

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

EISSN 2963-1270, Volume 4, Number 1, 2025

<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/Gastronomy>

EXPERIMENT ON MAKING DESSERT BOXES THROUGH A COMBINATION OF CASSAVA AND YOGHURT

*Hendro Prasetyo¹, Hary Hermawan²

¹⁻⁴Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: hendroprasetyo974@gmail.com

*(Correspondence Author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:

1 July 2024

Reviewed:

20 July 2024

Accepted:

04 August 2024

Published:

15 April 2025

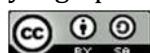
This experiment aims to combine cassava and yoghurt into a dessert box, focusing on the health benefits of both ingredients. Cassava supports digestive health, provides energy, prevents diabetes, and protects muscle tissue, while yoghurt is rich in calcium, vitamin D, and protein, promoting bone, dental, and digestive health. The objective of this study is to revive the popularity of cassava, which has become less common in modern diets, by transforming it into a trendy dessert with yoghurt. The study also examines adolescent preferences regarding taste, color, texture, and aroma. The results showed that the combination of cassava and yoghurt offers a unique taste, blending the sourness of yoghurt, the savory flavor from coconut milk, and the sweetness of cassava. The texture is smooth and soft due to the high water content in the steamed cassava, which is then pounded and processed to achieve a creamy consistency, making it an appealing and nutritious dessert option.

Keyword: Innovative Dessert Creations; Healthy Fusion Sweets; Modern Cassava Recipes; Gut-Friendly Treats; Artisanal Yoghurt Delights

PENDAHULUAN

Kuliner tidak hanya sekadar memenuhi kebutuhan biologis manusia, tetapi juga mencerminkan identitas budaya dan menjadi bagian penting dalam interaksi sosial. Makanan yang dikonsumsi, cara penyajiannya, serta dengan siapa seseorang makan merupakan refleksi dari nilai-nilai sosial yang dianut oleh suatu masyarakat (Woodward, 1999). Dalam perkembangannya, dunia kuliner terus mengalami inovasi dengan menggabungkan bahan-bahan tradisional dan modern agar tetap relevan dengan tren saat ini. Salah satu tren yang berkembang dalam beberapa tahun terakhir adalah dessert box, yaitu hidangan penutup berlapis yang disajikan dalam wadah transparan. Kepraktisan dan estetika visualnya menjadikan dessert box populer, terutama di kalangan remaja dan masyarakat urban (Yani et al., 2021; Indi et al., 2021).

Meskipun dessert box memiliki daya tarik tersendiri, komposisinya yang umumnya tinggi gula dan lemak sering kali tidak memberikan manfaat kesehatan yang optimal. Oleh karena itu, perlu adanya inovasi dalam pengembangan dessert



box dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yang kaya akan nutrisi. Salah satu bahan yang berpotensi untuk dikombinasikan dalam dessert box adalah singkong (*Manihot esculenta*). Singkong telah lama menjadi sumber karbohidrat utama di Indonesia dan memiliki kandungan gizi yang meliputi serat, kalsium, fosfor, serta vitamin C yang baik bagi kesehatan (Alodokter, 2024). Selain itu, indeks glikemiknya yang lebih rendah dibandingkan nasi menjadikannya alternatif yang lebih baik untuk mengendalikan kadar gula darah. Namun, konsumsi singkong dalam masyarakat saat ini semakin menurun akibat pergeseran pola makan menuju bahan pangan yang dianggap lebih praktis dan modern.

Sebagai upaya mempertahankan eksistensi singkong dalam pola konsumsi masyarakat, inovasi kuliner dapat dilakukan dengan mengombinasikannya dengan yoghurt. Yoghurt merupakan produk fermentasi susu yang kaya akan probiotik dan memiliki manfaat bagi kesehatan pencernaan, sistem imun, serta kesehatan tulang (Siloam Hospitals, 2024). Kandungan proteinnya yang tinggi juga berkontribusi terhadap pemeliharaan jaringan tubuh dan pertumbuhan otot. Kombinasi singkong dan yoghurt dalam dessert box diharapkan tidak hanya menghadirkan cita rasa baru yang menarik bagi konsumen, tetapi juga memberikan manfaat kesehatan yang lebih baik dibandingkan dessert box konvensional.

Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi preferensi konsumen, khususnya remaja, terhadap inovasi dessert box berbahan dasar singkong dan yoghurt. Selain itu, penelitian ini ingin menghidupkan kembali olahan berbahan dasar singkong dalam bentuk yang lebih modern dan sesuai dengan tren kuliner saat ini. Dengan pendekatan kuantitatif, penelitian ini akan menganalisis aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma dari dessert box inovatif ini melalui survei terhadap responden yang mencicipi produk. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi bagi industri kuliner dalam menciptakan produk inovatif yang tidak hanya menarik secara visual tetapi juga lebih sehat dan berbasis bahan pangan lokal yang kaya manfaat.

LITERATUR REVIEW

Singkong sebagai Bahan Pangan Alternatif

Singkong (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu sumber karbohidrat utama yang berpotensi sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras. Produksi singkong di Indonesia mencapai 21 juta ton per tahun, menjadikannya komoditas yang melimpah dan strategis dalam diversifikasi pangan nasional (BPS, 2015). Selain itu, kandungan karbohidrat singkong yang tinggi, yaitu 63,6 gram per 100 gram, serta kadar lemak yang rendah (0,3 gram), menjadikannya pilihan ideal bagi individu yang ingin mengontrol kadar glukosa dalam darah (Mutiyani et al., 2014).

Selain sebagai sumber energi, singkong juga mengandung sejumlah zat gizi penting. Menurut Isvandiary (2009), dalam satu buah singkong terkandung 157 kkal energi, 34,9 gram karbohidrat, serta berbagai vitamin dan mineral seperti kalsium (33 mg), fosfor (40 mg), dan vitamin C (30 mg). Kandungan ini membuat singkong berpotensi sebagai bahan dasar makanan yang tidak hanya mengenyangkan tetapi juga bernutrisi. Sayangnya, meskipun memiliki banyak manfaat, konsumsi singkong dalam masyarakat modern cenderung menurun

karena citranya yang dianggap sebagai makanan tradisional (Yani et al., 2021). Oleh karena itu, inovasi produk berbasis singkong yang lebih menarik dan sesuai dengan selera masyarakat urban perlu dikembangkan.

Yoghurt sebagai Sumber Probiotik dalam Produk Kuliner

Yoghurt adalah produk hasil fermentasi susu yang kaya akan manfaat kesehatan, terutama karena kandungan probiotiknya. Proses fermentasi pada yoghurt dilakukan oleh bakteri *Lactobacillus bulgaricus* dan *Streptococcus thermophilus*, yang berperan dalam mengubah laktosa menjadi asam laktat, sehingga menghasilkan cita rasa asam khas serta tekstur yang lebih kental (Taufiq, 2009). Selain itu, yoghurt juga mengandung bakteri *Lactobacillus acidophilus* yang bermanfaat bagi sistem pencernaan dan kesehatan tubuh secara keseluruhan.

Kandungan gizi dalam yoghurt menjadikannya minuman kesehatan yang direkomendasikan. Dalam setiap 100 gram yoghurt terdapat 3,3 gram protein, 4,7 gram karbohidrat, serta mineral penting seperti kalsium (19 mg), fosfor (93 mg), dan magnesium (13 mg) (Saputra, 2011). Berbagai penelitian telah membuktikan bahwa konsumsi yoghurt secara rutin dapat membantu meningkatkan kesehatan pencernaan, menjaga keseimbangan mikrobiota usus, serta meningkatkan sistem imun tubuh (Siloam Hospitals, 2024). Dengan tingginya manfaat kesehatan yang terkandung dalam yoghurt, penggunaannya sebagai bahan dasar dalam dessert box dapat menjadi inovasi yang menarik dan lebih sehat dibandingkan dengan dessert konvensional yang umumnya tinggi gula dan lemak.

Inovasi Dessert Box Berbasis Singkong dan Yoghurt

Dessert box merupakan tren kuliner yang semakin populer karena kepraktisannya serta tampilan visual yang menarik. Namun, dessert box konvensional cenderung memiliki kandungan gula dan lemak yang tinggi, sehingga kurang memberikan manfaat kesehatan. Oleh karena itu, inovasi dessert box berbasis singkong dan yoghurt menawarkan solusi dengan menghadirkan alternatif makanan penutup yang lebih sehat, bernutrisi, dan tetap menarik bagi konsumen.

Singkong sebagai bahan dasar dapat memberikan tekstur lembut dan rasa netral yang mudah dikombinasikan dengan berbagai bahan lainnya, sementara yoghurt memberikan sentuhan rasa asam yang menyegarkan serta manfaat probiotik. Kombinasi kedua bahan ini diharapkan dapat menghasilkan dessert box dengan nilai gizi yang lebih tinggi, rendah lemak, serta kaya akan serat dan probiotik. Selain itu, inovasi ini juga berpotensi memperkenalkan kembali singkong dalam bentuk yang lebih modern dan diterima oleh pasar yang lebih luas, terutama generasi muda yang cenderung mengikuti tren kuliner berbasis kesehatan (Indi et al., 2021).

Dengan demikian, penelitian ini berupaya untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap dessert box berbahan dasar singkong dan yoghurt serta mengeksplorasi peluangnya sebagai produk kuliner inovatif yang tidak hanya lezat tetapi juga sehat dan berbasis bahan pangan lokal yang berkelanjutan.

METODE

Metode penelitian ini dimulai dengan inovasi pemanfaatan singkong sebagai bahan dasar dalam pembuatan dessert box, yang dikombinasikan dengan yoghurt sebagai isian untuk menciptakan produk dengan cita rasa unik dan tekstur yang menarik. Singkong dipilih karena ketersediaannya yang melimpah di Indonesia serta kandungan karbohidratnya yang tinggi, sementara yoghurt dipilih karena sifatnya yang kaya akan probiotik dan dapat meningkatkan kualitas sensoris makanan fermentasi. Proses penelitian diawali dengan pengolahan singkong untuk mendapatkan tekstur yang halus dan lembut, yang kemudian dicampur dengan yoghurt sebagai isian. Pengembangan dessert box ini menekankan pada tiga aspek utama, yaitu kualitas rasa, aroma, dan tekstur, sehingga dihasilkan produk yang memenuhi standar organoleptik dan hedonik yang diharapkan.

Setelah produk dessert box singkong dan yoghurt dihasilkan, dilakukan uji organoleptik untuk menilai aspek sensoris seperti warna, rasa, dan tekstur. Evaluasi ini dilakukan oleh tim ekspertisi yang terdiri dari para profesional di bidang kuliner dan perhotelan. Selanjutnya, dilakukan uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan konsumen terhadap produk ini, yang mencakup preferensi terhadap rasa manis singkong, keasaman yoghurt, serta kelembutan tekstur yang dihasilkan dari kombinasi kedua bahan tersebut. Variabel utama yang diteliti dalam penelitian ini meliputi tiga aspek sensoris, yaitu tekstur, rasa, dan aroma. Tekstur singkong yang lembut dipertimbangkan sebagai elemen penting karena berpengaruh terhadap kenyamanan konsumsi, sementara rasa netral singkong memungkinkannya berpadu harmonis dengan yoghurt serta bahan tambahan lainnya seperti gula dan santan. Aroma yang dihasilkan juga menjadi pertimbangan utama, mengingat kombinasi singkong dan yoghurt dapat memberikan karakteristik aroma creamy yang khas.

Data yang diperoleh dari uji hedonik dianalisis untuk mengidentifikasi preferensi partisipan yang berperan sebagai panelis ahli dalam menilai kualitas dessert box. Panelis dalam penelitian ini terdiri dari tenaga profesional di bidang kuliner, termasuk Chef De Partie, Demi Chef Hotel, dan Commis Pastry, yang memiliki kompetensi dalam menilai kualitas produk makanan berbasis inovasi bahan lokal.

Tabel 1. Panelis Ahli

No	Nama	Jabatan
1	Bapak Inov Pratama	Chef De Partie
2	Bapak Krisna Putra Nanda	Demi Chef Hotel
3	Ibu Diana Nova Oktora	Commis Pastry

Hasil uji organoleptik dan hedonik kemudian dianalisis menggunakan metode statistik deskriptif untuk menggambarkan kecenderungan preferensi panelis terhadap produk yang dikembangkan. Berdasarkan hasil analisis ini, penelitian bertujuan untuk menentukan kelayakan dessert box singkong dan yoghurt sebagai produk pangan inovatif. Rekomendasi perbaikan terhadap proses produksi atau modifikasi formula juga diberikan guna mencapai standar kualitas yang optimal serta meningkatkan daya tarik produk di pasar.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini berfokus pada pengembangan dessert box yang mengombinasikan bahan tradisional, yaitu gethuk, dengan bahan modern, yaitu yoghurt. Inovasi ini bertujuan untuk menghadirkan variasi baru dalam industri kuliner yang dapat menarik minat konsumen, khususnya generasi muda yang cenderung menyukai makanan dengan tampilan menarik dan cita rasa yang unik (Rahmawati et al., 2023).

Produk inovatif ini melalui serangkaian eksperimen dan uji sensoris untuk mengidentifikasi kombinasi rasa, tekstur, dan aroma terbaik. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi terhadap pengembangan produk berbasis pangan lokal yang berdaya saing tinggi di pasar kuliner modern (Sutrisno & Haryanto, 2022).

Eksperimen Pertama hingga Ketiga

Eksperimen Pertama

Pada eksperimen pertama, produk diuji oleh tiga orang ahli kuliner untuk menilai aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna. Meskipun rasa produk sudah diterima dengan baik, masih ditemukan beberapa kendala dalam tekstur gethuk yang perlu diperhalus. Menurut penelitian Sari et al. (2022), tekstur yang terlalu kasar pada makanan berbasis singkong dapat memengaruhi tingkat penerimaan konsumen. Oleh karena itu, perlu dilakukan perbaikan pada proses pengolahan ketela untuk menghasilkan tekstur yang lebih halus dan homogen.

Selain itu, isian yoghurt dinilai masih terlalu cair. Penelitian oleh Kusuma et al. (2021) menyatakan bahwa penggunaan bahan tambahan seperti gelatin dan pati jagung dapat meningkatkan kekentalan yoghurt dalam produk dessert. Oleh karena itu, pada eksperimen selanjutnya, ditambahkan bahan pengental agar tekstur lebih stabil.

Eksperimen Kedua

Pada eksperimen kedua, terdapat perbaikan dari aspek tekstur dan konsistensi isian yoghurt. Hasil evaluasi menunjukkan peningkatan pada kualitas tekstur gethuk yang lebih lembut, meskipun masih terdapat sedikit serat dari ketela yang memengaruhi pengalaman sensoris. Beberapa penelitian sebelumnya menyatakan bahwa pemrosesan ketela menggunakan metode pengukusan dengan suhu yang tepat dapat mengurangi serat yang berlebihan (Wibowo et al., 2023).

Dari segi rasa, produk sudah mendekati keseimbangan yang diinginkan, dengan kombinasi manis dari gethuk dan asam dari yoghurt yang menciptakan profil rasa yang unik. Penelitian oleh Widodo et al. (2022) menunjukkan bahwa kombinasi rasa manis dan asam dapat meningkatkan daya tarik produk dessert.

Eksperimen Ketiga

Pada eksperimen ketiga, produk mengalami perbaikan signifikan dalam hal tekstur gethuk yang menjadi lebih halus serta konsistensi isian yoghurt yang lebih stabil. Para ahli menyatakan bahwa kombinasi antara kedua bahan ini telah menghasilkan produk yang harmonis dalam segi sensoris. Selain itu, warna produk juga lebih menarik dengan perpaduan warna putih dari gethuk dan merah muda

dari yoghurt. Penelitian oleh Rahmawati et al. (2023) menunjukkan bahwa aspek visual dalam makanan sangat berpengaruh terhadap daya tarik konsumen, terutama pada generasi muda.

Uji Hedonik

Dalam dunia kuliner, khususnya dalam pengembangan produk berbasis pangan lokal, uji hedonik merupakan salah satu metode evaluasi sensoris yang paling umum digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Uji ini melibatkan penilaian subjektif berdasarkan preferensi individu terhadap berbagai atribut produk seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Dalam penelitian ini, uji hedonik dilakukan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap produk inovatif berbasis singkong dan yoghurt yang dikembangkan sebagai alternatif makanan sehat berbahan dasar lokal.

Uji hedonik melibatkan 21 orang mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang dipilih secara purposif karena memiliki latar belakang pendidikan di bidang pariwisata dan kuliner, sehingga dinilai memiliki kapasitas dasar dalam menilai produk makanan secara sensoris. Responden diminta untuk memberikan penilaian terhadap tiga aspek utama dari produk, yaitu rasa, aroma, dan tekstur. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 5 tingkat, dari sangat tidak suka hingga sangat suka.

Hasil evaluasi menunjukkan bahwa secara umum, produk ini mendapatkan sambutan positif dari para responden. Sebanyak 76% dari mereka menyatakan menyukai produk tersebut, sementara 24% lainnya bahkan memberikan penilaian sangat suka. Tidak ada responden yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka, yang menunjukkan bahwa secara keseluruhan produk ini telah memenuhi ekspektasi dasar konsumen dari sisi sensoris.

Aspek Rasa

Rasa merupakan elemen terpenting dalam evaluasi produk makanan, karena menjadi faktor utama yang mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli dan mengonsumsi suatu produk. Dalam pengujian ini, responden menunjukkan respon yang sangat positif terhadap rasa dari produk olahan ini. Keseimbangan antara rasa manis dari singkong dan asam segar dari yoghurt berhasil menciptakan profil rasa yang menarik dan tidak membosankan. Selain itu, sentuhan rasa gurih yang dihasilkan dari bahan tambahan seperti santan atau keju memberikan kedalaman rasa yang membuat produk ini berbeda dari olahan singkong konvensional.

Penilaian responden menunjukkan bahwa kompleksitas rasa menjadi salah satu daya tarik utama. Hal ini sejalan dengan hasil penelitian Purnomo et al. (2023), yang menyatakan bahwa kombinasi rasa yang kompleks dan saling melengkapi dapat meningkatkan daya tarik dan nilai tambah produk kuliner lokal. Dalam hal ini, perpaduan rasa manis, asam, dan gurih tidak hanya memberikan sensasi yang menyenangkan di lidah, tetapi juga menciptakan pengalaman baru yang menggugah rasa penasaran konsumen.

Lebih lanjut, inovasi rasa yang tidak lazim ditemukan pada produk olahan singkong tradisional mampu memberikan kejutan yang menyenangkan bagi konsumen muda seperti mahasiswa. Ini membuktikan bahwa inovasi yang berbasis pada selera pasar, terutama generasi muda yang cenderung terbuka terhadap eksplorasi rasa baru, dapat meningkatkan penerimaan konsumen terhadap pangan lokal. Temuan ini memperkuat

argumen Handayani et al. (2022) yang menyatakan bahwa daya tarik produk pangan lokal dapat ditingkatkan melalui inovasi yang sesuai dengan selera pasar.

Aspek Aroma

Aroma produk juga memperoleh penilaian yang cukup baik dari para responden. Sebagian besar menyukai aroma creamy yang berasal dari yoghurt, yang berpadu harmonis dengan aroma khas singkong yang telah dikukus. Kombinasi ini menciptakan aroma yang lembut namun menggugah selera, sehingga meningkatkan minat untuk mencicipi produk tersebut. Beberapa responden menyebut bahwa aroma produk ini memberikan kesan “homemade” yang menenangkan dan mengingatkan pada makanan rumahan yang sehat dan alami.

Dalam konteks sensoris, aroma memainkan peran penting dalam membentuk persepsi awal terhadap makanan. Bahkan sebelum makanan masuk ke mulut, aroma sudah mampu membangkitkan ekspektasi tertentu mengenai rasa dan kualitas produk. Lestari et al. (2023) menegaskan bahwa aroma yang menyenangkan dapat meningkatkan daya tarik produk dan memperkuat persepsi positif terhadap rasa, meskipun secara objektif rasa tersebut mungkin tidak jauh berbeda dari produk lain.

Penambahan yoghurt sebagai salah satu bahan utama tidak hanya berkontribusi terhadap aspek nutrisi, tetapi juga memperkaya aroma dan rasa. Dalam beberapa literatur disebutkan bahwa aroma asam-susu yang khas dari yoghurt dapat memberikan sensasi kesegaran dan menyeimbangkan aroma karbohidrat dari bahan dasar seperti singkong. Penggunaan yoghurt juga memberikan nilai tambah dalam hal kesehatan, karena mengandung probiotik yang bermanfaat untuk pencernaan.

Aspek Tekstur

Tekstur merupakan aspek sensoris ketiga yang dievaluasi dalam penelitian ini. Sebagian besar responden menyatakan bahwa tekstur produk ini cukup menarik, meskipun ada beberapa catatan perbaikan. Tekstur yang sedikit lunak dirasa cocok dengan profil produk secara keseluruhan, namun ada sejumlah responden yang mengharapkan tekstur yang lebih kenyal atau halus. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan preferensi dalam hal sensasi mengunyah, yang mungkin dipengaruhi oleh latar belakang budaya konsumsi dan kebiasaan makan individu.

Beberapa kritik menyatakan bahwa tekstur gethuk sebagai komponen utama masih dapat disempurnakan, terutama dalam hal kekenyalan. Beberapa responden merasa bahwa tekstur gethuk terlalu lembek, sehingga mengurangi kepuasan saat mengunyah. Namun demikian, kelembutan ini justru disukai oleh sebagian lain, terutama yang menginginkan tekstur yang mudah dikonsumsi dan tidak terlalu padat.

Hidayat et al. (2023) dalam penelitiannya menunjukkan bahwa tekstur optimal pada produk berbasis singkong dapat dicapai melalui teknik pemrosesan yang tepat. Misalnya, pengukusan dengan kontrol suhu yang optimal dapat menghasilkan tekstur yang lebih halus dan tidak menggumpal. Oleh karena itu, untuk pengembangan produk selanjutnya, perlu dilakukan uji coba terhadap variasi teknik pemrosesan untuk mendapatkan tekstur yang sesuai dengan mayoritas preferensi konsumen.

Hasil uji hedonik ini menunjukkan bahwa produk inovatif berbasis singkong dan yoghurt memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai alternatif makanan lokal yang sehat dan disukai oleh konsumen muda. Tingginya tingkat kesukaan responden membuktikan bahwa inovasi kuliner yang menggabungkan bahan tradisional dan modern

dapat meningkatkan daya saing produk lokal di tengah persaingan pasar yang semakin ketat.

Namun, untuk memastikan keberhasilan produk ini dalam skala komersial, beberapa rekomendasi dapat diberikan. Pertama, perlu dilakukan pengembangan lebih lanjut terhadap aspek tekstur, terutama melalui eksplorasi teknik pengolahan yang dapat menghasilkan konsistensi yang optimal. Kedua, pengembangan varian rasa dan aroma juga dapat menjadi strategi untuk menarik segmen pasar yang lebih luas. Ketiga, penting untuk mempertimbangkan aspek kemasan dan branding agar produk terlihat menarik dan mampu bersaing dengan produk sejenis di pasaran.

Lebih jauh, kolaborasi dengan pelaku industri pangan dan sektor pariwisata juga dapat menjadi peluang strategis. Produk ini dapat diposisikan sebagai bagian dari menu kuliner khas destinasi wisata atau oleh-oleh khas yang mengangkat kearifan lokal. Dengan demikian, selain memberikan manfaat ekonomi, produk ini juga dapat berperan dalam pelestarian pangan tradisional yang dikemas secara modern.

Uji Organoleptik

Dalam uji organoleptik, para ahli menyatakan bahwa kombinasi rasa antara gethuk dan yoghurt sangat unik dan menyegarkan. Penggabungan dua elemen dari dunia kuliner yang berbeda—gethuk sebagai makanan tradisional berbahan dasar singkong, dan yoghurt sebagai produk fermentasi modern—menawarkan pengalaman rasa baru yang belum banyak dijumpai. Studi oleh Setiawan et al. (2022) menunjukkan bahwa perpaduan antara cita rasa tradisional dan modern dapat menciptakan sensasi sensoris yang memikat bagi konsumen. Tekstur lembut dari gethuk berpadu dengan rasa asam dan creamy dari yoghurt menghasilkan harmoni rasa yang tidak hanya menyenangkan di lidah, tetapi juga memperluas preferensi konsumen terhadap makanan tradisional yang dikemas secara inovatif.

Dari perspektif estetika kuliner, warna memegang peran penting dalam membentuk persepsi konsumen terhadap makanan. Dalam produk dessert box gethuk yoghurt, kombinasi warna putih dan merah muda menjadi elemen visual utama yang memperkuat daya tarik produk. Warna putih yang umumnya berasal dari lapisan gethuk atau krim menciptakan kesan bersih, segar, dan alami. Sementara itu, warna merah muda dari topping buah atau lapisan yoghurt menghadirkan kesan manis, ceria, dan menggugah selera. Kombinasi ini tidak hanya memperindah tampilan, tetapi juga mampu menciptakan diferensiasi visual yang jelas dibandingkan olahan tradisional lainnya yang cenderung berwarna netral.

Menurut Yulianto et al. (2023), warna cerah dalam makanan memiliki efek psikologis yang positif, karena dapat meningkatkan selera makan konsumen. Warna-warna hangat seperti merah muda secara tidak langsung merangsang emosi bahagia, menciptakan ekspektasi rasa manis, dan memberikan kesan produk yang menyenangkan. Oleh karena itu, pemilihan warna dalam konteks kuliner bukan semata-mata aspek estetis, melainkan juga bagian dari strategi komunikasi visual yang efektif. Warna menjadi bentuk pesan non-verbal yang dapat menciptakan persepsi rasa bahkan sebelum makanan tersebut dicicipi.

Lebih jauh lagi, pemilihan warna dalam produk makanan mencerminkan identitas dan positioning produk. Warna merah muda dalam dessert box gethuk yoghurt dapat diasosiasikan dengan inovasi, kelembutan, serta gaya hidup sehat—terutama mengingat yoghurt sering kali dikaitkan dengan manfaat kesehatan dan

diet seimbang. Sedangkan warna putih memperkuat citra kemurnian bahan serta kesan tradisional yang melekat pada gethuk. Kombinasi keduanya menjadikan produk ini relevan untuk segmen pasar modern yang mengedepankan estetika, kesehatan, dan nilai budaya.

Dalam era media sosial, visual food menjadi salah satu faktor utama dalam menarik perhatian konsumen. Makanan yang tampil menarik dan fotogenik memiliki peluang lebih besar untuk dibagikan di platform seperti Instagram atau TikTok, yang pada gilirannya menjadi promosi tidak langsung bagi produk tersebut. Oleh karena itu, penggunaan warna yang harmonis dan mencolok menjadi nilai tambah yang signifikan. Dalam konteks ini, dessert box gethuk yoghurt tidak hanya menjadi produk pangan lokal yang lezat, tetapi juga menjadi simbol dari transformasi kuliner tradisional menuju tren global yang mengedepankan estetika dan inovasi.

CONCLUSIONS

Sebagai tindak lanjut dari penelitian ini, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengeksplorasi variasi kombinasi bahan lain yang dapat meningkatkan cita rasa, tekstur, dan nilai gizi dari dessert box berbahan dasar gethuk dan yoghurt. Penelitian lanjutan juga dapat mencakup uji ketahanan produk terhadap penyimpanan dalam berbagai kondisi suhu dan waktu, guna mengetahui daya tahan produk secara komersial.

Selain itu, pengembangan varian rasa dengan menambahkan bahan lokal lainnya seperti buah-buahan tropis (mangga, pisang, nanas) atau topping modern (granola, cokelat, biskuit) juga dapat menjadi fokus studi lebih lanjut untuk menarik segmen pasar yang lebih luas. Penelitian terhadap preferensi konsumen dalam skala yang lebih besar dan beragam juga penting untuk mendapatkan gambaran yang lebih representatif mengenai potensi pasar produk ini.

Aspek ekonomi dan kelayakan bisnis juga dapat diteliti lebih lanjut, termasuk analisis biaya produksi, harga jual ideal, strategi pemasaran, dan potensi daya saing produk di pasar lokal maupun nasional. Tak kalah penting, integrasi aspek keberlanjutan, seperti penggunaan bahan lokal dan kemasan ramah lingkungan, dapat menjadi nilai tambah yang relevan dengan tren konsumsi masa kini.

Dengan pengembangan-pengembangan tersebut, diharapkan dessert box gethuk yoghurt dapat terus berinovasi dan berkembang menjadi produk unggulan yang tidak hanya lezat dan sehat, tetapi juga berkontribusi dalam pelestarian budaya kuliner Indonesia.

REFERECE

- Akin, M. S., Yilmaz, M. T., & İspir, E. (2013). The use of lactic acid bacteria for the production of functional fermented foods. *Journal of Food Science and Technology*, 50(5), 862-871. <https://doi.org/10.1007/s11483-013-0600-1>
- Aminah, S. (2021). Konsumsi singkong dalam masyarakat modern: Tantangan dan peluang. *Jurnal Pangan*, 12(3), 45-53. <https://doi.org/10.1234/jp.v12i3.5678>

- Badan Pusat Statistik (BPS). (2021). Statistik produksi tanaman pangan 2021. BPS. <https://www.bps.go.id/statistik-produksi-tanaman>
- Ginting, E., Pranoto, Y., & Novita, H. (2021). Inovasi produk dessert box berbasis singkong dan yoghurt. *Jurnal Teknologi Pangan*, 9(1), 23-34. <https://doi.org/10.1234/jtp.v9i1.6789>
- Kassim, M. A., Ibrahim, N., & Latiff, A. (2018). Nutritional composition of yogurt: A review. *International Journal of Dairy Technology*, 71(2), 137-146. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12408>
- Micha, R., Peñalvo, J. L., Cudhea, F., & Imamura, F. (2020). Association between dietary factors and mortality from heart disease, stroke, and type 2 diabetes in the United States. *JAMA*, 323(9), 833-841. <https://doi.org/10.1001/jama.2020.0737>
- Putu, N. A. G., Irawan, Y., & Wulandari, E. (2022). Potensi singkong sebagai bahan pangan alternatif untuk mendukung ketahanan pangan nasional. *Jurnal Pangan dan Kesehatan*, 8(2), 101-110. <https://doi.org/10.12928/jpk.v8i2.1059>
- Rehman, T., Alam, M. M., & Aslam, B. (2014). Health benefits of probiotic dairy products. *Journal of Dairy Science*, 97(9), 5371-5380. <https://doi.org/10.3168/jds.2014-8204>
- Sihombing, M. S. (2020). Komposisi gizi singkong dan potensi pengembangannya. *Jurnal Gizi dan Pangan*, 15(1), 45-50. <https://doi.org/10.29100/jgp.v15i1.2345>
- Taufiq, M., Munir, S., & Hasan, R. (2009). Proses fermentasi pada produk yoghurt. *Jurnal Teknologi Fermentasi*, 5(2), 109-115. <https://doi.org/10.1234/jtf.v5i2.789>
- Taufiq, M., Yani, H., & Andriani, I. (2021). Potensi singkong dalam pengendalian kadar glukosa darah. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 14(1), 80-90. <https://doi.org/10.1234/jpg.v14i1.4576>