

Dekonstruksi Bubur Ketan Hitam Menjadi Hidangan Penutup Dingin Mousse Cake

Riza Kumia Insani^{1st}

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan,
Telkom University
Jl. Telekomunikasi 1, Terusan Buah Batu - Bojongsoang,
Telkom University, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,
Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257
Email: rizakumiaaa2004@gmail.com

Tito Pandu Raharjo^{2nd}

Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan,
Telkom University
Jl. Telekomunikasi 1, Terusan Buah Batu - Bojongsoang,
Telkom University, Sukapura, Kec. Dayeuhkolot,
Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257
Email: titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Penelitian ini meneliti inovasi dari produk bubur ketan hitam, dimana produk ini merupakan makanan tradisional khas Indonesia yang memiliki rasa unik perpaduan antara manis, asin dan gurih dari santan. Saat ini, keberadaan kuliner khas Indonesia khususnya bubur ketan hitam, mulai tersisihkan akibat adanya trend budaya baru yang datang ke Indonesia, oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah mendekonstruksi makanan tradisional menjadi hidangan penutup dingin yang modern yaitu *mousse cake*. Sehingga bubur ketan hitam yang terkenal dengan makanan tradisional cair diubah ke makanan modern dalam bentuk cake dengan tekstur padat namun lembut. Dekonstruksi dikerjakan melalui pendekatan kuliner eksperimen dengan memodifikasi tekstur dan tampilan tanpa menghilangkan unsur bahan utama dan cita rasa dari sebuah bubur ketan hitam. Metode penelitian ini meliputi survei formulasi resep, eksperimen, penyebaran kuesioner dan uji organoleptik kepada 30 responden yang terdiri dari akademisi, ahli kuliner, mahasiswa dan umum, dengan penilaian terhadap rasa, tekstur, warna, aroma serta tampilan. Hasil dari penelitian ini untuk mengetahui formulasi resep yang baik dan mengetahui daya terima konsumen melalui kuesioner dengan hasil yang dapat disimpulkan bahwa rata-rata konsumen menjawab skala 3 hingga skala 5 yaitu cukup menarik, menarik dan sangat menarik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa penelitian dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi *mousse cake* mendapat respon positif dan layak untuk dikonsumsi.

Kata kunci— Dekonstruksi, Bubur Ketan Hitam, Mousse Cake

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional Indonesia berasal dari semua jenis makanan yang dibuat asli Indonesia dengan menggunakan bahan lokal dan cara pengolahan yang unik, serta memiliki ciri khas dari daerah setempat, mulai dari rasa, bahan dan pengolahannya [1]. Makanan tradisional hadir dalam berbagai bentuk, salah satunya yaitu jajanan pasar.

Jajanan pasar merujuk pada aneka kudapan khas dari berbagai daerah di Indonesia yang dijual di pasar tradisional dan pusat oleh-oleh. Jajanan pasar memiliki berbagai rasa manis, pedas dan asin yang khas, bentuk yang unik, warna-warni yang menarik, serta tekstur yang beragam, mulai dari lembut, kenyal, hingga renyah. Jajanan tradisional memiliki kelebihan seperti dalam proses pengolahan menggunakan bahan lokal, harga relatif murah dan nilai kelemahan seperti pengemasan produk yang kurang menarik, cita rasa yang kurang sesuai dengan selera generasi muda dan umur simpan yang pendek [2].

Salah satu bahan lokal yang banyak dijadikan olahan jajanan tradisional khas Indonesia ialah beras ketan hitam. Olahan dari beras ketan hitam antara lain wajik, tape ketan hitam, bolu ketan hitam, dan yang sering dijumpai adalah bubur ketan hitam [3]. Bubur ketan hitam merupakan jajanan pasar yang diolah menggunakan gula dan air dalam jumlah banyak, dengan sentuhan terakhir dicampur menggunakan santan, sehingga menawarkan cita rasa yang manis, lembut, dan gurih. Namun, karena dalam pengolahannya menggunakan bahan yang mudah rusak, tak heran bubur ini memiliki daya simpan yang singkat serta memiliki nilai jual yang rendah.

Dekonstruksi pada makanan dilakukan melalui cara merubah bentuk makanan tetapi masih mempertahankan bahan yang utama atau menggunakan komponen sama dari hidangan tersebut [4]. Dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*, ini bertujuan menyatukan elemen rasa bubur ketan hitam dan bentuk cake serta tekstur yang dingin seperti mousse cake, meliputi teknik pengolahan, penyesuaian rasa dan bentuk hingga penerimaan konsumen terhadap hasil dari dekonstruksi ini. Penulis mengharapkan melalui terciptanya hidangan modern yang unik ini membuat rasa dari makanan tradisional Indonesia dikenal banyak orang dan semakin banyak peminatnya serta memiliki daya saing dengan produk-produk kuliner modern sehingga mampu meningkatkan nilai jual yang tinggi karena adanya dekonstruksi *mousse cake* yang memanfaatkan bahan lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah yang diangkat dari masalah ini adalah:

- (1) Bagaimana formulasi resep dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.
- (2) Bagaimana daya terima konsumen pada dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake* adalah:

- (1) Untuk mengetahui formulasi resep dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.
- (2) Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*.

1.4 Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis sebagai berikut ini:

- (1) Memberikan kontribusi dalam pengembangan ilmu pengetahuan, khususnya dibidang kuliner. Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang berkaitan dengan isi dari penelitian.
- (2) Memberikan ruang eksplorasi bagi penulis untuk mengeksplorasi resep-resep baru, tekstur,

rasa, teknik memasak dan merubah tampilan yang sederhana menjadi tampilan *dessert* modern.

1.4.2 Manfaat Praktis

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara praktis sebagai berikut ini:

- (1) Menciptakan pemanfaatan bahan baku lokal secara efisien dalam pengolahan *dessert* modern sehingga produk dapat dipasarkan dengan nilai jual yang tinggi.
- (2) Memperluas inovasi produk UMKM dengan memberikan inspirasi bagi pelaku UMKM kuliner dalam menciptakan produk baru yang berbahan dasar bahan lokal.

2 KAJIAN TEORI

2.1 Patiseri

Patiseri berasal dari Bahasa Prancis "*Pâtisserie*" yang artinya kue kue. Kata patiseri berasal dari kata "pastry" atau "paste" yang memiliki arti campuran tepung terigu, cairan, dan lemak [5]. Patiseri terbagi menjadi dua kategori yaitu kue oriental yang berasal dari kue-kue Indonesia contohnya berbagai jenis jajanan pasar tradisional dan kue continental yang berasal dari benua Eropa.

(1) Kue Oriental

Jajanan pasar khas Indonesia termasuk pada jenis kue oriental. Kue oriental biasanya dalam pengolahannya menggunakan lemak cair seperti santan dan minyak [6]. Seiring majunya zaman, jajanan tradisional mengalami perkembangan dari warna, bentuk baru dan modifikasi baru, sehingga banyak hotel berbintang menyajikan aneka ragam jajanan pasar sebagai menu pelengkap [7].

(2) Kue Continental

Kue continental dalam pengolahannya menggunakan lemak padat seperti mentega, *margarine* dan *shortening* [8]. Kue continental biasanya terkenal dengan penyajiannya yang menarik. Kue continental mengacu pada gaya kuliner Eropa daratan seperti Prancis, Italiaa, Jerman dan lainnya yang menerapkan pada tampilan yang elegan serta bahan yang berkualitas tinggi [5].

2.2 Dessert

Dessert adalah makanan penutup yang memiliki rasa manis yang berfungsi menyeimbangkan rasa setelah mengonsumsi makanan berat. Hidangan penutup umumnya disajikan dalam bentuk pudding, kue, permen, dan lain sebagainya yang memiliki rasa manis dan segar, hidangan ini berbahan dasar buah, krim, coklat dan gula sebagai pencuci mulut konsumen setelah menyantap makanan utama yang

biasanya memiliki rasa asin, sehingga mampu menyeimbangkan selera makan konsumen [9].

(1) Hot Dessert

Hot Dessert adalah hidangan penutup manis yang disajikan kepada konsumen dalam keadaan panas atau hangat, dengan proses merebus, memanggang, mengukus atau menggoreng [10]. Contoh *hot dessert* yang populer dari Indonesia adalah martabak, pisang goreng, wedang ronde, aneka bubur manis dan lainnya. Sedangkan *hot dessert* yang berasal dari luar negeri contohnya *bread and butter pudding* berasal dari Inggris, *molten chocolate lava cake* berasal dari Amerika dan *pancake* dari Eropa.

(2) Cold Dessert

Cold dessert adalah hidangan penutup manis yang disajikan dalam suhu dingin. Menurut [11] walaupun *mousse cake* adalah salah satu jenis *cold dessert* tetapi dalam proses pengolahannya tidak menutup kemungkinan bahwa dilakukan melalui proses pemasakan dengan api yang kemudian dimasukan kedalam lemari pendingin. Contoh *cold dessert* antara lain *ice cream*, *mousse cake*, *cheesecake unbaked*, *gelato* serta *sorbet* dan aneka es tradisional seperti es teler, es buah, es doger, es cincau dan es goyobod.

2.3 Mousse Cake

Menurut [12] *mousse cake* adalah *cake* yang memiliki rasa manis yang berasal dari perisa buah atau coklat dengan tekstur lembut dan berlubang dengan bahan dasar menggunakan *topping cream*, lalu di olah menjadi *whipped cream* yang ditambahkan *fresh milk* serta pure atau perisa buah lalu diberi sedikit gelatin sebagai pengikat *cake* agar tidak mudah meleleh. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan modifikasi *mousse cake* pada penelitian ini terdiri dari gelatin, *fresh cream*, larutan bubur ketan hitam yang telah dihasluskan dengan blender dan terakhir pewarna makanan.

2.4 Beras Ketan Hitam

Beras ketan hitam memiliki lapisan aleuron dan endodermis menghasilkan antosianin yang memberikan pewarna alami atau pigmen berwarna ungu sehingga tampak seperti warna hitam [13]. Beras ketan hitam banyak digunakan sebagai olahan jajanan pasar seperti wajik ketan hitam, bolu ketan hitam, lupis ketan hitam, bubur ketan hitam dan sebagainya [3].

2.5 Bubur Ketan Hitam

Bubur ketan hitam salah satu olahan tradisional yang terbuat dari beras ketan hitam. Bubur manis ini berasal dari Jawa yang merupakan makanan hasil olahan bahan lokal dari zaman kerajaan majapahit. Filosofi dari bubur ketan hitam adalah keseimbangan,

kebersamaan dan menyatukan rasa syukur dikarenakan tekstur beras ketan hitam yang lengket [14]. Bubur ketan hitam memiliki rasa manis dan gurih dengan tekstur yang cair cenderung kental.

2.6 Dekonstruksi

Deconstructed food atau dekonstruksi makanan pertama kali dicetuskan oleh Ferran Adrià, seorang *chef* asli Spanyol pada tahun 1990 -an di *El Bulli Restaurant*. Dalam setiap eksperimen Adrià selalu berkaitan dengan teori gastronomi molekuler, penerapan sains hingga praktik kuliner [15]. Dekonstruksi makanan dilakukan dengan cara merubah tampilan makanan tetapi masih mempertahankan bahan yang digunakan atau menggunakan komponen sama dari hidangan tersebut.

3 METODE

3.1 Objek Penelitian

Bahan yang menjadi objek penelitian adalah dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin yaitu *mousse cake*, sedangkan subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen terhadap dekonstruksi yang penulis teliti.

3.2 Desain Penelitian

Penulis menggunakan metode pendekatan eksperimen yang termasuk kedalam penelitian kuantitatif. Menurut [16] konsep eksperimen adalah sesuatu yang diujicobakan, antara satu atau lebih variabel bebas yang dikelola dan dikendalikan dalam menentukan hasilnya. Metode eksperimen adalah metode yang digunakan penulis untuk melakukan uji coba produk bubur ketan hitam yang di dekonstruksi menjadi *mousse cake*, sampai penulis mendapatkan resep yang bisa menjadi acuan dalam memodifikasi penggabungan dua makanan tersebut.

3.3 Partisipan

Teknik sampel yang digunakan penulis adalah teknik *probability sampling* dengan metode *stratified random sampling*. Teknik *probability sampling* adalah teknik yang mana populasi memiliki peluang yang sama untuk terpilih sebagai bagian sampel [17]. Metode *stratified random sampling* memiliki keunggulan yaitu lebih efisien karena menghemat biaya dan waktu serta dapat dihitung tingkat presisinya pada setiap strata sehingga terjamin kekonsistennannya serta kelemahan dari metode ini adalah apabila terjadi kesalahan dalam pengambilan sampel maka peneliti harus mengambil ulang proses pengisian sampel [17].

Dalam penelitian eksperimen dan komparatif memerlukan sampel berjumlah 30 responden untuk

setiap kelompok yang akan dibandingkan [18]. Penulis memilih populasi terdekat khususnya di Kota Bandung agar mempermudah penulis dalam mengumpulkan responden pada penelitian ini, sehingga jumlah sampel pada penelitian dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake* adalah 30 orang, berupa :

- (1) Ahli kuliner adalah seseorang yang memiliki keahlian dalam pengelolaan, keterampilan dan pengetahuan dibidang makanan dan minuman, seperti *Chef* profesional.
- (2) Akademisi sebagai seseorang yang memiliki kemampuan dalam bidang akademik, seperti dosen atau staff akademisi yang ahli dalam bidang kuliner, seperti Dosen D3 Perhotelan di *Telkom University* sebanyak 5 orang.
- (3) Mahasiswa *Telkom University* dan Masyarakat yang tinggal di daerah Bojongsoang sebanyak 20 orang.

3.4 Instrumen Penelitian

Data yang diperoleh penulis adalah data primer dan data sekunder. Data primer merupakan data yang dihasilkan oleh penulis dalam proses penelitiannya yang bersumber pada hasil dari observasi langsung ke lapangan, wawancara serta kuesioner yang disebarkan kepada responden [19]. Sedangkan data sekunder menurut [19] adalah data yang diperoleh oleh penulis tidak langsung melainkan dari sumber penelitian yang sudah ada sebelumnya. Instrumen penelitian yang digunakan penulis adalah studi pustaka, eksperimen, dokumentasi dan kuesioner.

Kuesioner adalah salah satu cara untuk mengumpulkan data di lapangan. Responden diminta mengisi kuesioner yang berisi pertanyaan mengenai rasa, warna, tekstur, aroma serta penampilan fisik dengan 5 tingkat penilaian, mulai dari 1 (sangat tidak suka), 2 (tidak suka), 3 (cukup suka), 4 (suka) dan 5 (sangat suka). Kuesioner dapat berupa pertanyaan terkait rasa, aroma, tampilan serta bagaimana daya terima terhadap dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*. Penilaian organoleptik meliputi lima unsur yaitu rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan.

3.5 Teknik Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan penulis kemudian dianalisis menggunakan software *Microsoft Excel* yang ada di laptop penulis. Data yang diperoleh dari menyebar kuesioner kemudian dihitung nilai rata-rata dengan menggunakan rumus: [21]

Mean = $\frac{\text{Jumlah data}}{\text{Banyak data}}$

Banyak data

4 HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Objek Penelitian

Mousse cake dessert yang berasal dari Prancis, negara yang terkenal dalam menghasilkan dessert yang mewah dan bercita rasa yang Istimewa. Menurut [12] awalnya kata *mousse* berasal dari Bahasa Latin “mulsa” yaitu minuman beralkohol yang berbahan dasar anggur dan madu sehingga menghasilkan banyak busa. *Mousse cake* adalah salah satu *cold desssert* karena dihidangkan dalam suhu dingin. Pada saat ini, keberadaan *mousse cake* menjadi media dalam melakukan inovasi kuliner yang kolaborasi dengan bahan-bahan lokal seperti *matcha* yang berasal dari Jepang yang dijadikan inovasi *mousse cake* berbasis *matcha*. Dengan ini, penulis melakukan modifikasi pada makanan berbahan dasar lokal yaitu bubur ketan hitam dengan *mousse cake*.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Formulasi Resep Produk Dekonstruksi

(1) Formulasi Resep Bubur Ketan Hitam

TABEL 1
(Resep Bubur Ketan Hitam)

No	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
1	Beras ketan hitam	150	Gr	Boiled
2	Gula	88	Gr	Boiled
3	Air	400	ml	Boiled
4	Garam	1	Teaspoon	Boiled
5	Daun pandan	2	Leaves	Boiled
6	Santan	200	ml	Boiled

Procedures:

1. Rebus air dan beras ketan hitam menggunakan metode 10 30 10 yaitu 10 menit rebus, 30 menit matikan dan diamkan, dan 10 menit rebus lagi sambil dimasukan gula dan daun pandan.
2. Larutkan dan didihkan santan yang telah diberi air, lalu beri sedikit garam.

(2) Formulasi Resep Mousse Cake Tanpa Modifikasi

TABEL 2
(Resep Mousse Cake)

No	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
1	Pure fruit	500	Gr	Boiled
2	Gula	250	Gr	Boiled
3	Fresh cream	1000	ml	Mixed

4	Gelatin	40	Gr	Bain marie
5	Air	100	Ml	Bain marie
Procedures: 1. <i>Boil pure fruit</i> dan gula hingga larut tapi tidak terlalu panas 2. Kocok <i>fresh cream</i> sampai 70% kaku 3. <i>Bain marie</i> gelatin dan air sampai panas 4. Campurkan larutan gelatin ke dalam cairan pure fruit hingga rata 5. Campurkan cairan ke empat kedalam <i>fresh cream</i> yang telah dikocok, aduk sampai tercampur 6. Tuangkan kedalam cetakan yang sudah disiapkan, lalu masukan kedalam freezer, tunggu sampai mengeras				

(3) **Formulasi Resep Mousse Cake**
Modifikasi dengan Bubur Ketan Hitam
TABEL 3
(Resep Mousse Cake Berbasis Bubur Ketan Hitam)

No	Ingredients	Quantity	Unit	Explanation
1	Bubur ketan hitam	150	Gr	Blender
2	Kuah santan	70	Ml	Blender dan mixed
3	<i>Fresh cream</i>	200	Ml	Mixed
4	Gelatin	10	Gr	Bain marie
5	Air	50	Ml	Bain marie
6	Pewarna makanan		Secukupnya	
Procedures: 1. Blender bubur ketan hitam dan sedikit kuah santan 30 ml hingga halus 2. Kocok <i>fresh cream</i> yang dicampur kuah santan 40 ml hingga 70% kaku 3. <i>Bain marie</i> gelatin dan air hingga panas 4. Campurkan bubur ketan hitam yang telah di blender dengan larutan gelatin hingga rata 5. Lalu campurkan larutan ke empat dengan kocokan <i>fresh cream</i> hingga rata 6. Beri pewarna makanan ungu untuk menambah warna pada <i>mousse</i> 7. Masukan kedalam cetakan yang telah di sediakan 8. Masukan kedalam <i>freezer</i>, tunggu hingga keras lalu siap disajikan				



GAMBAR 1
(Produk Dekonstruksi)
Sumber: Penulis, 2025

4.2.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Dekonstruksi

Penelitian ini menggunakan uji organoleptik untuk mengukur daya terima konsumen dengan menyebarkan kuesioner kepada 30 responden yang terbagi 5 dari akademisi, 5 dari ahli kuliner dan 20 dari mahasiswa, yang hasilnya ditunjukkan oleh table berikut:

TABEL 4
(Hasil Pengolahan Data)

Hasil Penelitian Dekonstruksi Bubur Ketan Hitam Menjadi Hidangan Penutup Mousse Cake

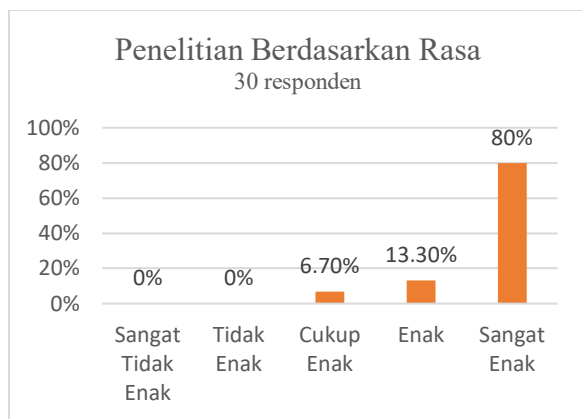
		Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Tampilan
N	Valid	30	30	30	30	30
	Missing	0	0	0	0	0
	Mean	4,7	4,6	4,4	4,6	4,6

Sumber: hasil pengolahan data, 2025

Berdasarkan hasil pengolahan data, menunjukan bahwa dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi *mousse cake* memiliki rasa yang enak untuk dikonsumsi, yaitu dengan nilai mean sebesar 4,7 dimana angka tersebut termasuk kedalam interval sangat enak. Pada hasil pengolahan data bagian warna, tekstur dan tampilan memiliki nilai mean 4,6 yang termasuk kedalam interval warna sangat berwarna, tektur sangat lembut dan tampilan sangat menarik. Kemudian pada penilaian aroma memiliki nilai mean 4,4 yang termasuk kedalam interval sangat harum.

(1) Berdasarkan Rasa

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis secara acak, diperoleh beragam tanggapan. Hasil evaluasi uji organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut:



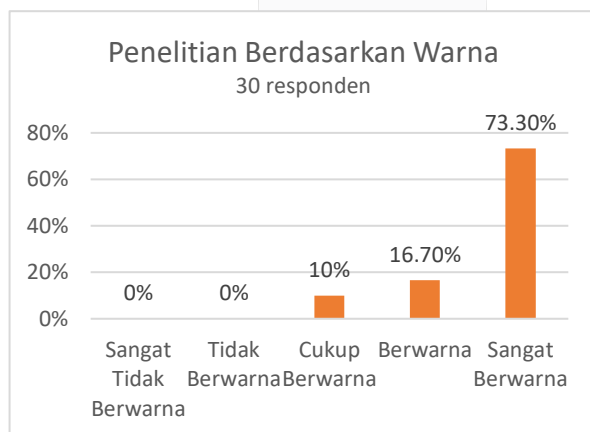
GAMBAR 2

(Grafik Berdasarkan Rasa)

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 30 responden dengan persentase 80% memilih sangat enak, 13,3% memilih enak dan 6,7% memilih cukup enak. Hasil akhir berdasarkan rasa menyatakan sebanyak 80% responden sangat suka terhadap rasa dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*. Hal ini disebabkan oleh rasa manis *mousse* yang berasal dari bubur ketan hitam dan rasa gurih dari santan.

(2) Berdasarkan Warna

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis secara acak, diperoleh beragam tanggapan. Hasil evaluasi uji organoleptik berdasarkan warna sebagai berikut:



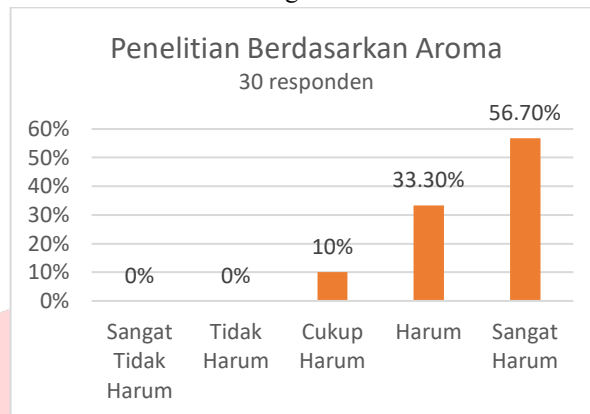
GAMBAR 3

(Grafik Berdasarkan Warna)

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 30 responden dengan persentase 73,3% memilih sangat berwarna, 16,7% memilih berwarna dan 10% memilih cukup berwarna. Hasil akhir berdasarkan warna menyatakan sebanyak 73,3% responden sangat suka terhadap warna produk dekonstruksi. Hal ini disebabkan oleh penambahan pewarna makanan yang memberikan warna ungu pastel terhadap *mousse cake* berbasis bubur ketan hitam dan juga penambahan *glaze* diatas *mousse* yang berwarna ungu mencolok.

(3) Berdasarkan Aroma

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis secara acak, diperoleh beragam tanggapan. Hasil evaluasi uji organoleptik berdasarkan aroma sebagai berikut:



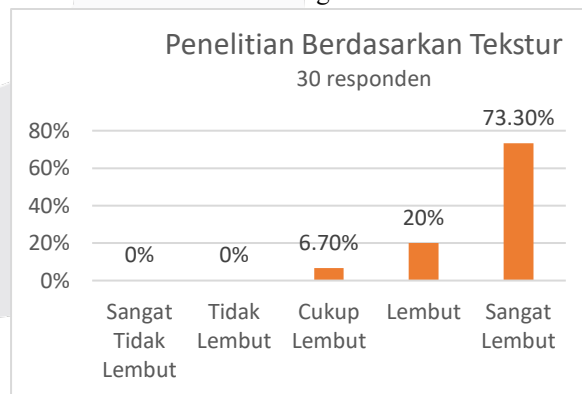
GAMBAR 4

(Grafik Berdasarkan Aroma)

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 30 responden dengan persentase 56,7% memilih sangat harum, 33,3% memilih harum dan 10% memilih cukup harum. Hasil akhir berdasarkan aroma menyatakan sebanyak 56,7% responden sangat suka terhadap aroma karena perpaduan *fresh cream*, bubur ketan hitam dan santan menjadi satu sehingga menghasilkan aroma yang seimbang.

(4) Berdasarkan Tekstur

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis secara acak, diperoleh beragam tanggapan. Hasil evaluasi uji organoleptik berdasarkan tekstur sebagai berikut:



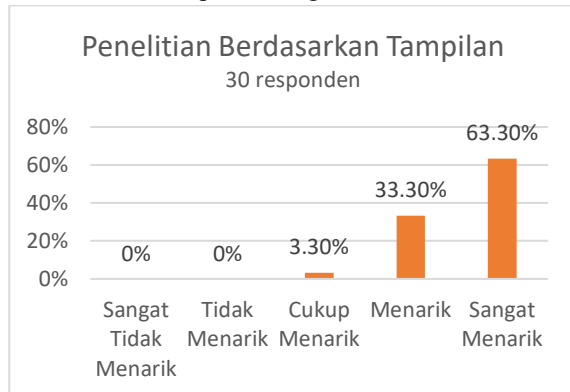
GAMBAR 5

(Grafik Berdasarkan Tekstur)

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 30 responden dengan persentase tertinggi 73,3% memilih sangat lembut, 20% memilih lembut dan 6,7% memilih cukup lembut. Hasil akhir berdasarkan tekstur menyatakan sebanyak 73,3% responden sangat suka terhadap tekstur produk yang sangat lembut.

(5) Berdasarkan Tampilan

Berdasarkan penilaian uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis secara acak, diperoleh beragam tanggapan. Hasil evaluasi uji organoleptik berdasarkan tampilan sebagai berikut:



GAMBAR 6

(Grafik Berdasarkan Tampilan)

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 30 responden dengan persentase tertinggi 63,3% memilih sangat menarik, 33,3% memilih menarik dan 3,3% memilih cukup menarik. Hasil akhir berdasarkan tampilan menyatakan sebanyak 63,3% responden sangat suka terhadap tampilan dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*. Dengan demikian, disimpulkan bahwa responden yang memilih penilaian “sangat menarik” terhadap *mousse cake* berbasis bubur ketan hitam lebih dominan dibandingkan responden yang memberikan penilaian “menarik dan cukup menarik”. Hal ini disebabkan penataan *mousse cake* dan *crumble* yang rapi dan cantik, serta ditambah *garnish* seperti *cream* dan *edible flower*.

5 KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil eksperimen dan uji organoleptik pada penelitian dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup dingin *mousse cake*, dapat disimpulkan sebagai berikut:

(1) Dari hasil eksperimen formulasi resep yang dilakukan sebanyak 3 kali uji coba resep dapat diketahui bahwa formulasi resep dengan 150 gr bubur ketan hitam dan kuah santan 40 ml yang telah dihaluskan dan disaring, kemudian dicampurkan ke larutan gelatin 10 gr dan air 50 ml yang telah di *bain marie* hingga panas, selanjutnya campurkan ke dalam 200 ml *fresh cream* dan 30 ml kuah santan yang telah mixer hingga 70% kaku, lalu beri sedikit pewarna ungu dengan tahap terakhirnya masukan kedalam cetakan *silicon* dan masukan kedalam *freezer* tunggu hingga mengeras lalu siap disajikan.

(2) Daya terima konsumen terhadap produk dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi hidangan penutup *mousse cake* dapat dikonsumsi layak dan diterima oleh konsumen, di lihat dari uji organoleptik yang menunjukkan bahwa konsumen menjawab setiap pertanyaan dengan skala 3 sampai skala 5 yaitu cukup enak hingga sangat enak. Pada penilaian rasa sebesar 80% konsumen menjawab sangat enak, penilaian warna dan tekstur mendapatkan 73,3% konsumen menjadi sangat berwarna dan sangat lembut, penilaian aroma sebesar 56,7% konsumen memilih sangat harum serta pada penilaian tampilan sebesar 63,3% konsumen memilih sangat menarik. Sehingga dapat disimpulkan dari penilaian daya terima konsumen mendapatkan respon yang positif dan layak untuk di konsumsi.

5.2 Saran

Upaya dalam meningkatkan kuliats produk tradisional serta daya tarik dari produk tradisional khas Indonesia. Penulis mengusulkan beberapa saran dalam pengembangan inovasi produk tradisional menjadi produk modern. Maka saran yang diberikan dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan tekstur yang lebih lembut dalam pengolahan bubur ketan hitam yang harus benar-benar lembut dan lunak sehingga pada adonan *mousse* tidak menghasilkan beras ketan hitam yang masih keras atau dilakukannya penyaringan bubur ketan hitam yang telah dihaluskan. Penggunaan pewarna yang secukupnya agar warna dari *mousse cake* tidak pucat dan penggunaan bahan-bahan yang berkualitas agar produk *mousse cake* tahan lebih lama. Untuk memunculkan aroma pada *mousse cake* bisa menambahkan perisa ketan hitam untuk mendapatkan aroma ketan hitam yang menonjol. Dengan mengimplementasi saran-saran diatas, diharapkan produk dekonstruksi bubur ketan hitam menjadi *mousse cake* bisa diperjualbelikan dengan harga yang tinggi walaupun pengolahannya menggunakan bahan lokal serta inovasi produk tradisional menjadi produk modern ini didapat diterima semua kalangan usia.

REFERENSI

- [1] R. Rahmatia, O. Rosidin, and T. Hilaliyah, “Leksikon Kuliner Tradisional Berbahan Dasar Daging Sebagai Pendamping Nasi Dalam Lingkup Budaya Masyarakat Kota Serang,” *J. Ilm. Wahana Pendidik.*, vol. 11, pp. 187–202, 2025.
- [2] T. Muhandri, U. Hasanah, and A. Amanah, “Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan,” *J. Mutu Pangan Indones. J. Food Qual.*, vol. 8, no. 1, pp. 10–16, 2021, doi: 10.29244/jmp.2021.8.1.10.

- [3] A. Y. Amalia, J. Saludung, and Ratnawati, "Inovasi Pembuatan Kue Pukis dengan Substitusi Tepung Beras Hitam dan Tepung Beras Ketan Hitam," *J. HomeEc*, vol. 16, no. 1, pp. 1–4, 2021.
- [4] N. Setyo and D. Gusnandi, "DEKONSTRUKSI NASI GORENG JAWA," *Open J. Syst.*, vol. 19, no. 1978, pp. 3787–3792, 2024.
- [5] D. Ugy Olivia, B. S. S. M. P. Edwin, and G. S. P. M. P. Dendi, "Inovasi Churros Berbasis Wortel Tahun 2019," *e-Proceeding Appl. Sci.*, vol. 6, no. 1, pp. 423–427, 2020, [Online]. Available: <http://www.dwifitri.com/2013/11/pengertian-dan->
- [6] B. P. Napitupulu and S. Dewiani, "VARIASI KUE TRADISIONAL DENGAN BAHAN DASAR SINGKONG DI DAPUR PASTRY HOTEL EL ROYALE BANDUNG," *J. Akomodasi Agung*, vol. vii, no. april, pp. 1–9, 2020.
- [7] I. Mayasari, N. W. Sugeng, and H. Ratnaningtyas, "Peran Bauran Pemasaran Terhadap Keputusan Pembelian Generasi Milenial: Studi Jajanan Tradisional," *J. Ilm. Manaj.*, vol. 5, no. 2, pp. 135–147, 2021, doi: 10.31602/atd.v5i2.4799.
- [8] G. Desmafianti and Willma Fauzzia, "Peranan Pastry Section dalam Menjaga Kualitas Produk Pastry di Best Western Premier La Grande Hotel Bandung," *J. Kaji. Pariwisata*, vol. 3, no. 2, pp. 43–52, 2021, doi: 10.51977/jiip.v3i2.628.
- [9] E. Burianto, N. Indrawan, P. C. Jusan, E. Barat, and G. Pulo, "PELATIHAN PEMBUATAN DESSERT ASAL EROPA BARAT DI KAMPUNG GERENDENG PULOJU," *J. Sinergitas PkM dan CSR*, vol. 8, no. 2, pp. 1–10, 2024.
- [10] N. Yuliantoro, Juliana, I. Sartjie, J. Aurelia, and R. Susanto, "Pelatihan Pembuatan Dessert Bagi Masyarakat Desa Curug Wetan," *J. Has. Pengabd. Masy. Indones.*, vol. 2, no. I, pp. 25–35, 2023.
- [11] Y. Rahma, E. Mardiyana, and D. Gurnandi, "DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT," *J. Media Bina*, vol. 19, no. 1978, pp. 3565–3574, 2024.
- [12] D. D. Panji, V. Octaviany, and D. Gusnadi, "Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019," *Fak. Ilmu Terap. Univ. Telkom*, vol. 5, no. 3, pp. 2785–2792, 2019.
- [13] T. Sari, S. Anggoro, and T. Isnaningsih, "Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa L.indica*) dan Tepung Kacang Hijau (*Phaseolus radiates*) pada Pembuatan Snack Bar Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan," *e-Journal Cakra Med.*, vol. 9, no. 2, p. 79, 2022, doi: 10.55313/ojs.v9i2.135.
- [14] Cecilia and G. K. Setiawan, "Choux Au Craquelin Choux Au," 2021.
- [15] R. Prasetyani, A. Sulistyawati, and B. Tanius, "DEKONSTRUKSI KUE KHAS KALIMATAN MENJADI WESTERN DESSERT," *J. Tour. Culinary, Hosp. Conv. Event Manag.*, vol. 5, pp. 33–40, 2022.
- [16] N. M. Ratminingsih, "Penelitian Eksperimental Dalam Pembelajaran Bahasa Kedua," *Prasi*, vol. 6, no. 11, pp. 31–40, 2010.
- [17] Khaidir Ali Fachreza *et al.*, "Analisis Komparatif antara Probability dan Nonprobability dalam Penelitian Pemasaran," *J. Pajak dan Anal. Ekon. Syariah*, vol. 1, no. 3, pp. 108–120, 2024, doi: 10.61132/jpaes.v1i3.248.
- [18] I. Alwi, "KRITERIA EMPIRIK DALAM MENENTUKAN UKURAN SAMPEL PADA PENGUJIAN HIPOTESIS STATISTIK DAN ANALISIS BUTIR," *J. Form.*, vol. 2, no. 2, pp. 140–148, 2012.
- [19] U. Sulung and M. Muspawi, "MEMAHAMI SUMBER DATA PENELITIAN: PRIMER, SEKUNDER, DAN TERSIER," *J. Edu Res. Indones. Inst. Corp. Learn. Stud.*, vol. 2, no. 2, pp. 28–33, 2021.
- [20] M. E. et al Rahman, ANF. Mahendradatta, "PENGARUH KEMASAN TERHADAP MUTU SALE PISANG RAJA (Musa X paradisiaca AAB) SELAMA PENYIMPANAN," *CANREA J.*, vol. 1, no. 2, pp. 118–126, 2018.
- [21] C. Suryono, L. Ningrum, and T. R. Dewi, "Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif," *J. Pariwisata*, vol. 5, no. 2, pp. 95–106, 2018, doi: 10.31311/par.v5i2.3526.