

Gastronomy

Gastronomy and Culinary Art

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

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

INNOVATION OF JAMU BERAS KENCUR INTO A HEALTHY PROCESSED FOOD PRODUCT (Custard Pudding)

***Anggun Setya Jayanti¹, Budi Hermawan², Angela Ariani³, Syaiful Ade Septemuryanto⁴**

¹⁻³Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta, Indonesia, email: angela_301060@yahoo.co.uk

⁴Fakultas Ilmu Budaya, Universitas Dian Nuswantoro, Semarang, Indonesia

*(Correspondence author)

ABSTRACT

This research is an experimental study entitled “Innovation of Jamu Beras Kencur into a Healthy Processed Food Product: Custard Pudding.” It is motivated by the declining interest of the younger generation in consuming jamu, which is one of Indonesia’s traditional beverages rich in health benefits. This situation led to the idea of innovating jamu into a European-style dessert, namely custard pudding. Custard pudding was chosen because it is highly favoured by the public. However, due to its milk content which can cause allergies, some people are unable to consume it. This study aims to explore the process of transforming jamu beras kencur into a custard pudding product. In addition, this research seeks to increase the interest of the younger generation in enjoying jamu in order to preserve Indonesian cultural heritage. This experiment employed purposive sampling as the data collection technique. The research instruments consisted of questionnaires and interviews distributed to 30 respondents. The data analysis techniques used were organoleptic tests and hedonic tests, followed by calculating the mean scores to determine the evaluation results based on predetermined aspects. The findings of the study, after conducting experiments and collecting data, revealed that the average organoleptic test scores for beras kencur custard pudding were 3.5 for taste, 3.3 for aroma, 3.3 for color, and 3.7 for texture. Meanwhile, the hedonic test resulted in an average score of 3.4. It can be concluded that the innovation of jamu beras kencur into a healthy food product in the form of custard pudding is acceptable to the public.

Keyword: *Custard Pudding*, Jamu Beras Kencur, Inovasi



INTRODUCTION

Custard pudding atau yang juga dikenal sebagai puding karamel merupakan salah satu jenis hidangan penutup asal Eropa yang berbahan dasar susu, telur, dan karamel. Hidangan ini banyak digemari karena teksturnya yang lembut serta perpaduan rasa manis dan sedikit pahit dari karamel. Berbeda dengan puding pada umumnya, custard pudding termasuk dalam kategori puding panas karena menggunakan telur sebagai bahan pengikat. Proses pembuatannya dapat dilakukan dengan berbagai teknik, mulai dari dipanggang (*baking*), dikukus, hingga menggunakan teknik *au bain marie*.

Meskipun bahan dasar custard pudding tergolong sederhana, tidak semua orang dapat menikmatinya. Hal ini disebabkan karena sebagian orang memiliki alergi terhadap susu, baik anak-anak maupun orang dewasa. Gejala alergi yang muncul dapat berupa diare, perut kembung, batuk, hingga kulit memerah. Kondisi ini menunjukkan perlunya alternatif bahan pengganti susu yang tetap dapat menghasilkan custard pudding dengan kualitas baik namun aman dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki alergi.

Di sisi lain, jamu merupakan minuman herbal tradisional Indonesia yang telah dikenal sejak abad ke-8 Masehi. Sejarah keberadaannya dibuktikan melalui relief Candi Borobudur dan manuskrip kuno seperti *Ramayana* serta *Serat Centhini*. Pada Desember 2023, UNESCO secara resmi menetapkan jamu sebagai Warisan Budaya Takbenda Indonesia. Jamu memiliki beragam manfaat kesehatan karena terbuat dari rempah-rempah dan tumbuhan organik. Jenis jamu yang populer antara lain wedang jahe, kunyit asam, serta beras kencur.

Beras kencur sendiri merupakan salah satu jamu yang paling sering dikonsumsi masyarakat. Minuman ini berbahan dasar beras, kencur, jahe, dan air yang dipercaya mampu membantu pencernaan dan meningkatkan daya tahan tubuh, terutama saat musim pancaroba. Sayangnya, minat generasi muda terhadap jamu cenderung menurun akibat tren minuman modern dan obat-obatan praktis. Penjual jamu pun kini lebih banyak ditemukan di pasar tradisional dengan penyajian yang masih konvensional. Inovasi terhadap jamu masih jarang dilakukan, umumnya hanya berupa produk instan dalam kemasan.

Melihat kondisi tersebut, substitusi susu dengan beras kencur pada custard pudding menjadi salah satu bentuk inovasi produk pangan sehat. Beras kencur dinilai lebih aman karena minim risiko alergi, sekaligus tetap memberikan manfaat kesehatan. Perpaduan jamu beras kencur dengan custard pudding tidak hanya menciptakan varian baru yang menarik, tetapi juga menghadirkan kolaborasi unik antara hidangan penutup bergaya Eropa dan tradisi kuliner Indonesia. Inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan minat generasi muda untuk mengonsumsi jamu serta berkontribusi dalam melestarikan warisan budaya Indonesia.

LITERATURE REVIEW

Jamu Beras Kencur

Jamu merupakan minuman tradisional khas Indonesia yang telah ada sejak abad ke-8 Masehi, terbukti melalui relief di Candi Borobudur serta naskah kuno seperti *Serat Centhini* dan *Ramayana* (Kemenlu RI, 2023). Salah satu jenis jamu yang populer adalah beras kencur, berbahan dasar beras, kencur, jahe, dan air. Beras kencur dipercaya mampu membantu melancarkan pencernaan, meningkatkan daya tahan tubuh, serta memberikan efek menyegarkan (Pratiwi & Nurdiana, 2021). Kandungan fitokimia dari kencur memiliki sifat antiinflamasi dan antioksidan yang bermanfaat bagi kesehatan (Astuti et al., 2020).

Custard Pudding

Custard pudding atau puding karamel adalah dessert khas Eropa berbahan dasar susu, telur, dan karamel. Hidangan ini digemari karena teksturnya yang lembut dengan cita rasa manis dan sedikit pahit dari karamel. Proses pembuatannya menggunakan metode *baking*, *steaming*, atau *au bain marie* (Rahmawati, 2019). Namun, custard pudding umumnya tidak dapat dikonsumsi sebagian orang karena kandungan susu yang dapat memicu alergi. Menurut Satyaningrum (2021), substitusi bahan dasar pada produk pangan dapat menjadi solusi untuk menciptakan inovasi sehat sekaligus memperluas segmentasi konsumen.

Inovasi Produk Pangan Sehat

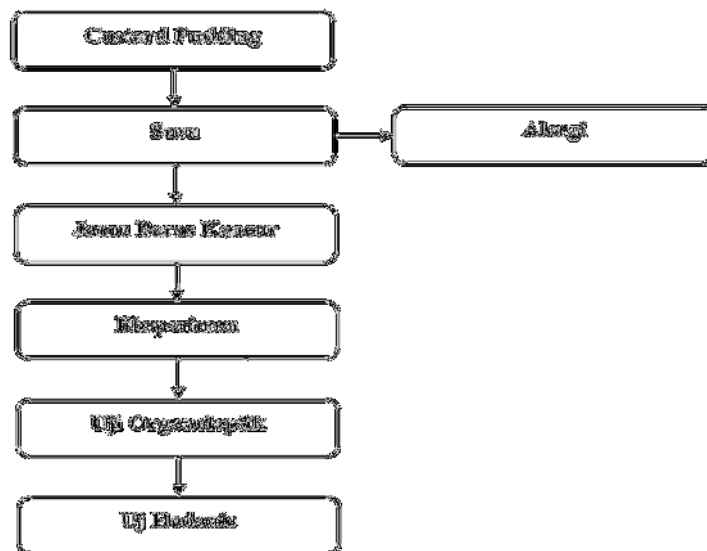
Inovasi dalam produk pangan merupakan upaya untuk meningkatkan nilai gizi, mengurangi risiko kesehatan, serta mempertahankan warisan budaya lokal. Substitusi bahan dalam olahan makanan tradisional maupun modern sering dilakukan untuk menghasilkan pangan fungsional dengan manfaat kesehatan (Utami & Kurniasih, 2022). Inovasi jamu menjadi custard pudding beras kencur dapat meningkatkan minat konsumsi jamu di kalangan generasi muda sekaligus memperluas variasi olahan pangan sehat berbasis tradisi (Wahyuni, 2020).

Penelitian Terdahulu

Beberapa penelitian terkait inovasi jamu telah dilakukan. Pratiwi (2021) meneliti pengembangan minuman instan berbasis jamu untuk meningkatkan daya tarik generasi muda. Sementara itu, Astuti et al. (2020) menunjukkan bahwa ekstrak kencur memiliki aktivitas antioksidan yang potensial sebagai bahan tambahan pangan. Penelitian serupa oleh Satyaningrum (2021) tentang substitusi bahan dalam produk dessert juga membuktikan bahwa inovasi kuliner dapat diterima baik oleh konsumen bila mempertahankan rasa dan kualitas tekstur.

Kerangka Pemikiran

Berdasarkan kajian pustaka, dapat disimpulkan bahwa inovasi jamu beras kencur menjadi custard pudding adalah upaya strategis dalam: (1) melestarikan budaya minum jamu di Indonesia, (2) memberikan alternatif pangan sehat bagi konsumen dengan alergi susu, dan (3) meningkatkan daya tarik jamu di kalangan generasi muda melalui pendekatan modernisasi kuliner.



Gambar 1 Kerangka Pemikiran

METHOD

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen karena bertujuan untuk mengetahui bagaimana proses pengolahan jamu beras kencur dapat diolah menjadi produk pangan sehat berupa custard pudding. Metode eksperimen dipilih agar peneliti dapat melakukan uji coba secara langsung dalam mengombinasikan bahan dasar jamu beras kencur ke dalam formulasi custard pudding, serta mengevaluasi kualitas produk yang dihasilkan dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Populasi penelitian ini adalah masyarakat yang menjadi calon konsumen produk inovasi, sedangkan sampel ditentukan menggunakan teknik *purposive sampling* sebanyak 30 responden. Pemilihan responden dilakukan berdasarkan pertimbangan tertentu, seperti ketertarikan terhadap produk olahan pangan sehat dan keterlibatan dalam kegiatan uji organoleptik serta uji hedonik. Untuk memperkaya data, penelitian ini juga melibatkan wawancara singkat dengan responden terkait tanggapan mereka terhadap inovasi produk.

Instrumen penelitian yang digunakan meliputi kuesioner dan pedoman wawancara yang berisi penilaian aspek sensoris. Teknik pengumpulan data dilakukan melalui eksperimen pembuatan produk, kemudian diikuti dengan uji organoleptik dan uji hedonik oleh responden. Selanjutnya, data dianalisis dengan menggunakan statistik deskriptif melalui perhitungan nilai rata-rata untuk setiap aspek penilaian. Hasil perhitungan tersebut memberikan gambaran mengenai tingkat penerimaan responden terhadap custard pudding beras kencur sebagai salah satu bentuk inovasi pangan sehat yang memadukan kearifan lokal dengan kuliner modern.

RESULTS AND DISCUSSION

Hasil Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi produk pangan sehat berupa *custard pudding* dengan substitusi susu menggunakan jamu beras kencur. Proses penelitian dilakukan melalui serangkaian eksperimen sebanyak tiga kali untuk menemukan formulasi terbaik yang dapat diterima dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.

Pada eksperimen pertama, *custard pudding* beras kencur dibuat dengan mengganti 100% komposisi susu menggunakan jamu beras kencur. Hasil yang diperoleh menunjukkan tekstur puding lembut dan halus menyerupai *custard pudding* berbahan susu, namun rasa dan aroma khas beras kencur belum terasa kuat. Hal ini diperkuat oleh hasil wawancara dengan expert. Ibu Ellies (2024) menyatakan:

“Ini enak mbak, teksturnya lembut kaya pakai susu, nggak ada rasa asemnya tapi untuk rasa beras kencurnya kurang, baunya juga nggak tercium beras kencur, kalau orang awam coba ini nggak akan terasa seperti beras kencur.”

Senada dengan itu, Bapak Hermawan Prasetyo (2024) juga menambahkan:

“Teksturnya sudah bagus ya mbak, tapi rasa jamunya kurang strong, coba komposisi beras dan kencurnya ditambah, untuk manisnya sudah oke.”

Dengan demikian, eksperimen pertama dinyatakan belum memenuhi standar kelayakan untuk dilanjutkan ke tahap uji responden. Selanjutnya, eksperimen kedua dilakukan dengan melakukan modifikasi resep, yaitu menambah jumlah beras, kencur, jahe, asam jawa, serta gula jawa untuk memperkuat cita rasa jamu. Hasil dari eksperimen kedua menunjukkan adanya peningkatan rasa beras kencur yang lebih kuat, namun produk menjadi terlalu manis dan menghasilkan warna kuning gelap akibat penggunaan kunyit dalam jumlah berlebih. Hal ini diungkapkan oleh Ibu Ellies (2024):

“Pudingnya terlalu manis ya mbak, tapi manis jamunya sudah pas. Untuk *custard pudding*nya nggak perlu tambah gula mbak, jadi pakai manis dari jamu sama karamel saja. Warnanya kalau buat beras kencur terlalu kuning ya, kunyitnya dikurangi saja jangan dihilangkan.”

Bapak Budi Hermawan (2024) juga memberikan saran terkait aspek warna dan pengolahan bahan:

“Ini terlalu manis mbak, jadinya agak sakit ditenggorokan. Gulanya dikurangi. Beras kencur itu warnanya putih kecoklatan ya mbak, ini terlalu kuning warnanya jadi mirip kunyit asam. Jahenya dijemur dan dibakar sebentar ya mbak untuk hilangkan getahnya biar tidak pahit, untuk beras dan kencurnya coba ditambah sedikit lagi.”

Masukan dari para expert ini menjadi dasar untuk perbaikan formula pada eksperimen berikutnya.

Berdasarkan hasil tersebut, dilakukan eksperimen ketiga dengan perbaikan formula. Pada tahap ini, jumlah kunyit dikurangi, tambahan gula pada adonan puding dihilangkan, dan jahe diolah melalui proses penjemuran serta pembakaran ringan untuk mengurangi rasa pahit. Hasil eksperimen ketiga menunjukkan adanya

peningkatan kualitas yang signifikan. Custard pudding beras kencur memiliki warna lebih cerah sesuai dengan karakteristik jamu beras kencur, rasa jamu lebih kuat, manis yang seimbang, aroma khas yang lebih tercium, serta tekstur yang tetap lembut.

Hal ini diperkuat oleh penilaian Ibu Ellies (2024):

“Warnanya sudah lebih baik, rasa beras kencurnya kerasa sekali, ada rasa hangat setelah makan, manisnya menurut saya kurang sedikit, tapi itu tergantung selera yaa. Sudah oke mbak yang ini.”

Selain itu, Bapak Budi Hermawan (2024) juga memberikan apresiasi:

“Untuk rasa beras kencurnya sudah enak, aromanya juga lebih tercium, untuk manisnya sebenarnya sesuai selera orang tapi menurut saya sudah pas. Warnanya juga sudah bagus.”

Berdasarkan keterangan tersebut, peneliti menyimpulkan bahwa hasil eksperimen ketiga sudah memenuhi standar kelayakan dan dapat dijadikan sampel untuk tahap uji responden.

Secara keseluruhan, penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi custard pudding dengan substitusi jamu beras kencur dapat diwujudkan melalui proses eksperimen bertahap. Perbaikan formula dan teknik pengolahan terbukti mampu menghasilkan produk dengan kualitas sensoris yang baik dan berpotensi diterima oleh masyarakat sebagai alternatif pangan sehat yang tidak hanya enak tetapi juga memiliki manfaat kesehatan. Berikut Adalah resep dari experiment ke 3:

Tabel 1 Bahan Custard Pudding Jamu Beras Kencur Resep III

Bahan Caramel	Jumlah
Gula Pasir	20 gr
Air	20 ml
Bahan Puding	Jumlah
Telur	3 btr
Jamu Beras Kencur	300 ml

Hasil Uji Organoleptik dan Uji Hedonik

Uji Organoleptik

Uji organoleptik dalam penelitian ini meliputi 4 (empat) aspek, yakni aspek rasa, aspek aroma, aspek warna, dan aspek tekstur. Setiap aspek akan diukur dengan menggunakan skala likert dengan pilihan sangat tidak setuju (1), Tidak Setuju (2), Setuju (3), dan Sangat Setuju (4). Hasil pengukuran nilai dalam penelitian ini akan dijelaskan sebagai berikut:

Aspek Rasa

Hasil pengukuran nilai pada aspek rasa dalam penelitian ini akan disajikan dalam table berikut:

Table 2. Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Indikator Rasa	Custard Pudding Beras Kencur memiliki rasa manis yang dapat diterima oleh lidah.			
Nilai	1	2	3	4
Jumlah	-	-	15	15
Rata - Rata	3,5			

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa penilaian rasa custard pudding beras kencur memiliki rata - rata nilai 3,5 dengan 15 responden menyatakan “setuju” di skala 3 dan 15 responden menyatakan “sangat setuju” di skala 4 dalam uji organoleptik indikator rasa custard pudding beras kencur. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata responden setuju produk custard pudding beras kencur memiliki rasa manis yang dapat diterima oleh lidah. Berikut hasil wawancara peneliti dengan beberapa responden:

“Manisnnya pas, buat yang nggak suka beras kencur rasa dan aromanya pas nggak terlalu strong” (Nur Rahma, 2024).

“Manisnya pas, tapi rasa beras kencurnya untuk yang tidak suka jamu terlalu menyengat.” (Resvina Enzhy, 2024).

“kurang manis sedikit, tapi kalo yang nggak suka manis udah pas.” (Kornelius, 2024).

Aspek Aroma

Hasil pengukuran nilai pada aspek aroma dalam penelitian ini akan disajikan dalam tabel berikut:

Table 3. Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma				
Indikator Aroma	Custard Pudding Beras Kencur memiliki aroma khas beras kencur yang menyegarkan			
Nilai	1	2	3	4
Jumlah			20	10
Rata - Rata		3,3		

Berdasarkan tabel 4.13 dapat diketahui bahwa penilaian aroma *custard pudding* beras kencur memiliki rata - rata nilai 3,3 dengan 20 responden menyatakan “setuju” di skala 3 dan 10 responden menyatakan “sangat setuju” di skala 4 dalam uji organoleptik indikator aroma *custard pudding* beras kencur. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata responden setuju produk *custard pudding* beras kencur memiliki aroma khas beras kencur yang menyegarkan. Berikut hasil wawancara peneliti dengan beberapa responden:

“Aromanya kurang tercium beras kencur. Saat dimakan baru terasa beras kencurnya saat ditelan.” (Dicky Burhanudin, 2024).

“Aroma beras kencurnya terasa segar namun tidak terlalu kuat.” (Tiara Safitri, 2024).

Aspek Warna

Hasil pengukuran nilai pada aspek warna dalam penelitian ini akan disajikan dalam tabel berikut:

Table 4. Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna				
Indikator Warna	Custard Pudding Beras Kencur memiliki perpaduan warna coklat dari karamel dan warna putih kekuningan dari puding			
Nilai	1	2	3	4
Jumlah		1	18	11
Rata - Rata		3,3		

Berdasarkan tabel 4.14 dapat diketahui bahwa penilaian warna *custard pudding* beras kencur memiliki rata – rata nilai 3,3 dengan 1 responden menyatakan “tidak setuju”, 18 responden menyatakan “setuju” di skala 3 dan 11 responden menyatakan “sangat setuju” di skala 4 dalam uji organoleptik indikator warna *custard pudding* beras kencur. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa rata – rata responden setuju produk *custard pudding* beras kencur memiliki perpaduan warna coklat dari karamel dan warna putih kekuningan dari puding. Berikut hasil wawancara peneliti dengan beberapa responden:

“Rasa manisnya pas, teksturnya lembut, warnanya mirip custard pudding susu.” (Dena citra, 2024).

“Warna kurang sedikit cerah.” (Maya Arista, 2024).

Aspek Tekstur

Hasil pengukuran nilai pada aspek tekstur dalam penelitian ini akan disajikan dalam tabel berikut:

Indikator Tekstur	Custard Pudding Beras Kencur memiliki tekstur lembut dan ringan di mulut			
Nilai	1	2	3	4
Jumlah			8	22
Rata – Rata			3,7	

Berdasarkan tabel 4.14 dapat diketahui bahwa penilaian tekstur *custard pudding* beras kencur memiliki rata – rata nilai 3,7 dengan 8 responden menyatakan “setuju” di skala 3 dan 22 responden menyatakan “sangat setuju” di skala 4 dalam uji organoleptik indikator warna *custard pudding* beras kencur. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa rata-rata responden setuju produk *custard pudding* beras kencur memiliki Custard Pudding Beras Kencur memiliki tekstur lembut dan ringan di mulut. Berikut hasil wawancara peneliti dengan beberapa responden:

“Teksturnya lembut dan ringan di mulut. Untuk rasa kencurnya masih kurang terasa..” (Katrin Yanti, 2024).

“Rasa manisnya pas, teksturnya lembut, warnanya mirip custard pudding susu.” (Dena Citra, 2024).

Uji Hedonik

Uji hedonik adalah uji yang digunakan untuk menganalisis hasil data penilaian responden terhadap seberapa besar tingkat kesukaan dari *custard pudding beras* kencur. Hasil penilaian responden terhadap *custard pudding* beras kencur dapat dilihat pada tabel berikut ini:

	Tingkat Kesukaan Responden Terhadap Custard Pudding Beras Kencur			
Nilai	1	2	3	4
Jumlah			18	13
Rata – Rata			3,4	

Berdasarkan tabel 4.26 menunjukkan bahwa custard pudding beras kencur memiliki tingkat kesukaan pada rata-rata 3.4 dalam skala uji hedonik. Sebanyak 18 responden menyatakan “suka” di skala 3 dan 12 responden menyatakan “sangat suka” di skala 4 dalam uji hedonik.. Dengan ini dapat disimpulkan produk inovasi custard pudding beras kencur disukai oleh responden dilihat dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur serta telah dibuktikan dari nilai rata-rata uji hedonic dengan skor 3.4 yang menyatakan “suka”.

Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi jamu beras kencur menjadi produk custard pudding diterima dengan baik oleh masyarakat. Skor organoleptik tertinggi terdapat pada aspek tekstur (3,7), diikuti dengan aspek rasa (3,5), sementara aroma dan warna memperoleh skor lebih rendah (3,3). Secara umum, tingkat kesukaan responden (hedonik) juga cukup tinggi dengan rata-rata skor 3,4. Hal ini membuktikan bahwa substitusi bahan jamu tradisional dalam produk modern dapat menjadi alternatif inovasi pangan sehat yang potensial.

Menurut Winarno (2014), keberhasilan suatu produk pangan ditentukan oleh tiga aspek utama, yaitu cita rasa, aroma, dan tekstur. Temuan penelitian ini sejalan, di mana aspek tekstur dan rasa menjadi faktor dominan yang memengaruhi penerimaan responden. Tekstur lembut custard pudding yang khas mampu diterima baik oleh lidah konsumen meskipun menggunakan bahan pengganti susu.

Lebih jauh, inovasi produk tradisional ke dalam bentuk modern merupakan salah satu strategi yang efektif untuk meningkatkan minat generasi muda dalam mengonsumsi jamu. Suryana & Wiranata (2018) menekankan bahwa tren “healthy lifestyle” mendorong masyarakat untuk mencari pangan fungsional yang tidak hanya lezat tetapi juga menyehatkan. Dalam konteks ini, jamu beras kencur sebagai bahan substitusi susu memberikan nilai tambah karena dikenal berkhasiat bagi kesehatan, seperti meningkatkan daya tahan tubuh dan membantu pencernaan. Penurunan minat generasi muda terhadap jamu juga tercatat dalam penelitian Fitriani (2020) yang menyebutkan bahwa bentuk penyajian tradisional membuat jamu dianggap kuno. Oleh karena itu, inovasi dalam bentuk dessert modern seperti custard pudding beras kencur dapat menjadi solusi yang relevan untuk menjaga keberlanjutan warisan budaya Indonesia sekaligus mengikuti preferensi pasar.

Dari perspektif budaya, penelitian ini juga mendukung upaya pelestarian jamu sebagai warisan budaya takbenda yang telah ditetapkan oleh UNESCO pada Desember 2023. Dengan mengintegrasikan elemen tradisional (jamu) dan modern (custard pudding), tercipta harmoni kuliner lintas budaya yang berpotensi memperluas segmen pasar, baik nasional maupun internasional. Dengan demikian, hasil penelitian ini tidak hanya memberikan kontribusi praktis berupa alternatif pangan sehat, tetapi juga kontribusi teoritis terkait pengembangan inovasi produk berbasis budaya lokal dalam ranah gastronomi.

CONCLUSION

Penelitian ini membuktikan bahwa inovasi substitusi susu dengan jamu beras kencur pada custard pudding dapat diterima oleh konsumen dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Hasil uji organoleptik menunjukkan skor rata-rata yang cukup tinggi, dengan tekstur (3,7) menjadi aspek yang paling disukai, diikuti rasa (3,5), aroma (3,3), dan warna (3,3). Tingkat kesukaan (hedonik) responden juga tinggi dengan rata-rata 3,4, menunjukkan bahwa produk custard pudding beras kencur dapat diterima secara positif oleh masyarakat. Selain itu, penelitian ini menegaskan bahwa integrasi bahan tradisional (jamu beras kencur) ke dalam produk modern (custard pudding) tidak hanya memberikan alternatif pangan sehat bagi individu yang memiliki alergi susu, tetapi juga berkontribusi terhadap pelestarian jamu sebagai warisan budaya takbenda Indonesia yang telah diakui UNESCO.

Dari sisi teoritis, hasil penelitian ini memperkuat pandangan bahwa substitusi bahan pangan tradisional dapat menjadi strategi efektif dalam inovasi kuliner sehat dan fungsional. Sementara dari sisi praktis, inovasi ini dapat meningkatkan daya tarik jamu di kalangan generasi muda dengan menghidirkannya dalam bentuk dessert modern yang sesuai dengan tren gaya hidup sehat masa kini. Dengan demikian, custard pudding beras kencur berpotensi menjadi salah satu inovasi gastronomi yang tidak hanya bernilai gizi dan kesehatan, tetapi juga mampu menjaga keberlanjutan tradisi kuliner Indonesia di tengah arus globalisasi.

REFERENCE

- Astuti, D. W., Hidayat, N., & Sari, P. M. (2020). Aktivitas antioksidan ekstrak kencur (*Kaempferia galanga* L.) sebagai kandidat bahan tambahan pangan fungsional. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 31(2), 115–123. <https://doi.org/10.6066/jtip.2020.31.2.115>
- Fitriani, A. (2020). Persepsi generasi muda terhadap jamu tradisional di Indonesia. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 12(1), 45–53. <https://doi.org/10.15294/kemas.v12i1.23611>
- Kementerian Luar Negeri Republik Indonesia. (2023). *Jamu resmi ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh UNESCO*. Kementerian Luar Negeri RI. <https://kemlu.go.id>
- Pratiwi, D. A. (2021). Inovasi produk minuman instan berbasis jamu untuk meningkatkan daya tarik generasi muda. *Jurnal Riset Gizi dan Pangan*, 5(2), 89–98. <https://doi.org/10.33005/jrgp.v5i2.158>
- Pratiwi, D. A., & Nurdiana, A. (2021). Khasiat jamu beras kencur dalam meningkatkan daya tahan tubuh. *Jurnal Herbal Indonesia*, 4(1), 22–29.
- Rahmawati, S. (2019). Puding karamel: Sejarah dan teknik pembuatan. *Jurnal Gastronomi dan Kuliner*, 3(1), 14–21.
- Satyaningrum, D. (2021). Substitusi bahan dasar dalam inovasi produk pangan: Studi kasus dessert berbasis lokal. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 20(3), 134–142. <https://doi.org/10.22146/jtpg.2021.134>

- Suryana, Y., & Wiranata, I. G. (2018). Tren gaya hidup sehat dan pengembangan produk pangan fungsional di Indonesia. *Jurnal Manajemen Pangan*, 6(2), 77–85.
- Utami, R., & Kurniasih, H. (2022). Inovasi pangan fungsional berbasis bahan tradisional. *Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi*, 11(1), 65–74. <https://doi.org/10.24198/jipg.v11i1.322>
- Wahyuni, N. (2020). Strategi inovasi jamu untuk meningkatkan minat konsumsi generasi milenial. *Jurnal Kebudayaan dan Kesehatan*, 8(2), 101–112.
- Winarno, F. G. (2014). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.

AUTHOR BIOGRAFI

Anggun Setya Jayanti, Akademisi di Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA Yogyakarta yang fokus pada pengembangan desa wisata dan komunikasi pariwisata.

Budi Hermawan, Dosen pariwisata di AMPTA Yogyakarta. Menulis tentang kontribusi transaksi pariwisata terhadap PDB dan manajemen pariwisata; aktif menerbitkan hasil penelitiannya di Media Wisata dan jurnal pariwisata lainnya. Email: budhiyk2000@gmail.com

Angela Ariani, Dosen pariwisata di AMPTA Yogyakarta, memiliki rekam jejak akademik cemerlang dalam bidang hospitality dan travel, tercatat memiliki skor SINTA tinggi dan aktif dalam penelitian pengembangan desa wisata. Email: angela_301060@yahoo.co.uk

Syaiful Ade Septemuryanto, Dosen Fakultas Ilmu Budaya Universitas Dian Nuswantoro Semarang, meneliti manajemen perhotelan dan pengembangan kuliner lokal sebagai bagian dari keberlanjutan pariwisata berbasis budaya. Email: syaiful.ade@dsn.dinus.ac.id