

Dekonstruksi Teh Talua Menjadi Pudding

1st Shidiq Permana
D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
shidiqmana@telkomuniversity.ac.id

2nd Vany Octaviany
D3 Perhotelan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
vanyoctaviany@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak — Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk berbasis kearifan lokal melalui penerapan teknik dekonstruksi pada minuman tradisional khas Minangkabau, yaitu Teh Talua. Proses dekonstruksi dilakukan untuk mengubah Teh Talua menjadi produk dessert pudding baru tanpa menghilangkan cita rasa dan identitas budayanya. Metode yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan pendekatan eksperimental. Produk hasil dekonstruksi diuji melalui uji organoleptik yang melibatkan 30 responden dengan indikator penilaian meliputi rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Data dianalisis menggunakan distribusi frekuensi dan disajikan dalam bentuk diagram. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Pudding Dekonstruksi Teh Talua memperoleh tanggapan positif dari mayoritas responden. Sebanyak 66,7% responden menilai rasa produk sangat enak, 56,7% menilai teksturnya sangat lembut, 53,3% menilai warna produk sangat menggugah selera, dan 70% menilai tampilannya sangat menarik. Itu membuktikan bahwa teknik dekonstruksi yang efektif dapat menambah nilai daya tarik penampilan dan sensori tanpa mengubah rasa asli. Oleh karena itu, penelitian ini menyimpulkan bahwa inovasi dekonstruksi dapat menjadi salah satu strategi pengembangan kuliner tradisional yang cocok dengan produk gastronomi modern dan dapat memberikan keberlangsungan pada budaya dan perkembangan industri kreatif lokal.

Kata Kunci: Dekonstruksi, Teh Talua, Inovasi Kuliner, Pudding, Gastronomi

I. PENDAHULUAN

Kuliner Indonesia dikenal sebagai kekayaan budaya yang mencerminkan etnisitas, kebiasaan, dan sumber daya geografis bangsa Indonesia. Setiap daerah di Indonesia juga memiliki identitas kuliner yang khas, yang dipengaruhi oleh penggunaan bahan pangan lokal, proses pengolahan makanan tradisional, dan nilai-nilai budaya yang dapat dilacak melalui kelanjutan warisan budaya dari generasi ke generasi. Makanan tidak hanya berfungsi sebagai alat untuk memenuhi kebutuhan konsumsi, tetapi juga berperan lebih signifikan dalam membangun identitas budaya dan ekspresi pengetahuan lokal suatu daerah. Masakan Indonesia. [1], memiliki nilai budaya dan gizi yang tinggi, sehingga memerlukan proses keberlanjutan.

Seiring dengan perkembangan zaman dan gaya hidup masyarakat, tantangan yang harus dihadapi oleh masakan tradisional adalah adaptasi terhadap preferensi konsumen era baru. Perubahan preferensi konsumen menuntut inovasi agar masakan tradisional tetap populer tanpa mengorbankan keasliannya. Inovasi dalam masakan bukanlah kehilangan nilai tradisional, melainkan evolusi

produk dengan modifikasi dalam hal bentuk, tekstur, dan presentasi [2]. Inovasi yang berkaitan dengan dekonstruksi produk minuman tradisional sesuai dengan konsep inovasi makanan tradisional. Inovasi ini memiliki tujuan agar diterima oleh umum sambil tetap mempertahankan nilai

tradisionalnya. [3].

Wilayah yang kaya akan kuliner adalah Sumatera Barat. Masakan Sumatera Barat terkenal dengan penggunaan rempah-rempah, rasa yang kuat, dan metode pengolahan yang telah dilestarikan oleh suku Minangkabau di wilayah tersebut. Ciri khas masakan Sumatera Barat tidak hanya terdapat pada hidangan utamanya, tetapi juga melalui beragam minuman tradisional yang telah menjadi kebiasaan kuliner di masyarakat umum. Kuliner Sumatera Barat memiliki fungsi untuk menarik wisata budaya agar menyebarkan identitas masyarakat sekitar [4].

Di antara berbagai minuman tradisional dari Sumatera Barat, Teh Talua merupakan minuman tradisional dengan perpaduan teh kuning telur, gula, dan air jeruk nipis. Minuman ini secara tradisional disebut sebagai minuman penambah stamina. Minuman ini biasanya dikonsumsi dalam situasi tertentu sebagai bagian dari kebiasaan suku Minangkabau [5]. Teh Talua tidak hanya dikenal oleh masyarakat umum tetapi juga semakin diakui sebagai simbol minuman tradisional Sumatera Barat.

Dari sisi lain, meskipun Teh Talua memiliki fungsi dan nilai budaya yang sangat penting, ada juga beberapa isu tentang aspek penerimaannya. Pada umumnya merupakan permasalahan generasi muda. Hal itu disebabkan oleh kenyataan bahwa Teh Talua memakai bahan telur, sehingga secara penampilan kurang dominan di mata atau aspek penampilan lainnya. Hal ini karena generasi konsumen saat ini lebih menyukai produk yang fungsional, memiliki tekstur yang familiar, dan menarik secara penampilan. Hal ini sejalan dengan pendapat [6], yang menyatakan bahwa penerimaan minuman tradisional oleh konsumen sangat dibantu oleh aspek inovasi dan tampilan.

Pengembangan Teh Talua sendiri telah diteliti sebelumnya, baik dalam bentuk produk instan maupun produk kering dengan tujuan meningkatkan masa simpan dan kemudahan konsumsi [7]. Pengembangan ini membuktikan bahwa Teh Talua memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk inovatif. Di sisi lain, pengembangan Teh Talua dalam bentuk produk dessert baru dengan tujuan mendapatkan penerimaan dari masyarakat masih relatif kecil. Salah satu bentuk produk olahan yang mendapatkan tingkat penerimaan tinggi di masyarakat adalah pudding. Pudding merupakan produk dessert yang memiliki tekstur lembut, ringan, dan menarik secara penampilan, yang dapat diterima oleh semua generasi. Selain itu, pudding dapat dikembangkan dalam hal rasa, di mana integrasi rasa tradisional dapat dikombinasikan untuk versi baru [8], pudding merupakan bentuk produk olahan yang memiliki tingkat penerimaan tinggi dan berpotensi digunakan sebagai media untuk menciptakan inovasi. Hal ini membuat Teh Talua di ubah menjadi pudding, yang merupakan inovasi baru dalam minuman tradisional. Dekonstruksi ini menjadikan

cara yang baru untuk merasakan Teh Talua dan tetap mempertahankan rasa asli dari minuman itu sendiri [10].

Berdasarkan penelitian sebelumnya, membuktikan bahwa kemungkinan inovasi Teh Talua sangat diterima untuk dijadikan produk yang baru. Penelitian tentang karakteristik dan inovasi bernilai gizi lainnya ini disebabkan bahwa bidang inovasi ini dibatasi dan hanya dalam aspek fungsional. Di sisi lain, eksplorasi Teh Talua sebagai varian dessert baru yang bertujuan untuk dimodifikasi agar lebih dapat diterima masyarakat. Selain itu, studi yang berusaha memadukan nilai budaya Teh Talua dengan culinary deconstruction juga tampaknya sangat sedikit pada penelitian sebelumnya. Namun, penelitian ini mempunyai banyak peluang dalam mempertahankan originalitas minuman tradisional dengan tampilan yang lebih menarik untuk konsumen baru.

II. METODE

A. Objek Penelitian (untuk penelitian kualitatif dan kuantitatif)

Objek dalam penelitian ini adalah Teh Talua, minuman tradisional dari Minangkabau yang dikenal karena kombinasi unik antara teh, kuning telur, dan pemanis. Dalam penelitian ini, Teh Talua tidak sekadar dijadikan bahan kajian budaya, melainkan diolah menjadi produk baru berupa pudding. Proses ini menggunakan pendekatan Dekonstruksi, yaitu memisahkan unsur utama Teh Talua, lalu meraciknya kembali dalam bentuk sajian penutup yang lebih baru namun tetap membawa rasa khas aslinya. Tujuannya adalah untuk melihat sejauh mana Teh Talua bisa diadaptasi menjadi bentuk makanan yang lebih disukai konsumen masa kini, tanpa kehilangan identitas tradisionalnya.

B. Desain Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam studi ini bersifat kuantitatif dengan pendekatan eksperimental. Penelitian dilakukan dalam skala terbatas, yang bertujuan untuk melihat bagaimana variasi formulasi bahan memengaruhi tingkat penerimaan konsumen terhadap produk pudding berbasis Teh Talua [18].

Tahap awal penelitian ini dimulai dengan mengidentifikasi komposisi asli Teh Talua, yang kemudian diubah menjadi pudding dengan menerapkan prinsip Dekonstruksi kuliner, yaitu memisahkan dan merekonstruksi elemen utama menjadi sajian baru tanpa menghilangkan intinya. Setelah beberapa kali percobaan dan perbaikan resep, produk akhir selanjutnya diuji dengan menggunakan dua metode uji organoleptik dan uji hedonik.

Uji organoleptik dilakukan untuk mengevaluasi sifat-sifat sensorik produk seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan menggunakan pancaindra manusia, yaitu mata, hidung, lidah, dan tangan sebagai alat utama penilaian [19]. Sementara itu, uji hedonik digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau preferensi konsumen terhadap produk, yang dinilai melalui lembar penilaian berbasis skala kesukaan dari sangat tidak suka hingga sangat suka [20].

Sampel pudding Teh Talua dinilai oleh panelis sebanyak 30 orang yang terdiri dari mahasiswa dan masyarakat umum yang familiar dengan rasa Teh Talua. Setelah proses uji daya terima dilakukan, peneliti mengolah data hasil penilaian untuk mengetahui sejauh mana produk pudding ini dapat diterima oleh konsumen.

C. Partisipan

Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini, yaitu panelis akademisi 2 orang, panelis industry kuliner 2 orang, dan panelis tidak terlatih 26 orang, sehingga jumlah partisipan dalam penelitian ini adalah 30 orang.

D. Instrumen Penelitian

Data yang diperoleh baik data primer maupun data sekunder, dalam pengumpulan selalu menggunakan alat pengukuran yang lazim disebut dengan instrument. Instrument merupakan segala macam alat bantu yang digunakan peneliti untuk memudahkan pengukuran data. Instrument yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji organoleptik dan hedonik dengan menggunakan skala likert berbentuk checklist. Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negative atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negative hingga positif berdasarkan setiap aspek penilaian sensori produk (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan).

E. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan April hingga Mei 2025. Proses uji coba dilakukan di kediaman penulis, Bandung.

F. Teknik Analisis Data

Pengolahan data dalam penelitian ini dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif menggunakan bantuan perangkat lunak Statistical Package for the Social Sciences (SPSS). Data yang dianalisis merupakan hasil uji organoleptik yang meliputi unsur tampilan, warna, tekstur, aroma, rasa, terhadap produk pudding berbahan dasar teh talua. Sebelum dilakukan analisis, data terlebih dahulu melalui tahap editing untuk memastikan kelengkapan jawaban responden, untuk mengelompokkan data sesuai dengan kategori penilaian yang telah ditetapkan, serta data ke dalam program SPSS.

Analisis data dilakukan dengan menggunakan analisis frekuensi, yang bertujuan untuk mengetahui sebaran penilaian panelis pada setiap kategori sensori. Melalui menu Analyze → Descriptive Statistics → Frequencies pada SPSS, diperoleh informasi mengenai jumlah responden (frequency), persentase, persentase valid, dan persentase kumulatif untuk masing-masing kategori penilaian. Teknik ini digunakan untuk menggambarkan kecenderungan dan dominasi penilaian responden terhadap kualitas produk yang diuji secara objektif.

Hasil analisis analisis frekuensi kemudian disajikan dalam bentuk tabel statistik yang memudahkan interpretasi tingkat penerimaan panelis terhadap produk. Kategori penilaian yang memiliki frekuensi dan persentase tertinggi menunjukkan tingkat penerimaan yang paling dominan, sedangkan kategori dengan persentase rendah menunjukkan penilaian yang kurang diminati. Analisis frekuensi ini memberikan gambaran yang jelas mengenai responden terhadap karakteristik sensori dan tingkat kesukaan produk pudding teh talua, serta menjadi dasar dalam menarik kesimpulan mengenai kelayakan dan potensi pengembangan produk.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berfokus pada dekonstruksi produk teh talua menjadi pudding. Suatu inovasi yang dilakukan penulis untuk menciptakan teh talua yang lebih diminati oleh semua kalangan, dan melestarikan minuman tradisional. Pudding juga jadi salah satu alasan produk ini dibuat agar anak-anak menyukai teh talua

dengan cara baru.

Pudding adalah makanan penutup yang biasanya dibuat dari campuran susu, gula, dan bahan pengental seperti agar-agar, gelatin, atau tepung maizena yang dimasak hingga mengental lalu didinginkan. Teksturnya yang lembut dan rasanya yang manis membuat pudding menjadi hidangan penutup favorit di berbagai negara, termasuk Indonesia. Variasi pudding sangat beragam, mulai dari pudding susu, cokelat, buah, hingga pudding lapis dengan pewarna alami.

Produk ini merupakan hasil dari proses pengembangan resep yang dilakukan secara sistematis oleh penulis. Tahapannya dari analisis resep teh talua pada umumnya yang mempunyai tekstur yang kurang disukai anak-anak. Pudding ini dilakukan percobaan sebanyak tiga kali untuk mencapai formulasi resep yang ideal dalam tekstur, rasa, bentuk, dan penampilan. Formulasi akhir menggunakan kuning telur bebek 10%, bubuk teh 5%, susu cair 50%, bubuk krim 10%, bubuk pudding 15%, bubuk jelly 5%, dan gula pasir 5%. Yang terbukti memberikan hasil terbaik dalam aspek kemudahan pembentukan produk, stabilitas tekstur, dan kesesuaian rasa yang enak.



GAMBAR 1
(Produk Pudding Teh Talua)

Pelaksanaan penelitian di lakukan secara mandiri oleh penulis di Telkom University tepatnya di Lab Pastry Lingian Hotel yang berada di Bojongsoang Kabupaten Bandung, dari mulai Mei hingga juli 2025. Setelah penetapan formulasi akhir yang sempurna, dilakukan uji organoleptic dan uji hedonik terhadap 30 panelis yang terdiri dari akademisi, pelaku industri makanan, dan konsumen umum. Penelitian ini mencakup 5 atribut utama yaitu rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan tingkat kesukaan secara keseluruhan.

A. Formula Resep Pudding

Sebelum melakukan penelitian untuk menemukan formula resep yang sesuai, penulis membuat produk pudding menggunakan formula resep asli tanpa mengubahnya.

TABEL 1
(Formulasi resep pudding)

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Susu cair	500	ML
2	Gula pasir	100	Gr
3	Agar-agar bubuk tanpa rasa	7	Gr

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

B. Formula Resep Teh Talua

Berdasarkan dari tabel 1 untuk analisis bahan dengan mengenali sifat-sifat bahan dalam resep teh talua dalam melakukan perbandingan, proses perkembangan bisa di

lakukan dengan lebih fokus.

TABEL 2
(Formula Resep Teh Talua)

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Kuning telur bebek	2	Butir
2	Gula pasir	24	Gr
3	Sari Pati (SP)	2	Gr

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

C. Formulasi Resep Dekonstruksi Pudding Teh Talua

Berdasarkan Tabel 2 untuk menetapkan formulasi resep terbaik. Penulis menggunakan resep yang tepat ini di rancang dengan mempertimbangkan keseimbangan pudding untuk mendapatkan teksur kenyal dan mengeset.

TABEL 3
(Formulasi Resep Dekonstruksi Pudding Teh Talua)

No	Bahan	Jumlah	Satuan
1	Gula pasir	48	Gr
2	Bubuk krim	25	Gr
3	Bubuk pudding	3	Gr
4	Bubuk jelly	3	Gr
5	Susu cair	250	ML
6	Teh talua	250	ML

Sumber : Hasil Penelitian, 2025

Berdasarkan Tabel 3 merupakan inovasi formulasi pudding teh talua dengan kombinasi 250 ml teh talua dan 250 ml susu cair sebagai bahan dasar. Gula pasir 48 gram digunakan sebagai pemanis, bubuk krim 25 gram untuk menciptakan tekstur creamy, serta bubuk pudding dan jelly masing-masing 3 gram sebagai pengental. Resep ini menghasilkan pudding dengan cita rasa khas teh talua dalam bentuk olahan baru yang lebih menarik bagi semua kalangan.

Tahap pengembangan dilakukan melalui tiga kali uji coba formulasi.

Formulasi awal menggunakan kuning telur ayam, namun menghasilkan tekstur talua yang cair. Percobaan kedua dengan menggunakan kuning telur ayam kampung, namun percobaan kedua masih sama seperti halnya tekstur hasil dari kuning telur ayam biasa. Komposisi akhir dengan menggunakan kuning telur bebek dan hasilnya cukup baik dari tekstur, aroma dan rasa, kental sempurna.

1. Cara membuat Teh Talua menjadi Pudding

1. Meyiapkan Alat dan Bahan



GAMBAR 2
(Alat dan Bahan)

Persiapkan semua bahan seperti, kuning telur, gula pasir, susu cair, krim bubuk, teh bubuk, emulsifier, pudding bubuk, jelly bubuk. Kemudian alat yang digunakan, centong, sendok, scale, mixer, water jug, cetakan pudding.

2. Membuat Talua

Untuk membuat Talua, campurkan kuning telur, gula pasir

dan emulsifier lalu aduk menggunakan mixer sampai kental.



GAMBAR 3
(Proses membuat Talua)

3. Membuat Teh

Untuk membuat Teh, campurkan bubuk teh dan air mineral, lalu panaskan hingga sedikit mendidih. Setelah itu tunggu sampai hangat.



GAMBAR 4
(Proses membuat Teh)

4. Membuat Pudding

Untuk pudding, campurkan krim bubuk, susu cair, bubuk jelly, bubuk pudding, gula pasir. Lalu aduk hingga larut, setelah itu panaskan hingga sedikit mendidih.



GAMBAR 5
(Proses membuat Pudding)

5. Masak dan campurkan semua bahan

Untuk membuat Pudding teh talua, campurkan semua bahan seperti pudding yang telah dibuat tadi, teh yang sudah hangat, dan talua menjadi satu lalu aduk menggunakan api kecil hingga sedikit mendidih.



GAMBAR 6
(Proses mengaduk semua bahan)

6. Memasukkan bahan ke cetakan pudding

Masukkan pudding yang sudah sedikit dingin ke cetakan yang sudah disediakan, lalu simpan di kulkas hingga pudding dingin dan pudding teh talua siap disajikan.



GAMBAR 7
(Pudding yang telah dimasukkan ke cetakan)

D. Daya Terima Konsumen pada produk teh talua menjadi pudding

Evaluasi untuk aspek rasa dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan penilaian mengenai seberapa mirip rasa produk ini dengan rasa teh talua yang original. Hasil dari penelitian tersebut kemudian diolah dan di persentasikan dalam bentuk diagram pie chart & column untuk mempermudah pemahaman data.

1. Penilaian Partisipan Terhadap Tampilan
TABEL 4

	Frekuensi	Persentase	Valid Persentase	Cumulatif Persentase
Valid Cukup Menarik	4	13,3	13,3	13,3
Kurang Menarik	1	3,3	3,3	16,7
Menarik	4	13,3	13,3	30,0
Sangat Menarik	21	70,0	70,0	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Sumber : Hasil Pengelola Data, 2025

Berdasarkan Tabel 4 mengenai penilaian responden terhadap tampilan produk

Pudding Teh Talua, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai tampilan produk tersebut sangat menarik, yaitu sebanyak 21 orang (70%). Sebanyak 4 responden (13,3%) menilai tampilannya cukup menarik, dan jumlah yang sama yaitu 4 responden (13,3%) menilai menarik. Hanya 1 responden (3,3%) yang berpendapat bahwa tampilan produk kurang menarik. Data ini menunjukkan bahwa secara umum, produk Pudding Teh Talua memiliki daya tarik yang sangat baik di mata konsumen, karena lebih dari dua pertiga responden memberikan penilaian tertinggi terhadap aspek tampilannya.

2. Penilaian Partisipan Terhadap Warna
TABEL 5

	Frekuensi	Persentase	Valid Persentase	Cumulatif Persentase
Valid Cukup Menggugah Selera	1	3,3	3,3	3,3
Menggugah Selera	12	40,0	40,0	43,3

Sangat Menggugah Selera	16	53,3	53,3	96,7
Tidak Menggugah Selera	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Sumber : Hasil Pengelola Data, 2025

Berdasarkan Tabel 5 mengenai penilaian responden terhadap warna produk Pudding Teh Talua, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai warna produk tersebut sangat menggugah selera, yaitu sebanyak 16 orang (53,3%). Sebanyak 12 responden (40%) menilai menggugah selera, sedangkan hanya 1 responden (3,3%) yang menilai cukup menggugah selera, dan 1 responden (3,3%) lainnya menilai tidak menggugah selera. Hasil ini menunjukkan bahwa warna produk Pudding Teh Talua secara umum dinilai sangat menarik secara penampilan.

3. Penilaian Partisipan Terhadap Tesktur

TABEL 6

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Vali Kurang Lembut	1	3,3	3,3	3,3
Lembut	12	40,0	40,0	43,3
Sangat Lembut	17	56,7	56,7	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Sumber : Hasil Pengelola Data, 2025

Berdasarkan Tabel 6 penilaian responden terhadap tekstur produk Pudding Teh Talua, dapat diketahui bahwa mayoritas responden menilai produk memiliki tekstur sangat lembut, yaitu sebanyak 17 orang (56,7%). Sebanyak 12 responden (40%) menilai teksturnya lembut, sedangkan hanya 1 responden (3,3%) yang berpendapat bahwa tekstur produk kurang lembut. Hasil ini menunjukkan bahwa sebagian besar responden memilih sangat lembut. Karena formulasi serbuk agar-agar dan pudding yang seimbang menjadikan tekstur pudding yang dapat diterima oleh responden.

4. Penilaian Partisipan Terhadap Aroma

TABEL 7

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Vali Cukup Sedap/Wangi	2	6,7	6,7	6,7
Sangat Sedap/Wangi	17	56,7	56,7	63,3
Sedap/Wangi	11	36,7	36,7	100,0

Total	30	100,0	100,0
-------	----	-------	-------

Sumber : Hasil Pengelola Data, 2025

Berdasarkan Tabel 7 mengenai penilaian responden terhadap aroma produk Pudding Teh Talua, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai aroma produk tersebut sangat sedap atau wangi, yaitu sebanyak 17 orang (56,7%). Sebanyak 11 responden (36,7%) menilai sedap atau wangi, dan hanya 2 responden (6,7%) yang menilai cukup sedap atau wangi. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas responden (56,7%) menilai aroma produk sangat sedap/wangi. Dengan total 93,4% responden memilih kategori sedap atau sangat

5. Penilaian Partisipan Terhadap Rasa

TABEL 8

	Frekuensi	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid Cukup Enak	1	3,3	3,3	3,3
Enak	8	26,7	26,7	30,0
Sangat Enak	20	66,7	66,7	96,7
Tidak Enak	1	3,3	3,3	100,0
Total	30	100,0	100,0	

Sumber : Hasil Pengelola Data, 2025

Berdasarkan Tabel 8 mengenai penilaian responden terhadap rasa produk Dekonstruksi Pudding Teh Talua, diketahui bahwa mayoritas responden menilai produk ini memiliki rasa sangat enak, yaitu sebanyak 20 orang (66,7%). Sebanyak 8 responden (26,7%) menilai rasanya enak, sementara 1 responden (3,3%) menilai cukup enak, dan 1 responden (3,3%) lainnya menilai tidak enak. Hasil ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, Pudding Teh Talua berhasil memenuhi ekspektasi konsumen dalam aspek rasa. Dominasi penilaian “sangat enak” menegaskan bahwa kombinasi bahan dan teknik dekonstruksi yang digunakan mampu menghasilkan cita rasa yang khas, lezat, dan disukai oleh sebagian besar responden.

Dengan demikian, rasa produk menjadi nilai tambah penting yang tidak hanya menggugah selera konsumen, tetapi juga memperbesar kemungkinan produk untuk diterima di pasar komersial.

IV. KESIMPULAN

A. Penerapan teknik dekonstruksi pada minuman tradisional Teh Talua berhasil menciptakan inovasi produk kuliner baru berupa Pudding Dekonstruksi Teh Talua yang menarik dan cocok dikalangan masyarakat. Inovasi ini mampu mengubah bentuk sajian dari minuman menjadi hidangan penutup baru, khususnya yang lebih diminati oleh kalangan anak-anak, sambil tetap mempertahankan esensi rasa dan identitas budaya Minangkabau. Dengan formulasi Teh Talua yang terdiri dari 2 butir kuning telur bebek, 24 gram gula pasir, SP (emulfier), dan formulasi Pudding yang terdiri dari 250 ml teh talua dan 250 ml susu cair sebagai bahan dasar. Gula pasir 48 gram, bubuk krim 25 gram serta bubuk pudding dan jelly 3 gram. Dan dari eksperimen yang telah dilakukan untuk mendapatkan resep yang tepat, diketahui penggunaan telur bebek mampu memberikan hasil yang baik. Mayoritas responden (56,7%) menilai aroma produk sangat sedap/wangi. Dengan total 93,4% responden memilih kategori sedap atau

sangat sedap, hal ini menyimpulkan bahwa aroma Pudding Teh Talua dinilai sangat diterima oleh responden.

- B. Produk Pudding Dekonstruksi Teh Talua memiliki daya terima konsumen yang sangat tinggi. Hal ini ditunjukkan dengan dominasi penilaian positif pada aspek organoleptik, di mana 66,7% responden menilai rasa produk sangat enak dan 70% menilai tampilannya sangat menarik. Dapat disimpulkan hasil paling tinggi ada di tampilan dengan 70% sangat menarik, dan hasil paling rendah ada di warna dengan 53,3% sangat menggugah selera.

V. SARAN

- A. Meskipun sebagian besar responden menunjukkan tingkat penerimaan yang baik terhadap aroma produk, masih ada 6,7% konsumen yang menyatakan ketidaksukaannya terhadap aroma tersebut. Ini masih berkaitan dengan adanya bau amis yang masih tertinggal pada produk. Untuk meminimalisir temuan tersebut, pada penelitian berikutnya dapat mengembangkan produk dengan menambahkan ekstrak vanila untuk meredam bau amis serta meningkatkan takaran bubuk cokelat agar rasa semakin maksimal.
- B. Untuk peneliti yang ingin melanjutkan kajian ini, diharapkan untuk memperluas cakupan penelitian dengan mengikutsertakan minuman tradisional khas Sumatra lainnya yang belum dibahas dalam penelitian ini. Langkah tersebut diharapkan dapat menghasilkan kajian yang lebih menyeluruh dan mendalam.

REFERENSI

- [1] Winarno, F. G., & Ekawatiningsih. (2008). *Pengolahan Makanan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- [2] Sumarni, Rr. Nur. (2018). Strategi Inovasi Produk Pangan Tradisional dalam Upaya Pelestarian Budaya Kuliner Lokal. *Jurnal Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya*.
- [3] Aprilia, C., Maysaroh, S., Putri, A. A., & Wijianto, W. (2024). Inovasi Kuliner Lokal: Tiwul Instan untuk Melestarikan Makanan Tradisional. *Jurnal Difusi Ipteks Legowo*.
- [4] Novra, E., & Ariani, S. (2020). Teh Talua, Daya Tarik Wisata Sumatera Barat. *Menara Ilmu: Jurnal Penelitian dan Kajian Ilmiah*.
- [5] Fadhillah Ayu. (2020). Teh Talua, Minuman Tradisional Minangkabau yang Mendunia. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 3(1), 45-52.
- [6] Sari, R. F., & Prabowo, H. (2021). "Cultural Heritage and Its Impact on Modern Consumer Preferences: A Study of Traditional Beverages in Indonesia." *Journal of Culinary and Food Studies*, 5(2), 45-58.
- [7] Yenrina, R., Permata, D. A., Rasjmida, D., & Tayandi, R. (2016). In Vitro Protein Digestibility and Physical Properties of Instant Teh Talua Dried by Spray Dryer. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 27(2), 193–200.
- [8] Ekawatiningsih. (2008). Pengaruh Penambahan Jenis Cairan terhadap Mutu Puding. *Media Gizi dan Kuliner*, 3(1).
- [9] Migoya, F. J. (2012). *The Elements of Dessert*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.
- [10] Adrià, F. (2011). *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià*. Phaidon Press.
- [11] Gisslen, W. (2016). *Professional Baking (7th ed.)*. Hoboken, NJ: John Wiley & Sons.

[12] Ekawatiningsih. (2008). Pengaruh Penambahan Jenis Cairan terhadap Mutu Puding. *Media Gizi dan Kuliner*, 3(1).

[13] Gisslen, Wayne. *Professional Baking (6th ed.)*. John Wiley & Sons, 2011.

[14] Winarno, F.G. (2004). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

[15] Fadhillah Ayu. (2020). Teh Talua, Minuman Tradisional Minangkabau yang Mendunia. *Jurnal Kuliner Nusantara*, 3(1), 45-52.

[16] Adrià, F. (2011). *The Family Meal: Home Cooking with Ferran Adrià*. Phaidon Press.

[17] Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.