

KARAKTERISTIK UJI ORGANOLEPTIK PEMBUATAN CUP CAKE MENGUNAKAN TEPUNG BERAS MERAH

ERNAWATI

Dosen Akpar Majapahit

Email: ernawatioey.24@gmail.com

Abstrak

Cup cake adalah kue yang dibuat dari adonan cake yang dicetak dalam paper cup. Bentuk cup cake hampir sama dengan muffin, namun teksturnya lebih ringan dan lebih manis. Secara umum cup cake terbuat dari tepung terigu namun, dalam penelitian ini peneliti menggunakan tepung beras merah.

Tujuan penelitian ini sendiri yaitu untuk mengetahui karakteristik uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur, serta mengetahui kualitas cup cake mana yang lebih baik antara cup cake tepung beras merah 100%, dengan cup cake campuran antara tepung terigu dan tepung beras merah dengan perbandingan tepung terigu 50 % dan tepung beras merah 50 %. Dan untuk mengetahui daya simpan cup cake. Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini dengan menggunakan metode deskriptif kuantitatif. Penelitian ini dilakukan selama 6 bulan, sumber data primer dan sekunder dengan teknik pengumpulan data wawancara, observasi, dan membagikan kuesioner kepada para panelis.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam rangka menjawab rumusan masalah. Menunjukkan bahwa cup cake tepung beras merah lebih banyak disukai oleh para panelis dari segi rasa, aroma dan warna sedangkan dari tekstur para panelis lebih menyukai cup cake dengan campuran tepung terigu, daya tahan simpan cup cake tepung beras lebih awet dari pada cup cake dengan campuran tepung terigu.

Kata Kunci : Cup cake, uji organoleptik, tepung beras merah.

ABSTRACT

Cup cake is a cake made from cake batter printed in paper cup. The shape of cup cake is almost the same as the muffin, but the texture is lighter and sweeter. In general, cup cake made from wheat flour but, in this study researchers used red rice flour.

The purpose of this research is to know the characteristic of organoleptic test which include color, aroma, taste and texture, and to know the quality of cup cake which is better between cup cake of 100% red rice flour, with cup cake mix between flour and red rice flour with comparison

of 50% flour and 50% red rice flour. And to know the power save cup cake. Type of research used in this research by using quantitative descriptive method. This study was conducted for 6 months, primary and secondary data sources with interview data collection techniques, observation and distributing questionnaires to panelists.

Based on the results of research conducted in order to answer the problem formulation. Indicates that the cup cake of red rice flour is preferred by panelists in terms of flavor, aroma and color while from the panelist's texture preferring a cup cake with a flour mixture, the durability of shelf cup cake rice flour is more durable than cup cake with a mixture of flour wheat.

Keywords: Cup cake, organoleptic test, red rice flour.

PENDAHULUAN

Cup cake adalah kue yang dibuat dari adonan cake yang dicetak dalam paper cup . Bentuk cup cake hampir sama dengan muffin, namun teksturnya lebih ringan. Sebagai variasi olahan, dapat ditambahkan isian dalam adonan cup cake. Beraneka ragam hiasan cup cake mulai dari hiasan sederhana hingga hiasan yang memerlukan keterampilan khusus untuk membuatnya.

Biasanya pembuatan cup cake menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama namun disini penulis akan membuat cup cake menggunakan tepung beras merah, karena tepung beras merah memiliki tekstur halus mirip tepung terigu hanya saja berwarna coklat.

Beras merah sangat potensial sebagai sumber bahan utama karbohidrat, juga mengandung protein, beta karoten, antioksidan, dan zat besi. Beras merah umumnya dibuat sebagai produk olahan makanan bayi lanjutan, sereal, dan sebagainya (Fibriyanti, 2012). Dalam kulit ari beras merah mengandung zat-zat gizi yang penting bagi tubuh, kaya serat dan minyak alami. Serat dalam beras merah cenderung mudah diserap usus, sehingga meringankan beban kerja usus pada pencernaan dan melancarkan sistem pencernaan (Fibriyant, 2012). Sedangkan senyawa-senyawa dalam lemak kulit air juga dapat menurunkan kolesterol darah, yang merupakan salah satu faktor resiko penyakit jantung. Beras merah mempunyai pigmen antosianin sebagai sumber pewarna yang berperan sebagai antioksidan untuk mencegah berbagai penyakit, misalnya diabetes mellitus. . Dengan makin meluasnya permasalahan terhadap kesehatan, potensi padi beras merah perlu digali lebih intensif melalui berbagai penelitian (Suardi, 2008).

Beras merah juga memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan fungsional. Meskipun beras merah memiliki manfaat yang lebih banyak bila dibandingkan dengan beras putih, namun beras merah kurang diminati masyarakat Indonesia. Hal ini dikarenakan kebiasaan masyarakat yang selalu mengkonsumsi beras putih sebagai makanan pokok, selain harga beras merah yang lebih mahal sehingga masyarakat lebih memilih untuk mengkonsumsi beras putih

Pemanfaatan beras merah yang masih kurang efektif menyebabkan kurangnya ketertarikan masyarakat dalam mengkonsumsi beras merah. Tepung merupakan salah satu cara pengawetan paling efektif. Tepung beras merah dapat dijadikan solusi lain dalam penggunaan beras merah. Thoif (2014) pada penelitian sebelumnya, menggunakan tepung beras merah sebagai bahan

pembuatan Cookies. Selain itu, penelitian Dewi (2016) menunjukkan bahwa tepung beras merah dapat digunakan sebagai campuran tepung terigu dalam pembuatan Bolu Kukus. Tepung beras merah ternyata juga dapat dimanfaatkan sebagai komponen pencampuran dengan tepung terigu dalam produk bakery seperti roti, biskuit dan kue.

Untuk lebih meningkatkan pemanfaatan tepung beras merah, penulis memilih olahan cup cake dari tepung beras merah, yang merupakan inovasi baru karena belum banyak orang yang bisa mengolah beras merah menjadi cup cake. Aromanya yang harum dan memiliki serat lebih banyak daripada tepung terigu. Tepung beras merah ini cocok digunakan sebagai pilihan dalam membuat kue yang di panggang. Tepung beras merah tidak mengandung gluten juga bisa menjadi alternatif pengganti karbohidrat yang lebih sehat.

RUMUSAN MASALAH

- a. Bagaimana karakteristik organoleptik cup cake dengan menggunakan tepung beras merah yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur ?
- b. Bagaimana kualitas produk cup cake dengan menggunakan tepung beras merah yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur ?
- c. Berapa lama daya tahan simpan terhadap produk cup cake tepung beras merah ?

BATASAN MASALAH

Untuk mempermudah dalam penelitian dan mencegah terjadinya perluasan masalah serta mempermudah dalam memahami masalah, maka perlu adanya pembatasan masalah sebagai berikut :

- a. Subyek Penelitian
Subyek penelitian disini adalah responden
- b. Obyek Penelitian.
Obyek dalam penelitian ini adalah cup cake dengan bahan utama tepung beras merah.
- c. Parameter
Parameter yang di uji kualitas organoleptik dari cup cake tepung beras merah yang meliputi tekstur, aroma, warna, dan rasa.

TUJUAN PENELITIAN

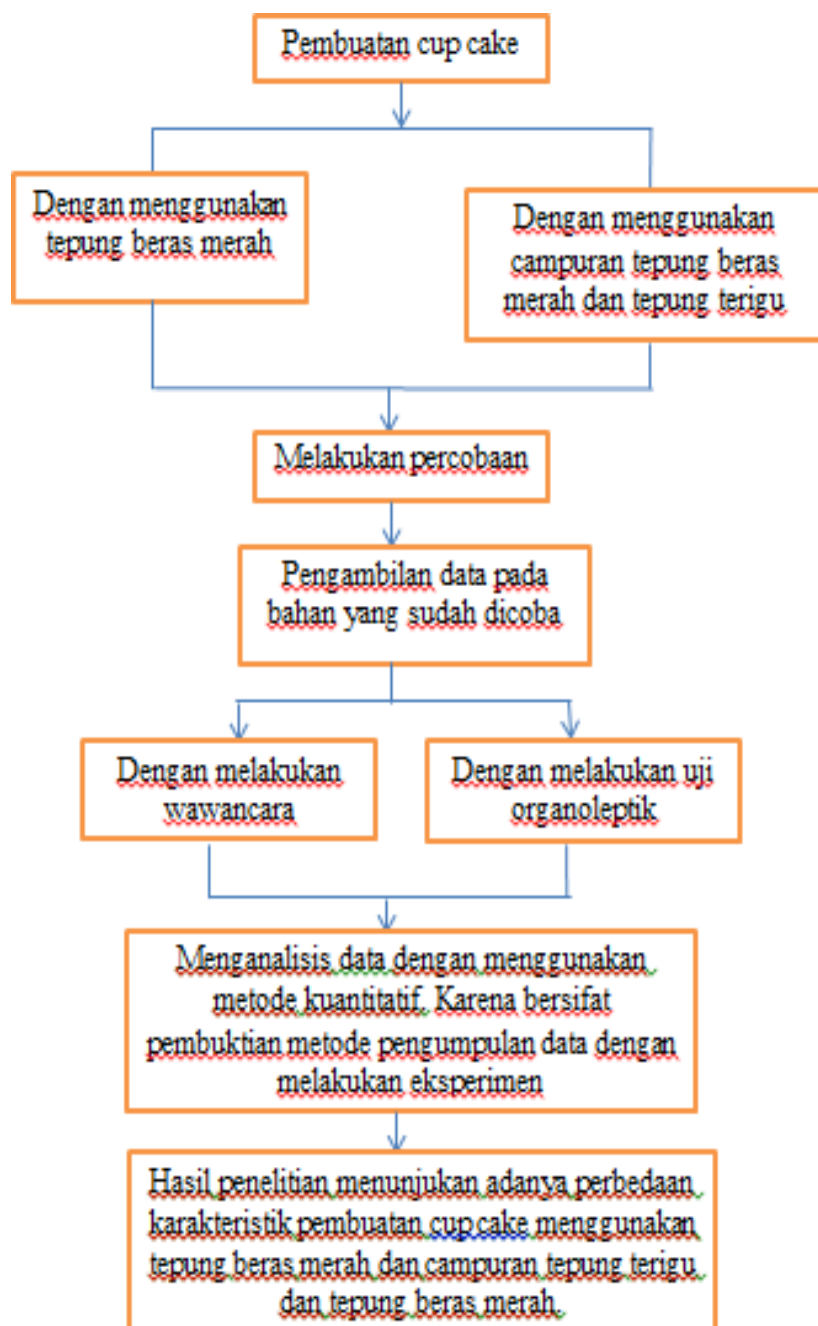
- a. Untuk mengetahui karakteristik cup cake tepung beras merah yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.
- b. Untuk mengetahui kualitas produk cup cake beras merah yang meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur.
- c. Untuk mengetahui daya simpan cup cake tepung beras merah.

MANFAAT PENELITIAN

- a. Manfaat bagi mahasiswa
Penelitian ini digunakan sebagai penerapan ilmu teknologi pangan yang sudah dipelajari dan menambah pengetahuan tentang tingkat pengembangan cup cake dari tepung beras merah.

- b. Bagi Masyarakat
Menambah pengetahuan dan informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman pangan melalui pengolahan cup cake dengan bahan utama yaitu tepung beras merah.
- c. Bagi peneliti
Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara membuat cup cake dengan bahan utama tepung beras merah.

KERANGKA PEMIKIRAN TEORITIS



METODE PENELITIAN

Jenis dan desain penelitian

Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif. Penelitian deskriptif bertujuan menggambarkan secara sistematis dan fakta yang akurat. Dalam penelitian ini menggunakan Desain Penelitian Deskriptif. Desain penelitian deskriptif adalah desain penelitian yang disusun dalam rangka memberikan gambaran secara sistematis tentang informasi ilmiah yang berasal dari subjek atau objek penelitian, yang berfokus pada penjelasan sistematis tentang fakta yang diperoleh saat penelitian dilakukan.

Populasi dan sampel

Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas obyek atau subyek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya.

Sampel adalah suatu prosedur pengambilan data dimana hanya sebagian populasi saja yang diambil dan dipergunakan untuk menentukan sifat serta ciri yang dikehendaki dari suatu populasi (Siregar,2013:30). Untuk melaksanakan penilaian Organoleptik diperlukan panel yang bertindak sebagai instrumen atau alat. Panel adalah orang atau kelompok yang bertugas menilai sifat atau mutu komoditi berdasarkan kesan subjektif. Orang yang menjadi anggota panel disebut panelis. Terdapat tujuh macam panel dalam penilaian organoleptik, yaitu panel perseorangan, panel terbatas, panel terlatih, panel agak terlatih, panel tak terlatih, panel konsumen, dan panel anak-anak. Masing-masing penilaian didasarkan pada keahlian dalam melakukan penilaian organoleptik.

a. Panel Perseorangan

Adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang sangat intensif. Panel perseorangan sangat mengenal sifat, peranan, dan cara pengolahan bahan yang akan dinilai dan menguasai metoda-metoda analisis organoleptik dengan sangat baik. Keuntungan menggunakan panelis ini adalah Kepekaan tinggi, bias dapat dihindari, penilaian cepat, efisien, dan tidak cepat fatik. Panel perseorangan biasanya digunakan untuk mendeteksi penyimpangan yang tidak terlalu banyak dan mengenali penyebabnya. Keputusan yang dihasilkan sepenuhnya hanya seorang saja.

b. Panel Terbatas

Terdiri dari 3-5 orang yang mempunyai kepekaan tinggi. Panelis ini mengenal dengan baik faktor-faktor dalam penilaian organoleptik dan dapat mengetahui cara pengolahanserta pengaruh bahan baku terhadap hasil akhir. Keputusan diambil setelah berdiskusi diantara anggota-anggotanya.

c. 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 terlampaui spesifik. Keputusan diambil setelah data dianalisis secara statistik.

- d. **Panel Agak Terlatih**
Terdiri dari 15-25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat sensorik tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji kepekaannya terlebih dahulu.
- e. **Panel Tidak Terlatih**
Terdiri dari 25 orang awam yang dapat dipilih berdasarkan jenis kelamin, suku bangsa, tingkat sosial, dan pendidikan. Panel tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai sifat-sifat organoleptik yang sederhana seperti sifat kesukaan, tetapi tidak boleh digunakan dalam uji pembedaan. Untuk itu panel tidak terlatih biasanya terdiri dari orang dewasa dengan komposisi panelis pria dengan panelis wanita.
- f. **Panel Konsumen**
Terdiri dari 30 hingga 100 orang à tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu.
- g. **Panel Anak-anak**
Menggunakan anak-anak berusia 3-10 tahun. Panelis anak-anak ini dilakukan secara bertahap, yaitu dengan pemberitahuan atau undangan bermain bersama, kemudian dipanggil untuk diminta responnya terhadap produk yang dinilai dengan alat bantu gambar seperti boneka, snoopy yang sedang sedih, biasa dan tertawa.
Untuk melaksanakan penilaian organoleptik diperlukan panel yang bertindak sebagai instrumen atau alat.

Dalam penelitian ini sampel yang dibutuhkan untuk mengumpulkan data membutuhkan sebanyak 25 orang panelis. Panelis ini pun di tentukan berdasarkan panelis tidak terlatih. Sampel didapat dengan teknik non probability sampling atau convenience sampling atau kadang disebut sebagai incidental sampling yang berarti teknik penentuan sampel berdasarkan kebetulan, yaitu siapa saja yang secara kebetulan bertemu dengan peneliti dapat digunakan sebagai sample, bila orang yang kebetulan ditemui itu cocok sebagai sumber data. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini mahasiswa/mahasiswi dan staf dari Akademi Pariwisata Majapahit, Surabaya dan sampelnya adalah mahasiswa/mahasiswi dan staf dari kampus tersebut.

TAHAP PENELITIAN

Pembuatan tepung beras merah

Pembuatan tepung beras merah sendiri tidak terlalu sulit apalagi beras merah bisa didapatkan baik dipasar tradisional maupun non tradisional. sehingga bisa di buat dirumah dengan menggunakan alat seperti blender dan penyaringan. berikut ini adalah tatacara pembuatan tepung beras merah :

- a. Pastikan beras merah bersih dari gabah, kerikil, dll. Lalu cuci bersih.
- b. Rendam beras merah selama \pm 7 jam.
- c. Angkat dan tiriskan. Jemur atau angin-anginkan hingga kering.

- d. Setelah beras merah kering, blender hingga halus. Lakukan pemblenderan agak lama agar hasil tepung beras merah halus.
- e. Setelah diblender, ayak tepung. Jika masih ada butiran kasar, blender butiran yang kasar lalu ayak lagi.
- f. Setelah mendapatkan tepung yang halus, sangrai dengan api kecil.
- g. Apabila daun sudah berwarna hampir kecoklatan, matikan api, angkat tepung dan dinginkan.
- h. Setelah tepung dingin, simpan diwadah tertutup dan kedap udara.

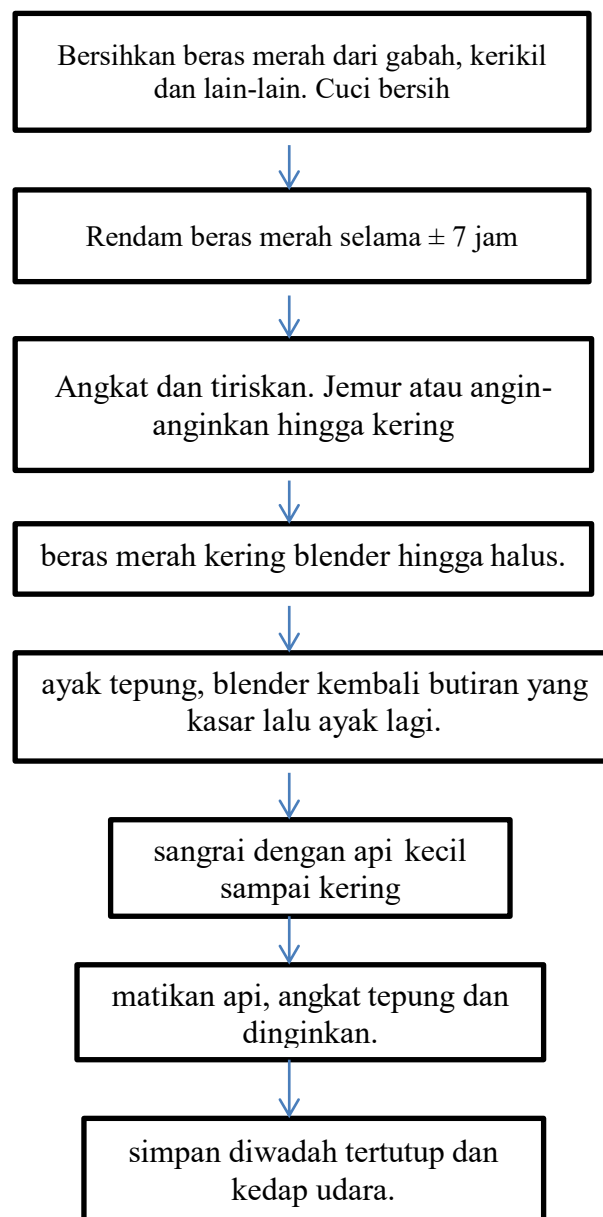


Diagram Alir Pembuatan Tepung Beras

Pembuatan Cup Cake

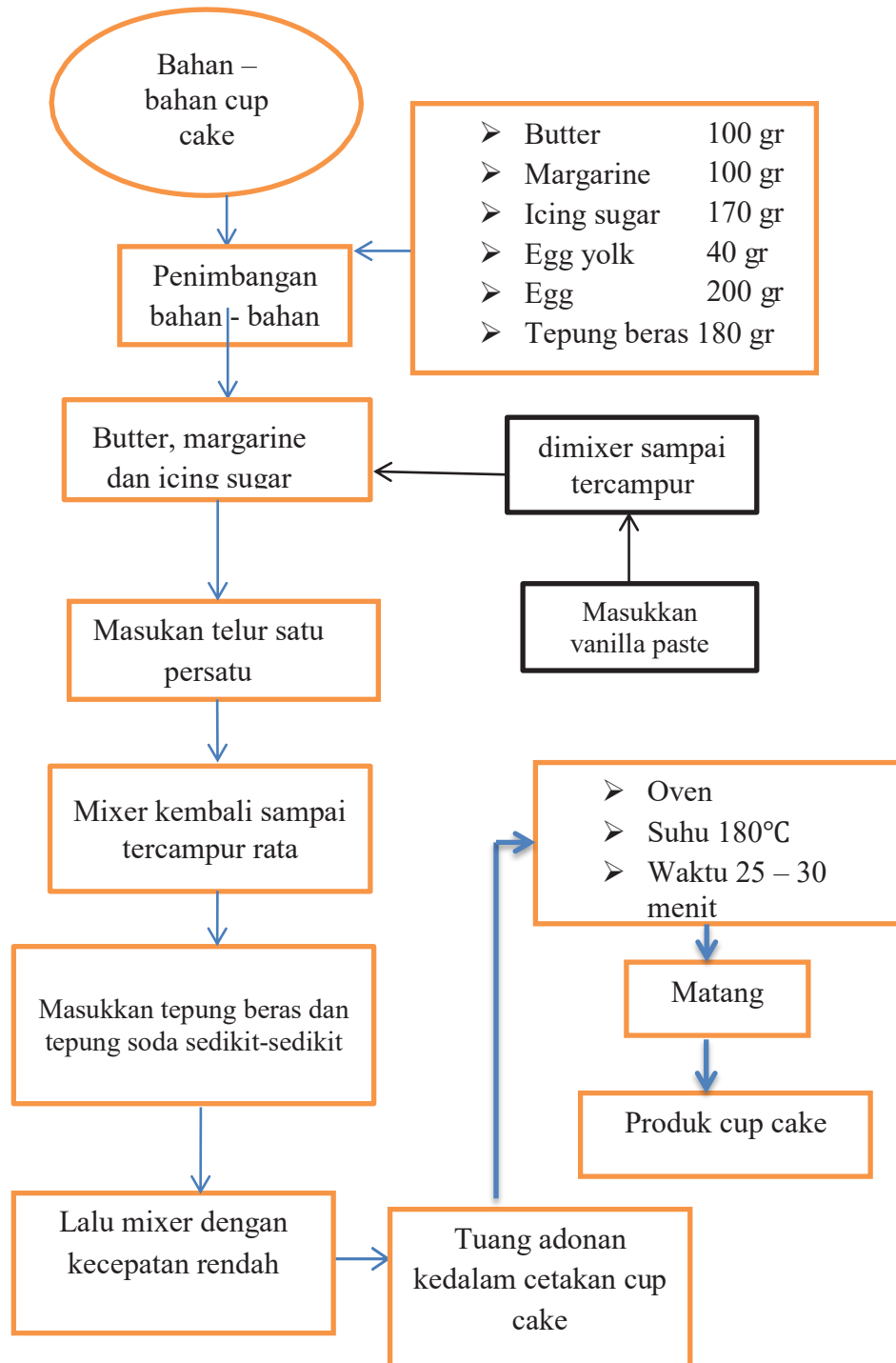


Diagram Alir Pembuatan Cup Cake dengan Penambahan Tepung Beras

TEKNIK PENGUMPULAN DATA

Penelitian ini menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut :

a. Uji Laboratorium

Uji laboratorium adalah suatu tempat yang dapat dipakai untuk melakukan kegiatan pembuatan cup cake menggunakan tepung beras merah dan cup cake campuran cake flour tepung beras merah, untuk mendapatkan hasil tertentu dan memperoleh hasil yang maksimal.

b. Kuesioner

Kuesioner merupakan alat teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden (Iskandar, 2008: 77)

c. Observasi

Selain wawancara, observasi juga merupakan salah satu teknik pengumpulan data yang sangat lazim dalam metode penelitian kualitatif. Observasi hakikatnya merupakan kegiatan dengan menggunakan pancaindera, bisa penglihatan, penciuman, pendengaran, untuk memperoleh informasi yang diperlukan untuk menjawab masalah penelitian. Hasil observasi berupa aktivitas, kejadian, peristiwa, objek, kondisi atau suasana tertentu, dan perasaan emosi seseorang. Observasi dilakukan untuk memperoleh gambaran riil suatu peristiwa atau kejadian untuk menjawab pertanyaan penelitian (Guba dan Lincoln, 1981: 191- 193).

Bungin (2007: 115-117) mengemukakan beberapa bentuk observasi, yaitu:

- a) Observasi partisipasi adalah (participant observation) adalah metode pengumpulan data yang digunakan untuk menghimpun data penelitian melalui pengamatan dan penginderaan di mana peneliti terlibat dalam keseharian informan.
- a) Observasi tidak terstruktur ialah pengamatan yang dilakukan tanpa menggunakan pedoman observasi, sehingga peneliti mengembangkan pengamatannya berdasarkan perkembangan yang terjadi di lapangan.
- b) Observasi kelompok ialah pengamatan yang dilakukan oleh sekelompok tim peneliti terhadap sebuah isu yang diangkat menjadi objek penelitian.

VARIABEL, DEFINISI KONSEP, DEFINISI OPERASIONAL

Variabel penelitian adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, obyek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2012 : 61). Definisi konsep yang digunakan dalam penelitian ini adalah karakteristik uji organoleptik yang disebut juga sifat mutu produk. Yang hanya dapat dinilai dengan uji atau penilaian organoleptik. Sifat – sifat mutu organoleptik yang menjadi definisi operasional, yaitu :

- a. Visual, meliputi warna dan sebagainya.
- b. Bau, meliputi wangi, tengik, apek dan lain – lain.
- c. Rasa, meliputi rasa dasar (asam, manis, pahit dan asin.)
- d. Tekstur, meliputi halus, kasar, lembut, dan lain – lain.

UJI KELAYAKAN INSTRUMEN

Uji kelayakan Instrumen penelitian yang akan digunakan dalam penelitian tugas, sebelum digunakan harus di uji terlebih dahulu kualitasnya Dengan menggunakan uji validitas konstruk. menurut sugiyono (2006) uji validitas adalah suatu langkah pengujian yang dilakukan terhadap isi (content) dari suatu instrumen, dengan tujuan untuk mengukur ketepatan instrument yang digunakan dalam suatu penelitian. Uji kelayakan instrument yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan kuesioner. Karena kuesioner dianggap valid karena adanya kolerasi antara skor total dan skor item. Dalam hal ini sutrisno hadi menyatakan bahwa bila bangunan teorinya sudah benar, maka hasil pengukuran dengan alat ukur (instrumen) yang berbasis pada teori itu sudah dipandang sebagai hasil yang valid.

TEKNIK ANALISIS DATA

Setelah melakukan percobaan dan pengumpulan data dari pembuatan cup cake menggunakan tepung beras merah. Tahap selanjutnya yaitu dilakukan pengujian uji organoleptik untuk menentukan produk mana yang di sukai. cup cake dengan menggunakan cake flour, cup cake menggunakan tepung beras merah, dan cup cake campuran cake flour tepung beras merah. Dengan tingkatan penilaian yaitu :

- a. sangat tidak suka
- b. tidak suka
- c. suka
- d. sangat suka

Dari indikator penilaian yaitu meliputi tingkatan aroma,warna,tekstur dan rasa. Penilaian dilakukan oleh 25 orang panelis untuk melakukan coba organoleptik. Dari indikator penelitian yaitu tingkatan kesukaan warna, aroma,rasa, dan tekstur dengan skor penilain untuk sangat suka 5, untuk suka 4, tidak suka 2, dan sangat tidak suka 1. Setelah dilakukan pengujian uji organoleptik dari panelis yang didapat, selanjutnya dilakukan perhitungan untuk menentukan baik tidaknya dari pembuatan cup cake menggunakan tepung beras merah. Berikut rumus yang digunakan untuk menghitung jumlah poin dan prosentasi dari pengujian organoleptik yaitu :

- 1) menentukan jumlah poin
 $F = SS + S + TS + STS$

Keterangan :

F	= f	rekuensi jawaban
SS	=	sangat suka
S	=	suka
TS	=	tidak suka
STS	=	sangat tidak suka

PEMBAHASAN

Karakteristik Cup Cake Beras Merah

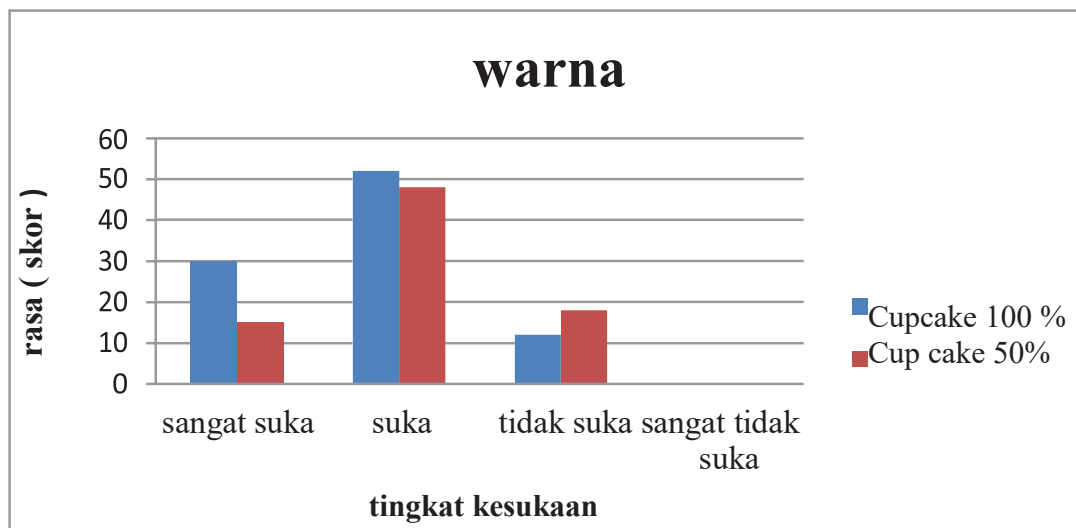
Cup cake pada umumnya berwarna putih (original tanpa campuran warna makanan maupun coklat) Penggunaan tepung beras merah pada pembuatan cup cake mempengaruhi warna pada cup cake itu sendiri. Warna cup cake dengan menggunakan tepung beras merah memiliki warna lebih gelap, hal tersebut diduga disebabkan karena beras merah mengandung pigmen antosianin.

Sedangkan dari segi rasa cup cake tepung beras merah memiliki rasa khas beras merah itu sendiri karena tepung beras merah memiliki rasa khas yaitu agak tawar dan langu. Pada umumnya cup cake memiliki aroma khas cup cake, dengan memakai tepung beras merah memberikan pengaruh pada aroma, dikarenakan beras merah memiliki aroma khas langu. Cup cake tepung beras merah memiliki tekstur yang lebih keras dan kurang lembut dibandingkan dengan cup cake menggunakan tepung terigu. Tapi setelah didiamkan selama beberapa hari tekstur tepung beras merah menjadi lembut hampir sama dengan tepung terigu.

Daya pengembangan cup cake menggunakan cake flour lebih bagus dibandingkan dengan menggunakan tepung beras merah. Dengan menggunakan tepung beras merah adonan cenderung menjadi lebih berat sehingga pengembangan cup cake kurang baik.

Hasil Uji Organoleptik

a. Warna



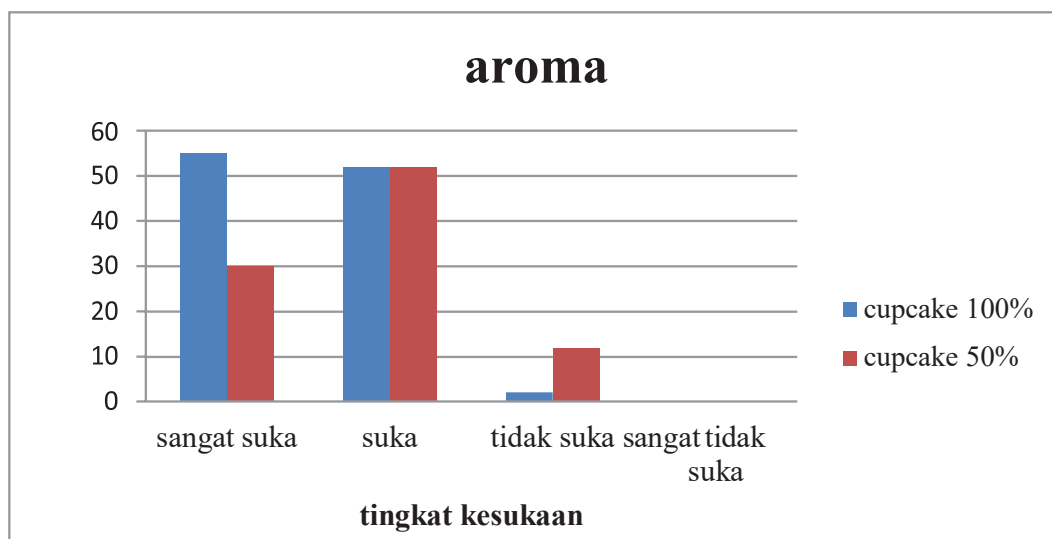
Gambar warna produk cup cake

Hasil pengujian organoleptik hubungan warna terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah, menunjukkan bahwa respon panelis terhadap warna cup cake tepung beras merah dengan skor 94 sedangkan warna cup cake dengan perlakuan perbandingan tepung terigu di campur tepung beras merah dengan perbandingan 50 : 50 dengan skor 81 . Hasil pengujian terbaik

terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah yaitu terdapat pada perlakuan murni tepung beras merah dengan skor 94 sedangkan hasil terendah terdapat pada perlakuan campuran tepung terigu dengan tepung beras merah dengan skor 81. Tingginya respon kesukaan panelis terhadap warna cup cake tepung beras merah, yaitu berwarna coklat sehingga membuat menarik dan tidak perlu penambahan pewarna buatan. Sedangkan respon terendah kesukaan panelis terhadap warna cup cake dengan perbandingan 50 : 50 karena karena berwarna agak kecoklatan .

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter baik tidaknya kualitas cup cake tersebut. Aroma cup cake pada dasarnya mempunyai aroma yang berasal dari vanilli paste yang dikenal banyak orang.

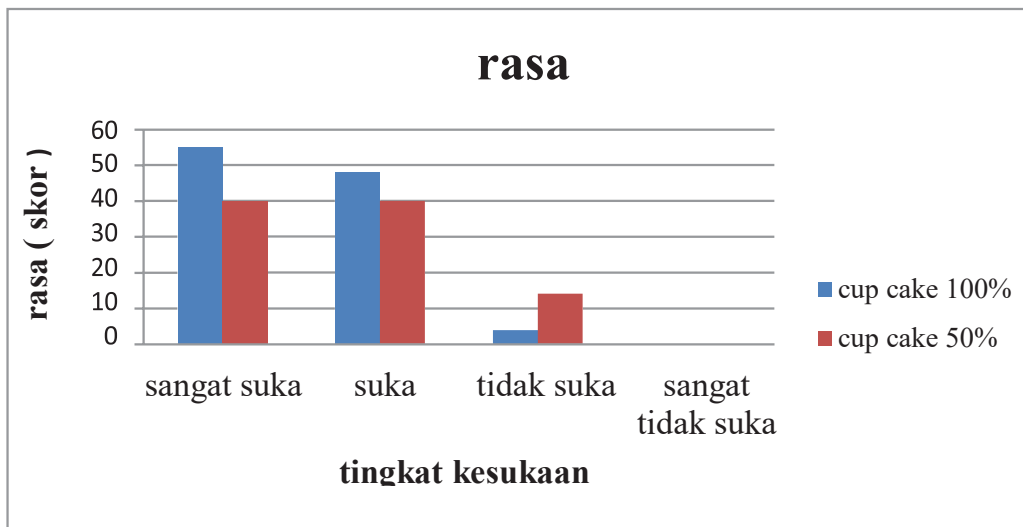


Gambar aroma produk cup cake.

Hasil pengujian organoleptik aroma terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah, menunjukkan bahwa respon panelis terhadap aroma cup cake tepung beras merah dengan skor 109 sedangkan aroma cup cake dengan perlakuan perbandingan tepung terigu di campur tepung beras merah dengan perbandingan 50 : 50 dengan skor 94. Hasil pengujian terbaik terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah yaitu terdapat pada perlakuan murni tepung beras merah dengan skor 109 sedangkan hasil terendah terdapat pada perlakuan campuran tepung terigu dengan tepung beras merah dengan skor 94. Tingginya respon kesukaan panelis terhadap aroma cup cake tepung beras merah yaitu karena tepung beras merah memiliki aroma khas beras merah dan mampu menutupi bau amis dari telur. Sedangkan respon terendah kesukaan panelis terhadap warna cup cake dengan perbandingan 50 : 50 yaitu karena masih adanya bau amis dari telur.

c. Rasa

Rasa merupakan salah satu parameter penilaian dalam uji organoleptik dalam pembuatan cup cake tepung beras merah. Rasa pada cup cake pada umumnya rasanya manis dari gula halus dalam bahan pembuatan cup cake.



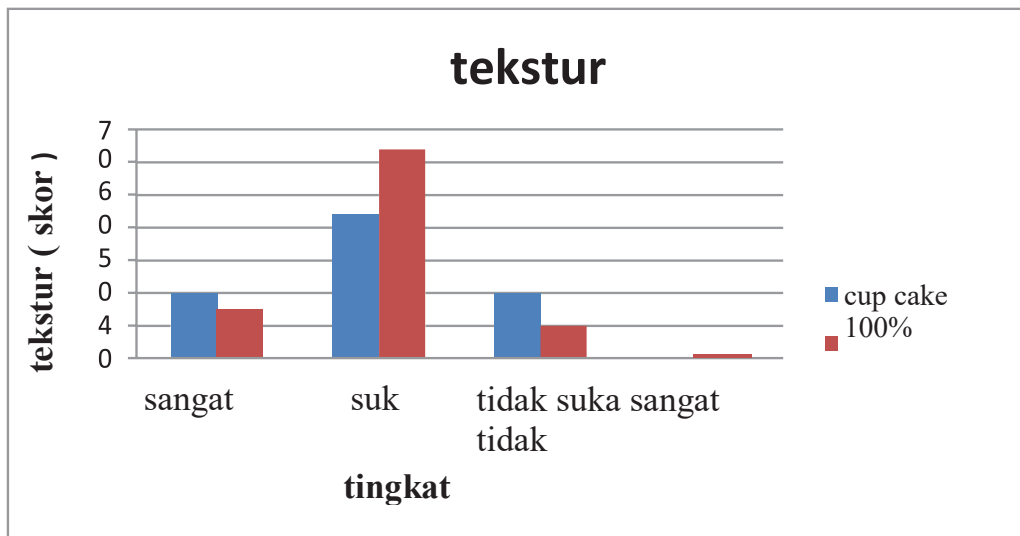
Gambar rasa dari produk cup cake

Hasil pengujian organoleptik rasa terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah, menunjukkan bahwa respon panelis terhadap rasa cup cake tepung beras merah dengan skor 107 sedangkan rasa cup cake dengan perlakuan perbandingan tepung terigu di campur tepung beras merah dengan perlakuan perbandingan 50 : 50 dengan skor 94. Hasil pengujian terbaik terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah yaitu terdapat pada perlakuan murni tepung beras merah dengan skor 107 sedangkan hasil terendah terdapat pada campuran tepung terigu dengan tepung beras merah dengan skor 94. Tingginya respon kesukaan panelis terhadap rasa cup cake tepung beras merah yaitu karena tepung beras merah memiliki rasa khas beras merah yaitu agak tawar dan langu. Sedangkan respon terendah kesukaan panelis terhadap rasa cup cake dengan perbandingan 50 : 50 yaitu karena kurang terasa khas beras merah disebabkan adanya tambahan tepung terigu

d. Tekstur

Tekstur pada cup cake pada dasarnya cenderung lebih lembut. Walaupun terkadang, tekstur ini juga tergantung selera. Sedangkan tekstur dari cup cake tepung beras merah sedikit agak kasar.

Hasil pengujian organoleptik tekstur terhadap pembuatan cup cake tepung merah, menunjukkan bahwa respon panelis terhadap tekstur cup cake tepung beras merah dengan skor 84 sedangkan tekstur cup cake dengan perlakuan perbandingan tepung terigu di campur tepung beras merah dengan perbandingan 50 : 50 dengan skor 90 Hasil pengujian terbaik terhadap pembuatan cup cake tepung beras merah yaitu terdapat pada perlakuan campuran tepung beras merah dengan tepung terigu 50 : 50 dengan skor 90 sedangkan hasil terendah terdapat pada cup cake tepung beras murni dengan skor 84. Tingginya respon kesukaan panelis terhadap tekstur cup cake campuran antara tepung beras merah dan tepung terigu yaitu karena teksturnya yang sedikit halus karena adanya campuran tepung terigu. Sedangkan respon terendah kesukaan panelis terhadap tekstur cup cake tepung beras merah karena cup cake tepung beras merah agak sedikit kasar dan kurang lembut.



Gambar tekstur dari cup cake

Dari penilaian panelis baik rasa, warna, aroma, dan tekstur cup cake dari tepung beras merah memiliki nilai yang tinggi yaitu dari segi rasa, aroma, dan warna sedangkan dari tekstur panelis lebih menyukai produk cup cake dari bahan campuran antara tepung beras merah dan tepung terigu dengan perbandingan 50% : 50%. Cup cake beras merah sendiri memiliki tekstur kasar sehingga panelis menyukai tekstur dari cup cake dengan bahan campuran tepung terigu dan tepung beras merah yang memiliki tekstur agak lembut. Tekstur agak lembut sendiri dihasilkan dari tepung terigu dikarenakan tepung terigu tidak mempunyai serat sehingga cup cake yang dicampurkan dengan tepung beras merah dan tepung terigu dengan perbandingan 50% : 50% akan menghasilkan cup cake yang tidak terlalu kasar. Dan daya pengembang dari cup cake tepung beras merah sendiri tidak terlalu mengembang. Sedangkan dari cup cake campuran tepung beras merah dan tepung terigu daya kembang nya cukup bagus.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan untuk menjawab rumusan masalah tentang karakteristik uji organoleptik pembuatan cup cake dari tepung beras merah maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

- a. Karakteristik pembuatan cup cake dengan menggunakan tepung beras merah ternyata berpengaruh baik warna, aroma, rasa dan tekstur. Cup cake dengan menggunakan tepung beras merah memiliki warna yang sangat coklat karena pengaruh dari tepung beras merah yang memiliki zat antosianin, aroma cup cake dari tepung beras merah juga memiliki aroma khas tepung beras merah sehingga mampu menutupi bau amis dari telur, rasa dari cup cake tepung beras merah sendiri memiliki rasa khas tepung beras merah sehingga banyak orang menyukainya, dan tekstur tepung beras merah memiliki tekstur yang kasar dikarenakan tepung beras merah memiliki serat yang banyak.

- b. Kualitas produk cup cake menggunakan tepung beras merah memiliki kualitas yang baik dari pada cup cake dengan menggunakan tepung terigu atau pun cup cake dengan menggunakan baahan campuran tepung terigu dan tepung beras merah. Cup cake tepung beras merah memiliki kualitas yang baik dari segi rasa, warna, dan aroma sedangkan dari segi tekstur cup cake tepung beras merah kurang baik dikarenakan tekstur yang kasar.
- c. Untuk daya tahan simpan cup cake tepung beras merah mampu bertahan hingga 6 hari dengan disimpan disuhu ruang.

SARAN

Adapun saran yang dapat peneliti berikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut :

- a. Sebaik nya pemanggangan cup cake dari tepung beras merah lebih lama dari cup cake tepung terigu. karena cup cake tepung beras merah karena tekstur cup cake tepung beras merah memilik tekstur sedikit kasar, padat dan berat mempengaruhi pemanggan dan bagian atas cup cake tepung beras merah tidak matang merata.
- b. Untuk menghasilkan tepung beras merah yang halus sebaiknya beras merah dibawa ketempat penggilingan.

DAFTAR PUSTAKA

- Dewi, Devi Puspita. 2016. “Pengaruh Variasi Pencampuran Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara*) dan Tepung Terigu Terhadap Sifat Fisik, Organoleptik, dan Kadar Antosianin Bolu Kukus”. *Jurnal Medika Respati*. 11(3):33-34.
- Fibriyanti, Yolaning Widi. 2012. “Kajian Kualitas Kimia dan Biologi Beras Merah Dalam Beberapa Pewadahan Selama Penyimpanan”. Surakarta. Fakultas Pertanian. Universitas Sebelas Maret
- Hamidah, Siti dan Sutriyati Purwati. (2009). Patiseri. Jurusan PTBB FT Universitas Negeri Yogyakarta.
- <https://cookpad.com/id/resep/255958-mpasi-tepung-beras-merah-homemade> pada tanggal 6 November 2017
- <https://tepenr06.wordpress.com/2011/10/30/teknik-pengumpulan-data/> diakses pada tanggal 5 november 2017.
- <http://www.neraca.co.id/article/15618/sejarah-cupcakes-cookies> di unduh pada pada tanggal 14 November 2017.
- <http://theorymethod.blogspot.co.id/2015/12/jenis-dan-sumber-data.html> diakses pada tanggal 22 februari 2018.
- <http://mujirahayu69.blogspot.co.id/2013/03/organolepti.html> di akses pada tanggal 19 maret 2018
- Ismayeni, Yeni. (2007). Produk Andalan Cake Shop: Cup Cake. Jakarta Gramedia Pustaka Utama.
- Indrasari SD. 2006. Padi aek sibundong: pangan fungsional. *Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian* 28 (6):1 -3.
- Khalil, Munawar. 2016. Raja Obat Alami Beras. Yogyakarta: Rapha Publishing
- Nurhidayati. (2012). Substitusi Tepung Talas Pada Pembuatan Produk Cake Dalam Upaya DiVersifikasi Olahan Pangan Lokal (cinnamon bothe cake, cup cake chochips, dan brownies with pound cake). Universitas Negeri Yogyakarta.
- Santika, A. dan Rozakurniati. 2010. “Teknik Evaluasi Mutu Beras dan Beras Merah pada Beberapa Galur Padi Gogo”. *Buletin Teknik Pertanian* 15 (1): 1-5
- Sholihatul Hanani, Nur. (2015) Eksperimen Pembuatan Muffin Bahan Dasar Tepung Terigu Substitusi Tepung Ganyong. Universitas Negeri Semarang.
- Suardi, Didi. 2008. Potensi Beras Merah Untuk Peningkatan Mutu Pangan. Bogor: Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Bioteknologi Sumberdaya Genetik Pertanian
- Thoif, Rizky Amalia. 2014. “Formulasi Tepung Beras Merah (*Oryza nivara*) dan Ketan Hitam (*Oryza sativa glutinosa*) dalam Pembuatan Cookies Fungsional”. Bogor. Fakultas Ekologi Manusia. Institut Pertanian Bogor.
- Wijayanti, Ika. 2015.” Eksperimen Pembuatan Kue Semprit Tepung Beras Merah”. Semarang: Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang