

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

by D. Zahra Adelia

Submission date: 17-Oct-2024 09:11AM (UTC+0700)

Submission ID: 2487722485

File name: Curd_Dan_Cassava_Tart_Dalam_Kreasi_Kue_Pada_Cafe_U.Berkopi.docx (129.31K)

Word count: 3520

Character count: 19687

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

²⁰D. Zahra Adelia¹, Diah Banyuni²

¹⁻² Program Studi Pastry, Akademi Tata Boga, Jalan Raya Cinunuk, No.186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

Email: ^{a)} diahbanyuni@gmail.com ^{b)} 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 ²³ 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*

PENDAHULAUN

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, ²¹ *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.

6

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.



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 3.1
Resep uji pendahuluan I

Recipe Title: <i>Cassava Tart with Lemon Curd and Butterfly Pea Pannacotta</i>	Description: <i>Tart cassava yang diisi dengan lemon curd dan pannacotta bunga telang</i>	Picture:	Logo
No Recipe:			
Total Yield : <i>4pcs</i>			
Serving Size: <i>Tart diameter 7 cm</i>			
Protion Utensil: <i>Mold Uk. 7 cm</i>			

Cooking Terminology				Specific Equipment & Utensil used
<ul style="list-style-type: none"> Rub-in Boil 				<ul style="list-style-type: none"> Mold berdiameter 7cm Oven deck
No	Ingredients	Unit	Quantity	Preparation Instruction
Casava Tart				Tart shell : 1. Campur tepung terigu, mocaf, icing sugar, dan margarin ke dalam bowl. aduk menggunakan teknik <i>rub-in</i> . 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.
1	Tepung terigu	Kg	0,056	
2	Tepung mocaf	Kg	0,019	
3	Icing sugar	Kg	0,02	
4	Margarin	Kg	0,05	Lemon curd : 1. Campurkan lemon juice, lemon zest, gula, telur, dan margarin ke dalam sauce pan. 2. Panaskan dengan api kecil sambil terus diaduk sampai mengental dan meletup-letup. Matikan api lalu dinginkan
Lemon Curd				
1	Lemon juice	Kg	0,006	
2	Lemon zest	Kg	0,001	
3	Sugar	Kg	0,016	
4	Egg yolk	Kg	0,006	Pannacotta : 1. Campurkan cream, susu, gula, dan bubuk bunga telang. 2. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk sampai shimmer lalu matikan api. masukkan gelatin yang sudah di bloom, lalu aduk rata.
5	Egg whole	Kg	0,006	
Butterfly pea Pannacotta				Special instruction : 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. garnish dengan white chocolate, gold leaf, dan bunga telang fresh.
1	Margarin	Kg	0,004	
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 3.2
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 3.3
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 3.4

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 3.5

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 3.6



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

3
 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 3.7
 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> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Rub-in</i> • <i>Boil</i> 				<i>Specific Equipment & Utensil used</i> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Mold berdiameter 7cm</i> • <i>Oven deck</i> 	
No	Ingredients	Unit	Quantity	<i>Preparation Instruction</i>	
<i>Casava Tart</i>				<i>Tart shell :</i>	
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		
4	Margarin	Kg	0,05		
<i>Lemon Curd</i>				<i>Lemon curd :</i>	
1	Lemon juice	Kg	0,006	1. Campurkan lemon juice, lemon zest, gula, telur, dan margarin ke dalam saucepan.	
2	Lemon zest	Kg	0,001	2. Panaskan dengan api kecil sambil terus diaduk sampai mengental dan meletup-letup. Matikan api lalu dinginkan	
3	Sugar	Kg	0,016		
4	Egg yolk	Kg	0,006		
5	Egg whole	Kg	0,006		
<i>Butterfly pea Pannacotta</i>				<i>Pannacotta :</i>	
1	Margarin	Kg	0,004	1. Campurkan cream, susu, gula, dan bubuk bunga telang.	
2	Whipping cream	L	0,188	2. Masak dengan api kecil sambil terus diaduk sampai shimmer lalu matikan api. masukkan gelatin yang sudah di bloom, lalu aduk rata.	
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		
				<i>Special instruction :</i>	
				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.	

a. Penampilan

Tabel 3.8

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 3.9

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 3.10

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 3.11

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 3.12
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 3.1

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

b. Aroma

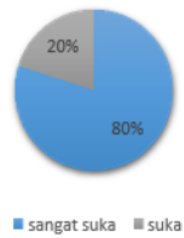


Diagram 3.2

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

c. Warna



Diagram 3.3

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

d. Tekstur

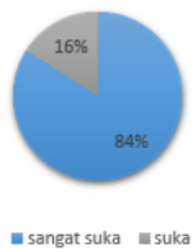


Diagram 3.4

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

e. Rasa

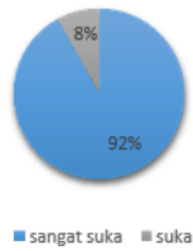


Diagram 3.5

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

4. Kalkulasi hasil Uji Utama pada Lima Atribut Mutu

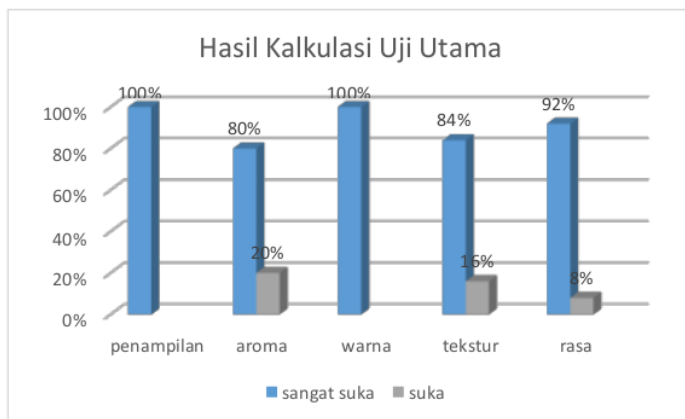


Diagram 3.6

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 3.13

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).

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

- Aldi Hidayat, Sarinah Sarinah, Muhammad Syukri (2022) ¹⁸ *Analysis of Banana Dempo Business Development in South Poleang District, Bombana Regency* *Tekper Jurnal Teknologi dan Manajemen Industri Pertanian*,
- ² Agus Selamat Duniaji, I A.A. Anom Jambe, Ni Nyoman Puspawati (2018) *Kandungan Antosianin Dan Karakteristik Sensori Kue Pia Ubi Ungu* *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*,
- ² Hieronimus Bimamurti, Sukawi Sukawi (2017) *Enerapan Material Finishing Interior Kafé Di Tembalang, Semarang Modul*,

- 13
Immas Nurhayati, M. Hariansyah, Titing Suharti (2021) Strategi Pengembangan Dan Inovasi Kue Tradisional Jipang Melalui Pembuatan Mesin Pond Hidrolik *Prosiding Seminar Nasional Program Pengabdian Masyarakat*,
- 15
Krian Nikma Yucha, Septiana Nur Safitri (2021) Pengaruh Bauran Pemasaran, Suasana Kafe dan Minat Beli Terhadap Keputusan Pembeli di Intano Coffee Shop and Roastery. *Iqtishadequy Jurnal Manajemen*.
- 14
Marisa Nurmali, Elizabeth Haloho (2020) Pengaruh Inovasi Produk Dan Media Sosial Terhadap Keunggulan Bersaing Pada Café Rilek's Medan *Jurnal Mutiara Manajemen*,
- 16
Michael Michael, Abdul Rahman (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.
- 10
Putu Wirya Darsana, Ni Luh Ari Yusasrini, I Ketut Suter (2019) Pengaruh Konsentrasi Konyaku terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Sensori Jelly Drink Air Kelapa Muda *Jurnal Ilmiah Teknologi Pertanian Agrotechno*,
- 19
Rilma Novita, Andi Eviza, Jamal Husni, Sri Kembaryanti Putri (2017) Analisis Organoleptik Formula Minuman Kahwa Daun Mix *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*,
- 4
Rinadwi Ariani, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, Luh Masdarini (2021) Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food 'Spirulina' *Journal Of Physics Conference Series*,
- 4
Rinadwi Ariani, Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, Luh Masdarini (2021) Processing Mocaf Into Pie Susu With The Addition Of Super Food 'Spirulina' *Journal Of Physics Conference Series*,
- 2
Sarah Isniah, Romli Septiadi, Aprillia Susmita (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*,
- 9
Sri Winarsih, Bayu Etti Tri Adiyastiti, Devi Dwi Siskawardani (2020) Pelatihan pengolahan buah Apel sortiran menjadi topping kue Pie untuk anggota Aisyah Kota Batu Unri *Conference Series Community Engagement*,

11

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.

12

Victor Victor (2020) Business Analysis Of Canvas And Swot Models (Case Study For Culinary Crossbreed Cake "Tn. Xyz") *Dinasti International Journal Of Economics Finance & Accounting*,

7

Zhafira Raihana, Putu Yudi Setiawan (2018) Anteseden Kepuasan Pelanggan Dan Dampaknya Pada Niat Pembelian Ulang *E-Jurnal Manajemen Universitas Udayana*,

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

ORIGINALITY REPORT

19%

SIMILARITY INDEX

19%

INTERNET SOURCES

4%

PUBLICATIONS

7%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	www.scribd.com Internet Source	2%
2	www.grafiati.com Internet Source	2%
3	ejournal.unesa.ac.id Internet Source	1%
4	dosen.undiksha.ac.id Internet Source	1%
5	www.unicat.msf.org Internet Source	1%
6	id.123dok.com Internet Source	1%
7	123dok.com Internet Source	1%
8	resepjajananindo.blogspot.com Internet Source	1%
9	conference.unri.ac.id Internet Source	1%

10	ojs.unud.ac.id Internet Source	1 %
11	vm36.upi.edu Internet Source	1 %
12	dinastipub.org Internet Source	1 %
13	prosiding.umy.ac.id Internet Source	1 %
14	e-journal.sari-mutiara.ac.id Internet Source	1 %
15	etheses.uin-malang.ac.id Internet Source	1 %
16	doaj.org Internet Source	1 %
17	www.caraprofesor.com Internet Source	1 %
18	ojs.uho.ac.id Internet Source	1 %
19	repository.upnvj.ac.id Internet Source	1 %
20	www.schoolandcollegelistings.com Internet Source	<1 %
21	repository.ub.ac.id Internet Source	<1 %

22

www.pasundanekspres.co

Internet Source

<1 %

23

asuransimurni.com

Internet Source

<1 %

24

repository.unj.ac.id

Internet Source

<1 %

Exclude quotes Off

Exclude matches Off

Exclude bibliography Off