

BAB 4

HASIL PENELITIAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian yang dilakukan penulis meliputi formulasi resep untuk mengetahui standar resep, desain serta label kemasan, harga jual, promosi untuk dapat memasarkan produk kepada masyarakat serta uji daya terima untuk mengetahui tingkat diterimanya suatu produk pada konsumen. Berikut merupakan uji coba produk dilakukan oleh peneliti

1. *Thumbprint cookies* dengan perlakuan 100% menggunakan tepung pisang raja, perlakuan pertama ini diberi kode nama TC 01
2. *Thumbprint cookies* dengan perlakuan 70%:30% antara tepung pisang raja dengan tepung beras, perlakuan kedua ini diberi kode nama TC 02
3. *Thumbprint cookies* dengan perlakuan 50%:50% antara tepung pisang raja tanpa menambahkan tepung beras, perlakuan ketiga ini diberi kode nama TC 03

Penambahan tepung beras dilakukan untuk menambah tekstur pada produk *thumbprint cookies* bebas gluten. Setelah melakukan uji coba produk dari produk, selanjutnya adalah melakukan uji organoleptik kepada 6 orang panelis ahli dengan membuat kuesioner yang berisi identitas panelis dan tanggapan atas penilaian produk, penilaian dibagi kedalam skala sebagai berikut:

| | |
|---------|---------------------|
| Skala 5 | : Sangat suka |
| Skala 4 | : Suka |
| Skala 3 | : Cukup suka |
| Skala 2 | : Tidak suka |
| Skala 1 | : Sangat tidak suka |

Setelah membuat kuesioner, penulis akan memberikan sampel produk serta kuesioner penilaian kepada para panelis untuk pengujian organoleptik. Panelis ahli terdiri dari *chef/cook*, Akademisi kuliner, dan ahli gizi. Setelah melakukan uji

organoleptik kepada 6 orang panelis ahli, maka hasil yang didapat ialah satu produk terpilih dengan kualitas terbaik.

Selanjutnya akan dilakukan uji penerimaan kepada panelis konsumen sebanyak 30 orang, diantaranya yang menjadi target pasar yaitu masyarakat yang sedang dalam keadaan diet gluten maupun masyarakat umum yang tertarik untuk mengkonsumsi produk bebas gluten, karena produk ini dapat dikonsumsi oleh semua kalangan.

4.1.1 Formulasi Resep

Thumbprint cookies merupakan kue kering yang diberi *topping* selai ditengahnya. Untuk memperoleh hasil terbaik dari produk *thumbprint cookies*. Peneliti melakukan uji coba dengan 3 formulasi resep.

Keterangan :

- 1 TC 01 untuk 100% tepung pisang raja,
- 2 TC 02 untuk 70% tepung pisang : 30% tepung beras,
- 3 TC 03 untuk 50% tepung pisang : 50% tepung beras.

Berikut tabel formulasi resep produk *thumbprint cookies* tepung pisang raja :

Tabel 4.1 Formulasi Resep *Thumbprint Cookies*

| No | Bahan | TC 01 | | TC 02 | | TC 03 | | Keterangan |
|----|--------------------|--------|------|--------|------|--------|------|------------|
| | | Jumlah | Unit | Jumlah | Unit | Jumlah | Unit | |
| 1 | Tepung Pisang Raja | 150 | gr | 110 | gr | 75 | gr | |
| 2 | Tepung Beras | - | gr | 40 | gr | 75 | gr | |
| 3 | Tepung maizena | 50 | gr | 50 | gr | 50 | gr | |
| 4 | Margarin | 125 | gr | 125 | gr | 125 | gr | |
| 5 | Kuning telur | 1 | btr | 1 | btr | 1 | btr | |
| 6 | Keju Cheddar | 20 | gr | 20 | gr | 20 | gr | Parut |
| 7 | Gula halus | 60 | gr | 60 | gr | 60 | gr | |
| 8 | Susu bubuk | 50 | gr | 50 | gr | 50 | gr | |
| 9 | Vanilla | 4 | gr | 4 | gr | 4 | gr | |
| 10 | Garam | 2 | gr | 200 | gr | 2 | gr | |
| 11 | Baking powder | 2 | gr | 2 | gr | 2 | gr | |

| <i>Topping</i> | | | | | | | |
|----------------|-------------------|----|-----|----|-----|----|-----|
| 12 | <i>Fresh Milk</i> | 30 | ml | 30 | ml | 30 | ml |
| 13 | Selai Coklat | 50 | gr | 50 | gr | 50 | gr |
| 14 | Kuning Telur | 1 | btr | 1 | btr | 1 | btr |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Cara Membuat :

1. Timbang semua bahan terlebih dahulu
2. Kocok margarin dan gula halus menggunakan *mixer* selama 3 menit atau sampai tercampur rata, kemudian masukan kuning telur, *vanilla essence*, susu bubuk dan keju cheddar, *mixer* lagi hingga semuanya tercampur rata.
3. Masukan tepung maizena, tepung pisang, garam, *baking powder* dan tepung beras menggunakan spatula hingga tercampur rata
4. Bulatkan adonan kemudian tekan tengahnya menggunakan jempol jari, kemudian *bake* didalam oven selama 15 menit dengan suhu 150°c. Selama menunggu adonan menjadi setengah matang, selanjutnya membuat selai coklat
5. Untuk membuat selai coklat : campur selai coklat dan susu cair agar selai tidak terlalu kental.
6. Setelah 15 menit, angkat loyang adonan kemudian oleh atasnya dengan kuning telur, lalu tambah selai coklat ditengahnya. *Bake* lagi dengan suhu 150°c selama 10 menit
7. Setelah matang, angkat dan biarkan sebentar hingga dingin, susun didalam toples dan tutup dengan rapat agar daya tahan simpan lebih lama

4.2 Gambaran Umum Objek Penelitian

Objek dalam penelitian ini adalah melakukan uji coba dan mendapatkan hasil perbandingan dari ketiga resep *thumbprint cookies* yaitu 100%, 70% dan 50% penggunaan tepung pisang raja, kemudian setelah melakukan uji coba produk selanjutnya akan dipilih satu resep terbaik berdasarkan uji organoleptik yang dilakukan kepada 6 orang panelis ahli, kemudian akan dilakukan uji daya terima konsumen kepada 30 orang responden atau panelis konsumen.

4.2.1 Uji Coba Resep Sampel 1

Uji coba sampel 1 menggunakan 100% tepung pisang raja, berikut merupakan tabel standar resep sampel 1:

Tabel 4.2 Standar Resep Sampel 1

Porsi : 3 Toples ukuran 200 gr

Waktu Persiapan : 20 menit

Waktu Memasak : 60 menit

| No | Bahan Baku | Jumlah | Unit | Keterangan |
|---|----------------------|---|------|------------|
| 1 | Tepung Pisang Raja | 150 | gr | |
| 2 | Tepung maizena | 50 | gr | |
| 3 | Margarin | 125 | gr | |
| 4 | Kuning telur | 1 | btr | |
| 5 | Keju Cheddar | 40 | gr | Parut |
| 6 | Gula halus | 60 | gr | |
| 7 | Susu bubuk | 50 | gr | |
| 8 | Vanilla | 4 | gr | |
| 9 | Garam | 200 | gr | |
| 10 | <i>Baking powder</i> | 2 | gr | |
| <i>Topping</i> | | | | |
| 12 | Selai Coklat | 50 | gr | |
| 13 | <i>Fresh Milk</i> | 30 | ml | |
| 14 | Kuning telur | 1 | btr | |
| Alat | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Oven • Kompor • <i>Bowl</i> (mangkuk) • Timbangan digital • <i>Mixer</i> (alat pencampur bahan) • Loyang | | <ul style="list-style-type: none"> • Plastik segitiga • Sendok teh • Spatula plastik • Kuas • Parutan keju • Saringan | | |
| Cara Membuat : | | | | |
| <p>Selai coklat : Campur selai coklat dengan <i>fresh milk</i>. Adonan <i>thumbprint cookies</i>:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Kocok margarine, kuning telur, <i>vanilla essence</i>, susu bubuk dan keju cheddar hingga tercampur rata 2. Masukkan tepung pisang, tepung terigu, <i>baking powder</i> dan tepung maizena yang telah disaring, kemudian aduk rata 3. Bulatkan adonan dan tekan bagian tengahnya menggunakan jempol atau jari telunjuk 4. Panggang adonan dengan suhu 150° c selama 10-15 menit 5. Angkat dan tambahkan <i>topping</i> | | | | |

| |
|---|
| 6. Panggang kembali dengan suhu 150`c selama 10 menit |
|---|

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Sampel 1 yang menggunakan 100% tepung pisang raja menghasilkan produk thumbprint cookies dengan warna abu-abu, tekstur yang berpasir dan mudah hancur dikarenakan kurang renyah, kemudian menghasilkan rasa (*after taste*) yang sedikit asam, adapun aroma dari sampel 1 menghasilkan aroma pisang yang sangat kuat.

4.2.2 Uji Coba Resep Sampel 2

Uji coba sampel 2 menggunakan 75% tepung pisang raja, dan 25% tepung beras. Penggunaan tepung beras berfungsi untuk menambah teksur dari *thumbprint cookies*. Berikut merupakan tabel standar resep sampel 2:

Tabel 4.3 Standar Resep Sampel 2

Porsi : 3 Toples ukuran 200 gr

Waktu Persiapan : 20 menit

Waktu Memasak : 60 menit

| No | Bahan Baku | Jumlah | Unit | Keterangan |
|---|----------------------|---|------|------------|
| 1 | Tepung Pisang Raja | 110 | gr | |
| 2 | Tepung Beras | 40 | gr | |
| 3 | Tepung maizena | 50 | gr | |
| 4 | Margarin | 125 | gr | |
| 5 | Kuning telur | 1 | btr | |
| 6 | Keju Cheddar | 40 | gr | Parut |
| 7 | Gula halus | 60 | gr | |
| 8 | Susu bubuk | 50 | gr | |
| 9 | Vanilla | 4 | gr | |
| 10 | Garam | 200 | gr | |
| 11 | <i>Baking powder</i> | 2 | gr | |
| <i>Topping</i> | | | | |
| 12 | Selai Coklat | 50 | gr | |
| 13 | <i>Fresh Milk</i> | 30 | ml | |
| 14 | Kuning telur | 1 | btr | |
| Alat | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Oven • Kompor • <i>Bowl</i> (mangkuk) • Timbangan digital • <i>Mixer</i> (alat pencampur bahan) | | <ul style="list-style-type: none"> • Plastik segitiga • Sendok teh • Spatula plastik • Kuas • Parutan keju • Saringan | | |

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> • Loyang | |
| Cara Membuat : | |
| Selai coklat : Campur selai coklat dengan <i>fresh milk</i> . Adonan <i>thumbprint cookies</i> : | |
| <ol style="list-style-type: none"> 1 Kocok margarine, kuning telur, <i>vanilla essence</i>, susu bubuk dan keju cheddar hingga tercampur rata 2 Masukkan tepung pisang, tepung terigu, <i>baking powder</i> dan tepung maizena yang telah disaring, kemudian aduk rata 3 Bulatkan adonan dan tekan bagian tengahnya menggunakan jempol atau jari telunjuk 4 Panggang adonan dengan suhu 150' c selama 10-15 menit 5 Angkat dan tambahkan <i>topping</i> 6 Panggang kembali dengan suhu 150'c selama 10 menit | |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Hasil uji produk sampel 2 dengan menggunakan 75% tepung pisang raja dan 25% tepung beras menghasilkan warna coklat abu-abu cerah, tekstur sedikit renyah namun masih kurang kering sehingga mudah hancur. Memiliki rasa khas cookies dengan sedikit rasa asam dari tepung pisang namun memiliki aroma pisang yang cenderung kuat.

4.2.3 Uji Coba Resep Sampel 3

Uji coba sampel 3 menggunakan 50% tepung pisang raja, dan 50% tepung beras. Penggunaan tepung beras berguna untuk menambah tekstur dan meminimalisir rasa khas tepung pisang yang memiliki rasa yang enak dan seperti *cookies* pada umumnya. Berikut merupakan tabel standar resep sampel 3.

Tabel 4.4 Standar Resep Sampel 3

Porsi : 3 Toples ukuran 200 gr

Waktu Persiapan : 20 menit

Waktu Memasak : 60 menit

| No | Bahan Baku | Jumlah | Unit | Keterangan |
|----|--------------------|--------|------|------------|
| 1 | Tepung Pisang Raja | 75 | gr | |
| 2 | Tepung Beras | 75 | gr | |
| 3 | Tepung maizena | 50 | gr | |
| 4 | Margarin | 125 | gr | |

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | | | | |
|---|----------------------|---|-----|-------|
| 5 | Kuning telur | 1 | btr | |
| 6 | Keju Cheddar | 40 | gr | Parut |
| 7 | Gula halus | 60 | gr | |
| 8 | Susu bubuk | 50 | gr | |
| 9 | Vanilla | 4 | gr | |
| 10 | Garam | 2 | gr | |
| 11 | <i>Baking powder</i> | 2 | gr | |
| <i>Topping</i> | | | | |
| 12 | Selai Coklat | 50 | gr | |
| 13 | <i>Fresh Milk</i> | 30 | ml | |
| 14 | Kuning telur | 1 | btr | |
| Alat | | | | |
| <ul style="list-style-type: none"> • Oven • Kompor • <i>Bowl</i> (mangkuk) • Timbangan digital • <i>Mixer</i> (alat pencampur bahan) • Loyang | | <ul style="list-style-type: none"> • Plastik segitiga • Sendok teh • Spatula plastik • Kuas • Parutan keju • Saringan | | |
| Cara Membuat : | | | | |
| Selai coklat : Campur selai coklat dengan <i>fresh milk</i> | | | | |
| Adonan <i>thumbprint cookies</i> : | | | | |
| 1 Kocok margarine, kuning telur, <i>vanilla essence</i> , susu bubuk dan keju cheddar hingga tercampur rata | | | | |
| 2 Masukkan tepung pisang, tepung terigu, <i>baking powder</i> dan tepung maizena yang telah disaring, kemudian aduk rata | | | | |
| 3 Bulatkan adonan dan tekan bagian tengahnya menggunakan jempol atau jari telunjuk | | | | |
| 4 anggang adonan dengan suhu 150' c selama 10-15 menit | | | | |
| 5 Angkat dan tambahkan <i>topping</i> | | | | |
| 6 Panggang kembali dengan suhu 150'c selama 10 menit | | | | |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Hasil uji produk pada sampel 3 yang menggunakan 75 gr (50%) tepung pisang rasa dan 50% tepung beras menghasilkan warna coklat abu cerah, tekstur yang renyah, dan rasa yang lezat sesuai dengan produk *thumbprint cookies* pada umumnya. Adapun memiliki aroma khas cookies yang *buttery* dan sedikit aroma pisang. Sehingga sampel 3 digunakan sebagai standar resep.

4.3 Uji Organoleptik Panelis Ahli

Uji organoleptik dilakukan kepada 6 orang panelis ahli dengan 3 perlakuan sampel. Penentuan standar resep dilakukan dengan uji 3 sampel produk kepada panelis ahli dan terlatih diantaranya pihak akademisi, praktisi kuliner dan *chef/cook*.

Berikut daftar panelis yang terdiri dari nama, usia, pendidikan, jenis kelamin, pekerjaan dan instansi tempat bekerja.

Tabel 4.5 Daftar Panelis Ahli Uji Organoleptik

| No | Nama | Usia | Pendidikan | Jenis Kelamin | Pekerjaan | Instansi |
|----|----------------|------|------------|---------------|----------------------------|--------------------------|
| 1 | Popy Rofikoh | 24 | SMK | P | <i>Baker/Pastry Assist</i> | PT. Akur Pratama |
| 2 | Alya Triana | 22 | D1 | P | <i>Cook</i> | Ampera |
| 3 | Andri H | 27 | D3 | L | Ahli Gizi | RSOP Ciamis |
| 4 | Safira Lulu | 22 | SMK | P | <i>Cook</i> | Hawayu Coffee and Eatery |
| 5 | Eva | 31 | D3 | P | <i>Chef Pastry</i> | Grand Daffam Hotel |
| 6 | Ikeu Ratnawati | 53 | S2 | P | PNS/Guru Produktif | SMKN 1 Ciamis |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

4.3.1 Identitas Panelis Ahli

1. Jenis Kelamin

Berdasarkan jenis kelamin dari frekuensi dan persentase panelis ahli dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.6 Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin

| No | Jenis Kelamin | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|---------------|-----------|----------------|
| 1 | Laki-Laki | 1 | 16.7 |
| 2 | Perempuan | 5 | 83.3 |
| Total | | 6 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel diatas memperlihatkan bahwa panelis ahli perempuan dalam penelitian ini mendapatkan persentase lebih besar dibandingkan jumlah laki-laki yang hanya memperoleh 16.7 %.

2. Usia

Berdasarkan Usia dari frekuensi dan persentase panelis ahli dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.7 Panelis Ahli Berdasarkan Usia

| No | Usia | Frekuensi | Persentase (%) |
|----|-------------|-----------|----------------|
| 1 | 20-30 tahun | 4 | 66.7 |
| 2 | 31-41 tahun | 1 | 16.7 |

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | | | |
|--------------|-------------|----------|------------|
| 3 | 41-51 tahun | 0 | 0 |
| 4 | >50 tahun | 1 | 16.7 |
| Total | | 6 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel diatas memperlihatkan bahwa panelis ahli dengan rentang usia 20-30 tahun mendapatkan persentase yang lebih unggul dengan jumlah frekuensi 4 orang. Usia dengan rentang 31-41 tahun berjumlah 1 orang dan rentang usia lebih dari 50 tahun berjumlah 1 orang.

3. Pekerjaan

Berdasarkan pekerjaan dari frekuensi dan persentase panelis ahli dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.8 Panelis Ahli Berdasarkan Pekerjaan

| No | Pekerjaan | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|-----------------|-----------|----------------|
| 1 | Pihak Akademisi | 1 | 16.7 |
| 2 | Chef/Cook | 4 | 66.7 |
| 3 | Ahli Gizi | 1 | 16.7 |
| Total | | 6 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel diatas memperlihatkan bahwa panelis ahli dengan pekerjaan *chef/cook* mendapatkan persentase lebih besar dibandingkan dengan pekerjaan lainnya.

4.3.2 Karakteristik Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik dalam penelitian ini meliputi karakteristik tampilan warna, bentuk, rasa, aroma, tekstur dan kemasan produk *thumbprint cookies* tepung pisang raja

1. Karakteristik Tampilan Warna

Tampilan merupakan aspek yang berkaitan dengan indera penglihatan, Penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam melihat warna produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan rata-rata penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli terhadap karakteristik warna dapat dilihat pada tabel 4.9

Tabel 4.9 Penilaian Organoleptik Karakteristik Tampilan Warna

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| Formulasi | Perlakuan | Rata-rata penilaian |
|-----------|---|---------------------|
| TC 01 | Penambahan tepung pisang sebanyak 100% | 3.8 |
| TC 02 | Penambahan tepung pisang sebanyak 70% dan tepung beras sebanyak 30% | 4.2 |
| TC 03 | Penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50% | 4.2 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.9 formulasi sampel TC 02 dan 03 memperoleh rata-rata penilaian yang seimbang dengan nilai 4.2, sedangkan formulasi TC 01 memperoleh nilai rata-rata 3.8. Dari jumlah 6 orang panelis maka tampilan warna *thumbprint cookies* memperoleh nilai rata-rata 4.0 dari total keseluruhan. Panelis menyukai tampilan *thumbprint cookies*.

2. Karakteristik Bentuk

Bentuk merupakan aspek yang berkaitan dengan indera penglihatan dan peraba. Penilaian yang dilakukan oleh panelis berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam melihat bentuk dan meraba produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan rata-rata penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli terhadap karakteristik warna dapat dilihat pada tabel 4.10

Tabel 4.10 Penilaian Organoleptik Karakteristik Bentuk

| Formulasi | Perlakuan | Rata-rata penilaian |
|-----------|---|---------------------|
| TC 1 | Penambahan tepung pisang sebanyak 100% | 4.3 |
| TC 2 | Penambahan tepung pisang sebanyak 70% dan tepung beras sebanyak 30% | 4.3 |
| TC 3 | Penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50% | 4.8 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.10 formulasi TC 03 yaitu dengan penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50 memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4.8, sehingga panelis menyukai bentuk *thumbprint cookies* formulasi 03.

3. Karakteristik Rasa

Rasa merupakan aspek yang berkaitan dengan indera pengecap. Penilaian yang dilakukan oleh panelis berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam mencicipi produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan rata-rata penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli terhadap karakteristik warna dapat dilihat pada tabel 4.11

Tabel 4.11 Penilaian Organoleptik Karakteristik Rasa

| Formulasi | Perlakuan | Rata-rata penilaian |
|-----------|---|---------------------|
| TC 01 | Penambahan tepung pisang sebanyak 100% | 2.6 |
| TC 02 | Penambahan tepung pisang sebanyak 70% dan tepung beras sebanyak 30% | 2.8 |
| TC 03 | Penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50% | 4.8 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.11 formulasi dengan nilai rata-rata paling unggul terdapat pada formulasi TC 03 dengan rata-rata penilaian 4.8. panelis ahli lebih menyukai formulasi 03 karena memiliki rasa yang *buttery*, sedikit terasa pisang dan manis gurih dibanding formulasi lain yang memiliki rasa cenderung asam karena terlalu banyak kandungan pisang.

4. Karakteristik Aroma

Aroma merupakan aspek yang berkaitan dengan indera penciuman. Penilaian yang dilakukan oleh panelis berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam mencium aroma produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan rata-rata penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli terhadap karakteristik warna dapat dilihat pada tabel 4.12

Tabel 4.12 Penilaian Organoleptik Karakteristik Aroma

| Formulasi | Perlakuan | Rata-rata penilaian |
|-----------|---|---------------------|
| TC 01 | Penambahan tepung pisang sebanyak 100% | 2.8 |
| TC 02 | Penambahan tepung pisang sebanyak 70% dan tepung beras sebanyak 30% | 3 |
| TC 03 | Penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50% | 4.3 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.12 diatas. Rata-rata penilaian formulasi TC 03 memiliki jumlah yang lebih unggul dibandingkan formulasi 01 dan 02 dengan nilai 4.3. penilaian tersebut merupakan hasil perolehan dari 6 orang panelis ahli. Formulasi 03 memiliki aroma yang menggugah selera dengan aroma khas *butter* dan sedikit beraroma pisang.

5. Karakteristik Tekstur

Tekstur merupakan aspek yang menggunakan indera pengecap dan peraba. Penilaian yang dilakukan oleh panelis berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam merasakan tekstur produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan rata-rata penilaian yang dilakukan oleh panelis ahli terhadap karakteristik warna dapat dilihat pada tabel 4.13

Tabel 4.13 Penilaian Organoleptik Karakteristik Tekstur

| Formulasi | Perlakuan | Rata-rata penilaian |
|-----------|---|---------------------|
| TC 01 | Penambahan tepung pisang sebanyak 100% | 1.83 |
| TC 02 | Penambahan tepung pisang sebanyak 70% dan tepung beras sebanyak 30% | 1.5 |
| TC 03 | Penambahan tepung pisang sebanyak 50% dan tepung beras sebanyak 50% | 4.6 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.13. formulasi 03 memiliki rata-rata penilaian 4.6 dengan nilai yang unggul. Formulasi 03 dipilih panelis ahli karena memiliki tekstur yang renyah dan lumer ketika dimakan sesuai dengan karakteristik *thumbprint cookies* yang memiliki tekstur renyah (Apriliyanti, 2018, hlm. 11). Sedangkan formulasi 01 memiliki tekstur yang basah dan lembek dan formulasi 02 memiliki tekstur yang sedikit kering namun lembab.

Dari ke tiga perlakuan formulasi *thumbprint cookies* maka diperoleh hasil akhir sebagai berikut :

Tabel 4.14 Hasil Akhir Penilaian Organoleptik

| Formulasi | Aspek Penilaian | | | | | Total |
|-----------|-----------------|-------|---------|----------|--------|-------|
| | Rasa | Aroma | Tekstur | Tampilan | Bentuk | |

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | | | | | | |
|-------|-----|-----|------|-----|-----|-------|
| TC 01 | 2.6 | 2.8 | 1.83 | 3.8 | 4.3 | 15.33 |
| TC 02 | 2.8 | 3 | 1.5 | 4.2 | | 15.8 |
| TC 03 | 4.8 | 4.3 | 4.6 | | | 4.8 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.14 diatas, dapat disimpulkan bahwa rata-rata penilaian yang paling unggul terdapat pada formulasi TC 03 dengan perolehan nilai 22.7. Aspek penilaian tersebut terdiri atas penilaian terhadap rasa, aroma, tekstur, tampilan, dan bentuk *thumbprint cookies* (Marsum, 2005, hlm. 159)

4.4 Desain Kemasan Produk

Pada kemasan produk *thumbprint cookies*, menggunakan toples berbentuk tabung yang terbuat dari bahan mika. Pada bagian pinggir toples dicantumkan sebuah label stiker kemasan untuk memberikan identitas merek dan produk yang didalamnya berisi :

1. Nama merek

Nama merek perusahaan yaitu Unels Kitchen yang berarti produk dibuat oleh peneliti, dan nama produk yaitu *thumbprint cookies*

2. Informasi berat bersih

Peneliti mencantumkan berat bersih 200 gr didalam 1 buah toples

3. Kandungan gizi

Peneliti mencantumkan kandungan gizi yang terdapat didalam toples yaitu energi, protein, lemak dan karbohidrat. Berikut merupakan tabel perhitungan nilai gizi:

Tabel 4.15 Perhitungan Kandungan Gizi

| No | Bahan Baku | Jumlah | Energi | Protein | Lemak | Karbohidrat |
|----|--------------------|--------|--------|---------|--------|-------------|
| | | | Kkal | gr | gr | gr |
| 1 | Tepung Pisang Raja | 75 gr | 253,5 | 2,17 | 0,3 | 60,45 |
| 2 | Tepung Beras | 75 gr | 264,75 | 5,25 | 0,37 | 60 |
| 3 | Tepung maizena | 50 gr | 170,5 | 0,15 | 0 | 42,5 |
| 4 | Margarin | 125 gr | 900 | 0,75 | 101,25 | 0,5 |
| 5 | Kuning telur | 1 btr | 56,8 | 2,60 | 5,1 | 0,11 |
| 6 | Keju Cheddar | 40 gr | 70 | 1012 | 14,94 | 19,88 |
| 7 | Gula halus | 60 gr | 233,34 | 0 | 0,06 | 59,76 |
| 8 | Susu bubuk | 50 gr | 25,5 | 12,3 | 15 | 0,13 |
| 9 | Vanilla | 4 gr | 50 | 0 | 0 | 0,54 |
| 10 | Garam | 2 gr | 0 | 0 | 0 | 0 |

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | | | | | | |
|------------------------|----------------------|-------|-----------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| 11 | <i>Baking powder</i> | 2 gr | 4,3 | 0 | 0 | 0,48 |
| <i>Topping</i> | | | | | | |
| 12 | Selai Coklat | 50 gr | 1.144,5 | 1,9 | 16,15 | 29,6 |
| 13 | <i>Fresh Milk</i> | 30 ml | 81,6 | 0,9 | 1,05 | 1,35 |
| 14 | Kuning telur | 1 btr | 56,8 | 2,60 | 5,1 | 0,11 |
| Jumlah (60 pcs) | | | 3.371,59 | 1.044,62 | 150,0286 | 229,9953 |
| Jumlah (1 pcs) | | | 56,19 | 17,41 | 2,50 | 3,83 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel perhitungan gizi produk *thumbprint cookies* berjumlah 60 pcs diatas, maka didapatkan 3.371 Kkal energi, 1.044 gr protein, 150 gr lemak dan 230 gr karbohidrat. Sementara untuk kandungan gizi per 1 pcs yaitu 56,19 Kkal energi, 17,41 gr protein, 2,50 gr lemak dan 3,83 gr karbohidrat. Berikut merupakan total kandungan gizi

Tabel 4.16 Total Kandungan Gizi *Thumbprint Cookies* Tepung Pisang

| Informasi Nilai Gizi | |
|-------------------------------|--------------------|
| Takaran Saji | 200 gr |
| Jumlah Per Sajian | 17 pcs |
| Energi (per 1 pcs) | 56,19 Kkal |
| Takaran saji per porsi | |
| Energi | 955,23 Kkal |
| Protein | 295,97 gr |
| Lemak | 42,5 gr |
| Karbohidrat | 65,11 gr |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

4. Komposisi

Peneliti mencantumkan komposisi bahan, yang dimaksudkan agar konsumen dapat melihat bahan yang dipergunakan

5. Informasi tambahan

Informasi tambahan seperti bahan pembuatnya yaitu tepung pisang raja, varian selai, keterangan bahwa produk bebas gluten, kontak untuk melakukan pembelian dan alamat produksi.

Berikut merupakan gambar kemasan produk :



(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Gambar 4.1 Desain Label Kemasan Produk



(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Gambar 4.2 Foto Kemasan Produk

4.5 Perhitungan Harga Jual

4.5.1 Harga Pokok Produksi

Harga pokok produk *thumbprint cookies* tepung pisang raja, dapat dilihat pada tabel sebagai berikut :

Tabel 4.17 Perhitungan Harga Pokok Produksi

Porsi : 3 porsi

| No | Bahan | Jumlah | Unit | Harga unit | Total |
|----|-------|--------|------|------------|-------|
|----|-------|--------|------|------------|-------|

Nely Noviany, 2021

DIFERENSIASI THUMBPRINT COOKIES BERBAHAN DASAR TEPUNG PISANG RAJA SEBAGAI KUDAPAN BEBAS GLUTEN

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

| | | | | | |
|----------------------------|--------------------|--------|-------|--------|-----------------|
| 1 | Tepung Pisang Raja | 75 gr | kg | 20.000 | 1.500 |
| 2 | Tepung Beras | 75 gr | kg | 10.500 | 788 |
| 3 | Tepung maizena | 50 gr | kg | 17.500 | 875 |
| 4 | Margarin | 120 gr | kg | 30.500 | 3.660 |
| 5 | Kuning telur | 1 btr | btr | 2.000 | 2.000 |
| 6 | Keju Cheddar | 60 gr | kg | 63.000 | 3.780 |
| 7 | Gula halus | 60 gr | 500gr | 9.250 | 1.110 |
| 8 | Susu bubuk | 50 gr | 400gr | 36.000 | 4.500 |
| 9 | Vanilla | 4 gr | 20gr | 6.500 | 1.300 |
| 10 | Garam | 2 gr | kg | 9.000 | 18 |
| 11 | Baking powder | 2 gr | 45gr | 6.500 | 288,8 |
| <i>Topping</i> | | | | | |
| 12 | Selai Coklat | 50 gr | 380gr | 61.000 | 8.026 |
| 13 | <i>Fresh Milk</i> | 30 ml | l | 12.000 | 360 |
| 14 | Kuning telur | 1 btr | btr | 2.000 | 2.000 |
| <i>Kemasan</i> | | | | | |
| 15 | Toples | 3 pcs | pcs | 3.000 | 9.000 |
| 16 | Stiker | 3 pcs | 36pcs | 15.000 | 1.250 |
| Basic Cost | | | | | 40.455,8 |
| Basic Cost @portion | | | | | 13.485 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Total biaya untuk bahan baku produk *thumbprint cookies* sebanyak 3 porsi adalah Rp. 40.455,8 sedangkan biaya bahan baku untuk 1 porsi adalah Rp. 13.485 harga tersebut memuat biaya kemasan toples dan label produk.

4.5.2 Harga Jual Produksi

Harga jual produk *thumbprint cookies* dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 4.18 Perhitungan Harga Jual Produksi

| Komposisi | Persentase | Total (Rp)/portion | Total (Rp)/3 portion |
|----------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| Food Cost | 45% | 13.485 | 40.455,8 |
| Labour | 20% | 5.993 | 17.980 |
| Overhead | 15% | 4.495 | 13.485 |
| Net Porfit | 20% | 5.993 | 17.980 |
| Selling Price | 100% | 29.966 | 89.901 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Harga pokok untuk produk *thumbprint cookies* dengan persentase *food cost* sebesar 50% adalah Rp. 40.455,8. *Labour* sebesar 20% Rp. 17.980. *Overhead* sebesar 15% Rp. 13.485 dan Rp. 17.980 untuk *net profit*. Sehingga diperoleh harga

jual produk untuk 3 porsi yaitu Rp. 89.901 dan untuk tiap 1 porsi nya dihargai dengan Rp. 29.966 dengan rincian perhitungan sebagai berikut :

1. *Food cost* 50% = Rp. 13.485
2. *Selling price* 100% = Rp. 29.966
3. *Labour* 15% = 15% x Rp. 26.970 = 5.993
4. *Overhead* 15% = 15% x Rp. 26.970 = 4.495
5. *Net profit* 20% = 20% x Rp. 26.970 = 5.593

4.6 Analisis Promosi

Tahap setelah menentukan produk hingga ke harga jual adalah menganalisis promosi. Promosi diperlukan untuk dapat memasarkan produk kepada konsumen dan khalayak umum terutama yang menjadi target pasar yaitu masyarakat umum dan konsumen bebas gluten. Analisis promosi yang berpeluang pada era saat ini adalah promosi produk melalui media sosial (*digital marketing*) dengan memanfaatkan aplikasi tik tok dan instagram. Memaksimalkan dalam membuat konten berupa video, foto, brosur digital dan *hashtag* (tanda pagar) untuk memperoleh konsumen sesuai target pasar.

4.7 Uji Daya Terima Konsumen

Uji penerimaan dilakukan kepada 30 orang yang menjadi panelis konsumen. Karakteristik panelis konsumen terdiri dari jenis kelamin, usia, pekerjaan, minat dan pengalaman terhadap produk bebas gluten dan tepung pisang raja.

4.7.1 Karakteristik Responden

1. Jenis Kelamin

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin dari frekuensi dan persentase dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.19 Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

| No | Jenis Kelamin | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|---------------|-----------|----------------|
| 1 | Pria | 13 | 43.3 |
| 2 | Wanita | 17 | 56.7 |
| Total | | 30 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Pada Tabel 4.19 diatas, frekuensi jenis kelamin wanita lebih besar dibandingkan pria dengan jumlah 17 orang dan persentase sebesar 56.7 % dan pria dengan frekuensi berjumlah 13 orang dan persentase sebesar 43.3 %.

2. Usia

Karakteristik responden berdasarkan usia dari frekuensi dan persentase dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.20 Responden Berdasarkan Usia

| No | Usia | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|-------|-----------|----------------|
| 1 | 15-20 | 1 | 3.3 |
| 2 | 21-25 | 16 | 53.3 |
| 3 | 26-30 | 3 | 10 |
| 4 | 31-35 | 3 | 10 |
| 5 | 36-40 | 1 | 3.3 |
| 6 | 41-45 | 1 | 3.3 |
| 7 | 46-50 | 3 | 10 |
| 8 | >51 | 2 | 6.7 |
| Total | | 30 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Pada tabel 4.20, terdapat usia responden yang paling banyak yaitu rentang usia 21-25 tahun dengan frekuensi berjumlah 16 orang dan persentase sebanyak 53.3%. Rentang usia 46-50 tahun berjumlah 3 orang, 26-30 tahun berjumlah 3 orang, 31-35 orang berjumlah 3 orang dan rentang usia lainnya yang berjumlah masing-masing 1 orang.

3. Pekerjaan

Karakteristik responden berdasarkan pekerjaan dari frekuensi dan persentase dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.21 Responden Berdasarkan Pekerjaan

| No | Pekerjaan | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|-------------------|-----------|----------------|
| 1 | Pelajar/Mahasiswa | 5 | 16.7 |
| 2 | PNS/Pensiunan | 5 | 16.7 |
| 3 | Wiraswasta | 3 | 10 |
| 4 | Pegawai Swasta | 12 | 40 |
| 5 | Ibu Rumah Tangga | 5 | 16.7 |
| Total | | 30 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.21 responden yang bekerja sebagai pegawai swasta berjumlah 12 orang, PNS atau pensiunan berjumlah 5 orang, Ibu rumah tangga berjumlah 5 orang, pelajar atau mahasiswa berjumlah 5 orang dan wiraswasta berjumlah 3 orang.

4. Responden Mengenai Minat Mengonsumsi Produk Bebas Gluten

Karakteristik responden berdasarkan minat mengonsumsi produk bebas gluten dari frekuensi dan persentase dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.22 Responden Mengenai Minat Mengonsumsi Produk Bebas Gluten

| No | Minat Mengonsumsi Produk Bebas Gluten | Frekuensi | Persentase (%) |
|--------------|---------------------------------------|-----------|----------------|
| 1 | Alergi Gluten | 8 | 26.7 |
| 2 | Mementingkan Pola Hidup Sehat | 19 | 63.3 |
| 3 | Menderita <i>celiac disease</i> | 0 | 0 |
| 4 | Anak/Keluarga Alergi Gluten | 2 | 6.6 |
| 5 | Tidak Berminat | 1 | 3.3 |
| Total | | 30 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.22 diatas. Responden yang berminat mengonsumsi produk bebas gluten dengan alasan alergi gluten berjumlah 8 orang, responden yang mementingkan pola hidup sehat berjumlah 19 orang dengan jumlah yang paling banyak, alasan Anak atau Keluarga yang alergi gluten berjumlah 2 orang. Sedangkan responden yang tidak berminat mengonsumsi produk bebas gluten berjumlah 1 orang.

2. Responden Mengenai Pengalaman Mengonsumsi Olahan Tepung Pisang Raja

Karakteristik responden berdasarkan pengalaman mengonsumsi olahan tepung pisang raja dari frekuensi dan persentase dapat dilihat sebagai berikut

Tabel 4.23 Responden Mengenai Pengalaman Mengonsumsi Olahan Tepung Pisang Raja

| No | Pengalaman Mengonsumsi Olahan Tepung Pisang Raja | Frekuensi | Persentase (%) |
|----|--|-----------|----------------|
| 1 | Pernah | 3 | 10 |
| 2 | Tidak | 27 | 90 |

| | | |
|--------------|-----------|------------|
| Total | 30 | 100 |
|--------------|-----------|------------|

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel 4.23 diatas, sebanyak 27 orang atau 90% responden tidak pernah mengkonsumsi olahan tepung pisang raja dan 3 orang atau 10% responden pernah mengkonsumsi olahan tepung pisang raja.

4.7.2 Karakteristik Kualitas Produk

1. Karakteristik Tampilan

Tampilan merupakan salah satu aspek yang berguna untuk memikat daya tarik produk melalui indera penglihatan. Tampilan berupa keadaan warna dan bentuk produk. Berikut merupakan tabel penilaian responden terhadap tampilan

Tabel 4.24 Penilaian Responden Terhadap Tampilan

| Skor Jawaban | Nilai | | Hasil Skor |
|-----------------------|-----------|----------------|------------|
| | Frekuensi | Persentase (%) | |
| 5 = Sangat Suka | 11 | 36.7 | 55 |
| 4 = Suka | 12 | 40 | 48 |
| 3 = Cukup Suka | 7 | 23.3 | 21 |
| 2 = Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| 1 = Sangat Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 | 124 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.24 penilaian responden terhadap tampilan produk, perolehan tanggapan suka berjumlah 12 responden dengan hasil skor 48. Responden yang memberikan tanggapan sangat suka terhadap produk *thumbprint cookies* berjumlah 11 orang dengan hasil skor 55 dan responden yang memberikan tanggapan cukup suka berjumlah 7 orang dengan hasil skor 21. Dari perolehan skor yang didapat secara keseluruhan yaitu 124, hasil skor tersebut berada pada skala kelas interval 104-128 yang berarti suka sehingga dapat disimpulkan bahwa produk dapat diterima oleh konsumen berdasarkan tampilan produk dan penilaian suka.

2. Karakteristik Tekstur

Tekstur merupakan salah satu elemen yang menggunakan indera pengecap dan peraba untuk memberi tanggapan produk. Berikut merupakan tabel penilaian responden terhadap tekstur

Tabel 4.25 Penilaian Responden Terhadap Tekstur

| Skor Jawaban | Nilai | | Hasil Skor |
|-----------------------|-----------|----------------|------------|
| | Frekuensi | Persentase (%) | |
| 5 = Sangat Suka | 19 | 63.3 | 95 |
| 4 = Suka | 7 | 23.3 | 28 |
| 3 = Cukup Suka | 4 | 13.3 | 12 |
| 2 = Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| 1 = Sangat Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 | 135 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.25 dapat disimpulkan bahwa produk *thumbprint cookies* sangat disukai oleh 19 orang responden dengan hasil 95 dan 7 orang responden suka terhadap tekstur dengan hasil skor 28. Adapun responden yang cukup suka berjumlah 4 orang dengan skor 12. Dari perolehan skor yang didapat secara keseluruhan yaitu 135, hasil skor tersebut berada pada skala kelas interval 129-150 yang berarti bahwa konsumen sangat menyukai tekstur produk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *thumbprint cookies* diterima konsumen berdasarkan karakteristik tekstur dengan penilaian sangat suka.

3. Karakteristik Aroma

Aroma merupakan salah satu elemen yang menggunakan indera penciuman untuk memberi tanggapan produk. Berikut merupakan tabel penilaian responden terhadap tekstur

Tabel 4.26 Penilaian Responden Terhadap Aroma

| Skor Jawaban | Nilai | | Hasil Skor |
|-----------------------|-----------|----------------|------------|
| | Frekuensi | Persentase (%) | |
| 5 = Sangat Suka | 10 | 33.3 | 50 |
| 4 = Suka | 12 | 40 | 48 |
| 3 = Cukup Suka | 8 | 26.7 | 24 |
| 2 = Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| 1 = Sangat Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 | 122 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel 4.26 data diatas, memperoleh responden yang memberikan tanggapan suka dengan aroma *thumbprint cookies* berjumlah 12 orang dengan hasil skor 48. Responden yang memberikan tanggapan sangat suka terhadap aroma berjumlah 10

orang memperoleh hasil skor 50, adapun jawaban cukup suka berjumlah 8 orang dengan hasil skor 24. Dari perolehan skor yang didapat secara keseluruhan yaitu 122, hasil skor tersebut berada pada skala kelas interval 104-128 yang berarti konsumen menyukai produk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *thumbprint cookies* dapat diterima oleh konsumen berdasarkan aroma dan penilaian suka.

4. Karakteristik Rasa

Rasa merupakan salah satu elemen yang menggunakan indera pengecap untuk memberi tanggapan produk. Berikut merupakan tabel penilaian responden terhadap tekstur

Tabel 4.27 Penilaian Responden Terhadap Rasa

| Skor Jawaban | Nilai | | Hasil Skor |
|-----------------------|-----------|----------------|------------|
| | Frekuensi | Persentase (%) | |
| 5 = Sangat Suka | 19 | 63.3 | 95 |
| 4 = Suka | 8 | 26.7 | 32 |
| 3 = Cukup Suka | 3 | 10 | 9 |
| 2 = Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| 1 = Sangat Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 | 136 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel 4.27 diatas, memperoleh 19 orang responden yang memberikan tanggapan sangat suka terhadap rasa berjumlah 19 orang dengan hasil skor 95, responden yang memberikan tanggapan suka terhadap rasa *thumbprint cookies* berjumlah 8 orang dengan hasil skor sebanyak 32. Responden yang memberikan skor cukup suka terhadap rasa *thumbprint cookies* berjumlah 3 orang dengan hasil skor sebesar 9. Dari perolehan skor yang didapat secara keseluruhan yaitu 136, hasil skor tersebut berada pada skala kelas interval 129-150 yang berarti responden sangat menyukai rasa produk. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk *thumbprint cookies* dapat diterima oleh konsumen berdasarkan penilaian sangat suka terhadap rasa.

5. Karakteristik Kemasan

Kemasan digunakan untuk melindungi dan meningkatkan daya tarik produk, aspek ini menggunakan indera penglihatan dan peraba. Penilaian yang

dilakukan oleh panelis konsumen berdasarkan pengalaman yang dirasakan dalam melihat produk *thumbprint cookies*. Berikut merupakan tabel penilaian responden terhadap kemasan produk

Tabel 4.28 Penilaian Responden Terhadap Kemasan

| Skor Jawaban | Nilai | | Hasil Skor |
|-----------------------|-----------|----------------|------------|
| | Frekuensi | Persentase (%) | |
| 5 = Sangat Suka | 12 | 40 | 60 |
| 4 = Suka | 13 | 43.3 | 52 |
| 3 = Cukup Suka | 5 | 16.7 | 15 |
| 2 = Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| 1 = Sangat Tidak Suka | 0 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 | 127 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Tabel 4.28 diatas terdapat 13 orang responden yang memberikan tanggapan suka terhadap produk *thumbprint cookies* dengan hasil skor 52. Responden yang memberikan tanggapan sangat suka berjumlah 12 orang dengan hasil skor 60. Responden yang memberikan tanggapan cukup suka berjumlah 5 orang dengan hasil skor 15. Dari perolehan skor yang didapat secara keseluruhan yaitu 127, hasil skor tersebut berada pada skala kelas interval 104-128 yang berarti penilaian suka. Data tersebut dapat disimpulkan bahwa kemasan *thumbprint cookies* cukup aman dan menarik sehingga dapat diterima oleh konsumen berdasarkan hasil penilaian suka.

4.7.3 Uji Daya Terima Konsumen Berdasarkan Harga Jual

Uji penerimaan berdasarkan harga jual bertujuan untuk mengetahui harga yang diharapkan oleh konsumen. Berikut merupakan tabel responden berdasarkan

Tabel 4.29 Responden Berdasarkan Harga Jual

| Perkiraan Harga | Frekuensi | Persentase (%) |
|-----------------|-----------|----------------|
| Rp. 23.000,- | 4 | 13.3 |
| Rp. 24.000,- | 0 | 0 |
| Rp. 27.000,- | 16 | 53.3 |
| Rp. 30.000,- | 10 | 33.3 |
| Rp. 33.000 | 0 | 0 |
| Jumlah | 30 | 100 |

(Sumber : Data diolah penulis, 2021)

Berdasarkan tabel 4.29 Uji penerimaan konsumen terhadap harga jual produk *thumbprint cookies* menunjukkan bahwa harga yang diharapkan oleh konsumen adalah Rp. 27.000,- dengan frekuensi responden yang menjawab berjumlah 16 orang, kemudian 10 orang responden mengharapkan harga Rp. 30.000,-. Dan 4 orang responden mengharapkan harga Rp. 23.000,-

4.8 Matriks Analisis

Matriks analisis merupakan tahapan proses produksi sebuah produk. Berikut merupakan matriks analisis yang dilakukan oleh penulis :

Tabel 4.30 Matriks Analisis

| No | Tahapan Analisis | Hasil Analisis |
|----|--|---|
| 1 | <i>Kitchen Project</i> | Peneliti melakukan uji coba produk kedalam 3 (tiga) formulasi, yang bertujuan untuk memperoleh formulasi terbaik yang akan menjadi standar resep. Formulasi sampel produk diantaranya adalah 100% tepung pisang raja, 75% tepung pisang raja dengan 25% tepung beras, dan 50% tepung pisang raja dengan 50% tepung beras. |
| 2 | Uji Organoleptik | Pengujian ini dilakukan kepada 6 orang panelis ahli dan terlatih, dengan menilai ke 3 (tiga) formulasi sampel. Dengan hasil akhir yaitu formulasi sampel 3 yang dijadikan sebagai standar resep. |
| 3 | Pembuatan <i>thumbprint cookies</i> tepung pisang raja | <ol style="list-style-type: none"> 1) Kocok margarine, kuning telur, <i>vanilla essence</i>, susu bubuk dan keju cheddar hingga tercampur rata 2) Masukkan tepung pisang, tepung terigu, baking powder dan tepung maizena yang telah disaring, kemudian aduk rata 3) Bulatkan adonan dan tekan bagian tengahnya menggunakan jempol atau jari telunjuk 4) Panggang adonan dengan suhu 150' c selama 10-15 menit 5) Angkat dan tambahkan <i>topping</i> dan olesi kuning telur |

| | | |
|---|--------------------------|--|
| | | <p>6) Panggang kembali dengan suhu 150°c selama 10 menit</p> <p>7) Angkat, dinginkan dan susun kedalam kemasan</p> |
| 4 | Kemasan | Kemasan yang digunakan produk <i>thumbprint cookies</i> tepung pisang raja adalah kemasan toples mika dengan kualitas terbaik, dilapisi dengan label yang didalamnya tercantum kandungan gizi, merk, alamat, kontak, deskripsi dan komposisi produk. |
| 5 | Harga Jual | Harga jual <i>thumbprint cookies</i> tepung pisang raja adalah Rp. 30.000,- berdasarkan perhitungan <i>food costing</i> |
| 6 | Analisis Promosi | Promosi yang dapat diterapkan oleh penulis adalah promosi melalui media sosial atau <i>digital marketing</i> menggunakan aplikasi tiktok dan instagram |
| 7 | Uji Daya Terima Konsumen | Pengujian dilakukan kepada 30 orang yang menjadi panelis konsumen dan target pasar dengan latar belakang beragam untuk mengukur daya terima berdasarkan nilai tingkat kesukaan. |