

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kue merupakan salah satu jenis makanan yang ringan dan memiliki tekstur berpori, yang dibuat dengan menggunakan bahan-bahan dasar seperti telur, gula, tepung gandum, dan lemak. Bahan-bahan tersebut dipadukan dengan cara tertentu untuk menciptakan adonan yang ringan, lezat, dan menggugah selera. Di Indonesia, kue memiliki tempat yang istimewa dalam dunia kuliner, karena tidak hanya menyuguhkan rasa yang nikmat, tetapi juga menawarkan beragam varian rasa yang dapat disesuaikan dengan preferensi masing-masing individu.

Proses pembuatan kue yang baik akan menghasilkan tekstur yang lembut dengan pori-pori yang halus dan merata, yang menjadi indikator kualitas dari kue tersebut. Kue-kue berkualitas tinggi biasanya memiliki rasa manis yang pas di lidah, serta aroma yang harum dan menggoda, sehingga menjadikannya pilihan populer untuk berbagai kesempatan, baik dalam acara sehari-hari maupun perayaan khusus. Rasa yang lezat dan aroma yang menggugah ini tentu menjadi daya tarik utama yang membuat kue disukai oleh banyak orang, terlebih lagi di Indonesia yang kaya akan ragam cita rasa dan tradisi kuliner (Muchtadi dan Subarna, 1991).

Ketan hitam, yang banyak ditemukan di masyarakat, dapat digunakan sebagai sumber karbohidrat, antioksidan, bioaktif, dan serat (Kadirantau, 2000). Ketan hitam, salah satu jenis beras berpigmen yang

dapat diolah menjadi tepung, telah dimakan oleh orang Indonesia sejak lama. Saat ini, tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia masih cukup tinggi. Sebagaimana diketahui, Indonesia bukanlah produsen gandum. Untuk mengurangi impor tepung terigu, dibutuhkan solusi untuk mengendalikan penggunaan bahan tersebut.

Beras ketan hitam mengandung pigmen antosianin, yang dapat digunakan sebagai pewarna makanan alami, dan merupakan komponen utama yang memiliki sifat antioksidan. Pigmen ini membuat bulir beras berwarna ungu pekat. Selain itu, ketan hitam mengandung banyak kalsium dan fosfor, yang baik untuk gigi dan tulang (Imelda, 2017). Karena muffin berasal dari dua negara yang berbeda, hal yang sama berlaku juga. Dengan mengikuti metode memasak yang disarankan oleh Pepper pada tahun 2012. English Muffin dapat dikenali melalui penampilan uniknya dan dengan rongga di tengahnya yang disiapkan dengan cara dimasak dalam cetakan khusus berbentuk cincin muffin yang diletakkan secara langsung di atas penggorengan berbentuk lempengan tebal (Pepper 2012).

Berbeda dengan muffin ala Inggris, American muffin memiliki tekstur yang lebih ringan sehingga muffin ini biasanya dipanggang dalam loyang khusus berbentuk cupcake (Pepper 2012). Karena muffin tidak mengandung ragi, maka tidak perlu diuleni, dikembangkan, atau diistirahatkan (Wheat Food Council 2010). Dalam penelitian kali ini, penulis akan mencoba bereksperimen dengan American muffin karena kue tersebut lebih dikenal oleh masyarakat.

Dalam proses pembuatan muffin, bahan yang digunakan termasuk margarin. Muffin adalah kue yang berbentuk seperti cangkir. Dapat dinikmati baik sebagai hidangan utama maupun camilan, muffin memiliki keistimewaan muffin yang membedakannya dari jenis kue lain adalah permukaan atasnya mengembang, memiliki tekstur padat di bagian dalam, dan berwarna kuning keemasan (Gunawan et al, 2021). Proses paling penting saat membuat muffin adalah pada tahap pengovenan. Tahap ini menentukan apakah muffin akan merekah atau mengembang dengan sempurna dan matang di bagian luar serta di dalam. Hal ini juga terlihat dari penentuan suhu dan waktu yang digunakan saat muffin dipanggang.

Bahan-bahan yang sering dipakai untuk membuat muffin meliputi tepung terigu, telur, gula, susu kental manis, susu cair, margarin, minyak goreng, vanili, dan baking powder. Namun, dalam pembuatan muffin kali ini, kami menambahkan tepung terigu dan tepung beras hitam. Penggunaan tepung lokal menjadi opsi menarik bagi industri bakery karena potensi yang tinggi dari bahan baku pangan lokal untuk menggantikan tepung gandum. Hal ini dapat dijadikan alternatif bagi diversifikasi bahan pangan serta memotivasi produsen bakery untuk meningkatkan inovasi dan memaksimalkan penggunaan tepung lokal (Hardiman, 2011).

Protein dalam tepung ketan hitam memiliki kandungan yang lebih tinggi sebanyak 7,64%. Protein yang terdapat dalam tepung ketan putih mencapai 7,593%. Beras ketan putih mengandung sekitar 12% amilosa, oleh karena itu. Masuk dalam kategori beras yang memiliki kandungan amilosa yang sangat sedikit. Hanya 9% saja yang merupakan kandungan

amilopektin dalam ketan putih. Oleh karena itu, amilopektin adalah komponen utama yang tak terpisahkan dari beras ketan. Menurut Priyanto (2012).

Berdasarkan pendapat dari Pungky Prakoso (2011:1), muffin merupakan jenis roti tanpa ragi yang diolah dalam ukuran personal, memiliki tekstur yang padat. Pengolahannya cukup sederhana dengan cara diaduk saja. Muffin merupakan sejenis kue yang lezat dan lembut. Tanpa ragi, memiliki tekstur padat, dapat berbentuk cangkir, atau dibuat dalam ukuran tertentu. Gula, telur, susu, tepung terigu yang lembut, baking powder, baking soda, serta yogurt. Telur dalam pembuatan muffin memiliki beberapa fungsi penting, yaitu sebagai bahan pelembut, pengikat adonan, dan juga sebagai pengemulsi (Paran, 2009:41). demikianlah manfaat telur dalam cake. Namun, harga telur yang cenderung meningkat menaikkan harga cake juga menjadi semakin mahal (Ekayani, 2011).

Pada abad ke-18, muffin mulai diperkenalkan di Inggris. Di sini, istilah "muffin" mengacu pada roti pipih yang dipanggang di atas kompor atau alat pemanggang. Pada saat itu, muffin Inggris memiliki perbedaan dengan muffin versi sekarang yang cenderung lebih mirip dengan kue kecil. Muffin ini umumnya dibuat dengan menggunakan tepung, ragi, garam, serta air atau susu sebagai bahan utamanya. Pada abad ke-19, muffin mulai populer di Amerika Serikat. Pembuatan muffin kini menjadi lebih efisien berkat penemuan pemanggang muffin dan bahan-bahan seperti baking powder yang mempercepat proses pengembangannya. Muffin ala Amerika memiliki kemiripan dengan kue kecil, biasanya dihidangkan

dengan rasa manis seperti buah, kacang, atau rempah-rempah, meskipun ada pula variasi muffin yang bersifat gurih.

Di era modern, muffin telah sangat diminati oleh masyarakat di seluruh dunia, terutama sebagai camilan atau hidangan sarapan. Muffin disiapkan dengan berbagai pilihan varian rasa dan tekstur yang menarik, mulai dari yang manis, seperti blueberry muffin, hingga yang gurih, seperti muffin dengan tambahan bacon atau keju. Muffin yang biasanya tersedia di pasaran saat ini cenderung memiliki rasa yang lebih manis dan tersedia dalam berbagai varian, mulai dari muffin pisang, coklat, hingga muffin gandum utuh yang lebih sehat. Tepung ketan memiliki amilopektin yang lebih besar daripada tepung lain, yang membuatnya lebih pulen. Kandungan amilopektin pada pati lebih tinggi sehingga lebih pulen. Adam et al. (2022) menunjukkan bahwa kadar amilosa beras ketan hitam adalah 1-2% yang memberikan sifat keras, dan kadar amilopektin adalah 98-99 persen yang memberikan sifat lengket. Kelebihan ketan hitam adalah suhunya yang rendah dibandingkan dengan beras lainnya. lebih stabil, rasa dan aroma tawar.

Muffin adalah kue yang diminati oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Bentuk muffin hampir mirip dengan cupcake, hanya berbeda pada bagian permukaannya. Di permukaan cupcake terjadi pembengkakan, sementara muffin selain mengembang juga merekah. Pada bagian atas muffin sering kali diberi tambahan chocochip, almond, atau kismis. Muffin kemudian disajikan dengan cara yang menarik, tersedia dalam berbagai bentuk dan harga yang berbeda-beda.

Sedangkan kelemahannya sukar mengembang di airdingin karena memiliki amilopektin yang tinggi sekitar 99,7 % (Lukman dkk., 2013). Proses pembuatan kue dengan menggunakan tepung ketan hitam memiliki beberapa keuntungan, di antaranya adalah tepung ketan hitam yang lebih mudah dijumpai di Indonesia serta kandungannya yang kaya akan tiamin (Vitamin B1) (Tarwotjo, 2008). Ketan hitam mengandung antosianin, sejenis antioksidan, yang memiliki berbagai manfaat Kesehatan (Aligita, 2007).

Gizi dalam Tepung Terigu

- Kalori (kal) 365
- Protein (g) 8,9
- Lemak (g)
- 1,3 Karbohidrat (g) 77,3
- Air (g) 12,0
- P (mg) 106
- Kalsium (mg) 16
- Fe (mg) 1,2
- Bdd 100

Gizi Tepung Ketan Hitam:

- Protein: 4 gram (g).
- Lemak: 1.2 g.
- Karbohidrat: 37,3 g.
- Serat: 0,3 g.

(Sumber : Direktorat Gizi Departemen Kesehatan R.I, 1996)

Analisis penalti dan regresi kuadrat terkecil parsial variabel tiruan adalah dua metode analisis yang digunakan. Penelitian ilmiah dan industri makanan dapat dengan mudah menggunakan teknik ini untuk menghasilkan produk barudan memasukkannya ke pasar (Li, Hayes, & Ziegler, 2014). Fitur-fitur ini dievaluasi kesesuaiannya dibandingkan dengan tingkat ideal hipotetis yang telah ditentukan sebelumnya di tengah kontinum pembuatan produk utama dan tambahan. Seperti yang dinyatakan oleh Soejeti Tarwotjo (2008:12).

Anatomis, sekam (Jawa merang) disebut "palea", yang berarti "bagian yang ditutupi," dan "lemma", yang berarti "bagian yang menutupi," dan "beras" adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Salah satu langkah dalam pemrosesan hasil panen padi adalah menumbuk gabah dengan lesung atau menggilingnya sehingga kulit luarnya (gabah) terlepas dari isinya. Beras adalah bagian isi yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam. Ketan adalah buah padi ketan. Ternyata beras hitam memiliki manfaat dan nutrisi paling banyak daripada beras berwarna lainnya. Beras hitam sangat berbeda dari beras ketan hitam dalam hal penampilan dan rasanya. Menurut penelitian yang dilakukan oleh para ahli, beras ketan hitam memiliki manfaat berikut:

- 1) Mencegah kanker atau tumor 11.
- 2) Meningkatkan resistensi terhadap penyakit.
- 3) Memperbaiki kerusakan sel hati.
- 4) Menjaga agar fungsi ginjal tidak terganggu.

- 5) Menunda penuaan.
- 6) Sebagai sumber antioksidan.
- 7) Mengurangi kadar kolesterol dalam darah.
- 8) Menghindari anemia.
- 9) Sumber kekuatan, terutama yang berasal dari pembentukan tubuh kerja otot, menghilangkan lelah.
- 10) Mengontrol berat badan anda.
- 11) Meningkatkan kekebalan tubuh terhadap penyakit.

Pembuatan tepung beras ketan adalah proses menggiling beras ketan hingga menjadi serbuk halus, yang menghasilkan tepung yang berbeda dari tepung beras biasa. Proses ini dapat dilakukan secara tradisional dengan menggunakan batu giling atau dengan cara modern dengan menggunakan mesin giling. Dengan menggunakan penggiling canggih. kue), sebagai bahan untuk membuat kue. Kandungan pati yang lebih tinggi dalam beras ketan menyebabkan teksturnya yang kenyal dan lengket, yang merupakan ciri khas banyak hidangan. Tepung beras ketan memberikan rasa dan aroma yang unik yang dihasilkan dari proses penggilingan beras ketan yang berbeda.

Karena kandungan polifenolnya yang tinggi, beras hitam merupakan komponen penting dalam makanan industri. untuk mengukur profil fitokimia dan aktivitas antioksidan. Kandungan gizi beras merah dan beras hitam hampir sama, dengan nilai gizi yang lebih tinggi dibandingkan varietas beras lainnya. tepung ketan, salah satu jenis tepung yang dibuat dari beras ketan hitam. Variasi nasi yang berbeda ini memiliki warna ungu tua dan tekstur yang lengket saat dimasak. Bahan pengental: Tepung ketan

hitam dapat digunakan karena sifatnya yang lengket.

Tepung adalah bubuk yang dibuat dengan menggiling biji-bijian, akar, kacang-kacangan, buncis, atau biji-bijian mentah. Berbagai jenis makanan dibuat dengan tepung. Banyak budaya menganggap roti sebagai makanan pokok karena tepung sereal, khususnya tepung terigu. Tepung jagung telah menjadi komponen penting dari masakan Mesoamerika sejak zaman kuno dan masih merupakan makanan pokok di Amerika Serikat.

Dalam bahasa Inggris, kata "tepung" berasal dari kata Prancis kuno "fleur", yang berarti "mekar" dan "yang terbaik", dan "fleur de farine", yang berarti "bagian terbaik dari tepung" karena tepung dibuat dengan menghilangkan bahan kasar dan tidak diinginkan dari biji-bijian selama penggilingan. CDC telah mengeluarkan peringatan untuk menghindari konsumsi adonan atau adonan tepung mentah. Kadar air tepung terigu adalah 10,58 gram per 100 gram, yang menunjukkan bahwa tepung mentah dapat mengandung bakteri. Kadar air adalah faktor penting dalam penyimpanan tepung. Perkembangan mikroorganisme didorong oleh kadar air dalam tepung hanya 12%. Kemungkinan hidrasi meningkat dengan kadar air tepung yang lebih rendah.

B. Pertanyaan Penelitian

Selain itu, berdasarkan penelitian penulis, pertanyaan penelitian berjudul "Penggunaan Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan Muffin" adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penampilan kue muffin yang diganti dengan tepung ketan hitam?

2. Bagaimana tekstur kue muffin dengan tepung ketan hitam berubah?
3. Bagaimana rasa kue muffin dengan tepung ketan hitam?
4. Bagaimana aroma kue muffin dengan tepung ketan hitam?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan pertanyaan penelitian tersebut diatas, maka penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Sebagian Tepung Terigu Dalam Pembuatan Muffin” memiliki beberapa tujuan yaitu:

- 1) Untuk menganalisis penampilan pada Muffin yang menggunakan tepung ketan hitam.
- 2) Untuk mengetahui tekstur pada Muffin yang menggunakan tepung ketan hitam.
- 3) Untuk mengetahui flavour pada Muffin yang menggunakan tepung ketan hitam.
- 4) Untuk mengetahui aroma pada Muffin yang menggunakan tepung ketan hitam.

D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data

1. Pendekatan dan Pengembangan Produk

Metode eksperimen adalah metode penelitian dimana seorang peneliti melakukan observasi suatu variabel yang kemudian di manipulasi untuk mengukur dan menilai hasil satu variabel lainnya yang diinginkan dengan tujuan mengetahui hasil perbandingan diantara suatu eksperimen dan pembanding (Creswell, 2014).

Dapat diartikan bahwa metode eksperimen ini dijadikan sebagai pendekatan ilmiah untuk menguji dengan dilibatkannya variabel yang akan diidentifikasi melalui penelitian untuk mengetahui tujuan, akibat dan perubahannya. Dalam metode ini penulis mengganti sebagian tepung terigu dengan tepung ketan hitam dalam pembuatan muffin untuk mengetahui perbedaan yang akan terjadi yaitu dalam aspek tampilan, tekstur, dan flavour..

Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk. Penulis melakukan beberapaprosedur dalam pendekatan pengembangan produk yaitu sebagai berikut. Mencari informasi yang relevan, mempelajari dan memperdalam pengetahuanpenulis tentang komoditi yang digunakan dalam eksperimen. Menentukan bahan dan produk apa yang kiranya unik dan dapat dijadikan penelitian yaitu tepung ketan hitam dan muffin. Mencari resep dan mencoba mempraktikannya denganmelakukan pra-eksperimen.

Melakukan pra-eksperimen sebanyak dua kali untuk menguji kestabilan resep. Penulis melakukan pra-eksperimen dengan persentase penggunaan tepung ketan hitam sebanyak 50%, dan 75%. Melakukan observasi dan menganalisa hasil pra- eksperimen mengenai perbedaan-perbedaan yang muncul dari persentase yang digunakan pada produk tersebut. Menentukan hasil yang terbaik untuk dijadikan produk eksperimen.Membuat kembali produk eksperimen untuk dibagikan kepada panelis.Mengumpulkan data melalui kuesioner yang ditujukan kepada panelisyang kemudian hasil data tersebut dijadikan sebagai bahan yang akan diolahuntuk pengambilan kesimpulan eksperimen.

2. Teknik Pengumpulan Data

1. Kepustakaan

Kepustakaan merupakan rangkaian kegiatan membaca, mencatat dan mengolah bahan yang akan dilakukan penelitian. Kepustakaan juga merupakan teknik pengumpulan data dengan menemukan data yang diperoleh dari literatur, referensi, majalah, makalah dan lainnya yang berkaitan dengan topik yang diinginkan (Sugiyono, 2019)

Dapat diartikan bahwa penulis melakukan kepustakaan sebagai teknik pengumpulan data yang dapat membantu penelitian dengan cara membaca, mencatat dan mengolah bahan yang diperoleh dari literatur, referensi, majalah, makalah, dan laporan yang valid dan relevan dengan tujuan untuk memperdalam materi atas topik pembahasan tugas akhir.

2. Observasi

Observasi merupakan rangkaian kegiatan pengumpulan data dengan cara mengamati suatu produk secara langsung dan tidak langsung (Yusuf, 2017). Dapat diartikan bahwa penulis melakukan observasi sebagai teknik pengumpulan data dengan cara mengobservasi bahan dan produk dari awal hingga akhir penelitian. Penulis melakukan observasi langsung ke lapangan melalui panelis untuk memberikan analisis terhadap produk hasil eksperimen.

3. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan rangkaian kegiatan dengan menuangkan peristiwa yang sudah terjadi ke dalam tulisan, gambar, atau karya dengan tujuan untuk memperluas pengetahuan objek yang diteliti (Sugiyono,

2019). Dapat diartikan bahwa penulis melakukan dokumentasi sebagai teknik pengolahan data dengan cara mengambil gambar dari kamera handphone pribadi yang kemudian penulis melihat dan mencatat hasil perbandingan berdasarkan tampilan, warna dan tekstur yang dihasilkan dari produk eksperimen.

4. Kuesioner

Kuesioner merupakan rangkaian kegiatan pengumpulan data berupa pertanyaan secara tertulis yang dibentuk menjadi angket atau kuesioner. Pertanyaan yang dicantumkan harus dibuat secara rinci dan lengkap untuk memudahkan dalam mengetahui hasil kesimpulan yang diberikan oleh panelis yang melakukan respon terhadap produk eksperimen penulis (Sugiyono, 2019). Dapat diartikan bahwa kuesioner merupakan salah satu media pengumpulan data berdasarkan pertanyaan apa saja yang dicantumkan didalamnya. Kuesioner ditujukan kepada panelis yang dijadikan sebagai peneliti mengenai produk eksperimen berdasarkan uji organoleptik dan uji hedonik mereka. Hasil penelitian tersebut dituangkan ke dalam kuesioner yang berisi pertanyaan secara rinci dari aspek tampilan, tekstur, dan flavour. Dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada panelis akan menjadi data yang dapat disimpulkan oleh penulis untuk menilai tingkat kesukaan produk eksperimen.

3. Pengukuran Data dan Teknis Analisis

Dalam eksperimen ini penulis akan melakukan pengukuran data berdasarkan uji hedonik dan uji organoleptik yang ditujukan kepada panelis. Uji hedonik merupakan analisis berdasarkan tingkat kesukaan. Uji organoleptik merupakan analisis yang menggunakan sensori panca indera

sebagai alat pengukurannya. Pengukuran yang bersifat kuantitatif dan kualitatif yang akan dilibatkan pada analisis sensori (Setyaningsih, 2010). Uji hedonik dan uji organoleptik ditujukan kepada panelis. Pada eksperimen ini, penulis memilih panelis konsumen. Panelis merupakan individu atau responden yang memberikan penilaian dalam suatu penelitian dari aspek kualitas dan tingkat kesukaan. Dalam penelitian tersebut dibutuhkan 25 hingga 100 panelis konsumen yaitu panelis tidak terlatih dan terdapat 30 panelis tidak terlatih yang akan ada didalam setiap evaluasi yang dipertimbangkan (Ayustaningwaro, 2014). Penulis akan memilih 30 orang yang dijadikan sebagai panelis dalam eksperimen ini. Penulis akan melakukan uji hedonik dan uji organoleptik yang ditujukan kepada panelis dengan aspek tiga aspek penilaian berikut:

a. Tampilan

Tampilan merupakan hal pertama yang akan menjadi persepsi terhadap makanan. Hal yang terpenting yaitu kesan pertama seseorang melihat suatu produk karena hal tersebut yang akan menjadi pengaruh terhadap ketertarikan seseorang yang akan menimbulkan keinginan untuk mencoba suatu produk tersebut (Figoni, 2011). Penulis mengobservasi muffin aspek tampilan mulai dari warna, bentuk dan volumenya. Namun pada uji hedonik ini penulis membatasi penilaian panelis konsumen dengan menilai aspek tampilan pada produk pembandingan dan produk eksperimen secara keseluruhan.

b. Tekstur

Tekstur biasanya dapat dirasakan ketika produk masuk ke dalam mulut

dan biasanya diberi istilah mouthfeel. Penilaian terhadap tekstur ini melibatkan tentang seberapa renyah dan lembut suatu produk (Figoni, 2011). Penulis mengobservasi muffin aspek tekstur mulai dari tekstur bagian luar yang crispy, tekstur dalam yang lembut, dan pori-porinya. Namun pada uji hedonik ini penulis membatasi penilaian panelis konsumen dengan menilai aspek tekstur pada produk pembandingan dan produk eksperimen secara keseluruhan.

Tekstur juga merupakan indeks kualitas pangan. Perubahan tekstur pada makanan sering terjadi seiring dengan proses penyimpanan, dan hal ini disebabkan oleh beberapa faktor yang memengaruhi kualitas bahan makanan tersebut. Salah satu faktor utama adalah kehilangan air yang terjadi pada buah atau sayuran, yang menyebabkan hilangnya kelembapan dan tekanan turgor. Ketika ini terjadi, buah atau sayuran tersebut akan mengalami pelayuan, dan tekstur yang seharusnya segar dan renyah bisa berubah menjadi lebih lembek atau kasar. Sebagai contoh, apel yang biasanya memiliki tekstur renyah dan segar akan kehilangan kerenyahannya dan menjadi keras serta tidak enak dimakan. Begitu juga dengan roti, yang dapat berubah menjadi keras dan basi seiring berjalannya waktu, jika disimpan dalam kondisi yang tidak tepat. Proses ini tentu saja mempengaruhi kualitas tekstur makanan tersebut, yang biasanya mengurangi kenikmatan saat dikonsumsi. Mengacu pada sifat fisik makanan yang dirasakan oleh indra kita, termasuk sentuhan, penglihatan, dan rasa. Ini adalah aspek penting dari pengalaman makan secara keseluruhan dan dapat sangat mempengaruhi kenikmatan makanan kita.

Tekstur ditentukan oleh berbagai faktor seperti komposisi makanan (misalnya kadarair, kadar lemak, kandungan protein), struktur makanan (misalnya ukuran dan bentuk partikel), dan cara penyiapannya (misalnya memasak). metode).

c. Flavour

Flavour merupakan hasil penilaian suatu produk. Penilaian ini akan menjadi kesan atau sensasi ketika seseorang telah mencobanya. Aspek *flavour* ini merupakan gabungan dari rasa dan aroma yang melibatkan indra pengecap dan penciuman (Figoni, 2011). Penulis mengamati muffin aspek flavour mulai dari aromanya dan after taste dari rasa setelah dimakan. Namun pada uji hedonik ini penulis membatasi penilaian panelis konsumen dengan menilai aspek flavour yaitu rasa dan aroma pada produk pembandingan dan produk eksperimen secara keseluruhan.

TABEL 1
SKALA HEDONIK DENGAN SKALA NUMERIK

No	Sekala Hedonik	Sekala Numerik
1	Sangat tidak suka	1

2	Tidak suka	2
3	Cukup suka	3
4	Suka	4
5	Sangat suka	5

Sumber: Kuserdyana *et al* (2016)

Berdasarkan penghitungan diatas terdapat kemungkinan hasil nilai rata-rata terkecil yang dipilih oleh panelis adalah 1 dan nilai rata-rata terbesar adalah 5. Maka kriteria nilai rata-rata dapat ditentukan dengan menghitung nilai interval sebagai berikut:

$$Interval = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Dengan demikian didapatkan jarak interval sebesar 0,8 untuk masing-masing kriteria penilaian sebagai berikut:

TABEL 2

KRITERIA PENILAIAN PANELIS

KRITERIA	KETERANGAN
1 – 1,8	Tidak enak/ Tidak sedap/ Tidak lembut/ Tidak menarik
1,9 – 2,6	Kurang Menarik/Kurang Enak/Kurang Sedap/Kurang Renyah/Kurang Suka
2,7 – 3,4	Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Sedap//Cukup Suka
3,5 – 4,2	Menarik/Enak/Lembut/Suka
4,3 – 5	Sangat Enak/ Sangat/lembut/Sangat Suka

Sumber: Olahan Penulis, 2024

Keterangan :

1 – 5 : Menunjukkan kualitas produk

Frekuensi : Jumlah panelis yang memilih suatu kriteria

n : Responden

Total : Jumlah Panelis

Penulis menggunakan metode ini dikarenakan metode ini dinilai paling sederhana juga data yang didapatkan memiliki kemiripan dengan

metode analisa yang lain. Dari pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah statistik deskriptif, yaitu ilmu yang mempelajari cara mengumpulkan, mengelolah, dan menganalisis data yang bertujuan untuk menganalisis kesimpulan dari karakteristik sampel yang diamati (Sulaiman dan Kusherdyana, 2016). Dengan menggunakan rumus rata-rata (mean) disajikan dalam bentuk tabel. Berikut adalah rumus yang digunakan untuk mencari rata-rata (mean):

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

Keterangan:

$\bar{x}$: Rata-rata atau *mean*

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

n : Jumlah panelis

d. Lokasi dan Waktu Penelitian

Lokasi penelitian yang dilakukan penulis yaitu di Jalan Gumuruh no.02/112 RT. 05 RW. 08, Kelurahan Gumuruh, Kecamatan Batunuggal. Bandung Jawa Barat, 40275

