

## Analisis Terhadap Inovasi Produk Es Pisang Ijo Dalam Industri Kuliner Indonesia

Meina Candra<sup>1</sup>, Siska Siska<sup>2</sup>, Hana Sherilyn Hadinata<sup>3</sup>, Melsana Wati<sup>4</sup>, Grisya Siga<sup>5</sup>

Program Studi Sastra China, Fakultas Humaniora dan Industri Kreatif

Universitas Kristen Maranatha<sup>1,2,3,4,5</sup>

2346009@lang.maranatha.edu

### Informasi Artikel

E-ISSN : 3026-6874

Vol: 2 No: 11 November 2024

Halaman : 69-76

### Keywords:

Culinary Modern

Innovation

Traditional

Pisang ijo

### Abstract

*Angklung is a traditional musical instrument made of bamboo, played in groups*  
Es pisang ijo is a traditional Indonesian dish originating from Makassar, which is now gaining popularity in various regions, including Bandung. The dish consists of bananas wrapped in green rice flour dough, served with thick coconut milk and brown sugar syrup. The problem in this study is how a restaurant makes the appearance of es pisang ijo attractive and attractive to buyers. This study aims to determine the appearance of es pisang ijo that is attractive and in demand by buyers. These objectives can be achieved by using descriptive qualitative methods with literature studies and field observations. The sample of this research is es pisang ijo sold by peddlers and es pisang ijo sold in restaurants or cafes. The results showed that es pisang ijo has a distinctive and unique taste, making it a favorite among various groups of people. Innovations in presentation, such as the addition of fruit toppings, shaved ice, and flavor variations, contribute to the appeal of this dish among the younger generation.

### Abstrak

Es pisang ijo merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia yang berasal dari Makassar, yang kini semakin populer di berbagai daerah, termasuk Bandung. Hidangan ini terdiri atas pisang yang dibungkus dengan adonan tepung beras berwarna hijau, yang disajikan dengan santan kental dan sirup gula merah. Permasalahan dalam penelitian ini bagaimana sebuah restoran menjadikan tampilan es pisang ijo menjadi menarik dan diminati oleh pembeli. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tampilan es pisang ijo yang menarik dan diminati oleh pembeli. Tujuan tersebut dapat dicapai dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan studi literatur dan observasi lapangan. Sampel penelitian ini adalah es pisang ijo yang dijual oleh pedagang keliling dan es pisang ijo yang dijual di restoran atau cafe. Hasil penelitian menunjukkan bahwa es pisang ijo memiliki cita rasa yang khas dan unik, menjadikannya favorit di berbagai kalangan masyarakat. Inovasi dalam penyajian, seperti penambahan topping buah, es serut, dan variasi rasa, berkontribusi pada daya tarik hidangan ini di kalangan generasi muda.

**Kata kunci:** Inovasi; Kuliner Tradisional; Modern; Pisang ijo

### PENDAHULUAN

Es pisang ijo adalah salah satu kuliner khas Indonesia berasal dari Makassar, Sulawesi Selatan. Hidangan ini terbuat dari pisang raja yang dibalut dengan adonan tepung terigu dan daun pandan. Pisang yang sudah dibalut kemudian dikukus hingga matang, lalu disajikan dengan es serut, susu (Imacculatata, 2024) kental manis, dan santan. Lalu, diberi tambahan tepung terigu rebus yang kenyal atau bubur sum-sum, disiram dengan sirup warna merah khas Makassar, dan lelehan susu kental. Rasanya manis dan sangat cocok dinikmati saat cuaca panas. Di Kota Bandung sendiri, es pisang ijo ini memiliki cukup banyak peminat. Hal ini ditandai dengan banyaknya pedagang yang menjual es pisang ijo. Selain itu, es pisang ijo ini juga banyak dipromosikan melalui media sosial dan ulasan dari food blogger. Hal ini tentunya berkontribusi pada peningkatan peminat es pisang ijo di kalangan generasi muda yang aktif mencari pengalaman kuliner baru. Beberapa penjual mulai menawarkan variasi es pisang ijo dengan tambahan bahan lain seperti susu kental manis atau topping lainnya, menarik lebih banyak konsumen untuk mencoba hidangan ini dalam berbagai bentuk. Es pisang ijo kini juga mulai dijual oleh beberapa restoran di Kota Bandung. Oleh karena itu, melalui

penelitian ini, peneliti akan membandingkan perbedaan visual dan cita rasa antara es pisang ijo yang dijual di pedagang kaki lima dengan es pisang ijo yang dijual di restoran.

### Kuliner Tradisional Indonesia Lainnya yang berasal dari Makassar

Kuliner tradisional dari Makassar, Sulawesi Selatan, terkenal dengan cita rasa yang kaya dan beragam. Makanan khas Makassar yang terkenal diantaranya adalah coto Makassar merupakan hidangan sup yang kaya akan rempah-rempah, dengan bahan dasar daging sapi dan jeroan (seperti hati, paru, babat, dan limpa). Daging dan jeroan direbus hingga empuk, kemudian dimasak dengan bumbu khas yang terdiri dari kacang tanah, ketumbar, bawang merah, bawang putih, serai, jahe, dan rempah-rempah lainnya. Coto yang nikmat disajikan dengan buras (sejenis ketupat dari beras yang dimasak dalam santan). Ciri khas dari kuliner ini adalah kuahnya yang gurih dan kaya akan rempah, serta tekstur daging yang lembut. Hidangan lainnya adalah konro. Hidangan sup berbahan dasar iga sapi. Konro biasanya dimasak dalam dua varian, yaitu sup konro (kuah berwarna coklat pekat) dan konro bakar (iga panggang yang disajikan dengan kuah terpisah). Iga sapi dimasak bersama bumbu yang terdiri dari ketumbar, bawang merah, bawang putih, kayu manis, cengkeh, serta rempah-rempah khas Sulawesi lainnya. Untuk Konro Bakar, iga sapi dipanggang setelah dimasak, kemudian disajikan dengan saus bumbu kacang dan kuah terpisah. Ciri khas masakan ini terdapat pada kuahnya. Kuah konro memiliki rasa yang kuat, gurih, dan berempah dengan tekstur daging yang empuk. Konro Bakar juga menawarkan sensasi *smoky* dari iga yang dipanggang. Kedua hidangan ini dicari wisatawan ketika berkunjung kesana.

Hidangan yang juga enak adalah pallubasa mirip dengan coto makassar, tetapi ada beberapa perbedaan dalam bumbu dan cara penyajiannya. Pallubasa juga menggunakan daging sapi dan jeroan, tetapi kuahnya lebih kental karena penggunaan kelapa sangrai. Daging sapi dan jeroan yang dipakai dalam pembuatan pallubasa ini direbus bersama bumbu yang terdiri dari rempah-rempah, seperti ketumbar, jintan, kayu manis, dan pala, serta kelapa parut yang sudah disangrai. Hal yang membuat Pallubasa berbeda adalah sering ditambahkan kuning telur mentah ke dalam mangkuk saat disajikan, yang membuat kuahnya semakin gurih. Ciri khas pallubasa terletak pada kuahnya yang lebih kental daripada coto, dengan tambahan kelapa sangrai yang memberikan aroma dan rasa khas.

Makanan ringan dari Makasar yang terkenal adalah jalangkote wujudnya mirip dengan pastel, kue dengan kulit tipis berisi isian gurih. Kulit Jalangkote dibuat dari adonan tepung yang digilas tipis, kemudian diisi dengan campuran sayuran (wortel, kentang, taoge), bihun, dan kadang-kadang daging cincang. Setelah itu, jalangkote digoreng hingga renyah. Jalangkote biasanya disajikan dengan sambal cuka pedas. Ciri khas dari makanan ini adalah memiliki kulit yang lebih tipis dan renyah dibandingkan pastel pada umumnya, serta sambal cuka khas Makassar sebagai pelengkap. Makanan penutup khas Bugis-Makassar adalah barongko terbuat dari pisang yang dihaluskan dan dibungkus dengan daun pisang, kemudian dikukus. Dalam pembuatannya, pisang yang matang dihaluskan, lalu dicampur dengan santan, telur, gula, dan garam. Campuran ini kemudian dibungkus dengan daun pisang dan dikukus hingga matang. Barongko disajikan dingin, sehingga memberikan rasa yang segar dan manis. Ciri khas dari makanan ini adalah rasa manis alami dari pisang dengan tekstur yang lembut dan creamy, sering dinikmati sebagai pencuci mulut setelah makan besar.

Sekalipun paparan diatas menjelaskan makanan khas Makassar memiliki cita rasa yang kaya dan beragam, dengan penggunaan rempah-rempah yang kuat serta teknik masak yang memperkaya rasa dan tekstur. Dari hidangan berat seperti Coto dan Konro hingga makanan ringan seperti Jalangkote dan Barongko, semua mencerminkan warisan kuliner yang kaya dari Sulawesi Selatan.

Namun pisang ijo tetap menjadi pilihan tim peneliti karena mudah ditemukan disetiap tempat sekalipun diluar Makasar. Adapun faktor yang menjadi daya tarik pisang ijo adalah inovasi dan adaptasi terhadap tren kuliner yang ada. Pisang ijo berhasil mempertahankan popularitasnya hingga saat ini

melalui perpaduan rasa khas pisang ijo yang dikombinasi manisnya pisang, gurihnya santan, dan sedikit pahit dari daun suji menciptakan perpaduan rasa yang unik dan sulit dilupakan. juga memiliki tekstur lembut pisang yang dibalut kulit berwarna hijau cerah dan kenyal memberikan sensasi yang menyenangkan saat dimakan. Selanjutnya adalah pisang ijo mengingatkan pada masa kecil, saat menikmati jajanan ini bersama keluarga atau teman. Pisang ijo merupakan bagian dari warisan kuliner Indonesia yang kaya. Mengonsumsi pisang ijo berarti ikut melestarikan budaya kuliner bangsa. Pisang ijo berbahan alami dan sehat terdiri atas pisang, santan, dan daun suji.

Bahan-bahan alami ini mudah ditemukan dan relatif aman dikonsumsi. Nutrisi yang terdapat dalam penganan ini adalah kalium dan serat, sedangkan santan mengandung lemak sehat (Citra et al., 2023). Daun suji juga memiliki berbagai manfaat kesehatan. Varian Rasa dalam pisang ijo seperti pisang ijo coklat, pisang ijo durian, atau pisang ijo matcha. Para penjual pisang ijo semakin kreatif dalam menyajikan kudapan ini, baik dari segi tampilan maupun kemasan, sehingga menarik minat generasi muda.

Ketersediaan Pisang ijo mudah ditemukan di berbagai tempat, mulai dari pedagang kaki lima hingga kafe kekinian. Pisang ijo dijual dengan harga yang terjangkau, sehingga dapat dinikmati oleh semua kalangan, sehingga banyak pengusaha yang melihat peluang bisnis dalam menjual pisang ijo. Munculnya berbagai inovasi produk pisang ijo juga mendorong pertumbuhan bisnis ini. Media sosial berperan besar dalam menyebarkan informasi tentang kuliner, termasuk pisang ijo. Foto dan video tentang pisang ijo yang menarik seringkali viral dan membuat orang penasaran untuk mencobanya.

## **Literature Review**

Salah satu penelitian terdahulu mengenai es pisang ijo telah dilakukan oleh peneliti Mariah yang menjelaskan tentang penelitian yang dilakukan terhadap usaha kecil menengah (UKM) pisang ijo gerobak hijau. Penelitian ini berfokus pada 3 faktor utama, yaitu produk, harga, dan promosi. Penelitian ini meninjau hubungan antara kualitas dan variasi produk yang ditawarkan, harga jual produk yang ditetapkan dan cara mempromosikan produk kepada konsumen hasil penelitian dari Mariah menyatakan bahwa UKM pisang ijo yang diteliti sudah melakukan beberapa strategi, seperti memberikan harga yang terjangkau dan promosi melalui spanduk. Namun, ketiga faktor tadi, yakni produk, harga, dan promosi masih bisa dikembangkan lebih lanjut. Penelitian ini menyimpulkan bahwa memahami faktor-faktor yang mempengaruhi keberhasilan UKM sangat penting.

Penelitian ini juga membuka peluang untuk penelitian lebih lanjut tentang UKM sejenis. Intinya, penelitian ini ingin mengetahui faktor mana yang paling penting untuk membuat usaha pisang ijo menjadi sukses. Tujuan penelitian Mariah Nobel mengenai usaha pisang ijo pada UKM adalah untuk mengetahui cara mengembangkan produk pisang ijo yang tepat untuk meningkatkan usaha kecil menengah, menemukan harga yang sesuai agar produk pisang ijo bersaing di pasar dan menguntungkan, dan mencari cara promosi yang efektif untuk meningkatkan penjualan dan memperkenalkan produk pisang ijo kepada lebih banyak konsumen. Penelitian ini bertujuan memberikan panduan bagi pengusaha pisang ijo dalam mengoptimalkan produk, harga, dan promosi untuk mengembangkan usaha mereka.

Mariah menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan analisis SWOT. Metode deskriptif kualitatif ini digunakan untuk mendapatkan data yang sah mengenai situasi atau fenomena berdasarkan data yang diperoleh dari penelitian. Dalam konteks ini, peneliti ingin menggambarkan kondisi sebenarnya dari usaha kecil menengah (UKM) yang diteliti. Sedangkan, analisis SWOT digunakan untuk mengidentifikasi kekuatan, kelemahan, peluang, dan ancaman yang dihadapi oleh UKM tersebut. Analisis SWOT membantu dalam merumuskan strategi bisnis yang tepat untuk mengatasi tantangan dan memanfaatkan peluang yang ada.

Pada penelitian ini, Mariah mengumpulkan data yang relevan dengan objek penelitian, baik data primer maupun sekunder. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan matriks SWOT. Matriks ini membantu mengklasifikasikan data menjadi empat kategori, yaitu kekuatan, kelemahan,

peluang, dan ancaman. Kemudian, berdasarkan hasil analisis SWOT, Mariah merumuskan empat jenis strategi, yaitu SO (Strengths-Opportunities) dengan memanfaatkan kekuatan internal untuk meraih peluang eksternal, WO (Weaknesses-Opportunities) dengan memperbaiki kelemahan internal dengan memanfaatkan peluang eksternal, ST (Strengths-Threats) dengan menggunakan kekuatan internal untuk mengatasi ancaman eksternal, WT (Weaknesses-Threats), dengan mengurangi dampak kelemahan internal dan menghindari ancaman eksternal (Mariah, 2010).

## **METODE**

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan metode deskriptif kualitatif dengan pengumpulan data yang dilakukan melalui pencarian referensi dan turun ke lapangan. Hal ini untuk mendapatkan data yang sah, akurat Sesuai dengan kondisi di lapangan ketika peneliti melakukan observasi. (Creswell & Clark, 2017; Creswell & Creswell, 2018). Penelitian deskripsi kualitatif memiliki tujuan untuk mendeskripsikan perolehan data di lapangan dan menginterpretasikan suatu fenomena, seperti situasi dan kondisi dengan hubungan yang ada, pendapat-pendapat yang berkembang yang dihasilkan dari wawancara dengan target yang telah ditetapkan, akibat atau efek yang terjadi, dan sebagainya (Sugiyono, 2018; Taylor et al., 2016). Dengan menggunakan metode deskriptif kualitatif, peneliti akan lebih banyak membandingkan data yang ada dengan menggunakan gambar serta kata, dan tidak menggunakan angka (Kuncoroputri et al., 2023; Ratnadewi. et al., 2022; Septian et al., 2022; Wijaya et al., 2021).

Peneliti mengamati bahwa kuliner tradisional dalam negeri kalah bersaing dengan kuliner luar negeri, maka peneliti mengambil salah satu kuliner tradisional Indonesia, yakni es pisang ijo, untuk dapat melihat cara penyajian seperti apa yang dapat menambah daya tarik masyarakat terhadap kuliner tradisional tersebut agar dapat bersaing di pasaran. Dalam penelitian ini, peneliti turun ke lapangan untuk mencari dan membandingkan tampilan dari kuliner es pisang ijo yang dijual oleh pedagang pinggir jalan dan es pisang ijo yang dijual di restoran. Data primer peneliti peroleh melalui observasi lapangan di daerah sekitar Gerbang 5 Universitas Kristen Maranatha dan di Restoran Gaya Brasserie Bandung.

Sedangkan data sekunder peneliti peroleh dari dokumen-dokumen akademis, berupa jurnal yang relevan dengan es pisang ijo. Peneliti melihat bahwa tampilan dari es pisang ijo yang lebih menonjolkan visual yang segar dan bersih akan lebih menggugah selera serta menarik minat pelanggan. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penyajian atau tampilan es pisang ijo dapat memengaruhi minat pembeli. peneliti ingin menggali lebih dalam mengenai elemen-elemen visual dari es pisang ijo yang bisa menarik perhatian konsumen dan membuat produk ini diminati di kalangan berbagai lapisan masyarakat, khususnya generasi muda. Penelitian ini membandingkan penyajian es pisang ijo yang dijual oleh pedagang keliling dengan yang dijual di restoran atau kafe. Dengan cara ini, peneliti ingin melihat perbedaan dalam cara penyajian dan apakah tempat penjualan (tradisional vs. modern) memiliki dampak terhadap daya tarik visual dan minat konsumen. Es pisang ijo yang dijual di restoran atau kafe mungkin memiliki penyajian yang lebih menarik, lebih modern, atau lebih kreatif dibandingkan dengan yang dijual oleh pedagang keliling.

## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Minum es memang menyegarkan terutama di saat musim kemarau panjang. Namun, jika mencari camilan yang segar dan menyegarkan, es pisang ijo adalah pilihan yang tepat. Es pisang ijo memiliki rasa yang dominan manis dan lezat. Es pisang ijo merupakan jajanan khas Makassar, Sulawesi Selatan. Masakan ini terbuat dari pisang raja, pisang ambon, atau pisang kepok. Pisang yang dibalut dengan campuran tepung beras, santan, dan air daun pandan untuk memberikan warna dan aroma hijau pada pandan. Kemudian ditambahkan bubur sumsum dan kemudian disiram dengan sirup merah dan

susu kental manis. Selain itu, es serut atau es batu kecil juga ditambahkan untuk melengkapi penyajiannya. Kuliner menyegarkan ini disajikan dalam piring atau mangkuk yang cukup dangkal dan gelas yang tak kalah menarik. Biasanya ditemani jajanan seperti jalang kote (mirip pastel) dan lumpia. Ini adalah hidangan sederhana namun lezat yang akan memuaskan dahaga masyarakat.

Asal muasal kuliner ini sulit ditelusuri. Catatan lengkap dan penggalan tentang es pisang ijo hampir tidak ada dalam teks kuno dan di Rontara, Sulawesi Selatan. Hanya cuplikan mengenai pisang yang muncul dalam catatan tradisional. Sulit untuk menentukan kapan dan bagaimana es pisang hijau dibuat dan dinikmati, tetapi bahan-bahannya dapat diperiksa secara individual. Namun menurut masyarakat sekitar serta beberapa sumber lain, ternyata ada cerita atau legenda yang menarik tentang es pisang ijo. Diceritakan pada zaman dahulu, hiduplah seorang Raja yang terkenal akan kekejamannya. Hal ini dikarenakan karakternya yang tak pernah segan untuk membunuh rakyatnya sendiri, apabila memang diketahui orang tersebut melakukan kesalahan. Lantas pada suatu hari, juru masak kerajaan yang bernama Ijo sedang mengalami sial, ia melakukan kesalahan. Masakan yang Ijo buat untuk Raja, disebut tak enak. Hal ini membuat Raja murka dan mengancam akan membunuh Ijo. Akan tetapi, Ijo meminta kesempatan sekali lagi untuk menghadirkan makanan yang dijamin lezat sebagai pengampunan. Pada saat itulah, Ijo membuat kudapan yang sekarang dikenal dengan sebutan es pisang ijo. Dengan kemampuan memasaknya, ia berinisiatif untuk mengolah pisang menjadi sebuah hidangan yang lezat. Buah pisang dipilih karena merupakan buah kesukaan Raja. Lantas siapa sangka, ketika es pisang ijo disajikan, Raja sangat terkesan dengan rasanya yang lezat. Maka sejak saat itulah, Raja memutuskan untuk menamai hidangan yang berhasil menyelamatkan sang juru masak dengan nama 'Es Pisang Ijo'.

Es pisang ijo berbahan utama pisang, dan tanaman ini telah ada sejak zaman manusia awal menurut Suyanti dan Ahmad Supriyadi dalam bukunya *Pisang: Budi Daya, Pengolahan, dan Prospek Pasar*. Awalnya, pisang hanya tumbuh liar dan baru mulai dibudidayakan ketika masyarakat mulai menetap dan mengembangkan pertanian. Di Asia Tenggara, tanaman pisang diduga telah lama dimanfaatkan; bagian tunas dan pelepahnya bahkan diolah menjadi sayur. Karena Asia Tenggara adalah daerah asal pisang, tak mengherankan bila Indonesia termasuk produsen pisang terbesar di dunia, dengan daerah penghasil utamanya berada di daerah Jawa, serta Sulawesi Selatan di luar Jawa.

Sejarah pisang ijo, merekam melalui catatan musafir Prancis Delmas yang mengunjungi Batavia pada tahun 1895 dalam *Nusa Jawa Silang Budaya 2: Jaringan Asia* karya Denys Lombard mengungkap bahwa konsumsi es di Nusantara sudah ada sejak lama. Delmas mencatat mencicipi minuman dingin dengan campuran buah lokal, es, dan soda yang kala itu menjadi simbol kemewahan, karena es masih diimpor dari Boston, Amerika Serikat, sebelum akhirnya diproduksi lokal oleh pabrik-pabrik milik Eropa di Jawa (Lombard, 1996). Pengusaha Tionghoa, seperti Kwa Wan Hong dari Semarang, turut berperan dengan membuka pabrik es di kota-kota seperti Semarang, Tegal, dan Pekalongan pada awal 1910-an, sebagaimana dicatat oleh Sam Setyutama dalam *Tokoh Etnis Tionghoa di Indonesia*. Es masuk ke Makassar seiring berkembangnya jaringan dagang antara Makassar dan Jawa sejak abad ke-17, yang semakin kuat pada akhir abad ke-19. Pada awal abad ke-20, status pelabuhan bebas Makassar dan dominasi Royal Dutch Shipping Line (KPM) dalam jalur dagang Makassar memicu peningkatan ekspor-impor di wilayah ini. Artikel Nahdia Nur, Bambang Purwanto, dan Djoko Suryo dalam *Jurnal Ilmu Budaya* (Juni 2016) menjelaskan bahwa intensifikasi perdagangan ini mungkin turut memengaruhi pengolahan pisang menjadi kudapan es pisang ijo di Makassar (Nur et al., 2016).

Cara membuat es pisang ijo cukup sederhana dan bahan-bahannya mudah didapat. Bahan-bahan utama meliputi pisang raja, tepung beras, tepung sagu, air pandan, garam, serta pewarna makanan (opsional). Pisang dikukus terlebih dahulu, lalu dilapisi adonan hijau dari campuran tepung beras, tepung sagu, air pandan, dan garam. Setelah adonan melapisi pisang, gulungan ini dikukus selama 15

menit. Untuk kuahnya, santan dimasak dengan daun pandan dan garam, dan diaduk hingga matang. Dalam penyajiannya, pisang yang telah matang disajikan dengan es serut, kuah santan, dan sirup gula merah sesuai selera. Manfaat es pisang ijo terutama terletak pada kandungan serat dari pisangnya yang baik bagi pencernaan, serta kaya vitamin C, B6, dan mineral kalium untuk kesehatan jantung dan tekanan darah. Untuk pilihan yang lebih sehat, dianjurkan memilih pisang yang matang, santan berkualitas, dan mengurangi gula dengan menggunakan pemanis alami seperti madu atau kurma. Kini, es pisang ijo sudah dikenal luas di Indonesia dan sering disajikan pada acara-acara spesial atau perayaan.

Observasi lapangan, peneliti laksanakan dengan mengamati dan membeli es pisang ijo yang dijual oleh pedagang kaki lima yang ada di depan gerbang 5 Universitas Kristen Maranatha. Selanjutnya, observasi lapangan dilakukan di Restoran Gaya Brasserie, Jalan Riau-Bandung. Observasi secara khusus dengan mengamati tampilan dari es pisang ijo yang dijual masing-masing tempat. Selain itu, peneliti juga melakukan observasi terhadap rasa dan harga.



Gambar 1.1 Es pisang ijo yang dijual oleh pedagang kaki lima



Gambar 1.2 Es pisang ijo yang dijual di Restoran Gaya Brasserie, Jalan Riau

Observasi yang peneliti lakukan menunjukkan bahwa adanya perbedaan antara tampilan dan kualitas es pisang ijo yang dijual oleh pedagang pinggir jalan dan Restoran Gaya Brasserie. Pertama, tampilan yang dimiliki terdapat perbedaan yang sangat signifikan, dapat kita lihat dari foto bahwa tampilan es pisang ijo dari restoran lebih menarik dan menggugah selera, sedangkan es pisang ijo dari pedagang pinggir jalan memiliki tampilan yang kurang menarik dan terlihat membosankan. Kedua, dari segi cita rasa, es pisang ijo yang dijual oleh pedagang kaki lima lebih hambar daripada es pisang ijo yang dijual oleh Restoran Gaya Brasserie.

Hasil observasi yang peneliti lakukan menunjukkan bahwa tampilan es pisang ijo yang menarik dan lebih diminati biasanya menonjolkan visual yang segar, cerah, dan menggugah selera. Es pisang ijo yang di jual oleh pedagang kaki lima disajikan dengan pisang ijo sebagai menu utama, lalu di tambahkan dengan sumsum, susu cair, sirup dan es batu. Es pisang ijo yang di jual di kaki lima ini memiliki cita rasa yang hambar. Menurut peneliti, es pisang ijo di pedagang kaki lima pisang yang digunakan belum matang sempurna, sehingga menghasilkan rasa pisang sepat, pahit, dan seret. Untuk sirup yang di campur ke dalam es pisang ijo memiliki rasa hambar, dan penggunaan susu cair tidak menambah rasa manis pada es pisang ijo. Tekstur sumsum yang ditambahkan ke dalam es pisang ijo kurang kental dan es batu yang mencair mengubah cita rasa dari es pisang ijo tersebut.

Es pisang ijo yang dijual di Restoran Gaya Brasserie, Jalan Riau, disajikan di piring dengan gaya Barat yang terlihat mewah dan elegan. Santan dalam kuah es pisang ijo membuat cita rasa menjadi semakin nikmat untuk disantap, kulit yang membalut pisang terasa wangi, pelengkap es krim yang terdapat dalam es pisang ijo tidak hanya memanjakan lidah tetapi juga memanjakan mata. Kemudian pelengkap sagu mutiara yang manis dan sumsum yang memiliki rasa gurih, memperkaya cita rasa es

pisang ijo yang dijual oleh Restoran Gaya Brasserie ini. Penyajian es pisang ijo yang lebih modern, selain menambah keunikan dari es pisang ijo tersebut, tetapi juga dapat dikenal dan diminati berbagai kalangan masyarakat. Selain itu, masyarakat dari daerah yang berbeda juga dapat mengenal es pisang ijo ini, sehingga kuliner tradisional bisa terjaga kelestariannya dan mampu bersaing dengan kuliner barat yang masuk ke Indonesia. Masyarakat Indonesia yang mengetahui keunikan yang dimiliki oleh es pisang ijo sebagai kuliner tradisional Indonesia tentunya akan ikut menumbuhkan rasa bangga terhadap kuliner dalam negeri. Apalagi saat ini budaya asing mulai mendominasi dunia kuliner Indonesia, sehingga perlu bagi pengusaha kuliner di Indonesia untuk bisa meningkatkan kreativitas dalam memasarkan kuliner tradisional Indonesia.

## KESIMPULAN

Es pisang ijo kaki lima dan restoran memiliki karakteristik yang berbeda, namun keduanya sama-sama memiliki peminatnya masing-masing. Pilihan antara keduanya tergantung pada preferensi dan kebutuhan masing-masing individu. Baik kaki lima maupun restoran, keduanya sama-sama berkontribusi dalam melestarikan kuliner tradisional Indonesia. Berdasarkan hasil observasi yang peneliti lakukan, dapat disimpulkan bahwa es pisang ijo yang dijual oleh pedagang kaki lima lebih terjangkau dan mudah diakses, tetapi tampilan yang dimiliki dan rasa yang diberikan tidak dapat memenuhi harapan kebanyakan masyarakat. Sebaliknya, es pisang ijo yang di jual oleh restoran Gaya Brasserie meskipun harganya relatif lebih mahal, tetapi dapat memberikan kesan yang lebih pada tampilan penyajian yang cenderung lebih inovatif dan estetis, serta memiliki rasa yang lebih menggugah selera masyarakat.

## REFERENCES

- Citra, Karina, M., & Rivanto, R. (2023). Pelatihan Pengolahan Makanan Bahan Baku Pisang Khas Sulawesi Selatan Upaya Peningkatan Kemampuan untuk Menjadi Entrepreneur Pada Siswa SMK Negeri 24 Jakarta. *Pemberdayaan Komunitas MH Thamrin*, 5(1), 95–104. <https://doi.org/https://doi.org/10.37012/jpkmht.v5i1.1290>
- 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., & Creswell, J. D. (2018). Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches. In H. Salmon, C. Neve, & M. O’Heffernan (Eds.), *Research Defign: Qualitative, Quantitative, and Mixed M ethods Approaches* (Fifth Edit). SAGE Publication.
- Kuncoroputri, S. A., Pandanwangi, A., & Suryana, W. (2023). Ekspresi Visual Human Emotion Dalam Karya Seni Lukis. *Aksara*, 9(3), 1511–1518. <https://doi.org/http://dx.doi.org/10.37905/aksara.9.3.1511-1518.2023>
- Lombard, D. (1996). *Nusa Jawa: Silang Budaya*. Gramedia Pustaka Utama.
- Mariah. (2010). Strategi Pengembangan Usaha Kecil Menengah ( UKM ) Pada Usaha Pisang Ijo di Kota Makassar. *Jurnal STIE Nobel Indonesia*, 212, 155–164. <https://doi.org/https://doi.org/10.37476/jbk.v4i2.510>
- Nur, N., Purwanto, B., & Suryo, D. (2016). Perdagangan dan Ekonomi di Sulawesi Selatan, pada tahun 1900-an Sampai dengan 1930-an. *Jurnal Ilmu Budaya*, 4(1), 617–712. <https://journal.unhas.ac.id/index.php/jib/article/view/768/539>

- Ratnadewi, R., Prijono, A., & Pandanwangi, A. (2022). *Turtle Graphics Menggunakan Software Processing untuk Pembuatan Pola (Pattern)* (1st ed.). Zahir Publishing.
- Septian, V. L., Effendi, I. Z., & Pandanwangi, A. (2022). The Vibrant of Harmony. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 8(1), 187. <https://doi.org/10.37905/aksara.8.1.187-194.2022>
- Sugiyono. (2018). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. CV. Alfabeta.
- Taylor, S. J., Bogdan, R., & DeVault, M. L. (2016). *Qualitative Reseach Methods* (4th Editio). John Wiley & Sons, Inc.
- Wijaya, K. C., Pandanwangi, A., & Dewi, B. S. (2021). Mirror As Inspiration In The Creation Of Artworks. *Aksara: Jurnal Ilmu Pendidikan Nonformal*, 7(3), 1009. <https://doi.org/10.37905/aksara.7.3.1009-1016.2021>