

Uji Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Tiga Jenis Brownies

Favoriet Level Test Of Customer Toward Three Type Of Brownies

Viona Zulfia¹, Siti Fuadah Chusna² dan Rachmiwati Yusuf³

^{1,3)} Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Riau

² Balai Pelatihan Pertanian Jambi

Email : viona1805@gmail.com

ABSTRACT

All this time brownies are made using wheat flour, but to take advantage of the existing potential and press the production cost then made brownies using cassava flour made from cassava. Research conducted at Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau labours and Kelompok Wanita Tani (KWT) "Sri Rejeki" of Mestong Subdistrict in November 2014 with the objective to provide panelist favorite information representing KWT consumer "Sri Rejeki" to the brownies produced can be taken into consideration KWT "Sri Rejeki" in producing brownies. The research was conducted by Experiment and survey method for information about consumer preferences KWT "Sri Rejeki" to three types of brownies namely Brownies cassava, flour brownies and wheat flour plus cassava. Observation parameters were performed on an organoleptic test such as flavor, aroma, color, and texture of brownies. From this research, brownies of cassava panicle flour in taste, color, and texture were made. It shows that 100% cassava flour can be used to make brownies instead of wheat flour. Suggestions for this research are: Cassava flour can be used 100% to make brownies replace wheat flour.

Key word: brownies, cassava flour, Favoriet level test, wheat flour

ABSTRAK

Selama ini brownies dibuat menggunakan tepung terigu yang terbuat dari gandum, tetapi untuk memanfaatkan potensi yang ada dan menekan biaya produksi maka dibuat brownies menggunakan tepung kasava yang terbuat dari ubi kayu. Penelitian dilakukan di Labor Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau dan Kelompok Wanita Tani (KWT) "Sri Rejeki" Kecamatan Maestong, Jambi pada Bulan Nopember 2014 dengan tujuan memberikan informasi kesukaan panelis yang mewakili konsumen KWT "Sri Rejeki" terhadap jenis brownies yang dihasilkan sehingga dapat dijadikan pertimbangan KWT "Sri Rejeki" dalam memproduksi browniesnya. Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan survei untuk mendapatkan informasi tentang kesukaan konsumen KWT "Sri Rejeki" terhadap tiga jenis brownies yaitu Brownies kasava, brownies terigu dan brownies terigu ditambah dengan kasava. Parameter pengamatan dilakukan terhadap uji organoleptik seperti rasa, aroma, warna, dan tekstur brownies. Dari penelitian ini dihasilkan brownies tepung kasava disukai panelis dalam rasa, warna, dan tekstur. Hal tersebut menunjukkan bahwa tepung kasava dapat digunakan 100% untuk membuat brownies menggantikan tepung terigu. Saran dari penelitian ini adalah: Tepung kasava dapat digunakan 100% untuk membuat brownies menggantikan tepung terigu.

Kata kunci: brownies, tepung terigu, tepung kasava, uji kesukaan

PENDAHULUAN

Brownies merupakan makanan yang sangat populer dan banyak digemari hampir semua kalangan masyarakat. Rasanya yang manis dan bisa dinikmati kapan saja membuat banyak orang membuat brownies dengan ciri khas masing-masing sesuai selera sehingga membuka peluang usaha brownies rumahan dengan segmen pasar yang beraneka ragam. Untuk membuat ciri khas brownies yang berbeda dengan yang lain bisa dilakukan antara lain dengan membuat brownies berbagai bentuk; menambahkan brownies dengan berbagai macam isi dan topping; dan membuat brownies dari berbagai macam tepung atau bahan baku yang ada di Indonesia seperti dari tepung terigu, dari tepung ubi jalar, dari tepung ubi kayu, dari labu dan lain sebagainya.

Tepung yang digunakan dalam pembuatan brownies menentukan brownies yang dihasilkan. Selama ini pembuatan brownies menggunakan tepung terigu yang terbuat dari gandum, tetapi untuk memanfaatkan potensi yang ada dan menekan biaya produksi maka dibuat brownies menggunakan tepung kasava yang terbuat dari ubi kayu. Untuk mengetahui brownies yang disukai maka konsumen perlu mencoba lebih dari satu macam jenis brownies yang dibuat dari tepung yang berbeda dan dilakukan uji hedonik sederhana pada rasa, aroma, warna, dan tekstur brownies yang dihasilkan. Dengan mengetahui kesukaan konsumen diharapkan dapat memberikan masukan atas peluang pasar yang ada sehingga brownies yang dihasilkan dapat diproduksi dan dipasarkan sesuai segmentasi pasar.

Konsumen dari Kelompok Wanita Tani (KWT) “Sri Rejeki” terbiasa dengan brownies yang terbuat dari tepung terigu, sementara harga tepung terigu makin mahal sehingga biaya produksi brownies meningkat. sehingga diperlukan bahan pengganti untuk tepung terigu, salah satunya adalah tepung kasava. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian uji tingkat kesukaan konsumen terhadap tiga jenis brownies.

Adapun tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk menginformasikan kesukaan panelis yang mewakili konsumen KWT “Sri Rejeki” terhadap jenis brownies yang dihasilkan sehingga dapat dijadikan pertimbangan KWT “Sri Rejeki” dalam memproduksi browniesnya.

BAHAN DAN METODE

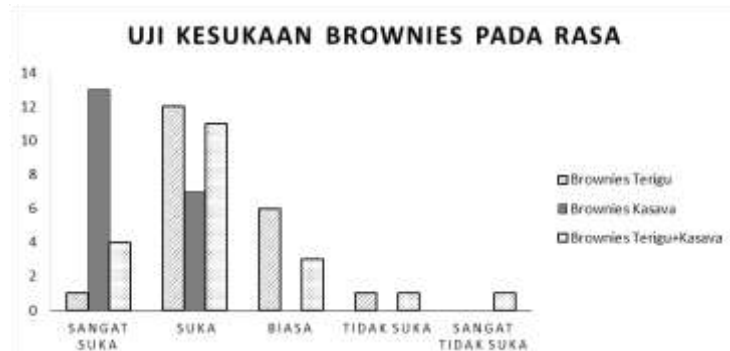
Penelitian dilakukan di Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Riau dan dan Kelompok Wanita Tani (KWT) “Sri Rejeki” Kecamatan Mestong, Jambi pada Bulan Nopember 2014. Alat yang digunakan adalah parutan, saringan, nampah, penumbuk/alu, mixer, timbangan, pisau, kompor, pengukus, baskom, sendok makan, cetakan brownies, panci, baskom stainless dan ayakan. Sedangkan bahan yang digunakan untuk brownies adalah 100 gram tepung terigu/tepung kasava/tepung tergi +kasava, 5 butir telur, 100 gram tepung terigu, 1 sendok teh baking powder, 200 gram gula halus, 175 ml minyak goreng, 50 gram coklat bubuk dan 250 gram coklat masak.

Metode Penelitian dilakukan dengan metode eksperimen dan survei untuk mendapatkan informasi tentang kesukaan konsumen KWT “Sri Rejeki” terhadap tiga jenis brownies. Penelitian dilakukan dengan empat tahap kegiatan yaitu :a) Pembuatan tepung kasava, b)Pembuatan tiga jenis brownies, c) Uji kesukaan tiga jenis brownies terhadap 20 orang panelis, d) Analisis data dari hasil kuisisioner panelis. Parameter pengamatan dilakukan terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Rasa

Rasa merupakan salah satu pertimbangan bagi konsumen dalam membeli makanan karena rasa makanan akan diingat oleh konsumen dan bahkan kadang sebagian konsumen akan memburu makanan tersebut dimanapun berada. Rasa juga dapat digunakan untuk menjadikan ciri khas makanan dan membedakan antar makanan dengan jenis yang sama, karena itulah tiap produsen berusaha menciptakan rasa dari produknya berbeda dengan produk lainnya dengan membuat inovasi baru. Hasil survei kesukaan panelis terhadap rasa tiga jenis brownies selengkapnya dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini.



Gambar 1. Grafik kesukaan panelis terhadap rasa tiga jenis brownies

Dari hasil survei kesukaan panelis terhadap rasa tiga jenis brownies pada gambar grafik 1 menunjukkan urutan bahwa: 13 orang panelis sangat suka dengan rasa brownies tepung kasava, 12 orang panelis suka dengan rasa brownies tepung terigu, dan 11 orang panelis suka dengan rasa brownies tepung terigu + tepung kasava. Hasil tersebut menunjukkan bahwa brownies tepung kasava sangat disukai panelis dibanding brownies lain. Menurut Suyanti (2011), cita rasa brownies yang dibuat dari 100% tepung kasava tidak berbeda dengan brownies yang dibuat dari 100% tepung terigu. Sedangkan Anonim (2010) berpendapat bahwa brownies dari tepung kasava rasanya lebih enak dari pada brownies yang dibuat dari tepung terigu karena kadar gulanya lebih tinggi sehingga irit penggunaan gula, dan rasanya netral sehingga gampang menyerap penambah rasa apa pun.

Rasa makanan merupakan salah satu faktor yg menentukan cita rasa makanan. Apabila penampilan makanan yang disajikan merangsang saraf melalui indera penglihatan sehingga mampu membangkitkan selera untuk mencicipi makanan tersebut maka tahap berikutnya cita rasa makanan itu akan ditentukan oleh rangsangan terhadap indera penciuman dan indera pengecap.

Dalam proses pengolahan bahan pangan seperti pencampuran, pengeringan, dan pemanggangan, senyawa-senyawa ini dapat saling bereaksi sehingga memberikan rasa yang berbeda disbanding dengan bahan-bahan asalnya. Rasa alami atau yang terbentuk selama pengolahan dikenal dengan sebutan *intrinsic flavor* (Nur Gomo, A.T., 2016 dalam Santoso, U. dkk 2016).

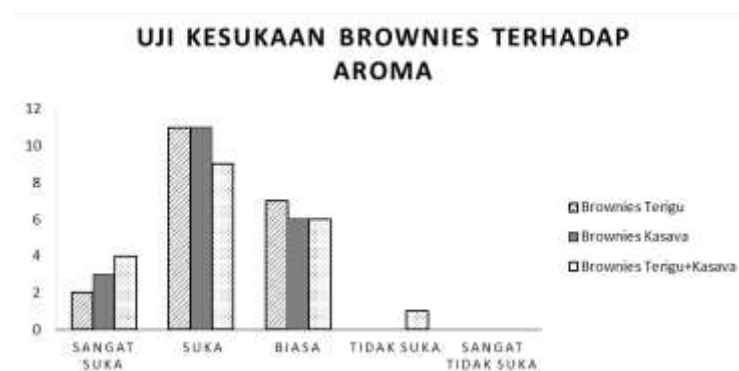
Komponen yang berperan dalam penentuan rasa makanan adalah: 1) Aroma makanan; aroma makanan yang disebarkan makanan menjadi daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera pencium sehingga dapat membangkitkan selera. Timbulnya aroma makanan disebabkan oleh terbentuknya senyawa yang mudah menguap dan akibat dari reaksi enzim, 2) Tekstur/keempukan makanan; keempukan makanan selain ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan juga ditentukan oleh cara memasak, 3) Tingkat kematangan; tingkat kematangan mempengaruhi cita rasa makanan, 4) Temperatur/suhu

makanan; temperatur makanan waktu disajikan memegang peranan penting dalam penentuan cita rasa makanan. Namun, makanan yang terlalu panas dan terlalu dingin akan sangat mengurangi sensitivitas saraf pengecap terhadap rasa makanan (Sumiyati, 2008).

Pada pembuatan brownies rasa dipengaruhi oleh penggunaan gula, coklat batang dan coklat bubuk dengan jumlah yang sama pada tiap perlakuan (Fatimah, S. dan Rahayu, D. 2016). Pada gula, coklat batang dan coklat bubuk memberikan rasa manis dan berasa coklat pada brownies. Rasa manis pada coklat diperoleh dari penambahan padatan gula dalam proses formulasinya. Beberapa asam amino bebas seperti glisin dan alanin serta beberapa peptida juga memberikan rasa manis (Fatimah, S. dan Rahayu, D. 2016). Selain itu bahan tambahan, seperti keju, selai strawberri, kacang almond, juga mempengaruhi rasa brownies. Brownies memiliki rasa manis yang kuat dan sedikit rasa pahit dan asin. Semakin banyak jumlah *dark cooking chocolate* dan gula yang digunakan, kecenderungan panelis untuk menyukai produk semakin tinggi (Aprina, R.N., dkk, 2011).

2. Aroma

Aroma brownies merupakan salah satu faktor yang menjadi daya tarik orang untuk mencicipi brownies. Aroma yang lezat akan mengundang orang untuk mendekat. Aroma makanan yang sangat kuat akan timbul pada saat proses pemasakan atau pembuatan makanan. Untuk brownies kukus, aroma coklat akan sangat kuat tercium pada saat pengukusan dan saat brownies dikeluarkan dari loyang dalam keadaan panas. Namun demikian meski brownies telah dingin aroma coklat masih akan tercium meski tidak sekuat pada saat panas. Hasil survei kesukaan panelis terhadap aroma tiga jenis brownies selengkapnya dapat dilihat pada Gambar 2. dibawah ini.



Gambar 2. Grafik kesukaan panelis terhadap aroma tiga jenis brownies

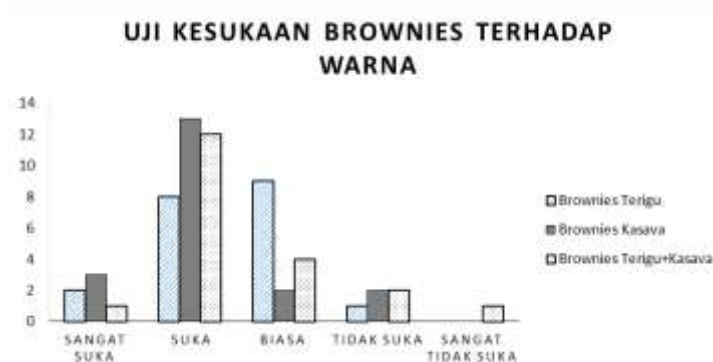
Kesukaan panelis terhadap aroma tiga jenis brownies pada Gambar 2 yang menunjukkan urutan bahwa: 11 orang panelis suka dengan aroma brownies tepung terigu, 11 orang panelis sangat suka dengan aroma brownies tepung kasava, dan 9 orang panelis suka dengan aroma brownies tepung terigu + tepung kasava. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa yang disukai panelis adalah aroma brownies tepung terigu dan aroma brownies tepung kasava.

Suatu senyawa dapat diketahui aromanya jika senyawa tersebut volati atau mudah menguap. Aroma bahan akan meningkat dengan bertambahnya konsentrasi bahan dan lamanya sensasi/lamanya aroma tercium. Cara memasak yang berbeda juga menimbulkan aroma berbeda. Brownies kukus dan brownies panggang akan menimbulkan aroma yang berbeda, meski perbedaan aroma yang ditimbulkan tersebut tidak ekstrim karena masih sama-sama tercium aroma coklatnya.

Perbedaan jumlah *dark cooking chocolate* yang digunakan mempengaruhi aroma brownies yang dihasilkan. Semakin banyak coklat yang digunakan maka aroma yang ditimbulkan juga akan semakin kuat. Semakin banyak jumlah *dark cooking chocolate* yang ditambahkan, panelis cenderung lebih menyukai produk yang dihasilkan (Aprina, R.N., dkk, 2011).

3. Warna

Warna produk pangan merupakan salah satu daya tarik bagi konsumen. Sebagian produsen bahkan mengemas produk pangannya dengan kemasan yang transparan agar produknya terlihat. Kemasan brownies yang ada di pasaran adalah plastik dan kertas. Warna brownies yang dihasilkan mempengaruhi selera konsumen dalam menikmati brownies. Warna yang menarik dan tidak mencolok membuat brownies akan dilirik untuk dinikmati. Hasil survei kesukaan panelis terhadap warna tiga jenis brownies selengkapnyanya dapat dilihat pada Gambar 3 dibawah ini.



Gambar 3. Grafik kesukaan panelis terhadap warna tiga jenis brownies

Hasil survei kesukaan panelis terhadap warna tiga jenis brownies pada gambar 3 menunjukkan urutan bahwa : 13 orang panelis suka dengan warna brownies tepung kasava, 12 orang panelis suka dengan warna brownies tepung terigu + tepung kasava, dan 9 orang panelis suka dengan warna brownies tepung terigu. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa yang disukai panelis adalah warna brownies tepung kasava.

Warna pangan dapat dibedakan atas warna alami dan warna buatan atau tiruan (sintesis). Warna alami adalah warna yang telah dimiliki oleh bahan pangan sebagai hasil proses pertumbuhan atau perubahan kimia dari zat-zat terkandung dalam bahan tersebut, selama proses pengolahannya. Warna buatan atau tiruan adalah warna yang diberikan pada bahan pangan dengan memberikan senyawa-senyawa kimia kedalam bahan tersebut. Senyawa kimia tersebut dapat berasal dari bahan alami atau dapat dibuat dari bahan-bahan lain secara kimiawi (Julisti, B., 2010).

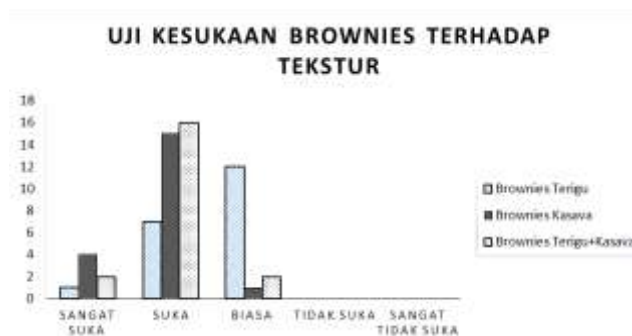
Warna brownies semuanya adalah coklat sebagai akibat dari coklat yang digunakan. Yang membedakan adalah tingkat warna coklatnya, mulai dari coklat muda sampai coklat kehitaman. Selain banyaknya coklat yang digunakan, jenis coklat juga mempengaruhi warna brownies. Semakin banyak coklat yang digunakan maka brownies yang dihasilkan akan semakin tua warnanya. Demikian juga bila menggunakan dark coklat maka brownies yang dihasilkan berwarna coklat tua.

Selain dipengaruhi oleh coklat, warna brownies juga dipengaruhi oleh gula yang digunakan. Gula dalam adonan bila terkena panas akan menyebabkan terjadinya reaksi karamelisasi. Semakin banyak gula yang digunakan akan mengakibatkan warna brownies makin coklat/gelap.

4. Tekstur

Tekstur produk merupakan parameter penting untuk berbagai jenis produk. Tekstur merupakan salah faktor yang menentukan mutu produk makanan. Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan. Produk pangan dibuat dan diolah tidak semata-mata untuk tujuan peningkatan nilai gizi, tetapi juga untuk mendapatkan karakteristik fungsional yang menuruti selera organoleptik bagi konsumen. Karakteristik fungsional tersebut diantaranya berhubungan dengan sifat tekstural produk pangan olahan seperti kerenyahan, keliatan, dan sebagainya (Midayanto, D.N. dan Sudarminto, S.Y., 2014).

Hasil survei kesukaan panelis terhadap tekstur tiga jenis brownies selengkapnya dapat dilihat pada Gambar 4 dibawah ini.



Gambar 4. Grafik kesukaan panelis terhadap tekstur tiga jenis brownies

Pada Gambar 4 menunjukkan kesukaan panelis terhadap tekstur tiga jenis brownies menunjukkan urutan bahwa: 15 orang panelis suka dengan tekstur brownies tepung kasava, 12 orang panelis biasa saja dengan tekstur brownies tepung terigu, dan 16 orang panelis suka dengan tekstur brownies tepung terigu + tepung kasava. Dari hasil tersebut menunjukkan bahwa yang disukai panelis adalah tekstur brownies tepung kasava.

Tepung singkong memiliki tekstur yang lebih padat, sehingga irit dalam penggunaannya. Misalnya untuk membuat satu adonan kue dibutuhkan 200 gram tepung terigu, sedangkan dengan tepung singkong hanya diperlukan 150 gram. Selain itu tepung singkong mempunyai kadar air lebih rendah sehingga brownies cepat matang saat dikukus (Anonim, 2010).

Tekstur makanan adalah hasil atau rupa akhir dari makanan, mencakup: warna tampilan luar, warna tampilan dalam, kelembutan makanan, bentuk permukaan pada makanan, keadaan makanan. Tekstur merupakan segala hal yang berhubungan dengan mekanik, rasa, sentuhan, penglihatan dan pendengaran yang meliputi penilaian terhadap kebasahan, kering, keras, halus, kasar, dan berminyak. Penilaian tekstur makanan dapat dilakukan dengan menggunakan jari, gigi, dan langit-langit mulut. Faktor tekstur diantaranya adalah rabaan oleh tangan, keempukan dan mudah dikunyah. Tekstur produk tergantung pada kekompakan partikel penyusunnya bila produk dipatahkan, sedangkan mutu tekstur ditentukan oleh kemudahan terpecahnya partikel-partikel penyusunnya bila produk tersebut dikunyah, serta sifat-sifat partikel yang dihasilkan. Penilaian tekstur suatu bahan di mulut mulai dapat dirasakan ketika bahan dipotong, dikunyah, dan ditelan (Busyro, M., 2013).

KESIMPULAN

Brownies tepung kasava disukai panelis dalam rasa, warna, dan tekstur. Sedangkan brownies tepung terigu lebih disukai terhadap aromanya. Hal tersebut menunjukkan bahwa tepung kasava dapat digunakan 100% untuk membuat brownies menggantikan tepung terigu.

Beberapa keuntungan penggunaan tepung kasava antara lain adalah: harganya lebih murah, memiliki tekstur yang lebih padat, mengandung karbohidrat yang tinggi, mengandung lemak yang rendah, mengandung kadar gulanya tinggi, dapat dibuat sendiri dengan alat yang sederhana dalam waktu yang tidak lama, bahan baku yaitu singkong mudah didapat dan bahkan dapat ditanam sendiri di halaman

UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih disampaikan kepada Kelompok Wanita Tani (KWT) Sri Rejeki yang bekerjasama dalam penelitian ini. Ucapan juga disampaikan kepada Penyuluh BPP Kecamatan Maestong Provinsi Jambi, yang telah banyak membantu, sehingga penelitian ini terlaksana dengan baik.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. 2010. Brownies Dari Tepung Singkong. <http://bisnisukm.com/brownies-dari-tepung-singkong.html> (25 Januari 2015).
- Aprina, R.N. dkk. 2011. Formulasi Tepung Komposit Campuran Tepung Talas, Kacang Hijau Dan Pisang Dalam Pembuatan Brownies Panggang. *Jurnal Ilmu Pangan*. Januari. <https://jurnalndanmajalah.wordpress.com/nomor-dan-volume/90-2/> [Diakses 26 Februari 2015].
- Busyro, M. 2013. Laporan Praktikum Penilaian Sensori Pangan Cicip, Bau, Aroma, Dan Rasa Makanan. Universitas Padjadjaran Fakultas Teknologi Industri Pertanian Jurusan Teknologi Industri Pangan. Jatinangor. <https://muzhoffarbusyro.wordpress.com/teknologi-industri-pangan/laporan-praktikum-mikrobiologi-pangan-i/laporan-praktikum-penilaian-sensori-pangan/laporan-5-cicip-bau-aroma-dan-rasa-makanan/> [Diakses 1 Februari 2015].
- Fatimah, S. dan Rahayu, D. 2016. Pengaruh Substitusi Tepung Buah Bogem (*Sonneratia caseolaris*) dan Teknik Pemasakan terhadap Sifat Organoleptik Brownies. *Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya*. e-journal Boga, 5(1), Edisi Yudisium Periode Februari 2016, Hal 201 – 210.
- Julisti, B., 2010. Warna Dalam Bahan Pangan. <https://tewewe.wordpress.com/2012/08/29/warna-bahan-pangan/> (1 Februari 2015).
- Midayanto, D.N. dan Sudarminto, S.Y., 2014. Penentuan Atribut Mutu Tekstur Tahu Untuk Direkomendasikan Sebagai Syarat Tambahan Dalam Standar Nasional Indonesia. *Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2(4) p.259-267, Oktober 2014.
- Nur Gomo, A.T. 2016 *dalam* Santoso, U. dkk 2016. Memilih Perisa Tahan Panas Untuk Produk Yang Dipanggang dalam Pangan Indonesia Yang Diimpikan Kumpulan Artikel Pemikiran Anggota PATPI. Interlude. Yogyakarta.
- Sumiyati. 2008. Gambaran Sisa Makanan Pasien Dan Beberapa Faktor Yang Mempengaruhi Sisa Makanan Pasien Di Ruang Anggrek RSUD RA Kartini Jepara. Universitas Muhammadiyah Semarang.

<http://digilib.unimus.ac.id/files/disk1/21/jtptunimus-gdl-s1-2008-sumiyatig0-1019-2-bab2.pdf> (14 Juli 2014).

Suyanti. 2011. Aneka Olahan Kue Tepung Kasava. Sinar Tani Agroinovasi Edisi 4-10 Mei 2011 No.3404 Tahun XL. www.litbang.pertanian.go.id/.../one/.../Aneka-Olahan-Tepung-Kasava.pd. (25 Januari 2015).