

**PENGARUH PENAMBAHAN BUMBU RICA-RICA
TERHADAP DAYA TERIMA KUE SIMPING GURIH BERAS
KETAN PUTIH (*Oryza sativa glutinosa*)**



**GALUH PUSPITA SARI
5515131776**

**Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Persyaratan
dalam Memperoleh Gelar Sarjana Pendidikan**

**PROGRAM STUDI PENDIDIKAN TATA BOGA
FAKULTAS TEKNIK
UNIVERSITAS NEGERI JAKARTA
2017**

**PENGARUH PENAMBAHAN BUMBU RICA-RICA TERHADAP DAYA
TERIMA KUE SIMPING GURIH BERAS KETAN PUTIH
(*Oryza sativa glutinosa*)**

GALUH PUSPITA SARI

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Alsuhendra

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan kue simping beras ketan putih (*oryza sativa glutinosa*) terhadap daya terima konsumen. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Pastry dan Bakery Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu pelaksanaan penelitian adalah dari bulan desember 2016 sampai dengan agustus 2017. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Sampel penelitian ini adalah penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5%, 10% dan 15% dan kemudian diujikan ke 30 panelis agak terlatih yang menilai aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Pada aspek warna yang paling disukai pada pembuatan kue simping dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% dengan rata-rata 4,73. Pada aspek rasa yang paling disukai pada pembuatan kue simping dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% dengan nilai rata-rata 4,4. Pada aspek aroma dan tekstur yang disukai pada pembuatan kue simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% dan 10% dengan nilai rata-rata 4,3 dan 4,77. Pada uji statistik aspek warna memiliki pengaruh pada penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima konsumen, pada aspek rasa, aroma, dan tekstur tidak terdapat pengaruh. Berdasarkan hasil uji Tuckey aspek warna formula yang disukai adalah sebanyak 5% dan 10%. Kesimpulan produk yang disukai oleh konsumen adalah 10%.

Kata kunci : Kue Simping, Bumbu Rica-rica, Daya Terima Konsumen

**EFFECT THE ADDITION OF SPICE RICA-RICA TO THE
ACCEPTANCE OF GLUTINOUS RICE CAKE
GLUTINOUS RICE WHITE (*Oryza sativa glutinous*)**

GALUH PUSPITA SARI

Pembimbing : Cucu Cahyana dan Alsuhendra

ABSTRAK

This study aims to determine and analyze the influence of the addition of “rica-rica” spices on the manufacture of sticky rice cakes (*oryza sativa glutinous*) to consumer acceptance. This research conducted in laboratory processing of pastry and bakery Program, Faculty of Engineering, Universitas Negeri Jakarta. The timing of the research is from the month of December 2016 until Maret 2017. Time of this research using experiment method. The sample of this study is the assition of “rica-rica” spices as much as 5%, 10% and 15% and the tested to 30 panel rather mild. The influence of adding “Rica-rica” spices to “ Simping of Sticky Rice” with Color Aspect 5% with average 4,73. Taste Aspect 10% with average 4,4. Aroma Aspect 15% with average 4,3 Texture Aspect 10% with average 4,77. Based on Statistic Experiment, color aspect has more influence than taste, aroma and texture. Based on Tuckey Experiment, the influence of color aspect between 5% to 10%. The result of this study is konsumen liked product with presentation in 10%.

Keywords : Cake Simping, Rica-rica Spices, Consumer acceptance

HALAMAN PENGESAHAN

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc (Dosen Pembimbing Materi)		19-08-2017
Dr. Ir. Alshendra, M.Si (Dosen Pembimbing Metodologi)		21-08-2017

PENGESAHAN PANITIA UJIAN SKRIPSI

NAMA DOSEN	TANDA TANGAN	TANGGAL
Dra. I Gusti Ayu Ngurah S, MM (Ketua Penguji)	 	21-08-2017
Dra. Mariani, M.Si (Anggota Penguji)		21-08-2017
Dr. Ir. Ridawati, M.Si (Anggota Penguji)		23-08-2017

Tanggal Lulus: Senin, 14 Agustus 2017

HALAMAN PERNYATAAN

Dengan ini saya menyatakan bahwa:

1. Karya tulis skripsi saya ini adalah asli dan belum pernah diajukan untuk mendapatkan gelar akademik sarjana, baik di Universitas Negeri Jakarta maupun di perguruan tinggi lain.
2. Karya tulis ini adalah murni gagasan, rumusan, dan penelitian saya sendiri dengan arahan dosen pembimbing.
3. Dalam karya tulis ini tidak terdapat karya tulis atau pendapat yang telah dipublikasikan orang lain, kecuali secara tertulis dengan jelas dan dicantumkan sebagai acuan dalam naskah dengan menyebutkan nama pengarang dan dicantumkan dalam daftar pustaka.
4. Pernyataan ini saya buat dengan sesungguhnya dan apabila dikemudian hari terdapat penyimpangan dan ketidakbenaran dalam pernyataan ini, maka saya bersedia menerima sanksi akademik berupa pencabutan gelar yang telah diperoleh karena karya tulis ini, serta sanksi lainnya sesuai norma yang berlaku di Universitas Negeri Jakarta.

Jakarta, Agustus 2017
yang membuat pernyataan



Galuh Puspita sari
5515131776

KATA PENGANTAR

Puji syukur kehadiran Allah Yang Maha Esa karena atas limpahan rahmat, dan hidayah-Nya yang sangat besar, senantiasa melimpahkan petunjuk dan pertolongan-Nya, sehingga penulis dapat menyelesaikan skripsi yang berjudul “Pengaruh Penambahan Bumbu Rica-rica Terhadap Daya Terima Kue Simping Beras Ketan Putih (*Oryza sativa glutinosa*) ”. Skripsi ini disusun sebagai salah satu syarat memperoleh gelar sarjana Pendidikan, Program Studi Pendidikan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta.

Penulisan Skripsi ini tidak dapat terwujud tanpa bantuan dari berbagai pihak. Oleh karena itu, pada kesempatan kali ini penulis menyampaikan terima kasih kepada :

1. Dr. Rusilanti, M.Si selaku Koodinator Program Studi Pendidikan Tata Boga
2. Dr. Ir. Ridawati, M.Si dan Dra. Ir. Mahdiyah, M.Kes selaku penasihat akademik mahasiswa pendidikan tata boga 2013.
3. Cucu Cahyana, S.Pd. M,Sc dan Dr. Ir. Alshendra, M.Si selaku dosen pembimbing penulisan skripsi yang telah memberikan ilmu, saran, nasihat, dan kesediaan waktunya dalam memberikan bimbingan, serta menjadi panutan bagi penulis.
4. Dosen-dosen,staff, dan karyawan dan laboran Prodi Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta terimakasih atas ilmu dan bimbinganya selama perkuliahan.

Terimakasih untuk keluarga terutama kedua orang tua bapak Riyono dan Ibu Wiwi Supriyatin, serta mba devy, mas yudha, mas arif, nenek walam dan el azzam yang selalu mendoakan, memberi semangat dan moril. Untuk Nasya, Innika, Nikky, Fani, Dindi, Selvi, Linggar, Arfan dan teman-teman seperjuangan Tata Boga Angkatan 2013 yang tidak bisa dituliskan satu persatu atas kebaikannya selama ini. Dan terimakasih untuk Gaida, Dewi, Ayu, Hanhan, Dhea, Nuke, Hera, Dwi dan Vian yang selalu memberi semangat dan doa.

Peneliti sangat menyadari dalam penulisan ini masih jauh dari sempurna, untuk itu peneliti berharap skripsi ini setidaknya dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	ii
ABSTRACT	iii
HALAMAN PENGESAHAN	iv
HALAMAN PERNYATAAN	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI	vii
DAFTAR TABEL	ix
DAFTAR GAMBAR	xii
DAFTAR LAMPIRAN	xiii
BAB I PENDAHULUAN	
1.1 Latar Belakang Masalah	1
1.2 Identifikasi Masalah	4
1.3 Pembatasan Masalah	5
1.4 Perumusan Masalah	5
1.5 Tujuan Penelitian	5
1.6 Kegunaan Penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI KERANGKA PEMIKIRAN DAN HIPOTESIS PENELITIAN	
2.1 Kerangka Teoritik	
2.1.1 Simping Beras Ketan Putih	6
2.1.2 Bahan Pembuatan Simping	7
2.1.3 Tahapan Pembuatan Simping	12
2.1.4 Bumbu rica-rica	15
2.1.5 Simping Beras Ketan Putih Penambahan Bumbu Rica-rica	18
2.1.6 Daya Terima Konsumen	19
2.2 Kerangka Berpikir	22
2.3 Hipotesis Penelitian	24
BAB III METODELOGI PENELITIAN	
3.1 Waktu dan Tempat	25
3.2 Metode Penelitian	25
3.3 Variabel Penelitian	25
3.4 Definisi Operasional	26
3.4.1 Beras Ketan Putih	26
3.4.2 Daya Terima Simping Beras Ketan Putih	27
3.5 Desain Penelitian	27

3.6	Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sempel	28
3.7	Prosedur Penelitian	29
3.7.1	Kajian Pustaka	29
3.7.2	Persiapan Bahan dan Alat	30
3.7.3	Prosedur Uji Coba	33
3.7.4	Proses Pembuatan Simping Beras Ketan Putih	39
3.7.5	Penentuan Formula Dasar Simping Beras Ketan Putih	43
3.7.6	Proses Pembuatan Kue Simping Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica	47
3.7.7	Penelitian Lanjutan	49
3.8	Instrumen Penelitian	55
3.9	Teknik Pengambilan Data	57
3.10	Teknik Analisa Data	58
3.11	Hipotesis Statistik	59
BAB IV	HASIL DAN PEMBAHASAN	
4.1	Hasil Penelitian	61
4.1.1	Hasil Uji Validitas	61
4.1.2	Hasil Uji Daya Terima Penambahan Bumbu Rica-rica Pada Pembuatan Kue Simping	64
4.2	Pembahasan	75
4.3	Kelemahan Penelitian	76
BAB V	KESIMPULAN DAN SARAN	
5.1	Kesimpulan	77
5.2	Saran	78
	DAFTAR PUSTAKA	79
	LAMPIRAN	81

DAFTAR TABEL

		Halaman
Tabel 3.1	Desain Penelitian Simping Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica untuk Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur (daya terima konsumen)	28
Tabel 3.2	Bahan Bumbu Rica-rica	30
Tabel 3.3	Alat Pembuatan Bumbu Rica-rica	31
Tabel 3.4	Bahan Pembuatan Simping Beras Ketan Putih	32
Tabel 3.5	Alat Pembuatan Simping Beras Ketan Putih	32
Tabel 3.6	Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica Ke I	36
Tabel 3.7	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke I	36
Tabel 3.8	Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica Ke II	37
Tabel 3.9	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke II	37
Tabel 3.10	Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica Ke III	38
Tabel 3.11	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke III	38
Tabel 3.12	Uji Coba Formula Simping Beras Ketan Putih Ke I	43
Tabel 3.13	Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Simping Bears Ketan I	44
Tabel 3.14	Uji Coba Formula Simping Beras Ketan Putih Ke II	45
Tabel 3.15	Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Simping Beras Ketan Putih II	45
Tabel 3.16	Uji Coba Formula Simping Beras Ketan Putih Ke III	46
Tabel 3.17	Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Simping Beras Ketan Putih III	46

Tabel 3.18	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica I	49
Tabel 3.19	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke I	50
Tabel 3.20	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-ricaII	50
Tabel 3.21	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke II	51
Tabel 3.22	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-ricaIII	51
Tabel 3.23	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke III	52
Tabel 3.24	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-ricaIV	52
Tabel 3.25	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke IV	53
Tabel 3.26	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-ricaV	53
Tabel 3.27	Hasil dan Revisi Uji Coba Ke V	54
Tabel 3.28	Formula Kue Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-ricaVI	54
Tabel 3.29	Insturmen Uji Validasi Penilaian Mutu Produk Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica	56
Tabel 3.30	Insturmen Uji Daya Terima Konsumen Produk Simping Beras Ketan Putih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica	57
Tabel 4.1	Hasil Uji Validitas Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica	62
Tabel 4.2	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna	64
Tabel 4.3	Pengujian Hipotesis pada Aspek Warna Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih	66
Tabel 4.4	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa	67

Tabel 4.5	Pengujian Hipotesis pada Aspek Rasa Penambahan Bumbu Rica-rica Pada Simping Gurih Beras Ketan Putih	69
Tabel 4.6	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma	70
Tabel 4.7	Pengujian Hipotesis pada Aspek Aroma Penambahan Bumbu Rica-rica Pada Simping Gurih Beras Ketan Putih	72
Tabel 4.8	Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur (dimulut)	73
Tabel 4.9	Pengujian Hipotesis Pada Aspek Tekstur (dimulut) Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih	74

DAFTAR GAMBAR

		Halaman
Gambar 2.1	Simping	8
Gambar 2.2	Beras Ketan	9
Gambar 3.1	Diagram Alur Pembuatan Bumbu Rica-rica	35
Gambar 3.2	Bumbu Rica-rica I	36
Gambar 3.3	Bumbu rica-rica II	37
Gambar 3.4	Bumbu rica-rica III	38
Gambar 3.5	Diagram Alur Pembuatan Simping Beras Ketan Putih	42
Gambar 3.6	Hasil Uji Coba I	44
Gambar 3.7	Hasil Uji Coba II	45
Gambar 3.8	Hasil Uji Coba III	46
Gambar 3.9	Diagram Alur Simping dengan Penambahan Bumbu Rica-rica	48
Gambar 3.10	Hasl Uji Coba 5%	50
Gambar 3.11	Hasil Uji Coba 7,5%	51
Gambar 3.12	Hasil Uji Coba 10%	52
Gambar 3.13	Hasil Uji Coba 12,5%	53
Gambar 3.14	Hasil Uji Coba 15%	54

Gambar 3.15	Hasil Uji Coba 17,5%	55
-------------	----------------------	----

DAFTAR LAMPIRAN

		Halaman
Lampiran 1	Lembar Uji Validasi Panelis Ahli	80
Lampiran 2	Lembar Uji Validasi Organoleptik	81
Lampiran 3	Hasil Uji Validasi dari Aspek Warna	82
Lampiran 4	Hasil Uji Validasi dari Aspek Rasa	83
Lampiran 5	Hasil Uji Validasi dari Aspek Aroma	84
Lampiran 6	Hasil Uji dari Aspek Tekstur	85
Lampiran 7	Uji Friedman	86
Lampiran 8	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna	87
Lampiran 9	Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Dengan Uji Friedman	88
Lampiran 10	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa	90
Lampiran 11	Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa dengan Uji Friedman	91
Lampiran 12	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma	92
Lampiran 13	Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Dengan Uji Friedman	93
Lampiran 14	Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Tekstur	94

Lampiran 15	Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur dengan Uji Friedman	95
Lampiran 16	Tabel Distribusi χ^2	96
Lampiran 17	Tabel : Q Score For Tuckey's Method	97
Lampiran 18	Lampiran foto	98

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kue tradisional Indonesia adalah merupakan kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik pengolahan, alat untuk mengolah, penyajian yang istimewa dan khas disetiap daerah. Kue tradisional diolah dari resep-resep yang mudah dikenal masyarakat setempat dengan bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal yang memiliki cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat. Berdasarkan bahan baku yang digunakan, kue tradisional Indonesia terdiri dari; padi-padian, tepung-tepungan, umbi-umbian, kacang-kacangan dan biji-bijian (Mariani dan Cahyana, 2009). Salah satu contoh kue tradisional yang berasal dari tepung-tepungan adalah *simping*.

Kue *simping* merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang berasal dari daerah Purwakarta Jawa Barat. Kue *simping* mempunyai bentuk berupa lembaran pipih, bundar tipis dan biasanya berwarna putih. Ada dua jenis rasa kue *simping*, yaitu rasa manis dan rasa asin (*gurih*). Kue *simping* diolah dengan cara dipanggang yang terbuat dari bahan tepung tapioka dan tepung beras yang dicampur dengan sedikit garam dan kencur (Ganie, 2003).

Kue *simping* manis dan *simping* asin (*gurih*) dibuat dari tepung terigu, tepung tapioka dan tepung beras. Ada juga *simping* yang menggunakan tepung tapioka yaitu kue *simping* manis. Kue *simping* yang menggunakan tepung tapioka adalah *simping* harum manis untuk jajanan anak-anak yang disajikan dalam bentuk kemasan (Ismail, 2011).

Kue simping memiliki dua varian rasa yaitu manis dan gurih, masyarakat pada umumnya menambahkan keju, nangka dan durian sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue simping manis (Perwikasari, 2013). Kue simping dapat dimodifikasi dengan cara mengganti bahan bakunya. Salah satu bahan baku yang dapat digunakan untuk membuat kue simping adalah beras ketan putih.

Beras ketan putih (*Oryza sativa L.var.glutinous*) banyak terdapat di Indonesia dengan jumlah produksi sekitar 69.056.126 ton pertahun (Andristian, dkk, 2014). Beras ketan putih memiliki karakteristik seluruh butirnya mengapur atau kelim, tetapi kekerasan butirnya sama dengan beras bukan ketan (Watabe dalam Damardjati dan Purwani, 1991). Ketiadaan amilosa memberi tekstur lengket pada beras ketan putih (Anonim, 2002). Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan amilopektin dalam beras ketan putih, yaitu sekitar 89% dan amilosa 0-2% dari setiap 100 gram beras ketan putih (Setyaningsih, 2015).

Di beberapa daerah, beras ketan putih dimanfaatkan sebagai bahan makanan dan bahan membuat berbagai macam kue seperti wajik, lupis, semar mendem, lempur, gemblong, awuk-awuk dan rengginang. Siping yang dibuat dari beras ketan putih terlebih dahulu dibuat tepung beras ketan putih. Pada proses pembuatan tepung terjadi proses pengeringan yang membutuhkan waktu yang lama. Tetapi terdapat cara pengolahan lainnya yang lebih sederhana yaitu dengan cara mengukus beras ketan putih kemudian menghaluskannya. Cara pengolahan tersebut bisa mempersingkat waktu pembuatan simping beras ketan putih. Dengan cara pengolahan dikukus, diharapkan tidak membutuhkan waktu lama untuk pembuatan simping gurih. Maka dari itu, dilakukan penelitian dengan menggunakan alat *egg roll toaster* untuk mempermudah dan mempercepat waktu

pembuatan simping gurih. Untuk menambahkan varian rasa pada simping gurih, dilakukan penambahan bumbu rica-rica.

Bumbu rica-rica merupakan salah satu bumbu yang ada di Indonesia, bumbu ini merupakan bumbu yang khas dari Manado dan memiliki cita rasa yang terkenal yaitu rasa pedasnya. Kata rica itu sendiri berasal dari bahasa Manado yang artinya rawit atau cabai rawit yang pedas. Bumbu ini mempunyai rasa yang khas yaitu rasa pedas dan gurih. Bumbu rica-rica di Manado biasanya digunakan sebagai bumbu masakan yang dicampur dengan ayam, daging, serta ikan untuk lauk makanan pendamping nasi. Bumbu rica-rica dipilih karena memiliki rasa yang pedas. Rasa pedas tersebut diperoleh dari zat kapsaisin yang berasal dari cabai tersebut dan dapat membangkitkan selera makan (Winarno dan Agustina, 2005). Selain itu, bumbu rica-rica dipilih karena untuk meningkatkan nama makanan khas Indonesia dengan menggabungkan makanan daerah satu dengan yang lainnya, saat ini dikenal dengan istilah "*Fussion Food*".

Fussion food saat ini mulai digalakkan di Indonesia, terbukti dengan dibuatnya mata pelajaran tersebut di sekolah kejuruan Tata Boga. Salah satu tujuan *fussion food* adalah untuk mengangkat makanan Indonesia, khususnya makanan-makanan khas daerah. Salah satu syarat untuk membuat simping gurih adalah tidak dilakukan penambahan gula, karena hal itu dapat mengakibatkan warna simping setelah dipanggang menjadi agak kecokelatan, serta membuat lengket dan membuat rasa menjadi manis. Di daerah Jawa Barat banyak sekali jenis sambal atau bumbu tetapi salah satu sambal yang tidak memakai gula yaitu sambal goa dan bahan utamanya adalah cabai rawit hijau. Sementara, di provinsi Sulawesi Utara, Manado mempunyai bumbu yang terkenal dan khas rasa pedas

yaitu bumbu rica-rica yang bahan utamanya adalah cabai rawit yang dipercaya pula dapat membangkitkan selera makan.

Berdasarkan hal tersebut, bumbu rica-rica dapat menjadi salah satu varian rasa dalam pembuatan simping beras ketan putih yang berbasis pangan lokal. Perpaduan antara kue simping beras ketan khas sunda dengan bumbu rica-rica khas Manado dapat menjadi suatu makanan ringan khas Indonesia. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica serta pengaruhnya terhadap daya terima konsumen yang dinilai berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.2 Identifikasi masalah

1. Apakah bumbu rica-rica dapat dijadikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan simping?
2. Adakah pengaruh teknik pemanggangan menggunakan *egg roll toaster* terhadap kualitas simping beras ketan putih?
3. Bagaimana pembuatan simping beras ketan putih dan penambahan bumbu rica-rica?
4. Berapa presentase bumbu rica-rica untuk menghasilkan yang baik?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica terhadap kualitas simping beras ketan putih?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima simping beras ketan putih?

1.3 Pembatasan masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas,maka penelitian ini dibatasi pada masalah Pengaruh Penambahan Bumbu Rica-rica Terhadap Daya Terima Kue Simping Gurih Beras Ketan putih

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah tersebut maka dalam penelitian ini dibuat rumusan masalah yaitu “Pengaruh Penambahan Bumbu Rica-rica Terhadap Daya Terima Simping Gurih Beras Ketan putih?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisi pengaruh Penambahan Bumbu Rica-rica Terhadap Daya Terima Simping Gurih Beras Ketan putih.

1.6 Kegunaan penelitian

1. Pengetahuan baru bagi mahasiswa tataboga dalam olahan beras
2. Mendapatkan modifikasi rasa simping beras ketan putih dengan bumbu rica-rica.
3. Menjadikan simping sebagai produk unggulan yang diproduksi oleh Tata Boga- IKK- FT- Universitas Negeri Jakarta
4. Memperkenalkan olahan simping dengan proses yang berbeda kepada masyarakat.
5. Memperkenalkan variasi rasa baru olahan simping kepada masyarakat.

BAB II

KERANGKA TEORITIK, KERANGKA BERPIKIR DAN HIPOTESIS PENELITIAN

2.1 Kerangka Teoritik

2.1.1 Kue Simping

Karakteristik kue di Indonesia ada dua jenis yaitu kue basah dan kue kering. Karakteristik kue basah salah satunya mempunyai karakteristik lembab dan basah sedangkan kue kering mempunyai tekstur kering dan umumnya dengan teknik pengolahan digoreng dan dibakar (Winarno, 1999).

Kue Simping adalah makanan khas dari daerah Purwakarta, Jawa Barat. Bentuknya berupa lembaran pipih, bundar tipis. Di masyarakat ada dua jenis simping yaitu simping manis dan simping gurih (Perwikasari, 2013). Simping ini biasanya terbuat dari adonan tepung beras yang dicampur dengan sedikit garam dan kencur (Ganie, 2003). Kue simping merupakan salah satu kue tradisional Indonesia yang teknik pengolahannya dipanggang dengan cetakan berbentuk lempengan besi yang dimasak diatas kompor. Jajanan ini berfungsi sebagai makanan kecil dan disajikan dalam kemasan (Ismail, 2011). Berdasarkan bahan baku yang digunakan kue tradisional Indonesia terdiri dari padi padian, tepung tepungan, umbi umbian, kacang kacangan, dan biji bijian (Mariani dan Cahyana, 2009).



Gambar 2.1 Simping
Sumber: www.jualsimping.com

2.1.2 Bahan dalam pembuatan simping

Pada proses pembuatan simping, diperlukan bahan utama dan bahan tambahan. Masing- masing bahan memiliki peranan tertentu menambah cita rasa, memperbaiki mutu dan warna. Berikut merupakan bahan-bahan untuk pembuatan simping beras ketan putih:

a. Bahan Utama

1. Beras ketan Putih

Ketan adalah sejenis biji-bijian serealialia yang memiliki tekstur, bentuk, ukuran dan kandungan mirip dengan beras. Ketan disebut *glutinous atau sticky rice atau sweet rice* dalam bahasa Inggris, jika rasa beras tawar rasa beras ketan putih sedikit manis. Ketan bukan bahan makanan pokok karena mengandung banyak zat amilopektin yang menyebabkan bulir-bulir ketan saling lengket (Ganie, 2003). Kandungan amilopektin yang tinggi dan kandungan amilosa yang sangat rendah inilah yang menyebabkan beras ketan putih itu lengket (Anonim, 2002). Butir ketan beragam warnanya, ada yang berwarna putih, merah atau hitam. Beras ketan putih berciri warna tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin. Ketan hitam merupakan variasi ketan dari beras hitam. Beberapa jenis beras mengeluarkan aroma wangi bila ditanak. Aroma beras melepaskan senyawa aromatic yang memberikan efek wangi (DPPKP, 2012).

Ketan putih biasa dikonsumsi dalam bentuk ketan sosoh sempurna, sedangkan ketan merah atau hitam biasa dipasarkan dalam bentuk ketan pecah kulit atau ketan sosoh sebagian (Balai Besar Penelitian Tanaman Padi, 2015). Mengandung antioksidan yang dipercaya baik bagi kesehatan tubuh. Kandungan

amilopektin yang lebih banyak pada beras menyebabkan bahan menjadi lengket (Winarno, 2004) yang membuat adonan simping mudah dibentuk, tidak mudah hancur dan memiliki rasa yang gurih. Dalam pembuatan simping menggunakan bahan beras ketan putih sebesar 50% untuk penambahan pembuatan simping beras ketan. putih



Gambar 2.2 beras ketan putih

Sumber: www.beras.ketan.com

b. Bahan Tambahan

1. Kelapa parut

Kelapa merupakan salah satu komoditi perkebunan yang penting bagi Indonesia disamping kakao, kopi, lada, dan vanili. Kelapa telah ditanam hampir diseluruh Indonesia dan luas arealnya pun terus meningkat. Daging buah ini merupakan sumber protein yang penting dan mudah dicerna. Jumlah protein yang penting dan mudah dicerna. Jumlah protein daging kelapa terbesar pada kelapa yang tua demikian pula dengan kandungan lemaknya buah kelapa akan maksimal kandungan aktivitas vitamin A dan thiaminnya ketika buah setengah tua. Beberapa pengolahan kelapa seperti kelapa parut dan santan (Rony, 1998).

Kelapa parut adalah daging buah kelapa yang dihaluskan, dan diproses secara higienis untuk bahan baku pembuatan makanan untuk dikonsumsi manusia dipasar dunia produk ini dikenal dalam empat ukuran yaitu sangat halus, halus,

sedang, kasar dengan bentuk potongan memanjang, keping tipis dan parutan (Palungkun, 1998). Pengolahan kelapa parut meliputi beberapa tahapan meliputi pengupasan sabut, mencongkel daging buah, menghilangkan bagian testa, mencuci, penghancuran (Effendi, 2009). Kelapa parut cepat basi kelapa parut hanya bertahan 2-4 jam saja. Kelapa parut segar kini sudah dengan mudah dibeli dipasar tradisional dengan harga sekitar Rp.800 – Rp.1.000 per butir (Winarno dan Agustina, 2005).

Kelapa parut yang digunakan untuk membuat simping adalah kelapa parut yang muda karena kelapa parut muda bertekstur lembut, menggunakan kelapa parut dalam pembuatan simping sebesar 50% dari total ketan putih berfungsi sebagai bahan tambahan pembuatan simping. Penggunaan kelapa parut yang berlebihan membuat simping berwarna terlalu coklat dan mudah hancur, sedangkan penggunaan kelapa terlalu sedikit membuat simping terlalu keras.

2. Santan

Santan kelapa (coconut milk), cairan berwarna putih susu yang diperoleh dari parutan kelapa hasil perasan pertama dari sebutir kelapa parut yang diparut halus. Santan kelapa merupakan bagian yang terpenting dari menu masyarakat Indonesia dengan santan makanan akan selalu terasa lebih gurih (Winarno dan Agustina, 2005). Penggunaan utama santan kelapa adalah sebagai komponen penyedap dalam berbagai masakan tradisional. Lebih dari 99% santan yang dikonsumsi di Indonesia adalah santan yang diproduksi melalui pemerasan kelapa yang telah diparut dengan tangan, yang kemudian disaring melalui saringan logam atau kain. Kelebihan santan yang tidak segera digunakan akan cepat menjadi tengik, pecah atau busuk hanya dalam waktu beberapa jam saja

(Winarno dan Agustina, 2005). Menurut Winarno dan Agustin (2005) ada dua jenis santan, yaitu:

a. Santan segar

Santan kelapa merupakan emulsi minyak kelapa dalam air, berwarna putih, dan diperoleh dengan cara memeras daging kelapa segar yang telah diparut atau dihancurkan dengan atau tanpa penambahan air (Hagenmen, 1973). Berwarna putih karena partikel-partikelnya berukuran lebih besar dari satu micron (Kuh dan Othmer, 1951). Hasil ekstraksi santan diperoleh dengan cara pemerasan dengan tangan 52,9%, dengan waring blender 61%, dengan hidrolis (6000 psi) 70,3%, kombinasi ketiganya 72,5%. Santan mengandung nilai gizi yang cukup tinggi.

b. Santan instan

Untuk dapat meningkatkan daya guna santan, berbagai cara telah dicoba dan dilakukan, diantaranya dengan sterilisasi sehingga menghasilkan santan steril baik dalam kemasan kaleng, tetrapack, atau *retourt pouch*. Proses sterilisasi dapat dilakukan dengan uap maupun UHT (Ultra High Temperature). Santan siap pakai kini terjual disemua gerai bahan makanan di seluruh dunia. Bila resep membutuhkan santan kental, cukup larutkan 1 sendok makan santan siap pakai ditambahkan dengan 100 ml air. Untuk santan cair larutkan 2 sendok makan santan siap pakai ditambahkan 500 ml air.

Menurut Boga Yasa, (2015) ada beberapa jenis hasil perasan kelapa tua yang menghasilkan santan sebagai berikut:

- a. Hasil perasan pertama dari sebutir kelapa tua yang diparut halus, diremas-remas dengan $\pm 75-100$ ml air dan disaring biasanya akan diperoleh ± 250 ml

santan kental. Akan berminyak bila selanjutnya dimasak lama di atas api kecil sambil di aduk-aduk, namanya santan areh atau santan kanil.

b. Santan sedang atau santan cair

Hasil perasan ke 2-4 setiap kalinya tambahkan ± 100 ml air dan disaring. Hentikan penambahan air jika hasil perasan mulai terlihat bening. Sebuah kelapa tua seharusnya dapat menghasilkan 200-250 ml santan kental, dan 700-800 ml santan cair. Sisa santan dapat di taruh didalam *freezer*.

Berbagai jenis santan yang digunakan dikehidupan sehari-hari. Penggunaan santan untuk pembuatan simping adalah santan kental yang segar, meskipun tidak ada perbedaan antara santan kental yang segar dengan santan kental dengan santan instan, santan kental dan segar lebih murni dan lebih kental. Peneliti menggunakan santan segar untuk pembuatan simping yaitu 10% dari bahan dasar pembuatan simping. Pemberian santan kental bertujuan menambah aroma dan rasa dari simping.

3. Garam

Dalam pembuatan suatu makanan, penambahan garam berfungsi untuk memberikan rasa dan memperkuat rasa pada suatu makanan tersebut. Biasa dijumpai di masyarakat Indonesia yaitu garam dapur. Syarat garam yang baik untuk pengolahan makanan menurut U.S Wheat Associates (1983) adalah harus sepenuhnya larut dalam air, bebas dari gumpalan, murni, larutannya jernih, bebas dari kotoran, dan bebas dari rasa pahit. Penggunaan garam untuk pembuatan simping menggunakan garam dapur yang halus, garam dapur dalam pembuatan simping untuk menambahkan cita rasa dari simping ketan. Pemberian garam dalam pembuatan simping ketan hanya 5% jika pemberian garam terlalu banyak maka

rasa simping terlalu asin, jika pemberian garam pada pembuatan simping kurang maka rasa simping hambar dan tidak gurih.

2.1.3 Tahapan Pembuatan Simping

Pembuatan simping secara tradisional meliputi beberapa tahapan, yaitu:

2.1.3.1 Pemilihan Bahan

Tahap pemilihan bahan ini untuk memisahkan antara beras dengan beras ketan putih karena jika tidak dipisahkan adonan kue simping menjadi keras. Beras ketan putih yang dapat beli dipasar tradisional biasanya beras ketan putih dicampur dengan beras putih. Cara memisahkan beras ketan putih dan beras putih dengan cara membedakan warna beras, beras ketan putih berwarna putih susu sedangkan beras putih berwarna putih transparan.

2.1.3.2 Perendaman Beras Ketan Putih

Proses perendaman beras ketan putih ini, pertama beras ketan putih dicuci dahulu lalu beras ketan putih direndam semalaman agar lebih empuk dan tidak berbau.

2.1.3.3 Pengukusan Pertama

Pengukusan adalah mengolah bahan makanan dengan menggunakan uap air mendidih dalam suatu tempat yang tertutup pengukusan bertujuan agar terjadi proses gelatinisasi (Winarno, 1984). Suhu air yang digunakan harus mendidih (100°C) terlebih dahulu agar pangan yang diolah mencapai hasil maksimal (Kementrian Pendidikan dan Kebudayaan, 2013). Proses pengukusan ketan putih menggunakan panci pengukusan selama 20 menit. Tujuan pengukusan adalah untuk melunakan beras ketan putih agar beras ketan putih bertekstur membantal atau tidak keras lagi.

2.1.3.4 Pencampuran Dengan Santan

Pencampuran bahan yakni pencampuran antara beras ketan putih yang sudah dikukus dengan santan kental dan garam, gunannya memberi rasa ketan agar ketan gurih.

2.1.3.5 Pengukusan Kedua

Pengukusan kedua ini bertujuan ketan dengan santan dan garam menyatu dan matang, pengukusan kedua ini dikukus selama kurang lebih 20 menit. Bersamaan dengan pengukusan kelapa parut.

2.1.3.6 Penghalusan

Ditahap ini sebelum tahap penghalusan, ketan yang sudah dikukus dicampur dengan kelapa parut yang sudah dikukus. Kemudian kedua bahan tersebut dihaluskan menggunakan ulekan atau alat tumbuk. Proses penghalusan ini ketan dan kelapa parut dengan keadaan panas agar bahan tersebut mudah di tumbuk dan tidak lengket.

2.1.3.7 Pembentukan

Setelah proses penghalusan bahan simping tersebut masuk ketahap pembentukan, pembentukan ini memakai alat penipis dan plastik. Tujuan memakai plastik agar adonan simping tidak lengket atau menempel di tangan. Pembentukan simping pertama simping dibulatkan lalu di pipihkan menggunakan alat press agar simping rata dan tipis. Setelah di cetak simping tersebut ditaruh diatas tampah yang berjaring longgar agar proses pengeringan cepat kering.

2.1.3.8 Pengeringan

Pengeringan simping ini dengan proses penjemuran selama kurang lebih 1 hingga 2 hari tergantung panasnya sinar matahari atau iklim. Pengeringan

matahari dikenal juga dengan pengeringan alam, atau dengan penjemuran yaitu pengeringan yang dilakukan dengan menggunakan bahan-bahan yang disediakan alam seperti angin dan sinar matahari. Penjemuran adalah pengeringan dengan menggunakan energi langsung dari sinar matahari (Effendi, 2009).

Pengeringan dengan sinar matahari memang bisa efektif, karena suhu yang dicapai sekitar 35°C sampai 45°C. Penggunaan sinar matahari kadang-kadang kurang menguntungkan karena kondisi cuaca yang bias berubah-ubah dan bahkan mutu kurang baik bila terkena sinar ultra violet dari sinar matahari. pengeringan dengan sinar matahari tergantung pada cuaca. Sehingga kontinuitas pengeringan tidak dapat dipegang (Effendi, 2009).

Dalam sistem pengeringan perlu ditempatkan alat dan metoda pengeringan yang benar-benar cocok dalam pengeringan tersebut untuk mendapatkan hasil yang baik. Tetapi keuntungan proses pengeringan dari sinar matahari adalah tidak memerlukan bahan bakar, memperluas kesempatan kerja, sinar matahari mampu menembus ke dalam jaringan sel bahan.

2.1.3.9 Pemanggangan

Proses pemanggangan simping dilakukan dengan cara simping dijepit dan ditaruh di atas bara arang, selain proses dengan cara dibakar diatas bara arang. Pemanggangan simping dilakukan dengan cara di oven.

2.1.3.10 Pendinginan

Proses pendinginan dilakukan agar uap panas yang ada di simping keluar, Apabila proses pendinginan kurang ketika pengemasan simping, Siping akan tidak renyah jika disimpan di waktu yang lama. Proses pendinginan simping dengan

cara di biarkan di suhu ruangan. Proses pendinginan juga menentukan hasil kerenyahan simping ketan.

2.1.3.11 Pengemasan

Pengemasan simping makanan tradisional khas Sunda yaitu dengan menggunakan plastik, biasanya simping disusun didalam plastik lalu di ikat menggunakan karet atau tali raffia dan siap untuk dipasarkan.

2.1.4 Bumbu Rica-rica

Di Sulawesi dikenal dengan berbagai ragam masakan tradisional yang dibuat oleh nenek moyang sejak dahulu kala. Semua masakan tradisional ini dari bahan yang ada disekeliling kita serta proses dan teknik yang tradisional. Jadi masakan tradisional diartikan sebagai sesuatu masakan yang bahannya diperoleh setempat serta diolah dengan alat-alat yang sederhana (Nahong, 1992). Di Sulawesi utara ada masakan yang sangat terkenal dan rasanya dikenal dengan sangat pedas yaitu Rica-rica. Rica-rica adalah salah satu makanan khas Manado yang bercita rasa pedas (Ganie, 2003). Kata rica berasal dari bahasa Manado yang berarti Rawit. (Menurut, Bernadeth) Rica-rica sebutan jika lauknya dibakar. Resep untuk rica-rica sangat beragam hanya terletak pada rasanya yang pedasnya dan bahan utama dari Rica-rica adalah cabai rawit. Bahan untuk pembuatan bumbu rica-rica terdiri dari cabai rawit merah, cabai merah, bawang merah, bawang putih, serai, daun jeruk dan jahe.

2.1.4.1 Bahan –bahan Bumbu Rica-rica

a. Cabai rawit merah

Cabai rawit merupakan tanaman perdu, buahnya beraneka ragam bentuk, warna, rasa. Rasa yang sedikit pedas, sedang dan pedas sekali. Sesungguhnya yang paling besar kontribusinya terhadap kepedasan adalah kandungan senyawa kapsaisin. Senyawa tersebut terletak pada biji dan *ribs* atau iga tenunan yang mencengkeram biji. Cita rasa cabe terdapat did aging buahnya (Winarno dan Agustina, 2005). Kadar vitamin C yang ada di cabe cukup tinggi dapat memenuhi kebutuhan harian orang. Cabe rawit lebih sering digunakan sebagai campuran membuat sambal, bumbu masak, acar, asinan dan digunakan untuk teman makan tahu goreng, tempe goreng, dll (Ganie, 2003).

b. Cabai merah keriting

Cabai merah keriting hampir sama dengan cabe rawit hanya saja bentuk dan ukuran yang berbeda, cabe merah keriting benbentuk lebih panjang dan langsing dibandingkan cabe rawit. Cabe merah keriting dengan rasa manis agak pedas. Kandungan yang ada didalam cabe merah keriting per 100 gram adalah Energi 311%, Protein 15%, Lemak 6,2%, Karbohidrat 61,8%, Kalsium 160%, Fosfor 370%, Vitamin A 576%, Vitamin C 50% (Apriadji, 2001). Cabe merah keriting biasanya digunakan untuk bumbu dalam masakan. Namun, dapat diolah menjadi masakan yang lezat, seperti manisan, sambal goreng, dll (Ganie, 2003).

c. Bawang merah

Bawang dan brambang termasuk dalam rempah *flavoring* yang mampu memberikan cita rasa. Brambang atau bawang merah merupakan tanaman Asia yang telah ribuan tahun menjadi kawan didapur dalam hidangan masyarakat

dunia. Bangsa Mesir kuno lebih suka mengonsumsi brambang mentah. Orang Yunani percaya bahwa brambang memiliki daya pengobatan terhadap penyakit tertentu (Winarno dan Agustina, 2005). Bawang merah juga mengandung peptide yang mampu menurunkan kadar gula darah sehingga dapat mengobati diabetes mellitus. Senyawa peptide pada bawang merah yaitu *allyl propyl disulfide* dan *allicin* mampu menurunkan gula darah. Bawang merah termasuk pada tumbuhan berumpun dan berumbi lapis, berwarna merah keunguan dan berbau tajam. Kandungan bawang merah secara kimia mengandung vitamin C, potassium, serat dan *Acid Folic*, kalsium, zat besi dan protein (Nurmalina, 2012).

d. Serai

Tanaman serai termasuk rumput-rumputan tegak, batangnya tegak, daunnya tunggal, lengkap, pelepah daun silindris, bunganya merupakan susunan malai atau bulir majemuk, buah serai seperti buah padi. Tanaman ini biasa tumbuh pada daerah ketinggian 50-2.700 meter di atas permukaan luar yang digunakan haruslah batang yang segar. Serai mengandung minyak atsiri. Daun serai dapat digunakan sebagai peluruh angin perut, penambah nafsu makan dan sebagai bumbu masakan atau penyedap masakan (Dwi, 2012).

e. Daun jeruk purut

Daun jeruk memberi aroma dan rasa segar pada masakan. Daun tersebut digunakan secara utuh, diiris, dicabik-cabik atau dihaluskan terlebih dahulu (Murdijati dan Gardjito, 2013) kemudian tumis atau langsung masukan kedalam masakan.

f. Jahe

Jahe memiliki 19 komponen bioaktif yang berguna bagi tubuh. Komponen bioaktif pada jahe diantaranya minyak atsiri, asam-asam organik seperti asam malak dan asam oksalat, vitamin A, B, dan C. Aroma jahe disebabkan oleh minyak atsiri, sedangkan komponen gingerol, zingeron, dan shogaol mengandung rasa pedas. Jahe merupakan jenis rempah-rempahan. Dengan warna yang bersih, segar, dan memiliki *flavor* bumbu yang sedap, jahe banyak berperan dalam berbagai hidangan (Winarno dan Agustina, 2005).

g. Daun salam

Daun salam merupakan sumber eugenol. Daun salam mengandung sekitar 1-3,5%. Daun salam memberi aroma harum yang khas dan enak. Bisa untuk segala masakan mulai dari tumis, gulai, dan sayur bening. Masukan daunnya utuh. Segar atau kering sama saja. Daun salam juga digunakan untuk obat-obatan.

h. Minyak goreng

Minyak yang dibuat dari kelapa sawit, kacang tanah, kacang kedelai, wijen, bunga matahari, jagung, zaitun dan lain-lain. Pada umumnya minyak goreng yang ada di Indonesia dibuat dari kelapa atau kelapa sawit walaupun ada juga beberapa minyak yang dibuat dari bahan baku lainnya. Minyak berfungsi sebagai penghantar panas, penambah cita rasa dan penambah kalori.

2.1.5 Simping Beras Ketan Putih Penambahan Bumbu Rica-rica

Simping beras ketan putih penambahan bumbu rica-rica dalam penambahan adalah simping beras ketan putih yang dalam pembuatannya ditambahkan bumbu rica-rica. Dalam penelitian ini jumlah bumbu rica-rica yang

akan ditambahkan adalah 5%, 10%, 15%. Samping yang dilihat dalam pembuatan akan dinilai dengan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.

2.1.6 Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen terdiri dari tiga kata yaitu daya terima dan konsumen. Berdasarkan kamus besar bahasa indonesia (KBBI), daya berarti kekuatan, kemampuan, terima berarti menerima, dan konsumen berarti pemakaian barang hasil produksi atau pemakai jasa. Jika digabungkan, daya terima konsumen berarti kemampuan konsumen untuk menerima dan menggunakan barang hasil produksi. Sifat organoleptik merupakan hasil reaksi psikopsikologik berupa tanggapan atau kesan pribadi seorang panelis, tanggapan atau kesan itu dapat dirasakan dengan mudah oleh panelis, namun kadang-kadang sifat organoleptik ini sulit untuk dipaparkan atau dideskripsikan dalam kata –kata (Soekarno,1990).

Untuk melakukan uji organoleptik dibutuhkan panelis. Dalam penilaian organoleptik dikenal tujuh macam panel perseorang, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel konsumen dan panel anak-anak.perbedaan ketujuh panel tersebut didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

1. Panel perseorangan

Panel ini dikenal pula dengan sebutan panel pencicip tradisional.mereka adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik sebagai tinggi. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metoda-metoda penilaian organoleptik dengan sangat

baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah kepekaan tinggi, bias dapat biasanya digunakan untuk mendeteksi penyimpangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan sepenuhnya ada pada seseorang.

2. Panel terbatas

Panel terbatas terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi, sehingga bias lebih dapat dihindari. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahan dan pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi diantara anggota-anggotanya.

3. Panel terlatih

Panel terlatih terdiri dari 15-25 orang yang mempunyai kepekaan cukup baik. Untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat rangsangan sehingga tidak terlampau spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara statistik.

4. Panel agak terlatih

Panel agak terlatih terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dilihat dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaan nya terlebih dahulu. Sedangkan data yang sangat menyimpang boleh tidak digunakan dalam analisis (Alsuhendra dan Ridawati, 2008).

5. Panel tidak terlatih

Panel tidak terlatih terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat social dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana seperti sifat

kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam uji perbedaan. Untuk itu panelis tidak terlatih biasanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria sama dengan panelis wanita.

6. Panel konsumen

Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang tergantung pada target pemasaran komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasar perorangan atau kelompok tertentu.

7. Panel anak-anak

Panel yang menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Biasanya anak-anak sebagai panelis dalam penilaian produk-produk pangan yang disukai anak-anak seperti permen, eskrim dan sebagainya. Cara penggunaan panelis anak-anak harus bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau undangan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta responnya terhadap produk dengan alat bantu gambar seperti boneka.

Panel yang digunakan untuk menjadi panelis simping beras ketan putih yaitu panel agak terlatih. Panelis tersebut menilai dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur

- a. Warna adalah kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda yang dikenainya. Untuk menentukan warna suatu produk diperlukan indra penglihatan. Warna simping yang dihasilkan biasanya berwarna putih kecoklatan setelah mengalami proses pemanggangan. Namun warna dari simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica mempunyai warna yang berbeda yaitu coklat kemerahan.

- b. Aroma adalah bau yang harum (diutamakan untuk makanan dan minuman). Untuk menentukan aroma suatu produk (baik makanan atau minuman) akan melibatkan indera penciuman yaitu hidung, sebab indera inilah yang mempunyai peranan terbesar dalam memberikan penilaian terhadap aroma. Aroma dapat menentukan enak tidaknya suatu makanan. Aroma simping biasanya beraroma khas simping setelah mengalami proses penambahan bumbu rica-rica mempunyai aroma khas simping dan aroma rica-rica kuat.
- c. Rasa adalah suatu perasaan hati mengenai rasa lezat yang dialami oleh lidah atau badan ketika menanggapi sesuatu. Indra pengecap adalah indera yang paling tepat digunakan untuk mengetahui rasa dari suatu makanan. Dengan indera pengecap ini dapat dibedakan rasa manis, pahit, asin dan pedas. Rasa simping yang dihasilkan biasanya berasa gurih atau manis setelah mengalami proses penambahan bumbu rica-rica mempunyai rasa gurih pedas.
- d. Tekstur adalah susunan dan ukuran dalam jaringan bagian dari suatu benda atau jalinan (penyatuan) bagian-bagian sesuatu sehingga membentuk suatu benda. Proses penentuan nilai tentang tekstur dapat ditentukan oleh sentuhan yang ditangkap oleh semua permukaan kulit. Tekstur simping biasanya renyah setelah mengalami proses penambahan bumbu rica-rica mempunyai tekstur yang renyah.

2.2 Kerangka Pemikiran

Simping dipilih karena merupakan salah satu makanan ringan yang disukai masyarakat Indonesia. Selama ini pembuatan simping menggunakan bahan yang cair atau menggunakan adonan yang cair. Kue simping memiliki dua rasa yaitu

rasa manis dan rasa asin. Pada umumnya proses pembuatan simping menggunakan cetakan pipih seperti *egg roll toaster*.

Beras ketan putih merupakan jenis sereal atau padi-padian. Perbedaan beras dengan beras ketan putih yaitu beras memiliki butir berwarna transparan sedangkan beras ketan putih memiliki warna putih susu. Dan tekstur beras setelah dimasak beras tidak lengket sedangkan beras ketan putih lengket karena memiliki zat amilopektin yang banyak.

Bumbu rica-rica adalah bumbu yang memiliki rasa pedas khas dari Manado. Masyarakat Indonesia umumnya menyukai rasa pedas pada masakannya khususnya makanan ringan, makanan pedas memiliki zat pembangkit selera makan karena rasa pedas itu timbul dari cabai yang memiliki zat kapsaisin, zat yang membangkit selera makan.

Simping biasanya memiliki adonan yang cair, dalam penelitian ini peneliti menggunakan adonan opak yang berbentuk adonan padat. Opak biasanya dibuat dengan tahapan yang panjang mulai dari pengukusan, penghalusan, pencetakan, penjemuran hingga pemanggangan. Untuk mengurangi tahapan yang panjang tersebut, adonan tersebut dibuat dengan menggunakan alat *egg roll roaster* yang nantinya akan berbentuk seperti simping. Simping ini kemudian dibuat dengan melakukan penambahan bumbu rica-rica terhadap pembuatan kue simping, yang bertujuan untuk menambah variasi rasa pada kue simping.

2.3 Hipotesis Penelitian

Berdasarkan pemikiran diatas,maka hipotesis penelitian ini adalah terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima simping gurih beras ketan putih.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium *Pastry & Bakery* program studi Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Waktu yang diperlukan untuk penelitian dimulai pada bulan Desember 2016.

3.2 Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Metode eksperimen termasuk dalam metode penelitian kuantitatif. Hasil analisisnya dapat mengetahui pengaruh suatu variabel bebas yang diberikan treatment terhadap variabel terikat dengan cara memanipulasi variabel bebas untuk kemudian dilihat efeknya dari variabel terikat. Selain menggunakan metode eksperimen dalam penelitian ini pun digunakan pula metode survey pendapat, untuk mengukur hasil daya terima konsumen dari produk *simping beras ketan putih* dengan penambahan bumbu *rica-rica* dengan aspek penilaian yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur.

3.3 Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian dapat dibedakan menjadi dua, yaitu variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas adalah mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahannya atau timbulnya variabel dependen (terikat) sedangkan variabel terikat adalah merupakan variabel yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat, karena adanya variabel bebas (Sugiyono, 2015).

- a. Variabel terikat dalam penelitian ini merupakan variabel utama. Yang dipengaruhi atau yang menjadi akibat karena adanya variabel bebas. Variabel terikatnya adalah daya terima konsumen terhadap simping beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.
- b. Variabel bebas merupakan variabel yang mempunyai pengaruh terhadap variabel terikat. Pengaruh variabel tersebut dapat bersifat positif apabila kedua variabel mempunyai hubungan yang searah. Atau bersifat negative apabila variabel tersebut mempunyai hubungan terbaik. Variabel bebas dalam penelitian ini adalah presentase penambahan bumbu rica-rica yang digunakan dalam setiap sampel yang berbeda masing-masing sampel yaitu 5%, 10%, 15%.

3.4 Definisi Operasional

Agar variabel dapat diukur, maka perlu didefinisikan secara operasional definisi operasional tersebut antara lain.

3.4.1 Beras Ketan Putih Penambahan Bumbu Rica-rica

Beras ketan putih penambahan bumbu rica-rica adalah jumlah penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping dengan bahan beras ketan putih dengan persentase penambahan 5%, 10%, 15% yang menggunakan perhitungan *bakers percent*. Penambahan bumbu rica-rica adalah merupakan satu jenis bumbu khas Manado yang terbuat dari bahan: cabai rawit, cabai merah, bawang merah, sereh, daun jeruk, jahe, dan daun salam dengan proses penghalusan, penumisan dan penyaringan.

3.4.2 Daya Terima Simping Beras Ketan Putih

Daya terima simping beras ketan putih adalah nilai kesukaan yang diberikan oleh penelis terhadap simping beras ketan putih dengan presentase penambahan bumbu rica-rica dengan menggunakan uji daya terima meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur :

1. Warna simping beras ketan putih yaitu tanggapan indra penglihatan pada rangsangan syaraf terhadap warna simping ketan yang meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
2. Aroma simping beras ketan putih yaitu tanggapan gabungan indera penciuman dan rangsangan mulut terhadap aroma atau cita rasa simping ketan beras putih yang meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
3. Rasa simping beras ketan putih yaitu tanggapan indera pengecap pada rangsangan syaraf terhadap rasa simping ketan yang meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
4. Tekstur simping beras ketan putih yaitu tanggapan indera pengecap pada rangsangan tekstur simping ketan meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

3.5 Desain Penelitian

Eksperimen awal yang dilakukan adalah mencari formula dasar dalam pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica. Uji organoleptik menggunakan uji mutu hedonik untuk mengetahui perbedaan daya terima konsumen terhadap simping ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica. Aspek yang diamati adalah warna, aroma, rasa dan tekstur.

Dalam rancangan penelitian ingin mengetahui formulasi simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima konsumen, dapat digambarkan sebagai berikut :

Tabel 3.1 Desain Penelitian Simping Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica Untuk Warna, Rasa, Aroma dan Tekstur (Daya Terima Konsumen)

Aspek	Panelis	Penambahan bumbu rica-rica		
		592	765	147
Warna	1-30			
Aroma	1-30			
Rasa	1-30			
Tekstur	1-30			

Keterangan :

592: Simping beras ketan putih dengan persentase penambahan bumbu rica-rica 5%

765: Simping beras ketan putih dengan persentase penambahan bumbu rica-rica 10%

147: Simping beras ketan putih dengan persentase penambahan bumbu rica-rica 15%

3.6 Populasi, Sampel dan Teknik Pengambilan Sampel

Populasi adalah seluruh data yang ingin diteliti karakteristiknya dimana data yang akan diteliti tersebut harus mempunyai batasan yang jelas. Populasi dalam peneliti ini adalah simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica.

Pengertian sampel yang dipakai untuk eksperimen ini adalah simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% ,10% ,dan 15% dari total bahan, untuk mengetahui kualitas simping beras ketan putih

dengan penambahan bumbu rica-rica meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Teknik pengambilan sampel ini dilakukan secara acak dengan memberikan kode yang berbeda pada setiap simping beras ketan putih dengan presentase penambahan bumbu rica-rica. Kode-kode tersebut hanya diketahui oleh peneliti.

Uji organoleptik dilakukan oleh panelis agak terlatih sebanyak 30 orang mahasiswa program studi tata boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

3.7 Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian akan dilakukan pada penulisan ini guna memperoleh formulasi simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica yang optimal sebagai berikut:

3.7.1 Kajian Pustaka

Dalam kajian pustaka peneliti mencari sumber data informasi yang berkaitan dalam penelitian ini, melalui internet, skripsi, buku, media cetak, media elektronik dan perpustakaan.

3.7.2 Persiapan Bahan dan Alat

Persiapan bahan dan alat yang digunakan dalam proses pembuatan simping beras ketan putih dan penambahan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut:

3.7.2.1 Pembuatan Bumbu Rica-rica

a. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Bumbu Rica-Rica

Bahan-bahan yang digunakan pada penelitian ini terdiri bahan untuk pembuatan bumbu rica-rica.

Tabel 3.2 Bahan Bumbu Rica-Rica

Nama bahan	Jumlah	
	Gr	%
Cabai rawit merah	25	55,5
Cabai merah keriting	20	44,4
Bawang merah	12	26,6
Jahe	2	4,4
Serai	4	8,8
Daun jeruk	1	2,2
Daun salam	1	2,2

Ket : Perhitungan menggunakan *Bakers Persent*

b. Alat Yang Digunakan Dalam Pembuatan Bumbu Rica-Rica

Alat- alat yang digunakan dalam pembuatan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3.3 Alat Pembuatan Bumbu Rica-Rica

Nama Alat	Gambar	Fungsi
Timbangan digital		Timbangan digital yaitu alat yang digunakan untuk menimbang berat bahan yang digunakan untuk membuat bumbu rica-rica
Sendok (<i>spoon</i>)		Untuk mengambil bumbu rica-rica
Blender		Untuk mencampurkan dan menghaluskan bahan-bahan bumbu
<i>Frying pan</i>		Untuk menumis bumbu
Saringan		Untuk menyaring bumbu yang sudah di tumis
Gelas ukur		Untuk mengukur air yang ditambah kan kedalam bumbu

3.7.2.2 Pembuatan Simping Beras Ketan Putih

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan simping beras ketan putih sebagai berikut :

a. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Simping Beras Ketan Putih

Bahan-bahan yang digunakan untuk pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica yaitu meliputi : beras ketan putih, kelapa parut, santan dan garam.

Tabel 3.4 Bahan pembuatan simping beras ketan putih

Nama bahan	Jumlah	
	Gr	%
Beras ketan putih	200	100
Kelapa parut	200	100
Santan	20	10
Garam	10	5

a. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Simping Beras Ketan Putih

Alat yang digunakan untuk pembuatan simping beras ketan putih dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3.5 Alat Pembuatan Simping Beras Ketan Putih

Nama Alat	Gambar	Fungsi
Baskom plastik (<i>plastic basin</i>)		Alat untuk merendam beras ketan putih dan tempat proses pencucian.
<i>Food processor</i>		Alat untuk mencampurkan ketan dan kelapa hingga menyatu dan menjadi halus.
Timbangan digital		Timbangan digital yaitu alat yang digunakan untuk menimbang berat bahan yang digunakan untuk membuat simping
Spatula plastic		Untuk mengambil adonan simping
<i>Egg roll toaster</i>		Alat pemanggang dimana alat ini untuk memanggang simping
Nampan plastic (<i>plastic tray</i>)		Untuk menaruh hasil opak yang sudah jadi.
Kuas		Untuk mengoles mentega ke alat pemanggang.
Panci kukusan		panci kukusan untuk mengukus ketan dan kelapa

3.7.3 Prosedur Uji Coba

Prosedur uji coba yang dilakukan adalah prosedur pembuatan bumbu rica-rica.

3.7.3.1 Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica

Pada uji coba pembuatan bumbu rica-rica memiliki beberapa tahap yaitu tahap pemilihan bahan, penimbangan bahan, penghalusan, penumisan dan penyaringan. Tahap tahap pembuatan bumbu rica-rica sebagai berikut :

a. Tahapan Pembuatan Bumbu Rica-Rica

1. Pemilihan Bahan

Pemilihan bahan seperti cabai rawit, cabai kriting merah, bawang merah, sereh, daun salam, daun jeruk dan jahe. Dilakukan untuk memilih bahan-bahan bumbu rica-rica yang bagus dan segar. Cabai rawit yang berwarna orange dan masih keras, cabai kriting merah yang berwarna merah dan bertangkai hijau segar, bawang merah yang bulat dan berwarna ungu dan masih keras, sereh yang berbatang besar dan berwarna putih tulang sedikit hijau, daun salam yang masih berwarna hijau, daun jeruk yang berwarna hijau, dan jahe yang masih keras dan berwarna putih kekuningan. Pemilihan bahan tersebut dilakukan agar bumbu rica-rica memiliki cita rasa yang diinginkan.

2. Penimbangan Bahan

Setelah proses pemilihan bahan bumbu rica-rica tahap selanjutnya adalah penimbangan bahan dipenimbangan bahan setiap bahan ditimbang satu persatu. Penimbangan bahan dilakukan agar mengetahui berat masing-masing bahan yang akan diolah menjadi bumbu rica-rica. Setelah ditimbang bahan-bahan tersebut

dicuci dahulu dengan air mengalir agar bahan-bahan tersebut bersih dan bebas dari kotoran seperti tanah.

3. Penghalusan

Setelah proses penimbangan dan pencucian bahan dilanjutkan dengan proses penghalusan dengan menggunakan alat blender, dalam proses penghalusan bumbu-bumbu diblender dengan ditambahkan air sebanyak 50 ml proses dan berat bumbu sebesar 323 gram. Penghalusan bumbu dilakukan 5 menit lamanya. Penghalusan ini bertujuan untuk menghaluskan bumbu rica-rica

4. Penumisan

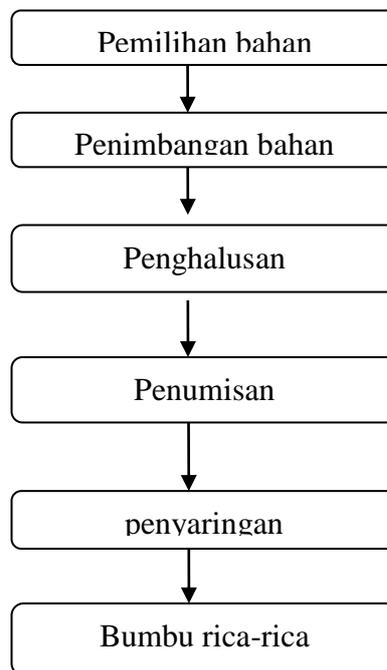
Setelah proses penghalusan dilanjutkan dengan proses penumisan, proses penumisan bumbu yang sudah dihaluskan dengan menggunakan alat blender ditumis menggunakan minyak goreng sebanyak 10 ml dilakukan 8 menit lamanya. Bumbu dimasukan setelah minyak sudah panas lalu diaduk setelah 1 menit masukan daun salam, daun jeruk, jahe, daun salam dan daun jeruk kedalam tumisan diaduk selama 8 menit hingga bumbu mengental seperti saus. Bumbu dari sebelum ditumis memiliki berat 323 gram setelah ditumis meliki berat 175 gram Proses ini dilakukan agar bumbu matang dan tahan lama.

5. Penyaringan

Proses penyaringan ini menggunakan saringan halus, proses penyaringan ini dilakukan setelah proses penumisan dengan cara bumbu yang sudah menjadi saus dituang di saringan yang dibawahnya mangkuk lalu disaring ditekan tekan menggunakan sendok agar bumbu yang sudah menjadi saus tadi keluar. Setelah disaring bumbu rica-rica memiliki berat 76 gram setelah proses penyaringan

Proses penyaringan ini bertujuan agar biji cabai dan bahan kasar terbuang. Dan bumbu bertekstur lembut seperti saus.

Dari formula tersebut bumbu rica-rica sebelum ditumis atau setelah di blender memiliki berat 323 gram, setelah ditumis terdapat penurunan berat pada bumbu rica-rica sebesar 175 gram. Setelah proses penumisan dilanjutkan dengan proses penyaringan berat bumbu sebesar 76 gram.



Gambar 3.1 Diagram Alur Pembuatan Bumbu Rica-rica

b. Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica

Pada uji coba pembuatan bumbu rica-rica pada tahap I, II, III ada perbedaan perbandingan pada pembuatan bumbu. Dengan perbandingan tersebut ingin mengetahui formula terbaik pada pembuatan bumbu rica-rica. Formula resep dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

1. Uji coba I pembuatan Bumbu Rica-Rica

Pada uji coba I pembuatan bumbu rica-rica, bahan bumbu rica-rica di timbang, setelah bahan bumbu rica-rica di timbang. Bahan bumbu rica-rica di haluskan dengan cara di blender setelah di haluskan bumbu rica-rica di saring setelah di tumis bumbu rica-rica di saring. Pada uji coba formula pertama bumbu rica-rica memiliki hasil sebagai berikut:

Tabel 3.6 Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica ke I

BAHAN	Jumlah	
	Gram	%
Cabai rawit merah	10	40
Cabai merah keriting	15	60
Bawang merah	12	40
Jahe	2	6,7
Serai	4	16
Daun jeruk	1	4
Daun salam	1	4
Minyak goreng	10	40

Pada uji coba I pada pembuatan bumbu rica-rica memiliki hasil sebagai berikut :

Tabel 3.7 Hasil dan Revisi Pembuatan Bumbu Rica-rica I

Hasil	- Warna kurang merah - Rasa gurih sedikit pedas
Revisi	- Untuk menghasilkan warna lebih merah dan rasa menjadi lebih pedas maka pada uji coba berikutnya ditambahkan cabai keriting sebesar 5 gram menjadi 20 gram.



Gambar 3.2 bumbu rica-rica I

2. Uji Coba II Pembuatan Bumbu Rica-Rica

Pada uji coba II bahan bumbu rica-rica di timbang sebelum dihaluskan. Setelah proses penghalusan bumbu rica-rica di tumis lalu disaring. Pada uji coba formula kedua bumbu rica-rica memiliki hasil sebagai berikut.

Tabel 3.8 Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica ke II

BAHAN	Jumlah	
	Gram	%
Cabai rawit merah	10	33
Cabai merah keriting	20	77
Bawang merah	12	40
Jahe	2	6,7
Serai	4	13,3
Daun jeruk	1	3,3
Daun salam	1	3,3
Minyak goreng	10	33

Pada uji coba II pada pembuatan bumbu rica-rica memiliki hasil sebagai berikut :

Tabel 3.9 Hasil dan Revisi Pembuatan Bumbu Rica-rica I

Hasil	- Warna merah - Rasa gurih sedikit pedas
Revisi	- Pada uji coba ke II warna pada bumbu rica-rica merah tetapi rasa yang sedikit pedas pada percobaan berikutnya cabe rawit ditambah dari 10 gram menjadi 25 gram



Gambar 3.3 bumbu rica-rica II

3. Uji Coba III Pembuatan Bumbu Rica-Rica

Proses pembuatan bumbu rica-rica pada uji coba ke III bahan bumbu rica-rica di timbang. Setelah ditimbang dilanjutkan proses penghalusan setelah proses penghalusan dilanjutkan ke tahap penyaringan. Uji coba ke III dapat dilihat sebagai berikut.

Tabel 3.10 Uji Coba Pembuatan Bumbu Rica-rica ke III

BAHAN	Jumlah	
	Gram	%
Cabai rawit merah	25	55,5
Cabai merah keriting	20	44,4
Bawang merah	12	26,6
Jahe	2	4,4
Serai	4	8,8
Daun jeruk	1	2,2
Daun salam	1	2,2
Minyak goreng	10	22,2

Pada uji coba III pada pembuatan bumbu rica-rica memiliki hasil sebagai berikut :

Tabel 3.11 Hasil dan Revisi Pembuatan Bumbu Rica-rica I

Hasil	- Warna merah - Rasa pedas
Revisi	- Pada Hasil uji coba ke III warna bumbu rica-rica merah dan rasa pedas khas rica-rica.



Gambar 3.4 bumbu rica-rica

3.7.4 Proses Pembuatan Kue Simping Beras Ketan Putih

1. Pemilihan dan Penimbangan Beras Ketan Putih

Pemilihan bahan bertujuan memisahkan beras ketan putih dan beras putih sebelum pemilihan bahan beras ketan putih ditimbang dahulu agar mengetahui berat sebelum proses pemilihan beras ketan putih dan beras putih. Berat awal beras ketan putih 276 gram lalu setelah proses pemilihan beras ketan putih, berat beras ketan putih menjadi 250 gram.

2. Pencucian ke I dan Perendaman Beras Ketan Putih

Setelah proses pemilihan dan penimbangan dilanjutkan ke proses pencucian dan perendaman. Diproses pencucian ini beras ketan dicuci menggunakan air mengalir dan dibuang air sebanyak 6 kali agar beras ketan bersih setelah proses pencucian dilanjutkan dengan proses perendaman beras ketan, beras direndam dengan air sebanyak 1 liter dan dari jarak beras ke permukaan air sekitar 1 ruas jari. Proses perendaman selama 3 jam.

3. Pencucian ke II

Setelah proses perendaman selama 3 jam beras ketan dicuci kembali dan dicuci lalu dibuang airnya sebanyak 2 kali agar air selama proses perendaman terbuang.

4. Pengukusan ke I

Proses pengukusan pertama yaitu mengukus beras ketan putih yang sebelumnya direndam. Proses pengukusan beras ketan putih dipanci pengukusan yang panjang dan lebar 16 cm x 26 cm dan air pengukusan 1 liter. Pengukusan beras ketan putih dilakukan selama 20 menit agar beras ketan putih membantal.

Berat beras ketan putih dari 250 gram menjadi 323 gram setelah proses pengukusan pertama.

5. Pengukusan ke II

Setelah proses pengukusan pertama yang dilakukan selama 20 menit dilanjutkan dengan pengukusan ke dua dengan pencampuran beras ketan putih dengan santan sebanyak 25 ml. Beras ketan putih dicampur dengan santan kental kelapa tua asli lalu dikukus bersamaan dengan kelapa muda selama 20 menit. Setelah pengukusan ke dua beras ketan putih menjadi 372 gram.

6. Penghalusan

Setelah proses pengukusan kedua beras ketan putih dan kelapa muda didinginkan terlebih dahulu sebelum dilanjutkan ke proses penghalusan bertujuan agar saat proses penghalusan tidak menimbulkan uap panas yang mengakibatkan air masuk kedalam adonan. Proses penghalusan dengan menggunakan alat *food processor* selama 5 menit. Setelah proses pendinginan bahan ditimbang lalu dimasukkan kedalam alat *food processor* lalu dilakukan proses penghalusan selama 5 menit.

8. Penimbangan Bahan dan Pembentukan Bahan

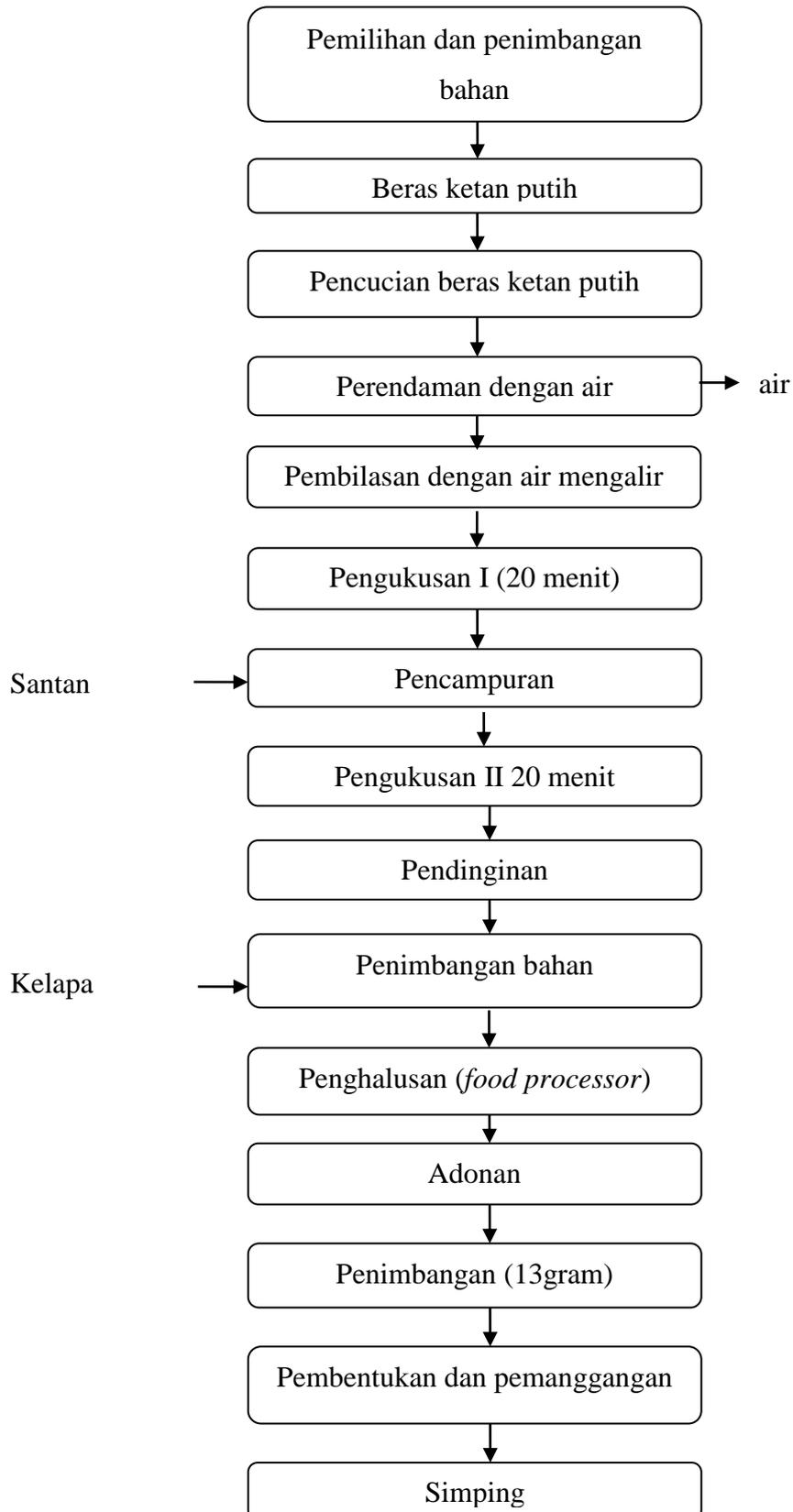
Setelah proses penghalusan adonan simping ditimbang masing-masing seberat 13 gram lalu dibentuk bulat agar dalam proses pemanggangan bentuk simping ulat merata.

9. Pemanggangan

Setelah proses penimbangan dan pembentukan adonan dilanjutkan dengan proses pemanggangan. Pemanggangan simping menggunakan alat egg roll toaster,

lama memanggang 3 menit. Berat adonan simping awal 13 gram setelah dipanggang menjadi 6-7 gram.

Proses pembuatan kue simping beras ketan putih sebagai berikut:



Gambar 3.5 Diagram alur Pembuatan Kue Simping Beras Ketan

3.7.5 Penentuan Formula Dasar Kue Simping Beras Ketan

Penentuan formula dasar bertujuan untuk mengetahui formula yang terbaik untuk pembuatan simping beras ketan, formula tersebut di uji coba sebagai berikut.

3.7.5.1 Uji Coba Formula Kue Simping Beras Ketan Putih ke - 1

Pada uji coba tahap pertama pembuatan simping beras ketan putih dengan perbandingan 2: 1 dengan perbandingan tersebut ingin mengetahui formula terbaik pada pembuatan simping beras ketan. Formula resep dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.12 Uji Coba Formula Kue Simping Beras Ketan Putih ke I

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Ketan putih	200	100
Kelapa	100	50
Garam	10	5

Pada uji coba I pembuatan simping beras ketan putih adonan ditimbang sebanyak 5 gram, 10 gram, dan 13 gram. Percobaan pertama simping dipanggang selama 2 menit dan hasil belum matang selanjutnya masing- masing adonan dipanggang selama 3 menit, dan masing-masing adonan memiliki bentuk ukuran, warna yang berbeda. Berikut hasil pengamatan uji coba formula opak beras ketan

Tabel 3.13 Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Kue Simping Beras Ketan Putih I

Parameter	Hasil Pengamatan		
	5 gram adonan	10 gram adonan	13 gram adonan
Warna	Sangat coklat	Kecoklatan	Kuning kecoklatan
Aroma	Khas simping	Khas simping	Khas simping
Rasa	Agak Gurih	Agak Gurih	Agak Gurih
Tekstur	Renyah	Renyah	Renyah
Lanjutan	Diameter 5-6cm, sangat tipis dan memiliki tekstur renyah tetapi jika didinginkan akan cepat tidak renyah.	Diameter 8-9 cm, cukup tebal dan memiliki tekstur renyah jika didinginkan akan cepat tidak renyah.	Diameter 10 cm, cukup tebal dan memiliki tekstur renyah jika didinginkan akan cepat tidak renyah.
Revisi	Penambahan adonan simping menjadi 10 gram	Penambahan adonan simping menjadi 13 gram	Penambahan kelapa parut

Dari hasil uji coba pertama di tentukan berat adonan simping sebanyak 13 gram dan berdiameter 10 cm, cukup tebal dan berwarna kuning kecoklatan.



Gambar 3.6 hasil uji coba formula ke I

3.7.5.2 Uji Coba Resep Formula Kue Simping Beras Ketan Putih ke - 2

Pada uji coba tahap kedua pembuatan simping beras ketan putih dengan perbandingan 1: 2 dengan perbandingan tersebut ingin mengetahui formula terbaik pada pembuatan simping beras ketan putih. Formula resep dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.14 Uji Coba II Formula Kue Simping Beras Ketan Putih

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Ketan putih	100	100
Kelapa	200	200
Garam	10	5

Pada uji coba yang ke II pembuatan simping beras ketan putih dengan adonan ditimbang sebanyak 13 gram dan dipanggang selama 3 menit dengan perbandingan ketan dan kelapa yang berbeda. Berikut hasil pengamatan uji coba formula simping beras ketan.

Tabel 3.15 Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Kue Simping Beras Ketan Putih ke II

Parameter	Hasil Pengamatan
Warna	Sangat kecoklatan
Aroma	Khas simping
Rasa	Gurih, agak pait
Tekstur	Renyah
Lanjutan	Di uji coba ke II warna sangat coklat, dan sangat tipis. Adonan yang sudah matang sulit dibuka dari alat <i>egg roll roaster</i> . Tekstur mudah sekali hancur
Revisi	Pengurangan bahan kelapa parut

**Gambar 3.7 hasil uji coba formula ke II**

3.7.5.3 Uji Coba III Formula Kue Simping Beras Ketan Putih

Pada uji coba tahap ketiga pembuatan simping beras ketan putih dengan perbandingan 2:2 dengan perbandingan tersebut ingin mengetahui formula terbaik pada pembuatan simping beras ketan. Formula resep dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.16 Uji Coba Resep Formula Kue Simping Beras Ketan Putih ke III

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Ketan putih	200	100
Kelapa	200	100
Garam	10	5

Pembuatan simping beras ketan putih pada uji coba ke III dengan perbandingan 2 : 2 masing-masing adonan ditimbang sebanyak 13 gram dan dipanggang selama 3 menit. Hasil uji coba ke III dapat dilihat pada tabel dibawah ini :

Tabel 3.17 Hasil dan Revisi Uji Coba Formula Kue Simping Beras Ketan Putih III

Parameter	Hasil Pengamatan
Warna	Kuning kecoklatan
Aroma	Khas simping
Rasa	Gurih
Tekstur	Renyah
Kesimpulan	Simping sudah bagus, ketebalan cukup tebal.

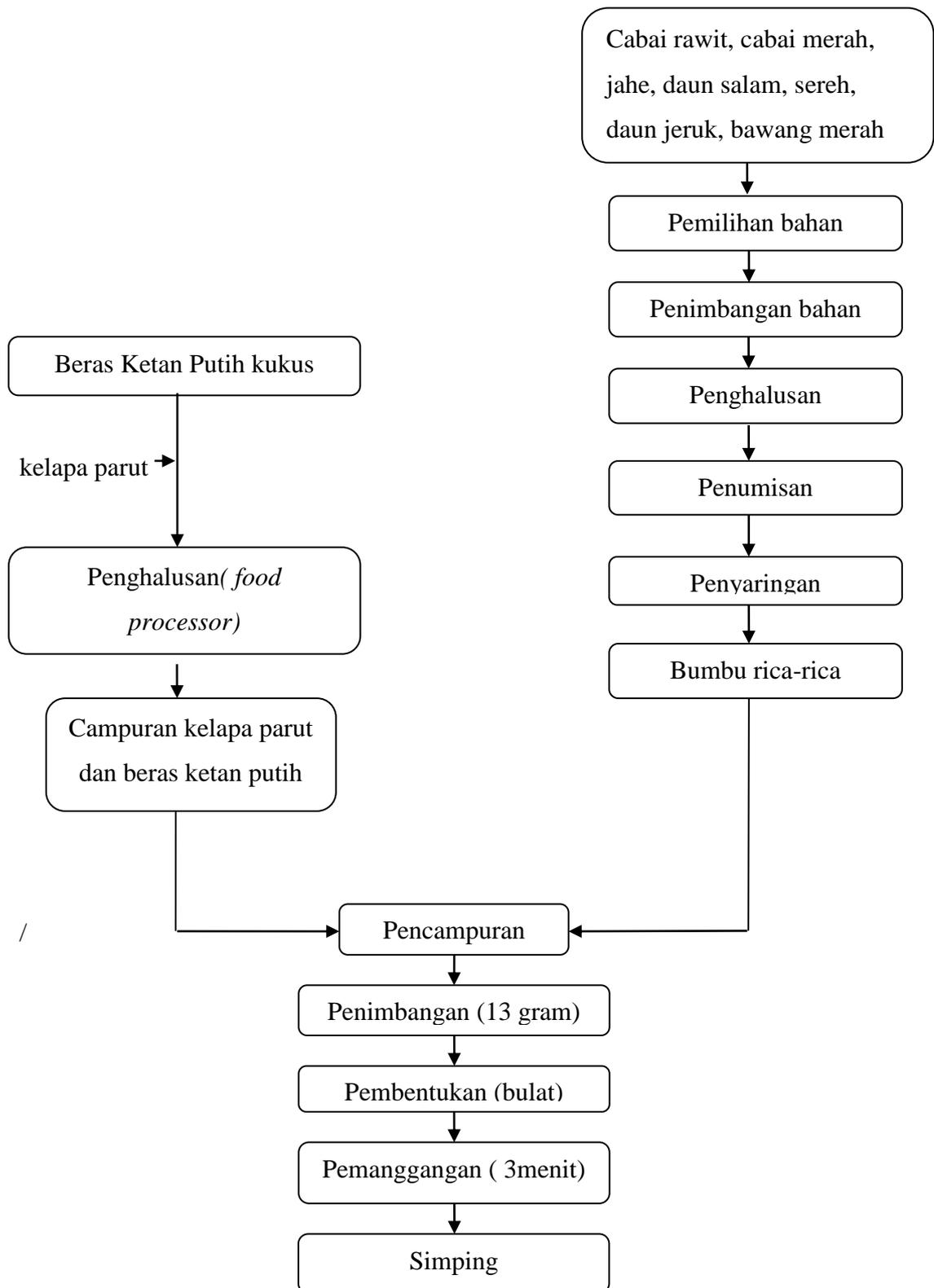


Gambar 3.8 hasil uji coba formula ke III

Formula simping beras ketan putih yang ke III selanjutnya digunakan untuk pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica.

3.7.6 Proses Pembuatan Kue Simping Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

Setelah dua tahap dilakukan proses pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica dengan menambahkan bumbu rica-rica ke dalam adonan simping yang sudah dihaluskan lalu adonan dicampur dan diaduk selama 20 detik, setelah adonan simping dan bumbu rica-rica sudah tercampur selanjutnya adonan ditimbang dan dipanggang menggunakan alat *egg roll toaster*.



Gambar 3.9 Diagram Alur Pembuatan Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

3.7.7 Penelitian Lanjutan

Setelah melakukan percobaan maka ditetapkan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% sebagai batas minimum dan 15% sebagai batas maksimum. Berdasarkan persentase penambahan bumbu rica-rica ini kemudian akan dianalisis apakah terdapat perbedaan terhadap daya terima konsumen dalam pembuatan simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Formula yang digunakan untuk melakukan uji daya terima konsumen dapat dilihat pada tabel berikut

3.7.6.1 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 5%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 5% adalah:

Tabel 3.18 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 5%

Bahan	Formula	
	5%	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	5	5

Uji coba pertama pembuatan simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5 gram dalam adonan simping 100 gram dan dipanggang selama 3 menit menggunakan alat *egg roll toaster*.

Tabel 3.19 Hasil dan Revisi Uji Coba Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 5%

Hasil	Simping gurih beras ketan putih rasa cukup pedas dan beraroma khas rica-rica warna agak coklat kemerahan, simping matang mudah dibuka dan tidak lengket, tekstur kue simping gurih bertekstur renyah
Revisi	Tingkat kepedasan rica-rica ditambah 2,5 gram menjadi 7,5 gram



gambar 3.10 hasil uji coba 5%

3.7.6.2 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 7,5%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 7,5% adalah:

Tabel 3.20 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 7,5%

Bahan	Formula	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	7,5	7,5

Pada uji coba kedua penambahan bumbu rica-rica ditambah 2,5 gram dari uji coba pertama menjadi 7,5 gram dalam pembuatan simping gurih beras ketan putih dan ditambahkan kedalam adonan simping sebanyak 100 gram, selanjutnya dipanggang selama 3 menit.

Tabel 3.21 Hasil dan Revisi Uji Coba Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 7,5%

Hasil	Simping gurih beras ketan putih rasa cukup pedas dan beraroma khas rica-rica warna agak coklat kemerahan, simping matang mudah dibuka dan tidak lengket, kue simping gurih pada penambahan 7,5% bertekstur renyah.
Revisi	Tingkat kepedasan rica-rica ditambah 2,5 gram menjadi 10 gram



Gambar 3.11 hasil uji coba 7,5%

3.7.6.3 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 10%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 10% adalah:

Tabel 3.22 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 10%

Bahan	Formula	
	10%	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	10	10

Pembuatan simping gurih beras ketan putih pada uji coba ketiga penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10 gram yang ditambahkan pada adonan simping. Setelah tahap pencampuran dilanjutkan tahap pemanggangan menggunakan alat *egg roll toaster* selama 3 menit.

Tabel 3.23 Hasil dan Revisi Uji Coba Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 10%

Hasil	Simping Gurih beras ketan putih rasa cukup pedas dan beraroma khas rica-rica warna coklat kemerahan, simping matang mudah dibuka dan tidak lengket, kue simping gurih bertekstur renyah.
Revisi	Tingkat kepedasan rica-rica ditambah 2,5 gram menjadi 12,5 gram



Gambar 3.12 hasil uji coba 10%

3.7.6.4 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 12,5%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 12,5% adalah:

Tabel 3.24 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 12,5%

Bahan	Formula	
	12,5%	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	12,5	12,5

Penambahan bumbu rica-rica pada uji coba keempat sebanyak 12,5 gram ditambahkan kedalam adonan simping sebanyak 100 gram dan dilanjutkan tahap pemanggangan selama 3 menit menggunakan alat *egg roll toaster*.

Tabel 3.25 Hasil dan Revisi Uji Coba Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 12,5%

Hasil	Simping Gurih beras ketan Putih rasa cukup pedas mendekati pedas dan beraroma khas rica-rica warna coklat kemerahan, simping matang mudah dibuka dan tidak lengket. Pada tekstur penambahan bumbu rica-rica 12,5% bertekstur renyah.
Revisi	Tingkat kepedasan rica-rica ditambah 2,5 gram menjadi 15 gram



Gambar 3.13 uji coba 12,5%

3.7.6.5 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 15%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 15% adalah:

Tabel 3.26 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 15%

Bahan	Formula	
	15%	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	15	15

Uji coba ke lima pada formula simping beras ketan putih. Pada adonan simping sebanyak 100 gram ditambahkan bumbu rica-rica sebanyak 15 gram dan dipanggang selama 3 menit menggunakan alat *egg roll toaster*. Berikut hasil dari formula kelima:

Tabel 3.27 Hasil dan Revisi Uji Coba Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 15%

Hasil	Simping Gurih beras ketan putih rasa pedas dan beraroma khas rica-rica warna coklat kemerahan, simping matang jika dibuka sedikit lengket dan tekstur renyah.
Revisi	Tingkat kepedasan rica-rica ditambah 2,5 gram menjadi 17,5 gram



Gambar 3.14 uji coba 15%

3.7.6.6 Uji Coba Pembuatan Kue Simping Gurih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 17,5%

Formula simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica 17,5% adalah:

Tabel 3.28 Formula Kue Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica 17,5%

Bahan	Formula	
	15%	
	Gram	%
Adonan simping beras ketan putih	100	100
Bumbu rica-rica	17,5	17,5

Formula kue simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica berhenti di penambahan 17,5 karna rasa sangat pedas dan ketika matang dibuka lengket dan berwarna sangat coklat kemerahan. Karena hasil tersebut pembuatan simping dibatasi pada persentase 15% untuk memiliki hasil uji coba pada pembuatan kue simping bumbu rica-rica.



Gambar 3.15 uji coba 17,5%

3.8 Instrumen Penelitian

Untuk mengujian daya terima simping beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica digunakan uji organoleptik produk yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji daya terima konsumen yang digunakan menggunakan 5 skala tingkat mutu hedonik sehingga pada pilihan skala yang paling disukai mempunyai nilai yang cukup tinggi atau dengan nilai 5 dan paling rendah dengan nilai 1.

Sebelum dilakukan uji daya terima, terlebih dahulu dilakukan pengujian terhadap kualitas simping beras ketan putih melalui uji validitas produk kepada 5 orang dosen ahli dari Program Studi Tata Boga. Berikut penilaian untuk uji kualitas tersebut :

Tabel 3.29 Instrumen Uji Validasi Penilaian Mutu Produk Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Kode Sampel		
		592	765	147
Warna	Kuning keemasan			
	Coklat muda			
	Coklat			
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
Rasa	Gurih Sangat pedas			
	Gurih Pedas			
	Gurih Agak pedas			
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
Aroma	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat			
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
Tekstur	Sangat renyah			
	Renyah			
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			

Dalam uji hedonik panelis diminta untuk memberikan tanggapan mereka mengenai produk yang sudah diberikan dengan kode label yang berbeda. Berikut ini adalah penilaian dengan beberapa karakteristik.

Tabel 3.30 Instrumen Uji Daya Terima Konsumen Produk Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica.

Aspek penilaian	Skala penilaian Nilai	Kode sampel		
		592	765	147
Warna	Sangat suka	5		
	Suka	4		
	Agak suka	3		
	Tidak suka	2		
	Sangat tidak suka	1		
Rasa	Sangat suka	5		
	Suka	4		
	Agak suka	3		
	Tidak suka	2		
	Sangat tidak suka	1		
Aroma	Sangat suka	5		
	suka	4		
	Agak suka	3		
	Tidak suka	2		
	Sangat tidak suka	1		
Tekstur	Sangat suka	5		
	Suka	4		
	Agak suka	3		
	Tidak suka	2		
	Sangat tidak suka	1		

Keterangan :

Kode (592) : Penambahan bumbu rica-rica 5%

Kode (765) : Penambahan bumbu rica-rica 10%

Kode (147) : Penambahan bumbu rica-rica 15%

3.9 Teknik Pengambilan Data

Untuk memperoleh data yang diperlukan, peneliti menggunakan teknik-teknik antara lain dengan cara memberikan daftar pertanyaan berupa formulir uji mutu hedonik dengan skala hedonik sesuai dengan kriteria yang ditentukan kepada para panelis. Panelis adalah salah satu atau kelompok orang yang bertugas untuk menilai sifat atau mutu benda berdasarkan kesan subjektif. Pada peneliti ini penarikan data melalui 30 orang panelis, yaitu mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta tahun 2016.

3.10 Teknik Analisis Data

Teknik analisis data statistik yang digunakan adalah uji *friedman* karena data yang terdapat pada penulisan ini merupakan data non-parametrik. Data non-parametrik merupakan data yang diperoleh dari data ordinal (rangking). Sebanyak 30 orang panelis memberikan penilaian produk yang serupa. Analisis ini digunakan untuk membandingkan beberapa perlakuan dengan persentase penambahan yang berbeda. Adapun penggunaan rumus pada perhitungan uji *friedman* adalah sebagai berikut :

$$X^2 = \frac{12}{Nk} \sum_{k=1}^K R_j^2 - 3N(K+1)$$

Keterangan :

Df = k-1

k = banyaknya kolom (*treatment levels*)

N = banyaknya baris (blok)

R_j = jumlah rangking dalam kolom j; j = 1, 2, ..., c

Uji *friedman* hanya dapat menunjukkan ada atau tidak ada yang berbeda pada kelompok hasil yang diujikan. Jika terdapat pengaruh, maka akan dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda *tuckey's* untuk mengetahui formula terbaik dari produk.

Adapun rumus dari uji *Tuckey* adalah sebagai berikut :

$$Q = \frac{x_i - x_j}{\frac{\sqrt{\text{rata-rata JK dalam keterangan}}}{n}}$$

keterangan :

x_i = Nilai rata-rata untuk sampel ke-i

x_j = Nilai rata-rata untuk sampel ke-j

JK = Jumlah Kuadrat

N = Ukuran Tiap sampel

Kriteria Pengujian :

$Q_h > Q_t$: Berbeda Nyata

$Q_h < Q_t$: Tidak berbeda Nyata

3.11 Hipotesis Statistik

Hipotesis merupakan pernyataan sementara yang perlu di uji kebenarannya. Hipotesis statistik yang diuji dalam penulisan ini adalah :

$$H_0 : \mu A = \mu B = \mu C$$

$$H_1 : \mu A : \mu B : \mu C \text{ (tidak semua sama)}$$

Keterangan :

H_0 : Tidak terdapat pengaruh pada penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima kue simping gurih beras ketan putih yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur

H_1 : Terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima kue simping gurih beras ketan putih yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur

μA : Rata-rata daya terima untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur simping gurih beras ketan putih dengan penamabahan bumbu rica-rica sebanyak 5%

μB : Rata-rata daya terima untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur simping gurih beras ketan putih dengan penamabahan bumbu rica-rica sebanyak 10%

μC : Rata-rata daya terima untuk aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur simping gurih beras ketan putih dengan penamabahan bumbu rica-rica sebanyak 15%

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil dari penelitian ini diperoleh melalui dua tahap. Tahap pertama adalah uji validasi yang dilakukan kepada 5 orang panelis asli yaitu dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga dan dilanjutkan dengan tahap kedua yaitu uji organoleptik terhadap daya terima konsumen kepada 30 panelis agak terlatih. Daya terima konsumen secara keseluruhan dinilai dari penilaian konsumen terhadap aspek warna, rasa, aroma dan tekstur pada simping gurih beras ketan dengan persentase penambahan bumbu rica-rica yang berbeda. Aspek tersebut dinilai menggunakan skala kategori penilaian dengan rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

Hasil dari uji daya terima tersebut kemudian dihitung melalui uji hipotesis dengan menggunakan uji friedman. Jika hasil uji friedman menyatakan menolak H_0 , maka akan dilanjutkan dengan uji Tuckey untuk mengetahui kelompok terbaik dari ketiga perlakuan.

4.1.1 Hasil Uji Validasi

Uji validitas dilakukan kepada 5 dosen ahli terhadap pembuatan kue simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica. Aspek yang dinilai pada uji validitas meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4.1 Hasil Uji Validitas Simpung Guruh Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

Aspek penilaian	Presentase Bumbu Rica-rica	Panelis					Jumlah	Rata ²
		P1	P2	P3	P4	P5		
Warna	5%	3	4	3	4	2	16	3,2
	10%	4	4	4	4	2	18	3,6
	15%	4	5	4	4	4	25	5
Rasa	5%	3	4	4	4	3	18	3,6
	10%	4	4	4	5	4	21	4,2
	15%	5	5	4	4	5	23	4,6
Aroma	5%	3	4	4	3	4	18	3,6
	10%	4	4	4	4	4	20	4
	15%	5	5	4	4	5	23	4,6
Tekstur(d imulut)	5%	4	4	4	4	4	20	4
	10%	4	4	4	4	4	20	4
	15%	4	4	4	4	4	20	4

Keterangan : P = Panelis

a. Aspek Warna

Berdasarkan hasil validasi 5 dosen ahli, penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek warna memiliki nilai rata-rata 3,2 yang berarti coklat kemerahan. Perlakuan kedua yaitu dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek warna memiliki nilai rata-rata 3,6 yang berarti berwarna antara coklat kemerahan hingga sangat coklat kemerahan. Sedangkan untuk perlakuan terakhir yaitu penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% pada aspek warna memiliki nilai rata-rata 5 yang berarti sangat coklat kemerahan.

b. Aspek Rasa

Dari hasil 5 dosen ahli menyatakan, penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek rasa memiliki nilai rata-rata 3,6 yang artinya kue simping yang dihasilkan antara gurih pedas sehingga gurih sangat pedas. Penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek rasa memiliki nilai rata-rata 4,2 yang artinya kue simping yang dihasilkan gurih sangat pedas. Sedangkan untuk penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% pada aspek rasa memiliki nilai rata-rata 4,6 yang artinya kue simping gurih yang dihasilkan gurih sangat pedas.

c. Aspek Aroma

Pada pembuatan kue simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% dari hasil penilaian validasi 5 dosen ahli pada aspek aroma memiliki nilai rata-rata 3,6 yang berarti antara beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat hingga beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat, sedangkan pada pembuatan kue simping beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica 15% pada aspek aroma memiliki nilai rata-rata 4,6 yang berarti antara beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat hingga beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat.

d. Aspek Tekstur

Hasil validasi oleh 5 dosen ahli pada perlakuan 5%, 10% dan 15% pada pembuatan kue simping dengan penambahan bumbu rica-rica pada aspek tekstur memiliki nilai rata-rata 4 yang menunjukkan kue simping dengan penambahan bumbu rica-rica memiliki tekstur renyah.

4.1.2 Hasil Daya Terima Samping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

Dari hasil data yang diperoleh dari uji daya terima konsumen kepada 30 orang panelis agak terlatih secara keseluruhan meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur. Data yang diperoleh dinilai dengan skala kategori terhadap samping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica dengan persentase 5%, 10% dan 15% yang meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

4.1.2.1 Aspek Warna Samping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

a. Hasil Deskriptif

Hasil perhitungan tentang daya terima kue samping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica yang dinilai meliputi aspek warna dengan persentase penambahan sebanyak 5%, 10% dan 15% dapat dilihat pada tabel 4.2.

Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Kategori	skor	Samping Gurih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	23	76,6	17	56,6	5	16,6
Suka	4	6	20	12	40	22	73,3
Agak suka	3	1	3,4	1	3,4	3	10
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,73		4,53		3,93	
Median		5		5		4	
Modus		5,00		5,00		4,00	

Pada tabel 4.2 menunjukkan penilaian panelis untuk simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek warna menunjukkan 23 panelis (76,6%) menyatakan sangat suka, 6 panelis (40%) menyatakan suka, dan 1 panelis (3,4%) menyatakan agak suka. Penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek warna menunjukkan 17 panelis (56,6%) menyatakan sangat suka, 12 panelis (40%) menyatakan suka, dan 1 panelis (3,4%) menyatakan agak suka. Sedangkan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% pada aspek warna menunjukkan 5 panelis (16,6%) menyatakan sangat suka, 22 panelis (73,3%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10%) menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek warna simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% adalah 4,73 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap aspek warna simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% adalah 4,53 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Kemudian penilaian panelis terhadap aspek warna simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% adalah 3,93 yang menunjukkan rentangan kategori suka. Berdasarkan rata-rata untuk aspek warna simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica 5% adalah yang paling disukai dengan nilai rata-rata 4,73 dengan rentangan suka dan sangat suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Hasil perhitungan terhadap penilaian 30 orang panelis diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitung analisis berdasarkan aspek warna

simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel 4.3

Tabel 4.3 Hasil Pengujian Hipotesis pada Aspek Warna Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih.

Kategori Pengujian	X²_{hitung}	X²_{tabel}	Kesimpulan
Warna	18,866	5,99	X ² _{hitung} > X ² _{tabel} maka H ₀ ditolak

Pada tabel 4.3 menunjukkan $X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$ maka H₀ ditolak, yang berarti bahwa pada aspek warna terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping gurih ketan putih terhadap daya terima konsumen pada aspek warna. Analisis dilanjutkan pada uji perbandingan ganda (Uji Tuckey).

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A-B| = |4,73-4,53| = 0,2 < 0,34 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A-C| = |4,73-3,93| = 0,8 > 0,34 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|B-C| = |4,53-3,93| = 0,6 > 0,34 = \text{Berbeda nyata}$$

Hasil penilaian pada uji perbandingan ganda diatas menunjukkan bahwa penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping gurih beras ketan putih sebanyak 5% dan 10% sama sama disukai oleh konsumen, pada penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping gurih beras ketan putih sebanyak 5% dan 15% penambahan 5% lebih disukai oleh konsumen dibandingkan simping dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15%. Sedangkan untuk penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan kue simping gurih sebesar 10% dan 15%, menunjukkan bahwa simping dengan penambahan bumbu rica-rica 10% lebih

disukai oleh konsumen. Kesimpulan untuk aspek warna simping yang paling disukai adalah simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% dan 10%.

4.1.2.2 Aspek Rasa Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

a. Hasil Deskriptif

Pada aspek rasa pada penilaian perhitungan tentang daya terima pada kue simping gurih dengan penambahan bumbu rica-rica dengan presentase 5%, 10% dan 15% dapat dilihat pada tabel 4.4.

Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

kategori	Skor	Simping Gurih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	11	36,6	12	40	10	33,3
Suka	4	16	53,3	18	60	9	30
Agak suka	3	3	10	0	0	11	36,6
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,27		4,4		3,97	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		3	

Dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek rasa menunjukkan 11 panelis (36,6%) menyatakan sangat suka, 16 panelis (53,3%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10%) menyatakan agak suka. Pada penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek rasa menunjukkan 12 panelis (40%)

menyatakan sangat suka, 18 panelis (60%) menyatakan suka. Sedangkan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% pada aspek rasa menunjukkan 10 panelis (33,3%) menyatakan sangat suka, 9 panelis (30%) menyatakan suka, dan 11 panelis (36,6%) menyatakan agak suka.

Nilai rata-rata panelis terhadap aspek rasa simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% adalah 4,27 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Pada aspek rasa kue simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% adalah 4,4 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Penilaian panelis terhadap aspek rasa pada kue simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% adalah 3,97 yang menunjukkan rentangan kategori suka. Nilai rata-rata pada aspek rasa simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa formula dengan penambahan 10% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi 4,4 dengan rentangan kategori sangat suka.

a. Hasil Analisis Statistik

Hasil perhitungan terhadap penilaian 30 orang panelis diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitung analisis berdasarkan aspek rasa simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis pada Aspek Rasa Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih.

Kategori Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	kesimpulan
Warna	3,316	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Pada hasil pengujian hipotesis pada aspek rasa nilai $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima yang artinya pada aspek rasa tidak terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping gurih beras ketan putih terhadap daya terima konsumen karena H_0 diterima maka perhitungan pada aspek rasa tidak dilanjutkan ke uji Tuckey.

4.1.2.3 Aspek Aroma Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan pada presentase penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan kue simping gurih sebanyak 5%, 10% dan 15% dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

kategori	skor	Simping Gurih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	9	30	8	26,6	11	36,6
Suka	4	17	56,6	22	73,4	17	56,7
Agak suka	3	4	13,4	0	0	2	6,7
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,23		4,27		4,3	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan penilaian 30 panelis pada tabel 4.6 dapat dilihat bahwa penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek aroma menunjukkan 9 panelis (30%) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,6%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,4%) menyatakan agak suka. Penilaian panelis pada penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek aroma menunjukkan 8 panelis (26,6%) menyatakan sangat suka, 22 panelis (73,4%) menyatakan suka. Sedangkan penilaian panelis pada penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15%

pada aspek aroma menunjukkan 11 panelis (36,6 %) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,7%) menyatakan suka, dan 2 panelis (6,7%) menyatakan agak suka.

Dari hasil penilaian 30 panelis memiliki nilai rata-rata panelis terhadap aspek aroma simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% adalah 4,23 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Terhadap aspek aroma simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% adalah 4,27 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Penilaian rata-rata pada penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% adalah 4,3 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Nilai rata-rata pada aspek aroma simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica pada tabel 4.6 menunjukkan bahwa formula dengan penambahan 15% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi 4,3 dengan rentangan kategori sangat suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Hasil perhitungan terhadap penilaian 30 orang panelis diperoleh χ^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan χ^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitung analisis berdasarkan aspek aroma simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel 4.7.

Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis pada Aspek Aroma Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih.

Kategori Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Warna	0,15	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Hasil perhitngan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, berarti bahwa pada aspek aroma tidak terdapat pengaruh penambahan. Pada upembuatan simping ketan putih penambahan bumbu rica-rica terhadap daya terima konsumen.

4.1.2.4 Aspek Tekstur Simping Gurih Beras Ketan Putih Dengan Penambahan Bumbu Rica-rica

a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan pada daya terima kue simping beras ketan putih dengan presentase bumbu rica-rica sebanyak 5%, 10% dan 15% dapat dilihat pada tabel 4.8

Tabel 4.8 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

kategori	skor	Simping Gurih dengan Penambahan Bumbu Rica-rica					
		5%		10%		15%	
		n	%	n	%	N	%
Sangat suka	5	22	73,4	23	76,6	22	73,4
Suka	4	8	26,6	7	23,4	8	26,6
Agak suka	3	0	0	0	0	0	0
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4,73		4,77		4,73	
Median		5		5		5	
Modus		5		5		5	

Dari penilaian panelis pada tabel 4.8 dilihat bahwa penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% pada aspek tekstur menunjukkan 22 panelis (73,4%) menyatakan sangat suka, 8 panelis (26,6%) menyatakan suka. Pada penilaian presentasi penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% pada aspek tekstur menunjukkan 23 panelis (76,6%) menyatakan sangat suka, 7 panelis (23,4%) menyatakan suka. Sedangkan penilaian presentasi penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% pada aspek tekstur menunjukkan 22 panelis (73,4 %) menyatakan sangat suka, 8 panelis (26,6%) menyatakan suka.

Pada aspek tekstur pada pembuatan kue simping gurih memiliki nilai rata-rata pada penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% adalah 4,73 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap aspek tekstur simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% adalah 4,77 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Kemudian penilaian panelis terhadap aspek tekstur simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% adalah 4,73 yang menunjukkan rentangan kategori sangat suka. Nilai rata-rata pada aspek simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica pada tabel 4.8 menunjukkan bahwa formula dengan penambahan 10% adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi 4,77 dengan rentangan kategori sangat suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Hasil perhitungan terhadap penilaian 30 orang panelis diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitung analisis berdasarkan aspek tekstur simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel 4.9.

Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis pada Aspek Tekstur Penambahan Bumbu Rica-rica pada Simping Gurih Beras Ketan Putih.

Kategori Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	kesimpulan
Warna	0,05	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Pada aspek Tekstur menunjukkan $X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, artinya pada aspek tekstur tidak terdapat pengaruh pada penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan simping beras ketan dan perhitungan tidak dilanjutkan ke uji Tuckey.

4.2 Pembahasan

Menurut hasil uji daya terima konsumen pada aspek warna, terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan kue simping gurih. Menurut Nafisafallah (2015), Semakin banyak penambahan bumbu rica-rica dan dalam proses pemanggangan mengakibatkan warna cenderung lebih gelap. Dalam hal ini dilihat dari fisik kue pada kue simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica semakin banyak penambahan bumbu maka tingkat kesukaan pada aspek warna semakin menurun, hal ini dipengaruhi oleh penambahan bumbu rica-rica pada kue simping.

Pada aspek rasa, tidak terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica dalam pembuatan kue simping karena presentase penambahan bumbu rica-rica sedikit sebesar 5%, 10% dan 15%. Cabai mengandung zat capsaicin yang bersifat larut dalam lemak. Dalam proses pembuatan simping gurih bumbu rica-rica, bumbu rica-rica dilakukan penumisan terlebih dahulu sehingga zat capsaicin yang terkandung dalam cabai akan ikut larut dalam lemak menurut Gozomora (2009) dalam Nafisafallah (2015), zat ini tidak larut dalam air tetapi larut dalam lemak dan mudah rusak oleh proses oksidasi.

Pada aspek aroma tidak terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica dalam pembuatan kue simping bumbu rica-rica yang digunakan untuk pembuatan simping mengandung air. Menurut Hasrayanti (2013), proses pemanggangan dapat mengurangi kadar air pada suatu bahan makanan.

Sedangkan aspek tekstur, tidak terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica pada pembuatan kue simping gurih beras ketan putih karena cara

pembuatan kue simping menggunakan *egg roll roaster* dan lamanya proses pemanggangan sama.

4.3 Kelemahan Penelitian

Penelitian ini telah dilakukan dengan maksimal sesuai dengan prosedur penelitian, namun demikian masih memiliki kelemahan, yaitu tidak dapat melakukan pemilihan beras yang terdapat pada beras ketan sehingga menyebabkan simping menjadi keras.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Pada penelitian ini, diperoleh 3 formula terbaik pada pembuatan simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica yang telah melewati uji validasi kepada 5 orang dosen ahli yaitu dosen Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Formula tersebut adalah penambahan bumbu rica-rica dengan persentase 5%, 10%, dan 15%.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima konsumen pada aspek warna, yang paling disukai adalah pada pembuatan simping gurih beras ketan gurih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 5% dengan rata-rata 4,73 yang termasuk ke dalam katagori sangat suka. Pada aspek rasa, yang paling disukai konsumen adalah pada pembuatan simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% dengan rata-rata 4,4 yang termasuk ke dalam rentang kategori sangat suka. Pada aspek aroma, yang disukai konsumen adalah pada pembuatan simping beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 15% dengan rata-rata 4,3 yang termasuk ke dalam kategori sangat suka. Sedangkan untuk aspek tekstur, yang paling disukai konsumen adalah pada pembuatan simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica sebanyak 10% dengan rata-rata 4,77 yang termasuk ke dalam kategori sangat suka.

Penguji hipotesis menunjukkan bahwa pada aspek rasa, aroma dan tekstur tidak terdapat pengaruh penambahan bumbu rica-rica dalam pada pembuatan simping gurih beras ketan putih terhadap daya terima konsumen artinya untuk aspek rasa, aroma dan tekstur penambahan bumbu rica-rica 5%. 10% dan 15% semuanya dapat diterima oleh panelis sedangkan untuk aspek warna penambahan bumbu rica-rica 5% dan 10% di sukai oleh panelis.

5.2 Saran

Berdasarkan hasil penelitian ini, peneliti memberikan saran diantaranya:

1. Melakukan penelitian untuk pembuatan kue simping dengan menggunakan bahan pangan sumber karbohidrat seperti beras, kentang, singkong dan gandum.
2. Mengadakan penelitian lebih lanjut mengenai daya simpan simping gurih beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrianti H.L. 2008.*Teknologi Pengawetan Pangan*.Alfabeta,cv
- Alsuhendra dan Ridawati, 2008.*Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penelitian Organoleptik Bahan Makanan*.Jakarta, UNJ Press
- Andristian, Andri. Basito. Widowati, Esti (2014). *The study of sensory and physicochemical characteristic sticky rice (oryza sativa glutinosa) opak which fortified by mung beans (vigna radiate L)*. jurnal teknoains pangan
- [Anonim].(2002)*Sticky Rice*.The Science Theacher 69:9
- Boga Yasa, 2015. *Kue-kue Indonesia 165 resep*. PT Gramedia Pustaka utama
- Damedia, Tim Dapur, 2010.*Kitab Makanan Sepanjang Masa*.Jakarta:Demedia Pustaka
- Dinas Pertanian pangan kelautan dan Perikanan (DPPPKP). 2012. *Beras dan Ketan Hitam*.Purworejo
- Effendi.Supli, 2009.*Teknologi Pengolahan dan Pengawetan pangan*. Bandung: Alfabeta.cv
- Ganie, N. Suryatini. *Upaboga Di Indonesia Ensiklopedia Pangan dan kumpulan Resep*.2003. Jakarta. PT. Grafika Multiwarna
- Haryadi, 2006.*Teknologi Pengolahan Beras*.Yogyakarta:Gadjah Mada University Press
- HR.Sugeng, 2001.*Tanaman Apotik Hidup*.CV.Aneka Ilmu
- Hasrayanti (2013),*Studi Pembuatan Bumbu Inti Cabai (Capsicum sp) Dalam Bentuk bubuk*. Universitas Hasanudin
- Ismail, Fajar. 2011. *Makanan Tradisional Khas Jawa Barat*. 23. [Http:www.slidershare.Net/Ismailfajar/Makanan-Tradisional-Presentation](http://www.slidershare.Net/Ismailfajar/Makanan-Tradisional-Presentation). [12 maret 2013]
- Mariani dan Cahyana, 2010.*Pengolahan Kue Tradisional*.Jakarta : Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta
- Murdijati dan Gardjito, 2013.*Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia*.PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Nahong,Nurnaga, 1992.*Macam-Macam Masakan Tradisional Di Sulawesi Selatan*

- Nurmalina, Rina, 2012. *Herbal Legendaris untuk Kesehatan Anda*. Bandung velley
- Nafisafallah, Faridhotun (2015), *Pengaruh Penggunaan Jenis dan Perlakuan Cabai yang Berbeda Terhadap Kualitas Saus Pedas Jambu Biji Merah*. Universitas Negeri Semarang
- Padi Balai Besar Penelitian Tanaman Padi. 2015. *Padi ketan Rendah kadar Amilosa Tinggi kadar Amilopektin*. Balitbangtan- Kementrian Pertanian
- Palukun Rong. 1998. *Aneka Produk Olahan Kelapa*. PT.Penebar Swadaya
- Perwikasari, Dian. *Daya terima konsumen terhadap kue simping asin dengan penambahan bubur ikan selar (*selaroides leptolepis*), ikan teri (*stolephorus sp*), dan kepala kulit udang*. [Skripsi]. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta
- Prasetyo.D.S. 2012. *A-Z Daftar Tanaman Obat Ampuh disekitar kita*. Jogjakarta. Flashbooks
- Qaris Tasudin, dkk. *Antopologi Kuliner Nusantara*, 2015. Jakarta. PT Gramedia.
- Setyaningsih, Hidayah, Saputro, Lovillo dan Barroso (2015). *Study of Glutinous and non-Glutinous Rice (*Oryza sativa*) Varieties on their Antioxidant Compounds*. International Conference on Plant, Marine and Environmental Sciences.
- Sugiyono. 2015. *Metodologi Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Alfabeta.cv
- Syarbini, M.H, *A-Z Bakery*. 2013. Solo, PT Tiga Serangkai Pustaka Mandiri
- Winarno, F. G. 1984. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G, et al. 1999. *Kumpulan Makanan Tradisional I*. Jakarta: Pusat Kajian Makanan Tradisional Perguruan tinggi departemen Pendidikan dan Kebudayaan.
- Winarno, F. G. 2004. *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta : Gramedia Pustaka.
- Winarno, F.G dan Widya Agustina. 2005. *Herba dan Rempah Aplikasi dalam hidangan*. Bogor, M-BRIO

LAMPIRAN

Lampiran 1

LEMBAR UJI VALIDASI PANELIS AHLI

NamaProduk : Simping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica

NamaPanelis :

TanggalUji :

Instruksi : Terlebih dahulu kenali lah produk ini. Lihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur .Beritanda ceklist (v) pada kolom sesuai dengan selera anda untuk setiap sampel dengan criteria penilaian sebagai berikut:

AspekPenilaian	SkalaPenilaian	KodeSampel		
		592	765	147
Warna	Kuning keemasan			
	Coklat muda			
	Coklat			
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
Rasa	Gurih Sangat pedas			
	Gurih Pedas			
	Gurih Agak pedas			
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
Aroma	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat			
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
Tekstur	Sangat renyah			
	Renyah			
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			

Berdasarkanpenilaiandiatas, sampeldengankode adalah yang paling berkualitasbaik .

Lampiran 2

LEMBAR UJI VALIDASI ORGANOLEPTIK

NamaProduk : Sipping gurih beras ketan putih dengan penambahan bumbu rica-rica
NamaPanelis :
TanggalUji :
Instruksi : Terlebih dahulu kenali lah produk ini. Lihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur .Beritanda ceklist (v) pada kolom sesuai dengan selera anda untuk setiap sampel dengan criteria penilaian sebagai berikut:

Aspek penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Kode Sampel		
			592	765	147
Warna	Sangat suka	5			
	Suka	4			
	Agak suka	3			
	Tidak suka	2			
	Sangat tidak suka	1			
Rasa	Sangat suka	5			
	Suka	4			
	Agak suka	3			
	Tidak suka	2			
	Sangat tidak suka	1			
Aroma	Sangat suka	5			
	suka	4			
	Agak suka	3			
	Tidak suka	2			
	Sangat tidak suka	1			
Tekstur	Sangat suka	5			
	Suka	4			
	Agak suka	3			
	Tidak suka	2			
	Sangat tidak suka	1			

Berdasarkanpenilaiandiatas, sampeldengankode adalah yang paling berkualitasbaik .

Jakarta, juni 2017

(TandaTangan)

Lampiran 3

Hasil Uji Validasi Dari Aspek Warna

Panelis Ahli	Skala Penilaian	Warna		
		592	765	147
P1	Kuning keemasan			
	Coklat muda		v	v
	Coklat	v		
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
P2	Kuning keemasan			v
	Coklat muda	v	v	
	Coklat			
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
P3	Kuning keemasan			
	Coklat muda		v	v
	Coklat	v		
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
P4	Kuning keemasan			
	Coklat muda	v	v	v
	Coklat			
	Coklat agak tua			
	Coklat tua			
P5	Kuning keemasan			
	Coklat muda			v
	Coklat			
	Coklat agak tua	v	v	
	Coklat tua			

Lampiran 4

Hasil Uji Validasi Dari Aspek Rasa

Panelis Ahli	Skala Penilaian	Warna		
		592	765	147
P1	Gurih Sangat pedas			v
	Gurih Pedas		v	
	Gurih Agak pedas	v		
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
P2	Gurih Sangat pedas			v
	Gurih Pedas	v	v	
	Gurih Agak pedas			
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
P3	Gurih Sangat pedas			
	Gurih Pedas	v	v	v
	Gurih Agak pedas			
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
P4	Gurih Sangat pedas		v	
	Gurih Pedas	v		v
	Gurih Agak pedas			
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			
P5	Gurih Sangat pedas			v
	Gurih Pedas		v	
	Gurih Agak pedas	v		
	Gurih Tidak pedas			
	Gurih Sangat tidak pedas			

Lampiran 5

Hasil Uji Validasi Dari Aspek Aroma

Panelis Ahli	Skala Penilaian	Warna		
		592	765	147
P1	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			v
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat		v	
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat	v		
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
P2	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			v
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat	v	v	
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat			
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
P3	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat	v	v	v
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat			
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
P4	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat		v	v
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat	v		
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			
P5	Beraroma khas simping dan aroma pedas sangat kuat			v
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kuat	v	v	
	Beraroma khas simping dan beraroma pedas kurang kuat			
	Beraroma khas simping dan tidak ada beraroma pedas			
	Tidak beraroma Khas simping, tidak ada aroma pedas			

Lampiran 6

Hasil Uji Validasi Dari Aspek Tekstur

Panelis Ahli	Skala Penilaian	Warna		
		592	765	147
P1	Sangat renyah			
	Renyah	v	v	v
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			
P2	Sangat renyah			
	Renyah	v	v	v
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			
P3	Sangat renyah			
	Renyah	v	v	v
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			
P4	Sangat renyah			
	Renyah	v	v	v
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			
P5	Sangat renyah			
	Renyah	v	v	v
	Agak renyah			
	Tidak renyah			
	Sangat tidak renyah			

Lampiran7

UJI FRIEDMAN

Fungsi :

1. Menguji K sampel berkaitan diambil dari populasi yang sama
2. Merupakan alternative dari analisis pengukuran berulang factor tunggal
3. H_0 : tidak ada perbedaan antara K populasi (mean K populasi sama)
 H_1 : ada perbedaan antara k populasi (mean K tidak sama)

Metode :

1. Nyatakan data dalam bentuk tabel dengan baris mempresentasikan subjek observasi dan kolom mempresentasikan kondisi/metode
2. Beri ranking secara terpisah untuk setiap barisa (skor sama diberi ranking rata-rata)
3. Jumlah ranking untuk setiap kolom (R_j)
4. Hitung statistic χ^2 dengan rumus :

$$\chi^2 = \frac{12}{Nk} \sum R_j^2 - 3N(K+1)$$

Keputusan :

Untuk $k=3$ dengan $2 < n < 9$ dan $k = 3$ dengan $2 < n < 4$, digunakan tabel N tolak H_0 jika nilai kemungkinan yang berkaitan dengan nilai $\chi^2 (p) < \alpha.s$ untuk data yang tidak dapat dibaca dari tabel N, digunakan tabel C (distribusi Chisquare dengan $db = k-1$)

Lampiran 8

Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Warna

Panelis	X			Rj			$\sum(x-x)^2$		
	5%	10%	15%	5%	10%	15%	5%	10%	15%
1	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
2	4	4	4	2	2	2	0.54	0.28	0.00
3	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
4	5	4	3	3	2	1	0.07	0.28	0.87
5	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
6	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
7	4	4	4	2	2	2	0.54	0.28	0.00
8	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
9	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
10	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
11	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
12	4	5	4	1.5	3	1.5	0.54	0.22	0.00
13	4	3	5	2	1	3	0.54	2.35	1.14
14	4	5	5	1	2.5	2.5	0.54	0.22	1.14
15	5	4	4	3	1.5	1.5	0.07	0.28	0.00
16	5	4	4	3	1.5	1.5	0.07	0.28	0.00
17	3	4	3	1.5	3	1.5	3.00	0.28	0.87
18	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
19	5	4	4	3	1.5	1.5	0.07	0.28	0.00
20	4	5	4	1.5	3	1.5	0.54	0.22	0.00
21	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
22	5	4	4	3	1.5	1.5	0.07	0.28	0.00
23	5	4	5	2.5	1	2.5	0.07	0.28	1.14
24	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
25	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
26	5	4	4	3	1.5	1.5	0.07	0.28	0.00
27	5	4	3	3	2	1	0.07	0.28	0.87
28	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.00
29	5	5	3	2.5	2.5	1	0.07	0.22	0.87
30	5	4	3	3	2	1	0.07	0.28	0.87
Sum	142	136	118	73	66	41	7.87	9.47	7.87
Mean	4.73	4.53	3.93	2.43	2.20	1.36	0.26	0.32	0.26
Median	5	5	4	2.5	2.5	1			
Modus	5.00	5.00	4.00	2.5	2.50	1.00			

Lampiran 9

Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Warna Dengan Uji Friedman

Uji friedman dengan jumlah panelis (n)=30 orang, k=3 perlakuan, db= (k-1)= 2 pada taraf signififikasi $\alpha=0,05$

Hasil Perhitungan Aspek Warna Secara Keseluruhan

$$\sum R_j = 180 ; K = 3 ; n = 30$$

$$\begin{aligned}\sum (R_j^2) &= 73^2 + 66^2 + 41^2 \\ &= 5.329 + 4.356 + 1681 \\ &= 11.246\end{aligned}$$

$$k=3$$

$$X^2 = \frac{12}{Nk} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3N(k+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{30 \cdot 3} 11.366 - 3 \cdot 30(3+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{360} 11.366 - 360$$

$$X^2 = 18.866$$

$N = 30 ; k = 3 ; \alpha = 0,05$ maka $x^2_{tabel} = 5,99$

Karena $x^2_{hitung} (18.866) > x^2_{tabel} (5,99)$, maka H_0 ditolak dan dilanjutkan ke Uji tuckey.

Uji Tuckey

Karena terdapat pengaruh pada pembuatan simping beras ketan dengan penambahan bumbu rica-rica dalam aspek warna, maka perlu dilanjutkan dengan analisis uji Tuckey untuk mengetahui perlakuan yang berbeda nyata.

$$x - x^2 \text{ untuk A, B dan C} = 7,87 + 9,47 + 7,87 \\ = 25,21$$

$$\text{Variasi total} = \frac{(x-x)^2}{NA-1 + NB-1 + (NC-1)} \\ = \frac{25,21}{3(30-1)} \\ = \frac{25,21}{87} \\ = 0,29$$

Tabel Tuckey/ Q_{tabel}

$$Q_{\text{tabel}} = Q_{(0,05) (3) (30)} = 3,49$$

$$V_t = \frac{3,49 \overline{\text{variasi total}}}{N} \\ = \frac{3,49 \overline{0,29}}{30} = 0,34$$

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A-B| = |4,73 - 4,53| = 0,2 < 0,34 = \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A-C| = |4,73 - 3,93| = 0,8 > 0,34 = \text{Berbeda nyata}$$

$$|B-C| = |4,53 - 3,93| = 0,6 > 0,34 = \text{Berbeda nyata}$$

LAMPIRAN 10

Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Rasa

Panelis	X			Rj			$\sum(x-x)^2$		
	5%	10%	15%	5%	10%	15%	5%	10%	15%
1	5	5	4	2.5	2.5	1	0.54	0.36	0.00
2	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
3	4	5	4	1.5	3	1.5	0.07	0.36	0.00
4	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
5	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
6	4	4	5	1.5	1.5	3	0.07	0.16	1.07
7	4	4	5	1.5	1.5	3	0.07	0.16	1.07
8	4	5	4	1.5	3	1.5	0.07	0.36	0.00
9	4	5	3	2	3	1	0.07	0.36	0.93
10	4	4	3	2.5	2.5	1	0.07	0.16	0.93
11	4	5	4	1.5	3	1.5	0.07	0.36	0.00
12	4	5	3	2	3	1	0.07	0.36	0.93
13	5	4	4	3	1.5	1.5	0.54	0.16	0.00
14	4	5	4	1.5	3	1.5	0.07	0.36	0.00
15	5	4	4	3	1.5	1.5	0.54	0.16	0.00
16	5	4	4	3	1.5	1.5	0.54	0.16	0.00
17	4	4	5	1.5	1.5	3	0.07	0.16	1.07
18	4	5	3	2	3	1	0.07	0.36	0.93
19	5	5	4	2.5	2.5	1	0.54	0.36	0.00
20	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
21	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
22	3	4	5	1	2	3	1.60	0.16	1.07
23	4	4	5	1.5	1.5	3	0.07	0.16	1.07
24	4	5	5	1	2.5	2.5	0.07	0.36	1.07
25	3	4	5	1	2	3	1.60	0.16	1.07
26	4	5	3	2	3	1	0.07	0.36	0.93
27	5	4	3	3	2	1	0.54	0.16	0.93
28	4	5	5	1	2.5	2.5	0.07	0.36	1.07
29	4	4	5	1.5	1.5	3	0.07	0.16	1.07
30	3	4	5	1	2	3	1.60	0.16	1.07
sum	128	132	119	61	66.5	52.5	11.87	7.2	20.97
mean	4.27	4.4	3.97	2.03	2.22	1.75	0.40	0.24	0.70
median	4	4	4	2	2	1.5			
modus	4	4	3	3	2	1			

Lampiran 11

Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Dengan Uji Friedman

Uji friedman dengan jumlah panelis (n)=30 orang, k=3 perlakuan, db= (k-1)= 2 pada taraf signififikasi $\alpha=0,05$

Hasil Perhitungan Aspek Rasa Secara Keseluruhan

$$\sum R_j = 180 ; K = 3 ; n = 30$$

$$\begin{aligned}\sum (R_j^2) &= 61^2 + 66,5^2 + 52,5^2 \\ &= 3.721 + 4.422 + 2756.25 \\ &= 10899,5\end{aligned}$$

$$k=3$$

$$X^2 = X^2 = \frac{12}{Nk(k+1)} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3N(k+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{30 \cdot 3(3+1)} 10.899,5 - 3 \cdot 30(3+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{360} 10.899,5 - 360$$

$$X^2 = 3.316$$

$$N = 30 ; k = 3 ; \alpha = 0,05 \text{ maka } x^2_{\text{tabel}} = 5,99$$

Karena $x^2_{\text{hitung}} (3.316) < x^2_{\text{tabel}} (5,99)$, maka H_0 diterima atau H_a ditolak dan tidak dilanjutkan ke Uji tuckey.

Lampiran 12

Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek Aroma

Panelis	X			Rj			$\sum(x-x)^2$		
	5%	10%	15%	5%	10%	15%	5%	10%	15%
1	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
2	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
3	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
4	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
5	5	4	4	3	1.5	1.5	0.59	0.07	0.09
6	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
7	4	5	4	1.5	3	1.5	0.05	0.54	0.09
8	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
9	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
10	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
11	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
12	3	4	3	1.5	3	1.5	1.52	0.07	1.69
13	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
14	5	4	4	3	1.5	1.5	0.59	0.07	0.09
15	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
16	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
17	3	4	4	1	2.5	2.5	1.52	0.07	0.09
18	3	4	3	1.5	3	1.5	1.52	0.07	1.69
19	5	4	4	3	1.5	1.5	0.59	0.07	0.09
20	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
21	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
22	4	4	5	1.5	1.5	3	0.05	0.07	0.49
23	4	4	5	1.5	1.5	3	0.05	0.07	0.49
24	4	5	4	1.5	3	1.5	0.05	0.54	0.09
25	4	4	5	1.5	1.5	3	0.05	0.07	0.49
26	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
27	5	5	5	2	2	2	0.59	0.54	0.49
28	4	4	4	2	2	2	0.05	0.07	0.09
29	4	4	5	1.5	1.5	3	0.05	0.07	0.49
30	5	4	5	2.5	1	2.5	0.59	0.07	0.49
sum	127	128	129	58.5	60	61.5	11.37	5.87	10.3
mean	4.23	4.27	4.3	1.95	2	2.05	0.38	0.20	0.34
median	4	4	4	2	2	2			
modus	4	4	4	2	2	2			

Lampiran 13

Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Dengan Uji Friedman

Uji friedman dengan jumlah panelis (n)=30 orang, k=3 perlakuan,db= (k-1)= 2 pada taraf signififikasi $\alpha=0,05$

Hasil Perhitungan Aspek Aroma Secara Keseluruhan

$$\sum R_j = 180 ; K = 3 ; n = 30$$

$$\begin{aligned}\sum (R_j^2) &= 58,5^2 + 60^2 + 61,5^2 \\ &= 3.422,25 + 3.600 + 3.782,25 \\ &= 10.804,5\end{aligned}$$

$$k=3$$

$$X^2 = \frac{12}{Nk} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3N(k+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{30 \cdot 3} 10.804,5 - 3 \cdot 30(3+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{360} 10.804,5 - 360$$

$$X^2 = 0,15$$

N = 30 ; k = 3 ; $\alpha = 0,05$ maka $x^2_{tabel} = 5,99$

Karena $x^2_{hitung} (0,15) < x^2_{tabel} (5,99)$, maka H_0 diterima atau H_a ditolak dan tidak dilanjutkan ke Uji tuckey.

Lampiran 14

Hasil Perhitungan Data Keseluruhan Aspek tekstur

Panelis	x			Rj			$\sum(x-x)^2$		
	5%	10%	15%	5%	10%	15%	5%	10%	15%
1	5	5	4	2.5	2.5	1	0.07	0.05	0.54
2	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
3	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
4	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
5	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
6	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
7	4	5	5	1	2.5	2.5	0.54	0.05	0.07
8	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
9	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
10	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
11	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
12	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
13	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
14	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
15	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
16	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
17	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
18	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
19	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
20	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
21	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
22	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
23	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
24	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
25	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
26	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
27	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
28	4	4	4	2	2	2	0.54	0.59	0.54
29	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
30	5	5	5	2	2	2	0.07	0.05	0.07
sum	142	143	142	59.5	61	59.5	5.87	5.37	5.87
mean	4.73	4.77	4.73	1.98	2.03	1.98	0.20	0.18	0.20
median	5	5	5	2	2	2			
modus	5	5	5	2	2	2			

Lampiran 15

Perhitungan Uji Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur Dengan Uji Friedman

Uji friedman dengan jumlah panelis (n)=30 orang, k=3 perlakuan,db= (k-1)= 2 pada taraf signififikasi $\alpha=0,05$

Hasil Perhitungan Aspek Tekstur Secara Keseluruhan

$$\sum R_j = 180 ; K = 3 ; n = 30$$

$$\begin{aligned}\sum (R_j^2) &= 59,5^2 + 61^2 + 59,5^2 \\ &= 3.540,25 + 3.721 + 3.540,25 \\ &= 10.801,5\end{aligned}$$

$$k=3$$

$$X^2 = \frac{12}{Nk} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3N(k+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{30 \cdot 3} 10.801,5 - 3 \cdot 30(3+1)$$

$$X^2 = \frac{12}{360} 10.801,5 - 360$$

$$X^2 = 0,05$$

$N = 30 ; k = 3 ; \alpha = 0,05$ maka $x^2_{tabel} = 5,99$

Karena $x^2_{hitung} (0,05) < x^2_{tabel} (5,99)$, maka H_0 diterima atau H_a ditolak dan tidak dilanjutkan ke Uji tuckey.

Lampiran 16

Tabel Distribusi χ^2

	α	0.1	0.05	0.025	0.01	0.005
db	1	2.70554	3.84146	5.02390	6.63489	7.87940
	2	4.60518	5.99148	7.37778	9.21035	10.59653
	3	6.25139	7.81472	9.34840	11.34488	12.83807
	4	7.77943	9.48773	11.14326	13.27670	14.86017
	5	9.23635	11.07048	12.83249	15.08632	16.74965
	6	10.64464	12.59158	14.44935	16.81187	18.54751
	7	12.01703	14.06713	16.01277	18.47532	20.27774
	8	13.36156	15.50731	17.53454	20.09016	21.95486
	9	14.68366	16.91896	19.02278	21.66605	23.58927
	10	15.98717	18.30703	20.48320	23.20929	25.18805
	11	17.27501	19.67515	21.92002	24.72502	26.15686
	12	18.54934	21.02606	23.33666	26.21696	28.29966
	13	19.81193	22.36203	24.73558	27.68818	29.81932
	14	21.06414	23.68478	26.11893	29.14116	31.31943
	15	22.30712	24.99580	27.48836	30.57795	32.80149
	16	23.54182	26.29622	28.84532	31.99986	34.26704
	17	24.76903	27.58710	30.19098	33.40872	35.71838
	18	25.98942	28.86932	31.52641	34.80524	37.15639
	19	27.20356	30.14351	32.85234	36.19077	38.58212
	20	28.41197	31.41042	34.16958	37.56627	39.99686
	21	29.61509	32.67056	35.47886	38.93223	41.40094
	22	30.81329	33.92446	36.78068	40.28945	42.79566
	23	32.00689	35.17246	38.07561	41.63833	44.18139
	24	33.19624	36.41503	39.36406	42.97978	45.55836
	25	34.38158	37.65249	40.64650	44.31401	46.92797
	26	35.56316	38.88513	41.92314	45.64164	48.28978
	27	36.74123	40.11327	43.19452	46.96284	49.64504
	28	37.91591	41.33715	44.46079	48.27817	50.99356
	29	39.08748	42.55695	45.72228	49.58783	52.33550
	30	40.25602	43.77295	46.97922	50.89218	53.87187

Lampiran 17

Tabel: Q Score For Tuckey's Method

$\alpha = 0.05$									
k df	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	18.0	27.0	32.8	37.1	40.4	43.1	45.4	47.4	49.1
2	6.08	8.33	9.80	10.88	11.73	12.43	13.03	13.54	13.99
3	4.50	5.91	6.82	7.50	8.04	8.48	8.85	9.18	9.46
4	3.93	5.04	5.76	6.29	6.71	7.05	7.35	7.60	7.83
5	3.64	4.60	5.22	5.67	6.03	6.33	6.58	6.80	6.99
6	3.46	4.34	4.90	5.30	5.63	5.90	6.12	6.32	6.49
7	3.34	4.16	4.68	5.06	5.36	5.61	5.82	6.00	6.16
8	3.26	4.04	4.53	4.89	5.17	5.40	5.60	5.77	5.92
9	3.20	3.95	4.41	4.76	5.02	5.24	5.43	5.59	5.74
10	3.15	3.88	4.33	4.65	4.91	5.12	5.30	5.46	5.60
11	3.11	3.82	4.26	4.57	4.82	5.03	5.20	5.35	5.49
12	3.08	3.77	4.20	4.51	4.75	4.95	5.12	5.27	5.39
13	3.06	3.73	4.15	4.45	4.69	4.88	5.05	5.19	5.32
14	3.03	3.70	4.11	4.41	4.64	4.83	4.99	5.13	5.25
15	3.01	3.67	4.08	4.37	4.59	4.78	4.94	5.08	5.20
16	3.00	3.65	4.05	4.33	4.56	4.74	4.90	5.03	5.15
17	2.98	3.63	4.02	4.30	4.52	4.70	4.86	4.99	5.11
18	2.97	3.61	4.00	4.28	4.49	4.67	4.82	4.96	5.07
19	2.96	3.59	3.98	4.25	4.47	4.65	4.79	4.92	5.04
20	2.95	3.58	3.96	4.23	4.45	4.62	4.77	4.90	5.01
24	2.92	3.53	3.90	4.17	4.37	4.54	4.68	4.81	4.92
30	2.89	3.49	3.85	4.10	4.30	4.46	4.60	4.72	4.82
40	2.86	3.44	3.79	4.04	4.23	4.39	4.52	4.63	4.73
60	2.83	3.40	3.74	3.98	4.16	4.31	4.44	4.55	4.65
120	2.80	3.36	3.68	3.92	4.10	4.24	4.36	4.47	4.56
∞	2.77	3.31	3.63	3.86	4.03	4.17	4.29	4.39	4.47

Lampiran 18

Lampiran Foto



DAFTAR RIWAYAT HIDUP



A. DATA PRIBADI

Nama : Galuh Puspita Sari
Tempat Tanggal Lahir : Purwokerto, 22 September 1995
Jenis Kelamin : Perempuan
Agama : Islam
Tinggi Badan : 163 cm
Berat Badan : 55 Kg
Alamat Tempat Tinggal : Mess Glatik II no 9A Rt 007/Rw 012 Halim P.K
Jakarta Timur 13610
No. Hp : 081310419532
Email : Puspitasgaluh@yahoo.co.id

B. PENDIDIKAN FORMAL

- 2001 – 2007 : SD ANGKASA 5
- 2007 – 2010 : SMP NEGERI 214
- 2010 – 2013 : SMA ANGKASA 1
- 2013 – 2017 : Universitas Negeri Jakarta Prodi Pendidikan Tata Boga

C. PENDIDIKAN NON FORMAL

- 2014 : Mengikuti “*Table Manner*” di Hotel Lumiree
- 2015 : Mengikuti “*Table Manner*” di Oasis Restaurant

D. PENGALAMAN KERJA

- Kuliah Kerja Nyata di Tanggulun Timur, Subang (2016)
- *Aerofood Catering Service* Ngurah Rai *International Airport* (2016) sebagai trainee
- SMK Paskita Global Jakarta sebagai guru magang (2016)
- Demo Masak Fiesta (2016)
- Wedding Planer (2017)

