

RESEARCH ARTICLE

Dekonstruksi Bir Kotjok Menjadi *Mousse Cold Dessert*

Annisa Zoe Shinta Maharani and Vany Octaviany*

Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom, Bandung, 40257, Jawa Barat, Indonesia

*Corresponding author: vanyoctaviany@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Bir Kotjok merupakan minuman tradisional khas Bogor yang mulai populer pada tahun 1965 dengan cita rasa yang kaya akan rempah dengan busa dipermukaannya, namun seiring berjalannya waktu minuman ini mulai kehilangan eksistensinya terutama dikalangan generasi muda. Mengubah bentuk bir kotjok menjadi lebih modern seperti *mousse* merupakan salah satu cara untuk mengembalikan eksistensinya. *Mousse* merupakan hidangan penutup dingin yang memiliki tekstur seperti busa yang lembut dan ringan. Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui formulasi resep *mousse* berbasis bir kotjok serta mengetahui daya terima konsumen terhadap produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*, yang bermanfaat untuk memperluas wawasan studi gastronomi kontemporer dan menambah nilai jual dari bir kotjok itu sendiri. Penelitian ini menggunakan metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimental yang mencakup tahap rancangan resep, pengujian tekstur dan rasa, serta evaluasi sensorik oleh 30 panelis dari strata akademisi, strata praktisi kuliner, dan strata tidak terlatih untuk menilai tingkat daya terima produk akhir. Hasil dari penelitian ini menunjukkan bahwa *mousse* berbasis bir kotjok memiliki rasa yang seimbang antara rempah dengan krim, warna yang menarik, tekstur yang lembut dan aroma yang harum, serta tampilan yang menggugah selera sehingga disukai oleh konsumen. Disarankan pada penelitian mendatang supaya dapat mengkaji lebih lanjut terkait penelitian ini dengan mengubah produk alpha menggunakan hidangan tradisional lainnya ataupun sebaliknya serta melibatkan panelis dari strata yang lebih beragam guna memperoleh data yang representatif terhadap produk.

Key words: bir kotjok, dekonstruksi, *mousse*, minuman tradisional

Pendahuluan

Bir kotjok merupakan salah satu minuman tradisional khas Bogor yang pertama kali disajikan pada tahun 1948 diacara pernikahan etnis tionghoa, mulanya minuman ini dikenal dengan nama 'Bir Penganten'. Lalu pada tahun 1965, minuman ini mulai diperjualbelikan di daerah pecinan Kota Bogor dan masyarakat lebih mengenalnya dengan nama bir kotjok karena cara penyajiannya yang dikocok terlebih dahulu hingga menghasilkan busa dipermukaannya, busa ini yang membuat tampilannya seperti bir. Namun minuman ini tidak mengandung alkohol, justru sebaliknya, bir kotjok merupakan minuman yang terbuat dari rempah-rempah yang menyehatkan dan memiliki cita rasa yang khas. Bir Kotjok memiliki masa simpan selama 3 hari disuhu chiller, visualisasi bir kotjok dapat dilihat dalam Gambar 1 berikut ini. Namun dalam beberapa waktu terakhir penjualan bir kotjok mengalami penurunan jumlah konsumen yang sebelumnya dapat menjual 120 porsi perhari, kini hanya terjual 60 porsi perhari. Ditengah berkembangnya tren inovasi kuliner, muncul peluang untuk mengangkat kembali hidangan tradisional dengan pendekatan baru yang kreatif. Dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse cold dessert* bertujuan untuk memperkenalkan kembali hidangan tradisional kepada masyarakat yang lebih luas dengan cara mengubah



Gambar 1. BIR KOTJOK

bentuk bir kotjok menjadi lebih modern tanpa menghilangkan cita rasa aslinya. Dengan memadukan hidangan tradisional dan teknik gastronomi kontemporer, inovasi ini diharapkan dapat meningkatkan nilai

tambah hidangan tradisional serta memperluas pemanfaatan dari bir kotjok dalam industri kuliner.

Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep bir kotjok menjadi *mousse cold dessert*?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *mousse* berbasis bir kotjok?

Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep bir kotjok menjadi *mousse cold dessert*.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk *mousse* berbasis bir kotjok.

Manfaat Penelitian

1. Memperluas wawasan dalam studi gastronomi kontemporer.
2. Menciptakan diversifikasi produk tradisional menjadi hidangan yang lebih modern.

Tinjauan Pustaka

Patiseri

Patiseri adalah salah satu pengetahuan dalam pengolahan dan penyajian makanan, khususnya mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue. Patiseri berasal dari Bahasa Prancis yaitu "Pa tisserie" berarti kue-kue. Dengan demikian patiseri dapat diartikan sebagai ilmu pengetahuan yang mempelajari tentang seluk beluk kue baik kue kontinental, oriental maupun kue Indonesia mulai dari persiapan, pengolahan sampai pada penyajiannya [1]. Seiring dengan perkembangan zaman, patisserie juga mengalami perkembangan inovasi, mulai dari segi bahan, rasa, bentuk, dan teknik pengolahan, hingga menghasilkan ragam kue yang lebih bervariasi.

Dessert

Dessert merupakan hidangan penutup yang memiliki rasa khas yang menyegarkan, mempunyai rasa manis, dan bisa juga disajikan dengan rasa asin dan gurih. Porsi yang disajikan untuk *dessert* memiliki aturan khusus dengan berkisaran 50-60 gram pada setiap porsinya (Nooh, 2019 dalam Fadhila [2]). Memiliki 2 jenis suhu yang mempengaruhi jenis, pengolahan, dan cara penyajiannya, yaitu *hot dessert* dan *cold dessert*.

Cold Dessert

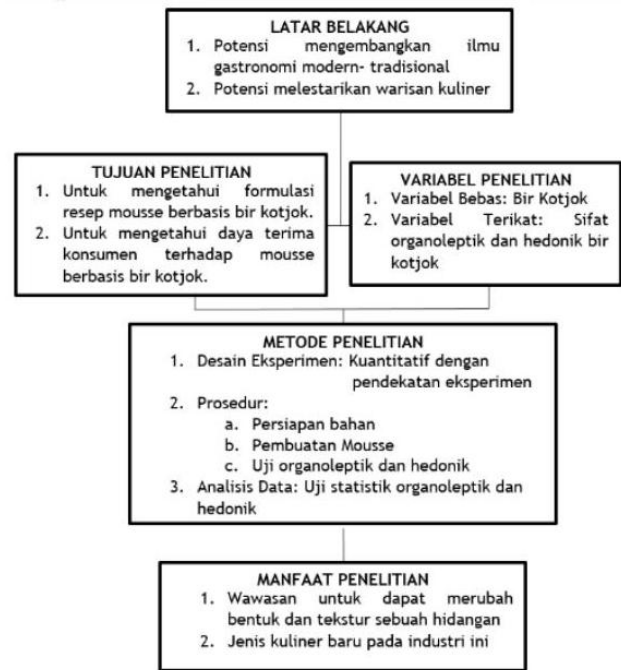
Cold Dessert merupakan hidangan penutup yang disajikan dalam suhu dingin. Walau penyajian dalam suhu dingin, tidak menutup kemungkinan proses pengolahannya dilakukan melalui proses pemasakan dengan memasukkan kedalam lemari pendingin [3].

Mousse

Mousse adalah makanan penutup yang berasal dari Prancis dengan bahan dasar krim kocok yang bisa dipadukan dengan coklat atau buah-buahan. *Mousse* merupakan sajian penutup yang memiliki tekstur lembut dan berongga serta penambahan gelatin untuk membantu memperkuat tekstur dari *mousse* tersebut [4].

Orisinalitas Penelitian

Penelitian ini memberikan kontribusi yang orisinal dalam bidang kuliner dengan mendekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse cold dessert*. Hingga kini, belum ada penelitian yang membahas dekonstruksi bir



Gambar 2. Kerangka Pemikiran

kotjok menjadi produk lain. Pembuatan *mousse* berbasis bir kotjok merupakan hal baru, karena umumnya *mousse* dibuat berbasis coklat, pasta, ataupun buah.

Kerangka Pemikiran

Gambar 2 di atas merupakan kerangka pemikiran pada penelitian berikut ini.

Metodologi Penelitian

Objek Penelitian

Obyek penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah Bir Kotjok, yang mana penulis fokus pada transformasi elemen-elemen tradisional bir kotjok sehingga bisa menjadi bentuk yang lebih inovatif dan modern, yaitu *mousse*. Dengan menggali cara-cara kreatif dalam mengubah bentuk, tekstur serta menambahkan rempah-rempah bir kotjok menjadi komponen *mousse*, hingga menghasilkan perpaduan cita rasa tradisional dan presentasi yang lebih modern. Penelitian ini juga berpotensi untuk mengenalkan kembali budaya lokal melalui inovasi kuliner yang menarik bagi konsumen modern.

Desain Penelitian

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah metode penelitian kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Dimana pada tahap pertama penelitian, penulis melakukan eksperimen pengembangan produk yang dimulai dengan tahapan analisis resep untuk mendapatkan resep acuan, lalu melakukan serangkaian uji coba untuk mendapatkan resep yang sesuai yang pada akhirnya produk akan diujikan menggunakan metode organoleptik dan hedonik (kesukaan). Sampel *mousse* dinilai oleh panelis sebanyak 30 orang. Setelah dilakukan uji daya terima, penulis akan melakukan pengolahan data untuk menentukan apakah produk *mousse* berbasis bir kotjok dapat diterima atau tidak.

Partisipan

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah purposive sampling atau teknik pengambilan sampel yang didasari pertimbangan dan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian. Teknik ini digunakan karena penulis menentukan secara sengaja 30 partisipan yang dianggap cocok dan relevan untuk menilai produk dekonstruksi yang dikembangkan, yaitu *mousse* berbasis bir kotjok. Selain itu, jumlah tersebut telah memenuhi syarat minimal untuk analisis statistik dan melibatkan 3 strata berbeda, yaitu tidak terlatih, praktisi kuliner, dan akademisi. Sampel sebanyak 30 panelis sudah dianggap cukup untuk memperoleh data yang valid dan dapat dianalisis.

Instrumen Penelitian

Instrumen merupakan segala macam alat bantu yang digunakan peneliti untuk memudahkan pengukuran data. Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji organoleptik dan hedonik dengan menggunakan skala likert berbentuk *checklist*. Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif hingga positif berdasarkan setiap aspek penilaian sensori produk (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan).

Prosedur Penelitian

1. Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan Maret hingga April 2025. Proses uji coba dilakukan di kediaman penulis, Bogor. Sedangkan untuk produksi sampel dilakukan di Lab Pastry, Gedung Lingian, Universitas Telkom.

2. Alat yang Digunakan dalam Uji Coba

Dalam uji coba pembuatan *mousse* berbasis bir kotjok, peneliti menggunakan beberapa alat, yaitu *sauce pan*, *knife*, *table spoon*, *cutting board*, dan *water jug* untuk pembuatan bir kotjok, lalu *hand mixer*, *mixing bowl*, *baloon whisk*, dan *ladle* untuk pembuatan *mousse* berbasis bir kotjok.

3. Bahan yang Digunakan dalam Uji Coba

Sedangkan bahan yang digunakan dalam uji coba pembuatan *mousse* berbasis bir kotjok, yaitu jahe merah, cengkeh, kayumanis, gula aren, gula pasir, dan air untuk pembuatan bir kotjok, lalu *non-dairy whipping cream*, *gelatin*, bir kotjok, jahe bubuk, kayumanis bubuk, pewarna makanan, dan perisa jahe untuk pembuatan *mousse* berbasis bir kotjok.

Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan alat bantu komputer dengan software IBM SPSS Statistik. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur yaitu rasa, aroma, tekstur, warna, tampilan, serta hedonik (kesukaan). Perhitungan mean dilakukan pada tiap unsur dari produk *mousse* berbasis bir kotjok yang telah diuji oleh panelis dalam uji organoleptik dan uji hedonik (kesukaan). Mean digunakan untuk menggambarkan hasil keseluruhan penilaian yang diberikan oleh panelis pada tiap sensori, seperti rasa, tekstur, aroma, penampilan, dan keseluruhan produk. Adapun interval interpretasi pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

Hasil dan Pembahasan

Bagian ini berisi paparan objektif peneliti terhadap hasil-hasil penelitian berupa penjelasan dan analisis terhadap penemuan-penemuan penelitian, penjelasan serta penafsiran dari data dan hubungan yang diperoleh, serta pembuatan generalisasi dari penemuan. Apabila terdapat hipotesis, maka pada bagian ini juga menjelaskan proses pengujian hipotesis beserta hasilnya. Hasil penelitian harus disajikan secara jelas



Gambar 3. (Cara Penyajian Bir Kotjok)

dan sistematis supaya mudah dibaca dan dipahami. Penyajian hasil penelitian dapat dilakukan dengan cara deskriptif (naratif), menggunakan tabulasi, tabel atau grafik, atau dengan menggunakan gabungan dua atau ketiganya secara sekaligus. Penggunaan ketiga cara tersebut disesuaikan dengan jenis data dan sejauh mana deskripsi data akan dijelaskan. Misalnya, pada awal peneliti memaparkan narasi temuannya, kemudian didukung dengan sajian data dalam bentuk tabulasi, tabel atau grafik. Peneliti juga menyajikan data-data hasil penelitian, kemudian didukung grafik dilanjutkan deskripsi naratif [10 pts]. Berikan kemungkinan pengembangan atau penelitian ke depan terkait penelitian ini

Profil Singkat Bir Kotjok

Objek yang digunakan pada penelitian ini adalah Bir Kotjok, salah satu minuman tradisional khas Bogor yang pertama kali diperjualbelikan pada tahun 1965. Meskipun memiliki nama depan "Bir" namun minuman ini tidak mengandung alkohol, sebaliknya, justru minuman ini mengandung rempah-rempah yang menyehatkan seperti jahe merah, cengkeh, dan kayumanis. Disebut bir kotjok karena cara penyajiannya yang dikocok terlebih dahulu hingga menghasilkan busa dipermukaannya, busa ini yang membuat tampilannya seperti bir, visualisasi penyajian ditampilkan pada Gambar 3 berikut ini.

Penjualan bir kotjok mengalami penurunan jumlah konsumen yang cukup signifikan dalam beberapa waktu terakhir, jika sebelumnya satu penjual Bir Kotjok mampu menjual 120 porsi per hari, kini penjualan hanya mencapai 60 porsi per hari. Hal ini yang mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse cold dessert*. Mendekonstruksi bir kotjok merupakan salah satu upaya untuk memperkenalkan kembali minuman tradisional bir kotjok kepada masyarakat luas namun dengan bentuk yang lebih modern tanpa menghilangkan cita rasa rempah aslinya.

Formulasi Resep Mousse Berbasis Bir Kotjok

1. Analisis Bahan Pembuatan *Mousse* Berbasis Bir Kotjok terlampir dalam tabel 1 berikut ini.
2. Formulasi *Mousse* berbasis Bir Kotjok, terlampir dalam tabel 2 berikut ini.
3. Cara Pembuatan *Mousse* Berbasis Bir Kotjok, terlampir dalam tabel 3 berikut ini.

Profil Responden

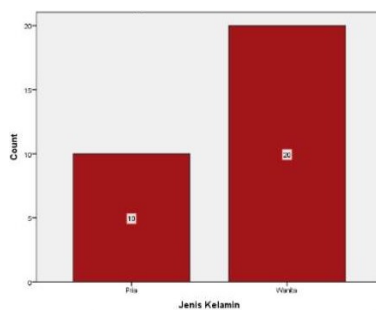
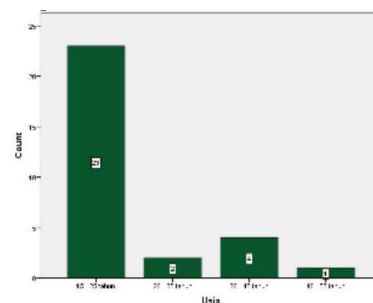
1. Jenis Kelamin Responden

Berdasarkan gambar 4, sebanyak 20 dari 30 responden atau 66,7% responden merupakan wanita, lalu sisanya sebanyak 33,3% atau 10 responden berjenis kelamin pria. Hal ini disebabkan oleh mayoritas masyarakat yang menyukai hidangan penutup atau makanan manis merupakan wanita.

2. Usia Responden

Table 1. Analisis Bahan Pembuatan *Mousse* Berbasis Bir Kotjok

No.	Bahan Bir Kotjok	Bahan <i>Mousse</i> berbasis Bir Kotjok
1.	Jahe Merah Merupakan rempah utama yang digunakan dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Jahe Merah Merupakan rempah utama yang digunakan dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
2.	Cengkeh Merupakan salah satu rempah pendukung yang menghasilkan aroma dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Cengkeh Merupakan salah satu rempah pendukung yang menghasilkan aroma dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
3.	Kayumanis Merupakan salah satu rempah pendukung yang menghasilkan rasa dan aroma dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Kayumanis Merupakan salah satu rempah pendukung yang menghasilkan rasa dan aroma dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
4.	Gula Aren Merupakan salah satu bahan yang digunakan untuk menghasilkan warna pada pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Gula Aren Merupakan salah satu bahan yang digunakan untuk menghasilkan warna pada pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
5.	Gula Pasir Merupakan salah satu bahan yang digunakan sebagai pemanis dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Gula Pasir Merupakan salah satu bahan yang digunakan sebagai pemanis dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
6.	Air Merupakan cairan yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.	Air Merupakan cairan yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan minuman tradisional bir kotjok.
7.		Non- Dairy Whipping Cream Merupakan bahan utama dalam pembuatan <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.
8.		Gelatin Merupakan bahan pengikat adonan serta penguat struktur <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.
9.		Jahe Bubuk Merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk menambahkan rasa dan aroma <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.
10.		Kayumanis Bubuk Merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk menambahkan rasa dan aroma <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.
11.		Perisa Jahe Merupakan bahan tambahan yang digunakan untuk menambah rasa dan aroma <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.
12.		Pewarna Makanan Merupakan bahan tambahan yang digunakan sebagai penambah warna dalam pembuatan <i>mousse</i> berbasis bir kotjok.

**Gambar 4.** (Diagram Jenis Kelamin)**Gambar 5.** (Diagram Usia)

Berdasarkan gambar 5, sebanyak 76,7% atau 23 responden berentang usia 15-25 tahun, lalu 4 responden berentang usia 36-45 tahun, 26-35 tahun sebanyak 2 responden dan sisanya 1 responden berentang usia 46-55 tahun. Hal ini disebabkan karena pembagian sampel yang dilakukan di lingkungan universitas sehingga mayoritas responden berentang usia 15-25 tahun.

3. Pendidikan Terakhir Responden

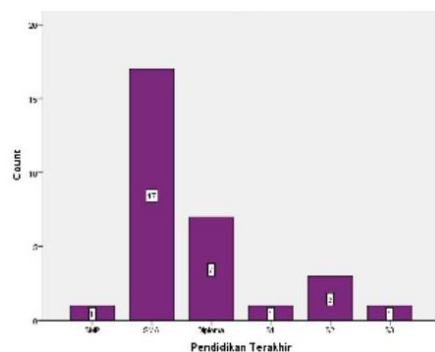
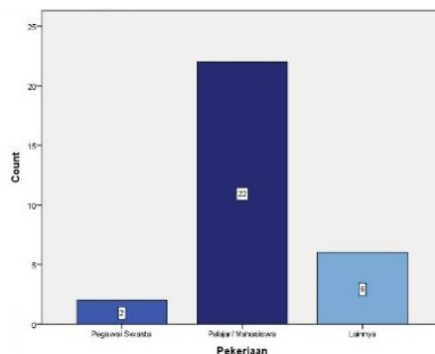
Berdasarkan gambar 6, mayoritas responden atau 56,7% responden berpendidikan akhir SMA, lalu 23,3% responden berpendidikan akhir diploma, S2 sebanyak 3 responden, lalu masing-masing 3,33% atau 1

4. Pekerjaan Responden

Berdasarkan gambar 7, mayoritas responden atau sebanyak 73,3% responden merupakan pelajar/mahasiswa, lalu 2 responden merupakan pegawai swasta, sedangkan 6 responden yang

Table 2. Formulasi *Mousse* berbasis Bir Kotjok

No.	Bahan	Unit	Qty
BIR KOTJOK			
1.	Jahe Merah	50	Gr
2.	Cengkeh	5	Pcs
3.	Kayu Manis	5	Cm
4.	Gula Aren	10	Gr
5.	Gula Pasir	2	Sdm
6.	Air	550	ML
MOUSSE BERBASIS BIR KOTJOK			
1.	Bir Kotjok	125	ML
2.	Non-Dairy Whipping Cream	125	ML
3.	Gelatin	1 $\frac{1}{2}$	Lembar
4.	Jahe Bubuk	$\frac{1}{4}$	Sdt
5.	Kayumanis Bubuk	$\frac{1}{4}$	Sdt
6.	Perisa Jahe	$\frac{1}{4}$	Sdt
7.	Pewarna Makanan	$\frac{1}{4}$	Sdt

**Gambar 6.** (Diagram Pendidikan Terakhir)**Gambar 7.** (Diagram Pekerjaan)

memilih lainnya merupakan akademisi sebanyak 3 responden, usaha kuliner 2 responden, dan praktisi kuliner 1 responden. Nilai mayoritas yang didapatkan merupakan hasil penyebaran sampel dilingkungan universitas yang mayoritas diisi oleh mahasiswa.

Table 3. Cara Pembuatan *Mousse* Berbasis Bir Kotjok

No.	Langkah-Langkah Pembuatan
1.	Siapkan alat- alat dan bahan- bahan yang akan digunakan dalam pembuatan bir kotjok.
2.	Masak air hingga mendidih disuhu 100 derajat celsius.
3.	Setelah air mendidih, masukan jahe, lalu tunggu hingga warna air sedikit berubah.
4.	Setelah warna air sedikit berubah, tambahkan rempah cengkeh dan kayu manis, lalu diamkan hingga air mendidih.
5.	Tambahkan gula aren, aduk hingga seluruh warna merata, lalu tambahkan gula pasir, aduk dan tes rasa.
6.	Siapkan alat- alat dan bahan- bahan yang akan digunakan dalam pembuatan <i>Mousse</i> berbasis Bir Kotjok.
7.	Panaskan bir kotjok, hingga mendidih, lalu tiriskan.
8.	Rendam gelatin menggunakan air es hingga teksturnya melunak.
9.	Tiriskan gelatin lalu peras hingga kadar airnya berkuang , larutkan kedalam bir kotjok, dinginkan disuhu ruang.
10.	Kocok <i>non-diary whip cream</i> menggunakan mixer dengan kecepatan tinggi hingga adonan memadat.
11.	Tambahkan jahe bubuk, kayumanis bubuk, perisa jahe, dan pewarna coklat kedalam adonan, lalu kocok kembali.
12.	Diwadah terpisah, campurkan sedikit whip cream kedalam bir kotjok, aduk secara perlahan menggunakan balloon whisk hingga semua tercampur.
13.	Tuang sedikit demi sedikit biang <i>mousse</i> bir kotjok kedalam whip cream dengan tetap dikocok menggunakan kecepatan tinggi hingga seluruh biang habis, tes rasa.
14.	Setelah itu tuang <i>mousse</i> berbasis bir kotjok kedalam cup, lalu dinginkan dengan suhu chiller hingga adonan memadat dan set.
15.	Hias <i>mousse</i> berbasis bir kotjok dengan garnish ginger cookie crumbs, edible flower, dan cinnamon powder.

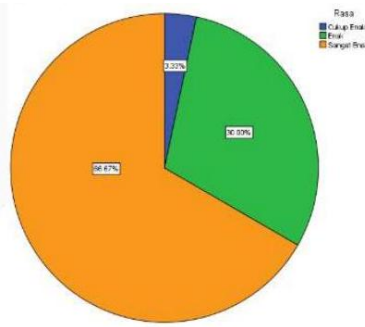
Daya Terima Konsumen

1. Penilaian Partisipan Terhadap Rasa

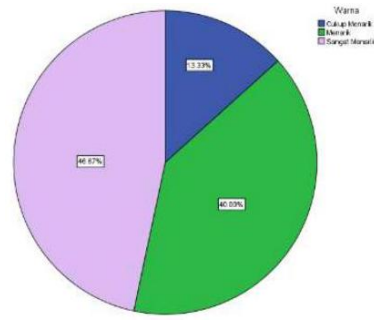
Penilaian terhadap aspek rasa dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan skor berdasarkan tingkat kesukaan mereka terhadap rasa dari produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*. Hasil penilaian ini kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk diagram pie chart untuk mempermudah interpretasi data. Berikut ini adalah diagram hasil uji organoleptik berdasarkan rasa: Berdasarkan gambar 8, sebanyak 3,3% atau 1 panelis memilih cukup enak dalam aspek rasa, lalu sebanyak 30% atau 9 panelis memilih enak, sedangkan sisanya 66, 67% atau 30 panelis memilih sangat enak mengenai rasa *mousse* berbasis bir kotjok, jumlah ini disebabkan oleh kesukaan masing-masing individu terhadap rasa minuman tradisional yang kaya akan rempah-rempah.

2. Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Rasa

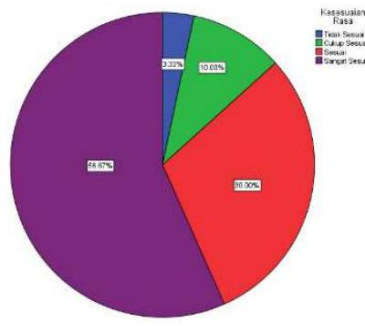
Untuk mengetahui tingkat kesesuaian rasa produk dekonstruksi dengan bir kotjok, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek rasa. Hasil penilaian ini kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk diagram untuk mempermudah interpretasi data. Berikut ini



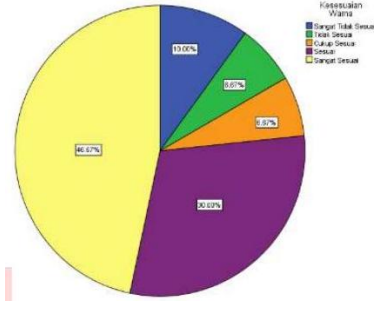
Gambar 8. (Piechart Rasa)



Gambar 10. (Piechart Warna)



Gambar 9. (Piechart Kesesuaian Rasa)



Gambar 11. (Piechart Kesesuaian Warna)

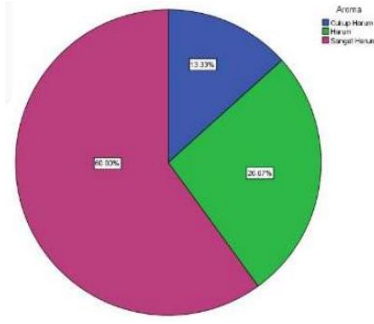
adalah diagram hasil uji organoleptik berdasarkan tingkat kesesuaian rasa *mousse* dengan bir kotjok: Berdasarkan gambar 9 dapat disimpulkan bahwa 56,67% atau 17 panelis memilih sangat sesuai terkait rasa *mousse* dengan bir kotjok, sedangkan 30% atau 9 panelis memilih sesuai, lalu 10% atau 3 panelis menyatakan cukup sesuai, sisanya 3,3% atau 1 panelis menyatakan tidak sesuai mengenai kesesuaian rasa *mousse* hasil dekonstruksi dengan bir kotjok sebagai produk alpha. Besarnya jumlah responden yang menyatakan sangat sesuai dalam aspek kesesuaian rasa bisa disebabkan oleh kombinasi antara bir kotjok dan krim yang sesuai dan seimbang.

3. Penilaian Partisipan Terhadap Warna

Dalam uji organoleptik, penilaian warna dilakukan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap warna pada produk. Penilaian ini diberikan dalam bentuk skor yang mencerminkan tingkat kesukaan terhadap tampilan warna produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*. Hasil penilaian warna selanjutnya disajikan dalam diagram berikut untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai persepsi panelis terhadap warna *mousse* berbasis bir kotjok: Berdasarkan gambar 10, sebanyak 13,33% atau 4 panelis menyatakan warna produk cukup menarik, sedangkan 40% atau 12 panelis menyatakan warna produk menarik, lalu sisanya sebanyak 46,67% atau 14 panelis menyatakan sangat menarik mengenai warna produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*, jumlah ini bisa disebabkan oleh paduan antara warna bir kotjok yang dicampur krim hingga menghasilkan warna coklat muda yang cantik.

4. Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Warna

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian warna produk dekonstruksi dengan bir kotjok, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek warna. Hasil penilaian kesesuaian warna produk dekonstruksi dengan bir kotjok disajikan dalam diagram berikut untuk memberikan gambaran yang lebih jelas mengenai persepsi panelis terhadap kesesuaian warna: Berdasarkan gambar 11 sebanyak

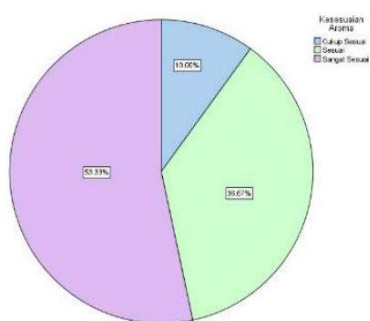


Gambar 12. (Piechart Aroma)

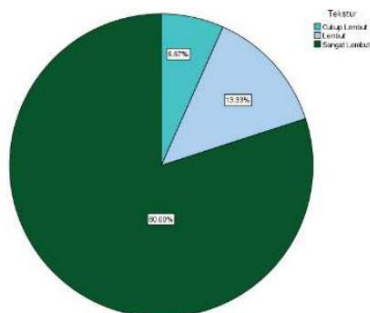
46,67% atau 14 panelis menyatakan warna produk dekonstruksi sangat sesuai dengan warna bir kotjok, 30% atau 9 panelis memilih sesuai, lalu 10% atau 3 panelis menyatakan sangat tidak sesuai, sedangkan sisanya masing-masing 6,7% atau 2 panelis menyatakan cukup sesuai dan tidak sesuai terkait kesesuaian warna produk dekonstruksi dengan produk alpha yaitu bir kotjok. Mayoritas responden yang memilih warna produk sangat sesuai dengan warna bir kotjok mungkin karena perpaduan warna antara *crumbs ginger cookies* dan *mousse* hingga whipping cream diatasnya yang sesuai dengan warna ketiks bir kotjok disajikan.

5. Penilaian Partisipan Terhadap Aroma

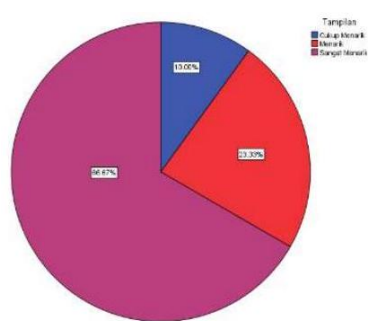
Aroma merupakan salah satu elemen sensorik dalam uji organoleptik yang dinilai berdasarkan intensitas produk *mousse* berbasis bir kotjok terhadap ekspektasi panelis. Penilaian dilakukan dengan memberikan skor kesukaan terhadap aroma dari produk. Untuk memperjelas hasil penilaian tersebut, berikut disajikan diagram hasil analisis data dalam aspek aroma: Berdasarkan gambar 12 sebanyak 60% atau 18 panelis memilih sangat harum terkait aroma dari produk *mousse* berbasis bir kotjok, sedangkan 8 panelis atau 26,67% menyatakan harum, lalu sisanya 13,33% atau



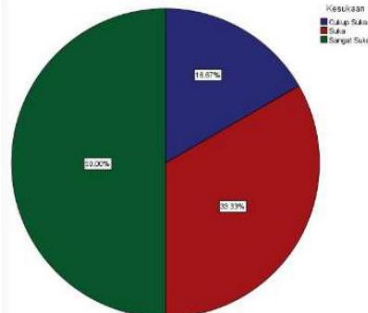
Gambar 13. (Piechart Kesesuaian Aroma)



Gambar 14. (Piechart Tekstur)



Gambar 15. (Piechart Tampilan)



Gambar 16. (Piechart Kesukaan)

4 panelis menyatakan aroma *mousse* berbasis bir kotjok cukup harum. Besarnya jumlah responden yang memilih sangat harum terkait aroma produk bisa disebabkan oleh produk yang menggunakan bahan tambahan perisa jahe dan taburan kayu manis bubuk diatasnya yang sesuai dengan bahan utama dalam pembuatan bir kotjok.

6. Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Aroma

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian aroma produk dekonstruksi dengan bir kotjok, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek penilaian aroma. Penilaian dilakukan dengan memberikan skor kesesuaian aroma *mousse* terhadap bir kotjok. Untuk memperjelas hasil penilaian tersebut, berikut disajikan diagram hasil analisis data dalam aspek kesesuaian aroma: Berdasarkan gambar 13 dapat disimpulkan bahwa 10% atau 3 panelis menyatakan aroma produk dekonstruksi cukup sesuai dengan bir kotjok, lalu 36,67% atau 11 panelis menyatakan sesuai, sedangkan sisanya 53,33% atau 16 panelis menyatakan aroma *mousse* hasil dari dekonstruksi sangat sesuai dengan aroma bir kotjok sebagai produk alpha, besarnya jumlah ini dapat disebabkan oleh keseimbangan aroma produk dekonstruksi dengan aroma bir kotjok yang kontras dan selaras.

7. Penilaian Partisipan Terhadap Tekstur

Dalam uji organoleptik ini, panelis menilai tekstur *mousse* berbasis bir kotjok berdasarkan tingkat kelembutannya. Hasil penilaian tersebut disajikan dalam bentuk diagram guna mempermudah pemahaman terhadap preferensi panelis terhadap produk: Gambar 14 menyatakan bahwa mayoritas responden sebesar 80% atau sebanyak 24 panelis memilih sangat lembut, lalu 13,33% atau 4 panelis menyatakan lembut, sedangkan sisanya 6,67% atau 2 panelis menyatakan tekstur *mousse* berbasis bir kotjok ini cukup lembut. Mayoritas responden yang memilih tekstur produk sangat lembut dapat disebabkan oleh komposisi *non-diary whip cream* dengan gelatin yang sesuai, tidak padat namun kokoh dan lembut.

8. Penilaian Partisipan Terhadap Tampilan

Dalam uji organoleptik ini, panelis menilai visual produk mulai dari warna, kerapian penyajian, dan daya tarik secara keseluruhan. Penilaian tersebut disajikan dalam bentuk diagram berikut untuk menggambarkan preferensi panelis terhadap tampilan produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*: Berdasarkan gambar 15 diatas sebanyak 10% atau 3 panelis memilih tampilan produk cukup menarik, lalu 23,33% atau 7 panelis memilih menarik, sedangkan 66,67% atau 20 panelis sisanya menyatakan tampilan produk *mousse* berbasis bir kotjok sangat menarik, jumlah ini dapat disebabkan oleh visualisasi produk dekonstruksi yang sesuai dengan tampilan bir kotjok ketika baru disajikan, dari segi warna dan kerapian.

9. Penilaian Partisipan Terhadap Kesukaan

Uji hedonik atau kesukaan secara keseluruhan mencerminkan penilaian akhir panelis terhadap produk yang diteliti. Aspek ini mencakup kesan umum yang terbentuk dari rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan. Hasil penilaian keseluruhan tersebut disajikan dalam diagram berikut: Berdasarkan gambar 16, setengah dari jumlah responden atau 50% menyatakan sangat suka dengan produk dekonstruksi bir kotjok menjadi *mousse*, lalu 33,33% atau 10 panelis memilih suka dengan produk, sedangkan 16,67% atau 5 panelis sisanya memilih cukup suka terkait kesukaannya terhadap produk *mousse* berbasis bir kotjok. Besarnya jumlah responden yang menyatakan sangat suka dengan produk *mousse* berbasis bir kotjok biasanya disebabkan oleh kegemarannya terhadap hidangan tradisional ataupun perpaduan cita rasa yang seimbang antara bir kotjok dengan krim.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian di atas, dapat disimpulkan bahwa formulasi resep pada penelitian ini berhasil menciptakan komposisi bahan yang optimal untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria organoleptik seperti rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan. Selain

itu, mayoritas responden menyukai tekstur *mousse* berbasis bir kotjok yang lembut karena keseimbangan komposisi antara bir kotjok dengan *mousse* yang sesuai, namun pada aspek kesesuaian warna, terdapat tiga responden yang memberikan penilaian pada interval 1, yaitu 'sangat tidak sesuai'. Penilaian ini diduga disebabkan oleh perbedaan warna yang cukup signifikan antara *mousse* dan bir kotjok sebagai bahan dasarnya serta warna *mousse* yang kurang menarik. Penelitian ini telah mampu menciptakan sebuah produk yang dapat diterima oleh masyarakat umum, hal ini terbukti dari mayoritas panelis yang memilih interval 5 pada tiap aspek penilaian uji organoleptik dan hedonik.

Daftar Pustaka

1. Hutagalung NB, Gusnadi D, Maulida RG. Kinerja Karyawan Pastry Departement dalam Menghasilkan Produk Berkualitas di Hotel Grand Aston City Hall Medan Tahun 2020. Open Library Publications Telkom University. 2020 Aug;6:2207. Available from: <https://openlibrarypublications.telkomuniversity.ac.id/index.php/appliedscience/article/view/12022>.
2. Fadhila AA, Solikhin A, Sugiman. Strategi Upselling dalam Meningkatkan Volume Penjualan Makanan Dessert di Harris Café Restaurant (Studi Kasus di Harris Resort Waterfront Batam). Jurnal Ilmiah Akomodasi Agung. 2022 Jan;11(3). Available from: <https://jurnal.usahidsolo.ac.id/index.php/IAB/article/view/962>.
3. Rahma Y, Mardiyana E, Gusnadi D. Dekonstruksi Onde-Onde menjadi Mousse Cold Dessert. Majalah Bisnis dan Iptek (MBI). 2024 Aug;19:3567. Available from: <https://binapatria.id/index.php/MBI>.
4. Dharius DR, Gusnadi D. Pengembangan Getuk sebagai Dessert Mousse Kontemporer. Majalah Bisnis dan Iptek (MBI). 2024 Oct;19:3946. Available from: <https://binapatria.id/index.php/MBI>.