

Eksplorasi Rasa Baru Melalui Inovasi Isian *Choux* Kolak Pisang untuk Meningkatkan Daya Tarik Menu

Diah Banyuni^{1*}, Fuji Safira²

¹⁻²Program Studi Pastry, Akademi Tata Boga, Indonesia

Email: diahbanyuni@gmail.com¹, pujisafira2000@gmail.com²

Alamat: Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

Korespondensi penulis: diahbanyuni@gmail.com *

Abstract. *Choux craquelin* is a variation of choux pastry characterized by a layer of dough on top, commonly referred to as *craquelin*, which becomes crunchy after baking. The primary ingredient used is wheat flour. The filling for choux typically consists of a cooled custard or cream, usually flavored with vanilla or fruit slices. In this instance, the author attempts to create a new flavor innovation for the choux au *craquelin* filling using kolak pisang. Kolak pisang is a sweet dish made with coconut milk and brown sugar, accompanied by the fragrant aroma of bananas, and is commonly enjoyed during certain occasions, such as Ramadan. The aim of this research is to determine the standard recipe, the level of preference for the product, and a business analysis. This study employs a research and development approach, and data collection was conducted through organoleptic testing with five expert panelists. The findings indicate that the appropriate standard recipe consists of the following: choux: 200g eggs, 120g water, 120g UHT milk, 100g margarine, 2g salt, and 150g wheat flour; *craquelin*: 100g butter, 100g wheat flour, and 90g granulated sugar; kolak pisang cream: 250g whipped cream, 7 pieces of jackfruit bananas, 200g palm sugar, 3 pandan leaves, 1g salt, 100g instant coconut milk, and 200g palm sugar. The business analysis revealed a food cost of Rp. 2,870 per piece, with a selling price of Rp. 8,000. The break-even point is reached by selling 442 pieces. To achieve a target profit of Rp. 3,000,000 per month, the author must sell 1,451 pieces per month. This research hopes to contribute to innovative developments in kolak pisang-based products.

Keywords: *choux au craquelin*, kolak pisang, attraction menu

Abstrak. *Choux craquelin* salah satu bentuk variasi dari choux pastry yang memiliki ciri khas yaitu dibagian atasnya diberi adonan yang umumnya disebut dengan *craquelin*, karena *crunchy* setelah dipanggang. Dengan substitusi bahan utama yaitu tepung terigu. Umumnya isian *choux* yaitu vla atau custard yang didinginkan terlebih dahulu, dan biasanya diberi rasa vanilla atau irisan buah-buahan. Pada kesempatan ini penulis mencoba membuat inovasi rasa baru sebagai isian *choux au craquelin* dengan kolak pisang. Kolak pisang sendiri adalah hidangan bercita rasa manis, gurih santan & gula merah dan tentunya harum pisang, jenis hidangan ini biasa ditemukan pada moment tertentu misalnya saat bulan Ramadhan. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui standar resep, tingkat kesukaan produk, dan analisis usaha. Penelitian ini menggunakan *research and development*, sedangkan untuk teknik pengumpulan data penulis menggunakan data hasil uji organoleptik terhadap lima orang panelis ahli. Maka dapat disimpulkan bahwa hasil untuk standar resep yang tepat yaitu *choux*: telur 200gr, air, 120gr, susu UHT 120gr, margarine 100gr, garam 2gr, tepung terigu 150gr. *Craquelin*: mentega 100gr, tepung terigu 100gr, gula pasir 90gr. Cream kolak pisang: whipped cream 250gr, pisang nangka 7pcs, gula jawa 200gr, daun pandan 3 helai, garam 1gr, santan instan 100gr, gula palm 200gr. Hasil untuk analisis usaha *choux* kolak pisang ini didapatkan *food cost* per buah Rp. 2.870 Dengan harga jual Rp. 8000. BEP didapatkan bila penulis menjual 442pcs. Apabila target keuntungannya Rp.3.000.000 perbulan maka penulis harus menjual 1.451 (pcs)/ bulan. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan adanya inovasi terbaru dalam pengembangan bahan dasar kolak pisang.

Kata kunci: *choux au craquelin*, kolak pisang, Daya Tarik Menu

1. PENDAHULUAN

Saat ini, industri makanan di Indonesia terus berkembang dengan pesat, membawa angin segar bagi para pelaku usaha untuk berinovasi dalam menciptakan variasi menu yang menarik dan unik. Pertumbuhan industri pangan yang pesat ini didorong oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang semakin dinamis, serta didukung oleh kekayaan keanekaragaman kuliner nusantara yang dapat menjadi sumber inspirasi untuk menghasilkan kreasi-kreasi baru (Sakti et al., 2021). Menghadapi situasi ini, banyak pelaku usaha di bidang makanan dan minuman berusaha memunculkan inovasi-inovasi baru guna menarik minat konsumen di berbagai segmen pasar yang ada (Sari et al., 2023). Salah satu strategi yang dapat diterapkan adalah dengan menghadirkan inovasi pada varian menu yang ditawarkan, seperti mengeksplorasi dan memadukan cita rasa baru dalam penyajian makanan (Lestari, 2022).

Salah satu jenis makanan yang dapat dikembangkan melalui inovasi rasa adalah Choux dengan isian kolak pisang. Choux pastry, atau yang lebih dikenal dengan sebutan kue sus, merupakan jenis kue tradisional yang telah lama populer di Indonesia. Sementara itu, kolak pisang juga merupakan hidangan tradisional yang dapat ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Dengan memadukan kedua jenis makanan tradisional ini, dapat diciptakan sebuah inovasi produk yang unik, yakni choux dengan isian kolak pisang.

Sementara itu, kolak pisang adalah salah satu makanan tradisional Indonesia yang juga sudah familiar di kalangan masyarakat. Kolak pisang sendiri terbuat dari potongan-potongan pisang yang dimasak dalam campuran santan, gula merah, dan rempah-rempah seperti kayu manis serta bumbu lainnya yang dapat menambah kenikmatan dari kolak pisang tersebut (Maulana et al., 2022).

Dengan memadukan kedua jenis makanan ini, maka akan tercipta suatu inovasi isian choux yang dapat meningkatkan daya tarik menu. Penggunaan isian kolak pisang pada kue sus dapat memberikan cita rasa baru yang unik dan menarik bagi konsumen (Maulana et al., 2022). Selain itu, pemanfaatan bahan-bahan alami dari kolak pisang dapat menjadikan kue sus lebih kaya akan nutrisi, seperti kandungan serat, vitamin, dan mineral yang baik bagi kesehatan (Nurhayati et al., 2021).

Pembuatan kue sus dengan isian kolak pisang dimulai dari proses pembuatan adonan choux pastry, dilanjutkan dengan pembuatan isian kolak pisang. Untuk membuat adonan choux pastry, bahan-bahan yang dibutuhkan antara lain tepung terigu, telur, butter, dan air.

Sementara itu, pembuatan isian kolak pisang dimulai dari persiapan bahan-bahan seperti pisang, santan, gula merah, kayu manis, dan bumbu-bumbu lainnya yang dapat menambah cita rasa dari kolak pisang tersebut. Setelah adonan choux pastry dan isian kolak pisang siap, langkah selanjutnya adalah mengisi kue sus dengan kolak pisang. Dengan memadukan choux pastry dengan isian kolak pisang, diharapkan dapat menghasilkan inovasi kuliner yang kaya akan cita rasa, serta dapat meningkatkan daya tarik menu bagi konsumen. Hasil penelitian terdahulu telah menunjukkan potensi pemanfaatan berbagai bahan lokal dan tradisional untuk mengembangkan inovasi kuliner yang menarik (Ariani et al., 2021) (Rahmadani et al., 2021) (Priharyanto et al., 2022), seperti penggunaan tepung labu kuning dan tempe kacang koro dalam pembuatan bolu kukus (Priharyanto et al., 2022), serta pemanfaatan kulit pisang untuk pembuatan bakso kuliner (Maulana et al., 2022)(Priharyanto et al., 2022)(Nurhayati et al., 2021) Penelitian choux kolak pisang memberi kebaruan dalam hal kombinasi bahan tradisional dan teknik pembuatan, sehingga memiliki potensi untuk menghasilkan inovasi kuliner yang unik dan menarik konsumen (Nurhayati et al., 2021) (Maulana et al., 2022).

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi pengembangan produk kue sus dengan isian kolak pisang sebagai inovasi makanan tradisional Indonesia. Untuk mencapai tujuan tersebut, penelitian dilakukan melalui serangkaian tahapan, dimulai dari studi literatur terkait inovasi produk makanan, khususnya pada pengembangan produk berbahan dasar pisang (Maulana et al., 2022), dilanjutkan dengan eksperimen pembuatan choux dengan isian kolak pisang, serta pengujian dan evaluasi produk untuk mengetahui kelayakan produk.

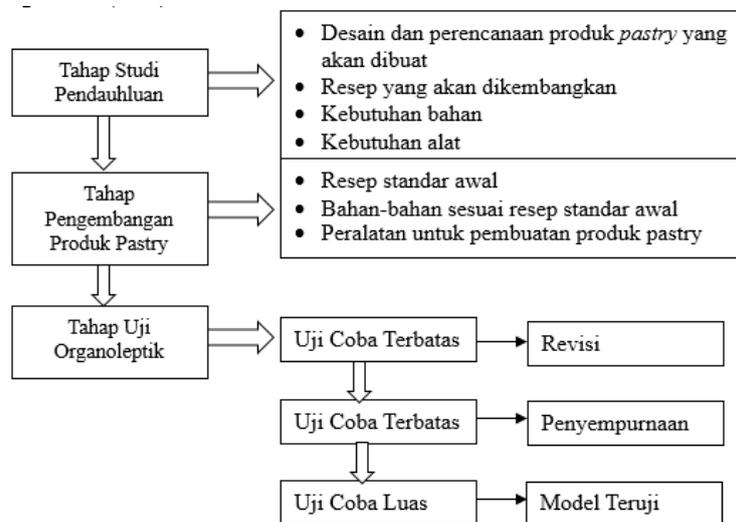
2. METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode *research and development* (R&D) untuk mengembangkan produk isian choux kolak pisang sebagai inovasi (Rusilanti et al., 2021). Penelitian diawali dengan mengkaji teori-teori mengenai pengembangan produk makanan, kemudian dilakukan proses pengembangan produk hingga didapatkan produk inovatif yang siap untuk diuji coba dan dianalisis.

Tempat penelitian di Laboratorium Pastry Akademik Tata Boga Bandung yang di jl. Raya Cinunuk no. 186 Bandung, dengan menggunakan panelis ahli yaitu Dosen sebanyak lima orang. Penelitian uji pendahuluan satu dilakukan pada tanggal 23 juni 2022, penelitian uji pendahuluan dua dilakukan pada tanggal 24 juni 2022 sdan uji utama dilakukan pada tanggal 27 juni 2022.

Teknik pengumpulan data dilakukan dalam penelitian ini dengan menggunakan uji *hedonik* (uji tingkat kesukaan) pada panelis terhadap produk inovasi isian choux kolak pisang (Rusilanti et al., 2021). bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap choux kolak pisang yang ditinjau dari atribut mutu meliputi penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. jumlah panelis pada uji utama adalah 25 orang terdiri atas empat panelis ahli dari dosen dan industri dan 21 panelis yang cukup terlatih dari mahasiswa. Selain itu, juga dilakukan wawancara dengan panelis untuk mengetahui tanggapan lebih mendalam terkait produk inovasi isian yang dikembangkan. Juga dilakukan penilaian melalui skor tingkat kesukaan dari pinalis dari mulai sangat suka sampai tidak suka. Skor ini sangat penting untuk mengukur kemampuan produk dalam memuaskan konsumen. Adapun teknik analisis data dilakukan dengan cara uji organoleptik berupa tanggapan pribadi (*hedonic test*) dan wawancara terbuka. Selanjutnya teknik tabulasi data form uji hedonik dilakukan untuk mengetahui nilai rerata tingkat kesukaan konsumen terhadap atribut produk inovasi isian choux kolak pisang. Teakhir dilakukan teknik analisis dengan teknik prediksi perhitungan analisis usaha sederhana untuk mengetahui potensi bisnis produk inovasi ini di pasar. terutama dari biaya dan keuntungan yang diharapkan.

Langkah-Langkah Penelitian dan Pengembangan diadaptasi dari Borg & Gall (1979)



Gambar 1. Langkah-Langkah Penelitian dan Pengembangan diadaptasi

Tabel 1
 Kriteria penilaian dengan skala Hedonik

| No | Penilaian | Skor |
|----|------------------|------|
| 1. | Sangat Suka (SS) | 5 |
| 2. | Suka (S) | 4 |
| 3. | Cukup Suka (CS) | 3 |
| 4. | Kurang Suka (KS) | 2 |
| 5. | Tidak Suka (TS) | 1 |

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Tingkat kesukaan diperoleh setelah penulis melakukan uji terbatas, uji pendahuluan sebanyak dua kali dan uji utama. Berikut hasil dari uji pendahuluan sampai utama. Berikut rangkaian uji coba Choux Kolak Pisang:

Hasil Uji Pendahuluan

Tabel 2. Resep uji pendahuluan I

| Choux Kolak Pisang | | | | Resto Taman Ponyo |
|---|-----------------|-------------|------------------|---|
| <i>Choux</i> pastry didefinisikan sebagai kue yang mempunyai tekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, <i>choux au craquelin</i> adalah sus yang di atasnya mempunyai lapisan <i>crispy/craq</i> . Kolak pisang adalah jenis hidangan manis yang berbahan dasar pisang, gula jawa dan santan. Pembuatan <i>Choux</i> Kolak Pisang ini adalah untuk memberikan variasi baru pada olahan kolak pisang menjadi cream isian <i>choux</i> , sehingga memberikan nilai jual tinggi setelah diolah. | | | | 12pcs |
|  | | | | Mix = campurkan Boil = merebus Bake = membaka |
| Nama Bahan | Quantity | Unit | Cost (Rp) | Intruction |
| Choux | | | | 1. Proses Pembuatan <i>Choux</i> a. Masukkan air, susu, margarine & garam dalam <i>sauce</i> pan, lalu panaskan hinggaagak mendidih. Lalu masuk kan tepung terigu aduk hingga merata. b. Setelah dingin masuk kentelur, lalu aduk hingga merata. c. masukkan kedalam piping bag lalu cetak di atas Loyang. 2. Proses Pembuatan <i>Craquelin</i> a. Campurkan semua bahan hingga merata. Lalu pipihkandengan rolling pin menggunakan alas plastik. b. Masukkan kedalam <i>chiller/freezer</i> agar mudah dibentuk. 3. Cara Pembuatan Cream Kolak Pisang a. Kocok <i>whipping cream</i> hingga kaku b. Buat kolak pisang dengan mencampurkan semua bahan (pisang, air, gula jawa, gula pasir, garam, santan) c. Lalu kolak yang sudah dibuat di |
| Margarin | | | | |
| Air | 100 | Gr | 26 | |
| Susu uht | 60 | Gr | 1.080 | |
| margarine | 50 | Gr | 1.250 | |
| Garam | 1 | Gr | 15 | |
| Telur | 100 | Gr | 4.000 | |
| Tepung | 75 | Gr | 750 | |
| Craquelin | | | | |
| Margarin | 60 | Gr | 1.500 | |
| Tepung Terigu | 60 | Gr | 600 | |
| Gula Pasir | 50 | Gr | 600 | |
| Cream kolak pisang | | | | |
| Whipped Cream | 250 | Gr | 12.500 | |
| Pisang Ambon | 300 | Gr | 3.900 | |
| Gula Jawa | 100 | Gr | 1.500 | |
| Santan | 50 | Gr | 1.500 | |
| Garam | 1 | Gr | 15 | |
| Daun Pandan | 2 | Helai | 40 | |
| Gula Pasir | 40 | Gr | 480 | |

| | | | | |
|--|--|--|--|--|
| | | | | blender agar halus d. Campurkan pure kolak ke dalam <i>whipping cream</i> , lalu masukkan kedalam piping bagi. 4. Proses <i>Finishing</i> a. Adonan choux yang sudah dicetak lalu ditambahkan <i>craquelin</i> yang sudah beku & sudah dicetak. Lalu oven dengan suhu 200 selama 25 menit b. Setelah matang dinginkan lalu beri isian cream yang sudah dibuat tadi |
|--|--|--|--|--|

Pada uji pendahuluan ini dapat disimpulkan bahwa:

- a) Penampilan sudah rapih
- b) Aroma kurang tercium kolaknya
- c) Warna cream kurang coklat (kurang kolak)
- d) Tersturenya sudah bagus
- e) Rasanya kurang terasa kolak hanya terasa pisanginya saja

Tabel 3. Hasil Uji Pendahuluan I

| Panelis Kriteria | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Total | Rata-rata |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|-------|-----------|
| Penampilan | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 21 | 4,2 |
| Aroma | 4 | 4 | 4 | 4 | 3 | 19 | 3,8 |
| Warna | 4 | 4 | 4 | 5 | 4 | 21 | 4,2 |
| Tekstur | 4 | 4 | 4 | 4 | 4 | 20 | 4 |
| Rasa | 4 | 4 | 3 | 5 | 3 | 19 | 3,8 |
| Jumlah | | | | | | 100 | 20 |
| Nilai rata-rata keseluruhan | | | | | | | 4 |

Dari hasil uji pendahuluan ini penulis disarankan untuk memperkuat rasa dan aroma kolaknya, karena yang tercium hanya pisanginya saja.

Uji Pendahuluan II

Sebelum melakukan uji pendahuluan II, penulis memperbaiki hasil dari uji pendahuluan I dengan tujuan untuk menciptakan produk yang diinginkan. Dengan menambahkan dan mengganti kondimen kolak seperti, pisang diganti dengan pisang nangka, santan dan gula jawa dengan metode yang berbeda. Uji pendahuluan II ini dilakukan pada 24 juni 2022. Berikut tabel hasil resep uji pendahuluan II yaitu:

Tabel 4. Resep Uji Pendahuluan II

| Choux Kolak Pisang | | | | Resto Taman Ponyo |
|--|-----------------|-------------|------------------|---|
| <p><i>Choux</i> pastry didefinisikan sebagai kueyang mempunyai tekstur lembut dan kopong bagian dalamnya, <i>choux au craquelin</i> adalah sus yang di atasnya mempunyai lapisan <i>crispy/craq</i>. Kolakpisang adalah jenis hidangan manis yang berbahan dasar pisang, gula jawadan santan. Pembuatan <i>Choux</i> Kolak Pisang ini adalah untuk memberikan variasi baru pada olahan kolak pisang menjadi cream isisn choux, sehingga memberikan nilai jual tinggi setelah diolah.</p> | | | | 12pcs |
|  | | | | Mix = campuran Boil = merebus Bake = membaka |
| Nama Bahan | Quantity | Unit | Cost (Rp) | Intruccion |
| Choux | | | | 1. Proses Pembuatan <i>Choux</i> a) Masukkan air, susu, margarine & garam dalam <i>sauce</i> pan, lalu panaskan hinggaagak mendidih. Lalu masukkan tepung terigu aduk hingga merata. b) setelah dingin masukkan telur, lalu aduk hingga merata. c) masukkan kedalam piping bag lalu cetak di atas Loyang. 2. Proses Pembuatan <i>Craquelin</i> a) Campurkan semua bahan hingga merata. Lalu pipihkan dengan rolling pin mnggunakan alas plastik. b) Masukkan kedalam <i>chiller/freezer</i> agar mudah dibentuk. 3. Cara pembuatan cream kolak pisang a) Kocok <i>whipping cream</i> hingga kaku b) Rebus pisang + 5menit c) panaskan gula jawa, gula palm & daun pandan dengan 4 sendok air. d) Lalu pisang yang sudah direbus jadikan pure. e) Campurkan semua bahan mixer menjadi satu 4. Proses <i>Finishing</i> a) Adonan choux yang sudah dicetak lalu ditambahkan beri <i>craquelin</i> yang sudah beku & sudah dicetak. Lalu oven dengan suhu 200 selama 25 menit b) Setelah matang dinginkan lalu beri isian cream yang sudah dibuat tadi. c) Beri arsiran cokelat di atasnyadan taburan icing sugar d) Siap dihidangkan. |
| Margarin | | | | |
| Air | 120 | Gr | 126 | |
| Susu uht | 120 | Gr | 2.160 | |
| margarine | 100 | Gr | 2.500 | |
| Garam | 2 | Gr | 30 | |
| Telur | 800 | Gr | 8.000 | |
| Tepung Terigu | 150 | Gr | 1.500 | |
| Craquelin | | | | |
| Margarin | 100 | Gr | 2.500 | |
| Tepung Terigu | 100 | Gr | 1.000 | |
| Gula Pasir | 90 | Gr | 1.080 | |
| Cream kolak pisang | | | | |
| Whipped Cream | 250 | Gr | 12.500 | |
| Pisang Ambon | 850 | Gr | 3.900 | |
| Gula Jawa | 200 | Gr | 1.500 | |
| Santan | 150 | Gr | 1.500 | |
| Garam | 1 | Gr | 15 | |
| Daun Pandan | 2 | Helai | 40 | |
| Gula Pasir | 200 | Gr | 480 | |

Tabel 5. Hasil Uji Pendahuluan I

| Panelis Kriteria | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | Total | Rata-rata |
|-----------------------------|---|---|---|---|---|-------|-----------|
| Penampilan | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 24 | 4,8 |
| Aroma | 5 | 5 | 4 | 5 | 5 | 24 | 4,8 |
| Warna | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 23 | 4,6 |
| Tekstur | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 23 | 4,6 |
| Rasa | 5 | 4 | 4 | 5 | 5 | 23 | 4,6 |
| Jumlah | | | | | | 117 | 23,4 |
| Nilai rata-rata keseluruhan | | | | | | | 4,68 |

Pada uji pendahuluan II ini dapat disimpulkan bahwa panelis sudah suka dan jauh lebih baik daripada uji pendahuluan I, maka untuk melakukan uji utama ini resep yang tepat, hanya lebih disempurnakan saja

Uji Utama

a) Penampilan



Grafik 1. Diagram penampilan Choux Kolak Pisang

Berdasarkan hasil penelitian dari penampilan Choux Kolak Pisang dalam grafik diatas dapat diketahui bahwa dari 25 orang panelis (76%) menyatakan sangat suka penampilan sample dan (24%) panelis menyatakan suka, sehingga dapat disimpulkan dari 25 orang panelis menyukai penampilan sample.

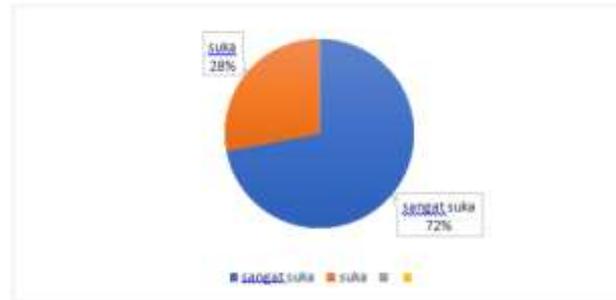
b) Warna



Grafik 2. Diagram warna Choux Kolak Pisang

Berdasarkan hasil penelitian dari warna Choux Kolak Pisang dalam grafik di atas dapat diketahui bahwa dari 25 orang panelis menyatakan (80%) sangat suka dan (20%) panelis menyatakan suka, sehingga dapat disimpulkan dari 25 panelis (100%) menyukai warna sample.

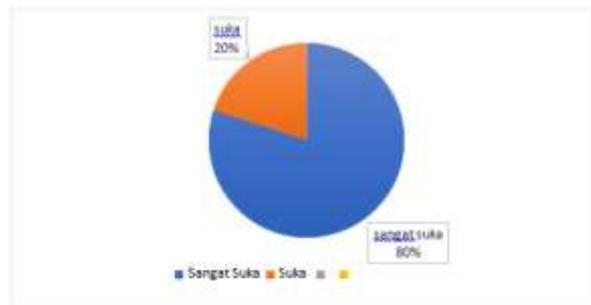
c) Teksture



Grafik 3. Diagram teksture Choux Kolak Pisang

Berdasarkan hasil penelitian dari teksture Choux Kolak Pisang dalam grafik diatas dapat diketahui bahwa dari 25 orang panelis menyatakan (72%) panelis sangat suka dan (28%) panelis menyatakan suka, maka dapat disimpulkan dari 25 panelis menyukai teksture sample.

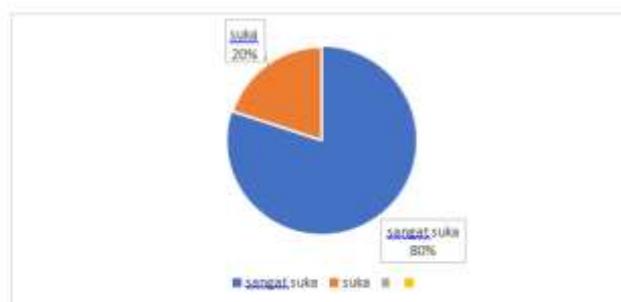
d) Aroma



Grafik 4. Diagram Aroma Choux Kolak Pisang

Berdasarkan hasil penelitian dari aroma Choux Kolak Pisang dalam grafik di atas dapat diketahui bahwa dari 25 orang panelis menyatakan (80%) panelis sangat suka & (20%) panelis menyatakan suka, maka dapat disimpulkan dari 25 orang panelis menyatakan (100%) sangat suka dengan aroma sample.

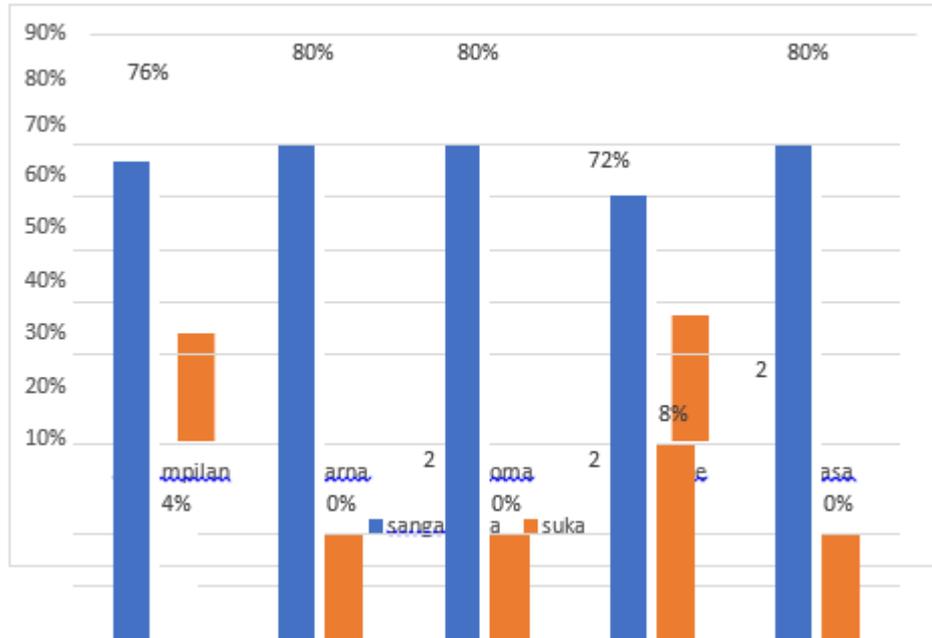
e) Rasa



Grafik 5. Diagram rasa Choux Kolak Pisang

Berdasarkan hasil penelitian dari rasa Choux Kolak Pisang dalam grafik diatas dapat diketahui bahwa dari 25 orang panelis menyatakan (80%) sangat suka dan(20%) panelis menyatakan suka, maka dapat disimpulkan dari 25 orang panelis menyatakan (100%) sangat suka dengan rasa sample

Kalkulasi Hasil Perhitungan Berdasarkan Kelima Atribut Mutu



Grafik 6. Kalkulasi Hasil Perhitungan Kelima Atribut Mutu

Hasil dari kalkulasi kelima atribut dapat diketahui bahwa dari penampilan 76% sangat suka 24% suka, warna 80% sangat suka 20% suka, aroma 80% sangat suka 20% suka, tekstore 72% sangat suka 28% suka, rasa 80% sangat suka 20% suka.

Pembahasan

Dalam uji pendahuluan, hasil menunjukkan bahwa penampilan Choux Kolak Pisang sudah cukup rapi, mencerminkan presentasi yang baik untuk produk tersebut. Namun, terdapat beberapa aspek yang perlu diperhatikan lebih lanjut. Aroma yang dihasilkan dari kolak kurang terasa, yang mungkin mengindikasikan bahwa bumbu atau bahan yang digunakan dalam pembuatan kolak belum optimal. Selain itu, warna dari produk tersebut tampak cream dan kurang coklat, yang bisa menandakan bahwa proses memasak atau pencampuran bahan kolak belum dilakukan dengan tepat, sehingga mengurangi daya tarik visual produk.

Dari segi tekstur, Choux Kolak Pisang menunjukkan hasil yang baik. Teksturnya dianggap sudah bagus dan memberikan pengalaman yang menyenangkan saat dikonsumsi. Namun, dalam hal rasa, penilaian menunjukkan bahwa rasa kolak masih kurang terasa, dengan dominasi rasa pisang yang lebih kuat. Hal ini mungkin disebabkan oleh proporsi bahan yang

digunakan, di mana bahan pisang lebih mendominasi dibandingkan bahan lain yang seharusnya memberikan nuansa kolak.

Terdapat kemajuan yang signifikan antara uji pendahuluan I dan II. Sebelum melakukan uji pendahuluan II, peneliti memperbaiki hasil uji pendahuluan I untuk menciptakan produk yang lebih sesuai dengan harapan konsumen. Salah satu perubahan utama adalah penggantian bahan baku, di mana pisang sebelumnya diganti dengan pisang nangka. Peneliti juga mengganti santan dan gula jawa serta menerapkan metode berbeda dalam proses pembuatannya.

Hasil dari uji pendahuluan II menunjukkan respon yang jauh lebih positif dari panelis dibandingkan uji pendahuluan I. Sebagian besar panelis menyatakan menyukai produk ini, dan hasilnya menunjukkan bahwa resep yang digunakan berhasil mencapai cita rasa yang diinginkan. Dengan penyesuaian ini, peneliti merasa percaya diri untuk melanjutkan ke tahap uji utama, dengan hanya melakukan perbaikan kecil pada resep yang ada.

Dalam uji utama, penilaian panelis memberikan gambaran yang lebih menyeluruh mengenai penerimaan produk. Dari segi penampilan, 76% panelis sangat menyukai, sementara 24% lainnya menyatakan suka, yang menunjukkan daya tarik visual produk yang baik. Untuk warna, hasilnya lebih memuaskan, dengan 80% panelis sangat menyukai dan 20% menyukai, menandakan bahwa perubahan metode pembuatan berdampak positif pada penampilan warna yang lebih menarik.

Dalam hal tekstur, 72% panelis sangat menyukai, sementara 28% merasa suka, menunjukkan bahwa tekstur produk cukup baik dan memenuhi harapan. Namun, untuk aroma, 80% panelis menyatakan sangat suka, sedangkan 20% lainnya suka, menunjukkan bahwa perubahan bahan dan metode berhasil meningkatkan aroma kolak, yang merupakan elemen penting dalam pengalaman konsumen.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa modifikasi bahan dan teknik pembuatan dalam pengembangan Choux Kolak Pisang memberikan dampak positif yang signifikan terhadap penerimaan konsumen. Dengan hasil yang menggembirakan ini, produk ini memiliki potensi untuk dikembangkan dan dipasarkan lebih lanjut, dengan tetap mempertimbangkan masukan dari panelis untuk penyempurnaan tambahan.

4. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa hasil dari penelitian pengolahan Choux Kolak Pisang menunjukkan hasil yang sangat positif dari penilaian panelis melalui uji hedonic. Mayoritas panelis memberikan respon sangat suka terhadap atribut mutu seperti penampilan, tekstur, warna, aroma, dan rasa, dengan nilai tertinggi pada warna dan rasa. Melalui serangkaian uji

coba, resep yang optimal berhasil dirumuskan, mencakup bahan-bahan untuk choux, craquelin, dan cream kolak pisang. Dari segi analisis usaha, pengolahan Choux Kolak Pisang menunjukkan potensi yang baik dengan harga pokok per porsi yang kompetitif dan harga jual yang menguntungkan. Dengan strategi penjualan di café Taman Ponyo, diharapkan produk ini dapat menarik minat konsumen dan mencapai target penjualan yang ditetapkan. Hasil ini mencerminkan keberhasilan dalam inovasi produk dan peluang bisnis yang menjanjikan.

REFERENSI

- Adiyoga Pradana Sakti, Sulistiono, S., Astrini, D., & Stephanie, L. (2021). Pengaruh service excellence, servicescape dan handling complaint terhadap kepuasan pelanggan restoran Cimory Riverside. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Kesatuan*.
- Ariani, R. D., Ekayani, I. A. P. H., & Masdarini, L. (2021). Processing mocaf into pie susu with the addition of super food 'spirulina'. *Journal of Physics Conference Series*.
- Lestari, A. (2022). Pengaruh penerapan standard recipe terhadap kualitas produk di D'colonel Bogor. *Bogor Hospitality Journal*.
- Maulana, R., Purnama, D. R., Utari, C. E., Sari, J., & Trimerani, R. (2022). Strategi pemasaran produk bakso kulit pisang (Bakusang). *Jurnal Industri Kreatif dan Kewirausahaan*.
- Nila Sari, V., Wilhar, D., Kusuma, D., Adis Afifah, R., Angraini, V., & Naspi, Y. (2023). Sosialisasi peningkatan usaha dalam upaya menarik minat konsumen pada UMKM Chocolate Changer. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Bangsa*.
- Nurhayati, I., Hariansyah, M., & Suharti, T. (2021). Strategi pengembangan dan inovasi kue tradisional jipang melalui pembuatan mesin pond hidrolik. *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*.
- Priharyanto, A. J. C., Swasti, Y. R., & Pranata, F. S. (2022). Kualitas bolu kukus substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita moschata*) dan tepung tempe kacang koro pedang (*Canavalia ensiformis*). *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*.
- Rahmadani, A., Lubis, L., & Nainggolan, R. J. (2021). The effect of the ratio of wheat flour with fermentation orange sweet potato flour and addition of baking powder on the quality of dried choux pastry. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*.
- Rusilanti, R., Sachriani, S., Yulianti, Y., & Mutiara, M. (2021). Development of interactive CD media on processing of continental pastry. *IOP Conference Series: Materials Science and Engineering*.