

UJI PENERIMAAN PRODUK *COOKIES* BERBAHAN DASAR TEPUNG KETAN HITAM

Lisa Putri Simanungkalit¹, Sri Subekti², Atat Siti Nurani³

Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan

Universitas Pendidikan Indonesia

lisaputrilp.lp@gmail.com, sri_subekti@upi.edu, atatsiti@yahoo.com

Abstrak: *Cookies* tepung ketan hitam merupakan inovasi produk *cookies* yang terbuat dari tepung ketan hitam tanpa tambahan tepung terigu. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui rangkaian proses yang dilakukan dalam pengembangan inovasi produk *cookies*, mengetahui tingkat kesukaan produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam melalui uji hedonik sesuai dengan sifat sensori yang telah ditentukan dan mengetahui hasil daya terima produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan langkah-langkah berupa analisis resep, uji coba, uji sensori dan uji hedonik. Atribut sensori yang menjadi acuan oleh panelis meliputi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan dan kesan keseluruhan. Berdasarkan pengolahan data dan hasil uji penerimaan yang telah dilakukan oleh 4 panel pencicip perseorangan (*individual expert*) dan uji sensori hedonik yang dilakukan kepada 30 orang panel tidak terlatih (*untrained panel*) didapatkan bahwa produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam disukai baik dari segi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan kesan keseluruhan dan sangat diterima secara positif sebagai inovasi produk *cookies*.

Kata Kunci: Daya Terima, *Cookies*, Tepung Ketan Hitam, Inovasi Produk.

PENDAHULUAN

Cookies atau kue kering merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 2015, hlm.28). Permintaan konsumen terhadap *cookies* menjelang lebaran sangat tinggi. Salah satu bahan baku dalam pengolahan makanan khususnya dalam bidang *pastry* adalah tepung terigu. Menurut Asosiasi Produsen Tepung Terigu (Aptindo) impor gandum di dalam negeri hingga saat ini cukup tinggi dengan perkiraan impor gandum tahun 2018 mencapai 11,8 juta ton dengan konsumsi gandum terbesar oleh industri tepung terigu nasional sebesar 8 juta ton.

Keadaan ini sangat mengkhawatirkan karena dapat

menyebabkan ketergantungan bahan pangan pada luar negeri. Padahal Hassan (2014 hlm. 94) menyatakan bahwa kekayaan akan sumber daya alam hayati di Indonesia yang dapat dijadikan sebagai bahan baku tepung cukup banyak tersedia melihat potensi hasil-hasil pertanian kita yang berlimpah, tetapi banyak diantaranya yang belum teroptimalkan potensinya. Oleh karena itu diperlukan perhatian lebih terhadap pemanfaatan tepung lokal sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan bahan pangan terlebih dalam bidang *pastry*.

Sari (2011, hlm.13) mengungkapkan bahwa *cookies* atau kue kering tidak memerlukan bahan yang volumenya dapat mengembang besar (kandungan gluten tinggi). Selain itu dalam penelitian Susanti (2015, hlm.1) mengatakan bahwa

“Tepung ketan hitam merupakan pilihan yang cukup tepat sebagai bahan pengganti terigu dalam pembuatan *biscuit*”. Pernyataan ini mendorong penulis untuk meneliti kemungkinan tepung ketan hitam dapat digunakan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* karena pembuatan *biscuit* dan *cookies* pada dasarnya sama dilihat dari segi bahan maupun proses pembuatannya. Hal ini dikuatkan oleh Rahmawati dan Subekti (2017, hlm.53) yang menyatakan bahwa “Bahan pembuatan *biscuit* sama dengan *cookies* hanya *biscuit* adalah adonan keras sedangkan *cookies* termasuk adonan lunak. Secara umum proses pembuatan *biscuit* sama dengan *cookies*”.

Sebagai mahasiswa yang menjalani pendidikan dibidang tataboga dengan program peminatan Patiseri, penulis ingin meneliti tentang inovasi terhadap produk *cookies*. Inovasi yang akan dilakukan adalah dengan menggunakan tepung ketan hitam sebagai bahan utama dalam pembuatan *cookies*.

Penilaian produk *cookies* yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah dengan metode pengujian organoleptik yaitu uji penerimaan dengan menggunakan panel pencicip perorangan (*Individual expert*) dan juga uji kesukaan atau uji hedonik terhadap panel tidak terlatih (*untrained panel*). Uji penerimaan bertujuan untuk mengetahui penilaian seseorang terhadap suatu sifat atau kualitas bahan yang menyebabkan konsumen dapat menyukai makanan tersebut. Panelis mengemukakan tanggapan pribadi yaitu kesan yang berhubungan dengan kesukaan atau tanggapan senang atau tidaknya terhadap sifat sensori atau kualitas

yang dinilai (Soekarno, 1985, hlm.77). Kriteria dari uji hedonik yang akan diteliti pada penelitian ini dinilai dari aroma, tekstur, warna, rasa, kerenyahan, dan kesan keseluruhan produk.

Berdasarkan uraian data diatas penulis sebagai mahasiswa Departemen Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Program Studi Pendidikan Tata Boga Peminatan Patiseri tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Produk Inovasi *Cookies*”

1. Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hasil Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Inovasi Produk *Cookies*.

2. Tujuan Khusus

Tujuan khusus dalam penelitian ini adalah untuk:

- a) Mengetahui pengembangan inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam.
- b) Mengetahui daya terima produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam melalui uji hedonik sesuai dengan sifat sensori bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan kesan keseluruhan produk oleh panel pencicip perorangan (*individual expert*) dan panel tidak terlatih (*untrained panel*).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan oleh penulis pada penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen yang termasuk kedalam penelitian kuantitatif. “Metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh

perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendali” (Sugiyono, 2014, hlm.107).

Jenis desain eksperimen merupakan *true experiment*. Dengan demikian validitas internal (kualitas pelaksanaan rancangan penelitian) dapat menjadi tinggi. Selain itu percobaan melibatkan unit percobaan yang tidak besar. Dalam penelitian ini penulis akan melakukan eksperimen pembuatan inovasi produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam. Tahap pertama penelitian yaitu dengan melakukan eksperimen pengembangan produk yang dimulai dengan tahapan analisis resep untuk mendapatkan resep acuan yang akan digunakan sebagai resep awal pengembangan produk, tahap kedua melakukan serangkaian uji coba untuk mendapatkan resep standar *cookies* ketan hitam, tahap ketiga adalah pengumpulan data melalui uji hedonik (kesukaan). Uji ini terdiri dari daya terima 5 skala likert, skor 1= sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, 5 = sangat suka. Sample *cookies* akan dinilai oleh panelis panelis pencicip perorangan (*individual expert*) sebanyak 4 orang yang merupakan *chef* ahli dalam bidang pastry dan panelis tidak terlatih (*untrained panel*) sebanyak 30 orang. Setelah dilakukan uji daya terima, penulis akan melakukan pengolahan data untuk menentukan apakah produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam dapat diterima atau tidak.

Partisipan

Jumlah anggota partisipan yang paling tepat digunakan dalam penelitian tergantung pada tingkat ketelitian atau kesalahan yang dikehendaki. Tingkat ketelitian atau kepercayaan yang dikehendaki sering

tergantung pada sumber dana, waktu dan tenaga yang tersedia. Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini dapat diamati pada Tabel dibawah ini

Tabel 1 Partisipan penelitian

Partisipan	Jumlah
Panelis Pencicip Perorangan (<i>Individual Expert</i>)	4
Panelis Tidak Terlatih (<i>Untrained Panel</i>)	30
Laboran Teknologi Pangan UNPAS	1
Jumlah	35

Sumber: Penulis (2018)

Partisipan yang terlibat dalam penelitian ini yaitu panelis pencicip perorangan (*individual expert*) 4 orang, panelis tidak terlatih (*untrained panel*) sebanyak 30 orang dan 1 orang Laboran Teknologi Pangan UNPAS untuk menguji mutu *cookies*. Sehingga jumlah partisipan dalam penelitian ini adalah 35 orang.

Instrument Penelitian

Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji hedonik dengan menggunakan skala *likert* berbentuk *checklist*. Dalam skala *likert* variabel penelitian akan diukur dijabarkan menjadi indikator, kemudian dijadikan dasar untuk menyusun pertanyaan atau pernyataan (Muchson, 2015, hlm.28). Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif hingga positif sesuai berdasarkan tingkat kesukaan. Tingkat kesukaan terdiri dari 5 tingkatan yaitu sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka pada setiap aspek penilaian sensori produk (bentuk, warna, aroma, rasa,

kerenyahan, tekstur dan kesan keseluruhan).

Prosedur Penelitian

1. Waktu Dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan July 2018 hingga Agustus 2018. Proses uji coba dilakukan di Laboratorium Patiseri Program Studi Pendidikan Tata Boga FPTK UPI.

2. Alat Dan Bahan

a) Bahan Pembuatan *Cookies*

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* yaitu tepung ketan hitam, gula, margarin, susu bubuk, dan coklat putih.

b) Alat Pembuatan *Cookies*

Alat dalam pembuatan *cookies* terbagi menjadi 3 bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian.

3. Tahap Analisis Resep

Tahap analisis resep dilakukan dengan cara mengumpulkan 10 resep-resep *cookies* yang kemudian diolah dan diambil menjadi resep acuan yang akan digunakan dalam tahapan uji coba.

4. Tahap Uji Coba

Tahap Uji coba dilakukan beberapa kali sampai hasilnya mampu menyerupai produk *cookies* pada umumnya sesuai dengan karakteristik dari segi penampilan, rasa, tekstur dan aroma.

5. Tahap Uji Penerimaan

Tahap uji penerimaan dilakukan untuk mengetahui penilaian konsumen terhadap produk. Uji penerimaan dilakukan dengan cara uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Produk yang diujikan adalah produk yang telah memenuhi standard dengan menggunakan panelis panelis pencicip perorangan (*individual expert*) untuk mengujinya terlebih dahulu kemudian

dilanjutkan dengan uji hedonik. Uji hedonik dilakukan kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang untuk melihat tingkat penerimaan konsumen terhadap produk yang dikembangkan. Menurut Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau dicitkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka sehingga data yang didapat dianalisis dengan melakukan analisa statistik.

Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif dengan menggunakan alat bantu komputer dengan software *Microsoft Excel*. Dalam penelitian ini akan menggunakan metode-metode sebagai berikut:

1. Uji Daya Terima

Pada uji hedonik sebanyak 80 panelis konsumen diminta untuk mengisi kuesioner *black sweet cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam. Panelis memberikan penilaian suka atau tidak suka dalam skala skor terhadap produk. Analisis data menggunakan 7 parameter pada sampel yang terdiri dari daya tarik bentuk, warna, tekstur, aroma, rasa, kerenyahan, juga penilaian keseluruhan. Rentang skor dalam penilaian adalah 5-1 yaitu :

- | | |
|----------------------|-----|
| a. Sangat suka | : 5 |
| b. Suka | : 4 |
| c. Agak suka | : 3 |
| d. Tidak suka | : 2 |
| e. Sangat tidak suka | : 1 |

Untuk mengetahui daya terima dari panelis dilakukan analisis deskriptif kualitatif persentase yaitu kualitatif

yang diperoleh dari panelis harus dianalisis dahulu untuk dijadikan data kuantitatif yang diolah menggunakan *Microsoft Excel*. Skor nilai untuk mendapatkan persentase dilakukan berdasarkan kriteria penilai tiap uji hedonik. Skor nilai untuk mendapatkan persentase dirumuskan sebagai berikut (Ali, 1993, hlm. 86) :

$$\% = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan:

% = Skor persentase

n = Jumlah skor yang diperoleh

N = Skor ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

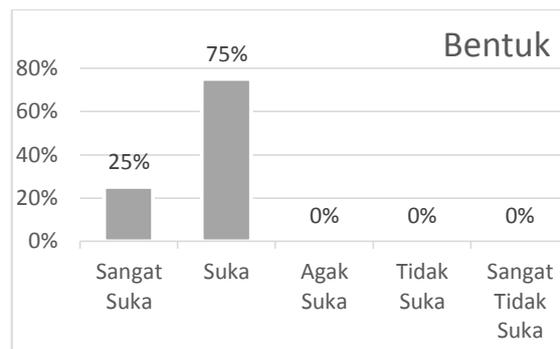
2. Analisis Data Dekriptif

Teknik analisis data secara deksriptif digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeksripsikan atau menggambarkan data yang telah diolah sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Dalam penelitian ini, data statistik yang menggunakan program *Microsoft Excel* kemudian dijelaskan dengan teknik analisis deksriptif.

Hasil Uji Tingkat Kesukaan

a) Hasil Uji Tingkat Kesukaan oleh Panel Pencicip Perorangan (*Individual Expert*)

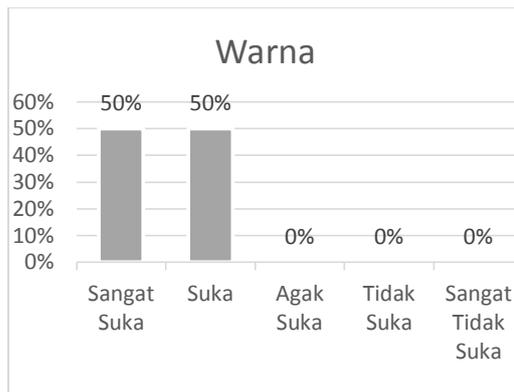
Uji organoleptik pada panel pencicip perorangan (*individual expert*) dilaksanakan pada hari Selasa, tanggal 15 Agustus 2018 di dua tempat berbeda oleh 4 panelis yang bekerja sebagai chef *pastry* dan *bakery* yang memahami karakteristik *cookies* dengan baik. Hasil yang didapat melalui penilaian oleh panel pencicip perorangan (*individual expert*) adalah sebagai berikut:



Gambar 1. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi bentuk produk *cookies*

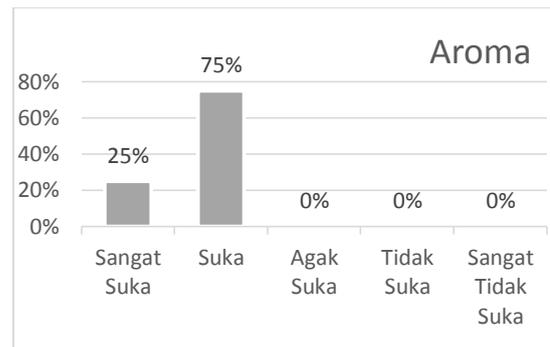
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi aroma dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 25%, suka sebanyak 75%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap bentuk *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka terhadap bentuk *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap bentuk *cookies*. Secara keseluruhan panel pencicip perorangan (*individual expert*) paling dominan memilih suka pada bentuk *cookies*.



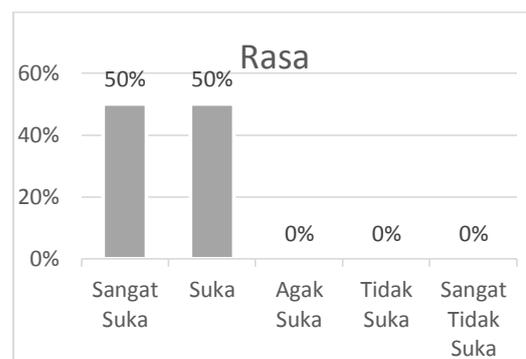
Gambar 2. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi warna produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi warna dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 50%, suka sebanyak 50%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap warna *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka warna *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap rasa *cookies*. Secara keseluruhan setengah panel pencicip perorangan (*individual expert*) memilih sangat suka pada warna *cookies* dan setengah lagi memilih suka terhadap warna *cookies*.



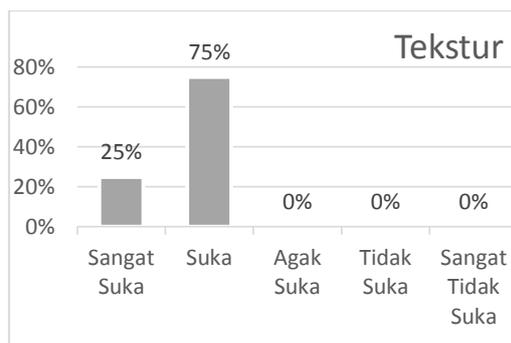
Gambar 3. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi aroma produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi aroma dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 25%, suka sebanyak 75%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap aroma *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka aroma *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap aroma *cookies*. Secara keseluruhan panel pencicip perorangan (*individual expert*) paling dominan memilih suka pada aroma *cookies*.



Gambar 4. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi rasa produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

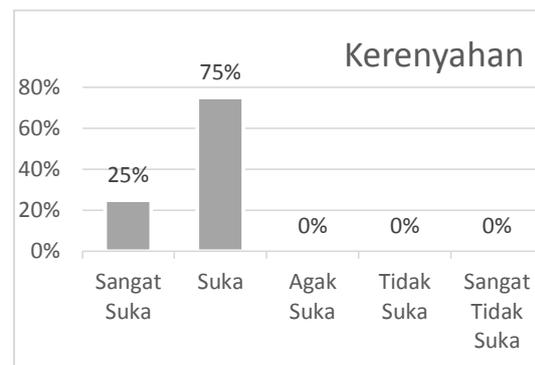
Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi rasa dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 50%, suka sebanyak 50%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap rasa *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka rasa *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap rasa *cookies*. Secara keseluruhan setengah panel pencicip perorangan (*individual expert*) memilih sangat suka pada rasa *cookies* dan setengah lagi memilih suka terhadap rasa *cookies*.



Gambar 5. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi tekstur produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

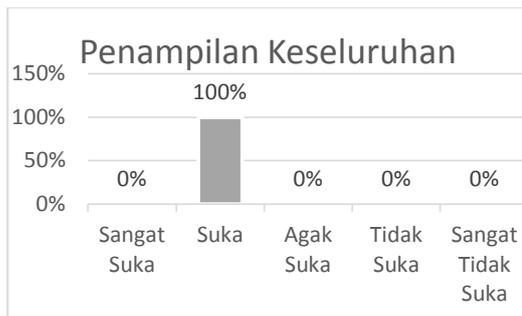
Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi tekstur dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 25%, suka sebanyak 75%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap tekstur *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada

panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka tekstur *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap tekstur *cookies*. Secara keseluruhan panel pencicip perorangan (*individual expert*) paling dominan memilih suka pada tekstur *cookies*.



Gambar 6. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi kerenyahan produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi kerenyahan dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 25%, suka sebanyak 75%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap kerenyahan *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka kerenyahan *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap kerenyahan *cookies*. Secara keseluruhan panel pencicip perorangan (*individual expert*) paling dominan memilih suka pada kerenyahan *cookies*.



Gambar 7. Chart hasil uji sensori hedonik dalam segi penampilan keseluruhan produk cookies

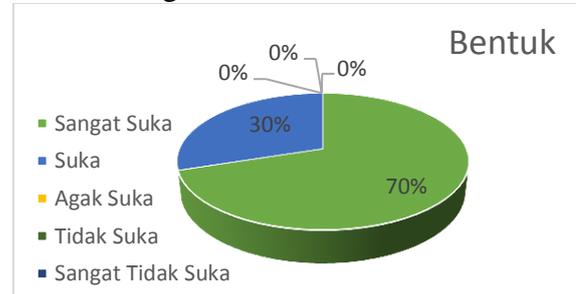
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk cookies dalam segi penampilan keseluruhan dari 4 panel pencicip perorangan (*individual expert*) menyatakan sangat suka sebanyak 0%, suka sebanyak 100% yang berarti semua panelis memilih suka pada penilaian keseluruhan produk, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang memilih agak suka terhadap penampilan keseluruhan cookies, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa tidak suka penampilan keseluruhan cookies, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel pencicip perorangan (*individual expert*) yang merasa sangat tidak suka terhadap penampilan keseluruhan cookies. Secara keseluruhan semua panel pencicip perorangan (*individual expert*) memilih suka pada penampilan keseluruhan cookies.

b) Uji Hedonik

Uji hedonik pada panel tidak terlatih (*untrained panel*) dilaksanakan pada hari Selasa, tanggal 15 Agustus 2018 dengan cara membagikan sampel cookies kepada 30 orang panelis tidak terlatih (*untrained panel*), panelis menyatakan tingkat kesukaannya

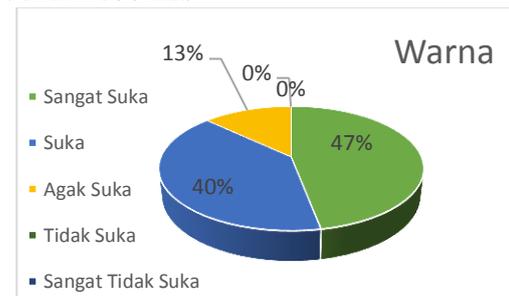
berdasarkan 7 kriteria yaitu bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan dan kesan keseluruhan. Hasil uji hedonik produk cookies adalah sebagai berikut



Gambar 8. Chart hasil uji hedonik dalam segi bentuk produk cookies

Sumber: Data diolah 2018

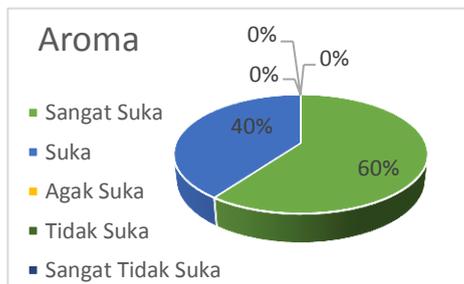
Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk cookies dalam segi aroma dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 70%, suka sebanyak 30%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa agak suka terhadap bentuk cookies, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka terhadap bentuk cookies, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap bentuk cookies. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih sangat suka pada bentuk cookies.



Gambar 9. Chart hasil uji hedonik dalam segi warna produk cookies

Sumber: Data diolah 2018

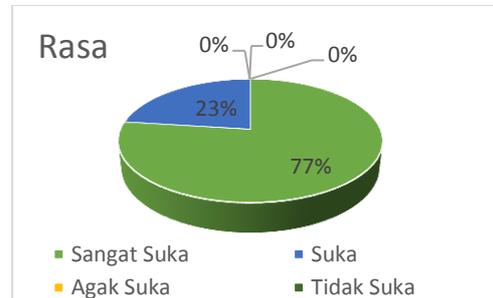
Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi aroma dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 47%, suka sebanyak 40%, agak suka 13%, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka terhadap warna *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap warna *cookies*. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih sangat suka pada warna *cookies*.



Gambar 4.10 Chart hasil uji hedonik dalam segi aroma produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

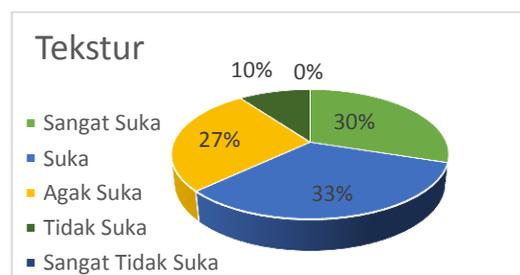
Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi aroma dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 60%, suka sebanyak 40%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang memilih agak suka terhadap aroma *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka aroma *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap aroma

cookies. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih sangat suka pada aroma *cookies*.



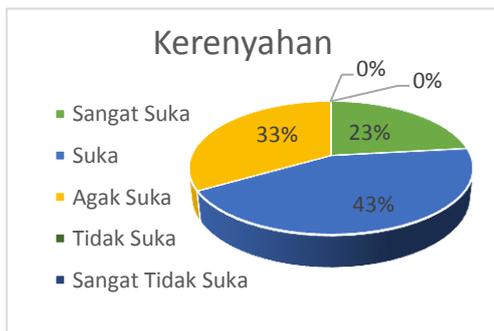
Gambar 4.11 Chart hasil uji hedonik dalam segi rasa produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi rasa dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 77%, suka sebanyak 23%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang memilih agak suka terhadap rasa *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka rasa *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap rasa *cookies*. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih sangat suka pada rasa *cookies*.



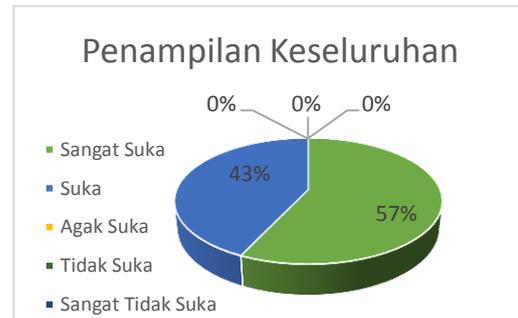
Gambar 12. Chart hasil uji hedonik dalam segi tekstur produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi tekstur dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 30%, suka sebanyak 33%, agak suka 27%, tidak suka sebanyak 10%, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap tekstur *cookies*. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih suka pada tekstur *cookies*.



Gambar 13. Chart hasil uji hedonik dalam segi kerenyahan produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi kerenyahan dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 23%, suka sebanyak 43%, agak suka 33%, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka kerenyahan *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap kerenyahan *cookies*. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih suka pada kerenyahan *cookies*.



Gambar 14. Chart hasil uji hedonik dalam segi penampilan keseluruhan produk *cookies*
Sumber: Data diolah 2018

Pada hasil pengolahan data uji sensori hedonik produk *cookies* dalam segi penampilan keseluruhan dari 30 panel tidak terlatih (*untrained panel*) menyatakan sangat suka sebanyak 57%, suka sebanyak 43%, agak suka 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang memilih agak suka terhadap penampilan keseluruhan *cookies*, tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa tidak suka penampilan keseluruhan *cookies*, dan sangat tidak suka sebanyak 0% yang berarti tidak ada panel tidak terlatih (*untrained panel*) yang merasa sangat tidak suka terhadap penampilan keseluruhan *cookies*. Secara keseluruhan panel tidak terlatih (*untrained panel*) paling dominan memilih suka pada penampilan keseluruhan *cookies*.

Berdasarkan hasil uji mutu cookies berbahan dasar tepung ketan hitam yang dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan UNPAS didapatkan hasil analisis yaitu, kadar protein 3,39%, kadar air 3.13%, kadar abu 1,8%, kadar lemak 13,90%, kadar serat 1,87%, dan kadar pati 71,06%. Berdasarkan hasil analisis mutu *cookies* dapat disimpulkan bahwa produk inovasi *cookies* mengandung

serat yang tinggi dengan protein yang cukup rendah dibandingkan dengan mutu *cookies* yang terbuat dari tepung terigu pada umumnya. Hal ini dikarenakan kandungan tepung ketan hitam mengandung serat yang lebih tinggi dengan protein yang cukup rendah dibandingkan kandungan tepung terigu.

SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan oleh penulis dengan judul “Daya Terima *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Ketan Hitam Sebagai Inovasi Produk *Cookies*”, maka dapat disimpulkan bahwa *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam merupakan *cookies* yang terbuat dari adonan *cookies* pada umumnya (tepung, margarin, gula, dan telur) yang menggunakan tepung ketan hitam sebagai inovasi produk *cookies*. Pengembangan produk oleh penulis terdapat pada bahan utama yang digunakan, jika pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasarnya, maka penulis menggunakan tepung ketan hitam 100% tanpa ada tambahan tepung terigu maupun bahan tambahan pangan lainnya. Berdasarkan hasil uji penerimaan yang telah dilakukan oleh 4 panel pencicip perseorangan (*individual expert*) dan uji sensori hedonik yang dilakukan kepada 30 orang panel tidak terlatih (*untrained panel*) didapatkan bahwa 100% produk *cookies* berbahan dasar tepung ketan hitam disukai dan dapat diterima secara positif baik dari segi bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, kerenyahan, dan penilaian keseluruhan yang di ujikan. Selama proses penelitian berlangsung, penulis mendapatkan beberapa temuan yang

dapat dijadikan sebagai acuan untuk merekomendasikan hal-hal berikut ini:

1. Perlu dikaji secara mendalam mengenai kandungan tepung ketan hitam secara kimiawi melalui studi literature ataupun uji coba untuk dapat melihat kemungkinan reaksi perubahan warna pada tepung ketan hitam.
2. Sebaiknya dilakukan penelitian lebih lanjut pengaruh coklat sebagai bahan dekorasi *cookies* terhadap daya tahan atau daya simpan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Ali, M. (1993). *Strategi penelitian Pendidikan*. Bandung: Angkasa
- Hassan, Zahirotul Hikmah. (2014). *Aneka Tepung Berbasis Bahan Baku Lokal Sebagai Sumber Pangan Fungsional Dalam Upaya Meningkatkan Nilai Tambah Produk Pangan Lokal*, Vol. 23 (No. 1) 93 – 107.
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 6449/UN40/HK/2017 tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2017.
- Rahmawati, Yulia & Sri Subekti. (2017). *Cookies and Candy*. Bandung: UPI PRESS
- Sari, Auliandhini. (2015). *Analisis Mutu Organoleptik Butter Cookies Berbahan Dasar Tepung Jagung Terhadap Minat Beli Konsumen*. (Skripsi). Universitas Pendidikan Indonesia, Bandung.
- Soekarto, Soewarno T. (1985). *Penilaian Organoleptik*. Jakarta: Bharatara Karya Aksara.

- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Susanti, Dian. 2015. *Pengaruh Penambahan Tepung Ketan Hitam Terhadap Biskuit Yang Dihasilkan*. Jurnal Teknologi Pertanian Vol. 4, No.2.