

UJI DAYA TERIMA TERHADAP MODIFIKASI KUE SEMPRONG DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK KOPI INSTAN

¹Eliana Prisila, ²Efrina Efrina, ³Rihana Izzata

^{1,2,3} Universitas Negeri Jakarta, Jalan Rawamangun Muka Jakarta Timur, 021- 4751523

e-mail: elianaprisila11.ep@gmail.com

ABSTRACT

Eggroll is a relatively familiar traditional cake from Indonesia, yet eggroll is less popular than other traditional cakes. Therefore modifications are needed to increase the appealing of the cake. This study aims to determine and analyze eggroll with the addition of 6% instant coffee extract which includes aspects of taste, color, scent, shape, and texture. Egg roll is made by baking, then shaped by folding or rolling it. The research method was carried out using descriptive analysis with hedonic test. The results obtained from this study were 63% of respondents liked the color produced, 57% respondents really liked the taste of eggroll, and the scent liked by 57% respondents, while for the shape and texture, 47% and 60% of respondents each. The conclusion of this study is eggroll with the addition of 6% coffee extract is very appealing for the community with a percentage of 56.6%.

Keyword: Egg roll, Modified Cakes, Instant Coffee

ABSTRAK

Kue semprong merupakan kue tradisional dari Indonesia yang sudah lama dikenal tetapi kurang berkembang dengan kue tradisional lainnya karena rasanya yang monoton. Oleh karena itu dibutuhkan modifikasi untuk menambah daya tarik kue semprong. Penelitian bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi instan sebanyak 6% yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, bentuk, dan tekstur. Kue semprong dibuat dengan cara dipanggang dengan alat cetak kemudian dibentuk dengan cara dilipat atau digulung. Metode penelitian ini dilakukan dengan menggunakan analisis deskriptif dengan uji hedonik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa 63% responden menyukai warna yang dihasilkan, untuk rasa sebanyak 57% responden sangat suka terhadap kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi, dan aroma yang dihasilkan disukai sebanyak 57% sedangkan untuk bentuk dan tekstur masing-masing mendapatkan 47% dan 60% responden menyukainya. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi sebanyak 6% sangat diminati oleh masyarakat dengan presentase sebesar 56,6%.

Kata kunci: Kue Semprong, Modifikasi Kue, Kopi Instan

PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan sumber daya yang melimpah dan berbeda-beda di setiap daerah. Hal ini menyebabkan munculnya perbedaan dalam jenis pangan. Biasanya setiap daerah mempunyai ciri khas makanan, perbedaan terjadi karena jenis pangan dipengaruhi oleh banyak faktor diantaranya adalah letak geografis, sumber daya alam, mata pencaharian, kebiasaan adat istiadat, agama, dan pendidikan. Pangan yang maksud adalah makanan pokok, minuman, makanan ringan, dan kue tradisional. Menurut Mariani dan Cahyana, (2010), kue tradisional Indonesia adalah kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia dengan teknik, alat, dan penyajian khas [1]. Berdasarkan karakteristiknya kue tradisional dibagi menjadi dua macam yaitu kue basah dan kue kering. Karakteristik kue basah salah satunya yaitu mempunyai tekstur basah/lembab sedangkan karakteristik kue kering mempunyai tekstur yang kering dan umumnya diolah dengan teknik pengolahan penggorengan dan pemanggangan [2]

Kue tradisional Indonesia biasanya terbuat dari beraneka ragam tepung-tepungan; seperti tepung beras, tepung terigu, tepung beras ketan putih atau hitam, tepung sagu, tepung tapioca, dan lain-lain. Juga bisa terbuat dari sereal, biji-bijian, buah-buahan dan tumbuhan itu sendiri seperti singkong. Bahan baku yang digunakan untuk dijadikan kue tradisional biasanya bahan baku yang mudah ditemukan di daerah tersebut. Dari banyaknya jenis bahan baku yang digunakan untuk membuat kue tradisional yang paling banyak diminati masyarakat adalah bahan baku yang berasal dari tepung-tepungan. Salah satu tepung yang disukai yaitu tepung beras, karena

Beras ketan putih di Indonesia cukup melimpah dan produktivitasnya tiap tahun pun meningkat. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik diketahui bahwa pada tahun 2008 sampai tahun 2012, jumlah ketersediaan beras meningkat dari 60.325.925 ton menjadi 69.056.126 ton. Permintaan beras ketan banyak terdapat pada sektor makanan ringan seperti kue, opak dan makanan lainnya. (Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Provinsi Jawa Barat, 2012) Salah satu kue tradisional Indonesia yang menggunakan tepung beras adalah kue semprong (Sutisnan, 2013). [3]

Kue semprong merupakan kue tradisional Indonesia yang berbahan tepung beras dan cara pemasakannya dipanggang menggunakan cetakan khusus kue semprong kemudian digulung seperti lampu semprong menggunakan sumpit. Kue kering ini bisa dijumpai di pasar tradisional atau di pinggir jalan pada beberapa daerah tertentu. Kue semprong ini banyak disukai karena rasa dan aroma yang khas, yaitu dengan rasa yang manis, dan aroma santan serta testurnya yang renyah. Namun rasanya yang monoton atau hanya mempunyai satu rasa membuat kue semprong ini kurang berkembang dengan kue tradisional lainnya. Oleh karena itu dilakukan penelitian yang memodifikasi kue tradisional dengan judul penelitian “Formulasi dan Uji Daya Terima Terhadap Modifikasi Kue Semprong dengan Penambahan Ekstrak Kopi Instan” penambahan kopi pada kue semprong dilakukan karena tingkat konsumsi kopi jenis arabika dan robusta di dalam negeri cenderung meningkat dengan pertumbuhan sekitar 8 persen setiap tahun seiring berkembangnya bisnis kopi di Tanah Air (Bisnis.com, 2019) agar kue semprong mempunyai cita rasa yang baru yang sesuai dengan perkembangan jaman.

TINJAUAN PUSTAKA

Formula

Menurut KBBI formula adalah susunan atau bentuk tetap, dan formulasi adalah perumusan. Formulasi yang dilakukan adalah memformulasikan atau menetapkan susunan yang tepat dalam membuat kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi agar nantinya mendapatkan standar resep.

Daya Terima

Daya Terima adalah penerimaan terhadap makanan yang disajikan dapat diterima oleh konsumen, tolak ukur keberhasilan penyelenggaraan makanan adalah makanan yang disajikan dapat diterima dan makanan tersebut habis termakan tanpa meninggalkan sisa makanan. Makanan yang habis dan laku dipasaran adalah makanan yang memiliki kualitas yang baik. Salah satu cara untuk mengetahui kualitas produk adalah dengan mengetahui daya terima produk tersebut dimasyarakat.

Daya terima masyarakat dihitung dengan menggunakan uji penerimaan atau afeksi, uji afeksi dapat digunakan untuk melihat sejauh mana produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat. Uji afeksi yang dilakukan dalam uji hedonik. Uji hedonik dapat didefinisikan sebagai sesuatu yang berhubungan kesukaan atau mengukur sejauh mana derajat kesukaan dan penerimaan produk tersebut. dalam pengukurannya dibuat dengan skala verbal yaitu atribut warna, aroma, rasa, tekstur dan bentuk.

Warna

Warna memiliki peranan yang sangat penting karena warna adalah daya tarik, tanda pengenal, dan atribut mutu. Warna merupakan parameter mutu pertama yang menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Karena warna merupakan faktor mutu yang paling menarik perhatian konsumen, warna memberikan kesan apakah makanan tersebut akan disukai atau tidak [4]

Aroma

Aroma merupakan bau dari produk makanan, bau sendiri adalah suatu respon ketika senyawa volatil dari suatu makanan masuk ke rongga hidung dan dirasakan oleh sistem olfaktori. Senyawa volatil masuk ke dalam hidung ketika manusia bernafas atau menghirupnya, namun juga dapat masuk dari belakang tenggorokan selama seseorang makan [5] oleh karena itu aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan tingkat penerimaan konsumen. Pada industri pangan, pengujian aroma dianggap penting karena dengan cepat dapat dianggap memberikan penilaian terhadap suatu produk, apakah produk disukai atau tidak disukai konsumen) [6], karena lewat proses pemberian aroma pada suatu produk pangan, lidah dapat mengecap rasa lain sesuai aroma yang diberikan [7]

Rasa

Faktor yang menentukan kualitas makanan adalah kandungan senyawa cita rasa. Senyawa cita rasa adalah senyawa yang menyebabkan timbulnya sensasi rasa (manis, pahit, masam, asin), trigeminal (astringent, dingin, panas) dan aroma setelah mengonsumsi senyawa tersebut. Citarasa adalah persepsi biologis seperti sensasi yang dihasilkan oleh materi yang masuk ke mulut, dan yang kedua, rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu

senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Rasa pada makanan atau minuman merupakan factor kedua yang mempengaruhi cita rasa setelah penampilan makanan atau minuman itu sendiri. [8]

Tekstur

Tekstur merupakan sifat yang sangat penting, baik dalam makanan segar maupun hasil olahan. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat dari perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan

Bentuk

Bentuk merupakan bagian dari estetika dalam makanan. Bentuk mengambil peranan sebagai penggugah selera. Bentuk-bentuk yang telah disajikan dapat membuat makanan lebih menarik saat disajikan. Bentuk makanan sangat berpengaruh dengan sisa makanan nantinya yaitu bahwa responden yang berpendapat bentuk makanan tidak sesuai mempunyai peluang menyisakan makanan 5,3 kali dibanding yang berpendapat sesuai[9]

Modifikasi kue

Modifikasi kue adalah mengubah pengolahan suatu makanan pada sisi bahan utama, teknik pengolahan, rasa, warna, dan tekstur, bahkan penyajiannya. Perubahan atas ide awal kue dapat dilakukan, bahkan tidak menutup kemungkinan perubahan secara total sehingga terciptanya olahan baru.

Kue semprong

Kue semprong adalah kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar dari tepung beras, dengan teknik pengolahan dipanggang menggunakan alat cetakan khus kue semprong kemudian digulung menyerupai lampu semprong atau dilipat menjadi empat lipatan berbentuk menyerupai kipas, namun sampai saat ini belum diketahui asal dari kue tersebut. Kue semprong mempunyai rasa manis dari gula pasir dan gurih dari santan serta mempunyai tekstur yang renyah dari penggunaan telur. Kue semprong tersebar di beberapa daerah dengan nama yang berbeda di Bali kue semprong dikenal dengan nama opak gulung, karena dalam proses pembuatan dan penampilan akhirnya berbentuk gulungan[10]

Selain di Indonesia kue ini juga bisa di jumpai di Malaysia, singapura, dan brunei (Pastry Bakery, Majalah Bulanan 2018)

METODE

bahan dan alat

bahan utama pembuatan kue semprong adalah tepung beras dan ekstrak kopi dengan penambahan bahan lain yaitu Air hangat, Santan, Telur, Gula, Garam, Vanili, Minyak goreng. Dalam proses pembuatannya kue semprong dibuat dengan menggunakan timbangan, *bowl*, gelas ukur, kain lap, saringan, *ballon wisk*, *ladle*, cetakan kue semprong, sumpit, dan wadah kedap udara.

Pembuatan Kue Semprong

Uji coba kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi dengan hasil terbaik maka modifikasi yang digunakan adalah modifikasi dengan formula terakhir yaitu modifikasi dengan penambahan ekstrak kopi. Tahapan pembuatan kue semprong secara rinci sebagai berikut.

Pemilihan Bahan

1. Penimbangan bahan

Penimbangan bahan dilakukan dengan menggunakan timbangan digital agar rasanya sesuai dengan rasa yang dikehendaki.

2. Pembuatan ekstrak kopi instan

Pembuatan kopi instan dilakukan dengan cara mencampurkan ekstrak kopi instan dengan air hangat 1:1 lalu dilarutkan sampai rata.

3. Pembuatan santan

Santan dibuat dengan menggunakan kelapa asli dengan perbandingan 2:1, yaitu kelapa dengan air lalu diperas dan dimasak sampai menjadi santan kental.

4. Pencampuran dan pengocokan

Bahan kerung dicampur dengan bahan basah lalu diaduk dengan *ballon whisk* sampai tercampur rata.

5. Pemanggangan

Jika adonan sudah siap untuk dimasak maka langkah selanjutnya adalah memanggang kue semprong dengan menggunakan cetakan khusus kue semprong selama 4-5 menit sambil di bolak balik.

6. Melipat Kue Semprong.

Kue semprong yang sudah jadi dilipat atau digulung dengan menggunakan bantuan sumpit, proses penggulangan dan pelipatan harus dilakukan dengan cepat karena jika terlalu lama kue semprong akan mengering dan kaku

7. Penyimpanan

Kue semprong yang sudah matang harus segera disimpan di tempat yang kedap udara agar kue semprong tidak mudah melempem karena terlalu lama terkena udara.

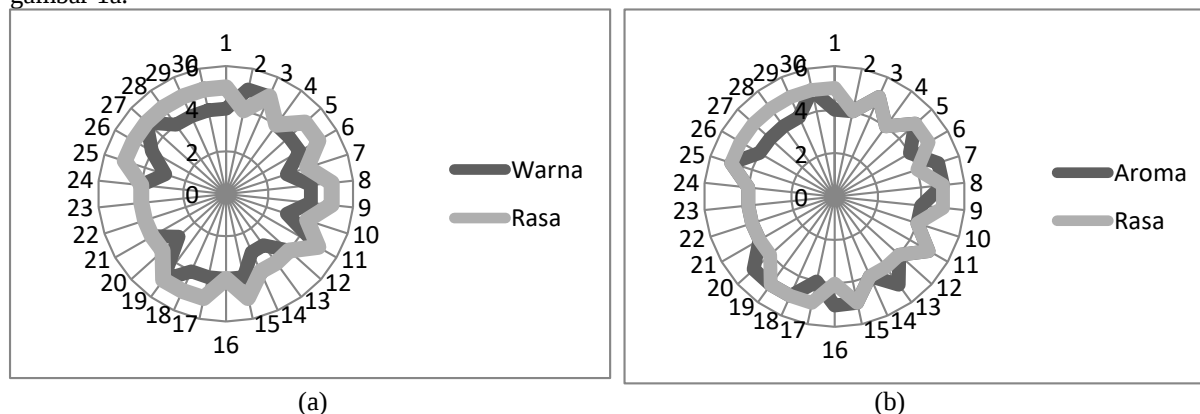
HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima di masyarakat dalam berbagai aspek, yaitu :

1. Warna dan rasa

Penilaian warna Kue semprong dengan ekstrak kopi merupakan penilaian berdasarkan nilai subjektif yang ditangkap oleh indera penglihatan. Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa sebanyak 63% memberikan penilaian 4 yang berarti suka terhadap warna kue semprong, lalu sebanyak 17% memilih penilaian 5 yang berarti sangat suka, dan sisanya memilih angka 3 sebanyak 30% yang berarti warnanya cukup menarik. Warna yang dihasilkan dari hasil pembakaran kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi adalah lebih coklat dibandingkan kue semprong pada umumnya. Karena warna dasar ekstrak kopi adalah berwarna kehitaman dan jika dicampurkan akan lebih gelap. Didalam proses pembelian warna atau tampilan merupakan faktor utama dalam pembelian, setelah itu rasa adalah faktor kedua dalam pembelian.

Penilaian rasa pada kue semprong dengan ekstrak kopi merupakan penilaian yang berdasarkan indera perasa. Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa para responden menyukai produk kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi. Sebanyak 53% memilih penilaian 5 dan sebanyak 47% memilih 4. Rasa yang ditambahkan kedalam kue semprong banyak disukai oleh banyak orang karena kopi merupakan rasa yang familiar di lidah dan sangat cocok jika dijadikan pelengkap makanan. Penilaian warna dan rasa terlihat pada gambar 1a.



Gambar 1 (a) Perbandingan Penilaian daya terima konsumen terhadap aspek warna dan rasa; (b) Perbandingan Penilaian daya terima konsumen terhadap aspek aroma dan rasa

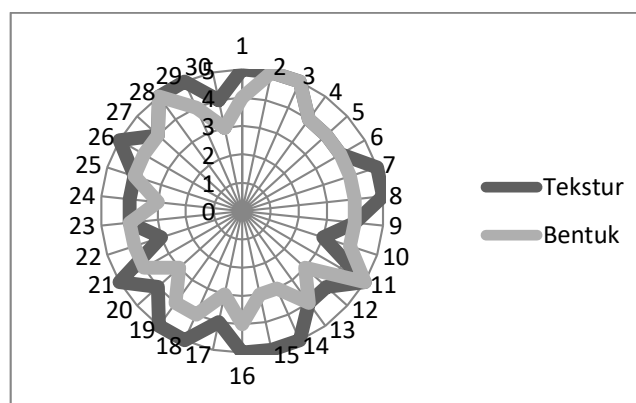
2. Aroma dan rasa

Penilaian rasa pada kue semprong dengan ekstrak kopi merupakan penilaian yang berdasarkan indera pembau. Berdasarkan gambar diatas dapat dilihat bahwa para responden menyukai produk kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi. Sebanyak 47% memilih penilaian 5 dan sebanyak 53% memilih 4. Penambahan aroma kopi dapat dikatakan disukai oleh semua responden, aroma kopi memang sangat kuat, jadi saat proses pemanangangan, aromanya tetap terasa. Aroma dalam kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi memberikan rasa yang berbeda pada kue semprong dan memberikan rasa baru dari biasanya.

3. Bentuk dan tekstur

Bentuk yang dihasilkan dalam pembuatan kue semprong ini adalah bentuk lipat kipas dan gulung. Proses pelipatan dan penggulangan harus dilakukan dengan cepat dan teliti. Adonan yang sudah kering harus segera diangkat dan segera digulung atau dilipat agar menghasilkan gulungan yang kecil atau lipatan yang rapat. Pada penilaian responden dapat dilihat bahwa sebanyak 27% agak menyukai bentuknya atau memilih nilai 3, 13% memilih sangat suka atau angka 5, dan 60% memilih suka. Hal ini disebabkan karena proses pelipatan dan penggulangan harus dilakukan oleh tangan terlatih, karena proses penggulangan dan pelipatan tidak mudah dilakukan. Jika dilihat dari penilaian bentuk dan tekstur, terdapat beberapa responden yang memilih nilai yang sama, yang menandakan bahwa ada pengaruh dari penampilan atau bentuk terhadap tekstur yang dirasakan. merupakan hasil dari responden, dapat dilihat bahwa persebaran kesukaan tidak merata. Sebanyak 47% memilih

angka 5, 46% memilih 4 dan sebanyak 7% memilih angka 3. Jika dirata-ratakan dari 30 responden hampir menyukai tekstur dari kue semprong substitusi ekstrak kopi.



Gambar 2. Perbandingan Penilaian daya terima konsumen terhadap aspek tekstur dan bentuk

KESIMPULAN

Pembuatan semprong dengan ekstrak kopi instan, dikerjakan dengan cara membuat kue emprong pada umumnya, hanya saja ditambahkan ekstrak kopi instan pada saat adonan sudah menjadi cair.

Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penambahan ekstrak kopi pada kue semprong cocok dan mendapatkan respon positif dari masyarakat. tingkat kesukaan pada warna sebanyak 63% responden menyukai warna yang dihasilkan, untuk rasa sebanyak 57% responden sangat suka terhadap kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi, dan aroma yang dihasilkan disukai sebanyak 57% sedangkan untuk bentuk dan tekstur masing-masing mendapatkan 47% dan 60% responden menyukainya. Kesimpulan dari penelitian ini adalah kue semprong dengan penambahan ekstrak kopi sebanyak 6% sangat diminati oleh masyarakat dengan presentase sebesar 56,6%.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Mariani dan Cahyana, Cucu “*Pengolahan Kue Tradisional*” Jakarta: Fakultas Teknik Universitas Negeri Kakarta, 2010
- [2] Winarno, GF, Emma S.Wirakusuma, dan Dedi Fardiaz. “*Kumpulan Makanan Tradisional*”. Jakarta. Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999
- [3] Sutisna. “*Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Semprong dengan Subtitusi Tepung Singkong (Manihot utilissima)*”. [Skripsi] Jakarta : UNJ, 2013
- [4] Kemp SE, Hollowod T, and Hort J. “Sensory Evaluation of food”. ASTM, Philadelphia, 2009.
- [5] Soekarto, TS. “Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian”. Bharata Karya Aksara, Jakarta, 1985
- [6] Midayanto, D., and Yuwono, S. “Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia”. Jurnal Pangan dan Agroindustri. 2: 4, 259-267, 2014
- [7] Winarno, GF, Emma S.Wirakusuma, dan Dedi Fardiaz. “*Kumpulan Makanan Tradisional*” Jakarta. Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan Tinggi. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan, 1999.
- [8] Lumbantoruan, D. B “Hubungan Penampilan Makanan dan Faktor Lainnya dengan Sisa Makanan Biasa Pasien Kelas 3 Seruni RS Puri Cinere Depok Bulan April-Mei 2012” . 2012
- [9] Kartohadiprojo, Nies “*Kue-kue Indonesia*” Jakarta: Pembukuan Pusat Departemen Pendidikan & Kebudayaan, Rineke Cipta, 2007