

Pengaruh Penambahan Daun Bayam (*Amaranthus tricolor*) Kering pada Pembuatan *Butter cookies* terhadap Daya Terima Konsumen

Gunarsih Destynatalia, Ridawati, dan Alsuhenra
gdestynatalia@gmail.com

Program Studi Pendidikan Tata Boga
Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta

Abstrak: Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium pastry, Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta pada bulan Maret 2015 sampai Januari 2016 ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* sebesar 1,9%, 3,8%, 5,7% terhadap daya terima konsumen. Daya terima *butter cookies* dinilai berdasarkan uji mutu hedonik terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang. Data hasil penilaian panelis dianalisis dengan menggunakan uji friedman pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$. Hasil pengujian hipotesis dengan uji friedman menunjukkan terdapat pengaruh penambahan daun bayam kering dalam pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Untuk itu penelitian ini dilanjutkan dengan uji tuckey's. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan pada produk *butter cookies*, produk dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,8% direkomendasikan digunakan dalam pembuatan *butter cookies*, untuk pengoptimalan pemanfaatan hasil olahan bayam berupa daun bayam kering sebagai bahan tambahan makanan.

kata kunci : *butter cookies*, daun bayam kering, dan daya terima.

Abstract: This study aimed to determine the effect of dried spinach leaves on butter cookies by the consumer acceptance. This research was conducted at the Laboratory of pastry, Food and Nutrition program, Faculty of Engineering, State University Of Jakarta on March 2015 until January 2016. This study used experimental method. The addition of dried spinach leaves on butter cookies were 1.9%, 3.8%, 5.7% of consumer acceptance. Acceptance of butter cookies rated by hedonic quality test of aspects color, taste, by 30 panelist. Data were analyzed used friedman test at a significant rate $\alpha = 0.05$. The results of hypothesis testing friedman test showed that effect of addition dried spinach leaves on we're dried in the manufacture of butter cookies to consumer acceptance in the aspect of color, flavor, fragrant and texture. For this study followed by Tuckey's test. Based on the results test of the product butter cookies, product with addition of dried spinach leaves 1.8% on butter cookies was the best, and this recommended for butter cookies manufacture, to optimize the utilization of the processed spinach in the form of dried spinach leaves as a food additive.

Key word : butter cookie, dried spinach leaves, acceptance.

PENDAHULUAN

Butter cookies adalah kue yang menggunakan bahan utama mentega, gula, telur, tepung terigu protein rendah. *Butter cookies* biasanya tidak menggunakan perasa apapun, namun seiring berkembangnya zaman, banyak yang menambahkan perasa seperti vanilla, coklat, dan *greentea*. Salah satu variasi *butter cookies* adalah dengan ditambahkan sayuran. Sayuran yang dipilih di antara aneka sayuran lainnya adalah bayam.

Penambahan bayam dalam pembuatan *butter cookies* dilakukan dalam bentuk kering. Bayam memiliki keunggulan ketika dikeringkan dibanding dengan sayuran hijau lainnya yaitu, tidak mudah menghitam dan tidak terasa pahit. walaupun bayam memiliki aroma yang langu, ketika ditambahkan ke dalam *butter cookies*, aroma langu bayam tidak lagi tercium.

Butter cookies dipilih dalam penelitian ini, karena merupakan *cookies* yang memiliki aroma harum khas *butter* dan juga beraroma susu yang dapat menutupi aroma langu dari daun bayam kering. Penambahan bayam diharapkan dapat menambah kandungan serat pada *butter cookies*. Dengan adanya penelitian daun bayam kering yang ditambahkan ke dalam *butter cookies* diharapkan variasi terhadap makanan olahan dari daun bayam kering semakin beragam jenisnya. Penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* juga diharapkan dapat membuat orang yang tidak suka mengonsumsi sayur dapat mengonsumsi sayur dalam bentuk olahan lain. Pada penelitian ini peneliti menggunakan daun bayam kering dibandingkan dengan tepung bayam, karena warna *butter cookies* yang ditambahkan dengan daun bayam kering

hasilnya lebih baik daripada menggunakan tepung bayam.

Bayam (*Amaranthus tricolor*) adalah salah satu jenis sayuran yang banyak dikonsumsi. Masyarakat Indonesia mengenal dua jenis warna bayam yaitu hijau dan merah keunguan. Bayam hijau yang segar memiliki warna hijau cerah dan batang yang kokoh. Bayam yang sudah tidak dalam keadaan segar memiliki warna yang hijau pucat dari warna bayam segar yaitu hijau segar.

Pusat penanaman bayam di Indonesia adalah Jawa Barat (4.273 hektar), Jawa Tengah (3.479 hektar), dan Jawa Timur (3.022 hektar) atau menempati urutan ke-11 dari 18 jenis sayuran komersial yang dibudidayakan dan dihasilkan oleh Indonesia. Produk bayam nasional sebesar 72.369 ton atau rata-rata 22,63 kuintal per hektar (Syekh Fanis, 2013).

Bayam dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan seperti sayur bening, sayur bobor, urap, gado – gado, pecel, dan tumisan bayam, ternyata dapat diolah menjadi cemilan ringan yaitu keripik bayam. Bentuk olahan lain dari bayam adalah mie bayam. Bayam memiliki kandungan gizi seperti serat dan klorofil yang baik bagi tubuh.

Bayam merupakan tumbuhan yang tidak tahan lama dan mudah rusak. Terutama pada bagian daunnya, daun bayam yang telah rusak akan menjadi layu. Daun bayam yang telah layu akan berlendir, berubah warna dan kehilangan rasa serta kandungan gizi dari bayam berkurang. Daun bayam akan lebih efektif pemanfaatannya jika dikeringkan. yaitu dengan mengeringkan daun bayam yang dapat diubah menjadi bahan lebih tahan lama seperti dibuat daun bayam kering. Bayam dapat diaplikasikan menjadi berbagai bentuk olahan yang kaya akan serat. Salah satu produk pada penelitian ini yang ditambahkan serat dari daun bayam kering adalah *butter cookies*.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Pada penelitian ini dilakukan uji organoleptik agar dapat diketahui pengaruh penambahan daun bayam kering pada pembuatan *butter cookies* yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dengan tiga persentase yang berbeda yaitu. Uji organoleptik dilakukan kepada Mahasiswa program studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta sebanyak 30 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji daya terima secara keseluruhan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian, meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. akan dijelaskan pada aspek berikut ini :

Tabel 1. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Warna

Aspek Penilaian	Persentase <i>butter cookies</i> dengan penambahan daun bayam kering					
	1,8%		3,6%		5,7%	
	N	%	n	%	n	%
Sangat Suka	9	30	3	10	0	0
Suka	15	50	19	63,33	14	46,67
Agak Suka	6	20	8	26,67	8	53,33
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Tidak Suka						
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	4,1		3,8		3,4	
Min	3		3		3	
Max	5		5		4	
Modus	4		4		3	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering. Untuk penilaian pada aspek warna terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering dengan penambahan 1,9% lebih tinggi dari pada *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 3,8% dan 5,7%, dengan nilai rata-rata 4,1 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap warna *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,9%.

Tabel 2. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Persentase <i>butter cookies</i> dengan penambahan daun bayam kering					
	1,9%		3,8%		5,7%	
	N	%	n	%	n	%
Sangat Suka	7	23,33	2	6,67	0	0
Suka	19	63,33	18	60	13	46,67
Agak Suka	4	13,33	10	33,33	17	53,33
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	123		112		103	
Mean	4,1		3,7		3,4	
Min	3		3		3	
Max	5		5		4	
Modus	4		4		3	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering. Untuk penilaian pada aspek rasa terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering dengan penambahan 1,9% lebih tinggi dari pada *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 3,8% dan 5,7%, dengan nilai rata-rata 4,1 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap rasa *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,9%.

Tabel 3. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Persentase <i>butter cookies</i> dengan penambahan daun bayam kering					
	1,9%		3,8%		5,7%	
	N	%	n	%	n	%
Sangat Suka	13	43,33	8	26,67	0	0
Suka	14	46,67	10	33,33	14	46,67
Agak Suka	3	10	12	40	16	53,33
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	130		116		103	
Mean	4,3		3,8		3,4	
Min	3		3		3	
Max	5		5		4	
Modus	4		3		3	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering. Untuk penilaian pada aspek aroma terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering dengan penambahan 1,9% lebih tinggi

dari pada *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 3,8% dan 5,7%, dengan nilai rata-rata 4,3 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aroma *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,9%.

Tabel 4. Data Hasil Organoleptik terhadap Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Persentase <i>butter cookies</i> dengan penambahan daun bayam kering					
	1,9%		3,8%		5,7%	
	n	%	N	%	n	%
Sangat Suka	10	33,33	8	26,67	0	0
Suka	15	50	17	56,67	14	46,67
Agak Suka	5	16,67	5	16,67	16	53,33
Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100
Mean	4,1		4,1		3,4	
Min	4		3		3	
Max	5		5		4	
Modus	4		4		3	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering. Untuk penilaian pada aspek tekstur terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering dengan penambahan 1,9% lebih tinggi dari pada *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 3,8% dan 5,7%, dengan nilai rata-rata 4,1 yang termasuk dalam kategori suka.

Berdasarkan hasil hipotesis peneliti menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan terhadap tekstur *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,9%.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian bahwa penambahan daun bayam kering pada pembuatan *Butter cookies* dengan persentase 1,9%, 3,8% dan 5,7% dapat dijadikan salah satu variasi makanan ringan yang dapat diterima oleh masyarakat. dengan baik, yaitu pada kriteria mendekati agak suka hingga sangat suka.

Hasil perhitungan deskriptif uji pada aspek warna, diperoleh nilai rata-rata tertinggi

yaitu 4,10 untuk *butter cookies* penambahan daun bayam kering sebesar 1,9% yang mendekati rentangan nilai agak suka hingga sangat suka. Untuk aspek rasa diperoleh nilai rata-rata tertinggi 4,13 yaitu untuk *butter cookies* Penambahan daun bayam kering sebesar 1,9% yang mendekati rentangan nilai agak suka hingga sangat suka.

Pada aspek aroma diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,33 untuk *butter cookies* dengan Penambahan daun bayam kering sebesar 1,9% yang mendekati rentangan nilai agak suka hingga sangat suka. Sedangkan pada aspek tekstur diperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,17 untuk *Butter cookies* dengan Penambahan daun bayam kering sebesar 1,9% yang mendekati rentangan nilai sangat suka. Nilai rata-rata semua aspek tersebut menunjukkan bahwa penilaian terhadap *Butter cookies* untuk formulasi Penambahan daun bayam kering 1,9% paling disukai konsumen. Dapat disimpulkan untuk semua aspek terdapat perbedaan signifikan yang berarti dari ketiga jenis produk *butter cookies* dengan penambahan daun bayam kering dengan persentase 1,9%, 3,8%, dan 5,7%

Hasil terbaik di seluruh penambahan yang dilakukan terkait daya terima konsumen yaitu penambahan dengan persentase sebesar 1,9%. Sehingga rata-rata panelis memilih produk dengan penambahan daun bayam kering sebesar 1,9% di semua aspek dengan rentangan nilai agak suka hingga sangat suka.

Harapan peneliti terhadap produk *butter cookies* penambahan daun bayam kering yang dihasilkan adalah penambahan dengan persentase 1,9% memiliki tekstur yang sangat bagus dibanding dengan substitusi dengan persentase 3,8% dan 5,7% serta pada penelitian yang sudah dilakukan penambahan 1,9% pada produk *butter cookies* memiliki hasil yang paling disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Alsuhendra, Ridawati. 2008. *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- Boyle. 2012. *The Good Cookie*, John Wiley and Sons. Inc., New Jersey, USA. Inc., 2002.
- L, A, Hayatinufus. 2010. *Modern Indonesian Chef*. Jakarta : Dian Rakyat.
- Naes, et.al, 2010, *Statistic For Sensory and Consumer Sience*, John Wiley and Sons,
- Sedap. 2013. *Choco Dome Triple Layer*. Jakarta: Kompas Gramedia.

we