

Inovasi Minuman Tradisional Cendol Berbasis Ubi Cilembu

Anita Jihan Faridah .P 1st
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia
Anitaajihann@gmail.com

Dr. Siti Zakiah, S.Par., MM.Par 2nd
Program Studi D3 Perhotelan
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

line 5: alamat email atau ORCID

Abstrak

Cendol salah satu minuman tradisional yang sangat populer di Indonesia, terkenal karena teksturnya yang kenyal serta kombinasi rasa manis dan gurih yang menggugah selera. Di daerah Jawa Tengah dan Timur, cendol biasanya disebut dengan nama dawet. Minuman khas Indonesia ini terdiri dari tepung beras, air gula, dan juga santan. Untuk meningkatkan variasi rasa, kandungan gizi, dan daya tarik produk di pasar, inovasi dalam pembuatan cendol menjadi sangat penting. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi cendol dengan menggunakan ubi cilembu sebagai bahan utama dalam adonan cendol dan kuah santan. Proses inovasi dilakukan dengan mengolah ubi cilembu melalui metode pengukusan atau pemanggangan, yang kemudian dicampurkan dengan tepung tapioka untuk menghasilkan cendol dengan tekstur yang lebih lembut dan warna yang lebih menarik. Selain itu, ubi cilembu juga dimanfaatkan sebagai bahan campuran dalam kuah santan dan sebagai topping. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen, yang melibatkan formulasi resep, uji organoleptik, dan evaluasi daya terima konsumen terhadap berbagai variasi cendol berbasis ubi cilembu. proses pengujian dilakukan dengan melibatkan panelis untuk menilai aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna dari produk yang dihasilkan. Hasil dari penelitian menunjukkan bahwa cendol berbasis ubi cilembu memiliki cita rasa yang lebih kaya dan memberikan nilai tambah dari segi estetika serta manfaat kesehatan. Dengan inovasi ini, cendol berbasis ubi cilembu berpotensi menjadi alternatif minuman tradisional yang lebih sehat dan memiliki nilai ekonomi tinggi.

Kata kunci: Inovasi Kuliner, Minuman Tradisional, Cendol, Ubi Cilembu

Abstract

Cendol is one of the most popular traditional drinks in Indonesia, renowned for its chewy texture and the delightful combination of sweet and savory flavors. In Central and East Java, cendol is commonly known as dawet. This iconic Indonesian beverage is typically made from rice flour, palm sugar syrup, and coconut milk. To enhance flavor variety, nutritional content, and market appeal, innovation in cendol preparation is essential. This research aims to develop an innovative cendol by using Cilembu sweet potato as the main ingredient in both the cendol dough and the coconut milk sauce. The innovation process involves processing Cilembu sweet potato by steaming or roasting, then mixing it with tapioca flour to produce cendol with a softer texture and more attractive color. Additionally, Cilembu sweet potato is also used as an ingredient in the coconut milk sauce and as a topping. The method used in this study is an experimental method, involving recipe formulation, organoleptic testing, and consumer acceptance evaluation of various cendol variants based on ubi cilembu. The testing process involved panelists who evaluated the product based on taste, aroma, texture, and color. The results of the study show that Cilembu sweet potato-based cendol offers a richer flavor and provides added value in terms of aesthetics and health benefits. With this innovation, Cilembu sweet potato-based cendol has the potential to become a healthier alternative traditional beverage with high economic value.

Keywords: Culinary Innovation, Traditional Beverage, Cendol, Cilembu Sweet Potato

I. PENDAHULUAN

Minuman tradisional adalah minuman yang di racik dengan bahan-bahan yang dapat menyehatkan tubuh. Minuman tradisional dapat di sebut juga dengan minuman kesehatan karena terbuat dari bahan-bahan yang bermanfaat dan menyehatkan tubuh (Endang, 2015). Minuman tradisional adalah minuman dari orang tua dan diwariskan selama beberapa generasi secara turun temurun, yang akan dikonsumsi oleh masyarakat yang mempercayai dengan minuman tradisional, umumnya minuman tradisional menggunakan bahan-bahan alami seperti dedaunan, rempah, buah, atau produk dari pepohonan dan telah menjadi ciri khas suatu daerah dengan cita rasa yang relatif wajar dengan selera penduduk setempat.

Indonesia dikenal sebagai negara yang kaya akan keanekaragaman budaya, termasuk di dalamnya adalah kuliner tradisional yang tersebar di berbagai daerah. Salah satu produk kuliner tradisional yang masih eksis hingga saat ini adalah minuman cendol. Cendol merupakan minuman tradisional yang berasal dari daerah Jawa, dikenal dengan sebutan yang berbeda di beberapa daerah seperti dawet di Jawa Tengah dan Jawa Timur, namun memiliki karakteristik bahan dan penyajian yang serupa. Biasanya, cendol terbuat dari tepung beras atau tepung sagu yang dibentuk menyerupai butiran kecil berwarna hijau, disajikan bersama santan, gula merah cair, dan es batu, sehingga memberikan sensasi rasa manis, gurih, dan menyegarkan (Pusparani, 2020).

Ditengah arus globalisasi dan modernisasi, banyak kuliner tradisional yang mulai mengalami oenurunan popularitas, terutama dikalangan generasi muda. Salah satu faktor penyebabnya adalah kurangnya inovasi yang mengikuti tren dan selera pasar saat ini. Oleh karena itu, inovasi produk pangan berbasis kearifan lokal menjadi salah satu langkah strategis untuk mempertahankan eksistensi kuliner tradisional, sekaligus meningkatkan nilai tambah dari produk tersebut (Yuliana & sari, 2021)

(Rohmitriasih, 2018) cendol merupakan minuman segar khas Indonesia lebih tepatnya pada pulau Jawa, sudah

terkenal sejak lama sebagai minuman yang berasal dari Sunda tepatnya Bandung. Kata cendol diperkirakan berasal dari kata “jendolan” yang menunjuk pada bentuk cendol dan teksturnya yang sangat khas saat diminum atau masuk kedalam mulut. Cendol biasanya disajikan pada suhu dingin serta memiliki tekstur kenyal, dan lembut saat dikunyah. Cendol merupakan salah satu makanan khas Indonesia yang bahan baku utamanya terbuat dari tepung beras dan tepung hunkwe yang dicampur dengan air kemudian dipanaskan hingga menjadi padat akibat gelatinisasi pati (Patmawati, 2011). Selain menjadi minuman pelepas dahaga, cendol juga sering disajikan dalam berbagai acara adat, perayaan, atau sajian khas daerah. Menurut (Suwandi, 2015), cendol memiliki peluang besar untuk terus dikembangkan, mengingat fleksibilitasnya dalam beradaptasi dengan berbagai bahan tambahan, varian rasa, dan prestasi yang menarik tanpa menghilangkan ciri khasnya.

Ubi cilembu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu varietas ubi jalar yang berasal dari Sumedang, Jawa Barat. Ubi ini dikenal memiliki rasa manis khas seperti madu setelah dipanggang dan mengandung nutrisi seperti karbohidrat kompleks, serat, vitamin A,C dan antioksidan yang baik untuk kesehatan (Rohmah & Suryani, 2020). Pengembangan produk ini turut mendukung upaya diversifikasi pangan lokal yang bertujuan memperkuat ketahanan pangan serta meningkatkan perekonomian masyarakat diwilayah penghasil ubi cilembu. beberapa studi sebelumnya telah mengembangkan inovasi cendol dengan menggunakan ubi ungu sebagai bahan dasar, yang dikenal mengandung prebiotik serta pigmen antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan alami. Namun, penggunaan ubi cilembu sebagai bahan utama dalam pembuatan cendol masih jarang dilakukan, padahal memiliki potensi besar untuk dijadikan alternatif minuman tradisional yang lebih sehat dan memiliki nilai ekonomi tinggi. Dengan mengolah ubi cilembu melalui proses pengukusan atau pemanggangan sebelum dicampur dengan tepung tapioka, diharapkan cendol yang dihasilkan memiliki tekstur kenyal yang lembut, warna yang lebih menarik, serta rasa yang lebih kaya dan khas.

Selain itu, ubi cilembu juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam kuah santan maupun sebagai topping, sehingga dapat meningkatkan nilai estetika serta manfaat kesehatan dari minuman ini.

Pengembangan cendol berbasis ubi cilembu juga berkontribusi pada diversifikasi makanan lokal sekaligus meningkatkan nilai ekonomi ubi cilembu yang selama ini umumnya di jual dalam bentuk mentah atau dipanggang. Produk inovatif ini membuka peluang bisnis baru, khususnya daerah penghasil ubi cilembu dan kawasan wisata, serta turut melestarikan kuliner tradisional Indonesia dengan pendekatan yang lebih praktis dan modern. Salah satu tantangan utama dalam pengembangan cendol inovatif ini adalah bagaimana produk baru tersebut diterima oleh pasar. Konsumen cenderung lebih memilih cendol tradisional yang sudah dikenal, sehingga diperlukan strategi promosi yang efektif untuk mengenalkan cendol berbasis ubi cilembu kepada masyarakat luas. Selain itu, edukasi mengenai manfaat kesehatan ubi cilembu penting dilakukan agar konsumen semakin tertarik dan percaya terhadap produk ini. Menurut studi, bisnis kuliner tradisional menghadapi berbagai kendala, seperti perubahan preferensi konsumen ke makanan modern, keterbatasan dalam pemasaran digital, serta persaingan yang ketat dengan produk kuliner lain. Oleh karena itu, pengembangan strategi promosi yang mengintegrasikan inovasi produk, pemanfaatan media sosial, dan partisipasi dalam pameran kuliner sangat dianjurkan untuk memperluas jangkauan pasar dan menarik perhatian konsumen baru.

Meski demikian, terdapat peluang besar untuk memasarkan cendol berbasis ubi cilembu, terutama seiring tren makan sehat dan berbasis bahan lokal yang semakin diminati. Dengan pemasaran yang tepat dan kolaborasi dengan komunitas lokal, produk ini juga membuka usaha bagi masyarakat sekitar, terutama para petani ubi cilembu. Penelitian ini akan dilaksanakan melalui beberapa tahap, yaitu pengumpulan data mengenai bahan baku, pembuatan resep, dan pelaksanaan uji coba produk. Selain itu, penelitian ini juga akan mencakup survey konsumen untuk mengetahui preferensi dan tingkat penerimaan masyarakat

terhadap cendol berbahan dasar ubi cilembu. data yang diperoleh kemudian akan dianalisis guna mengevaluasi potensi pasar serta merancang strategi pemasaran yang tepat dan efektif. Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu yang memiliki nilai gizi lebih tinggi, cita rasa dan warna yang menarik serta diterima oleh konsumen. Melalui penelitian ini diharapkan produk cendol berbasis ubi cilembu yang memiliki nilai gizi lebih tinggi, cita rasa, dan warna menarik, serta diterima konsumen. Melalui penelitian ini diharapkan produk cendol berbasis ubi cilembu dapat menjadi alternatif minuman tradisional yang sehat, bernilai ekonomi tinggi, dan mampu melestarikan warisan kuliner Indonesia dengan pendekatan yang lebih modern dan praktis.

II. KAJIAN TEORI

2.1.1 Beverage

Beverage adalah elemen penting dalam industri makanan dan minuman, terutama di sektor kuliner dan perhotelan. Fungsinya tidak sekedar untuk menghilangkan rasa haus, tetapi juga berperan dalam menyempurnakan sajian makanan, menciptakan pengalaman makanan yang lebih berkesan, serta menjadi salah satu sumber pemasukan utama dalam kegiatan operasional restoran maupun bar. Menurut Suharto (2020) juga menekankan bahwa minuman memainkan peran strategis dalam industri *Food & Beverage* karena tidak hanya meningkatkan kepuasan konsumen, tetapi juga memiliki margin keuntungan yang tinggi. Selain itu, penguasa terhadap jenis-jenis minuman dan cara penyajiannya menjadi kompetensi utama yang harus dimiliki oleh tenaga kerja di sektor kuliner dan perhotelan

1. Alcoholic

Menurut WHO (Satya Joewana, 2001) Alkohol merupakan salah satu zat psiotropika yang sering disalahgunakan. Minuman beralkohol telah dikenal dan digunakan dalam berbagai budaya kuno seperti Mesopotami, Mesir, dan Sumeria, dimana bir dan anggur sudah diproduksi ribuan tahun sebelum masehi, dan digunakan dalam ritual keagamaan serta kehidupan sehari-

hari. Di Nusantara, minuman fermentasi seperti tuak sudah ada sejak masa pra-kolonial dan menjadikan bagian dari budaya lokal, dibuat dari nira pohon kelapa, aren dan lontar.

Pada masa kolonial, terutama di Hindia Belanda, produksi dan konsumsi alkohol berkembang pesat. Alkohol menjadi penanda status sosial dan budaya, didukung oleh pendirian pabrik bir dan penyebaran budaya minuman beralkohol oleh bangsa Eropa. Alkohol berawal dari fermentasi alami ribuan tahun lalu, kemudian berkembang menjadi minuman yang penting dalam budaya dan ritual manusia di seluruh dunia, termasuk di Nusantara, dan terus mengalami inovasi hingga era modern.

a. Wine (Anggur)

Pranadewi, (2018) *wine* adalah jus anggur yang di proses fermentasi dimulai dari anggur dihancurkan dan berakhir ketika semua gula telah dikonversi menjadi alkohol. Menekankan pengaruh mikroorganisme dalam proses pembuatan *wine*, Samoticha el al (2019). Wine telah diproduksi selama ribuan tahun, dengan bukti arkeologis berupa kendi *wine* berumur sekitar 8.000 tahun yang ditemukan di wilayah Georgia. Sepanjang sejarahnya, *wine* tidak hanya dikonsumsi sebagai minuman rekreasi tetapi juga memiliki peran penting dalam ritual keagamaan.

b. Beer (Bir)

Beer adalah termasuk minuman yang sangat sensitif terhadap kondisi alat penyajian maupun kondisi lingkungan oleh sebab itu untuk dapat menyajikan *beer* dengan baik maka ada beberapa faktor yang perlu diperhatikan sehingga *beer* dapat disajikan sesuai dengan rasa dan aroma yang seharusnya. Menurut IBD (2006), bir adalah minuman beralkohol yang diproduksi dengan fermentasi gula oleh *yeast* serta diberi *flavour* dari ekstrak *hops*.

c. Spirits (Liquor)

Spirit dapat didefinisikan sebagai jenis minuman beralkohol yang diproduksi melalui proses destilasi dari cairan hasil fermentasi, seperti sari buah biji-bijian, atau gula tebu. Kadar alkohol pada spirit biasanya berkisar antara 40 hingga 51 persen, Wiantara (2016).

d. Liqueurs

Beberapa ahli menjelaskan bahwa liqueur dan cordial adalah istilah yang merujuk pada minuman yang sama, yaitu spirit yang diberi perisa dan pemanis minuman 2,5% gula.

2. Non-Alcoholic

Menurut Cletus Fernandes (2018), minuman non-alkohol meliputi berbagai macam jus buah, minuman ringan, teh, kopi, coklat, dan susu. Minuman non-alkohol juga dikenal dengan istilah mocktail jika dibuat menyerupai cocktail tetapi tanpa kandungan alkohol, biasanya berupa campuran jus buah dan minuman ringan lainnya. Minuman non-alkohol seperti mocktail mulai populer pada masa era larangan alkohol di Amerika Serikat pada tahun 1920-an. Bartender menciptakan minuman non-alkohol yang menyerupai cocktail untuk memenuhi permintaan konsumen yang ingin menikmati sensasi minuman campuran tanpa alkohol. Mocktail ini kemudian menjadi tren yang bertahan hingga kini.

a. Minuman Tradisional

Menurut Polije (2021), minuman tradisional adalah minuman yang diwariskan secara turun-temurun dari nenek moyang yang dikonsumsi oleh masyarakat yang mempercayai khasiatnya. Umumnya menggunakan bahan alami seperti dedaunan, rempah, buah, atau produk pepohonan dan menjadi ciri khas daerah dengan cita rasa yang sesuai selera lokal. Minuman tradisional juga erat kaitannya dengan ritual, adat, dan kebiasaan sosial di komunitas tertentu. Contohnya, minuman seperti wedang jahe, bandrek, bajigur, cincau, cendol.

b. Wedang Jahe

Wedang jahe adalah salah satu minuman khas Indonesia yang terbuat dari jahe, disajikan dalam keadaan panas, dan telah diyakini secara turun – temurun memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Istilah “wedang” berasal dari bahasa Jawa yang berarti minuman, sementara “jahe” merujuk pada bahan utama yaitu rimpang jahe yang memiliki rasa pedas yang unik dan dapat memberikan efek menghangatkan. Menurut Hernani dan Yuliani (2005) menyebutkan bahwa wedang jahe adalah bentuk pemanfaatan tanaman rimpang

dalam bentuk minuman tradisional yang sering dipadukan dengan bahan lain seperti gula merah, pandan, atau cengkeh untuk memperkaya rasa dan khasiatnya.

c. Bandrek

Bandrek merupakan minuman tradisional yang berasal dari Sunda, Jawa Barat, yang termasuk dalam kategori makanan fungsional karena mengandung bahan – bahan rempah seperti jahe, gula merah, kayu manis, cengkeh, dan lada hitam yang dipadukan menjadi minuman hangat dengan berbagai manfaat bagi kesehatan. Minuman ini sudah lama dimanfaatkan oleh komunitas di daerah pegunungan sebagai penghangat badan, terutama di malam hari atau saat musim hujan, dipercaya dapat membantu mengurangi batuk, meredakan masuk angin, serta meningkatkan energi dan peredaran darah. Departemen Kesehatan RI (2009) Bandrek digolongkan sebagai salah satu minuman herbal tradisional Indonesia yang penggunaannya sudah terbukti secara empiris, terutama untuk keperluan menjaga kesehatan masyarakat di daerah barhawa dingin.

e. Bajigur

Bajigur adalah minuman tradisional yang berasal dari masyarakat Sunda, yang dibuat dengan bahan utama santan dan gula kelapa, serta ditambahkan jahe, daun pandan, dan sedikit kopi untuk meningkatkan aroma dan rasa. Menurut Suyatno (2009) bajigur termasuk kedalam minuman fungsional tradisional Indonesia karena dibuat dari bahan alami dan memiliki manfaat kesehatan, terutama dalam mengatasi rasa dingin, memperkuat stamina, dan memberikan rasa kenyang. Bajigur pada mulanya disajikan secara konvensional oleh para pedagang yang berkeliling dengan menggunakan panci besar yang dipanaskan, dan kemudian langsung diberikan kepada pembeli. Seiring berjalannya waktu, bajigur tidak hanya dinikmati di rumah, tetapi juga mulai diproduksi dalam bentuk kemasan instan serta produk komersial lainnya agar dapat menjangkau pasar lebih luas, tanpa mengurangi nilai budaya dan rasa aslinya.

f. Cincau

Cincau telah lama dikenal sebagai minuman tradisional di berbagai daerah di Asia, termasuk Indonesia, Tiongkok, dan

negara – negara di Asia Tenggara lainnya. Di Indonesia, cincau menjadi bagian penting dari budaya kuliner lokal dan sering digunakan sebagai bahan utama dalam minuman penyegar seperti es cincau, es campur, dan es dawet. Ada dua tipe cincau, yaitu cincau hijau yang dibuat dari daun *Cyclea barbata*, dan cincau hitam berasal dari *Mesona palustris*. Proses pembuatannya dilakukan secara tradisional dengan cara meremas daun cincau bersama air bersih, kemudian didiamkan hingga memperoleh konsistensi gel. Karena sifatnya yang menyegarkan dan alami, cincau banyak dikonsumsi di wilayah tropis sebagai minuman untuk menurunkan panas tubuh serta penyejuk alami. Seiring waktu, cincau juga mengalami pengembangan dalam bentuk minuman instan atau produk kemasan siap saji, sambil tetap menjaga fungsi tradisionalnya.

g. Cendol

Cendol merupakan minuman tradisional yang berasal dari Asia Tenggara, terutama Indonesia, dan sudah menjadi bagian dari warisan kuliner sejak lama. Di Indonesia, cendol sangat populer, khususnya di Pulau Jawa, dengan berbagai sebutan lokal seperti dawet (di Jawa Tengah dan Jawa Timur) dan cendol (di Jawa Barat dan Betawi). Cendol awalnya dibuat dengan cara memasak tepung beras hingga kental, kemudian dibentuk menjadi butiran kecil yang memanjang menggunakan cetakan khusus dalam air es. Minuman ini disajikan bersama santan dan gula merah cair, serta dinikmati

Tabel 2. 1 Bahan-bahan Cendol

No	Bahan - Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Tepung Beras	2	Sdm
2.	Tepung Tapioka	1	Sdm
3.	Air	250	ml
4.	Nurijell plain	1	Bks
5.	Ubi Cilembu	300	Gr
6.	Santan	500	ml

7.	Gula Merah	200	gr
Cara Pembuatan			
1.	Haluskan ubi cilembu menggunakan chopper, dengan memasukkan air 250 ml.		
2.	Lalu, setelah ubi cilembu halus, masukkan bahan - bahan kering seperti tepung beras, tepung tapioka, dan nutrijell plain, aduk adonan sampai merata.		
3.	Selanjutnya masak adonan sampai kental, setelah kental tunggu agak hangat lalu cetak di dalam tempat yang sudah sudah di berikan air dan es batu.		
4.	Lalu masak santan dan gula merah		
5.	Setelah semua jadi, hidangkan didalam gelas yang sudah diberikan es batu		

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

dalam keadaan dingin sebagai penyegar saat cuaca panas. Seiring berjalannya waktu, cendol mengalami berbagai perubahan contohnya penggunaan tepung hunkwe, tepung tapioka, atau jeni umbi – umbian seperti ubi ungu dan ubi cilembu sebagai inovasi dalam bahan dasar. Cendol merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan utama tepung beras atau tepung hunkwe yang dibentuk menyerupai gel kenyal berwarna hijau, lalu disajikan bersama santan dan larutan gula merah, menurut Winarno (2004), cendol tergolong dalam kelompok minuman manis tradisional yang mengandung kombinasi rasa manis, gurih, dan segar. Hernani dan Yuliani (2005) juga menambahkan bahwa cendol memiliki potensi sebagai minuman fungsional apabila dikombinasikan dengan bahan alami seperti pandan, jahe, atau umbi lokal. Minuman ini telah berkembang secara turun – temurun dan kini hadir dalam berbagai variasi modern.

2.1.2 Ubi Cilembu

Ubi cilembu adalah sejenis ubi jalar yang berasal dari Desa Cilembu di Sumedang, terkenal karena rasa manis yang sangat kuat dan teksturnya yang halus. Menurut Prof. Agung Karuniawan, ketika dipanggang, ubi ini memberikan rasa

yang serupa dengan karamel karena kandungan gula yang cukup tinggi, yang tidak ditemukan pada jenis ubi lainnya. Selain itu ubi ini mengandung berbagai nutrisi seperti karbohidrat, vitamin A, C, antioksidan dan serat. Sejak mulai ditanam pada tahun 1975 dan secara resmi diperkenalkan pada tahun 2001, ubi cilembu memiliki karakteristik unik yang dipengaruhi oleh kondisi tanah dan lingkungan sekitar yang tidak bisa dipindahkan. Oleh karena itu, varietas ini telah mendapatkan perlindungan melalui sertifikat Indikasi Geografis. Proses penyimpanan setelah panen selama beberapa hari dapat meningkatkan kandungan gula, dan saat dipanggang pada suhu tinggi, ubi ini akan mengeluarkan cairan yang mirip dengan madu melalui proses karamelisasi yang sempurna. Saat ini, ubi cilembu telah menjadi produk lokal yang diekspor ke berbagai negara dan diolah menjadi berbagai produk turunan.

1. Manfaat Ubi Cilembu

Ubi cilembu atau, *Ipomoea batatas* L. Var. Ubi Cilembu, adalah salah satu komoditas pangan lokal yang memiliki nilai gizi yang tinggi serta potensi besar dalam pembuatan produk inovatif. Ubi ini kaya akan karbohidrat kompleks yang menjadikannya sumber energi sehat dan mengenyangkan. Selain itu, ubi Cilembu juga kaya akan vitamin A, vitamin C, serat pangan, serta mineral seperti kalsium, zat besi, dan kalium yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Keunggulan utama ubi Cilembu adalah rasa manis alaminya yang muncul setelah dipanggang, mirip dengan madu atau karamel. Hal ini membantu mengurangi penggunaan pemanis tambahan dalam makanan atau minuman. Secara ekonomi, pengolahan ubi Cilembu menjadi produk inovatif bisa meningkatkan nilai tambah, membuka peluang usaha baru, serta mendorong kesejahteraan petani lokal. Dengan demikian, ubi Cilembu tidak hanya bisa menjadi sumber gizi, tetapi juga punya peluang besar dalam industri kuliner modern dan tradisional.

2. Jenis Inovasi Ubi Cilembu

Banyak sekali jenis inovasi yang bisa dilakukan dengan ubi Cilembu, baik dalam bentuk produk tradisional, modern, maupun olahan industri. Untuk kategori minuman, ubi Cilembu bisa diolah menjadi cendol, es krim, smoothie, jus,

hingga minuman yang difermentasi dan mengandung probiotik. Pada kategori pangan tradisional, ubi Cilembu bisa digunakan untuk membuat aneka jajanan pasar seperti dadar gulung, klepon, donat, atau getuk dengan rasa khas. Di sisi inovasi modern, ubi Cilembu bisa dijadikan bahan dasar dessert terbaru seperti brownies, puding, pastry, atau tiramisu dari ubi. Dalam bidang industri, ubi Cilembu juga bisa dikembangkan menjadi tepung pengganti tepung terigu (gluten-free), keripik berbagai rasa, selai, atau pasta ubi siap santap. Bahkan, di luar bidang pangan, ubi Cilembu punya peluang untuk dijadikan bahan baku bioetanol atau produk kecantikan karena kandungan antioksidannya. Beragam bentuk inovasi tersebut menunjukkan bahwa ubi Cilembu sangat fleksibel dan bisa dikembangkan sesuai kebutuhan pasar maupun tren kuliner.

III. METODE

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian pada inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu adalah cendol yang berbahan dasarnya dimodifikasi dari daun suji menjadi menggunakan ubi cilembu (sejenis ubi jalar yang terkenal di Indonesia). Inovasi ini bertujuan untuk mengganti atau menambah bahan dasar cendol tradisional dengan ubi cilembu, sehingga menghasilkan cendol dengan karakteristik baru dari segi rasa, warna, tekstur, dan nilai gizi. Menilai tingkat kesukaan masyarakat terhadap cendol berbasis ubi cilembu terutama aspek sensoris seperti rasa, warna, tekstur, dan aroma, serta membandingkannya dengan cendol tradisional. Mengkaji manfaat gizi tambahan dari penggunaan ubi jalar, seperti kandungan serat, vitamin, mineral dan potensi antioksidan yang lebih tinggi di bandingkan cendol biasa. Mengeksplorasi potensi ubi cilembu sebagai bahan pangan lokal yang bernilai tambah dan memperkaya variasi produk tradisional Indonesia .

3.2 Desain Penelitian

Tabel 3.1

Partisipan

Kategori Peserta	Jumlah
Panelis industri kuliner	5
Panelis non-profesional (masyarakat)	25
Jumlah	30

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

Penelitian ini menggunakan pendekatan deskriptif kuantitatif dengan metode eksperimen dan survei. Desain ini dipilih untuk mengevaluasi penerimaan ubi cilembu sebagai alternatif daun suji dalam pembuatan cendol. Kegiatan penelitian dilakukan secara sistematis, meliputi langkah – langkah penyusunan resep, pembuatan produk, hingga penilaian penerimaan oleh konsumen.

Langkah awal dari penelitian ini adalah eksperimen pembuatan cendol yang menggunakan ubi cilembu, baik sebagai pengganti daun suji maupun sebagai bahan tambahan dalam cendol. Setelah mendapatkan resep yang sesuai, produk tersebut kemudian di uji melalui uji organoleptik yang melibatkan 30 panelis sebagai partisipan. Panelis menerima kuesioner yang telah dibuat untuk mengevaluasi rasa, tekstur, aroma, dan penampilan dari cendol yang terbuat dari ubi cilembu.

Informasi yang terkumpul dianalisis menggunakan statistikdeskriptif untuk memperlihatkan pola dan tingkat penerimaan konsumen terhadap produk inovatif ini. Desain penelitian ini menawarkan kerangka kerja yang terorganisir agar pelaksanaan penelitian dapat dilakukan dengan tepat, terukur, dan dapat dipertanggungjawabkan secara ilmiah.

3.3 Partisipan

Pada penelitian inovasi produk teknik sampling menggunakan *stratified sampling*, penentuan sampel menggunakan metode *purposive sampling* yaitu memilih peserta secara sengaja berdasarkan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian. Penelitian memilih 30 orang yang dianggap memiliki kemampuan dan relevansi untuk menilai inovasi produk cendol yang dibuat menggunakan ubi cilembu. jumlah peserta ini sudah memenuhi syarat minimal untuk melakukan analisis deskriptif kuantitatif dan terdiri dari 3 kelompok yang berbeda, yaitu akademisi, profesional dibidang kuliner dan konsumen biasa. Dengan adanya variasi kelompok ini diharapkan di peroleh pandangan yang beragam dan mewakili terkait penerimaan produk tersebut.

3.4 Instrumen Penelitian

Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan oleh peneliti untuk mengumpulkan data yang dibutuhkan dalam menjawab rumusan masalah dan mencapai tujuan penelitian. Instrumen ini harus disusun secara sistematis agar dapat memperoleh data yang valid dan reliabel. Jenis instrumen penelitian sangat bergantung pada pendekatan yang digunakan. Dalam penelitian kualitatif, instrumen penelitian berupa panduan wawancara, pedoman observasi, atau catatan lapangan. Sementara itu, dalam penelitian kuantitatif, instrumen penelitian berupa operasional variabel yang berisi daftar pertanyaan pada kuesioner baik secara tertutup atau terbuka yang telah diuji validitas dan reliabilitasnya. Sedangkan pada penelitian inovasi produk, instrumen penelitian mencantumkan tabel skala penilaian organoleptik dan hedonik

3.5 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian pada inovasi produk berisi:

3.5.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dimulai bulan Maret tahun 2025, dimulai dengan pengumpulan resep cendol serta informasi mengenai cara mengolah cendol ubi cilembu, dan pelaksanaan uji coba resep di laksanakan dari 17 Maret tempat pelaksanaan di *Laboratorium Kitchen Pastry* yang terletak di Lingian Hotel, Telkom University, Bandung.

3.5.2 Alat dan Bahan Pembuatan

1. Berikut adalah alat yang digunakan dalam proses pembuatan cendol berbasis ubi cilembu.

Tabel 3.3 Peralatan

No	Nama Peralatan	Spesifikasi
1	Panci	Digunakan untuk membuat cendol yang sudah dicampur dengan ubi cilembu
2	Blender	Digunakan untuk menghaluskan ubi cilembu
3	Spatula	Digunakan untuk mengaduk semua bahan-bahan selama proses pembuatan, dan memastikan semua bahan tercampur rata

4	Bowl	Untuk merendam cendol dengan es batu
5	Saringan	Untuk mencetak cendol
6	Timbangan digital	Digunakan untuk mengukur bahan dengan tepat.
7	Freezer	Untuk menyimpan bahan sebelum pengolahan

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

2. Berikut adalah bahan yang digunakan dalam proses pembuatan cendol berbasis ubi cilembu.

Tabel 3. 1 Bahan

	Nama Bahan	Spesifikasi
1	Ubi cilembu	Bahan utama sebagai pengganti daun suji, atau pewarna pada cendol
2	Tepung beras	Bahan pembentuk tekstur cendol agar kenyal dan tidak mudah hancur saat direbus
3	Air matang	Melarutkan adonan agar bahan mudah tecampur rata dan proses pemasakan berjalan baik.
4	Santan kelapa	Sebagai kuah, memberikan rasa gurih yang khas pada penyajian cendol
5	Gula merah	Memberikan rasa manis khas pada kuah cendol
6	Garam	Menyeimbangkan rasa gurih pada santan
7	Es batu	Memberikan sensasi dingin dan kesegaran pada minuman.
8	Nutrijel tanpa rasa	Sebagai bahan pengental dan pembentuk gel yang membantu cendol memiliki tekstur yang lebih padat dan kenyal saat dingin.

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

3.6 Tahap Analisis Resep

Tahap ini melibatkan evaluasi terhadap bahan-bahan dan metode pembuatan untuk memastikan resep menghasilkan produk yang memenuhi standar kualitas, cita rasa, tekstur, serta kandungan gizi yang diharapkan. Prosesnya mencakup beberapa langkah, yaitu menentukan jenis dan takaran bahan, serta menimbang bahan utama seperti ubi cilembu, tepung beras, nutrijel, garam, air, gula merah, dan santan dengan tepat. Selanjutnya, dilakukan fungsi masing-masing bahan untuk memahami peran mereka, misalnya ubi

cilembu sebagai sumber karbohidrat sekaligus pewarna alami, tepung beras sebagai pembentuk tekstur, dan nutrijel sebagai bahan pengental. Selain itu, dianalisis pula teknik pengolahan, termasuk tahap pencampuran, pemanasan, dan pencetakan cendol agar tekstur dan warna produk tetap optimal. Terakhir, dilakukan evaluasi awal dengan mengamati warna, tekstur, rasa, dan aroma dari produk hasil resep awal untuk menentukan apakah diperlukan perbaikan atau modifikasi.

3.6.1 Tahap Uji Coba

Uji coba dilakukan dengan membuat beberapa varian resep yang berbeda proporsi bahan, seperti ubi cilembu. proses meliputi pengukusan, pencampuran, pemanasan, dan pencetakan, selanjutnya, diuji karakter fisik (warna, tekstur, kekentalan), kandungan gizi, serta stabilitas produk selama penyimpanan untuk mendapatkan formula terbaik.

3.6.2 Tahap Uji Penerimaan

Uji penerimaan bertujuan mengukur kesukaan konsumen terhadap produk dengan melibatkan panelis yang menilai rasa, warna, tekstur, aroma dan keseluruhan menggunakan skala tertentu. Data analisis untuk menentukan varian terbaik, kemudian resep diperbaiki berdasarkan hasil tersebut.

3.7 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah metode yang digunakan untuk memeriksa, membersihkan, mengubah, dan memodelkan data dengan tujuan menemukan informasi yang berguna, menarik kesimpulan, dan mendukung pengambilan keputusan. Pada penelitian kualitatif, teknik analisis data menggunakan reduksi data, penyajian data, penarikan kesimpulan, dan uji kredibilitas dengan menggunakan triangulasi. Penelitian kuantitatif, disesuaikan dengan metode analisis data yang digunakan dalam penelitian. Sedangkan pada inovasi produk, menggunakan distribusi frekuensi untuk penilaian organoleptik dan hedonik. Data dianalisis dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur organoleptik yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma, serta hedonik (kesukaan). Adapun

cara menghitung mean pada penelitian ini adalah dengan menggunakan rumus sebagai berikut: (Suryono et al., 2018).

$$\text{Mean} = \frac{\text{Jumlah Data}}{\text{Banyak Data}}$$

Setelah data dihitung dengan rumus mean, kemudian diberikan interval interpretasi terhadap hasil mean. Adapun interval interpretasi dapat berupa dalam tabel.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Profil Singkat Objek Penelitian

Objek yang diteliti dalam studi ini adalah cendol yang menggunakan ubi cilembu, sebuah inovasi oleh penulis yang memodernisasi minuman tradisional dari Jawa Barat dengan memanfaatkan bahan – bahan lokal di Indonesia. Dalam cendol, daun suji sebagai pewarna hijau. Namun dalam inovasi ini, daun suji diganti oleh ubi cilembu kukus yang dihaluskan.

Tujuan inovasi ini tidak hanya untuk mempertahankan cita rasa dan penampilan khas cendol, tetapi juga untuk menghasilkan produk yang lebih dapat dijangkau oleh masyarakat setempat, baik dari sisi bahan maupun biaya pembuatan. Pemilihan ubi cilembu sebagai bahan baku utama didasari oleh sifatnya yang padat, tekstur lembut setelah dikukus dan mudah dibentuk menjadi bulir bulir cendol. Selain itu, ubi cilembu merupakan khas lokal dari Sumedang, Jawa Barat yang memiliki rasa sangat manis bila dibandingkan dengan jenis ubi lainnya.

Produk ini merupakan hasil dari eksperimen yang dirancang dan dikembangkan oleh penulis sebagai bagian dari pendekatan inovatif dalam kuliner berdasarkan kearifan lokal. Cendol berbasis ubi cilembu ini tidak hanya sekedar penyesuaian, tetapi juga representasi nyata dari usaha dekomposisi kuliner yang menggabungkan teknik modern dengan potensi bahan lokal.

Proses pembuatan produk ini dilakukan di Laboratorium Kitchen Pastry Lingian Hotel, Telkom University, dimulai dari tahap perumusan, pengujian tekstur dan rasa, hingga pengusunan dessert yang disajikan dengan penekanan pada kontras visual antar lapisan serta daya tarik presentasi. Penyajian dilakukan glass untuk meningkatkan nilai estetika dan memberikan pengalaman minuman yang seimbang antara tekstur cendol, santan, dan gula merah.

Gambar 4. 1 Tampilan Cendol Berbasis Ubi Cilembu



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2025

Penelitian ini dilakukan sebagai tanggapan terhadap tantangan penggunaan bahan impor dalam pembuatan dessert populer, serta sebagai upaya menghadirkan produk internasional yang lebih selaras dengan cita rasa dan ketersediaan bahan lokal. Dengan pendekatan ini, diharapkan cendol berbasis ubi cilembu dapat menjadi alternatif dessert yang praktis, memiliki nilai jual yang tinggi, dan mendukung ketahanan pangan nasional melalui pemanfaatan sumber daya lokal secara kreatif dan berkelanjutan..

4.2 Hasil dan Pembahasan

4.2.1 Formulasi Resep Cendol Berbasis Ubi Cilembu

Dalam penelitian ini, pengembangan resep cendol yang berbahan dasar ubi cilembu merupakan langkah penting untuk menciptakan kombinasi bahan yang harmonis antara rasa manis, aroma ubi cilembu yang khas, serta tekstur ubi cilembu yang lembut. Komposisi bahan dirancang secara proporsional untuk menjamin bahwa hasil akhir memiliki stabilitas struktur, serta cita rasa yang menyerupai cendol tradisioanl meskipun dengan menggunakan bahan lokal.

Dalam proses pengembangan resep ini, ubi cilembu sebagai bahan utama diolah menjadi cendol yang berfungsi sebagai pengganti daun suji. Sebelum formulasi akhir ditetapkan, dilakukan analisis setiap bahan terlebih dahulu untuk memahami fungsi, kontribusi sensorik, serta kesesuaian antar komponen dalam menciptakan produk cendol yang memenuhi kriteria baik dari segi tekstur, rasa, penampilan, dan aroma. Formulasi yang telah di setuju kemudian di uji melalui penyusunan berlapis dan disajikan secara glass untuk menampilkan visual produk yang menarik dan menggugah selera.

pentingnya analisi bahan adalah untuk mengidentifikasi peranan, karakteristik, dan kontribusi setiap elemen terhadap cita rasa, tekstur, warna, aroma, serta kestabilan akhir produk dengan mengenali sifat – sifat bahan dalam resep cendol tradisonal dan melakukan perbandingan dengan inovasi yang memanfaatkan ubi cilembu, proses pengembangan bisa dilakukan dengan lebih fokus. Dibawah ini diuraikan analisa komponen cendol konvensional dan versi inovatif yang didasarkan pada ubi cilembu:

Tabel 4.1 Analisis Perbandingan Bahan

No	Bahan Cendol Tradisional	Bahan Cendol Berbasis Ubi Cilembu
1.	Daun Suji	Ubi Cilembu
	 Gambar 4. 2 Daun Suji Sumber: Google	 Gambar 4.3 Ubi Cilembu Sumber: Google
	Merupakan bahan dasar cendol tradisional yang berfungsi sebagai pewarna dan aroma	Menggantikan daun suji, ubi cilembu ini dihaluskan dan dikombinasikan dengan bahan – bahan lain.
2.	Tepung Beras	Tepung Beras

No	Bahan Cendol Tradisional	Bahan Cendol Berbasis Ubi Cilembu
	 Gambar 4. 4 Tepung Beras Sumber: Google	 Gambar 4.5 Tepung Beras Sumber: Google
	Tepung beras berfungsi sebagai mengentalkan adonan saat dimasak dan menghasilkan tekstur cendol yang kenyal, dan juga mampu menyerap rasa dari gula merah cair dan santan.	Tepung beras berfungsi sebagai mengentalkan adonan saat dimasak dan menghasilkan tekstur cendol yang kenyal, dan juga mampu menyerap rasa dari gula merah cair dan santan.
3.	Nutrijell Plain	Nutrijell Plain
	 Gambar 4.5 Nutrijell Plain Sumber: Google	 Gambar 4.6 Nutrijell Plain Sumber: Google
	Nutrijell Plain mengandung campuran agar – agar sehingga menghasilkan tekstur cendol yang lebih kenyal, tidak mudah hancur dan juga tetap berbentuk rapi dan tidak mudah patah saat di masukkan ke dalam es.	Nutrijell Plain mengandung campuran agar – agar sehingga menghasilkan tekstur cendol yang lebih kenyal, tidak mudah hancur dan juga tetap berbentuk rapi dan tidak mudah patah saat di masukkan ke dalam es.
4.	Tepung Tapioka	Tepung Tapioka
	 Gambar 4. 7 Tepung Tapioka Sumber: Google	 Gambar 4. 8 Tepung Tapioka Sumber: Google
	Tepung tapioka dapat menghasilkan tekstur yang sangat kenyal, licin dan sedikit	Tepung tapioka dapat menghasilkan tekstur yang sangat kenyal, licin dan sedikit

No	Bahan Cendol Tradisional	Bahan Cendol Berbasis Ubi Cilembu
	elastis,dan saat dimasak tapioka akan berubah menjadi gel transparan.	elastis,dan saat dimasak tapioka akan berubah menjadi gel transparan.
5.	Gula Merah	Gula Merah
	 Gambar 4.9 Gula Merah Sumber: Google	 Gambar 4. 10 Gula Merah Sumber: Google
	Dapat memberikan rasa manis dan beraroma karamel alami, dapat memperkuat nuansa autentik dan tradisional pada minuman tradisional cendol. Dalam kombinasi dengan santan yang gurih, gula merah dapat menyeimbangkan rasa	Dapat memberikan rasa manis dan beraroma karamel alami, dapat memperkuat nuansa autentik dan tradisional pada minuman tradisional cendol. Dalam kombinasi dengan santan yang gurih, gula merah dapat menyeimbangkan rasa
6.	Santan	Santan
	 Gambar 4. 11 Santan Sumber: Google	 Gambar 4. 12 Santan Sumber: Google
	Santan memberikan rasa gurih, creamy dan lembut yang menyeimbangkan rasa manis dari gula merah. Dan juga merupakan komponen penting dalam banyak minuman tradisional Indonesia.	Santan memberikan rasa gurih, creamy dan lembut yang menyeimbangkan rasa manis dari gula merah. Dan juga merupakan komponen penting dalam banyak minuman tradisional Indonesia.

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

Melalui Tabel 4.1 terlihat perbedaan fundamental antara cendol tradisional dan cendol berbasis ubi cilembu, terutama dalam penggantian bahan-bahan lokal seperti daun suji yang diganti ubi cilembu, selain itu bahan tambahan nutrijell plain, tepung beras, dan tepung tapioka yang dibutuhkan untuk membentuk cendol. Meskipun terdapat perbedaan antara

bahan utama daun suji dan ubi cilembu dalam bahan yang digunakan, fungsi utama ini tetap terjaga tekstur yang lembut dan kenyal serta rasa gurih dan manis yang menyatu.

Formulasi Cendol menggunakan Ubi Cilembu

Setelah melakukan penelitian pustaka, pengamatan sensorik, dan berbagai percobaan dengan bahan lokal, penulis memilih satu resep cendol dengan dasar ubi cilembu yang paling tetap. Resep ini memperhatikan keseimbangan anantara rasa manis, lapisan warna, aroma khas ubi cilembu. santan digunakan sebagai tambahan untuk memberikan sensasi gurih dan gula merqah digunakan sebagai tambahan untuk memberikan rasa manis. Sementara itu resep cendol berbasis ubi cilembu dicantumkan dalam tabel berikut:

Tabel 4. 1 Formulasi Resep

No.	Bahan	Satuan	Jumlah
Cendol Ubi Cilembu			
1	Nutrijell Plain	Bks	1
2	Tepung Beras	Sdm	2
3	Tepung Tapioka	Sdm	1
4	Garam	Sdt	1/2
5	Air	ml	250
Santan			
6	Santan	ml	65
7	Pandan	lmbr	1
8	Garam	sdt	1/2
Gula Merah			
9	Gula Merah	gr	125
10	Air	ml	100

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

Resep ini menghasilkan cendol yang terdiri dari ubi cilembu sebagai bahan utama, santan yang memiliki tekstur *creamy* dan gurih, serta gula merah cair untuk menjaga cita rasa manis. Produk yang telah diresepkan lalu di uji oleh 30 penilai yang mewakili 3 kategori penilaian, yaitu masyarakat umum, akademisi, dan praktisi kuliner. Penilaian mencakup semua aspek sensorik yaitu rasa, aroma, tekstur, penampilan, dan tingkat penerimaan untuk menilai kelayakan produk sebagai inovasi berbasis bahan lokal.

Setelah menemukan resep yang tepat, langkah selanjutnya adalah produksi untuk menciptakan cendol yang selaras dalam hal rasa, tekstur, aroma, dan penampilan. Berikut adalah tahapan dalam proses pembuatan cendol yang menggunakan ubi cilembu sebagai subjek penelitian:

Cara Pembuatan Cendol Berbasis Ubi Cilembu

1. Menyiapkan bahan dan alat

Semua bahan utama dipersiapkan termasuk ubi cilembu, tepung beras, tepung tapioka, garam, air, nutrijell plain, daun pandan, santan, dan gula merah.

2. Menghaluskan ubi cilembu Ubi cilembu dan air dimasukkan ke dalam blender atau chopper lalu dihaluskan sampai tekstur halus.

3. Menambahkan bahan kering

Setelah ubi cilembu di haluskan masukkan tepung tapioka, tepung beras, nutrijell plain ke dalam *saucepan* di aduk sampai mengental

4. Mencetak cendol

Setelah adonan matang masukkan ke dalam *piringbag* lalu di bentuk dan dimasukkan ke dalam air yang diberi es batu

5. Membuat kuah cendol

Panaskan santan lalu masukkan daun pandan dan garam hingga matang. Selanjutnya cairkan gula merah dan beri daun pandan agar wangi dan sedikit garam

6. Aplikasi dalam Cendol

Cendol ubi cilembu kemudian di taruh ke dalam wadah yang sudah di beri es batu, lalu masukkan gula merah dan santan. Cendol yang dihasilkan menggunakan ubi cilembu tetap mempertahankan cita rasa tradisional, namun dengan pendekatan bahan lokal yang lebih terjangkau.

4.2.2 Daya Terima Konsumen

4.2.2.1 Profile Responden

Penelitian ini melibatkan 30 panelis yang terbagi dalam 3 kategori berbeda, yakni panelis dari akademisi, pakar kuliner, dan masyarakat umum, dalam melakukan uji organoleptik pada produk cendol berbahan dasar ubi cilembu sebagai alternatif pengganti daun suji. Tujuan dari pengujian ini adalah untuk menilai sejauh mana penerimaan konsumen terhadap inovasi produk yang menggunakan bahan lokal. Memahami profile dari responden sangat penting untuk melihat bagaimana faktor demografis seperti gender, usia, dan jenis panelis dapat mempengaruhi penilaian sensorik. Data lengkap mengenai profile responden dapat dilihat pada tabel 4.3:

Tabel 4. 2 Profile Responden

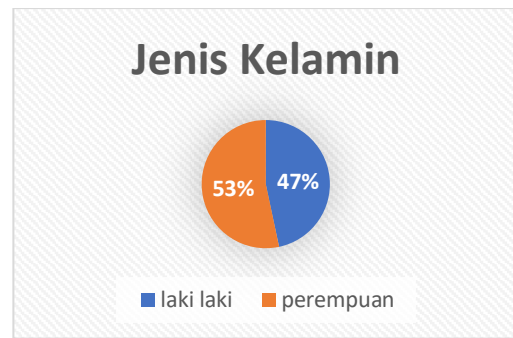
Kategori	Subkategori	Frekuensi	Persentase%
Jenis kelamin	Laki – laki	12	40.0
	Perempuan	18	60.0
Usia	15 – 25 Tahun	27	90.0
	26 – 35 Tahun	1	3.3
	36 – 45 Tahun	2	6.7
Jenis Panelis	Panelis industri Kuliner	5	17.0
	Panelis Non-Profesional	25	83.0

Sumber: Hasil Modifikasi Penulis, 2025

Melalui tabel tersebut, dapat dilihat bahwa sebagian besar panelis pada uji organoleptik adalah perempuan yang mencapai 60%, sedangkan laki – laki hanya menyentuh angka 40%. Dalam hal usia, responden paling banyak berada dalam rentang umur 15-25 tahun sebanyak 90%, yang mayoritas terdiri dari pelajar dan mahasiswa.

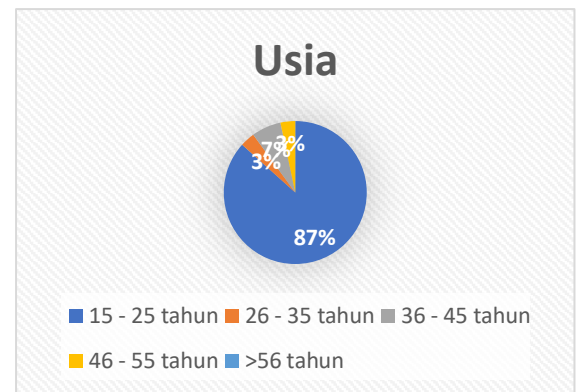
Dalam kategori jenis panelis, 80% berasal dari kalangan non-profesional yang mewakili masyarakat umum. Di sisi lain, masing – masing 10% panelis berasal dari lingkungan akademik dan industri kuliner, yang memberikan penilaian dari sudut pandang profesional. Komposisi ini menunjukkan bahwa produk cendol berbasis ubi cilembu telah dinilai oleh grup dengan latar belakang yang beragam, yang memungkinkan hasil penilaian menjadi lebih representatif secara umum maupun dari perspektif profesional.

Data yang diperoleh dari tiga puluh panelis yang mengisi kuesioner uji organoleptik, berikut adalah karakteristik panelis berdasarkan usia, berdasarkan jenis kelamin, dan berdasarkan pekerjaan.



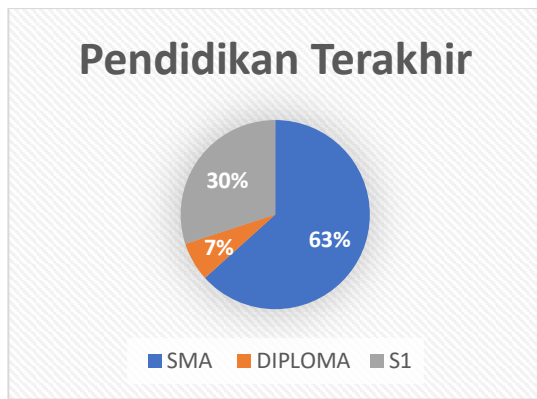
Gambar 4. 13 Frekuensi Jenis Kelamin
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan diagram diatas, 30 peserta dalam uji organoleptik penerimaan inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu mengindikasikan bahwa sebagian besar adalah perempuan, mencapai 53% atau 16 peserta, sementara laki – laki 47% atau 14 peserta.



Gambar 4. 14 Frekuensi Usia
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan diagram diatas terlihat usia dari 30 panelis yang mengisi kuesioner. Berdasarkan data yang diperoleh panelis adalah 87% atau 26 peserta dengan usia 15 – 25 tahun, 3% atau 1 peserta dengan usia 26 – 35 tahun, 7% atau 2 peserta dengan usia 36 – 45 tahun, dan 3% atau 1 peserta dengan usia 46 – 55 tahun.



Gambar 4. 15 Frekuensi Pendidikan Terakhir
Sumber: Peneliti 2025

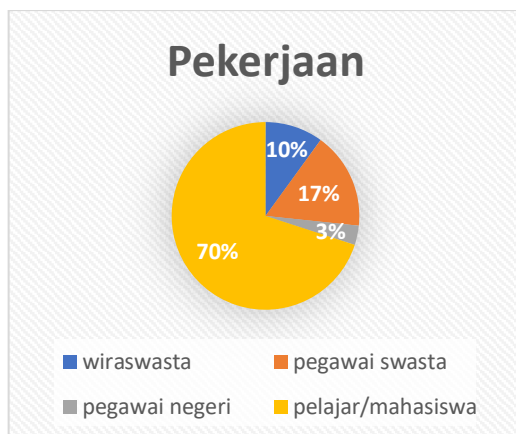
Berdasarkan diagram diatas terlihat berbagai pendidikan terakhir dari 30 peserta yang mengisi kuesioner. Berdasarkan data diatas 63% atau 19 peserta dengan pendidikan terakhir SMA, 7% atau 2 peserta dengan pendidikan terakhir Diploma dan 30% atau 9 orang dengan pendidikan terakhir S1.

berusia antara 15-25 tahun (87%), serta didominasi oleh pelajar/mahasiswa (70%). Hal ini menunjukkan bahwa kelompok usia muda dengan latar belakang pendidikan menengah atas dan status sebagai pelajar/mahasiswa menjadi target konsumen potensial untuk produk inovasi cendol berbasis ubi cilembu. Data ini dapat menjadi dasar pertimbangan dalam strategi pemasaran dan pengembangan produk lebih lanjut.

4.2.2.2 Daya Terima Konsumen

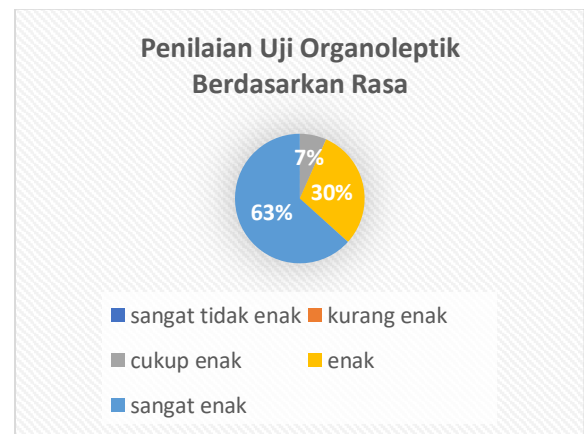
1. Penilaian Terhadap Rasa

Hasil penelitian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan rasa kepada 30 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut:



Gambar 4. 16 Frekuensi Pekerjaan
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan diagram diatas terlihat berbagai pekerjaan dari 30 peserta yang telah mengisi kuesioner, 10% atau 3 peserta merupakan wiraswasta, 17% atau 5 peserta merupakan pegawai swasta, 3% atau 1 peserta merupakan pegawai negeri, dan 70% atau 21 peserta merupakan pelajar/mahasiswa. Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu yang melibatkan 30 panelis, dapat disimpulkan bahwa mayoritas peserta merupakan perempuan (53%),

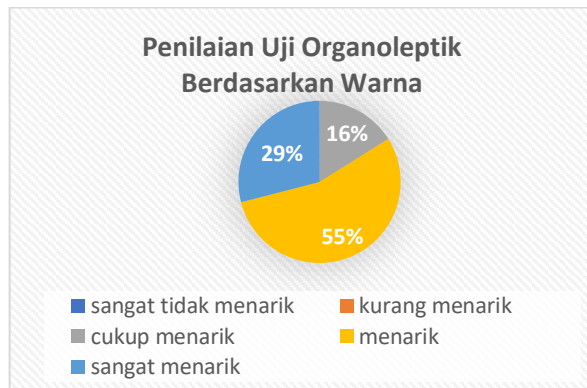


Gambar 4. 17 Frekuensi Berdasarkan Rasa
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan grafik frekuensi penilaian berdasarkan rasa, produk cendol berbasis ubi cilembu, dari 30 yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan presentase menjadi 100%, sebanyak 19 peserta atau 63% memilih sangat enak, lalu untuk 9 peserta atau 30% memilih enak, lalu untuk 2 peserta atau 7% memilih cukup enak. Inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan rasa menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “sangat enak”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk dengan cita rasa unik telah diterima baik oleh minat pasar.

2. Penilaian Terhadap Warna

Hasil penelitian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan warna kepada 30 peserta, di dapatkan hasil sebagai berikut:

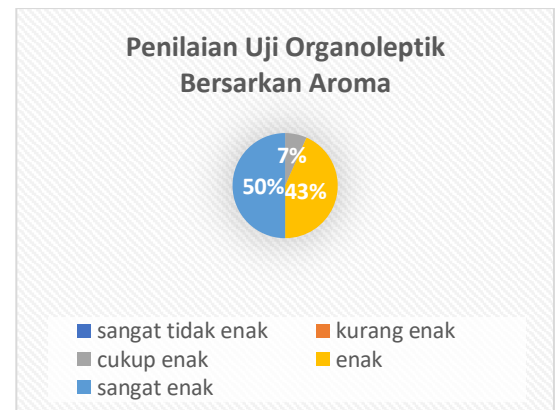


Gambar 4. 18 Frekuensi Berdasarkan Warna
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan grafik frekuensi penilaian berdasarkan warna, produk cendol berbasis ubi cilembu, dari 30 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan presentase menjadi 100%, sebanyak 9 peserta atau 29% memilih sangat menarik, lalu sebanyak 17 peserta atau 55% memilih menarik, dan untuk 5 peserta atau 16% memilih cukup menarik. Inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan warna menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “menarik”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk memiliki warna yang sedikit pucat.

3. Penilaian Terhadap Aroma

Hasil penelitian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan aroma kepada 30 peserta, di dapatkan hasil sebagai berikut:



Gambar 4. 19 Frekuensi Berdasarkan Aroma
Sumber: Peneliti 2025

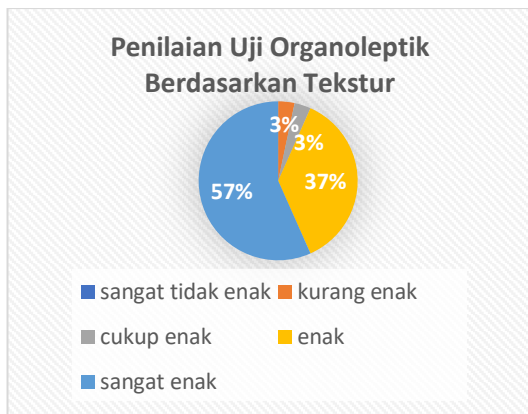
Berdasarkan grafik frekuensi penilaian berdasarkan aroma, produk cendol berbasis ubi cilembu, dari 30 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, kategori tertinggi memilih sangat enak sebanyak 15 peserta atau 50%, lalu untuk kategori enak sebanyak 13 peserta atau 43%, dan untuk kategori cukup enak sebanyak 2 peserta atau 7%. Inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan aroma menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “sangat enak”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk mengeluarkan aroma ubi cilembu yang sangat enak.

4. Penilaian Terhadap Tekstur

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu

Penilaian Terhadap Tekstur

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan tekstur kepada 30 peserta, di dapatkan hasil sebagai berikut:

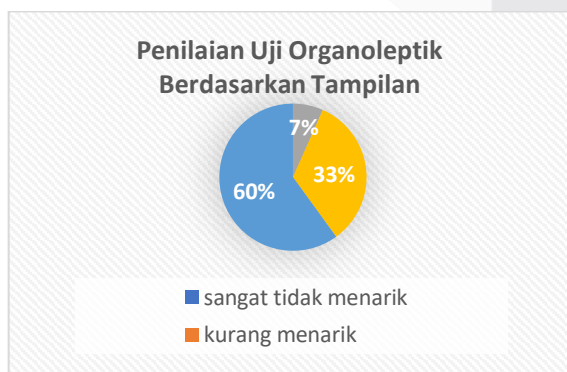


Gambar 4. 20 Frekuensi Berdasarkan Tekstur
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan grafik frekuensi penilaian berdasarkan tekstur, produk cendol berbasis ubi cilembu, dari 30 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, kategori tertinggi memilih sangat enak sebanyak 17 peserta atau 57%, lalu pada kategori enak sebanyak 11 peserta atau 37%, dan pada kategori cukup enak dan kurang enak masing sebanyak 1 orang atau 3%. Inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan tekstur menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “sangat enak”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk memiliki tekstur yang lembut.

5. Penilaian Terhadap Tampilan

Hasil penilaian uji organoleptik produk inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan tampilan kepada 30 peserta, didapatkan hasil sebagai berikut:



Gambar 4. 21 Frekuensi Berdasarkan Tampilan
Sumber: Peneliti 2025

Berdasarkan grafik frekuensi penilaian berdasarkan tampilan, produk cendol berbasis ubi cilembu, dari 30 peserta yang mengisi kuesioner uji organoleptik berdasarkan persentase menjadi 100%, sebanyak 18 peserta atau 60% yang memilih sangat menarik, lalu 10 peserta atau 33% memilih menarik dan yang terakhir 2 peserta atau 7% memilih cukup menarik. Inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu berdasarkan tampilan menunjukkan bahwa mayoritas peserta memberikan penilaian tertinggi memilih “sangat menarik”, hal ini mengindikasikan bahwa inovasi produk berhasil menciptakan minuman yang menarik.

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa inovasi minuman tradisional cendol berbasis ubi cilembu diterima dengan baik oleh panelis. Mayoritas peserta menilai aspek rasa, aroma, tekstur, dan tampilan dengan kategori “sangat enak” atau “sangat menarik”. Warna produk dinilai cukup menarik meskipun sedikit pucat. Secara keseluruhan, produk ini memiliki potensi tinggi untuk dikembangkan sebagai minuman tradisional yang inovatif dan disukai pasar.

V KESIMPULAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil dari penelitian yang telah dilakukan, adapun kesimpulan pada penelitian ini yaitu :

1. Formulasi resep cendol berbasis ubi cilembu menunjukkan bahwa ubi cilembu bisa digunakan sebagai bahan dasar alternatif dalam membuat cendol. Dengan menambahkan ubi cilembu yang sudah diolah menjadi puree, cendol yang dihasilkan memiliki ciri khas tersendiri, yaitu warna kuning alami yang menarik, aroma khas dari ubi panggang yang manis, serta rasa yang berbeda dari cendol biasa. Selain itu, penggunaan ubi cilembu juga bisa mengurangi penggunaan gula tambahan karena sudah memiliki rasa manis alami. Dari segi tekstur, penambahan ubi cilembu dalam adonan cendol yang dicampur

dengan tepung beras dan tepung tapioka menghasilkan tekstur yang lembut namun tetap kenyal, sesuai dengan sifat alami cendol.

2. Hasil pengujian organoleptik menunjukkan bahwa cendol berbasis ubi cilembu disukai oleh sebagian besar konsumen. Mereka merasa rasa cendol ini enak, manis alami, dan berbeda dari cendol pada umumnya. Dari segi warna, produk ini diterima baik karena warna kuning khas ubi cilembu dianggap menarik dan unik. Dari segi tekstur, cendol ini dianggap lembut, kenyal, dan mudah untuk dikonsumsi. Secara keseluruhan, konsumen memberikan tanggapan positif terhadap produk inovatif ini, baik dalam hal rasa, warna, aroma, maupun tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa cendol berbasis ubi cilembu bisa diterima dengan baik dan memiliki potensi untuk dikembangkan lebih luas sebagai minuman tradisional inovatif yang bisa bersaing dalam pasar. Dengan adanya inovasi ini, cendol ubi cilembu tidak hanya menyajikan nilai budaya dari kuliner tradisional, tetapi juga memberikan nilai ekonomi serta peluang usaha baru berbasis bahan pangan lokal.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan kesimpulan diatas, terdapat beberapa saran yang dapat diimplementasikan untuk pengembangan lebih lanjut. Berikut saran pada penelitian:

1. Pengembangan produk cendol berbahan ubi cilembu dilakukan dengan menambahkan pewarna alami agar produk lebih menarik minat konsumen. Selain itu, untuk meningkatkan tekstur cendol, bisa dicoba menggabungkan dengan bahan pati lain seperti tepung tapioka atau sagu sehingga hasilnya lebih kenyal. Dan juga dari segi rasa formulasi sebaiknya ditingkatkan kembali dengan menambahkan pemanis alami, seperti gula aren cair, atau madu, agar tingkat kemanisan terasa lebih seimbang dan

sesuai dengan selera konsumen.

2. penelitian ini bisa menjadi dasar untuk penelitian lanjutan terkait penggunaan bahan umbi lokal lainnya dalam inovasi makanan tradisional. Dianjurkan dilakukan analisis laboratorium untuk mengetahui kandungan gizi cendol ubi cilembu agar bisa ditempatkan sebagai minuman yang sehat. Penelitian lebih lanjut juga bisa memperbanyak jumlah dan variasi responden agar hasil penilaian daya terima lebih mewakili. Selain itu, diperlukan penelitian di bidang teknologi pangan untuk mengembangkan metode pengolahan yang lebih modern, seperti pembuatan cendol ubi cilembu instan, serta analisis ekonomi yang mengeksplorasi potensi bisnis dan kontribusinya dalam meningkatkan nilai tambah ubi cilembu sebagai komoditas unggulan lokal.

REFERENSI

- [1] Adinugraha, T. E. C. (2020). Pengaruh Komposisi Malt (Flexible Dan Current Recipe) Terhadap Produksi Bir Bintang Di Pt Multi Bintang Indonesia Tbk (Doctoral Dissertation, Unika Soegijapranata Semarang).
- [2] Iwanda Dhika, G. N. (2023). *Homemade Aromatic Bitter Berbahan Dasar Daun Kemangi* (Doctoral Dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- [3] Rizkyani, E. A. (2021). Eksperimen Membuat Liqueur Berbahan Dasar Buah Salak Menggunakan Metode Percolation (Doctoral dissertation, Poltekpar NHI Bandung).
- [4] Maxiselly, Yudithia, et al. "Ubi Cilembu Mashed: Penguatan Ketahanan Pangan dengan Inovasi Produk Ubi Cilembu pada Masyarakat Desa Cileles." *Agrikultura Masyarakat Tani* 2.1 (2024): 35-41.
- [5] Teja Sukmana, S. E. (2017). *Dasar-Dasar Pengetahuan Bar & Minuman*.
- [6] Utami, N. W. A., Efendi, M. N., & Mahendra, I. W. E. (2023). Strategi Pengembangan Wine Tourism Di Hatten Wine Bali. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 3(2), 10-16.
- [7] Yuliana, D. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Jalar. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 8(1), 12-20.

[8] Teja Sukmana, S. E. (2017). Dasar-Dasar Pengetahuan Bar & Minuman.

[9] Yuliana, D. (2020). Pengembangan Produk Pangan Fungsional Berbasis Ubi Jalar. Jurnal Pangan dan Agroindustri, 8(1), 12-20.

