

UJI ORGANOLEPTIK HASIL JADI KUE MENGUNAKAN BAHAN NON INSTANT DAN INSTANT

Dianka Wahyuningtias

Jurusan Hotel Management, Fakultas Ekonomi dan Bisnis, Universitas Bina Nusantara
Jln. K.H. Syahdan No. 9, Palmerah, Jakarta Barat 11480

ABSTRACT

The process of making a cake in the modern era, demanding speed because of the time more valuable and more widely distribution coverage, which means greater production capacity. Then the process is made as efficient as possible. Business is high enough to make parents and family also eventually follow the diet and no hassle instant preparation. Now was enough just to buy one box of instant cake mix that is usually already included in the package, plus live eggs, and butter cake be desired. The process is also very clear instructions printed on the packaging of instant flour. From the results of analysis of Material Differences between Normal and Instant Ingredients (Paired Samples Correlations) then we can see the differences, views of significant value. If sig is smaller than 0:05, the materials A and B materials are different, but if the sig is greater than 0:05, the materials A and B, have same material. From the above table can be viewed texture and flavor of the cake A and B are different, while for the smell, taste, and colors have in common. So it can be concluded that between the two cakes A and B are same.

Keywords: *cake, paired samples correlations, organoleptic perception*

ABSTRAK

Proses pembuatan kue di era modern, menuntut kecepatan karena waktu lebih berharga dan cakupan distribusi juga menjadi semakin luas, yang berarti kapasitas produksi yang lebih besar. Kemudian proses dibuat seefisien mungkin. Kesibukan yang cukup tinggi, membuat orang tua dan keluarga juga akhirnya lebih mencari kepraktisan dan persiapan yang tidak rumit bila dengan menggunakan bahan instan. Sekarang sudah cukup hanya untuk membeli satu kotak campuran kue instan yang biasanya sudah termasuk dalam paket, ditambah telur, dan mentega yang diinginkan. Proses pembuatan dan petunjuk yang sangat jelas, tercetak pada kemasan tepung instan. Dari hasil analisis Perbedaan Antara Bahan Bahan Normal dan Instan (Paired Samples Correlations) maka kita dapat melihat perbedaan, dilihat dari nilai yang signifikan. Jika sig lebih kecil dari 0:05, bahan A dan bahan B berbeda, tetapi jika sig lebih besar dari 0:05, materi A dan B, memiliki bahan yang sama. Dari tabel di atas dapat dilihat tekstur dan aroma kue A dan B berbeda, sedangkan untuk bau, rasa, dan warna memiliki kesamaan. Jadi dapat disimpulkan bahwa antara dua kue bahan instant (A) dan bahan non instant (B) adalah sama

Kata kunci: *cake, panduan contoh korelasi, organoleptik persepsi*

PENDAHULUAN

Latar Belakang Masalah

Kue merupakan salah satu jenis makanan ringan yang dapat dinikmati setiap saat. Baik sebagai makanan selingan atau sebagai makanan pelengkap pada rangkaian akhir menu yang dihidangkan sebagai *dessert*. Jenis kue pun sangat bermacam-macam, tergantung pada kreasi yang mengolahnya. Kue terbuat dari campuran adonan yang dikembangkan (dengan atau tanpa bahan pengembang) yang antara lain terdiri dari tepung terigu, mentega, telur, dan gula. Bahan pengembang kue yang biasa digunakan adalah baking powder atau baking soda.

Proses pembuatan kue di jaman moderen, menuntut kecepatan karena waktu semakin berharga dan cakupan wilayah disribusi semakin luas, yang berarti kapasitas produksi semakin besar. Maka proses pengolahan dibuat seefisien mungkin. Kesibukan yang cukup tinggi membuat orang tua dan keluarga juga akhirnya mengikuti pola makan instan dan tidak repot persiapannya. Sebelum ada tepung instan, jika ingin membuat kue kita harus direpotkan dengan menimbang satu persatu bahan-bahan yang digunakan. Walaupun terlihat sederhana, tapi akan sangat membuang waktu bagi tidak yang mempunyai banyak waktu. Dewasa ini cukup hanya dengan membeli satu kotak tepung kue instan yang biasanya sudah terdapat dalam kemasan, tinggal ditambah telur, serta margarine jadilah kue yang diinginkan. Petunjuk prosesnya pun sangat jelas tertera di kemasan tepung instan.

Tepung kue instant komposisinya tidak sesederhana seperti terlihat pada penampakannya. Bahan-bahan tambahan yang digunakan dalam tepung instan tersebut biasanya terdiri dari Bahan Tambahan Pangan (BTP) seperti bahan pengembang, bahan pelembut dan juga bahan yang memberikan cita rasa tertentu. Untuk tepung instan kue misalnya, bahan pengembang yang digunakan bisa saja golongan karbonat, selain juga digunakan ragi/yeast. Sedangkan bahan pelembut yang digunakan biasanya merupakan mono dan digliserida yang berasal dari lemak hewan ataupun tumbuhan. Berdasarkan uraian di atas, maka dapat diidentifikasikan suatu kesimpulan sebagai berikut :

“Apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada kue yang proses pembuatannya menggunakan bahan instant dengan dengan yang menggunakan bahan biasa.

Studi Pustaka

Pengertian Bahan Pokok

Bahan pokok adalah bahan sebagai unsur utama yang harus dipergunakan dalam suatu proses pembuatan kue. Bahan pokok dalam pembuatan kue yaitu tepung terigu, telur, gula, dan mentega.

Pengertian Bahan Penambah Rasa

Bahan penambah rasa yaitu bahan yang ditambahkan pada bahan pokok agar produk kue yang dibuat mempunyai citarasa yang tinggi dan menambah kandungan gizi. Yang termasuk dalam bahan penambah rasa yaitu garam, lemak, dan susu.

Pengertian Bahan Tambahan

Bahan tambahan merupakan bahan yang ditambahkan dalam adonan kue bila diperlukan agar sama dengan nama kue yang akan dibuat. Contoh, skeju untuk kue keju, strawberry untuk kue strawberry, dan lain lain.

Pengertian *Dough Improver*

Dough improver yaitu bahan yang biasa digunakan untuk memperbaiki adonan dalam hal tekstur dan kelembutannya. *Dough improver* tidak harus digunakan, pemakaian rata-rata adalah 0.5% dari berat tepung yang dipakai. Yang termasuk dalam *dough improver* diantaranya yeast, quick 75, TBM, Ovalet, dll.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode factorial analisis dengan membandingkan dua perlakuan dengan setiap perlakuan dilakukan tiga pengulangan. Dua perlakuan yaitu mencari hasil pengolahan dengan menggunakan bahan biasa dan hasil pengolahan dengan menggunakan bahan instant. Dalam setiap perlakuan dilakukan tiga pengulangan, ini bertujuan untuk mendapatkan kesimpulan bahwa dalam setiap pengulangan belum tentu mendapatkan hasil yang sama. Dari satu perlakuan maka harus dilakukan tiga pengulangan agar data yang ditampilkan dapat lebih valid.

Uji Organoleptik

Uji Organoleptik atau biasa disebut uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan menguraikan kembali sifat indrawi produk tersebut. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi suatu Produk adalah: Penglihatan yang berhubungan dengan warna kilap, viskositas, ukuran dan bentuk, volume kerapatan dan berat jenis, panjang lebar dan diameter serta bentuk bahan; Indra peraba yang berkaitan dengan struktur, tekstur dan konsistensi.

Struktur merupakan sifat dari komponen penyusun, tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan dengan jari, dan konsistensi merupakan tebal, tipis dan halus; Indra pembau, pembauan juga dapat digunakan sebagai suatu indikator terjadinya kerusakan pada produk; Indra pengecap, dalam hal kepekaan rasa, maka rasa manis dapat dengan mudah dirasakan pada ujung lidah, rasa asin pada ujung dan pinggir lidah, rasa asam pada pinggir lidah dan rasa pahit pada bagian belakang lidah.

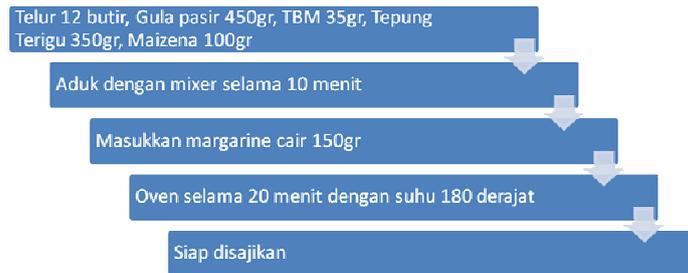
Metode Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan adalah metode perbandingan mean antara perlakuan biasa dan instant. Uji signifikansi yang dilakukan adalah paired sample t-test atau t-test sample berpasangan. Nilai signifikansi yang terjadi memiliki perbedaan signifikan antara kualitas organoleptik biasa dan instant.

HASIL DAN PEMBAHASAN

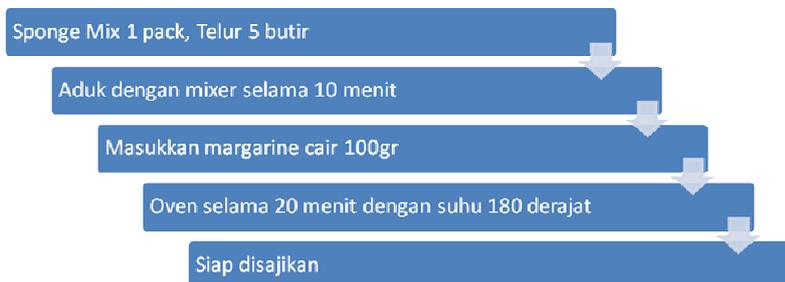
Proses Pembuatan Kue

Proses pembuatan kue dengan menggunakan bahan biasa



Gambar 1 Proses Pembuatan Kue dengan Bahan Biasa

Proses pembuatan kue dengan menggunakan bahan instan



Gambar 2 Proses Pembuatan Kue dengan Bahan Instan

Deskripsi Penilaian Responden terhadap Kue

Deskripsi penilaian didapat dari tes organoleptik yang dibagikan kepada responden. Organoleptik sendiri merupakan cakupan dari kue yang terdiri dari rasa, bau, warna, tekstur, dan penampakan. Responden sendiri terbagi menjadi tiga bagian: Responden Ahli, yang termasuk dalam responden Ahli, yaitu responden yang ahli dalam hal makanan, dalam hal ini mencakup dosen dan pekerja di bagian *kitchen*; Responden Setengah Ahli, yang termasuk dalam responden Setengah Ahli adalah mahasiswa Perhotelan, konsumen kue secara berkala, dan ibu rumah tangga yang suka membuat kue; Responden Tidak Ahli, yang termasuk dalam responden Tidak Ahli adalah mereka yang tidak ahli dan tidak mengerti tentang kue.



Gambar 3 Data Responden
Sumber: Hasil Penelitian Penulis (2003)

Untuk pengisian data dalam analisis organoleptik, maka penyusunan nilai yang telah ditentukan sebagai berikut :

Sangat Tidak Baik	diberi nilai 1
Tidak Baik	diberi nilai 2
Cukup	diberi nilai 3
Baik	diberi nilai 4
Sangat Baik	diberi nilai 5

Setelah semua kuesioner tersebut diberi nilai, maka hasil dimasukkan dalam table untuk ditentukan prosentasenya, untuk setiap kategori yang telah ditentukan. Hasil prosentase berikut merupakan hasil pembagian rata-rata dari keseluruhan jawaban respond.

Deskripsi Penilaian Bahan Biasa

Tekstur

Tabel 1 Rata-rata Tekstur

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
2	8	16	20
3	15	30	86
4	22	44	14
5	5	10	198
Rata-rata	3.37		

Hasil rata-rata penilaian tekstur dengan menggunakan bahan biasa yaitu 3.37, yang berarti tekstur pada kue dnegan menggunakan bahan biasa bernilai cukup.

Aroma

Tabel 2 Rata-rata Penilaian Aroma

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
2	2	4	4
3	2	42	102
4	22	44	214
5	5	10	198
Rata-rata	3.33		

Hasil rata-rata penilaian aroma dengan menggunakan bahan biasa yaitu 3.33, yang berarti aroma pada kue dengan menggunakan bahan biasa bernilai cukup.

Rasa

Tabel 3 Rata-rata untuk Penilaian Rasa

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	5	10	18
	18	36	104
	19	38	222
	8	16	198
Rata-rata	3.59		

Hasil rata-rata untuk penilaian rasa dengan menggunakan bahan biasa yaitu 3.59, yang berarti tekstur pada kue dengan menggunakan bahan biasa bernilai baik.

Penampakan

Tabel 4 Rata-rata Penilaian Penampakan

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	5	10	16
	27	54	120
	13	26	240
	5	10	198
Rata-rata	3.54		

Hasil rata-rata penilaian penampakan dengan menggunakan bahan biasa yaitu 3.54, yang berarti penampakan pada kue dengan menggunakan bahan biasa bernilai baik.

Warna

Tabel 5 Rata-rata Penilaian Warna

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	10	18	24
	22	44	144
	13	26	248
	5	10	198
Rata-rata	3.60		

Hasil rata-rata penilaian warna dengan menggunakan bahan biasa yaitu 3.60, yang berarti penampakan pada kue dengan menggunakan bahan biasa bernilai baik

Tabel 6 Akumulasi Prosentase dengan Menggunakan Bahan Biasa

	Tekstur A	Aroma A	Rasa A	Penampakan A	Warna A
N Valid	50	50	50	50	50
Missing	0	0	0	0	0
Mean	3.37	3.33	3.59	3.54	3.60

Dari tabel di atas, dapat diketahui hasil akumulasi prosentase tanggapan responden terhadap pendapat yang berkaitan dengan organoleptik pengolahan kue dengan menggunakan bahan biasa. Responden menyatakan cukup untuk tekstur dan aroma, sedangkan yang menyatakan baik untuk rasa, penampakan, dan warna.

Deskripsi Penilaian Bahan Instan

Tekstur

Tabel 7 Rata-rata Tektur

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	6	12	22
	20	40	116
	18	36	160
	5	10	198
Rata-rata	3.22		

Hasil rata-rata penilaian tekstur dengan menggunakan bahan instan yaitu 3.22, yang berarti tekstur pada kue dengan menggunakan bahan instan bernilai cukup.

Aroma

Tabel 8 Rata-rata Penilaian Aroma

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	2	4	4
	25	48	92
	17	34	230
	6	12	198
Rata-rata	3.61		

Hasil rata-rata penilaian aroma dengan menggunakan bahan instan yaitu 3.61, yang berarti aroma pada kue dengan menggunakan bahan instan bernilai baik.

Rasa

Tabel 9 Rata-rata untuk Penilaian Rasa

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	2	4	4
	25	50	92
	17	34	230

	6	12	198
Rata-rata	3.53		

Hasil rata-rata penilaian rasa dengan menggunakan bahan instan yaitu 3.53, yang berarti rasa pada kue dengan menggunakan bahan instan bernilai baik

Penampakan

Tabel 10 Rata-rata Penilaian Penampakan

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	2	4	6
	23	48	104
	19	38	230
	5	10	198
Rata-rata	3.42		

Hasil rata-rata penilaian penampakan dengan menggunakan bahan instan yaitu 3.42, yang berarti tekstur pada kue dengan menggunakan bahan instan bernilai cukup.

Warna

Tabel 11 Rata-rata Penilaian Warna

	Frequency	Percent	Cumulative Percent
	5	10	16
	16	32	78
	22	44	228
	7	14	198
Rata-rata	3.28		

Hasil rata-rata penilaian warna dengan menggunakan bahan instan yaitu 3.28, yang berarti tekstur pada kue dengan menggunakan bahan instan bernilai cukup

Tabel 12 Akumulasi Prosentase dengan Menggunakan Bahan Instan

	Tekstur A	Aroma A	Rasa A	Penampakan A	Warna A
N Valid	50	50	50	50	50
Missing	0	0	0	0	0
Mean	3.22	3.61	3.53	3.42	3.28

Dari tabel di atas diketahui hasil akumulasi prosentase tanggapan responden terhadap pendapat yang berkaitan dengan organoleptik pengolahan kue dengan menggunakan bahan instan. Responden menyatakan cukup untuk tekstur, penampakan, dan warna. Sedangkan yang menyatakan baik untuk aroma dan rasa.

Desripsi Penilaian Menurut Keahlian

Tabel 13 Desripsi Penilaian Menurut Keahlian

Keahlian	2	3	4	5	Frequency Jumlah
Ahli	2	6	2		10
½ Ahli		10	7		17
Tidak Ahli		9	12	2	23

Dari tabel di atas, dapat dilihat hasil akumulasi prosentase tanggapan responden dilihat dari keahlian. Responden yang tidak ahli menjawab cukup – sangat baik dengan mayoritas jawaban baik. Untuk responden yang setengah ahli menjawab cukup – baik dengan mayoritas jawaban memilih cukup, dan untuk responden yang ahli menjawab tidak baik – baik dengan mayoritas jawaban memilih cukup.

Perbedaan Penilaian

Uji Perbandingan Rata-rata skor A dan B

Tabel 14 *Descriptive Statistics*

	Instant	Biasa
Rasa	3.2	3.59
Tekstur	3.6	3.37
Aroma	3.5	3.33
Penampakan	3.4	3.54
Warna	3.2	3.60
Rata-rata total	3.4	3.49

Analisis Perbedaan Antara Bahan Biasa dan Bahan Instan

Tabel 15 *Paired Samples Correlations*

	N	Correlation	Sig
Tekstur Kue A123 & TB123	50	0.512	0.000
AA123 & AB123	50	0.398	0.004
RA123 & RB123	50	0.247	0.084
PA123 & PB123	50	0.247	0.083
WA123 & WB123	50	0.245	0.153
Bahan Biasa & Bahan Instan	50	0.443	0.001

Dari tabel di atas, kita dapat melihat perbedaan yang ada, dilihat dari nilai signifikan. Bila nilai sig lebih kecil dari 0.05 maka bahan A dan bahan B berbeda, tetapi bila nilai sig lebih besar dari 0.05 maka bahan A dan bahan B sama. Dari tabel di atas dapat dilihat tekstur dan aroma dari kue A dan B memiliki perbedaan, sedangkan untuk bau, rasa, dan warna memiliki kesamaan. Maka dapat diambil kesimpulan bahwa antara kedua kue A dan B sama.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisis tentang perbandingan organoleptik dalam pengolahan kue dengan menggunakan bahan biasa dan bahan instant, maka dapat diambil beberapa kesimpulan: Aroma dari kue yang menggunakan bahan instant lebih disukai daripada aroma kue dengan menggunakan bahan biasa; Rasa dari kue yang menggunakan bahan biasa lebih disukai daripada kue dengan menggunakan bahan instant; Struktur kue yang menggunakan bahan biasa lebih lembut; Warna kue dengan menggunakan bahan instant lebih pucat, sedangkan yang menggunakan bahan biasa mempunyai warna yang cerah; Hasil pengolahan kue dengan menggunakan bahan instant tidak terlalu berbeda jauh dengan penggunaan bahan biasa. Setiap bahan mempunyai kekuatan masing-masing. Melihat kesimpulan yang ada, maka tidak mengherankan bila industri boga, khususnya dalam bidang kue dan roti menggunakan bahan instant dalam pengolahan produknya. Selain rasa yang tidak jauh berbeda dengan bahan biasa, bahan instant lebih praktis dan tidak memerlukan banyak waktu dalam pengolahannya.

DAFTAR PUSTAKA

- Berrini, J., and Amendola, J. (1975). *Practical cooking and baking for school institute*, 1st ed.
- Budiharti, S., dan Tomaso, C. (1991). *Teknik mengolah dan menyajikan hidangan*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Crocknell and Kaufman. (1981). *Practical professional*.
- Ditmer and Griffin. (1994). *Principles of food beverage and labor cost*.
- Kusmayadi dan Sugiato, E. (2000). *Metode penelitian dalam bidang kepariwisataan*, Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nicolello, L. G. (1981). *Basic pastry work techniques*, 2nd ed.
- Sukowinarto. (1991). *Seni mengolah pasteri Eropa*, Departemen Pendidikan dan Kebudayaan.