

Kreasi Bahan Baku Penggunaan Tahu Sebagai Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Makanan Penutup (Olahan Egg Tart dan Cheesecake)

Febryola Indra¹, Kyani Pindy¹, Livia Imelda, Juliana, Sherla Valensky¹

¹Program Studi Manajemen Perhotelan, Universitas Pelita Harapan Lippo Village Karawaci

 febryola.indra@uph.edu

 <https://doi.org/10.30601/humaniora.v%vi%i.4803>

Published by Universitas Abulyatama

Abstract

Artikel Info

Submitted:

25-02-2024

Revised:

25-03-2024

Accepted:

20-04-2024

Online first :

30-04-2024

In the food industry, innovation continues to be the key to meeting diverse market demands and enhancing product value. One intriguing alternative is the use of tofu as a substitute for cream cheese in desserts, given that tofu is rich in protein, has a texture similar to cream cheese, and can be processed into various shapes and flavors. This research aims to (1) explore the research findings regarding the use of tofu as a creation in the preparation of dessert dishes, specifically egg tart and cheesecake, (2) evaluate how the utilization of tofu affects the sensory characteristics, texture, taste, and aroma of the egg tart and cheesecake desserts, (3) determine whether the use of tofu results in a more affordable cost compared to using cream cheese. The research employs a quantitative research method utilizing experimental techniques and purposive sampling questionnaire methods. The results of this research indicate that the use of tofu as an innovation in dessert preparation holds significant potential. These findings provide support for the development of the idea that the use of tofu can be considered an innovative and value-added raw material in the creation of egg tart and cheesecake.

Keywords: Dessert, Tofu, Creation, Cheesecake, Egg Tart

Abstrak

Dalam industri makanan, inovasi terus menjadi kunci untuk memenuhi permintaan pasar yang beragam dan meningkatkan nilai tambah produk. Salah satu alternatif menarik adalah penggunaan tahu sebagai pengganti cream cheese dalam makanan penutup, karena tahu kaya akan protein, memiliki tekstur serupa dengan cream cheese, dan dapat diolah menjadi berbagai bentuk dan rasa. Penelitian ini bertujuan (1) untuk mengetahui hasil penelitian tentang penggunaan tahu sebagai kreasi dalam olahan pembuatan hidangan penutup yaitu egg tart dan cheesecake, (2) untuk mengevaluasi bagaimana penggunaan tahu memengaruhi karakteristik secara sensori, tekstur, rasa, dan aroma dari hidangan penutup egg tart dan cheesecake tersebut, (3) untuk mengetahui penggunaan tahu mempunyai harga yang lebih terjangkau dibandingkan menggunakan Cream Cheese. Metode yang digunakan dalam penelitian ini ialah kuantitatif dengan menggunakan metode eksperimen dan teknik kuesioner purposive sampling. Hasil penelitian penggunaan tahu sebagai inovasi dalam pembuatan hidangan penutup memiliki potensi yang menarik. Hasil ini memberikan dukungan dalam pengembangan gagasan bahwa penggunaan tahu dapat dikatakan sebagai bahan baku yang inovatif dan bernilai tambah dalam pembuatan Egg Tart dan Cheesecake.

Kata-kata kunci: Hidangan Penutup, Tahu, Kreasi, Cheesecake, Egg Tart



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-NonCommercial 4.0 International License.

PENDAHULUAN

Dessert adalah makanan yang disajikan terakhir dalam urutan makanan. Menurut (Karnita et al., 2022), *dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin ataupun panas. Perbedaan antara kedua ini ialah suhu pada saat penyajiannya, hal ini tergantung pada preferensi pribadi, cuaca, atau suasana makanan yang diinginkan. *Dessert* ialah hidangan barat yang baru berkembang pada abad ke-19. Sebelumnya *dessert* hanya disajikan kepada masyarakat kelas atas atau bangsawan, namun seiring berkembangnya waktu *dessert* dapat dinikmati oleh semua kalangan. Hal ini mendorong inovasi dalam pencarian bahan kreasi yang lebih inovatif. Dalam dunia kuliner, inovasi terus menjadi kunci untuk memenuhi tuntutan pasar yang beragam dan untuk memperkaya pengalaman konsumen. Salah satu alternatif menarik yang muncul adalah penggunaan tahu sebagai bahan pengganti dalam pembuatan *dessert* (Riquelme et al., 2022).

Tahu ialah olahan kedelai yang kaya akan protein nabati, telah menarik perhatian dalam konteks ini sebagai bahan baku yang berpotensi dalam menggantikan beberapa komponen dalam *dessert*. Menurut (Kurniawan, 2021a), tahu merupakan salah satu makanan favorit masyarakat Indonesia dikarenakan harganya yang terjangkau dan pembuatan tahu yang sederhana. Rata-rata per kapita untuk konsumsi tahu sebesar 0.158 kg setiap minggunya pada tahun 2021, jumlah tersebut naik sebesar 3,27% dibandingkan tahun 2020 untuk konsumsi tahu 0,153 kg setiap minggu. Menaiknya konsumsi tahu di Indonesia setiap tahunnya dapat dilihat bahwa tahu merupakan bahan makanan yang disukai oleh masyarakat Indonesia. Hal ini menjadi alasan dalam pemilihan tahu sebagai kreasi dan tahu juga memiliki karakteristik seperti kemampuan untuk menyerap rasa dan aroma, serta tekstur yang dapat diubah-ubah sesuai dengan kebutuhan. Penggunaan tahu dalam penggunaan *dessert* masih terbatas dan memerlukan penelitian lebih lanjut untuk memahami potensinya (Karnadi, 2022),

Penelitian ini untuk mengevaluasi penggunaan tahu sebagai kreasi dalam bahan baku pembuatan *dessert* olahan *Egg Tart* dan *cheesecake*. penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi potensi tantangan dan kendala dalam penggunaan tahu menggantikan *Cream Cheese* dalam pembuatan *dessert*. Penelitian ini diharapkan memberikan wawasan berharga untuk perkembangan produk makanan penutup yang lebih inovatif dan beragam yang dapat memenuhi tuntutan konsumen modern. Penggunaan tahu dalam kreasi pembuatan *Cheesecake* dan *Egg Tart* menawarkan potensi untuk menghasilkan makanan penutup yang lebih ekonomis.

Hal ini memberi ruang bagi kreasi dalam variasi rasa, sehingga dapat dikenal sebagai “*Tofu Tart*” dan “*Tofu Cake*”.

KAJIAN PUSTAKA

Makanan penutup

Dessert, atau makanan penutup, merupakan bagian dari hidangan yang disajikan terakhir dalam susunan menu, terutama dalam hidangan continental. Dessert sering kali dianggap sebagai puncak dari sebuah hidangan, menawarkan pengalaman manis dan memuaskan bagi para penikmatnya (Nonot Yuliantoro et al., 2023). Menurut penelitian oleh (Hamidah, 2018), dessert dapat dibagi menjadi dua jenis utama: *hot dessert* dan *cold dessert*. *Hot dessert* disajikan dalam suhu panas atau hangat, sementara *cold dessert* disajikan dalam suhu dingin. Perbedaan suhu ini memengaruhi pengalaman menyantap dessert, dengan *hot dessert* memberikan kenyamanan hangat dan *cold dessert* memberikan kesegaran menyegarkan. Selain itu, menurut penelitian (S. A. Putri et al., 2021), dessert umumnya disajikan dalam porsi yang relatif kecil, dengan berat berkisar antara 50 hingga 60 gram. Porsi yang kecil ini memungkinkan para penikmat untuk menikmati hidangan penutup tanpa merasa terlalu kenyang, serta memberikan ruang bagi variasi dan eksplorasi dalam menyantap berbagai jenis dessert dalam satu sesi makan. Beragam jenis dan variasi, serta karakteristik suhu dan porsi yang khas, dessert menawarkan pengalaman kuliner yang berbeda-beda bagi setiap individu. Kehadirannya dalam sebuah hidangan tidak hanya menyempurnakan pengalaman makan, tetapi juga menambah nilai estetika dan kepuasan bagi para penikmatnya (Indra et al., 2022).

Tahu

Tahu merupakan produk olahan dari kedelai yang telah menjadi bagian tak terpisahkan dari budaya kuliner di Indonesia. Proses pembuatan tahu, sebagaimana dijelaskan oleh (Herdhiansyah et al., 2022), melibatkan serangkaian langkah mulai dari fermentasi kedelai, pencucian, perendaman, penggilingan, perebusan, penyaringan, penggumpalan, hingga proses pembentukan tahu. Setiap langkah tersebut memainkan peran penting dalam membentuk tekstur, rasa, dan konsistensi akhir dari tahu. Di Indonesia, tahu memiliki beragam jenis yang beredar di pasaran, seperti yang disebutkan oleh (Syarifah, 2018). Beberapa di antaranya adalah Tahu Sumedang, Tahu Bandung atau Tahu Susu, Tahu Cina atau Tahu Air, Tahu Kuning, Tahu Takwa, Tahu Sutra, dan Tahu Kain. Setiap jenis tahu memiliki ciri khas dan keunikan tersendiri,

baik dalam tekstur maupun cita rasanya, yang sering kali dipengaruhi oleh proses pembuatan dan bahan tambahan yang digunakan (Sumarmi et al., 2015).

Keberagaman jenis tahu ini mencerminkan kekayaan budaya kuliner Indonesia dan memberikan kontribusi besar terhadap variasi hidangan yang dapat disajikan kepada masyarakat. Tahu tidak hanya dikenal sebagai sumber protein nabati yang bergizi, tetapi juga memiliki fleksibilitas dalam penggunaannya dalam berbagai masakan, mulai dari tumis sayuran hingga hidangan penutup. Berbagai keunggulan dan keanekaragaman jenisnya, tahu terus menjadi salah satu bahan makanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia dan menjadi bagian penting dari masakan Indonesia yang kaya akan rasa dan budaya (Saragih, 2022).

Egg Tart

Egg tart, atau yang dikenal juga dengan nama *Pastel de Nata*, merupakan sebuah hidangan penutup yang memiliki asal-usul dari Portugal. Namun, seiring dengan perkembangan waktu, *egg tart* telah menjadi makanan penutup yang sangat populer di berbagai belahan dunia, terutama di negara-negara dengan pengaruh budaya Portugal, seperti Makau dan Cina. Komposisi dasar dari *egg tart*, seperti yang dijelaskan oleh (Oliveira et al., 2019), terdiri dari *pastry shell* dan *filling*. *Pastry shell* merupakan cangkang kue yang terbuat dari *puff pastry* atau adonan kering serupa, sedangkan *fillingnya* terdiri dari isian pudding krim yang lembut dan khas. Kombinasi antara tekstur renyah dari *pastry shell* dan kelembutan serta rasa khas dari *filling* menjadikan *egg tart* memiliki citarasa yang unik dan memikat (vanillablossom, 2020).

Meskipun *egg tart* berasal dari Portugal, adaptasi lokal telah membuatnya menjadi sangat populer di berbagai negara, termasuk di Asia. Di Makau, *egg tart* telah menjadi salah satu ikon kuliner yang paling terkenal, menjadi daya tarik utama bagi wisatawan yang mengunjungi kota tersebut (Vaid, 2020).. Begitu pula di Cina, *egg tart* telah menjadi makanan penutup yang sangat digemari, sering kali dijadikan sebagai camilan ringan atau hidangan penutup setelah makan malam. Kepopuleran *egg tart* sebagai hidangan penutup internasional menunjukkan bahwa makanan ini memiliki daya tarik universal yang tidak terbatas oleh batas-batas geografis. Dengan cita rasa yang lezat dan tekstur yang memikat, *egg tart* terus menjadi salah satu pilihan favorit di meja makan banyak orang di seluruh dunia.

Cheesecake

Cheesecake merupakan salah satu hidangan penutup yang sangat populer di berbagai belahan dunia, termasuk di Indonesia. Kelezatan dan tekstur lembut dari *cheesecake* membuatnya menjadi favorit di kalangan banyak orang. *Cheesecake* menjadi salah satu pilihan

eksklusif di meja makan karena rasa yang khas dan cita rasa yang memikat lidah. Namun, salah satu tantangan yang dihadapi dalam pembuatan *cheesecake* adalah harga bahan bakunya yang relatif mahal, terutama cream cheese. *Cream cheese* merupakan bahan utama dalam *cheesecake* yang memberikan tekstur khas dan kelezatan pada hidangan ini. Harga cream cheese yang cenderung tinggi membuat *cheesecake* menjadi salah satu hidangan penutup yang memiliki harga jual yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue-kue lainnya. Situasi ini menyebabkan *cheesecake* sering dianggap sebagai hidangan eksklusif yang lebih sulit diakses oleh masyarakat luas, terutama di Indonesia yang memiliki pertimbangan harga yang kuat dalam keputusan pembelian makanan (R. P. Putri et al., 2022).

Meskipun demikian, popularitas *cheesecake* tetap tinggi dan terus menjadi pilihan favorit di restoran-restoran dan kafe-kafe. Hal ini menunjukkan bahwa *cheesecake* memiliki daya tarik yang kuat meskipun memiliki harga yang relatif mahal. Oleh karena itu, penelitian yang mencari alternatif pengganti cream cheese dalam pembuatan *cheesecake* menjadi relevan dalam upaya untuk menjadikan *cheesecake* lebih terjangkau tanpa mengurangi kualitas dan kelezatannya (Rattikah Fitrianty, 2024).

Variasi Rasa dan Tekstur

Dalam menciptakan makanan penutup yang menarik, variasi rasa dan tekstur menjadi faktor penting. Menurut (Ratu & Palupi, 2021), variasi rasa yang diperoleh dari penggunaan berbagai bahan, seperti buah-buahan segar, cokelat, kacang-kacangan, dan rempah-rempah, dapat meningkatkan kompleksitas dan kedalaman rasa sebuah dessert. Selain itu, tekstur dessert juga menjadi pertimbangan penting. Menurut (Haile G, 2023), tekstur yang dihasilkan dari kombinasi bahan-bahan seperti kue renyah, saus lembut, atau es krim creamy, dapat memberikan pengalaman makan yang menyenangkan dan memuaskan bagi konsumen. Oleh karena itu, pengembangan dessert yang berhasil tidak hanya memperhatikan aspek rasa, tetapi juga aspek tekstur untuk menciptakan pengalaman makan yang seimbang dan memuaskan.

Inovasi dalam Presentasi Dessert

Selain rasa dan tekstur, presentasi juga memiliki peran penting dalam menciptakan daya tarik sebuah dessert. Menurut studi yang dilakukan oleh (Purwanti, 2021), presentasi yang menarik dan estetis dapat meningkatkan selera dan keinginan konsumen untuk mencoba sebuah dessert. Teknik-teknik presentasi kreatif, seperti layering, garnishing, atau dekorasi artistik, dapat memberikan nilai tambah bagi sebuah dessert. Dengan demikian, inovasi dalam presentasi

juga menjadi salah satu kunci dalam menciptakan makanan penutup yang menarik dan menggugah selera (Choerunnisa & Setiawan, 2022)

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Hasil

Penelitian ini menemukan bahwa penggunaan tahu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *Cheesecake* dan *Egg Tart* memiliki potensi yang menarik dari segi rasa dan harga. Pengujian yang dilakukan pada produk-produk tersebut menunjukkan hasil yang memuaskan.

***Cheesecake* Berbasis Tahu:**

Hasil uji menunjukkan bahwa *Cheesecake* yang menggunakan tahu sebagai pengganti *cream cheese* memiliki cita rasa yang memuaskan. Teksturnya lembut dan aroma yang dihasilkan juga dinilai menarik oleh responden. Dengan menggunakan tahu sebagai bahan utama, *Cheesecake* ini mampu memberikan pengalaman rasa yang tak kalah dengan *Cheesecake* tradisional yang menggunakan *cream cheese*. Selain itu, keuntungan ekonomis juga menjadi salah satu aspek penting, karena penggunaan tahu dapat mengurangi biaya produksi *Cheesecake* ini

***Egg Tart* Berbasis Tahu**

Demikian pula, *egg tart* yang menggunakan tahu sebagai bahan dasar juga mendapatkan penilaian positif dari responden. Rasa yang lezat dari *Egg Tart* ini menunjukkan bahwa tahu dapat menjadi pengganti yang efektif dalam pembuatan makanan penutup. Meskipun tekstur dan rasa dari *egg tart* berbasis tahu mungkin sedikit berbeda dari *egg tart* tradisional, namun produk ini tetap berhasil memuaskan selera konsumen.

Implikasi

Penggunaan tahu dalam pembuatan *cheesecake* dan *egg tart* memiliki implikasi yang luas. Selain memberikan pengalaman rasa yang memuaskan bagi konsumen, penggunaan tahu juga dapat membuka peluang untuk pengembangan produk makanan penutup yang lebih ekonomis. Hal ini dapat menguntungkan produsen dalam hal biaya produksi dan juga dapat membuat produk tersebut lebih terjangkau bagi konsumen.

2. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian produk *cheesecake* dan *egg tart* berbasis tahu air mendapatkan hasil bahwa produk yang dihasilkan menggunakan resep yang sudah diuji layak untuk dikonsumsi. Beberapa keuntungan utama dari penggunaan tahu dalam pembuatan makanan penutup ini dapat dibahas sebagai berikut:

Harga Terjangkau

Menurut (Deny et al. 2021) Tahu merupakan salah satu makanan favorit bagi masyarakat Indonesia dan tergolong dalam makanan yang cukup terjangkau oleh masyarakat. Salah satu keuntungan utama penggunaan tahu adalah harga yang lebih terjangkau dibandingkan dengan bahan-bahan tradisional seperti cream cheese. Hal ini dapat membantu produsen untuk mengurangi biaya produksi dan membuat produk makanan penutup lebih ekonomis.

Ketersediaan Mudah

Menurut (Kurniawan, 2021) Tahu merupakan bahan makanan yang mudah ditemukan di pasaran lokal, baik dalam bentuk tahu segar maupun tahu kemasan. Ketersediaan yang luas dari bahan ini memudahkan aksesibilitas dan ketersediaannya untuk dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan makanan penutup.

Variasi Baru dalam Dessert

Penggunaan tahu dalam pembuatan *cheesecake* dan *egg tart* juga membuka peluang untuk menciptakan variasi baru dalam dessert. Dengan kreativitas dalam formulasi resep dan pengembangan produk, produsen dapat menciptakan makanan penutup yang unik dan menarik bagi konsumen.

Rasanya Enak dan Teksturnya Menyerupai Aslinya

Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cheesecake* dan *egg tart* berbasis tahu memiliki rasa yang enak dan tekstur yang menyerupai produk aslinya yang menggunakan bahan-bahan tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa tahu dapat menjadi pengganti yang efektif dalam menciptakan pengalaman rasa yang memuaskan bagi konsumen.

Ketersediaan Bahan dan Peralatan

Selain itu, bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan *cheesecake* dan *egg tart* berbasis tahu juga mudah ditemukan dipasaran. Hal ini memudahkan produsen dalam penggunaan bahan produksi dan mengurangi hambatan dalam menciptakan *tofu tart* dan *tofu cake* tersebut.

Berikut bahan bahan yang digunakan dalam pembuatan *Tofu Tart* (15 pcs) antara lain:
tartshell : 50 gr gula halus, 100 gr *butter*, 150 gr tepung terigu, 5 gr *vanilla essence*. *Filling* : 35 gr telur, 40 gr tahu air, 10 gr gula pasir, 10 gr gula merah, 3 gr garam, 3 gr *vanilla essence*, 90 ml susu cair. Sedangkan bahan yang digunakan untuk pembuatan *Tofu Cake* (15 pcs) antara lain : 140 gr tahu air, 60 gr *cream cheese*, 20 gr gula halus, 10 gr gula merah, 40 ml susu *skimmed*, 10 gr maizena, 2 ml pewarna kuning, 4 gr *lemon zest*, 3 ml *vanilla extract*, 3 gr garam.

Implikasi

Penggunaan tahu dalam pembuatan *cheesecake* dan *egg tart* tidak hanya memberikan manfaat ekonomis bagi produsen, tetapi juga membuka peluang untuk inovasi dalam variasi produk makanan penutup. Dengan demikian, penggunaan tahu sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makanan penutup memiliki implikasi yang positif dalam meningkatkan keberagaman dan ketersediaan produk makanan penutup yang lebih terjangkau bagi konsumen. Berikut ialah hasil jawaban dari responden panelis profesional dan tak terlatih mengenai pertanyaan mutu hedonik dan hedonik mengenai *tofu tart* dan *tofu cake*

Penilaian pertanyaan mutu hedonik dan hedonik memiliki kategori antara lain: Tidak menarik memiliki poin 1, kurang menarik memiliki poin 2, menarik memiliki poin 3, dan sangat menarik memiliki poin 4.

Tabel 1. Penilaian Panelis Profesional Terhadap *Cheesecake*

Indikator Penilaian	(1)	(2)	(3)	(4)	Mean
Warna	0	4	0	8	3
Rasa	0	0	6	8	3,5
Tekstur	0	0	9	4	3,25
Aroma	0	0	6	8	3,5

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Tabel 2. Penilaian Panelis Profesional Terhadap *Egg Tart*

Indikator Penilaian	(1)	(2)	(3)	(4)	Mean
Warna	0	4	9	4	3,25
Rasa	0	0	3	12	3,75
Tekstur	0	0	6	8	3,5
Aroma	0	0	3	12	3,75

Sumber: Hasil Olah Data (2023)

Poin yang dihasilkan dijumlahkan dan dihitung nilai rata-rata nya (mean). Melalui Poin ini, dapat didapat hasil bahwa produk layak dan tidak untuk dikonsumsi masyarakat dari segi mutu hedonik dan hedonik. Dari penilaian diatas dapat dilihat bahwa *tofu tart* dan *tofu cake* mendapatkan nilai diatas nilai 3 dimana hal tersebut merupakan respon positif dari para panelis profesional.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Dapat disimpulkan dengan penggunaan tahu dalam pembuatan *cheesecake* dinilai dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna dibandingkan dengan *cheesecake* yang menggunakan *cream cheese*:

- 1) Rasa: penggunaan tahu dalam pembuatan *cheesecake* menghasilkan rasa yang memuaskan meskipun berbeda dengan *cheesecake* asli yang menggunakan *Cream Cheese*. Rasa tahu memberikan dimensi baru yang disukai oleh sebagian besar orang.
- 2) Tekstur: *cheesecake* berbasis tahu memiliki tekstur yang lembut memberikan pengalaman sensori yang inovatif.
- 3) Aroma: aroma yang muncul pada *cheesecake* tahu dianggap menarik dan memberikan kompleksitas tambahan pada produk akhir
- 4) Warna: warna pada produk akhir menarik dan dapat bersaing dengan *cheesecake* asli.

Penggunaan tahu dalam pembuatan *egg tart* dinilai dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna dibandingkan dengan *egg tart* yang menggunakan *cream cheese* memperoleh hasil:

- 1) Rasa: *egg tart* berbasis tahu mendapatkan penilaian positif dalam hal cita rasa yang dianggap sebagai kenikmatan kuliner yang setara dengan produk asli.
- 2) Tekstur: tekstur dari *egg tart* berbasis tahu dianggap memberikan variasi yang menarik
- 3) Aroma: aroma *egg tart* berbasis tahu menggoda, dan menambah nilai sensori pada produk
- 4) Warna: produk akhir ini memiliki warna yang menarik dan mampu bersaing dengan *Egg Tart* original.

Harga yang terjangkau dibandingkan dengan bahan – bahan dasar seperti *cream cheese* dan susu dapat menghasilkan produk yang lebih terjangkau untuk konsumen. Ini merupakan peluang untuk meningkatkan daya saing pasar dan membuat produk ini lebih dapat diakses oleh berbagai lapisan masyarakat

Saran

Saran diberikan untuk perbaikan penelitian selanjutnya sebagai berikut :

- 1) Variasi formula dan kombinasi bahan: untuk penelitian selanjutnya, disarankan untuk melakukan eksperimen dengan formula dan kombinasi bahan yang lebih luas. Hal ini dapat mencakup perbandingan proposi tahu dalam resep, penambahan perasa yang beragam, atau eksplorasi penggunaan bahan tambahan inovatif. Dengan melakukan variasi ini, penelitian dapat mengeksplorasi lebih dalam tentang berbagai kemungkinan penggunaan tahu dalam

pembuatan makanan penutup dan memperluas spektrum rasa yang dapat ditawarkan kepada konsumen.

- 2) Pertimbangan preferensi konsumen: penting untuk mendalami lebih lanjut preferensi konsumen terkait penggunaan tahu dalam dessert. Hal ini dapat dilakukan melalui survei konsumen atau studi pasar yang lebih mendalam. Dengan memahami preferensi konsumen secara lebih baik, penelitian dapat mengarah pada pengembangan produk yang lebih sesuai dengan kebutuhan dan selera pasar.
- 3) Penelitian mendalam tentang proses pengolahan tahu: Perlu dilakukan penelitian lebih mendalam mengenai proses pengolahan tahu dari awal hingga menjadi bahan dasar pembuatan cheesecake dan egg tart. Pemahaman yang lebih baik tentang pengaruh setiap tahap pengolahan terhadap karakteristik sensori produk akhir akan memberikan nilai tambah bagi penelitian ini. Selain itu, penelitian ini juga dapat membuka peluang untuk pengembangan teknologi pengolahan tahu yang lebih efisien dan inovatif.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnan, N. (1994). *Kamus bahasa Indonesia-Minangkabau* (1^{cet. ke-1}). Jakarta, Balai Pustaka.
<https://lib.ui.ac.id/m/detail.jsp?id=20281064&lokasi=lokal>
- Choerunnisa, R. R., & Setiawan, B. (2022). Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweety” Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori. *Jurnal Sekretaris & Administrasi Bisnis (JSAB)*, 6(2), 131. <https://doi.org/10.31104/jsab.v6i2.291>
- Deny, K., Nengah, A. sura, & Nyoman, R. (2021). *Perkakas Pembuatan Tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi*. 11, 208–222.
- Haile G, A. M. And E. A. (2023). *Pembuatan Water Chestnut Sebagai Hidangan Dessert Vegetarian*. 4(1), 88–100.
- Hamidah. (2018). Resep & menu. In *Journal of Chemical Information and Modeling* (Vol. 53, Issue 9).
- Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech : Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>
- Indra, F., Juliana, Hubner, I. B., & Sitorus, N. B. (2022). Development of Gastronomic Tourism Potential in Pontianak West Kalimantan. *Journal of Information Systems and Management*, 01(05), 1–15.
- Karnadi, A. (2022). Konsumsi Tahu dan Tempe per Kapita di Indonesia Naik pada 2021. *DataIndonesia.Id*.
- Karnita, I., Devi, G. K., & Arafah, M. F. (2022). Substitusi Mung Bean Milk terhadap Full Cream Milk dalam Pembuatan Panna Cotta. *Jurnal Pariwisata Vokasi*, 3(2), 11–19.

- Kurniawan, D. (2021a). Perakas Pembuatan Tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 11(3), 208–222. <https://doi.org/10.23887/jjpsp.v11i3.40913>
- Kurniawan, D. (2021b). Perakas Pembuatan Tahu Dusun Setembel Kecamatan Gambiran Kabupaten Banyuwangi. *Jurnal Pendidikan Seni Rupa Undiksha*, 11(3), 208–222. <https://doi.org/10.23887/jjpsp.v11i3.40913>
- Nonot Yuliantoro, V., Sartjie Tanakotta, I., Aurelia Tanuwihardja, J., & Susanto, R. (2023). Dessert Making Training for the Curug Wetan Village Community. *Jurnal Hasil Pengabdian Masyarakat Indonesia*, 2(1), 25–35.
- Oliveira, S., Fradinho, P., Mata, P., Moreira-Leite, B., & Raymundo, A. (2019). Exploring innovation in a traditional sweet pastry: Pastel de Nata. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 17, 100160. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.ijgfs.2019.100160>
- Purwanti, H. (2021). Pembelajaran Kreatif pada Praktik Pengolahan dan Penyajian Makanan Kontinental melalui Metode Demonstrasi. *Ideguru: Jurnal Karya Ilmiah Guru*, 6(2), 127–136. <https://doi.org/10.51169/ideguru.v6i2.201>
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). *Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert Deconstruction of a Typical Kalimantan Dessert Into a Western Dessert*. 5, 33–40.
- Putri, S. A., Yohana, C., & Yusuf, M. (2021). Pengaruh Viral Marketing, Celebrity Endorser, dan Brand Awareness Terhadap Purchase Intention Produk Dessert Box. *Jurnal Bisnis, Manajemen, Dan Keuangan*, 2(3), 769–786.
- Rattikah Fitrianty. (2024). Pemanfaatan Ubi Jalar Pada Pembuatan Cheese Cake Sebagai Optimalisasi Bahan Pangan Lokal. *Jurnal Manajemen Kuliner*, 3(1), 116–122. <https://doi.org/10.59193/jmn.v3i1.231>
- Ratu, M. A. K., & Palupi, S. (2021). Cheese Cake Dengan Substitusi Ubi Jalar (Ipomea Batatas) Sebagai Dessert Kekinian. *Jurnal UN*, 16(1), 1–9.
- Riquelme, N., Robert, P., & Arancibia, C. (2022). Understanding older people perceptions about desserts using word association and sorting task methodologies. *Food Quality and Preference*, 96, 104423. <https://doi.org/https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2021.104423>
- Saragih, H. (2022). *Sejarah Tahu*. 7–36.
- Sumarmi, Triyono, K., & Karyantina, M. (2015). *Peningkatan Produksi Dan Konsumsi Tahu Serta Pelatihan Mengolah Ampas Tahu Di Mojosoongo, Surakarta*. 172–176.
- Syarifah, U. (2018). *Variasi Campuran Kacang Tunggak (Vigna Unguiculata) Pada Pembuatan Tahu Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Kalsium*. 4(2), 1–94.
- Vaid, N. (2020). *APOS Trends in Orthodontics Egg tarts and some crystal gazing!* 9(4), 198–200. <https://doi.org/10.25259/APOS>
- vanillablossom. (2020). Egg Tart. *Vanillablossom*, 34.