PERBEDAAN KARAKTERISTIK ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN PADA KUE *SEUPET* DENGAN PENAMBAHAN SARI PATI WORTEL

Farah Zhafira Indani, Rahmi Kamal

Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan
Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh, Indonesia
Email: farah_zhafira@yahoo.co.id

ABSTRAK

Wortel merupakan sayuran yang mengandung banyak vitamin A, mudah di dapat dan harga relatif murah. Wortel dapat diolah menjadi sari pati wortel dan bisa dijadikan bahan penambah dalam membuat penganan tradisional. Penelitian ini membahas tentang penambahan sari pati wortel kue *seupet*. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui (1) Standarisasi resep kue *seupet* sari pati wortel (2) Karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) kue *seupet* sari pati wortel (3) Daya terima konsumen pada kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel. Metode yang digunakan adalah jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini yaitu uji pengamatan *(Sensory Evaluation)* yang dilakukan oleh 5 orang narasumber dan uji penerimaan *(Hedonic Scale)* yang diuji kepada 30 orang panelis konsumen yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Syiah Kuala. Data-data dari uji pengamatan dianalisis dengan cara menentukan nilai rata-rata *(mean)* dari total yang diperoleh dari narasumber. Data dari uji penerimaan menggunakan analisis varian (anava) satu jalur diperoleh dari narasumber dan panelis konsumen. Resep standar kue *seupet* sari pati wortel yang diperoleh adalah resep standar perlakuan pertama (R_1) bahwa nilai rata-rata pada warna (4,2), aroma (3,9), tekstur (3,67) dan rasa (3,97). Simpulan dari penelitian ini adalah hasil hipotesis terima H1 karena, ada perbedaan karakteristik organoleptik dan daya terima konsumen antara kue *seupet* tanpa penambahan sari pati wortel dengan kue *seupet* penambahan sari pati wortel. Kepada peneliti berikutnya untuk meneliti daya simpan kue *seupet* sari pati wortel dan uji kandungan gizi kue *seupet* sari pati wortel.

Kata Kunci : Standarisasi Resep, Daya Terima Konsumen, Kue *Seupet* Sari Pati Wortel

ABSTRACT

The carrot is the vegetables that contain a lot of vitamin A, can be easy and relatively inexpensive price. Carrots can be processed into starch and carrot juice can be used as an ingredient in making traditional confectionary Enhancer. This study discusses the addition of starch cake carrot juice seupet. This research aims to find out (1) standardization of cake recipes carrot starch sari seupet (2) organoleptik Characteristics (colour, aroma, texture and flavor) cake carrot starch sari seupet (3) the consumer received Power on the cake seupet with the addition of carrot starch cider. The method used is the type of research experiments with quantitative approach. Data collection techniques in the research is to test the observations (Sensory Evaluation) conducted by 5 people resource and admission test (Hedonic Scale) are tested to 30 people consumer panelists i.e. student grammar of Boga

Syiah Kuala University. Data from the test observations analyzed by way of determining the value of the average (mean) of the total obtained from interviewees. Data from test acceptance of using the analysis Variant (anava) a line obtained from the interviewees and consumer panelists. Standard cake recipe seupet sari carrot starch obtained standard recipe is the first treatment (R1) that the average value on the color (4.2), aroma (3.9), texture (3.67) and taste (3,97). A summary of this research is the result of a hypothesis H1 receipt because there are differences of the characteristics organoleptik and power consumer among received seupet cake without the addition of carrot starch cakes with cider seupet addition of carrot starch cider. To the next researcher to examine the power save sari seupet starch cake and carrot cake seupet nutrient content test sari carrot starch.

Keywords: Standardization Of Recipes, Recept Power Consumers, Sari Seupet Starch Cake Carrot

PENDAHULUAN

Penganan tradisional atau kue tradisional merupakan hasil dari budaya masyarakat Indonesia dan hampir setiap daerah memiliki jajanan khas masing-masing (Siti Fatimah, 2011:5). Kue *seupet* merupakan penganan tradisional Aceh yang saat ini masih populer dimasyarakat Aceh, ada beberapa macam bentuk kue *seupet* yaitu berbentuk kipas, persegi dan ada juga yang digulung. Kue *seupet* terbuat dari tepung beras atau tepung terigu, santan, gula pasir, telur, dan margarin. Proses memasaknya, adonan dimasukkan dalam cetakan kue *seupet* lalu dijepit dan dipanggang, setelah adonan matang, dibentuk kipas, persegi atau bisa juga digulung.

Kue *seupet* dalam bahasa Indonesia biasanya lebih dikenal dengan sebutan Kue Semprong. Dalam masyarakat Aceh kue *seupet* dijumpai ketika lebaran Idul Fitri dan Idul Adha, kue *seupet* juga bisa untuk cemilan pada saat santai, kue *seupet* bisa juga menjadi buah tangan dari Aceh yang ingin keluar daerah atau oleh-oleh untuk wisatawan luar daerah.

Wortel (*Daucus carota*, L) termasuk kelompok sayuran yang memiliki umbi berwarna oranye. Bagian yang dapat dimakan dari wortel adalah bagian umbi atau akarnya. Wortel merupakan bahan pangan yang kaya kandungan gizi yaitu beta karoten sebagai sumber antioksidan alami, serat pangan, tokoferol, asam askorbat, dan α-tokoferol (Ali dkk, 2003:27). Harga wortel relatif murah sehingga wortel dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Mengkonsumsi wortel sangat dianjurkan, terutama untuk mengatasi masalah kekurangan vitamin A.

Melihat kenyataan bahwa ketersediaan wortel yang banyak, harga relatif murah dan kandungan vitamin A

yang tinggi, serta didukung oleh banyaknya literatur mengenai penggunaan wortel mendorong penulis untuk melakukan penelitian tentang penambahan sari pati wortel pada pembuatan kue *seupet*sebagai objek penelitian. Berdasarkan uraian diataspenulis berkeingininan mengadakan penelitian mengenai penganan tradisional Aceh yaitu kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel.

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah apakah ada perbedaan terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada pembuatan kue *seupet* yang ditambah sari pati wortel (*Daucus carota*, L) dengan kue *seupet* tanpa penambahan sari pati wortel (*Daucus carota*, L). Pada penelitian ini juga ingin dilihat apakah ada perbedaan daya terima konsumen terhadap pembuatan kue *seupet* yang ditambahsari pati dengan kue *seupet* tanpa penambahan sari pati wortel (*Daucus carota*, L).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui resep standar kue *seupet* yang ditambah sari pati wortel. Mengetahui karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) pada kue s*eupet* yang ditambah sari pati wortel dengan kue *seupet* tanpa penambahan sari pati wortel (*Daucus carota*, L).Mengetahui daya terima konsumen terhadap kue *seupet* yang ditambah sari pati wortel dengan kue *seupet* tanpa penambahan sari pati wortel (*Daucus carota*,L).

METODE PENELITIAN

Penelitian ini tergolong dalam jenis penelitian eksperimen yang menggunakan pendekatan kuantitatif. Percobaan dalam penelitian ini adalah penambahan sari pati wortel (*Daucus carota*, L) pada pembuatan kue *seupet*. Objek penelitian ini adalah kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel 100 gr (40%) dan penambahan sari pati wortel 200 gr (80%).

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini yaitu, Tepung Terigu, Santan, Sari pati wortel, Gula pasir, Telur Ayam ras dan margarin. Dan alat-alat penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah timbangan digital yang berfungsi untuk menimbang berat bahan-bahan untuk pembuatan kue *seupet* sari pati wortel.Pengupas wortel yaitu *piller*. Baskom untuk persiapan. *Juicer* untuk pengambilan sari pati wortel. Pengolahan berupa kompor dan cetakan kue *seupet* yang memiliki 2 mata dalam satu cetakan. Cetakan kue *seupet* dalam penelitian ini adalah yang menggunakan kompor. Pengukur lamanya waktu pengolahan kue *seupet* yaitu *stopwatch*.

Teknik Pengumpulan Data dikumpulkan dengan cara menggunakan uji *sensory evaluation* (uji pengamatan) dan uji *acceptability test* (uji penerimaan). Berikut dijelaskan satu persatu:

***Sensory Evaluation* (Uji Pengamatan)**

Uji pengamatan terhadap resep standar kue *seupet*, di uji coba kepada 5 orang panelis terlatih (narasumber) 3 Dosen Tata Boga dan 2 pengrajin kue *seupet* yang mempunyai pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan kue *seupet*. Kepada narasumber di sajikan 3 sampel dengan memberikan nomor kode pada setiap perlakuan dan kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti.

***Acceptability Test* (Uji Penerimaan)**

Uji penerimaan terhadap masing-masing perlakuan, diuji cobakan kepada 30 panelis konsumen. Kepada para panelis disajikan 3 sampel dengan memberikan nomor kode pada setiap perlakuan, kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti. Dalam penelitian ini di gunakan 2 jenis alat penelitian yaitu:Kartu penilaian untuk *Sensory Evaluation* dan Kartu penilaian untuk uji penerimaan *(Hedonic Scale).*

Hedonic scale merupakan kartu penilaian untuk penelitian *Acceptability Test* (uji penerimaan) terhadap semua produk makanan atau penganan. Alat penilaian berupa kartu nilai dengan skala 5 poin (1-5). Untuk menilai suka atau tidak suka, yang menunjukkan diterima atau tidak diterima resep kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel.

Uji penerimaan dilakukan secara *Hedonic Scale*, dimana tingkat penerimaan dibagi menjadi 5 tingkatan (Soekarto S,T 1981:104), yaitu:

1. Sangat suka	Skor = 5
2. Suka	Skor = 4
3. Netral (Biasa)	Skor = 3
4. Tidak Suka	Skor = 2
5. Sangat Tidak Suka	Skor = 1

Desain percobaan dalam ukuran gram dan ukuran persen dapat dilihat pada Tabel 1 dan Tabel 2 berikut ini:

Tabel 1 Desain Percobaan Resep Standar Kue *Seupet* Sari Pati Wortel Dalam Ukuran Gram (g)

No	Nama Bahan	Perlakuan		
		R_o	R_1	R_2
		g	g	g
1.	Tepung Terigu	250	250	250
2.	Santan	600	500	400
3.	Wortel (sari pati)	-	100	200
4.	Gula pasir	250	250	250
5.	Telur Ayam	50	50	50
6.	Margarin	20	20	20

Keterangan :
R_o= Kue *Seupet* tanpa penambahan sari

pati wortel.
R_1= Kue *Seupet* dengan penambahan sari pati wortel 100 gr.
R_2= Kue *Seupet* dengan penambahan sari pati wortel 200 gr.

Tabel 2. Desain Percobaan Resep Standar Kue *Seupet* Sari Pati Dalam Ukuran Persen (%)

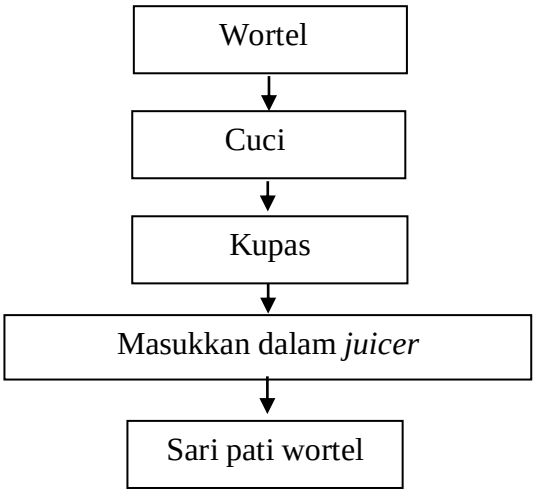
No.	**Nama Bahan**	**Perlakuan**		
		R_o	**R_1**	**R_2**
		%	**%**	**%**
1.	Tepung Terigu	100	100	100
2.	Santan	240	200	160
3.	Wortel (sari pati)	-	40	80
4.	Gula pasir	100	100	100
5.	Telur Ayam	20	20	20
6.	Margarin	8	8	8

Keterangan :
R_o= Kue *Seupet* tanpa penambahan sari pati wortel.
R_1= Kue *Seupet* dengan penambahan sari pati wortel 40%.
R_2 = Kue *Seupet* dengan penambahan sari pati wortel 80%.

Pelaksanaan eksperimen

Tahapan proses pengolahan sari pati wortel dapat dilihat pada Skema 1 berikut ini:

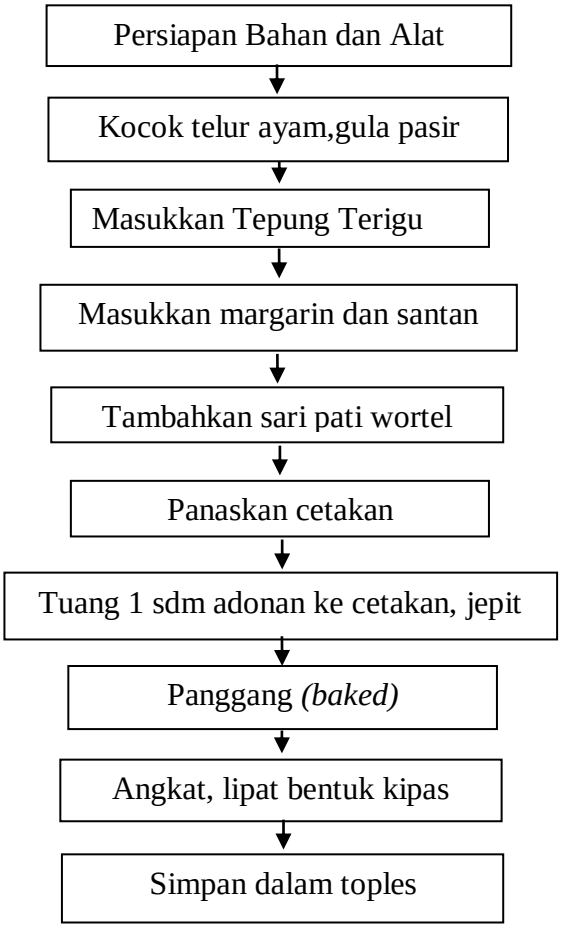
Skema 1. Tahap Proses Pengolahan Sari Pati Wortel



(Sumber : Data Primer Tahun 2016)

Rancangan kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel dapat dilihat pada Skema 2 berikut ini:

Skema 2. Rancangan Kue Seupet Dengan Penambahan Sari Pati Wortel



(Sumber: Data Primer Tahun 2016)

Teknik Pengolahan Data dan Analisis Data

Teknik pengolahan data dan analisis data diuji dengan menggunakan analisis varian satu jalur dan dilanjutkan dengan LSD *(Least Significant Different)* dengan taraf signifikan 0.05. Dalam penelitian ini analisis varian satu jalur dilakukan untuk melihat daya terima konsumen terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) dalam penambahan sari pati wortel pada *kue seupet.*

HASIL DAN PEMBAHASAN

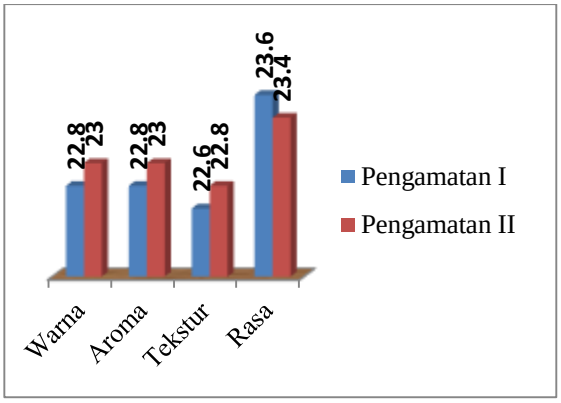
Hasil penelitian merupakan hasil dari pengumpulan dan penyusunan data-data penelitian yang dirangkum lebih detail sehingga terlihat lebih rinci dan sistematis. Hasil uji resep kontrol kue *seupet* yang dinilai oleh narasumber dapat dilihat pada tabel 3 berikut ini :

Tabel 3. Hasil Uji Resep Kontrol kue *seupet* yang di Nilai oleh 5 (lima) Orang Narasumber

No	Aspek yang Dinilai	Uji Pengamatan Resep Kontrol Kue *Seupet*	
		Uji Pengamatan I	Uji Pengamatan II
1	Warna	22,8	23
2	Aroma	22,8	23
3	Tekstur	22,6	22,8
4	Rasa	23,6	23,4
Total Nilai		**91,4**	**92,2**
Nilai Rata-Rata		**22,85**	**23,05**

Sumber: Data Primer Narasumber
Tahun 2016

Berdasarkan Tabel 3 menunjukkan bahwa hasil uji pengamatan pertama nilai rata-rata 22,85 pengamatan kedua nilai rata-rata 23,05 maka resep standar yang digunakan sebagai resep kontrol dalam penelitian ini adalah hasil uji kedua dengan nilai rata-rata 23,05. Rata-rata penilaian keseluruhan narasumber dapat dilihat pada Gambar 1 berikut ini:



Gambar 1. Rata-rata Penilaian Keseluruhan Narasumber

Berdasarkan Gambar 1 dapat disimpulkan bahwa keseluruhan penilaian narasumber yang tertinggi terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) terdapat pada kue *seupet* pengamatan yang ke II.

Uji Pengamatan *(Sensory Evaluation)* Kue *Seupet*

Hasil uji pengamatan *(Sensory Evaluation)* pada kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel pada perlakuan R_o, R_1, R_2 oleh narasumber dapat dilhat pada Tabel 4 berikut ini:

Tabel 4.Hasil Uji Pengamatan *(Sensory Evaluation)* Pada Kue *Seupet* dengan Penambahan Sari Pati Wortel Pada Perlakuan R_O, R_1, R_2 Oleh Narasumber.

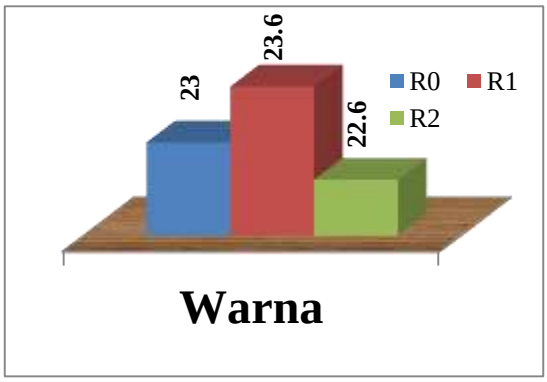
No	Aspek yang Dinilai	Perlakuan		
		R_O	R_1	R_2
1	Warna	23	23,6	22,6
2	Aroma	23	23,8	23,2
3	Tekstur	22,8	23,4	22
4	Rasa	23,4	23,8	23,6
Total Nilai		**92,2**	**94,6**	**91,4**
Nilai Rata-Rata		**23,05**	**23,65**	**22,85**

Sumber: Data Primer dari Narasumber
Tahun 2016

Berdasarkan Tabel 4 dapat disimpulkan bahwa nilai yang tertinggi terdapat pada kue *seupet* perlakuan pertama (R_1) dengan nilai rata-rata 23,65.

Uji Pengamatan Warna Kue *Seupet*

Rata-rata penilaian narasumber terhadap warna kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:

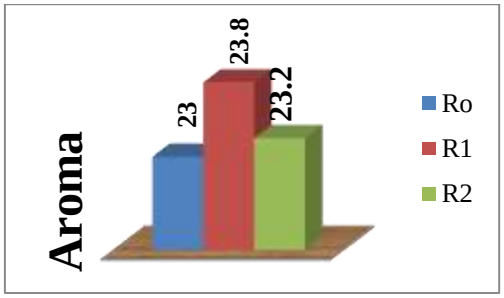


Gambar 2. Rata-rata Penilaian Narasumber Terhadap Warna Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 2 dapat disimpulkan bahwa penilaian narasumber terhadap warna kue *seupet* nilai tertinggi 23,6 pada perlakuan pertama (R_1), dengan warna kuning kecoklatan.

Uji Pengamatan Aroma Kue *Seupet*

Rata-rata penilaian narasumber terhadap aroma kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 3 berikut ini:

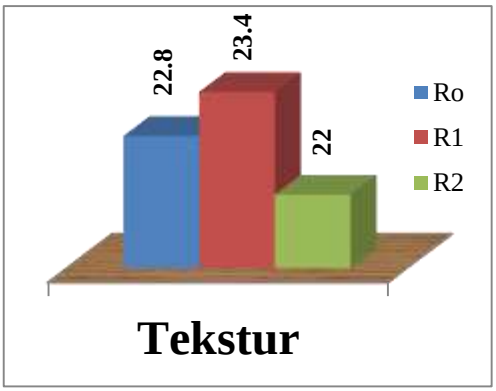


Gambar 3. Rata-rata Penilaian Narasumber Terhadap Aroma Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 3 dapat disimpulkan bahwa penilaian narasumber terhadap aroma kue *seupet* nilai tertinggi 23,8 pada perlakuan pertama (R_1), dengan aroma cukup harum.

Uji Pengamatan Tekstur Kue *Seupet*

Rata-rata penilaian narasumber tekstur terhadap kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 4 berikut ini:

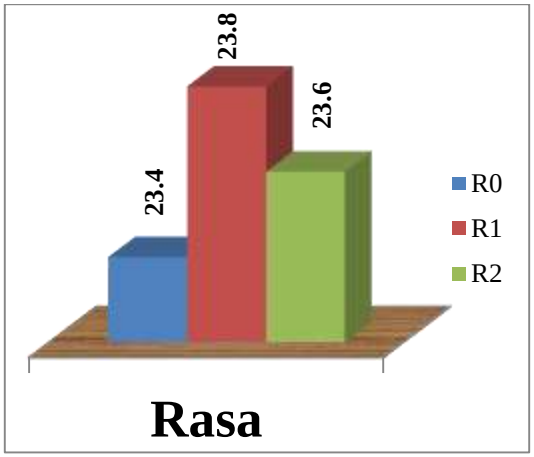


Gambar 4. Rata-rata Penilaian Narasumber Terhadap Tekstur Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 4 dapat disimpulkan bahwa penilaian narasumber terhadap tekstur kue *seupet* nilai tertinggi 23,4 pada perlakuan pertama (R_1), dengan tekstur yang renyah.

Uji Pengamatan Rasa Kue *Seupet*

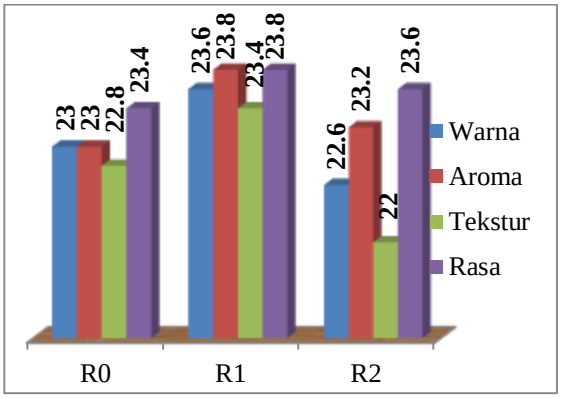
Rata-rata penilaian narasumber terhadap rasa kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 5 berikut ini:



Gambar 5. Rata-rata Penilaian Narasumber Terhadap Rasa Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 5 dapat disimpulkan bahwa penilaian narasumber terhadap rasa kue *seupet* nilai tertinggi 23,8 pada perlakuan pertama (R_1), dengan rasa cukup manis.

Rata-rata penilaian narasumber terhadap perlakuan kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 6 berikut ini:



Gambar 6. Rata-rata Penilaian Narasumber Terhadap Perlakuan Kue *Seupet*

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan penilaian narasumber yang tertinggi terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) terdapat pada perlakuan pertama (R_1).

Uji Penerimaan *(Acceptability Test)*

Penerimaan Warna Kue *Seupet*

Tingkat penerimaan panelis konsumen terhadap warna kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel dapat

dilihat anava satu jalur pada Tabel 5 berikut ini:

Tabel 5.*Anava* Satu Jalur Tingkat Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Warna Kue *Seupet* Dengan Penambahan Sari Pati Wortel

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Rata-Rata Kuadrat	F_{Hitung}	F_{tabel}
Perlakuan	2	13,73	11,73	40,13*	3,15
Galat	87	24,66	0,28		
Total	89	38,4	12,01		

Keterangan : * Berbeda nyata

Dari hasil analisis data diperoleh F_{Hitung} = 40,13* dan F_{Tabel} = 3,15, sehingga F_{Hitung} >F_{Tabel}, yang berarti bahwa penambahan sari pati wortel memberikan perbedaan yang signifikan terhadap warna kue *seupet.*

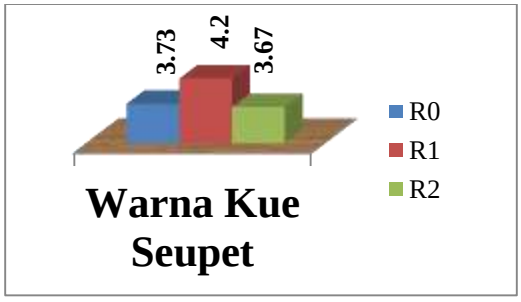
Rata-rata penerimaan panelis konsumen terhadap warna kue *seupet* dapat dilihat pada Tabel 6 berikut ini:

Table 6. Rata-rata Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Warna Kue *Seupet*

Perlakuan	Taraf Signifikan
R_O	3,73 a
R_1	4,2 ab
R_2	3,67 a
$LSD_{0,05}$	1,369

Berdasarkan Tabel 6 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan yang nyata dari warna kue *seupet* pada perlakuan pertama (R_1).

Perbedaan rata-rata warna kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 7 berikut ini:



Gambar 7. Perbedaan Rata-rata Warna Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 7 diatas dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan rata-rata warna kue *seupet* pada perlakuan R_0, R_1 dan R_2.

Penerimaan Aroma Kue *Seupet*

Tingkat penerimaan panelis konsumen terhadap aroma kue *seupet* dapat dilihat anava satu jalur pada Tabel 7 berikut ini:

Tabel 7. *Anava* Satu Jalur Tingkat Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Aroma Kue *Seupet*

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Rata-Rata Kuadrat	F_{Hitung}	F_{tabel}
Perlakuan	2	11,12	5,56	20,16*	3,15
Galat	87	24	0,27		
Total	89	35,12	5,83		

Keterangan : *Berbeda nyata

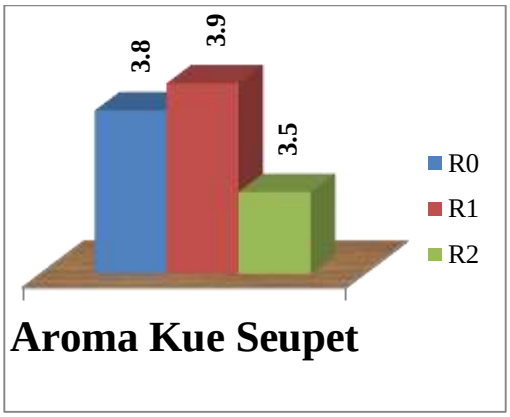
Dari hasil analisis data diperoleh F_{Hitung} = 20,16* dan F_{Tabel} = 3,15, sehingga F_{Hitung} >F_{Tabel}, yang berarti bahwa penambahan sari pati wortel memberikan perbedaan yang signifikan terhadap aroma kue *seupet*.

Rata-rata penerimaan panelis konsumen terhadap aroma kue *seupet* dapat dilihat pada Tabel 8 berikut ini:

Tabel 8. Rata-rata Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Aroma Kue *Seupet*

Perlakuan	Taraf Signifikan
R_O	3,8 a
R_1	3,9 ab
R_2	3,5 a
$LSD_{0,05}$	1,350

Berdasarkan Tabel 8 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan yang nyata dari aroma kue *seupet* pada perlakuan pertama (R_1).Perbedaan rata-rata aroma kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 8 berikut ini:



Gambar 8. Perbedaan Rata-rata Aroma Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 8 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan rata-rata aroma kue *seupet* pada perlakuan R_0, R_1 dan R_2.

Tingkat penerimaan panelis konsumen terhadap tekstur kue *seupet* dapat dilihat anava satu jalur pada Tabel 9 berikut ini:

Penerimaan Tekstur Kue *Seupet*

Tabel 9.*Anava* Satu Jalur Tingkat Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Tekstur Kue *Seupet*

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Rata-Rata Kuadrat	F_{Hitung}	F_{Tabel}
Perlakuan	2	18,5	9,25	36,58*	3,15
Galat	87	22	0,25		
Total	89	40,5	9,50		

Keterangan : *Berbeda nyata

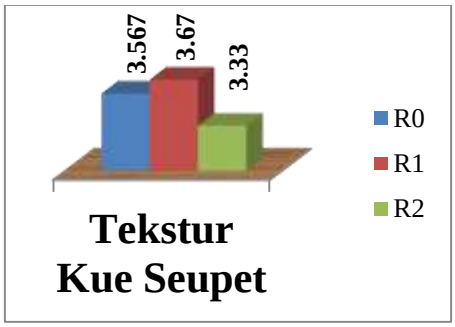
Dari hasil analisis data diperoleh F_{Hitung} = 36,58* dan F_{Tabel} = 3,15, sehingga F_{Hitung} >F_{Tabel}, yang berarti bahwa penambahan sari pati wortel memberikan perbedaan yang signifikan terhadap tekstur kue *seupet.*

Rata-rata penerimaan panelis konsumen terhadap tekstur kue *seupet* dapat dilihat pada Tabel 10 berikut ini:

Tabel 10. Rata-rata Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Tekstur Kue *Seupet*

Perlakuan	Taraf Signifikan
R_0	3,567 a
R_1	3,67 ab
R_2	3,33 a
$LSD_{0,05}$	1,293

Berdasarkan Tabel 10 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan yang nyata dari tekstur kue *seupet* pada perlakuan pertama (R_1).. Perbedaan rata-rata tekstur kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 9 berikut ini:



Gambar 9. Perbedaan Rata-rata Tekstur Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 9 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan rata-rata tekstur kue *seupet* pada perlakuan R_0, R_1 dan R_2.

Penerimaan Rasa Kue *Seupet*

Tingkat penerimaan panelis konsumen terhadap rasa kue *seupet* dapat dilihat anava satu jalur pada Tabel 11 berikut ini:

Tabel 11. *Anava* Satu Jalur Tingkat Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Rasa Kue *Seupet*

Sumber Keragaman	Derajat Bebas	Jumlah Kuadrat	Rata-Rata Kuadrat	F_{Hitung}	F_{Tabel}
Perlakuan	2	18,73	9,36	18,24*	3,15
Galat	87	44,67	0,51		
Total	89	63,4	9,87		

Keterangan: *Berbeda nyata

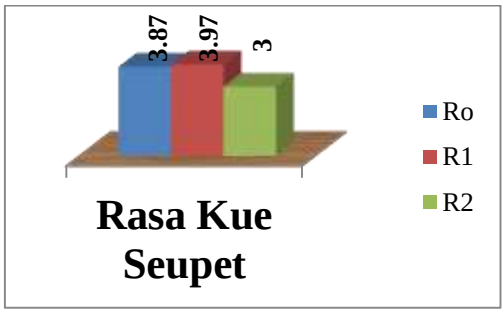
Dari hasil analisis data diperoleh F_{Hitung} = 18,24* dan F_{Tabel} = 3,15, sehingga F_{Hitung} >F_{Tabel}, yang berarti bahwa penambahan sari pati wortel memberikan perbedaan yang signifikan terhadap rasa kue *seupet.*

Rata-rata penerimaan panelis konsumen terhadap rasa kue *seupet* dapat dilihat pada Tabel 12 berikut ini: Tabel 12. Rata-rata Penerimaan Panelis Konsumen Terhadap Rasa Kue *Seupet*

Perlakuan	Taraf Signifikan
R_O	3,87 a
R_1	3,97ab
R_2	3 a
$LSD_{0,05}$	0,5849

Berdasarkan Tabel 12 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan yang nyata dari rasa kue *seupet* pada perlakuan R_1.

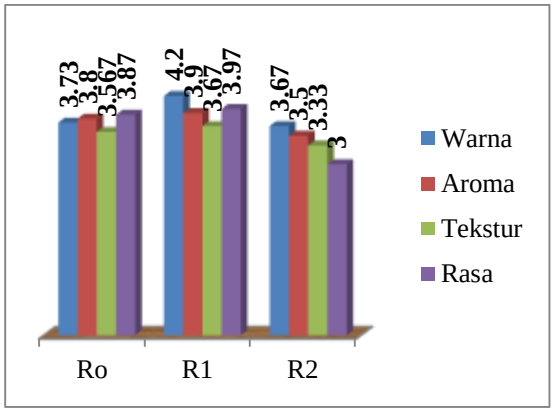
Perbedaan rata-rata rasa kue *seupet* dapat dilihat pada Gambar 10 berikut ini:



Gambar 10. Perbedaan Rata-rata Rasa Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar 10 dapat dijelaskan bahwa terdapat perbedaan rata-rata tekstur kue *seupet* pada perlakuan R_0, R_1 dan R_2.

Daya terima konsumen terhadap kue *seupet* dapat dilihat dari Gambar 11 berikut ini:



Gambar 11. Daya Terima Konsumen Terhadap Kue *Seupet*

Berdasarkan Gambar menunjukkan bahwa, resep standar kue *seupet* sari pati wortel yang dipilih narasumber adalah perlakuan pertama (R_1). Resep standar kue *seupet* sari pati wortel perlakuan pertama terdiri dari 250 gram tepung terigu, 500 gram santan, 250 gram gula pasir, 50 gram telur ayam, 20 gram margarin, 100 gram sari pati wortel. Kue *seupet* sari pati wortel perlakuan pertama lebih diterima oleh narasumber berdasarkan nilai rata-rata yang tertinggi dibandingkan kue *seupet* sari pati wortel perlakuan kedua karena memiliki tekstur lebih renyah.

Berdasarkan uji pengamatan dan uiji penerimaan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa kue *seupet* sari pati wortel lebih tinggi pada perlakuan pertama (R_1). Menurut narasumber dan konsumen kue *seupet* sari pati wortel perlakuan pertama berwarna kuning kecoklatan, aromanya harum, teksturnya yang renyah dan rasanya manis. Menurut Winarno (1992:183) warna pada suatu makanan sangatlah penting, karena dapat membangkitkan selera makan. Dalam penelitian ini yang dimaksud dengan warna kuning kecoklatan merupakan hasil pemanggangan kue *seupet*. Menurut Fazri (2008:81) aroma merupakan bau yang sangat subjektif sukar diukur karena setiap individu memiliki sensitivitas dan kesukaan yang berbeda. Aroma yang dimaksud dalam penelitian ini adalah bau khas kue *seupet* yang harum. Menurut

Wayan (2015:73) tekstur merupakan nilai raba pada permukaan, baik itu nyata maupun semu, suatu permukaan kasar, halus, keras atau lunak dan licin yang membentuk suatu susunan jaringan. Tekstur yang dimaksud dalam penelitian ini adalah dengan tekstur yang renyah. Menurut Moehyi (1992:100) rasa makanan ditimbulkan oleh larutnya senyawa pemberi rasa kedalam air liur yang kemudian merangsang saraf pengecap. Rasa dalam penelitian ini adalah rasa yang manis.

Hipotesis dalam penelitian ini adalah hipotesis dapat dibuktikan setelah analisis data. Hasil analisis membuktikan bahwa, H1 dapat diterima karena ada perbedaan karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa) kue *seupet* sari pati wortel dengan resep kontrol kue *seupet*. Ada perbedaan daya terima konsumen pada kue *seupet* sari pati wortel dengan resep kontrol kue *seupet.*

SIMPULAN DAN SARAN

Simpulan

Resep standar kue *seupet* sari pati wortel perlakuan pertama R1 terdiri dari 250 gram tepung terigu, 500 gram santan, 100 gram sari pati wortel, 250 gram gula pasir, 50 gram telur ayam dan 20 gram margarin. Hasil uji pengamatan narasumber dan uji penerimaan konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel menunjukkan bahwa narasumber dan konsumen menyukai kue *seupet* dengan penambahan sari pati wortel 100 gr (40%). Sehingga penambahan sari pati wortel dalam pembuatan kue *seupet* dapat diterima.

Saran

Diharapkan masyarakat dapat memanfaatkan sari pati wortel untuk pembuatan penganan selain kue *seupet*. Dan kepada peneliti berikutnya untuk meneliti daya simpan kue *seupet* penambahan sari pati wortel dan uji kandungan gizi pada kue *seupet* penambahan sari pati wortel.

DAFTAR PUSTAKA

Ali, Nur Berlian Venus, Estu rahayu dan Hendro Sunarjono. 2003. *Wortel Lobak*.Jakarta : Penebar Swadaya

Djufri, dkk. 2016. *Pedoman Penulisan Skripsi*. Banda Aceh:FKIP Unsyiah.

Fazri. 2008. *Teori Kuliner Indonesia.* Jakarta: Kompas Indonesia

Moehyi,Sjahmien. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta: PT Bharatara Niaga Media.

Novrian Free. 2015. Kue Seupet Ciri Khas Aceh Warisan Nenek Moyang. (Online),(http://cekpi.blogspot.co.id/.,diakses 5 Januari 2016).

Siti Fatimah, 2011. *Kue Tradisional Anti Gagal.* Jakarta:PT Gramedia Pustaka Utama.

Soekarto, ST. 1981. *Penelitian Organoleptik*. Bogor: IPB

Sukardi. 2003 . *Metode Penelitian Eksperimen* . Jakarta: Rineka Cipta.

Sugono Dendy. 2008. *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Departemen Pendidikan Nasional.

Wayan. 2015. *Warna dan Tekstur*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta

Winarmo F.G, S. Faridiaz dan D. Fardiaz. 1980. *Pengantar Teknologi Pangan*. PT. Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.

Wiyasha. 2006. *F&B Cost Control untuk Hotel dan Restoran.* Yogyakarta: Andi