

EVAKUASPENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP CITA RASA *COOKIES* PISANG OWAK (*Musa paradisiaca* L)

Zulhera¹, Suryati Sufiat, Nurhayati²
*Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh, Indonesia
azulheranera@gmail.com*

ABSTRAK

Cookies merupakan panganan yang rasanya manis, berstektur renyah yang terbuat dari tepung terigu protein rendah, gula, lemak dan telur. penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep standar pembuatan cookies dengan menggunakan pisang owak dan mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap cookies dengan penambahan pisang owak (*Musa paradiaca* L). Pendekatan yang digunakan dalam penelitian ini adalah pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen. Penelitian ini dilakukan 3 kali perlakuan dengan 2 kali pengulangan. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu uji pengamatan (*Sensory Evaluation*) yang dilakukan oleh 6 orang narasumber/ panelis terlatih yaitu dosen Prodi PKK FKIP Unsyiah. Selanjutnya uji penerimaan (*Acceptability Test*) dilakukan oleh 30 orang panelis konsumen yang terdiri dari 20 mahasiswa FKIP Unsyiah. Teknik analisis data menggunakan LSD (*Least Significant Different*) dengan taraf signifikan 0,05. Berdasarkan hasil analisis data oleh narasumber terhadap resep kontrol cookies menunjukkan bahwa, penilaian tertinggi adalah pada perlakuan ke II dilihat dari segi warna memiliki warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan dari segi rasa manis. Dari hasil uji pengamatan oleh narasumber terhadap cookies dengan penambahan pisang owak menunjukkan bahwa, penilaian tertinggi adalah pada perlakuan pertama Zc001 50 gr (20%). Dari hasil uji penerimaan panelis konsumen terhadap cookies dengan penambahan pisang owak menunjukkan bahwa, penilaian tertinggi adalah pada perlakuan pertama Zc00I, ditinjau dari warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis, untuk uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa, terdapat perbedaan tingkat penerimaan konsumen terhadap karakteristik organoleptik cookies pisang owak dilihat dari warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis. Dengan demikian hipotesis alternatif diterima (H_1). Diharapkan masyarakat dapat mengembangkan panganan dari pisang owak lebih bervariasi.

Kata Kunci: Penerimaan, Konsumen, Cita Rasa, Cookies, Pisang Owak

¹ Alumni Program Studi PKK FKIP Unsyiah

² Dosen Program Studi PKK FKIP Unsyiah

PENDAHULUAN

Pisang owak (*Musa paradisiaca*L) adalah tanaman buah yang bernilai gizi tinggi, Pisang owak tergolong jenis tanaman pisang yang banyak dijumpai pada setiap Daerah Aceh, khususnya di Lembah Seulawah, Beragam jenis pisang yang terdapat dipasaran seperti pisang raja, pisang ambon, pisang susu dan pisang owak, pisang owak yang ada di daerah Lembah Selawah sering dimanfaatkan masyarakat sebagai makanan bayi, keripik, godok-godok dan pisang sale.

Menurut Suyanti (2008:40)“Pisang owak adalah jenis pisang yang panjangnya sekitar 15 cm dengan diameter 3,7 cm. Dalam satu tandan, jumlah sisir ada 18 yang masing-masing terdiri 11 buah. Bentuk buah lurus dengan pangkal bulat, warna daging buah putih kekuningan dengan kulit yang tebalnya 0,3 cm. Setiap buah beratnya rata-rata 67,5 gram. Lamanya bunga menjadi buah adalah 5 bulan”.

Pisang owak (*Musa paradiaca* L) tergolong kedalam buah yang digemari oleh semua kalangan dari segala usia karena selain mengandung gizi yang tinggi, rasanya juga enak,

Cookies adalah istilah yang digunakan untuk kue yang teksturnya renyah karena memiliki kadar air yang sangat minim. Cookies memiliki daya simpan yang lama. Menurut Lallemand (2004)“Cookies adalah kue manis ukuran kecil yang dibuat dari tepung gandum lunak mengandung gula dan lemak dan rendah kandungan airnya”. Sedangkan menurut Anni Faridah (2008:520) “Cookies merupakan salah satu jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat”.

Dalam pengolahan cookies menggunakan teknik blending atau peremukan yaitu aduk gula dan lemak (jika ada cairan, masukan cairan kedalam gula dan lemak yang sudah tercampur), masukkan terigu secara perlahan dan

aduklah sampai merata, jangan terlalu banyak penanganannya supaya tidak keras, jika menggunakan Baking powder sebaiknya diayak bersama-sama dengan terigu sebelum pencampuran dilakukan.

METODE PENELITIAN

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah Pisang owak, pisang owak yang digunakan adalah yang sudah tua dan matang (sudah bisa dijus), Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu protein rendah yang sudah disangrai, gula yang digunakan adalah tepung gula, Lemak yang digunakan margarin dan butter, telur yang digunakan adalah telur ayam ras. Alat-alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah alat takar berupa timbangan digital yang berfungsi untuk menimbang bahan-bahan dalam pembuatan cookies, baskom untuk mencampur adonan.

,spatula untuk mengaduk atau mencampurkan bahan-bahan yang digunakan, garpu untuk mencetak adonan, loyang untuk meletakkan cookies yang

sudah dicetak dan oven untuk memanggang cookies.

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan menggunakan uji pengamatan (*Sensory Evaluation*) dan uji penerimaan (*Acceptability Test*) Menggunakan rumus LSD (*Least Significant Different*) dengan taraf signifikan 0,05. Desain percobaan dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 1. Desain Percobaan Dalam Ukuran Gram (gr)

No	Bahan	Perlakuan (gram)		
		ZC ₀₀₀	ZC ₀₀₁	ZC ₀₀₂
1.	Tepung terigu protein rendah	250	200	175
2.	Pisang owak	-	50	75
3.	Margarin	100	100	100
4.	Tepung gula	100	100	100
5.	Butter	25	25	25
6.	Telur	15	15	15

(Sumber: Data Primer Diolah (2016))

Keterangan :

ZC₀₀₂ : Cookies dengan penambahan pisang owak 75 gr

ZC₀₀₀ : Cookies tanpa pisang owak (resep Kontrol)

ZC₀₀₁ : Cookies dengan penambahan pisang owak 50 gr

Tabel 2. Desain Percobaan Dalam Ukuran Persen (%)

No	Bahan	Perlakuan (%)		
		ZC ₀₀₀	ZC ₀₀₁	ZC ₀₀₂
1.	Tepung terigu protein rendah	100	80	70
2.	Pisang owak	-	20	30
3.	Margarin	40	40	40
4.	Tepung gula	40	40	40
5.	Butter	10	10	10
6.	Telur	6	6	6

(Sumber: Data Primer Diolah (2016))

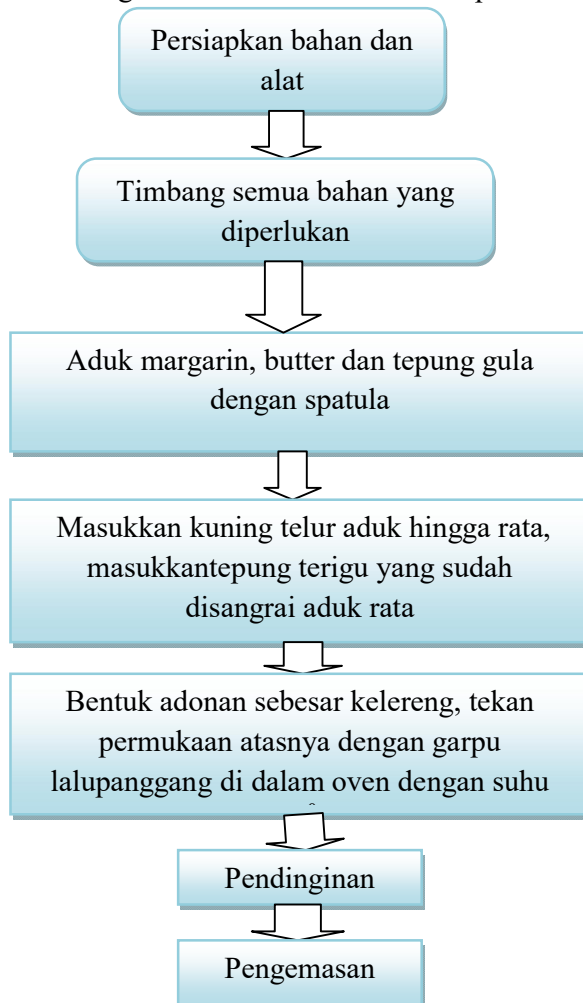
Keterangan:

ZC₀₀₀ : Cookies tanpa pisang owak (resep kontrol)

ZC₀₀₁ : Cookies dengan penambahan pisang owak 20 %

ZC₀₀₂ : Cookies dengan penambahan pisang owak 30 %

Skema I: Rancangan Pembuatan Cookies Resep Kontrol Tanpa Pisang Owak



(Sumber :Data Primer 2016)

Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Langkah-langkah yang ditempuh untuk menganalisis data dalam penelitian ini adalah data uji pengamatan di analisis dengan cara menentukan nilai rata-rata (mean) dari total nilai yang diperoleh dari 6 narasumber untuk uji pengamatan. Data uji penerimaan mencakup data tentang

karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) yang dianalisis dengan menggunakan analisis varian (anova) satu jalur pada pembuatan cookies, apabila ada pengaruh signifikan, maka dilanjutkan dengan uji LSD (*Least Significant Different*).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji kedua pada cookies tanpa pisang pengamatan yang dilakukan oleh 6 orang narasumber pada perlakuan pertama terhadap resep kontrol Cookies yang terlihat pada tabel 4.1 diperoleh nilai rata-rata 23,70, selanjutnya pada perlakuan

owakdiperoleh nilai rata-rata 24,62. Resep kontrol hanya dilakukan dua kali perlakuan, karena narasumber sudah memberi nilai tertinggi. Data tersebut dapat di lihat pada Tabel.

Tabel 4.1. Hasil Uji Pengamatan Narasumber Terhadap Resep Kontrol Cookies tanpa Pisang Owak.

No	Aspek yang Dinilai	Uji Pengamatan Resep Kontrol Cookies	
		Perlakuan I resep kontrol cookies tanpa pisang owak	Perlakuan II resep kontrol cookies tanpa pisang owak
1	Warna	24,5	24,66
2	Aroma	24,33	24,5
3	Tekstur	22,66	24,83
4	Rasa	23,33	24,5
Total Nilai		94,83	98,5
Nilai Rata-Rata		23,70	24,62

Sumber : Data diolah (2016).

Berdasarkan hasil uji pengamatan nilai tertinggi terdapat pada perlakuan II resep kontrol cookies tanpa pisang owak dengan nilai rata-rata 24,62 jadi resep standar yang digunakan sebagai resep kontrol dalam penelitian ini adalah hasil uji perlakuan II. dilihat dari segi warna kuning keemasan,

aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis.

Berdasarkan hasil uji pengamatan yang dilakukan oleh 6 orang narasumber terhadap cookies dengan pisang owak dapat dilihat pada tabel berikut,

Tabel 2. Hasil Uji Pengamatan Narasumber Terhadap, Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 20% dan Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 30%

No.	Aspek yang Dinilai	Perlakuan	
		(Zc001)	(Zc002)
1.	Warna	25	24,33
2.	Aroma	24,66	24,33
3.	Tekstur	24,66	24,16
4.	Rasa	24,66	24,5
Total Nilai		99	97,33
Nilai Rata-Rata		24,72	24,33

Sumber: Data diolah (2016).

Keterangan:

Zc001 =Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 20%

Zc002 = Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 30%

Berdasarkan hasil uji pengamatan yang di lakukan oleh 6 orang narasumber terhadap cookies dengan penambahan pisang owak 20% memperoleh nilai 24,72 dan cookies dengan penambahan pisang owak 30 % memperoleh nilai 24,33 jadi penilaian tertinggi terdapat pada cookies

dengan penambahan pisang owak 20% di lihat dari segi warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa harum.

Berdasarkan hasil uji penerimaan yang dilakukan oleh 30 orang panelis konsumen terhadap cookies resep kontrol tanpa pisang owak, cookies dengan penambahan pisang owak 20% dan cookies dengan penambahan pisang owak 30% dapat dilihat pada tabel 4.3 berikut:

Tabel 4.3.3 Hasil Penilaian Panelis Konsumen Terhadap Cookies Resep Kontrol tanpa pisang owak, Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 20% dan Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 30%

No.	Aspek Yang Dinilai	Perlakuan		
		Zc000	Zc001	Zc002
1	Warna	3,76	4,06	3,53
2	Aroma	4,06	4,56	3,56
3	Tekstur	4,06	4,16	3,73
4	Rasa	3,53	4,43	3,4
Total Nilai		15,41	17,21	14,22
Nilai Rata-rata		3,85	4,30	3,55

Sumber: Data diolah (2016).

Keterangan:

Zc000 = Cookies Tanpa Penambahan Pisang Owak (Resep Kontrol)

Zc001 =Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 20%

Zc002 = Cookies dengan Penambahan Pisang Owak 30%

Berdasarkan tabel diatas maka dapat disimpulkan penilaian panelis konsumen

tertinggi terdapat pada perlakuan kedua Zc001 dengan nilai rata-rata 4,30 di lihat dari segi warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis, cookies yang diberikan kepada panelis konsumen adalah cookies mendapat nilai tertinggi dari panelis narasumber.

Hipotesis analisis data selesai diolah memperoleh Fhitung lebih besar dari Ftabel, hasil analisis membuktikan bahwa,

hipotesis kerja yang pertama ini dapat diterima karena ada perbedaan tingkat penerimaan terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) terhadap cookies dengan penambahan pisang owak, setelah proses pengovenan. Penelitian ini dapat diterima oleh panelis konsumen terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa cookies tanpa pisang owak dengan cookies penambahan pisang owak 20 % dan 30 %. Sehingga dapat disimpulkan bahwa hipotesis penelitian dapat diterima (H_a diterima)

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Hasil uji pengamatan narasumber terhadap resep kontrol menyatakan bahwa warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis. Terdapat pada perlakuan kedua resep kontrol. Dan hasil uji narasumber terhadap cookies dengan penambahan pisang owak nilai tertinggi terdapat pada perlakuan pertama Zc001 dengan nilai 24,75 di lihat dari segi warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa manis. Selanjutnya dari hasil uji penerimaan (*acceptability test*) diketahui, panelis konsumen menyukai cookies perlakuan kedua Zc001 dengan

nilai rata-rata 4,30 di lihat dari warna kuning keemasan, aroma harum, tekstur renyah dan rasa. Resep standar adalah suatu resep yang dibuat berdasarkan eksperimen dan mengalami serangkaian ujicoba, sehingga akhirnya diperoleh produk yang hasilnya kurang lebih sama. Resep standar yang digunakan dalam penelitian ini adalah resep standar cookies perlakuan kedua.

SARAN

Penelitian ini diharapkan kepada masyarakat untuk dapat memproduksi cookies sebagai peluang usaha. Penelitian ini dapat dilanjutkan untuk memperluas untuk pengolahan jenis panganan lain dengan bahan dari pisang owak dan melihat daya simpan cookies.

DAFTAR PUSTAKA

- Ani Faridah, dkk. 2008. *patiseri jilid 3*. Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan. Dikdasmen. Departemen Pendidikan Nasional
- Arikunto Suharsimi. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka cipta.
- Astuti Emi. 2015. *Home Made Cake*. Surabaya: Genta Group Production

- Anonim,2001. Cita Rasa. *Http://Cita Rasadiakses* tanggal 10 November 2015.
- A.Yuliyanto.2012. *Budidaya Buah-buahan: Rambutan,pisang, semangka, jeruk, mangga, pepaya*. Jogjakarta:PT. Buku Kita
- Brown Amy. 2000. *Understanding Food Principles and Hawaii*. Wadsworth. Preparation. University
- Badudu, dan Sultan Muhammad Zain. 2001. *Kamus Umum Bahasa Indonesia*.Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Daryanto.2012, *Bercocok Tanam Buah-Buahan*.Semarang: CV.Aneka Ilmu
- FKIP. 2012. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Puspita Winda, 2011. *Pola Pemberian Pisang Awak (Musa Paradisiaca Var. Awak), Status Gizi Dan Gangguan Saluran Pencernaan Pada Bayi Usia 0-12 Bulan Di Desa Paloh Gadeng Kecamatan Dewantara Kabupaten Aceh Utara Tahun 2011*. Skripsi Fakultas Kesehatan Masyarakat Universitas Sumatera Utara, Medan
- Redaksi Trubus. 2011. *Berkebun Pisang Secara Intensif*. Jakarta: PT. Penebar Swadaya.
- Suyanti dan Ahmad Supriyadi. 2008.*Pisang, Budi daya, Pengolahan dan Prospek Pasar*, Jakarta: PT.Penebar Swadaya.
- Suryati Sufiat. 2011. *Modul Pengolahan Adonan Cookies*. Banda Aceh: Universitas Syiah Kuala.
- Sukardi. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta. Bumi Aksara
- Sugiyono. 2010. *Metode Penelitian Pendidikan: Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suarni. 2009. *Prospek Pemanfaatan Tepung Jagung Untuk Kue Kering (Cookies)*.Jurnal Litbang Pertanian, 28 (2).
- Suprapti.2002.*PengawetanTelur*.Kanisius.Jogjakarta
- Sudewi Yogha. 2005. *Modul Mata Kuliah Cipta Boga: Universitas Pendidikan Indonesia*
- Trisno Yuwon, 2002. *Kamus Lengkap Bahasa Indonesia*. Surabaya: Arkola
- Universitas Syiah Kuala. 2001. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Banda Aceh: Fkip Unsyiah
- Winiati Pudji Rahayu. 2001. *Penuntun Praktikum Penelitian Organoleptik. Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor