

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies adalah jenis kue yang dipanggang dan memiliki rasa manis, “*cookies* ini merupakan salah satu produk yang disukai oleh Masyarakat” (Damayanti dkk., 2020), memiliki karakteristik dengan tekstur yang kurang padat dan *chewy* . menurut Paran (2009) *cookies* dibuat dari tepung terigu protein rendah, lemak, gula, dan telur dengan kandungan air kurang dari 4%, *cookies* ini memiliki masa simpan yang cukup Panjang. Pada dasarnya *Cookies* ini merupakan olahan kue kering yang bahan dasarnya adalah terigu protein rendah .

Menurut Asosiasi Produsen Tepung terigu Indonesia (2018), tingkat konsumsi terigu di Indonesia mengalami pertumbuhan mencapai 3,79% per tahun. Salah satu untuk mengurangi konsumsi terigu dan sekaligus meningkatkan pemanfaatan pangan adalah dengan menjadikan salah satu sumber daya pangan local yang dijadikan sebagai alternatif kebutuhan pangan, salah satunya contohnya adalah umbi-umbian , yang merupakan opsi yang tersedia sebagai sumber makanan pokok tanpa gluten serta mudah dijumpai . menurut Priyadi dkk. (2004) umbi – umbian adalah salah satu sumber utama karbohidrat, terutama dalam bentuk pati dan tepung, yang dapat dijadikan bahan dasar dalam industri makanan untuk menghasilkan berbagai produk makanan, maka dari itu disini penulis mengambil salah satu jenis umbi – umbian yang akan dipakai pada eksperimen yaitu kimpul .

“Kimpul merupakan tumbuhan yang dapat tumbuh sepanjang tahun di wilayah tropis maupun subtropis” (Rosida, 2021). Di Indonesia, kimpul dibudidayakan di berbagai daerah diantaranya Kalimantan, Sumatera utara Kalimantan Timur, Jawa Barat, dan Jawa Timur

Penggunaan umbi ini sebagai bahan pangan masih terbatas secara umum kimpul hanya diolah dalam bentuk olahan sederhana dengan cara direbus, digoreng dijadikan keripik (Suismono, 2008). Kimpul dapat dijadikan potensi sebagai bahan baku tepung. namun belum mendapatkan perhatian dari Masyarakat. untuk mendapatkan perhatian dari masyarakat serta menambah nilai gizi, perlu dilakukan peningkatan pemanfaatan dari kimpul ini dengan dijadikannya sebagai tepung nantinya dapat dipakai untuk olahan produk pangan. Kimpul merupakan tanaman yang bisa dibilang tidak tahan lama dalam kondisi segar, serta muda rusak apabila tidak diolah (Dewi dkk., 2018). Menurut Mentari (2021) umbi kimpul yang segar masa penyimpanan dalam suhu ruang hanya bertahan sampai kurang lebih enam minggu saja.

Maka dari itu untuk meningkatkan daya simpan kimpul harus dilakukan proses pengeringan, proses yang dimaksud adalah dengan cara mengolah kimpul menjadi tepung. Tepung kimpul diperoleh dengan cara mengupas, mencuci, merendam, lalu dikeringkan dan digiling hingga halus. Tepung kimpul juga memiliki tekstur lembut seperti tepung terigu , selain itu kimpul juga memiliki sifat bebas *gluten*, menjadikannya pilihan yang menarik bagi yang memiliki intoleransi *gluten*. Selain itu, penggunaan tepung kimpul juga memberikan nilai tambah dalam hal gizi.

Berikut adalah tabel perbandingan nilai gizi tepung kimpul dan terigu protein rendah :

Tabel 1
Perbandingan Sumber Kandungan Gizi Tepung Kimpul dan Terigu Protein Rendah per 100 GR

komponen	Tepung kimpul (%)	Terigu protein rendah (%)
Lemak (%)	2,52	2,78
Air (%)	9,02	12,43
Karbohidrat (%)	81,68	69,18
Protein (%)	5,45	15,55
Serat kasar (%)	9,33	6,06

Sumber : Putra , 2020.

Berdasarkan tabel di atas perbandingan nilai gizi tepung kimpul dan terigu protein rendah menerangkan bahwa kadar karbohidrat tepung kimpul dengan sebesar 81,68% lebih besar dibandingkan dengan terigu serta mempunyai kadar lemak yang lebih rendah dibandingkan dengan terigu protein rendah , sehingga secara data diatas tepung kimpul dapat dijadikan sebagai pengganti terigu, lalu kimpul juga memiliki tekstur seperti terigu .

Cookies mempunyai berupa varian bentuk, tekstur, ukuran dan rasa, mempunyai macam-macam karakteristik terjadi karena formula bahan, perpaduan bahan, hingga perbedaan teknik yang digunakan pada saat pembuatan. *chocolate chip cookies* ini adalah salah satu *cookies* yang cukup dikenal dalam kalangan masyarakat.

Chocolate chip cookies adalah jenis kue yang terbuat dari adonan dasar cookies lalu di beri potongan – potongan *chocolate* / bisa disebut *choco chip* . disinilah keunikan utama dari cookies ini ada penambahan potongan chocolate kedalam adonan . *chocolate Chip Cookies* awalnya disebut sebagai *Butterrop do cookies* (Baffy, 2017) namun seiring berjalanya waktu orang sering menyebutnya *chocolate chip cookies*.

Chocolate chip cookies memiliki tekstur yang beragam , mulai dari renyah di luar dan lembut di dalam. *chocolate chip cookies* sering dianggap sebagai cookies yang cocok untuk segala kesempatan , dari mulai cemilan sehari hari hingga dijadikan hidangan penutup di suatu pesta .

Tepung kimpul menjadi alternatif menarik sebagai pengganti dalam pembuatan *chocolate chip cookies* karena ada beberapa alasan. Pertama, tepung kimpul bebas gluten, menjadikannya cocok untuk beberapa orang yang memiliki intoleransi gluten. Hal ini juga memperluas jangkauan cookies ini untuk dapat dinikmati oleh lebih banyak orang. Kedua, tepung kimpul mempunyai kandungan nutrisi yang cukup tinggi, termasuk serat, vitamin, dan mineral, yang dapat meningkatkan nilai gizi dari cookies tersebut. Selain itu, penggunaan tepung kimpul dalam pembuatan *chocolate chip cookies* juga memberikan dimensi rasa yang baru dan menarik. Tepung kimpul memiliki rasa yang lembut, yang dapat memberikan sentuhan unik pada cookies. Ini memberikan variasi rasa yang menarik bagi masyarakat yang mencari pengalaman kuliner yang berbeda. Dengan demikian, penggunaan tepung kimpul sebagai pengganti dalam pembuatan *chocolate chip cookies* tidak hanya

memenuhi kebutuhan akan *cookies* yang bebas gluten, tetapi juga memberikan nilai tambah dalam hal rasa dan nutrisi.

Dengan bertambahnya variasi dalam pengolahan makanan, pembuatan *cookies* kini tidak hanya menggunakan tepung terigu protein rendah saja. Berbagai bahan pangan lokal yang kaya akan gizi bisa dijadikan pilihan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies*, seperti tepung kimpul.

Berdasarkan penelitian terdahulu terhadap tepung kimpul yang dilakukan oleh Ligo dkk., (2017) dengan judul penelitian pengaruh substitusi tepung kimpul pada pembuatan roti, dengan memakai komposisi tepung kimpul sebanyak 30%, dimana penelitian tersebut disimpulkan bahwa penambahan tepung kimpul dalam proses pembuatan roti mempengaruhi tingkat pengembangan pada roti, yaitu semakin banyak tepung kimpul yang ditambahkan, akan semakin rendah tingkat pengembangan roti. Lalu penelitian kedua yang dilakukan oleh Kumara dkk., (2017) dengan judul penelitian pengaruh substitusi tepung kimpul terhadap Tingkat pengembangan dan daya terima bolu dengan menggunakan tepung kimpul sebesar 12,5%, yang dapat disimpulkan semakin banyak penggunaan tepung kimpul maka tingkat pengembangan bolu akan semakin rendah. Penelitian yang ketiga dilakukan oleh Yuliasuti dkk., (2019) yaitu substitusi tepung kimpul pada pembuatan cookies dari hasil formula 50% dan 100% menunjukkan bahwa semakin meningkat tepung kimpul warna *cookies* akan semakin gelap lalu dari hasil analisis uji organoleptik mendapatkan daya terima yang sama dari ketiganya yaitu agak disukai oleh karena itu perlu dilakukan penelitian lebih lanjut dengan resep yang berbeda serta formulasi yang tepat untuk meningkatkan

daya terima konsumen terhadap *cookies* dengan penggunaan tepung kimpul. Penulis membatasi mengenai topik hal – hal yang berhubungan dengan topik penelitian, tercantum yang ada pada latar belakang saja.

Maka dari itu peneliti akan meneliti lebih jauh produk *chocolate chip cookies* dengan penggunaan tepung kimpul pada tugas akhir yang berjudul

“Alternatif penggunaan tepung kimpul sebagai pengganti terigu pada produk *chocolate chip cookies* “

B. Pertanyaan Penelitian

Berikut ini adalah pertanyaan yang akan diteliti oleh penulis :

1. Bagaimana tampilan yang dihasilkan dari *Chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul dibandingkan dengan menggunakan terigu ?
2. Bagaimana rasa yang dihasilkan dari *Chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul dibandingkan dengan menggunakan terigu ?
3. Bagaimana aroma yang dihasilkan dari *Chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul dibandingkan dengan menggunakan terigu ?
4. Bagaimana tekstur yang dihasilkan dari *Chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul dibandingkan dengan menggunakan terigu?

C. Tujuan Operasional

Berikut tujuan penelitian dari penyusunan tugas akhir yang akan penulis capai :

- a. Agar dapat mengetahui tampilan dari *chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul, dibandingkan dengan menggunakan terigu .
- b. Agar dapat mengetahui rasa dari *chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul, dibandingkan dengan menggunakan terigu.
- c. Agar dapat mengetahui aroma dari *chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul, dibandingkan dengan menggunakan terigu.
- d. Agar dapat mengetahui tekstur yang dihasilkan dari *chocolate chip cookies* setelah menggunakan tepung kimpul, dibandingkan dengan menggunakan terigu.

D. Metode penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan oleh panelis yaitu dengan cara eksperimen, menurut Sugiyono (2011) metode eksperimen digunakan untuk mencari tahu pengaruh dari perlakuan tertentu terhadap variable yang lainnya dalam lingkungan yang dapat terkendalikan, yang artinya dalam metode eksperimen, peneliti mengatur serta mengendalikan kondisi penelitian sehingga hanya variable yang diteliti yang berubah, sementara untuk variable lain tetap dijaga.


Menurut Darmadi (2014) eksperimen adalah sebuah aktivitas atau kegiatan Dimana dilakukan pencarian pengaruh antara satu variable dengan variable lainnya dalam situasi atau kondisi tertentu .

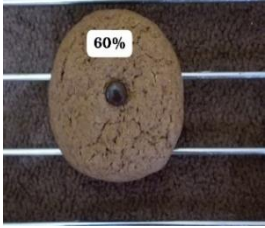




Maka dari itu penulis melakukan penelitian *cookies* memakai resep yang sudah ada dengan cara menggantikan bahan tertentu dengan bahan lain yaitu dengan menggantikan 100% terigu dengan 100% tepung kimpul lalu akan melakukan pengamatan dari segi karakteristik diantaranya tampilan, rasa, aroma dan tekstur dengan melakukan perbandingan antara *chocolate chip cookies* pembanding dengan *chocolate chip cookies* eksperimen .

2. Pendekatan Pengembangan Penelitian

Telah dilakukan pra eksperimen sebanyak tiga kali dengan tujuan mengevaluasi produk yang telah dihasilkan dalam penelitian ini. Dalam proses pra eksperimen ini, penulis membuat produk pembanding dan produk eksperimen yang dengan kandungan tepung kimpul yang berbeda, sebesar 60%, 80%, dan 100%. Berikut adalah hasil dari tiga kali pra eksperimen yang penulis amati :

Tabel 2
Hasil Pra Eksperimen

No	Tanggal	Gambar	Keterangan
1	1 Maret 2024		<ul style="list-style-type: none"> • Produk dengan tepung kimpul menghasilkan rasa dan aroma dari tepung kimpul .

			<ul style="list-style-type: none"> • Penggunaan tepung kimpul menghasilkan produk dengan tekstur yang lebih padat dan lembut.
2	8 Maret 2024	 	<ul style="list-style-type: none"> • Mulai muncul retakan yang sangat terlihat pada produk pra eksperimen • Rasa produk pra eksperimen menghasilkan rasa yang berbeda Dimana produk pra eksperimen tidak terlalu menghasilkan rasa yang manis.
3	5 April 2024	 	<ul style="list-style-type: none"> • Semakin banyak komposisi tepung kimpul yang digunakan pada pembuatan, maka akan semakin kuat aroma yang dihasilkan pada produk <i>cookies</i> tersebut.

--	--	--	--

Sumber : Olahan Penulis, 2024.

Berdasarkan tabel di atas, penulis memutuskan untuk menggunakan 100% tepung kimpul dikarenakan produk yang dihasilkan memiliki karakteristik yang hampir mirip dengan *chocolate chip cookies* yang menggunakan terigu. Hasil dari penggunaan tepung kimpul 60% dan 80% tidak jauh berbeda dengan penggunaan tepung kimpul 100%, perbedaan yang muncul hanya terdapat pada retakan di permukaan *cookies* , semakin banyak pemakaian tepung kimpul retakan pada permukaan akan semakin terlihat.

3. Prosedur Pendekatan Penelitian

Pendekatan penelitian adalah suatu rencana konsep yang digunakan sebagai prosedur dalam melakukan penelitian yang mencakup serangkaian langkah – langkah (Arifa, 2023). berikut tahapan atau langkah yang akan dilakukan oleh penulis :

- a. Mencari informasi dan memperdalam pemahaman teori mengenai produk yang akan dijadikan topik eksperimen.
- b. Memilih resep yang baik dan akan digunakan sebagai panduan serta menghasilkan kualitas produk eksperimen yang bagus .
- c. Melakukan tiga kali pra-eksperimen dengan menggunakan resep yang sudah dicari dan bahan yang sudah ditentukan untuk menganalisis dan mencari hasil terbaik yang akan dijadikan sebagai objek penelitian. .
- d. Melakukan observasi terhadap hasil pra eksperimen pada produk dari segi tampilan, rasa, aroma dan tekstur.

- e. Membuat produk eksperimen sebanyak tiga kali untuk menguji kestabilan resep.
- f. Melakukan dan mencatat observasi terhadap produk eksperimen
- g. Melakukan uji panelis untuk mendapatkan nilai tingkat kesukaan produk pembanding dan produk eksperimen pada lokasi yang sudah ditentukan.
- h. Mengumpulkan , mengolah , menyajikan lalu menganalisis hasil data yang sudah diperoleh.
- i. Memberikan saran dan kesimpulan pada produk eksperimen yang sudah dilakukan penelitian oleh penulis berdasarkan data yang didapatkan

E. Teknik Pengumpulan Data

a. Kepustakaan

Menurut Mirzaqon (2017) Studi kepustakaan adalah metode penelitian yang melibatkan pengumpulan informasi dan data dari berbagai sumber informasi yang tersedia ada di perpustakaan, termasuk dokumen, buku, majalah, serta catatan Sejarah. studi kepustakaan merupakan pendekatan yang digunakan untuk mendapatkan pemahaman yang lebih mendalam tentang topik penelitian dengan mengandalkan literatur yang sudah tersedia.

Penulis menggunakan Teknik kepustakaan ini sebagai salah satu pendukung utama dalam penelitian ini, yang tujuannya untuk melengkapi serta mencari data yang akan diperlukan, sekaligus memperdalam pemahaman yang berhubungan dengan hasil eksperimen yang diperoleh.

Dengan melibatkan berbagai sumber informasi yang tersedia seperti buku akademis, jurnal ilmiah, karya ilmiah, serta sumber informasi yang bisa diakses melalui internet, maka dari itu informasi yang didapatkan dari berbagai sumber tersebut akan memungkinkan penulis untuk bisa memperkaya analisis data, dan menghasilkan Kesimpulan yang lebih mendalam serta informatif.

b. Observasi

Menurut Sugiyono (2012) Observasi merupakan teknik pengumpulan data yang melibatkan pengamatan dan pencatatan langsung atas peristiwa atau fenomena yang terjadi di lapangan . pengamatan ini dilakukan dengan mata dan juga telinga untuk memperoleh data yang akurat dan rinci tentang fenomena yang terjadi , mengidentifikasi dan memahami pola perilaku .

Penulis menggunakan Teknik pengumpulan data observasi sebagai salah satu pendekatan utama dalam penelitian, peneliti melakukan observasi langsung terhadap suatu objek yang menjadi focus penelitian bertujuan untuk mendapatkan pemahaman yang mendalam mengenai objek penelitian, dilakukan melalui cara pengamatan secara langsung lalu data dikumpulkan dan dicatat , hal yang akan diamati oleh penulis antara lain:

a. Tampilan

Tampilan merupakan salah satu aspek visual yang diamati oleh para panelis nanti, menurut Hawkins (2013) tampilan pada produk terdapat elemen visual seperti warna, bentuk, ukuran, dan tekstur. Dalam penelitian ini, berbagai aspek penilaian tampilan

penting untuk dilakukan pengamatan, karena *chocolate chip cookies* yang menggunakan tepung kimpul perlu memiliki tampilan yang menarik layaknya *chocolate chip cookies* yang menggunakan terigu. Oleh karena itu aspek ini menjadi salah satu focus dalam penelitian ini untuk memastikan bahwa produk akhir tidak hanya enak tetapi dapat memikat secara visual.

b. Rasa

Dalam suatu produk, rasa merupakan salah satu aspek terpenting yang harus dinilai, melakukan penilaian untuk menentukan apakah produk bisa diterima atau tidak berdasarkan hasil pengamatan langsung terhadap kualitasnya . Penilaian rasa ini melibatkan berbagai metode uji sensorik yang memastikan produk memenuhi standar preferensi panelis nantinya.

Karena penelitian berfokus pada perubahan bahan utama yang digunakan yaitu tepung kimpul dan terigu, yang memiliki adanya perbedaan, maka penilaian rasa sangat penting untuk dilakukan apakah produk eksperimen ini layak atau tidak.

c. Aroma

Sensasi rasa bisa dirasakan melalui lidah, sedangkan aroma dirasakan melalui hidung kedua indra saling berbuhungan dalam menentukan selera. Rasa terbagi menjadi lima jenis yaitu manis, asam, asin, umami dan pahit (Kartiko dkk., 2023). Maka dari itu

penelitian menilaikan rasa karena tepung kimpul dan terigu terdapat perbedaannya.

d. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu karakteristik yang digunakan untuk mengevaluasi kualitas produk, Ketika mencicipi tekstur menjadi bagian dala Indera yang dirasakan di mulut. Menurut Melton dkk. (2019) tekstur pada makanan dapat didefinikan dalam berbagai cara, seperti lembut, keras, pada, renyah, *creamy* dan lain sebagainya.

Dikarenakan pada penelitian ini focus pada peruabhan bahan utama yang digunakan yaitu tepung kimpul dan tergi yang terdapat perbedaan, maka penilaian tekstur sangat pening, dilakukan untuk menilai apakah produk hasil eksperimen ini bisa diterima atau tidak.

c. Panelis

Dalam pengujian ini diperlukan yang namanya panelis, panelis merupakan sebutan bagi individual atau orang yang terlibat dalam proses pengujian produk dan berfungsi sebagai instrument dalam melakukan uji organoleptik (Arziyah dkk., 2022). Berdasarkan keahlianya terdapat macam – macam panelis diantaranya :

1. Panel perseorangan

Panelis perseorangan merupakan penelis yang memiliki Tingkat keperkaan yang tinggi dalam berbagai hal, yang akan

memungkinkan dapat menilai dengan cepat, efisien, tanpa mudah Lelah. Panel ini mempunyai kemampuan untuk mendeteksi penyimpangan dengan akurasi tinggi serta mampu mengidentifikasi penyebab dibaliknya.

2. Paneli terbatas

Sebuah kelompok yang terdiri dari 3 sampe 5 orang ditunjuk mempunyai kepekaan tinggi terhadap berbagai aspek pada penilaian organoleptic, bisa mengetahui Bagaimana cara pengolahanya,

3. Panel terlatih

Kelompok yang terdiri atas 15 hingga 25 orang yang telah didapatkan melalui proses seleksi ketat dan dilatih secara intensif untuk mempertajam kepekaan mereka pada saat penilaian organoleptic. Melalui Latihan yang terstruktur serta mendalam, panels terlatih mempunyai Tingkat kepekaan yang cukup baik terhadap berbagai produk yang memungkinkan mereka untuk memberika penilaian lebih akurat dan konsisten.

4. Panel agak terlatih

Panelis yang berjumlah 15 hingga 25 orang yang telah mendapatkan pelatihan sebelumnya dalam memahami dan mengidentifikasi karateriktis sensorik tertentu pada produk tersebut. . tetapi mereka tidak memiliki Tingkat kepekaan dan pengakaman yang sama dengan panelis terlatih sepenuhnya,

5. Panel tidak terlatih

Panel yang tidak terlatih terdiri dari 25 hingga 50 orang non – ahli atau wam, yang dipilih berdasarkan berbagai kriteria seperti jenis kelamin, status sosial, suku bangsa, dan Pendidikan mereka. Panel ini hanya dapat melakukan evaluasi terhadap sifat – sifat organoleptik yang lebih sederhana, seperti karakteristik atau tingkat kesukaan terhadap produk yang diteliti.

6. Panel konsumen

Berjumlah sebanyak 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target strategi pemasaran yang ditetapkan untuk suatu produk atau komoditi tertentu. Mempunyai ciri yang sangat umum dan bisa dipilih atau ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.

Maka dari itu jenis panelis yang akan dijadikan atau dipilih dalam penelitian ini adalah panelis konsumen, dimana jumlah anggota panelis yang dipilih terdiri dari 30 orang dengan minimal sudah pernah mencoba sekali produk *chocolate chip cookies* agar mengetahui bagaimana rasa dasar dari cookies tersebut. panelis konsumen adalah orang yang akan digunakan untuk mengujikan produk eksperimen yang tujuannya untuk mengumpulkan informasi berupa kesukaan, ketidaksukaan, serta preferensi konsumen terhadap produk tersebut dalam suatu pasar .

d. Angket/kuesioner

Kuesioner merupakan daftar yang berisi sejumlah pertanyaan atau pernyataan , dimana panelis bisa menjawab langsung pertanyaan / pernyataan tersebut pada lembar yang telah tersedia (Suprpto, 2017).

Yang artinya kuesioner merupakan alat atau instrument yang digunakan untuk mengumpul data dari responden.

Menurut Arikunto (2017) kuesioner dapat dibedakan menjadi dua jenis yang berbeda diantaranya :

1. Kuesioner tertutup

Kuesioner yang dirancang dengan menyediakan alternatif berbagai jawaban sehingga dapat memberikan kemudahan bagi para reponden yang akan memberikan respon, karena pada kuesioner ini responden hanya memberikan tanda jawaban yang sesuai dengan pendapat mereka yang telah disediakan , para responden dapat lebih cepat dan mudah dalam menyampaikan jawaban tanpa perlu merumuskan jawabanya secara terperinci.

2. Kuesioner terbuka

Merupakan kuesioner yang dirancang sedemikian rupa sehingga para responden dapat menyampaikan pendapat mereka tanpa adanya batasan oleh opsi jawaban yang telah disediakan.

Penulis akan menggunakan metode pengumpulan data dengan memberikan beberapa pilihan yang telah dibuat dalam bentuk fisik seperti kertas dan memilih kuesioner tertutup karena efektif dimana nanti penulis akan memberikan *form* penilaian lalu panelis hanya akan memberikan tanda ceklis atau centang pada kolom yang telah disediakan berkaitan dengan

membandingkan dua produk sampel, *cookies* pembanding dan sampel *cookies* eksperimen.

e. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan rekam jejak yang memuat kejadian, ide, pandangan, dan kegiatan seseorang dalam bentuk berupa tulisan, gambar, rekaman video, buku catatan, dan sebagainya (Hadisaputra, 2020). Dalam artian dokumentasi merupakan proses hasil dari mencatat serta merekam segala hal yang terjadi, ide – ide yang muncul, pandangan yang diungkapkan, serta kegiatan yang dilakukan oleh seseorang. dimana bentuk dokumentasi dapat beragam meliputi tulisan, gambar, rekaman video, buku catatan, dan lain sebagainya.

Penulis akan melakukan dokumentasi dengan pengambilan foto percobaan dan penyebaran kuesioner yang tujuan untuk merekam informasi secara terstruktur, sehingga dapat dijadikan referensi atau sumber informasi pada masa yang akan datang, setelah dikumpulkan, hasil dokumentasi akan dimasukkan kedalam bagian lampiran pada laporan dan disimpan menjadi bukti eksperimen yang dilakukan oleh penulis .

F. Pengukuran Data dan Teknik Analisis Data

Penulis akan melakukan pengujian hedonic untuk mendapatkan data mengenai Tingkat kesukaan konsumen terhadap produk *chocolate chip cookies* pembanding dan *chocolate chip cookies* eksperimen,, kemudian

penulis akan menganalisis secara mendalam perbedaan antara dua produk dalam segi tampilan, rasa, aroma dan tekstur.

Menurut Bambang (2011) uji hedonic adalah metode pengujian yang digunakan untuk mengetahui reaksi konsumen terhadap bahan tertentu atau sampel yang diujikan. maka dari itu untuk mengukur tingkat kesukaan pada produk yang akan diteliti yaitu dengan menggunakan metode pengujian hedonic ini, dalam artian pengujian ini digunakan untuk mengukur atau menilai Tingkat kesukaan konsumen pada produk tersebut, maka dari itu untuk mengetahui sejauh mana produk yang akan diteliti disukai oleh konsumen atau panelis.

Metode pengujian hedonic ini bisa dilakukan dengan menggunakan uji organoleptic, menurut badan standardisasi nasional Indonesia (2006) uji organoleptic adalah sebuah metode pengujian yang melibatkan Indera manusia digunakan sebagai instrumen utama untuk menilai mutu pada suatu produk, yang mencakup rasa, aroma dan tekstur / konsistensi untuk menilai mutu produk tersebut. tujuan dari uji organoleptic ini adalah sebagai evaluasi mutu produk terhadap sudut pandang konsumen/ panelis, dengan memanfaatkan kemampuan Indera manusia untuk menilai karakteristik sensorik yang relevan, uji ini juga untuk memastikan bahwa produk bisa mencapai standar kualitas yang diinginkan serta sesuai dengan preferensi konsumen atau panelis.

Penulis akan memberikan pertanyaan berupa kuesioner untuk mengetahui Tingkat penilaian dan kesukaan yang dirasakan oleh panelis , dan penulis akan menggunakan skala hedonic atau bisa disebut tingkat kesukaan sebagai

skala penilaian yang akan digunakan, Dimana di kuesioner nanti memberikan kode 14 untuk produk eksperimen dan kode 30 untuk produk pembandingan . berikut adalah tabel skala hedonic yang akan digunakan oleh panelis pada penilaian produk eksperimen dan produk pembandingan :

Tabel 3
Skala Penilaian Panelis

KRITERIA	NILAI
Sangat tidak suka	1
Tidak suka	2
Cukup suka	3
Suka	4
Sangat suka	5

Sumber: Ayustaningwarno. 2014 .

Keterangan :

1. Nilai 1 : Sangat tidak suka /sangat tidak menarik/ sangat tidak enak/
Sangat tidak harum/sangat tidak lembut.
2. Nilai 2 : Tidak suka/ tidak menarik/ tidak enak/tidak harum/ tidak
lembut.
3. Nilai 3 : Cukup suka/ Cukup menarik/ cukup enak/ cukup
harum/cukup lembut.
4. Nilai 4 : Suka/ Menarik / enak /harum/ lembut.
5. Nilai 5 : Sangat suka/ Sangat menarik / sangat enak/ sangat
harm/sangat lembut

Dari hasil uji tersebut , selanjutnya akan dihitung *mean* atau *rata – rata* dari data penelitian tersebut . untuk mencari *rata - rata* rumus yang digunakan adalah :

$$\bar{x} = \frac{\sum f(x)}{n}$$

Keterangan :

\bar{x} : rata – rata atau *mean*

$\sum f(x)$: jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n : banyaknya panelis

Untuk mengetahui hasil akhir dari total skor yang telah didapat oleh penulis maka dibutuhkan tabel interval yang di hasilkan dari rumus diatas :

i = Interval

Nilai tinggi = 5

Nilai terendah = 1

Untuk mencari interval :

$$I : \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}}$$

$$\text{Interval} : \frac{4}{5}$$

$$\text{Interval} : 0,8$$

Setelah dilihat dari perhitungan di atas jarak interval untuk mendapatkan kriteria penilaian adalah 0,8 . tetapi , agar memudahkan penulis pada saat

menghitung , penulis akan melakukan pembulatan dengan menggunakan jarak interval 1 untuk setiap nilai rata – rata .

berikut adalah tabel kriteria nilai rata – rata :

**Tabel 4 Kriteria
Nilai Rata – Rata.**

KRITERIA PENILAIAN	NILAI
Sangat tidak suka	1,0 – 1,7
Tidak suka	1,8 – 2,5
Cukup suka	2,6 – 3,3
Suka	3,4 – 4,1
Sangat suka	4,2 – 5,0

Sumber: olahan hasil penulis, 2024.

Keterangan :

1. Nilai 1,0 – 1,7 : Sangat tidak suka /sangat tidak menarik/ sangat tidak enak/Sangat tidak harum/sangat tidak lembut.
2. Nilai 1,8 – 2,5 : Tidak suka/ tidak menarik/ tidak enak/tidak harum/ tidak lembut.
3. Nilai 2,6 – 3,3 : Cukup suka/ Cukup menarik/ cukup enak/ cukup harum/cukup lembut.
4. Nilai 3,4 – 4,1 : Suka/ Menarik / enak /harum/ lembut.
5. Nilai 4,2 – 5,0 : Sangat suka/ Sangat menarik / sangat enak/ sangat harum/sangat lembut.

G. Lokasi Dan Waktu

1. Lokasi

- a. Pra eksperimen & Eksperimen dilakukan dirumah penulis yang berlokasi di Komplek Puri Cipageran Indah 2 E-3 no 61 .
- b. Penulis melakukan uji panelis berlokasi di lingkungan rumah sekitar penulis .

2. Waktu

- a. Pra – eksperimen dilakukan semenjak bulan Maret 2024.
- b. Eksperimen dilakukan beberapa kali , mulai dari bulan Mei 2024 hingga bulan juni 2024 .
- c. Melakukan Uji Panelis pada bulan Juni 2024