

MODIFIKASI MAKANAN PENUTUP BAGI TAMU YANG ALLERGEN MAKANAN

Vebry Veronika Felicia Solung¹, Maryke Alelo², Diane Tangian³

¹Fave Hotel Bitung

²Program Studi D4 Global Tourism Management, Negeri manado

³Program Studi D3 Pariwisata, Politeknik Negeri Manado

E-mail: vebryvfsolung@gmail.com

Abstract: This research involves the observation and modification of dessert products at Cempedak Private Island concerning guests who have allergies to specific foods. It explores how individuals working in the Pastry Kitchen department anticipate allergic reactions in guests by understanding food allergies and intolerances. In addition to understanding allergies, improving the provision of desserts for guests with allergies is essential. The study results in the creation of dessert products that can be enjoyed by guests with allergies, such as gluten intolerance and no dairy or dairy products. These allergens are often found in dessert products, especially those containing dairy. In conclusion, at Cempedak Private Island, kitchen standards must be enforced to ensure that all guests, including those with allergies, can safely enjoy their meals.

Keywords: Food Allergies, Dessert Products, Pastry Kitchen Service, Kitchen Standards.

Abstrak: Penelitian ini merupakan Observasi serta Modifikasi Product Dessert di Cempedak Private Island mengenai tamu yang memiliki penyakit alergi terhadap berbagai makanan tertentu serta bagaimana cara seorang yang bekerja dibagian Pastry Kitchen mengantisipasi terjadinya reaksi alergi terhadap tamu yaitu dengan memahami apa itu alergi makanan, dan intoleransi makanan. Selain pemahaman tentang alergi, penyediaan Dessert untuk tamu yang memiliki Alergi perlu ditingkatkan. Maka hasil dari penelitian ini yaitu menghasilkan Product Dessert yang bisa di nikmati oleh tamu yang memiliki penyakit Alergi seperti Gluten Intolerance, No Dairy and Dairy Product, dimana sering di temukan di Product Dessert terlebih khusus Dairy dan Dairy Product. Kesimpulannya Di Cempedak Private Island, standar kitchen yang harus diberlakukan untuk memastikan semua tamu, termasuk yang memiliki alergi, menikmati makanan dengan aman.

Kata Kunci: Alergi Makanan, Product Dessert, Pelayanan Pastry Kitchen, Standar Kitchen.

Alergi adalah kondisi medis yang tidak menular, tetapi dua faktor dapat memengaruhi kemungkinan seseorang mengalami alergi: genetik (keturunan) dan lingkungan fisik. Ada zat yang disebut alergen yang menyebabkan alergi. Dalam tubuh, alergen dapat masuk melalui inhalasi (inhalan), injeksi (injeksi), pencernaan (ingestan), atau kontak kulit. Alergi makanan adalah masalah serius yang memiliki tingkat keparahan yang berbeda, mulai dari gejala ringan seperti gatal-gatal dan pembengkakan bibir hingga gejala parah yang berbahaya, yang sering disebut anafilaksis, yang dapat menyebabkan masalah pernapasan fatal dan syok. Namun, alergi makanan dapat menyebabkan ketidaknyamanan yang parah, tetapi tidak berbahaya. Jika tidak ditangani dengan benar, intoleransi makanan dapat mengakibatkan kematian. Alergi

makanan sedang meningkat dan satu dari tiga orang dengan alergi dan atau intoleransi makanan dilaporkan mengalami reaksi alergi di restoran. Jenis statistik ini membuat pengalaman culinary menjadi beban pikiran bagi pelanggan yang alergi makanan, namun juga menciptakan peluang bagi culinary places untuk melakukan hal yang sama yaitu berupaya menciptakan lingkungan yang aman dan ramah bagi mereka. Serta, menjadikan hak mereka sama seperti tamu yang tidak memiliki alergi atau intoleransi makanan. Dari hal tersebut penulis ingin membuat modifikasi pada suatu produk yang bisa friendly dikonsumsi bagi tamu yang Allergen. Tapi tidak bagi semua Allergen, semua bisa mengonsumsi kecuali bagi yang All nut intolerance, karena produk yang dimodifikasi mengandung kacang kedelai walaupun pada dasarnya kacang kedelai atau soy beans masih satu keluarga dengan kacang-kacangan.

KAJIAN TEORETIK

Penelitian ini dibuat berdasarkan beberapa acuan refrensi yang relevan dengan topik penelitian.

Pengertian Allergen

Sistem kekebalan tubuh menanggapi rangsangan zat yang biasanya tidak berbahaya bagi tubuh orang lain sebagai alergen. Reaksi hipersensitivitas dihasilkan oleh mekanisme imun, yaitu IgE yang spesifik terhadap alergen tertentu yang berikatan dengan sel mast ketika orang terpapar alergen, yang biasanya tidak berbahaya dan mudah ditemukan di lingkungan namun reaksi ini menyebabkan alergi. (Wistiani & Notoatmojo, 2011).

Gejala Akibat Terpapar Allergen

1. Ruam kemerahan pada kulit Ruam pada kulit dapat menjadi merah, meradang, bergelombang, kering, gatal, atau nyeri. Faktor utamanya adalah dermatitis, yaitu reaksi kulit terhadap alergen atau iritan. Seseorang dapat mengalami ruam kulit karena bakteri, virus, alergen, dan penyakit seperti eksim, gatal-gatal, dan psoriasis. Alergi makanan juga dapat menyebabkan gatal-gatal. Biduran muncul, dan kulit menjadi merah, yang dapat menyebabkan sakit atau gatal. Seringkali karena alergi terhadap obat atau makanan. Ruam alergi makanan lain yang kurang umum adalah angioedema dan dermatitis kontak.
2. Gatal pada kulit yang mengalami ruam Kulit dapat gatal dan teriritasi karena banyak hal, mulai dari kulit kering hingga jaringan tertentu, bahkan alergi makanan. Dermatitis atopik dan alergi makanan seringkali muncul bersamaan. Sebenarnya, alergi makanan dapat memperparah dermatitis. Bagi orang lain, makan makanan tertentu atau menyentuhnya dapat menyebabkan reaksi kulit yang disebut dermatitis kontak alergi. Jika kulit terkena, gejalanya mungkin hanya kemerahan, pembengkakan, ruam, atau gatal. Kulit dapat menunjukkan reaksi terhadap makanan secara langsung atau bisa memakan waktu berjam-jam atau bahkan berhari-hari sebelum muncul. Alergi makanan tertentu dapat sangat parah dan dapat menyebabkan reaksi yang berbahaya yang disebut anafilaksis.
3. Bersin dan Batuk Alergi makanan biasanya ditunjukkan dengan bersin atau hidung gatal, berair atau tersumbat. Sindrom alergi oral, di mana orang mengalami gatal di mulut dan tenggorokan setelah makan buah atau sayuran mentah, biasanya tidak serius, dan makan buah dan sayuran yang dimasak dengan baik dapat membantu.

4. Sesak napas Sesak napas, juga dikenal sebagai dyspnea, adalah gejala dari berbagai kondisi medis, termasuk alergi makanan atau anafilaksis. Reaksi alergi yang parah dari anafilaksis biasanya merupakan gejala pertama, dan gejala berikutnya adalah sesak napas setelah makan. Setelah mengonsumsi makanan yang menyebabkan alergi, alergi biasanya muncul dengan cepat, hanya dalam beberapa menit. Gejala anafilaksis lainnya termasuk urtikaria, atau gatal-gatal, dan pembengkakan pada bibir dan saluran udara.
5. Hidung berair Pilek adalah lendir yang menetes atau "mengalir" dari hidung. Beberapa penyebabnya termasuk udara yang dingin dan/atau kering, alergi, atau flu biasa. Beberapa orang juga menderita pilek karena makanan mereka, yang menyebabkan hidung gatal dan bersin karena alergi makanan.
6. Bengkak pada bagian tubuh yang terpapar allergen, misalnya wajah, mulut, lidah, dan tenggorokan. Angioedema atau pembengkakan adalah hasil dari reaksi alergi. Ketika sistem kekebalan tubuh menemukan alergen, tubuh melepaskan histamin dan bahan kimia lainnya ke aliran darah. Alergi jarang menyebabkan angioedema terisolasi, tetapi pembengkakan jangka pendek yang terjadi dalam situasi serupa, seperti setelah mengonsumsi makanan atau obat tertentu, harus dicurigai. Gatal-gatal, juga dikenal sebagai urtikaria, atau gatal sekaligus angioedema, biasanya disebabkan oleh alergi makanan atau obat.
7. Mata Merah, berair, dan gatal. Mata gatal, juga dikenal sebagai "pruritis mata", adalah masalah yang sangat umum, alergi menyebabkan mata gatal. Alergi mata terjadi ketika sistem kekebalan tubuh Anda menjadi sensitif dan bereaksi berlebihan terhadap sesuatu yang biasanya tidak menimbulkan masalah pada kebanyakan orang. Reaksi ini terjadi ketika "sesuatu"—disebut alergen—bersentuhan dengan antibodi yang menempel pada sel mast di mata Anda. Sel-sel ini melepaskan histamin dan bahan kimia lain, yang menyebabkan pembuluh darah kecil tersumbat, menyebabkan mata gatal, merah, dan berair. Sangat penting untuk mendapatkan diagnosis yang akurat karena gejala alergi mata mirip dengan gejala beberapa penyakit mata. Alergi mata dapat menyebabkan berbagai gejala, mulai dari kemerahan yang ringan hingga peradangan yang cukup parah yang dapat mengganggu penglihatan.
8. Mual, muntah, sakit perut atau diare. Salah satu efek alergi, yaitu peradangan di dalam usus, adalah gastroenteritis, atau lebih sering disebut sebagai flu perut. Diare, sakit perut, muntah, sakit kepala, demam, dan menggigil adalah gejalanya. Salah satu hal terburuk yang dapat terjadi selama gastroenteritis adalah dehidrasi, yang sulit untuk mengontrol. Dalam kebanyakan kasus, pengobatan gastroenteritis tidak diperlukan. Gastroenteritis memengaruhi usus secara langsung. Dia mengalami demam, diare, mual, muntah, kram perut, sakit kepala, dan nyeri otot. Setelah mengonsumsinya, gejala akan muncul dalam beberapa menit atau jam, dan biasanya berlangsung selama satu hingga sepuluh hari.

Pegertian Alergi Makanan

karyawan Mayo Clinic (2014) mengatakan bahwa alergi makanan adalah respons sistem kekebalan terhadap makanan tertentu. Alergi makanan dapat menyebabkan masalah pencernaan, gatal, atau pembengkakan saluran udara. untuk beberapa orang. Alergi dapat

mengakibatkan gejala yang parah atau bahkan reaksi yang fatal yang dikenal sebagai anafilaksis. Alergi makanan didefinisikan oleh Taylor dan Hefle (2001); FDA (2004); Nowak-Wegrzyn (2013); dan American College of Allergy, Asthma, & Immunology (2014) sebagai "alergi terjadi ketika pertahanan alami tubuh Anda bereaksi berlebihan terhadap paparan tertentu suatu zat, memperlakukannya sebagai penyerbu dan mengirimkan bahan kimia untuk bertahan melawannya." Alergi makanan didefinisikan oleh Bennion dan Scheule (2004) sebagai "respon imun yang tidak normal terhadap. Gejalanya dapat mencakup masalah pencernaan, kulit, dan respons pernapasan atau gejala tambahan seperti edema, laring, syok anafilaksis, atau hipotensi.

Penyebab Alergi Makanan

Alergi makanan dapat dipengaruhi oleh banyak faktor, termasuk usia, jenis kelamin, genetika, pola makan, jenis makanan awal yang dikonsumsi, dan lingkungan. Alergi adalah penyakit yang sering terjadi pada anak-anak dan orang dewasa dan berlangsung seumur hidup. Hasil penelitian Prawirohartono tahun 2007 menunjukkan bahwa 40% laki-laki dan 60% perempuan dari 400 anak berusia 3-12 tahun mengalami alergi makanan (Yolanda, 2011). Alergi makanan disebabkan oleh alergen, atau senyawa yang menyebabkan alergi.

METODE

Dalam penelitian ini penulis menggunakan jenis penelitian kualitatif dimana dalam meneliti penulis menyelidiki dan menganalisa masalah yang penulis temui di lapangan. Menurut Strauss dan Corbin penelitian kualitatif adalah jenis penelitian yang menghasilkan penemuan-penemuan yang tidak dapat diperoleh dengan menggunakan prosedur-prosedur statistic atau cara-cara lain dari kuantifikasi (pengukuran).

Observasi: Adalah Teknik pengumpulan data yang dilakukan melalui pengamatan, secara langsung terhadap objek penelitian Selama melakukan praktik kerjalapangan di Industri penulis mengamati Kinerja staff pastry dalam menghandle tamu Allergen

Studi Literatur : Kajian internet, dalam penelitian ini penulis mengambil referensi dari internet untuk menambahkan apa yang kurang penulis dapatkan dari penelitian secara langsung.

Eksperimen Eksperimen adalah teknik pengumpulan data dengan cara melakukan percobaan berulang-ulang terhadap objek penelitian. Pada hal ini peneliti akan membuat percobaan berulang-ulang untuk mencari rasio terbaik dari komposisi Ice Cream. Data yang telah peneliti kumpul dengan metode ini akan dicantumkan di Bab 4 pada hasil penelitian mulai dari bahan dan alat, cara membuat, dokumentasi hasil uji coba, tabel dan dokumentasi responden, deskripsi uji coba hingga tabel perbandingan dari masing-masing uji coba.

Alat dan Bahan

Alat:

1. Kompor
2. Panci
3. Spatula
4. Gelas
5. Cetakan

6. Sendok

Bahan:

1. Pannacota
2. Susu Kedelai 150 ml
3. Gelatine 10-15 gr
4. Madu 10 gr
5. Blacksticky Rice
6. Beras ketan hitam 100 gr
7. Gula 100 gr
8. Santan 100 ml
9. Air secukupnya
10. Garam 3-5 gr
11. Coconutscootch
12. Gula 100gr
13. Santan 150ml
14. Maizena secukupnya

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil Pannacota Black Sticky Rice with Coconut Scotch

Dessert ini merupakan modifikasi product dari menu Dessert yang sudah ada disebuah Private Island Resort, dimana khasus Alerginya sangat tinggi mengakibatkan staff kitchen sering menmbuat eksperimen dan mencari product baru untuk bisa diberikan kepada tamu yang alergi. Maka, dibuatnya modifikasi product ini untuk menambahkan product dessert agar lebih bervariasi lagi.

Uji Coba pannacota black sticky rice with coconut scotch

Berikut adalah beberapa jenis komposisi serta alat dan cara membuat yang sediakan untuk melakukan uji coba.

Uji Coba Pertama

Alat:

1. Kompor
2. Panci
3. Spatula
4. Gelas
5. Cetakan
6. Sendok

Bahan :

Pannacota

1. Susu Kedelai 150 ml
2. Gelatine 10-15 gr
3. Madu 10 gr

Blacksticky Rice

1. Beras ketan hitam 100 gr
2. Gula 100 gr
3. Santan 100 ml
4. Air secukupnya
5. Garam 3-5 gr

Coconutscotch

1. Gula 100gr
2. Santan 150ml
3. Maizena secukupnya

Cara Membuat :

1. Cuci bersih beras ketan hitam, lalu rendam hingga kurang lebih 1 jam
2. Siapkan panci lalu masukkan susu kedelai dan campurkan dengan gelatin, rebus hingga mendidih, serta masukan madu.
3. Siapkan cetakan, masukan susu kedelai yang sudah masak diamkan di suhu ruang hingga hangat kuku dan masukkan kedalam kulkas diamkan hingga set
4. Masak beras ketan dengan air sampai tekturnya setengah masak, lalu masukan santan, garam, dan madu
5. Masak beras ketan hingga matang sekitar 30-45 menit
6. Sambil menunggu beras ketan masak siapkan panci dan masukan gula, tambahkan air sedikit tunggu sampai caramel kecoklatan
7. Setelah kecoklatan masukan santan aduk sampai tercampur dengan baik tambahkan sedikit air dan maizena



Gambar 1: Uji coba pertama (Peneliti, 2025)

Table 1: Uji Coba Pertama

Tanggal	Responden	Rasa	Tekstur	Visual	Reaksi
1 Juni 2024	Profesional chef	<ul style="list-style-type: none"> - Sausnya kemanisan - Ketan hitamnya keras - Rasa madunya kurang di pannacota - Di ketan hitam madunya terlalu dominan 	<ul style="list-style-type: none"> - Ketan hitamnya keras - Sausnya seperti ada yang kurang 	Tambah garnish berwarna hijau	Aman
13 Mei 2024	Dosen pengajar F & B Product 1	<ul style="list-style-type: none"> - Saus kemanisan - Madunya kurang terasa di pannacota - Madunya kurang cocok di ketan hitam 	- Ketan hitamnya keras	Kurang warna	Aman
13 Mei 2024	Dosen pengajar F & B Product 2	<ul style="list-style-type: none"> - Saus Kemanisan 	- Ketan hitamnya keras	Kurang warna	Aman
13 Mei 2024	Asisten dosen pengajar F & B Product	<ul style="list-style-type: none"> - Saus Kemanisan - Madunya mendominasi di ketan hitam 	- Beras ketannya tidak di rendam dulu makanya keras	Kurang warna hijau	Aman
30 Maret 2024	Jessica (Mahasiswa) Gluten Intolerant	<ul style="list-style-type: none"> - Pannacotanya kurang manis - Sausnya terlalu manis hanya rasa manis yang dominan - Kurang suka madunya di ketan hitam 	<ul style="list-style-type: none"> - Sausnya kekentalan - Ketan hitamnya masih agak keras 	Warna hitamnya agak mengganggu dari kuah ketan hitamnya	Aman, tidak mengakibatkan reaksi alergi
30 Maret 2024	Geby (Pelajar) No Alergic, Dislike Peanut	<ul style="list-style-type: none"> - Sausnya kemanisan - Walau tak suka kacang, pannacota susu kedelainya saya suka - Ketan hitamnya kurang masak - Di ketan hitamnya tidak usah pakai madu, rasanya jadi aneh 	- Ketan hitamnya masih keras	Tambahkan sesuatu yang berwarna hijau sebagai garnish	Aman

Deskripsi Uji Coba Pertama

Disini penulis tidak merendam beras ketan hitamnya kurang dari 1 jam sehingga waktu dimasak masih keras, sausnya kebanyakan gula makanya kemanisan, disini penulis juga ingin mengurangi penggunaan gula jadi menggantinya dengan madu di ketan hitamnya tapi ternyata respon responden kurang cocok rasanya antara santan dan madu.

Uji Coba ke Dua

Alat:

1. Kompor
2. Panci
3. Spatula
4. Gelas
5. Cetakan
6. Sendok

Bahan :

Pannacota

1. Susu Kedelai 150 ml
2. Gelatine 10-15 gr
3. Madu 5-10gr

Black Sticky rice

1. Beras ketan hitam 100 gr
2. Gula 30 gr
3. Santan 100 ml
4. Air secukupnya (lihat tekstur)
5. Garam 3-5 gr

Coconutscoth

1. Gula 100gr
2. Santan
3. Maizena secukupnya

Gambar uji coba kedua



Gambar 2: Uji coba kedua (Peneliti, 2024)

Cara Membuat :

1. Cuci bersih beras ketan hitam, lalu rendam minimal 1 jam.
2. Siapkan panci lalu masukkan susu kedelai
3. Larutkan gelatine lalu campurkan disusu kedelai
4. Siapkan cetakan, masukan susu kedelai yang sudah masak diamkan disuhu ruang hingga hangat kuku dan masukkan kedalam kulkas diamkan hingga set.
5. Masak beras ketan dengan air sampai teksturnya setengah masak, lalu masukan santan, garam, dan madu
6. Masak beras ketan hingga matang sekitar 30-45 menit
7. Sambil menunggu beras ketan masak siapkan panci dan masukan gula, tambahkan air sedikit tunggu sampai caramel kecoklatan
8. Setelah kecoklatan masukan santan aduk sampai tercampur dengan baik tambahkansedikit air

Table 2: Uji Coba kedua

Tanggal	Responden	Rasa	Tekstur	Visual	Reaksi
5 Juni 2024	Profesional chef	<ul style="list-style-type: none">- Sepertinya rasa sausnya ada yang kurang- Pannacotanya sudah baik	<ul style="list-style-type: none">- Sausnya terlalu cair- Ketan hitam sudah tidak keras lagi	Tambahkan potongan jeruk nipis atau daun mint untuk garnish atau daun pandan	Aman
16 Mei 2024	Dosen pengajar F & B Product 1	<ul style="list-style-type: none">- Ada yang perlu ditambahkan disaus- Rasa pannacota dan ketan hitamnya sudah baik	Sudah baik	Kurang warna	Aman
16 Mei 2024	Dosen pengajar F & B Product 1	Butuh rasa lain di saus	Sudah baik		Aman
16 Mei 2024	Asisten Dosen pengajar F & B Product 1	Sausnya kurang rasa	Terlalu Cair	Perlu tambahan garnish	

28 April 2024	Jessica (Mahasiswa) Gluten Intolerant	- Sausnya terlalu plan - Pannacotanya sudah enak	- Sausnya sudah pas - Ketan hitamnya sudah lembut		Aman, tidak mengakibat kan reaksi alergi
28 April 2024	Geby (Pelajar) No Alergic, Dislike Peanut	- Sausnya seperti ada yang kurang	- Ketan hitamnya sudah baik		Aman

Deskripsi Uji Coba Kedua

Disini penulis telah mengurangi gula di saus dan memasak beras ketan lebih lama, disini penulis berpikir ingin menambahkan apa agar rasa sausnya tidak terlalu plan alias ada aneka rasanya, saran dari chef untuk menambahkan jeruk nipis serta pandan

Uji Coba ke tiga

Alat :

1. Kompor
2. Panci
3. Spatula
4. Gelas
5. Cetakan
6. Sendok

Bahan :

Pannacota

1. Susu Kedelai 150 ml
2. Gelatine 10-15 gr
3. Madu 5-10gr

Coconutscotch

1. Gula 100gr
2. Santan
3. Maizena secukupnya
4. Jeruk nipis 5-10 ml

Black Sticky rice

1. Beras ketan hitam 100 gr
2. Gula 30 gr
3. Santan 100 ml
4. Air secukupnya (lihat tekstur)
5. Maizena secukupnya
6. Garam 3-5 gr

Cara Membuat :

1. Cuci bersih beras ketan hitam, lalu rendam minimal 1 jam
2. Siapkan panci lalu masukkan susu kedelai dan campurkan dengan gelatin, rebus hingga mendidih, serta masukan madu.
3. Siapkan cetakan, masukan susu kedelai yang sudah masak diamkan di suhu ruang hingga hangat kuku dan masukkan kedalam kulkas diamkan hingga set
4. Masak beras ketan dengan air sampai teksturnya setengah masak, lalu masukan santan, garam, dan madu
5. Masak beras ketan hingga matang sekitar 30-45 menit Sambil menunggu beras ketan masak siapkan panci dan masukan gula, tambahkan air sedikit tunggu sampai caramel kecoklatan.
6. Setelah kecoklatan masukan santan aduk sampai tercampur dengan baik tambahkan sedikit air dan perasan jeruk nipis.



Gambar 2: Uji coba ketiga (Peneliti, 2024)

Table 3: Uji Coba ketiga

Tanggal	Responden	Rasa	Tekstur	Visual	Reaksi
12 Juni 2024	Profesional chef	- Sausnya sudah baik - Pannacotanya sudah baik	Ketan hitam sudah tidak keras lagi	Baik	Aman
3 Juni 2024	Dosen pengajar F & B Product 1	Sudah baik	Sudah Baik	Baik	Aman
3 Juni 2024	Dosen pengajar F & B Product 2	Rasa pannacota dan ketan hitamnya sudah baik	Sudah baik	Baik	Aman
3 Juni 2024	Dosen pengajar F & B Product 3	Sudah baik	Sudah baik	Baik	Aman
3 Juni 2024	Asisten Dosen pengajar F & B Product	Sudah Baik	Sudah Baik	Baik	
17 Mei 2024	Jessica (Mahasiswa) Gluten Intolerant	- Sausnya sudah enak - Pannacotanya sudah enak	- Sausnya sudah pas - Ketan hitamnya sudah lembut	Baik	Aman, tidak mengakibatkan reaksi alergi
17 Mei 2024	Geby (Pelajar) No Alergic, Dislike Peanut	Sausnya sudah enak	Ketan hitamnya sudah baik	Baik	Aman

Deskripsi Uji Coba Ketiga

Disini penulis menambahkan perasan jeruk nipis di sausnya hingga memberi rasa asam sedikit dan menambah cita rasa sausnya.

Table 4: Perbandingan Uji Coba pertama sampai ke tiga

Tanggal	Uji Coba	Bahan dan Alat	Proses	Waktu	Keterangan
30 Maret 2024	1	<ul style="list-style-type: none"> - Susu Kedelai 150 ml - Gelatine 10-15 gr - Beras ketan hitam 100 gr - Gula 200 gr - Santan 250 gr - Air secukupnya (lihat tekstur) - Maizena secukupnya - Garam 3-5 gr - Madu 10 gr <p>Alat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompor - Panci - Spatula - Gelas - Cetakan - Sendok 	<ul style="list-style-type: none"> - Merendam - Memasak - Merebus - Mendiamkan di <i>Chiller</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - 40 Menit - 30 Menit - 5 Menit - 1 Jam 	
28 April 2024	2	<ul style="list-style-type: none"> - Susu Kedelai 150 ml - Gelatine 10-15 gr 	Merendam Memasak	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Jam - 30 Menit 	
		<ul style="list-style-type: none"> - Beras ketan hitam 100 gr - Gula 50 gr - Santan 250 gr - Air secukupnya (lihat tekstur) - Maizena secukupnya - Garam 3-5 gr - Madu 5 gr <p>Alat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompor - Panci - Spatula 	<ul style="list-style-type: none"> - Merebus Mendiamkan di <i>Chiller</i> - Merebus Mendiamkan di <i>Chiller</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 Menit - 1 Jam 	<ul style="list-style-type: none"> - 5 Menit - 1 Jam

		<ul style="list-style-type: none"> - Gelas - Cetakan - Sendok 			
5 Mei 2024	3	<ul style="list-style-type: none"> - Susu Kedelai 150 ml - Gelatine 10-15 gr - Beras ketan hitam 100 gr - Gula 50 gr - Santan 250 gr 	<ul style="list-style-type: none"> - Merendam - Memasak - Merebus - Mendiamkan di <i>Chiller</i> 	<ul style="list-style-type: none"> - 1 Jam - 30 Menit - 5 Menit - 1 Jam 	
		<ul style="list-style-type: none"> - Air secukupnya (lihat tekstur) - Maizena secukupnya - Garam 3-5 gr - Madu 5 gr - Jeruk nipis 5 ml <p>Alat :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kompor - Panci - Spatula - Gelas - Cetakan - Sendok 			

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang tamu yang memiliki alergi serta membuat modifikasi product dessert untuk mengantisipasi terjadinya reaksi alergi maka diperoleh kesimpulan sebagai berikut: Produk bisa dikonsumsi bagi tamu yang Allergen Tapi, tidak bagi semua Allergen yaitu bagi yang All nut intolerance, karena produk yang dimodifikasi mengandung kacang kedelai walaupun pada dasarnya kacang kedelai atau soy beans masih satu keluarga dengan kacang-kacangan. Dalam membuat modifikasi Dessert ini, penulis memilih Susu Kedelai dan Beras Ketan Hitam menjadi bahan dasar dengan campuran-campuran bahan lainnya yang sudah dipertimbangkan untuk takaran-takaran setiap bahan seperti santan, gula, madu dan lainlain seperti yang tertera di atas. Dari seluruh uji coba yang telah dipilih adalah uji coba yang ketiga dengan komentarkomentar dan masukan dari responden adalah rasa manis, dan guri dari santan yang cocok dibuat kombinasi dalam dessert yang berbahan dasar susu kedelai dan beras ketan hitam. Untuk tekstur baik pada pannacota dan black sticky ricenya sudah lembut dan sesuai sehingga penguji memilih uji coba yang terakhir atau ketiga.Target pemasaran produk bukan hanya kepada customer yang allergen tetapi bisa juga kepada customer yang tidak memiliki allergen atau kalangan umum.

DAFTAR RUJUKAN

- Allergy.org.au Articles about Skin Allergy, February 2024 From <https://www.allergy.org.au/patients/skin-allergy/angioedema>
- Associates MD 2017. Allergy. Associates MD Midical Group. Retrieved August 20, 2017, from <https://associatesmd.com/services/allergies>.
- Coastalallergyasthma.com Articles About Allergies, February 2024 From <https://www.coastalallergyasthma.com/allergy-overview/allergysymptoms/allergygastroenteritis/>
- Dermeze.com.au Articles about skin irritations, February 2024 From <https://www.dermeze.com.au/articles/4-foods-didnt-know-cause-skinirritations/>
- Dessert Blogspot. 2013 Diakses pada 15 Mei 2024 dari <https://dessertdessert.blogspot.com/2013/06/pengertian-dan-sejarahdessert.html?m=1>
- Dinkes.kalbarprov.go.id Artikel Mengenal Alergi makanan Diakses Februari 2024, dari <https://dinkes.kalbarprov.go.id/artikel/mengenal-alergi-makanan/>
- Gani, Z. 2015 "Santan Gerakan Nasional Santan Ekslusif" Tersedia dari Google Book
- Gusnadi, D. dkk. 2021 "Uji Oranoleptik Dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi Umkm Di Kabupaten Bandung" Artikel
- Harlim, Ago. 2016 Buku Ajar Ilmu Kesehatan Kulit dan Kelamin Penyakit Alergi Kulit.
- Maulana. L, dkk. 2020 "Modifikasi Makanan Indonesia Berbahan Santan" Artikel
- JOURNEY Metasari, R. 2023 "Beragam Manfaat dari Susu Kedelai" Tersedia dari Google Book
- Notoatmodjo, S. 2010 "Metodologi penelitian kesehatan" Jakarta: Rineka Cipta
- Resources.trust20.co What is Allergen. Diakses Februari 2024 dari <https://resources.trust20.co/blog/comprehensive-guide-food-allergies>
- Saras, T. 2023 "Beras Ketan Hitam Manfaat, Khasiat dan Penggunaannya" Tersedia dari Google Book

- Sutaguna, I. N 2017 “Modifikasi Makanan Tradisional Bali Berbahan Dasar Ayam Sebagai Daya Tarik Wisata Di Desa Mengwi Badung” Artikel : Universitas Udayana, Bali
- Soedarto. 2012. Alergi dan penyakit sistem imun. Jakarta: Sagung Seto, bab 2 pp 13-18
- Saleh, M 2017 Journal : Assessing the Procedures Followed to Avoid the Risk of Food Allergies in the Food and Beverage Sector within Lodging Establishments: The Case of Red Sea Governorate
- Tarwendah, I. P. 2017 Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. Jurnal Pangandan Agroindustri, 5(2). Retrieved from <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531>
- Theculinarypro.com What is Allergen Food. Diakses Februari 2024 dari <https://www.theculinarypro.com/food-allergies>
- World Allergy Organization 2016. Table of Percentage data on Allergies in Indonesia, March 2024, From <https://www.worldallergy.org/table-ofpercentage-data-on-allergies-in-Indonesia> World Allergy Organization 2017. Clinical Manifestations of allergies, February 2024 from <https://www.worldallergy.org/clinical-manifestations-ofallergies>