Jurnal Kajian Pariwisata
Volume 3 No 1 April 2021
E-ISSN: 2686-2522

KREASI MILK SHAKE KARAMEL TOPPING DALGONA ALGA HIJAU

Willma Fauzzia[1], Novia Triafifah[2]
AKPAR BSI Bandung
willmafauzzia@ars.ac.id

ABSTRAK

Minuman dingin sangat digemari orang-orang di Indonesia. kebanyak dari orang-orang yang lebih memilih minuman dingin dibandingkan minuman yang panas maupun hangat. Kepopuleran minuman dingin di Indonesia menyebabkan banyak café atau restoran membuat minuman dingin dengan hasil kreasi atau eksperimen salah satunya minuman dingin *Milkshake*. *Milkshake* adalah campuran susu, es krim, buah segar, coklat atau sirup yang kemudian di kocok hingga berbusa menggunakan blender atau *shaker*, *Milkshake* dengan hiasan karamel dan topping dalgona sangat indah dan menawan seperti pengertian karamel dan dalgona alga hijau berikut, Karamel berasal dari gula-gula yang terbentuk dari proses karamelisasi, sehingga menghasilkan cairan lengket berwarna beige sampai cokelat gelap. Karamel kadang terbentuk ketika memasak permen. Karamel dapat digunakan sebagai perisa dalam puding dan berbagai macam hidangan penutup, sebagai isian permen atau cokelat, atau sebagai topping es krim atau hidangan custard. Karamel terbentuk dengan memanaskan gula pada suhu 170°C (338°F). Dalgona adalah jajanan permen asal Korea Selatan atau juga dikenal dengan nama ppopgi yang populer sejak tahun 1970. Permen ini memiliki rasa manis dan bertekstur lembut seperti spons. Nah karena kopi Dalgona mirip seperti busa atau spons yang tebal, makanya Jung Il-Woo menamainya dengan Dalgona Coffee dan pengertian alga hijau, Ganggang hijau atau alga hijau merupakan kelompok tumbuhan berklorofil yang terdiri dari satu atau banyak sel, berbentuk koloni dan merupakan filum alga yang terbesar jumlah spesiesnya di air tawar. Bahan dan barang – barang yang digunakan gampang dicari, pembuatannya sangat mudah dan penyajiannya sangat praktis. Salah satu yang membuat menarik pada minuman ini adalah dalgona yang berbahan utama alga hijau, dalgona yang biasa berwarna coklat dirubah menjadi warna hijau daun yang cantik.

Kata Kunci : Milkshake, Karamel, Dalgona, Alga Hijau dan Topping

ABSTRACT

Cold drinks are very popular with people in Indonesia. most of the people who prefer cold drinks over hot or warm drinks. The popularity of cold drinks in Indonesia has caused many cafes or restaurants to make cold drinks with creations or experiments, one of which is a cold drink Milkshake. Milkshake is a mixture of milk, ice cream, fresh fruit, chocolate or syrup which is then whipped until foamy using a blender or shaker, Milkshake with caramel garnish and dalgona topping is very beautiful and captivating like the meaning of caramel and dalgona the following green algae, Caramel comes from sugar- sugar that is formed from the caramelization process, resulting in a beige to dark brown sticky liquid. Caramel sometimes forms when cooking candy. Caramel can be used as a flavoring in puddings and a variety of desserts, as a filling for candy or chocolate, or as a topping for ice cream or custard dishes. Caramel is formed by heating sugar to 170 ° C (338 ° F). Dalgona is a candy snack from South Korea or also known as ppopgi which has been popular since 1970. This candy has a sweet taste and is soft like a sponge. Now because Dalgona coffee is similar to a thick foam or sponge, Jung Il-Woo named it Dalgona Coffee and the meaning of green algae, green algae or green algae is a group of chlorophyll plants consisting of one or many cells, colony-shaped and a phylum of algae which the largest number of species in fresh water. Materials and items used are easy to find, very easy to manufacture and very practical to serve. One of the things that makes this drink interesting is the dalgona which is made from mainly green algae, dalgona which is usually brown is changed to a beautiful green leaf color.

Keywords : Milkshake, Caramel, Dalgona, Green Algae and Toppings
Naskah diterima: 28 maret 2020 , direvisi: 15 april 2020 , diterbitkan: 30 April 2021

PENDAHULUAN

Minuman dingin sangat digemari orang-orang di Indonesia. kebanyak dari orang-orang yang lebih memilih minuman dingin dibandingkan minuman yang panas maupun hangat. Kepopuleran minuman dingin di Indonesia menyebabkan banyak café atau restoran membuat minuman dingin dengan hasil kreasi atau eksperimen. Seperti halnya salah satu minuman yang di sukai oleh semua kalang dari anak kecil, orang dewasa hingga orang tua minuman dingin tersebut adalah Milkshake. Menurut (Tarwotjo, 1998) minuman adalah segala sesuatu yang dimunum masuk ke dalam tubuh seseorang yang juga merupakan salah satu intake makanan yang berfungsi untuk membentuk atau mengganti jaringan tubuh, memberi tenaga, mengatur semua proses di dalam tubuh.

Milkshake atau yang bisa disebut dengan susu kocok adalah minuman dingin dari campuran susu, es krim, dan sirop berperasa yang dikocok sehingga berbusa. Selain dikocok menggunakan blender, susu kocok ini bisa dibuat dengan memakai gelas pengocok bertutup (shaker). Milksahake berasal dari amerika serikat, di Amerika serikat Milkshake dibuat dari susu, es krim, buah segar atau coklat, karena rasanya yang manis, meyegarkan dengan berbagai toping kini milkshake menyebar luas ke berbagai negara lainnya dengan berbeda-beda cara pembuatannya, karena sudah banyak orang yang kreatif milkshake kini dibuat dengan banyak varina rasa dan toping yang menarik, sehingga banyak peminat nya yang meras puas akan minuman dingin yang satu ini.. Menurut (Ayu Harnita, Makmur Kambolog, Muh. Yusuf,

2003) kepuasan adalah tingkat perasaan setelah membandingkan kinerja/hasil yang dirasakan dengan harapannya. Sebaliknya, perasaan yang tidak puas akan menyebabkan konsumen kecewa dan menghentikan pembelian kembali dan konsumsi produk tersebut dan ditegaskan oleh (Ida Manullang Medan, 2008) kepuasan merupakan penilaian konsumen terhadap fitur–fitur produk atau jasa yang berhasil memberikan pemenuhan kebutuhan pada level yang menyenangkan baik itu di bawah maupun di atas harapan.

Minuman dingin yang satu ini mudah di kreasikan menjadi minuman yang menarik, cantik dan berkualitas hal ini di karenakan milkshake adalah salah satu minuman dengan bahan yang mudah di dapatkan dan juga milkshake mengandung kalsium, protein, karbohidrat dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh tetapi dengan porsi yang cukup.

Menurut (Lubis, 2015) Kualitas produk (*product quality*) adalah kemampuan sesuatu produk untuk menunjukkan berbagai fungsi termasuk ketahanan, keterandalan, ketepatan dan kemudahan dalam penggunaan.

Kini milkshake dapat dikombinasi dengan berbagai toping untuk tampilannya hal ini dilakukan karena, biasanya konsumen khususnya para perempuan menyukai minuman dengan tampilan yang cute, cantik dan menarik. Toping yang biasanya digunakan untuk minuman yang satu ini adalah karamel, berbagai jenis buah-buahan, marshmellow, coffee dalgona dengan perwarna alaminya yaitu alga hijau dan toping-toping yang lainnya. Berikut ini penjelasan singkat tentang toping milkshake sebagai berikut :

1. Karamel adalah gula-gula yang terbentuk dari proses karamelisasi, sehingga menghasilkan cairan lengket berwarna beige sampai coklat
2. gelap. Karamel kadang terbentuk ketika memasak permen. Karamel dapat gunakan sebagai perisa dalam pudding dan berbagai macam hidangan penutup., sebagai isian permen atau coklat, atau topping dan hidangan *custard*.
3. Buah-buahan merupakan sumber berbagai vitamin (vit A,B,B1,B6,B,C) mineral dan serat pangan. Sebagai vitamin, mineral yang terkandung dalam buah-buahan berperan sebagai anti oksidan.
4. Marshmellow adalah makanan ringan berbentuk seperti busa yang lembut dalam berbagai bentuk aroma dan warna. Marshmellow bila dimakan meleleh di mulut karena merupakan hasil dari campuran gula atau sirup jagung. Putih telur, gelatin, gam arab, dan bahan perasa yang di kocok hingga mengembang.
5. Coklat bubuk atau *cocoa powder* terbuat dari bungkil/ampas biji coklat yang telah dipisahkan lemak coklatnya. Bungkil ini dikeringkan dan digiling halus sehingga terbentuk tepung coklat. Coklat bubuk ada 2 jenis, yang pertama melalui proses natural dan yang kedua melalui proses dutch. Cocoa natural sedikit asam, sedangkan cocoa dutch warnanya lebih gelap dan coklatnya lebih lembut. Cocoa proses dutch lebih disukai untuk membuat coklat panas karena aromanya lebih lembut. Kebanyakan coklat bubuk yang dijual dipasaran adalah jenis cocoa natural. Coklat bubuk natural dibuat dari bubur coklat atau balok coklat pahit,

dengan menghilangkan sebagian besar lemaknya hingga tinggal 18-23%. Coklat jenis ini berbentuk tepung, mengandung sedikit lemak, dan rasanya pahit. Banyak sekali yang menggunakan coklat bubuk jenis ini sebagai bahan campuran untuk membuat kue.

Berdasarkan penjelasan singkat di atas *milkshake* saat ini menjadi minuman yang trend dari tahun ketahun. Bukan hanya rasa yang manis dan menyegarkan saja *milkshake* bisa dikreasi semenarik dan secantik mungkin untuk tampilanya dengan berbagi toping seperti caramel, kopi dalgona yang dicampur dengan pewarna alami yaitu alga hijau dan toping-toping lainnya, *milkshake* juga dapat menjadi minuman yang aman dan menyehatkan bagi tubuh manusia tetapi dengan porsi yang cukup dan tidak berlebihan karena sesuatu yang berlebihan itu tidak baik untuk tubuh.

KAJIAN LITERATUR

Milkshake adalah campuran susu, es krim, buah segar, coklat atau sirup yang kemudian di kocok hingga berbusa menggunakan blender atau shaker. Menurut (Horlick's, 1890) Milkshake adalah minuman manis dan dingin terbuat dari es krim, susu panas ataupun susu dingin. dipadukan dengan bubuk perasa (flavor powder) ataupun sirup. Minuman ini dinuat dengan cara dikocok (shake) menggunakan shaker, atau diblend menggunakan mesin blender. agar lebih nikmat milkshake biasanya diberi tambahan (topping) berupa saus pemanis (coklat, karamel, stroberi)

Sejarah Milkshake

Menurut sebagian besar orang Amerika Serikat, susu kocok biasanya dibuat dari susu, es krim, buah segar atau cokelat. Namun untuk orang Amerika Serikat yang tinggal di Rhode Island atau negara bagian Massachusetts yang bertetangga,

susu kocok dibuat tanpa es krim, hanya susu yang dikocok dengan sirop berperasa. Susu kocok yang memakai es krim disebut cabinet karena dulunya dibuat dengan mesin pengocok berbentuk sebuah peti kecil (cabinet). Di negara bagian New England, susu kocok yang dibuat dengan es krim disebut velvet atau frappe. Istilah frappe sudah dipakai sejak abad ke-19 untuk sejenis minuman es.

Dalam bahasa Prancis, frappé berarti memakai es atau didinginkan, berasal dari verba frapper yang berarti membekukan atau mendinginkan. dari sebuah kamus terbitan tahun 1890 menjelaskan milkshake sebagai minuman es yang dibuat dari susu manis, air soda, dan kadang-kadang telur mentah. Semua bahan milkshake tersebut dicampur menggunakan mesin yang khusus mengocok pada minuman ini, alat pengocok susu yang diputar menggunakan tangan tersebut sudah diiklankan di dalam katalog barang dan majalah pada waktu itu, pada tahun 1880 di Universitas Wisconsin milkshake atau susu kocok merupakan favorit mahasiswa pria salah satu rasa susu kocok yang populer adalah susu kocok rasa malt yang dibuat dengan menambahkan susu bubuk malt ke dalam susu kocok biasa. Susu bubuk malt awalnya diciptakan pada tahun 1873 oleh James dan William Horlick di Racine, dan dipatenkan pada tahun 1883 sebagai supelmen nutrisi bayi yang bernama Horlick's Malted Milk . Menurut beberapa sumber susu kocok rasa malt diciptakan oleh Ivar Pop Coulson disebuah toko soda fountain Walgreens di Chicago pada tahun 1922. Itulah Susu kocok rasa malt lebih populer dari susu kocok biasa pada paruh pertama abad ke-20 hingga sekarang.

Menurut dari website www.brillioberry.com mengungkapkan bahwa sudah banyak café-café di Indonesia melakukan kreasi terhadap minuman milkshake dan berikut ini beberapa minuman milkshake yang di kreasi, yaitu :

Boozy Mint Chocolate Chip Oreo Milkshake

Boozy Mint Chocolate Chip Oreo Milkshake merupakan campuran dari Booze, oreo dan mint di mix menjadi satu. Lalu dihias dengan whip cream, spikel bulat warna warni dan orea utuh, Menyiapkan bahannya pun hanya kurun waktu tiga menit dan mencampurnya hanya butuh waktu lima menit.

Deconstructed Ice Cream Sandwich Milkshake

Deconstructed Ice Cream Sandwich Milkshake hanya dengan campuran empat sendok es krim vanila, 1/4 cangkir chocolate chips, tiga chocolate chip cookie, 1/2 cangkir susu dan sirup cokelat. Lalu dihias dengan coklat untuk pinggiran gelas, whip cream, choco chips cookies, choco chips dan remahan cookies hanya butuh waktu 9-10 menit.

Salted Caramel Pretzel Milkshake

Salted Caramel Pretzel Milkshake merupakan campuran dari satu iris apel pie, dua sendok es krim vanila, 1/2 cangkir susu, dua sendok makan karamel apel dan susu kental, hanya butuh 10 menit dan enak disajikan sebagai menu buka puasa.

Kitchen Sink Milkshake`

Kitchen Sink Milkshake merupakan campuran dari 1/2 cangkir susu, 1/8 cangkir cokelat M&M, satu Kit Kat bar, dua potong brownies, lima sendok es krim vanila, satu batang cokelat pretzel dan 1/8 cangkir sirup cokelat. Dengan tambahan toping es krim,

brownis, coklat, gammi jelly, taburan susu coklat dan seres warna warni.

Rice Krispie Milkshake

Rice Krispie Milkshake merupakan campuran dari tiga sendok makan mentega tawar, dua cangkir marshmallow, empat cangkir sereal beras, 3/4 cangkir susu, 1/2 sendok teh vanili dan dua cangkir es krim vanila. Dengan tambahan toping jagung caramel dan taburan spikel bulat warna warni.

Reese's Peanut Butter Milkshake

Reese's Peanut Butter Milkshake merupakan campuran dari bahannya berupa 1/2 cangkir susu, empat Peanut Butter Cups Reese, empat sendok selai kacang, 1/2 pisang, dua sendok makan Reese, empat sendok es krim dan susu kental. Dengan tambahan toping whip cream, coklat batangan, coklat cair, chacha rainbow chip, dan seres warna warni.

Salted Caramel Popcorn Milkshake

Salted Caramel Popcorn Milkshake adalah campuran dari dua sendok es krim vanila, 1/4 cangkir marshmallow dan satu sendok makan potongan coklat. Campurkan jadi satu dan tambahan toping yang lainnya.

Banana Cream Pie Milkshake

Banana Cream Pie Milkshake merupakan campuran dari dua pisang, cokelat bubuk, 1/4 cangkir craker, 1/4 cangkir kelapa muda, lima sendok es krim vanila, 1/3 cangkir susu, 1/2 cangkir cokelat leleh dan 1/2 sendok susu kental manis yang diolah jadi satu dan Hanya butuh waktu 8 menit mempersiapkannya.

Karamel merupakan salah satu hidangan yang dibuat dari susu, gula, mentega serta bahan penambahan flavor yang diuapkan. Protein dari susu, gula, lemak dari mentega akan mempengaruhi pembentukan kristal dan perubahan warna menjadi coklat karena reaksi pencoklatan (maillard reaction). Menurut (Dewi, 2009), karamel adalah suatu produk berwarna coklat yang bahan asalnya adalah susu dengan bahan tambahan makanan yang diijinkan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan laindan berbentuk semi padat.

Sejarah Karamel

Karamel berasal dari gula-gula yang terbentuk dari proses karamelisasi, sehingga menghasilkan cairan lengket berwarna beige sampai cokelat gelap. Karamel kadang terbentuk ketika memasak permen. Karamel dapat digunakan sebagai perisa dalam puding dan berbagai macam hidangan penutup, sebagai isian permen atau cokelat, atau sebagai topping es krim atau hidangan custard. Karamel terbentuk dengan memanaskan gula pada suhu 170°C (338°F). Ketika gula meleleh dan mendekati suhu tertinggiya, molekulnya memecah dan membentuk menjadi cairan lengket berwarna cokelat. Berbagai variasi permen, gula-gula, dan hidangan penutup mengunakaan karamel, contohnya adalah sebagai tambahan pada permen kacang, seperti praline, nougat, atau brittle.

Pewarna karamel adalah cairan gelap tanpa gula, yang terkonsentrasi dan merupakan hasil mendekati karamelisasi total yang digunakan untuk kebutuhan komersial dan industrial. Beberapa produk seperti minuman kola mengunakaan pewarna karamel, Karamel juga merujuk pada permen halus, keras, atau kunyah dengan rasa karamel, permen karamel dibuat dengan merebus susu, gula, mentega, esens vanila, air, dan glukosa atau sirup jagung. Permen karamel tidak bisa dipanaskan pada tingkat bola halus, atau melebihi 120 °C (248 °F). Permen seperti ini kadang disebut karamel susu.

Dalgona adalah jajanan permen asal Korea Selatan atau juga dikenal dengan nama ppopgi yang populer sejak tahun 1970. Permen ini memiliki rasa manis dan bertekstur lembut seperti spons. Nah karena kopi Dalgona mirip seperti busa atau spons yang tebal, makanya Jung Il-Woo menamainya dengan Dalgona Coffee.

Permen dalgona yang sebenanya dibuat dengan memakai campuran gula dan soda kue. Permen ini bentuknya mirip seperti permen lolipop dan sampai saat ini masih banyak di perjualbelikan di berbagai daerah wisata di negeri Korea Selatan. Konon katanya, apabila kita berhasil memakan permen tersebut tanpa merusak bentuk, maka kita akan mendapatkan satu permen lagi secara gratis dari penjualnya.

Sejarah Dalgona

Dalgona coffee atau kopi dalgona belakangan ini menjadi marak dimedia sosial. Kopi susu dua lapis antara susu cair dengan foam kopi pekat dan gula memang tengah jadi tren sendiri. Bentuknya yang cantik dan berbeda dari biasanya membuat banyak orang tergiur mencobanya. Cara membuat dan bahannya juga relatif mudah. Dengan bermodal alat pengocok (balloon whisk), mixer atau bahkan saringan. Kopi dalgona berasal dari korea, Dalam bahasa Korea, dalgona atau ppopgi berarti honeycomb toffee (makanan yang terbuat dari karamel dan baking powder yang dipanaskan dan membentuk seperti sarang tawon). Bagi banyak orang Korea, dalgona membangkitkan kenangan nostalgia akan makanan gula di masa kecil. Makanan atau yang lebih tepat disebut permen ini sangat populer di Korea Selatan pada 1970 dan 1980-an, jauh sebelum gerai makanan cepat saji beroperasi disana. Tuan Hong

mengungkapkan bahwa makanan tersebut dibuat setelah peperang Korea, saat itu personel Angkatan Darat AS memberikan gula-gula untuk anak-anak setempat. Namun orang tua yang tak bisa memberikan permen untuk anak-anak berusaha untuk membuat sendiri dengan versi mereka.

Dalgona dibuat dengan mencampurkan gula dengan air dan merebusnya sampai mulai agak kuning. Kemudian baking soda ditambahkan, setelah itu campuran terurai dan karbon dioksida dilepaskan. Gula yang sudah dicairkan akan mengembang dan mengeras, menjadi ringan dan renyah. Dalgona dijual di jalan-jalan Korea Selatan menyerupai lolipop besar dengan garis besar berbentuk hati, bintang atau desain sederhana lainnya, yang ditekan ke tengah. Tujuannya adalah untuk makan dalgona di sekitar garis tanpa merusak bentuk di tengah.

Ganggang hijau atau alga hijau merupakan kelompok tumbuhan berklorofil yang terdiri dari satu atau banyak sel, berbentuk koloni dan merupakan filum alga yang terbesar jumlah spesiesnya di air tawar. Di dalam alga terkandung bahan bahan organik seperti polisakarida, hormon, vitamin, mineral, dan juga senyawa bioaktif. Alga hijau ini mempunyai dinding sel berupa selulosa, serta memiliki pigmen berupa klorofil a dan b, karoten, dan xantofil. Klorofil a mempunyai jumlah terbanyak yang menyebabkan warna hijau pada alga ini (Al, 2011).

Sejarah Alga Hijau

Alga hijau adalah kelompok alga berdasarkan zat warna atau pigmentasinya. Dalam taksonomi, semula semua alga yang tampak berwarna hijau dimasukkan sebagai salah satu kelas dalam filum/divisio Thallophyta, yaitu Chlorophyceae. Pengelompokan ini sekarang dianggap tidak valid karena ia tidak monofiletik, setelah diketahui bahwa tumbuhan merupakan perkembangan lanjutan dari anggota masa lalunya. Sebagai konsekuensi, alga hijau sekarang terdiri dari dua filum: Chlorophyta dan Charophyta, yang masing-masing monofiletik. Anggota alga hijau ada yang bersel tunggal dan ada pula yang bersel banyak, berwujud berkas, lembaran, atau membentuk koloni. Spesies alga hijau yang bersel tunggal ada yang dapat berpindah tempat, tetapi ada pula yang menetap. Sel-sel alga hijau bersifat eukariotik (materi inti dibungkus oleh membran inti).

Pigmen klorofil terdapat dalam jumlah terbanyak sehingga alga ini berwarna hijau, pigmen lain yang dimiliki adalah karotena dan xantofil. Komposisi ini juga dimiliki oleh sel-sel tumbuhan modern. Klorofil dalam pigmen lain terdapat dalam kloroplas yang bentuknya bermacam-macam antara lain mangkuk, gelang, pita spiral, jala dan bintang. Di dalam kloroplas terdapat butiran padat yang disebut pirenoid yang berfungsi untuk pembentukan tepung. Alga hijau merupakan golongan terbesar di antara alga dan kebanyakan hidup di air tawar. Sebagian lagi hidup di darat, di tempat yang lembap, di atas batang pohon, dan di laut. Beberapa genus dari alga hijau mempunyai alat gerak berupa flagel dan bintik mata (stigma).

Ganggang hijau merupakan golongan terbesar diantara ganggang dan sebagian besar hidup di air tawar, beberapa diantaranya hidup di air laut dan air payau. Pada umumnya melekat pada batuan dan seringkali muncul apabila air menjadi surut. Jenis yang hidup di air tawar, bersifat kosmopolit, terutama hidup di tempat yang cahayanya cukup seperti kolam, danau, genangan air, Alga hijau ditemukan pula pada lingkungan semi akuatik yaitu pada batu-batuan, tanah lembab. Beberapa anggotanya hidup di air mengapung atau melayang, sebagian hidup sebagai plankton. Beberapa jenis ada yang hidup melekat pada tumbuhan. Alga berperan sebagai produsen dalam ekosistem. Berbagai jenis alga yang hidup bebas di air terutama tubuhnya yang bersel satu dan dapat berperan aktif merupakan penyusun fitoplankton. Sebagaian besar fitoplankton adalah anggota alga hijau, pigmen klorofil yang dimilikinya efektif melakukan fotosintesis sehingga alga hijau merupakan produsen utama dalam ekosistem perairan. Selain itu, banyak peneliti mengatakan bahwa alga hijau berfilamen sangat merugikan sehingga alga ini merupakan salah satu penyebab terjadinya kerusakan pada perairan. Jika keberadaan alga berfilamen di perairan melimpah, alga ini dapat mengeluarkan busa dan lendir sehingga dapat menurunkan kualitas perairan (Sze, 1993). Alga hijau berfilamen banyak ditemukan di perairan tawar. Alga berfilamen ini merupakan benang-benang yang panjang dan hanya beberapa ikan yang memanfaatkan alga berfilamen sebagai pakan alaminya. Namun tidak semua alga berfilamen ini merugikan. Menurut (Margalef (1983) in Cambra and Aboal (1992), n.d.) alga hijau berfilamen mempunyai filamen bercabang yang bervariasi yang memanfaatkan air dengan baik sebagai tempat hidupnya dan sangat baik mengontrol penyerapan nutrien. Di perairan tergenang, selain dapat menyerap nutrien dalam air juga dapat mentransfer suhu panas secara horizontal dalam kaitannya dengan gradien suhu. Di samping itu, alga berfilamen yang bercabang dengan struktur cabang yang agak kasar dapat menurunkan

turbulensi air (Margalef 1983 in Cambra and Aboal 1992, n.d.).

Alga hijau di air tawar mempunyai cara-cara berkembang biak yang beraneka ragam untuk mempertahankan hidup. Alga hijau dapat berkembang biak dengan cara aseksual dan seksual. Cara perkembangbiakan aseksual dengan membelah diri dan membentuk macam-macam spora, sedangkan perkembangbiakan secara seksual dilakukan dengan konjugasi. Alga berfilamen dan bentuk multiseluler lainnya kemungkinan bereproduksi dengan cara fragmentasi atau dengan cara membebaskan zoospora dari sel vegetatif (Darley, 1982). Pada alga berfilamen, pertumbuhan terjadi dengan melakukan pembelahan sel. Spirogyra, Cladophora dan alga filamen lainnya akan mengalami pertumbuhan biomassa tiga kali lipat hanya dalam tiga hari dan rata-rata sangat cepat selama beberapa periode (Cambra & Aboal, 1992).

Alga Hijau sebagai pewarna minuman yang alami, pewarna minuman alami adalah zat pewarna alami (pigmen) yang diperoleh dari tumbuh-tumbuhan, hewan, atau dari sumber mineral. Biasanya pewarna ini telah digunakan sejak zaman dahulu dan umumnya dianggap lebih aman dari pada pewarna sintetis, seperti kunyit sebagai pewarna kuning alami untuk berbagai jenis makanan. Pewarna dapat dipilih atas dasar sumber serta pembuatannya, yaitu pewarna alami dan pewarna sintetis. Pewarna alami ada yang berasal dari mineral dan ada yang berasal dari tumbuhtumbuhan. Pewarna alami tumbuh-tumbuhan didapat dari ekstrak pigmen tumbuh-tumbuhan. Sementara, pewarna sintetis diperoleh melalui proses kimia (Pitojo dan Zumiati, 2009) . Kandungan Pewarna Alami

Pengertian Garnish

Kata garnish berasal dari Bahasa Perancis yang artinya hiasan hidangan. Garnish pada suatu hidangan adalah untuk memberi daya tarik serta keindahan pada suatu hidangan tersebut. Pengertian Garnish adalah hiasan yang digunakan untuk makanan maupun minuman yang umumnya bisa dimakan dan dibuat sedemikian rupa sehingga menunjang penampilan suatu hidangan, sekaligus menggugah selera makan dan minuman seseorang. Berikut ini beberapa garnish yang akan di pakai penulis untuk hiasan tambahan untuk minuman yang penulis buat, yaitu:

Buah Segar

Buah segar adalah bahan pangan yang tidak memerlukan pengolahan sudah dapat dikonsumsi secara langsung. Buah segar dapat dimakan langsung tanpa diolah terlebih dulu, karena rasanya sudah beraneka, segar, bentuk dan warnanya menarik. Karakteristik Buah-buahan berdasarkan sifatnya, buah-buahan dikelompokan menjadi beberapa golongan sebagai berikut.

1. Berdasarkan Musim Berbuahnya

a. Buah musiman adalah buah yang hanya ada di waktu musim tertentu. Pada suatu saat berbuah banyak dan pada saat lain tidak berbuah sama sekali. Contohnya buah duren, mangga, kedondong, duku, dan rambutan.

b. Buah sepanjang tahun adalah jenis buah-buahan yang tersedia sepanjang tahun. Buah ini dihasilkan dari tanaman yang berubah sepanjang tahun tidak tergantung musim. Buah yang dapat kita nikmati kapan saja, yang sepanjang tahun tersedia. Contohnya nanas, pisang, pepaya, jambu air, jambu biji, markisa dan sebagainya.

2. Berdasarkan Iklim Tempat Tumbuhnya

a. Buah tropis, buah-buahan dari tanaman yang tumbuh di iklim panas atau tropis dengan suhu udara sekitar 25°C atau lebih. Contohnya pisang, pepaya, nanas, mangga, rambutan, dan durian.

b. Buah subtropis, buah dari tanaman yang tumbuh di iklim sedang atau di daerah yang mempunyai suhu udara maksimum 22°C. Contohnya apel, jeruk, stroberi, anggur, dan sebagainya.

3. Berdasarkan Proses Pematangannya

Buah klimaterik, yaitu buah yang setelah dipanen dapat menjadi matang hingga terjadi pembusukan. Proses pematangan buah dengan cara 2 yaitu :

a. dalam fase klimaterik ditandai dengan perubahan warna, tekstur dan bau buah. Contohnya pisang, mangga, pepaya, jambu biji, apel dan buah yang lainnya.

b. Buah non klimaterik, yaitu buah yang setelah dipanen tidak akan mengalami proses pematangan tetapi langsung ke arah pembusukan. Contohnya semangka, anggur, jambu air, dan nanas.

Marshmallow

Marshmallow atau manisan kenyal adalah makanan ringan bertekstur seperti busa yang lembut dalam berbagai bentuk, aroma dan warna. Marshmallow bila dimakan meleleh di dalam mulut karena merupakan hasil dari campuran gula atau sirup jagung, gelatin, dan bahan perasa yang dikocok hingga mengembang. Hasilnya berupa manisan kenyal berbentuk silinder yang dipotong-potong dan diguling-gulingkan dalam campuran tepung jagung dan gula halus (Nakai dan Modler, 1999).

Formulasi marshmallow terdiri dari, gelatin digunakan untuk meningkatkan aerasi dan membentuk tekstur marshmallow. Whipping agent seperti putih telur dan isolat protein kedelai, kadang-kadang ditambahkan untuk

menentukan aerasi dan memodifikasi tekstur. Sukrosa, sirup jagung, gula invert, dan humektan (biasanya gliserin atau sorbitol), ditambahkan dan digunakan untuk memberikan rasa manis (Matz, 1978 dalam Sartika, 2009).

Prinsipnya pada pembuatan marshmallow adalah menghasilkan gelembung udara secara cepat dan memerangkapnya sehingga terbentuk busa yang stabil. Ada beberapa macam gelling agent yang berbeda yang dapat digunakan untuk pembuatan marshmallow, tergantung dari tekstur akhir yang diinginkan. Kekuatan gel yang dihasilkan tergantung dari jumlah gelling agent yang ditambahkan dan bahan lain yang digunakan (Jackson, 1995 dalam Sartika, 2009).

Marshmallow dari gelatin memiliki tekstur lembut dan elastis atau kenyal, tetapi massanya lebih berat dari yang menggunakan putih telur. Gelling agent yang lain ialah pektin, agar, dan pati. Semuanya memberi tekstur yang halus dan kenyal seperti gel. Metode batch dengan mendidihkan gula, sirup glukosa, dan gula invert lainnya sampai suhu ± 100°C, kemudian campuran didinginkan dan larutan gelling agent ditambahkan. Campuran dari keduanya dikocok sampai agak mengental dan kemudian dicetak dalam bubuk pati. Metode continious manufacture mendidihkan campuran gula, sirup glukosa, dan gula invert sebelum didinginkan (66°C), gelling dan whipping agent ditambahkan dan campuran tersebut kemudian dimasukkan ke mesin continuous whipping dimana produk akan diaerasi, diwarnai, dan ditambah flavor (Edward, 2000 dalam Anon, 2013).

Coklat Bubuk (Cocoa Powder)

Kakao mengandung 11% pati kakao dan cokelat batangan mengandung 8% pati cokelat. Dalam menyiapkan minuman dari kakao atau cokelat batangan, yaitu dengan cara memanaskan bubuk kakao sampai homogen akan menjadi lebih mantap daripada tanpa memanaskannnya (Bennion dkk, 2004).

Berdasarkan penelitian (Wanti A, 2008), dua sifat utama cokelat yang perlu diperhatikan adalah flavor dan tekstur berbagai cara mengolah cokelat, salah satu diantaranya meliputi tahap-tahap : pencampuran, pelembutan, penghalusan (coanching), tempering, dan pencetakan. Bahan yang digunakan untuk membuat cokelat bervariasi, diantaranya : pasta/liquor kakao, gula halus, susu, lesitin, dan lemak kakao. Bahan tersebut dicampur dengan perbandingan tertentu, kemudian dilembutkan dengan mesin tipe roll.

Cokelat batang merupakan bentuk produk cokelat olahan yang banyak disukai. Pada prinsipnya pembuatan cokelat batang adalah pencampuran cokelat bubuk, lemak cokelat, lesitin, gula, dan susu. Kadang-kadang ditambahkan penstabil adonan seperti mentega atau margarin. Proses pencampuran berfungsi untuk mencampurkan bahan-bahan yang berbentuk serbuk, yang biasanya cukup sulit, karena terjadi penggumpalan yang tidak merata, pembasahan pada bagian luar serbuk dan pengeringan pada bagian dalam serbuk. Untuk mempermudah diperlukan pengemulsi yang dapat menstabilkan adonan. Proses selanjutnya pengadukan yang berfungsi untuk melembutkan adonan setelah proses pencampuran dengan cara pengadukan untuk memperoleh adonan yang lebih merata, sehingga adonan memilki tekstur yang lembut. Proses selanjutnya adalah pemasakan adonan pada suhu 35- 40ºC, berfungsi untuk lebih mematangkan dan melelehkan adonan sehingga adonan lebih cair, dan juga menguapkan bau dan rasa yang tidak dikehendaki, serta menguapkan air dan bahan menguap lainnya sampai berbentuk campuran yang lebih homogen merata.Proses pencairan cokelat, hal yang harus diperhatikan ketika melelehkan cokelat adalah masalah suhu, suhu panas ideal tidak boleh lebih dari 35 sampai 40ºC. Proses selanjutnya adalah pencetakan, dimana adonan dialirkan ke dalam cetakan, kemudian dilakukan proses pendinginan dan dilanjutkan pada proses pengemasan menggunakan aluminium foil (Dian, 2002).

Menurut (Hartomo A, 1993), pada proses pembuatan coklat bahan-bahan yang digunakan adalah cokelat bubuk, susu skim, gula tepung, mentega putih, dan lemak kakao. Bahan-bahan tersebut mempunyai sifat tidak begitu mudah dibasahi atau lambat terdispersi pada saat pencampuran.

Menurut (Minifie W, 1989), pencampuran bahan-bahan yang berbentuk bubuk merupakan proses yang penting dalam pembuatan coklat, dimana bahan bubuk mempunyai sifat sukar dibasahi dan perlu adanya pengemulsi. Penambahan lesitin pada coklat atau campuran gula-lemak mampu menurunkan viskositas campuran. Proses pembuatan coklat yaitu dengan cara mencampurkan coklat bubuk, gula, lemak kakao serta lesitin dan sebagian kecil penambah citarasa seperti garam dan vanili. Pencampuran ini bertujuan agar pasta coklat yang dihasilkan mudah untuk dicetak (Ferdian F, 2002).

Menurut (Erukainure O, 2010), menyatakan bahwa pada penelitian produk coklat kurma memiliki sifat organoleptik yang baik

terutama pada tekstur coklat yang lembut, memiliki kandungan coklat kurma dengan formulasi cocoa powder tertinggi yaitu 212 gram dalam basis 334 gram memiliki kandungan karbohidrat, protein yang paling tinggi disbanding dengan sampel yang mengandung konsentrasi cocoa powder lebih rendah.

Faktor yang mempengaruhi viskositas dari cokelat adalah lemak kakao (cacao butter), lesitin, air, pengadukan, aerasi (pengudaraan) dan temperatur. Cokelat adalah bahan coklat, gula, dan susu bubuk yang terdispersi di dalam lemak kakao (cocoa butter). Selain itu fraksi dari lemak kakao (cocoa butter) mempunyai peranan penting pada proses pengembangan dari produk cokelat yang dihasilkan (Setiawan Y, 2005).

Dark chocolate dapat dibuat dengan menggunakan bubuk kakao berwarna lebih pucat dalam presentase yang tinggi, namun hal ini beresiko menyebabkan fat bloom hal ini akibat dari pembentukan kristal lemak β berukuran besar (Han, 2006).

Menurut (Ali A.et al, 2001), bahwa pengaruh suhu penyimpanan terhadap tekstur, struktur polimorfik, bloom formation dan atribut sensori dari cokelat gelap isi, menunjukan bahwa penyimpanan pada suhu 18oC selama 8 minggu, terjadi perubahan secara signifikan pada cokelat isi, coklat bebas dari bloom formation selama masa penyimpanan. Sebaliknya, penyimpanan coklat gelap isi 30oC terjadi peningkatan dalam tingkat migrasi lemak. Evaluasi sensori menunjukan bahwa penyimpanan pada 18oC lebih baik daripada 30oC. Blooming merupakan kondisi dimana terdapat ruang udara pada produk cokelat.

METODE PENELITIAN

Penelitian adalah usaha untuk menemukan, mengembangkan, dan menguji kebenaran suatu pengetahuan, yang dilakukan dengan metode-metode ilmiah. Penggunaan Metode penelitian oleh penulis adalah Metode Deskripsi merupakan suatu jenis tulisan yang berkaitan dengan suatu penulis untuk memberikan perincian objek yang digambarkan. Menurut (Keraf 93, 1981) Kata deskripsi berasal dari kata latin describe yang berarti menulis tentang atau membeberkan suatu hal. Sebaliknya kata deskripsi dapat diterjemahkan menjadi pemerian, yang berasal dari kata perimemerikan yang berarti ‘melukiskan sesuatu hal’. Teknik pengambilan data menggunakan Observasi menurut (Moleong, 1988) memungkinkan peneliti merasakan apa yang dirasakan dan dihayati oleh subjek. Sehingga memungkinkan pembentukan pengetahuan yang diketahui bersama, baik dari pihaknya maupun dari pihak subjek. Keuntungan yang di peroleh menggunakan teknik observasi yatu pengalaman yang diperoleh secara mendalam dimana peneliti bisa berhubungan langsung dengan subjek penelitian. Selain itu penulis mengumpulkan informasi berkaitan dengan objek yang sedang diteliti. Yang di peroleh dari buku, jurnal dan sumber-sumber tertulis lainnya baik dari media cetak ataupun elektonik.

PEMBAHASAN

Bahan Dan Takaran

Sesuai dengan penjelasan bahan utama di atas bahan dan takaran sangat penting untuk pembutan minuman milkshake Karamel Topping Dalgona Alga Hijau. Jadi penulis membuat bahan dan takaranannya sendiri seperti yang berikut ini, yaitu ;

1. Bahan Dan Takaran Karamel

- Mentega 1 Sendok
- Gula Pasir 2 Sendok Sayur
- Air ¼ Gelas Kecil
- Whipping Cream 2 Sendok

2.Bahan Dan Takaran Milshake

- Susu (Milk) 3 Gelas
- Susu Cair 2 Sendok
- Es Krim Vanilla 2 Sendok Es Krim
- Ektrak Vanili ¼ Sendok Kecil
- Es Batu (Secukupnya)

3. Bahan Dan Takaran Dalgona Alga Hijau

- Bubuk Spirulina (Alga Hijau)2 Sendok
- Gula Pasir 2 Sendok
- Air 2 Sendok
- SP 1 Sendok Kecil

Peralatan dan Perlengkapan

Peralatan-peralatan bar adalah peralatan Bartender khususnya, yang dipakai dalam pekerjaanya untuk membuat minuman dan persiapan-persiapan lainnya. Peralatan ini harus terbuat dari bahan-bahan yang baik, mudah dibersihkan, tidak berkarat (Stainless). Peralatan dan pelengkapan yang di gunakan untuk membuat minuman Milkshake Karamel Coffee Dalgona berbahan dasar Alga Hijau yaitu sebagai table berikut :

Tabel Peralatan Dan Perlengkapan

1. Peralatan Dan Perlengkapan Karamel

NAMA	DESKRIPSI
Teflon	Teflon adalah polimer yang tersusun atas monomer tetrafluoro etena. Teflon memiliki sifat tahan panas, sangat stabil, gesekan kecil dan lentur, serta sangat keras.

	Teflon digunakan untuk alat-alat yang tahan terhadap bahan kimia, misalnya pelapis tangki bahan kimia dan pelapis panci antilengket.
Cooking Spatula	*Cooking Spatula* atau Spatula kayu memiliki banyak bentuk dan jenis bahan yang ternyata berbeda-beda juga. Jenis kayu yang paling populer dibuat adalah kayu mahoni. Sebagian besar spatula kayu digunakan untuk menggoreng makanan, atau mengaduk tumisan di atas wajan. Bentuknya yang tidak tajam bisa mencegah adanya goresan di permukaan wajan.
Mangkuk	Mangkuk atau mangkuk adalah alat yang berbentuk setengah lingkaran, terbuat dari porselen, batu, plastik, logam, atau gelas. Bentuknya yang setengah lingkaran digunakan untuk meletakkan makanan yang berkuah banyak (tidak mudah tumpah).
Sendok	Sendok adalah alat makan yang memiliki cekungan berbentuk oval atau bulat lonjong di satu ujung dan gagang di ujung lainnya. Sendok umumnya dipegang di tangan kanan untuk mengambil makanan dari piring atau mangkuk dan menyuapkannya ke mulut, sementara garpu yang dipegang di tangan kiri membantu memasukkan makanan ke sendok.

2. Peralatan Dan Perlengkapan *Milkshake*

NAMA	DESKRIPSI
Blender	*Blender* adalah alat elektronik berupa sebuah wadah dilengkapi pisau berputar yang digunakan untuk mengaduk, mencampur, menggiling, atau melunakkan bahan makanan. Pisau berbentuk seperti sebuah baling-baling pendek yang dipasang pada bagian bawah wadah. Blender juga umumnya dilengkapi pengatur kecepatan berputarnya pisau di dalam wadah. Blender biasanya dipakai di dapur atau di bar.
Ice Tong's	*Ice tong's* (jepitan es batu) adalah Jepitan untuk mengambil ice cube (es batu kecil – kecil) dengan cara menjepitnya.
Zombie Glass	*Zombie Glass* adalah jenis gelas yang berfungsi untuk menyajikan minuman mix drink yang khusus yang bernama zombie dan juga bisa digunakan untuk menyajikan minuman long drink.
Gunting	Gunting ialah alat yang digunakan untuk memotong bahan yang tipis. Gunting lebih baik daripada pisau untuk beberapa penggunaan, seperti memotong artikel koran maupun gambar. Juga biasa digunakan memotong rambut. Tidak seperti pisau, gunting memiliki 2 sisi yang tajam.

Sedotan	Sedotan adalah sebuah tabung yang dimaksudkan untuk mentransfer minuman dari wadah ke mulut peminum, dengan penerapan kekuatan mengisap. Sedotan yang paling awal berbentuk cekungan batang rumput dan benar-benar terbuat dari rumput / jerami. Sebuah tabung plastik tipis (seperti polypropylene dan polystyrene) atau bahan lain, lurus atau dengan engsel seperti akordeon, itu digunakan oleh salah satu ujung di mulut dan lain di akhir minum.

3. Peralatan Dan Perlengkapan Dalgona Alga Hijau

NAMA	DESKRIPSI
Mikser	*Mikser* atau alat pengaduk adalah alat mekanis yang digunakan untuk mencampur bahan adonan yang biasanya digunakan untuk pembuatan kue. Pencampuran ini dikenal dengan mix dalam bahasa Inggris, sehingga alatnya dikenal dengan nama pencampur ('mixer'). Alat ini berfungsi untuk mencampurkan bahan adonan sehingga menjadikan semua bahan yang dicampurkan tercampur, untuk putih telur jika dikocok (campur) akan mengembang.
Mangkok Transparan	Mangkok atau mangkuk Transparan adalah alat yang berbentuk setengah lingkaran, terbuat dari porselen, batu, plastik, logam, atau gelas. Bentuknya yang setengah lingkaran digunakan untuk meletakkan makanan yang berkuah banyak (tidak mudah tumpah). Kadang-kadang kayu juga digunakan. Ada juga mangkuk yang berfungsi sebagai penghias ruangan, biasanya berupa mangkuk yang banyak hiasannya atau berbahan logam mulia atau batu mulia.
Piping Bag	Plastik segi tiga atau *piping bag*, adalah plastik berbentuk contong yang kita gunakan untuk menyemprotkan buttercream ke atas kue. Plastik segi tiga mudah diperoleh di TBK atau pasar tradisional dengan harga murah.
Scraper	Scraper yang rata, selain berfungsi melicinkan tekstur permukaan buttercream, berfungsi juga untuk memotong adonan roti, adonan *rolled fondant*, adonan kue kering, mengerok sisa adonan yang menempel di meja marmer, dll.
Sendok Teh	Sendok teh adalah sejenis sendok kecil yang dapat menampung sekitar 5 mililiter cairan. Sendok teh umumnya digunakan untuk mengaduk isi secangkir kopi atau teh. Sendok teh juga dimanfaatkan sebagai satuan pengukur volume, khususnya dalam resep masakan dan obat-obatan. Dalam penggunaan sebagai satuan ukur, sendok teh biasanya disingkat menjadi SDT atau sdt. Definisi modern bagi satu sendok teh adalah 5 ml.
Cutting Board	*Cutting board* adalah Alat untuk memotong buah – buahan, orange, lemon, dan sebagainya. Ada yang terbuat dari kayu dan ada pula yang terbuat dari plastik.
Pisau (*Knife*)	Pisau Knife adalah Pisau untuk memotong orange, lemon, maupun buah – buahan lainnya untuk garnish/penghias minuman.

TAHAPAN PEMBUATAN

Berikut ini cara pembuatan Milkshake Karamel Topping Dalgona Alga Hijau dengan cara si penulis sendiri yang akan di jelaskan sebagai berikut, yaitu:

1. Cara pembuatan Milkshake

1. Masukan es krim vanilla kedalam Blender. Sesuai takaran, Lalu masukan juga susu dan ekstak vanilli agar nantinya milkshake tidak terlalu padat terlihat sempurna dan berbau vanilla saat diminum.

2. Campurkan semua bahan kedalam blender hingga halus.
3. Tuangkan milkshake kedalam cangkir dan simpat milkshake kedalam kulkas. Lalu buat bahan selanjutnya.

2. Cara Pembuatan Karamel

1. Masukan mentega dan gula pasir kedalam panci, memakai mentega tujuannya agar tidak menempel ke panci, sendok dan gelas. Sesuai takaran.
2. Tuangkan air dengan perlahan sampai menutup keseluruhan permukaan gula.
3. Masak gula dan air dengan api sedang dan aduk secara perlahan sampai larutan menggumpal.
4. Panaskan larutan gula tersebut hingga berwarna kecoklatan dan mengeluakan busa lembut serta berasap.
5. Angakat dan tambahkan whipping cream, agar warna yang dihasilkan bagus untuk hisasan, lalu aduk hingga merata dan masukan ke wadah yang kedap udara.

3. Cara Pembuatan Topping Dalgona Alga Hijau

1. Campurkan Coklat Bubuk, alga hijau, gula pasir dan air panas sesuai takaran. Aduk menggunakan mikser tunggu hingga mengental terus.
2. Bila sudah mengental masukan SP agar dapat membentuk foam/kream.
3. Bila sudah membentuk foam tapi bila masih kurang foamnya bisa dimikser selama dua menit lagi.
4. Sudah keliatan bagus tuangkan ke bag butter cream, Agar dalgona saat dituangkan keatas milkshake nya terlihat rapih tidak berantakan.

4. Plating Minuman

Yang terakhir ini adalah plating minumannya, Plating adalah seni penyajian hidangan dengan tujuan memperkuat dan meningkatkan tampilan hidangan bagi para penikmat makanan dan minuman. Dan berikut ini adalah plating minuman dari Kreasi Milkshake Karamel Topping Dalgona Alga Hijau, yaitu:

1. Siapkan Gelas bening, lalu hiasi pinggiran gelas dengan caramel yang sudah di buat, dan masukan milkshake menggunakan sending yang terbalik agar karamel tidak tercampur dan tetap diam di pinggiran gelas.
2. Tuangkan dalgona alga hijau secara perlahan dan memutar agar rapih dan meleber.
3. Dan yang terakhir garnish atau hias dengan jeruk, coklat bubuk dan marshmellow agar tampilan lebih menarik dan cantik, lalu sajikan dan seleai.

KANDUNGAN GIZI

Berdasarkan hasil eksperimen membuat minuman milkshake dengan topping dalgona alga hijau Kandungan Gizi yang di miliki minuman ini sangat baik untuk tubuh, Menurut (Nurjanah (2012) dikutip oleh (Almatsir 2002:3), n.d.) bahwa “sesuatu yang terkandung di dalam makanan dan minuman ada kaitannya pada kesehatan tubuh manusia, diantaranya memelihara jaringan tubuh, membentuk energi serta mengatur setiap proses kehidupan yang terjadi pada tubuh.”

Milkshake mengandung 154,7 kalori : 49% dari karbohidrat, 43% dari lemak, 7% dari protein. Kandungan gizi pada milkshake per 100 gram, sangat tinggi kandungan lemak jenuh tertinggi dengan 4,6 g(23%), lemak total 7,5 g(11%), dan kalsium 100,3 mg(10%).

Karamel Rendah Lemak Per 100 grams. Sangat tinggi kandungan Total Karbohidrat tertinggi dengan 71.5 g(24%), Kalori 313 (16%) , dan Lemak jenuh 1.8 g(9%). Berikut 10 kandungan gizi.

Satu gelas Dalgona Coffee memiliki kandungan 306 kalori loh! Lengkap dengan 52,77 karbihidrat, 33,85 gula, 9,25 protein, dan 7,05 gram lemak. Nilai ini didapatkan dari menghitung jumlah kalori yang ada didalam setiap bahannya. Dua sendok kopi instan memiliki jumlah 88 kalori. Lalu dua sendok makan gula umumnya mengandung 96 kalori. Sedangkan 200 ml susu cair memiliki jumlah 122 kalori. Nilai ini tentu bisa berbeda bergantung resep dan bahan yang tentunya punya kandungan yang berbeda.

Berdasarkan data hasil uji laboratorium (uji proksimat) menunjukkan bahwa silpau kering mengandung nilai gizi antara lain kadar air (2,91%), kadar abu (84,52%), kadar protein (3,33%), kadar lemak (0,55%), kadar karbohidrat (4,03%), serat kasar (4,44%), Mineral Cu (0,0204 ppm) dan mineral Zn (0,0849 ppm). Nilai kandungan gizi dari silpau sangat tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan pangan yang potensial dan aman untuk dikonsumsi.

PENUTUPAN

Alga hijau adalah kelompok alga berdasarkan zat warna atau pigmentasinya. Dalam taksonomi, semula semua alga yang tampak berwarna hijau dimasukkan sebagai salah satu kelas dalam filum/divisio Thallophyta, yaitu Chlorophyceae. Pengelompokan ini sekarang dianggap tidak valid karena ia tidak monofiletik, setelah diketahui bahwa

tumbuhan merupakan perkembangan lanjutan dari anggota masa lautnya. Alga hijau baik menjadi pewarna makanan yang alami, alga hijau tidak hanya untuk minuman saja bisa juga di campur ke makanan juga. Milksehake dengan campuran karamel dan dalgona alga hijau sangat pas saat di minum di siang hari.

Tahapan pembuatannya pun sangat mudah dan praktis, untuk bahan yang di pakai pun sangat mudah, dan pembuatannya tidak memakan waktu yang lama. Minuman ini mengandung zat yang baik pada tubuh karena minuman ini dari campuran susu tanpa gula, es krim, susu kental manis untuk pemanis, vanili dan campuran karamel di sisi gelasnya dengan *topping* dalgona alga hijau yang sangat baik utuk tubuh. Dan *topping-topping* lainnya.

REFERENSI

14512134006, R. F. N., & PROGRAM. (2017). PENGGUNAAN PATI GARUT PADA PEMBUATAN STICK RENDANG DAN ORANGE CARAMEL CAKE DALAM UPAYA PEMANFAATAN POTENSI LOKAL. *Jurnal Produk*, 1–69.

A., R. W. (2019). *PEMBUATAN CREAM LIQUEUR MIXED BERRY DENGAN METODE PERCOLATION*. 1–54.

AKRIM ASHAL LUBIS. (2015). PENGARUH HARGA DAN KUALITAS PRODUK TERHADAP KEPUTUSAN PEMBELIAN SURAT KABAR PADA PT. SUARA BARISAN HIJAU HARIAN ORBIT MEDAN. *Jurnal Kualitas Produk*, *16*(02), 1–11.

Alfian Muhammady. (2015). *PERANCANGAN SISTEM INFORMASI PENERIMAAN DAN PENYALURAN DANA ZAKAT PADA BMT AL-FITHRAH DEPOK TUGAS*. 1–152.

Ayu Harnita, Makmur Kambolog, Muh. Yusuf. (2003). PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN PADA HOTEL HORISON KENDARI. *Jurnal Kepuasan Pelanggan*, 232–242.

Delia Putri Lestari. (2016). KEPUASAN KERJA KARYAWAN FOOD AND BEVERAGE SERVICE DEPARTMENT DI HOTEL GRAND TJOKRO PEKANBARU. *Jurnal Jom Fisip*, *3*, 1–13.

Ida Manullang Medan. (2008). " PENGARUH KUALITAS PELAYANAN TERHADAP KEPUASAN PELANGGAN JASA PENERBANGAN PT. GARUDA INDONESIA AIRLINES DI BANDARA POLONIA MEDAN ". *Jurnal Pelayanan Pelanggan Bab 1*, 10–11.

Imroatul Hasanah. (2018). *PENGARUH PENAMBAHAN SARI DAUN KELOR (Moringa oleifera) DAN SARI STROBERI TERHADAP HASIL UJI ORGANOLEPTIK PADA PERMEN KARAMEL SUSU*. 1–111.

Marcus Remiasa DanYenny Lukman. (2000). ANALISIS PERSEPSI PELANGGAN TERHADAP KUALITAS LAYANAN COFFEE SHOP ASING DAN COFFEE SHOP LOKAL. *Jurnal Manajemen Perhotelan*, 70–111.

MICHAEL BARAMA, SH, M. (2011). KEDUDUKAN VISUM ET REPERTUM DALAM HUKUM PEMBUKTIAN. *KARYA ILMIAH*, (250), 1–28.

NIKITA ARUM SARI NIM. (2018). *PENGEMBANGAN PRODUK BERBASIS PANGAN LOKAL MILKSHAKE UBI JALAR UNGU SEBAGAI JAJANAN SEHAT UNTUK ANAK SEKOLAH*. 1–20.

Priscillia Christe Dewi Portier1, Sudewi Yogha2, dan C. Y. A. (2015). ANALISIS PEMAHAMAN MATERI MENYEDIAKAN ROOM SERVICE SISWA SMK NEGERI 9 BANDUNG SEBAGAI KESIAPAN MENJADI WAITER DI RESTORAN HOTEL. *Media Pendidikan, gizi dan kuliner*, *4*, 36–157.

Rakhmi Aliyah. (2010). *PENGARUH JENIS BAHAN PENGENTAL DALAM PEMBUATAN ES KRIM SARI WORTEL TERHADAP KADAR BETAKAROTEN DAN SIFAT INDERAWI*. 1–86.

Rinni Mongan1* , Bet El Silisna Lagarense2, R. A. J. W. 1. (2014). ANALISIS KEPEMIMPINAN SUPERVISOR DALAM MENINGKATKAN KINERJA KARYAWAN F & B SERVICE HOTEL. *Jurnal Hospitaliti Dan Pariwisata*, *1*(45), 150–163.

ROSELINA ELIZA KRISANTI. (2019). *Penggunaan FiberCreme Sebagai Substitusi Susu dalam Pembuatan Vanilla Ice Cream*. 1–82.

RURY LINTANG WERDININGRUM. (2016). KANDUNGAN GIZI PADA STEAM CHEESE CAKE DI PADMA HOTEL BANDUNG. *Jurnal Perhotelan*.

Setiawan Y. (2005). *Selain itu fraksi dari lemak kakao (cocoa butter) mempunyai peranan penting pada proses pengembangan dari produk cokelat yang dihasilkan*. 34–49.

Theresia Widyaratna Danny Dan Filicia Chandra. (2001). Analisis Kepuasan dan Loyalitas Konsumen Terhadap

Tingkat Penjualan di Warung Bu Kris. *Jurnal Ekonomi Perhotelan*, *3*, 85–95.

Trisna Liestianty1, Sri Subekti2, dan E. E. N., & Abtsrak. (2016). MANFAAT HASIL BELAJAR "MEMBUAT MINUMAN NON ALKOHOL" SEBAGAI KESIAPAN MENJADI BARTENDER SISWA SMKN 9 BANDUNG. *Media Pendidikan, gizi dan kuliner*, *5*(1), 69–78.

Zulian Yuliansyah. (2017). *MOTIVASI REMAJA MENGUNJUNGI KEDAI KOPI KELAS MENENGAH DI BANDAR LAMPUNG (Studi Pada Kedai Kopi CoffeePaste)*. 1–88.