

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Es cincau merupakan salah satu minuman tradisional yang sangat populer di Indonesia. Minuman ini dikenal dengan sensasi segar dari potongan jelly cincau hitam yang memiliki tekstur lembut serta sedikit kenyal, disajikan dengan tambahan es batu, sirup gula merah, dan santan. Es cincau hitam merupakan salah satu minuman tradisional Indonesia yang memiliki popularitas tinggi karena rasa segarnya dan tekstur kenyalnya yang khas. Cincau hitam biasanya diperoleh dari ekstrak daun *Mesona Palustris* yang menghasilkan gel berwarna gelap dan bersifat sejuk, baik dikonsumsi langsung maupun dicampur dengan bahan pelengkap seperti santan, sirup gula aren, es batu, dan kadang juga potongan buah seperti nangka. Cincau hitam salah satu bahan tambahan minuman yang populer di kalangan masyarakat, terutama di antara para pedagang es yang kerap digunakan dalam berbagai jenis minuman campuran karena sifatnya yang menyegarkan dan mudah dikombinasikan (Rosyida *et al.* 2023)

Selain dikonsumsi langsung sebagai minuman, cincau sering digunakan dalam berbagai variasi hidangan penutup, seperti campuran dalam es campur, es teler, dan berbagai sajian minuman modern berbasis susu atau teh. Di industri pangan, cincau juga dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *dessert* berbasis gel alami, alternatif pengental alami, dan bahkan sebagai bahan untuk produk fungsional berkat kandungan polifenol dan seratnya. Proses pembuatan jelly cincau hitam KPG (Komponen Pembentukan Gel) dari daun cincau hitam yang direbus dengan tambahan bahan seperti abu Qi dan pati (Sukamto, 2024). Penggunaan cincau yang fleksibel ini menunjukkan bahwa bahan tradisional dapat beradaptasi dalam pengembangan kuliner modern sekaligus mempertahankan nilai gizinya.

Perkembangan trend kuliner kontemporer menunjukkan meningkatnya minat terhadap penyajian makanan yang tidak hanya lezat tetapi juga memiliki tampilan visual yang unik dan berbeda. Salah satu pendekatan yang banyak diterapkan adalah teknik *molecular gastronomy*, yaitu cabang seni kuliner yang

memanfaatkan prinsip ilmu pengetahuan, terutama kimia dan fisika, untuk memodifikasi tekstur dan bentuk makanan tanpa mengubah bahan utamanya secara signifikan. Namun demikian, tantangan yang muncul adalah bagaimana menjaga kualitas sensorik dan cita rasa khas dari makanan tradisional yang telah diubah tampilannya, sehingga menghasilkan visual yang baru dengan tidak mengurangi nilai autentik dan kultural minuman tersebut.

Molecular gastronomy merupakan cabang ilmu yang mempelajari transformasi fisik dan kimia bahan makanan selama proses memasak, serta penerapan prinsip ilmiah untuk menciptakan pengalaman makan yang baru. Menurut (Krisnadi, 2015), *molecular gastronomy* tidak hanya mengkaji bagaimana bahan berubah, tetapi juga mengeksplorasi sensasi baru dalam tekstur, rasa, dan presentasi, yang bertujuan memberikan pengalaman sensorik yang inovatif kepada konsumen. Konsep ini sering melibatkan teknik seperti *spherification*, *emulsification*, dan penggunaan *hydrocolloid* untuk menciptakan bentuk dan struktur baru dalam makanan.

Pemilihan bentuk *century egg* sendiri dikarenakan memiliki daya tarik visual yang unik dan simbolik. Dengan adanya struktur kontras antara bagian luar yang gelap dan bagian ujungnya berwarna cerah, bentuk ini mampu menciptakan kejutan visual (*shock value*) dan meningkatkan rasa penasaran dari konsumen. Pendekatan modern dalam kuliner, seperti penggunaan *hydrocolloid* dan teknik *spherification*, dapat meningkatkan nilai estetika dan daya saing produk tradisional tanpa menghilangkan identitas budaya pangan yang melekat. Inspirasinya bentuk produk ini berasal dari rujak mangga yang ada di restoran Namaaz Dining, dimana rujak tersebut disajikan dalam bentuk telur mentah yang mengecoh ekspektasi visual konsumen namun tetap memberikan rasa yang autentik. Dari pengalaman tersebut, terinspirasi untuk menciptakan versi visual telur matang, khususnya *century egg*, sebagai reinterpretasi dari konsep tersebut. *Century egg* dipilih karena, secara estetika lebih menarik dan memiliki gradasi visual yang lebih kompleks. Apabila digunakan bentuk yang lebih umum nilai estetika dan kesan artistiknya kurang kuat sehingga bentuk *century egg* dianggap mampu mewakili konsep kreatif dalam gastronomi molekuler tanpa menghilangkan unsur budaya dari minuman tradisional. Oleh karena itu, perlu

dilakukan uji coba *sphere* nangka sebagai pelengkap es cincau hitam berbentuk *century egg* melalui pendekatan *modern cuisine*.

1.2 Fokus Penelitian

Penelitian ini berfokus pada kualitas *sphere* nangka sebagai pelengkap pembuatan produk es cincau hitam berbentuk *century egg* melalui pendekatan *modern cuisine*.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas *sphere* nangka sebagai pelengkap es cincau hitam berbentuk *century egg* melalui pendekatan *modern cuisine*.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan wawasan dalam mengembangkan makanan dengan teknik *molecular gastronomy* melalui pendekatan *modern cuisine*.
2. Penelitian ini dapat menginspirasi pengembangan kurikulum di institusi pendidikan kuliner, khususnya dalam penciptaan mata kuliah baru seperti Molekuler Gastronomi yang fokus pada pendekatan ilmiah dalam menciptakan sensasi makan yang baru. Selain itu, hasil penelitian ini juga relevan dan dapat dijadikan bahan ajar pada mata kuliah Pengolahan Minuman di Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Menghasilkan pengembangan produk baru dalam pengolahan es cincau yang digabungkan dengan teknik gastronomi untuk diterapkan dalam industri kuliner sehingga memberikan alternatif lain dalam penyajian es cincau yang lebih menarik dan modern tanpa menghilangkan ensensi tradisional es cincau.