

INOVASI PEMBUATAN KULIT *MOONCAKE* DARI TEPUNG KACANG MERAH

Innovation for Making Mooncake Skin from Red Bean Flour
Saleha¹⁾, Tasya Maulidina²⁾*dan Dina Mayasari Soeswoyo³⁾

Diajukan: 28 Juni 2022 / Disetujui: 29 Juli 2022

¹⁾Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

²⁾Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

³⁾Manajemen Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the ideal formulation in making Mooncake skin made from local food, namely red bean flour and to determine the public's acceptance of these innovative products. The research method used is descriptive quantitative research, with data collection techniques, namely distributing questionnaires to expert panelists and consumer panelists, experimentation, documentation and literature study. The data analysis technique was carried out by means of a preference test or organoleptic test on the taste, color, aroma and texture of the product. The data from the questionnaire results were processed using descriptive statistics by looking for the Score, Mean, Median, Mode and Standard Deviation. The product experiment was carried out with 3 formulas, namely making Mooncake with skin made from original wheat flour, a mixture of wheat flour and red bean flour, and 100% red bean flour. To obtain research results, questionnaires were distributed to expert panelists and consumer panelists by providing product samples. The conclusion of this study is that from 2 formulations of Mooncake product innovations that use ingredients from red bean flour for the skin, judging from the mean, median, mode, and standard deviation values from the organoleptic test questionnaire, it was found that expert panelists and consumer panelists preferred innovation of Mooncake products whose skin is made from 100% red bean flour, both in terms of taste, aroma, color and texture dimensions.

Keywords: *Mooncake, Typical Chinese Food, Red Bean Flour.*

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi yang ideal dalam pembuatan kulit *mooncake* berbahan pangan lokal yaitu tepung kacang merah dan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk inovasi tersebut. Metode penelitian yang digunakan adalah penelitian kuantitatif deskriptif, dengan teknik pengumpulan data yaitu membagikan kuesioner kepada para panelis ahli dan panelis konsumen, eksperimen, dokumentasi dan studi literatur. Teknik analisis data dilakukan dengan uji kesukaan atau uji organoleptik terhadap rasa, warna, aroma dan tekstur produk tersebut. Data dari hasil kuesioner diolah menggunakan statistik deskriptif dengan mencari *Skor, Mean, Median, Modus dan Standar Deviasi*. Eksperimen produk dilakukan dengan 3 formula, yaitu pembuatan *Mooncake* dengan kulit berbahan original tepung terigu, campuran tepung terigu dan tepung kacang merah, serta 100% tepung kacang merah. Untuk mendapatkan hasil penelitian, dilakukan penyebaran kuesioner kepada panelis ahli dan panelis konsumen dengan memberikan sample produk. Kesimpulan dari penelitian ini adalah dari 2 formulasi inovasi produk *Mooncake* yang menggunakan bahan dari tepung kacang merah untuk bagian kulitnya, dilihat dari nilai mean, median, modus, dan standar deviasi hasil dari kuesioner uji organoleptik didapat bahwa para panelis ahli dan panelis konsumen lebih menyukai inovasi Produk *Mooncake* yang kulitnya berbahan 100% tepung kacang merah, baik dari dimensi rasa, aroma, warna dan tekstur.

Kata Kunci: *Mooncake, Makanan Khas Tionghoa, Tepung Kacang Merah*

*Korespondensi Penulis:

E-mail: winytrussiadi19@gmail.com

PENDAHULUAN

Indonesia terkenal dengan tanahnya yang subur sehingga mempunyai potensi tinggi menghasilkan produk pertanian, terutama bahan pangan. Di antara bahan pangan yang tersedia cukup banyak di Indonesia, salah satunya adalah kacang-kacangan dengan jenis yang cukup banyak dan mudah didapatkan.

Kacang merah atau Kacang jago termasuk kacang-kacangan yang banyak terdapat di seluruh pelosok tanah air dan juga merupakan jenis kacang-kacangan yang banyak terdapat di pasar-pasar tradisional maupun modern sehingga mudah didapatkan. Kacang merah atau dalam bahasa ilmiah disebut *Phaseolus vulgaris L.* berasal dari Amerika, penyebarluasan tanaman kacang merah dari Amerika ke Eropa dilakukan sejak abad 16. Daerah pusat penyebaran adalah Inggris dan pengembangan dimulai sejak tahun 1592 ke negara-negara Eropa dan Afrika hingga ke Indonesia.

Kacang merah kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat, dan protein yang tergolong tinggi. Kandungan karbohidrat kompleks dan serat yang tinggi dalam kacang merah dapat menurunkan kadar kolesterol darah. Kadar indeks glikemik kacang merah juga termasuk rendah, sehingga menguntungkan penderita diabetes dan menurunkan risiko timbulnya diabetes.

Pemanfaatan kacang merah sebagai alternatif menu baru untuk menambah protein dalam tubuh belum banyak dilakukan, dalam pemanfaatannya masih monoton dan belum ada variasi. Di dalam pengolahan makanan contohnya pemanfaatan kacang merah di Indonesia sampai saat ini masih terbatas sebagai pelengkap menu dalam mengkonsumsi makanan sehari-hari seperti sayuran, sup kacang merah dan lain-lain. Dengan sistem pengolahan tersebut, produk tidak dapat disimpan lama dan nilai ekonomisnya rendah.

Pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah telah lama dikenal oleh masyarakat, namun diperlukan sentuhan teknologi untuk meningkatkan mutu tepung kacang merah yang dihasilkan. Selain meningkatkan kualitas gizi dan nilai ekonomis, tepung kacang merah bisa menjadi pengganti tepung terigu.

Tepung kacang merah diperoleh dari kacang merah yang diolah melalui proses pembersihan, perendaman, pengeringan, dan penggilingan. Keunggulan dari pengolahan kacang merah menjadi tepung kacang merah adalah meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah atau diproses menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung lain dan bahan lainnya (Marlinda Retno Budya, 2012 akan mengembangkan tepung kacang merah menjadi sebuah produk makanan yang sangat banyak digemari dunia kuliner yaitu *mooncake* atau kue bulan.

Mooncake atau kue bulan adalah salah satu makanan tradisional masyarakat Tionghoa yang dikenalkan oleh para imigran perantauan dari Tiongkok yang datang ke Indonesia, secara umum *mooncake* berbentuk bundar atau persegi dan memiliki diameter 10 cm dengan memiliki ketebalan 4-5 cm serta memiliki isian berupa pasta padat dan liat berada dalam kulit tipis sekitar 2-3 mm. Isi dari *mooncake* biasanya manis, sedikit asin. Bagian tengah *mooncake* biasanya berisi kuning telur asin, Kuning telur asin di dalamnya menyimbolkan bulan purnama dan uang emas. Ini sesuai dengan budaya Tionghoa, di mana segala jenis perayaan biasa dihubungkan dengan kesejahteraan, kemakmuran, kebahagiaan, Panjang umur, atau kesehatan.

Festival Kue Bulan atau *Mooncake Festival*, diperingati hari ke-15 bulan kedelapan kalender China. *Mooncake* lazim dibuat untuk memeriahkan pesta atau sekedar berkumpul bersama keluarga sambil meneguk teh khas China yang pahit. *Mooncake* juga kerap dihadirkan dalam perayaan rutin tahunan sebagai penanda akhir musim panen.

Secara tradisional *mooncake* isinya bisa dibagi menjadi empat, yaitu *lotus seed paste*, *sweet bean paste* (*dou sha*, sering dilafalkan *tau sa* di Indonesia), *jujube paste*, dan *five kernel*. Sedangkan jenis kulit *mooncake* ada beberapa jenis yaitu *Chewy*, *Flaky*, *Tender*. Lalu ada pula jenis-jenis *mooncake* yaitu *Cantonese style mooncake*, *Suzhou style mooncake*, *Beijing style mooncake*, *Chaoshan style mooncake*, *Ningbo style mooncake* dan *Yunnan style mooncake*.

Namun jenis *mooncake* yang sekarang terkenal di mana-mana dan banyak dijumpai

di seluruh dunia yaitu *Cantonese style mooncake* dengan jenis kulit *Chewy*, kulit *mooncake* ini paling banyak disukai dan terbuat dari bahan tepung terigu, *golden syrup*, dan minyak. Di Indonesia sendiri isian *mooncake* lebih populer dengan *tausa* kacang merah, kacang hijau, coklat, dan *ice cream*.

Penelitian ini bermanfaat dalam menemukan formula yang tepat untuk membuat kulit *mooncake* dari substitusi tepung kacang merah yang lebih sehat dibandingkan dengan penggunaan tepung terigu.

METODE PENELITIAN

Rancangan Penelitian

Prosedur penelitian yaitu langkah-langkah yang dipakai untuk mengumpulkan data guna menjawab pertanyaan dalam penelitian yang diajukan di dalam penelitian ini, dengan pembahasannya tentang desain penelitian (tahap persiapan, tahap pelaksanaan dan tahap pelaporan), instrument penelitian, proses pengembangan instrument, Teknik pengumpulan data dan analisis data (Ayu Sri Utami, 2013). Dalam penelitian ini, semua bahan dan alat alat disiapkan untuk dilakukan eksperimen produk sesuai dengan tujuan penelitian. Eksperimen pembuatan produk dilakukan sebanyak 3 kali yaitu membuat produk *mooncake* menggunakan 100% terigu yang merupakan bahan original pembuatan *mooncake* (produk P1) sebagai produk pembanding, pembuatan *mooncake* dengan 85% tepung kacang merah dan 15% tepung terigu sebagai inovasi produk (Produk P2) dan 100% tepung kacang merah (produk P3)

Setelah hasil produk eksperimen jadi, kemudian dilakukan Uji Organoleptik dengan menyebarkan kuesioner penelitian kepada Panelis Ahli dan 50 Panelis Konsumen. Hasil penyebaran kuesioner direkap dianalisis secara kuantitatif deskriptif untuk mengetahui nilai *Mean*, *Median*, *Modus* dan *Standard Deviasi* dan dibahas dan dibuat kesimpulan.

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah dengan menggunakan kuesioner dan tinjauan pustaka, sebagai berikut:

1)Kuesioner

Pengertian kuesioner menurut (Sugiyono, 2013: 199) kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab. Dengan demikian kuesioner merupakan daftar pertanyaan yang dibuat oleh peneliti, berkaitan dengan permasalahan penelitian dan akan dijawab oleh responden. Kuesioner yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuesioner tertutup, yaitu kuesioner yang daftar pertanyaannya disertai dengan jawaban yang sudah peneliti buat.

2)Tinjauan Pustaka

Tinjauan Pustaka adalah metode pengumpulan data dengan cara mengumpulkan data dari berbagai sumber terdahulu yang bersangkutan dengan penelitian tersebut.

Jenis dan Sumber Data

Jenis data dan sumber data yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

Jenis Data

Jenis data yang digunakan adalah data kuantitatif. Menurut Sugiyono (2015:23), data kuantitatif adalah data yang berbentuk angka atau diberikan skor. Data tersebut biasanya diperoleh dengan menggunakan alat pengumpul data yang jawabanya berupa skor atau pertanyaan yang di beri bobot. Peneliti memperoleh data dari kuesioner yang dibagikan pada panelis. Panelis akan melakukan uji organoleptik pada pembuatan *mooncake* dengan tepung kacang merah. Pada penelitian ini digunakan panelis ahli dalam bidang makanan yang berjumlah 2 orang dan panelis konsumen yang berjumlah 50 orang.

Sumber Data

Sumber data yang digunakan adalah sumber data primer, dari kuesioner yang diajukan kepada panelis serta dokumentasi beberapa gambar hasil uji coba produk. Sedangkan data sekunder didapat dari kajian beberapa literatur dan buku.

Teknik Analisis Data

Setelah penulis mendapatkan data terkait dengan penelitian maka selanjutnya dilakukan analisis data, dari hasil kuesioner.

Pengolahan data yang penulis gunakan adalah menggunakan statistik deskriptif untuk mencari nilai *Mean*, *Median*, *Modus* dan *Standard Deviasi*.

Nilai Rata-Rata (*Mean*)

Menurut Sugiarto dkk (2015:233)

Nilai rata-rata atau *Mean* adalah jumlah nilai-nilai data dibagi oleh banyaknya obeservasi.

$$\text{Mean} = \bar{x} = \frac{\sum fx}{n}$$

Nilai Tengah (*Median*) Menurut Sugiarto dkk (2015:233) *Median* adalah nilai yang terletak di tengah bila nilai-nilai pengamatan disusun secara teratur menurut besarnya data.

$$\text{Median} = L_m + \left[\frac{\frac{n}{2} - f}{f_m} \right] \cdot i$$

Nilai yang sering muncul (*Modus*)

Menurut Sugiarto dkk (2015:235), nilai yang sering muncul atau *Modus* adalah nilai yang mempunyai frekuensi terbesar dalam suatu kumpulan data.

$$\text{Modus} = L_{mo} + \left[\frac{\Delta_1}{\Delta_1 + \Delta_2} \right]$$

Standar Deviasi

Standar Deviasi atau simpangan baku adalah ukuran-ukuran keragaman (Variasi) data statistik yang paling sering digunakan. Standar deviasi (simpangan baku) merupakan akar kuadrat dari varian.

Standar Deviasi =

$$S = \sqrt{\sum \frac{(x_1 - \bar{x})^2}{n}}$$

Tabel berikut memaparkan komposisi bahan tepung terigu dan tepung kacang merah yang digunakan dalam uji coba produk, serta sekala pengukuran uji organoleptik berdasarkan tingkat kesukaan responden.

Tabel 1. Rancangan Percobaan

Tabel 2. Skala Uji Organoleptik Produk

Indikator	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat kesukaan terhadap warna produk	4 = Sangat Suka 3 = Suka
Aroma	Tingkat kesukaan terhadap aroma produk	2 = Tidak Suka 1 = Sangat Tidak Suka
Tekstur	Tingkat kesukaan terhadap tekstur produk	
Rasa	tingkat kesukaan terhadap rasa produk	

Sumber: Penulis, 2021

Cara Pembuatan Produk

Berikut cara pembuatan *Mooncake* dengan kulit berbahan tepung terigu dan tepung kacang merah:

Waktu Penyajian 45 menit
Hasil 10 porsi/20 gr

Bahan Isian

50 gr *Law Sugar*

50 gr *Glutinous Rice Flour*

15 gr *Margarine*

5 btr *Salted Egg Yolk*

Berikut ini adalah resep atau formulasi uji coba produk terhadap pembuatan kulit *mooncake*.

Percobaan	Terigu	Tepung Kacang Merah	Tabel 3. Resep Uji Coba Produk
P1	100%		
P2	15%	85%	
P3		100%	

No	Bahan Kulit Mooncake	P1	P2	P3
----	----------------------	----	----	----

Sumber: Penulis, 2021

1	Honey	70 gr	70 gr	70 gr
2	Vegetable Oil	30 gr	30 gr	30 gr
3	Baking Soda	1 gr	1 gr	1 gr
4	Lye Water	1 gr	1 gr	1 gr
5	Tepung Terigu	100 gr	15 gr	0
6	Tepung Kacang Merah	0	85 gr	100 gr

Sumber Penulis 2021

Cara Membuat

1. Masukkan Tepung Kacang Merah secara perlahan.
2. Campurkan honey, vegetable oil, lye water, dan baking soda. Aduk hingga tercampur dan hingga kalis
3. Bagi adonan kulit *mooncake*, bulatkan dan pipihkan lalu masukan isian
4. Lalu cetak dengan cetakan *mooncake*.
5. Lalu cetak dengan cetakan *mooncake*.
6. Panaskan oven disuhu 110°C api atas bawah.
7. Panaskan oven disuhu 110°C api atas bawah.
8. Pembakaran
9. Hidangkan

Dalam pembuatan kulit *mooncake* tersebut, jenis kulit *mooncake* yang dibuat adalah jenis kulit *chewy* dibuat dengan mencampurkan tepung, *lye water*, syrup gula kental dan minyak. Dengan isian *tau sa* kacang merah dan kuning telur asin. Tetapi penulis memakai bahan lain dalam pembuatan kulit dan isian *mooncake* tersebut, seperti tepung yang digunakan oleh penulis dalam pembuatan kulit *mooncake* adalah tepung kacang merah, syrup gula yang diganti dengan madu, dan saat pembuatan isian *mooncake* atau *tau sa* kacang merah

penulis mengganti jenis gula dengan gula rendah kalori dan menggunakan tepung beras ketan dalam pencampuran pembuatan *tau sa* kacang merah. Tujuannya agar produk tersebut bisa menjadi salah satu makanan sehat dan bisa dikonsumsi oleh para penderita diabetes dan kolestrol.

HASIL DAN PEMBAHASAN.

Hasil Penelitian

Setelah melakukan eksperimen produk, didapatkan hasil yang tepat dari penelitian berdasarkan hasil penyebaran kuesioner dan sampel *product* kepada 2 panelis ahli dan 50 panelis konsumen..

Hasil Formulasi

Adapun hasil formulasi Inovasi Tepung Kacang Merah dalam pembuatan Kulit *Mooncake*, setelah dilakukan pra eksperimen seperti di bawah ini

Table 4. Hasil Uji Coba Produk

P1	P2	P3
		
Memiliki aroma madu yang khas, warna putih kecoklatan, tekstur lembut. rasa manis yang pas.	Memiliki aroma madu dan tepung kacang merah yang khas dan sedikit memiliki aroma tepung terigu, warna coklat pucat, tekstur permukaan mooncake	Memiliki aroma madu dan tepung kacang merah yang sangat khas, warna coklat mengkilap, tektur merata dan lembut saat dimakan, rasa manis madu dan manis dari isian tetapi terasa pahit

retak tetapi setelah
renyah saat dimakan
dimakan

rasa manis
namun
terasa asam
dan pahit
setelah di
makan.

Sumber: Penulis, 2021

Dimensi Rasa, Warna, Aroma, dan Tekstur

Berikut adalah hasil dari pengolahan data *mean*, *median*, *modus*, dan *standar deviation* terhadap dimensi rasa, warna, aroma, dan tekstur dari formulasi kedua dan formulasi ketiga, yang didapat dari hasil kuesioner yang dibagikan kepada para panelis ahli dan panelis konsumen.

Tabel 1. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Panelis Ahli

Tabel 5. Hasil Deskriptif Panelis Ahli

Formulasi	Dimensi	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P2	Rasa	2.50	2.50	2.50	2	0.707
	Warna	3.00	3.00	3.00	3	0.000
	Aroma	3.00	3.00	3.00	3	0.000
	Tekstur	3.00	3.00	3.00	3	0.000
P3	Rasa	3.50	3.50	3.50	3	0.707
	Warna	4.00	4.00	4.00	4	0.000
	Aroma	3.00	3.00	3.00	3	0.000
	Tekstur	3.50	3.50	3.50	3	0.707
Total		25.50	25.50	25.50	24	2.121
Rata-Rata		3.19	3.19	3.19	3	0.265

Sumber: Hasil Olah Data, 2021

Hasil Data Berdasarkan Aspek Rasa

Panelis Ahli

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 85% tepung merah dan 15% tepung terigu unuk kulit *Mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (*Mean*) untuk dimensi Rasa menunjukkan angka 2,50 yang dapat diinterpretasikan Cenderung Suka. Nilai tengah (*Median*) menunjukkan angka 2,5, nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 2 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,707.

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan

komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) untuk dimensi Rasa menunjukkan angka 3,5 yang dapat diinterpretasikan.... Nilai tengah (*median*) menunjukkan angka 3,5, nilai yang sering muncul *modus* menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,707.

Hasil perbandingan nilai pada dimensi Rasa berdasarkan Penelis Ahli menunjukkan bahwa Produk uji coba P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah unuk kulit *mooncake* menunjukkan **Mean lebih unggul** atau **lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2.

Tabel berikut menggambarkan hasil kuesiiner responden Panelis Konsumen.

Tabel 6. Rekapitulasi Hasil Kuesioner Panelis Konsumen

Formulasi	Dimensi	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P2	Rasa	2.28	2.28	2.00	2	0.497
	Warna	2.56	2.56	2.00	2	0.644
	Aroma	2.38	2.38	2.00	2	0.530
	Tekstur	2.70	2.70	3.00	3	0.614
P3	Rasa	3.42	3.42	3.00	3	0.575
	Warna	3.36	3.36	3.00	3	0.631
	Aroma	3.06	3.06	3.00	3	0.586
	Tekstur	3.42	3.42	3.00	3	0.707
Total		23.18	23.18	21.00	21	4.784
Rata-Rata		2.90	2.90	2.63	2.625	0.499

Sumber: Hasil Olah Data, 2021

Panelis Konsumen

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (*mean*) untuk dimensi Rasa yaitu angka 2,28 yang dapat diinterpretasikan Kurang Suka. Nilai tengah (*median*) menunjukkan angka 2, nilai yang sering muncul *modus* menunjukkan angka 2 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,497.

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (*Mean*) untuk dimensi Rasa yaitu angka 3,42 yang dapat dikategorikan Nilai tengah (*Median*) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 3

dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,575

Hasil perbandingan dimensi Rasa berdasarkan Penelis Konsumen menunjukkan bahwa Produk uji coba Produk P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake*, mempunyai nilai *Mean* lebih unggul dibanding Produk Uji coba P2.

Hasil Data Berdasarkan Aspek Warna

Panelis Ahli

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 85% tepung merah dan 15% tepung terigu unuk kulit *Mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Warna menunjukkan angka 3 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (median) menunjukkan angka 3, dan nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0.

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Warna yaitu score 4 yang dapat diinterpretasikan **Sangat Suka**. Nilai tengah (median) menunjukkan angka 4, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 4 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0.

Hasil perbandingan nilai pada dimensi Warna berdasarkan Penelis Ahli menunjukkan bahwa Produk uji coba P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake* menunjukkan Mean lebih unggul atau **lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2

Panelis Konsumen

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Warna yaitu angka 2,56 yang dapat diinterpretasikan Cenderung Suka. Nilai tengah (median) menunjukkan angka 2, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 2 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,644.

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P3 dimana

menggunakan komposisi 100% tepung merah untuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Warna yaitu angka 3.36 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (Median) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,631.

Hasil perbandingan dimensi Warna berdasarkan Penelis Konsumen menunjukkan bahwa Produk uji coba Produk P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake*, mempunyai nilai *Mean* lebih unggul atau **lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2.

Hasil Data Berdasarkan Aspek Aroma

Panelis Ahli

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 85% tepung merah dan 15% tepung terigu unuk kulit *Mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Aroma menunjukkan angka 3 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (median) menunjukkan angka 2.38, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0.

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (*Mean*) untuk dimensi Aroma yaitu skor 3 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (*Median*) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 3 dan hasil nilai *standar deviasi* menunjukkan angka 0.

Hasil perbandingan nilai pada dimensi Aroma berdasarkan Penelis Ahli menunjukkan bahwa Produk uji coba P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake* menunjukkan *Mean* sama dibanding Produk Uji coba P2

Panelis Konsumen

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Aroma yaitu angka 2.38 yang dapat diinterpretasikan Cenderung Suka. Nilai tengah (median) menunjukkan

angka 2, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 2 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,707.

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah untuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (mean) untuk dimensi Aroma yaitu angka 3 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (median) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,575.

Hasil perbandingan dimensi Aroma berdasarkan Penelis Konsumen menunjukkan bahwa Produk uji coba Produk P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake*, mempunyai nilai Mean **lebih unggul** atau **lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2.

Hasil Data Berdasarkan Aspek Tekstur

Paanelis Ahli

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 85% tepung merah dan 15% tepung terigu unuk kulit *Mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (Mean) untuk dimensi Tekstur menunjukkan angka 2.7 yang dapat diinterpretasikan Cenderung Suka. Nilai tengah (Median) menunjukkan angka 3 nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0.

Hasil kuesioner Panelis ahli untuk Produk uji coba P3 dimana menggunakan komposisi 100% tepung merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (Mean) untuk dimensi Tekstur yaitu skor 3 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (Median) menunjukkan angka 3,5 nilai yang sering muncul modus menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,707.

Hasil perbandingan nilai pada dimensi Tekstur berdasarkan Penelis Ahli menunjukkan bahwa Produk uji coba P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake* menunjukkan Mean lebih unggul atau **lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2

Panelis Konsumen

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P2 dimana menggunakan komposisi 100% tepung kacang merah unuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (Mean) untuk aspek Tekstur yaitu angka 2.7 yang dapat diinterpretasikan Cenderung Suka. Nilai tengah (Median) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,614.

Hasil kuesioner Panelis Konsumen untuk Produk uji coba P3 di mana menggunakan komposisi 100% tepung merah untuk kulit *mooncake*, menunjukkan nilai rata-rata (Mean) untuk dimensi Tekstur yaitu angka 3.4 yang dapat diinterpretasikan Suka. Nilai tengah (Median) menunjukkan angka 3, nilai yang sering muncul *Modus* menunjukkan angka 3 dan hasil nilai standar deviasi menunjukkan angka 0,707.

Hasil perbandingan aspek Tekstur berdasarkan Penelis Konsumen menunjukkan bahwa Produk uji coba Produk P3 dengan komposisi 100% tepung kacang merah untuk kulit *mooncake*, mempunyai nilai *Mean* lebih unggul atau **Lebih disukai** dibanding Produk Uji coba P2.

Pembahasan

Pada pembuatan produk “Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Kulit *Mooncake*” maka dapat disimpulkan hasil olah data panelis ahli pada tabel diatas, bahwa hasil nilai dari keseluruhan data kuesioner panelis ahli terhadap aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dalam 2 formulasi percobaan. Hasil dari aspek rasa dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **3,00** yang menunjukkan kategori **suka**, Hasil dari aspek warna dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **3,50** yang menunjukkan kategori **suka**, Hasil dari aspek aroma dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **3,00** yang menunjukkan kategori **suka**, Hasil dari aspek tekstur dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **3,25** yang menunjukkan kategori **suka**.

Berdasarkan hasil penelitian kuesioner produk “Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Kulit *Mooncake*” nilai

yang paling terendah untuk pertanyaan pada kuesioner adalah pada aspek rasa P2 dengan nilai angka menunjukkan 2,50, dan nilai tertinggi untuk pertanyaan pada kuesioner adalah pada aspek warna P3 dengan nilai menunjukkan angka 4,00.

Maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa para panelis ahli tertarik pada formulasi percobaan pembuatan kulit *mooncake* dengan menggunakan tepung kacang merah. Dari 2 formulasi percobaan P2 dan P3 dalam pembuatan kulit *mooncake* dengan menggunakan tepung kacang merah, dari hasil data kuesioner yang sudah ada para panelis ahli menyukai produk formulasi P3 dengan nilai total 3,5 dilihat dari hasil rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Pada pembuatan produk “Substitusi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Kulit *Mooncake*” maka dapat disimpulkan hasil olah data panelis Konsumen, bahwa hasil nilai dari keseluruhan data kuesioner panelis Konsumen terhadap aspek rasa, warna, aroma dan tekstur dalam 2 formulasi percobaan. Hasil dari aspek rasa dalam 3 formulasi percobaan menunjukkan total angka **2,85** yang menunjukkan kategori **suka**, Hasil dari aspek warna dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **2,96** yang menunjukkan kategori **suka**, Hasil dari aspek aroma dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **2,72** yang menunjukkan kategori **Cenderung suka**, Hasil dari aspek tekstur dalam 2 formulasi percobaan menunjukkan total angka **3,06** yang menunjukkan kategori **suka**.

Berdasarkan hasil penelitian kuesioner produk “Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Kulit *Mooncake*” nilai yang paling terendah untuk pertanyaan pada kuesioner adalah pada aspek rasa P2 dengan nilai angka menunjukkan 2,28, dan nilai tertinggi untuk pertanyaan pada kuesioner adalah pada aspek rasa dan tekstur P3 dengan nilai menunjukkan angka 3,42.

Maka hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa para panelis Konsumen tertarik pada formulasi percobaan pembuatan kulit *mooncake* dengan menggunakan tepung kacang merah. Dari 2 formulasi percobaan P2 dan P3 dalam pembuatan kulit *mooncake* dengan menggunakan tepung kacang merah, dari hasil data kuesioner yang sudah ada para panelis Konsumen menyukai produk

formulasi P3 dengan nilai total 3,32 dilihat dari hasil rasa, warna, aroma, dan tekstur pada data tabel diatas.

SIMPULAN

Dari 2 formulasi yang didapatkan dan dilihat dari nilai *Mean*, *Median*, *Modus*, dan *Standar Deviasi* hasil dari kuesioner uji organoleptik terhadap para panelis ahli dan panelis konsumen, maka dapat ditarik kesimpulan bahwa formulasi yang lebih disukai baik dari segi rasa, aroma, warna dan tekstur adalah formulasi P3 yang menggunakan 100% tepung kacang merah, dengan nilai rata-rata panelis ahli 3,5 dan panelis konsumen 3,32. Pembuatan kulit *mooncake* dengan menggunakan tepung kacang merah sebagai pengganti tepung terigu yang merupakan bahan utama dalam pembuatan kulit *mooncake* dapat disukai dan diterima oleh masyarakat. Karena dengan menggunakan tepung kacang merah, Selain meningkatkan kualitas dan nilai ekonomi tepung kacang merah, produk tersebut bisa menjadi salah satu makanan sehat dengan didukung bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Firdhania, Melissa. 2020. “Pemanfaatan Tepung Kacang Merah Sebagai Bahan Dasar Pembuatan Kue Pukis.” Karya Tugas Akhir Management Perhotelan, Sekolah Tinggi Pariwisata.
- Praptiningrum, Wulan. 2015. “Eksperimen Pembuatan Butter Cookies Tepung Kacang Merah Substitusi Tepung Terigu”. Skripsi Jurusan Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang.
- Prasetyo, Andri S., Dwi Ishartani, and Dian Rachmawanti Affandi. "Pemanfaatan Tepung Jagung (*Zea Mays*) Sebagai Pengganti Terigu Dalam Pembuatan Biskuit Tinggi Energi Protein Dengan Penambahan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*)" Jurnal Teknosains Pangan 3.1 (2014).
- Hanastiti, W.R. 2013. Pengaruh Substitusi Tepung Singkong Terfermentasi dan

Tepung Kacang merah Terhadap Kadar protein, kadar serat, dan daya terima cake. (Naskah Publikasi) Program Studi S1 Gizi, Fakultas Muhammadiyah Surakarta.

Intan, Laila. 2018. “Inovasi Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan *Red Bean Cheese Tart (RENCHEETA)*”. Program Studi Teknik Boga Jurusan Pendidikan Teknik Boga Dan Busana Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.

Setiawan, S. 2016. Pengertian Gizi Beserta Zat Gizi Menurut Para Ahli.

Tilohe, R. 2020 “ Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk *Wapili (Waffle)* yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) *Analysis of Increased Nutritional Value of Wapili Products (Waffles) Formulated with Red Bean Flour (Phaseolus vulgaris L.)*”. Skripsi Jurusan Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo.

Wahyuni, Aprilia. 2016. “Pemanfaatan Kacang Merah Dan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan *Red Bean Wellington Steak (Red Bewell Steak)* Dan *Bean Chocolate Cake (Bean Cho Cake)*”. Proyek Akhir Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta.