

Metode pembuatan *Dalgona Coffee Dessert* (DCD) menggunakan konsep *BOX*

Method for making Dalgona Coffee Dessert (DCD) using the BOX concept

Rahmah Hayati^{1*}, Muhammad Luthfi¹, Ainal Mardhiah¹, Irwan Safwadi², Marah Sutan Rangkuti², Usman³

¹Fakultas Pertanian, Universitas Abulyatama. Jl. Blang Bintang Lama No 5 Aceh Besar 24415, Indonesia

²Fakultas Ekonomi, Universitas Abulyatama. Jl. Blang Bintang Lama No 5 Aceh Besar 24415, Indonesia

³Fakultas Keguruan Ilmu Pengetahuan, Universitas Abulyatama. Jl. Blang Bintang Lama No 5 Aceh Besar 24415, Indonesia

Korespondensi:
rahmah.hayati_agroteknologi@
abulyatama.ac.id

Submit:
13 Desember 2024

Direvisi:
2 Januari 2025

Diterima:
16 Januari 2025

Abstract. *Dalgona coffee has experienced a decline in sale recently. Dalgona coffee dessert is a dessert made from chocolate cake with a mixture of cream and dalgona coffee. Dalgona coffee can be used as a dessert with a new method. Highly tight competition requires manufacturers to attract consumers in desserts. The production process starts from food raw materials to finished products. The aim of this research is to analyze the production method of Dalgona coffee dessert. The research method used a descriptive experimental with stages of material collection, documentation, literature study and product creation. The production process is carried out in one cycle which produces 18 packaged glasses. The "BOX" concept method saving a production costs by 10 percent compared to previous conventional methods. The dalgona coffee dessert production method includes production cost planning which has 4 (four) cost components, including: equipment costs, packaging costs, auxiliary costs, and production costs for 1 pan of chocolate cake or 9 cups of dalgona coffee dessert. The production process was carried out in 1 production with a target of 18 cups. The dalgona coffee dessert production process includes making chocolate cake, cream, and dalgona coffee, and then the packaging process in one cup. Dalgona Coffee Dessert has a balanced taste resulting from sweet and slightly bitter flavors and has a dense texture. Dalgona coffee dessert is affordable and pocket friendly. This product has been marketed in the Haba Dessert Business which is one of the efforts to support Aceh UMKM.*

Keywords: Cake, coffee, concept, dessert, method.

Abstrak. *Dalgona coffee mengalami penurunan penjualan akhir-akhir ini. Dalgona coffee dessert termasuk makanan penutup yang terbuat dari cake chocolate dengan perpaduan cream, dan dalgona kopi. Dalgona coffee dapat dijadikan dessert dengan metode baru. Persaingan yang sangat ketat menuntut produsen untuk menarik konsumen dalam hidangan penutup. Proses produksi dimulai dari bahan baku olahan hingga produk jadi. Tujuan penelitian ini adalah analisis metode produksi dalgona coffee dessert. Metode penelitian yang digunakan yaitu deskriptif eksperimental dengan tahapan pengumpulan bahan, dokumentasi, studi pustaka, dan pembuatan produk. Proses produksi dilakukan dalam satu kali siklus yang menghasilkan 18 kemasan cup. Metode konsep "BOX" dapat menghemat biaya*

produksi sebesar 10 persen dibandingkan metode sebelumnya secara konvensional. Metode produksi *dalgona coffee dessert* meliputi perencanaan biaya produksi yang memiliki 4 (empat) komponen biaya antara lain: biaya peralatan, biaya kemasan, biaya penolong, dan untuk biaya produksi dalam 1 loyang *cake* coklat atau 9 cup *dalgona coffee dessert*. Pelaksanaan proses produksi dilakukan dalam 1 kali produksi dengan target 18 cup. Proses produksi *dalgona coffee dessert* meliputi pembuatan *cake chocolate*, *cream*, dan *dalgona kopi*, dan kemudian proses *packaging* dalam satu cup. *Dalgona coffee dessert* memiliki rasa yang *balance* yang dihasilkan dari rasa manis dan sedikit pahit serta memiliki tekstur yang padat. *Dalgona coffee dessert* memiliki harga terjangkau dan ramah kantong. Produk ini telah dipasarkan dalam Usaha Haba *Dessert* yang merupakan salah satu usaha untuk mendukung UMKM Aceh.

Kata-kata kunci: *Cake*, *coffee*, konsep, makanan penutup, metode.

PENDAHULUAN

Kopi termasuk jenis tanaman dari perkebunan yang sudah lama dibudidayakan dan memiliki nilai ekonomis yang sangat tinggi. Tanaman kopi (*Coffea canephora*) berasal dari Negara Afrika, terletak di pegunungan daerah Etopia. Selanjutnya, kopi baru dikenalkan pada masyarakat setelah tanaman kopi tersebut dikembangkan pada luar daerah asalnya daerah Yaman termasuk arah Selatan Negara Arab, melalui Saudagar asal Arab. Kopi mampu merangsang kinerja otak dan dapat dijadikan obat antikanker dalam dunia kesehatan (Petránkova *et al.*, 2022). Akhir-akhir ini kopi menjadi populer di dunia. Makanan dan minuman yang disajikan dengan menambah rasa kopi akan menghasilkan cita rasa yang menarik. Data penjualan *dalgona coffee* atau kopi siap minum di Indonesia sebesar 227 juta liter pada tahun 2023, jumlah tersebut meningkat 3,1% dibandingkan tahun sebelumnya. Data penjualan tersebut memperlihatkan bahwa produk minuman kopi atau *dalgona coffee* meningkat permintaannya di beberapa *cafe*. Namun permasalahan produk *dalgona coffee* yang termasuk dalam *dessert* belum pernah dilakukan dalam metode pembuatan sampai produksinya. Beberapa produk minuman *latte* sering ditambahkan dari bahan dasar perasa kopi dalam metode pembuatan produk minuman dan makanan. Kopi atau perasa kopi mampu menambah atau meningkatkan konsentrasi dan membantu para konsumen tidak kantuk (tetap terjaga) dan fokus dalam melakukan pekerjaan. Oleh karena itu, kandungan kafein dalam kopi sering digunakan sebagian konsumen dengan rutinitas bekerja mengharuskan dalam beraktivitas pada malam hari. Selain itu, minuman jahe atau penyegar maupun minuman kopi adalah alternatif minuman yang cocok, karena kandungan kafein dalam kopi dan jahe mampu mengatasi rasa lelah dan kantuk (Herlinawati *et al.*, 2023; Iriani, 2023). Produk olahan kopi juga dapat dibuat menjadi makanan penutup atau *dessert* (Sunarharum *et al.*, 2022; Cattanach, 2024).

Makanan penutup adalah hidangan yang biasanya disajikan di akhir waktu makan. Akhir-akhir ini hidangan penutup tidak lagi terbatas hidangan yang disajikan setelah hidangan utama, banyak konsumen menjadikan hidangan penutup sebagai camilan di waktu senggang bahkan sebagai pengganti makanan utama, salah satu makanan penutup adalah *dessert* (Ermyanda dan Priyanti, 2022). Variasi produk *dessert* menjadi nilai tambah yang membuat konsumen tidak bosan untuk menyantapnya. Makanan penutup terdiri dari dua jenis, yaitu makanan penutup dingin dan makanan penutup panas (Petránkova *et al.*, 2022). Makanan penutup panas adalah makanan yang dihidangkan dengan suhu panas, seperti *pie*, *pancake* atau *crepes*, dan produk *hot pudding*. Makanan penutup dingin adalah makanan yang dihidangkan dalam suhu dingin, termasuk *pudding*, *mousses*, *cake*, *custard*, serta *ice cream*. Makanan penutup yang paling populer adalah *cake* (Papageorgiou *et al.*, 2020).

Dalam metode pembuatan dari produk-produk *dessert* biasanya digunakan bahan tambahan agar meningkatkan kualitas pada *dessert* tersebut. Beberapa bahan tambahan yang digunakan yaitu aroma atau *flavor*. Aroma yang diperoleh dari *cake* adalah daya tarik dengan sangat kuat serta

mampu merangsang pada indera dari penciuman konsumen agar dapat menambah selera (Cattanach, 2024). Adanya aroma *dessert* disebabkan dari terbentuknya senyawa mudah menguap dari terjadinya reaksi proses enzim maupun tanpa terjadinya proses reaksi enzim (Pavesic, 2005). Aroma *dessert* diperoleh dari *cake* yang dibuat akan berbeda-beda karena tergantung pada bahan dasar aroma serta rasa. Selanjutnya, aroma tersebut timbul akibat penggunaan panas atau suhu tinggi dalam proses pemasakan *cake* menghasilkan salah satu aroma lebih baik dibandingkan dari makanan yang dibakar, dipanggang, dan digoreng. Selain itu penggunaan dari aroma sintetis yaitu dari beberapa aroma buah atau kopi. Rasa *cake* yang dipadukan dengan kopi menjadi faktor yang menentukan cita rasa *dessert* (Kirkwood, 2020; Wojtas, 2021). Sedangkan, penampilan dan rasa *dessert* disajikan mampu merangsang saraf dari seorang konsumen dari indera dalam penglihatan agar dapat membangkitkan selera konsumen untuk mencicipi *dessert* tersebut (Mohtahir *et al.*, 2023). Oleh karena itu, selanjutnya rasa *dessert* ditentukan oleh rangsangan indera pencium atau indera pengecap dari konsumen atau panelis. Kreativitas pembuatan *dalgona coffee dessert* merupakan makanan penutup terbuat dari perpaduan *cake chocolate cream*, dan *dalgona kopi*. Tujuan penelitian ini yaitu menemukan cara atau metode yang tepat dalam mengupgrade rasa dari produk *dalgona coffee dessert*.

BAHAN DAN METODE

Proses Pembuatan *Dalgona Coffee Dessert* (DCD)

Metode penelitian menggunakan survei *design* yaitu deskriptif eksperimental dengan tahapan pengumpulan bahan, dokumentasi, studi pustaka, dan pembuatan produk. Proses produksi dilakukan dalam satu kali siklus yang menghasilkan 18 kemasan *cup*. Metode konsep “BOX” dapat menghemat biaya produksi sebesar 10 persen dibandingkan metode sebelumnya secara konvensional. Konsep “BOX” desain kualitatif dan teknik eksperimental di laboratorium menggunakan kombinasi *dalgona coffee* dan *cake* dalam gelas atau *cup*. Bahan yang digunakan adalah tepung terigu, bubuk cokelat, minyak, telur, gula, *whippy cream*, dan bubuk kopi arabika. Sedangkan alat-alat yang digunakan berupa *oven*, baskom, *mixer*, timbangan, loyang, spatula, dan pisau. Tepung terigu yang merupakan bahan dasar untuk membuat *cake* coklat. Tepung terigu yang digunakan dalam membuat *cake* coklat sebanyak 150 gr. Bubuk kakao merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* untuk menambah rasa pada *cake*. Bubuk kakao yang digunakan sebanyak 50 gr. Minyak adalah bahan yang digunakan untuk membuat *cake chocolate* agar tekstur *cake* lebih lembut, *moist*, dan tidak cepat kering. Minyak yang digunakan sebanyak 150 gr. Telur merupakan bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatan *cake* coklat untuk membuat *cake* mengembang dan melembutkan tekstur *cake*. Telur yang digunakan sebanyak 4 butir. Selanjutnya, gula merupakan bahan tambahan untuk mengeluarkan rasa manis dari *cake*, dan *dalgona kopi*. Gula yang digunakan untuk membuat *cake* coklat sebanyak 150 gr dan untuk *dalgona kopi* sebanyak 20 gr. *Whippy cream* bubuk adalah bahan utama yang digunakan dalam membuat *cream*. *Whippy cream* bubuk yang digunakan sebanyak 150 gr. Selanjutnya, bubuk kopi adalah bahan utama dalam membuat *dalgona kopi*. Manfaat kopi dalam produksi *dalgona coffee dessert* adalah untuk memberikan rasa menarik pada produk. Bubuk kopi yang digunakan dalam membuat *dalgona kopi* sebanyak 20 gr. Air dalam membuat *dalgona coffee dessert* menggunakan air panas dan air dingin. Untuk membuat *cream*, air yang digunakan yaitu air dingin sebanyak 300 ml, dan untuk membuat *dalgona kopi* menggunakan air panas sebanyak 2 sendok makan.

Analisis Data

Analisis data dilakukan pada perencanaan metode produksi *dalgona coffee dessert* pada biaya tetap dalam proses produksi dalam satu periode, dan biaya variabel dalam metode pembuatan 1 loyang *cake* coklat atau 9 *cup dalgona coffee dessert*. Pengumpulan data dilaksanakan pada saat penelitian yaitu dengan menggunakan data utama (primer). Data utama atau data primer yaitu data yang diperoleh dari cara pengamatan secara langsung pada lapangan produksi mulai dari bahan produksi, alat produksi, dan metode pembuatan *dalgona coffee dessert*. Pengamatan ini difokuskan

pada *upgrade* metode produksi *dalgona coffee dessert*. Data diolah menggunakan Software SAS dan Microsoft Excel *ver.* 2022.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalgona coffee dessert merupakan makanan penutup perpaduan *cakes* dan *dalgona coffee*. *Dalgona coffee dessert* adalah *upgrade* dari penyajian *dessert* atau makanan penutup dengan konsep *box* yaitu kombinasi *cake* coklat, *cream*, dan *dalgona coffee* sehingga performa akan terlihat menarik dan elegan. *Dessert* ini merupakan makanan penutup yang memiliki rasa manis sedangkan *dalgona coffee* memiliki rasa pahit yang muncul dari kopi. Standar proses pengolahan *Dalgona Coffee Dessert (DCD)* adalah persiapan awal dari bahan atau alat yang digunakan. Tujuan dari persiapan bahan dan alat yaitu untuk mudah dalam proses pengolahan selanjutnya (Yotova *et al.*, 2022). *Dalgona* kopi merupakan pencampuran kopi, gula, dan air panas dengan perbandingan yang sama (1:1), campuran tersebut kemudian dicampur hingga menjadi *cream*.

Perencanaan Metode Produksi

a. Biaya tetap

Biaya tetap pada produksi *Dalgona Coffee Dessert* yaitu pembelian 1 (satu) unit dari *oven*, *baskom*, *gelas*, *sendok*, *timbangan*, *loyang*, *mixer*, *spatula*, *mangkok*, *nampan* yang dijelaskan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Biaya tetap dalam proses produksi *Dalgona Coffee Dessert* dalam satu periode.

No	Jenis peralatan	Harga (Rp)	Umur ekonomis (Bulan)	Biaya dalam Penyusutan (Rp)
1	<i>Oven</i>	300.000	120	2.500
2	<i>Baskom</i>	22.000	84	17
3	<i>Mixer</i>	108.000	84	1.285
4	<i>Timbangan</i>	54.000	84	643
5	<i>Loyang</i>	42.000	84	262
6	<i>Spatula</i>	5.000	84	60
7	<i>Pisau</i>	17.000	84	202
Total				4.969

Dari Tabel 1 dapat terlihat besarnya penyusutan alat perbulan pada produksi *dalgona coffee dessert* adalah sebesar Rp. 4.969,-.

b. Biaya variabel

Tabel 2 menunjukkan biaya variabel dalam metode produksi *Dalgona Coffee Dessert* dalam 1 *loyang cake* coklat atau 9 cup *dalgona coffee dessert*.

Tabel 2. Biaya variabel dalam metode produksi *dalgona coffee dessert*.

No	Parameter	Kuantitas	Harga (Rp) dalam periode
1	Tepung Terigu	150 gr	2.500
2	Bubuk coklat	50 gr	5.000
3	Minyak	150 gr	4.000
4	Telur	4 butir	8.000
5	Gula	150 gr	2.500
6	<i>Whippy Cream</i>	150 gr	22.500
	Bubuk		
7	Bubuk Kopi Arabika	20 gr	3.000
	Biaya Overhead		
8	Air	1 hari	1.500
9	Listrik	1 hari	5.000
10	Gas	1 hari	5.000
11	Tenaga Kerja	1 hari	100.000

Biaya Kemasan			
12	Cup Plastik (200 ml)	9 pcs	18.000
13	Stiker/label	18 pcs	5.400
Total			182.400

Berdasarkan Tabel 2 diperoleh biaya variabel yang dikeluarkan untuk memproduksi *Dalgona Coffee Dessert* dalam satu kali produksi atau 9 *cup* (1 loyang) sebesar Rp. 182.400,-.

Penetapan Produksi *Dalgona Coffee Dessert*

Dalgona Coffee Dessert memiliki rasa manis, sedikit pahit, dan *creamy*. Proses untuk *upgrade* produksi adalah salah satu cara, atau metode yang menambah atau menciptakan manfaat, waktu, bentuk, serta tempat sehingga faktor dari proses produksi tersebut bermanfaat bagi konsumen.

Upgrade pembuatan *Dalgona Coffee Dessert*

Terdapat 3 (tiga) tahapan proses produksi *Dalgona Coffee Dessert* antara lain sebagai berikut:

a. Membuat *cake* coklat

Membuat *cake* dimulai dari mempersiapkan alat dan bahan yang digunakan dalam proses membuat *cake* coklat adalah *oven*, *mixer*, baskom, loyang, spatula dan pisau. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan adalah telur dan gula, tepung terigu, bubuk kakao/bubuk coklat, dan minyak. Semua bahan dicampur secara bersamaan didalam wadah atau baskom selama 6 menit sampai menjadi *foam* atau mengembang dan bewarna putih pucat. Campurkan bahan bersama adonan bahan yang sudah menjadi *foam*, aduk menggunakan spatula hingga rata. Adonan *cake* coklat yang telah dibuat dimasukkan kedalam loyang segi empat berukuran 22,5 cm x 22,5 cm. Panggang *cake chocolate* selama 45 menit dengan suhu 150°C. Setelah adonan *cake chocolate* matang, keluarkan *cake chocolate* dari *oven* dan potong *cake* coklat menjadi 9 bagian atau 18 *slice*.

b. Membuat *cream*

Membuat *cream* dimulai dari persiapan alat dan bahan untuk membuat *cream* yaitu *mixer*, dan baskom, sedangkan bahan yang perlu dipersiapkan yaitu *whippy cream* bubuk dan air dingin. Campur kedua bahan kurang lebih selama 5 menit sampai tekstur *cream* menjadi kaku.

c. Membuat *dalgona coffee*

Proses pembuatan *dalgona* dimulai dari persiapan alat dan bahan membuat *dalgona* kopi, yaitu *mixer* dan wadah (baskom). Selanjutnya bahan-bahan yang digunakan yaitu kopi, gula, serta air panas. Campur semua bahan dalam satu wadah selama 5 menit sampai teksturnya mengental. Kemudian dilanjutkan dengan penyusunan *Dalgona Coffee Dessert* kedalam *cup* (*cup thinwal box*). Bahan-bahan yang digunakan adalah *cake* coklat, *cream*, dan *dalgona* kopi. Masukkan semua bahan kedalam *cup thinwall box*. *Layer* pertama *cake* coklat, kemudian *layer* kedua oleskan *cream* diatas *cake* coklat, *layer* ketiga masukkan potongan *cake* coklat, *layer* keempat oleskan *cream* diatas *cake* coklat kemudian *layer* kelima oleskan *dalgona coffee* diatas *cream*. *Dalgona Coffee Dessert* (DCD) siap disajikan atau dipasarkan.

Dalgona Coffee Dessert (DCD) memiliki rasa yang manis, sedikit pahit, serta memiliki tekstur yang *creamy*. *Dessert* ini merupakan produk kreatif yang sangat mudah disiapkan namun tetap *higienis* dan dijual dengan harga yang terjangkau, sehingga menarik konsumen pecinta *dessert*. Produk ini telah dipasarkan dalam usaha HABA *dessert* dengan memilih strategi yang tepat untuk menarik konsumen di tengah persaingan yang sangat ketat terutama pada proses produksi, dari pengolahan bahan baku hingga penjualan produk. Dalam hal ini dimaksudkan untuk mencapai skala produksi baik secara kualitas maupun kuantitas (Wotjas, 2021). Produksi merupakan kegiatan yang penting, apabila kegiatan produksi terhenti maka kegiatan yang lain kemungkinan akan terganggu bahkan ikut terhenti. Produksi merupakan hal yang penting dalam suatu usaha, begitu pula yang terjadi dalam proses produksi *Dalgona Coffee Dessert*. Proses produksi adalah kegiatan dalam menghasilkan keluaran dengan menggunakan teknik produksi tertentu untuk memanipulasi atau mengelola masukan dengan cara sedemikian rupa (Yotova *et al.*, 2022).

SIMPULAN

Proses produksi *Dalgona Coffee Dessert* (DCD) meliputi *upgrade* perencanaan untuk memulai produksi. Metode dalam proses produksi *Dalgona Coffee Dessert* disusun mulai dari pembuatan *cake* coklat, *cream*, dan *dalgona* kopi. Proses *Dalgona Coffee Dessert* dilakukan dengan jangka pendek dan berselingan. Karakteristik dari *Dalgona Coffee Dessert* memiliki rasa yang seimbang dari perpaduan rasa manis dan sedikit pahit yang dihasilkan dari *cake* coklat dan *dalgona* kopi, memiliki tekstur yang padat dan tidak menggunakan bahan pengawet. Diharapkan produk ini dapat menjadi usaha HABA *dessert* dapat berkembang menjadi lebih baik lagi dengan memiliki varian rasa baru dari metode yang digunakan dalam penelitian ini. Melakukan pengembangan produk serta perbaikan agar produk lebih baik lagi sangat perlu diperhatikan. Diharapkan ada kreativitas ini serta inovasi baru terhadap produk *dessert* sesuai dengan konsumen.

DAFTAR PUSTAKA

- Ermyanda, S. D., & Priyanti, E. (2022). Studi Pembuatan Cake dengan Penambahan Kopi Arabika dan Kopi Robusta. *Garina*. 14(2), 154-168.
- Herlinawati, L., Ningrumsari, I., & Hodijat, A. (2023). Pengaruh varietas jahe (*Zingiber officinale*) terhadap karakteristik minuman serbuk empon-empon. *Composite: J. Ilmu Pertanian*. 5(1), 31-39.
- Iriani, F. (2023). Analisis fitokimia daun kelor (*Moringa oleifera*) dan produk olahan minuman penyegar. *Composite: J. Ilmu Pertanian*. 5(1), 46-52.
- Kirkwood, K. (2020). What is Dalgona coffee? The whipped coffee trend taking over the internet during coronavirus isolation. *Converst*. 1, 1.
- Mohtahir, N. F., Abdul Aziz, N. A., Mohd Azmi, S. N. A., & Wan Long, W. N. H. (2023). Case study: company analysis Chatime. *J. Agric*. 2, 12-16.
- Pavesic, D. (2005). A Sweet Deal: How to Market and Merchandize Desserts to Boost Startup Sales and Profits. *J. Food and Sci*. 9, 7-19.
- Papageorgiou, M., Paraskevopoulou, A., Pantazi, F., & Skendi, A. (2020). Cake perception, texture and aroma profile as affected by wheat flour and cocoa replacement with carob flour. *Foods*. 9(11), 1586.
- Petránková, L., Svobodová, D., & Sudová, N. (2022). Traditional european desserts. *Czech Hosp. & Tourism. Pap*. 18(36).
- Sunarharum, W. B., Ali, D. Y., Mahatmanto, T., Nugroho, P. I., Asih, N. E., Mahardika, A. P., & Geofani, I. (2021). The Indonesian coffee consumers perception on coffee quality and the effect on consumption behavior. *IOP Conf. Ser.: Earth and Environ. Sci*. 733, 1, p. 012093.
- Wojtas, M. (2021). Ruining Dessert: On Chocolate Cake and White Supremacy in Poland. University of Washington.
- Yotova, M., Utsunomiya, Y., & Park, K. H. (2022). Acceptance of milk and dairy products in rice-centered food cultures: A comparative study of consumer practices in South Korea and Japan. *J. of Ritsum. Gastron. Arts & Sci*. 7.