



Upaya Modernisasi Klepon sebagai Produk Kuliner Tradisional untuk Menyesuaikan dengan Tren Kekinian

Muhammad Irfan¹, Lilik Hariyanto², Kezia Elsty³, Aan Nurhasanah⁴, Rahmat Kusnedi⁵

¹⁻⁵ Jurusan Seni Kuliner, Fakultas Pariwisata, Universitas Pradita, Tangerang, Indonesia

Email: muhammad.irfan@pradita.ac.id¹, lilik.hariyanto@pradita.ac.id², kezia.elsty@pradita.ac.id³,
aan.nurhasanah@pradita.ac.id⁴, rahmat.kusnedi@pradita.ac.id⁵

Abstract: *This study aims to explore the process of transforming traditional Javanese food into modern dishes by adopting a culinary creativity approach and considering today's consumer preferences. One of the dishes that is the main focus of this study is Klepon Lava Cake, an innovation that combines elements of traditional Indonesian food, namely klepon, with a modern dessert concept that is popular among the younger generation. This study seeks to preserve traditional Javanese food in a more attractive, creative, and relevant way, so that it can attract the interest of today's consumers, especially young people who have different tastes and lifestyles than previous generations. Theoretically, this study contributes to the field of gastronomy and culinary innovation by providing new insights into ways that can be applied to develop tradition-based food products to remain relevant in the modern culinary market. Through an understanding of culinary creativity and how to combine local ingredients with modern cooking techniques, this study shows that culinary traditions can adapt without sacrificing their cultural values. Practically, the results of this study can provide benefits for culinary entrepreneurs, especially in designing tradition-based culinary products that have market appeal and can compete in the increasingly growing food industry. By combining traditional and innovative elements, culinary entrepreneurs can create products that not only preserve cultural heritage but also meet the needs and desires of today's consumers. This research shows that creativity in processing traditional foods can be key to introducing Indonesian cuisine to the global market. Furthermore, this study also considers the importance of consumer preferences in creating culinary products that are acceptable to modern society.*

Keywords: *Consumer Preferences, Culinary Creativity, Food Modification, Klepon, Modernization*

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk menggali proses perubahan makanan tradisional Jawa menjadi hidangan modern dengan mengadopsi pendekatan kreativitas kuliner dan mempertimbangkan preferensi konsumen masa kini. Salah satu hidangan yang menjadi fokus utama dalam penelitian ini adalah Klepon Lava Cake, sebuah inovasi yang menggabungkan elemen makanan tradisional Indonesia, yaitu klepon, dengan konsep dessert modern yang populer di kalangan generasi muda. Penelitian ini berusaha untuk melestarikan makanan tradisional Jawa dengan cara yang lebih menarik, kreatif, dan relevan, sehingga dapat menarik minat konsumen masa kini, terutama kalangan muda yang memiliki selera dan gaya hidup yang berbeda dengan generasi sebelumnya. Secara teoritis, penelitian ini berkontribusi pada bidang gastronomi dan inovasi kuliner dengan memberikan wawasan baru mengenai cara-cara yang dapat diterapkan untuk mengembangkan produk makanan berbasis tradisi agar tetap relevan di pasar kuliner modern. Melalui pemahaman tentang kreativitas kuliner dan bagaimana memadukan bahan-bahan lokal dengan teknik-teknik masak modern, penelitian ini menunjukkan bahwa tradisi kuliner dapat beradaptasi tanpa mengorbankan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya. Secara praktis, hasil penelitian ini dapat memberikan manfaat bagi pelaku usaha kuliner, terutama dalam merancang produk kuliner berbasis tradisi yang memiliki daya tarik pasar dan dapat bersaing di industri makanan yang semakin berkembang. Dengan menggabungkan elemen-elemen tradisional dan inovatif, pengusaha kuliner dapat menciptakan produk yang tidak hanya menjaga warisan budaya, tetapi juga memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen masa kini. Penelitian ini menunjukkan bahwa kreativitas dalam mengolah makanan tradisional dapat menjadi kunci untuk memperkenalkan kuliner Indonesia ke pasar global. Selain itu, penelitian ini juga memperhatikan pentingnya preferensi konsumen dalam menciptakan produk kuliner yang dapat diterima oleh masyarakat modern.

Kata Kunci: Klepon, Kreativitas Kuliner, Modernisasi, Modifikasi Makanan, Preferensi Konsumen

1. PENDAHULUAN

Makanan tradisional ialah salah satu bentuk warisan budaya yang tidak hanya mencerminkan selera dan gaya hidup masyarakat, namun juga menyimpan nilai-nilai historis, sosial, dan filosofis. Bangsa Indonesia mempunyai beragam jajanan, makanan, serta minuman tradisional yang dipengaruhi oleh budaya serta nilai masyarakatnya (Fuad & Hapsari, 2019). Di tanah Jawa, makanan tradisional seperti klepon telah lama dikenal dan menjadi bagian dari identitas kuliner daerah. Sajian tersebut tidak hanya dinikmati sebagai kebutuhan sehari-hari, namun juga hadir dalam berbagai upacara adat, kegiatan keagamaan, hingga simbol status sosial dalam masyarakat Jawa. Makanan dinilai sebagai sebuah tradisi sebab pada awalnya makanan mempunyai peran pada berbagai ritual ataupun upacara adat yang dilakukan secara turun temurun (Harsana et al., 2018).

Namun, era globalisasi dan modernisasi saat ini telah membawa perubahan pada gaya hidup masyarakat, khususnya pada generasi muda. Generasi muda cenderung lebih tertarik pada makanan yang praktis, estetik, serta mengikuti tren global, seperti cake, mousse. Hal tersebut menyebabkan makanan tradisional mulai kehilangan daya tariknya. Arus globalisasi mulai mempengaruhi pola konsumsi serta preferensi kuliner. Masuknya budaya asing melalui media, pariwisata, dan industri makanan cepat saji telah memperluas cakrawala kuliner masyarakat Indonesia, namun pada sisi lain menimbulkan tantangan terhadap kelestarian makanan tradisional. Masuknya makanan asing ke Indonesia dengan berbagai variasi telah menarik minat masyarakat terutama generasi muda (Bridha et al., 2023).

Untuk menghadapi tantangan tersebut, diperlukan adanya inovasi dan modifikasi terhadap makanan tradisional, dengan tujuan agar tetap relevan dan diminati oleh masyarakat, khususnya generasi muda. Modifikasi dalam hal ini bukan sekadar mengubah tampilan, namun juga sebagai bentuk kreativitas kuliner yang menggabungkan elemen-elemen lokal dengan pendekatan global. Dengan begitu, modifikasi makanan tradisional dapat menjadi strategi adaptif dalam menjaga keberlanjutan kuliner lokal di tengah arus modernisasi. Candra et al. (2023), menyatakan bahwa pembaharuan atau modifikasi yang menghasilkan berbagai jenis variasi makanan tradisional yang kekinian bisa menjadi salah satu strategi sebab berbagai varian yang hadir nantinya akan memperkaya cita rasa makanan tradisional yang bisa menarik minat generasi muda untuk tetap melestarikan budaya dengan cara membeli, membuat, atau bahkan menjual makanan tradisional.

Penelitian ini mencoba mengangkat makanan tradisional klepon yang dikembangkan menjadi hidangan bergaya modern menjadi klepon lava cake. Melalui inovasi tersebut, peneliti

ingin mengkaji sejauh mana modifikasi terhadap makanan tradisional Jawa Timur ini dapat mempertahankan nilai-nilai budaya yang terkandung di dalamnya.

2. METODE PENELITIAN

Fardiaz (1998) menyatakan bahwa makanan tradisional ialah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang dipakai secara tradisional, dan sudah lama mengalami perkembangan secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta mempunyai cita rasa yang cenderung sesuai dengan selera masyarakat. Menurut Marwanti (2006), makanan tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat secara turun-temurun, baik dalam bentuk makanan pokok, camilan, maupun hidangan khusus yang telah menjadi komponen dari kehidupan sehari-hari sejak zaman leluhurnya. Budaya memegang peranan penting dalam proses pembuatan makanan tradisional, yang tercermin melalui keterampilan, unsur kreativitas, nilai estetika, kebiasaan, serta cita rasa yang berkembang dalam masyarakat (Parantika & Jenica, 2022).

Menurut Gerardiansyah et al. (2017), kuliner ialah hal yang tidak bisa terpisahkan dalam tatanan kehidupan seseorang, seluruh individu memerlukan makan dan juga minum. Pemakaian kata atau istilah kuliner pun bisa berbagai jenis, sebut saja kegiatan, seperti seni kuliner yakni seni persiapan, memasak dan penyajian makanan, umumnya berbentuk makanan. Kuliner ialah adalah sesuatu yang berkaitan dengan makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi dimana tidak dapat terpisahkan dari dapur tempat makanan dan minuman itu diolah. Kata kuliner adalah unsur serapan dari bahasa Inggris, yakni *culinary* yang mempunyai arti berkaitan dengan masak-masak atau kegiatan memasak (Rudiansyah & Sijabat, 2022).

Pulau Jawa mempunyai kuliner lokal yang beragam. Kuliner Jawa dikenal dengan kekayaan cita rasa yang kompleks, penggunaan rempah-rempah lokal, serta memiliki nilai simbolis dalam setiap penyajiannya. Makanan tradisional Jawa tidak hanya dikonsumsi sehari-hari, tetapi juga erat kaitannya dengan tradisi dan upacara adat seperti selamatan, kenduri, dan perayaan keagamaan. Keberagaman kuliner khas Jawa mempunyai banyak nilai dan makna terkait asal-muasal, cara pengolahan, filosofi, hingga bisa dikaitkan dengan beberapa tradisi yang ada di Jawa (Namia et al., 2023).

Kuliner di wilayah Jawa umumnya memiliki karakteristik rasa yang cenderung manis. Hal ini tidak terlepas dari pengaruh budaya dan preferensi lidah masyarakat Jawa yang secara turun-temurun lebih menyukai cita rasa manis dalam hidangan sehari-hari. Rasa manis ini bukan hanya berasal dari bahan utama seperti gula merah, tetapi juga diperkuat dengan

penggunaan kecap manis, santan, dan bahan-bahan alami lainnya yang mengandung rasa manis. Kecenderungan ini tercermin dalam berbagai jenis masakan khas seperti gudeg, tempe bacem, sambal goreng krecek, dan nasi liwet, yang semuanya mengandalkan sentuhan rasa manis sebagai elemen dominan. Selain berfungsi sebagai penambah rasa, unsur manis dalam kuliner Jawa juga memiliki makna simbolis, antara lain sebagai perlambang kehangatan, keramahan, dan harapan hidup yang manis serta tenteram. Semakin ke timur Pulau Jawa seperti di Solo, Jogja, makin kental dengan rasa manis. Mayoritas minuman yang disajikan pun juga manis. Mereka menilai bahwa tidak masuk akal apabila meminum minuman yang tidak manis (Purna, 2019).

Klepon adalah salah satu jajanan pasar tradisional, termasuk dalam kategori kue basah, berbentuk bulat seperti kelereng, berwarna hijau sebab diberi pewarna dari daun pandan atau daun suji, berbahan dasar tepung ketan dengan isian gula merah cair sehingga menghasilkan rasa legit dan gurih sebab disajikan bersama taburan parutan kelapa (Sunandar et al., 2023). Klepon memiliki cita rasa manis yang khas, tekstur kenyal di luar dan sensasi lelehan manis di dalam saat digigit. Kue klepon juga sering diasosiasikan dengan kesederhanaan, kehangatan budaya lokal, serta identitas kuliner nusantara. Umumnya, klepon disajikan di atas piring kecil yang terniat dari daun pisang (Tyas, 2017).

Klepon merupakan salah satu jenis kue tradisional yang memiliki tekstur kenyal dan padat, dengan cita rasa manis yang khas. Kue ini tidak memiliki daya simpan yang lama karena termasuk kue basah. Bahan utama pembuatannya adalah tepung ketan putih yang diberi warna hijau alami dari daun pandan atau daun suji, lalu dicampur dengan santan. Adonan tersebut kemudian dibentuk bulat dan diisi dengan gula merah cair, sebelum akhirnya direbus dalam air mendidih hingga matang (Salim et al., 2019). Selama proses pembuatan, adonan klepon perlu ditutup dengan kain lembap untuk menghindari permukaan adonan mengering dan mengalami keretakan. Jika adonan terlalu kering, risiko klepon pecah saat direbus akan meningkat. Oleh sebab itu, disarankan agar adonan yang sudah dibentuk dan diisi segera dimasukkan ke dalam air mendidih untuk mengurangi kemungkinan pengeringan yang bisa mengganggu hasil akhir (Kartika, 2017).

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), modifikasi yang berarti perubahan dapat diartikan sebagai proses merubah bentuk suatu benda atau barang, dari yang awalnya kurang menarik menjadi lebih menarik, tanpa menghilangkan fungsi aslinya, bahkan memperlihatkan bentuk yang lebih estetis dibandingkan bentuk aslinya. Perubahan dan pembaruan pada makanan dilaksanakan dengan tujuan untuk memperluas variasi menu,

meningkatkan kandungan gizi dalam hidangan, serta memperbesar tingkat penerimaan konsumen terhadap makanan tersebut (Maulana et al., 2020).

Modifikasi sering dilaksanakan untuk menjembatani antara kekayaan budaya masa lalu dengan dinamika gaya hidup masa kini. Hal ini menjadi penting mengingat banyak makanan tradisional yang mulai kurang diminati oleh generasi muda, baik karena tampilannya yang dianggap kuno, penyajiannya yang kurang praktis, atau karena kurangnya eksposur di media dan pasar modern. Menurut Karina (2016), dalam penyelenggaraan makanan dan gizi kuliner, modifikasi makanan bisa dilaksanakan dengan tiga pendekatan, yakni yang pertama, modifikasi dari segi bahan makanan, mencakup penambahan, pengurangan, atau penggantian bahan dengan bahan lain. Kedua, modifikasi dari segi teknik memasak, terbagi dalam beberapa metode seperti panas kering, panas basah, dan penggunaan lemak. Ketiga, modifikasi dari segi jumlah porsi, yang mempunyai kaitan dengan penyesuaian ukuran porsi makanan sesuai kebutuhan.

Kreativitas mencakup elemen ide baru, baik dalam hal penciptaan resep, cara pengolahan, ataupun cara penyajian, dimana hal tersebut memberikan nilai tambah pada makanan dan minuman. Proses kreativitas tidak selalu menghasilkan sesuatu yang sepenuhnya baru, namun bisa berupa pengembangan dari sesuatu yang sudah ada, sehingga produk tersebut memiliki nilai jual yang lebih tinggi dan menjadi lebih menarik di pasar (Sari, 2018). Kreativitas kuliner adalah kemampuan untuk menciptakan atau mengubah suatu produk makanan dengan menggunakan ide-ide baru, teknik pengolahan yang inovatif, dan bahan-bahan yang mungkin tidak biasa dipakai dalam resep tradisional. Kemampuan tersebut merupakan perpaduan antara konsep lama dan konsep baru atau modifikasi untuk menciptakan suatu konsep baru yang menjadi kekuatan dalam persaingan. Kreativitas ini terlihat melalui cara berpikir individu dalam menyelesaikan masalah dengan menghasilkan ide atau gagasan-gagasan yang efektif (Hindriari et al., 2022).

Dalam dunia kuliner, kreativitas tidak hanya sebatas pada penciptaan resep baru, tetapi juga pada bagaimana mengemas, menyajikan, dan memodifikasi makanan untuk meningkatkan daya tarik serta menyesuaikan dengan perkembangan zaman dan selera konsumen. Kreativitas kuliner tidak hanya berkaitan dengan proses inovasi yang terjadi di dapur, tetapi juga melibatkan unsur budaya, seni, dan teknik yang menghasilkan produk makanan yang tidak hanya enak, tetapi juga estetik dan unik. Kreativitas ini sering kali dipengaruhi oleh berbagai faktor, termasuk tren pasar, permintaan konsumen, teknologi kuliner, dan pengetahuan tentang bahan pangan. Dengan adanya kreativitas pada bidang kuliner, pelaku usaha bisa menarik

perhatian pelanggan serta membedakan diri dari pesaing dengan menyediakan menu dan ide baru (Nasution et al., 2024).

Preferensi konsumen merupakan kecenderungan atau sikap yang ditunjukkan oleh konsumen dalam memilih di antara berbagai produk atau jasa yang tersedia. Preferensi ini mencerminkan tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen terhadap suatu barang, produk, atau layanan yang mereka konsumsi (Rangkuti, 2004). Preferensi konsumen bisa juga didefinisikan sebagai kecenderungan untuk memperlihatkan opsi di antara opsi netral maupun lebih dihargai dengan penerimaan yang memperlihatkan kesiapan dalam memberikan toleransi status quo atau beberapa opsi yang kurang diharapkan. Preferensi tidak berarti tetap konstan dari waktu ke waktu. Hal tersebut diartikan bahwa preferensi bisa diubah-ubah oleh proses pengambilan keputusan, contohnya pilihan, bahkan dengan cara diluar kesadaran (Erinda & Kumadji, 2016).

Tujuan dari preferensi konsumen adalah sebagai dasar dalam pengambilan keputusan akhir, yaitu tindakan pembelian yang dilakukan untuk memperoleh dan menikmati barang atau jasa, sehingga konsumen mencapai tingkat kepuasan tertentu dari berbagai alternatif produk yang tersedia. Para ekonom berasumsi bahwa jika terdapat sejumlah pilihan, individu akan memilih opsi yang memberikan tingkat kegunaan (utilitas) paling tinggi. Abdullah et al. (2011) menyatakan bahwa terdapat faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen, mencakup:

- Kehalalan, bagi konsumen Muslim, keberadaan label halal menjadi pertimbangan utama dalam memilih makanan atau minuman yang dikonsumsi.
- Harga, Konsumen cenderung memilih produk dengan harga yang dianggap sepadan dengan kualitas rasa yang ditawarkan.
- Kualitas Pelayanan, pelayanan yang ramah, cepat, dan memuaskan menjadi faktor penting dalam membentuk preferensi konsumen.
- Merek, Reputasi serta popularitas suatu restoran atau produk kuliner turut mempengaruhi keputusan pembelian konsumen.
- Fasilitas Fisik, Nuansa atau suasana restoran, termasuk kebersihan, kenyamanan, dan dekorasi, juga menjadi elemen yang mempengaruhi ketertarikan pelanggan.

Tabel 1 Bahan Utama Klepon

No	Bahan Utama	Kuantiti	Unit Satuan
1	Kelapa Parut	100	Gram
2	Garam	2.5	Gram
3	Santan Cair	200	MI
4	Tepung Ketan	200	Gram
5	Tepung Tapioka	35	Gram
6	Daun Pandan	3	Lembar
7	Daun Suji	12	Lembar
No	Bahan Isian	Kuantiti	Unit Satuan
1	Gula Merah	150	Gram
2	Air	150	MI

Sumber: PT. Sasa Inti (2024)

**Gambar 1** Klepon

Sumber: Kompas (2023)

Metode Pembuatan Klepon

- Campur kelapa parut, garam, dan daun pandan. Kukus 15 menit, sisihkan.
- Rebus gula merah dan air hingga larut, sisihkan.
- Campur tepung ketan, tepung tapioka, dan garam.
- Blender daun pandan, daun suji, dan santan. Saring hingga 210 ml.
- Didihkan santan pandan sambil diaduk. Tuang ke campuran tepung, aduk hingga kalis.
- Bentuk adonan bulat dan isi dengan gula merah cair.
- Rebus hingga klepon mengapung. Tiriskan.
- Balur klepon dalam kelapa parut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam upaya menghadirkan sajian tradisional yang lebih inovatif, penulis memilih klepon sebagai objek modifikasi karena memiliki cita rasa khas yang digemari banyak kalangan. Klepon kemudian dimodifikasi menjadi klepon lava cake, yaitu kue berbentuk modern dengan isian gula merah cair yang meleleh saat disajikan. Tujuan dari modifikasi ini adalah untuk mempertahankan elemen rasa tradisional, namun dengan tampilan dan sensasi baru yang lebih menarik dan praktis. Diharapkan, modifikasi ini dapat meningkatkan daya tarik klepon sebagai hidangan penutup yang sesuai dengan selera konsumen masa kini.

Tabel 2 Metode Modifikasi Klepon

No	Bahan Utama	Kuantiti	Unit Satuan
1	Telur	1	Butir
2	Gula Pasir	100	Gram
3	SP	1	Gram
4	Vanili	0.5	Gram
5	Tepung Terigu	150	Gram
6	Baking Powder	2	Gram
7	Santan Cair	100	ML
8	Minyak Goreng	50	ML
9	Pasta Pandan	3	Gram
No	Bahan Utama	Kuantiti	Unit Satuan
1	Tepung Maizena	16	Gram
2	Air	45	ML
3	Gula Merah	80	Gram

Sumber: PT. Sasa Inti (2024)

Cara membuat modifikasi klepon:

- Kocok telur, gula, SP, dan vanili dengan mixer kecepatan tinggi hingga mengembang.



- Tambahkan tepung, baking powder, dan santan, aduk dengan kecepatan rendah hingga rata. Lalu, tambahkan minyak dan pasta pandan lalu mixer kembali hingga tercampur sempurna.



- Setelah adonan telah siap, masukkan kedalam wadah pencetak menggunakan *piring bag*.



- Masukkan adonan ke dalam kukusan selama 30 menit atau hingga matang.



- Setelah matang, angkat kue dari kukusan.



Cara untuk isian klepon:

- Panaskan gula merah hingga meleleh di api kecil.



- Larutkan tepung maizena dengan air, lalu campurkan larutan ke dalam gula.



- Setelah tercampur, matikan api dan biarkan cairan dingin hingga mencapai suhu ruang.



Tahap akhir Penyajian:

- Pangkas sedikit atas kue untuk dudukan kue menjadi rata.



- Lubangi bagian tengah kue hingga ke bagian dalam menggunakan sumpit.



- Masukkan gula ke dalam kue yang telah di lubangi.



- Taburkan kelapa parut kukus di atas Klepon Lava Cake.



- Potong kue untuk mengetahui apakah kue berhasil untuk meleleh.



Hasil *Palting* Klepon Lava Cake:

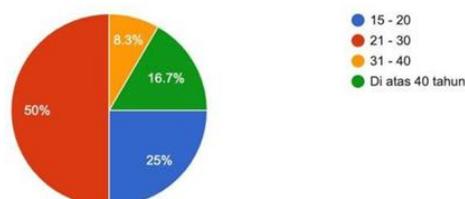


Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Hasil Survei

Bagian ini membahas hasil pengolahan data dari kuesioner yang telah dibagikan kepada responden terkait penilaian terhadap modifikasi Klepon menjadi Klepon Lava Cake dengan konsep fusion. Aspek penilaian meliputi aroma, warna, rasa, dan tekstur. Data hasil kuesioner disajikan dalam bentuk grafik dan dianalisis secara deskriptif.

- Usia Responden



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

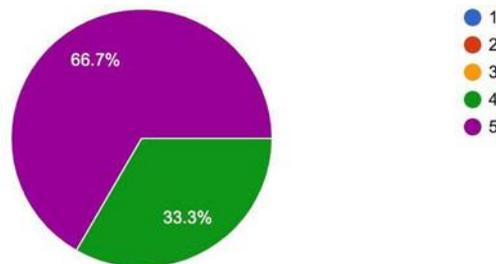
Usia Responden

Grafik diatas merupakan grafik lingkaran yang menunjukkan ada 12 responden yang mengikuti survei penilaian Klepon Lava Cake, yang terdiri atas :

- Responden berusia 21 - 30 (warna merah) merupakan kelompok usia terbanyak, yaitu sebesar 50% dari total responden.
- Responden berusia 15 - 20 tahun (warna biru) sebesar 25%.
- Responden berusia 31 - 40 tahun (warna jingga) merupakan kelompok usia paling sedikit, yaitu hanya sebesar 8,3% dari total responden.
- Responden berusia diatas 40 tahun (warna hijau) sebesar 16,7%

Berdasarkan dari grafik diatas menunjukkan bahwa mayoritas responden berasal dari kelompok usia 21 - 30 tahun, sedangkan kelompok usia 31- 40 tahun merupakan kelompok usia yang paling sedikit memberikan tanggapan.

- Aroma Klepon Lava Cake



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

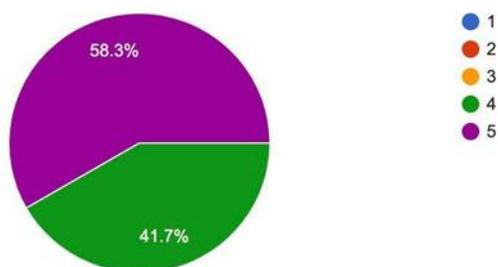
Aroma

Grafik ini menunjukkan penilaian terhadap aroma dari Klepon Lava Cake yang disajikan. Penilaian ini menggunakan skala 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka). Adapun perincian hasilnya adalah sebagai berikut :

- Rating 5 (sangat suka) diberikan oleh 8 responden.
- Rating 4 (suka) diberikan oleh 4 responden
- Sedangkan untuk rating 1, 2, dan 3 tidak ada responden yang memberikan nilai ini (0%).

Aroma Klepon Lava Cake yang ditampilkan dinilai sangat menarik oleh sebagian besar responden, hal ini menandakan bahwa pemilihan aroma dalam penyajian telah berhasil meningkatkan daya tarik dari Klepon Lava Cake.

- Warna Lava Cake



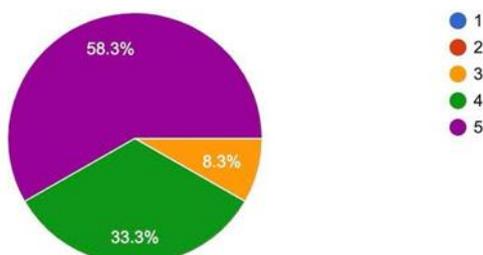
Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Warna

- Rating 5 (sangat suka) diberikan oleh 7 responden.
- Rating 4 (suka) diberikan oleh 5 responden
- Sedangkan untuk rating 1, 2, dan 3 tidak ada responden yang memberikan nilai ini (0%).

Warna Klepon Lava Cake yang disajikan dinilai sangat menarik oleh sebagian besar responden, hal ini menandakan bahwa warna dari penyajian telah berhasil di buat dari Klepon Lava Cake.

- Rasa Kelpon Lava Cake



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

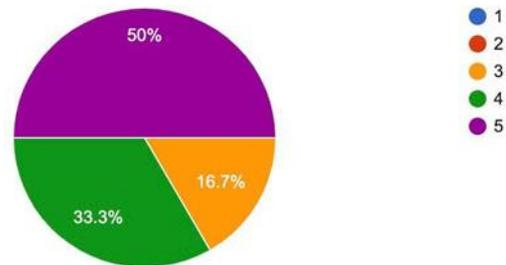
Rasa

Grafik ini menunjukkan penilaian terhadap rasa dari Klepon Lava Cake yang disajikan. Penilaian ini menggunakan skala 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka). Adapun perincian hasilnya adalah sebagai berikut :

- Rating 5 (sangat suka) diberikan oleh 7 responden.
- Rating 4 (suka) diberikan oleh 4 responden.
- Rating 3 (biasa saja) diberikan oleh 1 responden.
- Sedangkan untuk rating 1 dan 2 tidak ada responden yang memberikan nilai ini (0%).

Rasa Klepon Lava Cake yang disajikan dinilai sangat menarik oleh sebagian besar responden, hal ini menandakan bahwa rasa yang diberikan telah berhasil di buat dari Klepon Lava Cake.

- Tekstur Klepon Lava Cake



Sumber: Dokumentasi Pribadi (2025)

Tekstur

Grafik ini menunjukkan penilaian terhadap tekstur dari Klepon Lava Cake yang disajikan. Penilaian ini menggunakan skala 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka). Adapun perincian hasilnya adalah sebagai berikut :

- Rating 5 (sangat suka) diberikan oleh 6 responden.
- Rating 4 (suka) diberikan oleh 4 responden.
- Rating 3 (biasa saja) diberikan oleh 2 responden.
- Sedangkan untuk rating 1 dan 2 tidak ada responden yang memberikan nilai ini (0%).

Tekstur Klepon Lava Cake yang disajikan dinilai sangat menarik oleh sebagian besar responden, hal ini menandakan bahwa tekstur yang diberikan telah berhasil di buat dari Klepon Lava Cake.

4. KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa pengembangan Klepon menjadi Klepon Lava Cake sebagai bentuk makanan fusion dapat menjadi inovasi yang menarik dalam dunia kuliner. Transformasi ini berhasil mempertahankan elemen khas Klepon seperti isian gula merah dan kelapa, namun dikemas dengan tampilan serta tekstur yang lebih modern dan sesuai dengan tren konsumsi saat ini. Berdasarkan hasil evaluasi dari responden terhadap aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur, Klepon Lava Cake mendapatkan tanggapan positif, menunjukkan bahwa makanan tradisional dapat diterima dengan baik dalam bentuk yang lebih inovatif selama tetap mempertahankan identitas rasa dasarnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Alamsyah, M., Angga, V. V., & SS, M. (2023). Wedang Jamu Coro, Nasi Liwet, dan Sidekah Kupat.
- Anjarwati, S., Aryani, A. E., Azizah, F. F., & Abdullah, A. A. (2022). Eksplorasi etnomatsains pada lumpia semarang serta implikasi dalam pembelajaran matematika dan sains. *PENDIPA Journal of Science Education*, 6(1), 183-192. <https://doi.org/10.33369/pendipa.6.1.183-192>
- Bridha, R. L., Priatini, W., & Hamdani, Z. I. (2023). Pengembangan Fusion Food pada Kue Talam Ebi sebagai Modifikasi Makanan Tradisional. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(2), 139-146. <https://doi.org/10.52352/jgi.v11i2.1169>
- Candra, M. A., Enjeladinata, O. V., & Widana, M. R. (2023). Eksistensi makanan tradisional di tengah gempuran makanan Korea. *Prosiding Seminar Nasional Ilmu Ilmu Sosial (SNIIS)*, 2, 352-361.
- Hindriari, R., Narimawati, U., Affandi, A., Priadana, S., & Erlangga, H. (2022). Analisis kepemimpinan transformasional dalam meningkatkan kreativitas dan inovasi pada umkm kuliner kabupaten Bekasi. *JIP-Jurnal Ilmiah Ilmu Pendidikan*, 5(4), 1127- 1132. <https://doi.org/10.54371/jiip.v4i5.535>
- K. (2024). *BISNIS KULINER: Teori dan strategi pengembangan bisnis kuliner*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia.
- Karina, M. S. (2016). *Merancang Menu dan Mengembangkan Resep*. Materi ASDI. Poltekkes Kemenkes Jakarta II.
- Maulana, F. L., Agustini, I. G. A. A., & Kusumaningrum, N. K. V. (2020). Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan. *Journey: Journal of Tourism Preneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 3(2), 51-64. <https://doi.org/10.46837/journey.v3i2.79>
- Mellyani, A., & Kusumaningrum, D. A. (2020). Potensi kuliner tradisional khas keraton surakarta, solo, jawa tengah. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 5(3), 302-312.
- Namia, Y. Q., Khayati, A. N., & others. (2023). Filosofi Kuliner Tradisional Khas Jawa Sebagai Identitas Nilai Kearifan Lokal Melalui Pembelajaran BIPA. *Prosiding Seminar Nasional Dan Internasional HISKI*, 3, 486-499.
- Nasution, U. B., Yuliasih, M., Judijanto, L., Putra, S. D., Stj, R. C. M. A., & Setiyono,
- Parantika, A., & Jenica, G. (2022). Pelestarian dan Pengembangan Makanan Khas Kampung Ciharashas Mulyaharja sebagai Destinasi Wisata Kota Bogor. *Journal of Tourism and Economic*, 5(1), 63-76. <https://doi.org/10.36594/jtec.v5i1.140>
- Rudiansyah, R., & Sijabat, T. S. (2022). Pengaruh Budaya Tionghoa Terhadap Kuliner Di Kota Medan. *Jurnal Cakrawala Mandarin*, 6(2), 486-501. <https://doi.org/10.36279/apsmi.v6i2.110>
- Simanullang, L. S. (2023). Kajian Etnobotani dalam Makanan Tradisional Nasi Liwet Khas Sunda di Kecamatan Mustikajaya Bekasi [Ethnobotanical Study in the <https://doi.org/10.47349/jbi/19022023/145>
- Sugiarto, S. R. (2024). Gilo-gilo dalam Karya Sastra: Representasi terhadap Kota Semarang. *Lingua Susastra*, 5(1), 100-113. <https://doi.org/10.24036/ls.v5i1.297>

Sunandar, S., Aida, N., & Setyorini, E. E. D. (2023). Diversifikasi sebagai Strategi untuk Meningkatkan Potensi Kue Tradisional Klepon di Kecamatan Gempol Pasuruan. *Jurnal Cahaya Mandalika* ISSN 2721-4796 (Online), 4(3), 2077-2082.

Traditional Food of Nasi Liwet, Special Sundanese Dish in Mustikajaya District, Bekasi]. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(2), 145-153.