

MANAJEMEN JASA BOGA: INOVASI CENDOL *CRÈME BRULÉE* DALAM UPAYA MENINGKATKAN CITA RASA LOKAL

Mersiana Setiarini¹, Kartika Dewi², Septi Oktapiani³

¹Akademi Pariwisata BSI Bandung, mersiana@ars.ac.id

²Akademi Pariwisata BSI Bandung, kartikadewi31294@gmail.com

³Akademi Pariwisata BSI Bandung, septioktapiani26@gmail.com

ABSTRAK

Crème Brulée adalah *dessert* khas Prancis yang diberi gula di atasnya lalu digosongkan menggunakan *torch*, nama *Crème Brulée* dalam bahasa Prancis adalah “*burn cream*” dan ditemukan pada abad ke-15 di Eropa, bahan utama *dessert* ini adalah krim dan susu tetapi penulis mengganti bahan *cream* nya dengan cendol, gula merah cair, dan santan. Cendol adalah minuman tradisional Indonesia yang dibuat menggunakan tepung beras yang disajikan dengan santan serta gula merah. Penulis rasa perpaduan *dessert* Prancis tersebut akan cocok jika diganti dengan cendol, perpaduan rasa manis di gula serta rasa gurih dari santan cendol dan juga terdapat perbedaan tekstur. Dan metode penelitian yang digunakan pada inovasi produk ini dengan teknik kuesioner dan wawancara pada warga daerah sekitar penulis dan juga mahasiswa Bina Sarana Informatika (BSI). Penulis mengangkat judul tugas akhir ini sesuai dengan penulisan tugas akhir ini, setelah melalui banyak proses dan juga masukan dari beberapa responden, penulis semakin yakin jika inovasi baru dari *cream brulée* ini dapat diterima baik oleh masyarakat karena cukup mendapatkan respon dan masukan positif setelah penulis membagikan produk ke beberapa responden di sekitar kampus dan daerah rumah penulis.

Kata Kunci: *Crème Brulée*, Cendol, Manajemen pelayanan boga

ABSTRACT

Crème Brulée is a typical French dessert which is topped with sugar and then burnt using a torch. The name of *Crème Brulée* in French is “*burn cream*” and was discovered in the 15th century in Europe. The main ingredients of this dessert are cream and milk but the author replaced the cream. It uses cendol and brown sugar. Cendol is a traditional Indonesian drink made using rice flour served with coconut milk and brown sugar. The author feels that the French dessert combination would be suitable if replaced with cendol, a combination of the sweet taste of sugar and the savory taste of cendol coconut milk and there is also a difference in texture. And the research method used in this product innovation was questionnaire techniques and interviews with residents of the area around the author and also Bina Sarana Informatika university. The author hopes that this product innovation will run well and that people will be able to accept the taste of this cendol *crème brulée*. The author chose the final title of this final assignment in accordance with the writing of this final assignment, after going through many processes and also input from several respondent, the author is increasingly confident that this new innovation from *crème brulée* can be well received by the public because it received quite a positive response and input after the author distributed the product. To several respondent around campus and author's house.

Keywords: *Crème Brulée*, Cendol, management of food service

PENDAHULUAN

Dessert adalah sajian yang disajikan di akhir menu sebagai makanan penutup. *Dessert* sering dinamakan *the last course* atau makanan penutup ini biasanya memiliki rasa manis dan cukup menetralkan rasa dari *main course* yang terkadang mempunyai aroma atau rasa yang cukup *strong*. Pada awalnya *dessert* hanyalah buah-buahan tanpa diproses apapun lagi, tapi seiring berjalannya waktu *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil *basic* dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream*, dan sebagainya yang tidak bisa disebutkan satu persatu karena untuk sekarang varian *dessert* ini banyak sekali (Yanti, 2022)

Ada salah satu jenis *dessert* yang sudah ada sejak abad pertengahan, *dessert* ini serupa dengan puding namun di atasnya ditambah gula yang dibakar yang bernama *Crème Brulée*. Resep pertama *dessert Crème Brulée* ini ditemukan dari buku masak Prancis edisi 1691 yang berjudul “*Le Cuisinier Royal at Bourgeois*” penulis tersebut bernama Francois Massialot, beliau adalah seorang juru masak yang berada di istana Versailles. *Crème brulée* awalnya dikenal sebagai salah satu *dessert* yang disebutkan hanya untuk kaum elite, namun saat ini *dessert* tersebut sudah mudah dijumpai di setiap toko kue yang dilewati di berbagai negara dan juga bisa dinikmati oleh semua kalangan Petránková, L., Svobodová, D., & Sudová, N. (2022).

Es cendol merupakan minuman tradisional yang berasal dari Indonesia, bahan dasar cendol ini terdiri dari campuran tepung beras, santan dan juga gula merah cair. Es cendol ini biasanya dijadikan *dessert*, bentuknya seperti tetesan dan memiliki rasa segar juga manis. Dahulu pada abad ke-19 cendol ini ditulis Tjendol dan bisa ditemukan dalam bahasa kamus yang diterbitkan saat Hindia Belanda. Proses pembuatan cendol ini menggunakan bahan utama yang sudah disebutkan dan diberi

warna hijau atau perasan daun suji, dan boleh menggunakan daun pandan juga sampai mendapatkan warna yang sesuai lalu dicetak menggunakan alat berupa saringan berongga dan kemudian digoyangkan agar adonan jatuh dan membentuk runcing pada ujungnya, biasanya cendol ini tidak selalu sama bentuknya.

Setelah membahas beberapa topik seperti *crème brulée* dan cendol, penulis mendapatkan sebuah ide untuk mengembangkan jenis *crème brulée*. Penulis dengan keyakinan mencoba membuat inovasi *crème brulée* menggunakan cendol, karena pada dasarnya *crème brulée* asli menggunakan susu dan krim tetapi penulis mengubah bahan tersebut. Yang biasanya *crème brulée* original memiliki rasa manis, tapi setelah dipadukan dengan cendol terdapat rasa gurih juga karena santan. *Dessert western* dan lokal ini mampu mengubah perpaduan rasa yang unik, serta bisa dinikmati oleh semua kalangan.

KAJIAN LITERATUR

Inovasi Produk

Inovasi produk merupakan upaya yang perlu dilakukan oleh pengusaha untuk lebih meningkatkan kinerja produk tersebut. Menurut Undang-undang Nomor 19 Tahun 2002, inovasi produk merupakan rangkaian produk dan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi dalam satu produk. Inovasi yang sering terjadi di sektor makanan dan minuman, oleh karena itu sebagai seorang wirausaha perlu lebih kreatif dan mengelola bisnis dengan modal terjangkau untuk menciptakan sebuah inovasi yang akan dikembangkan di kemudian hari. Di masa sekarang persaingan bisnis semakin sulit karena banyaknya produk-produk yang memasuki pasar setiap tahunnya, dan menurut profesor Clayton Christensen, 95% produk yang baru itu gagal di produksi, angka ini menunjukkan betapa sulit dan juga kompetitifnya kondisi pasaran.

Dessert

Dessert merupakan hidangan penutup. Sebagai hidangan penutup dessert harus menyegarkan. Pada awalnya *dessert* disajikan dari buah-buahan segar tanpa pengolahan. *Dessert* adalah hidangan yang disajikan dengan berat 50 hingga 60gr. *Dessert* biasanya mempunyai rasa manis dan menyegarkan, terkadang ada yang berasa asin atau kombinasinya. *Dessert* umumnya dibagi menjadi 2 kelompok, yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*.

Cita Rasa Lokal

Cita rasa adalah suatu pemilihan makanan yang dibedakan dimulai dari rasa, tekstur, hingga bau pun sangat diperhatikan. Rasa pada suatu makanan sangat penting, karena cita rasa adalah hal pertama yang perlu diperhatikan. Salah satu contoh cita rasa yang penulis ambil adalah sebuah dessert khas Prancis yaitu *Crème Brulée*, awalnya cita rasa *Crème brulée* ini seperti *pudding custard* yang lembut lalu penulis mencoba memberi perubahan pada cita rasanya agar menjadi lokal dengan mengganti *whipped cream* sebagai bahan utama dan digantikan oleh minuman tradisional khas Indonesia yaitu cendol, hal itu sangat berpengaruh pada *crème brulée* klasik karena terdapat cita rasa yang lokal tetapi tidak mengubah *dessert* Prancis tersebut.

Crème Brulée

Crème brulée diklaim berasal dari Inggris dan Spanyol, dimana bahan utama dari resep ini adalah susu yang berlimpah dan membuat puding menjadi manis. Bahan dasar dari *crème brulée* adalah susu, kuning telur dan juga *whipped cream* yang dicampur menjadi satu sehingga mendapatkan sebuah *dessert* simple seperti *crème brulée* ini, tetapi sangat diminati oleh masyarakat pada umumnya. Selain susu dan juga *whipped cream*, bahan utama *crème brulée* ini adalah gula pasir yang dibakar menjadi caramel di atas adonan *crème*

brulée yang sudah matang. Resep pertama *crème brulée* ditemukan pada buku masakan Prancis pada tahun 1691. Dalam buku resep tersebut dijelaskan bahwa puding susu diberi *topping* karamel yang sebelumnya sudah dicetak. Berbeda dengan *crème brulée* modern, gula pada permukaan atas puding dibakar langsung hingga menjadi krim gosong pada bagian atas pudding juga *creamy*. Orang Prancis telah lama menyantap *crème brulée* sebagai hidangan penutup yang manis. Puding susu dengan gula gosong ini merupakan cara pembuatan *crème brulée* yang paling banyak dipraktikan di Eropa sehingga tak mudah menemukan pelopor *crème brulée*.

Pada tahun 1980-an *crème brulée* tenar di Amerika, salah satunya pada salah satu restoran mewah di New York bernama Le Cique memperkenalkan *crème brulée* kepada para pelanggannya hingga popularitas *crème brulée* semakin tersebar di Eropa hingga seluruh dunia. Dari kepopuleritas *crème brulée* yang mengesankan lidah penikmatnya, hingga kini terdapat beragam varian *crème brulée* seperti es krim rasa *crème brulée*, *vanilla crème brulée*, bahkan krim kopi.

Terdapat beberapa jenis dari *crème brulée*, yang selanjutnya dijelaskan sebagai berikut.

1. *Crème brulée pudding*, merupakan puding yang terbuat dari kuning telur dan saus vanilla yang dipanggang dalam oven dan ditaburi oleh gula putih yang dibakar.
2. *Crème brulée cookies*, merupakan biskuit susu yang ditumpuk menjadi satu lalu diberi lelehan *crème brulée* ditengahnya.
3. *Crème brulée cheese cake*, merupakan kue keju *crème brulée* dibuat dengan campuran krim keju dan adonan biskuit sebagai dasarnya. Perbedaannya adalah lapisan sebelum krim keju yang

dibuat dengan *crème brulée mousse*. Karamel emas yang meleleh juga menambah rasa dan menciptakan rasa kesatuan yang indah.

4. *Crème brulée mille crepe*, merupakan adonan *mille crepe* telah dimasukan lelehan karamel sehingga rasa *crème brulée* tidak hanya terasa di bagian atas saja namun terasa juga di bagian dalam adonan.
5. *Crème brulée pie*, memiliki tekstur *crème brulée* yang awalnya keras namun langsung meleleh saat dimasukkan ke dalam mulut, bahan dasar kue ini memiliki tekstur yang lembut sehingga menambah nuansa manisnya *crème brulée*. Rasa dan bahan isian kuenya kurang lebih mirip dengan puding *crème brulée*. Satu-satunya perbedaan adalah adonannya, yang memberi rasa dan tekstur lebih pada *dessert* ini.
6. *Crème brulée stuffed vanilla donut*, merupakan donat dengan *crème brulée* yang dipadukan dengan lembutnya adonan donat.
7. *Crème brulée coffee*, merupakan jenis kopi yang bisa dibuat *crème brulée* itu tergantung selera masing-masing, biasanya kopi yang dipilih itu *cappucino* hingga *vanilla latte*. Gula yang digunakan di varian ini adalah jenis *brown sugar*.

Adapun nilai gizi *crème brulée* dalam takaran 120gr selanjutnya sebagai berikut.

Tabel. 1
Nilai Gizi Crème Brulée 120gr

Kalori	310kal
Lemak total 19gr	24%
Lemak jenuh 11gr	55%
Lemak trans 0gr	
Jumlah karbohidrat 28gr	10%
Karbohidrat bersih 27gr	
Serat makanan 1gr	4%
Jumlah gula 27gr	
Protein 5gr	10%
Kolestrol 270mg	90%

Natrium 85gr	4%
Kalsium 110mg	8%
Besi 0,gr	4%
Kalium 280mg	6%
Vitamin	
Vitamin D 1,1mcg (44iu)	6%

Sumber: *My Net Diary*

Cendol

Es cendol merupakan minuman tradisional yang dibuat dari campuran tepung beras, dan daun suji untuk menghasilkan adonan hijau pada cendol. Minuman ini hadir dalam bentuk tetesan dan terbuat dari tepung beras, pandan suji, santan dan sirup gula aren. Es cendol biasanya disajikan sebagai penutup makanan karena memiliki rasa segar, manis dan gurih. Cendol ini merupakan inovasi dari dawet yang ditemukan oleh orang-orang Jawa di sekitar abad 9 hingga awal abad 10.

Cendol juga menjadi terkenal di berbagai daerah setelah Indonesia merdeka. Nama minuman ini berbeda-beda menurut daerah, contohnya seperti di Jawa Barat disebut "Cendol" sedangkan di Jawa Tengah disebut "Es Dawet", terutama khusus di Kabupaten Banjarnegara dengan minuman khas "Es Dawet Ayu". Ada kepercayaan populer dalam masyarakat Indonesia bahwa kata "Cendol" berasal dari kata "Jendol" yang terdapat dalam bahasa Sunda dan Jawa, yang mengacu pada sensasi jendolan yang dirasakan saat meminum es cendol.

Es Cendol juga tersebar hingga ke Penang, Malaysia, dimana cendol dibuat dengan cara mengukus tepung beras yang diberi warna dengan daun suji, sehingga diperoleh bentuk bulat lonjong dengan ujung yang lancip. Jika di Indonesia minuman cendol ini biasanya disajikan bersama es parut, gula merah cair, dan santan. Cendol biasanya disajikan sebagai pencuci mulut atau makanan selingan. Minuman ini sangat cocok disajikan saat siang hari pada cuaca panas.

Pada dasarnya bahan utama cendol terbuat dari bahan yang mudah ditemukan di sekitar maupun pasar tradisional, bahan utamanya adalah termpung beras atau hunkwue dan juga pasta pandan untuk menambah warna hijau pada cendol tersebut, bahan yang sederhana dan juga terjangkau dapat menciptakan sebuah minuman tradisional ini dan juga banyak diminati masyarakat karena rasanya yang segar juga manis karena ada tambahan gula merah cair. Adapun nilai gizi cendol dalam 100gr selanjutnya sebagai berikut.

Tabel. 2
Nilai Gizi Cendol 100gr

Energi	648 kj
	155 kkal
Lemak	6,37gr
Lemak jenuh	5,433gr
Lemak tak jenuh ganda	0,127g
Lemak tak jenuh Tunggal	0,328g
Kolestrol	0mg
Protein	1,87gr
Karbohidrat	23,49gr
Serat	1,2gr
Gula	8,8gr
Sodium	5mg
Kalium	106mg

Sumber: *Fat Secret Indonesia*

METODE PENELITIAN

Penelitian dilaksanakan dengan berbasis inovasi produk dessert berupa *crème brulée*, *crème brulée* yang dikembangkan dengan mengganti beberapa bahan seperti *cream* menggunakan cendol minuman khas Indonesia sehingga menciptakan cita rasa yang sedikit berbeda dari *crème brulée* asli. Dan sebelumnya produk ini sudah beberapa kali di uji coba dan kemudian produk ini bisa menjadi salah satu jenis *crème brulée* varian terbaru.

Instrumen penelitian ini meliputi teknik observasi, wawancara, kuesioner, uji

organoleptik, dan daftar pustaka. Penulis melakukan observasi terhadap proses pembuatan hingga hasil akhir terhadap cendol *crème brulée* dan proses dilakukan 2 kali uji coba resep sebelum diberikan kepada konsumen untuk mengetahui respon dan cita rasa dari inovasi produk cendol *crème brulée*.

(Sugiyono, 2016) menyatakan bahwa teknik wawancara digunakan sebagai teknik pengumpulan data jika peneliti ingin melakukan studi pendahuluan untuk menemukan permasalahan yang harus diteliti, serta juga apabila peneliti ingin mengetahui hal hal dari responden yang lebih mendalam. Wawancara digunakan oleh penulis untuk memperoleh data konkret dari beberapa responden mengenai inovasi produk cendol *crème brulée* ini.

Tabel. 3
Pertanyaan Wawancara Kepada Informan

No	Pertanyaan
1	Bagaimana cara pengolahan cendol <i>crème brulée</i> ini?
2	Apakah ada kendala ketika mencoba inovasi produk ini?
3	Bagaimana cara mengembangkan inovasi produk ini agar lebih dikenal oleh masyarakat luas?
4	Bagaimana cara menentukan harga jual produk ini?
5	Mengapa memilih cendol untuk dijadikan <i>crème brulée</i> ?
6	Apa perbedaan <i>crème brulée</i> original dengan cendol <i>crème brulée</i> ?
7	Bagaimana cara penyimpanan <i>crème brulée</i> ini jika dibawa keluar ruangan?

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Adapun data responden dari uji coba inovasi produk cendol *crème brulée* selanjutnya disebutkan sebagai berikut.

Tabel. 4
Data Responden Uji Coba Produk

No	Nama	Jenis kelamin	umur	Panel	Keterangan
1	Monika Tiodina	Perempuan	21	Konsumen	Mahasiswi
2	Nurul madani	Perempuan	21	Konsumen	Mahasiswi
3	Khory Khoerumissa	Perempuan	22	Konsumen	Mahasiswi
4	Alifa rabani	Perempuan	23	Konsumen	Mahasiswi
5	Nirmala gustina	Perempuan	21	Konsumen	Mahasiswi
6	Vanissa dwi Pratiwi	Perempuan	21	Konsumen	Mahasiswi
7	Aulia	Perempuan	14	Konsumen	Pelajar
8	Vinalia	Perempuan	18	Konsumen	Pelajar
9	Nisa azka	Perempuan	21	Konsumen	Mahasiswi
10	Mohamad maulana	Laki-laki	20	Konsumen	Pekerja
11	Syabila	Perempuan	19	Konsumen	Pekerja
12	Febrianti	Perempuan	19	Konsumen	Pekerja
13	Vallencia	Perempuan	22	Konsumen	Freelance
14	Helga	Perempuan	19	Konsumen	Freelance
15	Muhammad ismail farhan	Laki-laki	32	Konsumen	Chef
16	Juanda	Laki-laki	39	Konsumen	Chef
17	Purnama hadi	Laki-laki	26	Konsumen	Pekerja

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Menurut (Sugiyono, Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D, 2017) teknik kuesioner merupakan metode pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Berikut adalah beberapa pernyataan seputar inovasi cendol *crème brulée*, responden hanya menjawab setuju atau tidak setuju.

Tabel. 5
Pernyataan di Dalam Kuesioner

No.	Pernyataan
1	Saya merasa inovasi ini dapat berkembang di kalangan masyarakat
2	Saya merasa inovasi ini tidak pernah ditemui dimanapun
3	Saya merasa inovasi cendol <i>crème brulée</i> ini dapat dijual di pasaran
4	Saya merasa puas dengan cendol <i>crème brulée</i> ini
5	Saya merasa tekstur cendol <i>crème brulée</i> ini sedikit berbeda dari yang original
6	Saya merasa inovasi cendol <i>crème brulée</i> ini dapat dinikmati oleh semua kalangan

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Penulis mencari gagasan dari berbagai macam sumber seperti jurnal ilmiah, penelitian terdahulu yang memiliki

terkekaitkan, internet, buku dan beberapa macam sosial media selain *Google*. Selanjutnya penelitian juga menggunakan pengujian *organoleptic* atau sensori, merupakan salah satu metode uji coba yang menggunakan indra manusia sebagai salah satu alat untuk menilai produk dari segi rasa, bau, dan konsistensi teksturnya.

HASIL & PEMBAHASAN

Cendol *crème brulée* merupakan sebuah inovasi produk yang akan dikembangkan kepada masyarakat oleh penulis, dan mengembangkan resep yang sudah dibuat oleh penulis. Inovasi produk ini berdiri sejak dimulainya penulisan tugas akhir ini, dan penulis mencoba mengembangkan *dessert western* menjadi rasa lokal. Awalnya penulis hanya membandingkan *dessert western* ini dengan minuman tradisional Indonesia, yang dimana penulis mendapatkan ide untuk menggabungkan kedua ini menjadi salah satu inovasi produk yang baru.

Cendol *crème brulée* ini terbuat dari bahan yang simpel dan mudah ditemui di tempat manapun atau di pasar tradisional walaupun bahan yang sederhana tetapi mampu menciptakan sebuah produk cita rasa yang menarik, ditambah dengan santan dan juga rasa renyah gula yang dibakar diatas puding cendol tersebut. Cocok untuk dinikmati oleh semua kalangan dan cocok sebagai makanan penutup dengan rasa yang tidak terlalu manis, hanya saja *dessert* ini tidak bisa bertahan lama diluar ruangan karena terdapat gula yang mudah meleleh jika terkena panas di luar ruangan.

Penulis memberi nama produk ini dengan “Cendol *Brulée* Basudara”, terinspirasi dari salah satu *youtuber* favorit penulis yaitu Windah Basudara yang mampu membangkitkan ide, motivasi dan juga semangat sehingga penulis dapat menyelesaikan inovasi produk ini dengan baik dan berjalan sesuai rencana. Berikut

adalah visi dan misi produk cendol *Crème Brulée* Basudara.

Visi:

Menjadi penyedia *dessert* dengan cita rasa berbeda dari *crème brulée* klasik dengan harga terjangkau dan dapat dinikmati oleh semua kalangan, terutama para pelajar.

Misi:

1. Memperkenalkan *crème brulée* cendol ini kepada masyarakat umum, khususnya orang-orang yang menyukai *dessert*.
2. Memastikan cita rasa dan tekstur *crème brulée* ini tetap sama.
3. Menciptakan produk *dessert* dengan kualitas terbaik dan murah.

Crème brulée pada umumnya berbahan dasar susu dan juga *cream* dan di atasnya terdapat gula yang dibakar. Penulis mengkreasikan *crème brulée* dengan menggunakan cendol, kreasi *dessert* ini memadukan *dessert* khas Prancis dengan *dessert* khas Indonesia yaitu cendol. Selain menggunakan cendol, penulis juga mengganti susu menggunakan santan cair agar cita rasa cendol tetap sama tapi tidak merubah tekstur dari *crème brulée* aslinya.

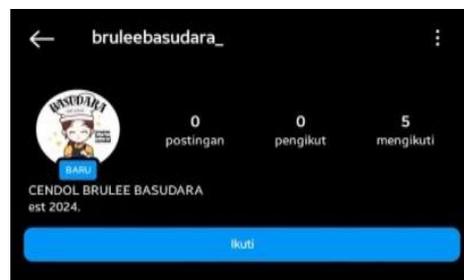
Cendol *crème brulée* dipilih oleh penulis karena dapat dikreasikan juga oleh masyarakat umum karena bahan yang mudah ditemukan dan juga pembuatan yang tergolong mudah juga, pada dasarnya *crème brulée* ini dipanggang melalui oven tetapi penulis mencoba menggunakan kukusan, hasil kreasi cendol *crème brulée* menggunakan kukusan berhasil dan tidak merubah rasa maupun tekstur.

LOGO PRODUK



Sumber: Hasil Olahan Penulis
Gambar 1. Logo Produk

SOSIAL MEDIA



Sumber: Hasil Olahan Penulis
Gambar 2. Sosial Media

PEMBAHASAN

Dalam pembuatan *dessert* cendol *crème brulée*, penulis melakukan 2 kali percobaan dalam proses pembuatan produk sebelum diberikan kepada responden agar menghasilkan sebuah resep dan produk yang sesuai dan untuk pembuatan yang pertama terdapat kendala yaitu adonan cendol *cream brulée* nya mengeluarkan air karena kurangnya waktu untuk mengukus maka dari itu penulis menambah waktunya yang sebelumnya 15 menit, sekarang 25 menit dan untuk bahan juga tetap sama hanya saja yang dibedakan adalah waktu untuk mengukus adonan saja, selebihnya sudah sesuai dengan apa yang diharapkan.

1. Alat pembuatan cendol *crème brulée*

Dalam proses pembuatan cendol *crème brulée* dibutuhkan alat-alat untuk menunjang keberhasilan kreasi produk ini, berikut adalah alat yang digunakan:

Tabel. 6
Alat Pembuatan Cendol *Crème Brulée*

No.	Item	Quantity	Kegunaan
1	<i>Kitchen stove</i>	1	Sebagai alat utama untuk proses pembuatan cendol <i>crème brulée</i>
2	<i>Torch</i>	1	Alat untuk membakar gula diatas produk yang sudah diolah
3	<i>Bowl</i>	1	Sebagai alat untuk bahan bahan <i>crème brulée</i> yang sedang di proses
4	<i>Balloon Whisk</i>	1	Sebagai alat untuk mengaduk adonan <i>crème brulée</i>
5	<i>Gas</i>	1	Alat pelengkap <i>torch</i>
6	<i>Steamer</i>	1	Sebagai alat utama juga selain kompor dan fungsinya untuk mengukus adonan cendol <i>crème brulée</i>

Sumber: Hasil Olahan Penulis

2. Bahan pembuatan cendol *crème brulée*
Berikut adalah bahan bahan yang akan digunakan untuk pembuatan cendol *crème brulée*.

Tabel. 7
Bahan Pembuatan Cendol *Crème Brulée*

No.	Bahan-bahan	Dokumentasi

1	Cendol (100 gr)	
2	Gula putih (50 gr)	
3	Santan (50 ml)	
4	Kuning telur (1 pcs)	
5	Gula merah cair (50 ml)	

Sumber: Hasil Olahan Penulis

3. Proses pembuatan cendol *crème brulée*
Berikut adalah proses pembuatan *crème brulée* cendol untuk 2 porsi penyajian.

Tabel. 8
Hasil Uji Coba *Crème Brulée*

No.	Tahapan	Dokumentasi
1	Siapkan seluruh bahan dan alat yang akan digunakan	
2	Masukan kuning telur ke dalam santan dan juga gula merah cair	

3	Setelah itu masukan cendol ke dalam adonan yang sudah dicampurkan sebelumnya	
4	Aduk rata adonan menggunakan whisk	
5	Setelah adonan jadi masukan ke dalam wadah aluminium foil	
6	Adonan sudah siap dikukus, dan dikukus selama 15 menit hingga matang	
7	Adonan yang sudah matang di diamkan dalam kulkas selama 10 menit sehingga dingin sempurna	
8	Cendol <i>crème brulée</i> yang sudah dingin baru bisa ditaburi gula dan di <i>torch</i> , cendol <i>crème brulée</i> siap dihidangkan	

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Pada hasil uji coba pertama diperoleh bahwa adonan kurang matang dan mencair karena kurangnya waktu mengukus, ditambah lagi dengan adonan hanya menyimpan adonan tersebut di kulkas selama 10 menit lalu membakarnya

menggunakan *torch*, penulis tidak menyadari bahwa adonan bagian bawah yang masih panas menjadi salah satu faktor lain selain kukusan yang kurang sehingga menyebabkan adonan mencair. Berikut adalah hasil uji coba kedua dari pembuatan cendol *crème brulée*.

- Alat pembuatan cendol *crème brulée*
 Adapun alat-alat yang digunakan dalam pembuatan cendol *crème brulée* selanjutnya diuraikan sebagai berikut.

Tabel. 9
Alat pembuatan
Cendol Crème Brulée

No.	Item	Quantity	Kegunaan
1	<i>Kitchen stove</i>	1	Sebagai alat utama untuk proses pembuatan cendol <i>crème brulée</i>
2	<i>Torch</i>	1	Alat untuk membakar gula diatas produk yang sudah diolah
3	<i>Bowl</i>	1	Sebagai alat untuk bahan bahan <i>crème brulée</i> yang sedang di proses
4	<i>Balloon Whisk</i>	1	Sebagai alat untuk mengaduk adonan <i>crème brulée</i>
5	<i>Gas</i>	1	Alat pelengkap <i>torch</i>

6	<i>Steamer</i>	1	Sebagai alat utama juga selain kompor dan fungsinya untuk mengukus adonan cendol <i>crème brulée</i>
---	----------------	---	--

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Bahan pembuatan cendol *crème brulée*

Adapun bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cendol *crème brulée* selanjutnya diuraikan sebagai berikut.

Tabel. 10
Bahan Pembuatan
Cendol *Crème Brulée*

No.	Bahan-bahan	Dokumentasi
1	Cendol (100 gr)	
2	Gula putih (50 gr)	
3	Santan (50 ml)	
4	Kuning telur (1 pcs)	

5	Gula merah cair (50 ml)	
---	-------------------------	---

Sumber: Hasil Olahan Penulis

3. Bahan pembuatan cendol *crème brulée*
 Adapun tahapan dari pembuatan cendol *crème brulée* selanjutnya diuraikan sebagai berikut.

Tabel. 11
Hasil Uji Coba
Cendol *Crème Brulée*

No.	Tahapan	Dokumentasi
1	Siapkan seluruh bahan dan alat yang akan digunakan	
2	Masukan kuning telur dan gula merah cair ke dalam santan	
3	Masukkan cendol ke dalam adonan yang sudah dicampurkan sebelumnya	
4	Aduk rata adonan menggunakan <i>whisk</i>	
5	Setelah adonan jadi masukan ke dalam wadah <i>aluminium foil</i>	
6	Adonan sudah siap dikukus, dan dikukus selama 25 menit hingga matang	

7	Adonan yang sudah matang di diamkan dalam kulkas selama 25 menit sehingga dingin sempurna	
8	Cendol <i>crème brulée</i> yang sudah dingin baru bisa ditaburi gula dan di <i>torch</i> , cendol <i>crème brulée</i> siap dihidangkan	

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Hasil uji coba kedua dari segi rasa dan adonan sudah cukup berhasil, karena durasi kukusan ditambah menjadi 25 menit dan itu membuat adonan lebih padat dan tidak mudah mencair seperti hasil uji coba yang pertama.

Untuk mencapai sebuah keberhasilan produk selain proses pembuatan juga penulis harus menentukan harga jual inovasi produk ini sebelum dijual kepada kalangan masyarakat umum, berikut adalah table pengeluaran bahan dan harga jual cendol *crème brulée*.

Tabel. 12
Menentukan Harga Jual Produk

Nama bahan	Harga
Cendol	Rp10.000
Santan cair	Rp5.000
Gula merah cair	Rp5.000
Gula pasir	Rp6.500
Total bahan yang digunakan	Rp26.500

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Berdasarkan tabel tersebut maka dilakukan perhitungan harga jual produk dengan rumus, harga jual = biaya produksi \times margin keuntungan. $Rp26.500 \times 40\% = Rp10.640$. Tetapi penulis membulatkan harga jualnya menjadi Rp10.500 dan inovasi produk ini diharapkan bisa diterima oleh semua kalangan.

Pendapat Responden Mengenai Cendol *Crème Brulée*

Tabel. 13
Pendapat Responden Mengenai Produk

No.	Keterangan	Umur	Pendapat responden
1	Mahasiswa	22	Terlalu manis dan kekosongan tapi untuk tekstur oke
2	Mahasiswa	23	Manis nya udah cukup Cuma rasa santan nya gak terlalu kerasa
3	Mahasiswa	23	Semuanya sudah pas cuma lebih baik santan nya dijadiin vla
4	Ibu rumah tangga	40	Kemasannya simpel dan praktis dibawa kemana mana, rasanya manis
5	Pekerja	20	Terlalu manis dan tekstur cendol nya engga begitu kerasa
6	Freelance	19	Sudah enak cuma gula nya gampang meleleh jadi gabisa disimpenn lama
7	Mahasiswa	24	Rasanya enak, santan nya kerasa, cendolnya kerasa dan gula nya kriuk nambahin tekstur
8	Ibu rumah tangga	53	Enak kaya pudding
9	Pelajar	18	Terlalu manis, kalo bisa gula merahnya dikurangin
10	Pekerja	26	Terlalu kerasa amis mungkin karena belum terlalu matang,

			tapi rasanya sudah pas
11	Mahasiswa	22	Kegosongan atasnya, kalau bisa diganti sama <i>palm sugar</i> mungkin bakal lebih baik tapi untuk rasa sudah cukup
12	Freelance	22	Manisnya sudah pas, Cuma kalo bisa tambahkan santan nya biar lebih kerasa
13	Pekerja	39	Pas makan gula sudah meleleh jadi rasa dominan manis ketimbang santan nya, cendol nya kurang kerasa
14	Pekerja	32	Cendolnya ditambahin lebih banyak biar kerasa ada tekstur lain selain gula yang di torch, kalo untuk rasa udah cukup
15	Pekerja	19	Enak dan manis terus kriuk kriuk dari gula yang dibakar

Sumber: Hasil Olahan Penulis

Penulis menyatukan panel responden cendol *crème brulée* ini untuk semua kalangan dimulai dari mahasiswa hingga pekerja yang berjumlah sebanyak 15 orang dengan rentang usia dimulai dari 18 hingga 53 tahun. Uji coba responden cendol *crème brulée* ini dilakukan secara tatap muka dengan memberikan produk ini kepada responden yang sudah ditulis, serta responden mencicipi produk ini secara langsung dan memberikan gambaran secara rasa, tekstur hingga yang lainnya. Rata rata keseluruhan respon yang diberikan itu perihal rasa dan tesktur, untuk rasa ada yang terlalu manis sampai dirasa sudah cukup,

dan tekstur cendolnya yang belum terlalu dominan.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil eskperimen inovasi produk ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Cendol *crème brulée* ini merupakan hasil kreasi *dessert western* dan lokal, dengan mengganti bahan utama *crème brulée* yaitu whip cream dan susu menggunakan cendol, gula merah cair dan juga santan sehingga mendapatkan inovasi yang unik.
2. Proses pembuatan cendol *crème brulée* ini menggunakan bahan bahan yang mudah ditemui baik di pasar atau di tempat tertentu, sehingga semua orang dapat mencoba inovasi ini secara mudah.
3. Inovasi cendol *crème brulée* ini dapat dikatakan berhasil dengan dengan formulasi resep dan tahapan sebagai berikut: 100gr cendol, 100gr gula putih, 40ml santan, 1 pcs kuning telur, 50ml gula merah cair dan juga proses yang sudah dijelaskan di bab IV mengenai kukusan yang harus lebih relatif lama.
4. Hasil kreasi uji coba ini dapat dikatakan bahwa reponden menyukai dessert cendol *crème brulée* ini karena terdapat cita rasa lokal dan juga berbeda daripada jenis *crème brulée* lainnya.

Saran

Berikut adalah saran yang diberikan untuk inovasi produk ini:

1. Santan yang ada di adonan *crème brulée* sebaiknya dijadikan vla saja, tujuannya agar lebih terasa santan nya.
2. Cendol *crème brulée* ini lebih baik diberi semacam pendingin jika hendak dibawa keluar ruangan, karena terdapat gula yang gampang mencair.
3. Alat kukusan yang dipakai sebaiknya dipakaikan kain untuk menetralsir air yang

mengembun dan juga agar tidak terkena adonan.

4. Diharapkan untuk penelitian berikutnya dapat mengutamakan tekstur dan juga rasa yang konsisten.

5.

Untuk kemasan ke depannya diharapkan lebih *safety* atau menggunakan alat perekat agar adonan nya tidak meleleh atau terkena kotoran, terlebih kemasan yang digunakan mudah sekali tumpah.

REFERENSI

- Petránková, L., Svobodová, D., & Sudová, N. (2022). TRADITIONAL EUROPEAN DESSERTS. *Czech Hospitality & Tourism Papers*, 18(36).
- Subagjo, A. (2007). *Manajemen Pengolahan Kue&Roti, Pastry product management*. Graha Ilmu.
- Sugiyono, P. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Indonesia: ALFABETA.
- Sugiyono, P. D. (2016). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. ALFABETA.
- Sugiyono, P. D. (2017). *Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D*. Bandung: ALFABETA.
- Times, I. (2019, Maret 23). *idn.times*. Retrieved from Mewah&lezat! 9 dessert creme brulée yang jadi favorite para bule: <https://www.idntimes.com/food/dining-guide/al-735/9-dessert-creme-brulée-yang-jadi-favorit-orang-bule-c1c2-1>
- Qomariyah, R. S., Rulyansah, A., Lutfiah, A., & Fatmawati, T. (2021). Pemanfaatan Daun Kelor untuk Inovasi Pembuatan Es Cendol di Desa Pendil Kecamatan Banyuanyar. *Jurnal Abdi Panca Marga*, 2(2), 102-104.

Yanti, N. M. A. D. K., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022, December). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management* (Vol. 5, No. 2, pp. 135-144)

BIODATA PENULIS

Mersiana Setiarini, merupakan dosen pengajar Akademi Pariwisata BSI Bandung Program Studi Perhotelan.

Kartika Dewi, merupakan dosen pengajar Akademi Pariwisata BSI Bandung Program Studi Perhotelan.

Septi Oktapiani, mahasiswi prodi perhotelan di Akademi Pariwisata BSI Bandung.