

## Bolu Susu: Oleh - Oleh Lembang Berbasis Kearifan Lokal

Vanessa Velma Nugraha<sup>1</sup>, Verlion Novrilieyadi<sup>2</sup>, Cindy Nia Risky<sup>3</sup>, Kevin Vannes Afandi<sup>4</sup>, Steffy Meylinda<sup>5</sup>

Universitas Kristen Maranatha<sup>1,2,3,4</sup>, Kota Bandung, Indonesia  
2346003@lang.maranatha.edu

Informasi Artikel	Abstract
E-ISSN : 3026-6874 Vol: 2 No: 11 November 2024 Halaman : 52-61	<i>Bolu Susu Lembang (BSL) is a modern cake from Lembang, Bandung, created by Rizka Wahyu and Anggara Kasih Nugroho Jati. They combine traditional Bandung flavors with innovative twists, using high-quality ingredients like milk. BSL comes in various flavors such as original, chocolate, durian, red velvet, vanilla, cheese, strawberry, blueberry, banana cheese, and more. The main issue addressed in this study is the relatively higher price of Bolu Susu Lembang, which is due to the use of premium ingredients and reliance on fresh milk. Therefore, this research aims to compare the quality of Bolu Susu Lembang sold from carts and those sold in stores. The purpose of this study is to introduce and provide a deeper understanding of Bolu Susu Lembang, a signature product from Bandung, to both local and international audiences, especially tourists visiting Bandung, particularly in Lembang. This goal is achieved using a qualitative descriptive research method. The sample for this study consists of vendors who sell Bolu Susu Lembang. Research Findings The study finds that Bolu Susu Lembang has a soft texture, owing to the extensive use of milk-based ingredients, and an attractive appearance. These factors reflect the quality of the product and its position within current culinary trends.</i>
<b>Keywords:</b> Bolu Susu Lembang Culinary Lembang	

### Abstrak

Bolu Susu Lembang atau yang disingkat BSL adalah bolu salah satu produk makanan modern khas Bandung dari Lembang dimiliki oleh Rizka Wahyu dan Anggara Kasih Nugroho Jati yang menggabungkan cita rasa tradisional Bandung dengan sentuhan inovasi, berbahan dasar yang berkualitas, seperti susu. Bolu Susu Lembang memiliki berbagai varian rasa seperti *original*, coklat, durian, *red velvet*, vanila, keju, stroberi, *blueberry*, pisang keju, dll. Permasalahan dalam penelitian ini adalah harga bolu susu lembang yang relatif lebih tinggi karena memakai bahan yang berkualitas dan ketergantungan pada susu segar. Oleh karena itu kami hendak membandingkan bagaimana kualitas Bolu susu Lembang yang ada di gerobak dan yang ada di toko. Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan dan memberikan wawasan mendalam tentang produk Bolu Susu Lembang khas Bandung kepada masyarakat lokal dan internasional terutama turis yang hendak berkunjung ke Bandung terutama di Lembang. Tujuan tersebut dapat dicapai dengan memakai metode berupa deskriptif kualitatif. Sampel penelitian ini berupa penjual yang menjual Bolu Susu Lembang. Hasil penelitian Bolu Susu Lembang memiliki cita rasa yang lembut karena banyak menggunakan banyak olahan susu dengan tampilan produk yang menarik. Hal ini mencerminkan kualitas produk Bolu Susu Lembang, tren kuliner.

Kata Kunci: Bolu Susu Lembang, Kuliner, Lembang.

### PENDAHULUAN

Kota Lembang salah satu kota di dekat Bandung, Jawa Barat, biasanya memiliki cuaca yang dingin dan sejuk dengan rata-rata suhu umumnya di bawah 20 derajat Celsius (Bintarsih Sekarningrum, 2017; Edi, 2002). Lokasinya terletak di dataran tinggi, kondisi inilah yang membuat Kota Lembang sebagai kota yang cocok untuk menikmati panganan yang ditemani oleh secangkir teh hangat, salah satunya Bolu Susu Lembang, Bolu khas Lembang memiliki cita rasa lembut, manis, creamy dan gurih; dengan aroma susu yang kuat, membuat Bolu Susu Lembang disukai banyak orang terlebih jika dinikmati di Kota Lembang dengan cuaca yang dingin dan sejuk (Triyadi, 2021). Berbagai panganan bolu yang beredar di nusantara yaitu: Bolu Kukus Siliwangi merupakan bolu yang berasal dari Bogor, Jawa Barat. Bolu ini diproduksi oleh CV.

Boga Karya dengan cara dikukus seperti bolu kukus pada umumnya yang memiliki tekstur yang

lembut dan lembab dengan rasa yang manis dan legit namun yang membedakannya adalah varian rasanya yang unik seperti rasa alpukat mentega dengan topping keju diatasnya yang membuat rasa Bolu Kukus Siliwangi semakin beragam dan menarik untuk dicoba. Selain rasa alpukat mentega, Bolu Kukus Siliwangi juga memiliki aneka rasa seperti durian montong, red velvet, talas bogor, black forest dan masih banyak lagi. Bolu ini hanya kuat selama 4 hari di dalam kulkas jadi harus segera di konsumsi. Bolu Kemojo merupakan bolu yang berasal dari provinsi Riau, Pekanbaru. Bolu ini memiliki bentuk seperti bunga kamboja karena asal muasal nama kemojo adalah dari kata kamboja, maka bolu kemojo dicetak dengan cetakan berbentuk bunga kamboja.

Bolu ini memiliki tekstur yang berbeda dari bolu pada umumnya yang bertekstur lembut layaknya sponge dan bolu kemojo bertekstur lebih padat seperti layaknya kue basah terbuat dari santan sedang, air daun suji atau pandan, margarin,  $\frac{1}{4}$  sdt garam, gula pasir, telur, tepung terigu dan wijen putih dimasak dengan cara dikukus bukan dipanggang. Sekarang, sudah banyak varian rasa contoh, durian, cokelat, buah naga, jagung, dan lainnya. Bolu Klemben merupakan bolu yang berasal dari Banyuwangi, Jawa Timur. Bolu klemben secara tidak langsung terlihat serupa kue madeleines di Prancis. Bolu ini bertekstur kering, padat, dan lembut di dalamnya, dengan rasa yang manis khas kue bolu. Bolu Klemben terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur,  $\frac{1}{2}$  sdt vanila bubuk,  $\frac{1}{2}$  sdt garam, daun pandan dan margarin secukupnya.

Proses pembuatan bolu yang dicetak di dalam panggangan yang bentuknya cangkang kerang atau tiram hingga garing. Bolu Peca merupakan bolu yang berasal dari Bugis, Sulawesi Selatan (Makassar). Bolu Peca memiliki bentuk dan ciri khas berbentuk seperti bantet serupa bolu yang gagal mengembang, dengan tekstur yang lembut dan rasanya manis legit, yang terbuat dari tepung terigu, tepung beras, tbm, baking powder, vanili, telur, gula pasir, air, gula merah, daun pandan. Bolu ini sering dimakan memakai siraman kuah karamel gula merah sehingga membuat rasanya semakin lezat.

Bolu Peca khas Bugis juga menjadi sajian penting acara adat, jamuan resmi di dalam masyarakat suku Bugis, tepatnya Sulawesi Selatan. Bolu Macan merupakan bolu yang berasal dari kepulauan Bangka. Bolu ini dinamakan bolu macan karena corak atau motifnya seperti loreng-loreng bolu harimau atau macan, yang membuat bolu ini memiliki motif yang cantik dan unik dari bolu lainnya, rasa bolu yang manis dengan rasa coklat dan mocca yang kuat serta memiliki tekstur yang lembut. Bolu macan terbuat dari telur (pisahkan putihnya), butter, margarin, gula pasir, terigu protein rendah, maizena, susu bubuk, pasta coklat dan pasta mocca.

Bolu Susu Lembang khas Bandung ini memiliki cita rasa dan karakteristik yang mendalam dibandingkan dengan bolu nusantara lainnya inilah yang membedakan dengan bolu nusantara lainnya yaitu: Rasa dan Bahan utamanya: Bolu Susu Lembang, tentu berasal dari lembang yang terkenal dengan penghasil susu sapi perah yang berkualitas yang memberikan rasa yang creamy dan lezat, sebagai bahan utama dari bolu susu lembang, maka memiliki rasa yang lebih sederhana, dengan aroma dan rasa susu yang otentik, kuat dan khas, yang membedakannya dari bolu lainnya yang lebih variative (Kristanto et al., 2024).

Bolu Kukus Siliwangi memiliki bahan utama tepung terigu, gula, dan berbagai bahan tambahan sesuai dengan varian rasanya yang memiliki banyak pilihan rasa yang unik, termasuk alpukat, durian, dan red velvet, sehingga lebih beragam dan variatif dibandingkan Bolu Susu Lembang; Bolu Kemojo bahan utamanya yaitu santan, daun pandan, dan bahan-bahan lokal lainnya, juga memiliki rasa yang gurih dan manis, ini sangat berbeda dari rasa creamy susu yang dominan karena terdapat dalam Bolu Susu Lembang; Bolu Klemben bahan utamanya tepung terigu, telur, dan vanila, dengan rasa manis klasik yang sederhana dengan aroma pandan dan vanila.

Bahan-bahan ini menghasilkan bolu yang mirip kue klasik yang berbeda dari Bolu Susu Lembang dengan bentuk yang lebih modern layaknya bolu pada umumnya; Bolu Peca bahan utamanya memakai atau menggunakan tepung terigu, tepung beras, dan gula merah, rasanya manis yang dominan, dengan tambahan rasa karamel dari gula merah yang menjadi ciri khasnya yang berbeda dengan bolu lembang karena tidak menggunakan siraman gula merah dan rasanya tidak dominan manis karena mengutamakan rasa creamy susu; Bolu macan bahan utamanya menggunakan pasta coklat dan mocca, rasanya adalah perpaduan mocca dan coklat yang manis, dengan aroma coklat yang sangat kuat dan dominan tentu berbeda dengan Bolu Susu Lembang yang lebih lembut dan sederhana. Tekstur: Bolu

Kukus Siliwangi bertekstur lembut dan lembab, dan bervariasi tergantung rasa yang akan dibuat; Bolu Kemojo bertekstur lebih padat dan kenyal, tidak seperti bolu lembut pada umumnya; Bolu Klemben bertekstur kering di luar dan lembut di dalam; Bolu macan bertekstur lembut namun lebih padat. Semua bolu khas nusantara memiliki tekstur yang berbeda dengan bolu susu lembang yang memiliki tekstur lembut, moist, dan mudah dicerna, sehingga cocok untuk camilan acara keluarga ataupun oleh-oleh yang mencerminkan kuliner ikonik dari Lembang dengan fokus pada kualitas susu lokal.

Daya Tahan dan Penyimpanan: Bolu Susu Lembang: cukup tahan lama di suhu ruangan, lebih baik disimpan di lemari es untuk mempertahankan kelembutan; Bolu Kukus Siliwangi: hanya bertahan sekitar 4 hari di kulkas, harus segera dikonsumsi dan disimpan di lemari es; Bolu Kemojo: cepat basi karena mengandung santan, perlu disimpan di lemari es; Bolu Klemben: daya tahan lama karena tekstur kering, bisa disimpan di suhu ruangan dalam wadah kedap udara; Bolu Peca: cepat rusak, terutama karena kuah gula merah, harus segera dikonsumsi dan disimpan di lemari es; Bolu Macan: bisa bertahan beberapa hari di suhu ruangan, tetapi sebaiknya disimpan di lemari es untuk menjaga tekstur. Keunggulan Bolu Susu Lembang dibanding bolu lainnya: Bolu Susu Lembang menggunakan bahan utama susu yang menjadikan rasa creamy dengan aroma susu khas yang lezat dan autentik sebagai daya tarik utama bagi pecinta susu.

Bolu Susu Lembang memiliki tekstur lembut dan moist yang berbeda dengan bolu pada umumnya yang bertekstur kering atau padat, maka bolu ini cocok untuk dinikmati semua kalangan termasuk anak kecil sekalipun. Umur simpan yang cukup baik: Bolu Susu lembang memiliki umur simpan yang cukup baik walaupun teksturnya lembut terutama jika disimpan dalam suhu ruangan yang sejuk atau di lemari es dan rasanya tetap enak walaupun sudah disimpan beberapa hari. Varian rasa modern yang cukup beragam: Bolu ini mengikuti tren rasa yang modern seperti rasa coklat, keju, dan matcha, yang menarik bagi konsumen untuk dicoba sebagai kekhasan dan keunikan produk ini. Kemasan yang Menarik dan Praktis: bolu ini menyajikan kemasan yang mudah dibawa sehingga memudahkan konsumennya jika perjalanan jauh untuk oleh-oleh.

Permasalahan terhadap bolu susu lembang adalah harga bolu susu lembang yang relatif lebih tinggi karena memakai bahan yang berkualitas seperti susu segar atau susu sapi langsung, produksi yang lebih rumit karena memastikan agar bahan baku yang digunakan tetap segar dan berkualitas diperlukan untuk selalu di kontrol, penyimpanan khusus karena susu segar memiliki umur simpan yang relatif singkat jadi harus disimpan di penyimpanan khusus, dan komitmen terhadap kualitasnya kepada konsumen agar tetap terjaga dan ketergantungan pada susu segar. Oleh karena itu kami hendak membandingkan bagaimana kualitas Bolu susu Lembang yang ada di gerobak dan yang ada di toko. Tujuan penelitian ini untuk memperkenalkan Bolu Susu Lembang sebagai bolu khas Bandung kepada Indonesia dan luar negeri dan mencari solusi bagaimana menstabilkan harga Bolu Susu Lembang dan ketergantungan pada susu segar.

## Literature Review

Beberapa penelitian terdahulu yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya adalah Desain Kemasan Bolu Susu Lembang sebagai Upaya Meningkatkan Promosi Kuliner Bandung oleh Agus Triyadi (2021); Pengaruh Kualitas Produk, Citra Merek, dan *Word of Mouth* terhadap keputusan Pembelian Bolu Susu Lembang oleh Maria Y. Aryati Wahyuningrum (2020); Strategi *Electronic Word of Mouth* sebagai Teknik Pemasaran Bolu Susu Lembang oleh Yudi Kristanto et al (2024). Ketiga penelitian yang dilakukan oleh peneliti terdahulu semuanya bertujuan untuk meningkatkan penjualan produk Bolu Susu Lembang. Para peneliti menjelaskan bahwa desain kemasan, kualitas produk, citra merek, dan *Word of Mouth* mempengaruhi konsumen untuk membeli produk Bolu Susu Lembang.

Berdasarkan penjelasan di atas, tampaknya ketiga penelitian tersebut belum membahas dari segi kearifan lokal dan bagaimana kualitas produk Bolu Susu Lembang yang ada di gerobak dengan yang ada di toko. Oleh karena itu, kami melakukan penelitian untuk menggali bahwa produk Bolu Susu Lembang merupakan produk berbasis kearifan lokal yang akan diidentifikasi perbedaan kualitas produk antara yang ada di gerobak dengan yang ada di toko. Dimana cita rasa produk lokal tidak kalah bersaing dengan produk asing. Banyak wisatawan lokal maupun mancanegara yang menyukai produk Bolu Susu Lembang. Orang-orang yang berkunjung ke Lembang akan membeli produk Bolu Susu Lembang sebagai oleh-oleh

karena memiliki cita rasa lokal yang dapat memanjakan lidah setiap orang (Kristanto et al., 2024).

## METODE

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kualitatif. Metode deskriptif kualitatif merupakan sebuah metode penelitian yang memanfaatkan data kualitatif dan dijabarkan secara deskriptif (Creswell, 2014b, 2014a; Creswell & Plano Clark, 2018). Dalam penelitian ini, kami mencari data dengan menganalisis visual dari penganan nusantara yang kami pilih yaitu Bolu Susu Lembang, karena bolu ini viral dan banyak dicari oleh wisatawan dari berbagai penjuru, selain rasanya yang enak, harganya juga relative terjangkau.

Tahapan yang dilakukan dalam pelaksanaan penelitian ini diawali dengan studi literatur, dan membuat instrument penelitian (Creswell & Clark, 2017; kathryn Roulston, 2008). Tahap kedua adalah observasi lapangan dilakukan melalui wawancara singkat kepada penjual Bolu Susu Lembang yang menggunakan gerobak, dan observasi langsung ke lapangan di lokasi penjualan bolu susu Lembang, yaitu di cabang Terusan Cibaduyut dan Jl. Kopo No. 167 Bandung, hal itu dilakukan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih baik tentang pemasaran produk di beda tempat serta kualitas produknya.

Tahap ketiga tim peneliti melakukan reduksi data dan selanjutnya analisis data. Adapun analisis data difokuskan pada rasa, tekstur, aroma, warna, kualitas, dan penyajian hasil. Tahap keempat adalah simpulan dari penelitian ini. adapun tahapan dalam menganalisis adalah:



Gambar 1. Bagan Analisis Bolu Susu Lembang  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Bolu Susu Lembang adalah salah satu oleh-oleh khas Lembang. Bolu Susu Lembang memiliki ciri khas yang unik dibandingkan dengan bolu lainnya. Bolu Susu Lembang terbuat dari bahan lokal yang berkualitas. Bolu Susu Lembang berbahan dasar susu yang dihasilkan oleh peternak sapi di daerah Lembang. Pada awalnya, pendiri Bolu Susu Lembang ingin membantu mensejahterakan peternak sapi lokal, khususnya di daerah Lembang. Mereka melihat bahwa Lembang merupakan salah satu daerah penghasil susu terbaik. Ide digali untuk melakukan inovasi dengan mengolah susu tersebut menjadi bolu yang bertekstur lembut dengan topping yang bervariasi. Hal ini menjadi identitas setempat dan menjadi penguatan daerah yang memiliki khas melalui rasa (Rahman, 2018; Ratnadewi et al., 2020; Setyawan & Dopo, 2020). Usaha tersebut berkembang menjadi Bolu Susu Lembang. Saat ini Bolu Susu Lembang memiliki banyak varian rasa.

Dalam melakukan penelitian ini, kami mengunjungi toko Bolu Susu Lembang yang berada di Jl. Kopo No. 167 dan terusan Cibaduyut Bandung. Hal ini untuk mendapatkan data mengenai perbedaan Bolu Susu Lembang yang dipasarkan di toko dengan di gerobak. Mereka mengatakan bahwa Bolu Susu Lembang yang dipasarkan di toko dengan di gerobak pada dasarnya memiliki kualitas dan cita rasa yang sama. Data digali secara mendalam melalui penelusuran wawancara dengan pegawai setempat mengenai harga Bolu Susu Lembang yang dipasarkan di gerobak seringkali lebih murah. Mereka mengatakan bahwa harga Bolu Susu Lembang di gerobak seringkali lebih murah karena *expired date* sudah dekat. Mereka menjelaskan Bolu Susu Lembang memiliki *expired date* sekitar empat hari. Mereka juga seringkali melakukan promosi untuk Bolu Susu Lembang yang *expired date* sudah dekat, terutama untuk *expired date* dua hari lagi. Berikut adalah jenis-jenis Bolu Susu Lembang pada umumnya:

- Bolu Susu Lembang Blackforest Terinspirasi dari kue *Blackforest* asal Jerman, varian ini menawarkan cita rasa coklat klasik dengan sentuhan khas Indonesia. Bolu ini dilapisi dengan butter cream blueberry yang manis dan menyegarkan, memberikan rasa unik yang berpadu sempurna dengan taburan coklat berkualitas premium. Tekstur bolunya lembut dan moist, membuatnya sangat menggugah selera. Blackforest yang biasanya hadir sebagai kue besar kini tersedia dalam versi bolu susu yang lebih ringan dan cocok sebagai camilan sehari-hari. Harga: Rp 35.000



Gambar 2. Kemasan BSL rasa *blackforest*  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Cokelat Varian ini menawarkan perpaduan rasa antara coklat dan keju yang memberikan sensasi manis, pahit, gurih, dan sedikit asin dalam setiap gigitannya. Bolu coklat ini terdiri dari dua lapisan lembut dengan lapisan dark chocolate di tengahnya, memberikan kekayaan rasa coklat yang intens. Selain itu, bolu ini dilapisi dengan custard susu yang creamy dan topping keju yang sangat melimpah. Perpaduan ini menciptakan rasa yang unik dan memuaskan. Harga: Rp 35.000



Gambar 3. Kemasan BSL rasa coklat  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Red Velvet ini menggunakan bubuk kakao dan ekstrak bit, yang memberikan warna merah khas dan rasa lembut serta manis. Dengan tambahan buttermilk dan sedikit white vinegar, tekstur bolunya menjadi sangat lembut. Di bagian atas, terdapat lapisan keju padat yang menambah kekayaan rasa, dilengkapi dengan topping biskuit red velvet yang melimpah. Ini menciptakan kombinasi yang sempurna antara manis dan gurih dalam satu gigitan. Harga: Rp 35.000



Gambar 4. Kemasan BSL rasa red velvet  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Alpukat Cokelat Varian ini menggunakan alpukat sebagai bahan utama yang memberikan rasa creamy dan lezat. Alpukat yang biasanya digunakan dalam jus atau dessert kini hadir dalam bentuk bolu. Di bagian atas, terdapat olesan butter lembut yang memberikan kelembutan ekstra pada bolu, ditambah dengan topping cokelat premium yang sedikit pahit. Perpaduan ini menciptakan rasa yang saling melengkapi antara alpukat yang creamy dan cokelat yang lezat. Harga: Rp 35.000



Gambar 5. Kemasan BSL rasa *alpukat cokelat*  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Cheesecake Varian ini menawarkan rasa keju yang kaya dan gurih. Dari lapisan dasar krim hingga taburannya, rasa keju begitu terasa tanpa membuat eneg. Perpaduan antara manis dan gurih saling melengkapi sehingga tidak ada rasa yang dominan. Ini menjadikan bolu susu varian cheesecake sebagai pilihan sempurna bagi pecinta keju yang ingin menikmati bolu lembut tanpa kehilangan cita rasa keju yang khas. Harga: Rp 35.000



Gambar 6. Kemasan BSL rasa *cheesecake*  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Tiramisu ini menghadirkan rasa yang sangat lembut dan menggugah selera. Bolu ini memiliki lapisan krim tiramisu dan kopi yang kaya akan aroma dan rasa, diikuti oleh taburan kakao yang memberikan sentuhan akhir yang pas. Setiap gigitan membawa perpaduan sempurna antara rasa kopi dan krim, menciptakan rasa tiramisu otentik yang sangat cocok bagi pecinta dessert kopi. Harga: Rp 35.000



Gambar 7. Kemasan BSL rasa *tiramisu*  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Original ini memiliki rasa sederhana namun istimewa. Terdiri dari lapisan dasar coklat dan vanilla yang memberikan aroma klasik, bolu ini juga dilengkapi dengan lapisan custard susu di bagian tengah yang gurih dan lembut. Di atasnya terdapat topping keju melimpah, menambah keistimewaan dan kenikmatan dari setiap gigitan. Rasa manis dan gurihnya sangat seimbang, cocok dinikmati kapan saja. Harga: Rp 35.000



Gambar 8. Kemasan BSL rasa *original*  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

- Bolu Susu Lembang Vanilla ini mengutamakan rasa dan aroma vanilla yang kuat. Perpaduan antara bolu yang lembut dengan custard susu yang creamy memberikan tekstur yang lumer di mulut. Di atasnya terdapat taburan keju yang sangat melimpah, memberikan sentuhan gurih yang membuat rasa vanilla lebih kaya dan lengkap. Aroma vanilla yang harum membuat varian ini sangat disukai oleh banyak orang. Harga: Rp 35.000



Gambar 9. Kemasan BSL rasa vanilla  
Sumber: Tim Peneliti. 2024

Berdasarkan paparan diatas rasa bolu susu Lembang yang didominasi rasa manis yang *balance* di lidah, dipadukan dengan kekayaan rasa susu sapi yang segar, yang memberikan sensasi rasa yang *creamy* saat di makan. Teksturnya lembut, sehingga menciptakan sensasi *moist* di mulut. Aromanya susu yang khas. Warnanya sesuai varian rasa, misal cokelat, *tiramisu*, *red velvet* dan lain sebagainya. Kualitas bolu Susu Lembang yang dijual di toko dan yang dijual di gerobak memiliki kualitas yang sama, hanya yang dijual di gerobak biasanya produknya yang sudah mau *expired*. Hasil dari analisis data menunjukkan bahwa cita rasa dari Bolu Susu Lembang sangat dipengaruhi oleh kualitas bahan baku terutama susu sapi segar. Selain itu kualitas produk yang dijual di beda tempat ternyata memiliki kualitas yang sama hanya jangka waktu masa penyimpanan yang membedakan.

## KESIMPULAN

Inovasi yang dilakukan oleh pendiri Bolu Susu Lembang membawa pengaruh baik bagi citra produk lokal. Walaupun Bolu Susu Lembang berbahan dasar susu Lembang, tetapi memiliki cita rasa yang dapat memanjakan lidah setiap orang, baik bagi wisatawan lokal maupun mancanegara. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa cita rasa produk lokal tidak kalah bersaing dengan produk asing, dan dari segi kualitas Bolu Susu Lembang di toko dengan yang di gerobak sangat berbeda jauh karena Bolu Susu Lembang yang di gerobak di jual lebih murah karena sudah mendekati masa kadaluarsa. Harga bolu yang relatif tinggi mencerminkan komitmen mereka pada kualitas, termasuk penggunaan susu segar untuk menjaga kepuasan konsumen. Solusinya, konsumen bisa membeli ukuran kecil jika hanya ingin mencoba, dan untuk mengurangi ketergantungan pada susu segar, bisa mempertimbangkan susu murni yang lebih tahan lama.

## REFERENCE

- Bintarsih Sekarningrum, D. Y. dan S. S. (2017). Pengembangan Bank Sampah Pada Masyarakat Di Bantaran Sungai Cikapundung. *Universitas Padjadjaran*, 1(5), 292–298. <http://jurnal.unpad.ac.id/pkm/article/download/16414/8010>
- Creswell, J. W. (2014a). *Penelitian Kualitatif dan Desain Riset* (S. Z. Qudsy (ed.); 3rd ed.). Pustaka Pelajar.
- Creswell, J. W. (2014b). *Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (J. Young (ed.); Fourth Edi). Sage Publication Inc. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Creswell, J. W., & Clark, V. L. P. (2017). Designing and Conducting Mixed Methods Research. In H. Salmon & C. Neve (Eds.), *Encyclopedia of Research Design* (Third Edit). SAGE Publication.

<https://doi.org/10.4135/9781412961288.n245>

Creswell, J. W., & Plano Clark, V. L. (2018). *Designing and Conducting Mixed Methods Design*. In C. Neve (Ed.), *SAGE Publication, Inc* (Third Edit). SAGE Publication Inc. <http://www.methodspace.com/groups/MixedMethodsresearchers/>

Edi, S. (2002). *Sejarah jawa barat*. [http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR.\\_PEND.\\_SEJARAH/196808281998021-TARUNASENA/artikel/Sejarah\\_Jawa\\_Barat.pdf](http://file.upi.edu/Direktori/FPIPS/JUR._PEND._SEJARAH/196808281998021-TARUNASENA/artikel/Sejarah_Jawa_Barat.pdf)

kathryn Roulston. (2008). *The SAGE Encyclopedia of Research Methods Vol 1 & 2*. In L. M. Given (Ed.), *The SAGE Encyclopedia of Qualitative Research methods*. SAGE Publication. [https://repository.bbg.ac.id/bitstream/515/1/The\\_Sage\\_Encyclopedia\\_of\\_Qualitative\\_Research\\_Methods.pdf](https://repository.bbg.ac.id/bitstream/515/1/The_Sage_Encyclopedia_of_Qualitative_Research_Methods.pdf)

Kristanto, Y., Saraswati, R. U., & Hamid, S. (2024). Strategi Electronic Word Of Mouth Sebagai Teknik Pemasaran Bolu Susu Lembang. *Jurnal Minfo Polgan*, 13(1), 428–435. <https://doi.org/https://doi.org/10.33395/jmp.v13i1.13683>

Rahman, F. (2018). Kuliner Sebagai Identitas Keindonesiaan (Culinary as Indonesian Identity). *Jurnal Sejarah*, 2(1), 43–63. <https://doi.org/https://doi.org/10.26639/js.v%vi%i.118>

Ratnadewi, R., Pandanwangi, A., & Prijono, A. (2020). Implementation of Art and Technology in Batik Purwakarta. *JTAM | Jurnal Teori Dan Aplikasi Matematika*, 4(1), 64. <https://doi.org/10.31764/jtam.v4i1.1872>

Setyawan, D., & Dopo, F. (2020). Strengthening national identity through the learning of east culture-based art education. *Harmonia: Journal of Arts Research and Education*, 20(1), 39–46. <https://doi.org/10.15294/harmonia.v20i1.21711>

Triyadi, A. (2021). Desain Kemasan Bolu Susu Lembang Sebagai Upaya Meningkatkan Promosi Kuliner Bandung. *Wacadesain*, 2(1), 16–25. <https://doi.org/10.51977/wacadesain.v2i1.508>