

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki kekayaan budaya kuliner yang sangat beragam, salah satunya adalah es cincau hijau, minuman tradisional yang telah dikenal sejak zaman nenek moyang sebagai ramuan kesehatan berbahan dasar tanaman herbal Cincau Hijau atau dalam bahasa latin disebut sebagai *Cyclea Barbata Miers* (Santoso & Harmayani, 2024, hal. 9). Tanaman cincau hijau termasuk ke dalam jenis tumbuhan perdu yang tersebar di berbagai daerah di Indonesia, umumnya dapat ditemukan di daerah dengan tingkat kelembaban tinggi seperti pulau Jawa Barat (Syahnara, 2024). Tinggi dari tanaman cincau hijau dapat mencapai 5 sampai 16 meter, daunnya berwarna hijau, berbentuk hati dan dilapisi bulu-bulu halus (Aprilia, 2024).

Tumbuhan cincau hijau mengandung berbagai senyawa metabolit sekunder seperti alkaloid, tanin, saponin, steroid, dan flavonoid yang menjalankan peran bioaktif bagi tubuh sebagai antioksidan, antiinflamasi, serta antikolesterol (Febrianto et al., 2022). Pada daun cincau hijau pun terkandung senyawa pektin yang terbentuk dari asam galakturonat dengan konsentrasi gula alami rendah (Poliwa, 2020), senyawa pektin ini berfungsi sebagai agen pengental atau *gelling agent* yang kemudian dimanfaatkan untuk pengembangan obat herbal dan minuman tradisional karena tinggi akan serat dan rendah kalori (Rochman & Prayitno, 2022).

Meskipun memiliki khasiat dan nilai budaya yang tinggi, minat generasi muda terhadap minuman es cincau hijau cenderung menurun karena pergerakan tren dunia kuliner yang sangat dinamis serta penyajian yang dianggap kuno dan tidak sesuai dengan selera modern (Nasution et al., 2024). Saat ini, konsumen tidak hanya melihat makanan dan minuman sebatas alat pemenuh kebutuhan fisiologi sehari-hari untuk bertahan hidup, namun juga sebagai sebuah karya untuk memenuhi kebutuhan gaya hidup (Wahab et al., 2023). Hal ini ditandai dengan berjamurnya kafe-kafe modern pada beberapa tahun terakhir yang menawarkan berbagai jenis

inovasi makanan dan minuman baru yang lebih digemari oleh konsumen karena tampilan produk yang dinilai lebih menarik dan memanjakan mata (As'ad & Aji, 2020). Minuman seperti *bubble tea*, *smoothies*, *milkshake*, atau *dessert* modern seperti *panna cotta* dan *mousse* mulai mengisi ruang konsumsi masyarakat, sementara banyak minuman tradisional mulai ditinggalkan atau hanya ditemukan di daerah-daerah tertentu. Oleh karena itu, perlu ada upaya inovatif untuk merevitalisasi dan mengemas ulang kuliner tradisional agar tetap relevan dengan selera dan tren masyarakat modern.

Untuk menggali informasi lebih dalam mengenai potensi dan tantangan dalam melakukan inovasi terhadap es cincau hijau, penulis melakukan wawancara dengan Bapak Indra, seorang pedagang es cincau hijau di kawasan Telkom University yang telah menjalankan usahanya selama lebih dari enam tahun. Ia menyatakan bahwa dalam empat tahun terakhir, ia telah melakukan inovasi pada dagangannya berupa substitusi kuah santan khas es cincau hijau dengan es krim lembut bercita rasa gurih kelapa. Hal ini dilakukan untuk membuat suatu produk yang unik dan menarik perhatian pelanggan. Dari hasil wawancara tersebut, diketahui bahwa meskipun es cincau hijau masih digemari oleh berbagai kalangan, penampilan dan penambahan variasi menjadi faktor penting untuk menarik minat konsumen masa kini. Pengusaha di bidang kuliner pun memerlukan strategi dalam mempertahankan eksistensinya di tengah tren pasar modern.

Seiring perkembangan dunia kuliner, khususnya dalam ranah gastronomi modern, muncul pendekatan-pendekatan inovatif yang memadukan unsur tradisional dan modern, seperti teknik dekonstruksi yang diperkenalkan oleh Ferran Adria, koki asal Barcelona (Syahrial, 2022). Teknik ini memungkinkan transformasi suatu makanan atau minuman ke dalam bentuk, tekstur, dan tampilan baru tanpa menghilangkan esensi rasa dan identitas asalnya (Aulia, 2024).

Salah satu pendekatan inovatif yang dapat dilakukan terhadap es cincau hijau adalah dengan mendekonstruksinya menjadi bentuk yang lebih

modern. Berdasarkan pendekatan tersebut, pada penelitian ini bahan-bahan utama pembentuk hidangan es cincau hijau sebagai minuman tradisional akan didekonstruksi menjadi *mousse* sebagai salah satu hidangan penutup modern. *Mousse* sendiri merupakan hidangan asal Prancis yang dikenal dengan teksturnya yang lembut, ringan, dan mewah (Syakira, 2024). Biasanya *mousse* dibuat dari bahan dasar seperti krim, coklat, telur, dan penambahan sari buah yang dikocok dan didinginkan hingga memiliki struktur yang halus dan stabil (Aprilia & Harianto, 2022). Dengan mengadaptasi bahan-bahan utama es cincau hijau yaitu cincau hijau, santan, dan gula merah menjadi *mousse*, maka terciptalah sebuah bentuk baru dari es cincau hijau yang diharapkan mampu bersaing di sektor kuliner modern tanpa kehilangan jati dirinya sebagai produk budaya lokal.

Dekonstruksi es cincau hijau menjadi *mousse* bukan hanya sekadar transformasi bentuk dan tekstur, tetapi juga bagian dari narasi yang lebih besar dalam pelestarian dan inovasi kuliner Nusantara. Masyarakat saat ini tidak hanya mencari rasa, tetapi juga pengalaman visual dan makna budaya dalam setiap sajian. Maka dari itu, melalui presentasi yang lebih elegan dan teknik pengolahan yang modern, diharapkan minuman tradisional seperti es cincau hijau dapat diterima oleh kalangan yang lebih luas, termasuk pasar internasional, hotel berbintang, maupun restoran. Inovasi ini juga sejalan dengan perkembangan dunia kuliner yang kini tidak hanya berbicara tentang makanan sebagai kebutuhan, tetapi juga sebagai ekspresi seni, identitas, dan warisan budaya (Utami, 2018).

Produk hasil dekonstruksi es cincau hijau menjadi *mousse* sebagai hidangan penutup modern akan melalui uji daya terima konsumen dengan menggunakan metode uji organoleptik dan hedonik untuk menilai tingkat kelayakan produk dari segi tekstur, warna, rasa, penampilan, dan aroma.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep *mousse* es cincau hijau?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *mousse* es cincau hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep mousse es cincau hijau.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk mousse es cincau hijau.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut:

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian mengenai produk dekonstruksi es cincau hijau menjadi mousse sebagai hidangan penutup modern dapat memperkaya informasi tentang potensi hidangan tradisional yang dikemas secara kontemporer.

1.4.2 Manfaat Praktis

Banyak institusi pendidikan kuliner, koki profesional, maupun pelaku UMKM kini mulai melakukan eksplorasi terhadap kuliner lokal dengan pendekatan kontemporer. Dengan menciptakan produk seperti mousse es cincau hijau, diharapkan penelitian ini bisa turut berkontribusi dalam gerakan gastronomi modern Indonesia, yang tidak hanya bertumpu pada rasa, tetapi juga teknik, estetika, dan cerita di balik makanan. Sehingga mampu membuka peluang usaha baru di sektor makanan dan minuman, yang memberikan kontribusi pada pertumbuhan dan keberlanjutan ekonomi serta pertanian lokal.