

Inovasi Cita Rasa Melalui Pengalaman Magang Studi Kasus dalam Menciptakan Keunikan Produk Kuliner

Nabila Alivia Aura*¹
Awin Mulyati²

^{1,2}Program Studi Administrasi Bisnis, Universitas 17 Agustus 1945 Surabaya, Indonesia

*e-mail: nabilaalivia469@gmail.com¹, awin@untag-sby.ac.id²

Abstrak

Studi ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran magang dalam menciptakan cita rasa baru di industri kuliner. Melalui pengamatan langsung dan partisipasi aktif dalam lingkungan kerja, penelitian ini mengidentifikasi strategi inovatif yang dapat diterapkan oleh mahasiswa magang untuk meningkatkan kualitas dan keunikan cita rasa. Hasilnya menunjukkan bahwa pengalaman magang dapat menjadi platform yang efektif untuk mengembangkan keterampilan sensorik dan kreativitas dalam menciptakan hidangan yang memukau pelanggan. Penelitian ini mengeksplorasi peran magang dalam konteks Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) kuliner, dengan fokus pada upaya menciptakan cita rasa baru. Studi ini membahas kontribusi mahasiswa magang terhadap inovasi kuliner di UMKM dan dampaknya terhadap daya saing produk. Hasil penelitian menunjukkan bahwa magang dapat menjadi strategi efektif untuk meningkatkan kualitas dan keberlanjutan produk kuliner UMKM.

Kata kunci: Magang, Cita Rasa, Inovasi, Kuliner, Kreativitas.

Abstract

This study aims to explore the role of apprenticeships in creating new flavors in the culinary industry. Through direct observation and active participation in the work environment, this research identifies innovative strategies that can be implemented by student interns to improve the quality and uniqueness of taste. The results show that internship experience can be an effective platform for developing sensory skills and creativity in creating dishes that wow customers. This research explores the role of apprenticeships in the context of culinary Micro, Small and Medium Enterprises (MSMEs), with a focus on efforts to create new flavors. This study discusses the contribution of student interns to culinary innovation in MSMEs and its impact on product competitiveness. The research results show that internships can be an effective strategy to improve the quality and sustainability of MSME culinary products.

Keywords: Internship, Taste, Innovation, Culinary, Creativity

PENDAHULUAN

UD Anake Wayan Ameni Sukses yang berada di Jl. Taman pondok jati Blok BO No.34A Geluran, taman, Sidoarjo, merupakan sebuah usaha rumahan yang bergerak di bidang produksi dan penjualan kue kering disidoarjo. Mas Kadek selaku pemilik UMKM di Sidoarjo. Usaha ini sendiri didirikan karena ibu dari mas kadek dulunya adalah seorang karyawan dari sebuah pabrik kue kering. Beliau dihentikan dari pekerjaannya oleh pemilik pabrik tersebut karena usianya. Hal tersebut menjadi kan anak-anak dari bu ameni selaku ibu dari mas kadek si pemilik usaha mempunyai tekad untuk membuka usaha ini dengan bakat yang ibu ameni miliki. Beliau juga mengajak ibu-ibu disekitar tempat tinggal nya untuk membantunya memproduksi kue kering yang beliau gulati. Tidak hanya itu beliau juga mengajari ibu-ibu tersebut untuk berjualan agar mendapat penghasilan tambahan dari pembuat dan berjualan kue tersebut. UD anake wayanameni sukses sendiri berfokus pada produksi pastel yang memiliki 4 varian rasa kue basah yaitu varian ayam, sayur, sosis, keju, dan 1 varian rasa kue kering yaitu abon yang berhasil diekspor hingga negara belanda. Tiap bulan negara belanda meminta kiriman 100kg pastel abon. Oleh sebab itu pemilik usaha ini mengajak ibu-ibu untuk bergabung dengan beliau untuk menyelesaikan permintaan konsumen.

Penulis mendeskripsikan Sering kali terjadi pada usaha orang tidak memperhatikan rasa kuliner tersebut, melainkan mengutamakan tampilannya. Padahal jika diteliti secara detail bukan hanya penampilan saja yang harus memukau, tetapi rasa juga sangat penting di dunia kuliner. Yang lebih penting nya lagi kuliner juga harus mengikuti perkembangan jaman. makanan tradisional di era saat ini sudah tidak banyak peminatnya apalagi di kalangan remaja. Ditambah lagi dengan banyak nya pesaing bisnis di era saat ini.

METODE PENELITIAN

Dalam Penelitian ini peneliti menggunakan metode rasa, "cita rasa" biasanya dieksplorasi menggunakan metode analisis sensorik. Metode ini melibatkan evaluasi dan interpretasi rasa, aroma, tekstur, dan tampilan produk kuliner oleh panelis terlatih. Panelis tersebut menggunakan indra penciuman, pengecap, dan penglihatan untuk memberikan penilaian terhadap atribut-atribut tersebut.

Analisis sensorik dapat dilakukan melalui berbagai pendekatan, termasuk uji organoleptik, profil rasa, atau teknik pemetaan rasa. Dalam konteks cita rasa, metode ini membantu para peneliti atau koki untuk memahami preferensi konsumen, mengidentifikasi kekuatan dan kelemahan rasa, serta mengembangkan produk kuliner dengan karakteristik cita rasa yang diinginkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dari hasil observasi dapat menghasilkan sebuah pembahasan pentingnya mengikuti perkembangan jaman dari rasa, penampilan, dan kualitas. Dengan menciptakan cita rasa baru sesuai minat masyarakat di era saat ini.

Eksplorasi Kue Tradisional

Penelitian ini mengawali perjalanan dengan mendokumentasikan berbagai jenis kue tradisional yang telah lama menjadi bagian dari warisan kuliner. Melalui survei dan wawancara, kami mengidentifikasi elemen-elemen utama dari cita rasa tradisional yang ingin dipertahankan dalam transformasi menjadi kue modern.

Inovasi Bahan dan Teknik

Hasil penelitian menunjukkan bahwa untuk menciptakan kue modern dengan cita rasa baru, inovasi bahan dan teknik memainkan peran kunci. Pemilihan bahan-bahan yang lebih kontemporer dan penggunaan teknik memasak modern membuka potensi untuk menciptakan rasa yang lebih dinamis dan menarik bagi konsumen.

Kolaborasi antara Koki dan Ahli Sensorik

Proses pengembangan melibatkan kolaborasi erat antara koki dan panel ahli sensorik. Uji organoleptik dilakukan secara menyeluruh, mencakup pemetaan rasa, profil aroma, dan evaluasi tekstur. Hasilnya menunjukkan bahwa integrasi pandangan koki dan penilaian ahli sensorik kritis untuk mencapai keseimbangan yang tepat antara keaslian cita rasa tradisional dan unsur modern yang diinginkan.

Tanggapan Konsumen

Melibatkan konsumen dalam proses pengembangan menjadi tahap kunci. Uji organoleptik konsumen mengungkap preferensi mereka terhadap cita rasa baru yang diusulkan. Keselarasan antara harapan konsumen dan inovasi yang dihasilkan menjadi fokus utama dalam menciptakan kue yang dapat diterima oleh pasar.

Pentingnya Mempertahankan Identitas Tradisional

Pembahasan mencakup refleksi kritis terhadap bagaimana pengembangan kue modern harus dilakukan dengan menghormati dan mempertahankan identitas tradisional. Pemahaman mendalam terhadap nilai-nilai budaya dan historis dalam cita rasa tradisional menjadi faktor penting untuk menciptakan inovasi yang autentik dan relevan.

Hasil dan pembahasan ini memberikan gambaran menyeluruh tentang langkah-langkah konkret yang diambil dalam menciptakan kuliner dengan cita rasa baru, menjembatani kesenjangan antara kue tradisional dan kue modern yang mengikuti perkembangan zaman.

Dengan memadukan inovasi, penilaian sensorik, dan partisipasi konsumen, penelitian ini memberikan pandangan yang kaya tentang bagaimana menciptakan karya kuliner yang menggabungkan warisan kuliner dengan sentuhan modern yang menarik.

KESIMPULAN

Dari penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa transformasi kue dari tradisional menjadi modern merupakan sebuah perjalanan yang memerlukan perhatian mendalam terhadap cita rasa, teknik memasak, dan harapan konsumen. Langkah-langkah inovatif dalam pemilihan bahan, penggunaan teknik modern, dan kolaborasi antara koki dengan ahli sensorik membuka peluang untuk menciptakan kue modern dengan cita rasa baru yang unik.

DAFTAR PUSTAKA

- Indrasari, N. (2017). Pengaruh Cita Rasa, Nilai Gizi Dan Variasi Produk Terhadap Kepuasan Pelanggan Pada Yes Delivery Di Plosokandang Tulungagung. *Simki-Economic*, 1(03), 1-14.
- Ibadurrahman, I., & Hafid, A. (2022). Pengaruh Cita Rasa, Harga Dan Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Minuman Ringan Di Kelurahan Sudian Raya Kota Makassar. *JUEB: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(2), 1-9.
- Siregar, A. H., Susana, Z. R., & Desmawati Hasibuan, E. (2021). Pengaruh Kualitas Produk, Harga, Cita Rasa Dan Promosi Terhadap Kepuasan Konsumen Di Rumah Makan Mbak Siti. *Journal Economy And Currency Study (JECS)*, 3(1), 22-33.