

BAB I

PENDAHULUAN

Latar Belakang Penelitian

Seiring dengan perubahan pola konsumsi makanan pokok yang terjadi secara alamiah terutama di kalangan atas, roti semakin populer di Indonesia. Dengan penyajian yang cepat dan mudah membuat roti sangat diminati di kalangan masyarakat sebagai santapan pagi atau sebagai *snack* (Mudjajanto,2004).

Quick bread merupakan roti yang cara pembuatannya dibuat dalam waktu singkat, yang menggunakan bahan dasar tepung. Pada pembuatan *quick bread* ini tidak menggunakan *yeast* sebagai bahan pengembangnya melainkan menggunakan *chemical agent*. Bahan-bahan *chemical agent* yang biasanya digunakan antara lain *baking powder* dan *baking soda* (Herudiyanto, 2008).

Salah satu produk yang termasuk pada *quick bread* adalah *Scone*. Pembuatan produk ini menggunakan salah satu bahan pengembang kimia yaitu *baking powder*, sehingga tidak membutuhkan proses fermentasi yang akan memakan waktu waktu lama dan proses pembuatannya cepat. Bahan dasar pembuatan *scone* pertama kali dibuat dengan gandum, dibentuk atau dicetak menjadi bulat, atau dipotong menjadi beberapa bagian segi empat, segi tiga hingga segi enam. (Suas, 2012).

Scone merupakan hidangan klasik yang berasal dari kata “*stone of destiny*” yang berasal dari Skotlandia yang pada akhirnya di adaptasi oleh

masyarakat Inggris dan lebih populer di Inggris sebagai makanan pada saat sarapan juga saat acara *afternoon tea*, biasanya *scone* disajikan bersama krim dan selai. Secara tradisional *scone* biasanya disajikan dengan rasa *plain* dan tidak memakai banyak gula, selain rasa *plain* *scone* juga memiliki macam jenis variasi filling yang di campur bersama adonan, salah satu yang umum berada di hotel atau toko roti adalah *raisin scone*. (Rahardja, 2015).

Bahan-bahan yang di gunakan dalam pembuatan *scone* yaitu, tepung protein sedang, garam, *icing sugar*, *baking powder*, *butter*, yoghurt, telur, dan. Salah satu bahan yang berperan untuk membentuk dan mengikat adonan dalam pembuatan *scone* yaitu yoghurt, selain berperan untuk mengikat adonan yang kering menjadi padat yoghurt juga membuat *scone* mengembang dengan baik dan memberi rasa yang khas (Lestari,2016).

Susu segar dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang cukup digemari, serta memiliki daya simpan produk yang relatif lama, bila mengikuti aturan penyimpanan. Produk-produk olahan yang berbasis dari susu yang sudah di kenal oleh banyak masyarakat adalah *skim milk*, mentega, susu kental manis, susu bubuk, krim, kefir dan salah satu lainnya adalah yoghurt. (Sumiati, 2009).

Produk susu fermentasi diperkirakan sudah dikenal sejak lama, salah satunya yaitu yoghurt. Kata yoghurt berasal dari turki yaitu yogurt yang berarti susu asam. Yoghurt merupakan fermentasi susu oleh bakteri asam laktat yang memiliki tekstur semi padat dan halus, serta memiliki rasa asam yang segar. (Sumiati, 2009). Yoghurt biasanya terbuat dari susu sapi, kambing, ataupun kerbau. Pemanfaatan susu sapi menjadi yoghurt adalah suatu yang sangat

menguntungkan serta bermanfaat banyak bagi kesehatan tubuh, karena yoghurt mengandung protein, lemak, karbohidrat, vitamin, mineral, dan yang paling penting yoghurt ini mengandung probiotik yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh yaitu untuk melancarkan pencernaan (Sumiati, 2009).

Dengan berkembang nya zaman, yoghurt kini dapat dibuat menggunakan susu selain dari susu sapi yaitu, susu nabati yang berasal dari olahan kacang-kacangan, salah satunya adalah susu kedelai. Susu kedelai mengandung unsur yang sama dengan susu sapi dan salah satu minuman yang penuh gizi, oleh karena itu susu kedelai juga dapat menjadi alternatif dalam pembuatan yoghurt. Susu kedelai kaya akan asam lemak, protein, serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk tubuh (Koswara, 1995).

Biasa disebut *soyghurt* (*soya yoghurt*) adalah hasil fermentasi dari susu kedelai. Susu kedelai dapat menjadi alternatif dalam pembuatan yoghurt, Selain cara pembuatannya yang mudah sama seperti pembuatan yoghurt yang terbuat dari susu sapi. Susu kedelai ini juga mempunyai rasa yang khas, susu kedelai mempunyai rasa yang *off-flavour* atau sering disebut langu (*beany flavour*) yang kurang disukai. Fermentasi terhadap susu kedelai inilah yang menjadi suatu upaya yang telah dilakukan dan telah terbukti dapat meningkatkan nilai gizi juga memperbaiki akseptabilitas susu kedelai (Karleskind, 1991).

Oleh karena itu yang didasari oleh penjelasan penulis sebelumnya serta belum adanya penelitian mengenai perubahan tekstur, rasa, dan tampilan yang terjadi pada *scone* yang menggunakan *soyghurt* secara akademis, maka penulis ingin melakukan uji eksperimen dengan mengidentifikasi dan mengeksplorasi

lebih mengenai *soyghurt* sebagai pengganti yoghurt, yang akan penulis uraikan pada tugas akhir ini dengan judul

“PENGGUNAAN SOYGHURT DALAM PEMBUATAN SCONE”.

A. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan teori yang telah dikumpulkan, penulis memiliki beberapa identifikasi masalah dan telah dibuat dalam bentuk pertanyaan, yaitu:

1. Bagaimana *texture Scone* yang menggunakan *soyghurt* ?
2. Bagaimana *appearance Scone* yang menggunakan *soyghurt* ?
3. Bagaimana *flavour Scone* yang menggunakan *soyghurt* ?

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui *texture Scone* yang menggunakan *soyghurt*.
2. Untuk mengetahui *appearance Scone* yang menggunakan *soyghurt*.
3. Untuk mengetahui *flavour Scone* yang menggunakan *soyghurt*.

C. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Menurut Sugiyono (2010) metode eksperimen dapat dikatakan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

Metode eksperimen adalah suatu penelitian yang didalamnya ditemukan minimal satu variabel yang dimanipulasi untuk mempelajari sebab-akibat. (Solso & Mclin, 2002).

Pada penelitian ini, penulis akan mengamati apa saja perbedaan yang terjadi atau dihasilkan dari pembuatan *scone* yang menggunakan *soyghurt* dan *scone* yang menggunakan yoghurt.

2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Pendekatan pengembangan produk yang penulis gunakan dalam penulisan tugas akhir ini adalah dengan cara eksperimen rekayasa terhadap bahan dasar, yaitu dengan mengganti komposisi yoghurt dengan *soyghurt*.

Dalam prosedur pengembangan produk, adapun yang dilakukan oleh penulis antara lain:

- a. Diawali dengan mencari dan memperdalam teori mengenai produk dan juga komoditi yang akan digunakan menjadi bahan eksperimen penulis.
- b. Memilih resep yang sesuai untuk produk eksperimen. Pada eksperimen ini, produk pembanding dan produk eksperimen mengalami proses pembuatan yang sama dengan resep dasar, resep dalam eksperimen mengalami penggantian sebesar 100% .
- c. Kelayakan penggunaan *soyghurt* sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan *scone*, dengan melakukan pra-eksperimen sebanyak 3 kali untuk menentukan hasil akhir yang akan digunakan untuk menjadi produk eksperimen.

- d. Melakukan observasi terhadap eksperimen *scone* yang menggunakan *soyghurt* hingga melakukan uji panelis.
- e. Menganalisis dan mengolah hasil data yang telah penulis dapatkan dari hasil data panelis.
- f. Mengambil kesimpulan dari hasil eksperimen penulis berdasarkan hasil yang penulis dapatkan.

3. Teknik Pengumpulan Data

Untuk memperoleh sebanyak mungkin data yang diperlukan, penulis menggunakan beberapa cara, yaitu :

a. Studi Kepustakaan

Mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis, yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti. (Sarwono, 2006).

Penulis mengumpulkan data dari beberapa sumber yaitu buku dan internet dalam bentuk beberapa kutipan sebagai landasan teori dan pedoman penelitian yang dilakukan.

b. Observasi

Pengertian observasi merupakan teknik pengumpulan data, dimana peneliti melakukan pengamatan secara langsung ke objek penelitian untuk melihat perubahan yang terjadi pada objek dari dekat. (Riduwan, 2004).

Penulis menggunakan metode observasi ini untuk mengamati langsung perubahan yang terjadi pada produk eksperimen pembuatan *scone* yang menggunakan *soyghurt* sebagai bahan pengganti yoghurt.

c. Dokumentasi

Menurut Sugiyono (2013) dokumen merupakan catatan peristiwa yang sudah berlalu. Dokumen dapat berbentuk tulisan, gambar atau karya dari seseorang. Dokumentasi dalam bentuk gambar misalnya seperti sketsa, foto, dan lain-lain. Dalam penelitian ini penulis melakukan dokumentasi terhadap proses pembuatan, alat yang digunakan, dan bahan-bahan semua di dokumentasikan secara bertahap.

d. Uji Panelis

Dalam penelitian ini penulis akan melakukan uji organoleptik. Hal ini digunakan untuk mengetahui rasa, aroma, tekstur dan warna dalam produk yang dihasilkan dalam penelitian ini.

Untuk mendapatkan hasil organoleptik dibutuhkan suatu panel untuk dapat menilai produk dalam penelitian tersebut. Panel tersebut terdiri dari beberapa orang sebagai penilai yang akan memberikan penilaian secara subjektif. Orang tersebut disebut panelis. Dalam penelitian ini penulis melakukan skala 1 sampai dengan 5 (1 untuk sangat enak 5 untuk sangat tidak enak) (Makfoeld, 2002).

Panelis merupakan anggota panel atau orang yang terlibat dalam penilaian organoleptik dari berbagai kesan subjektif yang disajikan (Ayustaningwarno, 2014). Dalam pengujian organoleptik ini penulis akan

menguji pada panel tidak terlatih, yaitu sekelompok orang yang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang diajukan. Jumlah anggota panel tidak terlatih berkisar antara 25-100 orang (Soekarto, 1985).

4. Pengukuran Data dan Teknik Analisa

Dalam penelitian ini, penulis akan menganalisis perbedaan antara tekstur, aroma, dan penampilan dari *scone* yang menggunakan yoghurt 100% dibandingkan dengan *scone* yang menggunakan bahan pengganti yaitu *soyghurt* dengan kuantiti yang sama yaitu 100%.

Untuk mengukur dari hasil teknik pengumpulan data uji panelis, penulis menggunakan pengukuran data dengan melakukan uji hedonik. Uji hedonik sendiri merupakan suatu cara untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk berdasarkan angka. Rentangan skala dapat ditentukan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Ayustaningwarno, 2014). Dengan data numerik ini dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan. Menurut figoni (2008), ada 3 aspek yang diuji panelis dalam penelitiain ini:

1. Tekstur

Tekstur dalam suatu makanan dievaluasi dari sentuhan, bagaimana makanan yang diuji terasa di kulit, bagaimana makanan terasa di dalam mulut, dan bagaimana makanan tersebut merespon gigitan, di kunyah dan ditekan. Tekstur suatu makanan melibatkan banyak indera untuk

merasakannya, antara lain adalah indera penglihatan atau mata, indera peraba, dan indera pengecap atau lidah.

2. *flavour*

Rasa termasuk *basic taste*, bau, dan efek trigeminal, atau faktor dari rasa kimia. Tiga sensasi ini terjadi ketika molekul makanan bahan kimia merangsang reseptor di seluruh mulut dan hidung.

3. *Appearance*

Penampilan merupakan suatu aspek yang penting untuk diteliti karena menciptakan kesan pertama yang dimiliki oleh para konsumen. Tidak peduli seberapa menarik rasanya, penampilan yang kurang menarik akan sulit untuk diabaikan karena tanpa disadari kita akan melihat penampilan dibandingkan dengan yang lain.

Dalam menganalisis data yang telah didapatkan sebelumnya, skala hedonik akan ditransformasikan dalam bentuk angka. Berikut tabel transformasi skala hedonik dalam bentuk angka, yaitu :

TABEL 1.1 SKALA PENILAIAN

No	Keterangan	Skor
1	Tidak Suka	1
2	Kurang Suka	2
3	Suka	3
4	Cukup Suka	4
5	Sangat Suka	5

Sumber : Sugiyono, 2010

Melalui data yang berbentuk angka, dapat dilakukan analisis statistika dengan mencari nilai presentase dari penilaian panelis yang telah didapatkan dengan rumus :

$$p = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

p = presentase

f = frekuensi

n = banyak data

100% = jumlah tetap

Dibutuhkan tabel interval untuk mengetahui hasil akhir dari total skor yang didapatkan oleh penulis. Untuk mencari tabel interval maka dibutuhkan rumus seperti dibawah ini:

$$\text{interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}}$$

Maka dengan data yang dimiliki didapatkan hasil seperti berikut :

Jumlah panelis = 25

Nilai tertinggi = $5 \times 25 = \frac{125}{125} \times 100 = 100\%$

Nilai terendah = $1 \times 25 = \frac{25}{125} \times 100 = 20\%$

$$\text{Interval} = \frac{100-20}{5} = \frac{80}{5} = 16$$

$$\text{Interval} = 16$$

Jarak interval untuk kriteria penilaian adalah 16. Berikut ini adalah tabel interval:

TABEL 1.2 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS

NILAI	KRITERIA PENILAIAN
20% - 35%	Tidak Suka
36% - 51%	Kurang Suka
52% - 67%	Suka
68% - 83%	Cukup Suka
84% - 100%	Sangat Suka

Sumber : Olahan Penulis, 2019

Teknis analisis merupakan suatu metode untuk mengolah data menjadi informasi yang nantinya bisa dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan. Penulis menggunakan teknis analisis data kuantitatif dimana data diolah menggunakan skala interval statistik seperti yang tercantum pada tabel diatas.

D. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Pra-experimen

Dilakukan di dapur pastry di jl. Setiabudi no. 186

Penulis melakukan percobaan penelitian di tempat tinggal penulis yang beralamat di Jl. Sawah Kurung Raya No. 37, Bandung, Jawa Barat 40252.

b. Waktu Penelitian

Pra-experimen

Waktu untuk pra-eksperimen penelitian dilakukan pada tanggal 27 September 2019 dan pra-eksperimen ke dua pada tanggal 30 September 2019.