

## DEKONSTRUKSI KOLAK PISANG MENJADI MILKSHAKE

Nada Cinta Aulia<sup>1</sup>, Siti Zakiah<sup>2</sup>

Universitas Telkom, Indonesia<sup>1,2</sup>

Email: nadacintaauliaa@gmail.com<sup>1</sup>

### Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan rasa, aroma, warna, dan tekstur dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang menjadi Milkshake serta seberapa baik hasilnya diterima masyarakat. Di jaman sekarang, makanan sudah lain menjadi kebutuhan pokok saja tetapi sudah menjadi gaya hidup yang modern bagi pecinta kuliner. Karena tren budaya baru yang masuk ke Indonesia, kuliner khas Indonesia mulai kehilangan popularitasnya. Akibatnya, peneliti tertarik untuk mendekonstruksi masakan tradisional Indonesia. Metode yang digunakan adalah metode Eksperimental dengan tahap dekonstruksi. Peneliti akan menyebar kuesioner untuk mengetahui daya terima konsumen untuk mengumpulkan pendapat tentang dekonstruksi masakan khas Indonesia menjadi minuman dingin yaitu Milkshake. Digunakan panelis sebanyak 30 orang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Milkshake Kolak Pisang menggabungkan rasa tradisional dengan rasa krim dan susu. Pisang yang lembut, rasa gula merah yang manis, dan bau santan membuat pelanggan memiliki pengalaman yang unik dan memuaskan. Studi ini membantu perkembangan kuliner dengan menggabungkan inovasi dan tradisi. Milkshake Kolak Pisang dapat menjadi alternatif yang menarik bagi Pecinta Kolak Pisang yang ingin mencoba sesuatu yang baru. Selain itu, penelitian ini menawarkan kesempatan untuk mempelajari lebih lanjut tentang cara yang inovatif untuk mengembangkan produk makanan tradisional. Produk dapat diterima dan disukai oleh konsumen berdasarkan hasil uji organoleptik untuk mengetahui daya terima konsumen. Diharapkan penelitian ini akan bermanfaat bagi konsumen yang tertarik dengan milkshake kolak pisang.

**Kata kunci:** dekonstruksi, kolak pisang, inovasi, daya terima konsumen

### Abstract

*The aim of this research is to determine the level of preference for the taste, aroma, color and texture of the Deconstructed Banana Compote into Milkshake product and how well the results are received by the public. Nowadays, food has become no longer just a basic need but has become a modern lifestyle for culinary lovers. Due to new cultural trends entering Indonesia, typical Indonesian culinary delights are starting to lose their popularity. As a result, researchers are interested in deconstructing traditional Indonesian cuisine. The method used is an experimental method with a deconstruction stage. Researchers will distribute questionnaires to determine consumer acceptance to collect opinions about the deconstruction of typical Indonesian dishes into cold drinks, namely Milkshakes. A total of 30 panelists were used. The research results showed that the Kolak Pisang Milkshake combines traditional flavors with the taste of cream and milk. The soft banana, sweet taste of brown sugar and the smell of coconut milk make customers have a unique and satisfying experience. This study helps culinary development by combining innovation and tradition. Banana Kolak Milkshake can be an interesting alternative for Banana Compote Lovers who want to try something new. In addition, this research offers the opportunity to learn more about innovative ways to develop traditional food products. The product can be accepted and liked by consumers based on the results of organoleptic tests to determine consumer*

*acceptability. It is hoped that this research will be useful for consumers who are interested in kolak milkshakes banana.*

**Keywords:** *deconstruction, banana compote, innovation, consumer acceptance*

### **Pendahuluan**

Salah satu kuliner yang paling beragam di dunia saat ini adalah kuliner Indonesia yang memiliki beragam cita rasa dan mengalami perkembangan yang sangat pesat (Ariyanti, 2023; Maulana & Prasetya, 2015; Purwanto, 2021). Seiring berjalannya waktu, beberapa jenis minuman dan makanan mulai ditinggalkan oleh orang-orang karena berbagai faktor seperti terlalu banyak minuman dan makanan yang muncul dengan berbagai inovasi yang ditawarkan (Pangesthi et al., 2023; Ustafia et al., 2017). Hal ini menjadikan makanan tradisional Indonesia mulai kehilangan popularitasnya dan didominasi oleh budaya asing (Swastiwi, 2024; Valentina & Istriyani, 2013), serta harga jajanan tradisional masih lebih murah daripada dessert modern, karna masyarakat Indonesia lebih menarik kepada jajanan yang berpenampilan modern (Krisna et al., 2022; Syahraeni & Akbar, 2021; Wahyuningtias dkk., 2014).

Menurut David Farbacher ada tiga tipe makanan yang bisa disebut dengan fusion, tipe pertama adalah penggabungan makanan dari daerah yang berbeda, tipe kedua adalah penggabungan dua jenis makanan yang berbeda menjadi makanan baru,serta tipe ketiga ialah dekontruksi yaitu menyatukan makanan terhadap budaya yang berbeda (Suriani & Ariani, 2020). Dekonstruksi makanan adalah salah satu teknik atau cara yang bisa digunakan dalam pembuatan dessert (Wahyuningtias dkk., 2014).

Penulis mengangkat konsep dekonstruksi Kolak Pisang karena terinspirasi oleh kuliner khas Indonesia. Kuliner Indonesia memiliki berbagai macam ciri khas (Purwaning, 2017; Tyas, 2017; Wibawati & Prabhawati, 2021), yang membuat peneliti tertarik untuk mendekonstruksinya. Dengan membuat minuman yang terinspirasi dari makanan tradisional Indonesia, karena tujuan dari dekonstruksi tersebut adalah untuk mendekonstruksi ulang tekstur tetapi tidak merubah dari rasa asli dari makanan tersebut. Semua makanan atau jajanan Indonesia dapat didekonstruksi, seperti es cendol menjadi petit gateau atau klepon menjadi mousse cake.

Peneliti berfokus pada makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari santan, yaitu kolak pisang. Makanan ini menggunakan santan sebagai bahan utama dan didekonstruksi menjadi minuman yang menggabungkan rasa aslinya dengan tekstur dan tampilan modern dengan tidak mengubah rasa aslinya.

Maka dari itu judul yang diambil penulis adalah Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, Peneliti memilih judul tersebut karena penulis ingin memperkenalkan cara untuk mendekonstruksi makanan dengan meningkatkan nilai jual dari makanan tradisional dan memperkenalkan makanan tradisional Indonesia kepada wisatawan asing karena rasa baru yang sudah di inovasi.

Pada penelitian ini akan melakukan dekontruksi pada pembuatan kolak pisang menjadi minuman milkshake. Berdasarkan penjelasan sebelumnya, Tujuan penelitian ini adalah untuk menemukan formula resep terbaik dan mengetahui daya terima konsumen terhadap produk yang dibuat.

### **Metode Penelitian**

Dalam penelitian ini, eksperimen kuantitatif digunakan untuk menciptakan formula resep ideal agar dapat diterima oleh konsumen. Penelitian eksperimen, menurut Neuman (2011), memiliki kemampuan untuk mengubah satu hal dalam kondisi tertentu dan

kemudian melakukan perbandingan antara perubahan tersebut dan kondisi sebelumnya tanpa mengubah apa pun. Penelitian ini menggunakan Teknik pengambilan data berupa studi Pustaka dari buku dan jurnal.

Pengumpulan data diperoleh dengan uji organoleptik melalui penyebaran kuisioner kepada 30 panelis random sampling di sekitar Universitas Telkom. Hasil penelitian ini dipresentasikan dalam bentuk tabel dan diagram.

### ***Aspek Organoleptik***

Pengujian organoleptik menggunakan panca indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur seberapa daya terima konsumen terhadap produk yang dibuat. Dalam pengujian organoleptik, ada 5 komponen penilaian yaitu rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan.

### ***Uji Hedonik***

Skala hedonik dapat dikurangi atau diperluas sesuai dengan spesifikasi Anda. Dengan memberikan angka yang menunjukkan tingkat yang diinginkan, Anda dapat mengubah skala hedonik menjadi skala numerik. Dengan data numerik, analisis statistik dapat dilakukan; dalam praktiknya, penggunaan skala hedonik bermanfaat untuk mengevaluasi perbedaan. Seperti yang disebutkan oleh Tabriani (2013), uji hedonik biasanya digunakan untuk menilai produk akhir.

Uji hedonik sangat berpengaruh pada proses pengembangan produk karena memiliki korelasi langsung dengan tingkat kesukaan konsumen pada produk. Oleh karena itu, uji hedonik dapat digunakan untuk menentukan apakah produk yang diuji akan diterima dengan baik atau tidak oleh konsumen.

### ***Uji Organoleptik***

Uji organoleptik juga dikenal sebagai uji indra, menggunakan indra manusia untuk mengukur daya penerimaan produk. Pengujian organoleptik adalah bagian penting dari penerapan standar. Pengujian organoleptik dapat menunjukkan kerusakan produk seperti kebusukan, kemunduran mutu, dan kerusakan lainnya. Uji organoleptic adalah evaluasi indra, atau evaluasi sensorik, yang melibatkan penggunaan pancaindra manusia untuk menilai tekstur, warna, bentuk, aroma, dan rasa suatu produk makanan, minuman, atau obat agar dapat diterima pelanggan (Ayustaningwarno, 2014).

### **Hasil dan Pembahasan**

Milkshake, juga disebut susu kocok, adalah minuman dingin yang dibuat dengan campuran susu, es krim, dan sirop berperasa yang dikocok hingga berbusa. Proses pembuatan susu kocok dapat dilakukan dengan blender atau dengan gelas pengocok bertutup. Kolak adalah hidangan khas Indonesia yang dibuat dari pisang, atau ubi dan direbus dengan gula merah dan santan kelapa.

### ***Formula Resep***

Adapun formulasi resep pada penelitian ini yaitu sebagai berikut :

<b>No.</b>	<b>Ingredients</b>	<b>Qty</b>
1.	Buah Pisang	120 gr
2.	Air Kelapa	90 ml

## Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake

No.	Ingredients	Qty
3.	Susu pisang	60 ml
4.	Palm Sugar Syrup	15 ml
5.	Pandan Syrup	15 ml
6.	Es Batu	100 gr
7.	Whipped Cream	50 gr
8.	Pandan Leaf	1 lembar

Sumber : Olahan Peneliti (2024)

Setelah melakukan percobaan formula resep, penulis akan melakukan dekonstruksi formula resep dengan mengubah kolak pisang tradisional menjadi milkshake yang lebih inovatif.

Cara Pembuatan Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake:

1. Siapkan semua bahan dan alat yang diperlukan.
2. Blender pisang, susu, air kelapa dan tambahkan es batu sampai semua lembut.
3. Tambahkan palm sugar syrup dan pandan syrup kedalam gelas.
4. Tuang bahan yang sudah di blender kedalam gelas.
5. Tambahkan whipped cream secukupnya
6. Lalu tambahkan pandan leaf untuk garnish.



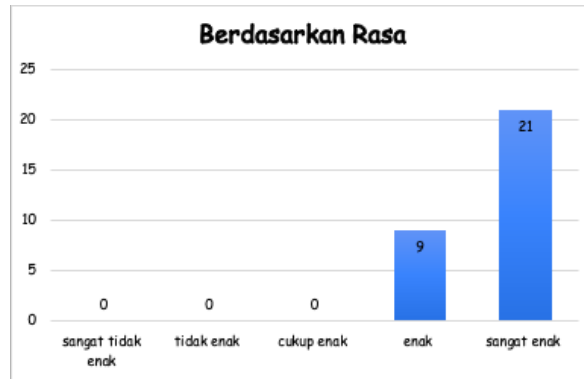
**Gambar 1. Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake**

### Daya Terima Konsumen

Pada daya aspek daya terima konsumen digunakan untuk mengukur bagaimana penerimaan konsumen terhadap produk, Adapun yang diukur yaitu melalui Aspek Organoleptik yang terdiri dari rasa, warna, arom, tekstur dan tampilan. Berikut hasil dari aspek organoleptik :

#### a. Rasa

Aspek pertama yang diukur dalam uji organoleptik merupakan rasa dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, adapun hasil dari penyebaran kuisioner sebagai berikut :



**Gambar 2. Berdasarkan Rasa**

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berdasarkan gambar diatas, Dari 30 orang yang mengisi kuisisioner uji organoleptik berdasarkan rasa, 9 orang memilih kategori enak, dan 21 orang memilih kategori sangat enak; kategori ini juga menerima penilaian tertinggi.

### **b. Warna**

Aspek pertama yang diukur dalam uji organoleptik merupakan warna dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, adapun hasil dari penyebaran kuisisioner sebagai berikut :



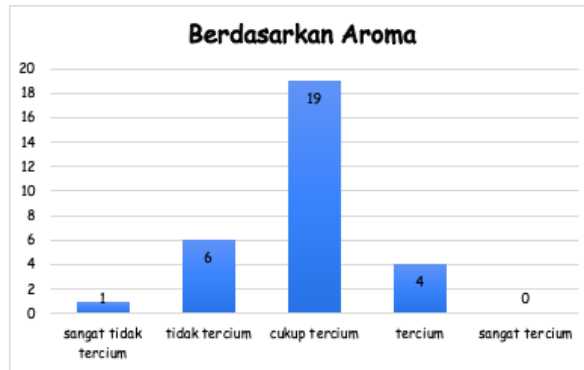
**Gambar 3. Berdasarkan Warna**

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berdasarkan gambar diatas, Dari 30 panelis yang mengisi kuisisioner uji organoleptik berdasarkan warna, 5 orang memilih kategori menarik; kategori dengan penilaian tertinggi, 24 orang memilih kategori sangat menarik, dan 1 orang memilih kategori cukup menarik.

### **c. Aroma**

Aspek pertama yang diukur dalam uji organoleptik merupakan aroma dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, adapun hasil dari penyebaran kuisisioner sebagai berikut :



**Gambar 4. Berdasarkan Aroma**  
Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berdasarkan gambar diatas, Dari 30 peserta yang mengisi kuisisioner uji organoleptik berdasarkan aroma, 4 orang memilih aroma kolak pisang tercium, 19 orang memilih aroma kolak pisang cukup tercium, 6 orang memilih aroma kolak pisang tidak tercium, dan 1 orang memilih aroma kolak pisang sangat tidak tercium.

**d. Tekstur**

Aspek pertama yang diukur dalam uji organoleptik merupakan tekstur dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, adapun hasil dari penyebaran kuisisioner sebagai berikut :

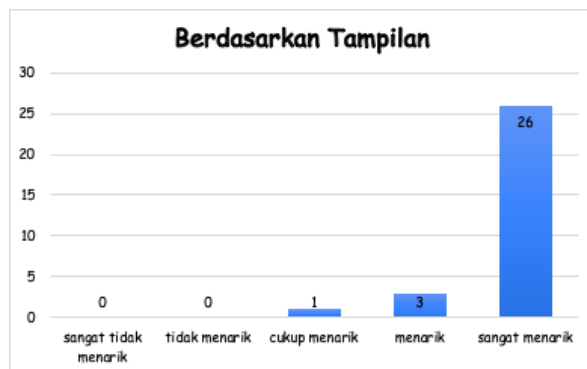


**Gambar 5. Berdasarkan Tekstur**

Berdasarkan gambar diatas, Dari 30 panelis yang mengisi kuisisioner uji organoleptik berdasarkan tekstur, 20 memilih kategori sangat lembut, dan 10 memilih kategori lembut.

**e. Tampilan**

Aspek pertama yang diukur dalam uji organoleptik merupakan tampilan dari produk Dekonstruksi Kolak Pisang Menjadi Milkshake, adapun hasil dari penyebaran kuisisioner sebagai berikut :



**Gambar 6. Berdasarkan Tampilan**

Sumber: Olahan Peneliti (2024)

Berdasarkan gambar diatas, dari 30 orang yang mengisi kuisisioner uji organoleptik berdasarkan tampilan, 26 orang memilih kategori sangat menarik, 3 orang memilih kategori menarik, dan 1 orang memilih kategori cukup menarik.

### **Kesimpulan**

Berdasarkan Uji coba dekontruksi penelitian ini menunjukkan bahwa, dengan mengubah kolak pisang menjadi milkshake, formula resep yang tepat dapat ditemukan dan dinyatakan berhasil dengan bahan yang terdiri dari 120 gr buah pisang, 90 ml air kelapa, 60 ml susu pisang, 15 ml palm sugar syrup, 15 ml pandan syrup, 100 gr es batu, 50 gr whipped cream, dan 1 lembar daun pandan. Hasil uji organoleptik, dari 30 panelis yang diberi kuisisioner untuk mengukur daya terima konsumen, menunjukkan bahwa pelanggan rata-rata memberikan nilai tiga hingga lima. Maka dapat disimpulkan bahwa mendekonstruksi kolak pisang menjadi milkshake dapat diterima dan disukai oleh konsumen.

### **BIBLIOGRAFI**

- Ariyanti, I. (2023). Ekosistem Kuliner Indonesia Berstandar Global. *Encyclopedia of volcanoes.*, 6948(1995).
- Krisna, Y. N. M. A. D., Tanius, B., Widani, N. N., & Pramudia, H. (2022). Dekonstruksi Hidangan Penutup Dingin Tradisional Indonesia Menjadi Fusion Dessert. *Journey : Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2). <https://doi.org/10.46837/journey.v5i2.115>
- Maulana, I., & Prasetia, A. R. (2015). Strategi Kreatif Usaha Kuliner Indonesia Untuk Memperluas Pasar Ke Kawasan Asia Tenggara Dalam Era Masyarakat Ekonomi Asean (MEA). *Seminar Nasional Strategi Indonesia Kreatif Menghadapi ASEAN Economic Community 2015*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.1.3886.8563>
- Neuman, W. L. (2011). Social Research Methods: Qualitative and Quantitative Approaches. Dalam *Pearson Education*.
- Pangesthi, H. H., Zakiah, S., & Gusnadi, D. (2023). Modifikasi Apem Kukus Dengan Penambahan Pati Ganyong. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 8(2). <https://doi.org/10.31970/pangan.v8i2.121>
- Purwaning, T. A. S. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. *Jurnal Pariwisata Terapan*, 1(2). <https://doi.org/10.22146/jpt.24970>

- Purwanto, M. B. (2021). Makanan Khas Jawa (Bebek Goreng) Sebagai Salah Satu Daya Tarik Wisata Kuliner Di Kota Palembang Pada Rm Bebek Gendut. *Jurnal Pariwisata ...*, 1(1).
- Suriani, N. M., & Ariani, R. P. (2020). *Balinese Fusion Food as Local Culinary Tourism Products*. <https://doi.org/10.2991/assehr.k.200218.036>
- Swastiwi, A. W. (2024). *Globalisasi dan Media: Konvergensi Budaya dan Komunikasi*. PT Indonesia Delapan Kreasi Nusa.
- Syahrani, N., & Akbar, fuad husain. (2021). Inovasi Pemanfaatan Buah Dan Sayur Menjadi Smoothie Drink Untuk Meningkatkan Imunitas Tubuh Di Masa Pandemi Covid-19. *Syahrani, Nurjurnal Pengabdian Masyarakat Hasanuddin*, 2(1).
- Tyas, A. S. P. (2017). Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris. Dalam *Jurnal Pariwisata Terapan* (Vol. 1, Nomor 1).
- Ustafia, L., Tursilowati, S., & Noviardhi, A. (2017). Pemberian Milkshake Pisang Sebelum Latihan Terhadap Kelelahan Dan Tekanan Darah Atlet Sepak Bola. *Jurnal Riset Gizi*, 5(2). <https://doi.org/10.31983/jrg.v5i2.4276>
- Valentina, A., & Istriyani, R. (2013). Gelombang Globalisasi ala Korea Selatan. *Jurnal Pemikiran Sosiologi*, 2(2).
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1). <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Wibawati, D., & Prabhawati, A. (2021). Upaya Indonesia untuk Mempromosikan Wisata Kuliner sebagai Warisan Budaya Dunia. *Journal of Tourism and Creativity*, 5(1). <https://doi.org/10.19184/jtc.v5i1.21108>

---

**Copyright holder:**

Nada Cinta Aulia, Siti Zakiah (2024)

**First publication right:**

Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia

**This article is licensed under:**

