Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
ISSN: 3031-5085

Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395

PENGEMBANGAN PRODUK PANNA COTTA VEGAN BERBAHAN DASAR KRIMER SAWIT DAN SUSU BERAS

Nabila Saraswati[1]*, Sekti Rahardjo[2]
[1, 2] Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor, Bogor, Indonesia
Email : nabilaswati210103@gmail.com[1], sekti.stpb@gmail.com[2]

ABSTRACT

This study aims to develop a vegan panna cotta product using palm-based non-dairy creamer and rice milk as a healthy and environmentally friendly dessert alternative. The background of this research stems from the growing demand for plant-based food suitable for individuals with lactose intolerance, vegans, and health-conscious consumers. Two formulations were tested: P1 (75% palm creamer and 25% rice milk) and P2 (50% palm creamer and 50% rice milk), evaluated through organoleptic testing involving 83 panelists, including 3 expert panelists and 80 consumer panelists. The results showed that formula P1 was more preferred, with the highest scores in color (85%), taste (78.75%), and texture (78.75%). Expert panelists gave perfect scores (100%) on all attributes. These findings indicate that vegan panna cotta made with a combination of palm creamer and rice milk—especially in the P1 formulation—is well accepted and has strong potential to be developed as a healthy and appealing plant-based dessert alternative.

Keywords: *vegan panna cotta, palm creamer, rice milk, organoleptic test, healthy dessert*

Article History
Received: Oktober 2025
Reviewed:Oktober 2025
Published:Oktober 2025

Plagirism Checker No 237
DOI : Prefix DOI : 10.8734/panorama.v1i1.1395 **Copyright : Author**
Publish by : Panorama

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

PENDAHULUAN

Gaya hidup sehat dan pola makan berbasis nabati semakin populer di kalangan masyarakat, terutama di antara individu yang memiliki intoleransi laktosa dan mereka yang menjalani diet vegan. Panna cotta, sebagai salah satu dessert berbahan dasar susu, umumnya menggunakan krim hewani dan gelatin, yang tidak dapat dikonsumsi oleh kelompok tersebut. Hal ini menciptakan kebutuhan akan inovasi produk pangan yang dapat menjadi alternatif bagi mereka tanpa mengorbankan cita rasa dan tekstur dari panna cotta yang khas. Oleh karena itu, pengembangan panna cotta vegan berbahan dasar nabati menjadi peluang yang potensial untuk memenuhi permintaan pasar yang semakin berkembang (Gandino et al. 2024).

Dalam pengembangan panna cotta vegan, krimer kelapa sawit dan susu beras dipilih sebagai bahan utama pengganti krim susu hewani. Krimer kelapa sawit merupakan salah satu produk turunan dari minyak kelapa sawit yang diformulasikan sebagai pengganti krim susu hewani. Produk ini biasanya berbentuk cair atau bubuk, dan memiliki kandungan lemak nabati yang tinggi, sehingga dapat memberikan cita rasa gurih serta tekstur creamy yang serupa dengan krim dari susu sapi. Keunggulan utama dari krimer kelapa sawit adalah sifatnya yang

non-dairy (bebas susu), menjadikannya alternatif ideal bagi individu yang menderita intoleransi laktosa, alergi susu, atau menjalankan pola makan vegan. Di Indonesia, ketersediaan kelapa sawit sebagai bahan baku melimpah, sehingga pemanfaatannya dalam bentuk krimer nabati memiliki potensi besar dari sisi ekonomi dan keberlanjutan. Selain itu, krimer kelapa sawit memiliki stabilitas yang baik terhadap panas, sehingga cocok digunakan dalam berbagai produk pangan olahan seperti kopi, minuman instan, kue, dan dessert, termasuk panna cotta vegan (Nainggolan, Manik, and Siregar 2022).

Selain penggantian bahan dasar krimer, penggunaan susu beras sebagai alternatif sama pentingnya karena dari sisi nutrisi, susu beras mengandung karbohidrat kompleks dan sejumlah kecil protein serta lemak. Meskipun kandungan proteinnya lebih rendah dibandingkan susu hewani, susu beras tetap dapat menjadi komponen penting dalam formulasi makanan nabati apabila dikombinasikan dengan bahan lain yang mendukung nilai gizi dan tekstur. Selain itu, proses pembuatan susu beras cukup sederhana dan dapat dikembangkan secara lokal dengan memanfaatkan beras sebagai bahan baku yang mudah dijumpai di Indonesia. Dalam pengembangan dessert vegan seperti panna cotta, susu beras memiliki potensi besar karena mampu memberikan warna dan tekstur yang menyerupai susu sapi tanpa mengandung komponen hewani (Permata and Nainggolan 2023).

Untuk memastikan kualitas produk, pengembangan panna cotta vegan ini akan diuji melalui uji organoleptik dengan skala hedonik, yang melibatkan penilaian terhadap tekstur, rasa, aroma, dan warna. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan formulasi terbaik yang dapat diterima oleh konsumen dan menjadi alternatif dessert sehat yang sesuai dengan tren pola makan modern. Dengan adanya inovasi ini, penulis mengangkat tema penelitian yang bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan panna cotta vegan berbahan dasar krimer sawit dan susu beras agar bertekstur creamy dan lembut serta mengetahui bagaimana data terima konsumen terhadap penggunaan krimer sawit dan susu beras pada panna cotta vegan.

LITERATURE REVIEW

Pengembangan Produk

Pengembangan produk adalah proses sistematis yang dilakukan untuk menciptakan, memodifikasi, atau menyempurnakan suatu produk agar dapat memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Menurut Kotler dan Keller (2016), pengembangan produk merupakan salah satu strategi penting dalam mempertahankan daya saing melalui inovasi yang bernilai tambah. Dalam konteks pangan, pengembangan produk tidak hanya berfokus pada aspek rasa dan tampilan, tetapi juga memperhatikan nilai gizi, keamanan, daya simpan, dan kesesuaian dengan preferensi konsumen, seperti kebutuhan diet khusus atau tren veganisme. Proses ini mencakup beberapa tahap, mulai dari identifikasi kebutuhan pasar, pengembangan konsep, formulasi produk, pengujian sensoris, penyempurnaan, hingga komersialisasi. Dalam pengembangan dessert seperti panna cotta vegan, penggunaan bahan nabati seperti krimer kelapa sawit dan susu beras merupakan bentuk inovasi yang tidak hanya menjawab kebutuhan konsumen vegan dan intoleran laktosa, tetapi juga mendukung pemanfaatan sumber daya lokal serta keberlanjutan pangan.

Panna Cotta

Panna cotta adalah salah satu jenis hidangan penutup (dessert) asal Italia yang secara harfiah berarti “krim yang dimasak”. Dessert ini umumnya dibuat dari campuran krim susu, gula, dan gelatin, kemudian didinginkan hingga mengeras dengan tekstur yang lembut dan kenyal. Panna cotta memiliki cita rasa manis, creamy, dan biasanya disajikan dengan saus buah, karamel, atau sirup cokelat di atasnya. Tekstur panna cotta yang khas berasal dari keseimbangan antara kandungan lemak pada krim dan agen pengental seperti gelatin. Dessert ini memiliki tampilan yang sederhana namun elegan, dan sangat digemari karena

kelembutannya serta kemampuan untuk dikombinasikan dengan berbagai topping atau rasa (Karnita et al. 2022).

Panna cotta berasal dari wilayah utara Italia, tepatnya di daerah Piedmont. Meskipun asal-usul pastinya belum terdokumentasi secara resmi, hidangan ini diyakini sudah ada sejak awal abad ke-20. Awalnya panna cotta dibuat dari susu sapi segar yang dipanaskan bersama tulang ikan sebagai pengganti gelatin. Seiring perkembangan zaman, gelatin bubuk mulai digunakan, dan bahan dasar panna cotta pun mulai dimodifikasi sesuai dengan kebutuhan dan selera masyarakat. Kini, panna cotta telah menjadi salah satu *dessert* internasional yang diadopsi secara luas oleh industri kuliner, baik di restoran *fine dining* maupun pada produk rumahan dan industri makanan kemasan. Panna cotta vegan adalah versi alternatif dari panna cotta tradisional yang dibuat tanpa bahan-bahan hewani. Penggunaan krim nabati seperti krimer sawit dan susu nabati seperti susu beras menjadi alternatif untuk menggantikan krim susu hewani. Sementara itu, gelatin diganti dengan agen pengental berbasis tumbuhan, seperti agar-agar atau karagenan. Pengembangan panna cotta vegan bertujuan untuk menghadirkan dessert yang tetap nikmat dan menarik, namun lebih sehat, bebas laktosa, dan dapat dinikmati oleh konsumen vegan maupun yang memiliki alergi atau intoleransi terhadap produk hewani.

Krimer Kelapa Sawit

Krimer kelapa sawit merupakan produk pengganti krim berbasis susu yang dibuat dari minyak kelapa sawit melalui proses emulsifikasi dengan air dan bahan tambahan lainnya. Krimer ini sering digunakan dalam berbagai produk pangan, terutama sebagai alternatif bagi individu yang memiliki intoleransi laktosa atau menghindari konsumsi produk susu. Menurut penelitian, krimer kelapa sawit memiliki tekstur yang creamy dan stabil, serta mampu memberikan sensasi rasa yang menyerupai krim susu, menjadikannya bahan yang cocok untuk diaplikasikan dalam minuman, kue, dan dessert seperti panna cotta vegan. Selain itu, daya simpan krimer sawit lebih lama dibandingkan dengan krim susu segar, sehingga lebih praktis dalam penyimpanan dan distribusi. Namun, meskipun menawarkan keunggulan dalam hal tekstur dan keawetan, krimer kelapa sawit mengandung lemak jenuh yang relatif tinggi, sehingga konsumsinya perlu dikontrol agar tetap dalam batas yang sehat. Dalam formulasi dessert vegan, krimer kelapa sawit sering dikombinasikan dengan susu nabati untuk menghasilkan keseimbangan rasa dan tekstur tanpa melibatkan produk hewani (Punvichai et al. 2024).

Susu Beras

Susu beras merupakan salah satu jenis susu nabati yang dihasilkan dari ekstraksi beras melalui proses perendaman, penggilingan, dan penyaringan, sehingga menghasilkan cairan bertekstur lembut dengan rasa yang sedikit manis alami. Susu ini sering digunakan sebagai alternatif susu sapi, terutama bagi individu yang memiliki intoleransi laktosa, alergi susu, atau menjalani pola makan berbasis nabati. Menurut penelitian, susu beras memiliki kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan susu sapi, sehingga sering dijadikan pilihan bagi mereka yang menjalani diet rendah lemak. Selain itu, kandungan karbohidrat dalam susu beras lebih tinggi dibandingkan susu nabati lainnya, yang membuatnya memiliki rasa manis alami tanpa perlu tambahan gula berlebih. Meskipun demikian, susu beras memiliki kandungan protein yang lebih rendah dibandingkan susu sapi atau susu nabati berbasis kacang-kacangan, sehingga sering diperkaya dengan sumber protein tambahan untuk meningkatkan nilai gizinya. Dalam dunia kuliner, susu beras digunakan dalam berbagai aplikasi, termasuk sebagai bahan dasar untuk dessert seperti panna cotta vegan, karena dapat memberikan tekstur yang ringan dan lembut tanpa mengandung laktosa (Hasanah, Kiranawati, and Wibowotomo 2021).

METODE

Penelitian ini dilaksanakan di Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor.

Tabel 1. Bahan Penelitian

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
ISSN: 3031-5085
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395

No	Bahan	Keterangan	Gambar
1	Krimer kelapa sawit	Krimer kelapa sawit digunakan sebagai bahan penganti krimer hewani.	 Sumber : Google (2025)
2	Susu Beras	Susu beras digunakan sebagai pengganti susu sapi dan dapat memberikan rasa dan tekstur agar panna gotta menjadi lebih lembut.	 Sumber : Google (2025)
3	Agar - agar	Agar – agar digunakan sebagai bahan pengental nabati.	 Sumber : Google (2025)
4	Gula	Gula digunakan untuk memberikan rasa manis pada panna cotta vegan.	 Sumber : Google (2025)
5	*Vanilla essence*	Digunakan untuk menambahkan aroma dan cita r pada panna cotta.	 Sumber : Google (2025)

Dalam proses pembuatan panna cotta vegan, digunakan beberapa peralatan yang mendukung ketepatan takaran, kelancaran proses memasak, serta penyajian yang menarik. Alat pertama yang digunakan adalah scale atau timbangan, yang berfungsi untuk menakar bahan-bahan dengan akurat sehingga menghasilkan tekstur dan rasa yang konsisten. Selanjutnya digunakan panci sebagai wadah untuk memasak campuran bahan panna cotta hingga mendidih secara merata. Untuk mengaduk adonan selama proses pemasakan digunakan balloon whisk, yang membantu mencampur bahan secara homogen dan mencegah terbentuknya gumpalan. Setelah matang, adonan panna cotta dituangkan ke dalam shooter cup atau wadah saji yang berfungsi sebagai tempat penyajian akhir agar tampil menarik dan higienis. Proses pendinginan dilakukan menggunakan lemari pendingin atau refrigerator, yang bertujuan untuk memadatkan panna cotta sehingga teksturnya menjadi lembut dan kenyal. Terakhir, digunakan stove atau

kompor sebagai alat pemanas utama untuk memasak bahan-bahan hingga mencapai suhu dan konsistensi yang diinginkan.

Tabel 2. Resep Dasar Panna Cotta

No	Nama Bahan	Kuantitas
1.	Krim kental	200 ml
2.	Susu	200 ml
3.	Agar - agar	5 g
4.	Gula	75 g
5.	*Vanilla Essence*	9 g

Cara pembuatan :

a. Campurkan agar – agar dengan 1 – 2 sdm air
b. Di dalam panci, masukkan krim kental, susu, gula dan vanilla essence masak dengan api sedang kecil hingga sedikit mendidih sambil diaduk.
c. Matikan api, masukkan gelatin, aduk rata kemudian saring.
d. Masukkan ke dalam wadah lalu biarkan disuhu ruang hingga dingin kemudian masukkan kedalam kulkas selama 3 jam hingga set.
e. Panna Cotta siap disajikan.

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini dilakukan melalui kuesioner dan dokumentasi, di mana kuesioner digunakan untuk memperoleh informasi langsung dari responden dengan seperangkat pertanyaan tertulis yang disusun sistematis, sedangkan dokumentasi dilakukan dengan mengumpulkan serta menelaah berbagai dokumen, gambar, rekaman, maupun arsip yang relevan untuk melengkapi data primer. Instrumen yang digunakan berupa kuesioner skala hedonik yang menilai tingkat kesukaan panelis terhadap produk panna cotta vegan berdasarkan empat aspek yaitu rasa, warna, tekstur, dan aroma dengan skala penilaian 4 = sangat suka, 3 = suka, 2 = tidak suka, dan 1 = sangat tidak suka. Sumber data penelitian ini diperoleh melalui penilaian organoleptik yang melibatkan 83 panelis, terdiri dari 3–5 panelis ahli dengan latar belakang industri pangan atau akademisi, serta 80 panelis konsumen yang berasal dari karyawan Hotel Swissbellin dan beberapa teman peneliti (Meliza, Lubis, & Fahrizal, 2019). Data yang terkumpul dianalisis menggunakan statistik deskriptif dengan perhitungan ukuran dasar seperti mean untuk mencari rata-rata, median untuk menentukan nilai tengah, modus untuk mengidentifikasi nilai yang paling sering muncul, serta standar deviasi untuk melihat keragaman data. Selain itu, digunakan juga garis kontinum sebagai skala berkelanjutan untuk menggambarkan tingkat kesukaan mulai dari “sangat tidak suka” hingga “sangat suka”, serta pivot tabel untuk merangkum dan menyajikan data dalam bentuk yang ringkas dan terstruktur, sehingga memudahkan peneliti dalam melihat pola, perbandingan, maupun tren dari data yang kompleks.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Penelitian

Untuk mengatasi permasalahan tersebut, dilakukan modifikasi pada bahan susu beras dengan cara mengencerkan susu beras menggunakan air dengan perbandingan 1:3, yakni 200g beras ditambahkan 600 ml air. Campuran ini kemudian digunakan sebanyak 300 ml untuk menggantikan susu beras kental pada formulasi sebelumnya. Dengan pengenceran ini, tingkat kekentalan menurun dan konsistensi cairan menjadi lebih mendekati tekstur krim susu hewani yang biasa digunakan dalam panna cotta konvensional. Hasil uji coba setelah pengenceran menunjukkan peningkatan kualitas tekstur secara signifikan. Panna cotta yang dihasilkan memiliki permukaan lebih halus, konsistensi lebih lembut, dan tidak lagi terasa kasar di mulut. Saat didinginkan, produk mampu membentuk gel dengan baik tanpa adanya endapan padat atau pemisahan fase. Hal ini mengindikasikan bahwa pengenceran susu beras mampu memperbaiki interaksi antara cairan dan bahan pengental, sehingga struktur gel yang terbentuk menjadi lebih stabil dan menyerupai panna cotta tradisional.

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395
ISSN: 3031-5085

Dari hasil uji organoleptik pendahuluan, panelis juga memberikan skor lebih tinggi terhadap tekstur dan *mouthfeel* dibandingkan dengan formulasi sebelumnya. Ini menunjukkan bahwa pengenceran susu beras dalam perbandingan 1:3 dengan air merupakan solusi efektif untuk mengatasi permasalahan tekstur yang disebabkan oleh kekentalan berlebih pada susu beras. Pada pra-eksperimen ketiga, pemasakan selama 8 menit menghasilkan panna cotta tidak set, karena pengental belum aktif secara optimal. Sebagai solusi, waktu pemasakan ditambah menjadi 15 menit, yang menghasilkan tekstur lebih stabil dan set sempurna setelah pendinginan. Perpanjangan waktu ini membantu aktivasi bahan pengental secara maksimal. Formulasi ini digunakan untuk tahap uji selanjutnya.

Tabel 3. Formulasi P1 Resep Panna Cotta Vegan 75% Krimer Sawit, 25% Susu Beras

No	Bahan	Jumlah
1	Krimer sawit	300 ml
2	Susu Beras	100 ml
3	Gula	75 g
4	Agar – agar	5 g
5	Vanillla Essence	9 g

Proses pembuatan *panna cotta* vegan dimulai dengan melarutkan **250 gram krimer sawit** ke dalam **500 ml air panas** hingga tercampur merata. Selanjutnya, **200 gram beras** dihaluskan menggunakan blender hingga menyerupai tepung, kemudian larutan beras tersebut dicampur dengan **600 ml air panas**, diaduk, dan disaring menggunakan saringan berukuran sangat halus untuk memperoleh tekstur yang lembut. Setelah itu, **300 ml krimer sawit**, **100 ml susu beras**, gula, agar-agar, dan vanilla essence dimasukkan ke dalam panci, kemudian dipanaskan dengan api sedang sambil diaduk perlahan selama kurang lebih **15 menit** hingga campuran mendidih. Setelah mendidih, adonan panna cotta dipindahkan ke wadah saji dan didiamkan pada suhu ruang hingga tidak terlalu panas sebelum dimasukkan ke dalam lemari pendingin. Proses pendinginan dilakukan selama **2–3 jam** sampai panna cotta mengeras sempurna. Hasil akhir dari panna cotta (P1) memiliki warna putih cerah menyerupai panna cotta konvensional dengan tekstur yang lembut dan siap untuk disajikan.

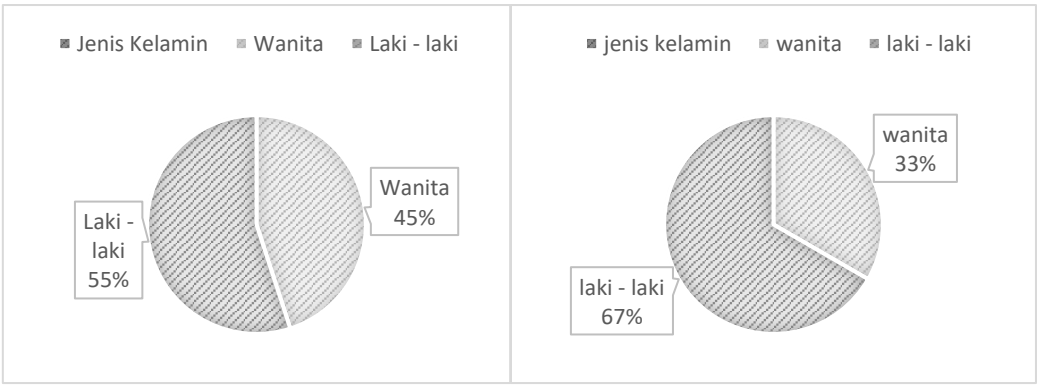
Tabel 4. Formulasi P2 Resep Panna Cotta Vegan 50% Krimer Sawit, 50% Susu Beras

No	Bahan	Jumlah
1.	Krimer sawit	200 ml
2.	Susu beras	200 ml
3.	Gula	75 g
4.	Agar – agar	5 g
5.	Vanilla essence	9 g

Proses pembuatan panna cotta vegan (P2) diawali dengan melarutkan 250 gram krimer sawit ke dalam 500 ml air panas hingga tercampur sempurna. Selanjutnya, 200 gram beras dihaluskan menggunakan blender sampai benar-benar menyerupai tepung halus. Setelah itu, hasil halusan beras dicampur dengan 600 ml air panas, diaduk hingga rata, kemudian disaring menggunakan saringan dengan lubang sangat halus untuk memperoleh larutan beras yang lembut. Tahap berikutnya, 200 ml krimer sawit, 200 ml susu beras, gula, agar-agar, dan vanilla essence dimasukkan ke dalam panci, lalu dipanaskan dengan api sedang sambil terus diaduk perlahan selama kurang lebih 15 menit hingga adonan mendidih. Setelah mendidih, campuran panna cotta dipindahkan ke wadah saji dan didiamkan pada suhu ruang sampai tidak terlalu panas sebelum dimasukkan ke dalam lemari pendingin. Proses pendinginan dilakukan selama 2–3 jam hingga panna cotta mengeras dengan baik. Produk akhir panna cotta (P2) memiliki warna yang cenderung lebih gelap dibandingkan P1 serta tekstur yang lebih padat, memberikan karakteristik berbeda dalam tampilan dan konsistensinya.

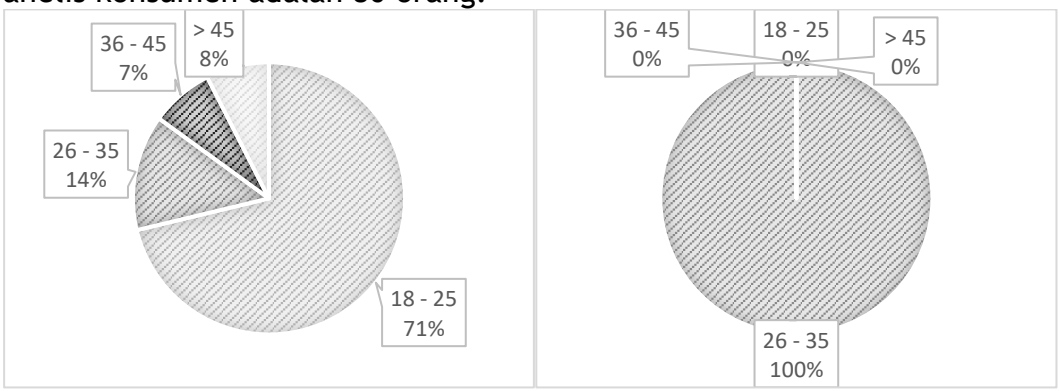
Demografis Panelis

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
ISSN: 3031-5085
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395



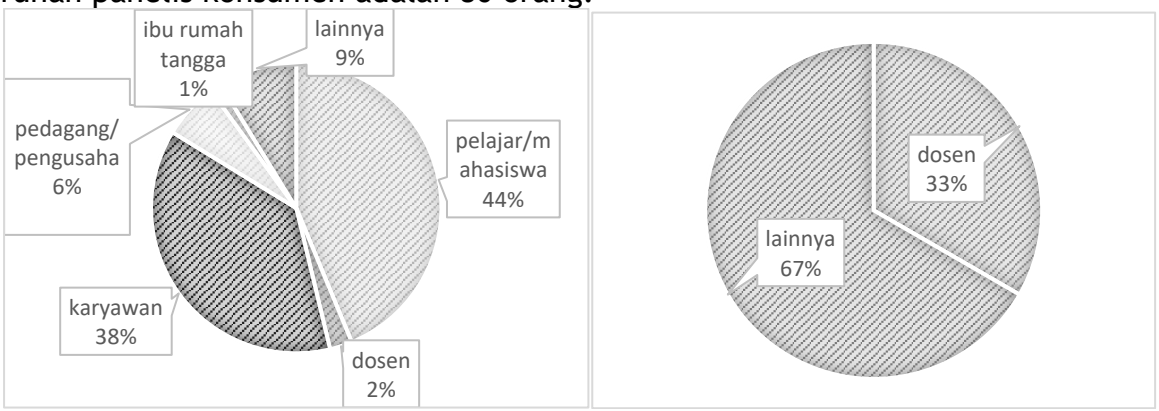
Gambar 1. Demografis Panelis Konsumen dan Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin

Dari data di atas panelis berkesempatan untuk mengajukan uji kesukaan terhadap panelis ahli berjenis kelamin laki-laki sebanyak 2 orang (66,7%), dan panelis ahli berjenis kelamin perempuan sebanyak 1 orang (33,3%), maka peneliti mendapatkan bahwa jumlah panelis ahli sebanyak 3 orang.Jumlah panelis konsumen berjenis kelamin laki-laki berjumlah 44 orang (55%) dan panelis konsumen berjenis kelamin perempuan berjumlah 36 orang (45%), maka total keseluruhan panelis konsumen adalah 80 orang.



Gambar 2. Demografis Panelis Konsumen dan Panelis Ahli Berdasarkan Usia

Dari data di atas peneliti mendapatkan bahwa jumlah panelis ahli berusia antara 26 – 35 berjumlah 3 orang (100%). Jumlah panelis konsumen didominasi oleh panelis berusia antara 18-25 tahun berjumlah 57 orang (71,3%),26-35 tahun berjumlah 11 orang (13,8%), 36 – 45 tahun berjumlah 6orang (7,5%) dan >45 tahun berjumlah 6 orang (7,5%), didapatkan bahwa total keseluruhan panelis konsumen adalah 80 orang.



Gambar 3. Demografis Panelis Konsumen dan Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan

Dari penjabaran data di atas peneliti mendapatkan gambaran data 3 orang panelis ahli berupa 1 orang Dosen (33,3%), 2 orang lainnya (Sous Chef) (66,7%). Jumlah panelis konsumen dipenuhi oleh panelis dengan latar belakang pekerjaan Pelajar/Mahasiswa berjumlah 35 orang (43,8%),30 orang (37,5%) sebagai karyawan, 2 orang (2,5%) dosen, 5 orang (6,3%) ibu rumah tangga, 1 orang (1,2%) lainnya dan 7 orang (8,8%) berprofesi sebagai pedagang atau pengusaha.

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395
ISSN: 3031-5085

Dimensi Armoa, Tekstur, Rasa dan Warna Formula P1

Tabel 5. Data Kuesioner P1 Berdasarkan Aspek Aroma Menurut Panelis Ahli dan Konsumen

Aspek Aroma						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
3			✓		2	6
4				✓	1	4
Total					3	10
PANELIS KONSUMEN						
3			✓		37	111
4				✓	43	172
Total					80	283

Dari data diatas dapat kita lihat bahwa 2 orang suka produk P1 dengan nilai (6) dan 1 orang sangat suka produk P1 dengan nilai (4). Jadi menurut data diatas panelis dapat menerima aroma dari produk P1 dengan nilai keseluruhan (10). Kuesioner berdasarkan aspek aroma panelis konsumen mendapatkan nilai 283 dan termasuk dalam kategori suka.

Tabel 6. Data Kuesioner P1 Berdasarkan Aspek Tekstur Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Tekstur						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
3			✓		2	6
4				✓	1	4
Total					3	10
PANELIS KONSUMEN						
2		✓			3	6
3			✓		30	90
4				✓	47	188
Total					80	284

Dari data diatas dapat kita lihat bahwa 2 orang suka tekstur produk P1 dengan nilai (6) dan 1 orang sangat suka produk P1 dengan nilai (4). Jadi menurut data diatas panelis dapat menerima aroma dari produk P1 dengan nilai keseluruhan (10). Dari data diatas dapat kita lihat 3 panelis tidak suka (6), 30 panelis suka (90) dan 47 panelis (188) sangat suka dengan tekstur produk P1. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan tekstur produk sudah sesuai dengan preferensi panelis konsumen.

Tabel 7. Data Kuesioner P1 Berdasarkan Aspek Rasa Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Rasa						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
4				✓	3	12
Total					3	12
PANELIS KONSUMEN						
2		✓			2	4
3			✓		28	84
4				✓	50	200
Total					80	288

Dari data di atas didapatkan bahwa berdasarkan panelis ahli yang menyatakan Sangat Suka sebanyak 5 orang dengan nilai 20. Dari data diatas dapat kita lihat 2 panelis tidak suka (4), 28 panelis suka (84) dan 50 panelis (200) sangat suka dengan rasa produk P1. Secara

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
ISSN: 3031-5085
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395

keseluruhan, hasil ini menunjukkan rasa produk sudah sesuai dengan preferensi panelis konsumen.

Tabel 8. Data Kuesioner P1 Berdasarkan Aspek WarnaPanelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Warna						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
4				✓	3	12
Total					3	12
PANELIS KONSUMEN						
2		✓			4	8
3			✓		32	96
4				✓	44	176
Total					80	283

Dari data diatas dapat kita simpulkan bahwa 3 orang (12) panelis ahli sangat suka dengan warna produk P1. Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa 4 panelis (8) tidak suka, 32 panelis (96) dan 44 panelis (176) sangat suka dengan warna produk P1. Secara keseluruhan, hasil ini menunjukkan bahwa warna produk P1 dapat diterima dengan baik oleh panelis konsumen.

Dimensi Armoa, Tekstur, Rasa dan Warna Formula P2

Tabel 9. Data Kuesioner P2 Berdasarkan Aspek Aroma Menurut Panelis Ahli dan Konsumen

Aspek Aroma						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
3			✓		2	6
4				✓	1	4
Total					3	10
PANELIS KONSUMEN						
1	✓				7	7
2		✓			11	22
3			✓		49	147
4				✓	13	52
Total					80	228

Dari data diatas dapat kita simpulkan bahwa 2 orang (6) panelis ahli suka dengan aroma produk P2 dan 1 orang (4) sangat suka. Dari data diatas dapat dilihat bahwa, 7 panelis (7) sangat tidak suka, 11 panelis (22) tidak suka, 49 panelis (147) dan 13 panelis (52) sangat suka dengan aroma produk P2. Secara keseluruhan, panelis dapat menerima

Tabel 10. Data Kuesioner P2 Berdasarkan Aspek Tekstur Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Tekstur						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
3			✓		3	9
Total					3	9
PANELIS KONSUMEN						
1	✓				5	5
2		✓			12	24
3			✓		51	153
4				✓	12	48
Total					80	230

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395
ISSN: 3031-5085

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa, 3 orang panelis ahli suka dengan tekstur produk P2. Dari data diatas dapat dilihat bahwa, 5 panelis (5) sangat tidak suka,12 panelis (24) tidak suka, 51 panelis (153) dan 12 panelis (48) sangat suka dengan tekstur produk P2. Secara keseluruhan, panelis dapat menerima tekstur dari produk P2.

Tabel 11. Data Kuesioner P2 Berdasarkan Aspek Rasa Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Rasa						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
4				✓	3	12
Total					3	12
PANELIS KONSUMEN						
1	✓				6	6
2		✓			11	22
3			✓		52	156
4				✓	11	44
Total					80	228

Dari data kuisioner diatas dapat disimpulkan bahwa 3 orang panelis ahli sangat suka dengan produk P2 dari segi rasa. Dari data diatas dapat dilihat bahwa, 6 panelis (6) sangat tidak suka,11 panelis (22) tidak suka, 52 panelis (156) dan 11 panelis (44) sangat suka dengan rasa produk P2. Secara keseluruhan, panelis dapat menerima rasa dari produk P2.

Tabel 12. Data Kuesioner P2 Berdasarkan Aspek Warna Panelis Ahli dan Panelis Konsumen

Aspek Warna						
PANELIS AHLI						
Score	Sangat tidak suka	Tidak suka	Suka	Sangat suka	Responden (orang)	Nilai
4				✓	3	12
Total					3	12
PANELIS KONSUMEN						
1	✓				6	6
2		✓			6	12
3			✓		51	153
4				✓	17	68
Total					80	239

Kuesioner berdasarkan aspek warna panelis ahli mendapatkan nilai 12 dan termasuk dalam kategori suka. Dari data diatas dapat dilihat bahwa, 6 panelis (6) sangat tidak suka,6 panelis (12) tidak suka, 51 panelis (153) dan 17 panelis (68) sangat suka dengan warna produk P2. Secara keseluruhan, panelis dapat menerima rasa dari produk P2.

Hasil Kurasi Formulasi Produk

Tabel 13. Hasil Olah Data Statistik Deskriptif Panelis Ahli

Percobaan		Total Score	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P1	Aroma	3.33	3.33	3	3	0.577
	Tekstur	3.33	3.33	3	3	0.577
	Rasa	3.33	3.33	3	3	0.577
	Warna	3.33	3.33	3	3	0.577
P2	Aroma	3.33	3.33	3	3	0.577
	Tekstur	3.00	3.00	3	3	0.00
	Rasa	4.00	4.00	4	4	0.00

Panorama
Jurnal Kajian Pariwisata
ISSN: 3031-5085
Vol 5 No 1 Tahun 2025
Prefix DOI: 10.34833/panaroma. v1i1.1395

	Warna	4.00	4.00	4	4	0.00

Pada formulasi P1, seluruh atribut memiliki nilai mean sebesar 3,33 dengan standar deviasi 0,577, menunjukkan tingkat kesukaan yang seragam dan cenderung "suka". Formulasi P2 menunjukkan peningkatan nilai mean pada seluruh atribut, dengan rasa memiliki nilai tertinggi (3,60). Seluruh atribut pada P2 memiliki median dan modus 4, serta standar deviasi lebih rendah, menandakan penerimaan lebih baik dan penilaian yang lebih konsisten dibanding P1. Formulasi P2 lebih disukai daripada P1 secara keseluruhan, dengan peningkatan skor pada semua atribut, terutama pada rasa. Hal ini menunjukkan bahwa formulasi P2 lebih optimal dari segi sensorik berdasarkan penilaian ahli.

Tabel 14. Hasil Olah Data Statistik Deskriptif Panelis Konsumen

Percobaan		Total Score	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P1	Aroma	3.00	3.00	3	3	0.00
	Tekstur	3.00	3.00	3	3	0.00
	Rasa	4.00	4.00	4	4	0.00
	Warna	4.00	4.00	4	4	0.00
P2	Aroma	2.85	2.85	3	3	0.797
	Tekstur	2.88	2.88	3	3	0.736
	Rasa	3.85	3.85	3	3	0.748
	Warna	2.99	2.99	3	3	0.771

Formulasi P1 mendapat nilai mean 4,00 pada rasa dan warna, serta 3,00 pada aroma dan tekstur, dengan standar deviasi 0,00, menunjukkan penilaian sangat konsisten dan tingkat kesukaan tinggi. Sebaliknya, P2 mendapat nilai mean tertinggi pada rasa (3,85), namun atribut lain berada di bawah P1, dengan standar deviasi lebih tinggi, menandakan penilaian yang lebih bervariasi. Konsumen cenderung lebih menyukai formulasi P1 dibandingkan P2, terutama pada aspek warna dan rasa. Formulasi P1 dinilai lebih unggul karena memperoleh skor maksimum (4.00) pada dua atribut dan konsistensi penilaian yang sangat tinggi (standar deviasi 0.00). Berdasarkan hasil dari kedua panelis, formulasi P2 lebih disukai oleh panelis ahli, sedangkan formulasi P1 lebih disukai oleh panelis konsumen. Hal ini menunjukkan adanya perbedaan preferensi antara ahli dan konsumen. Para ahli cenderung menilai formulasi P2 lebih baik dari segi teknis dan keseimbangan rasa, aroma, tekstur, dan warna. Sementara itu, konsumen lebih merespons positif terhadap formulasi P1 yang mungkin lebih sesuai dengan selera umum, terutama pada aspek warna dan rasa yang menjadi penentu daya tarik produk.

Dengan demikian, pemilihan formulasi akhir produk dapat mempertimbangkan tujuan pasar: jika ditujukan untuk konsumen umum, P1 lebih sesuai; namun jika mengutamakan standar kualitas teknis, P2 lebih direkomendasikan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penggunaan krimer sawit dan susu beras sebagai bahan dasar dalam pembuatan panna cotta vegan memberikan hasil yang cukup menjanjikan sebagai alternatif dessert berbasis nabati. Dari dua formulasi yang diuji, formulasi P1 (75% krimer sawit dan 25% susu beras) menghasilkan produk dengan tekstur paling lembut dan rasa paling seimbang, serta memperoleh tingkat penerimaan tertinggi baik dari panelis ahli maupun panelis konsumen. Panelis ahli memberikan penilaian sempurna (100%) pada seluruh atribut yang diuji, yaitu aroma, rasa, tekstur, dan warna, yang menunjukkan kesesuaian produk dengan standar sensoris profesional. Sementara itu, panelis konsumen menunjukkan nilai rata-rata yang tinggi, terutama pada atribut warna (85%), kelembutan dan rasa (masing-masing 78,75%), dan aroma (77,5%). Hasil ini menunjukkan bahwa panna cotta vegan formulasi P1 dapat diterima dengan baik oleh pasar, khususnya oleh konsumen yang menjalani pola makan vegan atau memiliki intoleransi terhadap produk hewani. Dengan demikian, krimer sawit dan susu beras terbukti dapat digunakan sebagai bahan nabati

pengganti krim dan susu sapi dalam produk panna cotta, tanpa mengorbankan kualitas sensoris. Inovasi ini tidak hanya memberikan solusi bagi kebutuhan konsumen vegan, tetapi juga mendukung tren konsumsi pangan sehat dan ramah lingkungan.

Berdasarkan hasil penelitian, disarankan kepada peneliti selanjutnya untuk mengeksplorasi penggunaan bahan nabati lain seperti susu kedelai, susu oat, atau santan sebagai pembanding terhadap susu beras guna melihat pengaruhnya terhadap kualitas tekstur, rasa, dan nilai gizi panna cotta vegan. Selain itu, penelitian lanjutan sebaiknya mencakup uji daya simpan (shelf life) agar diketahui ketahanan produk selama penyimpanan, khususnya jika produk ini dikembangkan untuk skala industri. Penambahan uji kandungan gizi juga sangat penting untuk memberikan informasi nutrisi yang lebih lengkap dan dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen yang peduli pada kesehatan. Dalam pelaksanaan uji organoleptik, disarankan untuk melibatkan panelis yang berasal dari kalangan vegan atau penderita intoleransi laktosa agar hasil penilaian lebih sesuai dengan target pasar. Selain itu, variasi dalam penyajian serta penambahan topping alami seperti saus buah atau crumble juga dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan nilai estetika dan daya saing panna cotta vegan di pasar dessert modern.

REFERENSI

Gandino, Serena, Agnieszka Bzikowska-Jura, Karolina Karcz, Tanya Cassidy, Aleksandra Wesolowska, Barbara Królak-Olejnik, Daniel Klotz, Sertac Arslanoglu, Jean Charles Picaud, Clair Yves Boquien, Enrico Bertino, Guido E. Moro, and Gillian Weaver. 2024. "Vegan/Vegetarian Diet and Human Milk Donation: An EMBA Survey across European Milk Banks." *Maternal and Child Nutrition* 20(1). doi: 10.1111/mcn.13564.

Hasanah, N. W., T. M. Kiranawati, and Budi Wibowotomo. 2021. "Analisis Mutu Yoghurt Subtitusi Susu Sapi Dan Susu Beras Merah (Oryza Nivara)." *Jurnal Pangan* 16(1).

Karnita, Ita, Ghini Kunthala Devi, M. Firman Arafah, and Diterbitkan oleh Akademi Pariwisata NHI Bandung. 2022. "'SUBSTITUSI MUNG BEAN MILK TERHADAP FULL CREAM MILK DALAM PEMBUATAN PANNA COTTA.'" 3(2):11–19.

Meliza, Meliza, Yanti Meldasari Lubis, and Fahrizal Fahrizal. 2019. "Pengaruh Penambahan Jenis Tepung Dan Perbandingan Kosentrasi Bubur Jagung (Zea Mays L.) Dan Ampas Wortel (Daucus Carota L.) Terhadap Tortilla Chips Mutu Sensori." *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian* 4(4):329–36. doi: 10.17969/jimfp.v4i4.12771.

Nainggolan, Elisabeth, Desma Erica Maryati Manik, and Safii Siregar. 2022. "Peningkatan Pendapatan Masyarakat Melalui Inovasi Produk Susu Beras Fortifikasi." *Jurnal IPTEK Bagi Masyarakat (J-IbM)* 2(1). doi: 10.55537/jibm.v2i1.206.

Punvichai, Teerasak, Tharawee Wachiratreeyakul, Jantarat Pipakdee, Wandee Kaewsatorn, Sirusa Kritsanapuntu, Chatchawan Chotimarkorn, Yutthapong Pianroj, and Preeyabhorn Detarun. 2024. "Development of Non-Dairy Creamer with Modified Fatty Acid Profile and High Omega-3 and 6 at a Non-Dairy Creamer Plant." *International Journal of Food Science and Technology* 59(4). doi: 10.1111/ijfs.17039.

Permata, Tri, and Nicky Nainggolan. 2023. "Substitusi Gelatin Dan Agar-Agar Terhadap Hasil Jadi Aspic Jelly." *Innovative: Journal Of Social Science Research* 3(3).