

MODIFIKASI *NON DAIRY* PANNA COTTA DENGAN PENGGUNAAN SANTAN DAN SUSU KEDELAI

Modification of Non Dairy Panna Cotta Using Coconut Milk and Soya Milk

Ratih Dwi Astuti¹⁾, Suesilowati²⁾, Ainunnisa³⁾, dan Farrah⁴⁾

¹⁾D3 Perhotelan, Universitas Pertiwi

²⁾D3 Perhotelan, Universitas Pertiwi

³⁾D4 Pengelolaan Perhotelan, Universitas Pertiwi

⁴⁾D3 Perhotelan, Universitas Pertiwi

Diajukan Tanggal Bulan Tahun / Disetujui Tanggal Bulan Tahun

Abstrak

Panna cotta merupakan hidangan penutup berasal dari *Italia* yang berbahan dasar krim, susu, dan gelatin. Namun tidak dipungkiri banyak orang yang tidak bisa dan memilih tidak mengkonsumsi produk *dairy* karena alasan alergi susu, intoleransi laktosa, pembatasan diet, dan potensi masalah kesehatan. Adapun tujuan dalam penelitian ini untuk melakukan modifikasi panna cotta dengan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi, santan sebagai pengganti *dairy cream* dan jagung manis yang memiliki kandungan nutrisi yang baik bagi tubuh. Bagaimana tingkat kesukaan bagi masyarakat dari segi rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan. Metode penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif dengan uji organoleptik, dengan menggunakan kuisioner yang dibagikan kepada 41 responden yang merupakan masyarakat daerah pejaten timur. Berdasarkan hasil pengumpulan data menunjukkan bahwa mayoritas responden merespons positif terhadap hidangan penutup tersebut. Dalam hal rasa, sebanyak 56,1% responden menyatakan sangat enak dan 43,9% menyatakan enak. Secara aroma, 65,9% responden menyatakan beraroma dan 34,1% sangat beraroma. Dalam hal tekstur, 46,1% responden menyukai tekstur lembut dan 46,3% sangat lembut. Sebanyak 53,7% responden menyukai warna yang sangat menarik dan 43,9% menyukai warna menarik. Mengenai tampilan fisik, 65,9% responden menilai sangat baik dan 34,1% baik. Terkait tingkat kesukaan, 51,2% responden menyukai hidangan ini dan 48,8% sangat suka. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hidangan penutup *non dairy* Panna cotta jagung manis dengan saus pandan memiliki potensi untuk diterima konsumen. Modifikasi bahan-bahan utama serta penyajian dengan saus pandan memberikan variasi pada rasa, aroma, dan tampilan, sehingga dapat menjadi alternatif menarik bagi konsumen yang memiliki preferensi *diet non dairy*. Meskipun demikian, penelitian lebih lanjut dapat dilakukan.

Kata kunci : Modifikasi, Panna Cotta, Santan, Susu Kedelai

Abstract

Panna cotta is an italian dessert derived from based cream, milk, and gelatin. But it cannot be denied many people could not and choose not consume products for reasons of dairy milk allergies, lactose intolerance, restriction diet, and the potential health problems. The purpose of in this research to do a modification panna cotta and soy milk instead of cow milk, dairy cream and coconut milk instead of sweet corn has any the better for the body. What is the level fondness for the community in terms of taste, scent, color, texture, and display. The research is by this organoleptik deskriptif quantitative, using kuisioner distributed to 41 respondents is east area of local communities. According to data collection results, the majority of the responders responded positively to the dessert. In terms of taste, as much as 56.1 % responders claim it's delicious and 43.9 % states it's delicious. Aromatically, 65.9 % responders express scent and 34.1 % very scented. In terms of texture, 46.1 % responders like soft texture and 46.3 % very soft. As much as 53.7 % responders love a very interesting color and 43.9 % likes an interesting color. Regarding physical appearances, 65.9 % responders judge very well and 34.1 % good. Related to a favorite level, 51.2 %s responders love this dish and 48.8 % very much like. This research result indicates that dessert non dairy panna cotta with a sauce of sweet corn pandanus consumers have the potential to be admitted. And our main bahan-bahan modification with a sauce of pandanus give variety to the

feeling of, scent, and display, so that it may become attractive alternative for those who had a preference non dairy diet. However, further research can be done.

Keywords: Modification, Panna Cotta, Coconut Milk, Soya Milk

Pendahuluan

Hidangan penutup atau *dessert* merupakan hidangan yang umumnya disajikan setelah hidangan utama atau biasa disebut dengan hidangan pencuci mulut. Hidangan penutup mempunyai ciri khas yang dominan dengan rasa manis serta menyegarkan. Saat ini hidangan penutup atau *dessert* tidak lagi sekedar menjadi menu pelengkap di restoran maupun *café-café*, banyak restoran yang menyajikan hidangan penutup atau *dessert* sebagai menu utamanya (Heartline Radio, 2014). Dengan mengikuti perkembangan kuliner yang terus terjadi hingga saat ini, hidangan penutup atau *dessert* menjadi salah satu hidangan yang populer bagi setiap orang.

Salah satu hidangan penutup atau *dessert* yang cukup populer yaitu *panna cotta* yang berasal dari wilayah Piedmont Italia. Menurut Gisslen (2005) *panna cotta* adalah salah satu dari berbagai hidangan penutup sederhana yang terkenal di Italia, yang terbuat dari *cooked cream* atau krim yang dimasak dengan tambahan campuran bahan lainnya seperti *cooked cream*, susu, gula, vanilla serta karamel dan biasa disajikan dengan saus tambahan seperti saus karamel. *Panna cotta* memiliki tekstur yang khas yaitu berasal dari kelembutannya yang diperoleh dari penggunaan krim kental atau *heavy cream* dan susu pada proses pembuatannya.

Namun tidak bisa dipungkiri, data dari Organisasi Alergi Dunia (WAO) mengungkapkan bahwa ada sekitar 1,9 sampai 4,9 persen anak-anak di dunia yang memiliki alergi terhadap protein susu sapi (CMA). 7,5 persen dari jumlah itu adalah anak Indonesia yang mengalami alergi susu sapi. Anak yang mengalami alergi susu sapi dapat mengganti asupan proteinnya dengan mengonsumsi susu kedelai.

Susu kedelai adalah cairan hasil ekstraksi protein biji kedelai dengan menggunakan air panas. Susu kedelai adalah produk yang berasal dari ekstrak biji kacang kedelai dengan air atau larutan tepung kedelai dalam air, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan (BSN, 1995). Susu kedelai memiliki beberapa keunggulan yakni tidak mengandung kolesterol, proteinnya tidak menimbulkan alergi sehingga cocok untuk bayi dan anak-anak yang alergi susu sapi, rendah lemak, bergizi tinggi, teknologi pembuatan susu kedelai relatif mudah dan biaya produksi relatif murah dan tidak mengandung laktosa (Muhardianti dalam Niluhp, 2022).

Masyarakat menjadikan susu kedelai sebagai minuman pengganti susu dari protein hewani dan sekaligus dijadikan menu dietary bagi orang yang memiliki kelebihan badan dan alergi terhadap protein *lactose intolerant* (Andarwulan dalam Niluhp, 2022). Susu kedelai juga mengandung nilai gizi yang baik, seperti lemak, 14 karbohidrat, kalsium, phosphor, zat besi, provitamin A, Vitamin B kompleks (kecuali B12) dan air. Susu kedelai mempunyai nilai gizi yang mirip dengan susu sapi, maka dari itu susu kedelai dapat digunakan sebagai pengganti susu sapi bagi anak-anak yang menderita intoleransi laktosa.

Tabel 1.1 Komposisi Gizi Susu Kedelai dan Susu Sapi (dalam 100gr)

Komponen	Susu Kedelai	Susu Sapi	Satuan
Kalori	41,00	61,00	Kkal
Protein	3,50	3,20	Gram
Lemak	2,50	3,50	Gram
Karbohidrat	5,00	4,30	Gram

Kalsium	50,00	143,00	Mg
Fosfor	45,00	60,00	Gram
Besi	0,70	1,70	Gram
Vitamin A	200,00	130,00	SI
Vitamin B	0,08	0,03	Mg
Vitamin C	2,00	1,00	Mg
Ar	87,00	88,33	Gram

Sumber : Jurnal Niluhp Suci Handayani, 2022

Pada penelitian ini, peneliti mengganti bahan susu hewani dengan susu kedelai dan mengganti *dairy cream* dengan santan yang mana bahan tersebut berasal dari nabati. Santan adalah suatu cairan berwarna putih seperti susu yang diperoleh dari hasil pemerasan dari buah kelapa yang di parut dengan penambahan air. Santan merupakan bentuk emulsi minyak dalam air dengan protein tinggi sebagai stabilisator emulsi. Apabila dibiarkan santan akan memisah menjadi dua 6 bagian, pada bagian atas santan terdapat kandungan minyak dan skim sedangkan pada bagian bawah santan mengandung air atau santan cair.

Tabel 1.2 Kandungan Gizi Santan

Komposisi	Santan	Satuan
Energi	122	Kilokalori
Protein	2	Gram
Karbohidrat	7,6	Gram
Lemak	10	Gram
Kalsium	25	Milligram
Fosfor	30	Milligram
Zat besi	0	Milligram
Vitamin A	0	Milligram
Vitamin B	10	Milligram
Vitamin C	2	Milligram

Sumber : Jurnal Ulfa, 2020.

Berdasarkan latar belakang di atas penulis tertarik untuk melakukan modifikasi panna cotta dengan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi, santan sebagai pengganti *dairy cream*. Untuk itu penulis melakukan penelitian ini dengan judul “Modifikasi *Non Dairy* Panna Cotta Dengan Penggunaan Santan Dan Susu Kedelai”.

Metode Penelitian

Pendekatan Penelitian

Pendekatan dalam penelitian ini menggunakan *research and development (R&D)*. sebagai metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk tersebut. Penelitian dan Pengembangan atau *Research and Development (R&D)* adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru, atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat dipertanggungjawabkan. Peranan R&D ini antara lain adalah dalam usaha-usaha peningkatan dan penjamin mutu, baik mutu produk (baik mutu gizi maupun fisik), kemasan dan penampilan produk secara keseluruhan. Disamping itu, pemilihan dan penggunaan teknologi secara tepat akan berpeluang untuk menekan biaya produksi, menekan harga jual sehingga akan berpengaruh meningkatkan daya saing (Prakarsa Swasta dan Pemerintah Daerah dalam Vani larasati, 2017).

Pada penelitian ini digunakan model pengembangan 4-D dari RnD, secara garis besar tahapan dalam 4D adalah sebagai berikut :

1. *Define* (Tahap Pendefinisian)

Untuk menjaga kualitas produk pengembangan agar tetap sesuai dengan karakteristik produk standar, formula produk pengembangan harus tetap menggunakan acuan resep standar sebagai kontrol, untuk pengolahan produk Non Dairy Panna cotta Jagung Manis, peneliti mengkaji beberapa resep dari sumber terpercaya, kemudian membandingkan formula masing-masing resep untuk mendapatkan resep acuan (Vani larasati, 2017).

2. *Design* (Tahap Perancangan)

Resep acuan yang terpilih kemudian mulai dilakukan *experiment* untuk mengubah resep acuan dengan melakukan substitusi. Kemudian dilakukan penilaian rasa, aroma, tekstur, dan warna menggunakan boring uji sensoris (percobaan). Sehingga pada tahap design dimungkinkan perbaikan produk berulang kali sampai mendapatkan hasil sesuai yang diharapkan (Vani larasati, 2017).

3. *Development* (Tahap Pengembangan)

Tujuan tahap ini adalah untuk menghasilkan formula yang sudah direvisi berdasarkan masukan dari pakar dan hasil ujicoba lapangan. Tahap ini meliputi tahap validasi, pada tahap ini juga akan dilengkapi dengan rencana pengemasan dan penyajian serta dilengkapi dengan rencana pengemasan dan penyajian (Vani larasati, 2017).

4. *Disseminate* (Tahap Penyebaran)

Tujuan dari tahap ini adalah untuk menguji penerimaan produk melalui uji panelis skala terbatas (panelis terlatih) dan dilanjutkan uji panelis skala luas (panelis tidak terlatih) dilaksanakan di sekitar rumah penulis yang beralamat di Jl. Swadaya I Rt/Rw 006/009 Pasar Minggu. Jakarta Selatan.

Metode Pengumpulan Data

Pengumpulan data pada penelitian ini dilakukan melalui :

1. Kuesioner

Pengumpulan data didapat dari panelis yang sudah mengikuti pengujian produk “Non Dairy Panna cotta Jagung Santan saus Pandan” dengan bukti menulis atau mengisi *google form* sesuai dengan penilaian masing-masing panelis. Penilaian dilakukan oleh sejumlah masyarakat tidak terlatih sebanyak 41 responden. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur) penyajian produk, dan kesan keseluruhan produk. Data yang diperoleh adalah data kuantitatif yaitu data yang dapat diukur dan berisi tentang komentar atau saran panelis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penyajian produk.

2. Hasil eksperimen yang di Uji suka pada

a. Panelis Terlatih

Penilaian uji suka produk dengan menggunakan skala penilaian dan komentar. Contoh uji suka pada panelis terlatih bisa dilihat pada tabel 2.1

Tabel 2.1
 Penilaian Uji Suka Panelis Terlatih

Karakteristik	Nilai				Komentar
	1	2	3	4	
Warna	1	2	3	4	
Aroma	1	2	3	4	
Rasa	1	2	3	4	
Tekstur	1	2	3	4	
Tampilan	1	2	3	4	
Tingkat Kesukaan	1	2	3	4	

Sumber : Data Pribadi, 2023

Keterangan : Nilai 1 untuk Sangat Tidak Suka
 Nilai 2 untuk Tidak Suka
 Nilai 3 untuk Suka
 Nilai 4 untuk Sangat Suka

b. Panelis tidak terlatih

Penilaian uji suka produk dengan menggunakan skala penilaian. Contoh uji suka pada panelis tidak terlatih bisa dilihat pada tabel 2.2

Tabel 2.2
 Penilaian Uji Suka Panelis Tidak Terlatih

Karakteristik	Nilai			
	1	2	3	4
Warna	1	2	3	4
Aroma	1	2	3	4
Rasa	1	2	3	4
Tekstur	1	2	3	4
Tampilan	1	2	3	4
Tingkat Kesukaan	1	2	3	4

Sumber : Data Pribadi, 2023

Analisis Data

Analisis data adalah proses inspeksi, pembersihan dan pemodelan data dengan tujuan menemukan informasi yang berguna, menginformasikan kesimpulan dan mendukung pengambilan keputusan. Adapun analisis data yang dilakukan pada penelitian adalah sebagai berikut:

1. Metode Eksperimen

Metode eksperimen merupakan metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan. Kendali kondisi atau kontrol yang dimaksud biasanya dilakukan melalui bandingan langsung terhadap sesuatu yang tidak diberi perlakuan. (Sugiyono dalam Yusup Abdhul, 2022)

2. Metode Observasi

Metode observasi merupakan teknik pengumpulan data yang menggunakan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung. (Riyanto dalam Yusup Abdhul, 2022)

3. Uji Organoleptik

Uji organoleptik biasa disebut juga uji indera atau uji sensori adalah cara pengujian dengan indera manusia. Indera yang digunakan dalam uji organoleptik ini adalah indera penglihatan atau mata, indera

penciuman atau hidung, indera pengecap atau lidah, indera peraba atau tangan (Siti, 2017). Uji organoleptik akan di uji kepada 41 panelis. Uji organoleptik pada panelis dilakukan dengan cara pembagian tester dan kuesioner.

Pengumpulan data didapat dari panelis yang sudah mengikuti pengujian produk dengan bukti menulis sesuai dengan penilaian masing-masing panelis. Penilaian dilakukan oleh sejumlah mahasiswa tidak terlatih sebanyak 60 mahasiswa. Penilaian produk terdiri dari beberapa aspek yaitu organoleptik (warna, rasa, aroma, tekstur, dan tampilan) penyajian produk, dan kesan keseluruhan produk. Data yang diperoleh adalah data kuantitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dan berisi tentang komentar atau saran panelis terhadap warna, rasa, aroma, tekstur, dan penyajian produk dan data kuantitatif yaitu data yang bisa diukur.

Hasil Dan Pembahasan

Hasil Penelitian

1. Tahap *define*

Tahap *define* adalah tahap analisis kebutuhan, dalam pengembangan produk pengembang perlu mengacu kepada syarat pengembangan, menganalisa dan mengumpulkan informasi sejauh mana pengembangan perlu dilakukan.

Untuk menjaga kualitas produk pengembangan agar tetap sesuai dengan karakteristik produk standar, formula produk pengembangan harus tetap menggunakan acuan resep standar sebagai kontrol. Pada pengolahan produk *Non Dairy* Panna cotta jagung manis, peneliti mengkaji beberapa resep dari sumber terpercaya, kemudian membandingkan formula masing-masing resep untuk mendapatkan resep acuan.

Analisis resep dimulai dengan mencari satu resep acuan yang dapat menghasilkan produk *Non Dairy* Panna cotta jagung manis yang baik dari segi aroma, tekstur, rasa, dan warna. Resep yang digunakan berasal dari buku Pengolahan Pastry pada tabel 31.

Tabel 3.1
Resep Acuan Panna cotta

No	Nama Bahan	Jumlah
1	Gula	30 gr
2	<i>Fresh Milk</i> / susu kedelai	200 ml
3	<i>Fresh Cream</i> / santan	200 ml
4	Coklat Putih	120 gr
5	Gelatin bubuk	10 gr
6	Air hangat	30 ml
Bahan Saus Pandan :		
7	Daun Pandan	3 lembar
8	Pasta Pandan	2 gr
9	Air	125 gr
10	Gula	75 gr
11	Maizena	8 gr

Sumber : Buku pengolahan pastry, 2023

2. Tahap *design*

Tahap design, tujuan dari tahap ini adalah merancang produk yang akan dikembangkan. Pada tahap ini resep yang telah dipilih kemudian dimodifikasi dengan bahan *Non Dairy* dan bahan pangan

lokal. Pada proses *design* memungkinkan lebih dari satu kali pengujian. Dalam pembuatan *Non Dairy Panna cotta* jagung manis yang dimodifikasi adalah santan sebagai pengganti *fresh cream* dan susu kedelai sebagai pengganti susu sapi yang diuji coba sebesar 100%. Berikut adalah hasil uji coba resep *Non Dairy Panna cotta Jagung Manis* dengan rancangan resep I dan II

Tabel 3.2
 Hasil Uji Coba Rancangan *Non Dairy Panna cotta Jagung Manis*

Karakteristik	Hasil Uji Coba Rancangan Resep	
	Rancangan Resep I	Rancangan Resep II
Rasa	Tidak terlalu manis	Manis
Warna	Putih	Kuning
Aroma	Aroma khas santan	Beraroma jagung manis
Tekstur	Lembut	Lembut
Tampilan	Baik	Baik

Sumber : Data Pribadi, 2023

Dari uji coba tersebut didapatkan rancangan resep I *Panna cotta Santan* memiliki Rasa tidak terlalu manis, warna putih santan, aroma khas santan, dan tekstur yang lembut. Sedangkan rancangan resep II *Panna cotta Jagung Manis* memiliki rasa manis, warna kuning, aroma khas jagung manis, dan tekstur yang juga lembut. Maka dari itu rancangan resep I *Panna cotta santan* dan rancangan II *Panna cotta jagung manis* dipilih untuk dilakukan uji coba selanjutnya.

3. Tahap *development*

Tahap *development* merupakan tahap untuk menghasilkan sebuah produk pengembangan, pada tahap ini dilakukan penilaian ahli (*expert appraisal*) mengenai produk *Non Dairy Panna cotta jagung manis* dan melakukan perubahan sesuai dengan masukan dari ahli (*expert*). Dalam penelitian ini, dilakukan validasi sebanyak 2 kali. pada validasi I dilakukan pengurangan gula dikarenakan terlalu manis. Perubahan pada bahan tambahan yang digunakan dan sudah disempurnakan sebelum dilanjutkan validasi II. Perubahan tersebut merupakan respon dari saran yang diberikan oleh panelis untuk produk yang diuji. Pada saat validasi II tidak ada perubahan pada tambahan maupun pemorsian produk *Non Dairy Panna cotta Jagung Manis*. Berikut adalah karakteristik produk pada validasi I.

Tabel 3.3
 Karakteristik produk *Non Dairy Panna cotta Jagung Manis* pada Validasi I

Karakteristik	Validator I (Pak Agus)	Validator II (Pak Heru)	Validator III (Pak Riki)
Warna	Kurang cerah	Cukup	Cukup
Aroma	Kurang harum	Kurang harum	Kurang harum
Tekstur	Kasar,bergerindil	Kasar,bergerindil	Kasar
Rasa	Terlalu manis	Manis	Terlalu manis
Tampilan	Cup terlalu besar, diberi garnish	Baik	Diberi garnish

Sumber : Data Pribadi, 2023

Setelah validasi I dilakukan, maka dilakukan validasi II untuk penyempurnaan produk. Adapun karakteristik validasi II dapat dilihat pada tabel 3.4

Tabel 3.4
 Karakteristik produk Non Dairy Panna cotta Jagung Manis pada Validasi II

Karakteristik	Validator I (Pak Agus)	Validator II (Pak Heru)	Validator III (Pak Riki)
Warna	Secara keseluruhan warna sudah cukup sempurna	Secara keseluruhan warna sudah sesuai	Secara keseluruhan warna sudah sesuai
Aroma	Sudah beraroma Jagung Manis, Santan, dan Pandan	Secara keseluruhan sudah cukup beraroma	Secara keseluruhan sudah cukup beraroma
Tekstur	Lembut	Lembut	Lembut
Rasa	Rasa masih agak terlalu manis untuk Panna cotta Jagung, Panna cotta Santan ditambah garam agar lebih gurih, dan Saus Pandan manis sudah cukup	Masih kemanisan untuk Panna cotta Jagung, Panna cotta Santan dan Saus Pandan sudah pas	Panna cotta Jagung masih manis, Panna cotta Santan dan Saus Pandan sudah baik
Tampilan	Perbandingan antara Panna cotta Jagung dan Santan pada saat penyajian di gelas 1:3	Tampilan fisik sudah baik	Tampilan fisik sudah baik

Sumber : Data Pribadi, 2023

4. Tahap *disseminate*

Tahap *disseminate* adalah tahap penyebarluasan dilakukan untuk mempromosikan produk hasil pengembangan agar diterima pengguna oleh individu, kelompok, atau system. Pada tahap *disseminate* ini juga dilakukan kegiatan uji coba produk yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih. Kegiatan *disseminate* dilakukan dengan cara membuat produk yang telah dimodifikasi dan melalui validasi II kemudian diujikan kepada panelis tidak terlatih yaitu 41 orang.

Pembahasan

1. Karakteristik Responden

Hasil penelitian yang dilakukan dengan mengambil responden sebanyak 41 orang dengan menyertakan data responden. Penelitian ini meliputi usia dan jenis kelamin, dapat ditunjukkan pada tabel dibawah ini.

a. Responden Menurut Usia

Berdasarkan usia responden dapat ditabulasi sebagai berikut :

Tabel 3.5
 Karakteristik responden

No	Indikator	Jumlah	Presntase total responden
1.	Antara 15-25 tahun	10	24%
2.	Antara 26-36 tahun	13	32%
3.	Antara 37-50 tahun	17	42%
4.	Di atas 50 tahun	1	2%
Total		41	100%

Sumber : Data primer yang diolah 2023

Tabel 3.5 menunjukkan bahwa dari total 41 responden, dapat dikarektiristikkan pada usia responden 15-25 tahun terdapat 10 orang dengan persentase sebesar 24%, usia 26-36 tahun terdapat 13 orang dengan persentase sebesar 32%, usia 37-50 tahun terdapat 17 orang dengan persentase sebesar 42%, dan usia diatas 50 tahun terdapat 1 orang dengan persentase sebesar 2%.

b. Responden Menurut Jenis Kelamin

Berdasarkan jenis kelamin responden dapat ditabulasi sebagai berikut:

Tabel 3.6
 Karakteristik jenis kelamin responden

No	Indikator	Jumlah	Presntase
1.	Laki-laki	17	42%
2.	Perempuan	24	58%
Total		41	100%

Sumber : Data primer yang diolah 2023

Tabel 3.6 menunjukkan bahwa mayoritas responden adalah perempuan sebanyak 24 orang dengan persentase 58%, serta laki-laki sebanyak 17 orang dengan persentase 58%.

2. Hasil Kuesioner

Dalam penelitian ini terdapat hasil kuesioner yang telah dilakukan oleh peneliti dalam bentuk satu variabel dan 5 indikator sebagai berikut :

Tabel 3.7
 Hasil Kuesioner

No	Pernyataan	Tanggapan				Mean
		STS	TS	S	SS	
		1	2	3	4	
1.	Bagaimana Rasa dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	0 0%	18 43,9%	23 56,1%	3,5
2.	Bagaimana Aroma dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	0 0%	27 65,9%	14 34,1 %	3,3
3.	Bagaimana Tekstur dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	0 0%	22 53,7%	19 46,3%	3,4
4.	Bagaimana Warna dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	1 2,4%	18 43,9%	22 53,7%	3,4

5.	Bagaimana Tampilan Fisik dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	0 0%	14 34,1 %	27 65,9%	3,6
6.	Bagaimana Tingkat Kesukaan dari <i>Non dairy</i> Panna cotta?	0 0%	0 0%	21 51,2%	20 48,8%	3,4

Sumber : Data diolah, 2023

Berdasarkan tabel 3.7 diatas dapat dilihat bahwa jawaban dari pernyataan untuk indikator rasa, aroma, tekstur, warna, tampilan fisik, dan tingkat kesukaan dari 41 orang responden memperoleh nilai rata-rata pada 3,4 atau jawaban dalam kategori suka. Adapun rincian tanggapan responden terhadap setiap pernyataan dari indikator sebagai berikut :

- a. Pernyataan pertama terkait bagaimana rasa dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 23 orang (56,1%), dan diikuti dengan jawaban suka dari 18 orang (43,9%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,5 yang masuk dalam kategori sangat suka terhadap rasa dari Panna cotta.
- b. Pernyataan kedua terkait bagaimana aroma dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 14 orang (34,1%), dan diikuti dengan jawaban suka dari 27 orang (65,9%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,3 yang masuk dalam kategori suka terhadap aroma Panna cotta.
- c. Pernyataan ketiga terkait bagaimana tektur dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 19 orang (46,3%), dan diikuti dengan jawaban suka dari 22 orang (53,7%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,4 yang masuk dalam kategori suka terhadap tekstur Panna cotta yang lembut.
- d. Pernyataan keempat terkait bagaimana warna dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 22 orang (53,7%), diikuti dengan jawaban suka dari 18 orang (43,9%), dan diikuti dengan jawaban tidak suka dari 1 orang (2,4%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,4 yang masuk dalam kategori suka terhadap warna Panna cotta yang menarik.
- e. Pernyataan ketiga terkait bagaimana tampilan fisik dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 27 orang (65,9%), dan diikuti dengan jawaban suka dari 14 orang (34,1%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,6 yang masuk dalam kategori sangat suka terhadap tampilan fisik.
- f. Pernyataan ketiga terkait bagaimana tingkat kesukaan dari *non dairy* panna cotta jagung santan saus pandan mendapatkan jawaban sangat suka dari 20 orang (48,8%), dan diikuti dengan jawaban suka dari 21 orang (51,2%). Pernyataan ini mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3,4 yang masuk dalam kategori suka.

Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan produk *Non Dairy* Panna cotta jagung manis dengan modifikasi santan dan susu kedelai, maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Menurut hasil wawancara kepada para ahli dari segi rasa panna cotta jagung masih terlalu manis, untuk aroma sudah baik, tekstur sudah sesuai, warna menarik, penampilan fisik baik, dan tingkat kesukaan suka.
2. Daya terima masyarakat terhadap produk *Non Dairy* Panna cotta jagung manis terhadap rasa sangat enak 56,1%, beraroma 65,9%, tekstur lembut 53,7%, warna sangat menarik 53,7%, penampilan fisik sangat baik 65,9%, dan tingkat kesukaan suka 51,2%. Menunjukkan bahwa produk *Non Dairy* Panna cotta jagung manis dapat diterima oleh masyarakat.

3. Dengan kandungan *non dairy* pada produk panna cotta ini dapat menjadi pilihan alternatif bagi orang yang menghindari produk *dairy* karena alasan alergi, diet, dan lainnya.

Daftar Pustaka

- Wikipedia. 2023. *Pengertian panna cotta*.
Diakses dari https://id.wikipedia.org/wiki/Panna_cotta 13 Juni 2023
- Riadi, Muchlisin.2020. *Kualitas produk (pengertian, manfaat, dimensi, perspektif, dan tingkatan)*.
Diakses dari <https://www.kajianpustaka.com/2020/02/kualitas-produk-pengertian-manfaat-dimensi-perspektif-dan-tingkatan.html>.
- Safitri, Nurlistianti.2020. *sosis oncom*.
Diakses dari Perpustakaan Universitas Pertiwi. Jakarta
- Universitas Muhammadiyah. 2022. *Pengertian santan, kandungan gizi, dan manfaat*.
Diakses dari https://repository.um-surabaya.ac.id/4791/3/BAB_2.pdf 10 Juli 2023
- Handayani, Niluhp Suci. 2022. *Pengertian kedelai, kandungan gizi, dan manfaat*.
Diakses dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/8783/3/BAB%20II.pdf>
- Ibrahim, Maulana Malik. 2017. *Metode penelitian*.
Diakses dari http://etheses.uin-malang.ac.id/2650/6/09410175_Bab_3.pdf. 13 Juni 2023
- Haryono, Vani Larasati. 2017. *penggunaan tepung kacang hijau pada pembuatan flowsus dan kahiroll dalam upaya pemanfaatan potensi local*.
Diakses dari <https://eprints.uny.ac.id/60690/1/PROYEK%20AKHIR.pdf> 12 Agustus 2023
- Ellyvon Pranita, 2020. Data alergi susu sapi
Diakses dari <https://www.kompas.com/sains/read/2020/06/30/080300723/serba-serbi-alergi-susu-sapi-dari-penyebab-pencegahan-hingga-reaksinya?page=all>
- Yusuf Abdhul, 2022. Metode eksperimen
Diakses dari https://deepublishstore.com/blog/metode-eksperimen/#1_Sugiyono
- Yusuf Abdhul, 2022. Metode Observasi
Diakses dari https://deepublishstore.com/blog/metode-observasi/#3_Sugiyono
- Siti, 2017. Uji Organoleptik
Diaksesdari<http://repository.poltekkesdenpasar.ac.id/9375/3/BAB%20II%20TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf>