

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Modifikasi hidangan berarti merubah makanan baik dari rasa maupun penampilan guna meningkatkan daya terima dan mengurangi sisa makanan dengan tetap mempertahankan nilai gizi yang terkandung pada makanan tersebut. Tujuan dari modifikasi hidangan adalah untuk memenuhi keinginan atau kebutuhan konsumen serta menyesuaikan dengan kebutuhan pengelola dalam memproduksi makanan. Modifikasi hidangan bisa dilakukan dengan cara memodifikasi nilai gizi, cita rasa, teknik memasak, jumlah atau porsi, penampilan dan lain sebagainya (Aldera, dkk, 2020). Modifikasi hidangan disini dilakukan pada *snack* manis yaitu *cookies*.

Cookies atau kue kering merupakan jenis hidangan yang banyak digemari, termasuk oleh masyarakat Indonesia. Rasa *cookies* yang enak dan teksturnya yang renyah merupakan salah satu alasan mengapa *cookies* banyak digemari. *Cookies* dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama karena kandungan airnya yang terbilang rendah. Bahan utama *cookies* secara umum adalah tepung terigu (Hindun, dkk, 2020). Bahan utama *cookies* disini dimodifikasi dengan cara menambahkan ubi ungu.

Ubi jalar manis (*Ipomoea batatas L*) merupakan umbi-umbian yang memiliki banyak manfaat dibandingkan dengan jenis umbi lainnya. Umbi manis memiliki kandungan karbohidrat dan energi yang tinggi serta mengandung beberapa zat yang penting bagi tubuh, seperti vitamin, mineral, serat dan antosianin terutama pada ubi merah dan ungu yang berfungsi sebagai antioksidan. Ubi jalar ungu mengandung antosianin yang memiliki fungsi fisiologis anti kanker, anti bakteri perlindungan terhadap kerusakan hati, penyakit jantung dan stroke (Rosidah, 2014).

Modifikasi hidangan *cookies* ubi ini bertujuan untuk merubah penampilan, menambah kandungan gizi, serta menambah cita rasa pada hidangan. Penggunaan ubi ungu dilakukan dengan alasan untuk menambah nilai gizi yang terkandung pada produk dan sebagai pewarna alami. Menurut Rosidah (2014), ubi ungu memiliki karakteristik bentuk yang lonjong serta permukaannya kecil dan rata, daging berwarna ungu keunguan terdapat pula ubi dengan warna ungu pekat, tekstur lumayan keras dan rasa yang manis tetapi tidak semanis ubi putih. Keunggulan ubi jalar ungu dibanding ubi manis lainnya adalah karena ubi jalar ungu mengandung antioksidan yang sangat berguna bagi tubuh dan anthosianin yang lebih tinggi dibanding sumber anthosianin lain seperti kubis ungu, blueberry dan jagung merah. Adanya modifikasi *cookies* ubi ungu ini diharapkan agar pemanfaatan dan pengolahan ubi ungu kedepannya akan lebih bervariasi dan juga dapat meningkatkan harga jual.

Cookies dan ubi merupakan bahan yang sudah dikenal oleh masyarakat Indonesia, sehingga mempermudah modifikasi hidangan *cookies* ubi ini untuk diperkenalkan pada konsumen. Rosidah (2014) berpendapat bahwa faktor yang berpengaruh terhadap penerimaan suatu produk makanan pada umumnya berkaitan dengan bahan baku yang digunakan, bila ubi jalar digunakan sebagai bahan baku dalam industri pangan dapat dipastikan bahwa hidangan tersebut dapat diterima karena ubi jalar sudah sangat dikenal oleh masyarakat dengan cita

rasanya yang enak bahkan dapat ditingkatkan lagi sesuai dengan produk yang diinginkan.

Daya terima konsumen adalah tingkat kesukaan konsumen terhadap sesuatu (Manzalina, dkk, 2019). Daya terima konsumen yang dimaksud disini adalah sikap konsumen terhadap modifikasi hidangan *cookies* ubi, untuk mengetahuinya dilakukan uji organoleptik terhadap rasa, penampilan, bentuk, tekstur dan warna pada *cookies* ubi ungu. Keunggulan nilai gizi pada produk *cookies* ubi ungu tidak dapat menjamin konsumen dapat menerima produk ini karena rasa, penampilan, tekstur, bentuk, dan warna merupakan hal yang sangat penting untuk menarik konsumen, oleh karena itu dilakukan uji organoleptik terhadap faktor-faktor tersebut. Uji organoleptik untuk mengetahui seberapa besar daya terima konsumen terhadap modifikasi hidangan *cookies* ubi ungu dilakukan untuk mengetahui apakah hidangan tersebut layak atau tidak untuk dipasarkan.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana gambaran umum produk *cookies* ubi ungu?
2. Bagaimana pengadaan bahan untuk pembuatan *cookies* ubi ungu?
3. Bagaimana proses produksi *cookies* ubi ungu?
4. Berapa kandungan energi dan zat gizi produk *cookies* ubi ungu?
5. Bagaimana perhitungan biaya bahan, harga pokok produksi dan harga jual produk *cookies* ubi ungu?
6. Bagaimana daya terima produk *cookies* ubi ungu ditinjau dari hasil uji organoleptik?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari laporan ini adalah menganalisis hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies* ubi jalar ungu. Adapun tujuan khusus pada laporan ini adalah sebagai berikut:

1. Mengkaji gambaran umum hidangan *cookies* ubi ungu.
2. Mengkaji pengadaan bahan untuk pembuatan *cookies* ubi ungu meliputi perencanaan anggaran bahan, jenis dan jumlah bahan, serta pembelian bahan.
3. Mengkaji proses produksi produk *cookies* ubi ungu meliputi persiapan bahan dan alat, pengolahan produk, pemorsian serta pengemasan dan pelabelan produk.
4. Menghitung kandungan energi dan zat gizi produk *cookies* ubi ungu.
5. Menganalisis biaya bahan, harga pokok produksi dan harga jual produk *cookies* ubi ungu.
6. Mengevaluasi hasil uji organoleptik terhadap hidangan *cookies* ubi ungu meliputi rasa, penampilan, warna, tekstur, dan bentuk.

1.4 Ruang Lingkup Penelitian

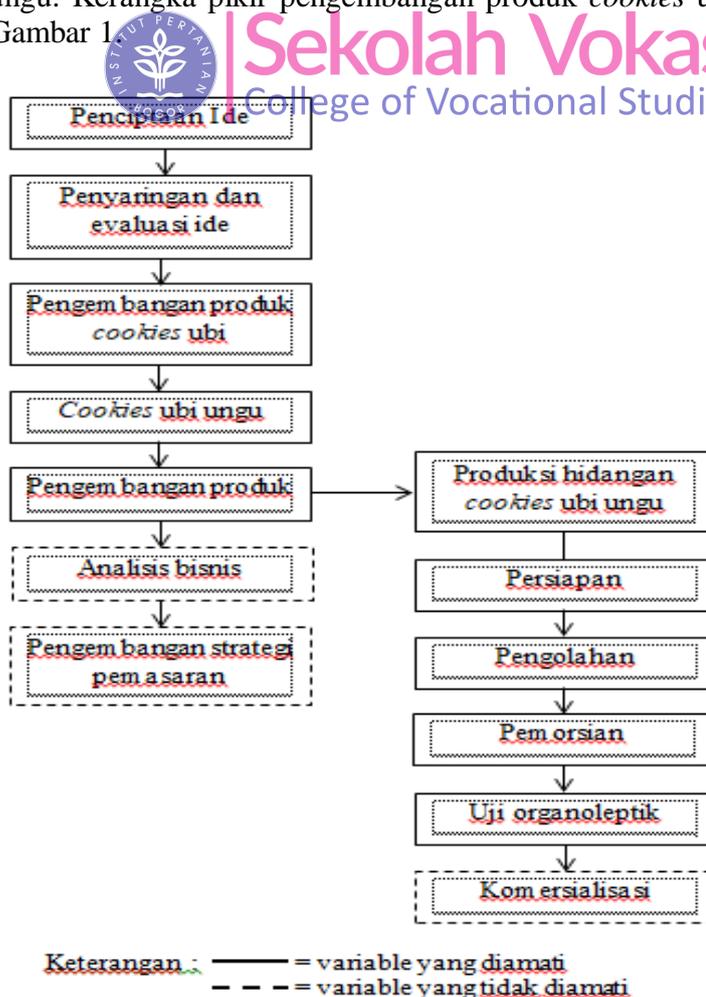
Penelitian yang digunakan pada laporan ini adalah penelitian kualitatif dengan analisis deskriptif yang menjelaskan uraian dari data yang telah dikumpulkan. Data yang dimaksud adalah data saat produksi berupa dokumentasi dan hasil uji organoleptik.

Hasil uji organoleptik diambil dari kuisioner yang diberikan pada panelis melalui *google form* yang terdiri dari pertanyaan mengenai kesukaan terhadap rasa, penampilan, tekstur, bentuk, dan warna *cookies* ubi. Penilaian berupa angka yaitu 1 untuk sangat tidak suka, 2 tidak suka, 3 cukup, 4 suka, dan 5 sangat suka.

1.5 Kerangka Pikir

Pengembangan produk dimulai dengan penciptaan ide atau gagasan, di tahap ini terciptalah ide untuk perbaikan tambahan pada produk yang sudah ada (modifikasi produk). Tahap selanjutnya adalah penyaringan ide yang dilakukan untuk mengeliminasi ide yang tidak menjanjikan kedepannya, kemudian terciptalah ide untuk mengembangkan produk modifikasi dari hidangan *cookies*. Modifikasi hidangan *cookies* ini dilakukan dengan cara menambah ubi ungu pada komposisi bahan utama pembuatan sebagai penambah kandungan gizi dan citarasa pada produk.

Ide pengembangan produk tersebut kemudian direalisasikan dengan melakukan produksi dimulai dari persiapan, pengolahan lalu pemorsian. Produk selanjutnya akan dilakukan pengujian pasar dengan cara uji organoleptik terhadap rasa, penampilan, warna, tekstur dan bentuk. Uji organoleptik ini bertujuan untuk mengetahui seberapa besar daya terima konsumen terhadap modifikasi hidangan *cookies* ubi ungu. Kerangka pikir pengembangan produk *cookies* ubi ungu dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk Produk *Cookies* Ubi Ungu