

Inovasi Crème Brulee Berbasis Santan

Tazma Azra Intania
Program Studi D3 Perhotelan,
Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

Tito Pandu Raharjo
Program Studi D3 Perhotelan,
Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

Abstrak — Santan merupakan salah satu bahan tambahan dalam makanan maupun minuman yang dikenal luas oleh masyarakat Indonesia. Harga krim di Indonesia relatif mahal dan sulit diperoleh, sedangkan santan diproduksi secara melimpah, mudah didapat, dan berharga lebih murah. Penelitian ini bertujuan menganalisis penggunaan santan sebagai substitusi krim pada pembuatan crème brûlée sehingga dapat menghasilkan inovasi dessert yang lebih terjangkau dengan cita rasa khas tradisional. Metode penelitian menggunakan pendekatan eksperimental dan uji organoleptik dengan teknik pengumpulan data melalui kuesioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi crème brûlée yang dapat diterima konsumen terdiri dari 260 ml santan kelapa parut, 50 gr gula pasir, 3 butir kuning telur, 8 gr maizena, 3 sdm ekstrak daun pandan, $\frac{1}{2}$ sdt garam, dan $\frac{1}{2}$ sdt perisa pandan. Uji organoleptik terhadap lima aspek (rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan) menghasilkan nilai rata-rata (mean) 20,8 dari total skor maksimal 25. Hal ini menunjukkan bahwa inovasi substitusi santan pada crème brûlée dapat diterima dengan baik oleh konsumen.

Kata kunci— crème brûlée, santan, organoleptik

I. PENDAHULUAN

Wisata kuliner menjadi salah satu daya tarik masyarakat Indonesia dalam kegiatan pariwisata. Identitas lokal sering diperkuat melalui makanan khas daerah. Salah satu bahan pangan yang banyak digunakan dalam kuliner Indonesia adalah santan, karena menghasilkan cita rasa gurih yang digemari masyarakat. Di sisi lain, dessert modern seperti crème brûlée masih bergantung pada krim yang mahal dan sulit diperoleh.

Inovasi kuliner melalui penggunaan bahan lokal dapat memperkuat keberlanjutan pangan sekaligus menghadirkan cita rasa unik. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengembangkan crème brûlée berbasis santan sebagai alternatif pengganti krim. Fokus penelitian adalah formulasi produk serta daya terima konsumen berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan.

Suci, N. A. dkk (2023) meneliti inovasi pembuatan crème brulee berbahan dasar tape ketan hijau. Hasil penelitian menunjukkan keberhasilan dalam mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap crème brulee berbahan dasar tape ketan hijau dilihat dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna. Namun, penelitian tersebut menggunakan tape ketan hijau sebagai bahan utama, belum mengeksplorasi

potensi santan sebagai substitusi krim yang lebih mudah diperoleh dan memiliki karakteristik rasa yang berbeda.

Suzauddula, M. dkk (2020) melakukan studi komparatif tentang komposisi kimia dan penerimaan dessert creamy (pudding) yang dibuat dengan santan kelapa dan susu sapi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa santan lebih dapat diterima daripada susu sapi menurut masukan panelis. Meskipun penelitian ini membuktikan superioritas santan dalam hal penerimaan, namun produk yang dikembangkan adalah pudding, bukan crème brulee yang memiliki karakteristik tekstur dan teknik pembuatan yang berbeda.

Penelitian lain seperti Setiarini dkk (2024) tentang cendol crème brulee, Kumolontang (2015) mengenai cookies santan, dan Mahrita dkk (2023) tentang es krim berbasis santan juga menunjukkan potensi santan dalam berbagai produk makanan, namun belum ada yang secara spesifik menguji santan murni sebagai substitusi krim pada crème brulee.

Inovasi dessert berbasis bahan lokal semakin berkembang, seperti yang ditunjukkan oleh penelitian Suci dkk (2023) dan Setiarini dkk (2024) yang berhasil mengembangkan crème brûlée dengan bahan lokal. Santan sebagai bahan lokal yang melimpah di Indonesia berpotensi menjadi alternatif pengganti krim dalam produk dessert, mengingat karakteristik rasa gurih dan tekstur lembut yang dimilikinya.

Namun, penelitian seperti Suzauddula dkk (2020) lebih fokus pada komposisi kimia, sementara aspek organoleptik yang menentukan penerimaan konsumen masih perlu dieksplorasi lebih mendalam, terutama untuk produk crème brûlée berbasis santan murni.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menguji tingkat penerimaan konsumen terhadap inovasi crème brûlée berbasis santan melalui uji organoleptik dengan melibatkan panelis terlatih.

Dengan mempertimbangkan potensi besar wisata kuliner di Indonesia yang didukung oleh kekayaan bahan lokal, khususnya santan yang melimpah dan digemari masyarakat, inovasi dalam hidangan penutup menjadi sangat relevan. Inovasi ini tidak hanya bertujuan untuk menciptakan alternatif yang lebih terjangkau dan ramah lingkungan dibandingkan crème brulee tradisional yang menggunakan

krim, tetapi juga untuk memperkaya cita rasa kuliner Indonesia dengan memanfaatkan bahan lokal yang memiliki nilai jual tinggi. Melalui pengembangan *crème brûlée* berbasis santan, diharapkan dapat tercipta produk yang unik, lezat, dan berkelanjutan, sekaligus membuka peluang baru dalam industri kuliner nasional.

II. KAJIAN TEORI

A. Pastry

Pastry secara umum merujuk pada adonan yang terbuat dari tepung, lemak, air, dan garam, yang diproses sedemikian rupa untuk menghasilkan tekstur berlapis, renyah, atau lembut. Penggunaan lemak khusus dan teknik pelipatan adonan seringkali menjadi ciri khas dalam pembuatan pastry, seperti pada *puff pastry*, *choux pastry*, *danish pastry*, dan *rough puff pastry* (Rahmat, 2015; Bridha et al., 2023; Dwinta, 2014; Pradapa et al., 2024). Meskipun *crème brûlée* secara teknis bukan adonan pastry berlapis, ia seringkali dikategorikan dalam konteks hidangan penutup yang disajikan di toko roti atau kafe yang juga menjual berbagai jenis pastry. Dalam industri kuliner, istilah "pastry" seringkali diperluas untuk mencakup berbagai hidangan manis yang disajikan setelah hidangan utama, termasuk kue, tart, dan custard seperti *crème brûlée*.

B. Dessert

Dessert adalah hidangan penutup yang secara tradisional disajikan setelah hidangan utama dalam sebuah jamuan makan. Ciri khas utama dessert adalah rasanya yang manis, meskipun ada pula variasi yang memadukan rasa manis dengan sedikit asam atau pahit. Dessert memiliki peran penting dalam memberikan pengalaman bersantap yang lengkap dan memuaskan, seringkali menjadi penutup yang menyenangkan dan berkesan. Berbagai jenis dessert meliputi *cake*, es krim, *pie*, puding, dan *crème brûlée* (Choerunnisa & Setiawan, 2022). Setiap jenis dessert memiliki karakteristik unik dalam hal tekstur, suhu penyajian, dan komposisi bahan, yang semuanya berkontribusi pada keragaman kuliner global.

C. Sejarah Crème Brûlée

Crème brûlée, yang secara harfiah berarti "krim bakar" dalam bahasa Prancis, adalah hidangan penutup klasik yang kaya akan sejarah. Asal-usulnya dapat ditelusuri kembali ke Prancis pada abad ke-17, meskipun klaim serupa juga muncul dari Inggris dan Spanyol. Ciri khas utama *crème brûlée* adalah lapisan gula karamel yang renyah di permukaannya, yang terbentuk melalui proses pembakaran gula dengan obor dapur atau salamander. Di Inggris, hidangan serupa dikenal sebagai *burnt cream* atau *Cambridge burnt cream*, yang konon pertama kali disajikan di Trinity College,

Cambridge. Sementara itu, di Spanyol, terdapat *crema catalana*, yang memiliki kemiripan dalam tekstur custard dan lapisan karamel, namun seringkali dibumbui dengan kulit lemon atau kayu manis dan dimasak di atas kompor daripada dipanggang (Davidson, 2014). Perbedaan-perbedaan kecil ini menunjukkan evolusi dan adaptasi hidangan ini di berbagai budaya, namun esensi custard lembut dengan lapisan gula yang renyah tetap menjadi daya tarik utamanya.

D. Crème Brûlée

Crème brûlée adalah hidangan penutup yang elegan dan populer, terbuat dari bahan-bahan dasar seperti krim susu, kuning telur, dan gula. Proses pembuatannya melibatkan pemanggangan campuran bahan-bahan ini dalam *bain-marie* (mandi uap) hingga custard mengental dan memiliki tekstur yang lembut dan *silky*. Kunci dari tekstur lembut ini adalah penggunaan krim susu dengan kandungan lemak tinggi, yang memberikan kekayaan rasa dan kehalusan pada custard (Kiswandono, 2009). Setelah dipanggang dan didinginkan, hidangan ini disempurnakan dengan menaburkan gula pasir di permukaannya, kemudian dibakar dengan obor dapur hingga gula meleleh dan mengkaramelisasi, membentuk lapisan keras dan renyah yang kontras dengan custard lembut di bawahnya. Kombinasi tekstur ini, bersama dengan rasa manis dan sedikit pahit dari karamel, menjadikan *crème brûlée* sebagai hidangan yang sangat disukai.

E. Santan

Santan adalah cairan berwarna putih susu yang diekstrak dari parutan daging buah kelapa matang. Santan merupakan bahan pokok dalam masakan Asia Tenggara, Asia Selatan, Karibia, dan Amerika Latin. Proses pembuatannya melibatkan pamarutan daging kelapa, kemudian diperas untuk mendapatkan cairan kental (santan kental) atau dicampur dengan air dan diperas lagi untuk mendapatkan cairan yang lebih encer (santan encer).

F. Uji Organoleptik

Uji organoleptik, atau sering disebut juga uji sensori, adalah metode ilmiah yang digunakan untuk mengukur, menganalisis, dan menginterpretasikan reaksi manusia terhadap karakteristik produk yang dapat dirasakan melalui indra (penglihatan, penciuman, perasa, peraba, dan pendengaran). Dalam pengembangan produk pangan, uji organoleptik sangat krusial untuk menilai penerimaan konsumen, mengidentifikasi preferensi, dan mengevaluasi kualitas produk.

- Aspek yang Dinilai: Aspek-aspek utama yang dinilai dalam uji organoleptik meliputi:
 - Rasa: Sensasi yang dirasakan oleh lidah (manis, asam, asin, pahit, umami).

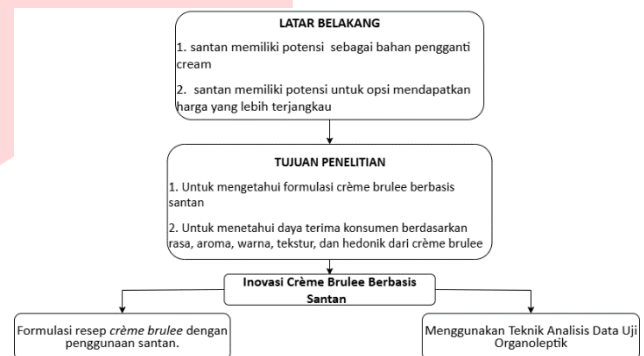
- Warna: Penampilan visual produk yang dapat memengaruhi persepsi awal konsumen.
 - Aroma: Bau yang dihasilkan oleh produk, yang seringkali berkaitan erat dengan rasa.
 - Tekstur: Sensasi fisik yang dirasakan oleh mulut atau tangan (lembut, renyah, kenyal, kental).
 - Tampilan: Keseluruhan presentasi visual produk, termasuk bentuk, ukuran, dan dekorasi.
- Metodologi Uji Organoleptik: Uji organoleptik dapat melibatkan berbagai jenis panelis, mulai dari panelis terlatih (yang memiliki kepekaan sensori tinggi dan dilatih khusus), panelis semi-terlatih, hingga panelis tidak terlatih (konsumen umum). Data seringkali dikumpulkan menggunakan skala penilaian, seperti skala hedonik (untuk mengukur tingkat kesukaan) atau skala deskriptif (untuk mengukur intensitas atribut tertentu). Skala Likert 1-5 adalah salah satu metode umum yang digunakan untuk mengukur tingkat persetujuan atau kesukaan.
 - Pentingnya dalam Penelitian Ini: Dalam penelitian inovasi crème brûlée berbasis santan, uji organoleptik sangat penting untuk secara objektif menilai bagaimana konsumen menerima perubahan bahan baku dari krim menjadi santan. Ini akan memberikan data empiris mengenai apakah karakteristik sensori yang dihasilkan (rasa gurih, aroma pandan, tekstur lembut) dapat diterima dan disukai oleh target pasar.

G. Orisinalitas Penelitian

Penelitian ini memiliki orisinalitas yang kuat dibandingkan dengan studi-studi sebelumnya yang relevan. Penelitian terdahulu telah mengeksplorasi variasi crème brûlée dengan bahan lokal, seperti inovasi crème brûlée berbahan dasar tape ketan hijau oleh Suci et al. (2023) dan cendol oleh Setiawati et al. (2024). Meskipun kedua penelitian ini berhasil menunjukkan potensi bahan lokal dalam hidangan modern, fokus utamanya adalah pada penambahan bahan lokal sebagai komponen rasa atau tekstur, bukan sebagai substitusi langsung untuk bahan dasar utama seperti krim.

Studi lain oleh Suzaud et al. (2020) melakukan studi komparatif tentang komposisi kimia dan penerimaan dessert creamy (pudding) yang dibuat dengan santan kelapa dan susu sapi. Penelitian ini memang membuktikan superioritas santan dalam hal penerimaan pada produk pudding. Namun, pudding memiliki karakteristik tekstur dan teknik pembuatan yang berbeda secara fundamental dari crème brûlée. Crème brûlée membutuhkan konsistensi custard yang spesifik dan kemampuan untuk membentuk lapisan karamel yang renyah, yang mungkin tidak sepenuhnya relevan dengan karakteristik pudding.

Selain itu, penelitian Kumolontang (2015) mengenai penggunaan santan pada cookies dan Mahrita et al. (2023) tentang es krim berbasis santan juga menunjukkan potensi santan dalam berbagai produk makanan. Namun, belum ada penelitian yang secara spesifik dan mendalam menguji santan murni sebagai substitusi utama krim pada crème brûlée, dengan fokus pada bagaimana santan memengaruhi karakteristik sensori kunci seperti tekstur lembut dan kemampuan karamelisasi. Oleh karena itu, penelitian ini mengisi celah tersebut dengan secara langsung menguji kelayakan santan sebagai pengganti krim dalam formulasi crème brûlée, serta menganalisis daya terima konsumen terhadap inovasi ini secara komprehensif.



Gambar 1. Kerangka pemikiran penelitian inovasi crème brûlée berbasis santan.

III. METODE

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif, yang diperkuat dengan uji organoleptik untuk mengukur daya terima konsumen. Desain eksperimen dipilih untuk membandingkan formulasi crème brûlée tradisional dengan formulasi berbasis santan, serta untuk mengidentifikasi komposisi bahan yang paling optimal..

A. Objek dan Subjek Penelitian

- Objek Penelitian: Objek utama penelitian ini adalah produk crème brûlée berbasis santan yang dikembangkan melalui serangkaian eksperimen formulasi.
- Subjek Penelitian: Subjek penelitian adalah daya terima konsumen terhadap produk inovasi tersebut, yang diukur melalui penilaian sensori oleh panelis.

B. Partisipan

Partisipan dalam uji organoleptik berjumlah 30 orang, yang dipilih secara purposive sampling untuk merepresentasikan berbagai perspektif:

- 4 Akademisi: Individu dengan latar belakang pendidikan di bidang kuliner, gizi, atau teknologi pangan, yang dapat memberikan penilaian berdasarkan pengetahuan teoritis dan standar industri.
- 3 Ahli Kuliner: Profesional di bidang kuliner (misalnya, koki, pastry chef, atau konsultan makanan) yang memiliki pengalaman luas dalam menilai kualitas dan inovasi produk makanan.
- 23 Masyarakat Umum: Konsumen reguler dari berbagai latar belakang yang mewakili preferensi pasar secara luas.

Pemilihan partisipan dari berbagai kategori ini bertujuan untuk mendapatkan penilaian yang komprehensif dan representatif, mencakup aspek teknis, profesional, dan preferensi konsumen awam.

C. Instrumen Penelitian

Instrumen utama yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner uji organoleptik. Kuesioner ini dirancang untuk mengumpulkan data kuantitatif mengenai penilaian partisipan terhadap lima aspek sensori produk, yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Selain itu, kuesioner juga mencakup pertanyaan mengenai tingkat kesukaan secara keseluruhan.

- Skala Penilaian: Setiap aspek dinilai menggunakan skala Likert 1-5, dengan interpretasi sebagai berikut:
 - 1 = Sangat Tidak (Enak/Menarik/Harum/Lembut)
 - 2 = Tidak (Enak/Menarik/Harum/Lembut)
 - 3 = Cukup (Enak/Menarik/Harum/Lembut)
 - 4 = (Enak/Menarik/Harum/Lembut)
 - 5 = Sangat (Enak/Menarik/Harum/Lembut)
- Desain Kuesioner: Kuesioner disajikan dalam format yang mudah dipahami, dengan instruksi yang jelas untuk setiap item penilaian. Ruang untuk komentar atau masukan kualitatif juga disediakan untuk menangkap persepsi yang lebih mendalam dari partisipan.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Formulasi Produk

Resep formulasi crème brûlée berbasis santan yang dapat diterima panelis meliputi santan 260 ml, gula pasir 50 gr, kuning telur 3 butir, maizena 8 gr, ekstrak pandan 3 sdm, garam ½ sdt, dan perisa pandan ½ sdt. Formulasi ini menggantikan penggunaan krim pada resep orisinal. Hasil eksperimen menunjukkan bahwa santan dapat menjadi substitusi krim dengan memberikan rasa

gurih, warna hijau khas pandan, dan aroma yang lebih harum.



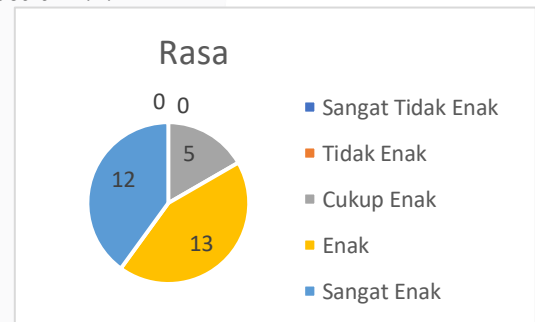
Gambar 4.1 Crème brûlée berbasis santan hasil inovasi.

4.2 Daya Terima Konsumen

Penilaian konsumen dilakukan melalui uji organoleptik oleh 30 responden terhadap lima aspek penilaian: rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Berikut uraian hasilnya.

4.2.1 Rasa

Berdasarkan Gambar 4.2, penilaian terhadap rasa crème brûlée berbasis santan menunjukkan hasil yang sangat positif. Sebanyak 13 responden (43.3%) menilai rasa produk "Enak", dan 12 responden (40%) memberikan penilaian "Sangat Enak". Hanya 5 responden (16.7%) yang memberikan penilaian "Cukup Enak", dan tidak ada responden yang menilai "Tidak Enak" atau "Sangat Tidak Enak". Nilai mean (rata-rata) untuk aspek rasa adalah 4.2.

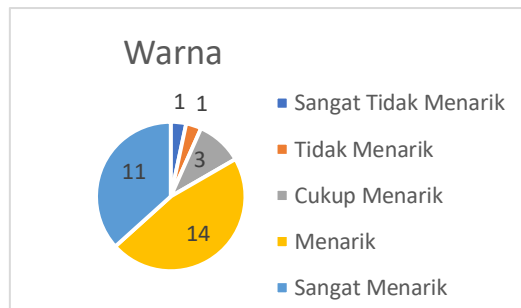


Gambar 4.2 Penilaian Partisipan Terhadap Rasa

Nilai mean 4.2 menunjukkan bahwa mayoritas konsumen menilai rasa crème brûlée berbasis santan berada pada kategori "Enak" hingga "Sangat Enak". Hal ini mengindikasikan bahwa perpaduan rasa manis dari gula dan gurih dari santan, ditambah dengan sentuhan pandan, sangat diterima oleh lidah konsumen. Keberhasilan ini membuktikan bahwa santan dapat menggantikan krim tanpa mengorbankan kualitas rasa, bahkan mungkin menambah dimensi rasa yang baru dan menarik.

4.2.2 Warna

Menurut Gambar 4.3, hasil penilaian warna produk juga menunjukkan penerimaan yang baik. Sebanyak 14 responden (46.7%) menilai warna produk "Menarik", dan 11 responden (36.7%) menilai "Sangat Menarik". Tiga responden (10%) memberi nilai "Cukup Menarik", sementara dua responden (6.7%) menilai "Tidak Menarik" dan "Sangat Tidak Menarik". Nilai mean yang diperoleh untuk aspek warna adalah 4.1.

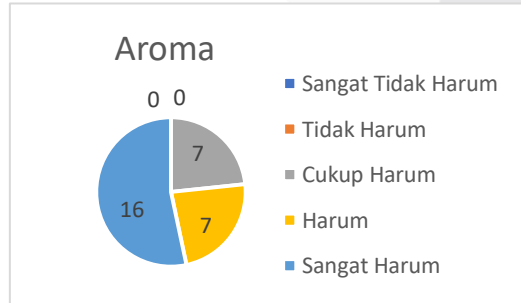


Gambar 4.3 Penilaian Partisipan Terhadap Warna.

Dengan nilai mean 4.1, secara umum warna produk dianggap "Menarik". Warna hijau alami dari ekstrak daun pandan memberikan identitas visual yang unik dan segar, membedakannya dari crème brûlée tradisional. Meskipun ada sedikit responden yang kurang menyukai, mayoritas mengapresiasi tampilan warna yang inovatif ini, menunjukkan bahwa warna hijau pandan dapat diterima dengan baik dalam konteks dessert modern.

4.2.3 Aroma

Berdasarkan Gambar 4.4, aroma produk dinilai sangat baik oleh partisipan. Sebanyak 16 responden (53.3%) menilai aroma "Sangat Harum", dan 7 responden (23.3%) menilai "Harum". Tujuh responden lainnya (23.3%) menilai "Cukup Harum", dan tidak ada yang menilai "Tidak Harum" atau "Sangat Tidak Harum". Nilai mean yang dihasilkan untuk aspek aroma adalah 4.3.



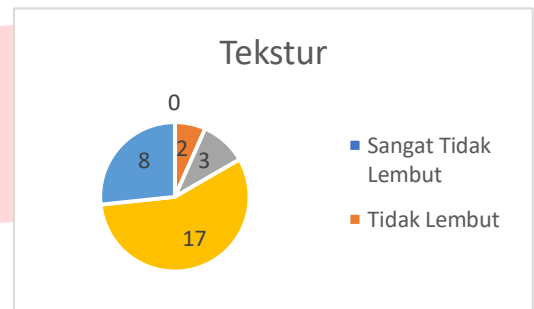
Gambar 4.4 Penilaian Partisipan Terhadap Aroma.

Nilai mean 4.3 adalah yang tertinggi di antara semua aspek, menandakan bahwa aroma pandan dari inovasi ini sangat diterima dan disukai oleh konsumen. Aroma pandan yang khas dan menyenangkan berhasil memberikan pengalaman

sensori yang positif, memperkuat daya tarik produk dan menunjukkan bahwa penambahan perisa alami ini adalah keputusan formulasi yang tepat.

4.2.4 Tekstur

Gambar 4.5 memperlihatkan bahwa mayoritas responden menilai tekstur produk sangat positif. Sebanyak 17 orang (56.7%) menilai tekstur "Lembut", dan 8 orang (26.7%) menilai "Sangat Lembut". Hanya 3 responden (10%) menilai "Cukup Lembut" dan 2 responden (6.7%) menilai "Tidak Lembut". Nilai mean dari aspek tekstur adalah 4.0.

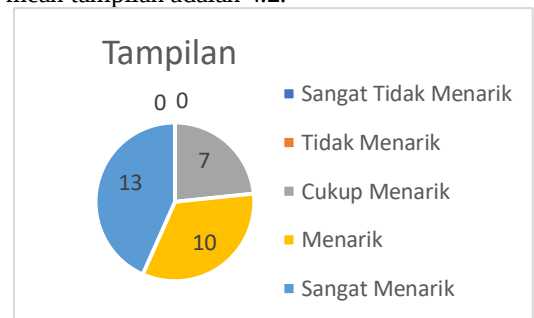


Gambar 4.5 Penilaian Partisipan Terhadap Tekstur.

Dengan nilai mean 4.0, secara keseluruhan, tekstur crème brûlée berbasis santan dianggap "Lembut" sesuai dengan karakteristik produk yang diharapkan. Ini menunjukkan bahwa santan, dikombinasikan dengan kuning telur dan maizena, berhasil menciptakan konsistensi custard yang halus dan *silky*, mirip dengan crème brûlée tradisional yang menggunakan krim. Keberhasilan dalam mereplikasi tekstur kunci ini adalah pencapaian penting dalam inovasi ini.

4.2.5 Tampilan

Menurut Gambar 4.6, penilaian terhadap tampilan produk juga menunjukkan hasil yang memuaskan. Sebanyak 13 responden (43.3%) menilai tampilan "Menarik", dan 11 responden (36.7%) menilai "Sangat Menarik". Enam responden (20%) menilai "Cukup Menarik", dan tidak ada responden yang menilai "Tidak Menarik" atau "Sangat Tidak Menarik". Nilai mean tampilan adalah 4.2.

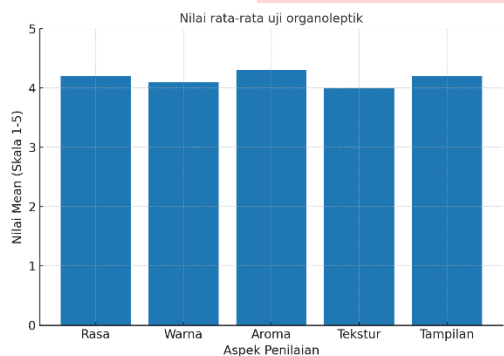


Gambar 4.5 Penilaian Partisipan Terhadap Tampilan.

Nilai mean 4.2 menunjukkan bahwa tampilan produk cukup disukai oleh panelis. Kombinasi warna hijau pandan, tekstur custard yang halus, dan lapisan karamel yang renyah di atasnya menciptakan presentasi visual yang menarik dan mengundang selera. Ini menunjukkan bahwa inovasi ini tidak hanya berhasil dari segi rasa dan tekstur, tetapi juga dari segi estetika.

4.2.6 Rekapitulasi

Jika dijumlahkan, skor rata-rata (mean) dari kelima aspek penilaian (rasa, warna, aroma, tekstur, tampilan) adalah 20.8 dari total skor maksimal 25.



Gambar 4.6 Nilai rata-rata uji organoleptik berdasarkan lima aspek penilaian.

Nilai total mean 20.8 dari 25 menunjukkan bahwa secara keseluruhan, produk crème brûlée berbasis santan diterima dengan sangat baik oleh konsumen. Hasil ini mengkonfirmasi bahwa inovasi substitusi krim dengan santan tidak mengurangi kualitas sensori produk, bahkan berhasil menciptakan karakteristik yang disukai dan dihargai oleh panelis.

4.3 Diskusi

Hasil penelitian ini secara meyakinkan memperlihatkan bahwa substitusi krim susu dengan santan dalam pembuatan crème brûlée adalah inovasi yang berhasil dan dapat diterima oleh konsumen. Crème brûlée berbasis santan yang dihasilkan tidak hanya mempertahankan karakteristik utama crème brûlée tradisional, yaitu rasa manis dan tekstur lembut, tetapi juga diperkaya dengan cita rasa gurih khas santan dan aroma pandan yang harum. Keberhasilan ini sangat signifikan mengingat santan merupakan bahan lokal yang melimpah, mudah didapat, dan berharga jauh lebih murah dibandingkan krim susu impor.

Temuan ini sejalan dengan tren global dalam industri kuliner yang semakin mengarah pada penggunaan bahan lokal, ramah lingkungan, dan berkelanjutan. Dengan memanfaatkan santan,

penelitian ini tidak hanya menekan biaya produksi, tetapi juga mendukung ekonomi lokal dan mengurangi jejak karbon yang terkait dengan transportasi bahan impor.

Dibandingkan dengan penelitian terdahulu, inovasi ini memiliki keunikan tersendiri. Penelitian Suzauddula dkk (2020) yang membandingkan santan dan susu pada puding memang menunjukkan penerimaan santan yang lebih baik. Namun, penelitian kami secara spesifik mengaplikasikan santan pada crème brûlée, sebuah dessert dengan karakteristik tekstur dan proses pembuatan yang lebih kompleks dan menuntut. Keberhasilan kami dalam mempertahankan tekstur lembut dan kemampuan karamelisasi pada crème brûlée berbasis santan menunjukkan potensi santan yang lebih luas sebagai pengganti krim dalam berbagai aplikasi dessert.

Selain itu, inovasi ini melengkapi penelitian tentang crème brûlée berbasis bahan lokal lainnya seperti tape ketan hijau (Suci dkk, 2023) dan cendol (Setiari dkk, 2024). Sementara penelitian-penelitian tersebut menambahkan bahan lokal sebagai komponen rasa atau tekstur tambahan, penelitian kami berfokus pada substitusi bahan dasar utama (krim) dengan santan. Ini membuka jalan bagi pengembangan produk yang tidak hanya unik secara rasa, tetapi juga lebih berkelanjutan dan ekonomis dari segi bahan baku.

Implikasi Praktis dan Teoritis:

- **Implikasi Praktis:** Inovasi crème brûlée berbasis santan memiliki potensi besar untuk dikomersialkan di berbagai segmen pasar, mulai dari kafe, restoran, hingga usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Produk ini dapat menarik konsumen yang mencari pilihan dessert yang unik, terjangkau, dan bercita rasa lokal. Selain itu, ini dapat menjadi solusi bagi pelaku usaha kuliner untuk mengurangi ketergantungan pada bahan impor yang fluktuatif harganya.
- **Implikasi Teoritis:** Penelitian ini memberikan kontribusi pada literatur tentang inovasi pangan dan ilmu sensori. Ini menunjukkan bahwa bahan pangan lokal dapat berhasil disubstitusikan ke dalam resep klasik tanpa mengorbankan kualitas sensori, bahkan dapat meningkatkan daya tarik produk dengan menambahkan dimensi rasa dan aroma yang baru.

Keterbatasan Penelitian: Meskipun hasil penelitian ini sangat positif, terdapat beberapa keterbatasan. Penelitian ini hanya berfokus pada uji organoleptik dan tidak mencakup analisis kimia mendalam (misalnya, umur simpan, kandungan nutrisi) atau studi kelayakan ekonomi yang

komprehensif. Jumlah panelis yang terbatas (30 orang) juga mungkin tidak sepenuhnya merepresentasikan preferensi seluruh populasi.

Saran Penelitian Selanjutnya: Untuk pengembangan lebih lanjut, disarankan untuk melakukan penelitian mengenai:

1. Analisis umur simpan (shelf life) produk crème brûlée berbasis santan untuk memastikan stabilitas dan keamanan pangan.
2. Analisis nutrisi untuk membandingkan profil gizi crème brûlée berbasis santan dengan versi tradisional.
3. Studi kelayakan ekonomi dan potensi pasar yang lebih mendalam untuk mendukung komersialisasi produk.
4. Eksplorasi variasi rasa lain dengan santan sebagai dasar, seperti kombinasi dengan buah-buahan tropis atau rempah-rempah lokal lainnya.
5. Pengujian dengan panelis yang lebih beragam secara demografis dan geografis untuk mendapatkan data preferensi yang lebih luas.

V. KESIMPULAN

Penelitian ini telah berhasil mengembangkan inovasi crème brûlée berbasis santan sebagai substitusi yang efektif dan diterima dengan baik untuk krim susu. Melalui uji organoleptik yang melibatkan 30 partisipan, produk ini menunjukkan tingkat penerimaan konsumen yang tinggi pada semua aspek penilaian: rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Nilai mean total sebesar 20.8 dari skor maksimal 25 secara jelas mengindikasikan bahwa crème brûlée berbasis santan dinilai "enak", "harum", "lembut", dan "menarik" secara visual oleh mayoritas konsumen.

Keberhasilan inovasi ini tidak hanya terletak pada kemampuannya untuk menekan biaya produksi berkat penggunaan santan yang lebih murah dan melimpah, tetapi juga pada kemampuannya untuk memperkenalkan nilai tambah pada bahan lokal Indonesia. Crème brûlée berbasis santan menawarkan cita rasa unik yang memadukan keanggunan dessert klasik dengan kekayaan gurih dan aroma khas santan dan pandan.

Dengan potensi yang terjangkau, ramah lingkungan, dan sesuai dengan tren kuliner berbasis kearifan lokal, crème brûlée berbasis santan memiliki prospek yang sangat menjanjikan untuk dikembangkan lebih lanjut dalam industri kuliner nasional. Inovasi ini tidak hanya memperkaya khazanah dessert Indonesia, tetapi juga membuka peluang baru bagi pelaku usaha dan mendukung keberlanjutan pangan lokal.

REFERENSI

[1] S. Arib, M. F. Rahayu, R. A. Sidorj, and M. W. Afgani, "Experimental research dalam penelitian

pendidikan," *Innovative: Journal Of Social Science Research*, vol. 4, no. 1, pp. 5497–5511, 2024.

[2] M. Bagaihing, J. B. Beno, Y. E. Nugraha, and C. M. Mantolas, "Peranan Dinas Kebudayaan dan Pariwisata dalam Pengembangan Wisata Kuliner lokal di Desa Tuameke Kabupaten Timor Tengah Utara," *TOURISM: Jurnal Travel, Hospitality, Culture, Destination, and MICE*, vol. 6, no. 2, pp. 111–119, 2023.

[3] T. Bawazir, *Panduan Praktis Wisata Syariah*. Jakarta: Pustaka Al Kautsar, 2013.

[4] R. L. Bridha, W. Priatini, and Z. I. Hamdani, "Pengembangan Fussion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional," *Jurnal Gastronomi Indonesia*, vol. 11, no. 2, pp. 139–146, 2023.

[5] R. R. Choerunnisa and B. Setiawan, "Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation 'Dear Me Sweety' Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori," *Jurnal Sekretaris dan Administrasi Bisnis*, vol. 6, no. 2, pp. 131–143, 2022.

[6] A. Davidson, *The Oxford Companion to Food*, 3rd ed. Oxford: Oxford University Press, 2014.

[7] W. Dwinta, "Substitusi ubi jalar kuning pada pembuatan kulit sus (choux paste) terhadap daya terima konsumen," Skripsi, Universitas Negeri Jakarta, 2014. [Online]. Available: <http://repository.unj.ac.id/16049/>

[8] I. Kiswandono, *Make Over dari Makanan Biasa Menjadi Hidangan Kreatif Eksklusif*. Jakarta: DeMedia, 2009.

[9] N. P. Kumolontang, "Pengaruh penggunaan santan kelapa dan lama penyimpanan terhadap kualitas 'cookies santan'," *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, vol. 7, no. 2, pp. 69–79, 2015.

[10] I. W. Kurniasih and S. B. Nurcahya, "Strategi pemasaran puff pastry dengan dekorasi kekinian dalam meningkatkan omset NC Resto," *Jurnal Perhotelan dan Pariwisata*, vol. 1, no. 1, pp. 12–22, 2022.

[11] S. Mahrita, W. Kusumadati, and E. Faridawaty, "Pengaruh formulasi santan dan labu kuning (Cucurbita moschata) terhadap sifat fisik dan kimia es krim," *Jurnal Cakrawala Ilmiah*, vol. 2, no. 4, pp. 1739–1752, 2023.

[12] F. L. Maulana, I. G. A. Agustini, and N. K. V. Kusumaningrum, "Modifikasi makanan Indonesia berbahan santan," *Jurnal ART (Agri-Tourism)*, vol. 1, no. 1, pp. 31–36, 2020. [Online]. Available: <https://ojs-journey.pib.ac.id/index.php/art/article/view/79>

[13] A. Noverinda, "Eksperimen Pembuatan Kue Kontinental Danish Pastry Menggunakan Ragi Alami dari Pisang Kapok," Dissertation, STP AMPTA Yogyakarta, 2019.

[14] A. A. Rahmat, "Penerapan standar recipe (resep) dalam pembuatan bakery di Crystal Jade My Bread Surabaya," Politeknik NSC Surabaya, 2015.

[15] U. Santoso and E. Harmayani, *Seri Pusaka Cita Rasa Indonesia: Ragam Lauk-Pauk yang Sebarannya Luas, Bagian 1*. Yogyakarta: Penerbit Andi, 2025.

[16] M. Setiarini, K. Dewi, and S. Oktapiani, "Manajemen jasa boga: Inovasi cendol crème brûlée dalam upaya meningkatkan cita rasa lokal," *Jurnal Kuliner dan Inovasi Pangan*, vol. 7, no. 1, pp. 45–53, 2024.

[17] N. A. Suci, D. Gusnadi, and R. G. Maulida, "Inovasi Pembuatan Creme Brulee Berbahan Dasar Tape Ketan

Hijau,” *JIIP - Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, vol. 6, no. 11, pp. 8762–8771, 2023.

[18] Sugiyono, *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta, 2009.

[19] M. Suzauddula, E. A. Jahan, M. Billah, and M. B. Hossain, “Comparative study on the chemical composition and acceptability of a creamy dessert (pudding) prepared with coconut milk and dairy milk,” *Int. J. Agric. Sci. Food Technol.*, vol. 6, no. 1, pp. 6–10, 2020.

[20] S. Suryono, A. Wibowo, and R. Hartono, *Metode Penelitian Kuantitatif dan Analisis Data*. Yogyakarta: Pustaka Ilmu, 2018.

[21] S. Y. F. Pradapa, B. Luziana, W. M. Aulia, and M. Anindita, “Pemanfaatan Produk Pastry Yang Tidak Terkonsumsi Dalam Display Breakfast,” *Jurnal Inovasi dan Manajemen Bisnis*, vol. 6, no. 2, 2024.

