



Pemanfaatan Base Genep Dalam Pembuatan Cookies

N. K. Eny Safitri
Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
Singaraja, Indonesia
enysafitri1626@gmail.com

Luh Masdarini
Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
Singaraja, Indonesia
luhmasdarini@gmail.com

Risa Panti Ariani
Pendidikan Kesejahteraan
Keluarga
Universitas Pendidikan
Ganesha
Singaraja, Indonesia
risa.panti@undiksha.ac.id

Abstrak

Riset ini bertujuan guna mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap *cookies* berbumbu *base genep* melalui uji organoleftik ditinjau dari segi aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma. Pada riset ini menggunakan 50 orang panelis yang terdiri dari masyarakat umum. Pengumpulan data yang dipakai pada riset ini ialah deskriptif kuantitatif alat ukur atau instrument, menggunakan lembar observasi melalui uji organoleftik. Hasil penelitian ini meliputi, segi rasa memperoleh skor 90% sebagai katogori sangat suka, dari segi warna memperoleh skor 88% sebagai katogori sangat suka, dari segi tekstur memperoleh skor 86% sebagai katogori sangat suka, dan segi aroma memperoleh skor 88,40% sebagai katogori sangat suka. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies* berbumbu *base genep* yang dapat di katagorikan "Sangat suka" karena sesuai dengan kriteria.

Kata kunci: pemanfaatan, cookies, base genep

Abstract

This research aims to determine the general public's level of preference for cookies with genep-based spices through organoleptic testing in terms of taste, color, texture, and aroma aspects. This research uses 50 panelists consisting of the general public. The data collection used in this research is descriptive quantitative measuring instrument or instrument, using observation sheets through organoleptic test. The results of this study include, in terms of taste, it gets a score of 90% as a very like category, in terms of color it gets a score of 88% as a very like category, in terms of texture it gets a score of 86% as a very like category, and in terms of aroma it gets a score of 88.40% as a very like category. The level of people's preference for cookies seasoned with genep base which can be categorized as "Very like" because it fits the criteria

Keywords : utilization, cookies, base genep

1. PENDAHULUAN

Cookies merupakan makan ringan yang sangat digembari oleh masyarakat dari kalangan muda maupun tua, diketahui bahwa *cookies* memiliki rasa yang manis dan tekstur yang rapuh, kue kering pada umumnya bisa disimpan untuk waktu yang lama, proses pembuatannya yang sangat mudah.

Menurut Fajiarningsih (2013), *cookies* sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan lembut yang kaya akan lemak dan menjadi renyah saat dibelah. Warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma harum yang tercipta, dan rasa manis jumlah gula yang digunakan menunjukkan kesesuaian komponen yang digunakan untuk kue kering dengan warna kuning kecoklatan atau bahan lain yang berwarna serupa. Pada umumnya bahan pembuat *cookies* menggunakan Tepung terigu, Lemak, Gula, Garam, Telur, *baking powder*. Pada penelitian ini menggunakan *base genep* dalam pembuatan *cookies*.

Tepung terigu pada bahasa Indonesia ialah '*trigo*', yang bersumber dari bahasa Portugis yakni gandum. Pati, karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air, merupakan komponen utama dari tepung ini (Borghet, dkk, 2005). Tepung terigu lunak atau tepung protein rendah digunakan dalam pembuatan kue *cookies* karena kadar proteinnya yang lebih rendah. Kadar gluten tepung ini juga rendah, Pada tepung terigu memiliki protein yang dimaksud ialah gluten, yang bersifat elastis, dan berdampak pada elastisitas atau perkembangan produk. Tepung terigu lunak dengan konsentrasi gluten rendah sangat ideal untuk menghasilkan *cookies* yang tidak perlu melalui prosedur elastisitas atau pengembangan produk.

Lemak yang digunakan dalam pembuatan *cookies* menggunakan lemak mentega ketika membuat sebuah *pastry* atau *bakery* mampu membuat suatu hasil produk menjadi lebih ber-volume, empuk serta berfungsi sebagai penstabil adonan. Sementara bahan telur dalam pembuatan *cookeis* pada umumnya menggunakan kuning telur (Paran, 2009). Penambahan kuning telur ini dapat memberikan efek tekstur empuk pada *cookies*.

Dalam pembuatan *cookies*, gula juga menjadi bahan utama yang dipakai untuk membuat kue kering yang bermanfaat untuk pemberi rasa manis, pemberi tekstur lembut, dan memberi warna sebuah produk Menurut Faridah, dkk (2008). Dalam penelitian ini menggunakan *brown sugar* karena *brown sugar* memiliki manfaat bagi kesehatan salah satunya sebagai tekanan darah tetap stabil tekanan darah, menjaga kesehatan tulang. Selain bahan tersebut, dalam pembuatan *cookies* juga menggunakan garam atau *sodium chloride* yang komposisinya 40:60 antara *sodium* dan *chloride*-nya, yang berfungsi untuk pembangkit rasa serta aroma Menurut (Kusnadar, 2016). Sementara bahan lainnya yakni soda kue bubuk atau *baking powder* yang cepat larut, tahan terhadap pengolahan, dan berfungsi sebagai pengembang untuk membuat adonan menjadi kaku sehingga menjadi ringan dan keropos, sehingga menghasilkan kue kering yang renyah serta tekstur yang halus pada produk jadi (Faridah, et al, 2008).

Base genep ialah salah satu bumbu khas Bali yang diolah dari isen, kunyit, cekuh, bawang, kesuna, mica, ketumah, tabya krinying, don ginten, base wangenan, sera. *Base genep* ini memiliki banyak keunggulan baik dari segi kesehatan, yang dilihat dari komponen penyusunan *base genep* menggunakan komponen penyusunan (Iketut remen) seperti lengkuas, jahe, kunyit dan sebagainya, yang bersifat sebagai antioksidan atau dapat meningkatkan daya tahan tubuh (Indraguna 2009).

Kreasi olahan *cookies base genep* ini menunjukkan adanya peluang inovasi-inovasi baru dalam dunia *cookies*. Dalam kontek ini inovasi kreatif juga dapat dilakukan dengan memanfaatkan bumbu *base genep* tradisional Bali. Dalam bidang pengolahan pangan makanan semakin berkembang sehingga menghasilkan

beragam produk olahan, maka dari itu peneliti akan memanfaatkan *base genep* dalam pembuatan *cookies*. Penelitian pada *cookies* dilakukan dengan cara pemanfaatan base genep dalam pembuatan *cookies* untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum ditinjau dari aspek, rasa, warna, tekstur dan aroma.

2. METODE

Pada riset ini, metode pengumpulan data yang dipakai ialah observasi. Menurut Hasanah (2016), salah satu kegiatan ilmiah empiris adalah observasi, yang didasarkan pada fakta-fakta dari lapangan dan teks-teks dan memanfaatkan panca indera tanpa modifikasi. Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan setiap indera seperti penglihatan, pendengaran, sentuhan terlibat dalam pengamatan karena didasarkan pada realitas kejadian empiris. Pada penelitian ini, metode observasi digunakan untuk menentukan tingkat kesukaan terhadap cookies base genep yang telah dibuat dengan cara memberikan lembar observasi penilaian uji kesukaan terhadap masyarakat umum pada cookies base genep dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur, aroma.

Instrumen yang dipakai pada riset ini ialah instrumen menggunakan lembar observasi uji organoleptik yang meliputi, rasa, warna, tekstur, aroma untuk mengetahui tingkat kesukaan dari cookies base genep. Panelis yang dipilih pada riset ini ialah masyarakat umum. Pada riset ini panelis yang dipakai sejumlah 50 orang yang terdiri dari masyarakat umum dari umur 16-52 tahun. Skala yang digunakan pada penelitian ini menggunakan 5 tingkatan dengan pemberian skor sebagai berikut.

Table 3.2

Skala hedonik 5 tingkatan

Deskriptif dan kuantitatif, yaitu cara pengolahan data yang diterapkan dengan

Keterangan Angka	
5	Sangat Suka
4	Suka
3	Netral
2	Sedikit Suka
1	Tidak Suka

cara menyusun angka secara sistematis berupa persentase objek untuk dipelajari. Sacla hedonis mengacu pada tingkat preferensi, seperti "sangat suka", "suka", "netral", "tidak suka", "sangat tidak suka". Sehingga dapat mengasilkan kesimpulan umum. Perlu dilakukan analisis deskriptif kuantitatif terhadap persentase yang diperoleh dari panelis sebelum menggunakan data untuk mengambil keputusan tentang akseptabilitasnya. Setiap tes hedonik memiliki set parameter penilaian sendiri yang digunakan untuk sampai pada persen hasil. Berikut adalah rumus untuk memperoleh persentase skor nilai (Ali dalam Lisa Putri Simanungkalit, 2018) :

$$\text{Rumus : } \% = \frac{n}{N} \times 100\%$$

Keterangan : % = Skor Persentase

n = Jumlah Skor yang diperoleh

N = Skor Ideal (skor tertinggi x jumlah panelis)

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

HASIL PENELITIAN

Tingkat Kesukaan Cookies Base Genep

Pada riset ini, formula yang dipakai yaitu formula yang ditentukan oleh peneliti dan 2 dosen pembimbing dengan cara melakukan beberapa uji coba yang sebelumnya dinilai oleh 2 dosen pembimbing, dan menggunakan perbandingan dengan resep *spiced fruit cookies* (Wira, D, 2018). Bahan yang digunakan dalam pembuatan *spiced fruit cookies* yaitu: 175 gram margarin, 50 gram gula putih, 100 gram gula palem, 2 buah kuning telur, 50 gram susu bubuk, 70 gram manisan ceri merah, 70 gram kismis, 250 gram tepung terigu, 50 gram tepung maizena, 1 ½ sdt bumbu spekul, 1 sdt kapulaga bubuk, 1 sdt kayumanis bubuk.

Pada riset ini menggunakan bahan-bahan yaitu: 250 gram tepung terigu protein rendah, 25 gram bumbu *base genep*, 100 gram mentega, 100 gram *brown sugar*, 5 gram garam, 4 gram *baking powder*, 1 butir kuning telur.

Tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies base genep* dilihat dari aspek rasa, warna, tekstur dan aroma sebagai berikut:

a). Kesukaan *cookies base genep* dari aspek Rasa

Fajriarningsih (2013), Sesuai dengan teori yang di jabarkan oleh bahwa kue kering memiliki rasa yang manis, pada eksperimen ini luaran yang diekspektasikan adalah rasa manis dan gurih berasa bumbu *base genep*. Berdasarkan uji hedonik atau uji kesukaan terhadap *cookies* berbumbu *base genep* diketahui bahwa hasil ini sesuai dengan tolak ukur yang telah ditentukan, yang menyatakan formula ini memiliki rasa yang dihasilkan bisa di kategorikan “Sangat Suka” yakni skor 90%.. Yaitu *cookies* manis berasa bumbu *base genep*. Beberapa panelis menyatakan bahwa rasa manis lebih mencolok dari pada bumbu *base genep*. Dikarenakan *brown sugar* memiliki karakteristik rasa yang manis, sehingga rasa bumbu *base genep* tidak terlalu muncul.

b). Kesukaan *cookies base genep* dari aspek Warna

Fajriarningsih (2013), Sesuai dengan teori yang di jabarkan oleh warna pada kue kering, adalah kuning kecoklatan atau mengikuti warna bahan yang dipakai. Pada eksperimen ini warna yang dihasilkan yaitu kuning kecoklatan berarti warna ini sudah sesuai dengan teori tersebut. Dari uji hedonik atau uji kesukaan terhadap data dari segi warna, produk *cookies* bumbu *base genep* termasuk kategori “Sangat Suka” dengan skor 88%. Warna pada produk ini sudah sesuai dengan tolak ukur yang di tentukan, yaitu warna kuning kecoklatan. Warna coklat di peroleh dari *brown sugar* dan kematangan adonan, sedangkan warna kuning di peroleh dari bumbu *base genep*.

c). Kesukaan *cookies* berbumbu *base genep* dari aspek Tekstur

Fajriarningsih (2013), Tekstur pada kue kering menurut adalah renyah (rapuh). Pada penelitian ini tekstur yang dihasilkan sesuai dengan teori tersebut. Hal ini diperoleh dengan hasil uji hedonik atau uji kesukaan pada produk *cookies* berbumbu *base genep* yang menunjukkan bahwa hasil ini sesuai dengan tolak ukur yang telah ditentukan, yang menyatakan formula ini memiliki tekstur produk bisa di kategorikan “ Sangat Suka” dengan skor 86,%. Produk *cookies* berbumbu *base genep* memiliki tekstur yang rapuh. Hal ini dikarenakan menggunakan kuning telur, *baking powder* dan tepung yang memiliki gluten yang sangat rendah, sehingga dapat membentuk tekstur yang rapuh.

d). Kesukaan *cookies* berbumbu *base genep* dari aspek Aroma

Fajriarningsih (2013), Seperti yang dikemukakan oleh aroma dapat digambar sebagai segala sesuatu yang dapat dirasakan melalui indera penciuman dan bahwa setiap orang memiliki intensitas penciuman yang bervariasi serta mampu membedakan bau, namun setiap orang memiliki preferensi yang berbeda. Pada

penelitian ini aroma yang diperoleh dari *cookies* berbumbu *base genep*, *cookies* Beraroma *Base Genep* yang menunjukkan bahwa aroma dapat dikategorikan “Sangat Suka” dengan skor 88,4%. Hasil ini sesuai dengan tolak ukur yang telah ditentukan. *Cookies* beraroma bumbu *base genep*.

PEMBAHASAN

Formula yang digunakan dalam pembuatan *cookies* bumbu *base genep* adalah resep yang di dapatkan oleh peneliti, yaitu penggunaan bumbu *base genep* sebanyak 25 gram yang sebelum diberikan ke panelis diujikan terlebih dahulu kepada dosen pembimbing dan hasilnya sudah maksimal, kemudian layak diujikan kepada masyarakat umum atau panelis tidak terlatih.

Kesukaan yang dihasilkan pada produk *cookies* *base genep* menggunakan formula diatas secara keseluruhan termasuk pada kategori “Sangat Suka”. Pada segi rasa diperoleh skor 90% katogori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolak ukur yang ada yaitu memiliki rasa manis dan berasa bumbu *base genep*, Untuk segi warna diperoleh skor 88% katogori sangat suka dan sesuai dengan tolak ukur yaitu memiliki warna kuning kecoklatan, Pada segi tekstur diperoleh skor 86,8% katogori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolak ukur yang ada yaitu bertekstur rapuh, Dari segi aroma diperoleh skor 88,4% katogori sangat suka dan sudah sesuai dengan tolak ukur yang ada yaitu memiliki aroma khas *base genep*.

Melihat dari perbandingan resep *spiced fruit cookies* karena komponen penyusunan bahanya menggunakan bumbu spekuk , bumbu spekuk merupakan bumbu khas dari belanda yang digunakan sebagai contoh warisan dapur eropa yang digunakan dalam pembuatan kue kering, yang dijadikan cri khas kue kering belanda. Dari hasil observasi tingkat kesukaan masyarakat umum, masyarakat bali khususnya dinyatakan sangat menyukai *cookies* *base genep* ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna, oleh karena itu *cookies* *base genep* dapat dijadikan *cookies* khas bali yang dimana menggunakan *base genep* dalam pembuatanya, selain itu bisa di pasarkan ke toko-toko dan kemandia Negara karena memiliki manfaat bagi kesehatan dilihat dari penyusunan komponen *base genep*.

4. KESIMPULAN DAN SARAN

Dari riset yang telaj dilakukan terdapat beberapa simpulan yaitu: *Base genep* merupakan fangan fungsional karena memiliki komponen-komponen penyusunan *base genep* salah satunya baik untuk kesehatan seperti jahe, kunyit, kencur dan lain-lain. Agar Masyarakat memilih rasa *cookies* yang bermanfaat bagi kesehatan seperti *cookies* *base genep*, Agar digunakan sebagai usaha kreatif dibidang kuliner, karena masyarakat rata-rata menyukai *cookies* bumbu *base genep*, Bentuk dan ukuran produk *cookies* *base genep* bisa lebih divariasikan dengan berbagai bentuk cetakan kue kering.

DAFTAR RUJUKAN

- Ariani, R. P., & Masdarini, L. (2020, February). Modified Cassava Flour Utilizing as a Wheat Flour Substitution in Chochochip Cookies. In *2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECS 2019)* (pp. 234-239). Atlantis Press.
- Borghet, A. Van Der., H. Goesaert, W. S. V., & Delcour, and J. A. (2005). Fractionation of Wheat and Wheat Flour Into Starch and Gluten: Overview of the Main Processes and the Factors Involved. *Journal of Cereal Science*, 41(3), 221–237.

- Fajiarningsih, H. (2013). *Pengaruh Penggunaan Komposit Tepung Kentang (Solanum tuberosum L) Terhadap Kualitas Cookies*. *Jurnal Food Science and Culinary Education*. FSCEJ2(1).
<https://journal.unnes.ac.id/sju/index.php/fsce/articel/view/2310>
- Faridah,A,Kasmita.S, Asmar Yulastri, L. Y. (2008). *Patiseri*. Departemen Pendidikan Nasional.
- Hasanah, H. (2016). Teknik-teknik Observasi (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif dan ilmu-ilmu Sosial). *Jurnal At-Taqaddum*, 8(1), 21-46.
- Indraguna Pinatih G.N., 2009, Kandungan Gizi Makanan Tradisional Bali untu Upacara Cermin Dunia Kedokteran, 36 (2),. pp: 105-108
- Kusnandar, Feri. "Karakteristik Adonan dan Roti Tawar dengan Penambahan Enzim dan Asam Askorbat pada Tepung Terigu (Characteristic..." *Jurnal Mutu Pangan* 3.2 (2016): 103-110.
- Lisa Putri Simanungkalit, Sri, Siti. (2018). *Uji penerimaan cookies berbahan dasar tepung ketan hitam*. *Jurnal media pendidikan, gizi dan kuliner* Vol. 7, No 2 November.
- Paran, S. (2009). *100+ tip Anti Gagal Bikin Roti, Cake, Pastry, dan Kue Kering*. Penerbit PT Kawan Pustaka.
- Wira, D, .w. (2018). *Aneka Resep Kue Basah dan Kue Kering* Alfabeta.