

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Penelitian

Saat ini seni menghias kue atau seni dekorasi kue menjadi salah satu cara atau tren yang digemari masyarakat agar dapat menghasilkan produk kue yang unik dan menarik. Dekorasi kue sendiri memiliki arti tahap penyelesaian dengan memberikan sentuhan akhir pada produk *pastry*. Tujuan dari penggunaan atau pengaplikasian dekorasi kue adalah (1) untuk meningkatkan kualitas kue dalam hal rasa, tekstur, dan penampilan, (2) memperbaiki atau menutupi bentuk fisik yang cacat dan kurang menarik, (3) menunjukkan kemampuan dan kreativitas seorang *pastry chef*, (4) menunjukkan pesan atau ungkapan yang ingin disampaikan, dan (5) menghasilkan produk *pastry* atau kue yang dapat menjadi pusat perhatian pada suatu kesempatan untuk menarik perhatian orang banyak. Maka dari itu, seni menghias kue atau seni dekorasi kue adalah keterampilan dalam mengolah dan menggunakan bahan dan alat dekorasi kue untuk meningkatkan kualitas kue baik dari segi rasa, tekstur dan yang terutama untuk meningkatkan tampilan atau estetika produk *pastry* (The Culinary Institute of America, 2016) .

Fungsi dari dekorasi kue bukan hanya untuk meningkatkan kualitas dan penampilan produk saja tetapi dekorasi kue yang baik juga harus dapat dikonsumsi. Bahan untuk mendekorasi kue terbagi menjadi 2 jenis yaitu dekorasi kue yang dapat dikonsumsi (*edible decoration*) dan dekorasi kue yang tidak dapat dikonsumsi (*non edible decoration*). Contoh dari *edible*

decoration antara lain *butter cream*, *fondant/plastic icing*, *royal icing*, *whipped cream*, *confectionaries* berupa coklat, gula, dan marzipan, dan lainnya. Contoh *non edible decoration* adalah *gumpaste*, *tragant*, lilin, boneka, dan lainnya.

Marzipan adalah salah satu *edible decoration* yang cukup populer dari masa ke masa terutama di benua Eropa dan Amerika. Marzipan adalah adonan padat atau pasta yang terbuat dari campuran almond dan gula yang dapat digunakan sebagai *filling* atau bahan untuk menghias atau mendekorasi kue (Gisslen, 2017). Marzipan merupakan makanan tradisional yang muncul karena krisis tepung terigu terjadi di Eropa. Dahulu marzipan sering digunakan sebagai salah satu hidangan yang disajikan dalam acara pernikahan, acara keagamaan hingga perjamuan kerajaan (Zalben, 2010).

Ada dua jenis marzipan yang dapat kita temukan berdasarkan metode pembuatannya yaitu *raw marzipan* dan *cooked marzipan*. *Raw marzipan* adalah marzipan yang dibuat tanpa proses pemasakan. Cara pembuatan *raw marzipan* hanya melalui pencampuran dan penghalusan almond, *icing sugar*, dan putih telur hingga menjadi suatu adonan padat. Sedangkan *cooked marzipan* dibuat melalui proses pemasakan gula hingga mencapai suhu 116⁰C-120⁰C lalu dicampurkan dengan almond dan putih telur sehingga putih telur mengalami pemasakan secara tidak langsung, kemudian setelah itu dilakukan proses penghalusan untuk menghasilkan produk yang halus (Azmannov, 2020). Menurut penulis, penggunaan

cooked marzipan dipandang lebih baik karena putih telur yang digunakan telah melalui proses pemanasan terlebih dahulu.

Saat ini, marzipan telah banyak digunakan dalam banyak budaya yang berbeda sehingga dapat dinikmati seluruh dunia. Marzipan tidak hanya digunakan sebagai bahan dekorasi atau penghias kue tetapi juga bisa digunakan sebagai isian, permen, dan campuran dalam produk *pastry* lainnya (Zalben, 2010).

Marzipan yang banyak beredar di dunia adalah marzipan berbahan dasar almond. Almond merupakan inti dari buah pohon almond. Pohon almond tumbuh di daerah yang beriklim dingin dengan dataran yang kering (Corley, 2020). Pohon almond sulit dibudidayakan di Indonesia karena Indonesia beriklim tropis dengan daerah yang lembab sehingga Indonesia harus melakukan kegiatan impor untuk memenuhi kebutuhan almond. Kegiatan impor yang dilakukan untuk memenuhi kebutuhan almond menyebabkan almond memiliki harga yang tinggi di pasaran. Tingginya harga almond menjadi salah satu faktor yang mempengaruhi daya beli dan penggunaan marzipan di Indonesia.

Hingga saat ini, tingginya harga almond yang merupakan bahan utama dalam pembuatan marzipan menjadi salah satu permasalahan utama dalam pembuatan marzipan. Salah satu cara yang kita dapat gunakan untuk mengurangi biaya yang dibutuhkan dari produk marzipan berbahan dasar almond adalah dengan melakukan pemanfaatan kacang-kacangan produksi lokal sebagai bahan substitusi almond.

Penelitian pengembangan produk marzipan dengan menggunakan kacang produksi lokal pernah dilakukan beberapa kali. Menurut Putra (2019), hasil yang didapat dari penelitian marzipan berbahan dasar kacang tanah dengan penambahan bubuk bit terhadap aspek rasa, warna, tekstur dan aroma, yaitu kualitas marzipan kacang tanah memiliki kualitas tekstur yang baik tetapi memiliki warna yang cenderung lebih gelap. Penelitiannya juga mengatakan penambahan bubuk bit sebanyak 2 % memberikan hasil terbaik dari segi rasa, warna, dan aroma pada marzipan kacang tanah.

Pengembangan produk marzipan juga dapat dilakukan dengan menggunakan kacang produksi lokal lainnya. Selain kacang tanah, penggunaan kacang merah dalam pembuatan marzipan juga pernah dilakukan. Hasil penelitian marzipan kacang merah yang dilakukan oleh Ridawati, dkk (2016) menunjukkan penggunaan kacang merah sebagai bahan dasar marzipan menghasilkan marzipan yang beraroma langu, sehingga kacang merah memerlukan perlakuan awal dalam pengolahannya. Perlakuan awal yang dibutuhkan untuk menghilangkan aroma langu pada kacang merah adalah melalui proses pemblansiran atau proses perebusan selama 30 menit. Pada penelitian ini, gliserin menjadi bahan tambahan yang digunakan peneliti untuk menghasilkan produk marzipan yang elastis.

Dalam penelitian ini penulis akan mencoba melakukan penelitian menggunakan kacang produksi lokal lainnya, yaitu kacang hijau. Kacang hijau adalah jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan mudah dibudidayakan sehingga mudah ditemukan dan memiliki harga yang cukup terjangkau.

Kacang hijau merupakan tumbuhan yang termasuk dalam keluarga kacang-kacangan yang memiliki manfaat dalam kebutuhan pangan sehari-hari sebagai salah satu sumber protein nabati. Kacang hijau juga menjadi salah satu sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi yang dapat digunakan untuk menggantikan sumber protein hewani. Kacang hijau merupakan urutan ketiga sebagai tanaman kacang-kacangan terpenting di Indonesia setelah kacang tanah dan kacang kedelai. Produksi kacang hijau yang berlimpah dari tahun ketahun menjadikan kacang hijau mudah ditemukan di Indonesia dan memiliki harga yang terjangkau (Pradipta, dkk, 2015).

Kacang hijau yang berlimpah di Indonesia sangat berpotensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk pangan, seperti bubur kacang hijau, soun, tepung hunkue, dan lainnya. Kacang hijau juga sering digunakan di Indonesia sebagai salah satu bahan isian kue tradisional seperti onde-onde, kue ku, gandasturi, dan lainnya. Penulis tertarik untuk menjadikan kacang hijau sebagai bahan dasar pembuatan marzipan untuk mengembangkan inovasi pengolahan bahan-bahan lokal.

Penelitian marzipan menggunakan kacang hijau pernah dilakukan sebelumnya. Rohadi (2020), menyimpulkan bahwa marzipan dengan penggunaan kacang hijau dapat dilakukan. Kualitas marzipan kacang hijau terbaik terletak pada substitusi sebesar 50 % hingga 80 % dari almond dengan penambahan gliserin sebanyak 9 %. Pada penelitian ini, Rohadi menambahkan gliserin pada marzipan untuk mendapatkan tekstur marzipan yang lebih halus dan elastis.

Kacang hijau sering digunakan oleh negara-negara di Asia untuk dijadikan bahan dasar sebuah hidangan penutup. Salah satu hidangan yang terbuat dari kacang hijau dan memiliki karakteristik menyerupai marzipan adalah *Luk Chup*. *Luk Chup* adalah salah hidangan penutup dan jajanan pasar yang berasal dari Thailand. *Luk Chup* terbuat dari kacang hijau yang dikukus lalu dihaluskan dan dimasak bersama gula dan santan. Biasanya *luk chup* memiliki bentuk yang beragam mulai dari buah-buahan hingga sayuran. *Luk chup* yang telah dibentuk lalu diberikan tambahan pewarna dan dicelupkan ke dalam larutan gelatin atau *jelly* agar menghasilkan kue yang mengkilap. *Luk chup* sering digunakan untuk *modelling* atau pembuatan *figurine* tetapi kurang cocok untuk melapisi kue karena memiliki kandungan air yang cukup tinggi (Akesowan, 2017).

Dalam eksperimen ini, kacang hijau yang digunakan untuk pembuatan marzipan perlu diberikan perlakuan khusus sebelum digunakan. Kacang hijau yang digunakan harus diproses terlebih dahulu menjadi tepung kacang hijau. Untuk membuat tepung kacang hijau dilakukan proses perendaman, pengupasan, pengeringan, penggilingan, dan pengayakan untuk menghasilkan tepung kacang hijau yang baik, halus, dan berukuran seragam.

Penulis telah melakukan pra-eksperimen dalam penelitian ini dengan menggantikan almond dengan kacang hijau dalam pembuatan marzipan dengan presentase 50%, 75 %, 100 % kacang hijau, dan marzipan pembanding dengan presentase 100 % almond. Penulis memutuskan untuk memilih eksperimen dengan presentasi 100 % kacang hijau dengan

penambahan putih telur untuk mendapatkan hasil tekstur produk yang mendekati produk pembanding.

Melihat penelitian yang telah dilakukan Rohadi (2020) sebelumnya, maka penulis memutuskan untuk melengkapi hasil penelitian tersebut dari sisi yang berbeda. Sisi perbedaan ini bertujuan agar marzipan kacang hijau yang diteliti pada eksperimen ini dapat langsung diaplikasikan baik dalam praktik di lingkungan Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung maupun secara umum oleh para pemula bisnis *online* rumahan atau UMKM. Perbedaan penelitian yang dilakukan penulis adalah perbedaan dari metode pembuatan, presentase substitusi, dan pertanyaan yang diajukan. Rohadi (2020) meneliti marzipan dengan metode pembuatan *raw marzipan* yang diubah menjadi produk kemasan siap olah dengan presentase substitusi sebesar 50 % hingga 80 % dan penambahan gliserin serta fokus penelitian yang membahas pada proses pencampuran, daya terima masyarakat, dan mutu sensoris marzipan. Sedangkan marzipan yang diteliti penulis diolah dengan metode *cooked marzipan* dengan presentase substitusi hingga 100 % dan penambahan putih telur serta fokus penelitian yang membahas karakteristik marzipan jika digunakan sebagai *modelling*, *covering cake*, dan *filling*.

Perbedaan kandungan lemak almond dan kacang hijau akan menjadi salah satu faktor yang cukup menentukan tekstur akhir marzipan ini sehingga dibutuhkan penambahan bahan untuk mendapatkan tekstur marzipan kacang hijau yang menyerupai tekstur marzipan almond. Penulis menggunakan penambahan bahan berupa putih telur karena fungsi putih telur dalam pembuatan marzipan adalah untuk melunakan tekstur marzipan.

Berikut informasi mengenai perbandingan kandungan nutrisi almond dan kacang hijau :

**TABEL 1. PERBANDINGAN NUTRISI PER 100 GRAM
ALMOND DENGAN KACANG HIJAU**

Komponen Nutrisi	Almond	Kacang Hijau
Kalori	597 kcal	323 kcal
Protein	21,2 gr	22,9 gr
Lemak	49,9 gr	1,5 gr
Karbohidrat	21,6 gr	56,8 gr
Serat	12,5 gr	7,5 gr
Air	4,4 gr	15,5 gr

Sumber : Dickson, 2021 dan Tabel Komposisi Pangan Indonesia, 2017

Bedasarkan penjelasan yang telah disampaikan, penulis tertarik melakukan penelitian eksperimen lanjutan mengenai pemanfaatan kacang hijau untuk pembuatan marzipan. Penulis tertarik melakukan penelitian ini dengan tujuan untuk menemukan solusi dari tingginya biaya pembuatan marzipan berbahan dasar almond di Indonesia. Penelitian lanjutan ini dilakukan penulis juga untuk mengetahui karakteristik produk marzipan kacang hijau ketika diaplikasikan sebagai bahan *modelling*, *covering*, dan *filling* serta daya simpannya. Maka dari itu, penulis mengambil judul **“PENGUNAAN KACANG HIJAU SEBAGAI SUBSTITUSI ALMOND DALAM PEMBUATAN COOKED MARZIPAN ”**.

1.2. Pertanyaan Penelitian

Bedasarkan fungsi marzipan yang biasa digunakan untuk menghias atau mendekorasi kue dan sebagai isian produk *pastry*, maka penulis membuat pertanyaan penelitian sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai *modelling* ?
2. Bagaimana karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai *covering* ?
3. Bagaimana karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai isian *praline* ?
4. Bagaimana daya simpan dari marzipan dengan penggunaan kacang hijau ?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian pemanfaatan kacang hijau sebagai substitusi almond dalam pembuatan marzipan bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai *modelling*.
2. Untuk mengetahui karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai bahan *covering cake*.
3. Untuk mengetahui karakteristik dari marzipan kacang hijau saat digunakan sebagai isian *praline*.
4. Untuk mengetahui daya simpan dari marzipan dengan penggunaan kacang hijau.

1.4. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1. Metode Penelitian

Metode yang digunakan penulis dalam melakukan penelitian ini adalah metode penelitian eksperimen. Metode penelitian merupakan cara atau langkah dasar yang digunakan penulis untuk mendapatkan data dan informasi dengan tujuan, maksud dan kegunaan tertentu (Sugioyono, 2015). Kerlinger (2006) menjelaskan, “metode penelitian eksperimen adalah suatu cara penelitian ilmiah dimana peneliti melakukan manipulasi atau kontrol secara sengaja terhadap satu atau lebih variabel bebas dan melakukan pengamatan terhadap variabel terikat untuk menemukan variasi muncul bersamaan dengan manipulasi terhadap variabel bebas tersebut”.

Jadi, dengan melakukan metode penelitian eksperimen, penulis akan melakukan perubahan terhadap bahan dasar pembuatan marzipan yaitu almond menjadi kacang hijau sesuai dengan standar resep yang ada untuk mengamati, menganalisis, serta melaporkan karakteristik marzipan yang ditimbulkan akibat perubahan dan penambahan bahan ketika marzipan kacang hijau digunakan sebagai bahan untuk *modelling*, *covering*, dan *filling*.

Pendekatan pengembangan penelitian ini dilakukan dengan cara eksperimen terhadap perubahan bahan dasar dalam pembuatan marzipan, yaitu almond menjadi kacang hijau.

1.4.2. Prosedur Pendekatan Penelitian

Prosedur pendekatan penelitian adalah langkah-langkah yang penulis lakukan selama eksperimen ini berlangsung yang berguna untuk mengumpulkan data maupun informasi dan menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian. Berikut adalah beberapa tahapan yang penulis lakukan dalam penelitian eksperimen ini :

1. Mencari dan membaca jurnal, makalah, atau literatur terkait produk dan bahan komoditi yang digunakan.
2. Menentukan dan mencari tahu mengenai bahan awal dan bahan pengganti.
3. Menentukan standar resep yang akan digunakan untuk produk pembanding.
4. Melakukan modifikasi resep agar dapat digunakan untuk produk eksperimen.
5. Melakukan beberapa percobaan eksperimen dan revisi untuk mendapatkan hasil yang maksimal.
6. Melakukan pengamatan dan observasi untuk mengetahui perbedaan yang terjadi.
7. Melakukan uji panelis dengan wawancara untuk menguji tingkat kesamaan dan kelayakan produk eksperimen terhadap produk pembanding.
8. Mengumpulkan, mengolah, dan menganalisis hasil data uji panelis.

9. Menarik kesimpulan dari eksperimen penulis berdasarkan hasil data yang diperoleh.

1.4.3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan penulis dalam eksperimen ini sebagai berikut :

1. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik atau metode pengumpulan data dan informasi dengan cara penelaah terhadap buku, literatur, catatan, dan laporan yang ada hubungannya dengan objek atau masalah yang diteliti (Nazir, 2013).

Teknik ini digunakan untuk mendapatkan dasar teori dan data mengenai topik penelitian yang berkaitan dengan eksperimen penulis. Hal ini digunakan untuk menemukan landasan / data-data pembanding dan memperkuat hasil analisa dan pemikiran penulis. Penulis melakukan teknik studi kepustakaan untuk mendapatkan informasi dan data mengenai produk marzipan, komoditi yang digunakan, serta metode dan teknik pembuatannya.

2. Observasi

Menurut penjelasan Arikunto (2006), “observasi merupakan kegiatan pengamatan langsung terhadap lingkungan fisiknya atau pengamatan langsung suatu aktifitas yang sedang berlangsung / berjalan yang meliputi seluruh aktivitas perhatian terhadap suatu kajian objek dengan menggunakan alat indranya

atau suatu usaha yang dilakukan dengan sengaja dan sadar untuk mengumpulkan data atau informasi dan dilakukannya dengan cara sistematis dan sesuai prosedur yang berlaku”.

Observasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah observasi eksperimental. Observasi eksperimental adalah observasi atau pengamatan yang dilakukan terhadap kondisi dan situasi yang disengaja atau telah dipersiapkan untuk dapat meneliti suatu objek dan masalah tertentu (Arikunto, 2006). Penulis melakukan teknik observasi ini agar penulis dapat melihat dan merasakan secara langsung perbedaan karakteristik dari marzipan pembeding dan marzipan eksperimen saat digunakan sebagai isian *praline*, *modelling*, dan *covering*.

Dalam observasi ini, penulis memiliki kriteria penilaian untuk menilai mutu dari marzipan pembeding dan marzipan eksperimen. Berikut adalah pedoman penilaian yang akan digunakan penulis dalam melakukan observasi :

TABEL 2. PEDOMAN PENILAIAN MARZIPAN

Kategori Penilaian	Jangkauan Penilaian
Warna	Putih Krem
	Krem
	Putih Kekuningan
	Kuning Pucat
	Kuning

**TABEL 2. PEDOMAN PENILAIAN MARZIPAN
(LANJUTAN)**

Rasa	Sangat Manis
	Manis
	Agak Manis
	Tidak Manis
	Sangat Tidak Manis
Aroma	Aroma Langu Sangat Lemah
	Aroma Langu Lemah
	Aroma Agak Langu
	Aroma Langu Kuat
	Aroma Langu Sangat Kuat
Kehalusan	<i>Chewy (Soft, holds together)</i>
	<i>Gummy (Elastic, holds together)</i>
	<i>Crumbly (Tender, gritty)</i>
	<i>Brittle (Hard, breaks apart)</i>
Kelengketan	Sangat Tidak Lengket
	Tidak Lengket
	Agak Lengket
	Lengket
	Sangat Lengket
Kelunakan	Sangat Lunak
	Lunak
	Agak Lunak
	Keras
	Sangat Keras
Keelastisan	Sangat Mudah dibentuk
	Mudah dibentuk
	Agak Sulit dibentuk
	Sulit dibentuk
	Sangat Sulit dibentuk

Sumber : Rohadi, 2020, Olahan Penulis 2021, Figoni, 2011

3. Dokumentasi

Dokumentasi menurut Sugiyono (2015 : 329) merupakan “teknik pengumpulan data yang digunakan untuk memperoleh data atau informasi dalam bentuk buku, dokumen, tabel, angka, dan gambar yang berupa laporan serta keterangan yang dapat mendukung penelitian”. Teknik dokumentasi ini digunakan penulis untuk mengumpulkan data proses dan observasi agar kemudian dapat dianalisis. Penggunaan dokumentasi dalam penelitian ini meliputi foto dokumentasi bahan, proses, dan hasil jadi produk serta tabel analisis dan tabel perbandingan.

4. Wawancara

Wawancara adalah salah satu teknik pengumpulan data dengan melakukan kegiatan tanya jawab untuk memperoleh informasi atau data yang berasal dari sumber terpercaya (Sugiyono, 2015). Teknik pengumpulan data berupa wawancara membantu penulis dalam mengumpulkan data kualitatif mengenai karakteristik penggunaan marzipan kacang hijau dalam pengaplikasian sebagai *modelling*, *covering*, dan isian.

Pada penelitian eksperimen ini, penulis melakukan wawancara dengan memberikan pertanyaan-pertanyaan terstruktur kepada narasumber agar penulis dapat memperoleh data dan informasi yang dibutuhkan secara sistematis. Narasumber yang penulis rencanakan berjumlah 3 hingga 4 orang yaitu orang-orang yang berprofesi sebagai *cake decorator*

atau orang-orang yang pernah mengolah marzipan. Form panduan wawancara dapat dilihat pada lampiran 1.

1.4.4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Pada penelitian eksperimen ini, penulis akan menggunakan wawancara dan uji observasi organoleptik untuk mengukur mutu dari produk. Wawancara dan uji observasi organoleptik digunakan penulis untuk menilai karakteristik marzipan jika diaplikasikan untuk bahan *modelling*, *covering*, dan isian *praline*.

Menurut Figoni (2011), kriteria dalam penilaian suatu produk makanan terdiri dari 3 aspek yaitu :

1. Appearance

Apperance atau penampilan adalah salah satu faktor penting dalam penilaian makanan karena memberikan kesan pertama pada konsumen ketika melihatnya. Penampilan yang menarik dapat merangsang konsumen agar ingin mencicipi suatu produk. Aspek *appearance* meliputi volume, bentuk, dan warna suatu produk (Figoni, 2011).

Pada aspek *appearance* ini, penulis hanya akan menguji dari aspek warna. Marzipan yang memiliki kualitas baik berwarna putih krem (Rohadi, 2020). Secara umum, warna marzipan ketika diaplikasikan sebagai bahan *modelling*, *covering*, dan isian memiliki kriteria kualitas baik yang sama yaitu putih krem.

2. *Flavor*

Meskipun penampilan adalah kontak pertama yang dimiliki konsumen tetapi *flavor* atau rasa menjadi salah satu faktor penting dalam setiap makanan karena rasa yang baik itulah yang akan diingat konsumen. Rasa dasar, aroma, dan efek trigeminal juga menjadi pembahasan dalam aspek *flavor* (Figoni, 2011).

Pada aspek *flavor* ini, penulis hanya akan menguji dari aspek rasa dasar dan aroma. Marzipan yang baik memiliki rasa dasar manis dan aroma kacang yang baik serta tidak langu (Rohadi, 2020). Secara umum, rasa dasar dan aroma marzipan ketika diaplikasikan sebagai bahan *modelling*, *covering*, dan isian memiliki kriteria kualitas baik yang sama yaitu rasa dasar manis dan aroma yang tidak langu.

3. *Texture*

Tekstur adalah istilah khusus yang menjelaskan bagaimana makanan terasa ketika tersentuh oleh kulit dan didalam mulut. Tekstur juga meliputi kelembutan, kehalusan, kerenyahan, hingga keelastisan suatu makanan (Figoni, 2011).

Pada aspek tekstur ini, penulis akan menguji dari aspek kehalusan, kelunakan, keelastisan, dan kelengketan produk marzipan. Secara umum, produk

marzipan yang baik memiliki tekstur yang lunak, elastis atau mudah dibentuk, dan tidak lengket (Rohadi, 2020). Karakteristik tekstur marzipan yang baik ketika diaplikasikan sebagai bahan *modelling* dan *covering* yaitu *chewy* (halus, padat, dan menyatu), lunak tetapi dapat mempertahankan bentuk, elastis sehingga dapat dibentuk setipis mungkin dan mudah dibentuk serta tidak lengket sehingga memudahkan ketika proses pengerjaan (Putra, 2019 dan Nilsen, 2013). Sedangkan karakteristik tekstur marzipan yang baik ketika diaplikasikan sebagai bahan isian *praline* yaitu *chewy* (halus, padat, dan menyatu), agak lunak sehingga kokoh dan dapat mempertahankan bentuk dan tidak lengket agar memudahkan pengerjaan. Dalam pengaplikasian sebagai bahan isian *praline*, tingkat keelastisan tidak terlalu mempengaruhi hasil akhir karena bentuk-bentuk dalam pembuatan *praline* tidak terlalu rumit dan yang terpenting marzipan dapat mempertahankan bentuk (Anndiner, 2020).

1.5. Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1. Lokasi Penelitian

Lokasi yang digunakan penulis dalam melakukan eksperimen ini adalah di rumah penulis yang terletak di Jalan Kalibaru Timur gang VII No.4, Kel. Bungur, Kec. Senen, Jakarta Pusat, DKI Jakarta, 10460.

1.5.2. Waktu Penelitian

Waktu penelitian eksperimen ini dimulai dari akhir bulan Februari 2021 hingga Juli 2021.

TABEL 3. PERIODE WAKTU PENELITIAN

Kegiatan	Februari	Maret	April	Mei	Juni	Juli
Pra-Eksperimen						
Eksperimen & Observasi						
Kuisisioner & Wawancara						

Sumber : Olahan Penulis, 2021