

Kombinasi Rasa *Lemon Curd* dan *Cassava Tart* dalam Kreasi Kue pada *Cafe U.Berkopi*

D. Zahra Adelia^{1*}, Diah Banyuni²

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

Email: zahra.adelia0802@gmail.com¹, diahbanyuni@gmail.com²

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

Korespondensi penulis: zahra.adelia0802@gmail.com*

Abstract. This study discusses the development of a food product called *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*, aimed at reducing the use of imported wheat flour by utilizing *mocaf* (Modified Cassava Flour) as a local ingredient. The *pannacotta*, prepared with butterfly pea powder, adds color variation and appeal. Collaboration with the *cafe U.berkopi* was conducted to test product preference, involving 25 panelists in a hedonic test. The results showed that 100% of the panelists were very fond of the appearance and color, 80% were very fond of the aroma, 84% were very fond of the texture, and 92% were very fond of the taste. The standard recipe for this product consists of various ingredients, including *mocaf* flour, margarine, lemon juice, whipping cream, and sugar. Business analysis indicated a potential profit of Rp. 2,000,000 per month from the sale of 486 pieces. This study recommends that culinary innovation continue to be developed by utilizing local raw materials.

Keywords: *Tart, Mocaf, Pannacotta, Butterfly Pea, Curd*

Abstrak. Penelitian ini membahas pengembangan produk makanan berupa *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*, yang bertujuan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu impor dengan memanfaatkan *mocaf* (*Modified Cassava Flour*) sebagai bahan baku lokal. *Pannacotta* yang diolah menggunakan bubuk bunga telang menambah variasi warna dan daya tarik. Kolaborasi dengan *cafe U.berkopi* dilakukan untuk menguji tingkat kesukaan produk, melibatkan 25 panelis dalam uji hedonik. Hasil menunjukkan bahwa 100% panelis sangat suka dengan penampilan dan warna, 80% sangat suka dengan aroma, 84% sangat suka dengan tekstur, serta 92% sangat suka dengan rasa. Resep baku produk ini terdiri dari berbagai bahan, termasuk tepung *mocaf*, margarin, lemon juice, whipping cream, dan gula. Analisis usaha menunjukkan potensi keuntungan sebesar Rp. 2.000.000 per bulan dari penjualan 486 pcs. Penelitian ini merekomendasikan agar inovasi kuliner terus dikembangkan dengan memanfaatkan bahan baku lokal.

Kata Kunci : *Tart, Mocaf, Pannacotta, Butterfly Pea, Curd*

1. PENDAHULUAN

Dalam era globalisasi kuliner, inovasi dalam dunia *pastry* dan *bakery* menjadi kunci utama untuk menarik minat konsumen dan mempertahankan daya saing bisnis (Smith et al., 2023). Perkembangan ini telah mendorong para pelaku usaha kuliner untuk terus berkreasi dan menghadirkan menu-menu unik yang dapat memikat selera konsumen. Salah satu bentuk inovasi yang menarik perhatian adalah upaya memadukan cita rasa lokal dengan teknik pembuatan kue modern. Inovasi kuliner seperti ini tidak hanya berdampak pada pengalaman konsumen, tetapi juga pada perkembangan industri *cafe* secara keseluruhan. Menurut laporan dari Asosiasi Pengusaha Kafe dan Restoran Indonesia (APKRINDO) pada tahun 2024, *cafe-cafe* yang menawarkan menu unik dengan memanfaatkan bahan lokal telah mencatatkan pertumbuhan *revenue* hingga 25% dibandingkan rata-rata industri. (Yucha & Safitri, 2021) Hal

ini menunjukkan bahwa kreativitas dan keunikan menu menjadi faktor penting bagi keberhasilan sebuah *cafe* di tengah persaingan yang semakin ketat (Raihana & Setiawan, 2018).

Cafe U.Berkopi, yang terletak di jantung kota Bandung, Jawa Barat, telah menjadi tujuan bagi para pencinta kuliner untuk menikmati menu kue dan minuman khas. Salah satu kreasi kue yang menjadi andalan *cafe* ini adalah kombinasi antara *lemon curd* dan *cassava tart*. Kombinasi rasa yang unik ini, memadukan citarasa asam dari *lemon curd* dan tekstur empuk dari *cassava tart*, telah menarik animo pengunjung yang datang ke *cafe* tersebut. (Michael & Rahman, 2022) penelitian ini akan mengkaji lebih dalam tentang proses pembuatan, pemanfaatan bahan lokal, dan inovasi yang dilakukan oleh pihak *cafe* dalam menciptakan kreasi kue ini. Selain itu, peneliti ingin mengetahui seberapa tingkat kesukaan panelis terkait produk pengolahan *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru dalam pengembangan produk pastry yang menggabungkan kearifan lokal dengan tren kuliner global.

Lemon curd dan *cassava tart* merupakan bahan-bahan khas yang banyak ditemukan di Indonesia. *Lemon curd*, yang terbuat dari sari buah lemon, telur, gula, dan mentega, telah lama menjadi bahan dasar dalam berbagai produk kue dan makanan di nusantara (Nurhayati et al., 2021). Sementara itu, *cassava tart*, yang menggunakan tepung tapioka atau singkong sebagai bahan utama, juga merupakan salah satu jenis kue tradisional yang populer di berbagai daerah (Ariani et al., 2021). Kombinasi antara *lemon curd*, yang merupakan topping populer dalam pastry internasional, menciptakan perpaduan rasa yang menarik antara tradisional dan modern.

Penelitian serupa sudah dilakukan oleh (Victor, 2020) dalam analisis bisnis kue silang yang memadukan resep tradisional dengan sentuhan kekinian (Ariani et al., 2021). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa konsumen sangat mengapresiasi inovasi dalam dunia kuliner yang mengangkat keunikan lokal. Penelitian tersebut juga membahas tentang strategi pengembangan dan inovasi produk kue tradisional yang dilakukan *Cafe U. Berkopi* dalam upaya menarik minat konsumen Selain itu, penelitian serupa terkait *cassava tart with lemon curd and butterfly pea pannacotta* juga telah dilakukan oleh di (Yucha & Safitri, 2021).

Namun, belum ada penelitian yang secara spesifik mengkaji proses pembuatan, penggunaan bahan lokal, dan tingkat penerimaan konsumen terhadap kreasi kue *lemon curd* dan *cassava tart* yang dikembangkan oleh Cafe U.Berkopi. Pembaharuan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah fokus penelitian pada proses pembuatan terhadap produk kue *Cassava Tart dengan Lemon Curd dan Butterfly Pea Pannacotta* yang dikembangkan oleh *Cafe*

U.Berkopi. Meski begitu masih perlu eksplorasi lebih lanjut terkait penampilan, rasa, aroma, tekstur dan warna agar lebih menarik.

Dari semua itu, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang mendalam tentang pengembangan kue *Cassava Tart dengan Lemon Curd dan Butterfly Pea Pannacotta di Cafe U.Berkopi* dan pada akhirnya peneliti akan melibatkan beberapa panelis seperti dosen Akademi Tata Boga, panelis dari industri dan beberapa dari mahasiswa agar mengetahui seberapa besar tingkat kesukaan panelis terhadap produk tersebut.

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dengan pengembangan metode *research and development (R & dD)*. *Research and development* adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada (Isniah et al., 2020). Ada sebanyak 30 orang yang terdiri dari panelis dosen, panelis dari industri, serta mahasiswa Akademi Tata Boga untuk mengetahui penerimaan dari panelis terhadap kue *Cassava Tart dengan Lemon Curd dan Butterfly Pea Pannacotta di Cafe U.Berkopi* (Isniah et al., 2020).

Ada tiga tahapan uji coba dalam penelitian ini (Wibowo et al., 2023) (Isniah et al., 2020) yaitu : 1) Tahap pendahuluan I, 2) Tahap Pendahuluan II dan 3) Tahap Uji utama. Dari semua tahapan ini memiliki rentang waktu yang berbeda. Pada tahap studi pendahuluan I dilakukan pada 4 Agustus 2023 meliputi desain dan perencanaan produk pastry yang akan dibuat, resep yang akan dikembangkan, kebutuhan bahan dan kebutuhan alat, pada tahap pendahuluan II dilakukan pada 8 Agustus 2023 yakni uji coba pembuatan produk dan perbaikan resep jika perlu. Kemudian dilanjutkan dengan tahap uji utama pada 9 Agustus 2023 untuk dilakukan uji penerimaan konsumen/panelis lebih lanjut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penilaian tingkat kesukaan panelis dilakukan pada resep yang sudah sesuai yaitu resep uji pendahuluan 1, uji pendahuluan 2 dan uji utama untuk mendapatkan metode pengolahan formula yang tepat.

1. Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 1
Resep uji pendahuluan I

<i>Recipe Tittle: Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta</i>		<i>Description: Tart cassava yang diisi dengan lemon curd dan pannacotta bunga telang</i>		<i>Picture:</i> 	<i>Logo</i> 
<i>No Recipe:</i>					
<i>Total Yield : 4pcs</i>					
<i>Serving Size: Tart diameter 7 cm</i>					
<i>Protion Utensil: Mold Uk. 7 cm</i>					
<i>Cooking Terminology</i>				<i>Specific Equipment & Utensil used</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rub-in</i> • <i>Boil</i> 				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mold berdiameter 7cm</i> • <i>Oven deck</i> 	
No	Ingredients	Unit	Quantity	<i>Preparation Instruction</i>	
Casava Tart				Tart shell :	
1	Tepung terigu	Kg	0,056	1. Campur tepung terigu, mocaf, icing sugar, dan margarin ke dalam bowl. aduk menggunakan teknik <i>rub-in</i> .	
2	Tepung mocaf	Kg	0,019	2. Pipihkan adonan lalu cetak ke dalam ring cutter atau cetakan pie, tusuk tusuk menggunakan garpu lalu bake di suhu 165°C selama 20-30 menit.	
3	Icing sugar	Kg	0,02	Lemon curd :	
4	Margarin	Kg	0,05	1. Campurkan lemon juice, lemon zest, gula, telur, dan margarin ke dalam sauce pan.	
Lemon Curd				2. Panaskan dengan api kecil sambil terus diaduk sampai mengental dan meletup-letup. Matikan api lalu dinginkan	
1	Lemon juice	Kg	0,006	Pannacotta :	
2	Lemon zest	Kg	0,001	1. Campurkan cream, susu, gula, dan bubuk bunga telang.	
3	Sugar	Kg	0,016	2. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk sampai shimmer lalu matikan api. masukkan gelatin yang sudah di bloom, lalu aduk rata.	
4	Egg yolk	Kg	0,006	Special instruction:	
5	Egg whole	Kg	0,006	1. Setelah matang dan dingin olesi tart shell dengan white chocolate.	
Butterfly pea Pannacotta				2. Tambahkan lemon curd menggunakan piping bag.	
1	Margarin	Kg	0,004	3. Tuang pannacotta yang sudah dingin sampai memenuhi tart shell. garnish dengan white chocolate, gold leaf, dan bunga telang fresh.	
2	Whipping cream	L	0,188		
3	Milk	Kg	0,038		
4	Sugar	Kg	0,019		
5	Gelatin	Kg	0,002		
6	Bunga telang bubuk	Kg	0,001		
7	White chocolate	Kg	0,05		

a. Penampilan

Tabel 2
Hasil uji pendahuluan 1 untuk penampilan produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	4	4	4	3	19	3,8

Dari lima orang panelis, yang menyatakan suka sebanyak empat orang dan cukup suka sebanyak satu orang. Hasil tabulasi data untuk penampilan *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 3,8 kriteria suka.

b. Aroma

Tabel 3
Hasil uji pendahuluan 1 untuk aroma produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	4	3	4	4	19	3,8

Dari lima orang panelis, yang menyatakan suka sebanyak empat orang dan cukup suka sebanyak satu orang. Hasil tabulasi data untuk aroma *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 3,8 kriteria suka.

c. Warna

Tabel 4
Hasil uji pendahuluan 1 untuk warna produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	5	5	3	4	5	22	4,4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak tiga orang, suka sebanyak satu orang, dan cukup suka sebanyak satu orang. Hasil tabulasi data untuk warna *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,4 kriteria suka.

d. Tekstur

Tabel 5
Hasil uji pendahuluan 1 untuk tekstur produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	3	4	4	4	5	20	4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak satu orang, suka sebanyak tiga orang, dan cukup suka sebanyak satu orang. Hasil tabulasi data untuk tekstur *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4 kriteria suka.

e. Rasa

Tabel 6

Hasil uji pendahuluan 1 untuk rasa produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	4	4	4	5	21	4,2

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak satu orang dan suka sebanyak empat orang. Hasil tabulasi data untuk rasa *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,2 kriteria suka.

2. Hasil Uji Pendahuluan II

Tabel 7

Resep uji pendahuluan 2

<i>Recipe Title: Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta</i>		<i>Description: Tart cassava yang diisi dengan lemon curd dan pannacotta bunga telang</i>		<i>Picture:</i> 	<i>Logo</i> 
<i>No Recipe:</i>					
<i>Total Yield : 4pcs</i>					
<i>Serving Size: Tart diameter 7 cm</i>					
<i>Portion Utensil: Mold Uk. 7 cm</i>					
<i>Cooking Terminology</i>				<i>Specific Equipment & Utensil used</i>	
<ul style="list-style-type: none"> • <i>Rub-in</i> • <i>Boil</i> 				<ul style="list-style-type: none"> • <i>Mold berdiameter 7cm</i> • <i>Oven deck</i> 	
No	Ingredients	Unit	Quantity	<i>Preparation Instruction</i>	
Casava Tart				Tart shell :	
1	Tepung terigu	Kg	0,056	1. Campur tepung terigu, mocaf, icing sugar, dan margarin ke dalam bowl. aduk menggunakan teknik <i>rub-in</i> .	
2	Tepung mocaf	Kg	0,019	2. Pipihkan adonan lalu cetak ke dalam ring cutter atau cetakan pie, tusuk tusuk menggunakan garpu lalu bake di suhu 165°C selama 20-30 menit.	
3	Icing sugar	Kg	0,02	Lemon curd :	
4	Margarin	Kg	0,05	1. Campurkan lemon juice, lemon zest, gula, telur, dan margarin ke dalam sauce pan.	
Lemon Curd				2. Panaskan dengan api kecil sambil terus diaduk sampai mengental dan meletup-letup. Matikan api lalu dinginkan	
1	Lemon juice	Kg	0,006	Pannacotta :	
2	Lemon zest	Kg	0,001	1. Campurkan cream, susu, gula, dan bubuk bunga telang.	
3	Sugar	Kg	0,016		

4	<i>Egg yolk</i>	Kg	0,006	<p>2. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk sampai shimmer lalu matikan api. masukkan gelatin yang sudah di bloom, lalu aduk rata.</p> <p>Special instruction:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Setelah matang dan dingin olesi tart shell dengan white chocolate. 2. Tambahkan lemon curd menggunakan piping bag. 3. Tuang pannacotta yang sudah dingin sampai memenuhi tart shell. 4. Garnish dengan white chocolate, gold leaf, dan bunga telang fresh.
5	<i>Egg whole</i>	Kg	0,006	
<i>Butterfly pea Pannacotta</i>				
1	Margarin	Kg	0,004	
2	<i>Whipping cream</i>	L	0,188	
3	<i>Milk</i>	Kg	0,038	
4	<i>Sugar</i>	Kg	0,019	
5	Gelatin	Kg	0,002	
6	Bunga telang bubuk	Kg	0,001	
7	<i>White chocolate</i>	Kg	0,05	

a. Penampilan

Tabel 8

Hasil uji pendahuluan 2 untuk penampilan produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	5	4	4	5	22	4,4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak dua orang dan suka sebanyak tiga orang. Hasil tabulasi data untuk penampilan *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,4 kriteria suka.

b. Aroma

Tabel 9

Hasil uji pendahuluan 2 untuk aroma produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	4	4	4	4	20	4

Dari lima orang panelis, semuanya menyatakan suka . Hasil tabulasi data untuk aroma *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4 kriteria suka.

c. Warna

Tabel 10

Hasil uji pendahuluan 2 untuk warna produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	5	4	4	5	22	4,4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak dua orang dan suka sebanyak tiga orang. Hasil tabulasi data untuk warna *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,4 kriteria suka.

d. Tekstur

Tabel 11
Hasil uji pendahuluan 2 untuk tekstur produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	5	4	4	5	4	22	4,4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak dua orang dan suka sebanyak tiga orang. Hasil tabulasi data untuk tekstur *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,4 kriteria suka.

e. Rasa

Tabel 12
Hasil uji pendahuluan 2 untuk tekstur produk

Panelis	1	2	3	4	5	Jumlah	\bar{x}
Skor	4	4	4	5	5	22	4,4

Dari lima orang panelis, yang menyatakan sangat suka sebanyak dua orang dan suka sebanyak tiga orang. Hasil tabulasi data untuk rasa *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* memiliki nilai rata-rata 4,4 kriteria suka.

3. Hasil Uji Utama

a. Penampila



Diagram 1

Penilaian terhadap penampilaan *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*

b. Aroma

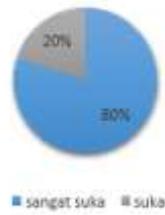


Diagram 2

Penilaian terhadap aroma *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*

c. Warna



Diagram 3.

Penilaian terhadap warna *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*

d. Tekstur

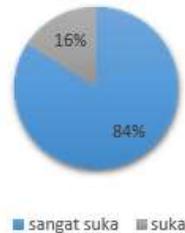


Diagram 4

Penilaian terhadap tekstur *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*

e. Rasa

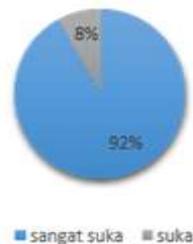


Diagram 5

Penilaian terhadap rasa *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta*

4. Kalkulasi hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu

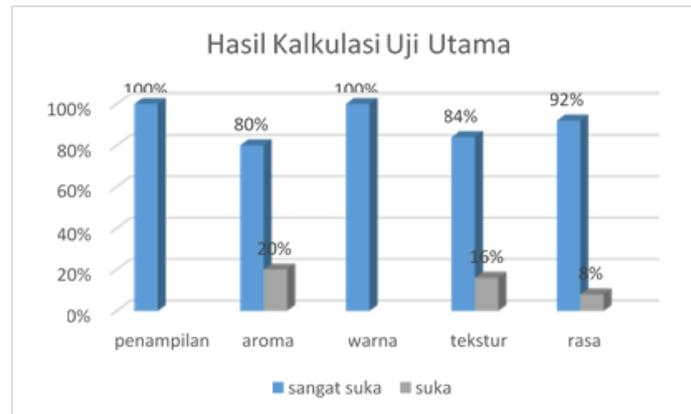


Diagram 6

Diagram kalkulasi hasil uji utama pada lima atribut mutu

Berdasarkan diagram batang dapat diambil kesimpulan nilai rata-rata hasil uji hedonik pada *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* sebagai berikut :

Tabel 13

Nilai rata-rata kelima atribut mutu

kriteria	Nilai rata-rata	
	Sangat suka	suka
Penampilan	100%	0%
Aroma	80%	20%
Warna	100%	0%
Tekstur	84%	16%
Rasa	92%	8%
Total	91%	9%

Berdasarkan dari hasil perhitungan keseluruhan pada tingkat kesukaan panelis didapatkan nilai rata-rata panelis yang memilih sangat suka sebesar 91% dan yang memilih suka 9%.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian ini menunjukkan proses pengembangan resep *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* melalui dua tahap uji pendahuluan sebelum mencapai uji utama. Pada uji pendahuluan pertama yang dilaksanakan di Akademi Tataboga Bandung pada 4 Agustus 2023, panelis memberikan penilaian positif terhadap penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa produk. Rata-rata nilai untuk penampilan dan aroma mencapai 3,8, sedangkan warna, tekstur, dan rasa memperoleh rata-rata yang lebih tinggi, yaitu 4,4; 4; dan 4,2. Hal ini menunjukkan bahwa produk ini cukup diterima oleh panelis, meskipun masih ada ruang untuk perbaikan, terutama dalam hal firm pada pannacotta dan kuantitas *filling lemon curd*. Menurut (Winarsih et al., 2020), pengujian organoleptik pada

produk *pastry* menggunakan uji hedonik dapat menjadi dasar untuk mengevaluasi penerimaan produk. hal ini harus diperhatikan dalam inovasi produk *pastry* tradisional. Selanjutnya Perubahan yang dilakukan pada uji pendahuluan kedua pada 8 Agustus 2023, termasuk penambahan gelatin dan peningkatan kuantitas lemon curd, berhasil meningkatkan penilaian dari panelis. Penampilan, aroma, warna, tekstur, dan rasa mendapatkan rata-rata nilai di atas 4, dengan penampilan dan warna mencapai 4,4. Penilaian ini mencerminkan peningkatan yang signifikan dibandingkan dengan uji pendahuluan pertama. Di katakan berhasil jika semua atribut sensori yang diuji mendapatkan nilai rata-rata di atas 4 menurut (Winarsih et al., 2020) (Hidayat et al., 2022).

Kemudian, pada uji utama yang dilakukan pada 9 Agustus 2023, baik panelis ahli maupun panelis terlatih menunjukkan tingkat kesukaan yang sangat tinggi terhadap produk tersebut. Hasil menunjukkan bahwa 100% panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan dan warna. Aroma juga mendapatkan respon positif dengan 80% panelis menyatakan sangat suka. Tekstur dan rasa, masing-masing, mendapatkan persentase yang mengesankan, yaitu 84% dan 92% untuk kategori sangat suka. Berdasarkan hasil presentasi yang sangat memuaskan di atas, produk *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* dapat dikatakan diterima dengan baik oleh panelis. Menurut bahwa produk yang sukses harus mampu memenuhi preferensi konsumen (Novita et al., 2017) (Darsana et al., 2019).

4. KESIMPULAN

Kesimpulan penelitian ini mengungkapkan bahwa *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* berhasil memperoleh respon positif dari panelis. Dari hasil uji organoleptik yang melibatkan 25 panelis, produk ini menunjukkan tingkat kesukaan yang sangat tinggi, dengan 100% panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan dan warna, serta 80% untuk aroma. Tekstur dan rasa juga mendapatkan penilaian yang menggembirakan, masing-masing dengan 84% dan 92% panelis yang sangat suka.

Inovasi dalam proses pengolahan yang dilakukan melalui kolaborasi dengan cafe U.berkopi, termasuk penggunaan tepung mocaf dan bunga telang, terbukti efektif dalam menciptakan produk yang menarik dan lezat. Formula yang dihasilkan melalui serangkaian uji coba menunjukkan komposisi yang tepat dan seimbang, menjadikannya produk unggulan yang layak untuk dipasarkan.

Dari sisi analisis usaha, hasil menunjukkan bahwa harga pokok per porsi adalah Rp5.878, sementara harga jual yang ditetapkan adalah Rp13.000. Dengan demikian, Break Even Point tercapai setelah menjual 205 pcs per bulan, dan untuk mencapai target margin sebesar Rp2.000.000, penjualan harus mencapai 486 pcs per bulan atau sekitar 16 pcs per hari. Penelitian ini menegaskan potensi *Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta* sebagai produk inovatif yang tidak hanya enak, tetapi juga menjanjikan secara ekonomi.

REFERENSI

- Ariani, R., 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*.
- Bimamurti, H., & Sukawi, S. (2017). Penerapan material finishing interior kafé di Tembalang, Semarang. *Modul*.
- Darsana, P. W., Yusasrini, N. L. A., & Suter, I. K. (2019). Pengaruh konsentrasi konyaku terhadap sifat fisik, kimia, dan sensori jelly drink air kelapa muda. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*.
- Duniaji, A. S., Anom Jambe, I. A. A., & Puspawati, N. N. (2018). Kandungan antosianin dan karakteristik sensori kue pia ubi ungu. *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*.
- Hidayat, A., Sarinah, S., & Syukri, M. (2022). Analysis of banana Dempo business development in South Poleang District, Bombana Regency. *Tekper Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*.
- Isniah, S., Septiadi, R., & Susmita, A. (2020). The influences of product quality, price, and service quality to increase consumer satisfaction of dorayaki product at CV Abe Seika. *Operations Excellence Journal of Applied Industrial Engineering*.
- Michael, M., & Rahman, A. (2022). Kafe dan gaya hidup: Studi pada pengunjung kafe di wilayah Barombong Kota Makassar. *Jurnal Multidisiplin Madani*.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono, K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Novita, R., Eviza, A., Husni, J., & Kembaryanti Putri, S. (2017). Analisis organoleptik formula minuman kahwa daun mix. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*.
- 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*.
- Nurmali, M., & Haloho, E. (2020). Pengaruh inovasi produk dan media sosial terhadap keunggulan bersaing pada Café Rilek's Medan. *Jurnal Mutiara Manajemen*.

- Raihana, Z., & Setiawan, P. Y. (2018). Antecedent kepuasan pelanggan dan dampaknya pada niat pembelian ulang. *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*.
- Victor, V. (2020). Business analysis of canvas and SWOT models (case study for culinary crossbreed cake "TN. XYZ"). *Dinasti International Journal of Economics, Finance & Accounting*, 1(3), 515-525.
- Winarsih, S., Etti Tri Adiyastiti, B., & Siskawardani, D. D. (2020). Pelatihan pengolahan buah apel sortiran menjadi topping kue pie untuk anggota Aisyah Kota Batu. *Unri Conference Series Community Engagement*.
- Yucha, K. N., & Safitri, S. N. (2021). Pengaruh bauran pemasaran, suasana kafe, dan minat beli terhadap keputusan pembeli di Intano Coffee Shop and Roastery. *Iqtishadequity Jurnal Manajemen*.