

Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi *Panna Cotta*

Sabrina Alya Fazua 1st
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
sabrinalya114@gmail.com

Siti Zakiah 2nd
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
kszakiah@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh upaya pelestarian kuliner tradisional melalui teknik dekonstruksi, dengan studi kasus pada pengubahan sup rogan salah satu hidangan tradisional khas Cianjur, Jawa Barat yang terbuat dari perpaduan roti tawar dan kelapa muda kedalam bentuk *dessert* modern, *panna cotta*. Hidangan ini mulai ditinggalkan masyarakat akibat kurangnya pengenalan juga karena faktor dari tekstur roti yang lembek, konsistensinya yang cair dan penyajiannya yang kurang praktis menyebabkan terbatasnya penerimaan konsumen terhadap sup rogan. Fokusnya penelitian ini adalah untuk mempertahankan cita rasa yang sama namun dengan tekstur dan pengalaman konsumsi yang berbeda. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif melalui formulasi resep dekonstruksi dengan mengadaptasi bahan dari sup rogan menjadi *panna cotta*. Pengumpulan data melibatkan 30 panelis pada uji hedonik untuk menilai preferensi konsumen terutama pada aspek organoleptik terhadap rasa, tekstur, aroma, warna dan tampilan untuk mengukur penerimaan dan sebagai evaluasi penyempurnaan produk dekonstruksi. Berdasarkan dari hasil pengujian dapat diindikasikan bahwa respons positif lebih mendominasi terutama pada aspek tampilan yang memperoleh persentase tertinggi dengan nilai 80,0% menyatakan sangat menarik, 16,7% menarik, dan 3,3% cukup menarik. Pada aspek rasa mendapat penilaian terendah dengan persentase sebanyak 56,70% menyatakan sangat enak, 36,7% enak, dan 6,7% cukup enak.

Kata kunci: sup rogan, roti, kelapa, dekonstruksi, *panna cotta*.

Abstract

This research is based on by the effort to preserve traditional cuisine thru deconstruction techniques, with a case study on transforming rogan soup, a traditional dish from Cianjur, West Java, made from a combination of white bread and young coconut, into a modern dessert, panna cotta. This dish is starting to be abandoned by the public due to a lack of recognition and also because of the soft texture of the bread, its liquid consistency, and its less-than-practical presentation, which has limited consumer acceptance of rogan soup. The focus of this research is to maintain the same flavor while offering a different texture and consumption experience. The research method used is a quantitative approach thru the formulation of a deconstructed recipe, adapting ingredients from rogan josh soup to panna cotta. Data collection involved 30 panelists in a hedonic test to assess consumer preferences, primarily regarding the organoleptic aspects of taste, texture, aroma, color, and appearance, to measure acceptance and evaluate improvements to the deconstructed product. Based on the test results, it can be indicated that positive responses are more dominant, especially in the appearance aspect, which received the highest percentage with 80.0% stating it is very attractive, 16.7% attractive, and 3.3%

moderately attractive. The taste aspect received the lowest rating with a percentage of 56.70% stating it is very delicious, 36.7% delicious, and 6.7% moderately delicious.

Keywords: rogan soup, bread, coconut, deconstruction, panna cotta.

I. PENDAHULUAN

Bersaing dengan pasar yang semakin kompetitif karena perkembangan kuliner global terus mendorong pelaku industri maupun pemerintah untuk lebih terbuka terhadap pengaruh internasional terutama pada hidangan tradisional. Setiap ragam makanan tradisional mempresentasikan identitas budaya suatu masyarakat, sehingga pelestariannya sangat penting dan menjadi tanggung jawab bersama. Hal ini membuat produsen makanan lokal dituntut untuk melakukan inovasi secara berkelanjutan, baik dalam pengembangan produk maupun strategi pemasaran. Perubahan preferensi konsumen merupakan tantangan utama bagi para pelaku usaha agar dapat tetap bersaing diperlukan adanya inovasi guna mempertahankan eksistensi, meningkatkan daya saing, serta menjamin keberlangsungan usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) di tengah gempuran produk-produk global. UMKM sendiri merupakan bagian penting dari usaha nasional yang berperan dalam pencapaian tujuan pembangunan nasional menurut (Sari et al., 2016) dalam [1].

Perubahan preferensi konsumen dipengaruhi oleh berbagai faktor, dapat berupa kepuasan indra, kualitas produk, daya tarik dan kesesuaian pada harga yang ditawarkan juga mempengaruhi preferensi konsumen. Seperti menurut (Kotler dan Keller, 2016) konsumen cenderung memilih produk yang memberikan nilai tambah, baik dari segi kualitas, harga, maupun pengalaman yang lebih baik dibandingkan produk lain yang tersedia di pasar [2]. Penelitian [3] menunjukkan bahwa hubungan variabel demografi dengan minat beli jajanan tradisional tergolong lemah. Temuan ini mengindikasikan bahwa menurunnya aktivitas masyarakat dalam mengonsumsi makanan tradisional, apabila minat beli makanan tradisional terus menurun maka risiko terlupakannya kekayaan kuliner tradisional akan semakin besar seiring berjalannya waktu.

Menurunnya minat masyarakat terhadap sup rogan tidak terlepas dari pengaruh globalisasi yang menyebabkan pergeseran selera kuliner. Tantangan utama yang dihadapi sup rogan dapat ditelusuri dari segi kemasan dan tekstur. Pada proses produksi sup rogan dikukus menggunakan daun pisang yang sebelumnya diberi lapisan plastik, dalam proses

ini daun pisang berfungsi ganda, yakni sebagai pelindung selama pengukusan sekaligus sebagai kemasan saat produk disajikan. Meskipun penggunaan daun pisang memberikan aroma khas dan nuansa tradisional yang kuat, metode ini memiliki sejumlah keterbatasan dari sisi daya tarik dan praktikalitas, kemasan yang berlapis menyulitkan konsumen saat membuka dan menikmati makanan, terutama bagi mereka yang terbiasa dengan kemasan yang lebih praktis dan siap santap. Dengan penggunaan kemasan yang menarik, fungsional, dan higienis dapat meningkatkan persepsi dan preferensi konsumen [4].

Selain itu, teknik memasak melalui proses pengukusan memengaruhi tekstur dari roti tawar yang merupakan bahan utama dari sup rogan, tekstur roti cenderung terlalu lembek dan berlendir akibat uap panas yang dihasilkan dari pengukusan. Tekstur seperti ini dinilai kurang menyenangkan bagi sebagian konsumen, terutama bagi lidah generasi muda yang terbiasa dengan *dessert* masa kini. Untuk mengatasi tantangan dalam pengembangan produk kuliner tradisional adalah dengan teknik dekonstruksi kuliner, yaitu metode yang merubah, memodifikasi bentuk, tampilan, dan penyajian hidangan asli tanpa mengubah cita rasa dasarnya dengan tetap menggunakan komponen orisinal dari hidangan tersebut menurut (Miller, 2016) pada [5].

Mengingat Kelapa, sebagai salah satu komoditas unggulan di Indonesia sebagai negara penghasil kelapa terbesar juga dapat dimaksimalkan sebagai sumber daya utama dalam pengembangan produk kuliner berbasis bahan lokal. Pemanfaatan kelapa dalam inovasi produk seperti makanan tradisional modern memungkinkan penguatan peran petani dan pelaku UMKM dalam rantai nilai sektor pangan [6].

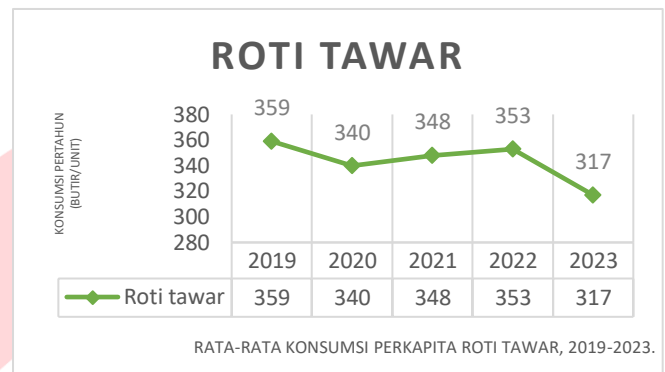


Gambar.1 1 Grafik Rata-Rata Konsumsi Perkapita, Kelapa, 2019-2023. Sumber: BPS,2023.

Data buku statistik pangan menunjukkan konsumsi kelapa per kapita di Indonesia mengalami penurunan setiap tahun antara 2019 hingga 2023. Pada 2019, konsumsi rata-rata mencapai 4,671 butir per orang, lalu turun bertahap menjadi 4,233 butir pada 2023. Penurunan antara 2022 dan 2023 adalah sekitar 3,49%.

Inovasi produk turunan kelapa muda diperlukan guna meningkatkan mutu, memperpanjang daya simpan, dan memberi nilai tambah bagi para petani (Rindengan, 2004) pada [7]. Sebagai komoditas penting dalam subsektor perkebunan, kelapa berperan dalam perekonomian nasional, baik melalui kontribusi ekspor, penyediaan lapangan kerja, maupun pemenuhan kebutuhan industri dalam negeri [8].

Namun demikian, pengembangan sektor kelapa masih menghadapi tantangan seperti terbatasnya inovasi produk, sarana produksi, serta akses teknologi dan pasar, yang akhirnya berdampak pada penurunan produksi dan konsumsi. Mengangkat Inovasi pada kuliner tradisional yang memanfaatkan bahan baku lokal dapat menjadi salah satu solusi untuk menaikkan kembali urgensi dan minat konsumen. Contohnya adalah sup rogan khas cianjur yang menggunakan kelapa dan santan sebagai bahan utama, yang mendukung pemanfaatan produk lokal dalam industri makanan. Selain kelapa, bahan utama sup rogan ialah roti tawar.



Gambar.1 2 Grafik Rata-Rata Konsumsi Perkapita Roti Tawar, 2019-2023. Sumber: BPS,2023.

Berdasarkan data buku statistik konsumsi pangan pada gambar grafik diatas menunjukkan penurunan konsumsi roti tawar per kapita mulai dari 0,359 potong pada tahun 2019 menjadi 0,317 potong pada tahun 2023, dengan penurunan sekitar 10,25% antara tahun 2022 dan 2023.

Roti pada umumnya diklasifikasikan menjadi dua jenis utama, yaitu roti manis dan roti tawar. Menurut data [9] rata-rata pengeluaran per kapita untuk konsumsi roti manis mencapai Rp.3.208 per minggu, jauh lebih tinggi dibandingkan dengan roti tawar yang hanya sebesar Rp.705 per kapita per minggu.

Perbedaan konsumsi ini mencerminkan preferensi konsumen yang lebih memilih roti manis karena rasa dan tampilan yang ditawarkan lebih beragam dan menarik sesuai dengan kuliner modern saat ini yang mengutamakan inovasi dan sensasi rasa, sedangkan roti tawar cenderung dianggap monoton karena minimnya variasi dan inovasi. Sehingga mengembangkan roti tawar dengan upaya mengombinasikannya bersama dengan bahan pangan lokal lainnya melalui pendekatan kuliner modern berupa dekonstruksi memungkinkan roti tawar disajikan dalam bentuk dan tampilan baru yang lebih menarik dan bernilai jual tinggi. Selain itu, penggabungan ini juga berupaya dalam mendukung nilai ekonomi nasional dalam pemberdayaan UMKM dan petani lokal secara berkelanjutan.

Panna cotta, sebuah *dessert* modern yang berasal dari Italia kini banyak digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. *Panna cotta* sendiri sudah muncul sejak tahun 2014 di kota-kota besar seperti Jakarta dan Surabaya. Tren *panna cotta* masih populer hingga saat ini, Penjualan pudding ini dapat mencapai 2000 cup perbulannya (Fitriani, 2004) pada [10].

Pemilihan produk *panna cotta* pada transformasi sup rogan adalah karena tampilannya yang praktis namun elegan

juga karena *panna cotta* memiliki fleksibilitas untuk dimodifikasi dengan berbagai varian rasa dan sajian dengan berbagai bahan pendamping. Karakteristik inilah yang menjadikannya sebagai media yang ideal untuk perubahan dekonstruksi sup rogan menjadi *panna cotta*. Konsep dari penggabungan cita rasa tradisional dengan teknik penyajian modern berpotensi meningkatkan daya tarik konsumen, khususnya kalangan generasi muda, pendekatan ini juga selaras dengan upaya diversifikasi produk pangan berbasis bahan lokal yang berkelanjutan dan berkontribusi dalam pelestarian warisan kuliner tradisional.

II. KAJIAN TEORI

2.1 Patiseri

Patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental, maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya. (Erika, dkk, (2020:2214) pada [11]. Menurut [12] *pastry* atau patiseri merupakan salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Sehingga dapat disimpulkan patiseri merupakan bidang ilmu yang membahas secara mendalam tentang kue tidak hanya mengenai penguasaan teknik pembuatan dan pengolahan kue tetapi juga menekankan pentingnya seni dan kreativitas dalam prosesnya.

2.2 Macam Macam Patiseri

2.2.1 Bakery

Bakery merupakan bagian dari *pastry* yang bertanggung jawab pada pembuatan kue yang disajikan setelah melalui proses oven atau baking seperti roti, danish, croissant dan produk lainnya (pratiwi, 2012) pada [13]. Sehingga *bakery* adalah bagian *pastry* dengan fokus pada bahan dasar tepung dan olahan yang menggunakan metode pemanggangan.

2.2.2 Yeast product

Yeast product atau Adonan berragi merupakan makanan berbahan dasar dari tepung terigu, garam, air dan ragi sebagai bahan utamanya (Gusnadi, D. 2019). Penambahan ragi pada adonan adalah sebagai bahan pengembang, berkontribusi besar pada tekstur produk sehingga menghasilkan tekstur berpori ringan dan lembut seperti pada produk roti dan berbagai olahan fermentasi lainnya.

2.2.3 Breads

Breads atau roti adalah produk makanan yang terbuat dari tepung terigu yang telah difermentasi menggunakan ragi roti (*saccharomyces cerevisiae*), air, dan dapat juga tanpa tambahan bahan lain sebelum dipanggang [14].

2.2.4 Cake

Cake atau kue dapat didefinisikan sebagai adonan yang dipanggang dengan bahan utama tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Kue sangat digemari oleh banyak orang karena tampilannya yang beragam dan bervariasi (Handayani dan Aminah, 2011) pada [15]. Selain untuk konsumsi sehari-hari, cake kerap disajikan dalam berbagai perayaan tertentu seperti ulang tahun dan pernikahan.

2.3 Dessert

Hidangan penutup atau *dessert* merupakan sajian yang disuguhkan setelah hidangan utama (*main course*) dan

berfungsi sebagai tahap akhir dalam rangkaian makanan. Biasanya, hidangan ini berupa makanan manis yang memberikan kesegaran dan dikenal juga sebagai pencuci mulut. Berdasarkan suhu penyajiannya, *dessert* dapat dikategorikan menjadi dua jenis utama, yaitu *dessert* yang disajikan dalam keadaan hangat (*hot dessert*) dan *dessert* yang disajikan dalam keadaan dingin (*cold dessert*) menurut (Ekawatiningsih, 2008) pada [16].

2.4 Sup Rogan

Sup rogan merupakan salah satu makanan khas dari kabupaten Cianjur, Jawa Barat. Termasuk kedalam kategori makanan porsi kecil atau kudapan yang biasanya menjadi incaaran masyarakat terutama ketika bulan ramadhan sebagai menu takjil berbuka puasa. Keunikan sup rogan terletak pada kemampuannya untuk disajikan dalam dua kondisi, yaitu hangat dan dingin [17].

2.4.1 Komposisi Sup Rogan

Tabel 2. 1
Komposisi Sup Rogan

No	Komposisi bahan sup rogan	
	Bahan	Spesifikasi
1	Roti tawar	Roti berperan sebagai bagian dasar dan pemberi tekstur pada prosesnya roti dikukus hingga lembut
2	Kelapa muda	Digunakan dalam bentuk irisan, memberikan rasa dan aroma yang segar
3	Kacang hijau	Kacang hijau berfungsi sebagai variasi rasa dan tekstur pada sup
4	Santan	Memberikan aroma kelapa yang lezat dan merupakan lemak pada sup
5	Susu bubuk	Berfungsi dalam meningkatkan rasa yang lebih lembut dan memberikan aroma manis
6	Gula pasir	Sebagai bahan pemanis tambahan pada sup
7	Garam	Garam memberikan kesan gurih dan menyeimbangkan cita rasa dari sup
8	Kolang-kaling	Sebagai bahan tambahan, memberikan tekstur dan tampilan yang menarik
9	Daun pisang	Merupakan alas atau kemasan pada sup, memberikan nuansa dan aroma khas nusantara

Sumber: modifikasi penulis, 2025.

2.5 Dekonstruksi

Dekonstruksi dalam kuliner adalah suatu teknik penyajian makanan yang dilakukan dengan cara menguraikan komponen suatu masakan, lalu menyajikannya kembali dalam wujud atau tekstur yang baru, namun tetap mempertahankan rasa dan identitas asli hidangan tersebut. (Miller, 2016) pada [5]. Tujuannya adalah memberikan pengalaman baru bagi penikmat makanan, baik dari segi visual maupun sensor. Aplikasi Dekonstruksi Dalam

praktiknya, dekonstruksi sering digunakan untuk mengubah tekstur bahan cair menjadi padat, atau sebaliknya.

2.6 Panna cotta

Panna cotta merupakan hidangan penutup yang berasal dari Italia, berbeda dengan puding tradisional yang menggunakan pati atau telur sebagai bahan pengental, *panna cotta* menggunakan gelatin untuk menghasilkan konsistensi yang sesuai (Gisslen, 2007) pada [18]. Karena ciri khas dari *panna cotta* adalah teksturnya yang lembut dan ringan, dihasilkan dari penggunaan krim kental dan gelatin dalam proses pembuatannya, krim kental berperan bahan utama yang memberikan rasa kaya dan tekstur yang memikat, membuat *panna cotta* menjadi salah satu *dessert* yang populer dan elegan.

2.7 Dekonstruksi Panna cotta Berbahan Dasar Sup Rogan

Inovasi ini mengadopsi metode dekonstruksi, dengan mengubah roti menjadi komponen utama *panna cotta* untuk tetap menghadirkan rasa, aroma, dan tekstur yang sama dengan sup rogan. Sementara itu, kelapa dan santan menggantikan krim padat atau penggunaan whip cream pada *panna cotta* orisinal karena memiliki kegunaan yang selaras meski diolah menjadi *panna cotta*. Penggunaan gelatin pada hidangan ini diharapkan dapat menciptakan tekstur yang padat namun tetap lembut dan meleleh dimulut ketika dikonsumsi, sehingga memberikan pengalaman konsumsi yang baru. Pendekatan ini bertujuan untuk memperluas daya terima makanan tradisional dengan menciptakan ragam produk patiseri terutama dengan sentuhan lokal guna peningkatan untuk mempertahankan nilai-nilai budaya kuliner tradisional di Indonesia.

III. METODE

3.1 Objek Penelitian

Objek yang diteliti dalam studi ini adalah transformasi sup rogan menjadi *panna cotta* melalui teknik dekonstruksi kuliner. penelitian ini didasari oleh urgensi menurunnya produktivitas kelapa dan penurunan penjualan roti tawar di pasar lokal, yang berdampak pada kesejahteraan petani dan produsen bahan baku tersebut. Objek ini juga dipilih karena sup rogan sebagai kuliner tradisional memiliki nilai budaya yang tinggi namun mengalami penurunan popularitas dan pengenalan yang disebabkan oleh pergeseran preferensi terhadap makanan tradisional sehingga perlunya upaya pengembangan dalam inovasi kuliner.

3.2 Desain Penelitian

Penelitian ini menggunakan desain deskriptif kuantitatif dengan pendekatan eksperimen dan uji organoleptik untuk mengembangkan dan mengevaluasi daya terima *panna cotta* hasil dekonstruksi sup rogan khas Cianjur sebagai inovasi *dessert* tradisional modern. Tahap awal meliputi perumusan resep dan produksi dengan berbagai formulasi untuk mendapatkan *panna cotta* yang optimal dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan.

Setelah resep final didapatkan, produk akan diuji oleh 30 panelis yang memiliki pengalaman atau familiar dengan hidangan tradisional dan *dessert* modern khususnya sup rogan dan *panna cotta*, panelis dipilih berdasarkan kriteria demografis yang mewakili target pasar. Penilaian panelis bersifat afektif, fokus pada kesukaan, preferensi, dan penerimaan produk secara subjektif.

3.3 Partisipan

Dalam penelitian ini metode pengambilan sampel yang digunakan adalah *purposive sampling*, yaitu teknik pengambilan sampel secara sengaja dengan mempertimbangkan karakteristik tertentu yang relevan dengan tujuan penelitian dalam mengevaluasi inovasi produk dekonstruksi. Sampel yang dipilih berjumlah 30 peserta, yang telah memenuhi kriteria minimum berdasarkan prinsip Teorema Limit Sentral, yang menyatakan bahwa distribusi rata-rata sampel akan mendekati distribusi normal apabila ukuran sampel cukup besar, umumnya minimal 30. peserta dibagi ke dalam tiga kategori berbeda, yaitu 3 akademisi, 3 praktisi industri makanan, dan 24 konsumen umum, untuk memperoleh data yang komprehensif dan representatif dari berbagai perspektif terkait penerimaan produk.

Tabel 3. 1
Panelis Penelitian

Panelis Penelitian	
Kategori Peserta	Jumlah
Panelis akademik	3
Panelis industri kuliner	3
Panelis non-profesional	24
Total	30

Sumber: modifikasi penulis,2025.

3.4 Instrumen Penelitian

Instrumen utama yang digunakan dalam studi ini adalah kuesioner, kuesioner tersebut dirancang untuk mengevaluasi berbagai aspek organoleptik, meliputi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan, serta penilaian hedonik atau tingkat kepuasan keseluruhan terhadap produk, panelis diminta memberikan tanggapan pribadi mengenai kesukaan atau ketidaksukaan mereka dinyatakan dalam bentuk skala likert 5 poin, di mana para responden diminta memberikan skor pada masing-masing parameter berdasarkan pengalaman pribadi mereka saat mencicipi *panna cotta* berbasis sup rogan. Skala Likert ini memberikan rentang penilaian dari sangat tidak puas hingga sangat puas.

Tabel 3. 2
Skala Organoleptik Dan Hedonik

No	Skala Likert	
	Sensori Produk	Skala
1	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak
2	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
3	Tekstur	1 = Sangat Tidak Lembut 2 = Tidak Lembut 3 = Cukup Lembut

		4 = Lembut 5 = Sangat Lembut
4	Penampilan	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
5	Hedonik (Kepuasan keseluruhan)	1 = Sangat Tidak Suka 2 = Tidak Suka 3 = Cukup Suka 4 = Suka 5 = Sangat Suka

Sumber: modifikasi penulis,2025.

3.5 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian pada produk berisi:

3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Pelaksanaan uji coba formulasi *panna cotta* hasil dekonstruksi sup rogan dilaksanakan pada tanggal 16 Mei hingga 20 Mei tahun 2025 di laboratorium *kitchen pastry* yang terletak di Lingian Hotel, Telkom University, Bandung.

3.5.2 Alat dan Bahan Penelitian

- a) Berikut adalah peralatan yang digunakan dalam proses pembuatan dekontruksi sup rogan menjadi *panna cotta*:

Tabel 3. 3
Peralatan

No	Peralatan	Spesifikasi
1	Mangkuk	Tempat untuk mencampur bahan-bahan dan melarutkan gelatin
2	Gelas ukur	Mengukur volume bahan cair secara akurat
3	Timbangan digital	Menimbang bahan padat seperti gula, gelatin, dan bahan lainnya
4	Sendok	Untuk mengaduk dan mencampur bahan agar tercampur rata
5	Blender	Menghaluskan bahan kasar seperti kacang hijau, roti tawar dan kolang kaling
6	Panci	Memanaskan dan melelehkan gelatin pada proses memasak
7	Kompore	Sumber api untuk memanaskan bahan
8	Saringan	Untuk proses penyaringan ampas kacang hijau, roti dan kolang kaling
9	Pisau	Untuk memotong roti tawar dan kolang kaling
10	Cetakan	Tempat pembentukan <i>panna cotta</i>

11	Piring	Tempat penyajian <i>panna cotta</i>
----	--------	-------------------------------------

Sumber: modifikasi penulis,2025.

- b) Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan:

Tabel 3. 4
Bahan-bahan

No	Bahan-bahan	Spesifikasi
1	Roti tawar	Sebagai bahan yang memberikan aroma dan tekstur
2	Kacang hijau	Memberikan variasi tekstur dan rasa yang khas
3	Kelapa Muda	Merupakan bahan dasar dari sup rogan memberikan aroma dan rasa
4	Susu cair	Merupakan bahan dasar dari <i>panna cotta</i> sebagai penetralisir
5	Santan	Memberikan tekstur <i>creamy</i> , pengikat bahan, rasa dan aroma
6	Kolang kaling	Sebagai bahan pelengkap yang memberikan tekstur dan penampilan
7	Gula pasir	Memberikan rasa manis yang menyeimbangkan rasa
8	Gelatin	Merupakan bahan pengental, pengubah tekstur
9	Nangka/Mangga	Merupakan bahan pelengkap untuk menyeimbangkan rasa dan penampilan
10	Garam	Merupakan bahan pelengkap untuk pemberi rasa gurih

Sumber: modifikasi penulis,2025.

3.6 Tahap Analisis Data

a) Tahapan Uji Coba

Dilakukan secara iteratif dengan berbagai variasi formula, seperti menyesuaikan proporsi sup rogan, susu, dan krim untuk mencapai keseimbangan rasa. Memodifikasi jumlah takaran gelatin agar tekstur *panna cotta* tidak terlalu padat atau cair. Menambahkan dan menyesuaikan bahan penyeimbang rasa untuk menetralkan dominasi rasa gurih sup rogan. Setelah beberapa percobaan, diperoleh formula resep terbaik yang memenuhi kriteria mutu organoleptik dan stabilitas produk.

b) Tahapan Uji Penerimaan

Dilakukan untuk mengevaluasi respons konsumen terhadap *panna cotta* berbasis sup rogan dengan uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, penampilan) menggunakan penilaian skala likert dan uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan. Uji melibatkan 30 panelis dari 3 akademisi, 3 praktisi industri, dan 24 konsumen umum. Hasil uji akan menjadi dasar untuk menentukan daya terima,

kelayakan produk dan sebagai evaluasi dalam pengembangan penyempurnaan formulasi resep.

3.7 Teknik Analisis Data

Metode analisis data akan diterapkan setelah proses pengumpulan data yang dilakukan melalui kuesioner kepada panelis, mencakup penilaian terhadap aspek sensorik pada produk *panna cotta* berbahan dasar sup rogan, terkumpul. Dengan begitu analisis akan menggunakan distribusi frekuensi untuk menunjukkan seberapa banyak peserta memberikan nilai tertentu pada masing-masing parameter.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna cotta



Gambar 4. 1 Objek Penelitian
Sumber; Dokumentasi penulis,2025.

Objek penelitian ini mengkaji transformasi sup rogan menjadi *panna cotta* melalui pendekatan dekonstruksi kuliner, yang menggabungkan warisan tradisional dengan teknik penyajian modern. Sup rogan hidangan khas Cianjur, Jawa Barat, mengalami penurunan pengenalan dan minat terutama dari generasi muda dapat disebabkan karena berbagai faktor terutama pada aspek tampilan yang kurang menarik serta tekstur dan kemasan tradisional yang dianggap kurang praktis bagi konsumen masa kini..

Dalam prosesnya, dilakukan formulasi resep dengan penyesuaian fungsi atau kegunaan dari bahan sup rogan yang dapat disesuaikan dan ditonjolkan pada dekonstruksi *panna cotta*. Meliputi pengembangan resep dan uji coba produk dengan fokus pada penilaian sensorik rasa, tekstur, aroma, dan tampilan oleh panelis dari berbagai kalangan, termasuk akademisi, pelaku industri, dan masyarakat umum. Selain aspek teknis, penelitian ini juga mengevaluasi potensi penerimaan pasar serta peluang komersialisasi produk, khususnya untuk mendukung ekonomi UMKM dan petani lokal yang menghasilkan bahan seperti kelapa, roti tawar, kolang-kaling, dan kacang hijau, dengan tujuan mendukung ketahanan pangan nasional secara berkelanjutan.

4.2 Formulasi Resep Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna cotta

Formulasi resep dekonstruksi sup rogan menjadi *panna cotta* dirancang untuk mempertahankan karakteristik khas sup rogan, yaitu perpaduan rasa manis dan gurih. Sup rogan

yang awalnya berbentuk cair diolah kembali menjadi *panna cotta* dengan tekstur padar namun tetap lembut dan meleleh di mulut. Komposisi bahan disusun secara proporsional guna menghasilkan rasa yang seimbang dan sesuai dengan cita rasa asli sup rogan. Roti tawar dan kelapa muda diolah menjadi bahan halus dan dipadukan dengan santan serta susu sebagai kuah. Untuk memperoleh tekstur dari *panna cotta* yang kokoh namun lembut, gelatin digunakan sebagai bahan pengental utama. Penambahan gula dan sedikit garam bertujuan untuk menegaskan variasi rasa.

Sebelum finalisasi resep, seluruh bahan dianalisis berdasarkan fungsi dan kontribusinya terhadap aroma, rasa, dan tekstur produk akhir. *Panna cotta* hasil dekonstruksi ini kemudian melalui proses pencetakan, dan pendinginan selama 12 hingga 24 jam agar tekstur optimal tercapai. Produk disajikan dengan tambahan potongan buah mangga atau nangka sebagai tambahan dan penyeimbang rasa sekaligus meningkatkan daya tarik visual.

4.2.1 Analisis Bahan Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna cotta

Analisis bahan dalam proses dekonstruksi dibutuhkan untuk memahami peran dan karakteristik terutama dalam kontribusi masing-masing komponen sehingga pada perubahannya keasliannya masih dapat teridentifikasi dan berfokus pada pengembangan produknya yang lebih adaptif dan sesuai dengan preferensi masa kini.

Berikut adalah tahapan dalam proses pembuatan dekonstruksi sup rogan menjadi *panna cotta*:

Tabel 4. 1
Analisis Perbandingan Bahan

No	Analisis Perbandingan Bahan Panna cotta	
	Orisinal	Dekonstruksi
1	Whipping Cream	Santan
	 Gambar 4. 2 Whip Cream Sumber: Freepik.com	 Gambar 4. 3 Santan Sumber: Freepik.com
	Penggunaan keduanya sama-sama berperan sebagai sumber lemak dan bahan pembentuk tekstur yang lembut namun pada <i>panna cotta</i> dekonstruksi, penggunaan santan juga memberikan aroma dan rasa kelapa yang khas, disisi lain <i>whipped cream</i> memiliki rasa yang cenderung netral namun lebih tebal pada tekstur yang <i>creamy</i>	
2	Susu Cair	
	 Gambar 4. 4 Susu Cair Sumber: Pngtree.com	

	Susu cair berperan sebagai komponen cair utama yang membantu menyatukan rasa dan menjaga keseimbangan volume sehingga tekstur pada <i>panna cotta</i> original maupun dekontruksi tetap ringan	
3	Gula Pasir	
	 Gambar 4. 5 Gula Pasir Sumber: Adobe stock	
	Penggunaan gula sebagai pemanis membantu meningkatkan rasa juga membantu menyeimbangkan seluruh komposisi rasa	
4	Vanilla Ekstrak	Daun Pandan
	 Gambar 4. 6 Vanilla Ekstrak Sumber: Pinterest	 Gambar 4. 7 Daun Pandan Sumber: Foodnouveau.com
	Keduanya memiliki fungsi sebagai penambah aroma dan membantu memperkaya karakter, vanilla ekstrak memiliki karakteristik yang manis, lembut dan cenderung netral, untuk daun pandan memberikan aroma yang alami khas nusantara, dan menghadirkan esensi dari sup rogan	
5	Gelatin	
	 Gambar 4. 8 Gelatin Sumber: Pinterest	
	Penggunaan gelatin sebagai pengikat dan pengental bahan cair sehingga membentuk tekstur set <i>panna cotta</i> yang stabil padat namun juga lembut, kenyal dan tetap mudah meleleh di mulut	

Sumber: Modifikasi Penulis,2025.

Berdasarkan analisis formulasi bahan pada tabel 4.1 diatas perbandingan antara *panna cotta* original dan *panna cotta* dekontruksi sup rogan menunjukkan perbedaan dan persamaan yang cukup jelas, pada *panna cotta* orisinal bahan utama yang digunakan cukup sederhana yang dimana lebih fokus pada tekstur yang *creamy*, lembut dan ringan sehingga mudah diterima oleh berbagai kalangan.

Disisi lain *panna cotta* dekontruksi sup rogan memadukan unsur-unsur tradisional dengan fokus pelestarian warisan kuliner dan menggunakan bahan-bahan lokal guna menambah dimensi rasa dan memperkaya kandungan gizi melalui bahan nabati seperti kacang hijau dan kelapa muda. Kedua resep sama-sama menggunakan gelatin sebagai pengikat dan pembentuk tekstur namun pada *panna cotta* dekontruksi sup rogan, gelatin bekerja dengan kombinasi cairan yang lebih kompleks seperti campuran santan, susu, roti dan kelapa yang telah dihaluskan sehingga kebutuhan gelatin perlu diperhatikan.

4.2.2 Analisis Bahan Dekontruksi Sup Rogan Menjadi *Panna cotta*

Setelah melalui observasi sensorik dan uji coba dengan berbagai formulasi resep, penulis menetapkan formulasi dekontruksi *panna cotta* dari sup rogan dengan penyesuaian yang paling tepat dengan mempertimbangkan dan memperhatikan keseimbangan rasa manis, gurih juga tetap memberikan karakteristik aroma khas autentik yang dimiliki oleh sup rogan.

Tabel 4. 2
Formulasi Resep

No	Formulasi Resep		
	Bahan	Satuan	Jumlah
1	Roti Tawar	lembar	3
2	Kelapa Muda	buah	1
3	Kacang Hijau	gr	30
4	Santan	ml	195
5	Susu Cair	ml	350
6	Gelatin Bubuk	gr	10
7	Gula Pasir	sdt	7
8	Garam	sdt	3
9	Daun Pandan	lembar	1
10	Kolang-Kaling	gr	20

Sumber: Modifikasi Penulis,2025.

Pada tabel diatas menghasilkan formulasi resep *panna cotta* dengan penggabungan bahan-bahan sup rogan yang paling stabil karena menghasilkan tekstur yang diharapkan dan menghasilkan kombinasi rasa dan aroma yang sesuai dengan sup rogan karena perpaduan bahan yang digunakan.

4.2.3 Cara Pembuatan Dekontruksi Sup Rogan Menjadi *Panna cotta*

a) Siapkan Alat dan Bahan

Siapkan alat dan bahan yang dibutuhkan untuk proses pembuatan *panna cotta* dekontruksi.



Gambar 4. 9 Bahan-bahan
Sumber: Dokumentasi penulis,2025.

Alat yang digunakan antara lain adalah kompor, panci, blender, mangkuk, sendok, pisau, water jug, dan cetakan untuk *panna cotta*.

b) Rebus Kacang Hijau

Cuci bersih kacang hijau, rebus dalam air mendidih selama kurang lebih 30 menit hingga kacang menjadi empuk namun tidak hancur. Setelah matang tiriskan dan sisihkan untuk digunakan pada tahap berikutnya.

c) Haluskan Roti Tawar dan Kelapa Muda



Gambar 4. 10 Proses Memotong Roti
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Iris tipis kelapa muda dan potong dadu roti tawar, pisahkan bagian pinggiran coklat pada roti agar tidak mempengaruhi warna dan pinggiran dapat digunakan untuk dasar *panna cotta* yang akan dicetak.



Gambar 4. 11 Proses Penghalusan Melalui Blender
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Untuk proses penghalusan kelapa dan roti yang sudah diiris dan dipotong diblender dengan penambahan bahan cair dapat berupa air kelapa muda ataupun susu cair untuk memudahkan proses penghalusan.

d) Bloom Gelatin



Gambar 4. 12 Proses Bloom Gelatin
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Siapkan gelatin bubuk dalam mangkuk, tambahkan air dingin secukupnya dan diamkan selama 5-10 menit agar gelatin mengembang (*blooming*), sehingga gelatin dapat berfungsi optimal.

e) Pembuatan Kuah Santan



Gambar 4. 13 Proses Pembuatan Kuah Santan
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Campurkan bahan cair seperti santan, susu cair, roti dan kelapa yang sudah dihaluskan serta kacang hijau yang dimasak sebelumnya kedalam panci. Panaskan dengan api sedang sambil terus diaduk agar santan tidak pecah.

f) Penambahan Bumbu



Gambar 4. 14 Penambahan Gula, Garam dan Daun Pandan
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Tambahkan gula pasir dan sedikit garam ke dalam kuah untuk mengatur keseimbangan rasa manis dan gurih, tambahkan juga daun pandan yang sudah diikat simpul untuk memberikan aroma yang lebih wangi pada kuah, aduk rata hingga larut sempurna.

g) Penambahan Gelatin



Gambar 4. 15 Penambahan Gelatin
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Turunkan suhu api ke tingkat rendah. Masukkan gelatin yang telah mengembang ke dalam kuah santan, kemudian aduk perlahan sampai gelatin larut dan tercampur rata. Memastikan suhu agar tidak terlalu panas agar gelatin tidak rusak dan tetap efektif.

h) Proses Pencetakan



Gambar 4. 16 Proses Pencetakan
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Matikan api, angkat daun pandan dan biarkan suhu kuah menjadi hangat dan dapat disaring terlebih dahulu sebelum dituangkan ke dalam wadah, wadah dapat berupa cetakan ataupun gelas saji. Pinggiran roti tawar yang sudah dipisahkan dapat disusun di dasar cetakan sebelum penuangan kuah ataupun sebagai topping setelah penuangan. Hal ini memberikan aksan dan tekstur khas yang memperkuat identitas sup rogan.

i) Set Panna cotta



Gambar 4. 17 Proses Pendinginan
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Diamkan cetakan pada suhu ruang hingga uap panas hilang, kemudian simpan ke dalam chiller selama 3 jam atau 12 hingga 24 jam untuk menghasilkan tekstur dan hasil set yang maksimal.

j) Penyajian



Gambar 4. 18 Hasil Dekonstruksi Sup Rogan Menjadi Panna cotta
Sumber: Dokumentasi Penulis,2025.

Setelah *panna cotta* dibiarkan set, untuk penyajiannya dapat disandingkan dengan potongan buah segar seperti nangka, mangga atau buah lain sebagai penyeimbang rasa, dapat juga disajikan dengan kuah tambahan seperti kuah santan atau gula aren. Penggunaan alas daun pisang dalam penyajiannya juga dapat memberikan visual yang lebih autentik dan selaras dengan sup rogan.

4.3 Profil Panelis

Rangkaian data profil panelis pada kuisioner terhadap dekonstruksi sup rogan menjadi *panna cotta* sebagai latar belakang dari hasil penilaian produk, profil dapat dilihat pada tabel 4.3 dibawah ini:

Tabel 4. 3
Profil Panelis

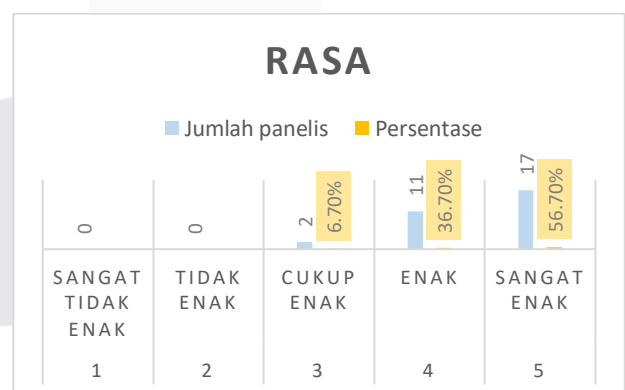
No	Profil Panelis		Presentase (%)
	Jenis Kelamin	Frekuensi	
1	Laki-laki	13	43.3
2	Perempuan	17	56.7
No	Usia	Frekuensi	(%)
1	15-25 Tahun	21	70.0
2	26-35 Tahun	6	20.0
3	36-45 Tahun	2	6.7
4	> 56 Tahun	1	3.3
No	Jenis Panelis	Frekuensi	(%)
1	Panelis Akademik	3	10.0
2	Panelis Industri Kuliner	3	10.0
3	Panelis Non-Profesional	24	80.0
No	Pendidikan	Frekuensi	(%)
1	Sekolah Menengah Atas	13	43.3
2	Diploma	7	23.3
3	S1	9	30.0
4	S2	1	3.33
No	Pekerjaan	Frekuensi	(%)
1	Pelajar/Mahasiswa	19	63.3
2	Pegawai Negeri	1	3.33
3	Pegawai Swasta	5	16.6
4	Wiraswasta	3	10.0
5	Lainnya	2	6.6

Sumber: Modifikasi Penulis,2025.

Jika dilihat dari jenis panelis diatas menunjukan bahwa responden lebih banyak melibatkan konsumen umum dan sebagian merupakan pelajar atau mahasiswa sehingga persepsi produk banyak dinilai dengan berbagai latar belakang dan sudut pandang masyarakat luas.

4.4 Daya Terima Konsumen

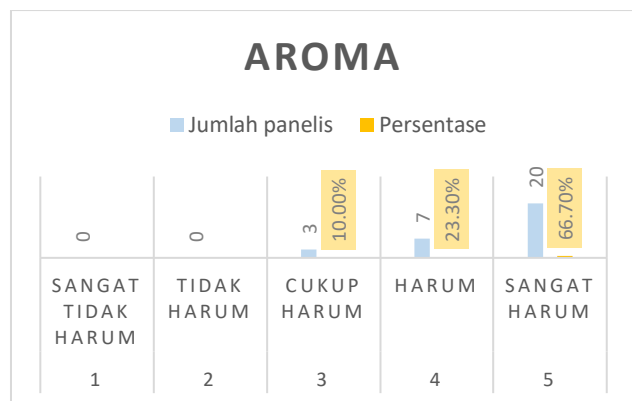
4.4.1 Penilaian Konsumen Terhadap Rasa



Gambar 4. 19 Penilaian Terhadap Rasa
Sumber: Penulis,2025.

Berdasarkan diagram batang pada gambar 4.19, mayoritas responden memberikan persepsi positif terhadap rasa produk, dengan 56,67 persen menilai "Sangat enak" dan 36,67 persen menilai "Enak". Hanya 6,67 persen yang menilai "Cukup enak", sebagian besar panelis merasa puas dengan produk.

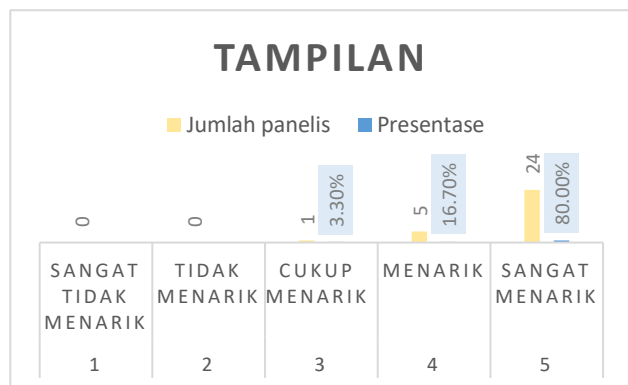
4.4.2 Penilaian Konsumen Terhadap Aroma



Gambar 4. 20 Penilaian Terhadap Aroma
Sumber: Penulis,2025.

Hasil penilaian responden terhadap aroma produk yang diuji. Mayoritas responden, yakni sebesar 66,67%, menilai aroma produk sebagai "Sangat harum". Hal ini menandakan bahwa aroma produk sangat disukai dan memiliki daya tarik tinggi di mata konsumen. Selanjutnya, sebanyak 23,33% responden memilih kategori "Harum", yang juga mencerminkan penerimaan positif namun belum mencapai tingkat tertinggi. Sementara itu, hanya 10% responden yang menyatakan aroma produk "Cukup harum".

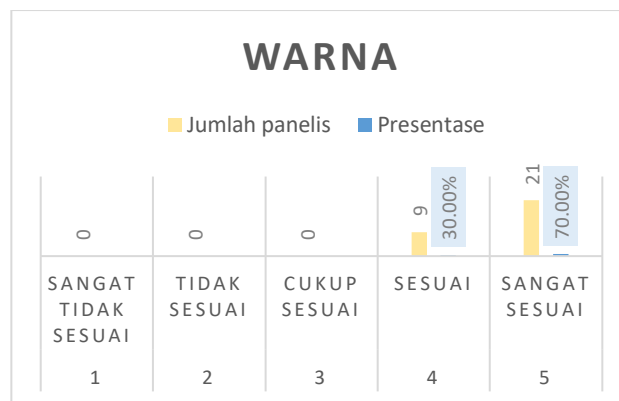
4.4.3 Penilaian Konsumen Terhadap Tampilan



Gambar 4. 21 Penilaian Terhadap Tampilan
Sumber: Penulis,2025.

Diagram batang di atas memperlihatkan mayoritas responden memberikan apresiasi sangat tinggi yaitu 80%, menilai tampilan produk sebagai "Sangat menarik". Sementara itu, 16,67% responden memberikan penilaian "Menarik", dan hanya 3,33% yang memilih kategori "Cukup menarik". Tingginya persentase pada kategori "Sangat menarik" menandakan bahwa aspek estetika atau presentasi produk telah berhasil memenuhi, capaian pada konsumen.

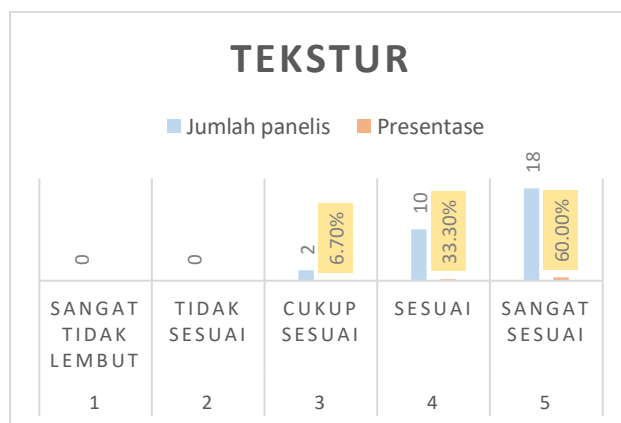
4.4.4 Penilaian Konsumen Terhadap Warna



Gambar 4. 22 Penilaian Terhadap Warna
Sumber: Penulis,2025.

Hasil penilaian warna pada gambar 4.22 responden memberikan 70% sebagai "Sangat sesuai". Sementara itu, 30% responden menyatakan warna produk berada pada kategori "Sesuai". Tidak terdapat penilaian negatif terhadap warna produk dari responden. Distribusi hasil ini menunjukkan bahwa visual produk secara umum telah memenuhi kesesuaian dan keselarasan dengan sup rogan,

4.4.5 Penilaian Konsumen Terhadap Warna



Gambar 4. 23 Penilaian Terhadap Tekstur
Sumber: Penulis,2025.

Berdasarkan gambar 4.33, tampak bahwa mayoritas responden sangat menyukai tekstur produk yang diuji, dengan 60% menilai produk memiliki tekstur "Sangat lembut". Selain itu, 33,33% memberikan penilaian "Lembut", sementara hanya sedikit, yakni 6,67%, yang menilai tekstur sebagai "Cukup lembut". Distribusi ini menunjukkan tingkat kepuasan yang tinggi terhadap kelembutan produk, menandakan keberhasilan proses produksi dalam menghadirkan tekstur yang sesuai dengan preferensi konsumen. Keunggulan pada aspek tekstur ini dapat dijadikan fokus utama dalam pengembangan produk berikutnya untuk mempertahankan dan meningkatkan daya tarik konsumen.

V. KESIMPULAN

Dapat disimpulkan bahwa tujuan dari penelitian ini berhasil tercapai dengan menjawab seluruh rumusan masalah yang telah dirumuskan, yaitu mengenai formulasi resep dan daya terima konsumen terhadap produk *panna cotta* hasil dekonstruksi dari sup rogan. Dengan hasil penilaian sebanyak

56,63% menilai sangat enak, 66,70% sangat harum, 80,00% sangat menarik dan penilaian terhadap kesesuaian pada warna sebanyak 70,00% menyatakan sangat sesuai serta 60,00% sangat sesuai pada tekstur dekontruksi sup rogan menjadi *panna cotta* oleh 30 panelis.

Tingginya tingkat kepuasan konsumen terhadap produk *panna cotta* hasil dekontruksi sup rogan menyimpulkan bahwa inovasi ini berhasil memenuhi bahkan melampaui ekspektasi penerimaan dari segi rasa, tekstur, aroma, warna dan penampilan. Hal ini menjadi bukti kuat bahwa pendekatan dekontruksi sebagai teknik kuliner dapat menghadirkan produk baru yang tidak hanya kreatif namun juga diterima dengan baik oleh pasar. Konsep tradisional yang dikemas kembali dalam bentuk modern membuka peluang besar untuk diversifikasi produk dalam industri kuliner, khususnya bagi para pelaku UMKM dan usaha lokal.

REFERENSI

- [1] I. Malikah, A. P. Nst, Y. Sari, F. S. Sain, U. Pembangunan, and P. Budi, "Implementasi Kompetensi SDM Terhadap Kinerja UMKM," *MANEGGIO J. Ilm. Magister Manaj.*, vol. 7, no. 2, pp. 225–235, 2024.
- [2] J. Orlando and dkk, "PENGARUH ATRIBUT PRODUK DAN HARGA TERHADAP KEPUASAN KONSUMEN DI RUMAH MAKAN AA RAFFI FRIED CHICKEN SINDANGBARANG BOGOR," *Pengaruh Atribut Prod. Dan Harga Terhadap Kepuasan Konsum. Di Rumah Makan Aa Raffi Dried Chiken Sidangbarang Bogor*, vol. 6, no. 1, pp. 49–66, 2022.
- [3] M. Khairullah and S. Yogyakarta, "Analisis Pengaruh Variabel Demografis Terhadap Minat Beli Jajanan Tradisional di Kecamatan Kraton Yogyakarta," *IJIEB Indones. J. Islam. Econ. Bus.*, vol. 5, no. 1, pp. 15–31, 2020, [Online]. Available: <http://e-journal.lp2m.uinjambi.ac.id/ojp/index.php/ijieib>
- [4] R. D. Sari, "Analisis Persepsi dan Preferensi Konsumen Pada Kualitas, Kemasan, Varian Rasa dan Merek Produk Kerupuk Melarat di Desa Belendung Karawang Ratna Deli Sari," *J. Educ.*, vol. 06, no. 01, pp. 4543–4551, 2023.
- [5] D. G. Nathaniel Setyo, "DEKONSTRUKSI NASI GORENG JAWA," vol. 19, no. 1, pp. 3787–3792, 2024.
- [6] F. Hidranto, "Industri Kelapa Indonesia, dari Kebun Rakyat hingga Pasar Dunia," *Internet, Portal Inf. Indones. Indones.*, 2024, [Online]. Available: <https://indonesia.go.id/kategori/editorial/8468/industri-kelapa-indonesia-dari-kebun-rakyat-hingga-pasar-dunia?lang=1>
- [7] R. Barlina, S. Liwu, and E. Manaroinson, "Potensi Dan Teknologi Pengolahan Komoditas Aren Sebagai Produk Pangan Dan Nonpangan," *J. Penelit. dan Pengemb. Pertan.*, vol. 39, no. 1, p. 35, 2020.
- [8] B. R. Bustami and P. Hidayat, "Analisis Daya Saing Produk Ekspor Provinsi Sumatera Utara," *J. Ekon. dan Keuang.*, vol. 1, no. 2, pp. 56–71, 2013.
- [9] BPS, "Statistik Konsumsi Pangan," *Pus. Data dan Sist. Infomasi Pertan.*, pp. 1–132, 2023, [Online]. Available: https://satudata.pertanian.go.id/assets/docs/publikasi/Buku_Statistik_Konsumsi_Pangan_2023.pdf
- [10] V. Khaznazar, "Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Papa Sule (Puding *Panna cotta* Susu Kedelai) Dengan Metode Importance-Performance Analysis," *PERWIRA - J. Pendidik. Kewirausahaan Indones.*, vol. 2, no. 1, pp. 16–30, 2019, doi: 10.21632/perwira.1.1.16-30.
- [11] M. Fatma. S and L. Asnur, "Analisis Kualitas Produk Pudding dan Roti di Hotel Grand Serela Yogyakarta," *J. Sains Terap. Pariwisata*, vol. 8, no. 3, pp. 177–186, 2023, doi: 10.56743/jstp.v8i3.179.
- [12] I. N. Sari and I. K. Suardana, "Peran *Pastry* dan *Bakery* terhadap Kepuasan Pelanggan di Toko Deli Hotel Majapahit Surabaya," *J. Tour. Creat.*, vol. 5, no. 2, p. 114, 2021, doi: 10.19184/jtc.v5i2.21789.
- [13] A. Cesilia and S. Ekowati, "Pengaruh Variasi Produk Kue Dan Kualitas Pelayanan Terhadap Minat Beli Pada Toko Tata *Bakery* Cabang Lingkar Barat Kota Bengkulu," *J. Entrep. dan Manaj. Sains*, vol. 3, no. 2, pp. 311–318, 2022, doi: 10.36085/jems.v3i2.3419.
- [14] M. A. Tamih, "PENGARUH CITRA MEREK DAN KUALITAS RASA TERHADAP MINAT BELI KONSUMEN PADA ROTI MR.BREAD DI TOKO INDOMARET KYOTO KOTAWISATA," 2020.
- [15] H. Maros and S. Juniar, "Proses Pengolahan Sponge Cake," pp. 1–23, 2019.
- [16] H. Purwanti, "Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi," *Ideguru J. Karya Ilm. Guru*, vol. 6, no. 2, pp. 127–136, 2021, doi: 10.51169/ideguru.v6i2.201.
- [17] M. K. Rohman, "Aslinya dari Cianjur, Ini Kisah Rogan Soup yang Sering Dikira dari Luar Negeri," *Internet, Dinas Kebud. dan Pariwisata Kabupaten Cianjur*, 2023., 2024, [Online]. Available: <https://www.merdeka.com/jabar/aslinya-dari-cianjur-ini-kisah-rogan-soup-yang-sering-dikira-dari-luar-negeri-101537-mvk.html?page=3>
- [18] I. D. Kusuma and B. Lastariwati, "Pengembangan Pannacotta So-Sweet (Susu Kedelai & Filling Ungu Sweet Potato) Ronde Taste Sebagai Pemanfaatan Bahan Lokal Menjadi *Dessert* Kekinian Sumber Nutrisi," *Pros. Pendidik. Tek. Boga ...*, no. 2, 2022, [Online]. Available: <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/59343%0Ahttps://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/viewFile/59343/19087>