu Garmi no. 08 B RT 03 RW 0, Bojongsoang, Bandung, dilakukan pada bulan April hingga Juni 2023.

## C. Jenis dan Sumber Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode penelitian kuantitatif. Penggunaan data adalah data yang dapat dimasukkan dalam bentuk statistik. Data yang digunakan adalah numerik karena data dihasilkan dan diperoleh dalam bentuk digital. Sumber data terbagi menjadi dua, yaitu data primer dan data sekunder. Penulis menggunakan data berupa data primer dan data sekunder (Prajitno, 2013).

### 1. Data primer

Menurut Solihati (2021) data primer adalah data yang diperoleh dari sumber pertama atau dari perseorangan atau perseorangan seperti hasil wawancara atau hasil pengisian formulir survei yang biasa dilakukan oleh peneliti.

### 2. Data Sekunder

Menurut Husein Umar (2013) data sekunder adalah data primer yang telah diolah dan disajikan oleh pengumpul data primer atau oleh pihak lain, misalnya dalam bentuk tabel atau diagram".

Contoh data sekunder antara lain catatan atau dokumen perusahaan berupa ketepatan waktu, gaji, laporan keuangan yang diterbitkan perusahaan, laporan pemerintah, data yang diperoleh dari jurnal, dll.

## D. Instrumen Penelitian

Menurut Sugiono (2013), instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam dan sosial yang diamati. Sedangkan menurut Purwanto (2018), alat penelitian pada dasarnya adalah alat yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian.

## E. Metode dan Teknik Pengumpulan Data

### 1. Eksperimen

Penelitian eksperimen adalah penelitian yang peneliti dengan sengaja menciptakan suatu peristiwa atau keadaan, atau dengan kata lain penelitian empiris adalah

suatu cara untuk menemukan akibat kausal antara dua faktor yang telah ditentukan oleh peneliti penelitian yang secara sengaja disebabkan karena menghilangkan atau mengurangi atau menghilangkan faktor-faktor tersebut. Eksperimen selalu dilakukan dengan tujuan untuk melihat hasil dari perlakuan yang dilakukan oleh peneliti.

### 2. Kuisioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data melalui formulir yang berisi pertanyaan tertulis untuk seseorang atau sekelompok orang untuk memperoleh jawaban atau jawaban dan informasi yang diperlukan peneliti Pramujati, A. (2017) Penelitian ini menggunakan tes ataupun kuis, dengan *open-ended* pertanyaan (pertanyaan terbuka).

Dengan menambah ekstrak pita perekat berwarna hijau, reporter mendapatkan preferensi *crème brûlée*. Untuk melakukan analisis data, penulis menyebarkan kuesioner kepada 30 subjek, termasuk guru dan siswa, untuk mencoba *creme brulee* dengan ketan. Tujuan dari kuesioner ini adalah untuk menentukan produk akhir yang paling disukai penulis.

### 3. Studi Pustaka

Tinjauan literatur adalah langkah pertama dalam metode pengumpulan data. Penelitian dokumenter merupakan metode pengumpulan data yang mencari data dan informasi dalam dokumen, baik dokumen tertulis, foto, gambar, maupun dokumen elektronik yang dapat membantu proses penulisan kajian teori, referensi, dan publikasi ilmiah lainnya yang berkaitan dengan budaya, nilai, dan norma yang berkembang dalam situasi sosial yang diteliti (Batubara, 2016).

Peneliti menerapkan metode penelitian dokumenter dalam teknik analisis data dengan mengambil sumber dari berbagai media cetak seperti majalah, buku dan dokumen elektronik lainnya (Lickona, 2022).

### 4. Studi Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2018) dan Rachmat UM (2019), data langsung dari tempat penelitian termasuk buku-buku, peraturan, laporan kegiatan, foto, dokumenter, dan data penelitian yang relevan.

## F. Metode dan Teknik Analisa Data

Analisis data digunakan untuk mengolah hasil penelitian untuk mencapai kesimpulan. Dalam penelitian ini, analisis eksperimen sensori adalah metode analisis data. Zakaria, KM (2020).

### 1. Rasa

Pengamatan rasa dilakukan secara indrawi menggunakan metode Waluyo Hedonic Scale Test, W. (2017). *Creme brulee* disajikan secara acak dengan kode tertentu. Selanjutnya responden diminta untuk memberikan penilaian rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil evaluasi responden disajikan dengan skor dari 1 sampai 5.

### 2. Warna

Menurut Widyanto (2017), Warna makanan adalah komponen fisik yang penting untuk komposisi makanan, dan preferensi pelanggan terhadap produk makanan juga dipengaruhi oleh warnanya.

Creme brulee disajikan secara acak dengan kode tertentu. Selanjutnya responden diminta untuk memberikan penilaian rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil evaluasi responden disajikan dengan skor dari 1 sampai 5.

### 3. Tekstur

Pengamatan tekstur dilakukan secara perseptual dengan metode skoring (Widyanto, 2017) *crème brûlée* disajikan secara acak dengan kode tertentu. Selanjutnya responden diminta untuk memberikan penilaian rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil evaluasi responden dinyatakan dengan skor dari 1 sampai 5.

### 4. Aroma

Pengamatan bau dilakukan dengan metode (Widyanto, 2017) *crème brûlée* ditampilkan secara acak dengan kode tertentu. Selanjutnya responden diminta untuk memberikan penilaian rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil evaluasi responden dinyatakan dengan skor dari 1 sampai 5.

### 5. Penampilan fisik

Menurut (Widyanto, 2017) penampilan suatu produk adalah sekumpulan atribut fisik aktual yang dirangkai menjadi bentuk yang dapat diidentifikasi. Penampilan produk ini meliputi bentuk, ukuran dan warna. Creme brulee disajikan secara acak

dengan kode tertentu. Responden kemudian diminta untuk memberikan peringkat sentimen sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil evaluasi responden disajikan dengan skor dari 1 sampai 5.

## III. HASIL DAN PEMBAHASAN

### A. Profil Produk

#### 1. Crème Brulee

*Creme brulee* merupakan sebuah hidangan penutup yang berasal dari Prancis yang terbuat dari krim dan susu yang dimasak bersama bahan lain seperti gula, kuning telur dan gelatin sebagai bahan pengental. Hidangan penutup ini biasanya disajikan dalam keadaan dingin. Menurut tradisinya, *crème brulee* disajikan tanpa tambahan lainnya meskipun belakangan ini tidak jarang *crème brulee* disajikan bersama dengan buah-buahan dan saus pelengkap (Conte, 2013).

*Crème brulee* tape ketan hijau adalah pengembangan produk dari *crème brulee* dengan penambahan tape ketan hijau yang memiliki rasa manis karena berasal dari hasil fermentasi tape ketan hijau dan penambahan gula pada proses pembuatannya. Warna pada *crème brulee* yaitu hijau muda karena berasal dari hasil fermentasi tape ketan hijau serta aroma yang dimiliki dari produk ini khas aroma dari daun suji dan daun pandan yang berasal dari tape ketan hijau dan tekstur dari produk ini yaitu lembut sedikit berpasir.

#### 2. Formulasi Resep Crème Brulee Tape Ketan Hijau

Setelah melakukan uji coba *crème brulee* berbubis tape ketan hijau, maka penulis mencantumkan resep inovasinya dan dapat dilihat sebagai berikut:

Eksperimen 1:

**Tabel 1.** Formulasi 1

| Bahan            | Unit | Qty |
|------------------|------|-----|
| Cream cair       | Ml   | 500 |
| Kuning telur     | Btr  | 4   |
| Gula pasir       | Gr   | 45  |
| Tape ketan hijau | Gr   | 150 |
| Vanilla essens   | Sdt  | 1   |

Setelah menjelaskan formulasi resep pada table, berikut adalah cara pembuatan inovasi *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau:

- Langkah pertama yang dilakukan adalah pisahkan kuning telur dari putih telur untuk 4 butir ke wadah yang sudah disediakan.
- Setelah kuning telur sudah dipisahkan lalu campurkan gula pasir 45 gram diaduk hingga merata.
- Langkah ketiga masak *cream* cair 500 gram hingga mengeluarkan gelembung-gelembung kecil pada permukaan *cream* selama 5 menit.
- Setelah *cream* di masak hingga mengeluarkan gelembung-gelembung lalu campurkan *cream* dengan kuning telur yang sudah diaduk rata dengan gula pasir secara perlahan-lahan.
- Langkah kelima yaitu tambahkan vanilla sebanyak 1 sendok teh kedalam *cream* diaduk hingga merata.
- Langkah keenam lalu masukan tape ketan hijau yang sudah difermentasikan selama 3 hari sebanyak 150 gram dan diaduk hingga merata.
- Langkah ketujuh setelah tape ketan hijau sudah dicampurkan masukkan ke wadah yang berbahan alumunium.
- Setelah *crème brulee* tercampur semuanya, *oven cream brulee* hingga matang selama 30 menit
- Setelah *crème brulee* dikukus selama 30 menit keluarkan *crème brulee* diamkan di luar selama 10 menit lalu masukan kedalam lemari pendingin selama 3 jam, *crème brulee* di taburi gula pasir lalu di torch.

Hasil:

Hasil dari eksperimen uji coba pertama adalah dengan menambahkan sedikit tambahan air pada adonan sebanyak 150 ml, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih cair dan bertestur pasir yang disebabkan oleh tape ketan itu sendiri, dalam eksperimen pertama ini proses pemasakan menggunakan metode *baking (oven)* rasa yang dihasilkan dari *crème brulee* ini cenderung hanya rasa manis karena rasa dari tape ketan hijau yang kurang terasa, bau yang dihasilkan ini cenderung wangi daun pandan dan warna dari *crème brulee* pada eksperimen pertama ini berwarna kuning dengan taburan gula yang di torch diatasnya membuat tampilan *crème brulee* ini menjadi menarik.

Eksperimen 2:

Tabel 2. Formulasi 2

| Bahan | Bahan                 | Unit | Qty |
|-------|-----------------------|------|-----|
|       | <i>Cream</i> bubuk    | ml   | 500 |
|       | Kuning telur          | Btr  | 4   |
|       | Gula pasir            | Gr   | 45  |
|       | Tape ketan hijau      | Gr   | 150 |
|       | <i>Vanilla essens</i> | Sdt  | 1   |
|       | Air                   | ml   | 150 |

Setelah menjelaskan formulasi resep pada tabel berikut adalah cara pembuatan inovasi *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau:

- Langkah pertama yang dilakukan adalah pisahkan kuning telur dari putih telur untuk 4 butir ke wadah yang sudah disediakan.
- Setelah kuning telur sudah di pisahkan lalu campurkan gula pasir 45 gram diaduk hingga merata.
- Langkah ketiga masak *cream* cair 500 gram hingga mengeluarkan gelembung-gelembung kecil pada permukaan *cream* selama 5 menit.
- Setelah *cream* dimasak hingga mengeluarkan gelembung-gelembuh lalu campurkan *cream* dengan kuning telur yang sudah diaduk rata dengan gula pasir secara perlahan-lahan.
- Langkah kelima yaitu tambahkan vanilla sebanyak 1 sendok teh ke dalam *cream* diaduk hingga merata.
- Langkah keenam lalu masukan tape ketan hijau yang sudah difermentasikan selama 3 hari sebanyak 150 gram dan diaduk hingga merata.
- Langkah ketujuh setelah tape ketan hijau sudah dicampurkan masukkan ke wadah yang berbahan alumunium.
- Setelah *crème brulee* tercampur semuanya, *oven cream brulee* hingga matang selama 30 menit
- Setelah *crème brulee* dikukus selama 30 menit keluarkan *crème brulee* diamkan diluar selama 10 menit lalu masukan kedalam lemari pendingin selama 3 jam, *crème brulee* ditaburi gula pasir lalu di torch.

Hasil :

Hasil dari eksperimen uji coba kedua adalah dengan menggunakan *cream* cair sebanyak 500 ml, sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat dan bertestur

pasir yang disebabkan oleh tape ketan itu sendiri, dalam eksperimen kedua ini proses pemasakan menggunakan metode *steaming* atau pengukusan, rasa yang dihasilkan dari *crème brulee* ini cenderung lebih manis karena rasa dari tape ketan hijau yang sudah manis secara alami dan dengan penambahan gula pada proses pembuatan membuat rasa yang dihasilkan menjadi lebih manis, bau yang dihasilkan ini cenderung wangi daun pandan dan warna dari *crème brulee* pada eksperimen kedua ini berwarna kuning dengan taburan gula yang di torch diatasnya membuat tampilan *crème brulee* ini menjadi menarik.

Eksperimen 3

**Tabel 3.** Formulasi 3

| Bahan            | Unit | Qty |
|------------------|------|-----|
| Cream cair       | ml   | 500 |
| Kuning telur     | Btr  | 4   |
| Gula pasir       | Gr   | 30  |
| Tape ketan hijau | Gr   | 150 |
| Vanilla essens   | Sdt  | 1   |

Setelah menjelaskan formulasi resep pada tabel berikut adalah cara pembuatan inovasi *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau:

- Langkah pertama yang dilakukan adalah pisahkan kuning telur dari putih telur untuk 4 butir ke wadah yang sudah disediakan.
- Setelah kuning telur sudah dipisahkan lalu campurkan gula pasir 45 gram diaduk hingga merata.
- Langkah ketiga masak *cream* cair 500 gram hingga mengeluarkan gelembung-gelembung kecil pada permukaan *cream* selama 5 menit.
- Setelah *cream* dimasak hingga mengeluarkan gelembung-gelembung lalu campurkan *cream* dengan kuning telur yang sudah diaduk rata dengan gula pasir secara perlahan-lahan.
- Langkah kelima yaitu tambahkan vanilla sebanyak 1 sendok teh ke dalam *cream* diaduk hingga merata.
- Langkah keenam lalu masukan tape ketan hijau yang sudah difermentasikan selama 3 hari sebanyak 150 gram dan diaduk hingga merata.
- Langkah ketujuh setelah tape ketan hijau sudah dicampurkan masukkan ke wadah yang berbahan aluminium.

h) Setelah *crème brulee* tercampur semuanya kukus hingga matang selama 30 menit.

i) Setelah *crème brulee* dikukus selama 30 menit keluarkan *crème brulee* diamkan di luar selama 10 menit lalu masukan kedalam lemari pendingin selama 3 jam, *crème brulee* ditaburi gula pasir lalu di torch.

Hasil :

Hasil dari eksperimen uji coba ketiga adalah eksperimen yang dapat dikatakan berhasil dari eksperimen pertama dan kedua. Dengan rasa yang lebih enak perbandingan rasa manis rasa tape ketan hijau dan tekstur yang dihasilkan sudah lebih lembut dibandingkan eksperimen pertama dan kedua karena tape ketan hijau diblender terlebih dahulu sehingga menghasilkan tekstur yang lebih lembut. Eksperimen ketiga ini proses pemasakan menggunakan metode *steaming* atau pengukusan bau yang dihasilkan ini cenderung wangi daun pandan dan warna dari *crème brulee* pada eksperimen kedua ini berwarna kuning dengan taburan gula yang di torch di atasnya membuat tampilan *crème brulee* ini menjadi menarik.

3. Perbedaan Hasil Eksperimen 1, 2, dan 3.

Perbedaan yang terletak dari hasil eksperimen ini adalah pada rasa, tekstur dan cara pemasakan yang pada *crème brulee*. Eksperimen pertama menghasilkan rasa yang manis, tekstur yang lebih cair dan tidak halus, pada eksperimen kedua ini menghasilkan rasa yang lebih manis dan tekstur yang lebih padat dibandingkan eksperimen pertama dan pada hasil eksperimen ketiga ini rasa yang dihasilkan sudah pas dan enak perbandingan antara gula, tape ketan hijau dan beberapa formulasi yang seimbang.

## B. Daya terima konsumen

Dari data yang diperoleh dari 30 responden yang berbeda, berikut adalah penjabaran karakteristik penulis berdasarkan usia, jenis kelamin, dan berdasarkan pekerjaan.

1. Karakteristik responden

a) Berdasarkan Jenis Kelamin Responden

Pengolahan data yang pertama yaitu berdasarkan jenis kelamin dari tiap-tiap responden. Berdasarkan total 30

responden diberi kesempatan untuk mengisi kuisioner untuk menilai uji organoleptik *creme brulee* berbahan dasar tape ketan hijau Maka didapatkan hasil seperti pada tabel.

**Tabel 4.** Penelitian Organoleptik Berdasarkan Jenis Kelamin

| No    | Jenis Kelamin | Jumlah Responden | Persentase |
|-------|---------------|------------------|------------|
| 1     | Perempuan     | 11               | 36,7%      |
| 2     | Laki-laki     | 19               | 63,3%      |
| Total |               | 30               | 100%       |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada tabel tersebut, maka jumlah responden yang dominan mengisi kuisioner uji organoleptik *creme brulee* berbahan dasar tape ketan hijau yaitu laki-laki dengan jumlah 19 orang dengan persentase 63,3%, sedangkan perempuan yang mengisi kuisioner adalah sebanyak 11 orang dengan persentase 36,7%.

b) Berdasarkan Pekerjaan

**Tabel 5.** Penilaian Organoleptik Berdasarkan Pekerjaan

| No    | Pekerjaan          | Jumlah Responden | Persentase |
|-------|--------------------|------------------|------------|
| 1     | Wirausaha          | 1                | 3,3%       |
| 2     | Karyawan Swasta    | 5                | 16,7%      |
| 3     | Pegawai Negeri     | 1                | 3,3%       |
| 4     | Pelajar/ Mahasiswa | 19               | 63,3%      |
| 5     | Lain-lainnya       | 4                | 13,3%      |
| Total |                    | 30               | 100%       |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Dari tabel di atas, panelis yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik yaitu panelis yang berasal dari wirausaha dengan jumlah 1 orang dari 30 panelis dan memiliki persentase sebesar 3,3%. Panelis dengan pekerjaan sebagai karyawan swasta sebanyak 5 orang panelis dengan persentase 16,7%, selanjutnya yang mengisi kuesioner dengan pekerjaan sebagai mahasiswa/pelajar sebanyak 19 orang panelis dengan persentase 63,3%, adapun pegawai negeri juga yang mengisi kuesioner uji organoleptik dengan jumlah 1 orang yang sama

seperti jumlah wirausaha yaitu sebanyak 33,3%.

c) Berdasarkan Pendidikan

**Tabel 6.** Penilaian Organoleptik Berdasarkan Pendidikan

| No    | Jenis pendidikan | Jumlah Responden | Persentase |
|-------|------------------|------------------|------------|
| 1     | SD               | 0                | 0          |
| 2     | SMP              | 1                | 3,3%       |
| 3     | SMA              | 15               | 50%        |
| 4     | Diploma/S1       | 12               | 40%        |
| 5     | S2               | 1                | 3,3%       |
| 6     | S3               | 1                | 3,3%       |
| Total |                  | 30               | 100%       |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Dari tabel di atas, responden yang banyak mengisi kuesioner uji organoleptik yaitu panelis yang berasal dari pendidikan SMP dengan jumlah 1 orang dari 30 panelis dan memiliki persentase sebesar 3,3%. Panelis dengan pendidikan SMP sebanyak 1 orang panelis dengan persentase 3,3%, selanjutnya yang mengisi kuesioner dengan pendidikan SMA sebanyak 15 orang panelis dengan persentase 50%, adapun pendidikan Diploma/S1 juga yang mengisi kuesioner uji organoleptik dengan jumlah 40% orang adapun pendidikan S2 dengan jumlah 1 orang dengan persentase 3,3% dan adapun juga pendidikan S3 dengan jumlah 1 orang dengan persentase 3,3%.

2. Penilaian Daya Terima Konsumen terhadap Produk

Dalam pengujian organoleptic *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau menjadi 4 penilaian berdasarkan warna, berdasarkan rasa, berdasarkan tekstur, dan yang terakhir berdasarkan bentuk fisik tersebut

a) Berdasarkan Warna

Berdasarkan hasil pengujian organoleptic kepada 30 panelis secara teratur didapatkan hasil yang berbeda beda di setiap skor penilaiannya. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan dari warna produk tersebut dapat dilihat pada gambar tersebut.

**Tabel 7. Penilaian Organoleptik Berdasarkan Warna**

| No | Indikator                                                  | STS |    | TS |      | CS |       | S  |       | SS |      | Total | Mean |
|----|------------------------------------------------------------|-----|----|----|------|----|-------|----|-------|----|------|-------|------|
|    |                                                            | F   | %  | F  | %    | F  | %     | F  | %     | F  | %    |       |      |
| 1  | Warna Inovasi<br>crème<br>brulee<br>tape<br>ketan<br>hijau | 0   | 0% | 1  | 3.3% | 5  | 16.7% | 14 | 46.7% | 10 | 100% | 100%  | 4.10 |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa 14 responden menjawab setuju dengan warna yang dihasilkan oleh *crème brulee* dengan persentase sebesar 46,7%.

b) Berdasarkan Rasa

Berdasarkan hasil pengujian organoleptic kepada 30 penelis di dapatkan dengan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaian organoleptic berdasarkan rasa dilihat pada gambar berikut.

**Tabel 8. Penilaian Organoleptik Berdasarkan Rasa**

| No | Indikator                                              | STS |    | TS |      | CS |       | S  |       | SS |     | Total | Mean |
|----|--------------------------------------------------------|-----|----|----|------|----|-------|----|-------|----|-----|-------|------|
|    |                                                        | F   | %  | F  | %    | F  | %     | F  | %     | F  | %   |       |      |
| 2  | Rasa Inovasi<br>Crème<br>Brulee<br>Tape Ketan<br>Hijau | 0   | 0% | 1  | 3.3% | 7  | 23.3% | 13 | 43.3% | 9  | 30% | 100%  | 4.39 |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa 13 responden menjawab setuju dengan rasa yang dihasilkan oleh *crème brulee* dengan persentase sebesar 43.3%.

c) Berdasarkan Tekstur

Penilaian berdasarkan tekstur dari produk tersebut merupakan salah satu dari penilaian organoleptic, dengan melakukan pengujian terhadap 40 panelis dan didapatkan hasilnya dalam gambar tersebut.

**Tabel 9. Penilaian Organoleptik Berdasarkan Penampilan Tekstur**

| No | Indikator                                                 | STS |    | TS |      | CS |       | S  |       | SS |     | Total | Mean |
|----|-----------------------------------------------------------|-----|----|----|------|----|-------|----|-------|----|-----|-------|------|
|    |                                                           | F   | %  | F  | %    | F  | %     | F  | %     | F  | %   |       |      |
| 3  | Tekstur Inovasi<br>Crème<br>Brulee<br>Tape Ketan<br>Hijau | 0   | 0% | 1  | 3.3% | 7  | 23.3% | 10 | 43.3% | 12 | 40% | 100%  | 4.10 |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa 12 responden menjawab setuju dengan tekstur yang dihasilkan oleh *crème brulee* dengan persentase sebesar 40,0%

d) Berdasarkan Bentuk fisik

Penilaian berdasarkan bentuk fisik dari produk tersebut merupakan salah satu dari penilaian organoleptic, dengan melakukan pengujian terhadap 30 penelis dan didapatkan hasilnya dalam gambar berikut.

**Tabel 10. Penilaian Organoleptik Berdasarkan Pemapilan Fisik**

| No | Indikator                                                    | STS |      | TS |      | CS |     | S  |     | SS |       | Total | Mean |
|----|--------------------------------------------------------------|-----|------|----|------|----|-----|----|-----|----|-------|-------|------|
|    |                                                              | F   | %    | F  | %    | F  | %   | F  | %   | F  | %     |       |      |
| 4  | Pemampilan Inovasi<br>Crème<br>Brulee<br>Tape Ketan<br>Hijau | 1   | 3.3% | 1  | 3.3% | 3  | 10% | 12 | 40% | 13 | 43.3% | 100%  | 4.17 |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa 12 responden menjawab setuju dengan fisik yang dihasilkan oleh *crème brulee* dengan persentase sebesar 40,0%.

e) Berdasarkan Aroma

Penilaian organoleptic selanjutnya adalah aroma. Dengan melakukan penyebaran kuisioner pada 30 responden didapatkan hasil yang tertera pada gambar berikut ini.

**Tabel 11. Penilaian Berdasarkan Aroma**

| No | Indikator                                               | STS |    | TS |      | CS |     | S  |       | SS |     | Total | Mean |
|----|---------------------------------------------------------|-----|----|----|------|----|-----|----|-------|----|-----|-------|------|
|    |                                                         | F   | %  | F  | %    | F  | %   | F  | %     | F  | %   |       |      |
| 5  | Aroma Inovasi<br>Crème<br>Brulee<br>Tape Ketan<br>Hijau | 0   | 0% | 1  | 3.3% | 6  | 20% | 11 | 36.7% | 12 | 40% | 100%  | 4.13 |

Sumber: Data Diolah Peneliti

Berdasarkan tabel dapat disimpulkan bahwa 12 responden menjawab setuju dengan aroma yang dihasilkan oleh *crème brulee* dengan persentase sebesar 40,0%.

## C. Pembahasan

Berdasarkan hasil uji *organoleptic* dan hasil penelitian bahwa mayoritas responden memiliki rentan usia 21-24 tahun pada usia tersebut responden cenderung menyukai rasa *crème brulee* dengan cita rasa yang manis hal ini memengaruhi remaja yang cenderung menyukai makanan manis karena memiliki rasa yang enak dan menggugah selera. Selain itu, makanan manis sering kali dikaitkan dengan kenikmatan dan kepuasan. Namun, kecenderungan ini bisa disebabkan oleh kurangnya pemahaman tentang pentingnya pola makan sehat dan dampak jangka panjang dari makanan manis terhadap kesehatan

mereka. Pendidikan tentang pentingnya kesehatan dan pola makan seimbang dapat membantu meningkatkan kesadaran mereka untuk memilih makanan yang lebih sehat. Remaja mungkin menyukai *creme brulee* karena rasanya yang manis dan lezat, serta teksturnya yang kaya dan lembut. Selain itu, *creme brulee* sering dianggap sebagai makanan penutup mewah, yang bisa menjadi alasan mengapa remaja tertarik untuk mencobanya. Selera dan preferensi makanan dapat berbeda-beda, tetapi kombinasi rasa dan presentasi yang menarik membuat *creme brulee* berbahan dasar tape ketan hijau menjadi pilihan favorit bagi para responden.

#### IV. SIMPULAN DAN SARAN

##### A. Simpulan

Berdasarkan hasil pengamatan, analisis, eksperimen serta data yang telah penulis lakukan, yaitu dengan menambahkan tape ketan hijau sebagai tambahan rasa, penulis menarik kesimpulan sebagai berikut :

1. Hasil uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan oleh penulis, maka diketahui bahwa formulasi resep *crème brulee* tape ketan hijau dapat dikatakan berhasil dengan bahan-bahan yang terdiri dari 500 ml *cream* cair, 4 butir kuning telur, 30 gr gula pasir, 150gr daun tape ketan hijau, 1 sendok teh *vanilla essens*.
2. Pada uji coba dan eksperimen ini menghasilkan *creme brulee* dengan rasa manis, *creamy*, berwarna hijau dari tape ketan hijau, serta memiliki tekstur yang lembut.

Daya terima konsumen terhadap *creme brulee* tape ketan hijau disimpulkan dapat diterima dengan baik oleh para konsumen atau masyarakat. Pernyataan tersebut dapat dibuktikan dari uji daya terima konsumen dengan persentase 43,3% memilih sangat enak berdasarkan rasa, 30% memilih sangat wangi berdasarkan aroma, 40,0% memilih sangat suka berdasarkan tekstur, 40,0% memilih sangat menarik berdasarkan warna, dan 46,7,% memilih sangat menarik pada kategori penampilan fisik.

##### B. Saran

Saran dari penelitian eksperimen *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau ini yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mendapatkan hasil produk yang maksimal sebaiknya pilihlah bahan-bahan yang berkualitas, seperti memilih *cream* cair yang baik, tape ketan hijau yang memiliki warna hijau yang cerah dengan tekstur yang tidak lembek dan memiliki rasa yang manis.
2. Untuk mendapat hasil yang lembut pada tekstur *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau ini sebaiknya menggunakan tape ketan hijau yang berkualitas serta *cream* cair yang baik juga tentunya dan perlu eksperimen untuk menguji coba formulasi *crème brulee* tersebut. Formulasi *crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau menawarkan kesempatan untuk menciptakan hidangan yang unik, bergizi dan menarik berbagai macam pelanggan. Namun, dibutuhkan sedikit waktu untuk mengembangkan formulasi ini dan memerlukan eksperimen dan waktu yang tepat untuk mencapai hasil yang optimal agar bisa diterima para konsumen.

#### DAFTAR RUJUKAN

- Aprilia, A., & Harianto, A. (2021). Pengetahuan Patiseri dan Bakeri. *Pengetahuan Patiseri dan Bakeri*.
- Batubara, H. H. (2016). Penggunaan Google Form Sebagai Alat Penilaian Kinerja Dosen di Prodi PGMI Uniska Muhammad Arsyad Al Banjari. *Al-Bidayah: jurnal pendidikan dasar Islam*, 8(1).
- Ekawardani, A. (2023). Efektivitas Konseling Behavioristik Untuk Mengurangi Perilaku Membolos. *IJoCE: Indonesian Journal of Counseling and Education*, 4(1), 17-22.
- Gardjito, M. (2014). *Pendidikan Konsumsi Pangan*. Kencana.
- Gardjito, M., & Teviningrum, S., & Dewi, S. (2018). *Kuliner Surakarta: Mencipta Rasa Penuh Nuansa*. Gramedia Pustaka Utama.
- Hariyanto, O. I. (2022). Teori Praktis Pengolahan Roti.
- Lickona, T. (2022). *Character matters (Persoalan karakter): Bagaimana Membantu Anak Mengembangkan Penilaian Yang Baik, Integritas, Dan Kebajikan Penting Lainnya*. Bumi Aksara.

- Pramuaji, A. (2017). Pengembangan media Pembelajaran Interaktif pada Materi Pengenalan Corel Draw Sebagai Sarana Pembelajaran Desain Grafis di SMK Muhammadiyah 2 Klaten Utara. *Elinvo (Electronics, Informatics, and Vocational Education)*, 2(2), 183-189.
- Prajitno, S. B. (2013). Metodologi penelitian kuantitatif. *Jurnal. Bandung: UIN Sunan Gunung Djati. (tersedia di <http://komunikasi.uinsgd.ac.id>)*.
- Ridha, N. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. *Hikmah*, 14(1), 62-70.
- Riyanti, K. (2017). Kerjasama Pemerintah Korea Selatan dengan Federasi Muslim Korea dalam Pariwisata dan Ekspor Korean Food. *Skripsi. Yogyakarta: Universitas Muhammadiyah Yogyakarta*.
- Santoso, I., & Madiistriyatno, H. (2021). *Metodologi Penelitian Kuantitatif*. Indigo Media.