

PUDDING HERBAL JAHE DAN KUNYIT UNTUK MENAMBAH KHASIAT DAN CITA RASA

Ayuni Maolani

Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari

Erie Hidayat Sukriadi

Perhotelan, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata Yapari

Abstrak

Penelitian ini meliputi bagaimana proses formulasi serta rasa dan aroma apabila terdapat penambahan jahe dan kunyit pada pudding. Tujuan dari penelitian ini untuk menciptakan suatu produk baru yang kreatif dan inovatif dari hasil teori dan pengalaman untuk mengetahui bagaimana formulasi atau resep pembuatan *pudding herbal* yang baik, mengetahui bagaimana rasa dan aroma inovasi *pudding herbal*. Metodologi yang digunakan ialah metodologi eksperimen langsung dan uji organoleptik yang terdiri dari wawancara, observasi, dan studi dokumen. Hasil yang didapat formulasi yang dibuat dapat diterima oleh semua panelis, dan mendapatkan rasa dan aroma yang unik namun masih enak untuk dinikmati.

Katakunci: Herbal, Jahe, Kunyit, Pudding.

Abstract

This research includes how the formulation process and taste and aroma when there is an addition of ginger and turmeric in pudding. The purpose of this study is to create a new and creative product from theory and experience to find out how to make a good herbal pudding formulation or recipe, to know how the taste and aroma of herbal pudding innovation. The methodology used is direct experimental methodology and organoleptic test consisting of interviews, observations, and document study. The results obtained from the formulation made can be accepted by all panelists, and get a unique but still delicious taste and aroma to enjoy.

Keywords: Herbal, Ginger, Turmeric, Pudding

PENDAHULUAN

Di era pandemi saat ini seluruh dunia sedang dilanda oleh virus covid-19, yang sangat cepat penularannya salah satunya negara yang terkena penyebarannya yaitu Indonesia. Hingga saat ini penyebaran virus covid-19 belum seluruhnya selesai. Oleh karena itu pemerintah membuat peraturan baru yaitu 3M (Mencuci tangan. Menjaga jarak dan menghindari kerumunan). Dengan mudahnya turunnya imunitas tubuh manusia, maka dari itu sangat penting untuk menjaga kesehatan. Salah satu caranya yaitu mengonsumsi makanan alami yang mengandung banyak manfaat bagi tubuh sehingga dapat meningkatkan imunitas tubuh.

Selain itu di era pandemi berdampak juga pada sektor pariwisata khususnya pada industri perhotelan. Bandung merupakan salah satu tempat pariwisata yang paling banyak dikunjungi, tidak heran pada saat pandemi banyak sektor pariwisata khususnya industri perhotelan terkena imbasnya.

Semakin berkembangnya teknologi dan ilmu pengetahuan memudahkan manusia untuk menciptakan ide-ide kreativitas dan inovasi khususnya dibidang makanan. Suatu produk dapat dikatakan inovatif apabila mampu memberikan nilai tambah. Menurut Lukas dan Ferrell dalam (Asmoro & Indrarini, 2021) memberikan penjelasan pada beberapa indikator dari inovasi produk: (1) Produk baru yaitu suatu produk yang baru namun tidak benar-benar baru dipasar (me too –product); Produk yang dianggap baru oleh pebisnis tapi familiar pada pasar. (2) Produk yang benar-benar baru (new to the world product); produk yang baru, baik bagi pasar dan perusahaan. (3) Perluasan lini (line extensions); pembaruan produk yang dihasilkan oleh perusahaan namun sudah familiar tetapi relatif baru untuk sebuah pasar.

Dengan dilakukannya inovasi produk, diharapkan dapat meningkatkan keputusan pembelian konsumen. Dalam masalah ini banyak sekali para pelaku industri perhotelan berlomba-lomba untuk menarik pengunjung salah satu caranya yaitu dengan membuat berbagai inovasi makanan Pudding salah satunya.

Puding merupakan salah satu olahan makanan yang banyak diminati dari berbagai kalangan usia, baik muda maupun lanjut usia. Mudahnya untuk membuatnya, maka banyak inovasi yang bermunculan seperti puding lumut, *pudding brownies*, *pudding cappuccino*, puding kurma termasuk inovasi pudding durian yang dilakukan oleh (Rosyida Ainur & Ahmadi, 2013) dengan tujuan untuk memberikan alternatif dari buah durian yang dapat meningkatkan kesejahteraan masyarakat sekitar. Selain itu dalam penelitian ini penulis membuat inovasi pudding herbal ini yaitu salah satu cara untuk meningkatkan imunitas tubuh manusia selain mengonsumsi vitamin yaitu, mengonsumsi makanan – makanan sehat yang dapat bermanfaat bagi tubuh salah satunya makan pudding herbal. Sehingga berdasarkan uraian tersebut, penulis tertarik untuk membuat inovasi atau kreasi produk makanan yaitu puding herbal, yang bahan utamanya yaitu susu yang dicampur dengan beberapa tumbuhan herbal.

2. METODE

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode eksperimen dengan uji organoleptik. Menurut Kusuma dalam (Supriyono & Sukriadi, 2022) Uji organoleptik adalah kualitas dari suatu produk berdasarkan penilaian terhadap atribut – atribut produk dengan menggunakan organ tubuh manusia yaitu panca indra, atribut – atribut yang biasanya dinilai adalah rasa, aroma, warna dan tekstur. uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

Uji organoleptik memiliki relevansi yang tinggi dengan mutu produk karena berhubungan langsung dengan selera konsumen. Selain itu, metode ini cukup mudah dan cepat untuk dilakukan, hasil pengukuran dan pengamatannya juga cepat diperoleh. Dengan dibantu pengambilan datanya melalui observasi, wawancara dan studi Pustaka. Di dalam pengujiannya jumlah panelis dalam satu kali pengujian adalah 6 orang Dalam uji organoleptik penulis menggunakan dua macam panel, yaitu:

1. Panel Terlatih (Profesional) meliputi Chef, Sous Chef maupun Dosen *Food & Beverage Product*.
2. Panel Tidak Terlatih yang meliputi mahasiswa perhotelan, staf hotel, dan konsumen penikmat pudding pada khususnya.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Puding adalah sejenis makanan terbuat dari pati, yang diolah dengan cara merebus, kukus, dan membakar (*boiled, steamed, and baked*) sehingga menghasilkan gel dengan tekstur yang lembut. Pati dalam hal ini dapat berupa agar-agar (atau pun bahan dasarnya seperti gum arab, rumput laut karagenan dan lain-lain), tepung tepungan atau hasil olahannya seperti roti, cake dan lain-lain. Puding merupakan salah satu jenis hidangan penutup atau sebagai makanan pencuci mulut (*dessert*) yang pada umumnya disajikan pada akhir suatu jamuan makan. Sebagai makanan penutup, puding banyak diminati karena rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut berdasarkan penelitian terdahulu oleh (Skawanti & Kusumawardhani, 2020) Puding talas salah satu makanan yang banyak dicari konsumen karena teksturnya lembut dan rasanya yang banyak disukai.

Puding merupakan sajian penutup, yang dibuat dari krim atau susu, dimasak dengan tepung yang bersifat mudah mengental. Yaitu tepung tapioka atau pun tepung jagung. Berbeda dari agar-agar yang cenderung kaku, proses pemasakan, puding menghasilkan tekstur yang kenyal dan lembut. Akan tetapi, puding tidak setahan lama seperti agar-agar. Singkatnya, puding adalah sajian penutup atau yang juga dikenal dengan dessert. Terkadang orang awam sulit untuk membedakan Puding, Agar-Agar dan Jelly. Berikut berdasarkan (Titan, 2020) Perbedaan Puding, Agar-Agar dan Jelly :

- Puding adalah hidangan yang bisa terbuat dari campuran agar-agar dan jelly, namun biasa ditambahkan bahan lain seperti tepung, telur, gula dan susu. Adapun teksturnya sangat lembut jika dibandingkan dengan keduanya dan ketika dimakan langsung lumer di mulut. Makanan ini sangat cocok disantap bersamaan dengan fla ataupun yoghurt.
- Agar-agar adalah hidangan yang terbuat dari rumput laut. Proses pembuatannya cukup mudah tinggal menyeduh bubuk agar-agar dengan air panas. Adapun teksturnya sangat

mudah hancur dengan ciri khas warna transparan.

- Jelly adalah hidangan berbahan dasar rumput laut yang biasa dipadukan dengan umbi-iles-iles dan konyaku (tumbuhan khas asia). Adapun teksturnya lebih kenyal dibanding agar-agar tapi tidak selembut puding. Biasanya diolah dengan tambahan perasa dan gula sehingga rasanya cenderung manis berair.

Macam puding menurut (Akmaliyah, 2018) diantaranya yaitu:

- Puding yang didinginkan, Puding yang dibuat dengan cara didinginkan merupakan macam puding yang sering dibuat. Puding ini dibuat dengan cara mendidihkan adonan puding, menaruhnya di cetakan, dan mendiarkannya selama beberapa saat. Biasanya jenis puding ini menggunakan bahan agar atau jelly yang bisa mengeras saat didiamkan. Puding paling nikmat jika disimpan di lemari es dan dinikmati dalam keadaan dingin.
- Puding panggang, Sekilas puding panggang akan terlihat seperti bolu atau cheese cake. Puding panggang biasanya terbuat dari campuran susu, telur, tepung, keju, dan bahan lainnya. Puding panggang bahkan sempat menjadi makanan kekinian di Indonesia. Macam puding panggang ini populer di Inggris.
- Puding kukus, Puding kukus biasanya berisi adonan telur, tepung, dan susu. Adonan dimasukkan ke cetakan puding lalu dikukus selama beberapa menit. Puding kukus memiliki tekstur lembut dan rasa yang unik. Puding biasanya disajikan dengan saus atau fla.

Salah satu jenis puding yang banyak diminati yaitu puding susu. Puding susu adalah makanan yang dikonsumsi oleh anak-anak dan orang tua diseluruh dunia, umumnya dijual dalam bentuk bubuk atau prepacked yang tersusun atas vanilla, susu dan pengental.

Tanaman obat/herbal menurut (Botahala, 2021) adalah jenis-jenis tanaman yang memiliki fungsi dan khasiat sebagai obat dan dipergunakan untuk penyembuhan atau pun mencegah datangnya berbagai penyakit. Pemanfaatan tanaman obat/herbal belum banyak dilakukan oleh masyarakat. Hal tersebut disebabkan terbatasnya pengetahuan dan kemampuan masyarakat tentang pemanfaatan tanaman obat/herbal terutama untuk peningkatan daya imun.

Dalam penelitian ini penulis menggunakan 3 bahan tumbuhan herbal yaitu :

A. Jahe

Jahe adalah tumbuhan yang rimpangnya sering digunakan sebagai rempahrempah dan bahan baku pengobatan tradisional. Rimpangnya berbentuk jemari yang menggembung di ruas-ruas tengah. Rasa dominan pedas yang dirasakan dari jahe disebabkan oleh senyawa keton bernama zingeron.

Terdapat tiga jenis jahe yang populer di pasaran, yaitu:

- Jahe putih

Jahe ini juga disebut dengan nama jahe kuning besar, jahe gajah, jahe badak, atau jahe kombongan. Jahe putih memiliki rimpang yang besar dan gemuk, potongan melintang berwarna putih kekuningan, berserat sedikit, dan lembut. Jahe ini biasanya dikonsumsi saat masih muda atau setelah aroma kurangnya tajam dan rasanya kurang pedas. Bentuknya besar gemuk dan rasanya tidak terlalu pedas. Daging rimpang berwarna kuning hingga putih. Merupakan jahe yang banyak dipakai sebagai bumbu masakan, terutama untuk konsumsi lokal.



Gambar 1 *Jahe Putih*

- Jahe putih kecil

Nama lain dari jahe jenis ini adalah jahe sunti atau jahe emprit. Jahe ini memiliki potongan melintang berwarna putih kekuningan, berbentuk agak pipih, berserat lembut, dengan aroma yang agak tajam. Umumnya, jahe putih kecil dipanen dalam keadaan tua. Jenis jahe ini memiliki rasa lebih pedas dibandingkan jahe gajah. Alasannya, karena jahe putih kecil memiliki kandungan minyak atsiri yang lebih banyak daripada jahe gajah.



Gambar 2 *Jahe Putih Kecil*

• Jahe merah

Disebut jahe merah karena warna rimpangnya berwarna jingga muda hingga berwarna merah. Jahe ini memiliki serat yang kasar, aromanya sangat tajam, dan rasanya sangat pedas. Jahe merah biasanya dipanen tua dan digunakan sebagai komponen obat-obatan dan jamu. Sering kali jahe merah diambil oleoresin dan minyak atsirinya sebagai bahan pengobatan.



Gambar 3 Jahe Merah

B. Kunyit

Kunyit adalah rempah-rempah yang biasa digunakan dalam masakan di negaranegara Asia. Kunyit sering digunakan sebagai bumbu dalam masakan sejenis gulai, dan juga digunakan untuk memberi warna kuning pada masakan, atau sebagai pengawet.



Gambar 4 Kunyit

C. Secang

Secang adalah perdu anggota suku polong-polongan (Fabaceae) yang dimanfaatkan pepagan (kulit kayu) dan kayunya sebagai komoditas perdagangan rempah-rempah.



Gambar 5 Secang

Adapun khasiat dari masing-masing herbal atau rempah rempah tersebut dapat dilihat pada gambar 6.

Penulis melakukan eksperimen bertujuan untuk membuat resep yang sesuai dengan rasa yang di harapkan penulis. Bahan atau formulasi yang digunakan sebagai berikut:

D. Formulasi Pudding Jahe

1. Jahe 30 gr
2. Susu 200 ml
3. Gula 40 gr
4. Jelly powder 7,5 gram
5. Air 100 ml

NO	BAHAN	GAMBAR	MANFAAT
1	JAHE		<ul style="list-style-type: none"> • Sebagai penguat tubuh • Obat maal • Menurunkan berat badan • Dapat membantu mengatasi osteoarthritis • Menurunkan gula darah • Mengobati gangguan pencernaan • Mengurangi kadar kolesterol • Mengurangi nyeri haid • Mencegah kanker • Melawan alzheimer • Melawan infeksi bakteri
2	KUNYIT		<ul style="list-style-type: none"> • Meningkatkan daya tahan tubuh • Mengurangi nyeri pada penderita osteoarthritis • Mencegah penyakit jantung • Meredakan rasa gatal pada kulit • Meningkatkan gangguan menstruasi • Mengatasi gangguan saluran pencernaan • Mencegah kanker • Mengurangi depresi • Mengatasi masalah kulit
3	KAYU SECANG		<ul style="list-style-type: none"> • Mengatasi peradangan dan nyeri • Melawan bakteri • Mengatasi jerawat • Menghambat pertumbuhan sel kanker • Menghentikan diare • Mencegah kemasakan sel • Menurunkan dan mengontrol gula darah.

Gambar 6. Khasiat Jahe, Kunyit dan Secang

E. Formulasi pudding kunyit

1. Kunyit 30 gr
2. Susu 200 ml
3. Gula 40 gr
4. Jelly powder 7,5 gram
5. Air 100 ml

F. Formulasi vla secang

1. Secang 50 gr
2. Air 400 ml
3. Susu 250 ml
4. Gula 50 gr
5. Tepung custard 20 gr

G. Alat yang dibutuhkan

1. Wooden Spatula
2. Sauce Pan
3. Ballon Whisk

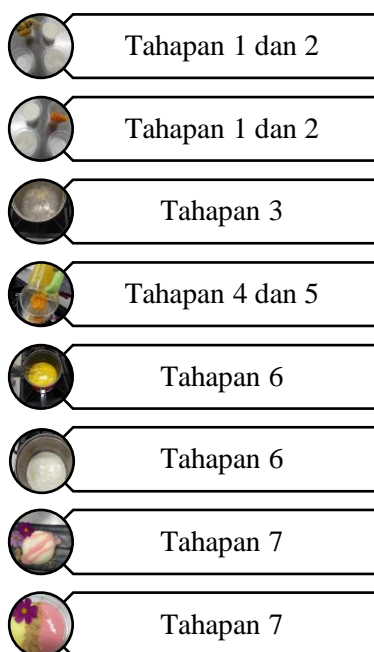
4. Piller
5. Scale
6. Measuring spoon
7. Knife
8. Cutting Board
9. Blender
10. Strainer
11. Stove
12. Working Table



Gambar 8. Rekaman hasil formulasi jahe dan kunyit

H. Proses pembuatan

1. Siapkan bahan dan alat yang dibutuhkan
2. Takar semua bahan sesuai dengan formulasi
3. Rebus jahe dan kunyit sampai matang (empuk)
4. Haluskan jahe dan kunyit yang sudah direbus hingga halus
5. Lalu saring airnya, karena yang digunakan adalah airnya
6. Selanjutnya campur semua bahan yang sudah di siapkan tadi, masak dalam api kecil
7. Setelah mendidih lalu angkat dan cetak sesuai dengan yang diinginkan



Gambar 7. Tahapan proses pembuatan pudding

Dan untuk pembuatan vla secang sebagai berikut:

1. Siapkan semua bahan sesuai resep
2. Rebus secang dengan air dan abal airnya (saring)
3. Selanjutnya campurkan semua bahan masak dalam api kecil hingga matang.

Berikut adalah tampilan hasil formulasi

Berdasarkan penelitian yang dilakukan penulis kepada panelis terlatih dan panelis tidak terlatih, berikut adalah presentase hasil dari uji panelis. 3 panelis terlatih, yang menyukai Puding Jahe sebesar 33%, Puding Kunyit sebesar 66%. Sedangkan Panelis Tidak Terlatih dari 7 panelis tidak terlatih, yang menyatakan puding jahe cita rasanya lebih enak sebesar 86%, sedangkan pudding kunyit sebesar 14%.

4. KESIMPULAN

Kesimpulan bahwa formulasi yang dieksperimenkan dengan penambahan jahe dan kunyit pada pembuatan pudding hasil aroma dan rasa dapat dinikmati oleh semua kalangan dan mendapatkan cita rasa yang berbeda dan pastinya berkhasiat baik bagi tubuh. Untuk sarannya diharapkan akan ada penelitian lanjutan terkait ekperiment pudding ini yaitu dengan jenis-jenis herbal lainnya.

REFERENSI

Akmaliyah, M. (2018). Pemanfaatan buah jeruk Menjadi Puding. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 53(9), 1689–1699.

Asmoro, A. A., & Indrarini, R. (2021). Hubungan Inovasi Produk Makanan Terhadap Minat Beli Masyarakat di Gresik. *Jurnal Ekonomika Dan Bisnis Islam*, 4(1), 55–64. <https://doi.org/10.26740/jekobi.v4n1.p55-64>

Botahala, L. (2021). PEMBUATAN HERBAL SIAP SAJI DI MASA PANDEMI CoViD-19. *Abdimas Unwahas*, 6(1), 73–78. <https://doi.org/10.31942/abd.v6i1.4436>

Rosyida Ainur, F., & Ahmadi. (2013). Inovasi Produk Puding Durian Untuk Meningkatkan IncomePerkapita Masyarakat Desa Gambiran, Tulungagung. *Paper Knowledge . Toward a Media History of Documents*, 3(1), 12–26. <https://jurnal.iainponorogo.ac.id/index.php/inej/article/view/4952/2487>

Skawanti, J. R., & Kusumawardhani, Y. (2020).

Puding Talas, Cemilan Dari Kota Bogor. *Jurnal Hospitality Dan Pariwisata*, 6(2), 4–7.
<https://doi.org/10.30813/jhp.v6i2.2414>

Supriyono, M., & Sukriadi, E. H. (2022). Pemanfaatan Ikan Barakuda Pada Pembuatan Batagor (Baso Tahu Goreng). *Jurnal MANNER*, 1(2), 73–77.

Titan, B. (2020). Perbedaan PUdding, Agar-Agar dan Jelly. *Https://Titanbaking.Com*.
<https://titanbaking.com/articles/ini-perbedaan-agar-agar-jelly-dan-puding#>