

INOVASI PRODUK KUE WORTEL BERBASIS TEPUNG ALMONDAretha Rahma Kusuma¹, Ferent Tasya Aulia², Dendi Gusnadi³, Ratu Ratna Mulyati Karsiwi⁴^{1,2,3,4} Universitas Telkom, Bandungrahmakusumaaretha@gmail.com¹, ferenttasyaaulia@student.telkomuniversity.ac.id²
dendi@tass.telkomuniversity.ac.id³, raturatna@tass.telkomuniversity.ac.id⁴**ABSTRAK**

Penelitian ini membahas tentang inovasi kue wortel berbasis tepung Almond, manfaat wortel dalam penelitian ini yaitu mengandung salah satu pro vitamin A, wortel juga berguna sebagai anti oksidan juga mengandung serat makanan yang bisa memperbaiki kondisi saluran pencernaan. Manfaat dari tepung almond dalam penelitian ini yaitu digunakan sebagai pengganti tepung terigu, agar menghasilkan kue yang rendah karbohidrat, oleh karena itu penulis memilih kue wortel ini agar bisa di konsumsi dengan cara yang lebih sehat. Untuk landasan teori yang digunakan penulis mengambil dari teori tentang wortel dan teori tentang tepung almond. Sedangkan untuk metodologi penelitian penulis menggunakan metode eksperimen dengan 30 responden sebagai penelis untuk menilai produk kue sehat tersebut. Adapun panelis yang akan memilih dan menilai cemilan yang sehat bagi tubuh. Melalui hasil uji daya terima konsumen dapat disimpulkan bahwa panna cotta kulit manggis dapat diterima oleh konsumen dengan *persentase* 85% konsumen memilih suka berdasarkan rasa, 85,8% menarik berdasarkan warna, 70% harum berdasarkan aroma, 80% lembut berdasarkan tekstur, dan 80% konsumen memilih suka berdasarkan fisik.

Kata kunci :Kue wortel,Tepung Almond,Bahan Dasar.**ABSTRACT**

This research discusses the innovation of carrot cake based on Almond flour, the benefits of carrots in this study which contain one of the pro-vitamin A, carrots are also useful as anti-oxidants also contain dietary fiber which can improve the condition of the digestive tract. The benefits of almond flour in this study are that it is used as a substitute for wheat flour, in order to produce a cake that is low in carbohydrates, therefore the authors chose this carrot cake so that it can be consumed in a healthier way. For the theoretical basis used, the author takes the theory about carrots and the theory about almond flour. As for the research methodology, the writer used the experimental method with 30 respondents as researchers to assess the healthy cake products. The panelists will select and evaluate snacks that are healthy for the body. Through the results of the consumer acceptance test, it can be concluded that the panna cotta mangosteen peel can be accepted by consumers with a percentage of 85% of consumers choosing likes based on taste, 85.8% attractive based on color, 70% fragrant based on aroma, 80% soft based on texture, and 80% consumers choose to like based on the physical.

Keywords: Carrot Cake, Almond Flour, Basic Ingredients.**I. PENDAHULUAN****1.1 Latar Belakang**

Bandung menjadi salah satu yang daya tarik terbesar adalah dibidang kuliner, sehingga banyak sekali tumbuh tempat-tempat kuliner yang sangat beragam. Mulai dari tempat kuliner khas Bandung hingga kuliner khas negara lain semuanya ada di kota ini. Banyaknya tempat kuliner di Bandung menyebabkan wisatawan dan para pencari kuliner seringkali bingung ketika harus menentukan tempat mana yang akan dikunjungi. Pada saat ini biasanya pencinta kuliner akan coba mencari secara langsung tempat kuliner yang terlihat menarik atau akan mengunjungi rekomendasi dari orang lain. Saat ini sebenarnya sudah banyak tempat-tempat kuliner di Bandung yang telah memanfaatkan teknologi informasi untuk mempromosikan tempatnya, mulai dari menggunakan media sosial hingga membuat website khusus untuk memperkenalkan tempatnya. Keadaan seperti ini akan membuat para pencari kuliner di Bandung harus berusaha lebih banyak untuk mendapatkan informasi mengenai tempat kuliner yang ingin dikunjungi, dikarenakan setiap tempat memiliki medianya masing-masing dalam memperkenalkan tempatnya.

Setiap produsen makanan berlomba-lomba untuk menciptakan makanan/kuliner dengan rasa dan jenis yang berbeda. Potensi wisata kuliner ini bisa menguntungkan, terutama bagi Pemerintah Kota Bandung dan para pengusaha pariwisata. Dari sisi ekonomi wisata ini mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang terlibat dalam

kegiatan wisata itu sendiri. Dengan banyak nya tempat wisata kuliner di Bandung inilah salah satu inovasi yang kini sedang terkenal di kota Bandung yaitu kuliner berupa hidangan penutup atau lebih dikenal dengan nama *dessert*.

Dessert adalah sajian yang di sajikan di akhir *courses* dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian *dessert* sering dinamakan *The final course* atau *The last course* dan berasa manis atau disebut *sweet* hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (*main course*) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. *Dessert* biasanya mempunyai rasa yang manis dan menyegarkan, terkadang ada juga yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi *dessert* dalam giliran hidangan (*courses*) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (*main course*) yang terkadang mempunyai rasa atau aroma amis serta menghilangkan rasa enek. Pada awalnya hidangan *dessert* hanya berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Tetapi seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* mulai bervariasi dengan mengambil dasar (*basic*) dari beberapa hidangan seperti *cake*, *pie*, *ice cream* dan sebagainya yang dipadukan dengan *sauce*, buah, *syrup*, *cream* atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan *dessert* yang lezat dan menarik. Jenis hidangan yang digunakan sebagai *dessert* dapat dihidangkan secara tersendiri diluar

dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman tea, sebagai snack, petit four, hantaran, dan lain sebagainya.

Definisi kesehatan menurut Undang-Undang nomor 36 tahun 2009 adalah “keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun social untuk memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi” (Undangundang tentang kesehatan tahun 2009). Kesehatan merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, sehat juga merupakan keadaan dari kondisi fisik yang baik, mental yang baik, dan juga kesejahteraan sosial, tidak hanya merupakan ketiadaan dari penyakit atau kelemahan (WHO, 1948)

Kue wortel atau yang biasa juga dikenal dengan sebutan *carrot cake* yang berasal dari Amerika Serikat. Jenis kue yang satu ini sedang terkenal di Indonesia karena semakin sering kamu jumpai di berbagai *coffee shop*. *Carrot cake* merupakan kue yang terbuat dari bahan utama wortel yang diparut lalu dicampur dengan aneka bahan kue lainnya seperti telur, tepung, gula, susu, margarin, dan baking powder. *Carrot cake* disukai banyak orang karena teksturnya yang padat serta cita rasanya yang unik karena ada rasa manis dari wortel.

Wortel adalah sayuran dengan julukan asupan sehat bergizi sempurna. Sayuran ini memiliki sumber serat yang tinggi dan mempunyai serat alami, satu wortel berukuran sedang saja sudah memiliki dua gram serat, biasanya bila sering mengkonsumsi wortel dijamin tidak akan darah tinggi, wortel juga memiliki vitamin dan mineral penting untuk tubuh kita. Diantara vitamin A dan vitamin B dan vitamin K, vitamin B6. Kandungan paling banyak pada sayuran wortel adalah karbohidrat dan wortel pun mengandung sedikit lemak dan protein namun kaya akan vitamin salah satunya vitamin A.

Wortel (*Daucus carota L.*) termasuk jenis tanaman sayuran umbi semusim, berbentuk semak (perdu) yang tumbuh tegak dengan ketinggian antara 30 cm - 100 cm atau lebih, tergantung jenis dan varietasnya. Wortel digolongkan sebagai tanaman semusim karena hanya berproduksi satu kali dan kemudian mati. Tanaman wortel berumur pendek yaitu berkisar antara 70-120 hari, tergantung pada varietasnya (Cahyono, 2006).

Kacang almond berasal dari pohon badam. Kacang ini mempunyai banyak nutrisi dan kaya akan Vitamin. Pohon badam ini memiliki nama ilmiah *Prunus dulcis*. Kacang almond dulunya adalah jenis tanaman liar. Pohon almond liar ini menurut arkeologi sudah ada di Yunani sejak 6.000 tahun Sebelum Masehi. Pohon badam ini merupakan tanaman asli yang berasal dari Timur Tengah. Pohon badam atau almond memiliki tinggi sekitar 4 sampai 10 meter. Pohon ini tumbuh dengan baik di musim panas dan musim dingin. Kacang almond merupakan buah yang mempunyai biji dan tidak tergolong ke dalam kacang tanah.

II. KAJIAN PUSTAKA

2.1 Patisserie

Patiseri merupakan sebuah salah satu pengetahuan didalam pengolahan penyajian makanan, terutama pada proses serta berbagai jenis kue. Patiseri tersebut berasal dari bahasa Prancis yakni “*Patisserie*” yang memiliki arti kue-kue. Oleh karena itu patiseri ini artikan ialah sebagai ilmu yang mempelajari seluk beluk kue-kue kontinental baik, itu oriental serta juga kue Indonesia, didunia perhotelan ialah salah satu departemen yang produknya itu memiliki tugas ialah membuat kue juga *dessert* kue. Menurut Adjab Subagjo, (2007)

2.2 Cake

Pengertian *Cake* menurut U.S. Wheat Associates (1983): “*Cake* berasal dari adonan *liquid* dari bahan utama mentega, margarine, telur, gula pasir, tepung terigu *medium wheat white*, susu, tpm, cream of tartar, dan bahan pelengkap seperti: *cheese, chocolate*, buah, rempah, ekstra buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti: *chlorophyll, safron, blue, carmine, anato, buttercream*, pasta almond”. Sejalan dengan pendapat tersebut, Subagjo (2007) mengemukakan bahwa: “*Cake* ialah adonan panggangan yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, telur, dan bahan penambah aroma”.

2.3 Kue Wortel

Menurut sejarah, *carrot cake* sudah ada sejak tahun 1892. Awalnya kue ini hanya disajikan pada saat acara besar seperti perayaan ulang tahun, pernikahan, hari besar kenegaraan, dan lain sebagainya. Kue ini bahkan tercatat pernah disajikan sebagai santapan George Washington di hari pembebasan New York dari penjajahan Inggris pada tahun 25 November 1783 yang dikenal dengan nama *British Evacuation Day*. Awalnya penggunaan wortel pada kue ini sebagai pengganti gula karena pada saat itu harga gula sedang melonjak naik. *Carrot cake* baru mulai bermunculan dan bisa ditemukan di berbagai toko kue. Kue yang bisa disantap oleh segala umur ini lebih sering disajikan sebagai kudapan saat waktu luang di sore hari.

2.4 Almond

Almond adalah kacang yang paling populer di Amerika Serikat. Sebagai favorit para pelaku diet, dalam beberapa tahun terakhir kacang almond telah terkenal karena fleksibilitas dan manfaat kesehatannya.

Menurut Departemen Pertanian A.S., permintaan almond Amerika meningkat lebih dari 400 persen sejak tahun 1980. Pada tahun 2016, orang Amerika rata-rata mengkonsumsi 1,8 lbs. (816 gram) kacang almond masing-masing.

Secara teknis, kacang almond bukanlah kacang yang benar sama sekali. Bagian yang dapat dimakan yang kita sebut kacang sebenarnya adalah benih, dan kacang almond sendiri adalah hasil olahan, menurut departemen botani University of California Riverside. Kadang-kadang disebut “buah batu”, drupes ditandai oleh kulit yang keras yang mengelilingi cangkang yang memegang biji. Persik dan aprikot, sepupu dekat almond, adalah contoh umum dari drup. Seperti kerabat ini, kacang almond tumbuh di pohon-pohon yang indah dan berbunga dan tumbuh subur di iklim yang hangat dan kering.

2.5 Deskriptif Analisis Uji Indrawi (Organoleptik)

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempergunakan suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat indrawinya. Penilaian indrawi ini ada enam tahap yaitu pertama menerima bahan, mengenali bahan, mengadakan klarifikasi sifat-sifat bahan, mengingat kembali bahan yang telah diamati, dan mengurangi kembali sifat indrawi produk tersebut. Indra yang di gunakan dalam menilai sifat indrawi suatu Produk adalah Pengelihatan yang berhubungan dengan warna kilap, ukuran, dan bentuk, volume kerapatan dan berat jenis, panjang lebar, dan diameter serta bentuk bahan. Indra peraba yang berkaitan dengan struktur, tekstur dan konsistensi. (Wahyuningtyas, 2010 hal : 3)

III. METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Objek Penelitian

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah penggunaan tepung almond pada produk *cake*. Sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 5 orang panelis terlatih yang terdiri dari *chefpastry/bakery*, dosen *pastry/bakery*, pengusaha di bidang *pastry* untuk mencoba *cake* berbasis tepung almond agar mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol. Kemudian produk terbaik tersebut akan diberikan kepada konsumen yaitu 30 responden untuk mengetahui daya terima masyarakat.

3.2 Metode Penelitian

Metode eksperimental merupakan metode penelitian yang memungkinkan penulis memanipulasi variabel sebab akhirnya. Pada metode ini variabel-variabel dikontrol dengan sedemikian rupa sehingga variabel luar yang mungkin mempengaruhi dapat dihilangkan.

Metode ini bertujuan untuk mencari hubungan sebab akibat dengan cara memanipulasi satu atau lebih variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi. (Roestiyah, 2001:80)

3.3 Teknik Sampling

Menurut Sugiyono (2015:81) pengertian Teknik Sampling adalah sebagai berikut: "Teknik sampling adalah pengambilan sampel. Untuk menentukan sampel yang akan digunakan dalam penelitian, terdapat berbagai teknik sampling yang digunakan". Dan yang akan menjadi sampel dalam penelitian uji organoleptik ini berjumlah 30 orang untuk uji daya terima konsumen.

3.4 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu penyebaran kuesioner terhadap sampel, studi pustaka dengan melakukan pengumpulan data dari berbagai sumber seperti jurnal, buku, maupun artikel, dan yang terakhir melalui uji organoleptik terhadap panelis dengan menyebarkan sampel produk.

3.5 Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik dinyatakan berdasarkan 4 parameter sebagai berikut:

No.	Uji Organoleptik	Parameter
1.	Rasa	Sangat Tidak Suka
		Tidak Suka
		Suka
		Sangat Suka
2.	Warna	Sangat Tidak Menarik
		Tidak Menarik
		Menarik
		Sangat Menarik
3.	Tekstur	Sangat Tidak Lembut
		Tidak Lembut
		Lembut
		Sangat Lembut
4.	Aroma	Sangat Tidak Harum
		Harum
		Tidak Harum
		Sangat Harum
5.	Penampilan Fisik	Sangat Tidak Suka

	Tidak Suka
	Suka
	Sangat Suka

Sumber: Penulis, 2020

3.6 Daya Terima Konsumen

Uji konsumen banyak digunakan karena terbukti sebagai alat yang efektif dalam upaya pengembangan produk dan jasa yang akan dijual dalam jumlah yang lebih besar." Setyaningsih et al. (2010:119). Uji penerimaan konsumen ini menyangkut pada penilaian seseorang mengenai kualitas suatu produk yang menyebabkan orang menyenangi produk tersebut. Pada uji ini panelis mengemukakan tanggapan mengenai suka atau tidak sukanya terhadap kualitas produk yang dinilai.

IV. DATA DAN PEMBAHASAN

4.1 Data dan Pembahasan

4.1.1 Formulasi Resep Kue Wortel Menggunakan Tepung Almond

1. Siklus Uji Formulasi Produk 1

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan kue wortel tepung almond	Tepung almond	Gr	100	Almond yang sudah dijemur, digiling, kemudian diayak
	Margarine	Gr	75	Margarine menggunakan BlueBand
	Palm sugar	Gr	20	Menggunakan <i>palm sugar</i> sebagai pemanis. penulis membeli di supermarket atau pasar
	Telur	Btr	4	Menggunakan telur ayam untuk mengembangkan adonan kue wortel ini
	Kayu manis	Sdt	1/2	Digunakan sebagai penajam aroma pada kue wortel ini
	Raw honey	Sdm	2	Digunakan sebagai tambahan pemanis alami pada kue wortel ini
	Air jeruk lemon	Sdm	1	Digunakan agar segar dan membuang sedikit bau amis
	Wortel	Gr	200	Menambahkan tekstur pada kue ini

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 1 yang didapat tekstur kue wortel tidak padat dan terlalu lembut, rasa almond yang dari tepung almond kurang terasa juga produk yang tidak manis dan kurang mengeluarkan aroma.

2. Siklus Uji Formulasi Produk 2

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan kue wortel	Tepung almond	Gr	175	Almond yang sudah dijemur, digiling, kemudian diayak

formulasi *palm sugar* masih perlu ditambahkan untuk menambah rasa manis pada produk.

tepung almond	Margarine	Gr	75	Margarine menggunakan BlueBand
	Palm sugar	Gr	30	Menggunakan <i>palm sugar</i> sebagai pemanis. penulis membeli di supermarket atau pasar
	Telur	Btr	4	Menggunakan telur ayam untuk mengembangkan adonan kue wortel ini
	Kayu manis	Sdt	1	Digunakan sebagai penajam aroma pada kue wortel ini
	Raw honey	Sdm	2	Digunakan sebagai tambahan pemanis alami pada kue wortel ini
	Air jeruk lemon	Sdm	1	Digunakan agar segar dan membuang sedikit bau amis
	Wortel	Gr	200	Menambahkan tesktur pada kue ini

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 2 yang didapat konsistensi pada tekstur sudah mendekati sempurna, namun dari segi rasa masih belum mendapatkan rasa manis yang tepat, juga aroma kayu manis masih belum terasa.

3. Siklus Uji Coba Formulasi 3

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan kue wortel tepung almond	Tepung almond	Gr	175	Almond yang sudah dijemur, digiling, kemudian di ayak
	Margarine	Gr	75	Margarine menggunakan BlueBand
	Palm sugar	Gr	40	Menggunakan <i>palm sugar</i> sebagai pemanis. penulis membeli di supermarket atau pasar
	Telur	Btr	4	Menggunakan telur ayam untuk mengembangkan adonan kue wortel ini
	Kayu manis	Sdt	1	Digunakan sebagai penajam aroma pada kue wortel ini
	Raw honey	Sdm	2	Digunakan sebagai tambahan pemanis alami pada kue wortel ini
	Air jeruk lemon	Sdm	1	Digunakan agar segar dan membuang sedikit bau amis
	Wortel	Gr	200	Menambahkan tesktur pada kue ini
	vanili	Sdm	1	Mempertajam aroma pada kue wortel

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 3 yang didapat tekstur dan aroma pada produk sudah tepat, namun

4. Siklus Uji Formulasi Produk 4

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan kue wortel tepung almond	Tepung almond	Gr	175	Almond yang sudah dijemur, digiling, kemudian di ayak
	Margarine	Gr	75	Margarine menggunakan BlueBand
	Palm sugar	Gr	50	Menggunakan <i>palm sugar</i> sebagai pemanis. penulis membeli di supermarket atau pasar
	Telur	Btr	4	Menggunakan telur ayam untuk mengembangkan adonan kue wortel ini
	Kayu manis	Sdt	1	Digunakan sebagai penajam aroma pada kue wortel ini
	Raw honey	Sdm	2	Digunakan sebagai tambahan pemanis alami pada kue wortel ini
	Air jeruk lemon	Sdm	1	Digunakan agar segar dan membuang sedikit bau amis
	Wortel	Gr	200	Menambahkan tesktur pada kue ini
	vanili	Sdm	1	Mempertajam aroma pada kue wortel

Sumber: Penulis, 2020

Hasil uji formulasi siklus 4 yang didapat tekstur, warna, rasa, aroma sudah tepat dan menarik dengan cara pembuatan sebagai berikut:

- Pertama-tama Almond yang sudah di kupas lalu dihaluskan menjadi tepung
- Setelah itu cuci bersih wortel, lalu kupas, setelah itu di parut
- Siapkan 4 butir telur, lalu pisahkan putih telur dan kuningnya, masing-masing di mixer menggunakan *bowl* yang berbeda
- Lalu masukan *palm sugar*, margarine, tepung almond, row honey, perasan jeruk lemon, bubuk kayu manis, *canola oil*, dan ekstrak vanilli kedalam *bowl* kuning telur yang telah di mixer lalu aduk kembali.
- Kemudian bahan yang sudah dimix tadi campurkan dengan putih telur yang telah di mixer sebelumnya.
- Masukan kismis, dan campurkan wortel yang sudah di parut ke dalam bahan yang sudah di mix menggunakan spatula
- Masukan adonan ke dalam papper cup, lalu oven dengan suhu 180°C
- Angkat lalu sajikan



Sumber: Penulis, 2020

4.2 Daya Terima Konsumen

4.2.1 Profil Panelis

1. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

No	Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Presentasi
1.	Laki-laki	10 Orang	33,3%
2	Perempuan	20 Orang	66,7%
Total		30 Orang	100%

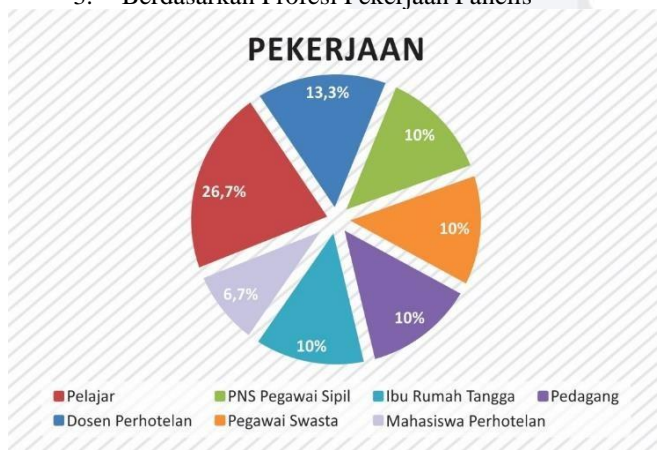
Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

2. Berdasarkan Usia Panelis

Usia panelis terbagi menjadi 6 kategori mulai dari 10-20 tahun, 21-30 tahun, 31-40 tahun, 41-50 tahun, 51-60 tahun, 61-70 tahun.

Panelis yang mengisi kuisioner ini yaitu panelis pada usia 41-50 tahun sebanyak 10 orang dengan *persentase* 33,3%, pada usia 10-20 tahun sebanyak 7 orang dengan *persentase* 23,3%, pada usia 21-30 tahun sebanyak 7 orang dengan *persentase* 23,3%, pada usia 61- 70 tahun sebanyak 3 orang dengan *persentase* 10,2%, pada usia 31-40 tahun sebanyak 2 orang dengan *persentase* 6,6%, pada usia 51-60 tahun sebanyak 1 orang dengan *persentase* 3,3%.

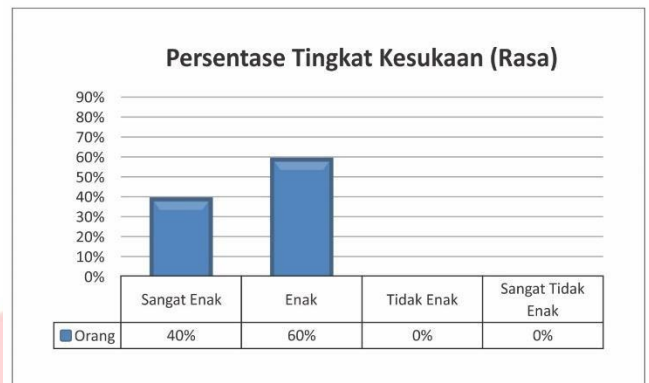
3. Berdasarkan Profesi Pekerjaan Panelis



Penelis yang banyak mengisi kuisioner ini yaitu panelis yang berasal dari Pelajar yaitu sebanyak 8 orang dengan *persentase* 26,7%. Yang kedua bersal dari dosen perhotelan sebanyak 4 orang dengan *persentase* 13,3%. Lalu ke tiga wirausaha sebanyak 4 orang dengan *persentase* 13,3%. Yang ke empat pegawai negeri sipil sebanyak 3 orsang dengan *persentase* 10%. Yang kelima pegawai swasta 3 orang dengan *persentase* 10%. Yang ke enam ibu rumah tangga 3 orang dengan *persentase*

4.2.2 Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk

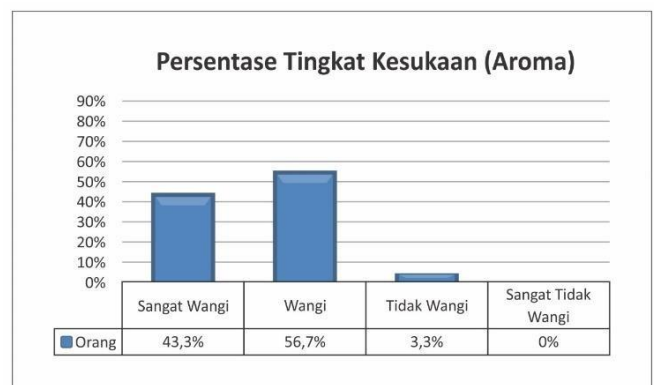
1. Rasa



Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Dari grafik di atas analisis produk berdasarkan rasa sample yang sangat tidak enak memiliki *persentase* 0%, untuk yang tidak enak memiliki presentasi 0% ,untuk enak memiliki point *persentase* 18% , dan untuk sangat enak memiliki *persentase* 12%.

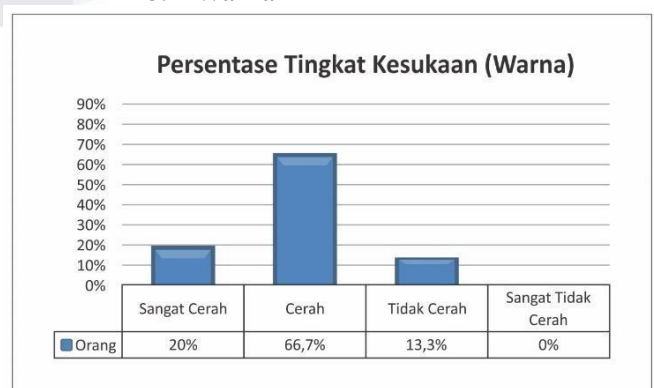
2. Aroma



Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Dari grafik di atas analisis produk berdasarkan raroma sangat tidak wangi memiliki *persentase* 0%, untuk yang tidak wangi memiliki *persentase* 3,3%, untuk wangi memiliki *persentase* 56,7% dan untuk sangat tercium memiliki *persentase* 43,3%.

3. Warna

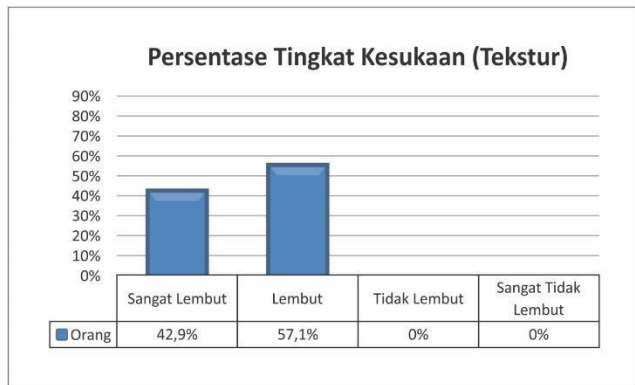


Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Dari grafik di atas analisis produk berdasarkan warna sample sangat tidak cerah memiliki

persentase 0%, untuk yang tidak cerah memiliki persentase 13,3%, untuk cerah memiliki persentase 66,7% dan untuk sangat cerah memiliki persentase 20%.

4. Tekstur



Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Dari grafik di atas analisis produk berdasarkan tekstur sangat tidak lembut memiliki persentase 0%, untuk yang tidak lembut memiliki persentase 0%, untuk lembut memiliki persentase 57,1%, dan untuk sangat lembut memiliki persentase 42,9%.

5. Penampilan Fisik



Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Dari grafik di atas analisis produk berdasarkan penampilan sangat tidak menarik memiliki persentase 0%, untuk yang tidak menarik memiliki persentase 0%, untuk menarik memiliki persentase 69% dan untuk sangat menarik memiliki persentase 31%.

4.2.3 Hasil Uji Organoleptik

Hasil dari uji organoleptik kue wortel berbasis tepung almond, berdasarkan 5 penilaian yaitu berdasarkan rasa, berdasarkan aroma, berdasarkan warna, berdasarkan tekstur, dan berdasarkan penampilan fisik dengan hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor 1-2 dapat dinyatakan negative dan 3-4 dinyatakan positif.

Aspek Uji Organoleptik	Produk Kue Wortel Berbasis Tepung Almond	
	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)
Rasa	85% (102)	15% (18)
Warna	85,8% (103)	14,2% (17)

Aroma	70% (84)	30% (36)
Tekstur	80% (96)	20% (24)
Penampilan Fisik	80% (96)	20% (24)

Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Uji daya terima konsumen terhadap kue wortel berbasis tepung almond berdasarkan rasa memiliki persentase 85% untuk daya terima konsumen positif, dan persentase 15% untuk daya terima konsumen negatif, maka dapat disimpulkan bahwa produk tersebut lebih unggul persentasenya berdasarkan rasa.

Uji daya terima konsumen terhadap produk kue wortel berbasis tepung almond berdasarkan warna memiliki persentase 85,5% untuk daya terima konsumen yang positif, dan persentase 14% untuk daya terima konsumen negatif, maka dapat disimpulkan bahwa produk tersebut lebih unggul persentasenya berdasarkan warna.

Uji daya terima konsumen terhadap produk kue wortel berbasis tepung almond berdasarkan aroma memiliki persentase 70% untuk daya terima konsumen yang positif, dan persentase 30% untuk daya terima konsumen negatif, maka dapat disimpulkan bahwa produk tersebut lebih unggul persentasenya berdasarkan aroma.

Uji daya terima konsumen terhadap produk kue wortel berbasis tepung almond berdasarkan tekstur memiliki persentase 80% untuk daya terima konsumen yang positif, dan persentase 20% untuk daya terima konsumen negatif, maka dapat disimpulkan bahwa produk tersebut lebih unggul persentasenya berdasarkan tekstur.

Uji daya terima konsumen terhadap produk kue wortel berbasis tepung almond berdasarkan penampilan fisik memiliki persentase 80% untuk daya terima konsumen yang positif, dan persentase 20% untuk daya terima konsumen negatif, maka dapat disimpulkan bahwa produk tersebut lebih unggul persentasenya berdasarkan penampilan fisik.

4.2.4 Manfaat Dari Segi Bahan

1. Tepung Almond
Tepung almond mengandung vitamin E senyawa dalam lemak yang bertindak sebagai antioksidan dalam tubuh.
2. Margarine
Margarine merupakan sumber asam lemak sehat yang dapat mencegah kanker, penyakit jantung dan penyakit pembuluh darah.
3. Palm sugar
Mengandung kalium yang penting dan bermanfaat untuk menjaga fungsi pencernaan, mengatur keseimbangan cairan, kontraksi otot dan sinyal syaraf. Memiliki kandungan kalium yang cukup dapat membantu mengurangi tekanan darah tinggi juga menurunkan resiko stroke.
4. Telur
Telur juga mengandung vitamin D, vitamin E, vitamin K, vitamin B6, kalsium dan seng dalam jumlah yang cukup. Kandungannya datang dengan 77 kalori, 6 gram protein dan 5 gram lemak sehat.

5. Kayu Manis
Kayu manis kaya akan antioksidan dan dapat mencegah kanker juga baik untuk program diet
6. Raw honey
Raw honey berguna sebagai sumber energi alami yang memiliki kandungan antioksidan yang baik dan dapat membantu mengendalikan gula darah.
7. Air Jeruk Lemon
Kegunaan dari air jeruk lemon dapat berguna untuk mencegah batu ginjal, sembelit, juga baik untuk merawat tampilan tubuh seperti menurunkan berat badan dan mengurangi kerutan pada kulit.
8. Wortel
Wortel dikenal mampu menjaga kesehatan mata, selain itu wortel dapat berguna untuk menurunkan kolestrerol dan dapat meningkatkan imunitas tubuh.
9. Kismis
Kegunaan dari kismis untuk menjaga kesehatan gigi dan dapat menjaga kesehatan sistem pencernaan tubuh.
10. Canola oil
Canola oil merupakan minyak yang dapat mengurangi peradangan, menyehatkan jantung dan mencegah kerusakan sel.
11. Vanili
Vanili berfungsi sebagai pencegah jerawat dan mampu berfungsi merawat kesehatan kulit juga rambut.

4.2.5 Perbandingan Biaya Bahan Kue Wortel Berbasis Tepung Almond Biasa Dengan Kue Wortel Berbahan Dasar Tepung Terigu

No	Ingrident s	Unit	Price Unit	Quantit y	Subtota l
1.	Tepung almond	Kg	200.000	175gr	35.000
2	Margarine	Kg	45.000	75gr	3.375
3	Palm sugar	Kg	30.000	50gr	1.500
4	Telur	Kg	25.000	4btr	100
5	Kayu manis	Pcs	2.500	1sdt	25
6	Raw honey	Kg	198.000	2sdm	396
7	Air jeruk lemon	Kg	10.000	1sdm	10
8	Wortel	Kg	25.000	200gr	5.000
9	Kismis	Kg	5.000	150gr	75
10	Canola oil	L	59.000	2sdm	118
11	Vanili	Pcs	1.500	1sdm	15
TOTAL					45.587

Biaya produksi (45.587:12)	3.798
Labour Cost (biaya pekerja dan kemasan) (20%) bagi 100 x3.798	759
Over Head (biaya listrik, air, gas, minyak) (20%)	759
Total cost	5.316

Sumber: Olahan Penulis Desember 2020

Jumlah biaya yang dikeluarkan untuk pembuatan kue wortel asli tanpa modifikasi dan kue wortel yang dimodifikasi dengan tepung almond. Dapat disimpulkan bahwa pengeluaran biaya bahan baku kue wortel asli tanpa modifikasi memerlukan biaya Rp7.121 per 12 buah, sedangkan pada produk kue wortel yang dimodifikasi dengan tepung almond memerlukan biaya bahan baku sebesar Rp45.587 per 12 buah. Maka produk kue wortel yang dimodifikasi lebih mahal dibanding produk kue wortel asli tanpa modifikasi dengan selisihnya sebesar Rp38.466. Hal ini terjadi karena penggunaan tepung almond yang cukup mahal namun memiliki kandungan vitamin E sebagai antioksidan dalam tubuh.

V. KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil pengamatan dan eksperimen kue wortel berbasis tepung almond dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep kue wortel berbasis tepung almond dapat dikatakan paling baik dan berhasil adalah formulasi ke empat dengan bahan yang terdiri dari 175 gram Tepung Almond, 75 Gram Margarine, 50 Gram Palm sugar, 4 Butir Telur, 1sdt Kayu Manis, 2sdm Raw honey, 1sdm Air Jeruk Lemon, 200 Gram Wortel, 150 Gram Kismis, 3 sdm Canola oil, Vanilli 1sdm.
2. Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen produk kue wortel berbasis tepung almond dapat diterima dan disukai oleh konsumen, dan rata-rata menjawab dalam skala baik. Uji organoleptik kue wortel yang telah dimodifikasi berdasarkan rasa sebanyak 85% dinyatakan sangat enak dan enak, berdasarkan warna sebanyak 85,8% dinyatakan sangat cerah dan cerah berdasarkan aroma sebanyak 70% dinyatakan sangat wangi dan wangi, berdasarkan tekstur sebanyak 80% dinyatakan sangat lembut dan lembut, dan berdasarkan penampilan fisik sebanyak 80% sangat menarik dan menarik.
3. Manfaat dari kue wortel berbasis tepung almond memiliki banyak manfaat kesehatan karena mengandung banyak nutrisi, vitamin A dan beta karoten. Kue wortel ini juga efektif menangkal berbagai jenis kanker seperti kanker payudara, kanker paru-paru dan kanker usus besar karena mengandung falcarinol dan falcaringiol yang memiliki sifat anti-kanker
4. Perbandingan harga pembuatan kue wortel berbasis tepung almond per buah yaitu senilai 5.316 rupiah, sedangkan harga pembuatan kue wortel berbasis tepung terigu per buah yaitu senilai 829 rupiah.

Saran dari hasil penelitian eksperimen kue wortel berbasis tepung almond, sebagai berikut:

1. Pilih bahan-bahan yang berkualitas, salah satunya pemilihan wortel, lebih baik menggunakan wortel *import* dibandingkan wortel local karena wortel *import* memiliki bentuk ukuran yang besar, segar dan warna dari wortel tersebut orange pekat. Sebaiknya produk ini dihidangkan saat baru diambil dari ovenan.
2. Dari hasil uji organoleptik berdasarkan rasa, penampilan warna, aroma dan tekstur, penulis menyarankan agar kue ini di peruntukan untuk yang menyukai produk vegetarian. Walaupun harganya relative mahal tapi manfaatnya baik untuk kesehatan
3. Sebaiknya kue ini dikemas dengan kemasan yang baik agar temperature suhu produk tetap aman dan tidak rusak ketika distribusikan kepada konsumen.
4. Bila ingin melanjutkan penelitian ini agar di periksa kepada BPOM (Badan Pengawas Obat dan Makanan) agar nilai gizi dapat di pastikan.

<file:///C:/Users/I%20D%20Z%20H%20A%20R/Downloads/50281-553-112280-1-10-20190621.pdf>

<http://repository.unpas.ac.id/28039/6/bab3fix.pdf>

<file:///C:/Users/I%20D%20Z%20H%20A%20R/Downloads/1196-2613-1-SM.pdf>

REFERENSI

Cahyono, B. 2006. Timun. CV Aneka Ilmu. Semarang.

Gusnadi, D. (2019). ANALISIS UJI ORGANOLEPTIK TAPAI SINGKONG PADA PRODUK COOKIES SEBAGAI UPAYA MENINGKATKAN EKSISTENSI TAPAI SINGKONG DI KOTA BANDUNG. *Jurnal Akrab Juara*, 4(5), 73-80.

Gusnadi, D. (2020). NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN KALE (BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA). *MEDIA BINA ILMIAH*, 13(11), 1851-1856.

Gisslen, Wayne. 1998. Professional Cooking 4 th Edition. Kanada: John Wiley and Sons, Inc

Rismunandar dan Farry B. Paimin. 2001. Kayu Manis Budidaya dan Pengolahan. Penebar Swadaya: Jakarta.

Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta : 23-37.

Subagjo, A. 2007. Manajemen Pengolahan Kue dan Roti. Graha Ilmu. Yogyakarta : 23-37.

Sudewi, Yogha dan Rita, Patriasih. 2005. Modul Mata Kuliah Cake dan Roti. Tidak diterbitkan

U.S Wheat Associates. 1981. Pedoman Pembuatan Roti dan Kue. Djambatan. Jakarta.

Winarno, F. G. (2008). Ilmu Pangan dan Gizi. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama

<http://adestraestupastry.blogspot.com/2012/09/pengertian-patiseri.html>

<https://putrihenderina.wordpress.com/2012/03/27/cake-2/>

<https://teguhkarisma.wordpress.com/tips-trik/teknik-dasar-membuat-cake/>

<https://www.alodokter.com/manfaat-wortel-bagi-kesehatan>

http://eprints.undip.ac.id/50805/3/Bab_II.pdf

<http://library.binus.ac.id/eColls/eThesisdoc/Bab2/2014-2-01628-HM%20Bab2001.pdf>

<https://text-id.123dok.com/document/dzxnok7nq-daya-terima-konsumen-tinjauan-pustaka-1-pengertian-pariwisata.html>

[http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/799/GI VA%20IZZANI%20MAULINIA%20%20201621586-2019.pdf?sequence=1](http://repository.stp-bandung.ac.id/bitstream/handle/123456789/799/GI%20VA%20IZZANI%20MAULINIA%20%20201621586-2019.pdf?sequence=1)

<https://www.idai.or.id/artikel/klinik/pengasuhan-anak/pencegahan-obesitas-pada-remaja>
obesita
s bab2

<http://eprints.umm.ac.id/36814/3/jiptummpp-gdl-syabiaturr-50018-3-3.babii.pdf>

http://repository.unpas.ac.id/40786/1/KHOLI%20LATULLATIFAH_133020323_TEKNOLOGIPANGAN.pdf