



CURD AS A SUBSTITUTE TO CREAM CHEESE IN MAKING JAPANESE COTTON CAKE

Khairun Nisak¹, Setyo Prasiyono Nugroho², Fian Damasdino³

¹⁻³Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, Yogyakarta, Email: g4n.tiyo@gmail.com

*(corresponding author)

ABSTRACT

The purpose of this research is to see if curd can be used as an ingredient to replace cream cheese in the production of Japanese cotton cakes. This study was carried out at the Yogyakarta AMPTA Tourism College's Pastry Laboratory. This is a quantitative study using an experimental method. Data collection methods utilizing a questionnaire / questionnaire technique Purposive sampling was used to collect research data from the distribution of questionnaires to 18 specific respondents. The descriptive quantitative data analysis method was used to determine the average value of food quality indicators. The collected data was then processed with the IBM SPSS Statistics 20 program. The analysis of consumer response data on the level of similarity in product quality of Japanese cotton cake curd and the original Japanese cotton cake yielded the highest average level of similarity in product quality on the taste indicators, with each value of 3.78 for sweet taste and 3.72 for savory taste. The color indicator, both the surface and inner color of the cake, comes in second with an average of 3.67. The average value of the typical aroma indicator is 3.61 in the third order. The average of the four indicators of the appearance of the cake surface is 3.56. The fifth texture indicator order, with an average value of 3.28. Kelima nilai ini memiliki nilai rata-rata 3 dari maksimal nilai 4.

Keyword: Cream Cheese, Curd, Japanese Cotton Cake



<http://jurnal.ampta.ac.id/index.php/gastronomy>

Doi:

PENDAHULUAN

Japanese cotton cake merupakan salah satu jenis cheese cake yang memiliki tekstur halus dan lembut, memiliki citarasa manis ideal. Pada umumnya Japanese cotton cake terbuat dari campuran telur, susu, butter, gula, terigu, maizena serta cream cheese. Cream cheese merupakan keju muda yang belum difermentasi. Terbuat dari susu yang mengalami proses pemisahan antara protein susu (curd) dengan serumnya (whey) kemudian diberi tambahan krim atau disebut juga kepala susu untuk menghasilkan cream cheese. Cream cheese memiliki tekstur yang lunak dan lembut, memiliki rasa sedikit asam dan juga gurih serta berwarna putih gading seperti tahu sutra (pastrybakery, 2019). Menurut Widi Wahyuningtyas (2018) mengatakan bahwa mengkonsumsi cream cheese memiliki manfaat cheese diantaranya mencegah penyakit hati, sebagai sumber kalsium serta dapat memperbaiki mood. Akan tetapi cream cheese tidak dapat dikonsumsi dengan jumlah banyak karena, pada 100 gr cream cheese mengandung 342 kalori, 34 gr lemak, 4.1 gr karbohidrat dan memiliki kandungan kolestrol 110 mg (Nutritionfact, 2019).

Tingginya kandungan lemak dan kolestrol pada cream cheese, akan memiliki dampak yang berbahaya bagi tubuh apabila dikonsumsi berlebihan. Masalah kesehatan yang muncul bila mengkonsumsi makanan yang memiliki kadar lemak yang berlebih diantaranya, obesitas yaitu kegemukan, terjadinya kerusakan dinding arteri akibat meningkatnya kolestrol dalam darah sehingga memicu penyempitan pembuluh darah yang dapat mengganggu kinerja ginjal dan otak. Selanjutnya dapat meningkatkan resiko kanker dan kerusakan pada otak. (Anita Djie, 2019). Maka dari itu perlu dilakukan inovasi terhadap bahan pembuatan Japanese cotton cake sebagai rangka penganekaragaman pangan serta mencari bahan yang lebih ramah untuk dikonsumsi. Maka dapat dipilih salah satu alternatif bahan pembuatan Japanese cotton cake dengan menggunakan curd sebagai pengganti cream cheese. Curd merupakan bahan dasar pembuatan cream cheese yang tidak diberikan perlakuan penambahan krim atau kepala susu pada proses akhir pembuatannya, sehingga akan mengurangi kadar lemak dan kolestrol. Curd memiliki karakter yang hampir menyerupai cream cheese yaitu memiliki rasa sedikit asam dan gurih, berwarna putih seperti tahu sutra akan tetapi memiliki perbedaan pada tekstur curd yang lembut namun cenderung padat, kesat dan bergumpal. Kandungan gizi yang terdapat di dalam empat ons curd diantaranya mengandung 111 gr kalori, 12 gr protein, 5 gr lemak dan 3 gr karbohidrat. Serta mengandung sejumlah vitamin A, E dan K, vitamin B6, folat, B12, asam pantotenat, fosfor, magnesium, zat besi dan lemak jenuh (Agustin Wahyuningsih, 2016).

Berdasarkan paparan informasi diatas, menunjukkan bahwa curd memiliki kandungan gizi yang lebih aman dari pada penggunaan cream cheese, walaupun curd memiliki kekurangan pada teksturnya lembut tetapi lebih padat, kesat dan bergumpal. Namun demikian peneliti tetap ingin melakukan penelitian untuk mengetahui apakah curd dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti cream cheese dalam pembuatan Japanese Cotton Cake serta untuk mengetahui kualitas Japanese cotton cake yang dilihat dari aspek warna, aroma, rasa, tekstur serta penampilan terhadap cake aslinya.

LITERATURE REVIEW

Cotton Cake

Cotton cake merupakan salah satu dari jenis light cheesecake. Cake ini awalnya populer di negara sakura, dibuat dengan mencampurkan cream cheese, telur, gula, susu, dan sedikit tepung. Cake ini dikembangkan agar dapat dikonsumsi masyarakat Asia yang notabene bukan pengonsumsi utama keju, sehingga dibuatlah jenis cake yang ringan dari segi tekstur dan juga rasa yang tidak sekuat heavy cheesecake. Hampir sama seperti chiffon cake, cotton cake memiliki tekstur yang lembut. Perbedaannya terletak pada jumlah putih telur yang lebih banyak dibandingkan kuning telurnya. Selain itu, cotton cake dipanggang dengan cara meletakkan loyang berisi adonan pada loyang yang lebih besar dan berisi air panas di dalam oven. (Krisdianto, 2014).

Cream Cheese

Cream cheese merupakan golongan keju lunak yang termasuk di dalam golongan keju berlemak tinggi (Setiarti Sukotjo, 2003). Cream cheese merupakan keju muda yang belum difermentasi. Terbuat dari susu yang mengalami proses pemisahan antara protein susu (curd) dengan serumnya (whey) kemudian diberi tambahan krim atau disebut juga kepala susu untuk menghasilkan cream cheese. Cream cheese memiliki tekstur yang lunak dan lembut, memiliki rasa sedikit asam dan juga gurih serta berwarna putih seperti tofu (pastrybakery.com).

Curd

Curd merupakan bahan dasar pembuatan berbagai jenis keju yang didapatkan dari proses pembekuan kasein susu sapi yang disebabkan oleh beberapa faktor diantaranya melalui proses penambahan asam seperti lemon juice, lime juice, cuka atau yang lazimnya yaitu enzim rennet yang bersifat asam (wikipedia.com). Susu yang mengalami proses koagulasi yaitu proses pembekuan kasein yang dibantu dengan bahan tambahan air jeruk nipis atau lemon bahkan cuka, memisahkan antara gumpalan kasein susu dengan cairannya (whey). Nurhidayat dkk (2013).

Kualitas Makanan

Menurut Fandy Tjiptono and Gregorius Chandra (dalam Nugroho, 2021) mengatakan bahwa kualitas makanan terdiri dari 5 faktor yang diantaranya:

1. Warna

Makanan harus dipadukan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau tidak serasi

2. Presentasi

Hidangan harus terlihat memuaskan saat disajikan di piring.

3. Tekstur

Ada beberapa macam tekstur masakan seperti halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lunak, kering atau lembab. Tingkat ketipisan dan kehalusan serta bentuk makanan dapat dirasakan melalui tekanan dan gerakan atau reseptor dari mulut.

4. Rasa

Titik uji lidah adalah kemampuan mendeteksi rasa dasar: manis, asam, asin dan pahit.

5. Aroma

Aroma merupakan reaksi yang mempengaruhi konsumen sebelum mereka menikmati makanan. Hal ini terjadi karena mereka mampu mencium aroma makanan terlebih dahulu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen terhadap produk Japanese cotton cake yang menggunakan bahan curd. Menurut Sugiyono (2017) eksperimen adalah metode yang digunakan untuk mengetahui pengaruh variabel independen (treatment/perlakuan/tindakan) terhadap variabel dependen (hasil) dalam kondisi yang terkendalikan. Desain eksperimen yang digunakan dalam penelitian ini yaitu desain One-shot case study yaitu terdapat suatu kelompok diberi treatment/perlakuan, dan selanjutnya diobservasi hasilnya (Sugiyono, 2017). Sebelum melakukan pengujian kepada responden, dilakukan beberapa kali percobaan terhadap bahan dan resep untuk mendapatkan resep Japanese cotton cake yang pas dan menghasilkan produk yang stabil untuk kemudian dilakukan pengujian. Populasi dari penelitian ini yaitu mahasiswa yang mengikuti unit kegiatan mahasiswa (UKM) pastry di STP AMPTA berjumlah 18 orang ditambah dengan dosen dan karyawan STP AMPTA yang memahami objek penelitian untuk dijadikan expert pada penelitian yang berjumlah 2 orang. Teknik

penarikan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan Purposive Sampling, dimana calon responden mengetahui produk Japanese cotton cake, Calon responden menyukai produk Japanese cotton cake dan Calon responden menjadikan Japanese cotton cake salah satu makanan favoritnya. Metode pengumpulan data yaitu dengan teknik wawancara, observasi, kuesioner dan studi pustaka. Sedangkan metode analisis data dengan statistik deskriptif. Statistik deskriptif dilakukan dengan mentabulasi hasil kuesioner dalam bentuk tabel statistik dari proses analisis data menggunakan bantuan alat SPSS versi 20 yang berisikan nilai rata-rata (mean), nilai kemunculan frekuensi tertinggi (mode), median, nilai standar deviasi, skewness dan kurtosis. Akan tetapi, dalam penelitian ini, peneliti hanya mengambil data dari nilai rata-rata dan nilai modus masing-masing indikator untuk menjawab hasil analisis penelitian. Dan juga menampilkan nilai rasio kurtosis untuk melihat tingkat normalitas distribusi data.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada hasil penelitian, peneliti akan menjabarkan data yang didapatkan melalui proses wawancara terhadap expert dan juga dari hasil penyebaran kuesioner terhadap 18 orang responden yang telah dipilih dari lima indikator kualitas yaitu warna, aroma, rasa, tekstur serta penampilan produk. Objek penelitian yang diberi penilaian terhadap responden dan expert yaitu produk Japanese cotton cake yang dibuat menggunakan curd sebagai bahan pengganti cream cheese yang dipanggang menggunakan teknik au bain marie atau dipanggang sekaligus mengetim dengan menggunakan suhu yang bervariasi yaitu suhu 1200 C pada menit pertama, kemudian dilanjutkan dengan suhu 1500 C selama 15 menit dan diakhiri dengan suhu 1000 C selama 40 menit atau hingga matang. Pada proses au bain marie, air yang digunakan saat mengetim sebelumnya telah dipanaskan terlebih dahulu dengan suhu oven 1200 C selama lebih kurang 30 menit sebelum loyang yang berisi adonan cake dimasukkan kedalam oven.

Respon panelis terhadap kualitas produk Japanese cotton cake yang menggunakan curd pada masing-masing indikator kualitas, tampak dalam tabel ringkasan sebagai berikut:

1. Warna

Warna menjadi salah satu ukuran dalam menentukan kualitas makanan. Warna dapat dinilai atau diukur dengan menggunakan alat indra penglihatan yaitu mata. Lazimnya authentic Japanese cotton cake memiliki warna permukaan kuning kecoklatan dan warna bagian dalam cake putih kekuningan. Hal ini dapat dikarenakan dipengaruhi penggunaan bahan-bahan dasar dan bahan pokok seperti kuning telur, lemak atau butter, penggunaan gula dan juga cream cheese. Penggunaan bahan-bahan ini lazimnya membentuk warna asli kuning kecoklatan untuk warna permukaan dan putih kekuningan untuk warna bagian dalam cake. Sama halnya dengan penggunaan bahan curd, hasil Japanese cotton cake curd memiliki warna yang menyerupai warna authentic Japanese cotton cake. Hal ini dapat

dibuktikan dengan hasil analisis data dari jawaban 18 responden terhadap Japanese cotton cake curd yang dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

Tabel 4.4 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Warna Produk *Japanese Cotton Cake* Yang Diolah Menggunakan *Curd*

No	Indikator	Mean	Mode	Std.	Std.	Variance	Kurtosis
				Error Of Mean	Deviasi		
1	Warna Permukaan	3,67	4	0.114	0.485	0.235	-1.594
2	Warna Bagian Dalam	3.67	4	0.114	0.485	0.235	-1.594

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan hasil analisis respon konsumen yang terdapat pada tabel 4.4 indikator warna, baik warna permukaan maupun warna bagian dalam menunjukkan nilai rata-rata yang sama yaitu 3.67 dari nilai maksimal 4 yang berarti sangat menyerupai. Jika dilihat dari nilai kemunculan frekuensi tertinggi (mode), kedua indikator memiliki nilai yang juga sama yaitu 4 yang memiliki arti sangat menyerupai. Dapat diartikan bahwa indikator warna baik warna permukaan maupun warna bagian dalam Japanese cotton cake curd memiliki kualitas yang sama terhadap kualitas authentic Japanese cotton cake dibuktikan dari nilai rata-rata dari 18 respon konsumen dan juga nilai mode atau frekuensi kemunculan tertinggi terhadap indikator warna yaitu 4 atau sangat menyerupai. Selanjutnya analisis data yang dilihat dari tingkat normalitas distribusi data dengan menggunakan kurtosis. Untuk melihat normalitas sebaran data maka besarnya nilai kurtosis diubah ke angka rasio melalui rumus:

Nilai Kurtosis : Standart Error Of Kurtosis

Dengan pedoman bahwa nilai kurtosis berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada normal (Santoso, 2016). Berikut ini tabel analisis normalitas distribusi respon konsumen indikator warna.

Tabel 4.5 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Warna

NO	Indikator	Kurtosis	Std.	Rasio	Distribusi
			Error Kurtosis		
1	Warna Permukaan	-1.594	1.038	-1.535	Normal
2	Warna Bagian Dalam	-1.594	1.038	-1.535	Normal

Sumber : Data Primer, 2019

Dilihat berdasarkan tabel 4.5 distribusi respon konsumen indikator rasa diperoleh bahwa sebaran data antar responden dikatakan normal karena rasio dari indikator rasa manis dan rasa gurih masing-masing 0.131 dan -

0.907. Kedua nilai ini berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada dikategorikan normal.

2. Aroma

Aroma juga menjadi salah satu ukuran dalam menentukan kualitas makanan. Sebelum mencicipi makanan, konsumen menggunakan indra penglihatan untuk melihat tampilan dan warna produk makanan kemudian menggunakan indra penciuman untuk memastikan produk makanan tersebut memiliki aroma terbaik yang menggugah selera sebelum dirasakan. Japanese cotton cake lazimnya memiliki aroma yang sedap dan segar. Perpaduan antara perisa vanilli, lemon juice serta lemon zest dan bahan dasarnya cream cheese yang merupakan produk dari susu menghasilkan aroma lemon dan aroma khas produk susu yang sangat menggugah untuk dicicipi. Pada produk Japanese cotton cake curd juga memiliki aroma yang sama dengan produk authentic Japanese cotton cake, hal ini disebabkan karena penggunaan bahan tambahan yang sama seperti lemon juice, lemon zest dan vanilli dengan takaran yang disesuaikan dengan resep asli Japanese cotton cake. Serta penggunaan bahan curd dalam porsinya menggantikan penggunaan bahan cream cheese dalam penelitian. Seperti yang telah dijelaskan pada landasan teori bahwa curd merupakan hasil dari satu tahap dalam pembuatan keju yaitu curdling yang berasal dari susu sapi, sehingga curd juga memiliki aroma khas produk susu dan menciptakan kualitas aroma yang memiliki kemiripan terhadap produk authentic Japanese cotton cake. Hal ini dibuktikan dengan hasil respon konsumen dan juga respon dari expert yang paham dengan objek penelitian. Berikut hasil analisis data dari indikator aroma menurut responden.

Tabel 4.6 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Aroma Produk *Japanese Cotton Cake* Yang Diolah Menggunakan *Curd*

Indikator	Mean	Mode	Std. Error Of Mean	Std. Deviasi	Variance	Kurtosis
Aroma	3.61	4	0.118	0.502	0.252	-1.987

Sumber : Data Primer , 2019

Dilihat dari hasil analisis data terhadap 18 responden indikator aroma pada tabel 4.6, didapatkan nilai rata-rata dari respon konsumen terhadap indikator aroma yaitu 3.61 dan nilai mode 4 yang memiliki arti sangat menyerupai dengan kualitas rasa authentic Japanese cotton cake. Selanjutnya analisis data yang dilihat dari tingkat normalitas distribusi data dengan menggunakan kurtosis. Untuk melihat normalitas sebaran data maka besarnya nilai kurtosis diubah ke angka rasio melalui rumus:

Nilai Kurtosis : Standart Error Of Kurtosis

Dengan pedoman bahwa nilai kurtosis berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada normal (Santoso, 52-53 :2016). Berikut ini tabel analisis normalitas distribusi respon konsumen indikator aroma.

Tabel 4.7 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Warna

Indikator	Kurtosis	Std. Error Kurtosis	Rasio	Distribusi
Aroma	-1.987	1.038	-1.914	Normal

Sumber : Data Primer, 2019

Dilihat berdasarkan tabel 4.7 distribusi respon konsumen indikator aroma diperoleh bahwa sebaran data antar responden dikatakan normal karena rasio dari indikator aroma adalah - 1.914. Nilai ini masih berada pada nilai ketetapan diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data indikator aroma dikategorikan normal.

3. Rasa

Sama halnya dengan warna dan aroma, rasa juga menjadi salah satu ukuran dalam menentukan kualitas makanan. Pada dasarnya dalam menentukan rasa dari makanan kita menggunakan indra pengecap atau perasa, walaupun bagi sebagian orang yang ahli hanya melalui aroma makanan tersebut mereka mengetahui rasa makanan tersebut seperti apa, contoh kecilnya aroma sambal, apabila aroma sambal itu terlalu tajam dan menyengat dapat diketahui bahwa sambal itu memiliki rasa yang pedas kurang garam ataupun kurang bawang. Dalam hal ini, dalam menilai rasa Japanese cotton cake kita menggunakan indra pengecap. Lazimnya Japanese cotton cake memiliki rasa manis manis yang ringan, sedikit gurih dan sangat cocok dikonsumsi sebagai cemilan atau kudapan saat tea time ataupun coffee time. Rasa manis yang ringan berasal dari penggunaan gula yang lebih sedikit bila dibandingkan dengan cake-cake lainnya. Serta rasa gurih yang berasal

dari penggunaan butter, cream cheese dan juga penambahan sedikit garam untuk menyeimbangi rasa cake tersebut.

Berdasarkan analisis respon konsumen terhadap indikator rasa pada Japanese cotton cake curd memiliki nilai yang sangat baik. Dari analisis 18 responden rasa Japanese cotton cake curd memiliki nilai dengan rata-rata tertinggi bila dibandingkan dengan 4 indikator lainnya, hal ini dapat dilihat pada tabel 4.3 yaitu indikator rasa baik rasa manis maupun rasa gurih memiliki rata-rata nilai masing-masing 3.78 untuk rata-rata rasa manis dan 3.72 untuk rata-rata rasa gurih, serta nilai 4 menjadi frekuensi terbanyak (mode) pada pemilihan nilai indikator rasa manis maupun rasa gurih yang mengartikan sangat menyerupai dengan kualitas asli Japanese cotton cake. Hal ini juga dapat dilihat pada tabel 4.8 di bawah ini yaitu tabel ringkasan hasil analisis respon konsumen terhadap produk japanese cotton cake yang diolah menggunakan curd.

Tabel 4.8 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Rasa Produk *Japanese Cotton Cake* Yang Diolah Menggunakan *Curd*

No	Indikator	Mean	Mode	Std. Error Of Mean	Std. Deviasi	Variance	Kurtosis
1	Rasa Manis	3.78	4	0.101	0.428	0.183	0.137
2	Rasa Gurih	3.72	4	0.109	0.461	0.212	-0.942

Sumber : Data Primer, 2019

Dari tabel 4.8 tersebut, dapat dilihat ringkasan analisis indikator rasa nilai rata-rata dan juga nilai mode seperti yang telah dijabarkan pada penjelasan sebelumnya. Yang mengartikan bahwa kualitas rasa dari Japanese cotton cake curd juga memiliki kemiripan terhadap kualitas rasa authentic Japanese cotton cake. Selanjutnya analisis data yang dilihat dari tingkat normalitas distribusi data dengan menggunakan kurtosis. Untuk melihat normalitas sebaran data maka besarnya nilai kurtosis diubah ke angka rasio melalui rumus:

Nilai Kurtosis : Standart Error Of Kurtosis

Dengan pedoman bahwa nilai kurtosis berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada normal (Santoso, 52-53 :2016). Berikut ini tabel 4.9 analisis normalitas distribusi respon konsumen indikator rasa.

Tabel 4.9 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Rasa

NO	Indikator	Kurtosis	Std. Error Kurtosis	Rasio	Distribusi
1	Rasa Manis	0.137	1.038	0.131	Normal
2	Rasa Gurih	-0.942	1.038	-0.907	Normal

Sumber : Data Primer, 2019

Dilihat berdasarkan tabel 4.9 distribusi respon konsumen indikator rasa diperoleh bahwa sebaran data antar responden dikatakan normal karena rasio dari indikator rasa manis dan rasa gurih masing-masing 0.131 dan -0.907. Kedua nilai ini masih berada diantara nilai ketetapan yaitu -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada dikategorikan normal.

4. Penampilan

Penampilan juga masuk dalam mengukur kualitas makanan menurut Fandy Tjiptono. Selain dinilai dari warna dan aroma untuk pertama kalinya, penampilan cake sangat berperan dalam menarik perhatian konsumen. Japanese cotton cake seharusnya memiliki penampilan permukaan yang mulus serta bentuk yang simetris, agar menarik perhatian konsumen untuk mencicipinya. Hal yang dapat mempengaruhi penampilan Japanese cotton cake yaitu dari proses dan metode pembuatan serta proses pemanggangan yang dilakukan. Pada proses pemanggangan, jika menggunakan oven konvensional atau oven biasa pada umumnya yang terdapat disebagian besar rumah tangga, suhu ideal yang digunakan yaitu 150 OC s.d.160 OC dengan waktu lebih kurang 1 jam. Namun apabila menggunakan oven konveksi yaitu oven yang memiliki kipas di dalamnya sebagai alat bantu untuk meratakan suhu menggunakan suhu ideal campuran yaitu pada 20 menit pertama menggunakan suhu 120 OC kemudian dilanjutkan dengan suhu 150 OC selama 20 menit dan diakhiri dengan suhu 100 OC selama lebih kurang 40 menit. Sama halnya dengan penampilan Japanese cotton cake asli, Japanese cotton cake curd juga memiliki tampilan permukaan yang mulus seperti Japanese cotton cake aslinya. Hal ini dapat dikarenakan perlakuan yang sama pada metode dan proses pemanggangan, buktinya dapat dilihat pada respon konsumen pada tabel di bawah ini.

Tabel 4.10 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Penampilan Produk *Japanese Cotton Cake* Yang Diolah Menggunakan *Curd*

No	Indikator	Mean	Mode	Std. Error Of Mean	Std. Deviasi	Variance	Kurtosis
1	Penampilan	3.56	4	0.121	0.511	0.261	-2.199

Sumber : Data Primer, 2019

Dapat dilihat bahwa respon konsumen terhadap indikator permukaan sangat baik sama seperti tiga indikator sebelumnya yaitu warna, aroma dan rasa yang memiliki nilai mode 4 yang berarti sangat menyerupai kualitas cake aslinya dan memiliki nilai rata-rata 3.56 dari nilai maksimal 4. Artinya Japanese cotton cake curd memiliki tingkat kemiripan yang sangat mirip terhadap Japanese cotton cake aslinya. Selanjutnya analisis data yang dilihat

dari tingkat normalitas distribusi data dengan menggunakan kurtosis. Untuk melihat normalitas sebaran data maka besarnya nilai kurtosis diubah ke angka rasio melalui rumus:

Nilai Kurtosis : Standart Error Of Kurtosis

Dengan pedoman bahwa nilai kurtosis berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada normal (Santoso, 52-53). Berikut ini tabel 4.11 analisis normalitas distribusi respon konsumen indikator penampilan permukaan.

Tabel 4.11 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Penampilan Permukaan *Cake*

NO	Indikator	Kurtosis	Std. Error Kurtosis	Rasio	Distribusi
1	Penampilan Permukaan	-2.199	1.038	-2.118	Tidak Normal

Sumber : Data Primer, 2019

Dilihat berdasarkan tabel 4.11 distribusi respon konsumen indikator penampilan permukaan cake diperoleh bahwa sebaran data antar responden dikatakan tidak normal karena rasio dari indikator aroma adalah - 2.118 Nilai ini berada diluar batas nilai -2 sampai dengan +2 . Hal ini dapat disebabkan oleh jawaban atau respon konsumen terhadap indikator penampilan permukaan terlalu bervariasi sehingga menyebabkan penyebaran data tidak memusat dan menghasilkan penyebaran data yang tidak normal antar responden.

5. Tekstur

Tekstur adalah karakter yang sangat penting dari setiap makanan yang kita makan. Ada berbagai macam karakter tekstur pada makanan diantaranya, garing, kenyal, renyah, halus, lembut, padat ataupun keras. Pada Japanese cotton cake, cake ini memiliki tekstur yang sangat lembut dan juga halus. Hal demikian dapat diketahui melalui indra peraba dan pengecap pada manusia. Halus dan lembutnya tekstur Japanese cotton cake dapat diakibatkan oleh penggunaan metode pembuatan yang tepat serta penggunaan bahan yang mengandung lemak tinggi dalam hal ini penggunaan butter serta bahan utamanya cream cheese. Akan tetapi pada Japanese cotton cake curd memiliki sedikit perbedaan pada teksturnya, cake ini lembut namun sedikit kesat tidak halus seperti cake aslinya. Berikut ini hasil analisis dari 18 responden terhadap indikator tekstur Japanese cotton cake curd.

Tabel 4.12 Ringkasan Hasil Analisis Respon Konsumen Terhadap Indikator Tekstur Produk *Japanese Cotton Cake* Yang Diolah Menggunakan *Curd*

No	Indikator	Mean	Mode	Std. Error Of Mean	Std. Deviasi	Variance	Kurtosis
----	-----------	------	------	--------------------	--------------	----------	----------

1	Tekstur	3.28	3	0.109	0.461	0.212	-.942
---	---------	------	---	-------	-------	-------	-------

Sumber : Data Primer, 2019

Berdasarkan tabel 4.12 di atas dapat dilihat nilai rata-rata respon konsumen terhadap indikator tekstur yaitu 3.28 dari nilai maksimal 4. Dan nilai frekuensi kemunculan terbanyak yaitu pada angka 3 yang memiliki arti cukup menyerupai terhadap kualitas authentic Japanese cotton cake. Dari lima indikator kualitas Japanese cotton cake curd terhadap kualitas cake aslinya, tekstur memiliki nilai rata-rata terendah dari respon konsumen. Namun demikian, angka 3.28 masih berada diangka 3 yang memiliki arti cukup menyerupai kualitas cake aslinya, sehingga indikator tekstur masih masuk dalam penilaian yang baik dan bersifat positif. Selanjutnya analisis data yang dilihat dari tingkat normalitas distribusi data dengan menggunakan kurtosis. Untuk melihat normalitas sebaran data maka besarnya nilai kurtosis diubah ke angka rasio melalui rumus:

Nilai Kurtosis : Standart Error Of Kurtosis

Dengan pedoman bahwa nilai kurtosis berada diantara -2 sampai dengan +2 maka distribusi data yang ada normal (Santoso, 2016). Berikut ini tabel 4.13 analisis normalitas distribusi respon konsumen indikator tekstur. Tabel 4.13 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Rasa

Tabel 4.13 Normalitas Distribusi Respon Konsumen Indikator Rasa

NO	Indikator	Kurtosis	Std. Error Kurtosis	Rasio	Distribusi
1	Tekstur	-0.942	1.038	-0.907	Normal

Sumber : Data Primer, 2019

Dilihat berdasarkan tabel 4.13 distribusi respon konsumen indikator tekstur cake diperoleh bahwa sebaran data antar responden dikatakan normal karena rasio dari indikator aroma adalah - 0.907. Nilai ini masih berada diantara nilai ketentuan normalitas data yaitu -2 sampai dengan +2 maka distribusi data indikator aroma dikategorikan normal.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas maka dapat di tarik kesimpulan bahwa:

1. Japanese cotton cake curd memiliki kualitas rasa, aroma, warna, tekstur serta penampilan yang cukup menyerupai kualitas authentic Japanese cotton cake.
2. Kualitas rasa Japanese cotton cake curd menjadi karakter yang paling menyerupai karakter rasa pada authentic Japanese cotton cake dilihat dari nilai rata-rata tertinggi respon konsumen rasa manis 3.78 dan rasa gurih 3.72.
3. Curd dapat dijadikan sebagai bahan alternatif pengganti cream cheese.

REFERENSI

- Adjab, S. (2007). *Manajemen Pengelolaan Kue Dan Roti*. Yogyakarta. Graha Ilmu.
- Anita, D. (2019). *Bahaya Makan Berlebihan*, <https://www.sehatq.com/artikel/makan-berlebihan-waspadai-dampak-buruknya>. Diakses pada 20 Oktober 2022
- Agustin, W. (2016). Nilai Gizi Tahu usu, <https://www.brilio.net/kesehatan/kenali-saudara-yoghurt-tahu-susu-yang-nggak-kalah-kaya-nutrisi-160324u.html>. Diakses pada 20 Oktober 2022.
- Arikunto. (2010). Pengertian sampel [".https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html](https://www.statistikian.com/2017/06/penjelasan-teknik-purposive-sampling.html). Diakses pada 12 November, 2019.
- Elliot. (2012) "Definisi Kualitas Makanan". " Jurnal Manajemen Pemasaran". Vol.1, No. 1, pp, 1-6.
- Fatsecret. Kandungan Nilai Gizi Pada Tepung Terigu. <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/tepung-terigu-putih-%28semua-keperluan%29?portionid=62561&portionamount=100,000>. Diakses pada 20 Oktober 2019.
- Nugroho, S. P. (2021). nDalem Prince Joyokusuman's (Gadri Resto) Food Quality: Consumer Response as the Research Approach. In STRUKTURAL 2020: Proceedings of the 2nd International Seminar on Translation Studies, Applied Linguistics, Literature and Cultural Studies, STRUKTURAL 2020, 30 December 2020, Semarang, Indonesia (p. 56). European Alliance for Innovation.
- Santoso. (2016). *Statistika Hospitalitas*. Yogyakarta. Deepublish
- Scherkenbach. (2012). Definisi Kualitas Makanan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1, (1), 1-6.
- Sugiyono. (2017). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif Dan R&D*. Bandung. Alfabeta.
- Suharjito. (2006). *Pastry Dalam Perhotelan*. Yogyakarta. C.V Andi Offset.
- Winarno. (1993). *Kimia Pangan dan Gizi*. Jakarta. PT. Gramedia Pustaka Utama.
- West, W dkk. (2012). Dimensi Kualitas Makanan. *Jurnal Manajemen Pemasaran*, 1(1),1-6.