

Pengaruh Substitusi Alpukat Mentega dan Alpukat Pluwang dalam Pembuatan *Sponge Cake* terhadap Daya Terima Masyarakat dan Uji Proksimat

Natasia¹, Dewanta Facrureza²

1,2 Universitas Bunda Mulia, Jakarta, Indonesia

ARTICLE INFO

Article history:

Received 19 April 2018

Received in revised form

6 October 2018

Accepted 12 October 2018

Available online 20 October

2018 (DIEDIT EDITOR)

Kata Kunci:

Sponge Cake, Alpukat, Daya
Terima

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap *Sponge Cake* dengan substitusi alpukat mentega dan alpukat pluwang. Yang akan di uji melalui uji organoleptik dan uji proksimat. Dimana pengujian ini akan berfokus pada daerah Jakarta Barat. Jenis penelitian ini menggunakan metode kuantitatif. Dan pembagian sampel sebanyak 100 panelis dengan menggunakan *probability sampling*. Sedangkan jenis pengumpulan data nya menggunakan data primer dan data sekunder. Metode analisis data pada penelitian ini adalah Uji Analisis Deskriptif, Analisis Frekuensi dan Uji Friedman dengan menggunakan SPSS versi 27. Hasil yang diperoleh dalam penelitian ini menunjukkan bahwa : (1) *Sponge Cake* Alpukat Pluwang lebih diterima oleh masyarakat dibandingkan *Sponge Cake* Alpukat Mentega dan *Sponge Cake Original*. (2) *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki nutrisi yang lebih baik daripada *Sponge Cake Original*. (3) Terdapat perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa pada *Sponge Cake* Alpukat Mentega, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, dan *Sponge Cake Original*.

ABSTRACT

This research aims to determine the public acceptance of *Sponge Cake* with the substitution of avocado butter and avocado pluwang. Which will be tested through organoleptic tests and proximate tests. Where this test will focus on the West Jakarta area. This type of research uses quantitative methods. And the distribution of samples is 100 panelists with using probability sampling. While the type of data collection uses primary data and secondary data. The data analysis method in this study is the Descriptive Analysis Test, Frequency Analysis, and Friedman Test using SPSS version 27. The results obtained in this research indicate that: (1) *Pluwang Avocado Sponge Cake* is more accepted by the public than *Butter Avocado Sponge Cake* and *Original Sponge Cake*. (2) *Pluwang Avocado Sponge Cake* has better nutrition than *Original Sponge Cake*. (3) There are differences in color, aroma, texture, and taste in *Butter Avocado Sponge Cake*, *Pluwang Avocado Sponge Cake*, and *Original Sponge Cake*.

Keywords: *Sponge Cake*, *Avocado*, *Acceptability*

Pendahuluan

Bakery merupakan salah satu bidang makanan yang sangat digemari oleh berbagai masyarakat dari seluruh kalangan di dunia. Dimana menurut Wijaya (2019) *bakery* sendiri dibagi menjadi beberapa jenis, mulai dari kue, roti dan *cookies*. Masing - masing jenis *bakery* tersebut sama - sama memiliki penikmat dari seluruh dunia, contoh nya di Indonesia sendiri, khususnya Jakarta.

Tabel 1.

Rata-Rata Konsumsi Per Kapita Menurut Kelompok Makanan Dan Minuman Jadi Pada Tahun 2022

Kota	Kue Basah (Buah)
Kota Jakarta Selatan	0,834
Kota Jakarta Timur	0,667
Kota Jakarta Pusat	0,993
Kota Jakarta Barat	1.265
Kota Jakarta Utara	1.098
Total	4.857

Sumber: Badan Pusat Statistika, 2022

Tercatat sebanyak 4.857 buah kue basah yang dikonsumsi oleh masyarakat Jakarta. Angka ini menunjukkan bahwa masyarakat di Jakarta, khususnya Jakarta Barat memiliki ketertarikan dalam

¹ Corresponding author.

E-mail: natasialim07@gmail.com

mengkonsumsi kue basah dibandingkan dengan wilayah Jakarta lain nya. Dimana biasanya kue yang merupakan bagian dari bakery ini dibuat dari beberapa bahan dasar seperti margarin atau mentega, telur, susu dan gula (Wijaya, 2019). Akan tetapi terdapat beberapa bahan dalam pembuatan bakery yang dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Salah satu nya adalah mentega. Mentega merupakan produk olahan susu dari hewan seperti sapi maupun kambing. Yang dibuat atau diolah dalam bentuk krim melalui proses pengocokan. Berdasarkan tabel Departemen Pertanian Amerika Serikat pada tahun 2019, dapat diketahui bahwa lemak pada mentega memiliki jumlah yang cukup tinggi.

Tabel 2.
Nutrisi Mentega

Nama	Jumlah	Satuan
Air	16.2	G
Energi	717	Kkal
Protein	0.85	G
Karbohidrat	0.06	G
Lemak	81.1	G

Sumber: Departemen Pertanian Amerika Serikat,2019

Kandungan lemak yang tinggi dapat menimbulkan berbagai penyakit apabila dikonsumsi secara berlebihan. Lemak sendiri memiliki dua jenis, yaitu lemak jenuh dan lemak tak jenuh. Lemak jenuh merupakan lemak yang biasanya terdapat di mentega, santan, atau margarin. Dan lemak tak jenuh adalah lemak yang biasanya terdapat pada minyak goreng yang berasal dari biji-bijian, zaitun atau kacang tanah. (Sholihah dkk., 2021). Dikarenakan mentega memiliki lemak jenuh di dalamnya, maka sangat berbahaya jika dikonsumsi secara berkala karena lemak jenuh adalah salah satu faktor penyebab terjadinya penyakit kolesterol (Muqowwiyah dkk, 2021). Mengonsumsi makanan yang memiliki lemak jenuh tinggi dapat meningkatkan kolesterol LDL atau kolesterol jahat. Dimana peningkatan ini dapat menyebabkan berbagai penyakit seperti stroke, pembekuan darah hingga serangan jantung (Poston dalam Leffler, ,2021). Hal ini juga diperkuat oleh pernyataan seorang Ahli Diet Bernama Trista Best, RD, (dalam Leffler, ,2021) yang menjelaskan bahwa mentega memiliki lemak jenuh yang dapat membahayakan kesehatan jantung. Selain itu, menurut hasil penelitian yang dilakukan pada tahun 2018 oleh Current Alzheimer Research (dalam Leffler,2021) dengan mengambil sampel sebanyak 8.630 peserta, membuktikan bahwa lemak jenuh yang tinggi memiliki keterkaitan dengan penyebab Alzheimer dan Demensia.

Oleh karena itu berdasarkan data rata-rata konsumsi per kapita seminggu menurut kelompok makanan dan minuman jadi per kabupaten/kota tahun 2022 oleh Badan Pusat Statistika, dapat disimpulkan bahwa kue basah yang dikonsumsi oleh masyarakat dapat menimbulkan dampak buruk jika terus dikonsumsi secara berkala. Penggunaan mentega pada kue basah dalam jumlah yang cukup banyak dapat 4 membuat masyarakat terancam berbagai penyakit seperti stroke, kolesterol dan penyakit jantung.



Gambar 1. 10 Penyebab Kematian Di Indonesia Pada Tahun 2019
Sumber: Diolah Oleh Pribadi Menurut *World Health Organization (WHO)*, 2019

Berdasarkan data kesehatan global yang dibuat oleh World Health Organization (WHO) pada tahun 2019, dapat diketahui bahwa stroke dan penyakit jantung merupakan penyebab tertinggi kematian yang ada di Indonesia. Dimana stroke dan penyakit jantung sendiri berkaitan erat dengan kolesterol. Apabila kadar High Density Lipoprotein (HDL) atau kolesterol baik terlalu rendah maka resiko terkena stroke iskemik akan lebih tinggi (Tandra, 2013 dalam Maulida dkk, 2018). Sedangkan jika kadar kolesterol dalam darah terlalu banyak, maka akan terjadi endapan di dalam dinding pembuluh darah yang dapat

menimbulkan penyempitan. Sehingga masyarakat harus menghindari makanan yang mengandung lemak tak jenuh seperti yang ada pada mentega.

Seperti yang diketahui, mentega yang memiliki lemak jenuh ini biasanya digunakan pada berbagai jenis kue basah. Salah satu jenis kue yang juga menggunakan mentega dalam proses pembuatannya adalah *sponge cake*. *Sponge cake* merupakan kue yang dibuat dengan menggunakan telur, mentega, tepung terigu, gula, dan pengembang kemudian diolah dengan menggunakan *sponge cake method* (Hajrah dkk,2019). *Sponge cake* biasanya digunakan sebagai dasar dalam pembuatan kue tart atau *decorating cake* (Sufiat,2019). Misalnya *Red Velvet Cake*, *Rainbow Cake*, atau *Black Forest*. Dimana beberapa jenis kue tersebut dibuat dari *sponge cake* yang berbahan dasar mentega. Sehingga akan lebih baik apabila terdapat bahan yang dapat menggantikan mentega dalam pembuatan *sponge cake*. Penggantian bahan tersebut bertujuan agar mengurangi atau meminimalisir dampak buruk dari mengkonsumsi terlalu banyak lemak jenuh.

Salah satu bahan yang dapat menggantikan mentega dalam pembuatan *sponge cake* adalah alpukat. Menurut Pacheco dkk (2022), alpukat dapat menjadi alternatif dalam menggantikan lemak jenuh seperti mentega, karena alpukat mengandung lemak tak jenuh yang dapat membantu mencegah terjadinya penyakit kardiovaskular. Alpukat juga merupakan tanaman yang dapat menurunkan kadar kolesterol (Jannah dkk, 2018). Selain itu, lemak tak jenuh pada alpukat juga dapat meminimalisir resiko terkena penyakit stroke maupun serangan jantung (Suryana, 2018).

Tabel 3.
Nutrisi Alpukat

Nama	Jumlah	Satuan
Air	73.2	G
Energi	160	Kkal
Protein	2	G
Karbohidrat	8.53	G
Lemak	14.7	G

Sumber: Departemen Pertanian Amerika Serikat,2020

Berdasarkan tabel di atas, dapat diketahui bahwa alpukat memiliki nutrisi yang lebih baik apabila dibandingkan dengan nutrisi pada mentega. Selain itu, lemak yang dikandung dalam alpukat memiliki jumlah yang lebih kecil daripada lemak pada mentega. Lemak tak jenuh yang dimiliki oleh alpukat mampu menggantikan mentega dalam proses pembuatan *sponge cake*. Hal ini dikarenakan lemak tak jenuh atau lemak baik pada alpukat mencapai tiga perempat dari jumlah kalori yang dimiliki oleh alpukat. Jumlah lemak pada alpukat yang cukup tinggi mampu menggantikan lemak pada mentega dalam pembuatan *sponge cake*.

Menurut World Atlas (2020), Alpukat menjadi salah satu buah yang paling populer di dunia selain pisang, apel dan jeruk. Di Indonesia sendiri, alpukat juga sangat diminati oleh masyarakat. Dimana menurut Badan Pusat Statistika pada tahun 2021, produksi alpukat di Indonesia mencapai 669 260,00 ton. Beberapa jenis alpukat yang tersebar di Indonesia adalah Alpukat Wina, Jambon, Mentega, Pluwang, Murapi, Kendil, Miki, Hass, dan Aligator (Dede, 2019 dalam Verti dkk, 2021). Akan tetapi, pada penelitian ini penulis hanya ingin menggunakan dua jenis alpukat saja dalam menggantikan mentega pada pembuatan *sponge cake*. Jenis alpukat yang akan digunakan adalah alpukat mentega dan alpukat pluwang. Alasan penulis menggunakan alpukat mentega dan alpukat pluwang adalah karena alpukat mentega merupakan alpukat yang mudah ditemui di pasaran, menjadi favorit banyak orang dan termasuk alpukat yang populer di kalangan masyarakat (Prakastiwi, 2022). Selain itu alpukat mentega adalah alpukat yang tidak berair (Andajani & Rahardjo,2020), sehingga tidak akan mempengaruhi tekstur adonan *sponge cake* menjadi lebih encer. Sedangkan alpukat pluwang merupakan alpukat yang lebih manis dan gurih dibandingkan alpukat jenis lain nya (Universitas Media Area, 2022). Alpukat dikenal sebagai buah yang memiliki rasa getir dan pahit, hal ini disebabkan karena kandungan Tanin pada buah alpukat (Humaira & Haryani,2022). Sehingga pemilihan alpukat pluwang sangat cocok dalam pembuatan *sponge cake*. Dimana alpukat pluwang akan lebih menghasilkan sedikit rasa pahit pada pembuatan *sponge cake*. Oleh karena itu, penulis ingin menggantikan mentega dalam pembuatan *sponge cake* dengan alpukat mentega dan alpukat pluwang. Dimana penulis akan meneliti daya terima masyarakat terhadap *sponge cake* yang disubstitusi dengan alpukat pluwang dan mentega dengan menggunakan Uji Organoleptik. Serta meneliti kandungan nutrisi pada *sponge cake* tersebut melalui Uji Laboratorium Proksimat. Pengujian daya terima masyarakat ini akan dilakukan di Jakarta Barat. Hal ini dikarenakan, berdasarkan tabel 1 diketahui bahwa masyarakat di Jakarta Barat lebih menyukai kue basah dibandingkan wilayah lain nya di Jakarta.

Metode

Penelitian ini akan menggunakan jenis penelitian eksperimental. Dimana penelitian eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk mencari pengaruh dari perlakuan tertentu kepada perlakuan lainnya dengan kondisi yang dikendalikan (Sugiyono,2018). Penelitian eksperimental ini akan didukung dengan menggunakan metode kuantitatif. Penelitian kuantitatif sendiri berarti penelitian yang dilakukan untuk menghasilkan penemuan baru secara statistik atau melalui pengukuran (Jaya,2020). Metode penelitian kuantitatif dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil dari tingkat kesukaan atau daya terima masyarakat terhadap sponge cake yang telah di substitusi dengan alpukat mentega dan alpukat pluwang. Penelitian ini akan menggunakan dua jenis pengumpulan data, yaitu data primer seperti penyebaran kuesioner atau angket, wawancara dan juga data sekunder seperti buku, artikel maupun jurnal. Dimana populasi dalam penelitian ini adalah masyarakat Jakarta Barat. Yang diketahui bahwa masyarakat Jakarta Barat pada tahun 2022 menurut Databooks adalah 20.717 jiwa. Berdasarkan jumlah masyarakat di Jakarta Barat pada tahun 2022, maka sampel dalam penelitian ini akan menggunakan teknik pengambilan sampel berupa *Probability sampling* dan dihitung dengan rumus slovin sebagai berikut :

Keterangan:

n = Sampel

N = Populasi

e = Presentase Batas Toleransi Kesalahan Pengambilan Sampel

Diketahui :

$N = 20.717$

$e = 10\% = 0.1$

$$n = \frac{N}{1 + (N \times e)^2}$$

$$n = \frac{20.717}{1 + (20.717 \times 0,1)^2}$$

$$n = 99,519$$

Berdasarkan perhitungan di atas, hasil sampel yang didapatkan adalah 99,519. Akan tetapi pada penelitian ini, penulis akan menggunakan panelis konsumen. Dimana menurut Fenia.et,al (2019) dalam sebuah penelitian organoleptik panelis konsumen terdiri dari 30-100 orang. Sehingga penulis akan memaksimalkan pengambilan panelis menjadi 100 panelis. Dari data yang didapatkan dari ke 100 sampel, akan di analisis dengan menggunakan Uji Normalitas, Analisis Statistik Deskriptif, Analisis Frekuensi dan Uji Friedman dengan SPSS. Kemudian berikut adalah Operasional Variabel dalam penelitian ini :

Tabel 4.

Operasional Variabel

Variabel	Dimensi	Indikator	Skala
Daya Terima Masyarakat: Organoleptik	Warna	Apakah masyarakat dapat menerima <i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega, <i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang, <i>Sponge Cake Original</i> dari segi Warna.	Likert
	Aroma	Apakah masyarakat dapat menerima <i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega, <i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang, <i>Sponge Cake Original</i> dari segi Aroma.	Likert
	Tekstur	Apakah masyarakat dapat menerima <i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega, <i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang, <i>Sponge Cake Original</i> dari segi Tekstur.	Likert
	Rasa	Apakah masyarakat dapat menerima <i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega, <i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang, <i>Sponge Cake Original</i> dari segi Rasa.	Likert

Sumber : Penulis, 2023

Hasil dan Pembahasan

Berdasarkan hasil pembuatan *Sponge Cake* yang telah dilakukan, didapatkan bahwa *Sponge Cake* tersebut memiliki karakteristik sebagai berikut.

1. Karakteristik *Sponge Cake* Alpukat Mentega

Sponge Cake Alpukat Mentega memiliki kuning dan terdapat sedikit warna hijau. Hal ini dikarenakan warna hijau yang dihasilkan oleh buah alpukat. *Sponge Cake* Alpukat Mentega memiliki aroma alpukat yang cukup kuat. Sedangkan pada teksturnya, *Sponge Cake* Alpukat Mentega memiliki tekstur yang sedikit lebih padat. Hal ini dikarenakan daging alpukat mentega merupakan buah yang memiliki tekstur padat (Prakastiwi, 2022). Namun pada rasa yang dihasilkan, *Sponge Cake* Alpukat Mentega mempunyai sedikit rasa pahit pada after taste nya. Rasa pahit tersebut muncul karena adanya penggunaan alpukat mentega. Dimana hal ini sejalan dengan hasil penelitian Humaira & Haryani (2022) mengenai *Avocado Fruit Butter*

yang ditemukan bahwa rasa pahit pada alpukat dihasilkan dari adanya senyawa tanin yang didapatkan apabila daging yang diambil terlalu dekat dengan kulit pada buah alpukat.



Gambar 2. *Sponge Cake* Alpukat Mentega
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

2. Karakteristik *Sponge Cake* Alpukat Pluwang

Pada percobaan eksperimen *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, menghasilkan warna yang juga tidak berbeda dengan *Sponge Cake* Original dan *Sponge Cake* Alpukat Mentega. Hal ini dikarenakan, Alpukat Pluwang memiliki kandungan karotenoid yang memberikan warna kuning (Anthony, 2018). Kemudian pada aromanya sendiri, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki aroma yang tidak terlalu kuat apabila dibandingkan dengan *Sponge Cake* Alpukat Mentega. Berikutnya pada segi teksturnya, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki tekstur yang sedikit basah dibandingkan dengan *sponge cake* original. Namun tetap mengembang seperti *Sponge Cake* pada umumnya. Sedangkan rasa pahit yang ada pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang tidak terlalu kuat, bahkan rasa pahit tersebut cenderung tidak terasa sama sekali. Rasa pahit yang tidak terlalu kuat ini dikarenakan alpukat pluwang memiliki rasa yang lebih manis dibandingkan jenis alpukat lainnya (Universitas Media Area, 2022).



Gambar 3. *Sponge Cake* Alpukat Pluwang
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2023

3. Karakteristik *Sponge Cake Original*

Sponge Cake Original memiliki warna yang lebih terang. Hal ini dikarenakan penggunaan mentega dapat memberikan warna kuning pada *Sponge Cake* Original. Mentega memiliki karotenoid yang dihasilkan dari beta karoten yang tinggi pada mentega (Loekmonohadi, 2010). Kemudian untuk teksturnya sendiri, *Sponge Cake* Original memiliki tekstur yang empuk, mengembang dan berongga. Dan *Sponge Cake* Original memiliki aroma mentega yang sangat khas dan kuat. Aroma mentega ini dihasilkan dari senyawa volatil pada makanan (Galvao et.al, 2016). Sedangkan untuk rasanya sendiri, karena pada pembuatan *Sponge Cake* Original menggunakan mentega. Maka rasa yang dihasilkan juga lebih gurih.



Gambar 3. *Sponge Cake* Original
Sumber: Dokumentasi Pribadi, 2023

Hasil Analisis Data

1. Analisis Statistik Deskriptif

Data pada analisis statistik deskriptif dikatakan homogen apabila hasil standar deviasi lebih kecil daripada mean. Data yang dihasilkan bersifat homogen berarti penyebaran varians lebih kecil. Dan apabila hasil standar deviasi lebih besar dari mean, maka disebut heterogen. Yang berarti penyebaran varians lebih besar. Dan berdasarkan hasil di atas dapat disimpulkan bahwa dari dimensi atau indikator warna, aroma, tekstur dan rasa memiliki hasil *mean* yang mendekati nilai maksimal dengan standard deviasi yang berada di bawah hasil *mean*. Hal ini menunjukkan bahwa nilai pada *Sponge Cake* Alpukat Mentega, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, dan *Sponge Cake Original* dalam warna, aroma, tekstur dan aroma bersifat homogen.

Tabel 5.
Analisis Statistik Deskriptif

	N	Minimal	Maksimal	Mean	Std. Deviation
S1.1	100	2	5	3.72	.753
S1.2	100	2	5	4.12	.832
S1.3	100	2	5	3.88	.808
S2.1	100	2	5	3.79	.701
S2.2	100	2	5	4.14	.779
S2.3	100	3	5	3.98	.710
S3.1	100	2	5	3.78	.719
S3.2	100	2	5	4.31	.813
S3.3	100	2	5	3.79	.820
S4.1	100	2	5	3.64	.859
S4.2	100	2	5	4.13	.939
S4.3	100	2	5	3.97	.846
Valid N (listwise)	100				

Sumber: Hasil SPSS Pribadi,2023

2. Analisis Frekuensi

Tabel 6.
Analisis Frekuensi Warna

Nilai	Frekuensi		
	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang	<i>Sponge Cake Original</i>
2	2	2	4
3	40	23	27
4	42	36	46
5	16	39	23
Total	100	100	100

Sumber : Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Tabel di atas merupakan penilaian yang diberikan oleh responden atau panelis terhadap *Sponge Cake* Alpukat Mentega, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, dan *Sponge Cake Original* dalam dimensi warna. Dimana panelis memberikan nilai sangat suka terbanyak pada warna *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, kemudian pada posisi kedua adalah *Sponge Cake* Alpukat Mentega dan terakhir adalah *Sponge Cake Original*. Dapat disimpulkan bahwa panelis menganggap *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki warna yang lebih bagus dibandingkan dengan *Sponge Cake* Alpukat Mentega dan *Sponge Cake Original*. Hal ini dikarenakan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki warna yang lebih terang dibandingkan *Sponge Cake* Alpukat Mentega dan tidak terlalu pekat seperti *Sponge Cake Original*.

Tabel 7.
Analisis Frekuensi Aroma

Nilai	Frekuensi		
	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega
2	1	2	1
3	34	3	34
4	50	4	50
5	15	5	15
Total	100	Total	100

Sumber : Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Berdasarkan tabel di atas, penilaian yang diberikan oleh responden atau panelis terhadap *Sponge Cake* Alpukat Mentega, *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, dan *Sponge Cake Original* dalam dimensi aroma. Panelis juga memberikan nilai sangat suka terbanyak pada aroma *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, kemudian

pada posisi kedua adalah *Sponge Cake* Alpukat Mentega dan terakhir adalah *Sponge Cake Original*. Sehingga dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai aroma *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Hal ini dikarenakan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki aroma yang tidak terlalu menyengat seperti *Sponge Cake* Alpukat Mentega. Dan panelis juga menyukai aroma mentega yang ada pada *Sponge Cake Original*.

Tabel 8.
Analisis Frekuensi Tekstur

Nilai	Frekuensi		
	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega
2	2	2	2
3	33	3	33
4	50	4	50
5	15	5	15
Total	100	Total	100

Sumber : Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Dari penilaian diatas, panelis memberikan nilai sangat suka terbanyak pada tekstur *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Dimana dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur yang dimiliki oleh *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Hal ini dikarenakan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang menggunakan alpukat, yang membuat tekstur dari *Sponge Cake* Alpukat Pluwang tidak terlalu kering. Sedangkan menurut panelis, tekstur pada *Sponge Cake Original* cenderung lebih kering.

Tabel 9.
Analisis Frekuensi Rasa

Nilai	Frekuensi		
	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Pluwang	<i>Sponge Cake</i> Alpukat Mentega
2	10	2	10
3	31	3	31
4	44	4	44
5	15	5	15
Total	100	Total	100

Sumber : Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Berdasarkan penilaian diatas, panelis memberikan nilai sangat suka terbanyak pada rasa *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Hal ini dikarenakan panelis merasa rasa yang dimiliki oleh *Sponge Cake* Alpukat Pluwang sangat unik. Karena memiliki rasa khas alpukat namun tidak terlalu berlebihan. Dan rasa pahit yang dimiliki oleh *Sponge Cake* Alpukat Pluwang menjadi penyeimbang rasa manis yang dimiliki oleh *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Sehingga masih bisa diterima oleh para panelis. Kemudian panelis juga menyukai rasa yang dimiliki oleh *Sponge Cake Original*. Akan tetapi menurut panelis, rasa yang dimiliki oleh *Sponge Cake Original* lebih manis.

3. Uji Normalitas

Dalam Uji Normalitas sebuah data dikatakan berdistribusi normal apabila angka nya lebih besar dari 0.05 (sig > 0.05). Apabila hasil dari uji normalitas tidak normal, maka tidak dapat menggunakan statistik parametrik. Dan berikut adalah hasil uji normalitas yang ada dalam penelitian ini :

Tabel 10.
Uji Normalitas

	Statistic	Kolmogorov-Smirnov ^a	
		df	Sig.
S1.1	.250	100	<.001
S1.2	.245	100	<.001
S1.3	.249	100	<.001
S2.1	.268	100	<.001
S2.2	.249	100	<.001
S2.3	.251	100	<.001
S3.1	.270	100	<.001
S3.2	.292	100	<.001
S3.3	.241	100	<.001
S4.1	.252	100	<.001
S4.2	.263	100	<.001
S4.3	.204	100	<.001

Sumber: Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Berdasarkan hasil uji normalitas di atas, dapat disimpulkan bahwa hasil tersebut tidak berdistribusi normal. Hal ini dikarenakan semua hasil nilai signifikansi nya lebih kecil dibandingkan taraf signifikan 0.05. Sehingga dalam penelitian ini, uji parametrik tidak dapat dilakukan. Oleh karena itu, penulis akan menggunakan uji friedman sebagai uji non parametrik.

4. Uji Friedman

Tabel 11.

Uji Friedman Warna

Warna	Mean
S1.1	1.77
S1.2	2.24
S1.3	2.00
α	<0.001

Sumber: Hasil SPSS Pribadi,2023

Dari hasil pengujian Friedman dengan taraf signifikan sebesar 0.05, ditemukan bahwa dalam penilaian warna memiliki nilai sebesar <0.001. Hal ini menunjukkan bahwa <0.001 lebih kecil dari 0.05. Yang berarti bahwa ada perbedaan warna antara ketiga *Sponge Cake*. Kemudian berdasarkan hasil di atas, ditemukan bahwa rata - rata panelis lebih menyukai warna pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Dan *Sponge Cake Original* berada dalam urutan kedua.

Tabel 12.

Uji Friedman Aroma

Warna	Mean
S2.1	1.78
S2.2	2.20
S2.3	2.02
α	0.001

Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Kemudian pada tabel uji friedman terhadap aroma, ditemukan bahwa aroma memiliki nilai sebesar 0.001. Yang apabila dibandingkan dengan taraf signifikan uji friedman yaitu 0.05, ditemukan bahwa 0.001<0.05. Dimana memiliki arti bahwa ada perbedaan aroma antara ketiga sampel tersebut. Selanjutnya pada hasil rata - rata dalam tabel aroma, disimpulkan bahwa para panelis lebih menyukai aroma *Sponge Cake* Alpukat Pluwang dan *Sponge Cake Original* pada urutan kedua dengan hasil yang tidak terlalu beda.

Tabel 13.

Uji Friedman Tekstur

Warna	Mean
S3.1	1.78
S3.2	2.39
S3.3	1.84
α	<0.001

Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Selanjutnya dari hasil tabel di atas, disimpulkan bahwa nilai pada tekstur adalah <0.001 lebih kecil dibandingkan dengan taraf signifikan 0.05. Yang juga memiliki arti bahwa dari ketiga perlakuan tersebut, ditemukan adanya perbedaan tekstur. Sedangkan rata - rata para panelis lebih menyukai tekstur yang dimiliki oleh *Sponge Cake* Alpukat Pluwang.

Tabel 14.

Uji Friedman Rasa

Warna	Mean
S4.1	1.72
S4.2	2.24
S4.3	2.05
α	<0.001

Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Pada tabel hasil uji friedman di atas, dihasilkan bahwa rasa juga terdapat perbedaan dari ketiga perlakuan sampel. Hal ini dikarenakan <0.001 juga lebih kecil dibandingkan 0.05. Kemudian dari hasil rata - rata di atas, menunjukkan bahwa para panelis menyukai rasa pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang dan *Sponge Cake Original* di urutan kedua dengan hasil yang tidak terlalu jauh

Kesimpulan nya adalah dalam indikator warna, aroma, tekstur dan rasa. Ditemukan bahwa terdapat perbedaan dari ketiga perlakuan sampel. Dimana hasil taraf signifikan nya lebih kecil daripada 0.05. Dan

dari keseluruhan hasil, ditemukan bahwa urutan kesukaan atau daya terima masyarakat adalah *Sponge Cake* Alpukat Pluwang, *Sponge Cake Original*, *Sponge Cake* Alpukat Mentega.

5. Uji Proksimat

Dari uji proksimat yang telah dilakukan di laboratorium, berikut adalah adalah hasil uji proksimat dari *Sponge Cake Original* dan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang :

Tabel 15.

Sponge Cake Original

No	Parameter	Unit	Simplo
1.	Energi Total	Kcal/100g	423.22
2.	Energi Dari Lemak	Kcal/100g	244.98
3.	Kadar Abu	%	1.12
4.	Kadar Air	%	27.10
5.	Karbohidrat	%	35.80
6.	Kadar Lemak Total	%	27.22
No	Parameter	Unit	Simplo

Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Tabel 16.

Sponge Cake Alpukat Pluwang

No	Parameter	Unit	Simplo
1.	Energi Total	Kcal/100g	328.53
2.	Energi Dari Lemak	Kcal/100g	95.85
3.	Kadar Abu	%	0.68
4.	Kadar Air	%	30.50
5.	Karbohidrat	%	49.77
6.	Kadar Lemak Total	%	10.65
No	Parameter	Unit	Simplo

Sumber : Hasil SPSS Pribadi,2023

Uji Proksimat dalam penelitian ini hanya dilakukan pada dua jenis *Sponge Cake* saja, yaitu *Sponge Cake Original* dan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Dimana dua jenis *Sponge Cake* tersebut diambil berdasarkan hasil yang menunjukkan bahwa masyarakat atau responden lebih menyukai *Sponge Cake Original* dan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Sehingga berdasarkan hasil uji proksimat yang didapatkan, disimpulkan bahwa *Sponge Cake Original* memiliki energi (kalori) dan protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Dimana selisih energi total antara *Sponge Cake Original* dan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang dalam 100-gram adalah sebanyak 94.69 Kcal. Sedangkan selisih protein antara *Sponge Cake Original* dan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang pada 100-gram adalah sebanyak 0.36. Selisih tersebut menunjukkan adanya perbedaan jumlah kandungan nutrisi pada kedua jenis *Sponge Cake*, yang dimana angka tersebut juga menunjukkan bahwa *Sponge Cake* Alpukat Pluwang lebih memiliki kandungan kalori dan juga protein yang lebih sedikit daripada *Sponge Cake Original*. Akan tetapi kandungan energi dari lemak yang ada pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang lebih rendah dibandingkan dengan *Sponge Cake Original*. Hal ini menunjukkan bahwa lemak yang disumbangkan pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang terhadap kalori sangat sedikit. Dimana lemak yang disumbangkan kepada kalori hanya sebesar 95.85 Kcal saja. Dan sisa nya adalah kalori yang ada pada dalam *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Sedangkan lemak yang disumbangkan dari *Sponge Cake Original* kepada energi total atau kalori mencapai 244.98 Kcal. Angka tersebut menunjukkan bahwa lemak yang disumbangkan oleh *Sponge Cake Original* lebih banyak dibandingkan dengan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Dimana lemak yang ada pada energi total mendekati setengah dari jumlah energi total. Berikutnya lemak total atau trigliserida pada *Sponge Cake Original* memiliki jumlah yang tergolong tinggi dibandingkan dengan *Sponge Cake* Alpukat Pluwang. Lemak total pada *Sponge Cake Original* mencapai 27.22%. Makanan tersebut dapat dikatakan memiliki lemak total yang tergolong tinggi apabila lemak total pada sebuah makanan melebihi 17.5% per 100 gram (Alodokter, 2023). Akan tetapi apabila dilihat dari hasil uji proksimat pada *Sponge Cake* Alpukat Pluwang yang memiliki lemak total sebanyak 10.65%, maka lemak total yang dimiliki masih tergolong rendah. Hasil ini sejalan dengan penelitian Mafridho dan Octavianti (2019) yang hasil ui kadar lemak nya juga menunjukkan bahwa kadar lemak pada alpukat lebih sedikit daripada mentega. Sehingga dari keseluruhan kandungan gizi yang ada pada hasil uji proksimat di atas, dapat disimpulkan bahwa *Sponge Cake* Alpukat Pluwang memiliki nutrisi atau kandungan gizi yang lebih baik apabila dibandingkan dengan *Sponge Cake Original*. Tinggi nya lemak yang terkandung pada *Sponge Cake Original* dapat menyebabkan atau menimbulkan berbagai penyakit seperti stroke, kolesterol dan penyakit jantung jika dikonsumsi secara berlebihan dan dalam jangka waktu yang Panjang.

Simpulan dan Saran

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan yang telah dilampirkan maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut.

1. Dari hasil analisis data yang didapatkan, disimpulkan bahwa masyarakat lebih dapat menerima Sponge Cake Alpukat Pluwang dalam segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.
2. Berdasarkan hasil dari analisis yang telah dilakukan, ditemukan bahwa Sponge Cake Alpukat Mentega, Sponge Cake Alpukat Pluwang, dan Sponge Cake Original memiliki perbedaan dari warna, aroma, tekstur dan juga rasa.
3. Sponge Cake Alpukat Pluwang memiliki nutrisi yang lebih baik dibandingkan Sponge Cake Original. Sehingga *Sponge Cake* Alpukat Pluwang dapat menjadi pengganti *Sponge Cake Original* yang dapat meminimalisir kemungkinan terkena berbagai penyakit akibat konsumsi mentega yang berlebihan.

Dari hasil penelitian terdapat beberapa saran yang bisa disampaikan, sebagai berikut.

1. Diharapkan penelitian selanjutnya dapat menggantikan Sponge Cake Original dengan Sponge Cake berbahan dasar makanan lain yang lebih menyehatkan tubuh. Contohnya seperti penggantian mentega dengan greek yogurt.
2. Diharapkan masyarakat dapat mengurangi konsumsi kue berbahan dasar mentega dan menggantinya dengan kue berbahan dasar makanan yang lebih sehat seperti Sponge Cake Alpukat Mentega dan Sponge Cake Alpukat Pluwang.

Daftar Rujukan

- Andajani, W., & Rahardjo, D. (2020). Analisis faktor-faktor yang mempengaruhi pendapatan usahatani alpukat. *Jurnal agrinika: Jurnal Agroteknologi Dan Agribisnis*, 4(2), 143-154.
- Anthony, K. (2018). Carotenoids: everything you need to know. Healthline.
- Badan Pusat Statistik. (2022). Rata-rata konsumsi perkapita seminggu menurut kelompok makanan dan minuman jadi per kabupaten/kota (satuan komoditas). <https://www.bps.go.id/site/resultTab>
- Fenia, A., Nilda, C., & Hasni, D. (2019). Uji penerimaan konsumen terhadap mutu sensorik timpan komposit dengan tepung substitusi. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 4(3), 55-64
- Fortuna and geada of avocado (*Persea americana*, mill.) fruit. *Food Science and Technology*, 36(3), 439-447. *Memahami label nutrisi pada produk kemasan*. (2023, February 27). Alodokter. <https://www.alodokter.com/memahami-nilai-nutrisi-melalui-label-produk>
- Galvao, M. D., Nunes, M. L., Constant, P. B., & Narain, N. (2016). *Identification of volatile compounds in cultivars Barker, Collinson, Fortuna and geada of avocado (Persea americana, mill.) fruit. Food Science and Technology*, 36(3), 439-447.
- Hajrah, N. A., Hintono, A., & Bintoro, V. P. (2019). Daya kembang, kadar air, morfologi crumb dan mutu organoleptik sponge cake yang dibuat dengan penambahan enzim g-4 amilase. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 169-174.
- Humaira, A., & Haryani, S. (2022). Kajian literatur pembuatan avocado fruit butter (margarin buah alpukat). *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(3), 257-263.
- Jannah, W., Rahman, N., & Ratman, R. (2018). Efek ekstrak biji alpukat (*persea americana* mill) sebagai anti hiperkolesterol darah mencit (*mus musculus*). *Jurnal Akademika Kimia*, 6(3), 180.
- Jaya, I. M. (2020). Metode penelitian kuantitatif dan kualitatif: teori, penerapan, dan riset nyata. Anak Hebat Indonesia.
- Kusnandar, V. B. (2022, September 10). Jakarta pusat jadi wilayah terpadat di ibu kota per Juni 2022. Katadata. <https://databoks.katadata.co.id/datapublish/2022/10/09/jakarta-pusat-jadi-wilayah-terpadat-di-ibu-kota-per-juni-2022>
- Leffler, S. (2021). 6 Dangerous side of eating too much butter, according to experts eat this not that. <https://www.eatthis.com/news-side-effects-eating-too-much-butter/>
- Loekmonohadi. (2010). Kimia makanan. edisi pertama. Lembaga Pengembangan Pendidikan dan Profesi Universitas Negeri Semarang: Semarang.
- Muqowwiyah, L. Z., & Dewi, R. K. (2021). Potensi ekstrak daun alpukat sebagai anti kolesterol. *Jurnal Tadris Ipa Indonesia*, 1(3), 403-412.
- Pacheco, L. S., Li, Y., Rimm, E. B., Manson, J. E., Sun, Q., Rexrode, K., Hu, F. B., & Guasch-Ferré, M. (2022). Avocado consumption and risk of cardiovascular disease in us adults. *Journal of the american heart association*, 11(7).

- Prakastiwi, D. M. (2021). Cara mencangkok pohon alpukat. Elementa agro lestari.
- Sufiat, S. (2019). Kunci sukses pengolahan adonan cake. Syiah Kuala University Press.
- Suryana, D. (2018). Manfaat buah: manfaat buah-buahan. Dayat Suryana Independent.
- Sholihah, Z., Meriwati, M., Kamsiah, K., Okfrianti, Y., & Pravita, A. (2021). Perbedaan pengetahuan gizi seimbang antara edukasi Video dan ctj pada siswa di mts s 03 kepahiang tahun 2021. Doctoral Dissertation, Poltekkes Kemenkes Bengkulu.
- Sugiyono. (2018). Metode penelitian kuantitatif. Bandung:CV Alfabeta
- Tandra H. Serangan jantung dan stroke: hubungannya dengan lemak dan kolesterol. Jakarta: Pt. Gramedia Pustaka Utama. 2013.
- U.S. Department of Agriculture. (2020). Food data central. Food Data Central. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/171705/nutrients>
- U.S. Department of Agriculture. (2019). Food data central. Food Data Central. <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/173410/nutrients>
- Universitas Media Area. (2022, March 22). Ini 7 jenis alpukat paling lezat serta populer pada dunia. Fakultas Hukum.
- Verti, E. A., Mustikarini, E. D., & Lestari, T. (2021, December). Diversity of avocado germplasm (persea americana) in bangka Island based on morphological character. In Proceedings of National Colloquium Research and Community Service (Vol. 5, Pp. 33-38).
- Wijaya, F. (2019). Quality control pada produk dan proses produksi pizza di restoran nestcology land of gastronomy.
- World Health Organization. (2019). Global health estimates: leading causes of death. <https://www.who.int/Data/Gho/Data/Themes/Mortality-And-Global-Health-Estimates/Ghe-Leading-Causes-OfDeath>
- World Atlas (2020). Most popular fruits in the world. Worldatlas. <https://www.worldatlas.com/articles/the-most-popular-fruit-in-the-world.html>
- Yusuf, M. B., & Paramita, O. (2019). Pemanfaatan Buah Avokad (Persea Americana Mill.) Sebagai Bahan Pengganti Mentega Dalam Butter Cookies. Teknobunga: Jurnal Teknologi Busana Dan Boga, 7(2), 79-87.