

EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KOPI *ESPRESSO* SEBAGAI ALTERNATIF VARIAN RASA

Rosie Oktavia Puspita Rini, Muhamad Rafi Abdul Malik

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

ABSTRACT

The new taste presented by the addition of espresso coffee in making semprong cakes can also be an alternative for the community to enjoy semprong cakes. This research is an experimental study of making semprong cakes with the addition of espresso coffee levels of 30%, 60% and 90%. Experiments were carried out on 15 trained panelists and 20 untrained panelists. Based on the results of the hedonic quality test, the results obtained were that as many as 20 people, starting from 20 combined panelists, 10 trained panelists, and 10 untrained panelists stated that the coconut milk substitute semprong cake experiment with espresso coffee had significant differences in the color aspect, aroma, texture, and taste. Based on the results of the hedonic test, it was found that as many as 15 people including 15 combined panelists, 5 trained panelists, and 10 untrained panelists stated that they preferred color, aroma, texture, and taste in the sample. A (30%) which has a dark brown color, coffee aroma, very crunchy texture, and a sweet and slightly bitter taste.

Keywords: *Espresso Coffee, Semprong, Organoleptic*

ABSTRAK

Cita rasa baru yang dihadirkan oleh penambahan kopi espresso dalam membuat kue semprong juga dapat menjadi salah satu alternatif masyarakat dalam menikmati kue semprong. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen pembuatan kue semprong dengan penambahan kopi espresso kadar 30%, 60%, dan 90%. Eksperimen dilakukan terhadap 15 orang panelis terlatih dan 20 orang panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa, sebanyak 20 orang mulai dari panelis gabungan sebanyak 20 orang, panelis terlatih sebanyak 10 orang, serta panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi espresso terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil bahwa sebanyak 15 orang diantaranya panelis gabungan sebanyak 15 orang, panelis terlatih sebanyak 5 orang, serta panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang menyatakan lebih menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel A (30%) yang memiliki warna coklat tua, aroma bau kopi, tekstur yang sangat renyah, dan rasa yang manis dan sedikit pahit.

Kata Kunci: *Kopi Espresso, Kue Semprong, Organoleptik*

PENDAHULUAN

Hasil sektor pertanian berupa produksi kopi sebagai komoditas yang sangat penting dalam perekonomian dan Indonesia mampu menempati posisi ketiga di dunia pada tahun 2020. Pada posisi pertama sebagai penghasil kopi terbesar di dunia adalah negara Brasil dengan jumlah kopi yang dihasilkan sebanyak 63,4 juta karung berukuran 60 kilogram tahun 2020. Kemudian Vietnam menduduki posisi kedua sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan jumlah kopi yang mampu dihasilkan sebanyak 29 juta karung. Sementara Indonesia sendiri menduduki posisi ketiga sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan jumlah kopi yang dihasilkan sebanyak 11,95 juta karung.

Di Indonesia sendiri, kopi menjadi salah satu minuman yang sangat populer, mulai dari anak muda hingga orang tua menyukai minuman yang terkenal dengan warna hitam dan rasa pahit ini, hal ini membuat masyarakat yang mengkonsumsi kopi semakin

berkembang setiap tahunnya. Penyesuaian yang dimaksud adalah perbaikan di semua tingkatan perlu terus dilakukan untuk mengantisipasi kepentingan di masa depan (Rini et al., 2023). Menurut data International Coffee Organization (ICO) pada periode tahun 2020/2021 Indonesia mencapai rekor terbesarnya dalam mengkonsumsi kopi hingga menjadi yang terbesar kelima di dunia yang mencapai 5 juta kantong berukuran 60 kilogram. Jumlah tersebut meningkat 4,04% dibandingkan pada periode sebelumnya yaitu sebesar 4,81 juta kantong berukuran 60 kilogram. Konsumsi kopi di Indonesia pada periode 2020/2021 pun menjadi yang tertinggi dalam satu dekade terakhir (Mahmudan, 2022).

Hal ini juga mengacu pada perkembangan industri kopi di Indonesia seperti *Coffee Shop* yang semakin populer dikalangan masyarakat salah satu pemicunya karena adanya budaya nongkrong sambil ngopi yang justru membuat bisnis kopi semakin bertumbuh. Terbukti pada tahun 2019 jumlah gerai kopi di Indonesia mencapai lebih dari 2.950 gerai. Meningkat hampir tiga kali lipat

dibandingkan pada tahun 2016, yang hanya 1.000 gerai. Di mana market value yang dihasilkan mencapai Rp 4,8 triliun market.

Seiring populernya tren kopi di masyarakat dari tahun ke tahun, hal ini juga memicu perkembangan bisnis di bidang kuliner, di mana rata-rata setiap *Coffee Shop* di Indonesia menyediakan hidangan makanan baik makanan berat maupun makanan ringan atau camilan sebagai makanan pendamping kopi.

Makanan yang pada awalnya difungsikan sebagai penghilang rasa lapar mulai bergeser peran dan fungsinya menjadi salah satu sarana untuk aktualisasi diri, penciptaan value atau experience dalam masing-masing individu selain sebagai mengurangi rasa stress walaupun untuk sementara (Afriani et al., 2022). Selain itu, camilan juga sebagai salah satu alternatif pengganjal perut sembari untuk menunggu waktu makan makanan berat. Berbagai cara dapat dilakukan untuk membuat produk olahan camilan, mulai dari camilan yang digoreng, camilan yang direbus, camilan yang dipanggang, dan masih banyak lagi cara pengolahan lainnya. Untuk menciptakan cita rasa baru yang berbeda dari camilan yang sudah ada ataupun aslinya, dapat menambahkan berbagai macam bahan atau bumbu tambahan seperti menggunakan rempah-rempah, produk nabati, dan produk hewani.

Salah satu bahan baku yang sering digunakan dalam membuat camilan hingga makanan penutup di Indonesia adalah santan yang berasal dari salah satu hasil olahan pohon kelapa, selain dapat memberikan cita rasa yang gurih santan juga dapat mempengaruhi tekstur dan aroma sebuah makanan (Rini, 2021). Banyaknya penggunaan santan pada produk makanan di Indonesia yang salah satunya adalah camilan ringan maupun makanan penutup, hal ini dipengaruhi karena kelapa menjadi salah satu komoditas pangan terbesar di Indonesia.

Komoditas kelapa (*Cocos nucifera L*) merupakan tanaman perkebunan yang cukup besar kontribusinya terhadap perekonomian Indonesia. Perkebunan kelapa memiliki luasan kedua terbesar di Indonesia setelah perkebunan kelapa sawit. Sebagian besar produksi kelapa Indonesia dimanfaatkan untuk konsumsi dan industri dalam negeri. Industri tersebut berupa industri rumah tangga, kecil, dan menengah yang membutuhkan bahan baku kelapa sebagai upaya diversifikasi produk kelapa sehingga memiliki nilai tambah. Alternatif produk yang dapat dikembangkan dari kelapa antara lain *virgin coconut oil (VCO)*, gula kelapa, oleokimia, kelapa parut kering, santan atau *coconut cream/milk*, arang tempurung, karbon aktif dan serat kelapa (Basri Hariadi, 2017).

Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, produksi kelapa nasional mencapai 2,85 juta ton pada 2021. Jumlah tersebut meningkat 1,47% dibandingkan tahun sebelumnya yang sebesar 2,81 juta ton. Riau menjadi provinsi sentra kelapa terbesar di Tanah Air dengan produksi hingga 395 ribu ton pada 2021. Setelah Riau, Sulawesi Utara menyusul dengan produksi sebesar 271,1 ribu ton. Daerah penghasil kelapa terbesar di Riau

terdapat di Kabupaten Indragiri Hilir, yang berbatasan dengan provinsi Jambi. Kabupaten ini menjadi satu-satunya di Indonesia yang menerapkan usaha tani kelapa hibrida. Negara-negara yang menjadi tujuan ekspor kelapa Indonesia, antara lain Amerika Serikat, Belanda, Korea Selatan, Tiongkok, Jepang, Singapura, Filipina, dan Malaysia (Monavia Ayu Rizaty, 2022).

Dari sekian banyak camilan yang sudah beredar di masyarakat khususnya yang menggunakan santan, baik itu camilan asli dari berbagai daerah di Indonesia maupun camilan yang berasal dari luar negeri, tidak sedikit makananyang memiliki rasa monoton atau sudah tidak sesuai pada zamannya saat ini, sehingga terasa kurang populer di kalangan milenial (Auliana et al., 2021). Penerapan strategi pemasaran yang tepat sangat diperlukan dalam berwirausaha karena merupakan salah satu pilar untuk meningkatkan pendapatan yang dapat dihasilkan dan untuk tetap bertahan di tengah persaingan yang ketat (Dermawan et al., 2022). Maka sangat diperlukan pengembangan dengan mengubah atau menggabungkan bahan dasar dan bahan pendukung yang baru. Dengan demikian maka akan di dapatkan sebuah varian terbaru, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, ataupun hanya sekadar perubahan dari segi warna. Dari beberapa jenis camilan di Indonesia yang menggunakan santan, dalam hal ini eksperimen akan lebih difokuskan pada camilan kue semprong. Kue “semprong” adalah kue tradisional yang dibuat dari bahan tepung terigu, telur, gula, susu bubuk, margarine dan santan (Montolalu et al., 2019).

Hingga saat ini kue semprong masih menjadi salah satu camilan yang disukai oleh masyarakat terutama kawula muda, hal ini terbukti dari penelitian sederhana yang penulis lakukan terhadap beberapa panelis (Hasan et al., 2014). Dengan mencampurkan bahan utama dengan bahan yang baru untuk pembuatan kue semprong, maka akan tercipta varian rasa, warna, serta aroma dari kue semprong tersebut (Basrin, 2020). Sebuah pengembangan sangat diperlukan guna menciptakan sesuatu yang berbeda dari yang sudah ada sebelumnya, baik itu perbedaan kualitas, aroma, warna, rasa, dan tekstur. Bahan-bahan utama dan bahan campuran ini lah yang nantinya akan menentukan tingkat variasi rasa yang berbeda. Dengan memfokuskan eksperimen pada jenis camilan kue semprong maka peneliti akan mencampurkan bahan utama dari kue semprong dan kopi *espresso* dengan takaran tertentu. Dengan pencampuran ini diharapkan dapat memperoleh sesuatu yang baru, baik dari segi kualitas, aroma, warna, rasa, dan teksturnya. Seperti yang kita ketahui, rasa dari sebuah makanan sangat menentukan tingkat kesukaan dan kepuasan masyarakat terhadap sebuah makanan (Priantini & Rahmawati, 2021). Rasa merupakan faktor penilaian yang tidak dapat dilepaskan dari sebuah makanan. Semakin enak rasa suatu makanan maka semakin tinggi tingkat kesukaan seseorang terhadap makanan tersebut, begitu pula sebaliknya, semakin tidak enak rasa dari sebuah makanan maka akan banyak yang enggan untuk mengkonsumsinya. Rasa suatu makanan yang variatif pun sangat diperlukan, karena makanan dengan rasa yang sama, jika dikonsumsi terus menerus

tentu akan menyebabkan kejenuhan atau kebosanan. Untuk dapat menghindari kebosanan inilah diperlukan adanya pengembangan rasa yang ada pada makanan (Damayanti & Indrawati, 2016).

Cita rasa baru yang akan dihadirkan oleh penggunaan kopi *espresso* dalam membuat kue semprong juga dapat menjadi salah satu alternatif masyarakat dalam menikmati kue semprong. Seiring terus bertumbuhnya penikmat kopi di kalangan masyarakat Indonesia maupun mancanegara, dalam hal ini kue semprong kopi *espresso* juga diharapkan untuk terus tumbuh dalam meningkatkan wisata kuliner yang perlu dicoba oleh wisatawan. Dengan diadakannya Kepulauan Riau sebagai daerah wisata, maka sangat diperlukan terobosan baru di dalam wisatanya. Salah satu jenis wisata yang juga memerlukan terobosan adalah wisata kuliner. Dengan memperkenalkan varian rasa dari kue semprong kopi *espresso* kepada wisatawan yang berkunjung diharapkan dapat memberikan dampak positif bagi wisata kuliner Indonesia khususnya di Kepulauan Riau.

Dari uraian di atas, dapat diketahui bahwa masih banyak yang perlu dilakukan oleh pembuat makanan ringan atau camilan yang salah satunya adalah dengan menambah varian rasa. Dengan banyaknya varian rasa pada makanan, tentu akan menambah keanekaragaman cita rasa kuliner yang ada termasuk pada kuliner.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Bahan Penelitian

Kue semprong dibuat dengan cara manual yaitu dengan menggunakan cetakan yang terbuat dari dua buah besi yang pipih dan memiliki bentuk persegi dengan lebar hingga 20 cm, lalu masing-masing saling dikaitkan hingga membentuk seperti jepitan dengan gagang sebagai pegangan (Harijono et al., 2001). Setiap sisi memiliki ukiran yang akan menempel pada kue semprong ketika pemanggangan di atas api (Putri, 2018). Bahan dalam pembuatan kue semprong diantaranya :

Tabel 2.1 Standar Resep Kue Semprong

Bahan	P1 (30%)	P2 (60%)	P3 (90%)
Tepung Beras	250 gr	250 gr	250 gr
Tepung Sagu	60 gr	60 gr	60 gr
Telur	3 btr	3 btr	3 btr
Gula Halus	160 gr	160 gr	160 gr
Santan	175 ml	100 gr	25 gr
Margarine	3 sdm	3 sdm	3 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Kopi Espresso	75 ml	150 ml	225 ml

Sumber : Kue Kering Terfavorit, 2015

Proses Pembuatan Kue Semprong

1. Kocok gula dan telur dalam satu wadah
2. Masukkan tepung beras dan tepung sagu sambil diayak, aduk sampai rata.
3. Masukkan santan dan margarin leleh, aduk rata.
4. Lalu masukkan wijen dan garam, aduk rata.
5. Panaskan cetakan kue semprong, tuangkan satu

sendok adonan ke cetakan.

6. Tutup cetakannya, kemudian masak di atas api sambal di bolak-balik cetakan sampai hampir kering
7. Buka cetakan tersebut, lalu gunakan sumpit panjang untuk gulung kue semprong. Taruh di nampan agar suhunya turun.
8. Simpan kue semprong yang sudah dingin di wadah kedap udara.

. *Espresso* adalah suatu metode untuk menyiapkan kopi yang bijinya sudah digiling halus hingga menjadi bubuk kopi untuk siap diminum. Pada tahap tersebut, air panas bertekanan tinggi disemburkan diatas bubuk kopi untuk menghasilkan rasa yang sangat pekat dan kuat. Hal ini membutuhkan ketepatan dan konsistensi dalam menemukan keseimbangan yang relatif sempurna antara gilingan, suhu, dan tekanan uap air (Santoso, 2019).

Komposisi santan bergantung pada variasi kelapa yang digunakan, dan umur buah kelapa. Santan merupakan bentuk emulsi minyak dalam air dengan protein tinggi sebagai stabilisator emulsi. Air sebagai fase pendispersi dan minyak sebagai fase terdispersi. Apabila dibiarkan santan akan memisah menjadi dua 6 bagian, pada bagian atas santan terdapat kandungan minyak dan skim sedangkan pada bagian bawah santan mengandung air atau santan cair.

Tempat Pelaksanaan

Eksperimen produk akan dilaksanakan pada bulan Oktober – Desember 2022 di Laboraturium Kampus Politeknik Pariwisata Batam

Metode yang Digunakan

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Objek penelitian yang peneliti gunakan adalah tiga sampel kue semprong dengan campuran kopi *espresso* sebanyak 30%, 60%, dan 90%. Pada penelitian ini, subjek penelitiannya adalah 35 orang panelis yang terdiri dari 15 orang panelis terlatih dan 20 orang panelis tidak terlatih. Objek penelitian kali ini adalah kue semprong kopi *espresso*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji hedonik dan uji mutu hedonik.

Variabel bebas merupakan yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (variabel terikat) (Sugiyono, 2013). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah penggunaan kopi *espresso* dengan persentase yang berbeda. Variabel dependen (variabel terikat) merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah daya terima produk kue semprong terhadap masyarakat dan panelis yang meliputi aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur. Variabel control adalah variabel yang dikendalikan atau dibuat konstan sehingga

pengaruh variabel independent terhadap variabel dependen tidak dipengaruhi oleh factor luar yang tidak diteliti. Variabel control pada penelitian ini adalah peralatan yang digunakan, bahan baku yang digunakan, jumlah bahan baku, dan proses pembuatan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian uji mutu hedonik dan ujihedonik yang telah dilakukan terhadap kue semprong dengan substitusi santan dengan kopi *espresso* dengan 3 sampel yaitu sampel A (30%), sampel B (60%), dan sampel C (90%). Berikut hasil dan pembahasan dalam penelitian ini.

Hasil Uji Mutu Hedonik

a. Warna

Berdasarkan hasil penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.1 yaitu nilai sig 0,000 dimana nilai sig < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada rasa terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.1 diperoleh nilai warna tertinggi sebesar 4,8 yaitu sampel C (90%) dengan kriteria coklat gelap yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat warna pada kue semprong semakin gelap.

b. Aroma

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.3 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	7	47%	2	13%	0	0%
Suka	4	7	47%	7	47%	1	7%
Agak Suka	3	1	7%	5	33%	7	47%
Tidak suka	2	0	0%	1	7%	5	33%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	2	13%
Total		15		15		15	

perbedaan nyata pada aroma terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.2 diperoleh nilai aroma tertinggi sebesar 4,6 yaitu sampel C (90%) dengan kriteria bau kopi kuat yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi

espresso pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat aroma kopi pada kue semprong semakin kuat.

c. Tekstur

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.5 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada tekstur terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.3 diperoleh nilai tekstur tertinggi sebesar 4,95 yaitu sampel A (30%) dengan kriteria sangat renyah yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* sebanyak 30% pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat tekstur kue semprong sangat renyah.

d. Rasa

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.7 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_o (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada rasa terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.4 diperoleh nilai rasa tertinggi sebesar 5 yaitu sampel A (30%) dengan kriteria manis dan sedikit pahit yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* sebanyak 30% pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat rasa pada kue semprong menjadi sedikit pahit.

Hasil Uji Mutu Hedonik

1. Warna

Berdasarkan tabel 4.25 uji hedonik panelis gabungan pada aspek warna kue semprong dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki jumlah 7 panelis sangat suka dengan persentase 47%, 7 panelis suka dengan persentase 47%, dan 1 panelis agak suka dengan persentase 7%. Sampel B (60%) memiliki 2 panelis sangat suka dengan persentase 13%, 7 panelis suka dengan persentase 47%, 5 panelis agak suka dengan

persentase 33%, dan 1 panelis tidak suka dengan persentase 7%. Sampel C (90%) memiliki 1 panelis suka dengan persentase 7%, 7 panelis agak suka dengan persentase 47%, 5 panelis tidak suka dengan persentase 33%, dan 2 panelis sangat tidak suka dengan persentase 13%.

Tabel 4.1 Hasil Skor Warna Kue Semprong Panelis Gabungan

2. Aroma

Berdasarkan tabel 4.26 uji hedonik pada aspek aroma kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 11 panelis sangat suka dengan persentase 73% dan 4 panelis suka dengan persentase 27%. Sampel B (60%) memiliki 5 panelis sangat suka dengan persentase 33%, 8 panelis suka dengan persentase 53%, dan 2 panelis agak suka dengan persentase 13%. Sampel C (90%) memiliki 5 panelis suka dengan persentase 33%, 8 panelis agak suka dengan persentase 53%, dan 2 panelis tidak suka dengan persentase 13%.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	11	73%	5	33%	0	0%
Suka	4	4	27%	8	53%	5	33%
Agak Suka	3	0	0%	2	13%	8	53%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	2	13%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Tabel 4.2 Hasil Skor Aroma Kue Semprong Panelis Gabungan

3. Tekstur

Berdasarkan tabel 4.27 uji hedonik pada aspek tekstur kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 13 panelis sangat suka dengan persentase 87% dan 2 panelis suka dengan persentase 13%. Sampel B (60%) memiliki 6 panelis sangat suka dengan persentase 40% dan 9 panelis suka dengan persentase 60%. Sampel C (90%) memiliki 1 panelis sangat suka dengan persentase 7%, 10 panelis suka dengan persentase 67%, 3 panelis agak suka dengan persentase 20%, dan 1 panelis tidak suka dengan persentase 7%.

Pembahasan

Pembahasan yang komprehensif menjelaskan mengapakan bagaimana hasil penelitian dilakukan, dan tidak hanya mengungkapkan kembali hasil yang

disebutkan di atas dalam bentuk kalimat, bukan mengulanginya. Kalimat penutup harus diberikan pada akhir pembahasan.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	13	87%	6	40%	1	7%
Suka	4	2	13%	9	60%	10	67%
Agak Suka	3	0	0%	0	0%	3	20%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	1	7%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Tabel 4.3 Hasil Skor Tekstur Kue Semprong Panelis Gabungan

4. Rasa

Berdasarkan tabel 4.28 uji hedonik pada aspek rasa kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 14 panelis sangat suka dengan persentase 93% dan 1 panelis suka dengan persentase 7%. Sampel B (60%) memiliki 4 panelis sangat suka dengan persentase 27%, 8 panelis suka dengan persentase 53%, dan 3 panelis agak suka dengan persentase 20%. Sampel C (90%) memiliki 2 panelis suka dengan persentase 13%, 5 panelis agak suka dengan persentase 33%, 5 panelis tidak suka dengan persentase 33%, dan 3 panelis sangat tidak suka dengan persentase 20%.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	14	93%	4	27%	0	0%
Suka	4	1	7%	8	53%	2	13%
Agak Suka	3	0	0%	3	20%	5	33%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	5	33%

Suka							
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	3	20%
Total		15		15		15	

Tabel 4.4 Hasil Skor Rasa Kue Semprong Panelis Gabungan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian uji mutu hedonik dan uji hedonik yang telah dilakukan terhadap kue semprong dengan substitusi santan dengan kopi *espresso* dengan 3 sampel yaitu sampel A (30%), sampel B (60%), dan sampel C (90%) maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa, sebanyak 20 panelis gabungan menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Panelis terlatih menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Panelis tidak terlatih menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan yang nyata.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil bahwa sebanyak 15 panelis gabungan lebih menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel A (30%) yang memiliki warna coklat tua, aroma bau kopi, tekstur yang sangat renyah, dan rasa yang manis dan sedikit pahit.

DAFTAR PUSTAKA

- Afriani, M., Puspita Rini, R. O., & Gunawan, A. A. (2022). Analisis Gastronomi Makanan Tradisional Melayu Mie Lendir sebagai Daya Tarik Wisata Batam. *Tourism Scientific Journal*, 8(1), 1–11. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220>
- Auliana, R., Marwanti, Ekawatiningsih, P., Rinawati, W., & Munif, N. (2021). Pelatihan Usaha Kue Dan Roti Bagi Masyarakat Sekitar Kampus Wates Universitas Negeri Yogyakarta. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16. <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/44550/16580>
- Basrin, F. (2020). PENGARUH SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DENGAN TEPUNG SUKUN (*Artocarpus altilis*) TERHADAP MUTU KIMIA KUE SEMPRONG EFFECT OF SUBSTITUTION OF WHEAT FLOUR WITH Breadfruit (*Artocarpus altilis*) ON QUALITY CHEMICAL CAKE SEMPRONG. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 5(1), 7–14.
- Damayanti, E., & Indrawati, V. (2016). Pengaruh Substitusi Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Dan Penambahan Puree Labu Kuning (*Cucurbita*) Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong. *E-Jurnal Boga*, 5(1), 11–16.
- Dermawan, A. A., Putera, D. A., Rini, R. O. P., & ... (2022). Analisis Swot Pengembangan Umkm Xyz. ... *Dan Inovasi Bisnis*, 1(1), 11–20.
- Harijono, W.H, S., & F., I. (2001). Studi penggunaan proporsi tepung sorgum ketan dengan beras ketan dan tingkat kepekatan santan yang berbeda terhadap kualitas kue semprong. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 2(1), 1–11. <https://jtp.ub.ac.id/index.php/jtp/article/view/114>
- Hasan, L., Yusuf, N., & Mile, L. (2014). Pengaruh Penambahan *Kappaphycus alvarezii* terhadap Karakteristik Organoleptik dan Kimiawi Kue Tradisional Semprong. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan Universitas Gorontalo*, 2(3), 107–114.
- Montolalu, O. S., Langi, T. M., & Koapaha, T. (2019). Uji Organoleptik Dan Sifat Kimia Kue Semprong Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Dan Tepung Terigu. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 11(1). <https://doi.org/10.35791/jteta.11.1.2020.29973>
- Priantini, S. A., & Rahmawati, F. (2021). SUBSTITUSI TEPUNG GARUT PADA PEMBUATAN KUE SEMPRONG SEBAGAI PEMANFAATAN BAHAN PANGAN LOKAL. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana FT UNY*, 16(1), 1–8. <http://www.tfd.org.tw/opencms/english/about/background.html%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.cirp.2016.06.001%0Ahttp://dx.doi.org/10.1016/j.powtec.2016.12.055%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.ijfatigue.2019.02.006%0Ahttps://doi.org/10.1016/j.matlet.2019.04.024%0A>
- Rini, R. O. P. (2021). Analysis of the Development of Culinary Tourism Destination in Tanjungpinang City Through Semprong Cake Festival. *Kepariwisata: Jurnal Ilmiah*, 15(01), 12–21. <https://doi.org/10.47256/kepariwisataan.v15i01.147>
- Rini, R. O. P., Mulyadi, T., Gunawan, A. A., Afriani, M., & Ilham, W. (2023). Bimbingan Pengembangan Teknis Program Pembelajaran Praktikum Smk Di SMK Adimulia Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(2), 171–180.