



ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA

Oleh

Dendi Gusnadi

Universitas Telkom

Email: dendi@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Yang melatarbelakangi penelitian ini adalah bagaimana memanfaatkan tahu sutera sebagai bahan tambah pada produk unbaked cheese cake. Dimana dimasukkannya tahu sutera ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi khususnya kadar protein nabati menggantikan lemak yang banyak terkandung dalam cream cheese, dimana cream cheese ini adalah bahan utama dalam membuat unbaked cheese cake. Dipilihnya tahu sutera selain untuk meningkatkan nilai gizi karena karakteristik tahu sutera terutama teksturnya hampir sama dengan cream cheese. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dimana peneliti membuat inovasi unbaked cheese cake terlebih dahulu. Untuk Teknik pengumpulan data dengan kuesioner angket terhadap 100 panelis terdiri dari panelis ahli sebanyak 30 panelis, panelis tidak terlatih 70 panelis kemudian data disajikan secara deskriptif. Hasil penelitian Formulasi yang ideal dari produk unbaked cheese adalah 70gram cream cheese, 30gr tahu sutera, fresh milk 10ml, gelatine powder 5gram, icing sugar 100gr dan 50gr biscuit dan yang bisa penulis sampaikan adalah untuk daya terima konsumen dalam aspek rasa, tekstur, warna, aroma dan penampilan fisik rata-rata diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Daya Terima Konsumen, Unbaked Cheese Cake & Tahu Sutera

PENDAHULUAN

Tahu sutera adalah salah satu produk olahan dari kacang kedelai, tahu sutera walaupun namanya tahu namun karakteristik berbeda dengan tahu biasanya. Tahu sutera memiliki tekstur yang sangat lunak dan lembut. Tahu sutera biasanya diolah dengan cara digoreng, dipepes atau diolah menjadi dessert atau makanan penutup.

Pada dasarnya proses pembuatan tahu sutera hampir sama dengan proses pembuatan tahu biasa. Yang membedakan adalah penambahan bahan penggumpal atau *Glucono Delta Lactone* atau biasanya disingkat GDL. Pemakaian GDL pada pembuatan tahu sutera adalah 0,2 sampai 0,3 persen dari jumlah susu kedelai yang dipakai dalam proses pembuatan.

Selain itu, pada proses pembuatan tahu sutera, hasil gumpalan (*curd*) tidak ditekan atau dipres dan gumpalan tersebut tidak dipisahkan dari cairannya melainkan didiamkan sehingga teksturnya menyerupai agar-agar. (Susilowati, 1989:65)

Alasan memilih tahu sutera sebagai bahan tambahan dalam proses pembuatan cheese cake adalah tekstur dari tahu sutera yang lembut dan padat, tekstur ini hampir sama dengan tekstur cream cheese bahan utama dalam proses pembuatan unbaked cheesecake. Selain tekstur yang hampir sama, rasa tahu sutera yang netral juga menjadi alasan utama penelitian ini. Selain bentuknya yang sederhana dan bertekstur lembut, tahu sutera juga memiliki nutrisi yang cukup banyak, seperti tinggi akan protein, rendah kalori, dan bebas kolesterol, berbanding terbalik dengan cream cheese yang tinggi lemak, tinggi kalori dan kolesterol.

Berikut perbandingan antara cream cheese dengan tahu sutera per 100 gram bahan

Tabel 1. Perbandingan Cream Cheese dengan Tahu Sutera

No	Kandungan Gizi	Cream Cheese	Tahu Sutera
1	Kalori	295 kal	79 kal
2	Lemak	28,6 g	4,6 g
3	Protein	7,1 g	7,8 g



4	Karbohidrat	3,5 g	1,6 g
5	Kolestrol	90 mg	0 mg
6	Kalsium	112 mg	124 mg

Sumber : Sadimin (2007:5) dan Ananto (2010 : 15)

Berdasarkan Latar belakang diatas maka rumusan masalah yang akan diangkat adalah bagaimana formulasi pembuatan unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dan bagaimana daya terima konsumen terhadap produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

Sedangkan tujuan penelitian yang ingi dicapai adalah ingin mengidentifikasi formulasi yang tepat dalam membuat inovasi produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dan juga mengidentifikasi daya terima konsumen terhadap hasil inovasi produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

LANDASAN TEORI

Cheese Cake

Cheese cake merupakan *cake* yang terbuat dari bahan keju. Keju yang digunakan dalam proses pembuatan cheese cake adalah keju muda atau soft cheese. Cheesecake adalah hidangan pencuci mulut atau dessert yang menggunakan bahan utama keju muda ditambah produk olahan susu lainnya seperti cream, yoghurt, dan susu kental manis, serta ditambahkan bahan-bahan lain seperti buah-buahan, kacang-kacangan, dan cokelat sebagai topping maupun fillingnya, dalam proses pembuatannya cheese dibedakan menjadi dua jenis, pertama cheese cake yang melalui proses pembakaran dengan metode au bain marie biasa disebut baked cheese cake dan kedua cheese cake yang diproses tanpa melalui proses pembakaran atau biasa disebut frozen cheese cake atau unbaked cheese cake karena prosesnya yang harus di bekukan dalam lemari es terlebih dahulu sebelum disajikan. (Ananto, 2010:6).

Tahu Sutera

Tahu sutera merupakan salah satu produk hasil olahan kedelai. Meskipun dinamakan tahu akan tetapi berbeda dengan tahu biasa, karena tahu sutera mempunyai tekstur yang sangat lunak, tahu yang berasal dari Jepang ini

biasanya dikonsumsi sebagai makanan penutup (*dessert*). (Sarwono, 2004:15)

Disamping harganya yang murah dan rasanya yang enak, kandungan gizi dan protein dalam tahu sutera juga cukup tinggi. Selain itu, tahu sutera juga mempunyai daya cerna yang sangat tinggi karena serat dan karbohidrat yang bersifat larut dalam air sebagian besar terbuang pada proses pembuatannya. Dengan daya cerna sekitar 95%, tahu sutera dapat dikonsumsi dengan aman oleh semua golongan umur dari bayi hingga orang dewasa, termasuk orang yang mengalami gangguan pencernaan. (Shurtleff dan Aoyagi 2013:55)

Daya Terima Konsumen

Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu. Daya terima konsumen yang dimaksud adalah sikap konsumen terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa pada suatu produk. (Ganjar, I 2003 dalam Gusnadi, D 2018:3)

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian *experimental* dimana penelitian ini awalnya melakukan eksperimen inovasi unbaked cheese cake dengan tahu sutera sebagai bahan tambahan kemudian setelah menjadi produk di uji organoleptik kepada 100 panelis atau konsumen. Untuk Teknik pengumpulan data penelitian ini menggunakan angket (kuesioner) dan studi pustaka dan pada akhirnya data disajikan secara deskriptif.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi Resep Inovasi Unbaked Cheese Cake berbasis Tahu sutera

Dalam proses pembuatannya unbaked cheese cake ini dilaksanakan selama tiga siklus dimana perbandingan antara siklus pertama sampai ke tiga di sajikan dalam tabel dibawah ini :

Tabel 2. Siklus Formulasi Resep Unbaked Cheese Cake berbasis Tahu Sutera

No	Ingredient	Siklus 1	Siklus 2	Siklus 3
1	Tahu Sutera	50 gr	25 gr	30 gr
2	Cream Cheese	50 gr	75 gr	70 gr
3	Susu Cair	20 ml	15 ml	10 ml
4	Gelatine	3 gr	3 gr	3 gr
5	Icing Sugar	50 gr	75 gr	100gr
6	Biskuit	75 gr	50 gr	45 gr

Sumber : Hasil Penelitian 2019-2020

Pada siklus pertama hasil produk menurut beberapa panelis adalah tekstur produk masih kasar atau kurang lembut dimana perbandingan tahu sutera dan cream cheese adalah 50 banding 50 selain tekstur yang kurang halus juga rasa yang kurang manis. Oleh sebab itu di siklus yang kedua peneliti merubah resep menjadi tahu sutera 25 gram berbanding cream cheese 75 gram dan menambahkan 25 gram icing sugar dari yang awalnya 50 gram menjadi 75gram dan mengurangi biscuit yang awalnya 75 gram menjadi 50 gram. Dari hasil penilaian panelis adalah dari segi tekstur, rasa dan warna sudah cukup baik namun aroma tahu sutera nya tidak tercium sehingga perlu ada perbaikan sedikit lagi.

Dari masukan panelis sebelumnya akhirnya pada siklus yang ketiga formulasi resep disesuaikan dengan masukan dari beberapa panelis dengan resep final dan yang akan dinilai oleh seluruh panelis adalah resep sebagai berikut :

Tabel 3. Formulasi Final Resep Unbaked Cheese Cake berbasis Tahu Sutera

Ingredient	Qty	Proses Pembuatan
Tahu Sutera	30gr	Tahu Sutera direndam dengan air panas sebentar kemudian dihaluskan dengan mixer
Susu Cair	10ml	Susu cair di panaskan bersamaan dengan gelatine sampai larut
Gelatine	3gr	
Icing Sugar	100gr	Icing sugar dicampurkan dengan cream cheese dengan
Cream Cheese	70gr	

		mixer sampai halus dan tercampur rata
Biskuit	45gr	campur tahu sutera yang sudah dihaluskan dengan campuran cream cheese dan icing sugar dan biscuit sambal ditambahkan larutan gelatin dan susu cair, setelah tercampur rata simpan dalam lemari es dengan suhu minus 4 derajat Celsius selama 5 jam kemudian sajikan.

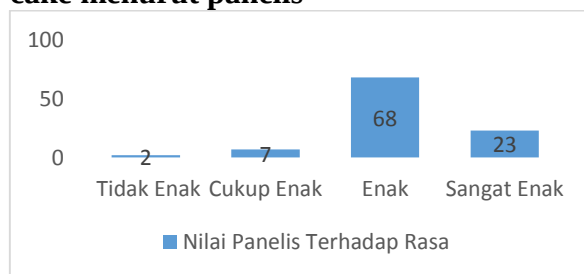
Sumber : Hasil Penelitian 2019-2020

Daya Terima Konsumen Pada Produk Unbaked Cheese Cake Berbasis Tahu Sutera Karakteristik Panelis

Panelis yang menjadi penilai produk ini adalah 100 panelis terdiri dari 2 jenis panelis pertama panelis ahli dalam hal ini chef atau pembuat produk pastry dan panelis tidak ahli atau masyarakat umum. Hasil yang diperoleh dari daya terima konsumen pada produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera adalah sebagai berikut ;

Daya terima Konsumen Pada Rasa

Rasa produk unbaked chesse cake menurut panelis adalah :

Gambar 1. Rasa produk unbaked chesse cake menurut panelis

Sumber : Hasil Peneltian 2020

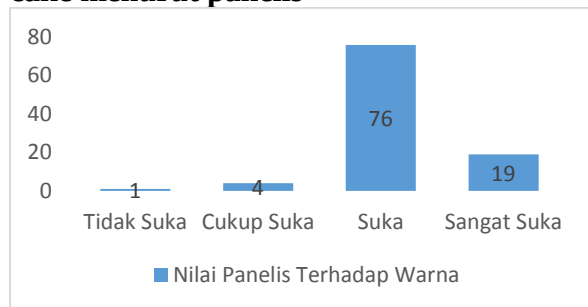
Menurut penilaian 100 orang panelis produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dari segi rasa memiliki nilai, 23 panelis menilai sangat enak dan 68 panelis menilai enak dan sisanya 7 panelis menilai cukup enak dan 2 panelis menilai tidak enak sehingga dapat disimpulkan 91 % panelis menerima rasa dari

produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

Daya Terima Konsumen Pada Warna

Warna produk unbaked chesse cake menurut panelis adalah :

Gambar 2. Warna produk unbaked chesse cake menurut panelis



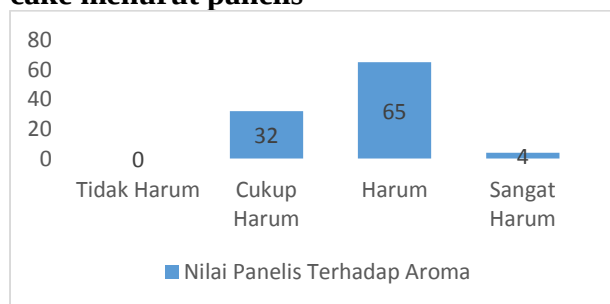
Sumber : Hasil Peneltian 2020

Menurut penilaian 100 orang panelis produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dalam segi warna memiliki nilai, 19 panelis menilai sangat enak dan 76 panelis menilai enak dan sisanya 4 panelis menilai cukup enak dan 1 panelis menilai tidak enak sehingga dapat disimpulkan 95 % panelis menerima warna dari produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

Daya Terima Konsumen Pada Aroma

Aroma produk unbaked chesse cake menurut panelis adalah :

Gambar 3. Aroma produk unbaked chesse cake menurut panelis



Sumber : Hasil Peneltian 2020

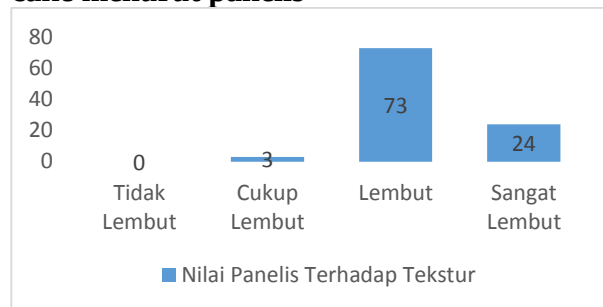
Menurut penilaian 100 orang panelis produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dalam segi aroma memiliki nilai, 4panelis menilai sangat harum dan 65 panelis menilai harum dan sisanya 32 panelis menilai cukup harum dan tidak ada panelis yang menilai tidak harum sehingga dapat disimpulkan 69 % panelis menerima aroma dari

produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

Daya Terima Konsumen Pada Tekstur

Tekstur produk unbaked chesse cake menurut panelis adalah :

Gambar 4. Tekstur produk unbaked chesse cake menurut panelis



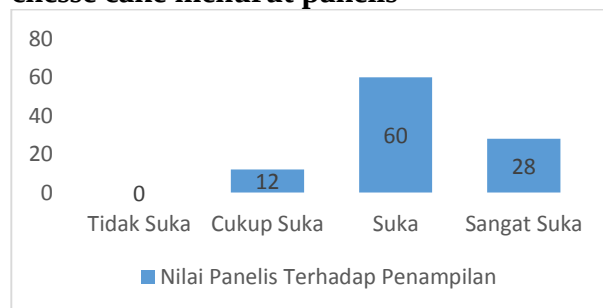
Sumber : Hasil Peneltian 2020

Menurut penilaian 100 orang panelis produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dalam segi tekstur memiliki nilai, 24 panelis menilai sangat harum dan 73 panelis menilai harum dan sisanya 3 panelis menilai cukup harum dan tidak ada panelis yang menilai tidak harum sehingga dapat disimpulkan 97 % panelis menerima tekstur dari produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

Daya Terima Konsumen Pada Penampilan

Penampilan produk unbaked chesse cake menurut panelis adalah :

Gambar 5. Penampilan produk unbaked chesse cake menurut panelis



Sumber : Hasil Peneltian 2020

Menurut penilaian 100 orang panelis produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dalam segi penampilan memiliki nilai, 28 panelis menilai sangat harum dan 60 panelis menilai harum dan sisanya 12 panelis menilai cukup harum dan tidak ada panelis yang menilai tidak harum sehingga dapat disimpulkan 88 % panelis menerima



penampilan dari produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Formula atau resep pembuatan unbaked cheese cake berbasis tahu sutera sebagai substitusi cream cheese menggunakan formulasi 70% cream cheese dan 30% tahu sutera. Pembuatan frozen cheese cake tahu sutera cukup sederhana sama halnya seperti membuat frozen cheese cake seperti biasanya. Namun ada sedikit perbedaan dalam proses pembuatan adonan yaitu proses penghancuran, tekstur tahu harus halus terlebih dahulu agar memperoleh hasil unbaked cheese cake yang lembut.
2. Produk unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dapat diterima oleh masyarakat baik dalam segi warna, rasa, aroma, tekstur maupun penampilan fisik secara keseluruhan.

Saran

Diharapkan untuk penelitian selanjutnya apabila kedepannya unbaked cheese cake berbasis tahu sutera dapat diproduksi dalam jumlah banyak, kemudian dapat di uji di laboratorium untuk meyakinkan masyarakat bahwa produk ini memiliki banyak manfaat dan kandungan gizi yang lebih baik bagi kesehatan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Ananto, Ds. 2010. *Rahasia Membuat Cheese Cake*. Jakarta Selatan: Demedia.
- [2] 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.
- [3] Gusnadi, D., & Taufiq, R. (2019, December). THE APPLICATION OF HYGIENE AND SANITATION AS AN EFFORT TO IMPROVE THE QUALITY OF PATISSERIE PRODUCTS. In *Proceeding* (Vol. 1, No. 2).
- [4] Sadimin. 2007. *Proses Pembuatan Tahu*. Semarang: Sinar Cemerlang Abadi.
- [5] Sarwono. 2014. *Ilmu Kebidanan*. Jakarta: Bina Pustaka
- [6] Shurtleff, W., Aoyagi. 2013. *Tofu and Soymilk Production, The Book of Tofu*. New Age Food Study Center, La Vayette, Vol. 2, p5.
- [7] Susilowati, Tri. 1989. *Pembuatan Tahu Sutera*. Tabloid Sinar Tani (Online), Edisi No. 3458 (www.google.com, diakses 26 Mei 2019)

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN