



DEKONSTRUKSI ONDE - ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT

Oleh

Yusfira Rahma¹, Eva Mardiyana², Dendi Gusnadi³

^{1,2,3}Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Telkom University

Jl. Telekomunikasi 1, Terusan Buah Batu - Bojongsoang, Telkom University, Sukapura,
Kec. Dayeuhkolot, Kabupaten Bandung, Jawa Barat 40257 Telp (022) 7564108

Email: ¹yusfirarahma@student.telkomuniversity.ac.id,

²evamardiyana@telkomuniversity.ac.id, ³dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Onde-onde adalah kue khas Indonesia dengan isian kacang hijau dan lapisan luar dari adonan ketan yang digoreng yang termasuk kedalam jajanan tradisional yang dinilai unik dan harga relatif terjangkau. Penelitian ini mengkaji onde-onde menjadi cold dessert berupa mousse dengan menyajikan perubahan komposisi dan metode penyajian yang bertujuan untuk mengeksplorasi potensi inovasi kuliner dengan menggabungkan elemen modern dan tradisional, serta mengetahui formulasi resep dekonstruksi onde-onde menjadi mousse. Perubahan tekstur kue onde-onde menjadi mousse dilakukan dengan mengganti komponen penggorengan dengan proses pembekuan dan pengadukan yang sesuai, sehingga hasil penyajian dingin berupa texture mousse. Metode penelitian melibatkan 100 panelis dengan menyebarkan kuisioner mengenai rasa, aroma, tekstur, warna dan tampilan yang didukung dokumentasi serta pencarian literatur melalui jurnal. Hasil dari penelitian ini adalah dekonstruksi mousse berbasis onde-onde menerima respon positif dari panelis terutama berdasarkan rasa, warna, tekstur, dan tampilan yang dinilai sangat menarik. Sehingga penulis menyimpulkan bahwa dekonstruksi onde-onde menjadi mousse dapat diterima baik.

Kata Kunci: Dekonstruksi, Mousse, Onde-Onde

I.PENDAHULUAN

Keberagaman makanan khas Indonesia merupakan gambaran konvensi nusantara dan memegang kedudukan penting dalam budaya nasional. Hampir seluruh makanan Indonesia kaya akan rempah, diikuti oleh pembuatan makanan dengan teknik tertentu yang sesuai dengan tradisi masing-masing daerah dan memiliki ciri khas tersendiri (Tyas, 2017). Masyarakat Indonesia mengkonsumsi makanan tradisional sebagai makanan selingan, salah satunya adalah jajanan tradisional yang dibuat dan dikonsumsi secara turun temurun. Jajanan tradisional biasanya disajikan dengan sederhana, namun kaya akan rasa.

Jajanan tradisional memiliki nilai kelebihan seperti cara pembuatan dinilai unik serta harga relatif terjangkau, sedangkan

kekurangannya mencakup cita rasa kurang disukai oleh generasi muda dan umur penyimpanan yang pendek (Muhandri, dkk 2020). Makanan dapat dikatakan sebagai makanan tradisional jika memenuhi beberapa aspek, mencakup bahan produksi dari pangan daerah tertentu, pengolahan dengan teknik yang dikuasai oleh masyarakat setempat, memiliki cita rasa khas Indonesia dan menjadi jati diri kelompok masyarakat yang mengkonsumsinya. Bahan pokok pembuatan jajanan tradisional sebagian besar mengandung karbohidrat seperti jagung, umbi-umbian, pati dan beras sebagai produk utama pembuatan jajanan (Hakiki dan Afifah, 2019).

Salah satu jajanan tradisional khas Indonesia yaitu onde-onde, yang merupakan makanan tradisional berasal dari Mojokerto



yang terbuat dari bahan tepung ketan yang bagian luar adonan dilapisi oleh biji wijen dan didalamnya terdapat kacang hijau sebagai isian. Masyarakat Mojokerto sangat *familiar* dengan onde-onde karena sebagian masyarakat memiliki kebiasaan untuk menyuguhkan onde-onde kepada tamu sebagai camilan, sehingga makanan ini dijadikan ikon kota Mojokerto melalui seni media patung di Jalan Majapahit. Tak heran, jajanan ini menjadi salah satu makanan yang paling banyak dicari oleh wisatawan yang berkunjung ke Mojokoerto karena rasanya yang lezat dibanding daerah lain (Fajrin & Suprayitno, 2023).

Onde-onde sekarang mulai tertinggal oleh makanan siap saji seperti *waffle*, *cake*, *pie* dan lain-lain. Maka dari itu, diperlukan inovasi dalam pengembangan jajanan tradisional yang mampu bersaing dengan makanan siap saji, salah satunya dekonstruksi onde-onde menjadi *mousse*. Pemilihan onde-onde sebagai bahan uji organoleptik dikarenakan pembuatan kue ini sesuai dengan acuan BPOM RI nomor HK.03.1.23.12.2006 tahun 2012 tentang Cara produksi pangan yang baik (CPPB) sehingga pembuatan dijamin sesuai dengan SNI nomor 01-2973-2011 (Adimarta, dkk 2024).

Pemanfaatan bahan kue onde-onde mampu memenuhi karakteristik *mousse* yang baik karena adanya penambahan *whipped cream* sehingga tekstur lembut, warna yang ringan, konsistensi padat, memiliki rasa yang manis dan penyajian dingin sebab komponen penggorengan diubah menjadi pembekuan dan pengadukan (Kartohadiprodo, 2006: 14). Mousse merupakan sajian pencuci mulut yang dihidangkan setelah makanan berat atau disebut sebagai dessert dengan mempresentasikan cita rasa manis, gurih, asin dan menyegarkan (Fadhila, 2022).

Penyajian onde-onde menjadi *mousse* harus dalam keadaan dingin, sebab proses pengolahannya melalui proses pemasakan sebelum disajikan secara dingin, dengan memasukkan ke dalam lemari pendingin (Ekawatiningsih, 2018) yang disebut sebagai

cold dessert karena dalam dekonstruksi hidangan tradisional onde-onde menjadi *mousse* membutuhkan penyajian yang tepat, sehingga memilih disajikan secara dingin.

Berlandaskan latar belakang diatas, rumusan masalah yang penulis angkat adalah bagaimana mendekostruksikan onde-onde menjadi *mousse* dan bagaimana daya terima konsumen pada produk inovasi *mousse* berbasis kue onde-onde.

Dari penulisan diatas disimpulkan bahwa tujuan penelitian dapat dicapai dan dibuat untuk mengetahui formulasi atau resep dari dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse* dan untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi *mousse* berbasis onde-onde.

LANDASAN TEORI

A. Dekonstruksi

Dekonstruksi merupakan metode merubah bentuk makanan namun tetap menggunakan bahan orisinil dari hidangan tersebut (Miller, 2016). Kata Dekonstruksi dicetuskan oleh Ferran Adria, seorang chef yang berasal dari Spanyol tahun 90-an, ia sering melakukan eksperimen terkait praktik kuliner sehingga menghasilkan makanan Barat yang merujuk pada hidangan Eropa sehingga memunculkan teori dekonstruksi makanan yang menyatakan bahwa Ferra Adria melakukan teknik dekonstruksi di sebuah restoran El Bulli, California dengan mengubah komposisi, tekstur, bentuk, dan estetika namun mempertahankan nilai klasik dalam hidangan tersebut (Putri, dkk 2022 hlm 34-35). Berbeda dengan Blumenthal, dekonstruksi merupakan teknik hidangan yang mengimplikasikan penguraian makanan tradisional menjadi partikel individual, menata ulang dan menyajikan melalui bentuk dan rasa yang baru (Goreng, 2024).

B. Kue Tradisional

Kue merupakan kata serapan dari istilah bahasa Hokkian yakni *Koe* sebagai salah satu dampak seni memasak Tionghoa yang



berkembang di Indonesia. Awal kata kue digunakan untuk camilan manis khas Tionghoa, namun dengan perkembangan zaman pemakaian kata kue semakin meluas menjadi beberapa sebutan seperti kue hari raya, bolu kukus dan lainnya (Napitupulu, 2020).

Kue tradisional merupakan jenis makanan nusantara yang banyak diproduksi dan dikonsumsi oleh masyarakat sekitar. Pengolahan kue tradisional sangat beragam dan hasil produksinya sering dijual ke pasar tradisional dengan harga yang terjangkau (Larasati, 2014). Kue tradisional biasanya disajikan pada waktu tertentu seperti upacara adat, pernikahan, kelahiran, dan lainnya.

Giantara & Santoso menyatakan bahwa kue tradisional terbagi kedalam dua jenis, yakni kue basah yang didominasi tekstur lembut dan empuk yang dapat kita temui di pasar tradisional, terbungkus dengan daun pisang ataupun daun kelapa contohnya seperti klepon, nagasari, dan lainnya. Sedangkan, kue kering cenderung memiliki kadar air sedikit yang mampu bertahan lama apabila disimpan seperti pisang goreng, kue bawang, rempeyek dan lain-lain (2014).

C. Onde-Onde

Onde-onde merupakan salah satu camilan tradisional yang terbuat dari tepung ketan, didalamnya terdapat kacang hijau sebagai isian, kemudian digoreng dan permukaan luarnya ditaburi oleh biji wijen. Onde-onde merupakan makanan khas Kota Mojokerto dengan berbagai macam variasi, sehingga masyarakat dapat membeli onde-onde sesuai selera (Adimarta, dkk 2023).

D. Cold Dessert

Cold Dessert merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam suhu dingin. Walau penyajian dalam suhu dingin, tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya dilakukan melalui proses pemasakan dengan memasukkan kedalam lemari pendingin. Contoh hidangan dingin mencakup buah-buahan, *shorbet*, *choux paste*, *ice cream*, pudding, *mousses*, *fruit pie*, dan cake

(Ekawatiningsih, 2008: 317). Jenis hidangan ini membutuhkan suhu penyimpanan 0-10° Celcius dalam refrigerator maupun freezer atau penyimpanan dalam lemari atau rak penyimpanan tertutup (Sulaiman, 2015).

E. Mousse

Menurut Fiberg (2003) dalam Gusnadi (2021) *mousse* merupakan istilah dari bahasa Perancis yang berarti busa. Kata tersebut diserap dalam bahasa Latin "*mulsa*" yang merupakan jenis minuman alkohol yang dicampur dengan madu dan wine yang menghasilkan busa melimpah ketika diolah. *Mousse* diolah dari bahan pangan *whipped cream*, putih telur atau kuning telur yang dikocok dengan kecepatan tinggi, kemudian ditambah gula sebagai perasa (Prayitno, 2016). Maka disimpulkan bahwa *mousse* merupakan camilan yang disajikan sebagai makanan pencuci mulut khas Perancis yang terbuat dari krim kocok dan dicampur dengan beragam olahan yang dikentalkan dengan penambahan gelatin (Gusnadi, dkk 2021). Pada dasarnya, *mousse* menggunakan *topping cream* yang diolah menjadi *whipped cream* dan penambahan susu serta gelatin sebagai pengikat. *Mousse* banyak disukai oleh khalayak karena teksturnya yang lembut dan rasa manis yang pas, maka seiring perkembangan zaman *mousse* memiliki beragam rasa seperti coklat, kopi, *green tea*, buah-buahan dan lainnya (Andragogi & Susanti, 2018).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan yakni teknik eksperimental dengan melakukan percobaan inovasi *mousse* berbasis kue onde-onde melalui uji organoleptik yang merupakan metode ilmiah dalam mengukur dan mengkaji karakteristik bahan pangan melalui indera tubuh dengan mengimplikasikan eksplanasi reaksi yang disebabkan oleh penginderaan manusia. Tujuan uji organoleptik adalah untuk menentukan elemen rasa dan kapasitas penerimaan khalayak terhadap makanan



(Manurung, dkk 2023). Dalam metode pengujian ini, peneliti mendapatkan lima elemen utama mencakup rasa, warna, tekstur, aroma dan tampilan.

a) Rasa

Komponen rasa dilakukan melalui teknik Tes Skala Hedonic yang digunakan untuk melakukan observasi terhadap rasa secara organoleptik dengan memanfaatkan indra pengecap. Produk disajikan secara acak dan responden memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka 1-5.

b) Warna

Komponen ini merupakan aspek yang paling mempengaruhi citra makanan. Warna didapatkan melalui interaksi cahaya yang diserap dan dipantulkan oleh bahan itu sendiri, sehingga dimensi faktor warna dipengaruhi oleh level kecerahan dan kejelasan produk.

c) Tekstur

Komponen ini menggunakan teknik *scoring* dengan memanfaatkan indra peraba dan penglihatan. Produk disajikan secara acak dan responden memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka 1-5.

d) Aroma

Komponen ini menggunakan teknik *scoring* dengan memanfaatkan indra penciuman. Produk disajikan secara acak dan responden memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka 1-5.

e) Tampilan

Komponen ini menggunakan teknik *scoring* dengan memanfaatkan indra penglihatan. Produk disajikan secara acak dan responden memberikan penilaian yang dinyatakan dalam angka 1-5 (Manurung, dkk 2023).

Setelah mendapatkan hasil produk dari uji organoleptik yang disebar pada 100 panelis atau konsumen. Dari teknik pengumpulan data pada penelitian ini, penulis menggunakan kuisisioner, studi pustaka dan dokumentasi yang disajikan dalam bentuk deskriptif.

a) Kuesioner

Dalam penyebaran kuisisioner, penulis menggunakan uji organoleptik yang dikemukakan oleh Ayustaningwarno merupakan penilaian melalui panca indera manusia untuk mengkaji tekstur, warna, bentuk, aroma dan rasa terhadap makanan (2014). Teknik ini dilakukan dengan menyebarkan google formulir kepada 100 panelis yang berbeda profesi. Terdapat tujuh jenis panelis yang mampu memberikan penilaian yakni panel perseorangan, panel terbatas terdiri dari 3-5 orang, panel terlatih dan tidak terlatih terdiri dari 15-25 orang, panel tidak terlatih lebih dari 25 orang awam, panel konsumen terdiri dari 30-100 orang dan panel anak-anak berusia 3-10 tahun (Rahayu, 2019). Teknik ini digunakan untuk menampung informasi mengenai respon panelis mengenai *mousse* berbasis onde-onde. Demikian, peneliti memilih 100 panelis yang terdiri dari orang awam beragam profesi sehingga hasil yang didapatkan murni jawaban dari panelis.

b) Studi pustaka

Studi pustaka merupakan kegiatan dalam memilih data yang mampu memecahkan masalah dengan cara mengkaji literatur, publikasi, dokumentasi dan laporan yang signifikan.

c) Studi dokumentasi

Kegiatan ini dilakukan dengan mengambil gambar di setiap tahap pembuatan produk yang berguna sebagai bukti bahwa penelitian ini benar dilakukan.

d) Eksperimental

Eksperimen adalah kegiatan yang dilakukan penulis untuk melakukan uji coba terhadap kue onde-onde sebagai bahan pokok dekonstruksi *mousse*, sehingga dapat menemukan formulasi terbaik yang dapat dikonsumsi dengan layak dan disebar kepada responden.



HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Karakteristik Konsumen Pada Produk Dekonstruksi Onde-Onde Menjadi Mousse Cold Dessert

Menurut data yang dikumpulkan penulis dari seratus panelis, dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold dessert*, berikut adalah penjelasan karakteristik pada panelis berdasarkan jenis kelamin, umur, dan pekerjaan atau profesi.

1) Jenis kelamin

Berdasarkan jenis kelamin dari 100 panelis yang mencoba produk dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold dessert*. Yang melakukan pengujian serta mengisi kuesioner uji organoleptik terdapat 54 orang dengan total persentase 54% berjenis kelamin perempuan dan 46 orang dengan total persentase 46% berjenis kelamin laki – laki.

2) Umur panelis

Berdasarkan umur panelis dari seratus panelis yang mencoba produk dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold dessert*, dapat dijelaskan bahwa jumlah yang berusia 10-20 tahun berjumlah 7 orang dengan persentase 7%, panelis yang berusia 21-30 tahun 48 orang dengan persentase 48%, lalu panelis yang berusia 31-40 tahun berjumlah 24 orang dengan persentase 24%, kemudian panelis yang berusia 41-50 tahun berjumlah 13 orang dengan persentase 13% dan yang terakhir panelis yang berusia 51-60 tahun berjumlah 8 orang dengan persentase 8%.

3) Profesi atau pekerjaan

Berdasarkan profesi atau pekerjaan dari seratus panelis yang mencoba produk dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold dessert*, dapat disimpulkan bahwa panelis yang merupakan pelajar/mahasiswa berjumlah 34 orang dengan persentase 34%, kemudian panelis berprofesi guru/dosen berjumlah 8 orang dengan persentase 8%, lalu panelis yang berprofesi sebagai ibu rumah tangga berjumlah 22 orang dengan persentase 22%, selanjutnya panelis yang memiliki profesi sebagai pegawai negeri/swasta berjumlah 10 orang dengan

persentase 10%, dan yang terakhir panelis yang memilih karakteristik lainnya yaitu berjumlah 34 orang dengan persentase 34%.

B. Hasil dan Pembahasan Formulasi Resep

Sebelum melakukan penelitian untuk menemukan formula resep yang sesuai, penulis membuat produk onde-onde menggunakan formula resep asli tanpa mengubahnya. Adapun resep tabel dibawah ini :

Tabel 1. Formulasi Resep Onde – Onde Asli

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
Tepung ketan putih	300	Gr	
Kentang	120	Gr	Rebus, haluskan
Gula	85	Gr	
Air hangat	200	MI	
<i>Vanila extract</i>	2	Gr	
Kacang hijau	150	Gr	<i>Optional</i>
Biji wijen	150	Gr	<i>Optional</i>

Sumber : hasil penelitian, 2024

Pada tabel diatas menjelaskan formulasi resep onde – onde asli, proses pembuatan :

1. Siapkan seluruh bahan yang digunakan
2. Campurkan semua adonan (tepung ketan putih, kentang, gula, air hangat)
3. Aduk adonan sampai kalis
4. Kemudian bentuk bulat , masukan isian kacang hijau
5. Selanjutnya, balur dengan biji wijen
6. Lalu goreng dengan minyak panas sampai kecokelatan

Setelah melakukan eksperimen dengan formula resep awal, penulis melakukan proses pembuatan produk dekonstruksi dimulai dengan mencari resep terbaik. Adapun resepnya seperti tabel dibawah ini:

Tabel 2. Formulasi Resep Dekonstruksi Onde – Onde Menjadi Mousse Cold Dessert

Bahan	Qty	Unit	Keterangan
<i>Based</i>			
Marie regal	100	Gr	Hancurkan sampai halus
Mentega	30	Gr	Cairkan
Biji Wijen	15	Gr	Sangrai
<i>Mousse onde</i>			
Kentang	100	Gr	Direbus lalu dihaluskan, ini adalah bahan utama.
Susu	24	MI	dimasak sampai gula larut
Gula	22	Gr	
Gelatin	3	gr	Larutkan gelatin dengan air
Air	16	MI	
<i>Whipcream</i>	96	Gr	Dimixer sampai

mengembang			
<i>Kacang ijo custard</i>			
Kacang ijo	50	Gr	Direbus sampai
Air	150	ML	matang, lalu haluskan
Tepung maizena	7,5	Gr	Aduk semua bahan
Gula	30	Gr	sampai rata
Kuning telur	1	pcs	
Susu kacang ijo	200	ML	Dimasak sampai
<i>Vanilla extract</i>	3	ML	mengeluarkan uap
<i>Tuile garnish</i>			
Tepung ketan putih	30	Gr	Campurkan semua
Air	100	Gr	adonan lalu masak sampai
Minyak	100	Gr	<i>crispy</i>

Sumber: hasil penelitian, 2024

Pada tabel 2 menjelaskan formulasi resep dekontruksi onde-onde menjadi *mousse cold dessert*, proses pembuatan :

1. Siapkan semua bahan yang dibutuhkan.
2. Masukkan bahan marie regal yang sudah dihaluskan kedalam *bowl*, campurkan mentega yang sudah dicairkan, lalu masukan wijen yang sudah disangrai, kemudian aduk hingga rata, tuang ke dalam cetakan sesuai keinginan .
3. Masukkan susu, gula, ke dalam *sauce pot*, lalu nyalakan kompor dengan api kecil, sambil diaduk agar gula cepat larut.
4. Setelah itu matikan kompor, masukan gelatin, diaduk sampai rata.
5. Selanjutnya *mixer whipcream* dan beri pewarna sampai mengembang lalu masukan kentang yang sudah dihaluskan aduk hingga tercampur rata.
6. Setelah mengembang, masukan susu, gula, gelatin yang sudah dimasak, aduk bersama *whipcream* dan biji wijen hingga tercampur rata.
7. Tuang *mousse* kedalam cetakan sesuai keinginan yang sudah diisi regal dibawahnya, lalu masukan mousse kedalam *frezeer* 2 jam.
8. Kemudian membuat kacang ijo *custard*.
9. Rebus kacang ijo dengan api kecil, lalu haluskan.
10. Masukan tepung maizena, gula, kuning telur, kacang ijo kedalam *bowl*, aduk hingga rata.
11. Lalu masukan susu kacang ijo dan *vanilla extract*, masukan tepung maizena, kuning telur, kacang ijo, gula kemudian aduk hingga tercampur rata lalu nyalakan kompor dengan

api kecil sambil diaduk sampai set, diamkan sampai dingin.

12. Setelah itu tuang kacang ijo *custard* diatas *mousse*.

13. Lalu masukan kedalam *chiller*, disajikan secara dingin.

Tahap pengerjaan onde-onde menjadi mousse:



Gambar 1. Proses Pembuatan Dekonstruksi Onde – Onde Menjadi Mousse Cold Dessert

Sumber : hasil eksperimen, 2024



Gambar 2. Hasil Dekonstruksi Onde – Onde Menjadi Mousse Cold Dessert

Sumber : hasil eksperimen, 2024

Berdasarkan formulasi resep tabel 1 dan 2, perbedaan antara onde – onde asli dan dekontruksi onde - onde menjadi *mousse cold dessert* menyatakan dua cara yang sangat berbeda untuk menyajikan hidangan penutup. Onde-onde asli menggunakan proses penggorengan dan berbentuk seperti bola yang



digoreng hingga kulitnya renyah dan diisi dengan kacang hijau, dan dilapisi biji wijen di luar untuk menambah rasa dan tekstur. Sedangkan, dekonstruksi onde-onde menjadi *mousse cold dessert* adalah penggabungan elemen tradisional dalam bentuk yang lebih halus dan elegan dengan proses pembekuan. Dalam versi ini, *whipcream* dicampur dengan susu dan gula untuk membuat *mousse* yang lembut dan *creamy*, dan disajikan secara dingin.

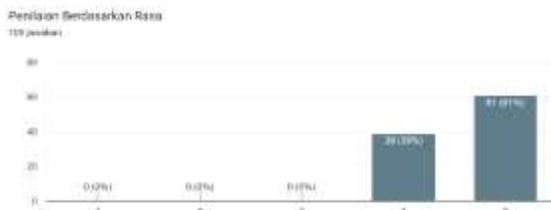
C. Daya terima Konsumen Pada Produk Dekonstruksi Onde-Onde Menjadi *Mousse Cold Dessert*

Menurut data yang dikumpulkan penulis dari seratus panelis, dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse*, berikut adalah penjelasan karakteristik pada panelis berdasarkan jenis kelamin, umur, dan pekerjaan atau profesi.

1) Berdasarkan Rasa

Berdasarkan dari hasil pengujian organoleptik yang diberikan kepada seratus panelis secara acak, menghasilkan jawaban yang bervariasi. Hasil evaluasi organoleptik berdasarkan rasa sebagai berikut:

Gambar 3. Berdasarkan Rasa



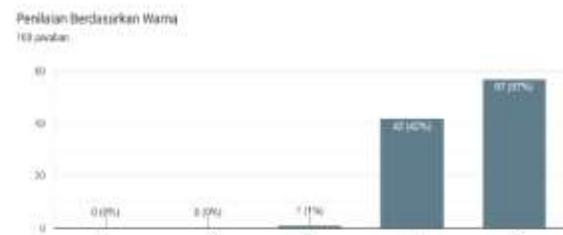
Sumber : hasil uji organoleptik,2024

Berdasarkan diagram batang yang terdapat pada gambar diatas menyatakan bahwa, dari 100 orang responden dengan persentase 61% memilih sangat enak, sedangkan sebanyak 39% memilih cukup enak. Maka dari itu, hasil berdasarkan rasa menyatakan bahwa 61% responden sangat suka dekonstruksi onde-onde menjadi *mousse*. Maka, dapat disimpulkan bahwa responden yang menyukai *mousse* berbasis onde-onde lebih

dominan dibandingkan dengan cukup enak. Hal ini karena rasa *mousse* yang manisnya cukup pas dan perpaduan *based mousse* dari biskuit yang dicampur dengan mentega menghasilkan rasa gurih yang tentunya sangat pas ketika dikonsumsi.

2) Berdasarkan Warna

Hasil pengujian organoleptik berdasarkan warna pada seratus panelis secara acak menghasilkan jawaban bervariasi. Berikut hasil dari organoleptik berdasarkan warna sebagai berikut:



Gambar 4. Berdasarkan Warna

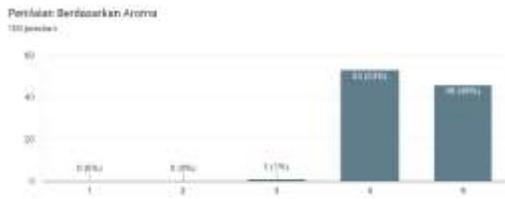
Sumber : hasil uji organoleptik,2024

Pada diagram batang diatas menyatakan bahwa sebanyak 57% menilai bahwa warna hasil dekonstruksi onde-onde menjadi *mousse* sangat menarik. Kemudian terdapat 42% memilih menarik dan 1% memilih cukup menarik. Sehingga dapat disimpulkan bahwa, hasil kuisisioner berdasarkan warna sangat menarik dengan persentase sebanyak 57%.

Dari pernyataan diatas dapat disimpulkan bahwa responden menyukai warna dari produk *mousse* berbasis onde-onde lebih dominan. Hal ini dikarenakan penambahan pewarna makanan yang memberikan warna kuning sehingga cukup mencolok pada *mousse* dan warna hijau dari kacang ijo *custard* sebagai perpaduan warna yang sangat menarik.

3) Berdasarkan Aroma

Hasil pengujian organoleptik berdasarkan aroma pada seratus panelis secara acak menghasilkan jawaban bervariasi. Berikut hasil dari organoleptik berdasarkan aroma.



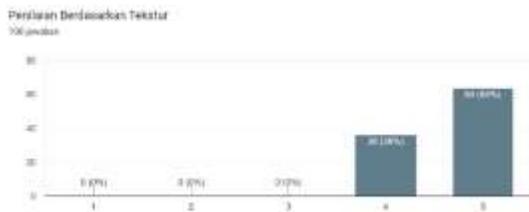
Gambar 5. Berdasarkan Aroma

Sumber : hasil uji organoleptik,2024

Pada diagram batang diatas menyatakan bahwa sebanyak 53% memilih *mousse* berbasis onde-onde beraroma harum, kemudian sebanyak 46% memilih sangat harum dan 1% memilih cukup harum. Maka dapat disimpulkan, dekonstruksi *mousse* berdasarkan aroma didominasi oleh aroma harum sebanyak 53%. Hal ini dikarenakan penambahan *whipcream*, biskuit regal dan kacang ijo *custard* menjadi satu sehingga menghasilkan aroma yang seimbang dan tercium tidak menyengat sehingga responden memilih aroma harum pada produk.

4) Berdasarkan Tekstur

Hasil pengujian organoleptik berdasarkan tekstur pada seratus panelis secara acak menghasilkan jawaban bervariasi. Berikut hasil dari organoleptik berdasarkan tekstur.



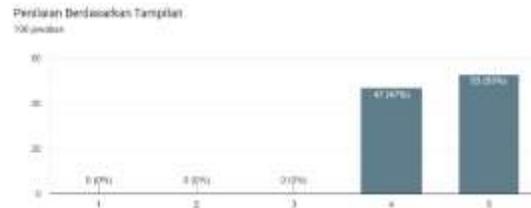
Gambar 6. Berdasarkan Tekstur

Sumber : hasil uji organoleptik,2024

Berdasarkan diagram batang di atas, dari seratus responden, sebanyak 64% memilih tekstur *mousse* berbasis onde-onde sangat lembut. Kemudian terdapat 36% responden memilih tekstur lembut pada *mousse* berbasis onde-onde. Maka berdasarkan diatas dapat disimpulkan bahwa responden dominan memilih tekstur sangat lembut.

5) Berdasarkan Tampilan

Hasil pengujian organoleptik berdasarkan tampilan pada seratus panelis secara acak menghasilkan jawaban bervariasi. Berikut hasil dari organoleptik berdasarkan tampilan.



Gambar 7. Berdasarkan Tampilan

Sumber : uji organoleptik,2024

Berdasarkan diagram batang di atas, dari seratus responden, sebanyak 53% memilih tampilan sangat menarik. Kemudian, sebanyak 47% memilih tampilan menarik. Maka dapat disimpulkan, responden terbanyak memilih sangat menarik dengan persentase 53%. Hal ini dikarenakan penataan dari *based*, *mousse* hingga *custard* tersusun rapi dan cantik. Selain itu, elemen tersebut memberikan warna yang berbeda sehingga membuat responden memilih sangat menarik dibanding cukup menarik.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan dari hasil peninjauan dan eksperimen mengenai dekonstruksi onde-onde menjadi *mousse cold dessert* mengarah pada kesimpulan berikut, formulasi resep dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold dessert* sudah dinyatakan baik oleh beberapa para panelis. Adonan yang diterima formulasinya terdiri dari kentang 100 gr, susu 24 ml, air 16 ml, *whipcream* 96 gr, kacang ijo 50 gr, air, 150 ml, tepung maizena 7,5 gr, gula 30 gr, kuning telur 1 butir, susu kacang ijo 200 ml, *vanila extract* 3 ml, pembuatannya hampir sama *mousse* pada umumnya, yang membedakan yaitu ditambahkan elemen penting yang ada pada onde – onde. Produk dekonstruksi onde – onde menjadi *mousse cold*



dessert dapat diterima baik oleh masyarakat, terutama berdasarkan rasa, warna, tekstur, dan tampilan yang dinilai sangat menarik. Dan Dari eksperimen yang telah dilakukan untuk mendapatkan resep yang tepat, diketahui penambahan elemen kacang ijo *custard* dan wijen yang ada pada *onde-onde* mampu memberikan hasil yang baik.

Saran

Berdasarkan hasil analisis dan kesimpulan, maka saran yang dapat diberikan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut, untuk mendapatkan hasil yang maksimal, diperlukan pemilihan bahan berkualitas tinggi, seperti memilih kentang yang baik, kulit halus tanpa keriput atau bintik gelap yang menandakan adanya kerusakan, dan untuk menghasilkan tekstur yang lembut pada dekonstruksi *onde-onde* menjadi *mousse*, sebelum mencampurkan *whipcream* dan kentang sebaiknya bahan kentang disaring terlebih dahulu agar menghasilkan tekstur yang lebih lembut.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Adimarta, T., Nopriyanti, M., & Sapitri, L. (2023). Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Jagung (*Zea mays*.L) terhadap Karakteristik Kimia dan Mutu Organoleptik Kue *Onde-onde*. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Industri Perkebunan (LIPIDA)*, 3(2), 7–14. <https://doi.org/10.58466/lipida.v3i2.1427>
- [2] Andragogi, V., Bintoro, VP., & Susanti, S. (2018). Pengaruh Berbagai Jenis Gula Terhadap Sifat Sensori dan Nilai Gizi Roti Manis. *Jurnal Teknologi Pangan*. Vol. 2 (2) : 163-167.
- [3] Ayustaningwarno.(2014). *Teknologi Pangan; Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta:Graha Ilmu.
- [4] Ekawatiningsih, Prihastuti. (2008). *Restoran Jilid 1*. Jakarta: Pusat Perbukuan Departemen Pendidikan Nasional
- [5] Fadhila, A. . (2022). Strategi Upselling dalam Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Dessert di Harris Cafe Restaurant. *Jurnal Ekonomi Bisnis & Kewirausahaan*, XI(1), 1–9.
- [6] Fajrin, H. N., & Suprayitno. (2023). Pembuatan *Onde-Onde* Sebagai Praktik Etnopedagogi Dalam Proyek Penguatan Profil Pelajar Pancasila Di Sekolah Dasar. *Jurnal Pendidikan Guru Sekolah Dasar*, 11(2), 454–467.
- [7] Giantara, M. S., & Santoso, J. (2014). Pengaruh Budaya, Sub Budaya, Kelas Sosial, Dan Persepsi Kualitas Terhadap Perilaku Keputusan Pembelian Kue Tradisional Oleh Mahasiswa Di Surabaya. *Jurnal Hospitality dan manajemen jasa*, 2(1), 111-126
- [8] Goreng, N. (2024). *Standar Resep Dekonstruksi Asinan Bogor Dalam Menghadapi NHI Tourism Skill Competition Menjadi Fusion Appetizer Khaeril Sungkawa Riyanto Wibowo Muhammad Puji Mauludin keberadaannya . Oleh sebab itu , banyak dari berbagai lapisan masyarakat dan akademisi serta https://www.liputan6.com dengan judul “ Lakupon Gelar Kampanye Kuliner Lokal Khas yang menawarkan berbagai promo voucher , Lakupon berinovasi meluncurkan kampanye “ I. 3(1).*
- [9] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik Dan Daya Terima Pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- [10] Hakiki, N. N & Afifah. (2019). Penganekaragaman Kue Basah Tradisional Berbasis Tepung Premix Novi Nur Hakiki Program Studi S1 Pendidikan Tata Boga 2014 , Fakultas Teknik , Universitas Negeri Surabaya Choirul Anna Nur Afifah , S . Pd ., M . Si Dosen Program Studi Tata Boga Fakultas Tekn. *Tata Boga*, 8(1), 99–109.
- [11] Kartohadiprodjo, A. (2006). *25 Dessert Populer*. Jakarta: Esensi
- [12] Manurung, J. E. A., Gusnadi, D., &



- Sumarsih, U. (2023). Inovasi Rice Pudding Berbasis Alpukat. *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 6(11), 9205–9214.
- [13] Muhandri, T., Hasanah, U., & Amanah, A. (2021). Perilaku Konsumen Terhadap Jajanan Tradisional di Kabupaten Pekalongan. *Jurnal Mutu Pangan : Indonesian Journal of Food Quality*, 8(1), 10–16.
<https://doi.org/10.29244/jmpi.2021.8.1.10>
- [14] Napitupulu, B. P., & Dewiani, S. (2020). Variasi Kue Tradisional Dengan Bahan Dasar Singkong Di Dapur Pastry Hotel Él Royale Bandung. *Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung*, 7(1), 49-58.
- [15] Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(1), 33–40.
<https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100>
- [16] Rahayu, W.P., Nurosiyah, S., & Widyanto. (2019). Evaluasi Sensori-Edisi Kedua Buku Materi Pokok PANG4324. Banten: Universitas Terbuka
- [17] Sulaiman, H. (2015). Pengelolaan Makanan Kontinental. *Direktor Pembinaan Kursus Dan Pelatihan Direktorat Jenderal Pendidikan Anak Usia Dini Dan Pendidikan Masyarakat Kementerian Pendidikan Dan Kebudayaan*, 70.
[https://etheses.uinsgd.ac.id/id/eprint/64366%0Ahttps://etheses.uinsgd.ac.id/64366/2/pengelolaan makanan.pdf](https://etheses.uinsgd.ac.id/id/eprint/64366%0Ahttps://etheses.uinsgd.ac.id/64366/2/pengelolaan%20makanan.pdf)
- [18] TYAS, A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(1), 1-14.