



Uji Suka Butter Cake Gluten Free Berbahan Dasar Tepung Kedelai dan Tepung Mocaf

Sri Indrayanti¹, Wina Sopiyan¹, Ratih Dwi Astuti¹

¹ Universitas Pertiwi, Indonesia

 sri.indrayanti@pertiwi.ac.id

Abstract

Butter cake comes from a type of pound cake that is traditionally made with the same ingredients to produce a type of cake that is soft, but easy to form. Butter cake is made from basic ingredients such as butter, flour, eggs, and sugar. Toasted soy flour can be used to add flavor and nutrition to cakes, breads, biscuits and other baked products. Mocaf flour is a flour product from cassava (*Manihot esculenta*) transformed through fermentation. In the approach taken in this study is experimental research and conducted by the method of research mix method. This study conducted a liking test to the panelists by using hedonic test to produce the best formulation. Based on the results of data collection from respondents showed that gluten free Butter cake products can be accepted by the public. In the sense indicator there are 3.47% of respondents agreed. In the aroma indicator, there are 3.5% of respondents stated that they strongly agree. In the texture indicator, there are 3.67% of respondents who agree very much. In the color indicator there are 3.43% of respondents agreed. In the display indicator there are 3.5% of respondents agreed. Gluten free Butter cake produced in this study can be a food choice for people who avoid gluten content for several personal reasons such as diet, autism, obesity, and others

Keywords: Butter Cake, Gluten Free, Soybean Flour, Mocaf Flour

ARTICLE INFO

Article history:

Received
October 1, 2023
Revised
February 04,
2024
Accepted
February 07,
2024

Published by
ISSN

Website

This is an open access article under the CC BY SA license

CV. Creative Tugu Pena
2774-7077

<https://attractivejournal.com/index.php/bce/>

<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>



PENDAHULUAN

Indonesia saat ini menghadapi permasalahan kesehatan yang tidak asing lagi, yaitu obesitas. Obesitas merupakan kondisi tubuh kompleks yang disebabkan oleh ketidakseimbangan antara masukan dan pengeluaran energi, menyebabkan kelebihan berat badan akibat adanya lemak yang berlebihan di dalam tubuh. Dampak negatif obesitas sangat signifikan, termasuk penurunan kecepatan metabolisme dan hubungan yang erat dengan berbagai penyakit kronis seperti hipertensi, penyakit jantung koroner, stroke, kanker, dan diabetes tipe 2.

Faktor penyebab obesitas melibatkan genetika, kesehatan, dan lingkungan yang memengaruhi pola hidup dan pola makan. Pola makan yang tidak teratur dapat menyebabkan berbagai penyakit, termasuk diabetes, asam lambung, dan penyakit jantung. Oleh karena itu, menjaga pola makan yang sehat, termasuk konsumsi sayur, buah, daging, dan menghindari makanan tinggi karbohidrat, sangat penting. Kurangnya aktivitas fisik dan asupan makanan berlebihan menjadi faktor utama yang menyebabkan obesitas.

Dalam penanganan obesitas, menjaga pola makan sehat atau melakukan diet menjadi suatu kebutuhan. Seseorang yang berusaha menurunkan berat badan akan

menghindari makanan berminyak berlebihan dan fokus pada konsumsi sayur, buah, telur rebus, dan makanan rendah karbohidrat. Di Indonesia, terdapat inovasi dalam pembuatan cake yang sehat dan bebas gluten, menggunakan bahan seperti tepung kacang kedelai dan tepung mocaf sebagai alternatif tepung terigu.

Tepung kacang kedelai, sebagai sumber protein nabati terbesar di dunia, digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan butter cake. Tepung mocaf, hasil fermentasi singkong, memiliki keuntungan seperti kandungan mineral yang tinggi, serat, dan daya pencernaan yang lebih baik. Kedua tepung ini bebas gluten dan memiliki manfaat kesehatan yang baik.

Penelitian ini bertujuan untuk membuat butter cake bebas gluten dengan menggunakan tepung kacang kedelai dan tepung mocaf, serta menguji daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Hingga saat ini, belum ada kajian yang menguji daya terima konsumen terhadap butter cake dengan bahan dasar kedua tepung tersebut. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada pemahaman tentang alternatif makanan sehat dan gluten free, serta memberikan informasi tentang penerimaan konsumen terhadap produk tersebut.

METODE

Penelitian ini menggunakan pendekatan penelitian *mixed methods*. Uji resep kepada tiga panelis ahli, adapun penentuan jumlah sampel dalam penelitian ini ialah sebanyak 30 responden. Uji organoleptik mencakup penilaian rasa, warna, aroma, tekstur, dan tampilan dalam penelitian uji suka. Indikator ini kritis untuk memastikan kualitas produk yang menarik dan diterima oleh masyarakat luas, melibatkan penggabungan rasa dasar, perpaduan warna menarik, aroma yang memikat, tekstur yang tepat, serta tampilan yang menarik dan bersih.

Penilaian organoleptik melibatkan panelis ahli yang berfungsi sebagai alat untuk menilai kualitas sensorik suatu komoditi. Jenis panelis, seperti perseorangan, terbatas, terlatih, agak terlatih, konsumen, dan anak-anak, mempengaruhi hasil penilaian, dan keahlian dalam melaksanakan penilaian organoleptik menjadi kunci dalam membedakan di antara jenis panel tersebut.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian produk *Butter Cake gluten free* dari formulasi resep hingga proses pembuatan dapat disimpulkan sebagai berikut: Terdapat tiga formulasi resep *Butter Cake gluten free*, yaitu:

75% tepung kedelai dan 25% tepung mocaf

50% tepung kedelai dan 50% tepung mocaf

5% tepung kedelai dan 75% tepung mocaf

Setiap formulasi memiliki bahan yang sama dengan variasi takaran sesuai perbandingan, melibatkan butter, gula, telur, tepung kedelai, tepung mocaf, dan fresh milk. Proses pembuatan melibatkan langkah-langkah seperti mengembangkan adonan butter dan gula, menambahkan telur, mencampur tepung kedelai dan tepung mocaf, memasukkan fresh milk, dan memanggang adonan dalam loyang pada suhu 180C selama 30-35 menit.

Seluruh tahapan pembuatan *Butter Cake gluten free* dapat diikuti dengan memperhatikan rasio perbandingan tepung kedelai dan tepung mocaf sesuai formulasi resep yang dipilih. Untuk memastikan keakuratan data penelitian uji *butter cake gluten free* dengan tepung kedelai dan tepung mocaf, peneliti wawancara tiga panelis kuliner ahli dengan kompetensi terkait.

Tabel 1. Karakteristik Panelis

NAMA	USIA	PEKERJAAN	LAMA BEKERJA
Zildayati Amd.Par	55 tahun	Dosen Pastry	6 tahun
Riki Andi Yuspan	39 tahun	Demi Chef Pastry Hotel Manhattan Jakarta	5 tahun
Heru Subianto	47 tahun	Chef de Partie Pastry Hotel Harris	9 bulan

Sumber : hasil diolah 2023

Dari ketiga panelis ahli yang telah peneliti wawancara, dua diantaranya memilih resep yang memiliki perbandingan tepung kedelai 75% dan tepung mocaf 25%, dan satu panelis lainnya menilai produk *butter cake* tersebut dengan baik. Oleh karena itu, peneliti memilih produk *butter cake* dengan perbandingan tepung kedelai 75% dan tepung mocaf 25% untuk dijadikan sebagai uji suka terhadap masyarakat. Dalam penelitian ini memiliki 30 masyarakat untuk dijadikan responden.

Tabel 2. Karakteristik Responden (30 responden)

No	Keterangan	Jumlah	Persentase
1.	Jenis kelamin:		
a.	Laki-laki	14	46,6%
b.	Perempuan	16	53,4%
	Jumlah	30	100%
2.	Usia:		
a.	17 Thn sampai kurang dari 25 Thn	15	50%
b.	26 Thn sampai kurang dari 40 Thn	11	36,7%
c.	41 Thn sampai kurang dari 60 Thn	4	13,3%
	Jumlah	30	100%

Sumber: Hasil olah, 2023

Tabel 3. Indikator Rasa

No	Pernyataan	SS	S	TS	STS	Mean
1	Produk Butter cake gluten free ini memiliki rasa seperti kue pada umumnya	15	1 4	1	0	3,47
2	Produk Butter cake gluten free ini memiliki rasa tepung kedelai	10	2 0	0	0	3,33
3	Produk Butter cake gluten free ini tidak terasa tepung kedelai	0	2	18	10	1,73

Sumber: Hasil olah kuesioner, 2023

Responden memberikan tanggapan terhadap setiap pernyataan indikator sebagai berikut:

- Pernyataan pertama tentang rasa produk butter cake gluten free sebanding dengan kue umumnya mendapat dukungan tinggi, dengan 15 responden sangat setuju dan 14 responden setuju. Hanya 1 responden tidak setuju, dan tidak ada yang sangat tidak setuju. Nilai rata-rata pernyataan ini adalah 3,47, masuk dalam kategori setuju.
- Pernyataan kedua mengenai rasa tepung kedelai pada produk ini juga mendapat respon positif, dengan 10 responden sangat setuju dan 20 responden setuju. Tidak ada yang tidak setuju atau sangat tidak setuju. Nilai rata-ratanya adalah 3,33, masuk dalam kategori setuju.
- Pernyataan ketiga tentang ketiadaan rasa tepung kedelai pada produk ini mendapat tanggapan yang berbeda, tanpa responden yang sangat setuju. Ada 2 responden setuju, 18 responden tidak setuju, dan 10 responden sangat tidak setuju. Nilai rata-ratanya adalah 1,73, masuk dalam kategori sangat tidak setuju.

Tabel 3. Indikator Aroma

No	Pernyataan Mengenai Indikator Aroma	SS	S	TS	STS	Mean
1	Butter cake gluten free ini memiliki aroma seperti kue pada umumnya	12	1 6	2	0	3,33
2	Butter cake gluten free ini memiliki aroma tepung kedelai	16	1 3	1	0	3,5
3	Butter cake gluten free ini tidak memiliki aroma tepung kedelai	0	1	21	8	1,77

Sumber: Hasil olah kuesioner, 2023

Responden memberikan tanggapan terhadap pernyataan terkait butter cake gluten free sebagai berikut:

1. Aroma seperti kue pada umumnya mendapat respon positif, dengan 12 responden sangat setuju, 16 responden setuju, dan 2 responden tidak setuju. Nilai rata-rata pernyataan ini adalah 3,33, masuk dalam kategori setuju.
2. Aroma tepung kedelai pada butter cake mendapat tanggapan positif, dengan 16 responden sangat setuju, 13 responden setuju, dan 1 responden tidak setuju. Nilai rata-rata pernyataan ini adalah 3,5, masuk dalam kategori setuju.
3. Tidak adanya aroma tepung kedelai pada butter cake mendapat tanggapan negatif, dengan 21 responden tidak setuju dan 8 responden sangat tidak setuju. Nilai rata-rata pernyataan ini adalah 1,77, masuk dalam kategori sangat tidak setuju.

Tabel 4. Indikator Warna

No	Pernyataan Mengenai Indikator Warna	SS	S	TS	STS	Mean
1	Butter cake gluten free ini memiliki warna yang cerah	14	1 5	1	0	3,43
2	Butter cake gluten free ini memiliki warna yang gelap	0	0	14	16	1,47
3	Butter cake gluten free ini memiliki warna yang pucat	7	6	17	7	2

Sumber: Hasil olah kuesioner, 2023

Responden memberikan tanggapan terhadap setiap pernyataan indikator sebagai berikut:

1. Pernyataan pertama mengenai warna cerah pada butter cake gluten free mendapat jawaban sangat setuju dari 14 responden dan setuju dari 15 responden, dengan 1 responden tidak setuju. Nilai rata-rata adalah 3,43, masuk dalam kategori setuju.
2. Pernyataan kedua tentang warna gelap pada butter cake gluten free tidak mendapat jawaban sangat setuju, tetapi mendapat jawaban sangat tidak setuju dari 16 responden dan tidak setuju dari 14 responden. Nilai rata-rata adalah 1,47, masuk dalam kategori sangat tidak setuju.
3. Pernyataan ketiga mengenai warna pucat pada butter cake gluten free mendapat jawaban sangat setuju dari 7 responden, setuju dari 6 responden, tidak setuju dari 17 responden, dan sangat tidak setuju dari 7 responden. Nilai rata-rata adalah 2, masuk dalam kategori tidak setuju.

Tabel 5. Indikator Tekstur

No	Pernyataan Mengenai Indikator Tekstur	SS	S	TS	STS	Mean
1	Butter cake gluten free ini memiliki tekstur yang lembut (moist)	20	1 0	0	0	3,67
2	Butter cake gluten free ini memiliki tekstur yang padat	5	1 3	10	2	2,7
3	Butter cake gluten free ini memiliki tekstur yang kering	0	3	20	7	2

Sumber: Hasil olah kuesioner, 2023

Tanggapan responden terhadap butter cake gluten free:

1. Pernyataan pertama: Tekstur lembut (moist) mendapat jawaban sangat setuju dari 20 responden, setuju dari 10 responden, tanpa jawaban tidak setuju dan sangat tidak

- setuju. Nilai rata-rata 3,68 (setuju).
2. Pernyataan kedua: Tekstur padat mendapat jawaban sangat setuju dari 5 responden, setuju dari 13 responden, tidak setuju dari 10 responden, tanpa jawaban sangat tidak setuju. Nilai rata-rata 2,7 (tidak setuju).
 3. Pernyataan ketiga: Tekstur kering tidak mendapat jawaban sangat setuju, setuju dari 3 responden, tidak setuju dari 20 responden, sangat tidak setuju dari 7 responden. Nilai rata-rata 2,74 (tidak setuju).

Tabel 6. Indikator Tampilan

No	Pernyataan Mengenai Indikator Tampilan	SS	S	TS	STS	Mean
1	Butter cake gluten free ini memiliki tampilan yang sama seperti kue pada umumnya	15	1 5	0	0	3,5
2	Butter cake gluten free ini memiliki tampilan yang menarik	11	1 8	1	0	3,33
3	Tampilan pada Butter cake gluten free tidak menarik	0	2	19	9	1,77

Sumber: Hasil olah kuesioner, 2023

Responden memberikan tanggapan terhadap pernyataan terkait butter cake gluten free sebagai berikut:

1. Sebanyak 15 responden sangat setuju, 15 responden setuju, dan tidak ada responden yang tidak setuju atau sangat tidak setuju terhadap pernyataan pertama. Nilai rata-rata adalah 3,5, masuk dalam kategori setuju.
2. Sebanyak 11 responden sangat setuju, 18 responden setuju, 1 responden tidak setuju, dan tidak ada yang sangat tidak setuju terhadap pernyataan kedua. Nilai rata-rata adalah 3,33, masuk dalam kategori setuju.
3. Tidak ada responden yang sangat setuju, 2 responden setuju, 19 responden tidak setuju, dan 9 responden sangat tidak setuju terhadap pernyataan ketiga. Nilai rata-rata adalah 1,77, masuk dalam kategori sangat tidak setuju.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian mengenai pembuatan *Butter Cake gluten free* dengan menggunakan kombinasi tepung kedelai dan tepung mocaf, dapat disimpulkan beberapa hal sebagai berikut: Pertama, hasil perbandingan antara 75% tepung kedelai dan 25% tepung mocaf, 50% tepung kedelai dan 50% tepung mocaf, serta 25% tepung kedelai dan 75% tepung mocaf menunjukkan bahwa proses pembuatannya serupa, hanya berbeda dalam perbandingan tepung yang digunakan. Hasilnya menghasilkan perbedaan dalam warna, rasa, dan tekstur *Butter Cake gluten free*. Proses pemanggangan dilakukan pada suhu 180°C dengan lama pemanggangan selama 35-40 menit. Kedua, menurut hasil wawancara dengan panelis ahli, produk *Butter Cake gluten free* ini dinilai memiliki rasa yang cukup khas dari tepung kedelai, aroma yang lebih dominan dari tepung kedelai, dan tekstur yang sudah baik. Secara keseluruhan, dari segi warna dan tampilan, produk ini dinilai cukup bagus oleh para panelis. Ketiga, *Butter Cake gluten free* yang dihasilkan dalam penelitian ini memiliki potensi sebagai pilihan makanan bagi mereka yang menghindari gluten karena alasan-alasan pribadi seperti kebutuhan diet, kondisi autisme, obesitas, dan faktor lainnya. Produk ini dapat memberikan alternatif yang memenuhi kebutuhan khusus tersebut tanpa mengorbankan rasa dan kualitas. Dengan demikian, penelitian ini menunjukkan bahwa kombinasi tepung kedelai dan tepung mocaf dalam pembuatan *Butter Cake gluten free* memiliki potensi untuk menjadi solusi bagi individu dengan kebutuhan khusus terkait gluten.

REFERENCES

- Alfenda, Yuli. 2021. "Uji Suka Brownies Singkong Free Gluten". Diakses dari <https://jurnal.pertiwi.ac.id/index.php/pesonahospitality/article/view/21/11> pada 05 Desember 2023
- Dewi, Kusuma. 2020. "Karakteristik Mutu Kue Nagasari Dengan Substitusi Tepung Kacang Kedelai". Diakses dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/4305/> pada 06 Desember 2023
- Ihromi, Syirril. 2018. "Formulasi Tepung Pisang Dan Tepung Mocaf Terhadap Mutu Cake". Diakses dari <https://journal.ummat.ac.id/index.php/agrotek/article/view/702/613> pada 06 Desember 2023
- Kadek, Ni, Rahayu, Rastiti. 2020. "Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu Cookies". Diakses dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/3993/> pada 07 Desember 2023
- Larasati, Eka, Selvi. 2023. "Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Kedelai Putih Pada Pembuatan Brownies Kukus Dan Tingkat Kesukaanya Pada Masyarakat". Diakses dari <https://journal.uny.ac.id/index.php/ptbb/article/view/68449/20597> pada 05 Desember 2023
- Madyasari, Ardine. 2021. "Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea Batatas*) Terhadap Karakteristik Butter Cake". Diakses dari <http://repository.poltekkes-denpasar.ac.id/8224/3/BAB%20II%20TINJAUAN%20PUSTAKA.pdf> pada 04 Desember 2023
- Margiana, Wulan. 2020. "Penyuluhan Pemanfaatan Kurma Pada Ibu Menyusui di Desa Sokaraja Kulon". Diakses dari <https://dharmabakti.respati.ac.id/index.php/dharmabakti/article/view/121/87> pada 07 Desember 2023
- Nurhaliza, Rosalina, R.A. 2022. "Formulasi Cookies Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max*) Dengan Substitusi Jamur Tiram Putih (*Pleurotus Ostreatus*) Sebagai Alternatif Snack Berprotein Tinggi". Diakses dari <https://repository.poltekkesbengkulu.ac.id/1495/1/KTI%20R.A%20ROSALINA%20NURHALIZA.pdf> pada 12 Desember 2023
- Rebecca. 2023. "Analisis Pengaruh Substitusi Tepung Mocaf dalam Pembuatan Marble Cake terhadap Daya Terima Konsumen". Diakses dari <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JMPP/article/view/62069> pada 06 Desember 2023
- Saputra, Tri, Septian. 2020. "Uji Kualitas Organoleptic Substitusi Tepung Sorgum Dalam Pembuatan Butter Cake". Diakses dari <https://ejournal.akpindo.ac.id/index.php/culinaria/article/view/1008> pada 04 Desember 2023
- Waruwu, Marinu. 2023. "Pendekatan Penelitian Pendidikan: Metode Penelitian Kualitatif, Metode Penelitian Kuantitatif dan Metode Penelitian Kombinasi (Mixed Method)". Diakses dari <https://www.jptam.org/index.php/jptam/article/view/6187/5167> pada 12 Desember 2023
- Yudiono, Kukuk. 2021. "Pengaruh Perbandingan Tepung MOCAF (Modified Cassava Flour) Dengan Tepung Kedelai Terhadap Karakteristik Kimia Fisik dan Organoleptik Cookies Bebas Gluten". Diakses dari <http://repository.ukwk.ac.id/handle/123456789/1008> pada 06 Desember 2023

Copyright Holder:
© Sri Indrayanti, et al., (2024)

First Publication Right :
© Bulletin of Community Engagement

This article is under:
CC BY SA