



Penilaian Panelis terhadap Entremet Karamel Apel Malang (Malus Sylvestris) di Farel Patisserie Café

Siti Nuning Nuriah^{1*}, Keizha Nabila Artamulya Reva²

^{1,2}Program Studi Tata Boga, Akademi Tata Boga Bandung, Indonesia

E-mail: nuningnuriah@atb-bandung.ac.id¹, keizhahemmings36@gmail.com²

Alamat: Jalan Raya Cinunuk, No 186, Cinunuk, Kec. Cileunyi, Kab. Bandung, 40393

*Korespondensi penulis: nuningnuriah@atb-bandung.ac.id

Abstract. *This research discusses the development of dessert products, namely Entremet which aims to increase dessert variety. The method used in this study uses the Research and Development method by conducting a series of experiments and development using a hedonic scoring scale test involving 25 panelists. Based on the results of the research carried out, it can be known that the results of the overall calculation in the appearance score can be 76% very liked, 24% liked, scented 60% very liked, 40% liked; The color was 88% very liked, 12% liked, the texture was 68% very liked, 32% liked, and the taste was 84% very liked 16% liked, so Entremet Malang Apple Caramel was very liked and acceptable to the panelists. The raw recipe for this product consists of biscuits, peanuts, butter, eggs, wheat flour, sugar, cornstarch, apples, cream cheese. Business analysis shows a profit of 5,000,000 from sales of 259 Pcs/Month. This Research Recommends That The Development Of This Product Continue.*

Keywords: *Entremet, Apple, Caramel.*

Abstrak. Penelitian ini membahas mengenai pengembangan produk dessert yaitu *Entremet* yang bertujuan untuk menambah variasi dessert. Metode yang digunakan dalam penelitian ini menggunakan metode *Research and Development* dengan melakukan serangkaian percobaan dan pengembangan menggunakan uji *hedonic* skala *scoring* yang melibatkan 25 orang panelis. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dapat diketahuibahwa hasil perhitungan keseluruhan di dapat nilai penampilan 76% sangat suka, 24% suka, aroma 60 % sangat suka, 40% suka ; warna 88% sangat suka, 12% suka, tekstur 68% sangat suka, 32% suka, dan rasa 84% sangat suka 16% suka, sehingga *Entremet* Apel Malang Karamel sangat disukai dan dapat diterima oleh panelis. Resep baku produk ini terdiri dari biskuit, kacang tanah, mentega, telur, tepung terigu gula pasir, tepung *maizena*., apel *cream cheese*. Analisis usaha menunjukkan keuntungan sebesar 5.000.000 dari penjualan 259 pcs/bulan. Penelitian ini merekomendasikan agar pengembangan produk ini terus ditingkatkan dengan mengikuti perkembangan pasar.

Kata Kunci: Entremet, Apel, Caramel.

1. PENDAHULUAN

Penelitian dan pengembangan adalah suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada, yang dapat dipertanggungjawabkan. Produk tersebut tidak selalu berbentuk benda atau perangkat keras (hardware), seperti buku, modul, alat bantu pembelajaran dikelas atau laboratorium, tetapi bisa juga perangkat lunak (software), seperti program computer untuk pengolahan data, pembelajaran dikelas, perpustakaan atau laboratorium, ataupun model-model pendidikan, pembelajaran, pelatihan, bimbingan, evaluasi, manajemen, dll. (Sukmadinata, 2010:164). Entremets adalah masakan Prancis modern berupa sebuah hidangan makanan kecil yang

disajikan di antara sajian menu-menu, atau sekadar sebuah dessert. Dalam satu buah Entremet biasanya tersusun dari: cake, cookies, jelly/pudding, mousse/ganache, dan glaze. Ciri dessert entremet yang paling mudah dikenali adalah lapisan chocolate glaze yang tampak mengkilap dan di dalam nya didominasi oleh mousse yang sangat lembut. (Tanpa Nama, 2022). Apel Manalagi menjadi salah satu andalan perkebunan di Malang Raya, Jawa Timur. Apel ini dibawa oleh orang-orang Belanda dari Australia dan Asia Tengah pada tahun 1930-an dan perkebunan apel lebih berkembang pesat di dataran tinggi Jawa Timur khususnya Malang Raya karena iklim yang lebih sejuk dan kering dibanding dengan rata-rata iklim Indonesia yang hangat dan lembap. (Tanpa Nama, 2023).

Karamel bermula lebih dari seribu tahun yang lalu ke tahun 1000 masehi ketika suguhan manis itu ditemukan. Nama karamel pada saat itu adalah *kurat al milh*, yang berarti "bola garam yang manis". Versi asli ini adalah jenis karamel renyah yang dibuat dengan mengkristalkan gula dalam air mendidih. Karamel dan suguhan lainnya dinikmati pada pertengahan 1600-an di Amerika, di mana orang-orang diketahui membuat permen keras dalam ceret. Kemudian, karamel berkembang menjadi permen yang dibuat tidak hanya dengan gula, tetapi juga termasuk krim atau susu, sehingga membuatnya menjadi camilan yang lebih lembut dan kenyal. (Oleh Dinda Indah Puspa Rini, 2022).

2. METODE

Penelitian ini menggunakan metode penelitian dan pengembangan (Research and Development). Pengembangan atau *Research And Development* (R&D) sering diartikan sebagai suatu proses atau langkah-langkah untuk mengembangkan suatu produk baru atau menyempurnakan produk yang telah ada (Isniah et al., 2020). Ada sebanyak 25 orang panelis yang terdiri dari panelis terlatih yang terdiri dari dosen, panelis agak terlatih yang terdiri dari mahasiswa akademi Tata Boga Bandung, dan panelis dari industri untuk mengetahui penerimaan produk dari panelis terhadap Entremet karamel apel malang pada farrel pattiserie.(Isniah et al., 2020). ada tiga tahapan dalam uji coba dalam penelitian ini yaitu : 1) tahap pendahuluan I, 2) tahap pendahuluan II, 3) tahap pendahuluan tiga, 4) uji utama. Dari semua tahapan ini memiliki rentang waktu yang berbeda, pada tahap pendahuluan pertama dilaksanakan pada 31 Juli 2023 meliputi perencanaan produk dessert yang akan dibuat, resep yang akan dikembangkan, kebutuhan bahan dan alat. Tahap pendahuluan kedua dilaksanakan pada 9 agustus 2023, yakni uji coba produk dan perbaikan resep. Tahap pendahuluan ketiga dilaksanakan pada tanggal 18 agustus 2023 hasil dari perbaikan di uji kedua yaitu perbaikan

dari segi tekstur dan rasa, Kemudian dilanjutkan dengan tahap uji utama pada 19 Agustus 2023 untuk dilakukan uji penerimaan panelis lebih lanjut.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Penilaian tingkat kesukaan panelis dilakukan pada resep yang sudah dilakukan pada resep uji pendahuluan satu, uji pendahuluan dua, uji pendahuluan tiga dan uji utama untuk mendapatkan pengolahan dan formula yang tepat.

Hasil Uji Pendahuluan I

Tabel 1. Hasil Uji Pendahuluan I

Judul Resep: <i>Entremet Apel Malang Karamel</i>		Deskripsi produk: Entremet yang terdiri dari Lime Cheese Mousse, Compote Apel Malang Karamel, dilapisi Green Glaze,diberi potongan sponge cake,dan beralas shortbread peanut				Gambar produk:		Logo	
No Resep:01									
Total produk: 8 buah									
Ukuran penyajian : 1 buah									
Alat makan : sendok dessert									
Terminologi memasak : Aubain marie – melelehkan/memanaskan bahan padat menjadi cair dengan meempatkan wadah lain di atas panic/wadah berisi air panas/mendidih						Alat-alat spesifik yang digunakan : <i>silcon mold</i>			
N o	Bahan	Unit	Qty	Harga/ satuan	Total	Intruksi pembuatan			
Hortbread Crumb						Shortbread Grind kasar biskuit, kacang tanah sangria lalu sisihkan. Lelehkan margarin, campurkan dengan bsikuit dan kacang, lalu tambahkan sirup karamel. Adoni hingga tercampur rata dan bentuk menjadi pipih			
1	Biskuit	Kg	0,1	115.00 0	11.500	Apel Compote Kupas kulit, potong apel menjadi kotak kecil, sisihkan Timbang seluruh bahan dan letakkan di wadah terpisah, kecuali gula pasir dan gula palem. Masukkan potongan apel ke sauce pan, tambahkan gula. Jika apel sudah berubah warna dan layu, tambahkan kayu manis bubuk, sirup karamel, dan air lemon. Masak hingga air surut atau apel menjadi lunak. Masukkan apel karamel ke piping bag dan cetak menggunakan silicon mold			
2	Kacang tanah	Kg	0,010	28.000	280				
3	Margarin	Kg	0,020	28. 500	570				
4	Sirup karamel	Ltr	0.020	100.00	2.000				
Sponge Cake									
1	Telur	Kg	0.1	32.000	3.200				
2	Pengemulsi	Kg	0,006	74.000	444				
3	Tepung terigu	Kg	0,020	12.500	250				
4	Gula pasir	Kg	0,050	14.500	725				
5	Baking powder	Kg	0.002	70.000	140				
6	Tepung maizena	Kg	0,006	14.000	84				
7	Pewarna makanan	Pack	0,005	5.000	25				
8	Margarin	Kg	0,020	28.500	570				

Compote Apel Malang						Lime Cheese Mousse Haluskan cream cheese dengan gula pasir, kocok hingga gula larut. Sisihkan. Kocok dairy cream sampai soft peak dan campurkan dengan kocokan cream cheese. Lelehkan coklat putih, tambahkan coklat leleh, air lemon, dan lemon zest ke kocokan cream. Sisihkan. Sponge Cake Timbang seluruh bahan dalam satu wadah (kecuali margarin). Lelehkan margarin, sisihkan biarkan dingin. Kocok bahan sponge cake dengan kecepatan tinggi hingga pucat dan mengembang. Masukkan margarin leleh dan pewarna. Aduk dengan cara folding atau melipat agar adonan tetap mengembang. Siapkan loyang yang sudah dioles carlo dan dialasi kertas roti. Tuang adonan dan ratakan. Panggang adonan disuhu 180 derajat selama 10 menit. Keluarkan kue dari loyang lalu potong sesuai besar cetakan silikon dgn ringcutter
1	Apel malang	Kg	0,3	40.000	12.000	
2	Buah lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
3	Gelatin	Kg	0,006	190.000	1.140	
4	Gula palem	Kg	0,015	30.000	450	
5	Sirup karamel	Ltr	0,020	100.000	2.000	
6	Gula pasir	Kg	0,1	14.500	1.450	
Lime Cheese Mousse						
1	Cream cheese	Kg	0,22	115.000	25.300	
2	Dairy cream	Ltr	0,18	72.000	13.000	
3	White compound	Kg	0,15	75.000	6.000	
4	Gula pasir	Kg	0,090	14.500	1.305	
5	Gelatin	Kg	0,004	190.000	1.520	
6	Lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
Glaze						
1	White compound	Kg	0,080	75.000	6.000	
2	Air mineral	Ltr	0,049	6.000	294	
3	Gula pasir	Kg	0,055	14.500	800	
4	Susu kental manis	Ltr	0,053	36.000	1.908	
5	Gelatin	Kg	0,008	190.000	1.520	
6	Pewarna makanan	pack	0,002	5.000	10	
Glaze Timbang air, susu kental manis dan gula dalam sauce pan, kemudian panaskan hingga gula larut seluruhnya. Timbang dan cacah coklat menjadi serpihan kecil. Larutkan gelatin dengan sedikit air, lalu panaskan dengan teknik au bain marie hingga gelatin larut seluruhnya. Tambahkan coklat putih ke cairan gula, aduk hingga larut dan coklat leleh, kemudian tambahkan gelatin, aduk kembali hingga tidak ada gumpalan gelatin dan coklat. Saring cairan glaze agar hasil lebih halus, dan beri warna hingga konsistensi yang diinginkan. Biarkan glaze dingin sebelum digunakan.						
Cost of Goods Sold						104.528
Cost Per Portion						13.066
Selling Price						40.000
Food Cost %						32%

Tabel 2. Hasil Penilaian Panelis

Kriteria \ Panelis	1	2	3	4	5	Total	Rata-rata
Penampilan	5	5	5	4	4	23	4.6
Warna	5	5	4	4	4	22	4.4
Tekstur	5	4	4	4	4	21	4.2
Aroma	4	4	4	4	5	21	4.2
Rasa	5	5	4	4	4	22	4.4

Hasil Uji Pendahuluan II**Tabel 3. Hasil Uji Pendahuluan II**

Judul Resep: <i>Entremet Apel Malang Karamel</i>		Deskripsi produk: Entremet yang terdiri dari Lime Cheese Mousse, Compote Apel Malang Karamel, dilapisi Green Glaze,diberi potongan sponge cake,dan beralas shortbread peanut				Gambar produk:		Logo					
No Resep:01													
Total produk: 8 buah													
Ukuran penyajian : 1 buah													
Alat makan : sendok dessert													
Terminologi memasak : Aubain marie – melelehkan/memanaskan bahan padat menjadi cair dengan meempatkan wadah lain di atas panic/wadah berisi air panas/mendidih						Alat-alat spesifik yang digunakan : <i>silcon mold</i>							
N o		Bahan		Unit		Qty		Harga/ satuan		Total		Intruksi pembuatan	
<i>Shortbread Crumb</i>						<i>Shortbread</i> Grind kasar biskuit, kacang tanah sangria lalu sisihkan. Lelehkan margarin, campurkan dengan bsikuit dan kacang, lalu tambahkan sirup karamel. Adoni hingga tercampur rata dan bentuk menjadi buat pipih							
1		Biskuit		Kg		0,1		115.00 0		11.500		<i>Apel Compote</i> Kupas kulit, potong apel menjadi kotak kecil, sisihkan Timbang seluruh bahan dan letakkan di wadah terpisah, kecuali gula pasir dan gula palem. Masukkan potongan apel ke sauce pan, tambahkan gula. Jika apel sudah berubah warna dan layu, tambahkan kayu manis bubuk, sirup karamel, dan air lemon. Masak hingga air surut atau apel menjadi lunak. Masukkan apel karamel ke piping bag dan cetak menggunakan silicon mold	
2		Kacang tanah		Kg		0,010		28.000		280			
3		Margarin		Kg		0,020		28. 500		570			
4		Sirup karamel		Ltr		0.030		100.00		2.000			
<i>Sponge Cake</i>						<i>Lime Cheese Mousse</i> Haluskan cream cheese dengan gula pasir, kocok hingga gula larut. Sisihkan.							
1		Telur		Kg		0.1		32.000		3.200			
2		Pengemulsi		Kg		0,006		74.000		444			
3		Tepung terigu		Kg		0,020		12.500		250			
4		Gula pasir		Kg		0,050		14.500		725			
5		<i>Baking powder</i>		Kg		0.002		70.000		140			
6		Tepung maizena		Kg		0,006		14.000		84			
7		Pewarna makanan		Pack		0,005		5.000		25			
8		Margarin		Kg		0,020		28.500		570			
<i>Compote Apel Malang</i>													

1	Apel malang	Kg	0,3	40.000	12.000	Kocok dairy cream sampai soft peak dan campurkan dengan kocokan cream cheese. Lelehkan coklat putih, tambahkan coklat leleh, air lemon, dan lemon zest ke kocokan cream. Sisihkan. Sponge Cake Timbang seluruh bahan dalam satu wadah (kecuali margarin). Lelehkan margarin, sisihkan biarkan dingin. Kocok bahan sponge cake dengan kecepatan tinggi hingga pucat dan mengembang. Masukkan margarin leleh dan pewarna. Aduk dengan cara folding atau melipat agar adonan tetap mengembang. Siapkan loyang yang sudah dioles carlo dan dialasi kertas roti. Tuang adonan dan ratakan. Panggang adonan disuhu 180 derajat selama 10 menit. Keluarkan kue dari loyang lalu potong sesuai besar cetakan silikon dgn ringcutter
2	Buah lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
3	Gelatin	Kg	0,005	190.000	950	
4	Gula palem	Kg	0,005	30.000	150	
5	Sirup karamel	Ltr	0,020	100.000	2.000	
6	Gula pasir	Kg	0,025	14.500	363	
Lime Cheese Mousse						
1	Cream cheese	Kg	0,22	115.000	25.300	
2	Dairy cream	Ltr	0,18	72.000	13.000	
3	White compound	Kg	0,15	75.000	6.000	
4	Gula pasir	Kg	0,090	14.500	1.305	
5	Gelatin	Kg	0,004	190.000	1.520	
6	Lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
Glaze						
1	White compound	Kg	0,080	75.000	6.000	
2	Air mineral	Ltr	0,049	6.000	294	
3	Gula pasir	Kg	0,055	14.500	800	
4	Susu kental manis	Ltr	0,053	36.000	1.908	
5	Gelatin	Kg	0,008	190.000	1.520	
6	Pewarna makanan	pack	0,002	5.000	10	
Glaze Timbang air, susu kental manis dan gula dalam sauce pan, kemudian panaskan hingga gula larut seluruhnya. Timbang dan cacah coklat menjadi serpihan kecil. Larutkan gelatin dengan sedikit air, lalu panaskan dengan teknik au bain marie hingga gelatin larut seluruhnya. Tambahkan coklat putih ke cairan gula, aduk hingga larut dan coklat leleh, kemudian tambahkan gelatin, aduk kembali hingga tidak ada gumpalan gelatin dan coklat. Saring cairan glaze agar hasil lebih halus, dan beri warna hingga konsistensi yang diinginkan. Biarkan glaze dingin sebelum digunakan.						
Cost of Goods Sold						104.528
Cost Per Portion						13.066
Selling Price						40.000
Food Cost %						32%

Tabel 4. Hasil Penilaian Panelis

Panelis Kriteria	1	2	3	4	5	Total	Rata-rata
Penampilan	5	5	5	4	4	23	4.6
Warna	5	5	4	4	4	22	4.4
Tekstur	5	4	4	4	4	21	4.2
Aroma	4	4	4	4	5	21	4.2
Rasa	5	5	4	4	4	22	4.4

Hasil Uji Pendahuluan III**Tabel 5. Hasil Uji Pendahuluan III**

Judul Resep: <i>Entremet Apel Malang Karamel</i>		Deskripsi produk: Entremet yang terdiri dari Lime Cheese Mousse, Compote Apel Malang Karamel, dilapisi Green Glaze, diberi potongan sponge cake, dan beralas shortbread peanut				Gambar produk: 		Logo 		
No Resep:01										
Total produk: 8 buah										
Ukuran penyajian : 1 buah										
Alat makan : sendok dessert										
Terminologi memasak : Aubain marie – melelehkan/memanaskan bahan padat menjadi cair dengan meempatkan wadah lain di atas panic/wadah berisi air panas/mendidih						Alat-alat spesifik yang digunakan : <i>silcon mold</i>				
N o		Bahan	Unit	Qty	Harga/ satuan	Total	Intruksi pembuatan			
Hortbread Crumb							Shortbread Grind kasar biskuit, kacang tanah sangria lalu sisihkan. Lelehkan margarin, campurkan dengan bsikuit dan kacang, lalu tambahkan sirup karamel. Adoni hingga tercampur rata dan bentuk menjadi buat pipih			
1	Biskuit	Kg	0,1	115.00 0	11.500	Apel Compote Kupas kulit, potong apel menjadi kotak kecil, sisihkan Timbang seluruh bahan dan letakkan di wadah terpisah, kecuali gula pasir dan gula palem. Masukkan potongan apel ke sauce pan, tambahkan gula. Jika apel sudah berubah warna dan layu, tambahkan kayu manis bubuk, sirup karamel, dan air lemon. Masak hingga air surut atau apel menjadi lunak. Masukkan apel karamel ke piping bag dan cetak menggunakan silicon mold				
2	Kacang tanah	Kg	0,010	28.000	280					
3	Margarin	Kg	0,020	37. 000	740					
4	Sirup karamel	Ltr	0.040	100.00	4.000					
Sponge Cake							Lime Cheese Mousse Haluskan cream cheese dengan gula pasir, kocok hingga gula larut. Sisihkan.			
1	Telur	Kg	0.1	32.000	3.200					
2	Pengemulsi	Kg	0,006	74.000	444					
3	Tepung terigu	Kg	0,020	12.500	250					
4	Gula pasir	Kg	0,050	14.500	725					
5	<i>Baking powder</i>	Kg	0.002	70.000	140					
6	Tepung maizena	Kg	0,006	14.000	84					
7	Pewarna makanan	Pack	0,005	5.000	25					
8	Margarin	Kg	0,020	28.500	570					
Compote Apel Malang										

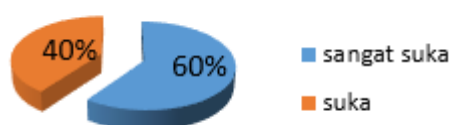
1	Apel malang	Kg	0,3	40.000	12.000	Kocok dairy cream sampai soft peak dan campurkan dengan kocokan cream cheese. Lelehkan coklat putih, tambahkan coklat leleh, air lemon, dan lemon zest ke kocokan cream. Sisihkan. Sponge Cake Timbang seluruh bahan dalam satu wadah (kecuali margarin). Lelehkan margarin, sisihkan biarkan dingin. Kocok bahan sponge cake dengan kecepatan tinggi hingga pucat dan mengembang. Masukkan margarin leleh dan pewarna. Aduk dengan cara folding atau melipat agar adonan tetap mengembang. Siapkan loyang yang sudah dioles carlo dan dialasi kertas roti. Tuang adonan dan ratakan. Panggang adonan disuhu 180 derajat selama 10 menit. Keluarkan kue dari loyang lalu potong sesuai besar cetakan silikon dgn ringcutter
2	Buah lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
3	Gelatin	Kg	0,005	190.000	950	
4	Gula palem	Kg	0,005	30.000	150	
5	Sirup karamel	Ltr	0,020	100.000	2.000	
6	Gula pasir	Kg	0,025	14.500	363	
Lime Cheese Mousse						
1	Cream cheese	Kg	0,22	115.000	25.300	
2	Dairy cream	Ltr	0,18	72.000	13.000	
3	White compound	Kg	0,15	75.000	6.000	
4	Gula pasir	Kg	0,090	14.500	1.305	
5	Gelatin	Kg	0,004	190.000	1.520	
6	Lemon	Pcs	1	3.000	3.000	
7	Dairy cream	Ltr	0,050	72.000	3.600	
Glaze						
1	White compound	Kg	0,080	75.000	6.000	
2	Air mineral	Ltr	0,049	6.000	294	
3	Gula pasir	Kg	0,055	14.500	800	
4	Susu kental manis	Ltr	0,053	36.000	1.908	
5	Gelatin	Kg	0,008	190.000	1.520	
6	Pewarna makanan	pack	0,002	5.000	10	
7	Glukosa	Kg	0,074	25.000	1.850	
Glaze Timbang air, susu kental manis dan gula dalam sauce pan, kemudian panaskan hingga gula larut seluruhnya. Timbang dan cacah coklat menjadi serpihan kecil. Larutkan gelatin dengan sedikit air, lalu panaskan dengan teknik au bain marie hingga gelatin larut seluruhnya. Tambahkan coklat putih ke cairan gula, aduk hingga larut dan coklat leleh, kemudian tambahkan gelatin, aduk kembali hingga tidak ada gumpalan gelatin dan coklat. Saring cairan glaze agar hasil lebih halus, dan beri warna hingga konsistensi yang diinginkan. Biarkan glaze dingin sebelum digunakan.						
Cost of Goods Sold						107.638
Cost Per Portion						13.455
Selling Price						40.000
Food Cost %						33%

Tabel 6. Hasil Penilaian Panelis

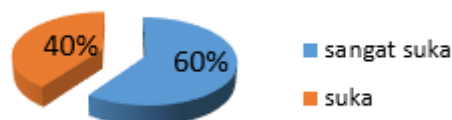
Panelis Kriteria	1	2	3	4	5	Total	Rata-rata
Penampilan	5	5	4	4	4	22	4.4
Warna	4	4	5	5	5	23	4.6
Tekstur	5	5	5	5	4	24	4.8
Aroma	4	4	5	5	5	23	4.6
Rasa	5	5	5	5	4	24	4.8

Hasil Uji Utama

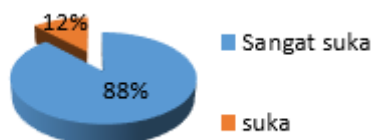
a. Penampilan

**Diagram 1. Diagram Penilaian Penampilan**

b. Aroma

**Diagram 2. Diagram Penilaian Aroma**

c. Warna

**Diagram 3. Diagram Penilaian Warna**

d. Tekstur

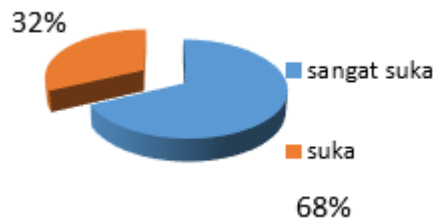


Diagram 4. Diagram Penilaian Tekstur

e. Rasa

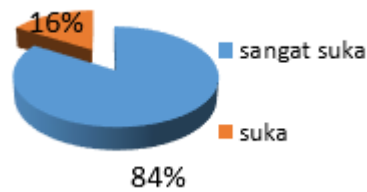


Diagram 5. Diagram Penilaian Rasa

Kalkulasi Hasil Organoleptik

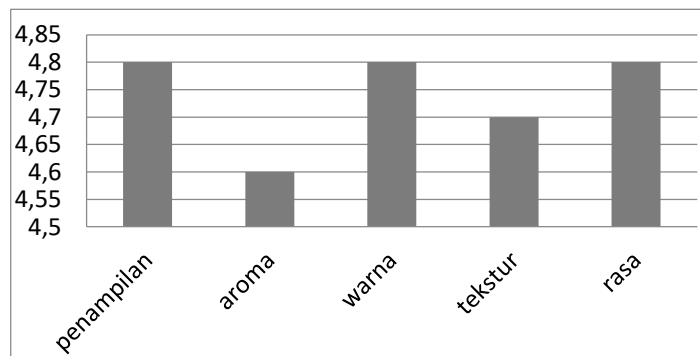


Diagram 6. Kalkulasi Uji Utama

Berdasarkan Diagram batang hasil dari kalkulasi kelima atribut dapat diketahui bahwa dari penampilan 76% sangat suka dan 24% suka, aroma 60% sangat suka dan 40% suka, warna 88% sangat suka dan 12% suka, tekstur 68% sangat suka dan 32% suka, rasa 84% sangat suka dan 16% suka.

Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian proses pengembangan resep dalam pengolahan Entremet karamel apel malang melalui tiga tahap uji pendahuluan sebelum uji utama. Pada uji pendahuluan pertama yang dilaksanakan pada 31 Juli 2023 panelis memberikan nilai positif pada penampilan, aroma, warna, tekstur dan rasa. Rata rata nilai untuk penampilan 4,2, sedangkan untuk aroma dan warna 4,4, tekstur 4, dan rasa memperoleh nilai 3,8. Hal ini menunjukkan nilai positif dan dapat diterima oleh panelis, meskipun masih ada kekurangan di tekstur dan rasa yang masih kurang manis. Selanjutnya perubahan dilakukan pada uji pendahuluan kedua yang dilakukan pada 9 Agustus 2023 yakni uji coba produk dan perbaikan resep. Temuan ini menunjukkan bahwa meskipun entremet karamel apel malang tersebut mendapat respon positif dan diterima dengan baik oleh panelis masih terdapat beberapa kekurangan terutama pada aspek tekstur dan rasa yang dinilai masih kurang manis, mengingat umpan balik tersebut, langkah perbaikan pun dilakukan dalam uji pendahuluan tiga yang dilaksanakan pada 18 Agustus 2023, dimana perubahan signifikan dapat meningkatkan kualitas keseluruhan produk.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan analisis dan uji coba yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa “entremet karamel apel malang” berhasil diterima dengan baik oleh panelis, terlihat dari hasil tabulasi data uji coba organoleptik yang menunjukkan mayoritas penilaian positif. Sebanyak 72% panelis menyatakan sangat suka terhadap penampilan, sedangkan 18% menyukai. Untuk aroma 60% sangat suka dan 40% menyukai, warna mendapat respon sangat tinggi yaitu 88% sangat suka dan 12% menyukai, diikuti tekstur yang mendapat nilai cukup tinggi juga yaitu 68% sangat suka dan 32% menyukai, serta rasa yang meraih 84% sangat suka dan 16% menyukai, dalam proses pengolahan penulis berkolaborasi dengan Farrel Patisserie Cafe dan berhasil menyusun resep inovatif yang memadukan berbagai bahan seperti biskuit, chocolate compound, cream cheese, sirup karamel, gelatin apel malang, dan bahan-bahan pastry lainnya yang menciptakan perpaduan dessert yang unik dan menarik selera makan. Dari hasil perhitungan analisis usaha diperoleh biaya produksi per porsi sebesar 13.455, dengan harga jual 40.000 yang menghasilkan food cost sebesar 33%. Jika target keuntungan sebesar 5.000.000 ingin dicapai, maka penjualan harus mencapai 259 pcs/bulan atau 71 buah per hari. Dengan potensi pasar yang ada, entremet karamel apel malang ini tidak hanya menjanjikan dari segi rasa tapi juga menjadi prospek bisnis yang sangat menguntungkan.

REFERENSI

- Afrianti, L. H. (2010). *33 macam buah-buahan untuk kesehatan*. Bandung: CV Alfabeta.
- Anika, H. (2022). *Pie ketan hitam pada kedai bubur ketan hitam Bang Aziz Ciguruwik Bandung* (Tugas Akhir). Akademi Tata Boga, Bandung.
- Br, D. (2023). 5 apel khas Malang yang wajib kamu cobain saat ke Malang. *Satu Kanal*. <https://satukanal.com/baca/5-apel-khas-malang-wajib-kamu-cobain/109838/>
- Cahya, P. (2023). Perbedaan mentega, margarin, butter, dan roombutter.
- McKinney, L. (2021). Difference between caramel and butterscotch. *Strephon Says*. <https://id.strephonsays.com/difference-between-caramel-and-butterscotch>
- Mifflin, M. (2022). What is a hand mixer? A guide to buying and using a hand mixer. *The Spruce Eats*. <https://www.thespruceeats.com/hand-mixer-definition-1907897>
- Rini, D. (2022). Kenali sejarah penemuan karamel melalui National Caramel Day. *Pikiran Rakyat*. <https://zonabanten.pikiran-rakyat.com/gaya-hidup/pr-234169943/kenali-sejarah-penemuan-karamel-melalui-national-caramel-day>
- Make sure to check the details, especially for the sources without full publication information, to ensure everything is accurate and complete.