

## **BAB III**

### **METODE PENELITIAN**

#### **3.1 Objek Penelitian**

Objek penelitian merupakan sasaran dari penelitian yang akan dilaksanakan. Objek dalam penelitian ini adalah tepung gembili (*dioscorea esculenta*) yang merupakan variable (X). Sedangkan subjek dari penelitian ini adalah 100 orang yang berperan sebagai konsumen untuk mencoba hasil dari kue basah dengan berbahan tambahan tepung gembili (*dioscorea esculenta*) dan memiliki tujuan untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap produk tersebut, daya terima konsumen juga menjadi variable (Y).

#### **3.2 Metode Penelitian**

Metode penelitian ini menggunakan deskriptif eksperimental, karena jenis penelitian ini adalah penelitian eksperimental, menurut Sugiyono (2012, hal. 6) metode penelitian eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh treatment (perlakuan tertentu). Dalam penelitian ini dilakukan uji organoleptik kepada panelis menggunakan uji organoleptik atau hedonik. Melakukan uji daya tahan terima konsumen terhadap kue basah. Membandingkan antara kue basah untuk mengetahui perbedaan kualitas produk berbahan tambahan tepung gembili dan tepung terigu, tepung tapioka juga tepung beras serta pencatatan semua data-data selama melaksanakan eksperimen dan dokumentasi berguna untuk mengabadikan tahap-tahap eksperimental. Metode ini dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui proses pembuatan kue basah. Sedangkan, dalam menganalisis kelayakan finansial diperlukan perhitungan Net Present Value (NPV), Net Benefit and Cost Ratio (Net B/C Ratio), Break Event Point (BEP), dan Payback Period (PP).

#### **3.3 Operasional Variabel**

Menurut Sugiyono (2010, hal. 58) Variabel penelitian pada dasarnya merupakan segala sesuatu bentuk yang ditetapkan oleh penelitian kemudian dipelajari untuk memperoleh informasi kemudian dapat menarik kesimpulan dari variabel tersebut.

Operasional Variabel adalah suatu nilai dari orang, sifat, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulan, terutama kualitas inovasi kue basah dengan menggunakan bahan tambahan tepung gembili dan uji daya terima konsumen. Maka peneliti akan memaparkan operasional variabel pada tabel berikut:

**Tabel 3. 1 Operasionalisasi Variabel**

<b>Variabel</b>	<b>Konsep Teoritis</b>	<b>Konsep Empiris</b>	<b>Konsep Analisis</b>	<b>Skala Data</b>
Uji Organoleptik	Pengujian organoleptik merupakan suatu penilaian mutu dengan menggunakan alat organ perasa dan pencitra rasa pada penilaian sebagai sensor untuk merasakan parameter-parameter mutu yang dinilai. Selain itu, karena mekanisme sensor menggunakan syaraf-syaraf sensorik, mutu sensorial (sensorial analysis) (Achyar, 2008, hal. 9).	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap inovasi produk kue basah dengan menggunakan bahan dasar tepung gembili.  Penilaian/tanggapan kepada 15 panelis ahli dengan menggunakan skala 1 sampai 5 dan saran terhadap 3 formula (tepung terigu, tepung tapioka, tepung beras)	Data yang diperoleh dari panelis ahli menggunakan skala sematik mengenai: 1. Warna 2. Rasa 2. Aroma 4. Tekstur 5. Fisik	Ordinal

Uji Daya terima konsumen	Uji daya terima konsumen menyangkut pada penilaian seseorang mengenai kualitas suatu produk yang menyebabkan orang menyukai produk tersebut. Tujuan dari uji daya terima konsumen adalah untuk mengetahui apakah suatu produk baru dapat diterima atau tidaknya oleh masyarakat (Setyaningsih, 2010, hal. 59)	Tanggapan suka atau tidak suka seseorang terhadap inovasi produk kue basah dengan menggunakan bahan dasar tepung gembili.  Penilaian/tanggapan kepada 100 panelis konsumen dengan menggunakan skala 1 sampai 5 dan saran terhadap produk inovasi dengan produk kontrol	Data yang diperoleh dari panelis ahli menggunakan skala sematik mengenai: 1. Warna 2. Rasa 2. Aroma 4. Tekstur 5. Fisik	Ordinal
Studi Kelayakan Bisnis Terhadap Produk	Studi kelayakan bisnis, yang juga sering disebut studi kelayakan proyek adalah penelitian tentang dapat atau tidaknya suatu proyek (biasanya merupakan proyek investasi) dilaksanakan dengan berhasil (Jumingan, 2009, hal. 3).	Penilaian seseorang dengan menyebabkan kuesioner menyangkut penjualan Kue Basah Gembili dengan menggunakan pilihan ganda.	Data yang diperoleh dari panelis ahli menggunakan pilihan ganda mengenai harga jual produk.	Ordinal

### 3.4 Rancangan Percobaan

Pada penelitian eksperimen ini peneliti merancang percobaan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK). Metode yang digunakan adalah metode deskriptif kuantitatif yaitu dengan menganalisis tiga tahap yaitu :

#### 3.4.1 Kitchen Projek

Pada tahap formulasi ini menggunakan rancangan acak kelompok (RAK) dengan tiga perlakuan dan satu produk kontrol. Dibawah ini tabel rancangan percobaan formulasi kue basah dengan bahan dasar tepung gembili.

**Tabel 3. 2 Metode Rancangan Formulasi Kue Basah Gembili Panelis Ahli**

Formulasi Panelis	Kue Basah Gembili		
	KBG1 25% T.Terigu	KBG2 25% T.Tapioka	KBG3 25% T.Beras
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			
12			
13			
14			
15			

*Sumber : Data diolah 2017*

\*KBG = Kue Basah Gembili

**Tabel 3. 3Metode Rancangan Kue Basah Gembili Panelis Konsumen**

<b>Formulasi Panelis</b>	<b>KBG</b>	<b>Produk Kontrol</b>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
....		
100		

*Sumber : Data diolah 2017*

\*Produk kontrol = Produk Asli kue Basah

Untuk mengetahui hasil akhir atau evaluasi hasil percobaan dari formulasi KBG1, KBG2, KBG3 dengan menggunakan standar resep yang berbeda. Untuk pembahasannya dijabarkan dengan menggunakan metode dari tahap selanjutnya adalah sebagai berikut :

### **1.Uji Organoleptik**

Untuk teknis pada metode ini adalah membagikan kuisioner , mencicipi kue basah gembili, dan air mineral kepada 15 panelis, kriteria yang diujikan antara lain: fisik atau penampila, rasa, warna, tekstur dan aroma sehingga dihasilkan satu produk formulasi terbaik dari beberapa perlakuan yang telah diteliti.

### **2. Metode Deskriptif Makanan**

Mendesripsikan perbandingan antara hasil satu fenomena terbaik lima kriteria penguji kemudian data hasil penguji ditransformasi dalam bentuk grafik majemuk dengan skala 1 sampai 5. Masing-masing garis pada grafik menggambarkan

himpunan parameter nilai mutu. Titik pusat menyatakan nilai mutu nol dan ujung garis menyatakan nilai mutu tertinggi.

### 3. Uji Daya Simpan

Selama proses penyimpanan produk mengalami penurunan mutu. Maka untuk mengetahui mutu kue Basah yang berbahan dasar tepung gembili dan kue Basah dilakukan pengujian dengan menggunakan uji ini untuk mengamati daya tahan simpan produk kue basah tersebut yaitu dengan menyimpan pada suhu ruang selama enam hari.

**Tabel 3. 4 Uji Daya Tahan Simpan Kue Basah Gembili pada suhu ruang**

Pengamatan Produk	Hari Ke-					
	1	2	3	4	5	6
a. Tekstur						
b. Rasa						
c. Aroma						

*Sumber : Data diolah 2017*

#### 3.4.2 Menentukan Harga Jual Produk

Setelah didapatkan kue Basah perlakuan terbaik, yang kemudian dilakukan analisis kelayakan finance apakah kue Basah layak atau tidak untuk dipasarkan dengan melihat kriteria kelayakannya antara lain:

##### a. Net Present Value (NPV)

NPV yaitu selisih antara present value dari inventasi dengan nilai sekarang dari penerimaan-penerimaan kas bersih di masa yang akan datang. Untuk menghitung nilai sekarang perlu ditentukan tingkat bunga yang relevan.

##### b. Net Benefit Cost Rasio (Net B/C Rasio)

Net Benefit Cost Rasio (Net B/C Rasio) merupakan angka perbandingan antara sejumlah sekarang yang bernilai positif dengan nilai jumlah sekarang negatif.

##### c. Break Event Point (BEP)

Break Event Point (BEP) menyatakan volume penjualan dimana total penghasilan tetap sama besarnya dengan total biaya, sehingga suatu perusahaan tidak memperoleh keuntungan dan juga tidak memperoleh kerugian.

##### d. Payback Period

Desi Rachmawati, 2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Payback Period adalah suatu periode yang diperlukan untuk menutup kembali pengeluaran investasi (initial cash investment) dengan menggunakan aliran kas, dengan kata lain payback period merupakan rasio antara initial cash investment dengan cash inflow-nya hasilnya merupakan satuan waktu. Selanjutnya nilai rasio ini dibandingkan dengan maximum payback period yang dapat diterima.

### 3.5 Populasi

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2013, hal. 61). Dalam penelitian ini tidak menggunakan sampling akan tetapi menggunakan populasi-populasi tahap atau uji hedonik tiga perlakuan konsentrasi kue Basah , setelah didapatkan satu perlakuan konsentrasi terbaik dibandingkan kembali dengan satu konsentrasi perlakuan kontrol sebanyak 15 orang yang terdiri dari panelis terlatih dalam bidang makanan. Sedangkan panelis umum yang ditetapkan populasi ialah keseluruhan unit elementer yang parameternya melalui statistika hasil analisis yang dilakukan terhadap sampel penelitian. Populasi dibagi menjadi dua yaitu populasi sampling dan populasi sasaran. Populasi sampling adalah keseluruhan unit elementer yang terdapat di daerah lokasi penelitian, sedangkan populasi sasaran adalah sebagian dari populasi sampling yang parameternya akan diduga melalui penelitian terhadap sampel (Fathoni, 2011, hal. 104).

### 3.6 Teknik Pengambilan Data

Dalam pengumpulan data pada penelitian ini, peneliti menggunakan data primer dan sekunder yang dimaksud kedua data tersebut adalah sebagai berikut:

#### 1. Data primer

Menurut Istijanto (2009) “data primer data asli yang dikumpulkan oleh periset untuk menjawab masalah risetnya secara khusus”. Data ini tidak tersedia karena memang belum ada riset sejenis yang pernah dilakukan atau hasil riset yang sejenis sudah kadaluarsa. Jadi periset perlu melakukan pengumpulan dan pengadaan data sendiri karena tidak bisa mengandalkan data dari sumber lain.

#### 2. Data sekunder

Menurut Istijanto (2009) “Data sekunder adalah data yang telah dikumpulkan oleh pihak lain bukan oleh periset sendiri untuk tujuan lain”. Ini mengandung arti bahwa periset sekedar mencatat, atau meminta data ke pihak lain yang telah mengumpulkan di lapangan.

Teknik dan alat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### 1. Studi literatur

Teknik ini merupakan salah satu upaya yang dilakukan untuk memperoleh data dengan cara membaca dan mempelajari buku, artikel, karya ilmiah guna memperoleh informasi atau referensi yang berkaitan dengan penelitian.

#### 2. Wawasan

Peneliti mewawancarai beberapa konsumen untuk mengetahui informasi secara langsung mengenai respon daya terima konsumen terhadap kue Basah lebih rinci dari narasumbernya.

#### 4. Kuisisioner

Teknik pengumpulan data ini dilakukan dengan cara menyebarkan lima belas angket kepala panelis terlatih dan tiga puluh kepala konsumen untuk mendapat data yang diperlukan peneliti untuk analisis.

#### 5. Dokumentasi

Teknik dokumentasi merupakan alat untuk mengabadikan semua kegiatan penelitian serta menunjang hasil penelitian dan sebagai bukti bahwa peneliti melakukan penelitian.

### 3.7 Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul dianalisis secara deskriptif kuantitatif. Deskriptif kuantitatif digunakan untuk mendeskripsikan tahap-tahap sebelum melakukan proses pengolahan kue Basah dan kejadian-kejadian selama proses pengolahan kue basah.

Menurut Fathoni, (2011, hal. 104) mengemukakan data adalah informasi yang didapat melalui pengukuran-pengukuran tertentu, untuk digunakan sebagai landasan dalam menyusun argumentasi logis menjadi fakta. Sedangkan fakta sendiri adalah kenyataan yang telah diuji kebenarannya secara empirik, antara lain



melalui analisis data. Secara metodologis dikenal beberapa macam teknik pengambilan data, diantaranya sebagai berikut:

#### 1. Observasi

Observasi adalah teknik pengambilan data yang dilakukan melalui suatu pengamatan, dengan disertai pencatatan terhadap keadaan atau perilaku objek sasaran.

#### 2. Wawancara

Wawancara adalah teknik pengambilan data melalui proses tanya jawab lisan yang berlangsung dua arah, artinya pertanyaan datang dari pihak yang mewawancarai dan jawaban diberikan oleh yang diwawancarai atau narasumber.

#### 3. Angket

Angket adalah teknik pengambilan data melalui penyebaran kuesioner (daftar pertanyaan/isian) untuk diisi langsung oleh responden seperti yang dilakukan dalam penelitian untuk menghimpun pendapat umum.

#### 4. Studi Dokumentasi

Studi Dokumentasi adalah teknik pengambilan data dengan mempelajari catatan-catatan mengenai data pribadi responden, seperti yang dilakukan oleh seorang psikolog dalam meneliti perkembangan seseorang klien melalui catatan pribadinya.

### 3.7.1 Analisis Data

Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan teknik kelas interval untuk mengetahui keberterimaan terhadap produk yang dijadikan bahan inovasi dan juga menggunakan perhitungan untuk harga pokok dan harga jual dalam sebuah produk, dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Nilai indeks maksimal (Smaks)} = n \times k \times \text{nilai maksimal}$$

$$\text{Nilai indeks minimal (Smin)} = n \times k \times \text{nilai minimal}$$

$$\text{Jarak Kelas Interval (C)} = \frac{\text{Smaks} - \text{Smin}}{k}$$

Keterangan : n = jumlah responden

k = jumlah skor

Desi Rachmawati, 2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

Rumus/formulasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

$$HJ = \frac{100}{\text{Cost Percentage}} \times HP$$

Keterangan :

HJ = Harga Jual

HP = Harga Pokok

$$\frac{100}{\text{Cost \%}} = \text{Angka Faktor}$$

### 3.8 Uji Daya Terima Konsumen

Tahap uji daya terima konsumen ini dilakukan dengan menyebarkan kuisioner dengan poin-poin mengenai kualitas produk (warna, rasa, aroma, tekstur dan tampilan bentuk), harga, ukuran dilihat dari kapasitas mulut orang Indonesia, waktu makan (meal time), kemudian dianalisis dengan menggunakan metode deskripsi terkait dengan poin-point tersebut

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

Hasil penelitian yang dilakukan penulis mencakup alur standar resep dan gambar dari suatu inovasi produk kue basah dengan menggunakan bahan tambahan tepung gembili.

##### **4.1.1 Gambaran Umum Objek Penelitian**

Melakukan uji coba resep kue basah dengan menggunakan bahan tambahan tepung umbi gembili dan uji daya terima kosumen kepada 15 panelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi, dan pengusaha dibidang makanan atau praktisi dan kepada 100 orang konsumen dari masyarakat umum. Perlakuan Kue basah dengan menggunakan bahan tambahan tepung gembili yang mempunyai formulasi sebagai berikut :

1. Kue Basah Gembili (KBG1)

Dengan penambahan tepung umbi gembili 75% dan tepung terigu 25% pada satu resep Kue Basah.

2. Kue Basah Gembili (KBG2)

Dengan penambahan tepung umbi gembili 75% dan tepung tapioka 25% pada satu resep Kue Basah.

3. Kue Basah Gembili (KBG3)

Dengan penambahan tepung umbi gembili 75% dan tepung beras 25% pada satu resep Kue Basah.

Penulis membuat suatu penilaian produk kue basah gembili dengan memberikan nilai dengan skala satu (1) sampai lima (5). Rincian untuk skala tersebut yaitu nilai lima (5) sangat suka, nilai empat (4) suka, nilai tiga (3) cukup, nilai dua (2) kurang suka, dan untuk nilai satu (1) sangat kurang suka. Selanjutnya sampel beserta penilaian diberikan kepada panelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi dan pengusaha makanan atau praktis. Setelah mendapat hasil yang terbaik dari panelis ahli, penulis melakukan uji daya terima produk kue

basah gambili kepada konsumen masyarakat umum dengan memberikan penilaian dengan skala satu (1) hingga lima (5).

#### 4.1.2 Standar Resep (Standar Recipe)

Kue basah gambili dikemas dengan diberi garnish pada umumnya namun yang sederhana. Adapun alur pembuatan kue basah gambili. Kue basah merupakan jenis jajanan pasar yang memiliki tekstur yang lembut dan memiliki rasa dan aroma yang khas dengan rempah-rempahnya. Adapun cara pembuatan Kue Basah dengan menggunakan tepung gambili :

**Tabel 4. 1 Resep Kue Basah Dengan Menggunakan Bahan Tambahan Tepung Gambili (BKG1)**

Preparation	Ingredient	Unit	Qty	Remark
Bahan Biang	Air Hangat	ml	50	Campur semua bahan
	Gula Pasir	gram	25	
	<u>Tepung Terigu</u>	<u>gram</u>	<u>25</u>	
	Ragi	gram	5	
Bahan A	Kuning Telur	pcs	4	Telur terlebih dahulu
	Gula Pasir	gram	125	
	Tepung Gambili	gram	75	
Bahan B	Santan	ml	200	Didihkan
	Daun Pandan	lembar	5	
	Serai	batang	2	
	Daun Jeruk	lembar	3	
	Garam	gram	5	

#### Cara Membuat :

1. Campur semua bahan biang, aduk semua hingga tercampur diamkan selama 15 menit.
2. Didihkan santan bersama daun pandan, serai, daun jeruk dan garam lalu angkat.
3. Masukkan telur terlebih dahulu ditempat terpisah, dan kocok lepas.
4. Masukkan gula dan tepung secara perlahan hingga tercampur semua.
5. Masukkan biang yang sudah mengembang kedalam adonan bahan A, aduk merata.
6. Masukkan santan yang sudah dipanaskan kedalam adonan secara perlahan, diamkan selama 4 jam.
7. Setelah 4jam, siapkan cetakan dan panaskan. Adonan siap di cetak.
8. Setelah matang , kue basah siap disajikan.

**Tabel 4. 2 Resep Kue Basah Dengan Menggunakan Bahan Tambahan Tepung Gembili (BKG2)**

Preparation	Ingredient	Unit	Qty	Remark
Bahan Biang	Air Hangat	ml	50	Campur semua bahan
	Gula Pasir	gram	25	
	<u>Tepung Tapioka</u>	<u>gram</u>	<u>25</u>	
	Ragi	gram	5	
Bahan A	Kuning Telur	pcs	4	Telur terlebih dahulu
	Gula Pasir	gram	125	
	Tepung Gembili	gram	75	
Bahan B	Santan	ml	200	Didihkan
	Daun Pandan	lembar	5	
	Serai	batang	2	
	Daun Jeruk	lembar	3	
	Garam	gram	5	

**Cara Membuat :**

1. Campur semua bahan biang, aduk semua hingga tercampur diamkan selama 15 menit.
2. Didihkan santan bersama daun pandan, serai, daun jeruk dan garam lalu angkat.
3. Masukkan telur terlebih dahulu ditempat terpisah, dan kocok lepas.
4. Masukkan gula dan tepung secara perlahan hingga tercampur semua.
5. Masukkan biang yang sudah mengembang kedalam adonan bahan A, aduk merata.
6. Masukkan santan yang sudah dipanaskan kedalam adonan secara perlahan, diamkan selama 4 jam.
7. Setelah 4jam, siapkan cetakan dan panaskan. Adonan siap di cetak.
8. Setelah matang , kue basah siap disajikan.

**Tabel 4. 3 Resep Kue Basah Dengan Menggunakan Bahan Tambahan Tepung Gembili (BKG3)**

Preparation	Ingredient	Unit	Qty	Remark
Bahan Biang	Air Hangat	ml	50	Campur semua bahan
	Gula Pasir	gram	25	
	<a href="#">Tepung Beras</a>	<a href="#">gram</a>	<a href="#">25</a>	
	Ragi	gram	5	
Bahan A	Kuning Telur	pcs	4	Telur terlebih dahulu
	Gula Pasir	gram	125	
	Tepung Gembili	gram	75	
Bahan B	Santan	ml	200	Didihkan
	Daun Pandan	lembar	5	
	Serai	batang	2	
	Daun Jeruk	lembar	3	
	Garam	gram	5	

**Cara Membuat :**

1. Campur semua bahan biang, aduk semua hingga tercampur diamkan selama 15 menit.
2. Didihkan santan bersama daun pandan, serai, daun jeruk dan garam lalu angkat.
3. Masukkan telur terlebih dahulu ditempat terpisah, dan kocok lepas.
4. Masukkan gula dan tepung secara perlahan hingga tercampur semua.
5. Masukkan biang yang sudah mengembang kedalam adonan bahan A, aduk merata.
6. Masukkan santan yang sudah dipanaskan kedalam adonan secara perlahan, diamkan selama 4 jam.
7. Setelah 4jam, siapkan cetakan dan panaskan. Adonan siap di cetak.
8. Setelah matang , kue basah siap disajikan.

#### 4.1.3 Pengaruh Kualitas Kue Basah dengan Penambahan Tepung Gembili

Terdapat beberapa pengaruh dari kualitas kue basah dengan menggunakan tambahan tepung gembili 75% dan 25% dari tiga (3) jenis tepung yang berbeda yaitu terigu, tapioka dan tepung beras dimana masing-masing berdasarkan karakteristik warna dan tekstur yang berbeda.



**Gambar 4. 1 Hasil 3 Formulasi Produk Kue Basah**

Dilihat pada gambar 4.1, hasil produk Kue Basah dengan penambahan 25% tepung terigu (nomor 1), 25% tepung tapioka (nomor 2), dan 25% tepung beras (nomor 3). Dari ketiga perlakuan Kue Basah memiliki perbedaan dalam karakteristik warna terlihat kesamaan antara 25% tepung terigu dan 25% tepung tapioka dibandingkan dengan nomor 3 yaitu 25% tepung beras terlihat tidak terlalu gelap meskipun dari ketiganya sama menggunakan 75% tepung gembili. Dalam karakteristik tekstur, kue basah dengan tiga perlakuan berbeda satu sama lainnya, Kue basah dengan nomor 1 lebih berserat dibanding yang lainnya dan untuk nomor 3 tekstur lebih mengembang namun tidak begitu berserat.

#### **4.2 Uji Organoleptik**

Penilaian organoleptik pada tahap ini melakukan tiga (3) perlakuan sampel dan memberikan produk dengan penambahan tepung gembili kepada panelis ahli yang terdiri dari 15 orang yang berasal dari chef, akademisi dan pengusaha di bidang makanan atau praktisi. Dalam penelitian ini Kue Basah diberi kode KBG (Kue Basah Gembili). Berikut ada rincian dari 3 sampel:

KBG1 : Perbandingan 75% tepung gembili dengan 25% tepung terigu

KBG2 : Perbandingan 75% tepung gembili dengan 25% tepung tapioka

KBG3 : Perbandingan 75% tepung gembili dengan 25% tepung beras

Berikut ini merupakan karakteristik dari panelis ahli yang diuraikan dalam penelitian ini panelis yang meliputi nama panelis, jenis kelamin, usia, pekerjaan, pendidikan terakhir, dan lama pengalaman panelis di bidang makanan.

**Tabel 4. 4 Daftar Panelis Ahli Penguji Produk Kue Basah Gembili**

No	Nama	Jenis Kelamin	Usia	Pekerjaan	Pendidikan Terakhir	Lama Pengalaman
1	Rama Jarikusuma	L	31-40 tahun	Chef Harris	D3	10-20 tahun
2	Teddy	L	31-40 tahun	Pastry Chef Harris	D2	10-20 tahun
3	M. Dhian	L	31-40 tahun	Excecutive Chef	D3	10-20 tahun
4	Tristy	P	31-40 tahun	Dosen Pastry	S2	10-20 tahun
5	Warta S.	L	41-50 tahun	Dosen Pastry	S2	10-20 tahun
6	Henry	L	31-40 tahun	Praktisi Cisangkuy	S1	< 10 tahun
7	Andita	P	21-30 tahun	Chef Grand Tjokro	D3	< 10 tahun
8	Teguh N.	L	41-50 tahun	Chef Grand Tjokro	D3	20-30 tahun
9	Ismayani	P	> 51 tahun	Guru Tataboga	S2	20-30 tahun
10	Yulia	P	> 51 tahun	Guru Tataboga	S2	20-30 tahun
11	Subandiyah	P	> 51 tahun	Guru Tataboga	S2	> 40 tahun
12	Rudi Priadi	L	21-30 tahun	Praktisi Toko Kue	D3	< 10 tahun
13	Hendri Y.A	L	21-30 tahun	Praktisi	D3	10-20 tahun
14	Dara Illahiya	P	21-30 tahun	Praktisi Toko Kue	S1	10-20 tahun
15	Husen Abdul Kari	L	31-40 tahun	Praktisi Primarasa	SMA	< 10 tahun

#### 4.2.1 Identitas Panelis Ahli

##### 1. Jenis Kelamin

Panelis ahli berdasarkan jenis kelamin dilihat dari frekuensi dan presentase panelis dapat dilihat dari tabel 4.4 dibawah ini:

**Tabel 4. 5 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-laki	8	53,3
2	Perempuan	7	46,7
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Hasil dari tabel 4.5 diatas memperlihatkan bahwa jumlah panelis ahli berjenis kelamin Laki-laki sebanyak 8 orang sedangkan panelis berjenis kelamin perempuan berjumlah 7 orang. Perbedaan begitu sedikit antara laki-laki dan perempuan dengan persentase terlihat tidak jauh berbeda. Berdasarkan jenis kelamin, presentase panelis ahli laki-laki sebesar 53% dibanding dengan panelis perempuan lebih sedikit yaitu dengan presentase 47%.



## 2. Usia

Panelis ahli berdasarkan usia berada pada rentan 20-60 tahun , dapat dilihat presentase usia panelis dibawah ini:

**Tabel 4. 6 Panelis Ahli berdasarkan Usia**

No	Usia	Frekuensi	Presentase (%)
1	21-30 tahun	4	26,7
2	31-40 tahun	6	40
3	41-50 tahun	2	13,3
4	> 51 tahun	3	20
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.6 menunjukkan usia panelis dari 20 tahun hingga 60 tahun terdiri dari 4 orang yang berusia 21-30 tahun, 6 orang yang berusia 31-40 tahun, 2 orang yang berusia 41-50 tahun dan 3 orang yang berusia lebih dari 50 tahun. Untuk presentase, berdasarkan usia menunjukkan terdiri dari yang berusia 21-30 tahun dengan presentase 26,7%, berusia 31-40 tahun dengan presentase 40%, berusia 41-50 tahun dengan presentase 13,3% dan yang berusia lebih dari 50 tahun dengan presentase 20%.

## 3. Pekerjaan Panelis Ahli

Pekerjaan panelis ahli digolongkan menjadi 3 golongan jenis pekerjaan dengan hasil ditunjukkan pada tabel 4.7 :

**Tabel 4. 7 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan**

No	Pekerjaan	Frekuensi	Persentase (%)
1	Chef	5	33,3
2	Akademisi	5	33,4
3	Praktisi	5	33,3
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Tabel 4.6 menunjukkan jenis pekerjaan panelis terdiri dari chef sebanyak 5 orang, dosen pastry dan guru tataboga (akademisi) sebanyak 5 orang dan pengusaha makanan atau praktisi sebanyak 5 orang. Panelis ahli merupakan seorang chef dengan presentase 33,3% , akademisi yang terdiri dari dosen pastry dan guru

tataboga dengan presentase 33,4% dan pengusaha di bidang makanan atau praktisi dengan presentase 33,3%.

Berdasarkan pekerjaan panelis ahli, panelis ahli memiliki pengalaman di bidang makanan yang berbeda dapat dilihat dari tabel dibawah ini:

**Tabel 4. 8 Panelis Ahli Berdasarkan Pengalaman di bidang makanan**

No	Pengalaman	Frekuensi	Presentase (%)
1	< 10 tahun	4	26,7
2	10-20 tahun	7	46,7
3	21-30 tahun	3	20
4	31-40 tahun	1	6,6
<b>Jumlah</b>		<b>15</b>	<b>100</b>

Dari tabel 4.8 diatas menunjukkan bahwa panelis ahli yang berpengalaman selama <10 tahun sebanyak 4 orang, dari 10 sampai 20 tahun sebanyak 7 orang, 20 samai 30 tahun sebanyak 3 orang dan yang 30-40 tahun hanya 1 orang. Pengalaman panelis ahli di bidang makanan yang kurang dari 10 tahun dengan presentase 26,7%, 10 sampai 20 tahun dengan presentase 46,7%, 20 sampai 30 tahun dengan presentase 20% dan yang lebih dari 40 tahun dengan presentase 6,6%.

#### **4.2.2 Karakteristik Organoleptik**

Pengujian organoleptik pada penelitian ini menguji dalam hal karakteristik produk kue basah gembili meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, bentuk dan kemasan.

##### **4.2.2.1 Karakteristik Warna**

Karakteristik warna adalah penampilan yang pertama kali dilihat dan menjadi bahan penilaian peratama bagi responden atau konsumen sebagai daya tarik. Warna yang bagus dan menarik dapat menjadi suatu keunggulan produk. Perbandingan yang dilakukan pada 3 percobaan sampel prodak inovasi kebebasan gembili menghasilkan rata rata kesukaan pada warna produk.

**Tabel 4. 9 Pengaruh tepung gembili terhadap warna Kue basah**

Perlakuan	Rata-rata Terhadap Karakteristik War
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,6
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,4
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,9

Hasil yang ditunjukkan di tabel 4.9 menunjukkan KBG3 dengan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dengan nilai rata-rata kesukaan terhadap warna produk adalah 3,9. Perbandingan penambahan tepung gembili terhadap kue basah menunjukkan sedikit perbedaan yang dapat diterima dari sisi warna pada produk. Secara warna, produk KBG2 dan KBG1 tidak begitu signifikan yaitu KBG2 memperoleh nilai rata-rata 3,4 da KBG1 memperoleh nilai rata-rata 3,6. Sehingga nilai paling unggul dari ketiga sampel adalah KBG3 atau dengan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras.

#### 4.2.2.2 Karakteristik Rasa

Karakteristik rasa dapat dihasilkan dengan cara mencicipi sebuah makanan. Penilaian dalam segi rasa merupakan subjektif, karena semua orang memiliki selera masing masing terhadap sebuah prodak. Mendapat rasa menurut panelis ahli dilihat pada tabel dan gambar dibawah ini

**Tabel 4. 10 Pengaruh tepung gembili terhadap rasa kue basah**

Perlakuan	Rata-rata Terhadap Karakteristik Rasa
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,5
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,3
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,5

Tabel 4.10 menunjukkan KBG1 dan KBG2 memiliki nilai rata rata kesukaan yang sama yaitu 3,5. Menunjukkan perbandingan rasa KBG1 dan KBG3 dengan nilai rata-rata 3,5 (cukup suka) dan KBG2 memiliki nilai rata-rata lebih rendah yaitu 3,3

(cukup) dalam segi rasa rata-rata panelis ahli memilih KBG1 dan KBG3 dengan selisih 0,2 dibandingkan dengan KBG2.

#### 4.2.2.3 Karakteristik Aroma

Karakteristi aroma merupakan penilaian produk dengan mencium dari segi bau produk makanan yang di rasakan oleh indera pencium yaitu hidung. Aroma adalah hal yang penting karena dapat menggugah selera makanan terhadap seseorang responden atau konsumen untuk menyukai produk sesuai aroma yang di inginkan. Setiap makanan memiliki aroma yang berbeda-beda, pengujian ini untk melihat dan menemukan pengaruh inovasi kue basah gembili.

**Tabel 4. 11 Pengaruh tepung gembili terhadap aroma kue basah**

Perlakuan	Rata-rata Terhadap Karakteristik Aroma
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,8
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,5
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,3

Hasil yang ditunjukkan dari tabel 4.11 menunjukkan bahwa KBG1 dengan penambahan 75% tepung umbi gembili dan 25% tepung beras memiliki rata-rata paling tinggi terhadap aroma yaitu 3,8. Berdasarkan tabel diatas menunjukkan nilai rata-rata yang unggul oleh panelis ahli yaitu KBG1 dengan nilai 3,8. Selisih dengan sampel lainnya terhadap aroma yang dihasilkan dan nilai rata-rata KBG2 3,5 dengan selisih 0,3 dan KBG3 yaitu 3,3 dengan selisih 0,5.

#### 4.2.2.4 Karakteristik Tekstur

Tekstur merupakan suatu yang dapat dirasakan oleh indrawi yaitu mulut yang dapat menunjukkan kelembutan suatu prodak kue basah gembili dan dapat dilihat dengan kasat mata. Pengujian tekstur dapat juga dengan menyentuh prodak makanan atau merasakanya. Hasil dari penilaian panelis ahli sebagai berikut:

**Tabel 4. 12 Pengaruh tepung gembili terhadap tekstur kue basah**

Perlakuan	Rata-rata Terhadap Karakteristik Tekstur
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,7
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,7
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,9

Tabel 4.112 menunjukkan KBG3 dengan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dengan nilai rata rata kesukaan terhadap tekstur prodak kue basah gembili adalah 3,9 dikarenakan tekstur dari produk kue basah dengan penambahan tepung gembili dan tepung beras lebih mengembang dibanding yang lainnya. Berdasarkan tabel diatas menunjukkan selisih antara KBG3 dengan sampel lainnya yang tidak begitu signifikan dikarenakan KBG1 dan KBG2 memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu dengan nilai 3,7. Maka selisih antara KBG3 dengan KBG1 dan KBG2 adalah 0,2.

#### 4.2.2.5 Karakteristik Tampilan Bentuk

Tampilan fisik atau bentuk dari sebuah prodak makanan merupakan salah satu penilaian tampilan yang sangat penting karena tampilan bentuk sebuah prodak makanan menjadi daya tarik saat makanan tersebut dikonsumsi atau disajikan.

Hasil dari penelitian para panelis ahli menunjukkan bahwa terdapat yang signifikan berdasarkan aspek tampilan bentuk pada tiga sampel kue basah gembili.

**Tabel 4. 13 Rata-rata nilai terhadap karakteristik tampilan bentuk**

Perlakuan	Rata-rata Terhadap Karakteristik Tampilan Bentuk
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,7
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,7
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,9

Hasil yang ditunjukkan di tabel 4.13 menunjukkan KBG3 dengan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dengan nilai rata-rata kesukaan paling banyak terhadap tampilan bentuk adalah 3,9. Memperlihatkan hasil pengujian terhadap kue basah gembili didapat KBG3 menjadi hasil perlakuan yang terbaik

dengan rata-rata karakteristik tampilan bentuk yang dikategorikan suka. Nilai sampel lainnya pada produk kue basah gembili dalam segi tampilan bentuk dibawah KBG3 yaitu sama KBG1 3,7 dan KBG2 3,7 dikategorikan cukup disukai.

Hasil dari perlakuan berbeda terhadap kue basah dengan penambahan tepung gembili 75% dan 25% antara tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras menghasilkan inovasi produk dengan penambahan ditunjukkan sebagai berikut:

**Tabel 4. 14 Hasil uji panelis ahli terhadap kue basah dengan penambahan tepung gembili**

Perlakuan	Aspek Penilaian terhadap KBG					Total
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur	Tampilan Bentuk	
KBG1 (75% gembili + 25% terigu)	3,6	3,5	3,8	3,7	3,7	55,2
KBG2 (75% gembili + 25% tapioka)	3,4	3,3	3,5	3,7	3,7	52,4
KBG3 (75% gembili + 25% t.beras)	3,9	3,5	3,3	3,9	3,9	55,6

Berdasarkan tabel 4.14 menunjukkan total rata-rata nilai perlakuan terhadap kue basah KBG3 sampel produk yang paling disukai dengan total 55,6. Setelah didapat sampel produk yang paling unggul maka selanjutnya melakukan uji coba kepada konsumen umum. Tahapan ini membutuhkan 100 orang konsumen atau responden yang bersedia menjadi sampel yang akan menjadi bahan penelitian. Produk yang akan di uji memberikan penilaian terhadap sampel produk KBG3 saja. Dikarenakan produk ini adalah mengeluarkan produk baru, jadi tidak menggunakan produk kontrol sebagai pembandingnya tetapi sebatas menilai produk kue basah gembili yang terbaik dari penilaian panelis ahli dengan memberikan 1 lembar kuesioner.

### 4.3 Uji Daya Terima Konsumen

Uji daya terima konsumen memberikan makanan yang di inovasi kepada konsumen dengan memberikan kuesioner dengan memberikan penilaian kesukaan.

### 4.3.1 Identitas Konsumen

Identitas konsumen atau responden yang ada pada penelitian ini meliputi jenis kelamin, umur, pekerjaan, pendidikan terakhir, dan pendapatan.

#### 1. Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

**Tabel 4. 15 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin**

No	Jenis Kelamin	Frekuensi	Persentase (%)
1	Laki-laki	62	62
2	Perempuan	38	38
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.15 menunjukkan jenis kelamin konsumen yang terdiri dari 100 orang dengan laki-laki 62 orang dan perempuan 38 orang ini menunjukkan bahwa produk inovasi kue basah gembili di sukai oleh perempuan dan laki-laki. Dilihat dari tabel diatas bahwa responden laki-laki memiliki presentase sebesar yaitu 62% dan perempuan sebanyak 38%. Ini membuktikan bahwa jumlah responden laki-laki lebih banyak di bandingkan perempuan.

#### 2. Responden Berdasarkan Usia

Responden berdasarkan usia digolongkan menjadi 6 rentan usia. Ini bertujuan untuk menemukan produk berdasarkan jenjang usia yang berbeda dapat disukai dan di terima dari kalangan remaja hingga dewasa. adapun data responden berdasarkan golongan usia dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4. 16 Responden Berdasarkan Usia**

No	Jenjang Usia	Frekuensi	Presentase (%)
1	15-20 Tahun	23	23
2	21-25 Tahun	20	20
3	26-30 Tahun	9	9
4	31-35 Tahun	8	8
5	36-40 Tahun	6	6
6	> 40 Tahun	34	34
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.16 diatas menunjukkan usia panelis konsumen mulai dari usia 15 tahun sampai dengan lebih dari 40 tahun. 15 sampai 20 tahun terdiri dari 23

orang, 21 sampai 25 tahun terdiri dari 20 orang, 26 sampai 30 orang terdiri dari 9 orang, 31 sampai 35 tahun terdiri dari 6 orang dan yang lebih dari 40 tahun sebanyak 34 orang. Pada tabel 4.16 menunjukkan bahwa responden dengan sejumlah 100 orang yaitu rentan usia lebih dari 40 tahun memiliki presentase terbanyak yaitu 34%. Sedangkan responden konsumen yang berusia 36 sampai 40 tahun memiliki presentase paling rendah dengan selisih 2% dan 3% dengan yang berusia 26 sampai 30 tahun dan 31 sampai 35 tahun. Sehingga rentan usia paling dewasa merupakan rentan usia yang mudah diterima dari jenis produk inovasi produk khususnya kue basah.

### 3. Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir

Responden berdasarkan pendidikan terakhir pada penelitian ini di golongkan menjadi 8 kelompok. Dilihat hasil pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4. 17 Responden Berdasarkan Pendidikan Terakhir**

No	Pendidikan Terakhir	Frekuensi	Presentase (%)
1	≤SMP	29	29
2	SMA/SMK Sederajat	56	56
3	Diploma 1	3	3
4	Diploma 2	0	0
5	Diploma 3	2	2
6	Strata 1	10	10
7	Strata 2	0	0
8	Strata 3	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.17 mulai dari SD sampai dengan lulusan S1, S2 dan S3. Panelis konsumen dengan pendidikan terakhir terbanyak adalah SMA/SMK Sederajat

#### 4.3.2 Karakteristik Daya Terima Konsumen

Penilaian produk dikategorikan suka atau tidaknya suatu makanan dengan dilakukan penilaian yang sudah dilakukan pada tahap karakteristik warna, aroma, rasa, tekstur, tampilan bentuk yang diberi nilai atau skor kelas sehingga mengetahui apakah produk kue basah gembili diterima oleh responden atau konsumen terhadap produk tersebut.



#### 4.3.2.1 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Warna

Kebanyakan tanggapan responden terhadap sampel produk Kue basah menggunakan bahan tambahan tepung gembili menyukai bahwa warna produk tersebut menarik untuk mereka. Hasil pengolahan uji daya terima konsumen mengenai warna produk sebagai berikut:

**Tabel 4. 18 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Warna**

Alternatif Jawaban	Nilai	Frekuensi	Presentase (%)
Sangat Suka	5	11	11
Suka	4	54	54
Cukup	3	31	31
Kurang Suka	2	4	4
Sangat Kurang Suka	1	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.18 menunjukkan daya terima berdasarkan kemenarikan warna adalah suka dengan frekuensi 54 orang dan yang menyatakan kurang suka hanya berjumlah 4 orang. Konsumen memilih menyukai warna produk sebanyak 54%, 31% responden atau konsumen cukup menyukai, 11% responden sangat menyukai, 4% responden kurang menyukai dan tidak ada responden sangat kurang menyukai warna produk. Hal tersebut dikarenakan warna yang dihasilkan oleh produk Kue basah gembili merupakan warna alami dari tepung gembilinya yang berwarna coklat tanpa menggunakan pewarna tambahan.

#### 4.3.2.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Rasa

Tanggapan responden terhadap sampel produk Kue basah menggunakan bahan tambahan tepung gembili berdasarkan rasa sangat menyukai bahwa rasa produk lezat. Hasil pengolahan uji daya terima konsumen mengenai rasa produk sebagai berikut:

**Tabel 4. 19 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Rasa**

Alternatif Jawaban	Nilai	Frekuensi	Presentase (%)
Sangat Suka	5	56	56
Suka	4	38	38
Cukup	3	5	5
Kurang Suka	2	1	1
Sangat Kurang Suka	1	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.19 menunjukkan daya terima berdasarkan kelezatan rasa adalah sangat suka dengan frekuensi 56 orang dan yang menyatakan kurang suka hanya 1 orang. Konsumen atau responden memilih sangat menyukai rasa produk sebanyak 56%, 38% responden menyukai, 5% responden cukup menyukai, 1% responden kurang menyukai dan tidak ada responden sangat kurang menyukai terhadap rasa dari produk kue basah. Hal tersebut dikarenakan rasa tepung gembili yang khas agak asam seperti tape dan tercampur dengan santan sehingga bertambah gurih dan tidak ada bahan tambahan perasa lainnya. Hal ini menunjukkan responden sangat menyukai rasa produk tersebut yang alami.

#### 4.3.2.3 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk Karakteristik Aroma

Mayoritas tanggapan responden terhadap sampel produk Kue basah menggunakan bahan tambahan tepung gembili berdasarkan aroma menyukai bahwa aroma produk sangat menggugah selera dan kaya akan rempah-rempah. Hasil pengolahan uji daya terima konsumen mengenai aroma produk sebagai berikut:

**Tabel 4. 20 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur**

Alternatif Jawaban	Nilai	Frekuensi	Presentase (%)
Sangat Suka	5	26	26
Suka	4	39	39
Cukup	3	34	34
Kurang Suka	2	1	1
Sangat Kurang Suka	1	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Menurut tabel 4.20 menunjukkan daya terima berdasarkan aroma adalah menyukai dengan frekuensi 39 orang dan yang menyatakan kurang suka hanya 1

orang. Responden memilih menyukai aroma dari produk sebanyak 39%, 34% responden cukup menyukai, 26% responden sangat menyukai, 1% responden kurang menyukai dan tidak ada responden sangat kurang menyukai terhadap aroma dari produk kue basah. Hal tersebut dikarenakan aroma dari produk kue basah gembili begitu tercium tradisional yang kaya akan rempah-rempah yang diperoleh dari sereh, daun jeruk dan daun pandan sehingga begitu tercium dan konsumen menyukainya dikarenakan respondenpun menyukai jajanan pasar.

#### 4.3.2.4 Penilaian Daya Terima Konsumen Berdasarkan Kualitas Produk

##### Karakteristik Tekstur

Hasil tanggapan responden terhadap sampel produk Kue basah menggunakan bahan tambahan tepung gembili berdasarkan kelembutan tekstur menyukai bahwa tekstur produk lembut. Hasil pengolahan uji daya terima konsumen mengenai tekstur produk sebagai berikut:

**Tabel 4. 21 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tekstur**

Alternatif Jawaban	Nilai	Frekuensi	Presentase (%)
Sangat Suka	5	14	14
Suka	4	59	59
Cukup	3	26	26
Kurang Suka	2	1	1
Sangat Kurang Suka	1	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.21 menunjukkan daya terima berdasarkan kelembutan tekstur adalah menyukai dengan frekuensi 59 orang dan yang menyatakan kurang suka hanya 1 orang. Tanggapan konsumen atau responden memilih menyukai kelembutan tekstur dari produk sebanyak 59%, 26% responden cukup menyukai, 14% responden sangat menyukai, 1% responden kurang menyukai dan tidak ada responden sangat kurang menyukai terhadap kelembutan dari produk kue basah. Hal tersebut dikarenakan tekstur tepung gembili yang halus karena penyaringan tepung hingga sangat halus. Jadi ketika disantap oleh konsumen terasa agak krispi namun tetap lembut sehingga disukai oleh konsumen.

#### 4.3.2.5 Penilaian daya terima konsumen berdasarkan kualitas produk karakteristik bentuk

Kebanyakan jawaban dari 100 responden atau konsumen adalah suka berdasarkan karakteristik tampilan bentuk Kue Basah Gembili, hasil tersebut dapat dilihat pada tabel dan gambar dibawah ini:

**Tabel 4. 22 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Karakteristik Tampilan Bentuk**

Alternatif Jawaban	Nilai	Frekuensi	Presentase (%)
Sangat Suka	5	7	7
Suka	4	51	51
Cukup	3	41	41
Kurang Suka	2	1	1
Sangat Kurang Suka	1	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.22 menunjukkan daya terima berdasarkan tampilan bentuk dari produk kue basah gembili adalah suka dengan frekuensi 51 orang dan yang menyatakan kurang suka berjumlah 1 orang. Terlihat bahwa sebesar 51% responden suka dengan penampilan bentuk produk, 41% responden cukup menyukai, 7% responden sangat menyukai, 1% responden kurang suka dan 0% responden tidak menyukai penampilan bentuk Kue Basah gembili. Hal ini dikarenakan penampilan Kue basah gembili yang menarik dan dikemas dengan baik.

Setelah didapat hasil penilaian dari 100 konsumen, maka didapat total nilai dari penilaian karakteristik kualitas produk kue basah gembili. Adapun rumus untuk mengetahui, skor maksimal, skor minimal dan kelas interval pada penentuan daya terima konsumen terhadap kualitas produk adalah:

Diketahui :

$$n = 100 \text{ orang} \quad \text{nilai maksimal pada skala} = 5$$

$$k = 5 \text{ jumlah skala kesukaan} \quad \text{nilai minimum pada skala} = 1$$

Perhitungan :

1. nilai maksimal ( $S_{mak}$ )  $= 100 \times 5 \times 5$   
 $= 2500$
2. nilai minimum ( $S_{min}$ )  $= 100 \times 5 \times 1$

Desi Rachmawati, 2018

INOVASI PRODUK KUE BASAH MENGGUNAKAN BAHAN TAMBAHAN TEPUNG GEMBILI BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

$$= 500$$

$$3. \quad \text{kelas interval} = \frac{2500-500}{5}$$

$$= 400$$

Dengan rumus diatas maka ada 5 (lima) kelompok kelas interval yang di dapat dari nilai terendah hingga nilai tertinggi dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4. 23 Kelas interval terhadap daya terima konsumen**

Skor	Keterangan
500 - 900	Sangat Kurang Diterima
901 - 1300	Kurang Diterima
1301 - 1700	Cukup Diterima
1701 - 2100	Diterima
2101 - 2500	Sangat Diterima

Hasil perhitungan total nilai yang dihasilkan berada dilampiran dengan nilai 2347 jumlah keseluruhan penilaian dari warna, rasa, aroma, tekstur, tampilan dikategorikan sangat diterima karena terdapat diantara kelas interval 2100-2500 terhadap produk yang di inovasikan yaitu kue basah gembili. Dapat disimpulkan konsumen sangat menyukai produk tersebut.

### 4.3.3 Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual Produk

#### 4.3.3.1 Konsumen Berdasarkan Jumlah Pendapatan Perbulan

Konsumen atau responden berdasarkan tingkat pendapatan atau uang saku menunjukan dalam 1 bulan dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 4. 24 Responden Berdasarkan Pendapatan Perbulan**

No	Pendapatan Perbulan	Frekuensi	Persentase (%)
1	≤ Rp 1.000.000	40	40
2	Rp 1.000.000 -Rp 2.500.000	39	39
3	Rp 2.600.000 - Rp 4.000.000	15	15
4	≥ Rp 4.100.000	6	6
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Pada tabel 4.24 berdasarkan pendapatan responden yang memiliki uang saku atau pendapatan dalam 1 bulan adalah >Rp 1.000.000 dengan frekuensi 40% atau 40 orang. Berdasarkan pendapatan responden memiliki uang saku atau pendapatan perbulan dengan sebesar Rp 1.000.000 – Rp 2.500.000 dengan frekuensi 39% atau 39 orang. Responden tersebut berasal dari berbagai kalangan pegawai swasta. Sedangkan responden sebanyak 40% atau 40 orang yang berpenghasilan >Rp 1.000.000 kebanyakan dari kalangan pelajar dan mahasiswa dengan frekuensi sebanyak 15% atau 15 orang. Dan untuk yang berpendapatan Rp 2.600.000 – Rp 4.000.000 memiliki frekuensi yang signifikan yaitu 15% atau 15 orang maupun yang  $\geq$ Rp 4.100.000 dengan frekuensi 6% atau 6 orang.

#### 4.3.3.2 Daya Terima Konsumen Terhadap Harga Jual Produk Satuan

##### 1. Hasil dari responden

Hasil dari 100 responden memilih menunjukkan bahwa harga jual produk yang diharapkan oleh konsumen untuk 1pcs Kue basah gembili dilihat pada tabel 4.30 dibawah ini:

**Tabel 4. 25 Daya Terima Terhadap Harga Jual Satuan**

No	Harga Jual Persatuan	Frekuensi	Presentase (%)
1	Rp2.500	27	27
2	Rp3.000	47	47
3	Rp3.500	26	26
4	Rp4.000	0	0
<b>Jumlah</b>		<b>100</b>	<b>100</b>

Tabel 4.25 menunjukkan dari 100 responden memilih harga jual Kue Basah Gembili dengan Harga Rp 3.000 dengan frekuensi 47 orang. Berdasarkan tabel 4.25, 47% atau 47 responden mengaharpkan Kue basah gembili dengan harga jual Rp. 3.000. harga tersebut merupakan harga yang cocok menurut 100 responden dari segi penampilan kemasan, rasa, warna, tekstur dan aroma produk. Akan tetapi responden yang mengharapkan Rp 2.500 sebanyak 27%. Sedangkan 26% atau 26 orang responden menginginkan produk dengan harga Rp 3.500 selisih dengan yang menginginkan harga Rp 2.500 hanya 1 orang dan responden tidak ada yang menginginkan harga produk dengan harga Rp 4.000.

### 4.3.3.3 Perhitungan Harga Jual Produk

#### 4.3.3.3.1 Harga Pokok Produk

Harga pokok produk menjelaskan keseluruhan bahan apa saja yang dipakai untuk membuat satu produk Kue basah dengan menggunakan bahan tambahan tepung umbi gembili dan diberi kemasan yang layak untuk dijual. Dapat dilihat harga poko produksi pada pembuatan Kue basah gembili sebagai berikut:

**Tabel 4. 26 Harga Bahan Baku Kue Basah Gembili**

Kue Basah Gembili			yield 30pcs	
Ingredient	Qty	Unit	Price	Total Price/pcs
Tepung gembili	75	gr	Rp 2.000	Rp 67
Tepung Beras	25	gr	Rp 425	Rp 14
Telur	4	gr	Rp 6.000	Rp 400
Gula	150	gr	Rp 2.400	Rp 80
Santan	200	gr	Rp 8.000	Rp 267
Ragi	5	gr	Rp 50	Rp 67
Daun Pandan	3	lembar	Rp 100	Rp 8
Daun Jeruk	6	lembar	Rp 100	Rp 7
Serai	2	lembar	Rp 100	Rp 8
Garam	2	gr	Rp 25	Rp 1
<b>TOTAL</b>			<b>Rp 19.200</b>	<b>Rp 640</b>
Plastik print				Rp 150
Box				Rp 1.000
<b>TOTAL Per-pcs</b>				<b>1.790</b>

(Data diolah 2018)

Dari tabel diatas, hasil satu resep Kue basah gembili denga harga pokok produk Rp. 19.200 dengan menghasilkan 30 buah produk kue basah gembili. Total harga bahan per-satu buah kue basah gembili adalah Rp 1.790 yang dibulatkan menjadi Rp 1.800.

#### 4.3.3.3.2 Harga Jual Produk

Pada penjelasan yang telah di uraikan sebelumnya, harga jual produk yang di inginkan oleh konsumen atau responden yaitu Rp. 3.000 sedangkan harga pokok produksi produk kue basah gembili yang didapat yaitu sebesar Rp. 1.800. selanjutnya setelah mendapatkan harga pokok produksi dan harga jual yaitu menentukan labour (tenaga kerja), overhead (biaya lain-lain) dan profit (keuntungan).

Pada harga jual (selling price) yang penulis tentukan adalah hasil dari pilihan para responden untuk sebuah Kue basah gembili ini dapat dilihat pada tabel 4.33 komposisi selling price dibawah ini:

**Tabel 4. 27 Komposisi Selling Price Kue Basah Gembili**

<b>Komposisi</b>	<b>Presentase (%)</b>	<b>Total (Rp.)</b>
<i>Material/Food Cost</i>	60	Rp 1.800
<i>Labour Cost</i>	10	Rp 300
<i>Overhead</i>	15	Rp 450
<i>Profit</i>	15	Rp 450
<b><i>Selling Price</i></b>	<b>100</b>	<b>Rp. 3.000</b>

(Data diolah 2017)

Pada tabel 4.33 dapat dilihat menghasilkan presentase food cost kue basah gembili adalah 60%. Adapun total harga presentase labour cost adalah 10% atau Rp. 300, untuk overhead dengan presentase 15% sedangkan untuk profit (keuntungan) yang diambil sebesar Rp 450 untuk satu buah Kue basah gembili. Adapun rincian perhitungan adalah:

1. Labour

$$\begin{aligned} \text{Labour} &= \frac{10\%}{100\%} \times 3000 \\ &= 0,10 \times 3000 \\ &= 300 \end{aligned}$$

Jadi, untuk biaya labour adalah Rp. 300.

2. Overhead

$$\begin{aligned} \text{Overhead} &= \frac{15\%}{100\%} \times 3000 \\ &= 0,15 \times 3000 \\ &= 450 \end{aligned}$$

Jadi, untuk biaya overhead adalah Rp. 450.



### 3. Profit

$$\begin{aligned}\text{Profit} &= 15\% \times 3000 \\ &= \frac{15}{100} \times 3000 \\ &= 0,15 \times 3000 \\ &= 450\end{aligned}$$

Jadi, untuk profit adalah Rp. 450.

Dari rincian perhitungan diatas, profit dari kue basah gembili mendapat senilai Rp. 450, profit ini di dapat sudah mendapatkan box namun bila profit tanpa menggunakan box bisa di dapat mencapai Rp. 1.450, karena box tersebut dapat menampung kue basah gembili maksimal sebanyak 10 buah kue basah gembili.

### 4.4 Perhitungan Nilai Kandungan Gizi Kue Basah Gembili

Dibawah ini dijabarkan kandungan gizi pada Kue basah gembili dengan takaran 100gram sebagai berikut:

**Tabel 4. 28 Kandungan Gizi Kue Basah Gembili berdasarkan DKBM**

<b>Kue Basah Gembili dalam 1 Resep</b>				
<b>Bahan</b>	<b>Energi (Kkal)</b>	<b>Protein (gr)</b>	<b>Lemak (gr)</b>	<b>Karbohidrat (gr)</b>
Tepung gembili	95	6,11	0,89	22,4
Tepung Beras	364	7	0,5	80
Telur	56	3,3	3,72	2,37
Gula	752	0	0	188
Santan	324	4,2	34,3	5,6
Ragi	136	43	2,4	3
<b>Jumlah</b>	<b>1.727</b>	<b>63,61</b>	<b>41,81</b>	<b>301,37</b>
<b>Jumlah per-buah</b>	<b>101,6</b>	<b>3,7</b>	<b>2,5</b>	<b>17,7</b>

Pada tabel 4.28 menghasilkan kandungan gizi pada 1 resep Kue Basah Gembili dengan total energi 1.727 Kkal, protein dengan total 63,61 gram, lemak dengan total 41,81 gram dan karbohidrat 301,37 gram sehingga bila kita hitung untuk 1 buah kue basah gembili yaitu 101,6 Kkal energi, 3,7 gram protein, 2,5 gram lemak dan 17,7 gram karbohidrat.

#### 4.5 Daya Tahan Simpan

Daya tahan simpan merupakan sebuah pengamatan terhadap produk Kue basah gembili yang dilakukan selama 6 hari penuh yang di simpan pada suhu ruang dengan mengamati 1 hari sekali dilihat dari segi warna, tekstur dan aroma. Hasil pengamatan uji daya tahan simpan Kue basah gembili dapat di lihat pada tabel 4.19 dibawah ini:

**Tabel 4. 29 Metode Uji Daya Tahan Simpan Kue Basah Gembili Pada Suhu Ruang**

Produk	Pengamatan	Hari ke-					
		1	2	3	4	5	6
KBG	a. Tekstur	Normal	Normal	Normal	Agak lengket	Makin lengket	Agak basi
	b. Rasa	Normal	Normal	Normal	Normal	Makin asam	Makin asam
	c. Aroma	Normal	Normal	Normal	Normal	Normal	Agak berbau

Hasil penelitian yang didapat dalam pengujian daya simpan produk pada suhu ruang berupa perbedaan rasa, aroma dan tekstur. Pada pengujian ini dapat dilihat pada gambar alur penurunan kualitas terhadap produk yang yang diuji coba yang disimpan dalam suhu ruang. Pada tabel diatas menunjukkan menunjukkan tingkat kualitas produk kue basah gembili dari segi warna, aroma dan tekstur. Terlihat KBG dari segi warna terjadi penurunan tekstur pada hari ke empat (4) sampai hari ke enam (6) . Aroma dari Kue basah terjadi penurunan pada hari ke enam (6) aroma sudah bau tidak sedap pada produk kue basah gembili. Untuk rasa dari Kue basah gembili mengalami penurunan pada hari ke lima (5) dan hari ke enam (6) rasa sudah makin asam dikarenakan santan yang ada dalam kue basah gembili mulai basi.

#### 4.6 Kemasan Produk Kue Basah Gembili

Kemasan pada produk kue basah gembili menggunakan kemasan plastik untuk satuannya karena model kue basah gembili berupa bulat sehingga aman digunakan sebagai kemasan makanan dan untuk kemasan dalam jumlah banyak

dengan tambahan box. Kemasan ini lebih baik dengan kemasan jajanan pasar lainnya dikarenakan plastik yang digunakan untuk membungkusnya dengan tambahan desain.

#### 4.6.1 Nama merk/logo

Merek yang digunakan adalah KUBAH GEMBILI (kue basah gembili) yang sesuai dengan bahan tambahan yang digunakan yaitu tepung umbi gembili. Hal tersebut mewakili kue basah.

#### 4.6.2 Kandungan gizi pada produk kue basah gembili

Pada kemasan box Kue Basah gembili akan menyantumkan kandungan gizi Kue basah gembili yaitu energi, lemak, protein, dan karbohidrat yang akan di simpan pada box kue basah gembili.

#### 4.6.3 Komposisi bahan baku

Desain kemasan kue basah gembili akan menyantumkan komposisi atau bahan baku yang akan digunakan dalam pembuatan Kue basah gembili sesuai dengan formula resep.



Gambar 4. 2 Desain Kemasan box Kue Basah Gembili

Pada gambar 4.2 desain box kubah gembili berwarna kuning dengan perpaduan warna hitam dan terdapat gambar gembili segar serta dilengkapi dengan logo halal, informasi gizi, komposisi, kontak person dan sebagainya.

**Tabel 4. 30 Informasi Kandungan Gizi**

<b>INFORMASI NILAI GIZI (gram)</b>	
<b>Takaran saji : 17gram/pcs</b>	
ENERGI	101,6
PROTEIN	3,7
LEMAK	2,5
KARBOHIDRAT	17,7

Pada tabel 4.30 informasi kandungan gizi menginformasikan tentang energi, lemak, protein, karbohidrat dan takaran sajiannya yaitu i buah kue basah gembili dengan berat 17 gram.

#### **4.7 Matriks Analisis**

Pada tahap ini menjelaskan tentang rangkaian sebuah penelitian dari tahapan proses produksi sampai menilai kelayakan usaha rangkaian proses ini disebut matriks.

Dapat dilihat pada tabel dibawah ini tahapan-tahapan penelitian yang telah dilakukan.

**Tabel 4.29 Matriks Hasil Penelitian**

No	Tahapan	Proses
1	Pemilihan Bahan Baku	Bahan yang digunakan dalam formula resep Kue basah gembili yaitu tepung gembili, tepung beras, tepung tapioka, tepung terigu, telur, gula, ragi, santan, serai, daun pandan, daun jeruk, dan garam. Resep yang akan digunakan yaitu 3 formula resep dengan perlakuan yang berbeda berdasarkan standar resep.
2	Uji Coba Terhadap Produk Kue Basah Gembili	Uji coba yang dilakukan dengan membuat produk dengan penambah tepung gembili yang berbeda-beda. Yaitu 75% tepung gembili dan 25% nya yaitu dari tepung yang berbeda yakni tepung beras, tepung tapioka dan tepung terigu. Dari perlakuan itu dibandingkan dan di beri kode yaitu KBG1 untuk 75% dan 25% tepung terigu, KBG2 untuk 75% tepung gembili dan 25% tepung tapioka, dan KBG3 untuk 75% tepung gembili dan 25% tepung beras.
3	Uji Organoleptik	Uji organoleptik bertujuan untuk mengetahui formulasi resep kue basah gembili yang unggul dengan menguji kepada 15 panelis ahli yaitu chef, akademik dan praktisi atau pengusaha makanan.
4	Uji Produk yang Terpilih atau Unggul	Pengujian yang telah dilakukan kepada 15 panelis ahli yang diberikan 3 sampel dari 3 formula yang berbeda dengan penambahan tepung gembili 75% dan 25% tepung beras dengan kode KBG3 adalah hasil sampel yang paling unggul.
5	Uji Daya Terima Konsumen	Pengujian daya terima kepada 100 responden atau konsumen dari berbagai kalangan untuk mendapatkan hasil kesukaan dengan memberikan penilaian terhadap produk kue basah gembili. Berdasarkan data yang telah di hitung dengan total nilai sebesar 2347 dikategorikan diterima oleh responden karena terdapat pada kelas interval 2100-2500.
6	Perhitungan Harga Jual	Harga jual produk kue basah gembili untuk 1pcs yang diharapkan 47% responden seharga Rp 3.000 yang telah ditetapkan harga pokok produksi sebesar Rp 1.790. sehingga komposisi harga jualnya adalah food cost 60%, labour 10%, overhead 15%, dan profit 15%.
7	Pembuatan Kemasan Produk	Kemasan produk yang digunakan untuk kue basah gembili yaitu menggunakan kemasan plastik yang diberi logo untuk pembungkus satuannya yang aman untuk produk kue basah gembili. Selain itu diberi box yang berisi identitas perusahaan, informasi kandungan gizi, komposisi produk, dan daya simpan produk sebagai tambahan informasi.

## BAB V

### SIMPULAN DAN SARAN

#### 5.1 Simpulan Penelitian

Hasil penelitian yang telah dibahas pada BAB sebelumnya mengenai kue basah dan tepung umbi gembili yang menghasilkan sebuah inovasi jajanan pasar yang baru dan berbeda diantara produk kue basah lainnya. Dapat menarik kesimpulan pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Standar resep dengan 3 perlakuan berbeda menjadi bahan eksperimen pada penelitian ini, yaitu penambahan tepung umbi gembili sebesar 75% dan 25% tepung terigu dengan kode KBG1, penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung tapioka dengan kode KBG2, dan penambahan 75% tepung gembili dan 25% tepung beras dengan kode KBG3. Hasil penelitian uji organoleptik yang telah di dapat dari para panelis ahli yang terdiri dari chef, akademisi dan praktisi atau pengusaha di bidang makanan mendapatkan standar resep yang paling unggul yaitu KBG3 dengan nilai total total 55,6 dan rata-rata dengan nilai 3,90 yaitu dikategorikan suka berdasarkan karakteristik warna, rasa, aroma, tekstur dan tampilan bentuk. Dapat dilihat dari standar resep KBG3 sebagai berikut:

**Tabel 5. 1 Resep Kue Basah Gembili**

<b>Preparation</b>	<b>Ingredient</b>	<b>Unit</b>	<b>Qty</b>
Bahan Biang	Air Hangat	ml	50
	Gula Pasir	gram	25
	Tepung Beras	gram	25
	Ragi	gram	5
Bahan A	Kuning Telur	pcs	8
	Gula Pasir	gram	125
	Tepung	gram	75
Bahan B	Santan	ml	200
	Daun Pandan	lembar	5
	Serai	batang	2
	Daun Jeruk	lembar	3
	Garam	gram	5

2. Uji daya terima konsumen dilakukan terhadap 100 orang responden yang berasal dari kalangan yang berbeda, baik dari segi jenis kelamin, usia, pendidikan terakhir, pekerjaan, maupu jumlah pendapatan atau uang saku perbulan. Hasil yang di dapat dari uji coba penilaian terhadap uji coba penilaian terhadap daya terima konsumen mendapat nilai dengan jumlah keseluruhan 2347 dikategorikan diterima oleh konsumen atau responden yang berada pada kelas interval 2100-2500.
3. Harga jual kue basah gembili yang diharapkan oleh para konsumen atau responden yaitu seharga Rp 3.000 dengan komposisi harga jualnya adalah food cost adalah Rp 1.790 atau 60%, labour adalah Rp 300 atau 10%, overhead adalah Rp 450 atau 15%, dan profit adalah Rp 450 atau 15% untuk 1pcs kue basah gembili. Sehingga Kue basah dengan penambahan tepung gembili dengan total selling price adalah 100% dengan harga Rp 3.000.

## **5.2 Saran**

1. Penulis memberikan saran sebaiknya dilakukan inovasi lebih banyak agar dapat memanfaatkan bahan Umbi gembili karena umbi gembili adalah bahan pangan lokal yang melimpah dan mudah di budidayakan tetapi masih kurang pemanfaatannya.
2. Umbi gembili segar dapat dijadikan sebagai tambahan umbi-umbian di dalam usaha makanan tradisional terutama pada usaha umbi-umbian sebagai makanan kecil untuk pengiring minuman hangat seperti teh, wedang ronde dan sebagainya.
3. Makanan kue basah gembili menjadi makanan lokal oleh-oleh khas dari salah satu daerah terutama daerah yang banyak menghasilkan gembili.
4. Harga tepung gembili dipasaran mencapai Rp. 35.000/kg, sehingga difersifikasi dari petani untuk mengolah juga menjadi tepung gembili sehingga menekan harga jual dipasaran agar lebih murah yaitu Rp. 26.700/kg dan mendapat penghasilan lebih untuk para petani.
5. Untuk efisien dalam pemasaran kue basah gembili harus memfokuskan antara skala banyak seperti di tempat jajanan pasar dan makanan tradisional atau pada skala sempit seperti memasarkan di katering atau supplier jajanan pasar.

6. Cara membuat tepung pada tahap mengeringkan bisa menggunakan teknik menyangrai atau dibawah sinar matahari. Ada kelebihanannya dengan cara menyangrai yaitu prosesnya lebih cepat dan terhindar dari bahan asing yang tidak diinginkan karena kondisi lingkungannya terkontrol. Sedangkan kekurangannya adalah menghabiskan bahan bakar pada saat proses menyangrai. Untuk kelebihan mengeringkan dibawah matahari yaitu hemat biaya. Sedangkan kekurangannya adalah memakan waktu lama, suhu tidak bisa stabil dan cuaca yang tidak bisa diprediksi.
7. Cara pengembangan adonan atau proofing secara sederhana dalam pembuatan kue dilakukan dengan cara ditempat yang tidak gelap.



## DAFTAR PUSTAKA

- Achyar, S. (2008). *Bahan Ajar Penilaian Indra*. Bandung: Buku Kuliah Ajar.
- Alamsyah, Y. (2008). *Bisnis Kuliner Tradisional*. Jakarta: Sinar Grafika Offset.
- Arief, A. R. (2005). *Pengantar Ilmu Perhotelan dan Restoran*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Badan Pusat Statistika Provinsi Jawa Barat. (2017). *Jawa Barat Dalam Angka*. Bandung: BPS Provinsi Jawa Barat.
- Bartono & Ruffino. (2005). *Food Product Managemen di Hotel dan Restoran*. Yogyakarta: ANDI OFFSET.
- Broto, W., & Prabawati, S. (2008). *Teknologi Pengolahan Untuk Penganekaragaman Konsumsi Pangan*. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian.
- Endang, B. K. (2010). Karakteristi Kimiawi dan Tingkat Pengembangan Pangsit dengan Sbutitusi Tepung Gembili (*Dioscora Esculenta*). *Jurnal Penelitian Teknologi Pangan dan Hasil Pertanian, Volume 5 Nomor 2*.
- Gelgel, I. P. (2006). *INDUSTRI PARIWISATA INDONESIA*. ADITAMA.
- Johan, S. (2011). *Studi Kelayakan Pengembangan Bisnis*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Kasmir, & Jakfar. (2012). *Studi Kelayakan Bisnis Edisi Revisi*. Jakarta: Kencana Prenada Media Group.
- Marleen S., H. (2008). *Teknologi Pengemasan Pangan*. Widya Padjajaran.
- Minantiyo, H. (2011). *Dasar-dasar Pengolahan Makanan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Bandung: ALFABETA.
- Pratini, W. (2013). JAJANAN PASAR, WARISAN KULINER NUSANTARA. *Jurnal Manajemen Resort & Leisure*, 36.
- Retnosyari, S. (1998). *Kolak, Apem: Suatu Bentuk Religi*. Yogyakarta: Pusat Kajian Makanan.
- Richana, N. (2012). *Arace & Dioscorea : Manfaat Umbi-umbian Indonesia*. Bogor: NUANSA.

- Richana, N., & Sunarti, T. (2004). Karakteristik Sifat Fisiokimia Tepung Umbi dan Tepung Pati sari Umbi Ganyong, Suweg, Ubi Kelapa dan Gembili. *Penelitian Pascapanen Pertanian*.
- Setyaningsih, D., & Dkk. (2010). *Analisis Sensorik untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB press.
- Setyaningsih, D. (2010). *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. Bogor: IPB Press.
- Soebagyo. (2012, Juli-Desember). Strategi pengembangan Pariwisata Di Indonesia. *Liquidity, 1*, 153-158.
- Suarsana, N. (2007). *Pengendalian Biaya Departemen F&B di Perhotelan*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- Sugiyono. (2010). *Metode Penelitian Bisnis*. Bandung: ALFABETA.
- Sugiyono. (2012). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Suwanda. (2011). *DESAIN EKSPERIMEN*. Jakarta: ALFABETA.
- Suwantoro, G. (2004). *DASAR DASAR PARIWISATA*. Yogyakarta: ANDI.

#### **Sumber-sumber lainnya:**

- Anonymous. 2016. Isi Kandungan Gizi Kue Bika Ambon - Komposisi Nutrisi Bahan Makanan. Available from. [http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-bikaambon-komposisi-nutrisi-bahan makanan.html](http://www.organisasi.org/1970/01/isi-kandungan-gizi-kue-bikaambon-komposisi-nutrisi-bahan-makanan.html). Diakses tanggal 13 Mei 2018.
- Asdep litbangjankpar dan Badan Pusat Statistika. (2015). Dipetik Juni 30, 2015, dari Rekapitulasi Wisatawan Mancanegara: <http://www.kemenpar.go.id/>
- Faridah, A. (2005). Kajian Fenomena dan Penghambatan Retrogradasi Bika Ambon. Institut Pertanian Bogor, Bogor. <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27511/17420>. Diakses tanggal 13 Mei 2018.
- Murtadlo, T. 2004. Membuat Aneka Bikang Ambon. PT. Kawan Pustaka, Jakarta. Diambil kembali dari <https://ojs.unud.ac.id/index.php/itepa/article/view/27511/17420>

- PPID Kota Bandung. (2015, Februari). *DATA KUNJUNGAN WISATAWAN YANG DATANG KE KOTA BANDUNG DISBUDPAR TAHUN 2010 - 2015*. Diambil kembali dari <https://ppid.bandung.go.id:https://ppid.bandung.go.id/knowledgebase/data-kunjungan-wisatawan-yang-datang-ke-kota-bandung>
- Riani Rusmana, Novi. (2012). *Pengaruh Jenis dan Konsentrasi Alpukat Berdasarkan Kualitas Produk dan Harga Berharap Daya Terima Konsumen (Survei Kepada Produk Avocado Mocha Cream Cake)*. Skripsi Fakultas Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia,. Bandung.
- Suyatno. (2010). *Bahan Pangan Penukar*. Dipetik April 24, 2017, dari <http://suyatno.undip.ac.id/files/2010/04/Bahan-Pangan-Penukar.pdf>