



Pemanfaatan Rempah Andaliman sebagai Ice Cream Dessert

*Bawa Mulyono Hadi¹, Mahmudi², Tjhing Man Lie³

^{1,2}Program Studi Seni Kuliner, Akademi Sages, 60187, Indonesia

³Program Studi Magister Pariwisata, Sekolah Tinggi Pariwisata Ambarrukmo Yogyakarta, 55198, Indonesia

*E-mail Korespondensi: bawamh@sages.ac.id

ABSTRAK

Indonesia memiliki kekayaan sumber daya alam yang beragam, termasuk di antaranya rempah-rempah. Namun, masih banyak sumber daya tersebut yang belum dimanfaatkan secara optimal. Salah satu contohnya adalah andaliman. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengeksplorasi penggunaan andaliman sebagai bahan tambahan pada es krim. Data dikumpulkan melalui wawancara dengan para chef. Hasil penelitian menunjukkan bahwa rempah andaliman yang umumnya digunakan dalam masakan khas Batak Sumatera Utara yang relatif pedas, dapat diinovasikan menjadi kudapan manis yang menyegarkan seperti es krim. Karakteristik yang menonjol dari produk ini adalah rasa pedas yang memberikan citarasa baru pada kudapan yang biasanya manis. *Ice Cream Dessert "Andaliman"* merupakan inovasi yang menggabungkan es krim yang manis dengan rempah yang memiliki karakteristik pedas. Dengan demikian, penanaman dan pengenalan tanaman andaliman dapat lebih ditingkatkan di Indonesia.

ABSTRACT

Indonesia is rich in diverse natural resources, including spices. However, many of these resources remain underutilized. One example is Andaliman. This research aims to explore the combination of Andaliman spice with ice cream. Data was collected through interviews with chefs. The results show that Andaliman, which is commonly used in spicy dishes from the Batak people of North Sumatra, can be innovatively used in sweet and refreshing snacks like ice cream. The prominent characteristic of this product is the spicy taste that adds a new dimension to the usually sweet dessert. *Ice Cream Dessert "Andaliman"* is an innovative blend of sweet ice cream and spice with a spicy characteristic that brings a unique flavor. Therefore, Andaliman plant can be better known and cultivated in Indonesia.

Kata Kunci:

Andaliman; Es Krim;
Makanan Penutup

Keywords:

Andaliman; Desserts; Ice
Cream

This is an open-access article under the CC-BY-SA license.



E-ISSN: 0000-0000

P-ISSN: 0000-0000

DOI: <http://doi.org/0000>

PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beragam hasil sumber daya alam, termasuk rempah-rempah seperti andaliman yang tumbuh liar di dataran tinggi Sumatra Utara. Meskipun andaliman semakin populer di mancanegara, tetapi masih belum banyak dimanfaatkan di Indonesia karena sulit dibudidayakan dan pertumbuhannya tidak teratur. Andaliman digunakan sebagai bahan tambahan masakan khas Batak untuk memberikan rasa pedas yang khas. Namun, dengan minimnya tanaman ini ditemui di luar pulau Sumatra, permintaan untuk rempah ini juga sedikit sehingga penelitian yang dilakukan untuk membudidayakan tanaman ini masih minim.

Ice cream Dessert "Andaliman" diharapkan dapat mengenalkan rempah tersebut kepada masyarakat yang lebih luas sebagai makanan penutup yang menyegarkan. Pengembangan produk olahan es krim ini difokuskan pada perpaduan rasa susu yang lembut dengan aroma dan rasa khas dari andaliman yang berpadu dengan santan untuk menghasilkan rasa dan aroma yang unik. Dengan demikian, diharapkan andaliman dapat dilestarikan dan lebih banyak dikreasikan ke dalam seni makanan, sehingga dapat menjadi salah satu sumber pendapatan utama terutama untuk daerah Sumatera Utara. Keuntungan bagi konsumen adalah menawarkan varian rasa es krim yang berbeda di pasaran, yaitu sensasi pedas yang khas dari rempah andaliman dan memperkenalkan rasa andaliman kepada konsumen dengan cara yang berbeda. Keuntungan bagi produsen adalah relatif belum adanya pengembangan rempah di luar daerahnya sehingga minim pesaing yang mempunyai produk ini dan dapat mengembangkan ide dalam rasa es krim dengan cita rasa rempah Indonesia khususnya di daerah Sumatra Utara.

Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*) adalah tanaman rempah yang umumnya ditemukan di daerah Toba Samosir dan Tapanuli Utara di Sumatra Utara, pada ketinggian 1.500 meter di atas permukaan laut. Tanaman ini tumbuh liar di daerah Tapanuli dan digunakan sebagai bumbu dalam masakan tradisional Batak Angkola dan Batak Mandailing. Selain di Sumatra Utara, andaliman yang termasuk dalam keluarga Rutaceae (keluarga jeruk) juga ditemukan di India, China, dan Tibet. Tanaman andaliman sebagai produsen minyak esensial Tanaman andaliman, yang tumbuh liar di dataran tinggi sekitar Danau Toba di Sumatera Utara, Tanaman lokal ini juga digunakan sebagai bumbu masak untuk berbagai hidangan karena minyak atsirinya yang beraroma jeruk dan rasa pedas seperti lada. Selain itu, minyak atsiri andaliman juga dapat berfungsi sebagai antimikroba yang berguna sebagai bahan pengawet makanan (Asbur & Khairunnisyah, 2018).

Es krim adalah jenis makanan semi padat yang dibuat dengan mengolah tepung es krim atau campuran susu, lemak hewani atau nabati, gula, dan *stabilizer*, jika diperlukan. Proses pembuatan es krim melibatkan pembekuan sistem emulsi beku yang sangat dipengaruhi oleh teknik pengolahan dan jenis *stabilizer* yang digunakan, sehingga akan berdampak pada kualitas es krim yang dihasilkan (Rozi, 2018). Produk ini menggunakan emulsifier dan pengental alami seperti telur dan tepung jagung dalam produksinya. Melalui proses *tempering* (secara bertahap mencampurkan cairan panas ke dalam telur dan tepung jagung), bahan-bahan cair yang dipanaskan dicampur dengan telur dan tepung jagung untuk menciptakan campuran yang halus dan berlimpah.

Ice cream Dessert "Andaliman" merupakan produk inovatif yang menggabungkan es krim dasar dengan andaliman. Es krim manis diinfus dengan rasa andaliman yang sedikit pedas. Penggunaan santan sebagai pengganti krim bertujuan untuk mencapai rasa andaliman yang umumnya ditemukan pada ikan arsik, kari ikan, dan hidangan tradisional lainnya dari Sumatra Utara. Santan juga menambahkan lemak untuk menciptakan tekstur es krim yang halus dan berlimpah. Dengan cara ini, rasa andaliman tidak bertabrakan dengan rasa susu, yang merupakan bahan utama dari es krim. Untuk membuat es krim andaliman, susu, santan, gula, Andaliman, cabe rawit, dan perasa vanila dipanaskan hingga aroma andaliman terlepas.

Dalam pembuatan *Ice Cream Dessert "Andaliman"*, terdapat beberapa bahan dasar yang digunakan. Pertama, susu *full-cream* yang merupakan susu segar dengan kandungan lemak yang tinggi, sehingga memberikan rasa gurih dan legit pada es krim. Kedua, gula pasir yang merupakan karbohidrat sederhana yang dapat larut dalam air dan digunakan sebagai pemanis

utama. Ketiga, telur ayam yang berfungsi sebagai pengemulsi dan sumber protein hewani. Keempat, *vanilla paste* yang ditambahkan untuk memberikan aroma manis yang khas. Kelima, santan kental yang digunakan untuk melembutkan tekstur es krim. Keenam, cabai rawit yang digunakan untuk mengekstrak rasa pedas dari Andaliman. Terakhir, pati jagung yang digunakan sebagai pengental alami dalam pembuatan es krim dan *pastry cream*.

Formula dan metode pembuatan es krim mempengaruhi kualitas produk secara signifikan. Es krim berdasarkan tekstur, rasa, dan aroma, sedangkan kualitas *organoleptik* ditentukan oleh kualitas bahan baku, komposisi (termasuk lemak, padatan non lemak, kadar air, pemanis, dan bahan pemantap), dan metode pembuatan. Mesin pembuat es krim menghasilkan produk yang lebih baik daripada metode konvensional. Oleh karena itu, dalam pembuatan formula es krim, perlu mempertimbangkan komposisi yang tepat untuk produk yang diinginkan dan harga bahan-bahan yang digunakan untuk mengurangi biaya produksi (Hartatie, 2011).

Tujuan penelitian ini untuk mengeksplorasi manfaat andaliman rempah asli Indonesia. Harapan penelitian ini bagi konsumen adalah menawarkan varian rasa es krim yang berbeda di pasaran, yaitu sensasi pedas yang khas dari rempah Andaliman dan memperkenalkan rasa Andaliman kepada konsumen dengan cara yang berbeda. Keuntungan bagi produsen adalah relatif belum adanya pengembangan rempah di luar daerahnya sehingga minim pesaing yang mempunyai produk ini dan dapat mengembangkan ide dalam rasa es krim dengan cita rasa rempah Indonesia khususnya di daerah Sumatra Utara.

METODE

Dalam penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian kualitatif-induktif. Adapun Penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang digunakan untuk memahami fenomena sosial melalui data kualitatif, yaitu data yang tidak terukur secara numerik seperti kata-kata, gambar, dan suara. Penelitian ini cenderung menggunakan pendekatan induktif, yang berarti data dikumpulkan terlebih dahulu, kemudian dianalisis untuk menghasilkan konsep-konsep atau teori baru. Penelitian kualitatif seringkali dilakukan dengan teknik-teknik pengumpulan data seperti observasi, wawancara, atau analisis dokumen. Data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan cara yang sistematis dan fleksibel, tergantung pada tujuan penelitian dan jenis data yang dikumpulkan. Dalam penelitian kualitatif, peneliti seringkali memainkan peran aktif dalam situasi atau kehidupan yang diteliti, yang juga dikenal sebagai partisipasi peneliti. Hal ini memungkinkan peneliti untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena sosial yang diteliti. Hasil penelitian kualitatif seringkali berupa deskripsi mendetail dari fenomena sosial atau konsep-konsep yang muncul dari data yang dikumpulkan. Meskipun penelitian kualitatif cenderung lebih subjektif dan sulit untuk menghasilkan generalisasi yang kuat, jenis penelitian ini dapat memberikan pemahaman yang lebih mendalam tentang fenomena sosial yang diteliti dan kontribusi untuk pengembangan teori yang lebih baik (Sugiyono, 2018). Pengambilan data menggunakan wawancara kepada beberapa chef selanjutnya hasil interview disajikan dan dinarasikan secara berurutan dan sistematis.

HASIL

Ice Cream Dessert "Andaliman" menggunakan bahan antara lain (1) 350 ml *full cream milk*, (2) 50 ml *coconut* (3) 65 gr *sugar* (4) *pcs egg yolk* (5) 10 gr *andaliman* (6) 4 *pacs cabe rawit* (7) 1 *drp*

of vanilla paste (80 4 gr *constrarch*. Adapun peralatan yang digunakan pembuatan *ice cream* andaliman yaitu: (1) timbangan (2) mangkuk (3) *saucepan* (4) *ballon wish* (6) *freezer strainer* (7) mesin es krim (9) kompor.

Proses pembuatan *Ice Cream Dessert "Andaliman"* melibatkan beberapa langkah. Pertama, siapkan mangkuk dan campurkan susu dan santan bersama-sama, lalu tambahkan pasta vanilla. Di wadah terpisah, aduk kuning telur dan pati jagung sampai tercampur rata. Selanjutnya, tuangkan campuran andaliman yang sudah dihancurkan dan cabai rawit ke dalam panci dan panaskan dengan api kecil hingga muncul uap. Matikan api dan saring campuran andaliman dan cabai tersebut. Tuangkan campuran es krim ke dalam panci dan aduk dengan spatula sambil dipanaskan hingga mulai mendidih. Matikan kompor dan tuang campuran es krim ke dalam mangkuk bersih. Aduk campuran es krim dengan sendok es krim hingga suhu ruangan tercapai. Kemudian, masukkan ke dalam mesin es krim dan biarkan berputar hingga mengental. Setelah es krim mencapai konsistensi setengah padat dan bervolume, pindahkan ke dalam wadah dan masukkan ke dalam *freezer* hingga mengeras.

PEMBAHASAN

Karakteristik dari *Ice Cream Dessert "Andaliman"* : (1) memiliki warna putih keemasan alami, tanpa penambahan pewarna makanan. Warna ini dipilih untuk menunjukkan bahan-bahan alami yang digunakan dalam produk ini. (2) memiliki tekstur mirip dengan tekstur *ice cream* pada umumnya, yaitu lembut dan langsung meleleh di mulut saat dikonsumsi. (3) memiliki aroma susu dan santan yang khas, diikuti dengan aroma andaliman yang khas dan khasiatnya (4) memiliki rasa manis yang pertama dirasakan, diikuti dengan rasa gurih dari santan, dan akhirnya rasa pedas dari andaliman. Kombinasi rasa ini memberikan sensasi segar yang unik di mulut.

Kemasan produk *Ice Cream Dessert "Andaliman"* adalah kemasan gelas (*paper cup*) yang terbuat dari kertas berdiameter tujuh centimeter dengan tinggi enam centimeter dan diberikan sendok es krim yang terdapat pada tutup wadah untuk memudahkan konsumen ketika mengonsumsi *Ice Cream Desert "Andaliman"* tersebut. Setiap kemasan akan diisi 60 ml.

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Penelitian ini bertujuan melestarikan cita rasa rempah-rempah asli Indonesia, khususnya Sumatra Utara, sehingga menjadi sebuah citarasa yang khas dan dapat dinikmati dalam makanan kudapan atau *dessert*, selain makanan berat. Produk ini mempertahankan rasa khas andaliman dengan tetap menjaga kesegaran sensasi es krimnya, serta menambahkan bahan-bahan yang diperlukan agar rasa dari susu dan andaliman tetap terasa.

Saran

Dengan produk ini, konsumen dapat menikmati andaliman dengan cara yang berbeda. Proses pembuatan produk ini adalah menjaga suhu yang tepat pada setiap tahap pembuatan es krim agar tidak terkristalisasi dan mudah pecah. Penelitian selanjutnya dapat menggali kemanfaatan rempah-rempah lain asli Indonesia.

DAFTAR PUSTAKA

- Asbur, Y., & Khairunnisyah, K. (2018). Pemanfaatan andaliman (*zanthoxylum acanthopodium* DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal Kultivasi*, 17(1), 537-543. <https://doi.org/10.24198/kultivasi.v17i1.15668>
- Hartatie, E. S. (2011). Kajian formulasi (bahan baku, bahan pemantap) dan metode pembuatan terhadap kualitas es krim. *Jurnal Gamma*, 7(1), 20-26. <https://ejournal.umm.ac.id/index.php/gamma/article/view/1415>
- Rozi, A. (2018). Pengaruh penggunaan emulsifier dan kecepatan pengadukan yang berbeda terhadap pembuatan es krim. *Journal of Chemical Information and Modeling*, 1(2). <https://doi.org/10.35308/jupiter.v1i2.795>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian*. Alfabeta Press.