
UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG

Oleh

Dendi Gusnadi¹⁾, Riza Taufiq²⁾ & Edwin Baharta³⁾

^{1,2,3}Diploma Tiga Perhotelan, Universitas Telkom, Jalan Telomunikasi No.1 Bandung

Email: ¹dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id, ²riza@tass.telkomuniversity.ac.id & ³edwin@tass.telkomuniversity.ac.id

Abstrak

Mousse adalah salah satu jenis produk dari patisserie yang biasanya disajikan untuk makanan pencuci mulut pada hidangan di restoran atau apada acara banquet ataupun coffe break dalam operasional hotel. Mousse sendiri adalah produk yang terbuat dari campuran coklat dan cream dengan memanfaatkan gelembung udara agar hasil akhir produk seperti busa, lembut, kental tergantung dengan penyajiannya. Tapai singkong adalah hasil fermentasi dari singkong yang memiliki rasa manis, mudah dijumpai dan diolah. Oleh sebab itulah yang melatar belakangi penelitian ini adalah pemanfaatan produk singkong yang dibuat tapai sebagai komoditi di Kabupaten Bandung menjadi produk mousse yang sebelum akan diproduksi secara masal di uji coba dulu baik organoleptic maupun daya terima kosumennya. Untuk resep sendiri pada penelitian ini menggunakan coklat putih sebagai bahan baku utamanya dengan tapai singkong sebagai substitusi gula dan juga padatan lemak pada krim kocok. Untuk metode penelitian menggunakan metode eksperimental dengan jumlah seratus panelis umum atau tidak terlatih sebagai penguji daya terima konsumen dan dua puluh panelis terlatih sebagai penguji organoleptik. Diharapkan selain menjadi produk yang enak nantinya produk ini bisa menjadi produk yang sehat dan diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Uji Organoleptik, Mousse & Tapai Singkong

PENDAHULUAN

Tapai singkong adalah salah satu komoditi utama yang biasanya dijadikan oleh – oleh atau buah tangan oleh wisatawan bilamana berkunjung ke Bandung, selain rasanya yang manis, dan legit, tapai singkong juga adalah makanan yang bisa tahan lama dan juga bisa diolah menjadi produk olahan seperti colenak, bluder maupun bolu tapai. Dalam penelitian ini tapai singkong akan diolah menjadi produk mousse, latar belakang memilih produk mousse karena produk mousse salah satu dari frozen dessert bisa tahan lama dan tidak mudah rusak bila dikemas dengan baik dan juga suhu yang tepat, itulah yang menjadi alasan untuk meneliti produk mousse yang dibuat dari tapai singkong. Tekstur tapai yang lembut dan mudah diolah bisa dipakai sebagai substitusi padatan lemak yang ada pada fresh cream, dan rasa manis pada tapai singkong bisa dipakai sebagai substitusi

gula dan coklat, sehingga diharapkan produk mousse ini, selain menjadi makanan yang enak juga menjadi makanan yang sehat.

Ditahun 2020 Indonesia menghasilkan hampir tiga puluh juta ton singkong. Singkong sendiri merupakan komoditi utama usaha mikro, kecil menengah yang ada di kabupaten Bandung. Di kabupaten Bandung sendiri hampir serratus lima puluh ribu ton singkong di produksi setiap tahunnya, angka ini relatif sangat besar sekali sehingga diperlukan inovasi dan kreasi dalam mengolah singkong. Peluang ini yang coba dimanfaatkan penulis untuk membuat penelitian membuat inovasi produk berbahan olahan singkong yang bisa diterima oleh masyarakat luas untuk memajukan usaha mikro kecil dan menengah yang ada di kabupaten Bandung.

LANDASAN TEORI

Mousse

Mousse adalah salah satu kudapan atau biasa disajikan sebagai makanan pencuci mulut khas negara perancis, mousse sendiri terbuat dari krim kocok atau yang dicampur dengan aneka olahan buah-buahan atau coklat, kemudian dikentalkan dan distabilkan dengan bantuan penambahan gelatin. Menurut Fiberg (2003) dalam Paramita (4 : 2017) dalam *“Dessert mousses generally fall into one of two categories, fruit and chocolate, although many variations exist.”*. Dalam bahasa Perancis, mousse artinya busa, berawal dari kata dalam bahasa Latin mulsa, yaitu sejenis minuman beralkohol campuran dari madu dan wine yang memiliki banyak busa ketika diolah.

Tapai Singkong

Tapai singkong adalah salah satu dari dua bahan yang berasal dari karbohidrat yang sering diolah selain ketan hitam dengan cara fermentasi menggunakan ragi. Pada proses pembuatannya bahan baku menjadi faktor terpenting dalam menjadikan produk akhir tapai singkong yang berkualitas, singkong kuning biasanya dipilih karena selain memiliki daging halus, serat relatif sedikit banyak mengandung vitamin A dan rasa lebih enak. Selain itu kualitas ragi harus bermutu tinggi, karena dengan ragi dan singkong yang bermutu dan steril akan menghasilkan produk tapai yang kualitas. (Hasanah 30 : 2018)

Uji Organoleptik

Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk. Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan. Kemampuan alat indera inilah yang akan menjadi kesan yang nantinya akan menjadi

penilaian terhadap produk yang diuji sesuai dengan sensor atau rangsangan yang diterima oleh indera.

Kemampuan indera dalam menilai meliputi kemampuan mendeteksi, mengenali, membedakan, membandingkan, dan kemampuan menilai suka atau tidak suka. (Saleh : 2004)

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

Untuk metode penelitian menggunakan metode eksperimental dengan jumlah delapan puluh panelis umum atau tidak terlatih dan dua puluh panelis terlatih sebagai penguji organoleptik dan uji daya terima konsumen. Kemudian data disajikan menjadi dua, yaitu data uji organoleptic dan juga data hasil daya terima konsumen.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Formulasi Resep Mousse Berbasis Tapai Singkong

| No | STANDARD RECIPE | | |
|----|-----------------|-----|------|
| | Ingredient | Qty | Unit |
| 1 | Coklat compound | 300 | Gram |
| 2 | Krim kocok | 350 | Gram |
| 3 | Kuning Telur | 100 | Gram |
| 4 | Tapai Singkong | 150 | Gram |
| 5 | Gelatin | 15 | Gram |
| 6 | Vanilla Essence | 10 | Gram |
| 7 | Biskuit regal | 300 | Gram |

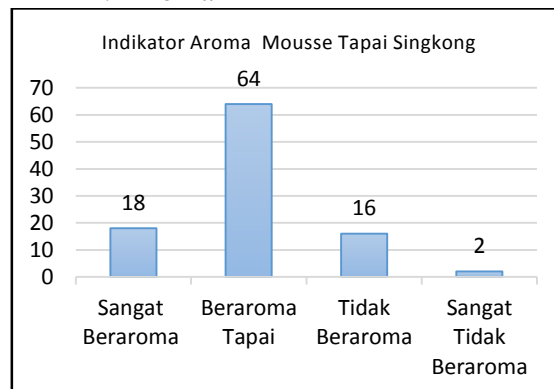
Prosedur pembuatan :

1. Cairkan coklat compound sampai dalam suhu tempering
2. Kocok krim sampai kaku kemudian sisihkan, simpan dalam suhu dingin
3. Hancurkan tapai singkong sampai lembut, sisihkan

4. Larutkan gelatine dengan air sampai tercampur rata dan tidak ada lagi gelatine yang menggumpal
5. Campurkan coklat putih, vainlla essence dan kuning telur, sampai tercampur kemudian masukan tapai singkong lalu aduk sampai adonan tercampur rata.
6. Setelah adonan coklat, telur dan tapai singkong tercampur rata kemudian campurkan dengan krim yang sudah kaku sambil diaduk secara perlahan dengan dicampurkan dengan gelatine.
7. Setelah semua adonan tercampur kemudian siapkan tempat atau cetakan yang dasarnya diberikan biskuit yang sudah dihancurkan terlebih dahulu kemudian susun atau atur sampai mousse sesuai keinginan.
8. Dinginkan dalam suhu beku selama 3 jam, sajikan

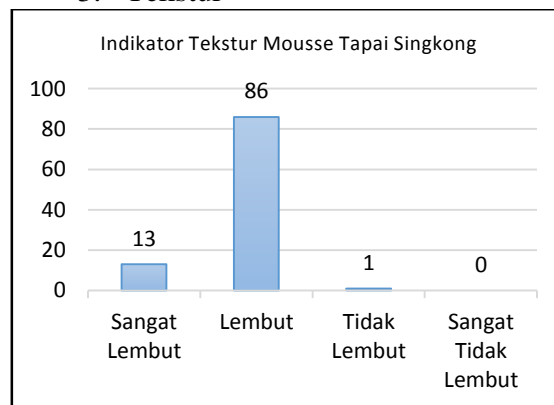
untuk kategori tidak enak ada 2 orang panelis dan sangat tidak enak tidak ada yang memilih.

2. Aroma



Berdasarkan hasil kuesioner dari seratus orang panelis, sebanyak 18 orang atau 18 persen memilih sangat harum pada produk mousse berbasis tapai singkong, sedangkan kategori harum diisi sebanyak 64 orang panelis dengan persentase 64 persen. Kategori tidak harum menjadi kategori diisi oleh 16 orang panelis atau 16 persen dan sangat tidak beraroma diisi 2 panelis atau 2 persen.

3. Tekstur

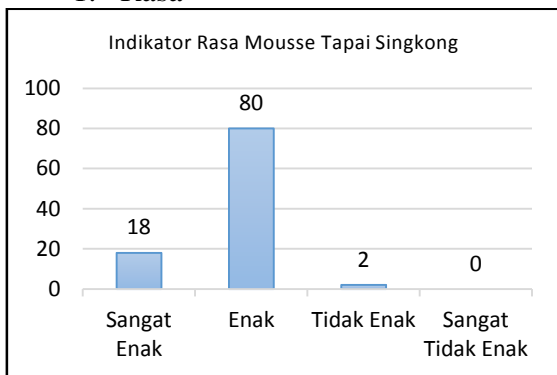


Berdasarkan hasil kuesioner dari dari seratus panelis, sebanyak 13 orang atau 13 persen memilih sangat lembut pada produk mousse berbasis tapai singkong, sedangkan untuk kategori lembut diisi sebanyak 86 orang atau 86 persen hanya 1 orang yang memilih kategori tidak lembut dengan persentase 1 persen, dan tidak ada panelis yang memilih kategori sangat tidak lembut.

Hasil Uji Organoleptik dan Daya Terima Konsumen

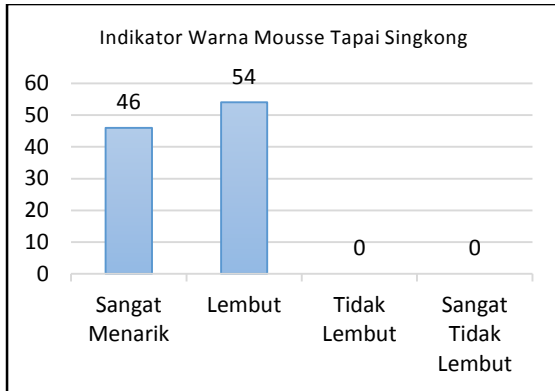
Hasil Uji Organoleptik

1. Rasa



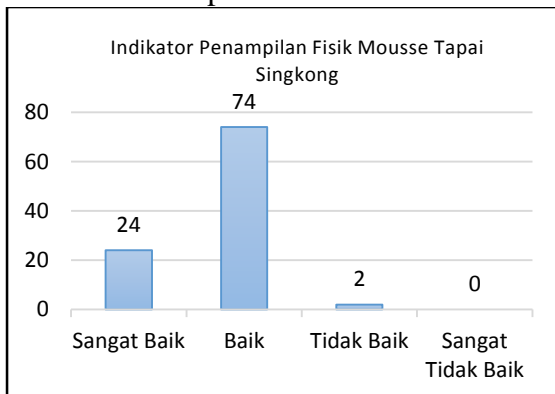
Berdasarkan hasil kuesioner dari seratus orang panelis, sebanyak 18 orang atau 18 persen panelis memilih sangat enak pada produk mousse berbasis tapai singkong, kategori enak menjadi unsur penilaian paling banyak yang diisi oleh panelis sebanyak 80 orang dengan persentase 80 persen. Sedangkan

4. Warna



Berdasarkan hasil kuesioner dari dari seratus panelis, sebanyak 46 orang atau 46 persen panelis memilih sangat menarik dengan warna yang dihasilkan dari produk mousse berbasis tapai singkong. Kemudian diikuti oleh 54 orang yang memilih kategori menarik dengan persentase sebesar 54 persen, dan tidak ada yang memilih kategori tidak menarik maupun sangat tidak menarik.

5. Penampilan Fisik



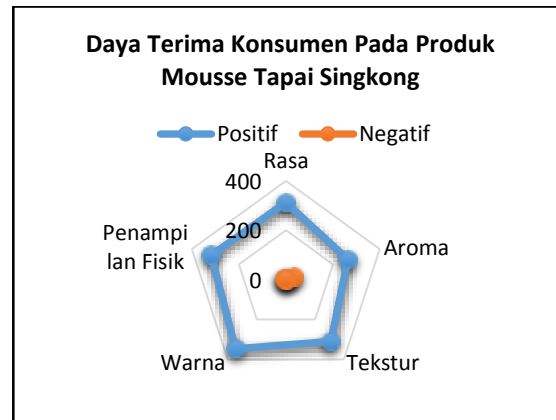
Berdasarkan hasil kuesioner dari dari seratus orang panelis, sebanyak 24 orang atau 24 persen panelis memilih sangat baik dengan penampilan fisik yang dihasilkan dari produk mousse. Kemudian diikuti oleh 74 orang yang memilih kategori menarik dengan persentase sebesar 74 persen, sedangkan 2 orang panelis memilih tidak menarik dengan persentase 2%. Tidak ada panelis yang memilih kategori sangat tidak menarik.

Uji Daya Terima Konsumen

Berdasarkan kuesioner hasil daya terima konsumen yang disebar pada seratus orang panelis didapatkan data seperti ini ;

Tabel 1. Data Responden

| No | Indikator Penilaian | Positif | Negatif |
|----|---------------------|---------|---------|
| 1 | Rasa | 312 | 4 |
| 2 | Aroma | 264 | 36 |
| 3 | Tekstur | 310 | 2 |
| 4 | Warna | 346 | 0 |
| 5 | Penampilan Fisik | 318 | 4 |



Dari data diatas dapat dilihat bahwa yang paling dimintai oleh konsumen adalah indikator produk dari segi warna dengan nilai 346 point mendapat nilai positif, yang kedua adalah segi penampilan fisik dimana penampilan fisik produk mousse tapai singkong dinilai sebesar 318 point oleh konsumen. Yang ketiga yang mendapat nilai positif adalah penilaian dari segi rasa, nilai rasa yang memperoleh penilaian positif sebesar 312, yang ke empat yang mendapat nilai positif adalah indikator tekstur dengan point penilaian 310 dan yang terakhir adalah segi aroma dengan nilai 264 point.

PENUTUP

Kesimpulan

1. Dari uji coba dan eksperimen yang telah dilakukan beberapa siklus, diketahui bahwa formulasi resep mouse tapai singkong adalah 300 coklat compound sebaiknya yang putih, 350 gram / ml krim kocok, 100 gram kuning telur, 150 gram tapai singkong 15 gram gelatine, 10 gram vanilla essence dan 300 gram biscuit regal, yield atau

- jumlah porsi dari resep tersebut adalah dua mangkuk dengan ukuran berat 300 gram.
2. Berdasarkan hasil uji organoleptik produk mousse tapai singkong dapat disimpulkan bahwa pada indikator rasa produk dari 100 panelis memilih 18 produk sangat enak, 80 panelis memilih enak, dan 2 panelis memilih tidak enak, untuk indikator aroma dapat disimpulkan 16 panelis memilih sangat beraroma, 64 panelis memilih beraroma tapai, 18 panelis memilih tidak beraroma dan 2 panelis memilih produk sangat tidak beraroma. Untuk indikator tekstur 13 panelis memilih tekstur produk sangat lembut, 86 memilih tekstur produk lembut dan 1 orang panelis memilih produk bertekstur tidak lembut. Indikator selanjutnya adalah warna, 46 panelis memilih warna produk sangat menarik dan 54 memilih menarik dan terakhir indikator penampilan fisik 24 panelis memilih sangat baik, 74 memilih baik dan 2 panelis memilih tidak baik. Dapat disimpulkan bahwa produk mousse tapai singkong banyak disukai konsumen dalam segi warna dan penampilan dan yang paling tidak disukai adalah indikator aroma karena aroma tapai kurang tercium.
- [4] Gusnadi, D. (2020). NUTRIFIKASI PRODUK ROTI MANIS (SWEET BREAD) DENGAN PENAMBAHAN KALE (BRASSICA OLERACEA VAR. SABELLICA). *MEDIA BINA ILMIAH*, 13(11), 1851-1856.
 - [5] 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.
 - [6] Paramita, Amirah. (2017). Avocado Mousse Cake. Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Aziz, M. M. A., Yuliana, A. I., & Roosenani, A. (2019). Kajian Pengaruh Kombinasi Limbah Kulit Buah Pisang Raja Nangka (*Musa paradisiaca* L.) dan Tepung Tapioka pada Proses Pembuatan Kerupuk Kulit Buah Pisang terhadap Uji Organoleptik. *AGROSAINTIFIKA*, 2(1), 75-80.
- [2] Cake, U. C. ANALISIS DAYA TERIMA KONSUMEN PADA PADA INOVASI PRODUK UNBAKED CHEESE CAKE BERBASIS TAHU SUTERA Oleh Dendi Gusnadi Universitas Telkom.
- [3] Hasanah, H., Jannah, A., & Fasya, A. G. (2012). Pengaruh lama fermentasi terhadap kadar alkohol tape singkong (*Manihot utilissima* Pohl). *Alchemy*, 2(1), 68-79.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN