

PENELITIAN PRODUK: INOVASI PEMBUATAN *GELATO* SECARA *HOMEMADE* DENGAN BAHAN KOMBINASI BUNGA DAN BUAH SEGAR

Nonot Yuliantoro

Fakultas Pariwisata Universitas Pelita Harapan
e-mail : nonot.yuliantoro@uph.edu

ABSTRAK

Pembuatan Gelato *homemade* dengan kombinasi rasa bunga dan buah segar adalah sebuah inovasi dari produk gelato yang menghasilkan citarasa dan aroma bunga dan buah alami tanpa perisa dan pewarna buatan sehingga memperkaya varian dari gelato yang ada saat ini. Gelato merupakan makanan sejenis es krim yang dibuat dari bahan dasar susu dan dikombinasikan dengan berbagai bahan lain guna menghasilkan cita rasa berbeda seperti buah, kacang, coklat, dan lain sebagainya. Seiring perkembangan dalam bidang kuliner, jenis *edible flower* digunakan sebagai salah satu jenis *garnish* makanan atau minuman yang digemari. Jenis bunga ini juga memiliki aroma, rasa dan warna yang beragam. Terdapat berbagai cara mengolah bunga agar aroma, rasa, dan warna yang terdapat pada bunga tersebut layak dikonsumsi serta memberikan nilai lebih pada produk yang dihasilkan. Pada dasarnya, pembuatan gelato diproses dengan menggunakan mesin gelato, akan tetapi dalam penelitian produk yang dilakukan dengan menggunakan metode *homemade* yang mengandalkan ketrampilan dan kemampuan khusus dalam proses pembuatannya. *Homemade* yang dimaksud ialah, pembuatan gelato yang dilakukan dirumah, dengan menggunakan alat-alat dapur yang sederhana dan tidak diproses dengan menggunakan mesin gelato.

Kata Kunci: *Gelato, bunga, buah*

Pendahuluan

Seiring dengan perkembangan teknologi, industri makanan dan minuman khususnya bidang kuliner berkembang dengan signifikan sehingga banyak bermunculan inovasi baru dalam upaya pengembangan produk-produk yang sudah ada. Mengkreasikan sebuah hidangan yang dimaksud ialah membuat sebuah hidangan yang baru atau memodifikasi dengan menambah atau menggantikan bahan dasar agar dapat menghasilkan sebuah hidangan kuliner baru yang dapat mengundang ketertarikan konsumen. Tentunya tuntutan dalam berkreasi ini sangat tinggi, selain harus bervariasi dan unik, pastinya juga harus berbeda agar mendapatkan tempat dihati konsumen, baik itu dari segi rasa, tekstur dan juga tampilan.

Perkembangan gaya kehidupan yang terjadi pada masyarakat dipengaruhi oleh perkembangan budaya secara global, sehingga berpengaruh terhadap *trend* makanan dan minuman yang dikonsumsi oleh masyarakat. Dalam budaya barat terdapat beberapa macam hidangan makanan, pertama ialah makanan pembuka yaitu *appetizer, soup, salad, main course* yang juga disebut sebagai (*entrée*), dan *dessert* (Cheryl, 2005: 65). *Gelato* merupakan makanan beku yang berasal dari Italia dengan kata kerja bahasa

Italia *gelare* yang berarti *to freeze* atau dibekukan (Torrance, 2009:12). Pada dasarnya *gelato* memang berbeda dengan es krim, *gelato* cenderung memiliki tekstur yang lebih padat, memiliki kandungan susu yang lebih banyak dari pada es krim, teknik pengadukan juga lebih lambat dibandingkan dengan es krim (Amy, 2014:536).

Gelato dapat didefinisikan sebagai makanan beku yang dibuat dari bahan dasar susu dan dikombinasikan dengan bahan lainnya seperti buah, kacang, coklat, dan lain sebagainya. Penggunaan jenis *edible flower* menjadi sebuah alternatif di industri makanan dan minuman. Seiring berkembang bisnis makanan dan minuman, saat ini banyak restoran yang menggunakan bunga *edible* dalam upaya menambah warna, aroma dan rasa yang unik pada makanan pembuka hingga makanan penutup (Johnson, 2015).

Trend perkembangan industri kuliner secara global membuat masyarakat luas berkeinginan untuk mencoba membuat *gelato* secara manual di rumah atau disebut dengan *homemade*. Bagi masyarakat luas, hal ini di percayakan lebih higienis dan sehat jika dibuat sendiri dengan bahan baku yang alami tanpa pengawet dan pewarna. Selain itu, biayanya juga lebih murah

dikarenakan pada umumnya proses pembuatan *gelato* dilakukan dengan menggunakan teknologi mesin pengaduk, yaitu mesin *gelato* yang harganya sangat mahal, sedangkan membuat *gelato* secara *homemade* cukup membutuhkan peralatan rumah tangga yang sederhana.

Edible flower sudah menjadi bagian crucial dalam industri kuliner. Selain membuat keindahan secara visual, *edible flowers* juga memiliki rasa, aroma dan juga nutrisi yang terkandung dalam masing – masing *edible flowers*. Secara keseluruhan dari segi nutrisi, *edible flower* memiliki kandungan nutrisi, rata – rata dari mereka adalah kandungan vitamin A dan C, dan juga potassium (Susan, 2013). *Edible flowers* yang dipakai dalam pembuatan *gelato homemade* ialah *edible flowers* yang sudah ditentukan sebanyak lima macam, yaitu: lavender, rose, jasmine, lilac, dan kecombrang, sedangkan buah yang sudah dibatasi jenis buah blueberry, stroberi, leci, anggur, dan kiwi. Adapun pemilihan jenis bunga dan buah di atas adalah pembatasan dari berbagai jenis bunga *edible* dan buah-buahan yang ada dengan harapan untuk mendapatkan rasa, warna, tekstur dan aroma yang diharapkan.

Tujuan penelitian dalam pembuatan gelato *homemade* guna membantu masyarakat luas agar mampu membuat gelato dirumah dengan mengombinasikan bahan bunga dan buah yang alami guna menghasilkan warna dan cita rasa yang berbeda dengan gelato yang ada di pasaran. Menurut Luciano Ferrari (2011), gelato adalah makanan beku yang dibuat dari bahan dasar susu dan dikombinasikan dengan perasa lainnya seperti buah, kacang, coklat, dan lain sebagainya. Selain gelato, adapun makanan beku lainnya yang hampir sama dengan gelato, yaitu es krim. Menurut Susan (2012:18) es krim adalah campuran beku antara kombinasi dan komponen susu, pemanis, *stabilizers*, *emulsifiers* dan perasa. Biasanya juga ditambahkan bahan lain seperti telur, pewarna dan *strarch hydrolysates*. Dalam pembuatan *gelato* adonan dasar dibuat dengan menggunakan bahan seperti 3 cups atau 750 ml susu , 1 cup atau 250 ml krim, 6 butir telur kuning, 1 cup atau 224 gram gula pasir (Susan, 2012:80). Berdasarkan pemaparan diatas dijelaskan bahwa didapatkan perbedaan antara *gelato* dan es krim. Berikut perbedaan *gelato* dengan es krim, yaitu: dengan mengidentifikasi asal negara produk tersebut berasal, perbedaan bahan utama yang digunakan, karakteristik tekstur dari produk, kandungan lemak yang ada, suhu penyimpanan produk

untuk menjaga produk dengan kualitas yang terbaik.

TABEL 1
Perbedaan *Gelato* dan Es Krim

<i>Gelato</i>	Es Krim
Berasal dari Italia	Dipopulerkan Amerika Serikat
Bahan utama dari susu	Bahan utama dari krim
Memiliki tekstur yang lembut, padat, dan mudah mencair	Memiliki tekstur yang kurang padat dan tidak mudah mencair
Teknik mengaduk lebih lambat sehingga menghasilkan tekstur yang padat dan lembut	Teknik mengaduk lebih cepat dan kuat sehingga terjadi peningkatan volume dari 25% hingga 90% yang menghasilkan adanya udara di dalam es krim
Kandungan lemak yang rendah (4-8%)	Kandungan lemaknya tinggi (10-16%)
Suhu penyimpanan lebih hangat dibandingkan dengan suhu penyimpanan es krim, jika es krim disimpan pada suhu yang sama dengan suhu <i>gelato</i> maka <i>gelato</i> akan menjadi keras dan kehilangan tekstur elastis	Suhu penyimpanan lebih dingin dibandingkan susu penyimpanan <i>gelato</i> , jika <i>gelato</i> disimpan pada suhu yang sama dengan suhu es krim maka <i>gelato</i> akan menjadi keras dan kehilangan tekstur elastis

Sumber: Hasil pengolahan data (2018)

Pembuatan gelato di rumah tentunya sangat berbeda dari pembuatan gelato dengan menggunakan mesin profesional. Itu merupakan salah satu faktor mengapa gelato yang di produksi rumahan berbeda dengan gelato yang dijual. *Homemade* juga dapat diartikan sebagai pengelolahan makanan dengan menggunakan alat dan bahan – bahan yang mudah ditemukan di rumah (Parkin, 2006). Dalam pembuatan gelato ini terdapat berbagai macam bahan yang akan digunakan. Berikut merupakan komposisi dari gelato *homemade* dengan rasa bunga dan buah: Susu dianggap sebagai makanan yang dibutuhkan untuk manusia, bukan hanya untuk anak – anak namun juga untuk orang dewasa. Susu memiliki kandungan yang baik bagi tubuh seperti vitamin, zat besi, enzim dan protein yang dibutuhkan oleh tubuh (Miller et al. 2007). Dalam pembuatan gelato *homemade* ini, susu yang digunakan adalah susu segar hasil pasteurisasi. Berikut merupakan kandungan gizi yang terdapat dari susu segar.

Dapat dilihat dari tabel 2, susu segar ini mengandung protein, karbohidrat, vitamin A, vitamin B1, Vitamin B2, kalsium yang baik bagi tubuh. Namun susu segar juga mengandung lemak

TABEL 2
Informasi Nilai Gizi Pada Susu Fresh

Lemak Total	9 g
Lemak Jenuh	8 g
Lemak Trans	0 g
Kolesterol	3 mg
Protein	8 g
Karbohidrat total	12 g
Serat Pangan	1 g
Gula	4 g
Natrium	115 mg
Kalium	400 mg
Vitamin A	25 %
Vitamin B1	30 %
Vitamin B2	20 %
Kalsium	40 %
Fosfor	40 %
Magnesium	10 %

Sumber: Kemasan Susu Fresh Merek Greenfields (2018)

Krim merupakan cara yang paling dasar untuk menambahkan kadar lemak pada gelato. Terdapat berbagai jenis krim seperti *light cream*, *heavy cream*, dan *whipping cream*. *Light cream* mengandung 18% - 30% lemak, *heavy cream* mengandung ≥ 36% lemak dan *whipping cream* mengandung 30% - 36% lemak (Torrance, 2009:64).

Dalam pembuatan gelato, gula memiliki peran untuk membuat gelato tetap lembab, bertahan lama dan teksturnya tetap stabil. Semakin banyak gula yang digunakan maka diperlukan temperatur yang semakin dingin untuk membekukan gelato (Jan & Klas, 2012:68).

Penggunaan kuning telur pada pembuatan gelato memberi rasa yang kaya dan membuat tekstur dari gelato menjadi semakin lembut. Selain itu kuning telur juga menjadi pengental alami dalam pembuatan gelato ini (Jan & Klas, 2012:44).

Dalam pembuatan gelato ini buah yang digunakan adalah buah matang hingga buah yang sangat matang karena semakin buah tersebut matang maka aroma dari buah akan semakin kuat (Torrance, 2009:64). Terdapat beberapa jenis buah yang digunakan dalam pembuatan gelato ini, yaitu sebagai berikut: Kiwi (*Actinidia Chinesis*) yang dapat ditemui adalah kiwi berwarna hijau dan kiwi kuning keemasan. Kandungan vitamin pada buah ini tergolong lengkap seperti vitamin A, vitamin B1, vitamin B6, vitamin C serta mineral penting seperti kalsium, mangan, magnesium dan lain-lainnya (Lely & Farida , 2016: 9). Kiwi berkhasiat untuk mencegah influenza, sariawan, kanker serta meningkatkan daya tahan tubuh (Redaksi Sehat, 2016: 14).

Stroberi (*Fragaria Spp*) memiliki kandungan vitamin C yang tinggi. Selain vitamin C buah ini juga mengandung fosfor, kalsium, vitamin A, asam folat dan lain- lain. Stroberi merupakan salah satu buah yang membantu pada proses diet dan buah ini juga dikonsumsi untuk mencegah terjadinya keriput pada kulit wajah. (Abigail, 2014: 81)

Anggur (*Vitis Vinivera*) merupakan salah satu buah yang kaya akan kandungan gizi. Terdapat berbagai warna dari buah anggur yang sering ditemui seperti merah, biru tua dan hijau. Rasa dari buah anggur biasanya manis dan untuk anggur hijau memiliki rasa manis asem. Pada buah anggur terdapat vitamin B, Vitamin C, vitamin K, magnesium fosfor, kalsium, zat besi, potassium, dan sodium. Beberapa manfaat dari buah ini yaitu; menjaga kesehatan mata, menyembuhkan migrain, menghilangkan gangguan pada sistem pencernaan dan lain-lain. (Redaksi Sehat, 2016: 14).

Blueberry (*Vaccinium Corymbosum*). Buah berwarna biru tua ini mengandung banyak manfaat dan rasa dari buah ini adalah manis asam. *Blueberry* merupakan salah satu dari sekian banyak makanan yang baik dikonsumsi untuk kesehatan otak manusia karena buah ini melindungi dari penyakit Alzheimer. Buah ini memiliki banyak kandungan seperti vitamin C, vitamin A, vitamin K, mangan dan zat besi (Abigail, 2014: 46).

Leci (*Litchi Chinensis*) merupakan buah tropis yang berasal dari dataran China yang memiliki rasa yang manis dan digemari secara global. Leci memiliki berbagai kandungan gizi yang baik untuk tubuh seperti protein, vitamin C, vitamin A, kalsium, fosfor, zat besi dan serta potassium. Selain itu buah ini memiliki manfaat bagi kesehatan adalah menurunkan demam, kanker dan meningkatkan stamina tubuh.

Di China dan Jepang, *edible flower* telah lama dikonsumsi dengan cara diseduh untuk diminum seperti halnya teh. Terdapat berbagai jenis *edible flower* yang dapat dimakan secara langsung maupun harus diolah terlebih dahulu. Untuk mengawetkan bunga dapat dilakukan dengan cara mengeringkan ataupun merendamnya dengan air gula. Menurut Cyndi & Lucy (2014), terdapat beberapa cara untuk mengetahui bunga yang layak konsumsi. Cara yang dilakukan seperti tidak secara langsung membeli bunga yang dijual oleh toko bunga karena bunga yang dijual dapat mengandung parfum ataupun pestisida dalam proses penumbuhannya, namun

jika terdapat label *food grade quality* maka bunga tersebut aman untuk dimakan. Selain itu, cara lain yang dapat dilakukan adalah dengan menanam sendiri *edible flower* yang akan digunakan namun tanah yang digunakan dianjurkan untuk tidak tersentuh oleh binatang minimal 4 bulan (Cyndi & Lucy, 2014). Dalam penelitian ini, digunakan beberapa jenis bunga, yaitu:

Rose (Rosa spp.) yaitu bunga mawar yang identik dengan warna putih, merah dan merah muda, namun terdapat banyak warna lain seperti kuning, ungu, oranye, merah anggur, merah seperti karang, dan masih banyak lagi. Mawar memiliki rasa yang manis dan aroma yang kuat. Warna dari mawar tidak mempengaruhi rasa dari bunga tersebut, tetapi mempengaruhi aroma dari mawar tersebut. Bagian mawar yang dapat dimakan adalah kelopaknya (Miche, 2013)

Lilac (Syringa Vulgaris) rasa asem lemon yang sedikit pahit. Bunga ini memiliki aroma yang segar dan manis. Lilac memiliki banyak bunga kecil pada satu tangkai bunga dan bagian yang digunakan dalam pembuatan makanan adalah bunga – bunga kecil tersebut. Pada makanan biasanya digunakan dalam penyajian salad (Cyndi & Lucy, 2014)

Lavender (Lavendula spp.) memiliki rasa dan aroma yang kuat dimana bunga ini memiliki rasa manis dan sedikit pedas. Bunga ini juga dapat menjadi pengganti rosemary dalam pembuatan roti. Bagian dari tumbuhan ini yang dapat dikonsumsi secara langsung adalah bagian bunga dan batangnya selain itu, kuncup dari bunga ini juga dapat dikeringkan dan kemudian diolah.(Cyndi & Lucy, 2014)

Kecombrang (Nicolaia speciose Horan) merupakan salah satu jenis tanaman rempah yang sejak lama dikenal dan dimanfaatkan oleh manusia sebagai bahan obat-obatan. Bunga ini juga dapat dipakai untuk menambahkan cita rasa pada makanan. Selain itu kecombrang memiliki bau yang segar dan mirip lengkuas (Yasa, 2016).

Salah satu jenis makanan yang biasanya mengandung bunga kecombrang adalah sambal khas Bali yang dikenal dengan sambal matah.

Jasmine (Jasmine officinale) sudah tidak asing lagi untuk dikonsumsi karena dapat ditemukan sebagai salah satu rasa dari teh. Teh melati dipercaya dapat menurunkan kadar gula di dalam darah. Bagian dari bunga ini yang dapat dikonsumsi adalah kelopak bunga.

Pada penelitian ini, pembuatan gelato secara *homemade* menggunakan bahan dasar seperti susu, gula, kuning telur dan krim yang kemudian

di kombinasikan menjadi beberapa varian rasa. Berikut merupakan penjabaran dari varian rasa yang diteliti:

Gelato dengan varian rasa lavender dan blueberry dibuat dengan menggunakan bunga lavender yang telah dikeringkan dan blueberry segar. Penggunaan bunga lavender kering pada gelato *homemade* adalah sebanyak satu sendok teh dan buah blueberry yang digunakan adalah sebanyak 180 gram.

Lilac dan Grape dalam pengelolaan varian rasa ini, bunga *lilac* yang telah dicuci bersih ditimbang sebanyak 22 gram dan untuk mendapatkan aroma, warna serta rasa dari bunga ini diproses dengan teknik ditumbuk, sedangkan untuk buah anggur sebanyak 200 gram di proses dengan menggunakan blender.

Pada varian rasa *Jasmine* dan *Lychee*, pengelolaan melati dilakukan dengan cara merendam kelopak bunga melati segar ke dalam gula cair selama minimal 2 minggu untuk memperoleh hasil yang maksimal dari aroma bunga tersebut. Takaran bunga melati yang digunakan adalah sebanyak 2 sendok makan dan buah leci yang akan di blender adalah sebanyak 150 gram.

Gelato dengan varian rasa *Rose Strawberry* dibuat dengan menggunakan bunga mawar yang telah dikeringkan sebanyak 3 sendok makan dan buah stroberi yang akan di blender adalah sebanyak 100 gram.

Dalam varian rasa yang terakhir yaitu bunga kecombrang dan buah kiwi, bunga kecombrang sebanyak 60 gram yang telah dibersihkan direndam dengan air panas selama 15 menit untuk menghilangkan getah yang terdapat pada bunga ini. Setelah itu bunga kecombrang akan diproses dengan teknik ditumbuk dan buah kiwi sebanyak 200 gram akan diproses dengan menggunakan blender.

Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan analisa deskriptif dengan metode *trial and error* dan pengumpulan sampel dilakukan dengan menggunakan teknik *purposive sampling*. *Purposive sampling* merupakan metode penetapan responden yang dijadikan sampel pada kriteria tertentu (Siregar, 2012). Responden dari penelitian ini adalah 8 panelis terlatih dibidang kuliner khususnya gelato. Menurut Sekaran dan Bougie (2013 : 197), pengukuran variabel ialah pemberian nomor atau simbol lainnya terhadap karakteristik sebuah objek sesuai dengan aturan yang telah ditentukan.

Terdapat empat macam skala dalam pengukuran variabel, yaitu skala nominal, skala ordinal, skala interval dan skala rasio.

Dalam uji organoleptik yang dilakukan, pengukuran variabel yang digunakan ialah skala interval. Dalam skala interval mengukur jarak antara dua titik yang terdapat dalam skala tersebut (Sekaran & Bougie, 2013 : 214). Kuesioner dengan skala interval yang digunakan dalam uji organoleptik terhadap *gelato homemade* dengan kombinasi rasa bunga dan buah. Berikut merupakan proses *trial and error* yang dilakukan.

Percobaan pertama dengan melakukan penelitian terhadap berbagai bunga untuk mengetahui karakteristik dari segi rasa dan aroma dari bunga *begonia*, *dianthus*, *butterfly pea*, kosmos, *lilac*, *marigold*, *pansy*, *starflower*, melati, lavenderkering, mawar kering. Pada percobaan ini, untuk memanaskan bunga yang telah diproses ke dalam campuran susu dan krim melakukan teknik *bain marie*. Maksud dari menggunakan teknik tersebut agar adonan *gelato homemade* ini tidak terlalu panas dan mudah dидinginkan. Buah yang akan digunakan pun tidak diblender, melainkan hanya dipotong halus. Sehingga, hasil yang didapatkan pada percobaan pertama ini tidaklah bagus, karena tekstur yang dihasilkan sangat keras. Salah satu hasil campuran bunga dan buah yang gagal ialah campuran antara bunga *lilac* dan buah *blueberry*. Percobaan kedua dilakukan dengan menggabungkan bunga dan buah yang diuji coba adalah *lavender blueberry*, *lilac* anggur, *begonia* kiwi, *marigold* melon, melati leci, mawar stoberi dan *raspberry*. Pada percobaan ini mengalami sedikit peningkatan, rasa campuran dan buah sudah cocok, dan juga warna yang dihasilkan relatif bagus. Akan tetapi, tekstur yang didapatkan masih perlu ditingkatkan lagi.

Percobaan ketiga telah ditentukan bahwa masing – masing bunga dan buah yang akan dipakai hanya sebanyak lima. Sehingga ada satu macam campuran bunga dan buah yang dihilangkan dari daftar percobaan ketiga dan juga selanjutnya. Kombinasi bunga dan buah yang digunakan adalah *lavender blueberry*, *lilac* anggur, *marigold* melon, melati leci dan mawar stoberi dan *raspberry*.

Percobaan keempat adalah melakukan uji organoleptik jenis bunga yang bernama “*ginger torch*”, yaitu kecombrang. Oleh karena itu, pada percobaan keempat ini menambahkan kombinasi *gelato* kecombrang kiwi.

Percobaan keenam merupakan percobaan terakhir dengan takaran yang paling sesuai untuk memperolah rasa , aroma, warna dan tekstur yang diinginkan diatur sedemikian mungkin sehingga memperoleh nilai uji organoleptik yang hampir mendekati angka maksimal.

Uji Organoleptik dilakukan setelah enam kali percobaan secara terbatas dan dilakukan sebanyak tiga kali uji panelis kepada 8 panelis terlatih dengan skala interval 1 - 5, setiap percobaan dapat dideskripsikan sebagai berikut: Uji organoleptik pertama dilakukan pada saat melakukan percobaan ketiga. Pada varian rasa *Lavender Blueberry* memperoleh rata – rata sebesar 2,75 sedangkan varian rasa *Lilac Grape* memiliki nilai rata – rata yang lebih tinggi yaitu sebesar 3,09. Varian rasa *Jasmine Lychee* memperoleh nilai rata – rata sebesar 3,56. Selanjutnya untuk varian rasa *Rose Strawberry* memperoleh nilai rata – rata sebesar 3,06.

Uji organoleptik kedua dengan hasil pada varian rasa *Lavender Blueberry* mengalami kenaikan dibandingkan pada percobaan pertama yang memperoleh rata – rata sebesar 3,72 sedangkan varian rasa *Lilac Grape* juga mengalami kenaikan dengan nilai rata – rata yaitu sebesar 4,00. Varian rasa *Jasmine Lychee* memperoleh nilai rata – rata sebesar 4,19. Selanjutnya untuk varian rasa *Rose Strawberry* memperoleh nilai rata – rata sebesar 3,16. Pada percobaan kedua ditambahkan satu varian rasa yaitu Kecombrang Kiwi yang mendapatkan respon baik dari para panelis dengan nilai rata – rata 3,50. Hasil uji organoleptik yang dilakukan dapat dilihat dari tabel dibawah

Uji organoleptik ketiga

Pada percobaan terakhir yang dilakukan sama dengan melakukan pengujian organoleptik terakhir. Pada varian rasa *Lavender Blueberry* mengalami kenaikan dibandingkan pada percobaan pertama dan kedua yang memperoleh rata – rata sebesar 4,38 sedangkan varian rasa *Lilac Grape* juga mengalami kenaikan dengan nilai rata – rata yaitu sebesar 4,06. Varian rasa *Jasmine Lychee* memperoleh nilai yang paling tinggi yaitu sebesar 4,78 namun untuk varian rasa *Marigold Melon* karena mengalami kenaikan maka varian rasa tersebut ditidakan. Selanjutnya untuk varian rasa *Rose Strawberry* memperoleh nilai rata – rata sebesar 4,81 dan varian rasa Kecombrang Kiwi memperoleh nilai rata – rata 4,09. Hasil uji organoleptik yang dilakukan dapat dilihat dari tabel dibawah.

TABEL 3
Uji Organoleptik

Rasa Gelato	Variabel	Nilai Variabel			Rata-Rata Variabel			Hasil Akhir
		1	2	3	1	2	3	
Lavender Blueberry	Warna	3,13	3,75	4,25	2,76	3,72	4,38	4,62
	Aroma	2,88	4,00	4,38				
	Rasa	2,63	3,63	4,38				
	Tekstur	2,38	3,50	4,50				
Lilac Grape	Warna	3,75	4,00	4,13	3,10	4,00	4,07	3,73
	Aroma	2,50	3,75	4,00				
	Rasa	3,00	4,00	3,88				
	Tekstur	3,13	4,25	4,25				
Jasmine Lychee	Warna	3,88	4,38	5,00	3,57	4,19	4,79	4,19
	Aroma	3,50	4,38	4,75				
	Rasa	3,50	4,00	4,75				
	Tekstur	3,38	4,00	4,63				
Rose Strawberry	Warna	3,75	3,88	4,75	307	3,29	4,82	3,73
	Aroma	2,63	3,00	4,88				
	Rasa	3,00	3,13	4,88				
	Tekstur	2,88	3,13	4,75				
Kecombrang Kiwi	Warna	2,85	3,88	4,13	2,94	3,51	4,10	3,52
	Aroma	2,63	3,50	4,25				
	Rasa	3,00	3,13	3,75				
	Tekstur	3,25	3,50	4,25				

Sumber: Olahan Data

Hasil Trial and Error

Tekstur pada bagian gelato dapat dipengaruhi dari beberapa faktor di antaranya bahan-bahan yang digunakan, proses pembuatan, serta kondisi penyimpanan dalam proses pembekuan. Buah dan bunga yang gunakan dapat berpengaruh pada hasil karakteristik tekstur gelato. Terdapat juga hasil yang berbeda di mana gelato yang berada pada *cup* mengalami proses pengadukan sebanyak tiga kali dan menghasilkan gelato yang keras. Sedangkan gelato yang berada pada mangkuk mengalami proses pengadukan sebanyak enam kali yang menghasilkan tekstur lembut. Proses pengkristalan terbentuk pada saat proses pembekuan yang dapat menentukan tekstur gelato. Semakin banyak kristal es di dalam gelato maka tekturnya akan keras dan tidak lembut, begitu juga sebaliknya jika tidak ada kristal es di dalam gelato maka akan menghasilkan tekstur gelato yang lembut. Setiap varian rasa gelato menghasilkan warna alami dari buah dan bunga yang digunakan dalam setiap varian rasa. Warna yang dihasilkan oleh varian rasa *Lavender Blueberry* adalah warna ungu yang didapat dari buah *blueberry*. Varian rasa *Rose Strawberry* menghasilkan warna merah muda yang didapat dari buah stroberi. Lalu varian rasa *Lilac Grape* menghasilkan warna hijau dari batang bunga *lilac* dan buah anggur hijau. Selanjutnya varian rasa *Jasmine Lychee* menghasilkan warna putih karena bunga melati dan buah leci memiliki warna yang sama yaitu putih. Varian rasa yang terakhir adalah *Kecombrang Kiwi* menghasilkan warna merah muda yang lebih lembut dibandingkan rasa *rose strawberry*. Warna

merah muda tersebut dihasilkan dari bunga kecombrang.

Rasa pada sebuah makanan diukur oleh indera pengecap atau yang disebut juga lidah. Indera pengecap dapat merasakan sebuah makanan yang masuk ke dalam mulut dan menghasilkan rasa yang berbeda-beda dari satu makanan dengan makanan lainnya. Setiap varian rasa gelato *homemade* menghasilkan rasa yang lebih dominan namun bunga menghasilkan aroma yang lebih dominan.

Aroma pada hasil gelato *homemade* ini didapatkan dari bunga yang digunakan dalam setiap varian rasa gelato. Selain itu, aroma gelato bisa terdeteksi saat proses gelato tersebut ditelan. Bahan yang digunakan akan sangat berpengaruh pada hasil aroma yang terkandung didalam gelato. Hasil percobaan aroma, bunga yang digunakan dalam gelato ini memberi pengaruh terhadap aroma yang dihasilkan. Untuk mendapatkan aroma yang sesuai, maka diperlukan takaran yang tepat agar aroma yang dihasilkan tidak berlebihan, serta kualitas dan kesegaran bunga juga memiliki peran penting dalam menghasilkan karakteristik aroma secara maksimal pada varian rasa gelato.

Dapat disimpulkan dari penelitian yang dilakukan, gelato *homemade* yang dihasilkan memiliki tekstur yang lembut. Selain itu rasa dan warna diperoleh dari perpaduan bunga dan buah yang digunakan. Aroma dari gelato didapatkan dari bunga yang digunakan. Proses pembuatan adonan gelato menentukan hasil akhir pada tekstur, warna, rasa, dan aroma. Adonan gelato yang cair akan menghasilkan tekstur gelato yang keras dan kasar, sedangkan adonan gelato yang lebih kental akan menghasilkan tekstur yang lembut dan padat. Setelah lewat dari dua hari, gelato *homemade* tidak dianjurkan untuk dikonsumsi karena telah terjadi perubahan tekstur menjadi lebih keras dan memiliki kristal es.

Nilai rata-rata uji organoleptik gelato *homemade* yang diperoleh dari 8 panelis, memperoleh nilai rata – rata yang tertinggi pada varian rasa *Rose Strawberry* sebesar 4,81. Lalu pada peringkat kedua yaitu *Jasmine Lychee* dengan nilai sebesar 4,78. Varian rasa *Lavender Blueberry* memperoleh peringkat ketiga dengan nilai rata – rata sebesar 4,38. Pada peringkat keempat *Kecombrang Kiwi* memperoleh nilai rata – rata sebesar 4,09 dan pada peringkat terakhir *Lilac Grape* memperoleh nilai rata – rata 4,06.

Referensi

- Boga, Yasa (2016). Dapur Indonesia : 300 Resep Masakan Populer Nusantara, 3rd ed. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Bacher, Miche (2013). *Cooking with Flowers : Sweet and Savory Recipers with Rose Petals, Lilacs, Lavender, and Other Edible Flowers*. Philadelphia: Quirk Books.
- Brown, Amy (2014). *Understanding Food Principle and Preparation*. United Stated: Cengage Learning.
- Ferrari(2011). *Gelato and Gourmet Frozen Dessert – A Professional Learning Guide*, Luciano Ferrari
- Gehring, Abigail R (2014). *The Complete Juicer: A Healthy Guide to Making Delicious, Nutritious Juice and Growing Your Own Fruits and Vegetables*. New York: Skyhorse Publishing
- Hedth, Jan and Andersson, Klas (2012). *The Ultimate Guide To Homemade Ice Cream*. New York: Skyhorse Publishing.
- Hidayat S.S. dan J.R. Hutapea(1991). Inventaris Tanaman Obat Indonesia. Edisi I: 440-441. Badan Penelitian dan Pengembangan Departemen Kesehatan Republik Indonesia.
- Johnson, County (2015). Edible Flowers.Kansas : Johnson County Extension Master Gardeners.
- Kopfer, Torrance (2009). *Making Artisan Gelato: 45 Recipes and Techniques for Crafting Flavor – Infused Gelato and Sorbet at Home*. Massachusetts: Quary Books.
- Lauderdale, Cyndi and Bradley, Lucy (2014). *Choosing and Using Edible Flower*. Diperoleh pada tanggal 12 September 2017 dari https://content.ces.ncsu.edu/static/publication/js/pdf_js/web/viewer.html?slug=choosing-and-using-edible-flowers-ag-790
- Mendelson, Cheryl (2005). *Home Comfort :The Art and Science of Keeping House*. United Stated: Scribner.
- Miller, G.D., Jarvis, J.K., and McBean, L.D. (2007). *Contribution of Dairy Foods to Health Throughout The Life Cycle In: Handbook of Dairy Foods and Nutrition*, 3rd ed. eds. G.D. Miller, J.K. Jarvis, and L.D. McBean, Florida : CRC Press.
- Nooemindawati, Lely dan N. Wahyu, Farida.(2016). *Jus Sehat Untuk Sembuhkan Berbagai Penyakit*. Jakarta: Dua Media.
- Parkin, (2006). *Food is Love*. University od Pennyslvania Press. Philadelphia
- Sehat, Redaksi (2016). *Kitab Jus Buah & Sayur*, 4th ed. Second Hope. Yogyakarta: Second Hope.
- Sekaran, Uma and Bougie, Roger (2013). *Research Methods for Business : A Skill-Building Approach*, 6th ed. United Kingdom : Wiley
- Siregar, Syofian. (2012). Metode Penelitian Kuantitatif Dilengkapi Dengan Perbandingan Perhitungan Manual dan SPSS.Jakarta : Prenadamedia Group.
- Whetzel, Susan (2013). *The Everything Ice Cream, Gelato, and Frozen Desserts Cookbook*. Massachussetts: Adams Media.

Ucapan Terima Kasih:

Ucapan terima kasih kepada LPPM UPH yang telah memfasilitasi penelitian ini dan semua pihak yang telah membantu dalam proses penulisan artikel ini, kiranya artikel ini bisa berguna bagi semua orang yang membacanya. Terima kasih