



PERUBAHAN NILAI GIZI TERHADAP SAJIAN TURKISH DELIGHT DENGAN PEMANFAATAN GULA SINGKONG SEBAGAI ALTERNATIF PERMEN RENDAH KALORI

Oleh

Amalia Juliana Monika Intan<sup>1</sup>, Rika Solihah<sup>2</sup>

<sup>1,2</sup>AKPAR NHI Bandung

Email: <sup>1</sup>[amalia@akparnhi.ac.id](mailto:amalia@akparnhi.ac.id), <sup>2</sup>[rika@akparnhi.ac.id](mailto:rika@akparnhi.ac.id)

*Abstract*

Penelitian ini membahas mengenai penggunaan gula singkong sebagai bahan utama dalam pembuatan turkish delight. Penelitian ini dilatarbelakangi oleh banyaknya sumber singkong di Indonesia dan kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai gula singkong yang dapat jadi pilihan sebagai pengganti gula pasir. Selain itu gula singkong memiliki kalori yang sangat rendah sekitar 50% lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir sehingga dapat jadi alternatif bagi yang sedang menjalankan diet rendah kalori. *Turkish Delight* adalah sebuah camilan khas Turki yang terkenal dunia. Makanan ini terbuat dari gula dan gel pati sehingga memiliki tekstur kenyal dan lembut seperti jeli. Maka dari itu penulis ingin memanfaatkan gula singkong sebagai bahan utama turkish delight sebagai alternatif permen rendah kalori. Penilaian panelis konsumen lebih menyukai *turkish delight* eksperimen. Pada *turkish delight* pembanding memiliki poin lebih rendah. Pada panelis profesional pun lebih menyukai *turkish delight* eksperimen. Kandungan gizi dari *turkish delight* eksperimen lebih unggul dari *turkish delight* pembanding dilihat dari nilai karbohidrat dan kalori karena lebih rendah dibandingkan *turkish delight* pembanding. Dari segi biaya produksi dalam pembuatan *turkish delight* pembanding dan *turkish delight* eksperimen, biaya *turkish delight* eksperimen lebih rendah bila dibandingkan *turkish delight* pembanding.

**Keywords:** Gula Singkong, Turkish Delight, Permen dan Rendah kalori

**PENDAHULUAN**

Di Indonesia singkong adalah salah satu sumber karbohidrat yang melimpah. Indonesia menjadi produsen kelima terbesar di dunia setelah Nigeria, Republik Kongo, Thailand dan Ghana berdasarkan Data Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO). Produksi singkong di Indonesia sebanyak 18,3 juta singkong pada 2020 dengan sebaran di lima besar provinsi penghasil singkong terdapat di Lampung, Jawa Tengah, Jawa Timur, Jawa Barat dan DI Yogyakarta. Singkong biasa diolah menjadi keripik, tepung tapioka, tepung mocaf, kolak, gorengan dan lainnya. Selain itu singkong dapat dijadikan gula dalam bentuk cair dengan tingkat kemanisan 2,5 kali lebih manis dibandingkan gula tebu. Kandungan kalori gula singkong 50% lebih rendah

dibandingkan gula pasir, lebih sehat karena tidak mengandung gluten. Penggunaan gula singkong dapat lebih hemat karena mudah larut dan lebih manis sehingga harganya lebih murah. Proses pembuatan gula ini tidak bisa dilakukan sendiri melainkan harus melewati proses kimia yang higienis. Prosesnya meliputi persiapan bahan baku yang dimana singkong akan dipisahkan dengan kulitnya. Kulit ini akan diproses juga namun dengan perendaman selama 3 hari terlebih dahulu baru kemudian bergabung dengan singkong yang telah dikupas kulitnya. Tahap selanjutnya adalah likuifikasi dan sakarifikasi. Proses ini memiliki inti mengubah singkong menjadi gula cair yang harus di proses lagi dengan cara pemucatan yang menggunakan arang aktif. Pada proses terakhir gula cair dilakukan penyaringan, kemudian diuapkan,

setelahnya dilakukan pengemasan bagi perusahaan distribusi.

Ingat gula maka ingat makanan yang manis, salah satunya permen yang bahan dasarnya menggunakan gula. “Permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*)” (Sahputra, 2018). Permen menjadi sangat menarik salah satu yang menjadi favorit banyak orang yaitu *turkish delight* atau dapat disebut juga lokum. *Turkish delight* memiliki tampilan menarik dengan tekstur kenyal dan rasa manis yang tentunya disukai banyak kalangan.

Bahan dasar dari *turkish delight* adalah gula yang kandungannya tinggi kalori. Selama ini ketika mengkonsumsi makanan manis atau permen selalu dihantui rasa bersalah karena tinggi kalori. Di sini penulis ingin melihat perubahan nilai gizi dari hidangan *turkish delight* yang menggunakan gula singkong. Dilihat dari cita rasa *turkish delight* yang unik maka penulis juga ingin mengetahui pendapat dari panelis jika *turkish delight* menggunakan gula singkong. Karena menggunakan gula singkong yang penggunaannya dapat lebih hemat tentunya penulis ingin mengetahui biaya pokok produksi dari *turkish delight* dengan gula singkong. Dari fenomena tersebut maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul **“Perubahan Nilai Gizi Terhadap Sajian *Turkish delight* Dengan Pemanfaatan Gula Singkong Sebagai Alternatif Permen Rendah Kalori.”**

## LANDASAN TEORI

### Gula Singkong

Singkong merupakan salah satu bahan makanan populer di Indonesia. Singkong dapat diolah menjadi *gula* yang memiliki kandungan sangat baik bagi kesehatan tubuh. Gula singkong berasal dari tepung singkong (tapioka) yang diolah menggunakan enzim Alfa amylase dan Gluco amylase. Manfaat gula ini sangat beragam, dari kandungan yang rendah kalori hingga dapat mencegah gigi keropos.

Gula singkong merupakan salah satu gula alternatif *pengganti* gula pasir yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Kandungan kalori pada gula ini sangat rendah sehingga baik untuk program diet serta dapat mencegah obesitas.



Gambar 2.1 Gula Singkong

Sumber : <https://bit.ly/46VJ2cB>, 2023

Gula singkong memiliki rasa manis dua kali lipat dibanding *gula* pasir, serta mudah larut dalam air dan tidak mengubah rasa. Dengan demikian, dapat digunakan sebagai campuran minuman, seperti teh dan kopi, bahkan dapat digunakan sebagai bumbu masak dan salah satu bahan pembuat kue.

Gula singkong berbentuk cair dan memiliki tingkat kemanisan 2.5 kali lebih manis dibandingkan gula tebu. Gula ini memiliki lebih banyak keunggulan dibandingkan gula tebu. Salah satunya adalah lebih sehat karena tidak mengandung gluten, juga rendah karbohidrat. Karena lebih manis dan mudah larut dalam air, penggunaannya jadi lebih hemat. Selain itu, gula ini tanpa pengawet dan bisa bertahan sampai satu tahun lamanya dan harganya lebih murah.

Proses pembuatan gula ini melewati proses kimia yang higienis. Singkong akan dipisahkan dengan kulitnya. Kulit ini akan diproses juga, namun dengan perendaman selama 3 hari terlebih dahulu. *Setelah* itu, baru digabung dengan singkong yang telah dikupas kulitnya. Tahap selanjutnya adalah likuifikasi dan sakarifikasi. Proses ini mengubah singkong menjadi gula cair yang

.....  
 harus di proses lagi dengan cara pemucatan yang menggunakan arang aktif. Pada proses terakhir, gula cair dilakukan *penyaringan*, kemudian diuapkan. Setelah itu dilakukan pengemasan.

Gula singkong ini memang belum terlalu dikenal sehingga mungkin cukup sulit mencari gula ini di toko-toko biasa. Namun, di toko online atau media sosial, dapat dipesan dengan mudah.

**Permen**

Permen adalah salah satu makanan ringan yang banyak disukai oleh semua golongan umur terutama anak-anak, hal ini dikarenakan *permen* memiliki keanekaragaman rasa, warna dan bentuk yang menarik. Permen yang terbuat dari buah-buahan merupakan salah satu diversifikasi produk pangan yang banyak dikenal di kalangan masyarakat. “Permen yang beredar di tengah masyarakat terdiri dari dua jenis yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*)” (Sahputra, 2018).



Gambar 2.2 Hard candy and soft candy (kanan)  
 Sumber : <https://bit.ly/3Q4MqdP>, 2023

**Turkish Delight**

*Turkish Delight* adalah sebuah camilan khas Turki yang terkenal dunia. Makanan ini terbuat dari gula dan gel pati sehingga memiliki tekstur kenyal dan lembut seperti jeli. Orang Turki biasa menyebut Turkish Delight sebagai lokum. Kata lokum diambil dari bahasa Arab al-halkum atau rat al-ulqm yang berarti 'penyejuk tenggorokan'. Penyebutan 'Turkish Delight' diawali dengan dibawanya lokum oleh seseorang berkebangsaan Inggris. Beliau tidak bisa menyebutkan kata lokum, sehingga saat dijual dan dipasarkan di Inggris, camilan ini

kemudian dinamakan sebagai Turkish Delight. Terkenalnya Turkish Delight juga dikarenakan makanan ini sering muncul diberbagai film ataupun buku-buku terkenal. Salah satu film yang mengikutsertakan Turkish Delight di dalamnya adalah Narnia: The Lion, the Witch and the Wardrobe. Dalam film ini, Turkish Delight digambarkan sebagai makanan adiktif karena rasanya yang sangat lezat.



Gambar 2.3 Turkish Delight  
 Sumber : <https://bit.ly/3SaFbDV>, 2023

**Standar Resep**

Resep acuan dalam pembuatan turkish delight dapat dilihat di tabel berikut:

**TABEL 2.4**  
**STANDAR BAHAN TURKISH DELIGHT**

Ingredients	Quantity
Gula Pasir	450 g
Air	675 ml
Maizena	75 g
Air Jeruk Lemon	10 ml
Ekstrak Lemon	1 sdt
Pewarna	½ sdt
Pelapis :	
Tepung maizena, sangrai	50 g

Sumber: <https://www.youtube.com/watch?v=uYbmb1BIUhc>, 2021

**Proses Pra Eksperimen**

Pada tabel di bawah ini, penulis menjelaskan mengenai hasil pra eksperimen yang dilakukan selama penelitian.

**TABEL 2.9**  
**HASIL PRA EKSPERIMEN**



Percobaan pertama	Percobaan kedua	Percobaan ketiga
Menggunakan perbandingan 100% gula singkong	Menggunakan perbandingan 70% gula singkong dan air lemon ditambah 50%	Menggunakan perbandingan 50% gula singkong, air lemon ditambah 50% dan maizena dikurangi 20%
Warna kusam Rasa manis sekali dari gula singkong mendominasi Aroma segar lemon kurang terasa Tekstur padat	Warna mengkilat Rasa manis sekali dari gula singkong masih mendominasi Aroma segar lemon mulai terasa Tekstur lembut	Warna mengkilat Rasa manis gula pas. Aroma segar lemon Tekstur lembut sedikit kenyal

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

- a. Perbandingan pra eksperimen Perbandingan adalah hasil perbandingan bahan *turkish delight* perbandingan dan *turkish delight* eksperimen

**TABEL 2.10**

**PERBANDINGAN BAHAN  
TURKISH DELIGHT**

Pembanding		Eksperimen	
Nama bahan	Jumlah	Nama bahan	Jumlah
Gula pasir	450 g	Gula singkong	225 g
Air	675 ml	Air	475 ml
Maizena	75 g	Maizena	60 g
Air Jeruk Lemon	10 ml	Air Jeruk Lemon	15 ml
Ekstrak Lemon	1 sdt	Ekstrak Lemon	1 sdt
Pewarna	½ sdt	Pewarna	½ sdt
Pelapis :		Pelapis :	
Tepung maizena, sangrai	50 g	Tepung maizena, sangrai	50 g

Sumber: Hasil olahan penulis, 2023

**METODE PENELITIAN**

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian R&D (*Research and Development*). “Penelitian R&D (*Research and Development*) merupakan penelitian dan pengembangan, penelitian yang digunakan adalah agar menghasilkan produk tertentu, dan juga untuk menguji keefektifan dari produk tersebut.” (Sugiyono, 2013:297).

Penulis menggunakan metode penelitian dengan metode kuantitatif yang dimana data didapat lalu diinput dalam skala pengukuran statistik. Menurut (Kasiram, 2008) “penelitian kuantitatif merupakan suatu proses menemukan pengetahuan yang menggunakan data yang berupa angka sebagai alat untuk menganalisis keterangan mengenai apa yang ingin ditemukan atau diketahui.” Data tersebut terbagi menjadi dua yaitu data sekunder dan juga primer. “Organoleptik adalah penilaian dalam mengamati tekstur, warna, bentuk, aroma dan juga rasa yang terdapat pada suatu makanan, minuman ataupun obat-obatan” (Nasiru, 2014). Penilaian pada aspek organoleptik memerlukan panel, baik secara perorangan



maupun perkelompok untuk menilai mutu juga sifat dari benda dengan kesan subjektif. Orang yang menjadi panel tersebut disebut juga sebagai panelis. Hasil penilaian para panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut:

**TABEL 3.1**  
**PENILAIAN CITA RASA**

<b>NIL AI</b>	<b>WAR NA</b>	<b>ARO MA</b>	<b>RAS A</b>	<b>TEKST UR</b>
<b>4</b>	Sangat Menarik	Sangat Harum	Sangat Suka	Sangat Lembut
<b>3</b>	Menarik	Harum	Suka	Lembut
<b>2</b>	Tidak Menarik	Tidak Harum	Tidak Suka	Tidak Lembut
<b>1</b>	Sangat Tidak Menarik	Sangat Tidak Harum	Sangat Tidak Suka	Sangat Tidak Lembut

Sumber : Olahan Penulis, 2023

### **Populasi Sampling dan Sampel Penelitian Populasi**

Menurut Arikunto (2013) “populasi merupakan kumpulan keseluruhan dari subjek penelitian.” Maka yang dimaksud dengan populasi yaitu individu yang memiliki sifat yang sama, walaupun kesamaan itu sedikit, atau dengan kata lain yaitu semua individu yang akan dijadikan sebagai objek penelitian.

### **Teknik Sampling**

Menurut Arikunto (2013) berpendapat bahwa “sampel adalah sebagian dari populasi yang telah diteliti.” Menurut Sugiyono (2013) “sampel merupakan bagian dari jumlah karakteristik yang telah dimiliki oleh populasi tersebut.” *Purposive sampling* merupakan teknik sampel yang digunakan untuk penelitian kuantitatif, yaitu dengan cara penentuan informan yang ditetapkan atas dasar kriteria, secara sengaja atau dengan pertimbangan tertentu. Sehingga bisa mempermudah peneliti untuk menjelajahi

objek atau situasi yang sedang diteliti. Jumlah orang dalam penelitian ini akan berjumlah 30 orang.

### **Uji cita rasa/ Organoleptik**

Uji cita rasa adalah suatu cara pemilihan makanan yang harus dibedakan dari rasa makanan tersebut. Cita rasa merupakan bentuk kerjasama dari kelima macam indera manusia, yakni lidah untuk perasa, hidung untuk penciuman, kulit untuk perabaan, mata untuk penglihatan, dan telinga untuk pendengaran. Dalam eksperimen ini penulisnya mengambil 4 macam indera manusia untuk dapat menilai cita rasa dari hasil eksperimen, penulis akan melakukan perhitungan penilaian panelis untuk mengetahui cita rasa terhadap produk-produk hasil percobaan. Sementara itu, jenis-jenis panelis yang akan penulis gunakan adalah 10 panelis profesional dan 20 panelis konsumen sebagai berikut:

1. “Panelis profesional adalah orang yang sangat ahli dengan kepekaan spesifik sangat tinggi yang diperoleh karena bakat atau latihan-latihan yang intensif, contohnya dosen atau instruktur dibidang tataboga” (Enrica, 2017).
2. Panel konsumen biasanya mempunyai anggota yang besar jumlahnya dari 25-100 orang. Pengujinya menyangkut uji kesukaan (preference test) dan dilakukan sebelum pengujian pasar. Hasil uji dari kesukaan dapat digunakan untuk menentukan suatu jenis makanan dan dapat diterima oleh konsumen, anggota panel konsumen diambil dari sejumlah kelompok mahasiswa” (Enrica, 2017).

Penelitian yang dilakukan oleh peneliti untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah diajukan dengan metode diversifikasi dengan pemanfaatan gula singkong dalam pembuatan *turkish delight*. Setelah pembuatan, peneliti akan menguji, membuktikan, dan menyimpulkan hasil. 4 kriteria yang akan diuji adalah sebagai berikut:

## a. Warna/Tampilan

Melalui tampilan pada makanan yang akan dimakan, individu dapat menilai langsung apakah makanan tersebut baik, cukup baik, atau buruk.

## b. Aroma

Aroma bersifat sangat subjektif serta sulit diukur, karena setiap individu mempunyai sensitifitas dan kesukaan yang berbeda. Meskipun mereka dapat mendeteksi tetapi setiap individu memiliki kesukaan yang berbeda (Puspita dalam Enrica, 2017).

## c. Rasa

Menurut Smith dalam Enrica (2017), “Cita rasa itu subjektif, tergantung pada apa yang anda suka dan apa yang anda tidak suka, apa yang menurut anda baik dan apa yang menurut anda tidak baik”.

## d. Tekstur

Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun indera pengecap. Ada banyak sifat tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau tidak, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta benuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut (Amelia dalam Enrica, 2017).

**HASIL DAN PEMBAHASAN****Kriteria Penelitian**

Penelitian produk *Turkish delight* pembandingan dan *Turkish delight* eksperimen telah mendapatkan hasil dari uji panelis dan profesional dan panelis konsumen. Pada tabel di bawah ini penulis menjelaskan kriteria dan nilai yang menjadi acuan bagi panelis untuk mengisi kuisioner.

Skala Hedonik				Skala Numerik
Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	
Sangat Menarik	Sangat Wangi	Sangat Enak	Sangat Lembut	5
Menarik	Wangi	Enak	Lembut	4
Cukup Menarik	Cukup Wangi	Cukup Enak	Cukup Lembut	3
Kurang Menarik	Kurang Wangi	Kurang Enak	Kurang Lembut	2
Tidak Menarik	Tidak Wangi	Tidak Enak	Tidak Lembut	1

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Dari data di atas penulis akan menganalisis bagaimana cara menghitung rata-rata jawaban berdasarkan nilai dari para panelis dan berdasarkan nilai yang telah ditetapkan. Untuk mengetahui cita rasa *turkish delight* pembandingan dan *Turkish delight* eksperimen, maka diperlukan total skor melalui interval kriteria penilaian panelis dengan perhitungan sebagai berikut:

Menurut Sugiyono, 2012 menyatakan bahwa rumus *dalam* menghitung selisih rata-rata adalah sebagai berikut:

$$i = \frac{(n1-n2)}{K}$$

Keterangan:

K = Banyak kelas

i = Interval kelas/panjang kelas

n1 = Nilai tertinggi

n2 = Nilai terendah Maka diperoleh

interval kelas sebagai berikut:

$$i = \frac{(n1-n2)}{K} = \frac{(5-1)}{5} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Jadi jarak interval kriteria panelis adalah 0,8. Berikut adalah tabel interval *kriteria* skor

**TABEL 4.1**

**KRITERIA PENILAIAN PANELIS**



rata-rata panelis yang dibutuhkan untuk mengetahui hasil akhir dari total skor.

**TABEL 4.2**  
**INTERVAL PENILAIAN PANELIS**

Kriteria	Interval
Sangat menarik/ Sangat enak/ Sangat wangi/ Sangat lembut	4,20-5,00
Menarik/ Enak/ Wangi/ Lembut	3,40-4,10
Cukup menarik/ Cukup enak/ Cukup wangi/ Cukup lembut	2,60-3,30
Kurang menarik/ Kurang enak/ Kurang wangi/ Kurang lembut	1,80-2,50
Tidak menarik/ Tidak enak/ Tidak wangi/ Tidak lembut	1,00-1,70

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

### Hasil Pembahasan Cita Rasa

Berikut adalah hasil uji cita rasa yang penulis lakukan terhadap 10 panelis profesional dan 20 panelis konsumen ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Keterangan : n = Jumlah sampel

f = Frekuensi

f(x) = Frekuensi yang telah dikalikan dengan nilai

$\sum f(x)$  = Jumlah keseluruhan f(x) dari satu kategori

$\sum f$  = Jumlah keseluruhan f dari satu kategori

$\bar{X}$  = Rata-rata nilai

### Hasil Perbandingan Uji Cita Rasa/ Uji Organoleptik Pada *Turkish delight* Pemanding dan Eksperimen

Berikut ini adalah tabel untuk dapat melihat lebih rinci hasil dari rata-rata Penilaian panelis gabungan terhadap *Turkish delight* pemanding dan eksperimen:

**TABEL 4.9**

**HASIL PERBANDINGAN CITA RASA TERHADAP *TURKISH DELIGHT* PEMBANDING DAN EKSPERIMEN**

Aspek Penilaian	Hasil Penilaian Panelis	
	<i>Turkish delight</i> pemanding	<i>Turkish delight</i> eksperimen
<b>Warna</b>	133	122
<b>Aroma</b>	99	129
<b>Rasa</b>	119	128
<b>Tekstur</b>	123	129
<b>Total</b>	<b>474</b>	<b>508</b>

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Berdasarkan data dari tabel di atas, perbandingan uji cita rasa atau uji organoleptik pada *Turkish delight* pemanding dan eksperimen yang diperoleh dari hasil penilaian 30 panelis, dapat diketahui nilai masing-masing aspek sebagai berikut:

- 1) Warna pada *Turkish delight* pemanding mendapatkan nilai sebesar 133 poin, sehingga menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap warna yaitu menarik. Pada *Turkish delight* eksperimen nilai yang didapatkan sebesar 122 poin, sehingga nilai tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap warna yaitu menarik. Berdasarkan hasil kedua nilai tersebut, *Turkish delight* eksperimen unggul 10 poin pada aspek warna.
- 2) Aroma pada *Turkish delight* pemanding mendapatkan nilai sebesar 99 poin, sehingga menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap aroma yaitu cukup wangi. Pada *Turkish delight* eksperimen nilai yang didapatkan sebesar 129 poin, sehingga nilai tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap aroma yaitu sangat wangi. Berdasarkan hasil kedua nilai tersebut, *Turkish delight* eksperimen unggul 30 poin pada aspek aroma.

- 3) Rasa pada *Turkish delight* pembanding mendapatkan nilai sebesar 119 poin, sehingga menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap rasa yaitu enak. Pada *Turkish delight* eksperimen nilai yang didapatkan sebesar 128 poin, sehingga nilai tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap rasa yaitu sangat enak. Berdasarkan hasil kedua nilai tersebut, *Turkish delight* eksperimen unggul 9 poin pada aspek rasa.
- 4) Tekstur pada *Turkish delight* pembanding mendapatkan nilai sebesar 123 poin, sehingga menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap tekstur yaitu lembut. *Turkish delight* eksperimen nilai yang didapatkan sebesar 129 poin, sehingga nilai tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis terhadap tekstur yaitu sangat lembut. Berdasarkan hasil kedua nilai tersebut, *Turkish delight* eksperimen unggul 6 poin pada aspek tekstur.

#### Informasi Nilai Gizi *Turkish delight* Pembanding dan Eksperimen

Berdasarkan penelitian serta penghitungan kandungan gizi pada produk *Turkish delight* pembanding dan *Turkish delight* eksperimen yang penulis lakukan, penulis mendapatkan beberapa perbedaan kandungan gizi pada produk-produk tersebut. Berikut informasi perbandingan kandungan gizi pada *Turkish delight* pembanding dan *Turkish delight* eksperimen:

**TABEL 4.10**  
**INFORMASI PERBANDINGAN**  
**KANDUNGAN GIZI TERHADAP**  
**TURKISH DELIGHT PEMBANDING**  
**DAN EKSPERIMEN**

Kandungan Gizi	<i>Turkish delight</i> Pembanding	<i>Turkish delight</i> Eksperimen
Karbohidrat	562,52 g	147,42 g
Protein	1,42 g	1,38 g
Lemak	0,05 g	0,07 g
Kalori	2195,85 kkal	595,3 kkal

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Berdasarkan informasi di atas, *Turkish delight* pembanding memiliki karbohidrat lebih tinggi dari pada *Turkish delight* eksperimen dengan selisih 415,14 g. Selanjutnya pada kandungan protein, *Turkish delight* pembanding lebih tinggi dari pada *Turkish delight* eksperimen dengan selisih 0,04 gr. Kandungan lemak pada *Turkish delight* pembanding lebih rendah dari pada *Turkish delight* eksperimen dengan selisih 0,02 gr. Selanjutnya kalori pada *Turkish delight* pembanding lebih tinggi dari pada *Turkish delight* eksperimen dengan selisih 1.600,55 kkal.

#### Informasi Perbandingan Biaya Pokok Produksi *Turkish delight* Pembanding dan Eksperimen

Berdasarkan penelitian serta penghitungan biaya pada produk *Turkish delight* pembanding dan *Turkish delight* eksperimen yang penulis lakukan, penulis mendapatkan beberapa perbedaan biaya produksi pada produk-produk tersebut. Berikut informasi perbandingan biaya produksi pada *Turkish delight* pembanding dan *Turkish delight* eksperimen:

**TABEL 4.11**  
**INFORMASI PERBANDINGAN**  
**BIAYA POKOK PRODUKSI**  
**TERHADAP TURKISH DELIGHT**  
**PEMBANDING DAN**  
**EKSPERIMEN**

<i>Turkish delight</i> Pembanding	<i>Turkish delight</i> Eksperimen
Per 24 pcs= Rp.12.458	Per 24 pcs= Rp. 12.373
Per pcs= Rp. 519,10	Per pcs= Rp. 515,55

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2023

Berdasarkan informasi di atas, *Turkish delight* pembanding memiliki biaya produksi yang lebih mahal dari pada *Turkish delight* eksperimen dengan selisih Rp.85,- per 24 pcs dan Rp. 4,- per pcs. Hal ini dikarenakan perbedaan bahan baku dalam pembuatan



*Turkish delight* pembanding *Turkish delight* eksperimen.

## PENUTUP

### Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan, maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan data yang didapat dari bab sebelumnya, total panelis yang berjumlah 30 orang terdiri dari 10 panelis profesional dan 20 panelis konsumen menilai citarasa dari *turkish delight* pembanding dan *turkish delight* eksperimen. Maka dapat disimpulkan panelis konsumen lebih menyukai *turkish delight* eksperimen dengan hasil yang diartikan bahwa *turkish delight* menarik, wangi, enak, dan lembut. Pada *turkish delight* pembanding memiliki poin lebih rendah. Pada panelis profesional pun lebih menyukai *turkish delight* eksperimen dengan hasil yang dapat diartikan bahwa *turkish delight* menarik, wangi, sangat enak, dan lembut.
2. Kandungan gizi dari *turkish delight* eksperimen lebih unggul dari *turkish delight* pembanding dilihat dari nilai karbohidrat dan kalori. Keunggulan tersebut dikarenakan kandungan karbohidrat dan kalori pada produk eksperimen lebih rendah dibandingkan produk pembanding, sehingga *turkish delight* eksperimen rendah gula yang baik untuk kesehatan dan diet.
3. Dari segi biaya produksi dalam pembuatan *turkish delight* pembanding dan *turkish delight* eksperimen, biaya *turkish delight* eksperimen lebih rendah bila dibandingkan *turkish delight* pembanding. Ini dikarenakan perbedaan bahan baku. Bila dilihat dari penilaian secara menyeluruh, *turkish delight* eksperimen lebih unggul dibanding *turkish delight* pembanding karena

dinilai lebih sehat dan lebih banyak disukai.

### Saran

Adapun rekomendasi/saran yang dapat penulis berikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut:

1. Diharapkan masyarakat dapat menerapkan langsung proses pembuatan *turkish delight* dari gula singkong dengan tahapan dan resep yang telah di uji coba oleh peneliti sehingga dapat menjadi sumber penghasilan baru bagi masyarakat dan dapat memaksimalkan nilai tambah ekonomi petani singkong.
2. Penulis menyarankan kepada peneliti selanjutnya yang tertarik dengan *turkish delight* rendah kalori agar dapat memperbanyak pilihan rasa topping lainnya supaya lebih bervariasi dan menarik untuk dikonsumsi bagi orang yang sedang menghindari makanan dengan kandungan gula yang tinggi.
3. Dilihat dari harga per kg gula singkong yang memang cukup tinggi dibandingkan dengan gula pasir, karena peminatnya belum terlalu banyak sehingga produksi belum secara masal. Diharapkan gula singkong dapat menjadi pilihan pemanis yang lebih sehat dan rendah kalori dengan pemakaiannya cukup setengahnya dibandingkan gula pasir.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arikunto, S. 2013. *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.
- [2] Kartika, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: UGM.
- [3] Kasiram. 2008. *Metode Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: sukses offset.



- [4] Nasiru, N. 2014. *Teknologi Pangan Teori Praktis dan Aplikasi*. Yogyakarta: Graha Ilmu.
- [5] Nazir, Moh. 2017. *Metode Penelitian*. Bogor: Ghalia Indonesia
- [6] Nisriinaa, Ayu. 2017. *Inovasi Produk Lemper Menggunakan Isi Olahan Daun Pepaya Sebagai Substitusi Melalui Analisis Uji Daya Terima Konsumen*. UPI.
- [7] Rahayu, W. P. 2001. *Penuntun Pratikum Uji Organoleptik*. Bogor: Jurusan Teknologi Pangan dan Gizi IPB.
- [8] Rizaty, Monavia Ayu. 2022. 10 Negara Produsen Singkong Terbesar di Dunia, Indonesia Masuk Daftar?. [<https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/04/13/10-negara-produsen-singkong-terbesar-di-dunia-indonesia-masuk-daftar>]
- [9] Sahputra, M. B., Hamzah, F. and Johan, V. S. (2018). 'Rasio Buah Jambu Biji Merah (*Psidium guajava* L.) dan Buah Apel Hijau Manalagi (*Mallus sylvestris* Mill.) Terhadap Mutu Permen Jelly'. *Jurnal Online Mahasiswa Universitas Riau*. 5(2). pp. 1–12.
- [10] Sugiyono. 2013. *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta CV.
- [11] Sugiyono 2015. *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- [12] Yunia, Enrica P. 2017. *Penggunaan Tepung Ketan Hitam Gluten Free Dalam Pembuatan Chiffon cake*. Tugas Akhir. Bandung: Akademi Pariwisata NHI.