

# Pemanfaatan minuman bandrek sebagai substitusi pada CHURROS

1<sup>st</sup> Atsilah Andini Zaelan  
D3 Perhotelan  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia

atsilahandinizaelan@student.telkomuniversity.ac.id

2<sup>nd</sup> Eva Mardiyana  
D3 Perhotelan  
Universitas Telkom  
Bandung, Indonesia

evamardiyana@telkomuniversity.ac.id

**Abstrak** - Bandrek minuman tradisional dari wilayah Sunda di Indonesia yang terkenal dengan rasa rempah-rempahnya yang hangat. Churros adalah makanan yang terbuat dari adonan sederhana terbuat dari tepung terigu, air, garam, dan mentega, dan kemudian digoreng hingga renyah dan berwarna keemasan. Akibatnya, penulis menciptakan "Churros Bandrek" untuk menyajikan minuman tradisional dalam bentuk yang lebih berbeda. Pada penelitian ini, penulis menemukan beberapa manfaat Bandrek. Misalnya, industri kuliner mengalami transformasi dengan menciptakan tren makanan yang lebih sesuai dengan era kontemporer. Selain itu, alasan peneliti menciptakan inovasi baru "Churros Bandrek" adalah karena biaya pembuatannya tidak terlalu mahal, sehingga dapat dinikmati oleh semua orang. Inovasi adalah upaya untuk membuat produk atau ide lebih menarik, unik, dan memberikan nilai tambah bagi pelanggan. Inovasi juga berasal dari dorongan untuk mencoba hal-hal baru.

**Kata Kunci** : Churros, Bandrek, Generasi Muda

## I. PENDAHULUAN

Menurut Wulansari & Hakim (2019), pengertian produk yang dihasilkan organisasi food and beverage adalah totalitas dari makanan dan minuman beserta seperangkat atribut lainnya, termasuk di dalamnya rasa, warna, aroma, makanan, harga, dan lain-lain. Departemen ini bertanggung jawab mengelola makanan yang disertai dengan pelayanan. Food and Beverage juga dibagi menjadi dua departemen, yaitu kitchen dan pastry. [1]

Menurut Kusumo dan Reggie (2011), adonan churros tidak menggunakan bahan pengembang seperti baking soda, sehingga memiliki tekstur khas yang berbeda dari produk pastry lainnya. Olahan ini umumnya menggunakan metode *choux pastry*, yaitu campuran tepung, lemak, dan cairan yang dimasak terlebih dahulu. [2]

Bandrek merupakan minuman tradisional Sunda yang terbuat dari jahe, gula merah, dan rempah-rempah seperti cengkeh dan kayu manis. Memiliki nilai budaya tinggi dan merupakan bagian dari budaya Indonesia. Generasi muda sering menganggap minuman tradisional ini ketinggalan zaman. Bandrek dikenal luas bukan hanya karena rasa hangat dan aromatiknnya, tetapi juga karena rempah-rempah seperti jahe dan kayu manis memiliki reputasi sebagai bahan dengan potensi manfaat Kesehatan.

Inovasi churros bandrek hadir sebagai upaya menggabungkan camilan modern dengan minuman tradisional, sehingga menciptakan pengalaman baru bagi konsumen dan meningkatkan daya tarik bandrek di pasar kontemporer. Maka dari itu, pemanfaatan bandrek sebagai bahan substitusi atau modifikasi dalam produk seperti churros pastry goreng yang populer karena tekstur renyah-lembut dan fleksibilitas rasa dapat menjadi peluang inovatif yang menjawab beberapa kebutuhan konsumen seperti memberi alternatif rasa baru dan berbeda, dengan karakter lokal dan rempah Nusantara bukan sekadar rasa konvensional seperti cokelat, vanila, atau matcha

Karena itu, pengetahuan mengenai berbagai macam produk makanan dan minuman, termasuk kue seperti churros dan minuman seperti bandrek, sangat penting untuk menciptakan hidangan yang tidak hanya enak, tetapi juga terjangkau dan menarik bagi masyarakat.

### A. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep churros bandrek agar menghasilkan produk yang renyah dan lezat?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap churros bandrek sebagai produk inovatif?

### B. Tujuan Penelitian

1. Menentukan formulasi resep churros bandrek yang menghasilkan produk renyah dan lezat.
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap churros bandrek sebagai produk inovatif.

## III. KAJIAN TEORI

### A. Churros

Menurut Churros Encyclopedia dalam Syeiny (2014), Churros adalah kue yang panjang dan lembut dibuat dari campuran tepung dan air lalu digoreng di dalam minyak goreng hingga berwarna cokelat keemasan. kualitas churros tidak hanya ditentukan dari sisi teknis, tetapi juga dari segi persepsi konsumen terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan. teori ini digunakan dalam pengujian organoleptik untuk menilai daya terima produk oleh panelis, sehingga dapat diketahui formula churros yang paling disukai konsumen. [3]

## B. Bandrek

Dalam bahasa sunda kuno, kata "bandrek" berasal dari kata "cibandreh" (cai bandre), yang berarti jahe. Kruger (2014) menyebutkan bahwa untuk minuman tradisional yang masih bertahan ratusan tahun hingga sampai dengan saat ini masih menggunakan gula merah dan rempah-rempah di dalamnya. [4]

Teori ini menyatakan bahwa makanan dan minuman tidak hanya berfungsi untuk memenuhi kebutuhan gizi dasar, tetapi juga memiliki manfaat untuk tubuh. Bahan utama bandrek seperti jahe mengandung senyawa bioaktif seperti gingerol dan shogaol, yang bersifat anti inflamasi, antioksidan, dan antimikroba. Oleh karena itu, bandrek dapat dikategorikan sebagai minuman fungsional tradisional.

Berdasarkan tentang perilaku pembeli, Keputusan untuk membeli dipengaruhi oleh faktor internal seperti preferensi dan pengalaman pribadi, serta faktor eksternal seperti tren sosial dan iklan. Bandrek sebagai minuman tradisional bisa menarik perhatian konsumen yang sedang mencari pilihan sehat dan berkarakter lokal di Tengah banyaknya minuman modern yang ada.

## C. Churros bandrek

Formulasi churros yang berbasis pada minuman bandrek adalah cara untuk menciptakan variasi baru dalam dunia kuliner dengan menggunakan minuman tradisional Indonesia, yaitu bandrek. Bahan ini memiliki banyak manfaat dan keunggulan dari komposisi yang terkandung di dalamnya. Inovasi ini menonjolkan kombinasi antara penampilan yang menarik dan tekstur yang khas. Selain itu, inovasi ini juga bermanfaat bagi masyarakat yang ingin menikmati makanan tersebut. Mengingat minuman bandrek mengandung senyawa-senyawa seperti efek termogenik, antiinflamasi, antiemetik, serta antioksidan keberadaan inovasi ini berpotensi memberikan nilai ekonomi yang signifikan.

Menurut Churros Encyclopedia dalam Syeiny (2014), Churros adalah kue yang panjang dan lembut dibuat dari campuran tepung dan air lalu digoreng di dalam minyak goreng hingga berwarna coklat keemasan. Kualitas churros tidak hanya ditentukan dari sisi teknis, tetapi juga dari segi persepsi konsumen terhadap rasa, tekstur, aroma, warna, dan penampilan. Teori ini digunakan dalam pengujian organoleptik untuk menilai daya terima produk oleh panelis, sehingga dapat diketahui formula churros yang paling disukai konsumen. [5]

Applied teori yang digunakan pembuatan churros, proses penggorengan pada kisaran suhu 160-190 °C menunjukkan bahwa faktor laju penguapan dan difusi massa sangat penting untuk meningkatkan kerenyahan dan menekan penyerapan minyak.

## IV. METODE

### A. Metode Penelitian

Penelitian adalah usaha memperoleh fakta atau prinsip dengan cara mengumpulkan dan menganalisis data

(informasi) yang dilaksanakan dengan jelas, teliti, sistematis dan dapat dipertanggungjawabkan. Dalam definisi lain, penelitian diartikan sebagai usaha peneliti untuk menguji data yang ia dapat dan menghasilkan pengetahuan baru. Oleh karenanya, penelitian menjadi tombak dalam perkembangan ilmu pengetahuan. (Muslim, 2022). [6]

TABEL 1  
(Resep Churros Bandrek)

Adonan	Bahan	Qty/Unit
Churros	Jahe	100 Gr
	Serai	2 Batang
	Cengkeh	3 Butir
	Kayu manis	2 Cm
	Gula merah	10 Gr
	Gula pasir	10 Gr
	Garam	3 Gr
	Air	150 ML
	Tepung Serba Guna	112 Gr
	Telur	2 Butir
Taburan	Vanilla Extract	½ Sdt
	Palm Sugar	50 Gr
	Kayu Manis Powder	50 Gr
	Dry Coconut	5 Gr

### B. Instrumen Penelitian

Peneliti menggunakan Google Form untuk mengumpulkan data dan Microsoft Excel untuk mengolah data, yang menghasilkan data dalam bentuk tabel dan grafik. Ilmiah.

Agar pembaca atau pemangku kepentingan dapat memahami dan menerapkan temuan penelitian, hasil penelitian harus disajikan dengan jelas dan akurat (Purwanza, 2022). [7]

Penilaian dilakukan dengan menggunakan skala angka dari 1 hingga 5, di mana angka tersebut menunjukkan tingkat kesukaan panelis terhadap produk, yang berkisar dari sangat tidak suka hingga sangat suka. Skala nilai untuk masing-masing aspek penilaian ditampilkan dalam tabel berikut:

TABEL 2  
(Skala Penilaian Tes Organoleptik)

No	Sensori Produk	Skala
1.	Tampilan	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
2.	Warna	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
3.	Tekstur	1 = Sangat Tidak Menarik 2 = Tidak Menarik 3 = Cukup Menarik 4 = Menarik 5 = Sangat Menarik
4.	Aroma	1 = Sangat Tidak Harum 2 = Tidak Harum 3 = Cukup Harum 4 = Harum 5 = Sangat Harum
5.	Rasa	1 = Sangat Tidak Enak 2 = Tidak Enak 3 = Cukup Enak 4 = Enak 5 = Sangat Enak

Dengan adanya metode uji coba *organoleptik* menggunakan skala *likert* ini, penelitian dapat mendapatkan hasil dari respon dari responden dengan lebih detail pada saat pengambilan data.

## V. HASIL DAN PEMBAHASAN

Inovasi yang dilakukan dalam penelitian ini untuk eksplorasi lebih jauh potensi dari minuman bandrek sebagai bahan alternatif pengganti air mineral. Bandrek dipilih karena aroma rempahnya yang khas dan rasanya yang berbeda dari churros biasa. Hal ini mungkin mempertahankan ciri khas churros pada umumnya sambil menghasilkan produk yang berbeda di pasaran.

Uji organoleptik dan hedonik dilakukan untuk mengetahui sejauh mana penerimaan pelanggan terhadap penggunaan tepung porang sebagai cemilan fungsional rendah kalori. penilaian organoleptik merupakan metode penilaian suatu komoditas yang menggunakan panca indera (Arziyah et al., 2022). [8]

Menurut Ivan Fanani Qomaruddin & Siti Romlah (2021), analisis data diperlukan agar peneliti dapat merencanakan dan melaksanakan proses pengolahan data secara efisien, sehingga memperoleh temuan yang mendalam dan bermanfaat bagi pengembangan ilmu pengetahuan. [9]

Untuk menganalisis data hasil uji organoleptik, penelitian ini menggunakan Analisis Varian (ANOVA) satu arah. ANOVA digunakan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan yang signifikan antara beberapa perlakuan dalam formulasi churros bandrek berdasarkan nilai rata-rata (mean) penilaian responden. Hasil perhitungan ANOVA kemudian dibandingkan dengan nilai F tabel. Jika nilai  $F_{hitung} > F_{tabel}$ , maka terdapat perbedaan yang signifikan antara perlakuan. Jika sebaliknya, maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan.



GAMBAR 1  
(Grafik Batang Mean)

Dari data tersebut, telah diketahui bahwa nilai rata-rata yang didapatkan dari hasil uji coba *organoleptik* terhadap panelis bahwa produk penelitian *churros bandrek* mendapatkan nilai yang cukup tinggi dengan rata-rata

## VI. KESIMPULAN

Inovasi kuliner yang menggabungkan elemen tradisional dan modern dalam satu sajian yang menarik, terutama untuk anak-anak. Bandrek, minuman tradisional Sunda yang kaya akan rempah, dan churros yang mirip dengan makanan modern dari luar negeri menciptakan cita rasa baru yang unik. Generasi muda mungkin melihat churros bandrek di tengah maraknya tren kuliner kontemporer dengan penyajian yang menarik, ide inovatif, dan strategi promosi media sosial. Penggunaan bahan tradisional seperti gula aren, rempah-rempah, dan jahe dalam bandrek juga meningkatkan kesehatan dan rasanya.

Selain itu, upaya ini berfungsi sebagai langkah untuk melestarikan makanan tradisional agar tetap hidup, berkembang, dan relevan dengan preferensi masyarakat modern sambil mempertahankan identitas lokalnya.

## REFERENSI

- [1] Wulansari, D. M., & Hakim, F. N. (2019). Pelaksanaan operasional food and beverage department dalam pencapaian excellent service di Crystal Lotus Hotel Yogyakarta. *Khasanah Ilmu: Jurnal Pariwisata dan Budaya*, 10(2), 154–161.
- [2] Kusumo, W., & Reggie, R. (2011). *25 sajian lezat: Yuk otak-atik adonan*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

- [3] Churros Encyclopedia. (2014). Dalam Syeiny. *Sejarah dan karakteristik churros*. <https://id.scribd.com/document/707600744/2014-2-01630-HM-Bab2001>
- [4] Kruger, V. (2014). *Balinese food: The traditional cuisine & food culture of Bali*. Tuttle Publishing.
- [5] Churros Encyclopedia. (2014). Dalam Syeiny. *Sejarah dan karakteristik churros*. <https://id.scribd.com/document/707600744/2014-2-01630-HM-Bab2001>
- [6] Muslim. (2022). Definisi dan hakikat penelitian. Artikel ilmiah.
- [7] Purwanza, S. W. (2022). *Metodologi penelitian kuantitatif, kualitatif, dan kombinasi*. CV Media Sains Indonesia.
- [8] Arziyah, A., et al. (2022). Penilaian organoleptik dan hedonik produk pangan. *Edufortech*. <https://ejournal.upi.edu/index.php/edufortech/article/viewFile/51622/20395>
- [9] Qomaruddin, I. F., & Romlah, S. (2021). Konsep penelitian dan analisis data. *Jurnal Ilmu Manajemen (JIM)*.

