

*Submitted 9 Agustus 2022*  
*Accepted 30 Agustus 2022*

## **UJI KUALITAS FRENCH BAGUETTE DENGAN TEPUNG KEDELAI SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU**

### **QUALITY TEST OF FRENCH BAGUETTE WITH SOYBEAN FLOUR AS A WHEAT FLOUR SUBSTITUTE**

**Harley Davidson Dewa Saputra**

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata dan Bisnis Internasional  
[arashi.thesky@gmail.com](mailto:arashi.thesky@gmail.com)

#### **ABSTRAK**

*French Baguette* adalah produk roti berbentuk lonjong yang bersal dari Prancis. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kualitas pembuatan french baguette dengan tepung kacang kedelai sebagai substitusi tepung terigu. Penelitian ini dilakukan di kampus IPBI. Metode yang diterapkan dalam penelitian ini adalah metode penelitian kualitatif dan kuantitatif dengan jenis penelitian. Dalam menentukan kualitas dari French Baguette dengan menggunakan tepung kedelai dinilai menggunakan uji organoleptik yang diujikan di 50 responden dengan aspek yang diuji meliputi rasa, warna, aroma dan tekstur. Hasil penelitian yang telah dilakukan dari 3 sampel (A1 25% tepung kacang kedelai dan 75% tepung terigu) mendapatkan skor paling tinggi sejumlah 765 sedangkan (A2 50% tepung kacang kedelai 50% tepung terigu) mendapatkan 718, lalu (A3 75% tepung kacang kedelai 25% tepung terigu) mendapatkan 616. Data yang di dapat tadi merupakan jumlah total dari 4 indikator yang telah diujikan, saran untuk kedepannya mengurangi jumlah tepung kacang kedelai.

**Kata kunci** : French Baguette, tepung kacang kedelai, substitusi, organoleptik.

#### **ABSTRACT**

*French Baguette is an oval-shaped bread product originating from France. The purpose of this study was to determine the quality of making french baguettes with soybean flour as a substitute for wheat flour. This research was conducted at the IPBI campus. The method applied in this research is qualitative and quantitative research methods with this type of*

research. In determining the quality of French Baguette using soy flour, it was assessed using an organoleptic test that was tested on 50 respondents with aspects tested including taste, color, aroma and texture. The results of the research that has been done from 3 samples (A1 25% soybean flour and 75% wheat flour) got the highest score of 765 while (A2 50% soybean flour 50% wheat flour) got 718, then (A3 75% soybean flour 25% wheat flour) got 616. The data obtained earlier is a total of 4 indicators that have been tested, suggestions for the future reduce the amount of soybean flour.

**Keywords:** French Baguette, soybean flour, substitution, organolepti

## PENDAHULUAN

### Latar Belakang Masalah

Pada masa pandemi COVID- 19 sekarang ini beberapa sektor ekonomi mengalami penurunan pendapatan. Utamanya pada sektor pariwisata dan perhotelan di Indonesia. Bali merupakan salah satu wilayah pariwisata yang terdampak ,cukupp memaksa sebagian warga nya untuk berinovasi untuk meningkatkan perekonomian dan bergaya hidup sehat. Salah satu nya dengan mengkonsumsi makanan sehat. Maka dari itu say asebagai peneliti ingin berinovasi untuk mengembangkan makanan sehat dan menaikkan perrekonomian mikro dengan cara menggunakan *french baguette* dengan tepung kacang kedelai yang diharapkan bisa membantu di kala pandemi ini. Dari data yang didapat, diketahui bahwa pada tahun 2014 produksi kedelai di provinsi Bali sejumlah 8.188 ton dalam kurun waktu satu tahun. Dan pada tahun 2015 produksi kedelai di provinsi Bali mengalami penurunan sejumlah 7.259 ton dalam setahun. Ditahun 2016 juga produksi kedelai di provinsi Bali mengalami penurunan sejumlah 6.784 ton dalam setahun. Ditahun 2017 masih sama jumlah produksi kedelai di provinsi Bali mengalami penurunan sejumlah 5.405 ton dalam setahun. Dan tahun

2018 mengalami penurunan jumlah produksi kedelai di provinsi Bali yang drastis sejumlah 2.528 ton dalam setahun. Dengan rentan waktu lima tahun mulai 2014 sampai 2018 jumlah produksi kedelai mengalami penurunan dengan nilai rata - rata kurun waktu 5 tahun terakhir sejumlah 6.033 ton.

Berdasarkan penejelasan diatas maka saya tertarik untuk mengambil tugas akhir yaitu kualitas pembuatan *French Baguette* subtitusi tepung kacang kedelai, agar dapat meningkatkan produktivitas ladang kacang kedelai di Bali.

### **Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang masalah yang dijelaskan dapat dibuat rumusan masalah antara lain

1. Bagaimanakah kualitas dalam pembuatan *French Baguette* dengan substitusi tepung kacang kedelai dari segi tampilan, rasa, aroma, tekstur?
2. Berapa lama daya tahan *French Baguette* tepung kacang kedelai?
3. Berapa biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi *French Baguette* dengan substitusi tepung kacang kedelai ?

### **Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, tujuan penelitian dari karya tulis ilmiah yaitu:

1. Mengetahui kualitas dalam pembuatan *French Baguette* dengan substitusi tepung kacang kedelai dari segi tampilan, rasa, aroma, tekstur.
2. Mengetahui daya tahan *French Baguette* tepung kacang kedelai
3. Mengetahui biaya yang dibutuhkan untuk memproduksi *French Baguette* dengan substitusi tepung kacang kedelai.

## **TINJAUAN PUSTAKA**

### **Kualitas**

Kualitas dapat disebut sebagai “kondisi dinamis yang berhubungan dengan produk, jasa, sumber daya manusia, proses, dan lingkungan yang memenuhi atau melebihi harapan” Tjiptono (2012:152)

### **Definisi *French Baguette***

*French Baguette* adalah produk roti berbentuk lonjong yang berasal dari Perancis. Nama baguette pada roti diambil dari bahasa Perancis yang berarti lonjong dan ramping (Lestz, 2015).

## **Bahan Pembuatan *French Baguette* dan Teknik Pembuatannya.**

### **Tepung Terigu**

Menurut Gisslen (2013), tepung terigu merupakan bahan yang paling penting dalam pembuatan sebuah produk *bakery*. Tepung terigu menghasilkan struktur dan jumlah produk yang banyak pada hasil produksi kue, termasuk roti, kue, biskuit dan *patisserie*.

Ragi atau yeast (dalam bahasa Inggris) merupakan organisme bersel yang memiliki ukuran sel lebih besar, memiliki organ orangan, serta memiliki inti sel dan DNA yang terlokasi dalam kromosom. Sehingga menyebabkan ragi bias melakukan fungsi-fungsi sel yang berbeda disetiap lokasi dalam selnya. Singkatnya, sel ragi lebih mirip organisme tingkat tinggi seperti hewan. Maka dapat dikatakan, ragi secara evolusi lebih maju dibandingkan dengan bakteri seperti *E.coli* (Yalun, 2008).

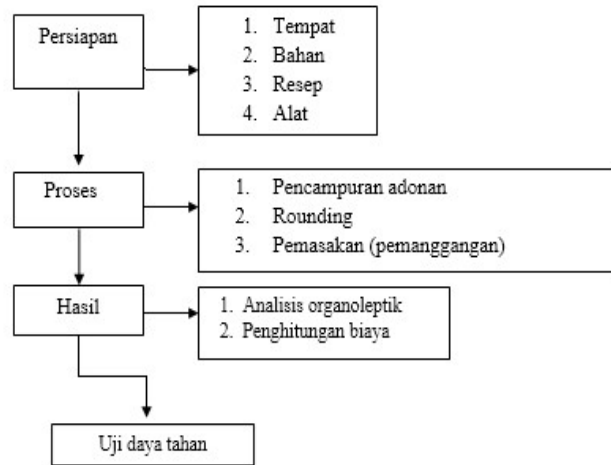
Garam menurut Burhanuddin, (2001), secara fisik, garam adalah benda padatan berwarna putih berbentuk kristal yang merupakan kumpulan senyawa dengan bagian terbesar *Sodium Chlorida* (>80%) serta senyawa lainnya seperti *Magnesium Chlorida*, *Magnesium Sulfat*, *Calcium Chlorida*, dan lain- lain.

Air adalah suatu zat cair yang tidak mempunyai rasa, bau dan warna dan terdiri dari hidrogen dan oksigen dengan rumus kimia  $H_2O$ . Air merupakan komponen penting dalam pembuatan dalam *french baguette*.

### **Kacang Kedelai**

Kedelai merupakan sumber protein yang paling mudah dicari, di samping menghasilkan minyak dengan mutu yang baik. Baik kedelai utuh, maupun protein dan minyaknya dapat diolah melalui berbagai cara menjadi bermacam produk pangan, pakan ternak dan produk untuk keperluan industri. Kedelai dapat langsung dimakan maupun dalam bentuk olahannya. Kedelai yang langsung dimakan, dipersiapkan dengan perebusan penyangraian atau penggorengan. Kedelai rebus biasa disajikan dalam bentuk kedelai muda bersama polongnya. Sedangkan produk hasil olahan merupakan produk kedelai yang dihasilkan melalui proses pengolahan terlebih dahulu, baik secara tradisional maupun modern (Koswara, 1992). Kedelai mempunyai kandungan lemak rendah (18%) tetapi memiliki asam lemak tak jenuh yang tinggi (85%)

## Kerangka Pikir



**Gambar 1** Bagan Alur Eksperimen (Sumber : Penulis, 2021)

## METODE PENELITIAN

### Tempat dan Waktu Penelitian

#### 1 Tempat Penelitian

Penelitian eksperimen ini dilakukan didapur kampus Institut Pariwisata Bali Internasional (IPBI), Denpasar – Bali.

#### 2 Waktu Penelitian

Penyusunan penelitian ini di mulai dari bulan April 2021 sampai dengan bulan Juni 2021.

### Jenis Penelitian

Penelitian ini termasuk dalam penelitian eksperimen. “Metode penelitian merupakan cara pemecahan masalah penelitian yang dilaksanakan secara terencana dan cermat dengan maksud mendapatkan fakta dan kesimpulan agar dapat memahami, menjelaskan, meramalkan dan mengendalikan keadaan” Syamsuddin dan Damayanti (2011:14).

Pada penelitian ini dilakukan eksperimen mengenai substitusi atau penggantian sebagian bahan dasar *French Baguette* yaitu tepung terigu

dengan penambahan tepung kacang kedelai. Dan data yang dihasilkan berupa angka atau kuantitatif berupa rentang nilai.

### Alat dan Bahan

Persiapan Bahan

**Tabel 1** Bahan Pembuatan *French Baguette* (Sumber ; Penulis, 2021)

Bahan		Kontrol	Eksperimen		
			A1	A2	A3
Tepung kacang kedelai		-	125 gr	250 gr	375 gr
Tepung terigu		500 gr	375 gr	250 gr	125 gr
Yeast		5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Garam		1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
Air		300 ml	300 ml	300 ml	300 ml

Pada Tahap ini dilakukan formulasi pembuatan *French Baguette* dengan penambahan tepung kacang kedelai. Faktor perlakuan yang digunakan adalah perbandingan tepung kacang kedelai dengan tepung terigu, dengan taraf perlakuan berdasarkan berat jumlah yang sudah dilakukan trial error yaitu A1 (25%:75%), A2 (50%:50%), A3 (75%:25%).

### Persiapan Alat

Adapun peralatan yang digunakan saat pembuatan *French Baguette* menggunakan tepung kacang kedelai yaitu

1. Bowl
2. Scale (timbangan)
3. Pisau
4. Gelas ukur
5. Ayakan
6. Preparation tray
7. Oven

Proses pembuatan produk *French Baguette* substitusi tepung kacang kedelai dilakukan di kampus IPBI. Hasil yang diamati adalah kualitas *French Baguette* substitusi tepung kacang kedelai dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan daya tahan. Faktor perlakuan yang digunakan adalah perbandingan tepung kacang kedelai dengan tepung terigu (A) dengan taraf perlakuan berdasarkan berat jumlah yang sudah dilakukan *trial error* yaitu A1 (25%:75%), A2 (50%:50%), A3 (75%:25%). Untuk menghitung total skor pada kualitas *French Baguette* substitusi tepung kacang kedelai, pertama-tama harus ditemukan skor maksimal dan skor minimum untuk kualitas *French Baguette* tepung kacang kedelai. Skor maksimum adalah  $5 \times 50 = 250$  (5 = skor jawaban tertinggi, 50 = jumlah responden). Selanjutnya skor minimum adalah  $1 \times 50 = 50$  (1 = skor jawaban terendah, 50 = jumlah responden).

Proses pembuatan di mulai dengan dilakukan pengayakan tepung terigu dan adonan kering hingga menyatu, dan tuangkan air hangat sedikit demi sedikit dan campur rata hingga adonan menjadi kalis, setelah adonan kalis bentuk bulat adonan dan di istirahatkan dan ditutup dengan kain. Setelah adonan di istirahatkan, bagi adonan menjadi 2 potong dan di *knocking* dengan menggunakan pisau dengan ketebalan 250 gr. Dibentuk dan Ditimbang Adonan *French Baguette* yang telah di bentuk kemudian di panggang atau di oven dengan panas api tinggi dan di balik setelah adonan dirasa matang dan berwarna sedikit cokelat, dan *French Baguette* substitusi tepung kacang kedelai siap disajikan

## Jenis dan Sumber Data

### Sumber Data

Sumber data yang akan digunakan adalah:

1. Data Primer adalah data yang didapat pada saat penelitian dilakukan
2. Data Sekunder adalah data yang di dapat dari penelitian sebelumnya

## Teknik Pengumpulan Data

Teknik Pengumpulan Data Pengumpulan data dapat didefinisikan sebagai satu proses mendapatkan data empiris melalui individu atau masyarakat dengan menggunakan metode tertentu (Silalahi, 2009:280). Data adalah suatu informasi yang direkam media yang dapat dibedakan dengan data lain, dapat dianalisis dan relevan dengan program tertentu.

## Observasi

Menurut Pantiyasa (2013: 78) “observasi adalah studi yang disengaja dan sistematis tentang keadaan/fenomena sosial dan gejala psikis dengan sengaja mengamati dan mencatat”. Observasi merupakan metode pengumpulan data yang menggunakan pengamatan terhadap obyek penelitian yang dapat dilaksanakan secara langsung maupun tidak langsung.

## Kuisisioner

Kuisisioner menurut Sugiyono (2016: 199) menyatakan bahwa: “Kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawab”. Berdasarkan tampilannya, dalam penelitian ini digunakan kuisisioner tertutup.

Menurut Sugiyono (2001: 61) menyatakan bahwa: “*Purposive sampling* adalah teknik penentuan sampel dengan pertimbangan tertentu untuk pengujian kuisisioner”

Skala pengukuran yang akan digunakan dalam penelitian ini untuk menentukan skor jawaban dari responden adalah menggunakan skala Guttman. Menurut Sugiyono (2014:139) “Skala Guttman adalah skala yang digunakan untuk mendapatkan jawaban dari responden. Pada laporan ini, teknik kuisisioner digunakan untuk mengetahui :

### 1. Uji organoleptic

Uji organoleptik “Menurut Waysima dan Adawiyah (2010), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur. Berikut adalah daftar pertanyaan kuisisioner yang diajukan

## Daftar Pertanyaan Kuisisioner Uji Organoleptik

Responden yang digunakan untuk mengetahui skor tingkat keberhasilan produk



**Tabel 2.** Daftar Pertanyaan (Sumber ; Agusman, 2013)

Indikator	Pertanyaan
Tampilan	Bagaimanakah tampilan dari <i>french baguette</i> menggunakan tepung kacang kedelai?
Rasa	Bagaimanakah rasa dari <i>french baguette</i> menggunakan tepung kacang kedelai?
Aroma	Bagaimanakah aroma dari <i>french baguette</i> menggunakan tepung kacang kedelai?
Tekstur	Bagaimanakah tekstur dari <i>French baguette</i> menggunakan tepung kacang kedelai?

**Tabel 3.** Skala Sematic Pengukuran Uji Organoleptik (Sumber ; Sgiyono, 2013)

Berilah tanda silang (x) pada skala yang paling cocok dengan anda:							
1	Tampilan <i>French baguette</i> substitusi tepung kacang kedelai						
	Sangat Menarik	5	4	3	2	1	Tidak Menarik
2	Rasa <i>French baguette</i> substitusi tepung kacang kedelai						
	Sangat Enak	5	4	3	2	1	Tidak Enak
3	Aroma <i>french baguette</i> substitusi tepung kacang kedelai						
	Sangat Harum	5	4	3	2	1	Tidak Harum
4	Tekstur <i>French baguette</i> substitusi tepung kacang kedelai						
	Sangat Lembut	5	4	3	2	1	Tidak Lembut

### Instrumen Data

Menurut Sugiyono (2014) adalah “suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati” adapun pedoman dokumentasi.

1. Pedoman Observasi Alat bantu yang digunakan peneliti ketika mengumpulkan data melalui proses pengamatan dan pencatatan terhadap penelitian yang diselidiki.

2. Pedoman Angket Alat bantu berupa pernyataan yang harus dijawab oleh

### Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini menggunakan teknik analisis data deskriptif kuantitatif. Pantiyasa (2013:107) mengatakan bahwa: "Analisis deskriptif kuantitatif yaitu analisis yang menginterpretasikan data dalam tampilan angka - angka dan digunakan sebagai alat dalam statistik, sehingga memudahkan untuk menafsirkan data mentah yang diperoleh".

Panityasa (2013:107) menyatakan bahwa: "Penilaian deskriptif merupakan penilaian yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul". Rumus penghitungan data dalam tampilan *mean* (rata-rata) adalah sebagai berikut:

$$C = \frac{x_n - x_1}{k}$$

Keterangan:

Panjang kelas = C

Nilai maksimum =  $X_n$  = 250

Nilai minimum =  $X_1$  = 50

Banyak kelas / interval = k = 5

Yang dapat disusun interval nilainya sebagai berikut, dengan diperoleh score:

Nilai Maximal = 250, Nilai Minimal = 50

$$Interval = \frac{250 - 50}{5} = 40$$

Akan menghasilkan nilai Interval sebagai berikut:

**Tabel 4.** Nilai Interval Uji Organoleptik (Sumber ; Penulis, 2021)

Nilai Interval	Kriteria Warna	Kriteria Rasa	Kriteria Tekstur	Kriteria Aroma
211-250	Sangat menarik	Sangat enak	Sangat Lembut	Sangat harum
171-210	Menarik	Enak	Lembut	Harum

131-170	Cukup	Cukup	Cukup	Cukup
91-130	Kurang menarik	Kurang enak	Kurang lembut	Kurang harum
50-90	Tidak menarik	Tidak enak	Tidak lembut	Tidak harum

### Pengujian Daya Tahan

Peneliti kemudian melakukan pengamatan atas perubahan kualitas yang ditinjau dari perubahan dari segi indikator kualitas makanan yang digunakan yakni dari segi tampilan, rasa, aroma, tekstur dalam periode 7 hari untuk menguji daya tahan nya.

### Analisis Biaya Produksi

Data yang diperoleh langsung di analisis untuk mengetahui biaya produksi dan biaya tiap produk. Metode yang digunakan pada analisis biaya adalah data kuantitatif.

Rumus perhitungan biaya menurut Aprilia (2017: 32) adalah sebagai berikut:

$$\text{Fixed Cost} + \text{Variable Cost} = \text{Total Production Cost}$$

Keterangan :

*Fixed Cost* : Biaya tetap didapat dari perhitungan bahan.

*Variable Cost* : Biaya tidak tetap yaitu listrik, air, gas, dsb.

Untuk menghitung harga per pcs dari produk yang diproduksi, digunakan rumus :

$$\text{Unit Cost} = \frac{\text{Cost Product}}{\text{Quantity of Product}}$$

Keterangan:

*Cost Product* adalah biaya produksi

*Unit Cost* adalah biaya tiap produk

*Quantity of Product* adalah jumlah total produk dalam satu kali produksi.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### Hasil Penelitian

Berikut adalah data hasil eksperimen dari uji organoleptik, uji daya tahan dan analisis biaya dimana hasil data yang didapatkan dari perbandingan produk eksperimen A1, A2, dan A3 akan dijelaskan rincian hasil pada setiap indikator yang diujikan, dengan mendapat data dari 50 responden sebagai berikut:

**Tabel 5.** Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Eksperimen A1 (Sumber ; Data diolah, 2021)

NO	INDIKATOR	SKOR					TOTAL	KRITERIA
		1	2	3	4	5		
1	Warna	-	3	13	23	12	197	Sangat Menarik
2	Rasa	-	3	11	31	8	183	Enak
3	Aroma	-	4	13	26	9	196	Harum
4	Tekstur	-	7	10	25	9	189	Sangat Lembut

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa uji organoleptik kualitas *French Baguette* dengan pemanfaatan 25% tepung kedelai (A1) yang dinilai oleh 50 panelis pada 4 indikator menghasilkan masing masing total skor pada warna yaitu 197 dengan kriteria sangat menarik, rasa dengan total skor 183 dengan kriteria enak, aroma dengan total skor 196 kriteria harum dan tekstur dengan total 189 kriteria sangat lembut.

**Tabel 6.** Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Eksperimen A2 (Sumber ; Data diolah, 2021)

NO	INDIKATOR	SKOR					TOTAL	KRITERIA
		1	2	3	4	5		
1	Warna	-	8	10	22	11	189	Menarik
2	Rasa	-	6	18	21	6	190	Enak

3	Aroma	-	7	17	20	5	170	Harum
4	Tekstur	-	11	17	19	4	169	Lembut

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa uji organoleptik kualitas *French Baguette* dengan pemanfaatan 50% tepung kedelai (A2) yang dinilai oleh 50 panelis pada 4 indikator yakni sebagai berikut indikator menghasilkan masing masing total skor pada warna yaitu 189 dengan kriteria menarik, rasa dengan total skor 190 dengan kriteria enak, aroma dengan total skor 170 kriteria harum dan tekstur dengan total 169 kriteria sangat lembut.

**Tabel 7** Rekapitulasi Data Uji Organoleptik Eksperimen A3 (Sumber ; Data diolah, 2021)

NO	INDIKATOR	SKOR					TOTAL	KRITERIA
		1	2	3	4	5		
1	Warna	8	4	15	18	6	163	Cukup
2	Rasa	7	13	16	13	2	143	Cukup
3	Aroma	6	8	19	13	6	161	Cukup
4	Tekstur	8	9	16	15	3	149	Cukup

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa uji organoleptik kualitas *French Baguette* dengan pemanfaatan 75% tepung kedelai (A3) yang dinilai oleh 50 panelis pada 4 indikator yakni sebagai berikut indikator menghasilkan masing masing total skor pada warna yaitu 163 dengan kriteria Cukup, rasa dengan total skor 143 dengan cukup, aroma dengan total skor 161 kriteria cukup dan tekstur dengan total 149 kriteria cukup.

**Tabel 8** Rekap Perbandingan Skor *French Baguette* Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada A1, A2, Dan A3(Sumber ;

NO	INDIKATOR	EKSPERIMEN		
		(P1) 25%	(P2) 50%	(P3) 75%
1	Warna	197	189	163
2	Aroma	196	170	161

3	Tekstur	189	169	149
4	Rasa	183	190	143
<b>TOTAL</b>		<b>765</b>	<b>718</b>	<b>616</b>

Berdasarkan tabel 8 dapat dilihat bahwa dari data kuesioner yang dinilai oleh 50 orang panelis, *specimen* A1 memperoleh total skor sebanyak 765, A2 memperoleh total skor sebanyak 718, dan A3 memperoleh total skor sebanyak 616. Dimana, hal tersebut dapat diartikan bahwa A1 memiliki kualitas *French Baguette* dengan substitusi tepung kedelai yang lebih unggul dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna.

### Uji Daya Tahan

Uji daya tahan untuk mengetahui masa kadaluarsa produk yang di tinjau dari mutu produk *French Baguette* tepungkacang kedelai perlu dilakukan pengujian. hasil pengamatan sebagai berikut:

**Tabel 9.** Metode Uji Daya Tahan (Masa Kadaluarsa) *French Baguette* Tepung Kacang Kedelai A1 (Sumber ; Data diolah, 2021)

INDIKATOR	MASA DAYA TAHAN			
	2 Hari	3 hari	4 Hari	5 Hari
TAMPILAN	Menarik	Menarik	Kurang menarik	Tidak menarik
RASA	Enak	Kurang enak	Kurang enak	Tidak enak
AROMA	Harum	Cukup	Kurang harum	Tidak harum
TEKSTUR	Kurang lembut	kurang lembut	kurang lembut	Tidak lembut

Berdasarkan tabel 9 tersebut jika ditinjau berdasarkan uji daya tahan atau masa kadaluarsa pada produk *French Baguette* kacang kedelai yaitu, setelah *French Baguette* yang disimpan mengalami perubahan total pada hari ke 4 dan ke 5 dari segi aspek kualitas. *French baguette* masih bisa layak di konsumsi pada hari ke 2 dan 3.

## Analisis Biaya

Analisis biaya didapatkan dari perhitungan bahan serta akomodasi lainnya yang digunakan untuk pembuatan produk.

### 1. Analisis Biaya *French Baguette* Tepung kacang kedelai

**Tabel 10** *Fixed Cost* A1 Eksperimen (Sumber ; Data diolah, 2021)

No	Bahan - bahan	Jumlah	Harga	Satuan Harga	Harga total
1	Tepung Terigu	375 gr	Rp 8.000	1000 gr	Rp 3.000
2	Kacang kedelai	125 gr	Rp 11.400	150 gr	Rp 9.500
3	Garam	15 gr	Rp 2.000	200 gr	Rp 150
4	Yeast	5 gr	Rp 1000	1 pack	Rp 1.000
Total					Rp 13.650

**Tabel 11** *Variable Cost* (Sumber; Data diolah, 2021)

No	Variable	Harga
1	Gas	Rp. 5.000
2	Air	Rp. 1.000
Total		Rp. 6.000

Untuk menghitung harga dari pembuatan *French Baguette* tepung kacang kedelai per 500 Gr adonan digunakan rumus :

$$\text{Fixed Cost (FC) + Variable Cost (VC) = Cost}$$

$$\text{Rp 13.650,- (FC) + Rp 6.000,- (VC) = Rp 19.650,- (CP)}$$

Untuk menghitung harga per pcs dari *French Baguette* tepung kacang kedelai dengan total 2 pcs *French Baguette*, digunakan rumus :

$$\begin{aligned} \text{Unit Cost (UC)} &= \frac{\text{Cost Product (CP)}}{\text{Quantity of product}} \\ &= \frac{19.650,-}{2 \text{ pcs}} \\ &= \text{Rp } 9.825,- \end{aligned}$$

Sehingga dapat diketahui biaya produksi *French Baguette* tepung kacang kedelai tiap 250 gr atau 1 pcs yaitu Rp. 12.325,-.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Dari hasil dan pembahasan penelitian ini maka disimpulkan pada Uji Kualitas *French Baguette* Dengan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Substitusi Tepung Terigu. Berdasarkan uji organoleptik, uji daya tahan, dan analisis biaya adalah sebagai berikut :

Uji Kualitas *French Baguette* Dengan Tepung Kacang Kedelai Sebagai Substitusi Tepung Terigu yang paling baik adalah A1 (25% tepung kacang kedelai, 75% tepung terigu) dengan warna sangat menarik, rasa enak, aroma harum, dan tekstur sangat lembut.

Berdasarkan uji ketahanan maka *French Baguette* perlakuan A1 (25% tepung kacang kedelai, 75% tepung terigu) paling lama 3 hari, disusul A2 dan A3

Berdasarkan harga per satuan maka paling murah *French Baguette* perlakuan A1, disusul dengan A2 dan A3.



## Saran

Dari hasil kesimpulan penelitian maka terdapat beberapa saran sebagai berikut:

1. Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat dilakukan peningkatan kualitas produk *French Baguette* substitusi tepung kacang kedelai dikembangkan lebih baik lagi untuk menemukan formulasi yang lebih tepat lagi karena mendapat kan hasil yang kurang maksimal
2. Pada penelitian selanjutnya, diharapkan dapat menemukan bahan alternatif lainnya untuk memproduksi *French Baguette*

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman, 2013. Pengujian Organoleptik. Teknologi Pangan Universitas Muhammadiyah Semarang, Semarang.
- Alsa, Asmadi. 2004. *Pendekatan Kualitatif dan Kuantitatif serta Kombinasinya dalam Penelitian Psikologis*. Yogyakarta: Pustaka Pelajar.
- Arief, A. R. 2005. *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO). 2013. Laporan APTINDO Tahun 2013. Jakarta: APTINDO
- Anonim, 2014. Luas Tanam, Luas Panen, Produktivitas dan Produksi Jagung 2014-2018. URL: <https://distanpangan.baliprov.go.id/luas-tanam-luas-panen-produktivitas-dan-produksi-jagung-2014-2018/>
- Adawiyah dan Waysima. 2010. *Evaluasi Sensori Produk Pangan Edisi 1*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian IPB.
- Badan Standarisasi Nasional. 2009. SNI 01-3751-2009. Tepung Terigu sebagai Bahan Makanan. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- \_\_\_\_\_. 1995. SNI 01-3728-1995. Syarat Mutu Tepung kacang kedelai. Jakarta. Badan Standarisasi Nasional.
- Burhanuddin. 2001. *Strategi Pengembangan Industri Garam di Indonesia*. Yogyakarta: Kanisius.
- Depkes RI. 2003. *Indikator Indonesia Sehat dan Pedoman Penetapan Indikator Provinsi Sehat dan Kabupaten/Kota Sehat*. Jakarta
- Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra. 2012. *Service, Quality Satisfaction*. Jogjakarta: Andi Offset

- Gisslen, Wayne. 2011. *Professional Cooking*. Seventh Edition. Canada: John Wiley & Sons. Inc. All rights reserved
- Gisslen, Wayne 2013. *Essentials of Professional Cooking*. John Wiley & Sons, Inc. New Jersey.
- Kusuma, 2012. Profil Usaha Industri Kecil Tahu dan Tempe "Makmur Jaya" di Kecamatan Denpasar Barat, Kota Denpasar, Universitas Udayana, Denpasar
- Kodoatie dan Sjarief, 2010. Tata ruang air. Yogyakarta: ANDi KBBi, 1996. Substitusi.
- Koswara, 1992. Teknologi pengolahan kedelai: menjadikan makanan bermutu. Jakarta: Pustaka Sinar Harapan.
- Lestz, 2015 Pengaruh Substitusi Pureekacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L. Walp) Dan Jumlah Air Terhadap Sifat Organoleptik French Baguette (Roti Perancis. Surabaya: universitas negeri Surabaya
- Margono. 2004. *Metodologi Penelitian Pendidikan*. Jakarta: Rineka Cipta
- Pantiyasa. 2013. *Metodologi Penelitian*. Denpasar: Sekolah Tinggi Pariwisata Bali Internasional.
- P.H., Bartono, Ruffino. 2006. *Dasar – dasar Food Product*. Yogyakarta: ANDI
- Priyono. 2016. *Metode Penelitian Kuantitatif*. Sidoarjo: Zifatama Publishing. dengan Penambahan Tepung Ampas Kecap. Jurnal Agroindustri Halal, 5-9.
- Ryan Aditya, Nicholas dan Ramadhian, Nabilla, 2020. Apa Itu Roti Baguette yang Diburu Warga Perancis di Tengah Lockdown?. URL: <https://travel.kompas.com/read/2020/03/22/120600527/apa-itu-roti-baguette-yang-diburu-warga-perancis-di-tengah-lockdown-?page=all>.
- Soekresno. 2000. *Manajemen Food and Beverage*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Sudiara, B. P. 2006. In B. P. Sudiara, *Tata Boga*. Jakarta: Depikbud Direktorat Jenderal Pendidikan Dasar dan Menengah.
- Sugiyono. 2001. *Metode Penelitian*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2011. *Metode Penelitian Manajemen*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2014. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- \_\_\_\_\_. 2015. *Metode Penelitian Kombinasi*. Bandung: Alfabeta.

\_\_\_\_\_. 2016. *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.

Syamsuddin dan Damayanti. 2011. *Metode Penelitian Pendidikan Bahasa*. Bandung: Remaja Rosdakarya.

Syarbini, M Husin. 2013. *A-Z Bakery*. Solo: Metagraf Ulber, Silalahi. 2009. *Metode Penelitian Sosial*. Bandung : PT. Refika Aditama.

Wibowo, Djoni. 2012. *Tepung Kulit Telur*. Jakarta : Universitas Bina Nusantara

Yalun, 2008. Identification of sucrose metabolising *Escherichia coli*. Australia.