

**BAB II**  
**KAJIAN TEORITIK, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS**  
**PENELITIAN**

**2.1 Kajian Teoritik**

**2.1.1 Kue Semprong**

**2.1.1.1 Definisi dan Karakteristik**

Kue semprong adalah kue tradisional Indonesia yang terbuat dari tepung beras, santan, telur, gula, garam, vanili dengan teknik pengolahan di panggang menggunakan cetakan semprong kemudian digulung menyerupai lampu semprong, segitiga, pipih seperti kipas dan persegi panjang.

Beraneka ragam kue semprong dengan mudah dapat diperoleh di pasar modern maupun pasar tradisional. Karakteristik dari kue semprong yang renyah, manis dan gurih membuat banyak masyarakat menyukai kue semprong, selain rasanya yang gurih dan manis kue semprong juga memiliki beberapa bentuk yang sudah banyak dijual dipasaran seperti bentuk menyerupai pipa, segitiga, pipih seperti kipas dan persegi panjang.

**Tabel 2.1 Komposisi Zat Gizi Kue Semprong Per 10 gr**

<b>Kandungan gizi</b>	<b>Kadar Gizi</b>
Energi	38 gr
Protein	0,1 gr
Lemak	0,1 gr
Karbohidrat	9,2 gr
Kalsium	0,01 mg
Zat Besi	0,12 mg
Vit. A	0 mg
Vit. B	0 mg
Vit. C	0 mg
Air	0,5 mg

Sumber : <http://www.organisasi.org/>

### 2.1.2 Bahan Pembuat Formulasi Standar Kue Semprong

Bahan–bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan pembuatan kue semprong dengan penambahan tepung pisang kepok. Pada penelitian pendahulu oleh Sutisna (2013) sudah didapat standar resep kue semprong, untuk uji coba penelitian mengenai kue semprong yang diaplikasikan kembali dalam penelitian penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima konsumen. Bahan – bahan yang digunakan untuk kue semprong dapat dilihat dalam tabel berikut:

**Tabel 2.2 Formulasi Dasar Kue Semprong (Standar Resep)**

<b>Nama Bahan</b>	<b>Berat (gram)</b>	<b>Persentase (%)</b>
Tepung beras	125	100
Santan	250	200
Telur	60	48
Gula pasir	90	72
Vanili	2	1,6
Garam	2	1,6
Minyak sayur	3,5	2,8

Sumber : Sutisna (2013)

### 2.1.3 Bahan-bahan yang digunakan untuk membuat kue semprong yaitu:

#### 1. Tepung Beras

Tepung beras merupakan hasil penggilingan dari beras putih sampai kehalusan yang sesuai (Mariani dan Cahyana, 2010). Untuk menekan harga jual, tepung beras dapat dibuat sendiri. Caranya, rendam beras selama 12 jam, selanjutnya tumbuk atau giling hingga halus dan ayak hingga menghasilkan tepung yang lembut. Tepung beras buatan sendiri menghasilkan aroma kue yang lebih legit dan harum, tetapi cepat beraroma asam (Sutomo, 2008).

Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pemakaian tepung beras sebagai bahan dasar kue :

- 1) Sebaiknya menggunakan tepung yang halus dan baru di tumbuk. Agar tepung tidak cepat menjadi asam, letakan beberapa sobekan-sobekan daun pisang didalam tepung.
- 2) Adonan dari tepung beras sebaiknya dibuat dengan menggunakan bahan cairan yang dipanaskan terlebih dahulu agar kue yang dihasilkan tidak keras dan adonan tidak mengendap di dasar adonan, kecuali adonan yang di fermentasi menggunakan tape dan ragi.
- 3) Untuk adonan dari tepung beras jenis keras, tambahkan sedikit tepung kanji supaya tidak kaku.
- 4) Memasak kue dari tepung beras harus sampai benar-benar matang agar terasa lebih enak.

#### **Ciri-Ciri Tepung Beras:**

- a. Warna tepung putih bersih
- b. Tekstur halus tidak bergumpal
- c. Tepung tidak berbau apek.
- d. Tidak berkutu dan berulat

#### **Standar Mutu Tepung Beras :**

Standar mutu tepung beras ditentukan menurut Standar Industri Indonesia (SII). Syarat mutu tepung beras yang baik adalah : kadar air maksimum 10%, kadar abu maksimum 1%, bebas dari logam berbahaya, serangga, jamur, serta dengan bau dan rasa yang normal. Di Amerika, dikenal dua jenis tepung beras, yaitu tepung beras ketan dan tepung beras biasa. Tepung ketan mempunyai mutu lebih tinggi jika digunakan sebagai pengental susu, pudding dan makanan ringan. Proses pembuatan tepung beras dimulai dengan penepungan kering dilanjutkan

dengan penepungan beras basah (beras direndam dalam air semalam, ditiriskan, dan ditepungkan). Alat penepung yang digunakan adalah secara tradisional (alu, lesung, kincir air) dan mesin penepung (hammer mill dan disc mill). (koswara, 2009)

Maka pada pembuatan kue semprong jenis tepung beras yang digunakan adalah tepung beras produksi pabrik yang banyak dijual di kalangan masyarakat umum. Berat tepung yang digunakan untuk membuat kue semprong dengan resep formulasi standar yaitu 100% dari total tepung.

## **2. Telur Ayam**

Telur ayam merupakan salah satu jenis pangan sumber protein hewani yang paling murah dan memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap sehingga telur memiliki peran penting dalam upaya peningkatan nilai gizi masyarakat. Telur berperan penting dalam pengembangan suatu produk dan menu di industri jasa boga. Hampir setiap bagian telur mempunyai unsur yang bermanfaat bagi tubuh. Protein telur dianggap sebagai protein yang ideal, karena mengandung semua asam amino esensial dalam proporsi yang seimbang untuk gizi manusia serta nilai biologis yang tinggi.

Telur bernilai gizi tinggi terutama sebagai sumber protein berkualitas tinggi. Telur juga menjadi sumber yang baik untuk mineral besi, vitamin riboflavin, folat, vitamin B12, D, dan E (Kulinologi, 2010 ). Adapun kelebihan lain dari telur adalah harga relatif murah, praktis dan mudah untuk disiapkan. Telur ayam mempunyai berat rata – rata 57 gram, terdiri dari kulit telur (11%), putih telur ( $\pm 58\%$ ) dan kuning telur ( $\pm 31\%$ ). Pada pembuatan kue semprong, telur selain

untuk sumber protein telur juga dapat berfungsi sebagai menghasilkan tekstur yang renyah pada kue semprong (Hadi, 2010). Telur ayam terdiri dari dua (2) jenis yaitu:

**a) Telur Ayam Kampung**

Telur ayam kampung memiliki ukuran lebih kecil yang warnanya lebih putih dari telur ayam negeri, harganya pun relatif lebih mahal. Telur ayam kampung masih banyak diminati selain telur ayam negeri dan dicitrakan sebagai telur yang lebih sehat, enak, dan segar. Citra sehat melekat mungkin karena ayam kampung lebih banyak memperoleh pangan secara alami (boga, 2006). Secara penampakan kuning telur ayam kampung terlihat lebih kuning (kuning keemasan/oranye) bila dibandingkan dengan telur ayam negeri hal ini sering dikait-kaitkan dengan kandungan gizi, khasiat, serta rasa yang lebih baik. Kandungan dalam 100 gr telur ayam kampung mengandung 174 kalori, 10,8 g protein, 4,9 mg zat besi, dan 61,5 g retinol (Kulinologi 2010).

**b) Telur Ayam Negeri (Ras)**

Jenis telur ayam negeri merupakan telur yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat, meskipun terdapat jenis telur lain seperti telur bebek, telur angsa, atau telur burung puyuh yang juga dapat dikonsumsi. Ketersediaan telur tidak ada batasnya, rata-rata sekitar 1000 triliun ( $10^{12}$ ) telur dikonsumsi setiap tahunnya. Telur ayam negeri memiliki berat sekitar 40-50 g dengan warna cangkang coklat gelap hingga terang (Kulinologi, 2010).

Telur ayam yang digunakan dalam pembuatan kue semprong adalah telur ayam negeri karena kandungan putih telurnya lebih banyak dibandingkan dengan

telur ayam kampung sehingga menyebabkan kue semprong yang dihasilkan lebih tipis dan renyah.

### **3. Santan**

Santan adalah cairan berwarna putih susu yang diperoleh dengan cara pengepresan parutan daging kelapa dengan atau tanpa penambahan air, yang akan mempengaruhi rupa santan terutama mempengaruhi santan yang dihasilkan. Santan merupakan pengemulsi lemak dalam air dengan ukuran partikel lebih besar sehingga berwarna putih susu (Agustina, 1994). Fungsi santan dalam pembuatan kue semprong adalah sebagai penambah rasa gurih dan renyah. Ciri-ciri buah kelapa yang dapat dijadikan santan adalah kelapa yang sudah tua ditandai dengan daging kelapa yang keras. Jenis-jenis santan terdiri dari beberapa jenis yaitu:

#### **a) Santan Kental**

Santan kental merupakan santan yang dihasilkan dari proses pengepresan buah kelapa tanpa penambahan air. Biasanya untuk menghasilkan santan kental diperoleh dari pengepresan santan pertama sampai kedua kali. Dalam penelitian ini menggunakan santan kental murni dari perasan buah kelapa, sehingga adonan kue semprong yang dihasilkan lebih kental dan beraroma santan.

#### **b) Santan Encer**

Santan encer lebih encer atau bening karena kandungan santannya sudah lebih sedikit. Biasanya santan encer dihasilkan dari perasan ketiga dari kelapa parut. Meski sering dianggap kurang praktis, namun santan segar seperti ini masih sering

dilakukan karena membuat masakan lebih sedap. Di pasar tradisional, tukang parut kelapa kini juga sudah melayani jasa pemerasan santan, sehingga tak perlu lagi repot membuat santan segar sendiri.

#### c) Santan Kemasan

Santan kemasan merupakan salah satu alternatif yang mudah ditemukan dipasaran. Kandungan dalam santan kemasan umumnya tak hanya santan murni yang kental, tetapi ada bahan tambahan yang membuatnya jadi tak mudah pecah. Biasanya bertekstur lebih kental, dan perlu ditambahkan air untuk mencapai cairan sesuai yang diinginkan. Namun ada juga santan kalengan yang berisi santan cair. Jenis ini lebih mudah dipakai karena langsung dapat digunakan tanpa perlu tambahan air. Santan ini bisa digunakan untuk membuat kue-kue dan aneka masakan, untuk rasa masih lebih enak menggunakan santan alami dibandingkan santan kemasan.

#### d) Santan Bubuk

Sama dengan santan instan, santan bubuk juga banyak ditemui di pasaran. Sebelum digunakan, tinggal ditambahkan air sesuai kekentalan yang diinginkan. Sifatnya juga mudah larut dalam air hangat. Dibuat dari santan yang sudah diuapkan dan dikeringkan dengan suhu tinggi sehingga mudah larut jika terkena air. Sebagai perbandingan, seduh 50 gr bubuk santan dengan 150 ml air hangat. Umumnya, santan bubuk dibungkus dalam kemasan alumunium.

#### 4. Garam

Garam adalah salah satu bahan penyedap rasa yang dikenal oleh manusia. Garam merupakan bagian yang sangat penting dari makanan dan dapat dengan mudah diserap ke dalam tubuh manusia. Garam mempunyai karakteristik yang unik, dan para pembuat pastry harus mengenal dengan baik seperti, garam adalah mineral dapat larut dalam air, mempunyai rasa yang kuat, garam hanya memiliki sedikit atau tidak beraroma, garam bersifat sangat *Hygroscopicis* (mudah menarik uap air)

Pada pengolahan makanan garam berfungsi sebagai penambah cita rasa asin. Garam yang digunakan pada pembuatan semprong adalah garam meja atau garam dapur. Garam dapur merupakan suatu senyawa kimia dari NaCl (*sodium klorida*), terdiri dari 1 atom sodium dan 1 atom klorida. Apabila kedua unsur tersebut terpisah, merupakan zat yang beracun, tetapi apabila kedua unsur tersebut digabung dan membentuk zat yang tidak terpisahkan, maka dinamakan *Sodium klorida* (NaCl) (Mariani dan Cahyana, 2010). Garam memiliki fungsi yaitu untuk membangkitkan rasa, aroma, dan menambah masa simpan pada kue. Untuk membuat kue semprong garam yang diperlukan 1,6% dari total tepung yang digunakan.

Kualitas garam yang digunakan dalam pembuatan semprong antara lain:

- a) Bersih
- b) Bebas dari bahan-bahan yang tidak dapat larut,
- c) Bebas dari zat-zat kimia yang dapat mengganggu cita rasa pada kue semprong,
- d) Tidak bergumpal-gumpal,
- e) Mudah larut.

f) Berbutiran halus

Dikarenakan sifat garam yang akan menggumpal bila menyerap air maka untuk menghindari penggumpalan dari garam, harus disimpan di tempat kering. Dalam penelitian ini garam berfungsi sebagai penyeimbang rasa pada kue semprong.

## 5. Vanili

Vanili (*vanilla planifolia*) adalah tanaman penghasil bubuk vanili yang bisa dijadikan pengharum makanan. Pada pembuatan kue semprong vanili berfungsi sebagai pemberi aroma harum dan mengurangi aroma amis dari telur. Vanili yang digunakan berbentuk vanili bubuk.

## 6. Gula Pasir

Gula pasir merupakan salah satu sumber pemberi rasa manis alami yang terbuat dari tebu, sumber kalori dan sebagai bahan pengawet alami (Yasa Boga, 2009). Sebagai pemanis pada makanan, gula berperan sebagai penyeimbang rasa pada pembuatan kue semprong. Gula digunakan sebagai bahan pemanis untuk adonan kue, taburan pada berbagai produk *pastry* dan lain sebagainya. Menurut Loukie Werle dan Jill Cox (1998) macam-macam gula pasir yaitu:

### 1) Gula Pasir Kasar (*Granulated Sugar*)

Gula pasir jenis ini memiliki butiran-butiran berukuran lebih besar dibandingkan dengan gula pasir halus (*castor sugar*). Gula pasir kasar baik digunakan sebagai bahan taburan dan lain sebagainya.

## **2) Gula Pasir Halus (*Castor Sugar*)**

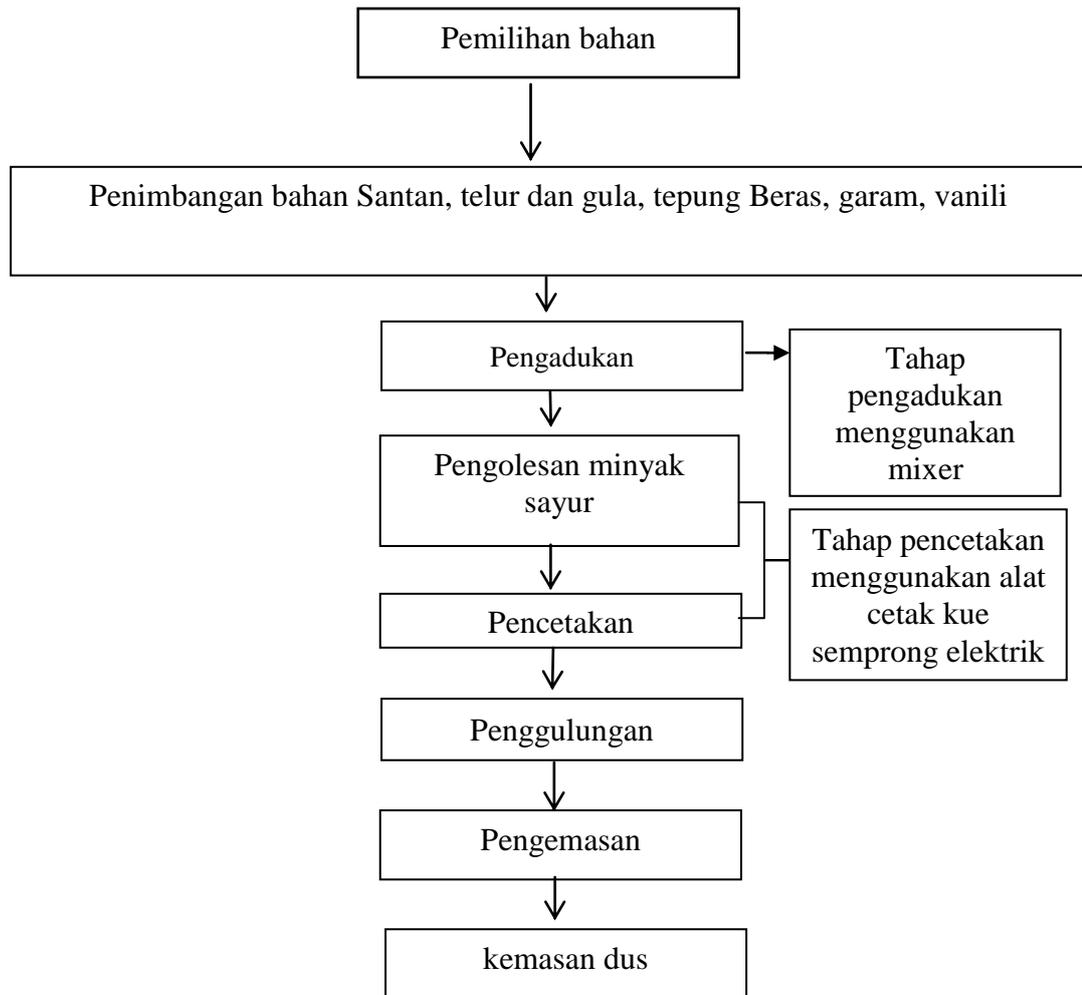
Gula pasir jenis ini memiliki butiran-butiran halus berukuran kecil. Gula *castor* cocok digunakan untuk membuat kue semprong, karena gula ini mudah larut saat pengocokan adonan. Penggunaan gula *castor* untuk pembuatan kue semprong sebanyak 72% dari total tepung yang digunakan.

## **3) Gula Halus (*Icing Sugar*)**

Gula jenis ini merupakan gula pasir yang dihaluskan, kemudian ditambahkan tepung jagung sebanyak 5-10% dari total gula halus.

## **7. Minyak sayur**

Pada pembuatan kue semprong, minyak sayur tidak dimasukkan kedalam adonan, namun digunakan untuk mengurangi terjadinya penempelan adonan pada cetakan saat pada proses pemanggangan. Minyak sayur yang digunakan sebaiknya berwarna jernih, bukan berupa minyak sayur yang telah digunakan (minyak jelantah) atau minyak sayur curah karena produk yang dihasilkan akan cepat mengalami ketengikan serta dapat mempengaruhi warna makanan dan kesehatan (Winneke, 2000)



**Gambar 2.1 Diagram Alir Pembuatan Kue Semprong**

Sumber: Sutisna (2013)

### 2.1.3. Proses Pembuatan Formulasi Standar Kue Semprong

Untuk menghasilkan kue semprong yang berkualitas diperlukan proses yang cukup sulit dalam pembuatannya. Karena dalam pembuatan kue semprong dibutuhkan ketelitian dan kecepatan tangan dalam menggulung. Berikut ini adalah tahap-tahap proses pembuatan kue semprong:

#### a. Pemilihan Bahan

Pada tahapan ini pemilihan bahan merupakan hal yang penting, karena akan berpengaruh terhadap kualitas kue semprong yang dihasilkan. Pemilihan bahan-bahan kue semprong harus berkualitas baik, terutama tepung beras yang

digunakan harus memiliki karakteristik seperti tepung yang baik, halus, tidak menggumpal, dan tidak berbau tengik.

b. Penimbangan Bahan Santan, Telur, Gula Pasir, Garam dan Vanili

Penimbangan bahan-bahan seperti santan, telur, gula pasir, garam dan vanili harus ditimbang dengan baik dan benar, sehingga menghasilkan kue semprong yang baik dan berkualitas. Penimbangan setiap bahan menggunakan ukuran gram.

c. Penimbangan Tepung Beras

Tepung beras ditimbang sesuai dengan standar formulasi yang telah ada.

d. Pengadukan

Pada proses pembuatan kue semprong tepung pisang kepok menggunakan *hand mixer* sebagai alat untuk mencampurkan adonan kue semprong.

e. Pengolesan Minyak Sayur dan Pemanasan Alat Cetak Kue Semprong Elektrik

Pada proses pengolesan bertujuan agar cetakan kue semprong elektrik tidak lengket dan minyak sayur berfungsi sebagai pelumas pada cetakan kue semprong elektrik. Proses pemanasan cetakan agar adonan kue semprong yang akan dicetak dapat matang dengan baik.

f. Pencetakan Adonan Kue Semprong

Setelah adonan kue semprong telah tercampur rata, maka adonan kue semprong tersebut siap untuk di cetak dengan menggunakan alat khusus membuat kue semprong. Takaran untuk mencetak kue semprong yang digunakan dalam penelitian ini sebanyak 1 sendok makan atau 15ml dapat menghasilkan satu lembar kue semprong.

g. Pemanggangan

Proses pemanggangan merupakan proses terpenting dalam pembuatan kue semprong. Dalam proses pemanggangan dibutuhkan ketelitian, karena adonan kue semprong mudah mengalami perubahan warna karena panas yang dihasilkan oleh alat panggangan atau alat cetak. Lama proses pemanggangan untuk kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kepok yaitu 40 detik.

h. Penggulungan

Setelah adonan Kue semprong sudah dicetak dalam cetakan khusus, maka kue semprong tersebut siap untuk digulung atau dibentuk memanjang seperti bentuk tabung kecil. Dalam melakukan proses penggulungan dengan menggunakan alat manual yaitu tangan ini harus dilakukan dalam keadaan panas secara cepat dikarenakan kue semprong yang telah dibuat dapat mudah mengeras.

i. Pengemasan

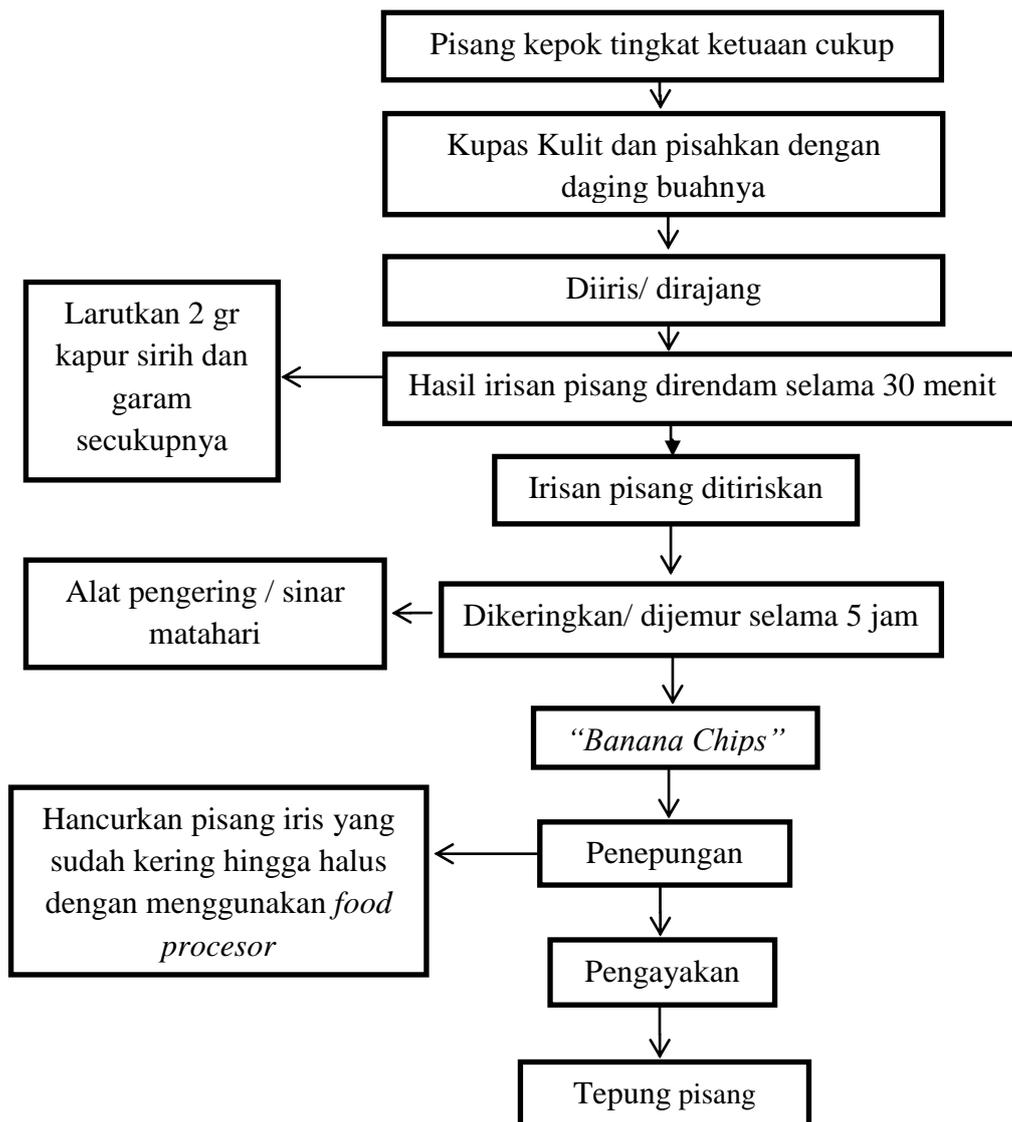
Pengemasan berfungsi untuk melindungi kue semprong agar tidak rusak, tetap renyah dan mempercantik tampilan kue semprong dengan menggunakan plastik kemasan dan dimasukkan kedalam kemasan karton atau dus.

#### **2.1.4 Tepung Pisang Kepok**

Pisang kepok mempunyai ciri yaitu bentuk buahnya agak pipih sehingga kadang disebut pisang gepeng, kulit buah sangat tebal dengan warna kuning kehijauan dan kadang bernoda coklat. Berat pertandan dapat mencapai 14 – 26 kg dengan jumlah sisir 10 – 16. Setiap sisir dari 12 – 20 buah, Pada saat matang kulit buahnya berwarna kuning. Pisang kepok dikenal pula di beberapa negara sebagai

berikut Filipina (*saba, sab – a, cardaba*), Bali (*biu gedang saba*), Malaysia (*pisang nipah atau pisang abu*), Thailand (*kluai hin*) Hawaii (*opu – ‘ulu, dipping*).

Pisang kepok juga merupakan jenis pisang olahan yang penting, karena paling banyak penyebarannya dan telah banyak dimanfaatkan untuk diolah menjadi berbagai produk, mulai dari makanan camilan sampai makanan ringan yang awet. Pisang kepok macamnya banyak, yang terkenal pisang kepok putih dan kepok kuning. Pembuatan tepung pisang kepok dapat dilihat pada Gambar 2.2



**Gambar 2.2 Diagram Alir Pembuatan Tepung Pisang Kepok**

Sumber: Wisnu Bronto dan Sulusi Prabawati (2008)

Jenis pisang kepok terbagi menjadi 2 (dua) yaitu pisang kepok putih dan pisang kepok kuning. pisang kepok kuning dimasyarakat sering dikonsumsi dan diolah menjadi berbagai macam makanan. Kelebihan pisang kepok kuning memiliki daging buah yang lebih legit dan warna yang lebih menarik, kekurangan pisang kepok kuning berkulit tebal, sedangkan pisang kepok putih belum dioptimalkan dengan baik. Maka jenis pisang yang digunakan dalam penelitian ini adalah pisang kepok putih yang memiliki daging buah putih dan tidak mudah teroksidasi (*Browning*).

**Tabel 2.3 Karakteristik Pisang Kepok**

<b>Karakteristik</b>	<b>Uraian</b>
Warna kulit buah matang	Kuning penuh
Warna daging buah matang	Krem daging kuningm kekuningan, kepok putih warna daging putih, kepok kuning daging buah berwarna kuning
Rasa daging buah dan aroma	Kepok kuning lebih enak dan disukai
Bobot tandan	Antara 14 – 22 kg
Jumlah sisir per tandan	Antara 10 – 16 sisir
Jumlah buah per sisir	12 – 20 buah
Panjang buah	10 – 15 cm
Diameter buah	3,5 – 4,5 cm
Positioning/peruntukan buah	Pisang olahan penting, pisang goreng berbagai variasi, pisang rebus, pisang bakar, sangat cocok untuk keripik, buah dalam sirup, aneka olahan tradisional dan tepung.

Sumber : Pangan Nusantara 2013:276

Pisang kepok yang terdapat di masyarakat diolah sebagai kudapan atau pun camilan, diantaranya yaitu di olah menjadi keripik pisang dan sale pisang. Untuk lebih memperpanjang masa simpan maka dapat di buat menjadi tepung pisang. Tepung pisang merupakan salah cara pengolahan pisang untuk menghasilkan produk yang relatif awet (Leki, 1982). Proses pembuatan tepung pisang memiliki

beberapa cara untuk mengawetkannya seperti selain itu, tepung pisang dapat dimanfaatkan dalam berbagai variasi menu. Salah satunya, seperti kue semprong tepung pisang.

Pada dasarnya semua varietas pisang dapat diolah menjadi pati. Namun, tidak semua varietas pisang menghasilkan pati dengan mutu yang baik. Pati yang masyarakat belum tau salah satunya adalah tepung pisang. Buah pisang kepok menghasilkan pati yang bermutu baik dengan warna lebih putih jika dibandingkan dengan pati dari pisang ambon dan pisang siem yang menghasilkan pati berwarna coklat kehitaman (Satuhu dan Supriyadi, 1999; Prabawati, dkk 2008). Jenis pati yang demikian tidak menarik walaupun aroma pisangnya lebih kuat dibandingkan pati yang terbuat dari pisang kepok (Satuhu dan Supriyadi, 1999).

Pengolahan tepung pisang kepok memiliki beberapa proses dalam pembuatannya yaitu melalui proses pengukusan, proses pengasapan dan proses perendaman air kapur sirih. Pada ke tiga proses tersebut hasil yang diharapkan tidak mudah teroksidasi (*browning*). Karakteristik tepung pisang kepok apabila dilihat dari warna putih tulang, rasa agak sedikit manis, aroma agak asam, dan tekstuk halus.

#### **2.1.5 Penggunaan Tepung Pisang Kepok Pada Pembuatan Kue Semprong**

Saat ini penggunaan tepung pisang kepok banyak diaplikasikan pada berbagai jenis *cake*. Namun, untuk meningkatkan nilai ekonomis tepung pisang kepok juga dapat dijadikan produk variasi lain salah satunya kue semprong tepung pisang kepok. Diharapkan penggunaan tepung pisang kepok yang digunakan lebih di optimalkan untuk meningkatkan nilai jual kue semprong dengan penggunaan

tepung pisang kepok dan memperpanjang daya simpan tepung pisang kepok yang digunakan dalam pembuatan kue semprong.

### **2.1.3.1 Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Semprong Tepung Pisang**

Uji organoleptik atau uji indra atau uji sensorik sendiri merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerima terhadap produk. Penguji mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu (Funna, 2013). Penilaian disertai penilaian sensorik, mekanik, fisik, dan kimiawi yang mengenai alat indera karena penilaian ini dilakukan dengan cara member rangsangan terhadap alat/organ tubuh sehingga menimbulkan reaksi psikologis seseorang. Daya terima dalam penelitian ini meliputi warna, aroma, rasa dan kerenyahan.

#### **a. Warna**

Warna adalah corak rupa seperti merah, kuning, hijau dan lain-lain. warna pada suatu produk memegang peranan yang penting, karena faktor warna merupakan faktor pertama kali yang diamati. Warna pada Kue Semprong Tepung Buah Pisang Kepok yang diharapkan berwarna coklat tua.

#### **b. Aroma**

Aroma adalah bau yang harum. Pembauan merupakan pencicipan jarak jauh karena manusia dapat mengenal enaknyanya makanan yang belum terlihat hanya dengan mencium baunya dari jarak jauh. Aroma pada kue semprong tepung buah pisang kepok yang diharapkan beraroma pisang kepok.

c. Rasa

Rasa adalah tanggapan indera pengecap terhadap rangsangan syaraf seperti manis, pahit, asin dan asam terhadap indera pengecap. Rasa merupakan apa yang dialami lidah atau badan ketika terkena sesuatu. Rasa pada kue semprong tepung buah pisang kepok yang diharapkan adalah rasa seperti kue semprong pada umumnya yang memiliki rasa manis dan gurih

d. Kerenyahan

Kerenyahan pada kue semprong tepung pisang kapok berpengaruh terhadap daya terimanya, kerenyahan yang diharapkan dari kue semprong dapat dilihat dan dirasakan melalui indera peraba yaitu tangan, dan indera penglihat yaitu mata. Hasil yang diharapkan untuk kerenyahan kue semprong adalah kue rapuh dan mudah hancur

Untuk melakukan suatu penelitian organoleptik dibutuhkan panelis. Dalam penelitian mutu atau analisa sifat-sifat sensorik atau komoditi, panelis bertindak sebagai instrument atau alat. Panelis adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subyektif dari para panelis dengan prosedur sensorik tertentu yang harus dituruti.

Dalam penilaian organoleptik dikenal beberapa macam panelis. Ada 7 kelompok panelis setiap kelompok memiliki sifat dan keahlian tertentu dalam melakukan penilaian organoleptik. Ketujuh kelompok panelis tersebut adalah panelis perorangan (*individual expert*), panelis terbatas (*small expert panelist*), panelis terlatih (*trained panelist*), panelis agak terlatih (*semi-trained panelist*), panelis tidak terlatih (*untrained panelist*), panelis konsumen (*consumer panelist*), dan panelis anak-anak (*children panelist*).

Pada prinsipnya terdapat 3 jenis uji organoleptik yaitu uji perbedaan (*discriminative test*), uji deskripsi (*descriptive test*), dan uji afektif (*affective test*). Uji perbedaan digunakan untuk memeriksa apakah ada perbedaan di antara contoh - contoh yang disajikan. Uji deskripsi digunakan untuk menentukan sifat dan intensitas perbedaan tersebut. Kedua kelompok uji tersebut membutuhkan panelis yang terlatih atau berpengalaman, sedangkan uji afektif didasarkan pada pengukuran kesukaan atau penerimaan atau pengukuran tingkat kesukaan relatif (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

Metode afektif digunakan untuk mengukur sikap subjektif konsumen terhadap produk berdasarkan sifat-sifat organoleptik. Hasil yang diperoleh adalah penerimaan (diterima atau ditolak), kesukaan (tingkat suka/tidak suka), pilihan (pilih satu dari yang lain) terhadap produk. Metode ini terdiri atas Uji Perbandingan Pasangan (*Paired Comparison*), Uji Hedonik dan Uji Ranking.

Uji hedonik merupakan pengujian yang paling banyak digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka dan lain-lain. Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Dalam analisis datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka dengan angka menaik menurut tingkat kesukaan (dapat 5, 7, dan 9 tingkat kesukaan). Dengan data ini dapat dilakukan analisis statistik (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

## 2.2 Kerangka Pemikiran

Kue semprong merupakan salah satu kue tradisional yang hampir ada di setiap daerah seperti di daerah Garut kue semprong disana dinamakan kue gapit. Kue semprong memiliki karakteristik yang renyah, namun kue semprong ini tidak tahan pada udara luar yang artinya kue semprong akan tidak renyah bila ditaruh diluar maka dari itu harus ditaruh di toples tertutup supaya tetap memiliki tekstur yang renyah. Saat ini kue semprong telah diproduksi dengan berbagai macam rasa seperti rasa original, stroberi, durian, wijen, dan keju. Pada penelitian ini, peneliti akan mencoba membuat formula kue semprong dengan penggunaan tepung pisang kapok.

Penggunaan pisang kepok biasanya dijadikan sebagai cake. Pisang kepok dipilih karena memiliki rasa manis, mempunyai kadar air yang sedikit sehingga mudah untuk dijadikan sebagai tepung pisang serta memiliki harga yang ekonomis dan dapat meningkatkan harga jual suatu produk. Pembuatan tepung pisang dilakukan secara tradisional yaitu dengan memanfaatkan panas matahari karena apabila menggunakan oven, pisang akan memiliki rasa yang pahit dan warna yang lebih gelap dari pada menggunakan panas matahari.

Dengan demikian, dalam penelitian ini, peneliti memberikan variasi warna, rasa, aroma dan tekstur yang khas dari tepung pisang kepok pada pembuatan kue semprong. Berdasarkan kajian teori diatas, peneliti ingin menganalisis pengaruh penggunaan tepung pisang kepok terhadap daya terima kue semprong. Kerangka ini bertujuan untuk membimbing peneliti menuju penelitian yang lebih akurat.

### **2.3 Hipotesis Penelitian**

Dapat dirumuskan bahwa hipotesis penelitian ini adalah sebagai berikut :

“Terdapat Pengaruh Penggunaan Tepung Pisang Kepok terhadap daya terima kue semprong.

