

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Lapis Legit merupakan kue tradisional Indonesia yang dahulu dikenal sebagai kue *Spekoek* yang terinspirasi dari kue lapis Eropa dan dikembangkan dalam zaman kolonial Belanda di Indonesia (Adikurnia, 2016). *Spekoek* sendiri merupakan bahasa Belanda yang terdiri dari gabungan dua kata, “spek” yang berarti lemak binatang dan “koek” yang berarti kue (Nuragustina, 2018).

Menurut situs berita CNN pada 2017 dan 2019, Lapis Legit masuk dalam lima kue nasional terlezat di dunia. Bagi warga Tionghoa yang ada di Indonesia, Lapis Legit merupakan salah satu hidangan yang wajib ada pada saat Imlek atau Tahun Baru Cina. Kue ini melambangkan rezeki yang berlapis-lapis di tahun yang akan datang (Windratie, 2015).

Lapis Legit terbuat dari kuning telur, tepung terigu, gula, mentega atau margarin serta berbagai macam rempah diantaranya kapulaga, kayu manis, cengkih, bunga pala dan adas manis. Lapis Legit dipanggang dalam oven bertahap sehingga membentuk lapisan-lapisan yang pada umumnya berjumlah 18 lapisan atau lebih (anonymous, 2019).

Lapis Legit pada umumnya mengandung *gluten* karena menggunakan tepung terigu, sehingga tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. *Gluten* merupakan protein dalam tepung terigu yang terdiri dari gliadin dan glutenin (Fitasari, 2011). Gluten umumnya ditemukan di jelai (barley), gandum dan gandum hitam (rye) (Djie, 2019).

Saat ini diet *gluten-free* sedang menjadi *trend*, awalnya diet ini diperuntukan bagi orang yang tidak dapat mengonsumsi produk makanan mengandung *gluten*, namun akhir-akhir ini semakin ramai karena artis-artis terkenal yang menjalankan diet ini berhasil menurunkan sebagian berat badannya (Cikita, 2019).

Dilansir di *What's New Indonesia*, sudah banyak *restaurant*, *bakery* dan hotel di Bali yang menyediakan menu *gluten-free* karena banyaknya turis mancanegara yang tidak mengonsumsi produk olahan yang mengandung *gluten*.

Dilansir oleh Washington Post (2017) sebuah studi di Amerika bernama *Mayo Clinic Proceedings* menyatakan bahwa jumlah PWAGs atau *People Without Celiac Avoid Gluten* meningkat menjadi tiga kali lipat antara 2009 sampai 2014, sedangkan penderita *Celiac Disease* tetap datar. Dapat dikatakan bahwa semakin banyak orang yang mengikuti trend diet *gluten-free* meskipun tidak menderita *celiac disease*. Di Indonesia sendiri jumlah orang yang melakukan diet *gluten-free* belum diketahui pasti angkanya, namun orang-orang yang menderita *celiac disease* diperkirakan tidak jauh dari 1 banding 100 orang (Goi, 2017).

Celiac Disease adalah penyakit autoimun akibat mengonsumsi gluten. Sistem kekebalan tubuh akan memberikan reaksi sesudah mengonsumsi gluten yang dapat menghambat penyerapan nutrisi (malabsorpsi nutrisi) serta dapat merusak lapisan usus halus, akibatnya penderita dapat mengalami lemas, diare serta anemia (Willy, 2018). Selain *Celiac Disease*, ada beberapa penyakit yang mengakibatkan penderitanya dianjurkan untuk melakukan diet *gluten-free*, diantaranya *Non-Celiac Gluten Sensitivity* dan penderita autisme atau ADHD

(Nanda, 2019). *Non-Celiac Gluten Sensitivity* atau yang biasa dikenal dengan sebutan *gluten intolerance* memiliki gejala kembung setelah mengonsumsi produk yang mengandung gluten namun tidak menyebabkan kerusakan usus atau efek kesehatan jangka panjang (Mahady, 2018). Sedangkan bagi penderita autisme atau ADHD Dr.Sulisiyawati Hoedijono, MA, Akp menganjurkan untuk menjalankan diet *Casein Free Gluten Free* karena penderita autisme sering mengalami gangguan untuk mencerna *gluten* dan *kasein* (Istighfarichda, 2018). Penderita autisme di dunia adalah 1 banding 160 anak (World Health Organization, 2016), sedangkan data penderita autisme di Indonesia masih belum akurat (Yostan, 2017).

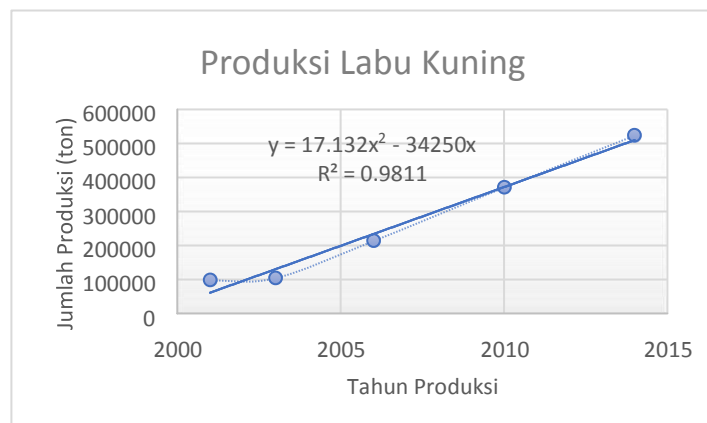
Penulis akan melakukan eksperimen pembuatan kue Lapis Legit dengan tepung yang tidak mengandung gluten dengan harapan penderita autisme serta orang-orang yang tidak dapat mengonsumsi *gluten-free* dapat mengonsumsinya. Sebelumnya penulis sudah melakukan pra-eksperimen pertama dengan menggunakan tepung labu kuning 100%, hasilnya kurang memuaskan sehingga penulis memilih menggunakan tepung komposit labu kuning dan tepung beras sebagai bahan dalam pembuatan kue ini.

Tepung dibagi menjadi dua macam yaitu tepung tunggal dan komposit. Tepung tunggal merupakan tepung yang terdiri dari satu macam bahan pangan saja sedangkan tepung komposit adalah campuran dua atau lebih jenis tepung dengan ukuran partikel atau mesh yang sama (Widowati, 2009). Tujuannya adalah mendapatkan produk dengan karakteristik tertentu (Tajudin, 2014).

Labu Kuning merupakan tumbuhan merambat yang mudah beradaptasi (Distan Pangan Magelang, 2018). Berasal dari benua Amerika dan memiliki

beragam spesies Krisnawati, I (2009). Beberapa petani padi menanam tanaman ini saat musim kemarau dimana padi diperkirakan sulit untuk tumbuh dengan baik, selain itu masa penanamannya cukup singkat yaitu 3 bulan sampai waktu panen. Tanaman ini juga memiliki pasar yang cukup menjanjikan (Haorrahman, dkk, 2017).

Hasil Produksi Labu Kuning pada tahun 2001, 2003, 2006, 2010 sampai 2014;



Sumber : Santoso, 2013.

Melalui grafik tersebut, dapat dilihat bahwa produksi Labu Kuning di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun ke tahun, Hingga pada tahun 2014 produksi labu kuning berjumlah 523.063 ton.

Hasil utama Labu Kuning, yang diincar adalah biji buahnya karena, dalam satu hektar tanah dapat menghasilkan 120 sampai 140 kilogram biji labu kuning. Satu kilogram biji labu kuning dapat dijual seharga Rp 294.000,- (Haorrahman, 2017).

Desa Tegalrejo, Banyuwangi sudah mengembangkan labu kuning sejak 2011 lalu, dan dari 119 hektar lahan yang ditanami mampu menghasilkan 10 ton

biji labu kuning dalam satu kali masa panen. Setelah melalui pengeringan biji labu kuning akan di ekspor ke Belanda (Bhirawa, 2017).

Jumlah produksi labu kuning tahun ke tahun terus mengalami kenaikan, tetapi konsumsi Labu Kuning di Indonesia masih tergolong rendah yaitu tidak lebih dari 50 kg per kapita per tahun (Soroinsong, 2013). Dapat dikatakan bahwa masih kurangnya pemanfaatan daging buah labu kuning di Indonesia, masyarakat kebanyakan hanya mengolahnya menjadi kolak ataupun sayuran serta dijadikan pakan ternak (Gardjito, 2006) Padahal, buah ini sangat bergizi bila dijadikan produk pangan karena kaya kalori, rendah lemak, mengandung banyak serat, dan bergizi tinggi (Astari, 2019). Selain itu, labu kuning juga memiliki tekstur yang lembut dan juga legit.(Kak Oktah, 2018:89)

Tingkat konsumsi daging buah dengan jumlah ekspor biji labu kuning tidak seimbang, sedangkan setelah diambilnya biji, daging buah tersebut perlu dimanfaatkan karena hanya memiliki masa simpan selama 2-3 hari (Prabasani dkk, 2013), karena itu salah satu alternatif olahan labu kuning adalah dengan menjadikannya tepung karena kandungan pada tepung yang lebih sedikit sehingga akan lebih tahan lama.

Kandungan gizi yang ada pada tepung labu kuning dan tepung terigu antara lain;

Tabel 1.1

**PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG
LABU KUNING DAN TEPUNG TERIGU**

Komponen	Tepung Labu Kuning	Tepung Terigu
Energi	328 kkal	365 kkal

Protein	5 g	8.9 g
Karbohidrat	77.6 g	77.3 g
Lemak	0.5 g	1.3 g
β-karoten	180 SI/g	-

Sumber : Gardjito (2006).7

Berdasarkan tabel diatas, dapat diketahui bahwa tepung terigu memiliki jumlah energi, protein dan lemak yang lebih besar, tetapi tepung labu kuning mengandung karbohidrat yang sedikit lebih tinggi, serta mengandung β -karoten yang tidak dimiliki oleh tepung terigu.

Adriani dan Wirjatma (2012) menjelaskan bahwa protein adalah zat pembangun yang berfungsi untuk memelihara serta mengganti sel tubuh yang rusak, membantu dalam proses reproduksi, mencerna makanan dan juga menjaga keberlangsungan proses didalam tubuh.

Kandungan karbohidrat pada tepung labu kuning sedikit lebih tinggi bila dibandingkan dengan tepung terigu. Karbohidrat adalah senyawa organik yang tersusun dari atom Karbon, Hidrogen dan Oksigen (Hutagalung, 2004) dan merupakan sumber energi bagi tubuh agar dapat bekerja optimal (Belinda, 2019).

Lemak adalah salah satu nutrisi yang diperlukan oleh tubuh. Tubuh membutuhkan lemak yang tidak dapat dihasilkan sendiri seperti asam lemak omega 3 (Noya, 2018). Labu Kuning mengandung omega-3 dan omega-6. Diana dalam Jurnal Kesehatan Masyarakat (2012) mengemukakan bahwa asam amino omega-3 sangat penting bagi kesehatan karena mempunyai efek anti peradangan, anti penggumpalan darah, serta baik untuk sistem saraf pusat dan otak dan dapat mengurangi potensi *cardiovascular disease* atau penyakit yang berhubungan

dengan jantung dan pembuluh darah. Sedangkan omega-6 berfungsi sebagai penyokong omega-3, membantu pertumbuhan otot pada binaragawan, serta melawan penyakit jantung dan depresi.

Selain itu beberapa kandungan lain dalam Labu Kuning diantaranya pektin, fenolat, flavonoid, asam amino, karbohidrat, mineral (kalsium, besi, fosfor, kalium, natrium, tembaga dan seng) serta beberapa vitamin yaitu vitamin A, B2, B3, C dan E yang dapat melengkapi kebutuhan tubuh (Kuncoro, 2019). Labu Kuning juga mengandung anti oksidan berupa lutein dan zeaxhantin yang berfungsi mengurangi resiko degenerasi makula dan katarak pada mata (Siska, 2019). Selain itu, labu kuning dianggap sebagai rajanya β -karoten yang bermanfaat dalam meningkatkan imunitas tubuh dan juga mencegah penyakit jantung serta kanker (Putri, 2019).

Tepung ini juga sudah banyak digunakan dalam eksperimen pembuatan makanan menggantikan sebagian tepung terigu. Beberapa diantaranya yaitu dalam pembuatan Roti Tawar, *Pie*, Bolu Kukus dan *Pancake*.

Pada eksperimen Roti Tawar yang menggunakan tepung protein tinggi kadar tepung labu kuning dibawah 15% dari total tepung. Semakin besar presentase kandungan tepung labu kuning semakin mempengaruhi kekerasan roti tawar karena pengembangan yang kurang baik akibat berkurangnya kandungan gluten pada roti tersebut (Lydia, 2015).

Sedangkan pada eksperimen *Pie*, Bolu Kukus dan *Pancake* yang berbahan dasar *soft flour*, presentase penggunaan tepung labu kuning lebih besar karena tidak terlalu mempengaruhi volume pengembangan kue bila dibandingkan dengan pembuatan roti.

Pada penelitian *Pie*, eksperimen pertama tepung labu kuning menggantikan sebanyak 20% dan eksperimen kedua sebesar 30% dari total tepung terigu. Hasil yang didapatkan adalah semakin besar kandungan tepung labu kuning, semakin gelap warna *pie* yang dihasilkan serta semakin besar tingkat *hardness* pada *pie* tersebut. Berdasarkan uji hedonik, diantara kedua eksperimen tersebut, panelis lebih menyukai *pie* dengan kandungan tepung labu kuning sebesar 20% (Yusrina, 2018).

Pada penelitian bolu kukus, eksperimen yang dilakukan adalah menggantikan 20% dan 30% tepung terigu dengan tepung labu kuning. Hasil yang disukai oleh panelis adalah bolu kukus yang menggunakan 20% tepung labu kuning baik dari segi warna, rasa dan aroma (Sari, 2018).

Pada penelitian *Pancake*, dilakukan tiga kali eksperimen yaitu substitusi tepung terigu 5%, 10% dan 15%, secara keseluruhan panelis menyukai *pancake* dengan kandungan 10% tepung labu kuning karena memiliki warna yang kekuning-kuningan, serta aroma yang tidak terlalu menyengat. Namun panelis lebih menyukai rasa dan tekstur yang dianggap tidak terlalu lembek pada *pancake* dengan substitusi 5% tepung labu kuning (Isnaini, 2016).

Setelah mempelajari beberapa hasil eksperimen tersebut, serta karakteristik buah labu kuning, tepung ini dinilai dapat dijadikan olahan makanan karena gizinya yang cukup tinggi.

Pada pra eksperimen yang perama, penulis melakukan eksperimen dengan mengganti 100% tepung terigu dengan tepung labu kuning namun hasil yang didapatkan kurang maksimal karena Lapis Legit tersebut memiliki rasa yang sangat manis, aroma labu kuning yang terlalu menyengat, tekstur yang sangat

berminyak, serta warna yang gelap sehingga lapisan pada Lapis Legit tidak begitu terlihat. Oleh karena itu, penulis memilih untuk melakukan pra eksperimen lagi dengan menggunakan tepung komposit labu kuning dan tepung beras.

Beras yang diolah menjadi nasi merupakan makanan pokok di banyak negara, salah satunya di Indonesia, selain jagung, ubi, pisang dan singkong. Selain diolah menjadi nasi. Beras juga banyak diolah menjadi tepung sebagai pengganti tepung gandum bagi intoleransi gluten (Adrian, 2018)

Tepung beras adalah tepung yang terbuat dari gilingan beras kering (*anonymous*, 2015). Tepung beras digunakan dalam eksperimen ini karena merupakan tepung *non-gluten* sehingga dapat menghasilkan Lapis Legit *gluten-free*. Selain itu, warna tepung beras ini cukup terang sehingga dinilai dapat mencerahkan warna Lapis Legit agar setiap *layernya* semakin terlihat, tepung ini juga memiliki rasa yang netral sehingga lebih mudah dipadukan dengan tepung labu kuning yang memiliki aroma yang khas. Tepung ini juga mudah ditemui di toko-toko dan harganya cukup terjangkau. Selain itu tepung ini memiliki kandungan amilopektin yang cukup tinggi. Amilopektin berpengaruh pada kemampuan mengikat air (Faridah, et al., 2008).

Selain tepung beras, beberapa tepung lain yang memiliki kadar amilopektin yang cukup tinggi diantaranya tepung ketan putih dan tepung tapioka. Namun diantara beberapa tepung tersebut kadar amilopektin yang paling mendekati tepung terigu adalah tepung beras (Imanningsih, 2012:16) sedangkan, tepung ketan putih dan tepung tapioka memiliki kadar amilopektin yang lebih tinggi. Semakin tinggi kadar amilopektin pada adonan, produk tersebut akan semakin kenyal, lengket dan sulit mengembang (ardiyanto, 2008).

Penggunaan tepung beras yang mengandung amilopektin diharapkan dapat membantu mengurangi kadar air dan memperbaiki tekstur pada Lapis Legit, karena menurut Sutardi (2009) substitusi tepung labu kuning yang melebihi 30% dapat mengakibatkan tekstur produk olahan lembek atau berair.

Kandungan gizi pada tepung beras sebagai berikut :

TABEL 1.2
KANDUNGAN GIZI PADA TEPUNG BERAS DAN TEPUNG TERIGU

Komponen	Tepung Beras	Tepung Terigu
Energi	366 kkal	365 kkal
Karbohidrat	80.13 g	77.3 g
Protein	5.95 g	8.9 g
Lemak	1.42 g	1.3 g

Sumber : Anonymous (2003)

Berdasarkan tabel diatas, kandungan energi, karbohidrat, protein serta lemak tepung beras tidak jauh berbeda dengan kandungan tepung terigu, sehingga memiliki gizi yang cukup baik juga bila digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam eksperimen ini.

Penulis melakukan pra eksperimen yang kedua dengan menggunakan 50% tepung labu kuning dan 50% tepung beras, namun produk yang dihasilkan masih memiliki aroma yang cukup mengganggu dan sedikit berminyak, namun lapisan dari kue Lapis Legit sudah mulai terlihat, sehingga penulis memutuskan untuk menggunakan 30% tepung labu kuning dan 70% tepung beras.

Dengan banyaknya peminat produk gluten free, penulis berharap pemanfaatan tepung labu kuning dan tepung beras pada pembuatan Lapis Legit ini

akan mendapatkan respon yang positif dan dapat dikonsumsi oleh lebih banyak kalangan, terutama bagi mereka yang mengonsumsi produk makanan *gluten-free*, sehingga tidak hanya buah serta biji dari buah labu kuning saja yang banyak diekspor keluar negeri, melainkan produk jadinya juga dapat diekspor keluar negeri, khususnya Lapis Legit ini yang merupakan kue tradisional Indonesia.

Berdasarkan pemaparan data diatas, penulis akan melakukan penelitian ini dan mengangkat judul **“PENGUNAAN TEPUNG KOMPOSIT LABU KUNING DAN TEPUNG BERAS SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN KUE LAPIS LEGIT.”**

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah penulis paparkan sebelumnya, maka penulis merangkum pertanyaan yang muncul akibat adanya penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana rasa Lapis Legit yang menggunakan Tepung Komposit Labu Kuning dan Beras?
2. Bagaimana tekstur Lapis Legit yang menggunakan Tepung Komposit Labu Kuning dan Beras?
3. Bagaimana tampilan Lapis Legit yang menggunakan Tepung Komposit Labu Kuning dan Beras?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui rasa Lapis Legit yang menggunakan tepung Komposit Labu Kuning dan Beras
2. Untuk mengetahui tekstur Lapis Legit yang menggunakan tepung Komposit Labu Kuning dan Beras
3. Untuk mengetahui tampilan Lapis Legit yang menggunakan tepung Komposit Labu Kuning dan Beras

D. Pendekatan dan Metode Penelitian

1. Pendekatan Pengembangan Produk

Metode yang penulis pilih pada penelitian ini adalah metode eksperimen. Sugiyono, (2011:72) menyatakan : “Penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan”.

Dalam penelitian ini penulis akan lebih berfokus pada objek yang akan diteliti, yaitu mengenai penggunaan Tepung Labu Kuning pada pembuatan kue Lapis Legit dan akan memperhatikan serta mencermati perbedaan-perbedaan yang ada serta membandingkannya dengan kue Lapis Legit yang orisinal.

2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Prosedur penelitian yang penulis lakukan pada penelitian ini sebagai berikut :

- a. Mencari informasi serta membaca literatur mengenai bahan pengganti yang digunakan serta mengenai produk yang akan dibuat.
- b. Melakukan eksperimen sebanyak tiga kali untuk mendapatkan hasil yang terbaik.
- c. Melakukan uji hedonik untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap produk tersebut dengan metode statistik deskriptif.
- d. Mengambil kesimpulan dari hasil eksperimen yang dilakukan.
- e. Membandingkan kesimpulan dengan teori sehingga didapatkan saran untuk penelitian yang lebih baik.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis gunakan dalam penelitian ini diantaranya :

a. Kepustakaan

Sugiyono (2012:291) mengemukakan bahwa: “Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur Ilmiah.”

Berdasarkan pengertian tersebut, maka penelitian mengenai Tepung Labu Kuning, baik penggunaan dan nutrisinya serta perannya dalam menggantikan Tepung Terigu dalam pembuatan Kue Lapis Legit akan menggunakan referensi lain yang ada pada ruang kepustakaan seperti buku, jurnal, majalah, dan sumber lainnya seperti internet dan koran.

b. Observasi

Menurut Sutrisno Hadi (1986), observasi merupakan beberapa kumpulan proses kompleks dan terdiri dari proses biologis dan psikologi. Yang terpenting dalam penelitian observasi adalah proses pengamatan dan ingatan.

Penulis akan mendokumentasikan eksperimen dengan mengamati, mencatat serta mengambil gambar hasil dari eksperimen produk Lapis Legit ini. Untuk mengamati hasil produk ini, penulis perlu membandingkannya dengan produk pembanding, yaitu Lapis Legit yang orisinal, agar penulis dapat menemukan dan mengetahui perbedaan apa saja yang akan muncul dari penggantian bahan dasar ini dari segi rasa, tekstur dan tampilan.

c. Angket

Menurut Sugiyono (2011:199-203) : “Angket ialah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi

seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya.”

Walgito (1999:35-37) menyatakan bahwa :

“Bentuknya angket dibedakan menjadi tiga yaitu angket tertutup, angket terbuka dan tertutup-terbuka. Angket tertutup, merupakan angket yang menyediakan alternatif jawaban atas pertanyaan atau pernyataan yang diberikan, sehingga responden tidak mempunyai kebebasan untuk menjawab pertanyaan atau pernyataan di luar alternatif jawaban yang disediakan dalam angket tersebut. Angket terbuka, merupakan angket yang tidak menyediakan jawaban atas pertanyaan atau pernyataan yang diberikan, sehingga responden mempunyai kebebasan untuk memberikan jawabannya. Angket tertutup-terbuka, merupakan kombinasi dari angket tertutup dan angket terbuka.”

Penulis akan membagikan angket berupa angket tertutup yang berisi seputar tingkat kesukaan panelis pada produk. Angket tersebut berisi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, tekstur dan tampilan Lapis Legit.

4. Teknik Pengumpulan dan Analisis Data

Pada observasi ini, penulis akan melakukan Uji Hedonik. Uji Hedonik menurut Kartika dkk (1988) merupakan uji skoring yang didalamnya panelis diminta untuk menilai sampel berdasarkan seberapa besar kesukaanya pada produk tersebut.

Menurut Carpenter (2000) uji hedonik biasanya menggunakan panelis tidak terlatih yang dipilih bukan karena keakuratan sensori mereka melainkan berdasarkan perhitungan demografi serta kriteria penggunaan produk. Maka dari itu penulis mengambil panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih biasanya berjumlah 25 orang yang dapat menyampaikan reaksi dari penilaian (Ayustaningwarno, 2014). Penulis memilih panelis tidak terlatih karena untuk melakukan Uji Hedonik yang hanya menyatakan suka atau tidak sukanya panelis pada sebuah produk.

Penulis meminta panelis menentukan nilai mutu sensorik terhadap produk yang diujikan dengan menggunakan skala hedonik. Penulis akan memberikan panelis beberapa kriteria penilaian diantaranya; rasa, tampilan dan tekstur dan akan dinilai menggunakan ukuran skala hedonik.

a) Rasa

Pada penelitian ini citarasa dibagi menjadi dua :

1. Rasa Dasar

Rasa dasar terdiri dari manis, asin, asam, dan pahit yang dapat dirasakan oleh indra pengecap. Rasa makanan akan terasa dilidah hingga sepanjang rongga mulut ketika terjadi pengikatan kimia antara makanan dengan reseptor sel perasa (Figoni, 2009)

2. Aroma

Aroma merupakan salah satu komponen penting pada citarasa karena dengan adanya aroma, makanan dapat dibedakan. Aroma terdiri dari jenis yang sangat beragam (Figoni, 2009).

Penulis akan membandingkan rasa dasar serta aroma Lapis Legit dengan Tepung Labu Kuning dan produk pembanding.

b) Tekstur

Menurut Tjiptono (2011:215) :

“Ada banyak tekstur makanan antara lain halus , atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.”

Penulis akan mengamati serta merasakan perbedaan tekstur Lapis Legit eksperimen dan pembanding.

c) Tampilan

Tampilan merupakan kesan pertama pada sebuah makanan, bila tampilannya kurang menarik meskipun rasanya enak akan menurunkan minat seseorang mencobanya. Menurut Paula Figoni (2009), tampilan memiliki banyak aspek seperti warna, *hue* atau rona, *opacity*, kemilau, bentuk, ukuran dan evaluasi virtual tekstur. Pada penelitian ini

penulis akan mengamati perbedaan tampilan Lapis Legit eksperimen dengan pembanding, dari segi warna, bentuk, dan tampilan secara keseluruhan.

Skala Hedonik memiliki tingkatan yang bervariasi bergantung pada rentang mutu yang ditentukan oleh penulis serta sensitivitas antar skala (Astridiani, 2007). Rentang skala yang penulis gunakan sebagai berikut;

TABEL 1.3 SKALA HEDONIK DENGAN 5 SKALA NUMERIK

Skala Hedonik	Skala Numerik
Sangat Suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak Suka	2
Sangat Tidak Suka	1

Sumber : Rahayu, WP (1998:31)

Metode analisis yang digunakan peneliti adalah statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah cara menganalisis, mengumpulkan serta mengolah data dengan tujuan untuk menganalisis kesimpulan dari karakteristik sampel yang diamati

(Sulaiman dan Kuserdyana, 2016). Dengan menggunakan rumus rata-rata (mean) sebagai berikut :

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

Keterangan :

\bar{x} = Rata – rata atau mean

$\Sigma f(x)$ = Jumlah frekuensi dikalikan dengan nilai

n = Jumlah panelis

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

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

Sumber: Sugiyono, 2007

Maka dengan data yang telah terkumpul didapatkan hasil seperti berikut:

Data tertinggi = 5

Data terendah = 1

$$Interval = \frac{5 - 1}{5} = \frac{4}{5}$$

Menurut hasil perhitungan jarak interval untuk kriteria penilaian adalah 0.8. Sifat dari skala interval ialah bahwa jarak (interval) diantara masing- masing point pada skala tersebut adalah sama (Vredenburg, 1978). Dibawah ini merupakan tabel interval:

**TABEL 1.4 JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN
PANELIS NILAI KRITERIA PENILAIAN**

NILAI	KRITERIA PENILAIAN
1.0 - 1.7	Sangat Tidak Suka
1.8 - 2.5	Tidak Suka
2.6 – 3.3	Netral
3.4 – 4.1	Suka
4.2 – 5.0	Sangat Suka

Sumber : Olahan Penulis, 2020

5. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian di sebuah Toko Kue bernama Cindera yang beralamat di Jl. Permata Cimahi blok V5 no.17 Kabupaten Bandung Barat.

b. Waktu Penelitian

Penelitian berkisar antara bulan Maret sampai Juni 2020.

c. Lokasi Uji Penilaian

Penulis melakukan Uji Penilaian di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata NHI Bandung, lingkungan Gereja GPDI Alpha Omega Bandung dan di lingkungan tempat tinggal penulis di kabupaten Bandung Barat.

d. Waktu Uji Penilaian

Waktu pengujian dilaksanakan pada bulai Juni 2020.