



THE QUALITY OF COCONUT CREAM TORN BREAD A RESEARCH APPROACH BASED ON CONSUMER RESPONSE

Fani Rahmawati, *Setyo Prasiyono Nugroho, Jonet Sinangjoyo

Jurusan Pengelolaan Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata AMPTA, Yogyakarta, E-mail: g4n.tivo@gamil.com

*(corresponding author)

ABSTRACT

Article History

Submitted:
29 January 2022
Reviewed:
18 March 2022
Accepted:
03 April 2022
Published:
15 April 2022

This study aims to determine the quality of coconut milk as a substitute for liquid milk in the manufacture of torn bread in terms of quality, namely from the indicators of Appearance, Taste, Color, Aroma, and Texture. The sample of this study were residents of RT 07, located in the walnut alley Nologaten street, and several experts with a total of 30 panellists. The analysis used in this research is descriptive statistics. The variables measured were Appearance, Taste, Color, Aroma, and Texture. This study analyzes the data by conducting experiments and comparing the conclusions drawn based on consumer answers from expert interviews. In addition, the discussion of food quality, which consists of appearance, taste, colour, taste, and texture, is an inseparable unit, meaning that food

quality is the basis of consumer response. The results show that in coconut milk, in making torn bread, it was proven that the taste, aroma, colour, texture and appearance factors got a "positive" response; the positive response was on average on a four semantic differential scale.

Keywords: Consumer Response, Experiment, Food Quality, Tear & Share Bread.



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

Doi:

PENDAHULUAN

Bakery merupakan bagian dari pastry yang membuat danish, bread, croissant atau produk olahan lain yang dibuat dalam proses oven atau baking. Dalam pembuatan bakery memiliki beberapa fungsi tertentu misalnya, membuat produk yang bisa dijual, serta hidangan khusus yang sesuai dengan pesanan. Salah satu contoh produk bakery adalah roti. Roti merupakan produk makanan yang terbuat dari fermentasi tepung terigu dengan ragi atau bahan pengembang lain kemudian dipanggang. Adapun penggolongan roti berdasarkan rasa, warna, nama daerah dan nama bahan pemuatan roti, oleh karena itu roti dalam pembuatan roti memiliki beberapa variasi bahan yang berbeda yang disesuaikan dengan jenis roti yang akan dibuat. Salah satu bahan pembuatan roti adalah susu.

Susu merupakan cairan yang digunakan sebagai salah satu bahan dasar dalam pembuatan roti. Dalam membuat roti bukan hanya bisa menggunakan susu saja melainkan dapat menggunakan santan sebagai bahan dasar pengganti susu cair. Santan berasal dari buah kelapa yang dihasilkan dari ekstrak (daging buah) kelapa tua dengan atau tanpa penambahan air. Santan berperan dalam penambahan aroma, cita rasa, dan perbaikan tekstur bahan pangan hasil olahan. Salah satu kelebihan santan dari susu sapi yaitu memiliki harga yang ekonomis dibandingkan dengan harga susu sapi yang terbilang cukup mahal. Selama ini sudah banyak olahan makanan yang menggunakan santan sebagai pengganti susu, selain berpengaruh dalam aroma dan rasa, santan dijadikan sebagai bahan dasar dalam olahan makanan dikarenakan ada sebagian masyarakat yang memang alergi terhadap susu atau memang tidak mengonsumsi susu dalam kehidupan sehari-hari, bisa berupa susu cair atau susu bubuk, sehingga santan menjadi inovasi dan pemecah masalah untuk masyarakat yang menghindari mengonsumsi susu.

Berdasarkan observasi sementara yang dilakukan oleh peneliti terkait pemanfaatan santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan roti sobek masih belum menunjukkan data yang lengkap. Data yang diperoleh menunjukkan bahwa sebagian besar menggunakan santan sebagai pengganti susu cair dalam pembuatan donat.

LITERATURE REVIEW

Santan

Santan kelapa adalah cairan yang dihasilkan dari daging kelapa yang diparut dan kemudian diperas setelah ditambahkan air. Komposisi santan kelapa bervariasi tergantung berbagai hal seperti varietas, umur, lingkungan tumbuh kelapa serta metode ekstraksi. Santan dikategorikan sebagai emulsi minyak dalam air (Mahmud, et al., 2005: 53). Menurut Palungkun (2005) santan merupakan bahan makanan yang cepat rusak dan berbau tengik dalam beberapa jam, hal ini dikarenakan santan mempunyai kandungan air, lemak dan protein yang cukup tinggi.

Roti

Roti merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dijadikan sebagai sumber karbohidrat selain nasi dan mie, Justicia et al., (2012) dan merupakan salah satu

makanan pokok yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, Arlene et al., (2009). Keunggulan dari roti diantaranya adalah mudah untuk dikonsumsi kapan saja dan dimana saja, bergizi serta dapat diperkaya dengan gizi lainnya sehingga baik untuk anak-anak hingga orang dewasa dan juga tersedia dalam berbagai variasi rasa yaitu tawar maupun manis.

Kualitas Roti yang Baik

Parameter Kualitas Roti Manis Roti dengan mutu yang baik dapat dilihat secara fisik melalui tingkat pengembangan roti (daya kembang) dan porositasnya serta kadar air yang terkandung pada roti, (Kartiwan et al., 2015). Kadar air dapat mempengaruhi kualitas roti selama penyimpanan serta memberikan kesan moist yang dikehendaki konsumen, Kuswardani et al., (2008). Menurut Arlene et al., (2009) memaparkan bahwa kadar air akan mempengaruhi daya tahan roti terhadap penyimpanan, apabila kadar air yang terdapat pada adonan roti yang dihasilkan tinggi maka akan mempermudah pertumbuhan mikroba pada roti sehingga roti lebih cepat rusak.

Metode Pembuatan Roti

Tahap Persiapan membuat roti ada sebuah istilah metode dari patiseri disebut sponge and dough atau lebih umum disebut dengan pra fermentasi, Hamel (2003:93). Metode pra-fermentasi menggunakan ragi komersial terbagi dalam beberapa kategori, yaitu:

Pate Fermente (the old dough)

Merupakan penggunaan dari sebagian adonan roti yang telah dibuat, kemudian dipisahkan sebagian untuk difermentasikan lebih lama dari adonan awalnya dengan waktu minimal 3 jam. Selanjutnya digunakan sebagai campuran bagi adonan roti baru demi menghasilkan rasa dan tekstur yang diinginkan. Adonan ini dapat bertahan hingga berbulan-bulan selama disimpan dalam freezer yang bersuhu dibawah 18°C.

Polish

Polish adalah adonan pra fermentasi dengan perbandingan terigu dan air pada 1 berbanding satu, yang diambil 20% sampai 50% total terigu dan air dalam resep standar. Dengan ini adonan memiliki banyak kadar air dengan sedikit penggunaan ragi tanpa menambahkan garam. Lama waktu minimal yang dibutuhkan untuk fermentasinya adalah 4 jam dalam suhu ruangan, untuk fermentasi maksimalnya dalam suhu ruang dibutuhkan 3 waktu 18 jam, sedangkan batas maksimal fermentasinya adalah 2 hari.

Sponge

Merupakan sebuah adonan pra fermentasi untuk membuat pan bread ataupun sweet dough. Sponge memiliki kemiripan dengan polish, tetapi yang membedakan adalah lebih rendah kadar air yang digunakan sehingga berbentuk lebih padat dibandingkan dengan polish dan juga menggunakan prinsip penggunaan sedikit ragi. Sponge yang baik difermentasikan selama satu malam untuk mencapai fermentasi puncak.

Biga

Sangat berbeda dari polish dan sponge, biga memiliki adonan yang lebih padat hampir menyerupai sebuah dough normal, karena kadar tepung dalam adonannya jauh lebih tinggi ketimbang kadar airnya. Pada proses fermentasi adonannya disimpan dalam suhu dingin dibawah 18°C sampai disimpan dalam chiller, dan biga tetap menggunakan prinsip penggunaan ragi yang sedikit tanpa garam. Hal ini menghasilkan biga memiliki kekuatan adonan yang lebih dibanding dengan polish dan sponge

Penulis akan menggunakan kategori teknik polish untuk di aplikasikan dalam penyusunan eksperimen tugas akhir, dengan alasan merupakan teknik yang paling sering digunakan dalam industri, bahan yang mudah di dapat, penanganan yang tidak rumit, fasilitas sederhana, dan hasil yang lebih maksimal (Jacob Burton, 2015).

Dimensi Kualitas Makanan

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

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

Presentasi

Hidangan harus terlihat memuaskan saat disajikan di piring.

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.

Rasa

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

Aroma

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

Respon Konsumen

Respon terhadap produk makanan sering mempengaruhi apakah konsumen akan membeli atau tidak karena respon memainkan peran utama dalam membentuk perilaku. Respon positif akan tercipta dengan sendirinya akan tetapi respon negatif akan menghalangi konsumen dalam melakukan pembelian. Menurut pendapat Louden dan Bitta (dalam Nugroho, 2014) respon adalah hasil aktivitas individu sebagai reaksi dari adanya stimulus. Stimulus adalah sikap dalam bentuk fisik, visual, atau komunikasi verbal yang dapat mempengaruhi tanggapan individu.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian kualitatif dengan metode eksperimen terhadap produk roti manis yang menggunakan santan sebagai pengganti susu cair. Sebelum melakukan pengujian kepada responden, peneliti melakukan beberapa kali percobaan terhadap bahan dan resep untuk mendapatkan resep untuk mendapatkan resep sobek yang pas dan menghasilkan produk yang stabil untuk kemudian dilakukan pengujian. Lokasi penelitian ini berada di laboratorium kitchen STP Ampta Yogyakarta yang berlokasi di jalan Laksda Adisucipto KM 6, Caturtunggal, Depok, Sleman, Daerah Istimewa Yogyakarta.

Alasan Pemilihan lokasi ini dilatar belakangi oleh beberapa faktor 1) Peralatan yang ada di lab laboratorium kitchen STP Ampta sudah lengkap; 2) Ruang laboratorium kitchen STP Ampta luas dan penerangan cukup memadai; 3) Karena ruangan yang besar maka peneliti dapat melakukan uji coba dengan menggunakan dua ruangan, dimana satu ruangan untuk uji coba produk dan ruangan satu lagi digunakan untuk uji organoleptik. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah warga RT 07 yang terdapat di gang kenari, Nologaten Caturtunggal Depok Sleman, Yogyakarta yaitu sebanyak 55 KK, dengan masing-masing Kepala Keluarga memiliki 4 anggota keluarga dengan umur di atas 20 tahun sehingga dapat dipercaya untuk menganalisis kualitas roti sobek dengan bahan dasar santan, serta menggunakan metode wawancara expert yang merupa Untuk pengambilan sampel harus menggunakan cara tertentu yang didasari oleh pertimbangan yang ada.

Adapun alasan yang digunakan oleh peneliti menggunakan warga RT 07 di gang kenari sebagai panelis dalam penelitian ini dikarenakan masing-masing dari panelis memiliki rentan umur 20-50 tahun hal itu membuktikan bahwa panelis sudah mampu menganalisis bagaimana kualitas roti yang baik. Kemudian anggota keluarga tersebut dapat mengonsumsi roti 3-4 kali dalam seminggu sehingga memenuhi syarat untuk menganalisis kualitas makanan yang terdapat pada roti sobek dengan bahan dasar santan berdasarkan aspek warna, rasa, tekstur, rasa, aroma dan penampilan.

Teknik penentuan responden dalam penelitian ini menggunakan Purposive Sampling. Metode pengumpulan data pada penelitian ini dengan observasi, wawancara, kuesioner dengan teknik semantic differential dan studi Pustaka. Metode analisis data pada penelitian ini adalah deskriptif kualitatif, dimana penelitian ini menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang terkumpul tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku umum.

Penelitian ini menganalisis data dengan cara mendiskusikan kesimpulan yang ditarik dengan berdasarkan atas jawaban panelis dengan hasil wawancara dengan expert. Statistik deskriptif dilakukan dengan mentabulasikan hasil kuesioner dalam bentuk tabel tunggal. Tabel yang dimaksud dapat memberi gambaran secara umum tentang respon konsumen terhadap kualitas santan dalam pembuat roti sobek berdasarkan kecenderungan hasil rating, lalu kemudian dilakukan interpretasi untuk memahami makna yang melatarbelakangi kecenderungan tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Keunggulan dari produk roti sobek berbahan dasar santan yaitu mudah didapatkan dan juga memiliki harga yang lebih murah dibandingkan susu cair. Sedangkan keunggulannya dari segi produknya tekstur roti sobek berbahan dasar santan yang dihasilkan akan lebih berserat dan lembut dan memiliki aroma yang lebih creamy khas buah kelapa dibandingkan dengan roti sobek yang berbahan susu cair. Berikut adalah resep roti sobek berbahan susu cair dan santan:

Table 1 Resep Roti Sobek

Resep Roti Sobek Susu cair			Resep Roti Sobek Santan Kelapa	
No.	Bahan	Ukuran	Bahan	Ukuran
1.	Flour	400 gr	Flour	400 gr
2.	Sugar	30 gr	Sugar	30 gr
3.	Egg	1 pcs	Egg	1 pcs
4.	Condensed Milk	75 gr	Butter	50 gr
5.	Butter	50 gr	Milk Squeezed from coconut	250 ml
6.	Milk	250 ml	Yeast	7 gr
7.	Yeast	7 gr	Salt	5 gr
8.	Salt	5 gr		

Cara Pengolahan Roti Sobek sebagai berikut:

1. Campurkan telur dan santan kelapa dan aduk hingga rata.
2. Kemudian campurkan tepung terigu, gula, *yeast*. Sambil diaduk adonan masukan telur dan santan kelapa yang telah dipisahkan ke dalam adonan, aduk hingga adonan tercampur rata.
3. Kemudian tambahkan mentega dan garam, aduk kembali hingga adonan kalis dengan waktu 15-20 menit.
4. Siapkan bowl yang telah diolesi mentega dan ditutup menggunakan kertas wrap dan kemudian akan difermentasi (*proving*) selama 40-60 menit hingga adonan mengembang 2 kali lipat bentuk semula.
5. Setelah adonan mengembang, kemudian siapkan adonan untuk ditimbang.
6. Taburi tepung terigu ketika proses *rounding* agar adonan tidak lengket, kemudian siapkan timbangan dan timbang adonan dengan berat sekitar 50 gr (sesuai dengan loyang yang digunakan).
7. Setelah adonan ditimbang, adonan roti bisa diisi dengan isian sesuai dengan selera.
8. Kemudian bulatkan adonan (*Rounding*) dan pipihkan masukan ke dalam loyang yang sudah diolesi mentega, posisikan adonan serapat mungkin agar mendapatkan roti sobek dengan hasil sobekan yang bagus.
9. Diamkan (*proving*) tahap kedua hingga adonan sampai mengembang 2 kali lipat bentuk semula.
10. Setelah mengembang adonan diolesi dengan egg wash, Panggang (*bake*) roti sobek dengan suhu 150°C Celcius, dengan waktu 10-15 menit.

11. Roti sobek siap dihidangkan.

Sumber: Kumpulan Resep STP AMPTA Yogyakarta, 2018

Tahap- Tahap Pembuatan Roti

Proses pembuatan roti memiliki tahapan yang harus diperhatikan ketika ingin membuat produk roti, tahap yang dilakukan tersebut terdiri dari beberapa tahapan dimulai dari seleksi bahan hingga pengemasan, menurut yayath (2009) tahap-tahap pembuatan roti yaitu sebagai berikut: 1) seleksi bahan-bahan; 2) penimbangan bahan-bahan; 3) pengadukan bahan (mixing); 4) fermentasi (peragian); 5) penimbangan adonan; 6) membulatkan adonan (rounding); 7) mengistirahatkan adonan (proofing); 8) pengerolan (shetting); 9) mencetak adonan (moulding); 10) meletakkan dalam cetakan/ loyang; 11) istirahat terakhir (final proofing); 12) pemangangan (baking).

Respon konsumen merupakan respon atau tanggapan yang diberikan setelah mengkonsumsi produk barang atau jasa, banyak dipengaruhi oleh karakteristik dari tiap konsumen yang bersangkutan. Berikut ini adalah indikator untuk menilai kualitas makanan roti sobek yang ditinjau dari aspek rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan:

Penampilan

Roti sobek berbahan dasar santan untuk bentuk dan penampilannya sudah sama dengan bentuk roti sobek pada umumnya. Penampilan roti sobek berbahan santan ini sudah bagus dikarenakan proses pengembangan adonan sudah baik, dimana waktu yang dibutuhkan kurang lebih sekitar enam puluh menit. Lama waktu yang dibutuhkan tersebut merupakan standart yang sudah ditetapkan oleh para pakar atau expert. Selain itu, penampilan pada roti sobek berbahan dasar santan sudah terlihat sama antara potongan satu dengan potongan yang lain. Masing-masing adonan peneliti memotongnya dengan ukuran atau berat 45 gram.

Dari hasil survei sebanyak dua puluh empat panelis mengatakan bahwa penampilan roti sobek berbahan santan sudah “bagus” pada indikator adonan

memiliki ukuran yang sama sedangkan indikator penampilan enak dilihat sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan “cukup bagus”, dalam hal ini panelis menyatakan bahwa penampilan roti sobek tersebut sudah rapi dan memiliki warna yang cukup bagus yaitu coklat keemasan. Berikut adalah tabel tunggal penampilan roti sobek berbahan dasar santan:

Tabel 2. Penampilan

Panelis	Penampilan									
	Ukuran sama					Enak dilihat				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Jml			2	23	5			22	5	3

Sumber: Data primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa sebanyak dua puluh tiga panelis mengatakan “suka” pada skala 4 semantic differential untuk ukuran roti sobek berbahan dasar santan dimana ukuran roti sobek ini sudah sama pada setiap potongannya. Selain itu, sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan “cukup suka” pada skala 3 semantic differential, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai penampilan roti sobek berbahan santan yang enak dilihat.

Data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa penampilan roti sobek berbahan dasar santan sudah bagus. Penampilan yang bagus ini dihasilkan dari proses pengembangan dan pengovenan yang peneliti lakukan yang sudah sesuai dengan standart pembuatan roti, dimana proses pengembangan dibutuhkan waktu selama enam puluh menit dan proses pengovenan dibutuhkan waktu selama lima belas menit dengan suhu 150°C.

Rasa

Rasa juga merupakan alasan seseorang bisa menyukai suatu makanan, karena hal itu orang dapat menilai apakah makanan yang dimakan enak atau tidak. Rasa yang gurih dan harum khas kelapa pada roti sobek ini didapatkan dari santan kelapa peras, jika komposisi yang dimasukkan sesuai dengan takarannya. Karena rasa roti sobek pada umumnya tidak terlalu manis dan lebih sedikit hambar dari cake dan jenis kue lainnya, rasa manis hanya dihasilkan dari gula pasir yang diberikan dengan takaran yang lebih sedikit. Untuk hasil olahan roti sobek dengan bahan dasar santan kelapa menghasilkan roti yang memiliki rasa gurih dari santan kelapa, serta rasa yang relatif manis. Rasa manis yang ditimbulkan roti sobek berbahan santan ini selain penggunaan gula pasir peneliti juga menggunakan isian berupa selai coklat. Dimana selai coklat ini selain rasa manis yang ditimbulkan juga ada sedikit rasa pahit dari coklat walaupun hanya samar-samar.

Dari hasil survei sebanyak dua puluh empat panelis mengatakan bahwa rasa dari roti sobek berbahan santan sudah “gurih” yang dapat dilihat berdasarkan indikator rasanya, sebanyak dua puluh delapan panelis mengatakan rasa roti sobek berbahan santan “cukup manis”, dalam hal ini panelis menyatakan bahwa rasa dari roti sobek tersebut sudah enak, gurih dan memiliki rasa yang “cukup manis”. Dikarenakan santan yang digunakan dalam pembuatan roti sobek tersebut telah membuat adonan roti memiliki rasa yang gurih, sehingga panelis dan expert menyukai roti

sobek berbahan dasar santan ini dibandingkan dengan roti sobek pada umumnya yang tidak memiliki rasa gurih. Berikut adalah tabel tunggal rasa roti sobek berbahan dasar santan:

Tabel 3. Rasa

Panelis	Gurih					Rasa Cukup Manis				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Jml			3	24	3			25	2	3

Sumber: Data primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa sebanyak dua puluh empat panelis mengatakan “suka” pada skala 4 sementic differencial untuk rasa gurih yang terdapat pada roti sobek berbahan santan, dimana rasa gurih ini menjadi keunggulan dalam roti sobek yang diperoleh dari santan kelapa peras, karena santan kelapa yang segar rasa dan aromanya lebih terasa gurih dibanding dengan susu cair. Disamping penggunaan santan segar, peneliti juga menggunakan mentega dan garam dalam proses pembuatan roti sobek berbahan santan ini karena fungsi dari mentega dan garam adalah untuk menambah cita rasa gurih pada roti sobek. Selain itu, sebanyak dua puluh lima panelis mengatakan “cukup manis” pada skala 3 sementic differencial, hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai rasa manis pada roti sobek berbahan santan yang enak dan memiliki rasa gurih.

Dari data di atas dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa dari roti sobek berbahan dasar santan memiliki rasa yang sangat gurih dibandingkan dengan rasa roti sobek pada umumnya, kemudian memiliki rasa yang cukup manis sesuai dengan standart roti yang memiliki rasa yang tidak terlalu manis, dimana dalam adonan roti sobek tersebut tidak menggunakan gula yang berlebihan.

Teksture

Tekstur yang dihasilkan oleh roti sobek dengan santan sebagai pengganti susu cair berhasil menghasilkan roti yang baik dengan tingkat keberhasilan yang sesuai dengan standart roti sobek pada proses eksperimen ketiga. Adonan yang bagus memiliki ciri dengan memiliki tekstur yang kenyal, kalis, tidak lengket ketika disentuh, serta menghasilkan roti yang mudah untuk ditelan. Tekstur adonan yang tidak kalis dapat menghasilkan roti yang keras dan tidak mengembang dengan baik atau bantat.

Faktor penyebab adonan menjadi bantat atau tidak mengembang biasanya dikarenakan, 1) proses pemanggangan dengan suhu yang tidak maksimal atau tidak sesuai dengan standart pemanggangan roti; 2) proses pengadukan adonan yang terlalu lama menyebabkan adonan menjadi panas; 3) proses pengembangan (proofing) yang tidak maksimal dan 4) proses penimbangan bahan yang tidak sesuai dengan standart resep. Tekstur roti sobek berbahan dasar santan ini dikatakan lembut karena proses pemanggangan sesuai dengan standart resep yang peneliti buat, kemudian rasa lembut terjadi juga karena pada saat proses pengadukan adonan peneliti menggunakan es batu untuk menjaga suhu adonan agar tetap dingin dan tidak cepat mengembang pada saat proses pengadukan. Disamping itu

penggunaan telur menambah tekstur roti sobek ini menjadi lembut berpori kecil. Berikut adalah tabel tunggal tekstur roti sobek berbahan dasar santan:

Tabel 4. Tekstur

Panelis	Tekstur									
	Tidak Bantet					Dapat ditelan dengan mudah				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Jml			7	23				4	20	6

Sumber: Data primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa sebanyak dua puluh tiga panelis mengatakan “tidak bantet” pada skala 4 semantic differential, yang dimana tekstur roti sobek eksperimen ketiga ini menghasilkan roti yang tidak bantet dan memiliki tekstur yang bagus dan baik. kemudian sebanyak dua puluh panelis rata-rata mengatakan roti sobek berbahan dasar santan memiliki tekstur yang “dapat ditelan dengan mudah” pada skala 4 semantic differential. Sehingga dapat diartikan bahwa roti sobek berbahan santan memiliki tesktur yang cukup baik sesuai dengan standart tekstur roti sobek, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tekstur roti sobek berbahan dasar santan memiliki tekstur yang tidak bantet serta memiliki tekstur yang mudah ditelan. Selain itu, tekstur pada roti sobek berbahan santan ini memiliki pori-pori yang lembut. Untuk itu, roti sobek berbahan dasar santan sudah dapat dikatakan baik dan sesuai dengan roti sobek pada umumnya.

Aroma

Dalam penelitian ini peneliti tidak menggunakan aroma tambahan atau essence tambahan. Aroma roti sobek ini dihasilkan dari aroma alami santan kelapa peras. Selain dari santan kelapa, aroma dari roti ini dihasilkan dari margarin karena margarin menghasilkan aroma yang wangi ketika digunakan dalam olahan makanan karena margarin yang terbuat dari minyak sayur. . Roti sobek yang dihasilkan memiliki aroma yang lebih gurih dan pada tesktur roti sedikit berminyak yang dihasilkan dari santan kelapa tersebut karena santan peras mengandung lemak jenuh didalamnya, selain itu, masyarakat yang memiliki alergi terhadap susu tetap bisa menikmati segala jenis roti tanpa harus khawatir dengan alergi yang dimiliki. Berikut adalah tabel tunggal aroma roti sobek berbahan dasar santan:

Tabel 5. Aroma

Panelis	Aroma				
	Harum Santan				
	1	2	3	4	5
Jml		2	7	22	3

Sumber : Data primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa sebanyak dua puluh dua panelis mengatakan roti sobek berbahan dasar santan memiliki aroma “harum” pada skala 4 semantic differential, yang dimana dalam indikator aroma dalam pembuatan roti sobek berbahan dasar santan ini sudah mendapatkan respon yang baik dari expert dan panelis. Karena aroma gurih yang dihasilkan dari santan kelapa yang digunakan dalam pembuatan roti sobek tersebut telah menghasilkan roti sobek yang bagus dari aspek aromanya yang gurih, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa, roti sobek

berbahan dasar santan memiliki aroma yang wangi dan harum yang dihasilkan dari santan kelapa, sehingga respon panelis dan expert memiliki respon yang baik mengenai roti sobek berbahan dasar santan yang dapat dilihat dari indikator aroma yang telah sesuai dengan standart roti yang telah ditentukan.

Warna

Warna yang dihasilkan oleh semua jenis olahan roti, harus memiliki warna yang menarik yaitu dengan warna permukaan roti yang berwarna coklat keemasan serta mengkilap yang disebabkan oleh penggunaan margarin yang dioleskan tepat setelah adonan roti dikeluarkan dari oven, yaitu ketika roti dalam keadaan panas. Pentingnya hal tersebut dapat mempengaruhi minat konsumen dalam mengkonsumsi sebuah produk makanan. Dari indikator warna, roti sobek berbanding dasar santan menghasilkan warna yang bagus sesuai dengan standart warna roti yang telah ditentukan. Berikut adalah tabel tunggal warna roti sobek berbahan dasar santan:

Tabel 4.9 Warna

Panelis	Warna Coklat Keemasan				
Jml	1	2	3	4	5
	5		25		

Sumber: Data primer, 2021

Dari data di atas dapat disimpulkan bahwa sebanyak dua puluh lima panelis mengatakan “cokelat keemasan” pada skala 4 semantic differential untuk warna roti sobek berbahan santan dimana warna roti sobek ini sudah memiliki warna yang bagus. Hal ini mengindikasikan bahwa panelis cukup menyukai warna roti sobek berbahan dasar santan yang enak untuk dilihat, oleh karena itu dapat ditarik kesimpulan bahwa warna roti sobek berbahan dasar santan sudah bagus. Warna coklat keemasan yang bagus ini dihasilkan dari penggunaan egg wash yang dioleskan di atas permukaan roti secara merata pada saat pengembangan terakhir (final proofing) dan tampilan roti yang mengkilap dikarenakan penggunaan margarin ketika roti baru saja keluar dari oven. Sehingga menghasilkan warna roti sobek bagus yaitu berwarna coklat keemasan dan mengkilap yang sudah sesuai dengan standart warna roti yang telah ditentukan.

REFERENSI

- Anisa T.Y, (2020). Eksperimen Tepung Pisang Sebagai Bahan Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Roll Cake: tidak dipublikasikan. Yogyakarta: Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
- Auliana, R. (2009). Pengolahan Bekatul Sebagai Makanan Fungsional Dalam Pembuatan Aneka Makanan. Skripsi. Universitas Negeri Yogyakarta.

- Ekawati GA, M.I.Hapsari. .LP.A. Wipradnyadewi. (2013). Pemanfaatan Tepung Ubi Ungu Modifikasi sebagai Pangan Sehat. Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan. Bali: Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Udayana Bali.
- Adinugraha, A.T., & Michael, H.S. (2015). Analisis Pengaruh Kualitas Makanan dan Perspesi Harga Terhadap Kepuasan Konsume. *Jurnal Hospitality dan Manajemen Jasa*, 3(2).
- Arlene, A., Witono, RJ., Fransisca, M. (2009). Pembuatan Roti Tawar dari Tepung Singkong dan Tepung Kedelai. Simposim Nasional RAPI VIII. ISSN 1412-9612.
- Astuti, R.M. (2015). Pengaruh Penggunaan Suhu Pengovenan Terhadap Kualitas Roti Manis Dilihat dari Aspek Waena Kulit, Rasa, Aroma dan Tekstur, *Jurnal Teknoboga*, 2
- Claeys WL, Verraes C, Cardoen S, De Block J, Huyghebaert A, Raes K, Dewettinck K, Herman L. (2014). Consumption of raw or heated milk from different species. An evaluation of the nutritional and potential health benefits. *Food Cont*, 42: 188- 201.
- Fatimah, F.,S. Gugule., Winursito. I. (2013). Optimasi Santan Kelapa Instan, prosiding, 2013. Jakarta: Asdep Relevansi program Riptek Deputi Bidang relevansi dan produktivitas Iptek kementerian Riset dan teknologi.
- Justicia, A., E. Liviawaty, dan H. Hamdani. (2012). Fortifikasi Tepung Tulang Nila Merah sebagai Sumber Kalsium terhadap Tingkat Kesukaan Roti Tawar. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(4) : 5-10.
- Ketaren, S. (2008). *Pengantar Teknologi Minyak Dan Lemak Pangan*. Jakarta: Universitas Indonesia Press.
- Khairun, N. (2019). Eksperimen Penggunaan Curd Sebagai Bahan Alternatif Pengganti Cream Cheese Dalam Pembuatan Japanese Cotton Cake. Skripsi. Jurusan Pengelolaan Perhotelan STP Ampta Yogyakarta.
- Kusumastuti, R. (2006). Analisis Strategi Pemasaran Industri Kecil Roti dan Kue (Studi Kasus Toko Ibu Ratna Roti dan Kue). Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Kartiwan, Z. Hidayah dan B. Badewi. (2015). Metoda Pembuatan Adonan Untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut. *Partner No. 1*: 39-47.
- Koswara, S. (2009). Teknologi Pembuatan Permen. eBook Pangan. 60 Hal. Kuswardani, I., Trisnawati, Y.C.H., Faustine. 2008. Kajian Penggunaan Xanthan Gum pada Roti Tawar Non Gluten yang Terbuat dari Maizena, Tepung Beras dan Tapioka. *Jurnal Teknologi Pangan dan Gizi*, 7.
- Mahmud, Z. dan Ferry, Y. (2005). Prospek Pengolahan Hasil Samping Kelapa. Bogor: Jurnal Pusat Penelitian dan Pengembangan Perkebunan.
- Nugroho, S. P. (2014). Kualitas Pelayanan Gadri Resto Yogyakarta (Respon Konsumen sebagai Pendekatan Penelitian). *Jurnal Nasional Pariwisata*, 6(1), 22-29.

- 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.
- Mudjajanto, E dan Noor. (2004). *Pembuat Aneka Roti*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Mudjajanto, E.S dan Yulianti, Lilik N., (2004). *Membuat Aneka Roti*.
- Palungkun, R. (2005). *Aneka Produk Olahan Kelapa*. Jakarta: Penebar Swadaya. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Saifuddin Azwar. (2014). *Metode Penelitian*. Yogyakarta : Pustaka Pelajar.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Kuantitatif, Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Standar Nasional Indonesia. (2011). *Susu Segar*. Badan Standarisasi Nasional (BSN). Jakarta.
- Winarno, F. G. (2002). *Kimia dan Pangan Gizi, Teknologi dan Konsumen*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Srihari, E., F.S Lingganingrum, R. Hervita, H. Wijaya. (2010). Pengaruh Penambahan Maldotekstrin Pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. Prosiding Seminar Rekayasa Kimia dan Proses. Tangsuphoon dan Coupland, J.N., 2005. Effect of Heating and Homogenition on the Stability of Coconut Milk Emulsion. Journal of Food Science. 70 (8): 466.470.