

Dekonstruksi Es Pisang Ijo Menjadi Eclair

Afiyanti Putri K. Sanjaya
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu terapan
Telkom University
Kota Bandung, Indonesia
Putriafiyanti12@gmail.com

Riza Taufiq, S.Sos.,M.M.
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu terapan
Telkom University
Kota Bandung, Indonesia
Riza@tass.telkomuniversity.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi kuliner melalui proses dekonstruksi Es Pisang Ijo, makanan tradisional khas Makassar, menjadi produk pastry modern berupa Éclair. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksperimental yang melibatkan 30 responden berusia 15–25 tahun dengan latar belakang pendidikan tinggi. Formulasi produk terdiri atas pâte à choux dengan craquelin berwarna hijau, banana compote, creamy sumsum, serta whipped ganache pisang ambon. Setiap komponen dirancang untuk mempertahankan karakteristik sensori Es Pisang Ijo dalam struktur pastry kontemporer, melalui tiga tahap uji coba formulasi.. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa produk inovasi ini memperoleh tingkat penerimaan yang tinggi. Aspek rasa, warna, tekstur, penampilan, dan tingkat kesukaan berada pada kategori “sangat diterima”, sedangkan aroma termasuk dalam kategori “diterima”. Data tersebut mengindikasikan bahwa konsumen mampu menerima transformasi bentuk tanpa mengorbankan identitas rasa. Dengan demikian, Éclair Pisang Ijo dinyatakan berhasil secara formatif dan diterima secara sensori. Inovasi ini menunjukkan potensi untuk dikembangkan sebagai produk komersial dalam industri pastry modern, sekaligus menjadi bentuk pelestarian kuliner tradisional melalui pendekatan yang adaptif dan estetis.

Kata Kunci: Es Pisang Ijo, Éclair, dekonstruksi, inovasi kuliner, penerimaan konsumen.

I. PENDAHULUAN

Makanan dan Minuman (F&B) merupakan sektor utama dalam industri perhotelan dan kuliner yang terus berkembang [1]. Selain memenuhi kebutuhan dasar, makanan kini juga menjadi media ekspresi budaya dan estetika [2]. Salah satu inovasi yang menonjol dalam dunia kuliner modern adalah dekonstruksi, yaitu teknik mengolah ulang makanan tradisional ke dalam bentuk baru tanpa menghilangkan cita rasanya [3]. Adawiyah et al. menyebut dekonstruksi sebagai cara menghormati tradisi sekaligus menciptakan tampilan dan pengalaman baru yang lebih modern dan menarik [4].

Penerapan dekonstruksi relevan dalam upaya memodernisasi makanan tradisional agar dapat diterima oleh generasi muda dan pasar yang lebih luas. Salah satu contohnya adalah Es Pisang Ijo, makanan khas Makassar yang terdiri dari pisang berbalut adonan hijau berbahan dasar

tepung beras, disajikan dengan bubur sumsum dan sirup merah [5]. Hidangan ini memiliki rasa manis dan tekstur lembut yang khas, menjadikannya favorit lintas generasi [6], [7].

Namun, berdasarkan hasil wawancara dengan beberapa pedagang kaki lima di Bandung, ditemukan bahwa inovasi terhadap Es Pisang Ijo masih terbatas. Mayoritas pedagang hanya melakukan variasi topping, seperti penambahan es krim, keju, jelly, mutiara, atau roti tawar. Tidak ada yang mengembangkan teknik penyajian atau bentuk visual yang baru. Bahkan, sebagian besar belum mengenal konsep inovasi produk. Selain itu, seluruh pedagang menyajikan Es Pisang Ijo dalam cup plastik, termasuk untuk konsumsi langsung di tempat, menunjukkan minimnya eksplorasi estetika visual.

TABEL 1
(Data Penjualan dan Inovasi Es Pisang Ijo)

No	Lokasi	Lama berjualan	Rata-rata penjualan harian	Penjualan saat bulan Ramadan	Inovasi produk	Tanggapan terhadap inovasi
1.	Arcamanik	4 tahun	300 porsi	500 porsi	Eskrim, mutiara, roti tawar	Tertarik, terdengar menarik
2.	Kiara condong	3 tahun	12 porsi	20 porsi	Jelly	Tidak tahu ada inovasi lain
3.	Telkom University	5 tahun	100 porsi	200-400 porsi	Eskrim, keju	Mungkin bisa jadi kue/bolu
4.	Kliningan	15 tahun	70-80 porsi	200 porsi	jelly	Belum familiar

Sumber: Wawancara dengan Pedagang Es Pisang Ijo, 2025

Es Pisang Ijo merupakan kuliner khas Makassar yang populer, terutama saat Ramadan, namun umumnya disajikan secara konvensional dalam cup plastik dengan eksplorasi estetika yang minim. Kondisi ini membuka peluang inovasi, khususnya pada aspek visual dan penyajian. Pendekatan kuliner modern seperti dekonstruksi dapat menjadi solusi untuk meningkatkan daya tarik produk tanpa menghilangkan cita rasa aslinya.

Penelitian ini mengusulkan transformasi Es Pisang Ijo ke dalam bentuk éclair, pastry klasik asal Prancis yang berbentuk lonjong, berisi krim, dan dilapisi glaze. Pemilihan bentuk ini mempertahankan identitas visual pisang sebagai

komponen utama, sekaligus menawarkan keunggulan seperti daya simpan lebih baik dan fleksibilitas rasa serta tampilan.

Urgensi inovasi ini terletak pada kebutuhan untuk meningkatkan nilai estetika, fungsionalitas, dan nilai jual Es Pisang Ijo agar dapat bersaing di industri kuliner modern, khususnya di segmen menengah ke atas seperti restoran atau hotel berbintang. Survei awal terhadap 36 responden menunjukkan bahwa 80% menilai tampilan *éclair* hasil dekonstruksi lebih menarik dibanding versi tradisional, mengindikasikan potensi positif dari pendekatan ini.



GAMBAR 1

(Diagram Tingkat Kemenarikan Visual Produk)

Temuan ini menegaskan bahwa estetika visual berperan penting dalam menarik minat konsumen, khususnya generasi muda yang dipengaruhi oleh tampilan makanan. Pendekatan dekonstruksi tidak hanya meningkatkan daya jual, tetapi juga membangkitkan rasa penasaran terhadap produk familiar dalam format baru. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi proses dekonstruksi Es Pisang Ijo menjadi *Éclair*, mencakup tahapan pembuatan serta penilaian rasa, tekstur, dan visual, guna menghadirkan inovasi kuliner dan memperluas daya tarik makanan tradisional dalam industri F&B yang dinamis.

II. KAJIAN TEORI

A. Pastry

Menurut Sudardana, bagian pastry dan bakery dalam departemen makanan dan minuman bertanggung jawab atas produksi berbagai kue dan hidangan penutup [8]. Mukmin menyebut bahwa istilah pastry berasal dari “paste”, yaitu campuran tepung, lemak, dan cairan, dengan karakteristik adonan yang bisa renyah atau kalis tergantung jenisnya, seperti puff pastry atau croissant [9]. Subagyo menambahkan bahwa unit pastry berperan penting dalam operasional hotel, baik dari sisi kualitas, efisiensi waktu, hingga citra hotel [10]. Dengan demikian, pastry merupakan elemen strategis dalam F&B product yang mendukung penciptaan produk penutup seperti dessert, yang menjadi fokus inovasi pada penelitian ini.

B. Dessert

Dessert merupakan hidangan penutup yang disajikan pada akhir rangkaian makan untuk memberikan sensasi manis dan keseimbangan rasa. Sebagaimana dijelaskan dalam literatur, dessert berperan dalam menyempurnakan pengalaman bersantap dari aspek rasa, tekstur, dan tampilan visual [11]. Dalam praktik kuliner modern, dessert telah berkembang menjadi bentuk ekspresi seni yang menekankan estetika, inovasi, dan identitas budaya melalui penggunaan bahan lokal serta adaptasi resep tradisional. Salah satu contoh dessert tradisional yang memiliki potensi untuk

dikembangkan secara kreatif adalah Es Pisang Ijo. Oleh karena itu, pembahasan selanjutnya akan menguraikan lebih lanjut mengenai hidangan tersebut sebagai objek penelitian..

C. Es Pisang Ijo

Pisang ijo, atau dikenal juga sebagai es pisang ijo, merupakan salah satu kuliner tradisional yang berasal dari Sulawesi Selatan, khususnya Kota Makassar [12]. Hidangan ini menggunakan pisang sebagai bahan utama, yang kemudian dilapisi adonan tepung berwarna hijau. Adonan tersebut umumnya dibuat dari campuran tepung, air, dan pewarna alami yang berasal dari ekstrak daun suji atau pandan [13]. Secara umum, es pisang ijo terdiri atas beberapa elemen, yakni pisang berbalut adonan hijau, bubur sumsum, dan sirup merah.

Salah satu bentuk inovasi yang menjanjikan adalah transformasi es pisang ijo menjadi *éclair*. Oleh karena itu, pembahasan selanjutnya akan menguraikan tentang *éclair* sebagai dasar pengembangan inovasi kuliner dalam penelitian ini.

D. Éclair

Éclair merupakan salah satu jenis choux pastry klasik asal Prancis yang berbentuk lonjong, diisi dengan krim seperti pastry cream atau whipped cream, dan dilapisi cokelat atau glaze di bagian atas. Baik *éclair* maupun cream puff dibuat menggunakan adonan yang dikenal sebagai choux paste (*pâte à choux*), yaitu adonan khas Prancis yang berarti “adonan kol” karena bentuknya yang menyerupai sayuran kol [14]. Popularitas *éclair* didorong oleh fleksibilitasnya dalam penggunaan isian, topping, dan dekorasi [15]. Karakteristik ini menjadikan *éclair* sangat relevan untuk dikembangkan dalam konteks inovasi kuliner modern. Salah satu pendekatan yang tepat adalah teknik dekonstruksi, yang memungkinkan reinterpretasi bentuk dan tekstur tanpa menghilangkan esensi rasa dari makanan asalnya.

E. Dekonstruksi

Dekonstruksi merupakan teknik dalam gastronomi yang menyajikan kembali sebuah hidangan dengan struktur, tekstur, atau tampilan yang berbeda, namun tetap mempertahankan cita rasa aslinya. Adrià menyatakan bahwa teknik ini memungkinkan eksplorasi temperatur, tekstur, dan estetika untuk menciptakan pengalaman baru bagi konsumen [3]. Menurut Farnbacher, dekonstruksi termasuk dalam salah satu tipe fusion food, yaitu penggabungan elemen makanan dari budaya yang berbeda untuk menciptakan bentuk dan pengalaman baru, tanpa menghilangkan identitas kuliner asalnya [16].

III. METODE

Metode penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif eksperimental dengan desain quasi-experiment untuk mengeksplorasi inovasi kuliner dekonstruksi Es Pisang Ijo menjadi produk pastry modern *éclair*. Objek utama penelitian adalah reinterpretasi elemen tradisional es pisang ijo, seperti pisang, bubur sumsum, sirup merah, dan kulit adonan hijau, menjadi komponen *éclair*, yakni choux pastry dengan *craquelin* pandan, banana compote, creamy sumsum, dan whipped ganache pisang ambon. Penelitian dilakukan dalam tiga tahap eksperimen formulasi yang dievaluasi secara organoleptik oleh 30 panelis yang terdiri dari akademisi, praktisi industri makanan, dan konsumen umum. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui kuesioner uji

hedonik berbasis skala Likert yang menilai aspek rasa, tekstur, aroma, warna, tampilan, dan kesukaan.

Teknik analisis data menggunakan metode deskriptif kuantitatif dengan bantuan perangkat lunak SPSS untuk memperoleh distribusi frekuensi dan kategori daya terima panelis terhadap setiap atribut sensori. Selain itu, validitas inovasi juga didukung melalui studi literatur mengenai konsep dekonstruksi makanan dan daya terima konsumen terhadap inovasi kuliner. Prosedur penelitian dilaksanakan dari Maret hingga Juni 2025 di Arcamanik, Bandung, mencakup tahap perencanaan, eksperimen formulasi, uji organoleptik, dan analisis hasil, sehingga menghasilkan produk akhir yang secara sensori stabil, estetik, dan berpotensi tinggi untuk diterima pasar.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Produk inovasi yang dikembangkan dalam penelitian ini adalah Éclair Pisang Ijo, yaitu dessert hasil perpaduan antara kuliner tradisional Indonesia, Es Pisang Ijo khas Makassar, dengan teknik pastry modern asal Prancis. Pengembangan dilakukan melalui pendekatan dekonstruksi, dengan memisahkan elemen utama makanan tradisional dan menyusunnya ulang ke dalam bentuk baru tanpa menghilangkan identitas rasanya. Es Pisang Ijo yang terdiri dari pisang kukus berbalut adonan hijau, bubur sumsum, es serut, dan sirup merah, direpresentasikan ulang dalam bentuk pastry dingin yang praktis dan estetik. Komponen éclair ini meliputi adonan pâte à choux sebagai dasar, craquelin hijau sebagai simbol kulit pisang, banana compote menggantikan pisang kukus, creamy sumsum sebagai modifikasi bubur sumsum, serta whipped ganache pisang ambon berwarna merah muda sebagai topping pengganti sirup merah. Konsep ini tidak hanya memperkuat nilai estetika dan inovasi, tetapi juga menjadi bentuk pelestarian kuliner tradisional dalam format kontemporer.



GAMBAR 2
(Produk Eclair Pisang Ijo Dibagi Dua)

Melalui pendekatan ini, éclair pisang ijo tidak hanya menghadirkan pengalaman rasa yang baru, tetapi juga memperluas potensi eksplorasi makanan tradisional menjadi produk yang lebih adaptif terhadap perkembangan kuliner modern, khususnya dalam dunia pastry. Penyesuaian tekstur, warna, serta komposisi bahan dilakukan agar tetap memberikan kesan autentik terhadap es pisang ijo sebagai sumber inspirasi utama, sekaligus menghadirkan produk baru yang layak untuk dikembangkan dalam konteks industri pastry kontemporer.



GAMBAR 3
(Produk Eclair Pisang Ijo)

Guna memperjelas gambaran visual dari hasil akhir inovasi kuliner ini, foto di atas menampilkan Éclair Pisang Ijo yang telah selesai diproduksi.

A. Formulasi Resep Dekonstruksi Éclair Pisang Ijo

Formulasi akhir Éclair Pisang Ijo diperoleh melalui tiga kali uji coba, dengan adaptasi elemen tradisional Es Pisang Ijo ke dalam bentuk pastry modern yang tetap mempertahankan cita rasa aslinya. Tabel berikut menyajikan komposisi bahan hasil formulasi yang paling stabil dan disukai secara sensori:

TABEL 2
(Resep Dekonstruksi Eclair Pisang Ijo)

Bahan	Quantity
Eclair	
Tepung terigu	155 gr
Telur	250 gr
susu	125 gr
gula	7 gr
garam	3 gr
mentega	100 gr
air	125 ml
Craquelin	
Tepung terigu	60 gr
gula	50 gr
mentega	60 gr
Pasta pandan	secukupnya
Creamy sumsum	
Tepung beras	40 gr
santan	69 gr
air	300 ml
Daun pandan	2 lembar
Garam	secukupnya

krim kocok	150 ml
Banana compote	
pisang	4 buah
gula	100 gr
air	50 ml
Pisang ambon whipped ganache	
Sirup pisang ambon	20 ml
coklat putih	150 gr
krim	80 ml
glukosa	25 gr
krim dingin	290 ml

Setelah bahan diformulasikan, berikut tahapan pembuatan setiap komponen:

a. Adonan Éclair

Campurkan air, mentega, dan garam, panaskan hingga mendidih, lalu masukkan tepung. Setelah adonan kalis dan agak dingin, tambahkan telur bertahap hingga adonan halus.

b. Craquelin Hijau

Campur tepung, gula, dan mentega, beri pasta pandan, lalu pipihkan dan dinginkan hingga siap potong.

c. Pembentukan dan Pemangangan

Semprotkan adonan éclair berbentuk lonjong ke loyang, letakkan craquelin di atasnya, dan panggang pada suhu 200°C selama 15–20 menit.

d. Banana Compote

Pisang raja bulu dimasak dengan gula dan air hingga lembut, mengental, dan sedikit karamelisasi.

e. Creamy Sumsum

Buat bubur sumsum dari tepung beras, santan, air, garam, dan pandan. Setelah dingin, campur dengan krim kocok (1:1) hingga teksturnya ringan dan creamy.

f. Whipped Ganache Pisang Ambon

Panaskan krim, sirup pisang ambon, dan glukosa, tuang ke coklat putih hingga meleleh, tambahkan krim dingin, simpan, lalu kocok hingga kaku.

g. Perakitan Produk

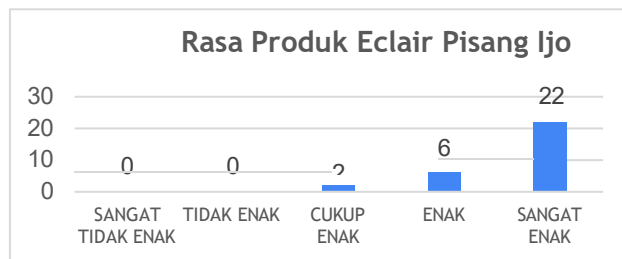
Belah éclair, isi dengan banana compote dan creamy sumsum, lalu hias bagian atas dengan whipped ganache merah muda sesuai desain.

B. Daya Terima Konsumen

Mayoritas responden dalam penelitian ini adalah perempuan (57%), berusia 15–25 tahun (83%), serta berasal dari kalangan terdidik dan akademik, dengan pendidikan terakhir S1 (47%) dan D3 (43%), serta profesi sebagai pelajar/mahasiswa (83%). Data ini menunjukkan bahwa inovasi Éclair Pisang Ijo lebih diminati oleh generasi muda yang teredukasi, yang cenderung terbuka terhadap eksplorasi rasa dan visual produk kuliner modern, sehingga menjadikan segmen ini sebagai pasar potensial utama.

Penilaian daya terima dilakukan terhadap 30 responden melalui uji organoleptik yang mencakup enam aspek: rasa, warna, aroma, tekstur, penampilan, dan kesukaan secara keseluruhan. Berikut adalah hasil dan pembahasan daya terima responden terhadap produk hasil inovasi “Dekonstruksi Es Pisang Ijo Menjadi Éclair”:

1. Rasa



GAMBAR 3

(Diagram Hasil Penilaian Rasa Produk)

Sebanyak 73,3% responden menilai rasa Éclair Pisang Ijo sangat enak, 20% menyatakan enak, dan 6,7% cukup enak, tanpa ada penilaian negatif. Capaian ini menunjukkan bahwa rasa produk berhasil memenuhi ekspektasi, dengan kombinasi pisang manis, santan gurih, dan krim ganache yang tetap mencerminkan cita rasa khas es pisang ijo dalam bentuk modern.

2. Warna



GAMBAR 4

(Diagram Hasil Penilaian Wana Produk)

Sebanyak 76,7% responden menilai warna Éclair Pisang Ijo sangat menggugah selera, 13,3% menggugah selera, sisanya menilai cukup dan tidak menggugah selera. Hal ini menunjukkan bahwa kombinasi warna hijau pandan dan merah muda ganache berhasil menarik perhatian, menciptakan tampilan mencolok yang tetap merepresentasikan es pisang ijo, serta memperkuat daya tarik visual produk.

3. Aroma



GAMBAR 5

(Diagram Hasil Penilaian Aroma Produk)

Mayoritas responden menilai aroma Éclair Pisang Ijo sangat harum (50%) dan harum (40%), sementara 10% menyatakan cukup harum, tanpa ada yang memberikan penilaian negatif. Ini menunjukkan bahwa aroma khas dari bahan utama seperti pandan, pisang, dan sirup pisang ambon berhasil dipertahankan dan memperkuat memori sensorik terhadap es pisang ijo dalam bentuk yang baru, menjadi nilai tambah dari produk ini.

4. Tekstur



GAMBAR 6

(Diagram Hasil Penilaian Tekstur Produk)

Sebanyak 60% responden menilai tekstur Éclair Pisang Ijo sangat lembut, 30% lembut, dan 10% cukup lembut, tanpa penilaian negatif. Kelembutan kulit éclair yang berpadu dengan filling dan topping menciptakan pengalaman tekstur yang menyenangkan, menunjukkan keberhasilan teknik pengolahan pâte à choux serta keseimbangan antar komponen.

5. Penampilan



GAMBAR 7

(Diagram Hasil Penilaian Penampilan Produk)

Sebanyak 86,7% responden menilai penampilan Éclair Pisang Ijo sangat menarik, 10% menarik, dan 3,3% cukup menarik, tanpa penilaian negatif. Hal ini menunjukkan bahwa visual produk berhasil mencuri perhatian melalui desain yang menggabungkan elemen modern dan tradisional, didukung oleh penataan, kombinasi warna, dan keseluruhan estetika yang kuat.

6. Kesukaan



GAMBAR 8

(Diagram Hasil Penilaian Kesukaan Terhadap Produk)

Sebanyak 83,3% responden menyatakan sangat suka terhadap Éclair Pisang Ijo dan 16,7% suka, tanpa penilaian negatif. Tingginya tingkat kesukaan ini menunjukkan bahwa inovasi produk diterima dengan sangat baik, karena berhasil memadukan tampilan menarik dengan cita rasa khas es pisang ijo, sekaligus membuktikan efektivitas pendekatan dekonstruksi dalam mempertahankan identitas kuliner tradisional.

C. Pembahasan

Pembahasan penelitian ini difokuskan pada dua aspek utama: formulasi resep dan daya terima konsumen. Formulasi Éclair Pisang Ijo merupakan inti dari pendekatan dekonstruksi yang menekankan pemisahan dan rekonstruksi elemen khas dalam format baru yang modern [3]. Kulit dadar hijau, pisang, bubur sumsum, dan sirup merah diadaptasi menjadi craquelin pandan, banana compote, creamy sumsum, dan whipped ganache pisang ambon. Formulasi melalui tiga kali uji coba menghasilkan stabilitas rasa dan tekstur. Craquelin memberi sensasi renyah sekaligus mempertahankan visual hijau, sementara creamy sumsum menghadirkan kelembutan harmonis melalui krim kocok. Hal ini sejalan dengan Spence et al. yang menyatakan bahwa inovasi kuliner yang sukses menggabungkan inovasi teknis dan pelestarian identitas rasa [17].

Hasil uji organoleptik memperlihatkan penerimaan konsumen yang sangat baik dari aspek multisensori. Rasa menjadi sorotan utama, dengan mayoritas responden menyatakan rasa sangat enak. Kombinasi pisang, santan, creamy sumsum, dan whipped ganache menciptakan keselarasan rasa, mendukung teori Lawless dan Heymann bahwa rasa adalah faktor dominan dalam preferensi konsumen [18]. Warna produk juga diapresiasi tinggi, karena mengingatkan pada versi tradisional namun tampil estetik, sesuai Spence bahwa persepsi visual memengaruhi pengalaman makan [19].

Aroma juga mendapat penilaian positif; wangi pandan, pisang, dan sirup pisang ambon memperkuat memori rasa, sesuai dengan Shepherd yang menyatakan aroma berperan penting dalam persepsi rasa dan memori makanan [20]. Tekstur éclair dianggap sangat lembut, dengan perpaduan craquelin renyah dan isian halus menciptakan kontras yang menyenangkan, sesuai Meilgaard et al. bahwa keberhasilan tekstur ditentukan oleh perpaduan sensasi kunyah [21]. Penampilan produk juga dinilai menarik dan mampu menggabungkan elemen modern-tradisional secara harmonis, mendukung pandangan Cardello bahwa visual memengaruhi persepsi kualitas dan keinginan mencoba [22].

Secara keseluruhan, Éclair Pisang Ijo memenuhi kriteria inovasi kuliner yang baik, dengan potensi besar untuk dikembangkan dalam industri pastry sebagai bentuk pelestarian sekaligus pembaruan makanan tradisional Indonesia.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa inovasi Éclair Pisang Ijo sukses dikembangkan melalui pendekatan dekonstruksi kuliner dengan tetap mempertahankan identitas cita rasa tradisional Es Pisang Ijo. Komponen utama seperti kulit dadar hijau, pisang kukus, bubur sumsum, dan sirup merah

direpresentasikan ulang menjadi pâte à choux, craquelin pandan, banana compote, creamy sumsum, dan whipped ganache pisang ambon. Melalui tiga tahap eksperimen, diperoleh formulasi akhir yang seimbang secara rasa dan visual. Hasil uji organoleptik terhadap 30 responden menunjukkan bahwa seluruh aspek sensori, terutama penampilan dan tingkat kesukaan secara keseluruhan, berada dalam kategori “sangat diterima” dan “diterima”. Hal ini membuktikan bahwa konsumen tidak hanya menyukai rasa, tetapi juga mengapresiasi estetika modern dari transformasi makanan tradisional tersebut, menjadikan produk ini berpotensi tinggi untuk dikembangkan dalam industri F&B kontemporer.

REFERENSI

- [1] M. S. A. Rifai, *Industri Kuliner dan Perhotelan di Indonesia: Peluang dan Tantangan*. Jakarta: Penerbit Prenada Media, 2023.
- [2] D. P. N. Dyaloka, *Antropologi Makanan: Perspektif Budaya dalam Praktik Kuliner*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar, 2024.
- [3] F. Adrià, *A Day at elBulli: An Insight into the Ideas, Methods and Creativity of Ferran Adrià*. London: Phaidon Press, 2008.
- [4] I. D. R. Adawiyah, S. T. P. D. Hunaefi, M. F. St, and I. B. Nurtama, *Evaluasi Sensori Produk Pangan*. Jakarta: Bumi Aksara, 2024.
- [5] M. Agustina, *Pemberdayaan Pisang untuk Meningkatkan Ekonomi Daerah*. Jakarta: Penerbit NEM, 2024.
- [6] S. Syahrial, “Eksplorasi cita rasa makanan tradisional berbasis pisang,” *Jurnal Pangan Tradisional Indonesia*, vol. 4, no. 1, pp. 45–53, 2022.
- [7] M. Candra, S. Siska, H. S. Hadinata, M. Wati, and G. Siga, “Analisis terhadap inovasi produk Es Pisang Ijo dalam industri kuliner Indonesia,” *Journal of International Multidisciplinary Research*, vol. 2, no. 11, pp. 69–76, 2024. [Online]. Available: <https://doi.org/10.62504/jimr963>
- [8] I. N. Sudardana, *Manajemen Operasional Hotel dan Restoran*. Bandung: Penerbit Alfabeta, 2021.
- [9] A. Mukmin, *Pastry dan Bakery: Dasar-dasar dan Teknik Pengolahan*. Jakarta: Penerbit Graha Ilmu, 2017.
- [10] E. Subagyo, *Manajemen Hotel*. Yogyakarta: Andi Offset, 2007.
- [11] W. Gisslen, *Professional Baking*, 6th ed. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons, 2016.
- [12] D. Cahyadi, *Kuliner Tradisional Makassar: Eksistensi dan Transformasi*, Makassar: Pustaka Celebes, 2017.
- [13] N. Ramadani and M. Adwan, “Eksplorasi Inovasi Kuliner Tradisional melalui Pewarna Alami,” *Jurnal Pangan Lokal dan Budaya*, vol. 5, no. 1, pp. 44–52, 2024.
- [14] A. Putri, *Pengenalan Dasar Choux Pastry dalam Praktik Kuliner Modern*, Jakarta: Mitra Rasa, 2019.
- [15] M. Suas, *Advanced Bread and Pastry: A Professional Approach*, Clifton Park, NY: Delmar Cengage Learning, 2009.
- [16] D. Farnbacher, *Food Fusion: Konvergenz der Esskulturen*, München: GRIN Verlag, 2014.
- [17] C. Spence, A. Velasco, and M. Knoefler, “A large sample study on the influence of the multisensory environment on the wine drinking experience,” *Flavour*, vol. 3, no. 1, pp. 1–12, 2014.
- [18] H. T. Lawless and H. Heymann, *Sensory Evaluation of Food: Principles and Practices*, 2nd ed. New York: Springer, 2010.
- [19] C. Spence, *Gastro-Physics: The New Science of Eating*. London: Viking, 2017.
- [20] G. M. Shepherd, *Neurogastronomy: How the Brain Creates Flavor and Why It Matters*. New York: Columbia University Press, 2012.
- [21] M. Meilgaard, G. V. Civille, and B. T. Carr, *Sensory Evaluation Techniques*, 3rd ed. Boca Raton: CRC Press, 1999.
- [22] A. V. Cardello, “The role of the human senses in food acceptance,” in *Measurement of Food Preferences*, H. J. H. MacFie and D. M. H. Thomson, Eds. Boston: Springer, 1994, pp. 1–32.