

ABSTRAK

Sup rogan adalah hidangan tradisional khas Cianjur, terbuat dari perpaduan roti tawar dan kelapa muda. Hidangan ini mulai ditinggalkan masyarakat karena kurangnya pengetahuan juga karena faktor dari tekstur roti yang lembek, konsistensinya yang cair, dan penyajiannya yang kurang praktis membuatnya cenderung sulit dikonsumsi, hal berdampak pada terbatasnya penerimaan konsumen. Disisi lain masuknya makanan global sangat berpengaruh terhadap preferensi dan daya tarik konsumen masyarakat di Indonesia saat ini, hal ini ditakutkan dapat menggantikan esensi serta menjadi bukti melemahnya nilai makanan tradisional di masyarakat, termasuk sup rogan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini peneliti bertujuan untuk mengeksplorasi proses dekonstruksi sup rogan menjadi panna cotta, sebuah dessert modern praktis berbasis susu dan krim, panna cotta. Penelitian ini mencakup proses dekonstruksi diawali dengan mengadaptasi bahan-bahan sup rogan dan mengubahnya pada panna cotta. Fokusnya adalah untuk mempertahankan cita rasa yang sama namun dengan tekstur dan pengalaman konsumsi yang berbeda. Peneliti melibatkan 30 panelis pada uji organoleptik untuk mengevaluasi preferensi konsumen terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan tampilan untuk penerimaan dan penyempurnaan produk dekonstruksi. Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik dapat diindikasikan bahwa respons positif lebih mendominasi terutama pada aspek tampilan yang memperoleh penilaian tertinggi dengan 80,0% menyatakan sangat menarik, 16,7% menarik, dan 3,3% cukup menarik dan aspek rasa mendapat penilaian terendah dengan persentase sebanyak 56,70% menyatakan sangat enak, 36,7% enak, dan 6,7% cukup enak. Hal ini menegaskan bahwa inovasi terhadap kuliner tradisional dapat diterima dengan baik oleh masyarakat sekaligus menjadi bentuk dukungan pelestarian warisan kuliner, serta membuktikan bahwa tradisi dan modernisasi dapat berjalan beriringan.

Kata Kunci: Sup Rogan, Roti, Kelapa, Dekonstruksi, Panna Cotta.