

**SUBSTITUSI TEPUNG BUAH NIPAH SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU TERHADAP KUE LIDAH KUCING**

TUGAS AKHIR

Laporan Tugas Akhir Ini Dibuat Dan Diajukan Untuk Memenuhi Salah Satu Syarat
Kelulusan Diploman III Politeknik Bosowa



Disusun oleh:

ISMAIL MAJID

01405008

PROGRAM STUDI PERHOTELAN

POLITEKNIK BOSOWA

MAKASSAR

2017

LEMBAR PENGESAHAN

**SUBSTITUSI TEPUNG BUAH NIPAH SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG TERIGU
TERHADAP KUE LIDAH KUCING**

Diusulkan oleh:

Ismail Majid
014 05 008

Laporan ini telah disetujui dan disahkan sebagai salah satu syarat kelulusan
Program Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

PEMBIMBING 1

PEMBIMBING 2

Andi Azizah Ramadhani, M.Par

St. Hadijah, M.Par

Mengetahui

Ka. Prodi Perhotelan

Direktur

Dewi Andriani, M.Par

AlangSunding, M.T

PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama : Ismail Majid

NIM : 014 05 008

Dengan judul : Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Pengganti Tepung Terigu
Terhadap Kue lidah Kucing

Menyatakan bahwa laporan Tugas Akhir Ini adalah hasil karya sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran saya bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, Agustus 2017

Ismail Majid

ABSTRAK

ISMAIL M, Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Terhadap Kue Lidah Kucing (dibimbing oleh Andi Azizah Ramadhani, M.Par dan St. Hadijah, M.Par)

Buah nipah atau *Nypa fruticans* (Thunb). Nipah adalah anggota suku Palmae yang tumbuh di sepanjang sungai yang terpengaruh pasang surut air laut dan tumbuhan ini dikelompokkan pula dalam ekosistem hutan mangrove. Tepung buah nipah adalah suatu olahan tepung yang terbuat dari buah nipah yang memiliki kandungan seperti protein, beta-N, kalsium (Ca), phospor (P) dan karbohidrat yang setara dengan beras, sehingga dapat diolah menjadi olahan makanan seperti kue lidah kucing. Kue Lidah Kucing adalah kue yang diadaptasi dari kue khas negeri Belanda "*katte Tong*", yang secara harfiah berarti lidah kucing. Dari tampilan fisiknya yang panjang dan tipis. Kue Lidah Kucing ini terbuat dari mentega, gula halus, tepung terigu dan putih telur. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan kue lidah kucing dengan bahan substitusi tepung buah nipah. Jenis penelitian ini adalah eksperimental. Analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah statistik deskriptik dengan menggunakan teknik *simple random sampling*. Pada penelitian ini penulis menggunakan uji coba hedonik atau uji kesukaan masyarakat untuk melihat daya terima masyarakat terhadap produk kue lidah kucing dari tepung buah nipah. Dalam pembuatan kue lidah kucing ini menggunakan formula antara tepung buah nipah dengan tepung terigu, dengan perlakuan TBN0 (100% tepung terigu dan 0% tepung buah nipah), TBN25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah), TBN50 (50% tepung terigu dan 50% Tepung buah nipah), TBN75% (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) dan TBN100 (0% tepung terigu dan 100% tepung buah nipah) dengan penilaian rata-rata substitusi tepung buah nipah dalam pembuatan kue lidah kucing yaitu pada Aromah 4.03 (sangat suka), 3.94, 3.68 dan 3.29 (suka), Rasa 3.82, 3.81, 3.70 dan 3.53, (suka) Tekstur 3.94 (suka), 4.02, 4.07 (sangat suka) dan 3.72 (suka), Warna 3.74 (suka), 4.09 (sangat suka), 3.82 dan 3.84 (Suka).

Kata kunci : Buah Nipah, Tepung buah nipah, Kue lidah kucing

ABSTRACT

ISMAIL M, Substitution of Nipah Fruit Flour as Substitute of Wheat Flour for Cake Tongue (guided by Andi Azizah Ramadhani, M.Par and St. Hadijah, M.Par)

Nipah or Nypa fruticans (Thunb). Nipah is a member of the Palmae tribe that grows along a river that is affected by tidal sea water and these plants are also grouped in the mangrove forest ecosystem. Nipah flour is a processed flour made from nipah that contains protein, beta-N, calcium (Ca), phosphor (P) and carbohydrate equivalent of rice, until can be processed into processed foods such as cat tongue cake. Cake Tongue is a cake adapted from a typical Dutch cake "katte Tong", which literally means cat tongue. From the physical appearance of a long and thin. Cake Tongue is made from butter, refined sugar, white flour and egg white. This study aims to produce cat tongue cake with substitution of palm starch flour. This type of research is experimental. Data analysis used in this research is descriptive statistic using simple random sampling technique. In this study the authors use a hedonic test or test of public interest to see acceptance of community to product of cake tongue from flour nipah. In the production of this cake tongue using the formula between the flour of palm fruit with flour, with treatment TBNO (100% wheat flour and 0% nipah flour), TBN25 (75% wheat flour and 25% nipah flour), TBN50 (50% wheat flour and 50% nipah flour), TBN75% (25% wheat flour and 75% nipah flour) and TBN100 (0% wheat flour and 100% nipah flour) with an average rating of palm starch substitution in baking the cake tongue is on Sloven 4.03 (very like), 3.94, 3.68 and 3.29 (like), taste 3.82, 3.81, 3.70 and 3.53, (like) Texture 3.94 (like), 4.02, 4.07 (very like) and 3.72 (like) , Color 3.74 (like), 4.09 (very like), 3.82 and 3.84 (Like)

Keywords: Nipah, Nipah Flour, Cake tongue

KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan atas kehadiran Allah S.W.T. yang telah melimpahkan segala rahmat dan hidayah-nya dalam penyusunan laporan tugas akhir ini, sehingga penulis dapat menyelesaikan tugas akhir ini dengan judul **“Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Terhadap Kue Lidah Kucing”**.

Tugas akhir ini dapat diselesaikan karena adanya kerjasama, bantuan dan motivasi dari berbagai pihak, untuk itu pada kesempatan ini, penulis mengucapkan terima kasih kepada semua pihak yang telah membantu terselesaikannya tugas akhir ini. Ucapan terimakasih ini penulis tujukan kepada yang terhormat:

1. Melinda Aksa, selaku Ketua Yayasan Aksa Mahmud yang telah memberikan dukungan dalam pelaksanaan penelitian.
2. H.Djurdil Akram, M.M, selaku Badan Pengurus Harian Politeknik Bosowa yang turut mendukung pelaksanaan penelitian ini.
3. Alang Sunding, MT selaku direktur Politeknik Bosowa Makassar yang telah memberikan penulis kesempatan dalam menempuh pendidikan selama 3 tahun di Politeknik Bosowa.
4. Titim Wibayati, S.Sos, selaku HR & GA Yayasan Aksa Mahmud yang telah memberikan arahan serta bimbingan dalam pelaksanaan penelitian tugas akhir ini.
5. Amrullah, M.T, selaku wakil Direktur I Politeknik Bosowa yang turut mendukung pelaksanaan penelitian ini.
6. Isminarti MT, selaku Wakil Direktur II Politeknik Bosowa yang turut mendukung pelaksanaan penelitian ini.
7. Dewi Andriani, M.Par selaku Ka. Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa Makassar yang telah memberikan arahan serta nasehat sehingga penulis dapat menyelesaikan Tugas Akhir.

8. Andi Azizah Ramadhani, M.Par selaku dosen pembimbing Pertama yang telah memberikan arahan dan bimbingan yang diberikan kepada penulis selama penyelesaian Tugas Akhir.
9. St. Hadijah, M.Par selaku dosen pembimbing kedua sekaligus wali kelas yang telah memberikan arahan dan bimbingan yang diberikan kepada penulis selama penyelesaian Tugas Akhir.
10. Seluruh dosen yang ada di Prodi Perhotelan Politeknik Bosowa Makassar yang selalu membantu dan menyediakan waktu untuk membimbing dengan sabar dan kerelaan hati, serta mengarahkan penulis dengan saran dan masukan sehingga tugas akhir ini dapat terselesaikan.
11. Seluruh teman-teman Prodi perhotelan angkatan II (kedua) Politeknik Bosowa Makassar yang telah membantu dan mendukung jalannya proses penelitian ini.
12. Seluruh mahasiswa Politeknik Bosowa angkatan empat yang telah berpartisipasi dalam penyusunan Tugas Akhir ini.
13. Orang tua penulis yang telah memberikan kasih sayang membesarkan penulis sampai sekarang.

Semoga bantuan yang telah diberikan kepada penulis mendapatkan imbalan dari Allah S.W.T. Penulis menyadari bahwa masih terdapat kekurangan dalam penulisan tugas akhir ini dan harapan penulis semoga penulisan tugas akhir ini dapat bermanfaat bagi kita semua pada umumnya dan khususnya pada penulis.

Makassar, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL.....	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1. Latar Belakang Masalah	1
1.2. Rumusan Masalah	5
1.3. Tujuan.....	5
BAB II KAJIAN PUSTAKA	6
2.1. Roadmap penelitian	6
2.2. Kajian Teori.....	9
2.3. Penelitian Terdahulu	14
2.4. Kerangka Berpikir	16
BAB III METODE PENELITIAN	18
3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian	18
3.2. Rancangan hasil karya	19
3.3. Uji Hedonik.....	25
3.4. Populasi dan Sampel	25
3.5. Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian	27
3.6. Teknik Pengumpulan Data	28
3.7. Teknik Analisi Data	30
BAB IV PEMBAHASAN	32

4.1	Gambaran umum penelitian	32
4.2	Deskripsi penilaian panelis terhadap uji hedonik	32
4.3.	Hasil Pembahasan	55
BAB V PENUTUP.....		64
5.1	Kesimpulan	64
5.2	Saran.....	65
DAFTAR PUSTAKA		67
LAMPIRAN		69

DAFTAR TABEL

Tabel 2.1 Bahan kue Lidah kucing.....	13
Tabel 2.2 Penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian ini.....	14
Tabel 3.1 Jadwal Penelitaian Tugas.....	18
Tabel 3.2 Alat-Alat yang digunakan dalam pembuatan Tepung buah nipah	21
Tabel 3.3 Alat-Alat yang digunakan dalam pembuatan kue Lidah Kucing.....	22
Tabel 3.4 Bahan-bahan dalam pembuatan kue lidah Kucing	23
Tabel 3.5 Perlakuan Penggunaan tepung buah nipah	24
Tabel 3.6 Rencana Formula Resep	24
Tabel 3.7 Kriteria penelitian	31
Tabel 4.1 Penilaian Panelis terhadap Aroma kue lidah kucing uji coba 1.....	38
Tabel 4.2 Penilaian Panelis terhadap Aroma kue lidah kucing uji coba 2.....	39
Tabel 4.3 Penilaian Panelis terhadap Aroma kue lidah kucing uji coba 3.....	41
Tabel 4.4 Penilaian Panelis terhadap Rasa kue lidah kucing uji coba 1	43
Tabel 4.5 Penilaian Panelis terhadap Rasa kue lidah kucing uji coba 2	45
Tabel 4.6 Penilaian Panelis terhadap Rasa kue lidah kucing uji coba 3.....	46
Tabel 4.7 Penilaian Panelis terhadap Tekstur kue lidah kucing uji coba 1	49
Tabel 4.8 Penilaian Panelis terhadap Tekstur kue lidah kucing uji coba 2	51
Tabel 4.9 Penilaian Panelis terhadap Tekstur kue lidah kucing uji coba 3	52
Tabel 4.10 Penilaian Panelis terhadap Warna kue lidah kucing uji coba 1.....	55
Tabel 4.11 Penilaian Panelis terhadap Warna kue lidah kucing uji coba 2.....	57
Tabel 4.12 Penilaian Panelis terhadap Warna kue lidah kucing uji coba 3.....	58

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.1 Skema penelitian	6
Gambar 2.2 Kerangka berfikir	16
Gambar 3.1 Skema metode substitusi tepung buah nipah pada pembuatan kue Lidah Kucing	19
Gambar 4.1 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Aroma pada tahap ujicoba 1. 2 dan 3	42
Gambar 4.2 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Rasa pada tahap ujicoba 1. 2 dan 3	48
Gambar 4.3 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Tekstur pada tahap ujicoba 1. 2 dan 3	54
Gambar 4.4 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Warna pada tahap ujicoba 1. 2 dan 3.....	60
Gambar 4.5 Skema metode substitusi tepung buah nipah pada pembuatan kue Lidah Kucing	61
Gambar 4.6 Hasil rata-rata Penilaian Terhadap Aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan Warna pada tahap ujicoba 1, 2 dan 3	64

DAFTAR LAMPIRAN

- Lampiran 1 : Daftar Riwayat Hidup
- Lampiran 2 : Agket Instrumen Penilaian
- Lampiran 3 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Aroma Uji Coba 1
- Lampiran 4 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Aroma Uji Coba 2
- Lampiran 5 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Aroma Uji Coba 3
- Lampiran 6 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Rasa Uji Coba 1
- Lampiran 7 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Rasa Uji Coba 2
- Lampiran 8 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Rasa Uji Coba 3
- Lampiran 9 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Tekstur Uji Coba 1
- Lampiran 10 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Tekstur Uji Coba 2
- Lampiran 11 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Tekstur Uji Coba 3
- Lampiran 12 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Warna Uji Coba 1
- Lampiran 13 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Warna Uji Coba 2
- Lampiran 14 : Hasil Penilaian Panelis Pada Aspek Warna Uji Coba 3
- Lampiran 15 : Dokumentasi

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara kepulauan yang terletak di kawasan khatulistiwa dan dikenal sebagai salah satu negara pemilik hutan tropika terbesar di dunia. Luas hutan tropika yang masih tersisa di Indonesia mencapai 119,7 juta hektar atau lebih kurang 65% luas seluruh daratannya. Dari segi luas tersebut, hutan tropika yang terdapat di Indonesia menempati urutan ketiga setelah Brasil dan Zaire. (Kementerian Kehutanan, 2013).

Salah satu hutan tropika yang banyak tumbuh di Indonesia adalah hutan nipah. Nipah adalah sejenis palem (palma) yang tumbuh di lingkungan hutan bakau atau daerah pasang surut dekat tepi laut. Pohon nipah memiliki buah yang struktur buahnya mirip buah kelapa, dengan *endokarp* keras yang disebut tempurung. Biji terlindung oleh tempurung dan berbentuk kerucut. Dalam satu tandan, buahnya dapat mencapai antara 30-50 butir, berdempetan satu dengan yang lainnya membentuk kumpulan buah bundar (Kementerian Kehutanan, 2013).

Salah satu daerah yang ada di Indonesia yang memiliki potensi pertumbuhan tanaman nipah adalah Provinsi Sulawesi Selatan tepatnya pada daerah Kabupaten Maros yang memiliki banyak tanaman nipah yang tumbuh di sekitar daerah tersebut, yang dimana penduduk sekitar belum bisa memanfaatkan potensi daerahnya. Maka dari itu masyarakat perlu memanfaatkan tanaman nipah tersebut untuk di jadikan sesuatu yang dapat bermanfaat, seperti buah nipah yang dapat diolah menjadi tepung dan dapat pula dijual pada tokoh-tokoh atau perusahaan-perusahaan, sehingga dapat mengurangi pemakaian tepung terigu dikalangan masyarakat serta dapat mengurangi jumlah impor gandum dari luar atau bisa dibuat menjadi makanan.

Buah nipah dikelompokkan menjadi dua yaitu buah nipah muda dan buah nipah tua. Buah nipah muda memiliki bentuk seperti buah kelapa muda serta mirip juga dengan buah kolang-kaling rasanya hampir sama dengan kelapa muda, buah nipah muda bisa juga disebut beluluk. Buah nipah tua memiliki bentuk yang sama seperti kelapa sawit tetapi ukurangnya lebih besar. Pemanfaatan buah nipah saat ini masih sedikit terutama di Kabupaten Maros, di kabupaten Maros sendiri masih kurang banyak masyarakat yang mengetahui bagaimana cara pemanfaatan buah nipah tua, masyarakat sekitar hanya memanfaatkan buah nipah tua sebagai bahan pakan ternak serta dibuat sebagai manisan maupun campuran pupuk. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Syamsul Bahri, 2015), buah nipah tua dapat di manfaatkan menjadi tepung pengganti tepung roti atau ubi.

Tepung nipah mengandung serat tinggi dengan kandungan lemak dan kalori rendah yang berpotensi untuk dijadikan makanan bagi orang yang melakukan diet. Tepung buah nipah mengandung sembilan dari dua belas jenis asam amino esensial, yaitu *Histidin, Arginin, Threonin, Valin, Methionin, Iso-leusin, Leusin, Phenil alanin* dan *Lysin* yang sangat dibutuhkan oleh tubuh manusia (Harianto, 2013). Tepung nipah menunjukkan bahwa kadar lemak (nabati) kasar dari tepung nipah paling rendah (0,08%) di antara komoditi beras, jagung dan lain-lain. Serat kasar yang dikandung tepung buah nipah cukup baik (22,11%) hampir setara dengan bungkil kelapa (22,34%). Kandungan protein, beta-N, kalsium (Ca), phospor (P) dan karbohidrat cukup baik, setara dengan beras. Kandungan serat yang tinggi, kandungan lemak yang rendah dan kandungan kalornya rendah, menjadikan nipah juga baik dikonsumsi oleh orang yang melakukan diet, oleh sebab itu tepung buah nipah dapat juga di jadikan sebagai salah satu bahan dasar olahan kue seperti kue Lidah Kucing, (Nh Harianto dkk, 2011).

Kue Lidah Kucing diangkat Sebagai Bahan substitusi karena Kue Lidah Kucing merupakan kue kering yang sangat diminati oleh masyarakat baik kalangan anak-anak maupun kalangan orang dewasa. Dalam proses pembuatan kue lidah kucing terbilang mudah serta pembuatannya tidak rumit dan menggunakan bahan yang dapat ditemui di pasaran. Serta kue lidah kucing pula dapat di substitusikan dengan tepung buah nipah karena tepung buah nipah mengandung nutrisi yang hampir sama dengan terigu, serta kue lidah kucing memiliki tekstur yang dapat menyatuh dengan tepung buah nipah sehingga menghasilkan kue yang lebih suka dibandingkan dengan kue kering yang lainnya. Sedangkan kue Kering lainnya belum bisa menyatuh sepenuhnya dengan tepung buah nipah sehingga menghasilkan kue yang keras dan tidak suka.

Kue Lidah Kucing ini diadaptasi dari kue khas negeri Belanda "*katte Tong*", yang secara harfiah berarti lidah kucing. Dari tampilan fisiknya yang panjang dan tipis. Kue Lidah Kucing ini terbuat dari mentega, gula halus, pasta vanili, tepung terigu, susu bubuk, gula pasir dan telur. Cara pembuatan kue lidah kucing yaitu dengan cara dipanggang di dalam oven dengan suhu 160^oC kurang lebih 20 menit waktu pemanggangan sampai teksturnya suka, kue lidah kucing sendiri banyak di temukan di toko-toko kue serta banyak ditemukan pada saat bulan ramadhan maupun pada saat natal, tahun baru dan perayaan imlek (Yulianti annisa, 2013).

Tepung terigu yang terbuat dari biji gandum dan yang telah melalui proses panjang sehingga menjadi tepung terigu, gandum sendiri di Indonesia masih kurang, karena gandum hanya dapat tumbuh di daerah dataran tinggi yang suhunya cukup dingin. Sedangkan Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki suhunya lumayan panas, sehingga di Indonesia belum bisa di tanami gandum, oleh karena itu

penduduk Indonesia merupakan salah satu negara terbesar di dunia yang mengkonsumsi gandum, sehingga pada setiap tahunnya Indonesia mengimpor gandum dari luar (Febrianti, 2017).

Menurut (Badan Pusat Statistik, 2017) menunjukkan impor biji gandum dan meslin per April 2017 mencapai 934,7 ribu ton dengan nilai US\$ 214,04 juta. Impor tersebut meningkat cukup tinggi jika dibandingkan dengan impor komoditas yang sama di bulan sebelumnya. Sementara pada Maret 2017, impor biji gandum dan meslin hanya mencapai 741,3 ribu ton dengan nilai sebesar US\$ 167,2 juta. Artinya ada kenaikan sebesar 193,4 ribu ton. Jika dirinci berdasarkan negara asal, Indonesia paling besar mengimpor biji gandum dan meslin dari Australia sebanyak 656,5 ribu ton dengan nilai US\$ 145,1 juta. Kedua, dari Kanada yang jumlahnya 114,5 ribu ton dengan nilai US\$ 30,1 juta. Ketiga, berasal dari Amerika Serikat (AS) dengan jumlah 66,2 ribu ton yang nilainya US\$ 17,08 juta. Keempat, dari Ukraina dengan jumlah 54,6 ribu ton yang nilainya US\$ 11,9 juta. Sedangkan dari negara lainnya mencapai 42,8 ribu ton dengan nilai US\$ 9,72 juta. Maka dari itu upaya untuk mengurangi pengimporan yang lebih banyak maka penduduk Indonesia harus dapat mengelola potensi daerahnya masing-masing, seperti yang dinyatakan sebelumnya Indonesia merupakan negara tropis yang dimana banyak ditumbuhi tanaman-tanaman lokal seperti nipah yang buahnya dapat diolah menjadi sebuah tepung sebagai pengganti terigu.

Berdasarkan uraian tersebut penulis akan melakukan suatu penelitian tentang pemanfaatan potensi daerah Kabupaten Maros tentang pemanfaatan buah nipah menjadi suatu makanan dengan judul yaitu **Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Pengganti Tepung Terigu Terhadap Kue Lidah Kucing.**

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan antara lain:

1. Bagaimana cara tepung buah nipah diolah menjadi kue Lidah Kucing ?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap substitusi tepung buah nipah sebagai pengganti tepung terigu terhadap kue lidah kucing dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna ?

1.3. Tujuan

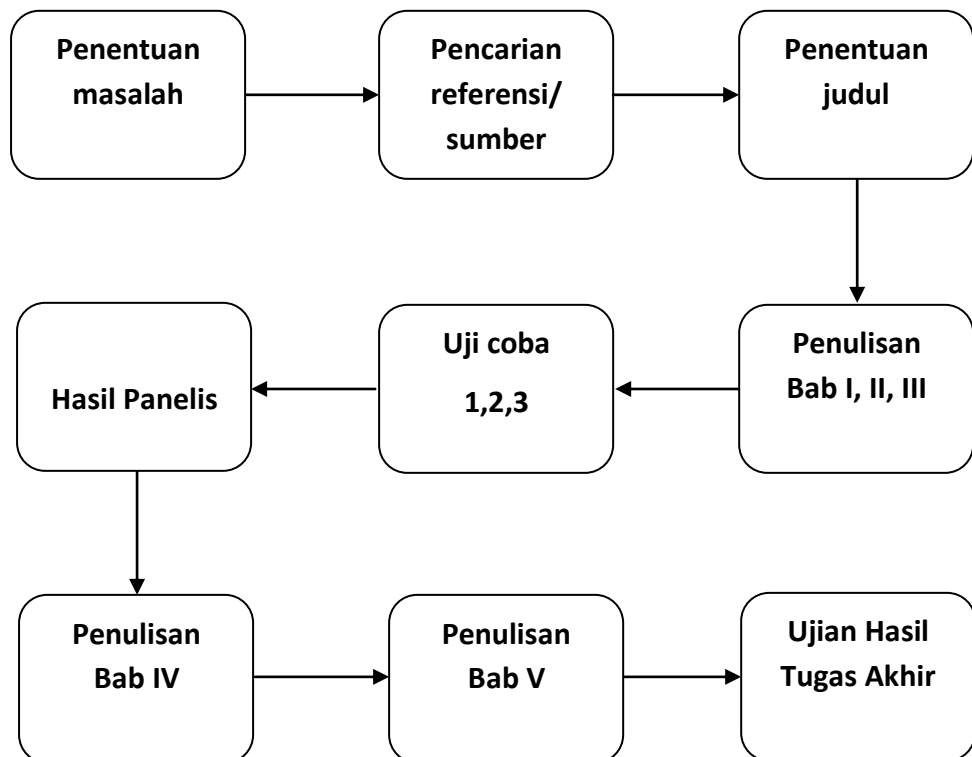
Dalam penelitian ini ada beberapa tujuan yang akan di capai oleh penulis dalam mengembangkan penelitiannya yaitu :

1. Untuk mengetahui bagaimana cara mengolah tepung buah nipah menjadi kue Lidah Kucing.
2. Untuk mengetahui bagaiman daya terima masyarakat terhadap substitusi tepung buah nipah sebagai pengganti tepung terigu terhadap kue lidah kucing dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna

BAB II
KAJIAN PUSTAKA

2.1. Roadmap penelitian

Roadmap penelitian adalah rencana kerja rinci yang menggambarkan apa yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan dalam satu penelitian. Roadmap merupakan suatu metode pemetaan, yang dimana saat ini dibahas adalah pemetaan terhadap penelitian Tugas Akhir dengan judul **Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Penganti Tepung Terigu Terhadap Kue Lidah Kucing.**



Gambar 2.1 Skema penelitian
Sumber : Data penulis, 2017

1. Penentuan Masalah

Pada penelitian kali ini, penulis menemukan masalah tentang penggunaan biji gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu sehingga menambah jumlah impor dari luar negeri.

2. Pencarian referensi/ sumber

Referensi yang digunakan oleh peneliti bersumber dari beberapa penelitian relevan dengan masalah yang dibahas, seperti buku yang telah diterbitkan, situs resmi, jurnal yang membahas mengenai penelitian buah nipah, dan skripsi penelitian terdahulu.

3. Penentuan judul

Dalam penelitian kali ini, penulis mengangkat judul “Substitusi Tepung Buah Nipah Sebagai Penganti Tepung Terigu Terhadap Kue Lidah Kucing”. Penulis mengangkat judul tersebut karena penelitian yang akan dilakukan yaitu mengganti bahan dasar tepung terigu menjadi tepung buah nipah.

4. Penulisan Bab I, II, III

Pada bagian ini, hal yang dilakukan yaitu menyusun Proposal Tugas Akhir yang terdiri dari Bab I, II, dan III. Proposal tugas akhir adalah suatu karya ilmiah yang menjelaskan gambaran mengenai penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Penulisan proposal antara lain:

- a. BAB I pendahuluan yang menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang akan dilakukan.
- b. BAB II Kajian Pustaka yang menjelaskan roadmap penelitian (peta perjalanan dari penelitian yang dilakukan) dan Kajian Pustaka. Bagian ini dimaksud sebagai acuan dalam melakukan percobaan pembuatan kue cookies dari tepung buah nipah. Bagian ini merupakan landasan teori mengenai tinjauan tentang buah nipah, kue Lidah Kucing, serta proses pembuatan kue Lidah Kucing dari tepung buah nipah.

- c. BAB III yang menjelaskan waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan yang digunakan, jenis dan sumber data dalam melakukan eksperimen ini.
5. Uji coba 1, 2 dan 3

Uji coba yaitu kegiatan membuat produk yang dilakukan untuk mengetahui hasil rasa dan tekstur dari tepung buah nipah pengganti tepung terigu. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap tepung buah nipah pengganti tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan kue Lidah Kucing. Setiap uji coba mendapatkan perlakuan yang berbeda sehingga tiga kali uji coba ini dapat diambil kesimpulan mengenai tingkat kesukaan masyarakat dari panelis yang sama.
 6. Hasil Panelis

Setelah melakukan uji coba produk eksperimen berupa tepung buah nipah pengganti tepung terigu sebagai pengganti bahan dasar pembuatan kue Lidah Kucing perlu dilakukan uji coba terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur kepada panelis yang akan diminta untuk mencoba. Uji coba panelis dilakukan dengan cara membagikan angket/ kuesioner kepada mereka yang telah mencoba kue Lidah Kucing tersebut. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat akan adanya tepung buah nipah pengganti tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan kue Lidah Kucing.
 7. Penulisan Bab IV

Setelah melakukan uji coba dan telah memperoleh data-data yang diperlukan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan penulisan BAB IV yang berisi analisis dan uraian pembahasan serta permasalahan yang timbul dari hasil percobaan yang dilakukan. Dalam bab ini dibahas pula mengenai hal-hal yang dapat bermanfaat untuk kelanjutan bagi kegiatan Tugas Akhir mendatang.

8. Penulisan Bab V

BAB V berisi penutup merupakan bagian akhir tulisan yang membawa pembaca keluar dari pembahasan. Penutup terdiri dari dua sub bab yaitu Kesimpulan dan Saran.

- a. Kesimpulan menunjukkan jawaban atas tujuan yang telah dikemukakan dalam pendahuluan.
- b. Saran menuliskan tentang apa yang bisa disarankan oleh penulis untuk metode/ sistem untuk penelitian lebih lanjut.

9. Ujian Hasil Tugas Akhir

Setelah penulisan Tugas Akhir selesai, maka dilakukan Ujian Hasil Tugas Akhir oleh para tim penguji. Ujian dilakukan dengan tujuan untuk menguji mahasiswa dari hasil tulisan karya ilmiah yang telah ditulis dan disusun sendiri oleh mahasiswa. Ujian dari hasil penelitian dilaksanakan di depan tim penguji dan pembimbing yang dilaksanakan secara tertutup.

2.2. Kajian Teori

2.2.1. Substitusi

Substitusi yaitu pengantian bahan utama dengan bahan yang mirip atau sama fungsinya dengan bahan utama sehingga dapat menghasilkan bahan atau olahan yang sama dengan bahan utama yang digantikan.

2.2.2. Buah Nipah

Nipah atau *Nypa fruticans* (Thunb). Nipah adalah anggota suku Palmae, tumbuh ini banyak tumbuh di sepanjang sungai yang terpengaruh pasang surut air laut dan tumbuhan ini dikelompokkan pula dalam ekosistem hutan mangrove. Jenis ini tumbuh rapat berkelompok, seringkali membentuk komunitas murni yang luas di sepanjang sungai dekat muara hingga sungai dengan air payau. Buah nipah memiliki nilai gizi seperti kadar lemak (nabati) kasar dari buah nipah merupakan paling rendah (0,08%) di antara komoditi

beras, jagung dan lain-lain. Serat kasar yang dikandung buah nipah cukup baik (22,11%) yang hampir setara dengan bungkil kelapa (22,34%). Kandungan protein, beta-N, kalsium (Ca), phospor (P) dan karbohidrat cukup baik setara dengan beras. Kandungan serat yang tinggi dan kandungan lemak yang rendah serta kandungan kalornya rendah baik dikonsumsi oleh orang yang melakukan diet (Harianto, 2011). Nipah adalah tanaman yang disebut-sebut multiguna, baik sebagai pangan, pakan, maupun bahan industri olahan. Menurut hasil penelitian yang dilakukan oleh (Syamsul Bahri, 2015), buah nipah dapat dijadikan sebagai tepung yang dapat diolah menjadi berbagai aneka produk makanan yang mempunyai nilai jual tinggi serta tepung buah nipah dapat dijadikan tepung pengganti tepung roti atau ubi. Buah nipah dapat dijadikan sebagai tepung yang dapat diolah menjadi berbagai aneka produk makanan yang mempunyai nilai tambah tinggi.

2.2.3. Manfaat Buah Nipah bagi kesehatan

Buah nipah memiliki Manfaat sebagai antioksidan dan zat pembunuh sel kanker dalam tubuh, karena dalam buah nipah banyak terkandung antioksidan. Menurut Alice M. Sorokie, 2013. Ada dua jenis antioksidan yang dihasilkan dari makanan yaitu berupa anti oksidan alami dan antioksidan sintetis.

2.2.3.1. Antioksidan alami

Antioksidan alami adalah Sejenis zat alami yang terdapat pada tumbuhan atau buah yang berguna untuk mencegah, mengurangi atau memperlambat suatu gejala penyakit yang terdapat di dalam tubuh, serta menangkal radikal bebas, membunuh racun berbahaya yang tidak dapat di konsumsi oleh tubuh serta membunuh sel-sel kanker yang berkembang di jaringan tubuh kita.

2.2.3.2. Antioksidan sintetis

Antioksidan sintetis adalah Antioksidan yang diciptakan dari beberapa rekasi kimia, antioksidan yang di proses dari reaksi kimia tidak baik dikonsumsi oleh tubuh kita maka pilihan terbaik adalah mengkomsumsi buah yang memiliki kadar antioksidan yang tinggi dan alami.

Selain memiliki antioksidan yang tinggi sebagai zat anti kanker alami buah nipah juga dapat mengobati penyakit hati, mengobati gondok serta penyakit tenggorokan, penawar racun, menjadi obat penenang syaraf alami, mengobati diabetes, serta mengobati pengumpulan darah, Buah nipah juga kaya akan serat yang baik untuk tubuh.

Buah nipah memang salah satu buah yang memiliki kadar zat antioksidan yang sangat tinggi, terbukti dengan banyak nya penelitian yang telah di uji untuk mengetahui kandungan zat antioksidan yang terdapat di dalam buah nipah itu sendiri. Para ahli dan dokter telah mengatakan bahwa kandungan antioksidan di dalam buah nipah lebih tinggi dari kandungan standar antioksidan pada vitamin C dan vitamin A yang terdapat pada buahan lain.

Itulah sedikit penjelasan tentang manfaat buah nipah serta kandungan antioksidan di dalam buah nipah yang berguna untuk mencegah radikal bebas serta menghambat pertumbuhan sel-sel kanker yang berkembang di dalam tubuh.

2.2.4. Tepung Terigu

Tepung terigu merupakan jenis tepung yang paling banyak digunakan dalam masakan Indonesia. Aneka jenis makanan seperti mie, roti, kue basah, maupun kue kering juga banyak yang dibuat dengan menggunakan tepung terigu. Tepung terigu terbuat terbuat dari biji gandum, gandum sendiri di Indonesia masih kurang, karena gandum hanya dapat tumbuh di daerah dataran tinggi yang suhunya cukup dingin sedangkan Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki suhunya lumayan panas, sehingga di

Indonesia belum bisa di tanami gandum, oleh karena itu penduduk Indonesia merupakan pengkomsumsi gandum terbesar di dunia sehingga pada setiap tahunnya Indonesia mengimpor gandum dari luar (Febrianti, 2017). Tepung terigu terbagi lagi ke dalam beberapa jenis tergantung kandungan proteinnya, yakni protein tinggi, sedang, dan rendah. Tepung terigu protein tinggi mengandung gluten yang paling tinggi dan sebaliknya, tepung terigu protein rendah mengandung paling sedikit gluten.

2.2.5. Kualitas Makanan

Menurut menurut (Fandy Tjiptono dan Gregorius Chandra, 2011 : 215) dalam bukunya *Service, Quality & Satisfaction*, mengatakan bahwa. Kualitas makanan dapat dilihat dan dirasakan dengan melalui 4 segi yaitu dari segi warna, Aroma, Tekstur dan rasa. Ada pun pembagiannya sebagai berikut.

1. Warna

Warna dari makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa agar tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi.

2. Aroma

Aroma adalah reaksi yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan tersebut, konsumen dapat mencium aroma makan tersebut.

3. Tekstur

Ada banyak tektur makanan antara lain halus, atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

4. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendekteksi dasar rasa yaitu : manis, asam, asin, dan pahit.

2.2.6. Kue Lidah Kucing

Kue Lidah Kucing ini diadaptasi dari kue khas negeri Belanda “*kattetong*” yang secara harfiah berarti lidah kucing. Dari tampilan fisiknya yang panjang dan tipis. Kue Lidah Kucing ini terbuat dari mentega, gula halus, pasta vanili, tepung terigu dan putih telur. Kini kita bisa menemukan ratusan resep kue kering dengan berbagai bentuk, rasa, dan warna. Kue Lidah Kucing biasa disajikan untuk menjamu tamu dalam pertemuan keluarga, lebaran, natalan, ataupun berbagai perayaan lain. Bisa juga untuk cemilan pribadi disandingkan dengan teh hangat atau kopi panas. (Titi Hastuti, 2015).

2.2.7. Resep Kue Lidah Kucing

Resep membuat Lidah Kucing membutuhkan beberapa bahan penting yang dapat memberikan rasa dan aroma yang nikmat, sehingga dapat mengikat orang-orang untuk merasakannya, ada pun resep Kue Lidah Kucing yang dapat dilihat pada tabel 2.3 dibawah.

Tabel 2.1 Bahan kue Lidah Kucing untuk 100 porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Terigu	120 Gram
2	Mentega	130 Gram
3	Gula Halus	100 Gram
4	Putih Telur	3 Butir

Sumber: Titi Hastuti , 2015

Cara pembuatan kue Lidah Kucing :

1. Kocok mentega menggunakan mixer selama kurang lebih 1 menit dengan kecepatan tinggi.
2. Masukkan gula halus kedalam mentega yang telah di kocok secara bertahap sambil di kocok selama kurang lebih 2 menit hingga gula dan mentega tercampur rata .
3. Setelah itu masukkan putih telur secara bertahap kedalam adonan tadi sambil di kocok selama kurang lebih 3 menit.
4. Tahap selanjutnya masukkan tepung terigu kedalam adonan sambil di kocok selama 1 menit dengan kecepatan sedang.

5. Langkah selanjutnya masukkan adonan kedalam *piping bag* untuk mencetak adonan di atas loyang. Panggang dalam oven bersuhu 160 C° selama 15 menit.
6. Kue lidah kucing siap di makan.

2.3. Penelitian Terdahulu

Berbagai upaya yang telah dilakukan oleh peneliti terdahulu untuk pemanfaatan buah nipah. Kegiatan yang telah dilaksanakan peneliti terdahulu yang berkaitan dengan pengelolaan kandungan buah nipah menjadi tepung. Adapun beberapa penelitian sebelumnya yang dapat dijadikan sebagai suatu patokan untuk melaksanakan penelitian berikutnya, yang dimana akan diterangkan pada tabel 2.4 dibawah ini.

Tabel 2.2 penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian ini

No.	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun dan tempat penelitian	Hasil penelitian
1	Karakterisasi Sifat Fisiko Kimia Tepung Buah Nipah Asal Kabupaten Rokan Hilir Provinsi Riau	Hairul Adhe Agams, dkk	2016, Laboratorium Pengolahan Hasil Pertanian dan Laboratarium Analisis Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Riau.	Tepung buah nipah mengandung Berdasarkan dari hasil analisis kimia maka perlakuan terbaik adalah tepung buah nipah yang dibuat dari buah nipah dengan tingkat kematangan agak tua yang memiliki kadar air 13,57%, kadar abu 2,22 %, kadar lemak 0,06%, kadar protein 6,39%, kadar serat kasar 20,19% dan kadar

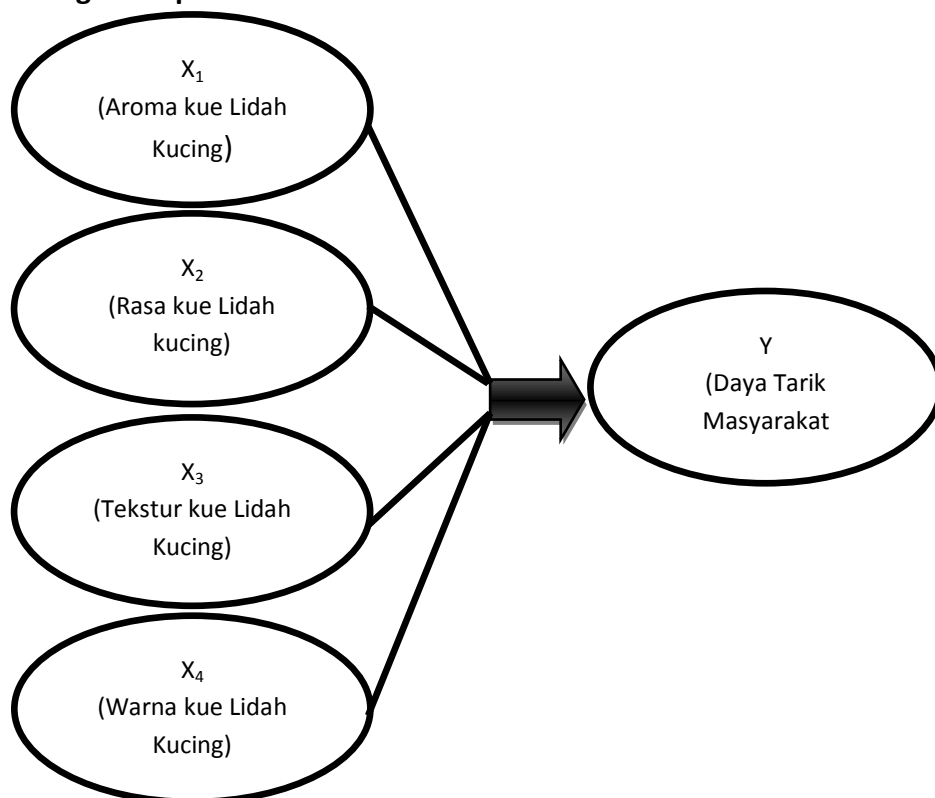
No	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun Dan Tempat	Hasil penelitian
				pati 61,53%. Serta warna putih alami dari tepung yang dihasilkan. Sehingga aman untuk dikonsumsi oleh orang-orang
2	Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Buah Nipah (<i>Nypa Fruticans</i> Wurmb.): Sebuah Kajian Dalam Pembuatan Mie Basah	Erika Pardede dan Samse Pandiangan	2011, Fakultas Pertanian Universitas Hkbp Nommensen Medan	Pengamatan dalam percobaan ini menunjukkan bahwa protein dalam tepung terigu yang telah disubstitusi dengan tepung buah nipah di atas 20 % tidak cukup tinggi hingga mie menjadi tidak elastis dan rapuh sewaktu proses pembuatan mie berlangsung. Hal seperti ini disebabkan oleh berkurangnya daya rekat yang disebabkan oleh berkurangnya kandungan gluten dalam komposisi campuran tepung yang dapat diatasi dengan penambahan bahan yang bersifat hidrokoloid.

No	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun Dan Tempat	Hasil penelitian
3	Prosiding Seminar Nasional Fakultas Pertanian Universitas Hkbp Nommensen “Peran Strategis Masyarakat, Dunia Usaha, Pemerintah dan perguruan Tinggi dalam Mencapai Kedaulatan Pangan Nasional”	Syamsul Bahri	2015, Laboratorium Departemen Teknologi Industri Pertanian, Institut Pertanian Bogor	Buah nipah dapat dijadikan sebagai tepung yang dapat diolah menjadi berbagai aneka produk makanan yang mempunyai nilai jual tinggi serta tepung buah nipah dapat dijadikan tepung pengganti tepung roti atau ubi

sumber : Data penulis, 2017

Deskripsi penelitian yang telah dilakukan oleh para peneliti terdahulu, menunjukkan bahwa tepung buah nipah dapat mengganti tepung terigu dalam pembuatan olahan makanan, penelitian ini akan melengkapi materi mengenai tepung buah nipah.

2.4. Kerangka Berpikir



Gambar 2.2 kerangka berpikir

Sumber : Data penulis, 2017

Skema kerangka berfikir di atas menjelaskan bahwa pada penelitian ini terdiri atas 4 variabel independen (X), dimana variabel independen merupakan variabel yang tidak terkait yang akan dilakukan uji coba terhadap daya terima masyarakat (Y) dimana Y merupakan variabel dependen yang dipengaruhi oleh variabel independen. Variabel independen (X) pada penelitian ini terbagai atas 4 yaitu:

- a. X_1 merupakan aroma yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan kue Lidah Kucing dengan menggunakan tepung buah nipah.
- b. X_2 merupakan rasa yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan kue Lidah Kucing dengan menggunakan tepung buah nipah.
- c. X_3 merupakan tekstur yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan kue Lidah Kucing dengan menggunakan tepung buah nipah.
- d. X_4 merupakan warna yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan kue Lidah Kucing dengan menggunakan tepung buah nipah.

BAB III

Metode Penelitian

3.1. Waktu dan Lokasi Penelitian

Jenis penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan melakukan uji coba tepung buah nipah sebagai pengganti terigu dalam pembuatan kue lidah kucing. Penelitian ini dilakukan di Dapur Politeknik Bosowa Makassar terhitung dari bulan Februari – Agustus 2017 yang terletak di Jl. Kapasa Raya No. 23 KIMA Makassar – Sulawesi Selatan.

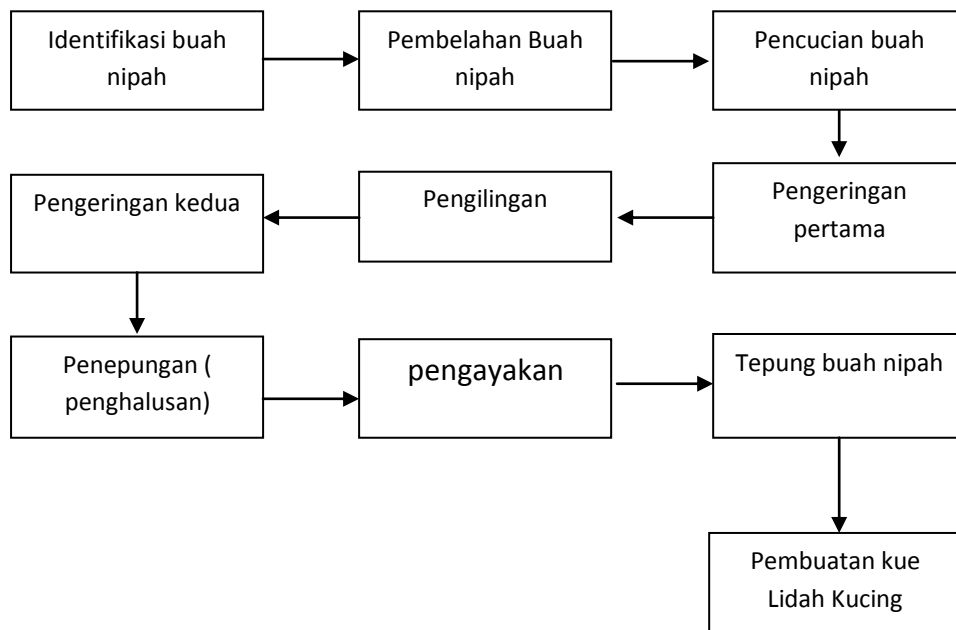
Tabel 3.1 Jadwal Penelitaian Tugas

Jadwal Kegiatan	Bulan Pelaksanaan Proposal & Tugas Akhir Tahun 2017																															
	Februari				Maret				April				Mei				Juni				Juli				Agustus							
Minggu	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Pengajuan judul																																
Pengesahan judul dan pembuatan proposal																																
Seminar proposal																																
Revisi dan pengumpulan proposal																																
Pembuatan Tugas Akhir																																
Uji hedonik																																
Ujian Sidang Hasil																																
Ujian Sidang Tutup																																

Sumber : Politeknik Bosowa, 2017

3.2. Rancangan hasil karya

3.2.1. Skema Substitusi



Gambar 3.1 Skema metode substitusi tepung buah nipah pada pembuatan kue Lidah Kucing.

Sumber : Data Penulis, 2017

Tehnik pengolahan buah nipah menjadi tepung buah nipah diuraikan sebagai berikut:

a. Identifikasi buah nipah

Untuk industri pangan, buah nipah terdiri dari dua jenis yaitu buah nipah muda yang memiliki tekstur buahnya masih lembek dan buah nipah tua yang buahnya sudah sangat keras, untuk penelitian ini digunakan buah nipah yang tua.

b. Pembelahan buah nipah

Proses pembelahan kulit luar buah nipah, yang bertujuan untuk memisahkan buah nipah dari kulitnya.

c. Pencucian buah nipah

Setelah proses pembelahan dan pemisahan dilakukan pencucian supaya buah nipah bersih dari kotoran agar hasil tepung menjadi bersih.

d. Pengeringan pertama

Setelah di cuci bersih dari segala kotoran, buah nipah yang bersih kemudian di jemur diterik matahari kurang lebih satu hari supaya kadar air yang ada dalam buah nipah berkurang.

e. Pengilingan

Setelah kadar air buah nipah berkurang dilanjutkan dengan proses penggilingan dengan menggunakan mesin pamarut kelapa sehingga menghasilkan tepung yang memiliki tekstur kasar.

f. Pengeringan tahap kedua

Setelah proses penggilingan dengan menghasilkan tekstur kasar kembali dilakukan proses pengeringan terakhir selama setengah hari supaya kadar air dalam tepung semakin berkurang.

g. Penepungan (penghalusan)

Penghalusan di lakukan dengan cara digiling supaya tekstur tepung yang kasar menjadi halus dengan menggunakan mesin penepung.

h. Pengayakan

Setelah tepung buah nipah digiling kemudian diayak menggunakan ayakan supaya menghasilkan tepung yang lebih halus.

i. Pembuatan kue Lidah Kucing

Setelah proses penghalusan buah nipah dilakukan, maka tahap selanjutnya yaitu membuat kue Lidah Kucing dengan mensubstitusi bahan utama yaitu tepung terigu dengan tepung buah nipah.

3.2.2. Alat-Alat

Dalam pembuatan suatu tepung dari buah nipah membutuhkan beberapa alat yang dapat mendukung proses pembuatan tepung buah nipah tersebut, yang dimana di jelaskan pada tabel 3.2 tentang alat-alat pembuatan tepung buah nipah sebagai berikut:

Tabel 3.2 Alat-alat yang digunakan dalam pembuatan tepung buah nipah




No.	Nama alat	Jumlah	Gambar	Keterangan
1	Parang / pisau	1		Berfungsi sebagai alat untuk membelah buah nipah dan membersihkan dari kulit halusya.
2	Baskom / Ember	1		Berfungsi sebagai tempat pencucian buah nipah yang sudah di pisahkan dengan kulitnya.
3	Pattapi	2		Sebagai alas penjemur buah nipah supaya kadar airnya cepat berkurang.
4	Mesin parut	1		Berfungsi sebagai alat penggiling pertama sehingga menghasilkan tekstur buah nipah yang kasar.
5	Mesin penepungan	1		Berfungsi sebagai alat penghalus dari buah nipah yang memiliki tekstur kasar
6	Nampan besar	2		Sebagi alas untuk menjemur tepung buah nipah yang sudah jadi agar semakin kering
7	Pengayakan	1		Berfungsi sebagai alat pemisah dari kotoran atau hasil penggilingan yang belum hancur sempurna
8	Toples	2		Sebagi tempat penyimpanan tepung buah nipah yang sudah diayak

Sumber : Data Penulis, 2017

Dalam pembuatan kue membutuhkan beberapa alat untuk menghasilkan suatu kue yang nikmat dan lezat di antaranya itu dapat kita lihat pada tabel 3.3 dibawah.

Tabel 3.3 Alat-Alat yang digunakan dalam pembuatan kue Lidah Kucing

No.	Nama alat	Jumlah	Gambar	Keterangan
1	Oven	1		Digunakan untuk memanggang adonan supaya matang dan suka
2	Kompor gas	1		Berfungsi sebagai pengantar panas ke oven supaya kue yang dibuat cepat matang
3	Baskom plastik	3		Berfungsi sebagai tempat pencampuran adonan
4	Timbangan	1		Sebagai alat untuk menentukan takaran dari resep yang di buat
5	Loyang	2		Sebagai tempat adonan yang sudah dicetak serta sebagai alas pemanggangan dalam oven
6	Gunting	1		Berfungsi untuk memotong bungkus kemas bahan adonan

7	Mixer	1		Berfungsi sebagai alat pengaduk adonan sehingga adonan tercampur rata
8	Piping bag	1		Berfungsi sebagai alat pencetak kue Lidah Kucing
9	Spatulah	1		Berfungsi sebagai pengaduk adonan

Sumber : Data Penulis, 2017

3.2.3. Bahan-Bahan

Dalam pembuatan kue Lidah Kucing dibutuhkan beberapa bahan yang saling mendukung sehingga terciptanya kue yang sangat lezat dan nikmat yang dimana akan di jelaskan pada tabel 3.4 mengenai bahan-bahan pembuatan kue Lidah Kucing sebagai berikut :

Tabel 3.4 Bahan-bahan dalam pembuatan kue Lidah Kucing

No.	Nama bahan	Gambar	Keterangan
1	Tepung Terigu		Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan kue Lidah Kucing.
2	Mentega		Mentega dalam pembuatan kue Lidah Kucing berfungsi membuat kue bertahan lama.
3	Gula Halus		Gula halus memiliki peranan yang penting dalam pembuatan kue Lidah Kucing yaitu memberi rasa manis.

4	Putih Telur		Berfungsi sebagai pengembang pada adonan
---	-------------	---	--

Sumber : Data Penulis, 2017

3.2.4. Metode Substitusi

Dalam metode substitusi ini penulis melakukan beberapa perlakuan terhadap produk yang akan penulis teliti yaitu dengan menggunakan beberapa perlakuan yang dimana kita bisa lihat pada tabel 3.5 dan 3.6 sebagai berikut.

Tabel 3.5 perlakuan penggunaan tepung buah nipah

Tepung Buah Nipah	TBN 0%	TBN 25%	TBN 50%	TBN 75%	TBN 100%
0%					
25%					
50%					
75%					
100%					

Keterangan : TBN = Tepung Buah Nipah

Sumber : Data Penulis, 2017

Berdasarkan tabel perlakuan diatas dapat kita lihat bahwa ada beberapa perlakuan yang dilakukan dalam penelitian berlangsung diantaranya adanya perbandingan antara berbagai perlakuan seperti 0% dengan TBN 0%, 25% dengan TBN 25%, 50% dengan TBN 50%, 75% dengan TBN 75% dan 100% dengan TBN 100%.

Tabel 3.6 Rencana Formula Resep

Nama Bahan	TBN 0% CONTROL	TBN 25% 25%	TBN 50% 50%	TBN 75% 75%	TBN 100% 100%
Tepung Terigu	120 Gram	30 Gram	60 Garm	90 Gram	0 Gram
Tepung Buah Nipah	0 gram	90 gram	60 Gram	30 gram	120 Gram
Mentega	130 Gram	130 Gram	130 Gram	130 Gram	130 Gram
Gula Halus	100 Gram	100 Gram	100 Gram	100 Gram	100 Gram
Putih Telur	3 Butir	3 Butir	3 Butir	3 Butir	3 Butir

Sumber : Data Penulis, 2017

Uji coba substitusi tepung buah nipah dilakukan sebanyak 3 kali dengan empat macam perlakuan dan 1 kontrol.

3.3. Uji Hedonik

Uji kesukaan juga disebut uji hedonik. Panelis dimintakan tanggapan pribadinya tentang kesukaan atau sebaliknya (ketidaksukaan). Disamping panelis mengemukakan tanggapan senang, suka atau kebalikannya, mereka juga mengemukakan tingkat kesukaan. Tingkat-tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. Misalnya dalam hal “suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka sangat suka, suka, agak suka. Sebaliknya tanggapan itu “tidak suka” dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka (*neither like nor dislike*).

Skala hedonik dapat direntakan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendakinya. Skala hedonik dapat juga diubah menjadi skala numerik dengan angka atau mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan (uji hedonik, 2012 : 17). Berdasarkan dari hasil uji hedonik dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan atau ketidaksukaan setiap panelis terhadap produk yang dicoba.

3.4. Populasi dan Sampel

Menurut Sugiyono, 2012:119. Populasi adalah wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/ subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang telah ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya. Populasi dalam penelitian ini adalah mahasiswa politeknik bosowa angkatan 4 yang terdiri dari 5 program studi yang jumlah mahasiswanya yaitu 87 orang.

Sampel adalah sebagian dari jumlah dan karakteristik yang dimiliki oleh populasi tersebut (Sugiyono, 2012:120). Dalam penelitian ini peneliti menggunakan metode rumus slovin, menurut V.Wiratna sujarweni, 2014. Metode slovin adalah metode yang digunakan untuk menetapkan ukuran sampel minimal dari satu populasi yang diketahui yaitu dengan menggunakan formula atau rumus slovin, sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Dimana:

n = Ukuran sampel minimal

N = Ukuran populasi

e = Toleransi ketidak telitian karena kesalahan pengambilan sampel.

Misal: 1%, 5%, 10% dsb.

Dengan taraf nyata yang digunakan dalam penelitian ini yaitu 5% (0,05) dengan jumlah populasi yaitu 87 orang mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar.

$$n = \frac{N}{1 + 87(0.05)^2}$$

$$n = \frac{87}{1 + 87 \times 0.0025}$$

$$n = \frac{87}{1 + 0.2}$$

$$n = \frac{87}{1.2}$$

$$n = 72.5$$

$$n = 73 \text{ orang}$$

Jadi jumlah sampel pada penelitian ini adalah 73 orang yang diperoleh dari populasi mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar angkatan empat.

Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian yaitu tehnik probality sampling, probaliti sampling adalah tehnik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur atau anggota

populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Didalam tehnik probability sampling ada tehnik simpel random sampling merupakan jenis pengambilan data dengan cara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi (Sugiyono, 2012:122).

Pengambilan data dengan cara acak dapat dilakukan dengan cara melalui bilangan random, computer, maupun dengan undian. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan tehnik simpel random sampling dengan cara undian. Karena pengambilan data dalam penelitian ini menggunakan cara diundi, maka setiap anggota populasi diberikan nomor sesuai dengan jumlah anggota populasi. Karena tehnik pengambilan data menggunakan random, maka setiap anggota mempunyai peluang sama untuk dipilih menjadi anggota sampel (Sugiyono, 2012: 128).

Dalam penelitian ini anggota populasi sebanyak 87 orang. Dengan demikian cara pengambilannya bila nomor satu telah diambil, maka perlu dikembalikan lagi, kalau tidak dikembalikan peluangnya menjadi tidak sama. Misalnya nomor pertama tidak dikembalikan lagi maka peluang berikutnya menjadi $1: (87-1) = 1/88$. Peluang akan semakin besar jika bilangan yang telah diambil tidak dikembalikan. Bila yang telah diambil keluar kembali maka akan dianggap tidak sah dan akan dikembalikan lagi (Sugiyono, 2012:128).

3.5. Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian kuantitatif, dengan instrument penelitian berupa kuesioner. Skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan dalam menentukan panjang pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Dengan skala pengukuran, maka nilai variabel diukur dengan instrumen tertentu dapat dinyatakan dalam bentuk angka, sehingga akan lebih akurat, efisien dan komunikatif (Sugiyono, 2012:135).

Skala pengukuran yang digunakan oleh penulis dalam penelitian ini yaitu skala Likert. Menurut Sugiyono, 2012: 135 skala Likert adalah skala yang digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian.

Dalam upaya mengukur daya terima masyarakat tentang kue Lidah Kucing yang terbuat dari tepung buah nipah digunakan skala likert yang berdasarkan indikator variabel yang diteliti. Menurut Sugiyono, 2012:135 Skala likert yang digunakan dalam penelitian ini adalah 5 skala variabel, kelima variabel tersebut diberi masing-masing skor yaitu:

1. Jawaban sangat setuju/ selalu/ sangat positif diberi skor 5
2. Jawaban setuju/ sering/ positif diberi skor 4
3. Jawaban ragu-ragu/ kadang-kadang/ netral diberi skor 3
4. Jawaban tidak setuju/ hampir tidak pernah/ negatif diberi skor 2
5. Jawaban sangat tidak setuju/ tidak pernah/ diberi skor 1

Dalam instrumen penelitian yang menggunakan skala liker dapat dibuat dalam bentuk checklis ataupun pilihan ganda, dalam penelitian ini penulis menggunakan metode checklis.

3.6. Teknik Pengumpulan Data

Menurut Sugiyono, 2012:187, pengumpulan data dapat dilakukan dalam berbagai *setting*, berbagai sumber, dan berbagai cara. Bila dilihat dari setting-nya, data dapat dikumpulkan pada setting alamiah (*natural setting*), pada laboratorium dengan metode eksperimen, di rumah dengan berbagai responden, pada suatu seminar, diskusi, di jalan dan lain-lain. Bila dilihat dari sumber datanya, maka pengumpulan data dapat menggunakan sumber primer, dan sumber sekunder. Sumber primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan sumber sekunder merupakan sumber yang tidak langsung atau melalui dokumen. Selanjutnya

bila dilihat dari segi cara atau teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya.

Dalam penelitian ini, penulis mengumpulkan data dari dua sumber yaitu:

- 1) Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti dengan maksud khusus yaitu menyelesaikan permasalahan yang sedang ditangani. Data dikumpul sendiri oleh peneliti langsung dari hasil demonstrasi kepada panelis dan hasil kuesioner yang telah diisi oleh panelis.
- 2) Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan dengan maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah buku, artikel, jurnal, serta situs internet yang berkaitan dengan penelitian buah nipah.

Tehnik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan kuesioner (angket) sebagai sumber data dari panelis yang telah mencicipi kue lidah kucing dari hasil substitusi tepung terigu terhadap tepung buah nipah. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Kuesioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahudengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden. Selain itu, kuesioner juga cocok digunakan bila jumlah responden cukup besar dan tersebar di wilaya yang luas. Kuesioner dapat berupa pertanyaan/ pernyataan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos atau internet (Sugiyono, 2012:192).

3.7. Teknik Analisi Data

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode kuantitatif, analisis data yaitu merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul. Menurut Sugiyono, 2012:187, kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variabel dan jenis responden, metabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dalam melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. Untuk penelitian yang tidak merumuskan hipotesis, langkah terakhir tidak dilakukan.

Setelah data telah terkumpul maka langkah selanjutnya yaitu melakukan pengukuran pada setiap variabel dengan menggunakan tahap pengukuran skala likert yang berupa tabel perhitungan penilaian panelis terhadap uji hedonik kue Lidah Kucing yang dilakukan dengan tiga tahap uji coba. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\bar{X} = \frac{\sum xi}{n}$$

Dimana :

\bar{X}	= nilai rata-rata
$\sum xi$	= jumlah data
n	= Banyaknya data

Setelah nilai rata-rata ditemukan, langkah selanjutnya yaitu melakukan pemberian nilai kriteria. Adapun kriteria penilaian yang dimaksud (Sugiyono, 2016) adalah sebagai berikut :

Tabel 3.7 Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0 – 0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0 -1,9	Digolongkan tidak suka
2,0 – 2,9	Digolongkan kurang suka
3,0 – 3,9	Digolongkan suka
4,0 – 4,9	Digolongkan sangat suka

Sumber : Sugiyono, 2016

Setelah data-data tergumpul dari kuesioner dan dibentuk dalam tabel penelitian maka langkah selanjutnya yaitu di lakukan analisis berupa statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa termasuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif adalah analisis yang menggunakan penyajian data melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan, modus, median, mean (pengukuran tendensi sentral), maupun perhitungan desil persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi, perhitungan presentase.

Setelah data-data dari kuesioner diolah dalam bentuk tabel penilaian sehingga menghasilkan nilai rata-rata dari masing-masing variabel maka dapat disimpulkan mengenai daya tarik masyarakat tentang kue Lidah Kucing yang berbahan dasar tepung buah nipah, penelitian ini menggunakan data statistik deskriptif dengan menyajikan data dalam bentuk tabel dan diagram batang agar memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini. Setelah dibentuk dalam diagram batang setelah itu penulis mendeskripsikan diagram batang secara singkat dan lebih jelas.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Gambaran umum penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap kue lidah kucing yang terbuat dari tepung buah nipah dengan melakukan tahap uji hedonik pada 73 orang panelis yang merupakan mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar yang terdiri dari 5 program studi yang berbeda-beda. Uji hedonik dilaksanakan pada ruang laboratorium uji hedonik Kampus Politeknik Bosowa Makassar. Kue lidah kucing memiliki 4 konsentrasi substitusi tepung buah nipah (25%, 50%, 75% dan 100%) di ujikan sifat hedoniknya meliputi aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan warna. Dapat dilihat pada lampiran.

4.2 Deskripsi penilaian panelis terhadap uji hedonik

Adapun jenis eksperimen kue lidah kucing diberi kode sebagai berikut

- TBN 0** = Kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung terigu asli (kontrol)
- TBN 25** = kue lidah kucing yang terbuat dari 25% Tepung Buah Nipah dan 75% tepung Terigu (Perlakuan 1)
- TBN 50** = Kue lidah kucing yang terbuat dari 50% Tepung Buah Nipah Dan 50% Tepung Terigu (Perlakuan 2)
- TBN 75** = Kue lidah Kucing yang terbuat dari 75% Tepung Buah Nipah Dan 25% Tepung Terigu (Perlakuan 3)
- TBN 100** = Kue lidah kucing yang terbuat dari 100% Tepung Buah Nipah (Perlakuan 4)

4.2.1 Aspek Aroma

Hasil uji hedonik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat respon panelis untuk mengetahui kesukaannya terhadap substitusi

tepung buah nipah terhadap kue lidah kucing pada masing-masing perlakuan.

Deskripsi hasil uji hedonik dari aspek aroma terhadap kue lidah kucing pada uji coba 1 dari 73 panelis dengan menggunakan skala likert.

Tabel 4.1 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Kue Lidah Kucing Uji Coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	23	115	22	110	15	75	13	65	7	35
Suka (4)	36	144	36	144	37	148	27	108	24	96
Kurang Suka (3)	11	33	15	45	16	48	30	90	17	51
Tidak Suka (2)	2	4	0	0	4	8	3	6	16	32
Sangat Tidak Suka (1)	1	1	0	0	1	1	0	0	9	9
JUMLAH	73	297	73	299	73	280	73	269	73	223
Rata-Rata	4,07		4,10		3,84		3,68		3,05	
Kriteri	Sangat suka		Sangat suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.1 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) adalah 4,07 (sangat suka), sedangkan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata 4,10 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), nilai rata-rata pada TBN 50 adalah 3,84 (suka) dan skor 269.

3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor 269 dan nilai rata-rata 3,68 (suka), jauh berbeda dengan kontrol.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,05 (suka) dan mendapatkan skor 219, merupakan nilai terendah pada uji coba 1 dari aspek aroma.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil uji hedonik uji coba 1 pada segi aroma yang paling disukai setelah kontrol adalah kue lidah kucing pada perlakuan TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) dengan hasil rata-rata 4,10 (sangat suka), sedangkan kategori yang tidak terlalu diminati oleh panelis adalah aroma kue lidah kucing pada perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,05 (suka).

Tabel 4.2 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Kue Lidah Kucing Uji Coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	25	125	13	65	22	110	6	30	9	45
Suka (4)	39	156	41	164	33	132	37	148	28	112
Kurang Suka (3)	9	27	19	57	18	54	30	90	28	84
Tidak Suka (2)	0	0	0	0	0	0	0	0	8	16
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	308	73	286	73	296	73	268	73	257
Rata-Rata	4,22		3,92		4,05		3,67		3,52	
Kriteri	Sangat Suka		Suka		Sangat suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.2 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koisioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,92 (suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata 4,22 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung Terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 adalah 4,05 (sangat suka), sedangkan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata 4,22 (sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata pada TBN 75 adalah 3,67 dengan skor 268.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,52 (suka) dan mendapatkan skor 257, merupakan nilai terendah dari uji coba ke 2 pada aspek aroma.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil uji hedonik uji coba ke 2 menunjukkan aroma paling disukai oleh panelis setelah kontrol adalah kue lidah kucing pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipa) dengan hasil rata-rata 4,05 (sangat suka), serta kategori yang tidak terlalu diminati oleh panelis adalah aroma kue lidah kucing pada perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipa) dengan nilai rata-rata 3,52 (suka).

Tabel 4.3 Penilaian Panelis Terhadap Aroma Kue Lidah Kucing Uji Coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	24	120	22	110	17	85	12	60	5	25
Suka (4)	33	132	35	140	36	144	34	136	27	108
Kurang Suka (3)	15	45	15	45	18	54	22	66	28	84
Tidak Suka (2)	1	2	1	2	2	4	3	6	11	22
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	2	2	2	2
JUMLAH	73	299	73	297	73	287	73	270	73	241
Rata-Rata	4,10		4,07		3,93		3,70		3,30	
Kriteri	Sangat Suka		Sangat Suka		Suka		Suka		Suka	

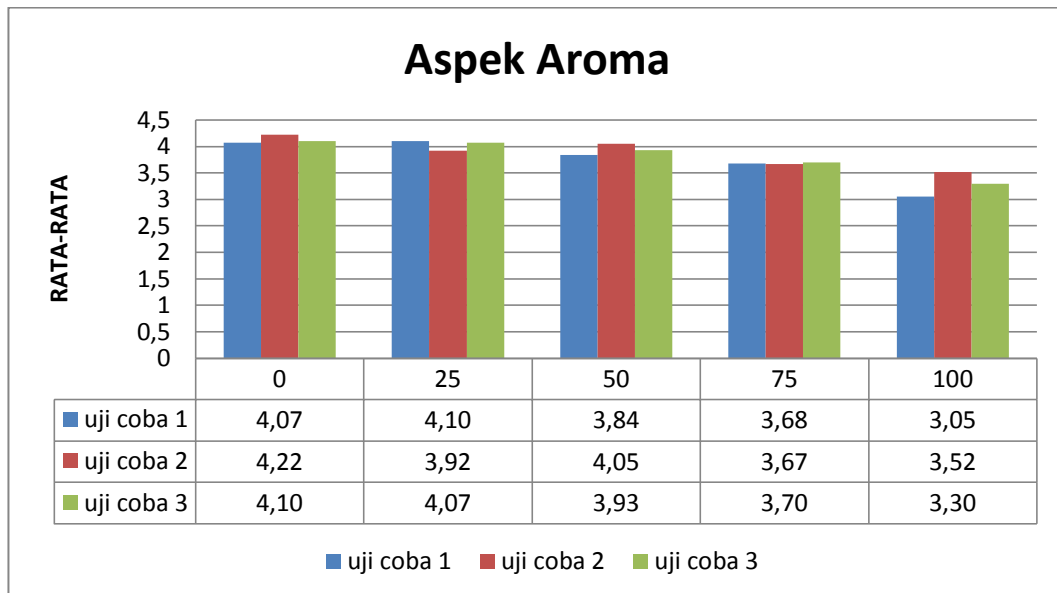
Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.3 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 25 adalah 4,07 (sangat suka), sedangkan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata 4,10 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipa) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.3, nilai rata-rata pada TBN 50 adalah 3,93 (suka) dan mendapatkan skor 287.
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mendapatkan skor 270 dengan rata-rata nilai yaitu 3,70 (suka), jauh berbeda dengan kontrol.

4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,30 (suka) dan mendapatkan skor 241, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 3 pada aspek aroma.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil uji hedonik uji coba 3 menunjukkan aroma yang paling disukai oleh masyarakat setelah dilakukannya kontrol adalah kue lidah kucing pada perlakuan TBN 25 dengan hasil rata-rata yaitu 4,10 (sangat suka), sedangkan kriteria yang sangat kurang diminati oleh masyarakat adalah kue lidah kucing pada perlakuan TBN 100 dengan nilai rata-rata 3,30 (suka).

Berdasarkan tabel 4.1, 4.2 dan 4.3 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil jawaban panelis dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.1 sebagai berikut :



Gambar 4.1 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Aroma pada tahap ujicoba 1. 2 dan 3
sumber : Hasil uji hedonik panelis, 2017

Berdasarkan gambar 4.1, jenis kue lidah kucing yang mendapatkan nilai paling baik terdapat pada nilai konsentrasi kue lidah kucing 25 (perlakuan 1) dan 50 (perlakuan 2) dengan penilaian panelis pada tiap uji coba terus diatas rata-rata 4,05 (sangat suka) yaitu pada uji coba ke 1 kue

lidah kucing 25 mendapat nilai yaitu 4,10 (sangat suka) sedangkan pada uji coba ke 2 kue lidah kucing 50 yang mendapatkan nilai paling baik yaitu 4,05 (sangat suka) dan pada uji coba ke 3 kue lidah kucing 25 yang kembali mendapatkan nilai paling baik yaitu 4,07 (sangat suka).

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek aroma kue lidah kucing, dapat disimpulkan bahwa tepung buah nipah memberikan pengaruh terhadap aroma kue lidah kucing. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek aroma panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung terigu (kontrol) mendapatkan nilai paling besar dari pada jenis-jenis kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah (perlakuan).

4.2.2. Aspek Rasa

Tingkat rasa pada produk kue lidah kucing dipengaruhi oleh penggunaan tepung buah nipah dan bahan-bahan lain dalam pembuatan kue lidah kucing, seperti jumlah penggunaan gula, telur dan margarin, selain itu pengelolannya pun mempengaruhi tingkat rasa pada kue lidah kucing, seperti pada proses pencampuran maupun proses pemanggangannya.

Tabel 4.4 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Kue Lidah Kucing Uji Coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	19	95	20	100	17	85	16	80	11	55
Suka (4)	33	132	27	108	30	120	25	100	27	108
Kurang Suka (3)	17	51	20	60	20	60	25	75	20	60
Tidak Suka (2)	4	8	6	12	6	12	7	14	14	28
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	1	1
JUMLAH	73	286	73	280	73	277	73	269	73	252
Rata-Rata	3,92		3,84		3,79		3,68		3,45	
Kriteri	Suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

1. Berdasarkan hasil tabel 4.4 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dapat dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 25 adalah 3,84 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) dengan nilai rata-rata yaitu 3,92 (Suka).
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol) dapat dilihat pada tabel 4.4, sedangkan nilai rata-rata pada TBN 50 yaitu 3,79 (Suka) dengan skor 277.
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) memperoleh skor sebanyak 269 dan memiliki nilai rata-rata yaitu 3,68 (Suka), jauh berbeda dari kontrol.
4. Nilai konsentrai TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) mendapatkan nilai rata-rata yaitu 3,45 dan skor 252, setara merupakan nilai terendah pada uji coba 1 pada aspek rasa.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian panelis pada tabel 4.4 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba 1 memberikan rasa suka adapun nilai rata-rata diberikan pada penelis yaitu 3,45 sampai 3,92. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba 1 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling diukai oleh panelis setelah dilakukanya kontrol yaitu pada perlakuan TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,84 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata yaitu 3,45 (Suka).

Tabel 4.5 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Kue Lidah Kucing Uji Coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	21	105	20	100	20	100	17	85	14	70
Suka (4)	38	152	34	136	32	128	33	132	35	140
Kurang Suka (3)	13	39	16	48	17	51	20	60	23	69
Tidak Suka (2)	1	2	3	6	4	8	3	6	1	2
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	298	73	290	73	287	73	283	73	281
Rata-Rata	3,92		3,84		3,79		3,68		3,45	
Kriteri	Sangat Suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.5 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesoner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 25 yaitu 3,97 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,08 (Sangat Suka) .
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.5, dengan nilai rata-rata pada TBN 50 adalah 3,93 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 287.
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 283 dan memiliki rata-rata nila yaitu 3,88 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.

4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,85 (Suka) serta mendapatkan skor sebanyak 281, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 2 dari aspek rasa.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.5 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 2 memberikan rasa Suka sampai rasa Sangat Suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,85 sampai 4,08. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 2 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,97 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,85 (Suka).

Tabel 4.6 Penilaian Panelis Terhadap Rasa Kue Lidah Kucing Uji Coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	20	100	14	70	17	85	15	75	13	65
Suka (4)	37	148	30	120	32	128	28	112	31	124
Kurang Suka (3)	16	48	27	81	20	60	25	75	25	75
Tidak Suka (2)	0	0	2	4	4	8	5	10	2	4
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2
JUMLAH	73	296	73	275	73	281	73	272	73	270
Rata-Rata	4,05		3,77		3,85		3,73		3,70	
Kriteri	Sangat Suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

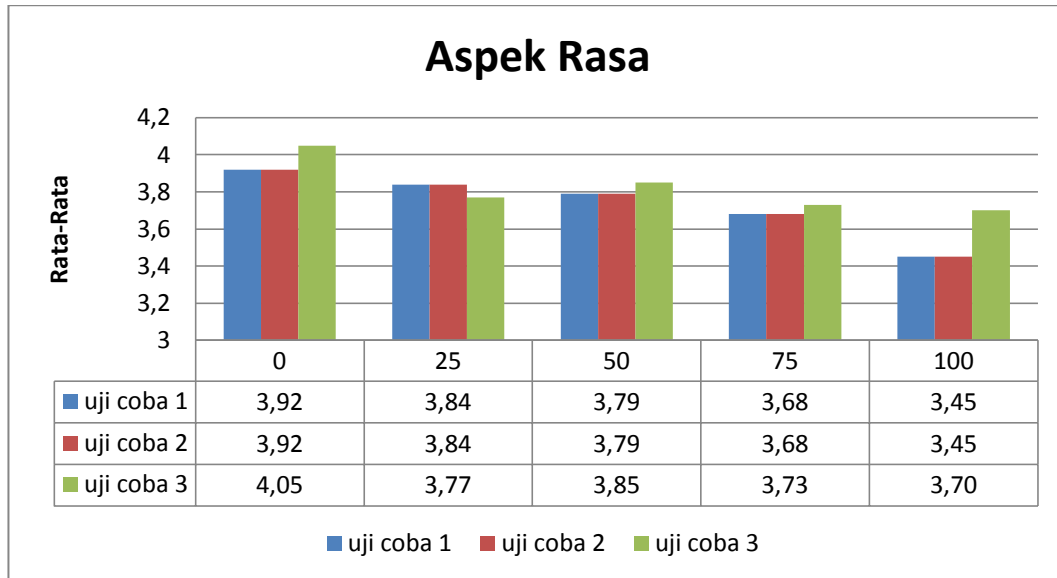
Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.6 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada

koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.6, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,77 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 275.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 3,77 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,05 (Sangat Suka)
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 283 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,73 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,70 (Suka) serta mendapatkan skor sebanyak 270, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 3 dari aspek rasa.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.6 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 3 memberikan rasa Suka sampai rasa Sangat Suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,70 sampai 4,05. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,85 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,70 (Suka).

Berdasarkan tabel 4.4, 4.5 dan 4.6 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil jawaban panelis dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.2 sebagai berikut



Gambar 4.2 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Rasa Pada Tahap Uji Coba 1, 2 Dan 3

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan gambar 4.2, perlakuan kue lidah kucing mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi kue lidah kucing 25 (Perlakuan 1) dengan penilain pada setiap uji coba diatas rata-rata 3,77 yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 3,84 serta pada uji coba yang ke 2 dengan nilia sama yaitu 3,84 serta pada uji coba yang 3 memperoleh nilai sebesar 3,77.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek rasa kue lidah kucing, dapat disimpulkan bahwa tepung buah nipah memberikan pengaruh terhadap rasa kue lidah kucing. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek rasa panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung terigu (kontrol) mendapatkan nilai paling besar daripada dari jenis-jenis kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah (perlakuan).

4.2.3. Aspek Tekstur

Tekstur memiliki pengaruh penting terhadap kue lidah kucing, panelis cenderung suka dengan tekstur yang garing dan suka sehingga dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 4.7 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Kue Lidah Kucing Uji Coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	20	100	18	90	19	95	17	85	10	50
Suka (4)	32	128	27	108	27	108	24	96	21	84
Kurang Suka (3)	18	54	22	66	23	69	25	75	27	81
Tidak Suka (2)	3	6	6	12	4	8	7	14	10	20
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	5	5
JUMLAH	73	288	73	276	73	280	73	270	73	240
Rata-Rata	3,95		3,78		3,84		3,70		3,29	
Kriteri	Suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.7 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koisioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.7, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,78 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 276.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 3,84 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 3,95 (Suka).

3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 270 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,70 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,29 (Suka) serta mendapatkan skor sebanyak 240, merupakan nilai terendah dalam uji coba 1 dari aspek tekstur.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.7 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba 1 memberikan rasa Suka sampai rasa Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,29 sampai 3,95. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap tekstur pada uji coba 1 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,84 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,29 (Suka).

Tabel 4.8 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Kue Lidah Kucing Uji Coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	22	110	20	100	22	110	19	95	14	70
Suka (4)	35	140	28	112	27	108	27	108	27	108
Kurang Suka (3)	13	39	21	63	22	66	21	63	27	81
Tidak Suka (2)	3	6	4	8	2	4	6	12	5	10
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	295	73	283	73	288	73	278	73	269
Rata-Rata	4,04		3,88		3,95		3,81		3,68	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.8 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan

saat uji coba ke 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.8, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,88 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 283.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 3,95 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,04 (Sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 278 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,81 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,68 (Suka) serta mendapatkan skor sebanyak 269, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 2 dari aspek tekstur.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.8 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 2 memberikan rasa Suka sampai rasa Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,68 sampai 4,04. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap Aspek Tekstur pada uji coba ke 2 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,95 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,68 (Suka).

Tabel 4.9 Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Kue Lidah Kucing Uji Coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	22	110	23	115	27	135	23	115	25	125
Suka (4)	45	180	39	156	38	152	32	128	37	148
Kurang Suka (3)	5	15	10	30	8	24	18	54	11	33
Tidak Suka (2)	1	2	1	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	307	73	303	73	311	73	297	73	306
Rata-Rata	4,21		4,15		4,26		4,07		4,19	
Kriteri	Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka	

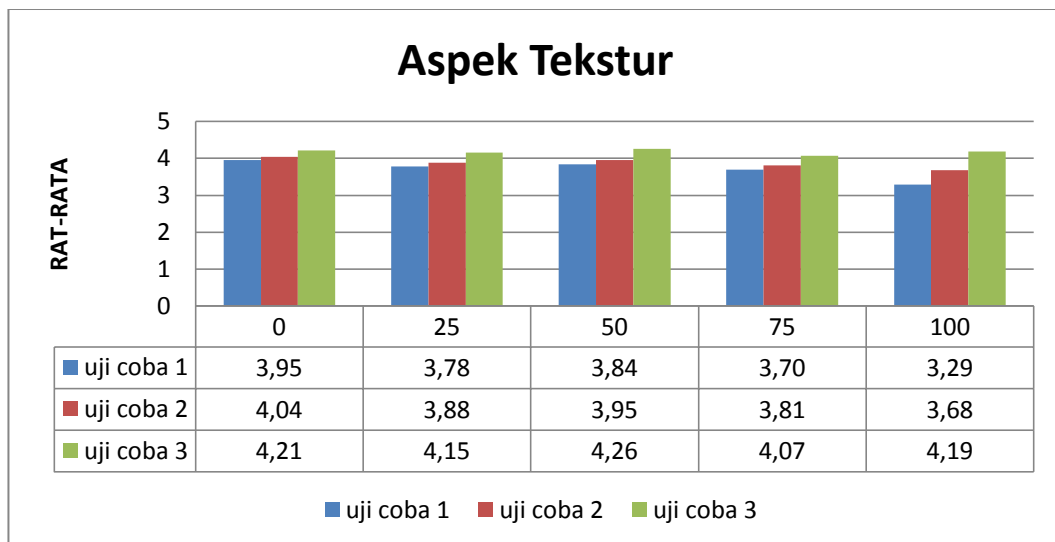
Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.9 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek tekstur yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba ke 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koefisien terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.9, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 4,21 (Sangat suka) dan memperoleh skor sebesar 303.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 4,26 (Sangat suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,21 (Sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 4,07 (Sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 297, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 3 dari aspek tekstur.

4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 306 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 4,19 (Sangat suka), jauh berbeda dengan kontrol.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.9 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 3 memberikan rasa Suka sampai rasa Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 4,07 sampai 4,21. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap Aspek Tekstur pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4,26 (Sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 4,07 (Sangat suka).

Berdasarkan tabel 4.7, 4.8 dan 4.9 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil panelis jawaban dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.3 sebagai berikut :



Gambar 4.3 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Tekstur Pada Tahap Uji Coba 1, 2 Dan 3

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan gambar 4.3, perlakuan kue lidah kucing mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi kue lidah kucing 50 (Perlakuan 2) dengan penilain pada setiap uji coba diatas rata-rata 3,78 yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 3,78 serta pada uji coba yang ke 2 dengan nilia yaitu 3,88 serta pada uji coba yang ke 3 memperoleh nilai sebesar 4,26.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek tekstur kue lidah kucing, dapat disimpulkan bahwa tepung buah nipah memberikan pengaruh terhadap tekstur kue lidah kucing. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek tekstur panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan kue lidah kucing yang terbuat dari 50% yang terbuat dari 50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah (perlakuan 2) yang medapatkan nilai paling besar dari pada dari jenis-jenis kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah (perlakuan) maupun terbuat dari 100% tepung terigu (kontrol).

4.2.4 Aspek Warna

Warna produk pangan adalah salah satu hedonik yang terdapat pada produk pangan. Adapun faktor yang mempengaruhi perubahan warna pada kue lidah kucing yaitu pada penggunaan telur, tepung buah nipah serta mentega, warna dapat memberikan penilain berbeda pada setiap perlakuan, kue lidah kucing yang dihasilkan pada penelitian ini menggunakan tepung buah nipah yang telah jadi serta diolah sendiri.

Tabel 4.10 Penilaian Panelis Terhadap Warna Kue Lidah Kucing Uji Coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	25	125	7	35	16	80	11	55	13	65
Suka (4)	28	112	24	96	35	140	25	100	19	76
Kurang Suka (3)	19	57	34	102	16	48	24	72	25	75
Tidak Suka (2)	1	2	8	16	6	12	13	26	10	20
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	6	6
JUMLAH	73	296	73	249	73	280	73	253	73	242
Rata-Rata	4,05		3,41		3,84		3,47		3,32	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.10 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba ke 1. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.10, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,41 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 249.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 3,84 (Suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,05 (Sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 253 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,47 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,32 (Suka) serta mendapatkan skor

sebanyak 242, merupakan nilai terendah dalam uji coba 1 dari aspek warna.

- Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.10 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba 1 memberikan kriteria Suka sampai Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,32 sampai 4,05. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap Aspek Warna pada uji coba 1 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,84 (Suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,32 (Suka).

Tabel 4.11 Penilaian Panelis Terhadap Warna Kue Lidah Kucing Uji Coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	29	145	13	65	23	115	19	95	23	115
Suka (4)	34	136	30	120	39	156	32	128	5	20
Kurang Suka (3)	10	30	29	87	9	27	18	54	25	75
Tidak Suka (2)	0	0	1	2	2	4	4	8	1	2
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	311	73	274	73	302	73	285	54	212
Rata-Rata	4,26		3,75		4,14		3,90		3,93	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Sangat suka		Suka		Suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.11 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba ke 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koisioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

- Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol),

dapat dilihat pada tabel 4.11, dengan nilai rata-rata pada TBN 25 adalah 3,75 (Suka) dan memperoleh skor sebesar 274.

2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 4,14 (Sangat suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,26 (Sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,90 (Suka) serta mendapatkan skor sebanyak 285, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 2 dari aspek warna.
4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 212 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,93 (Suka), jauh berbeda dengan kontrol.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.11 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 2 memberikan kriteria Suka sampai Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,90 sampai 4,26. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap Aspek Warna pada uji coba ke 2 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4,14 (Sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 3,90 (Suka).

Tabel 4.12 Penilaian Panelis Terhadap Warna Kue Lidah Kucing Uji Coba 3

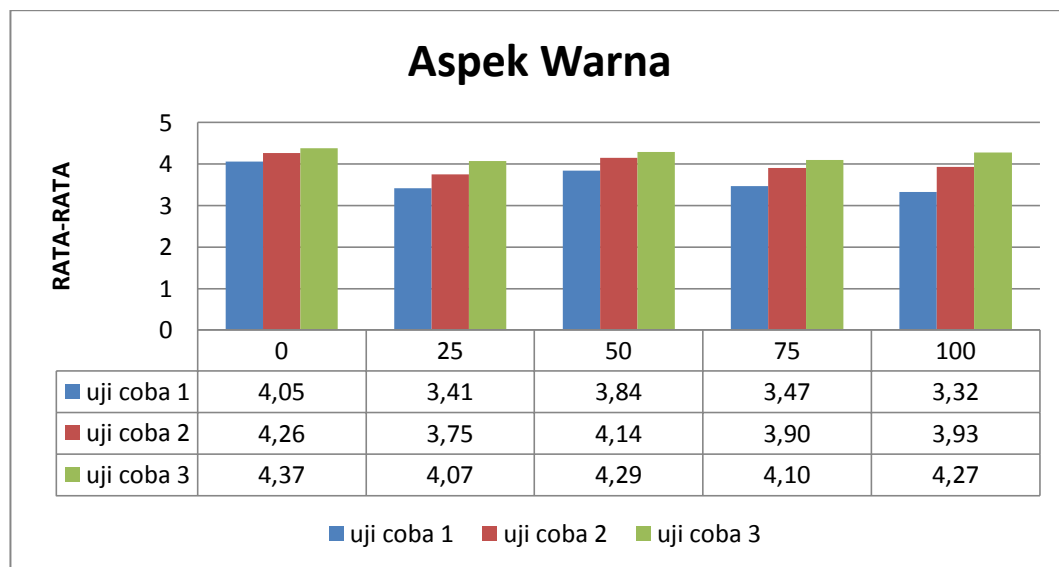
Penilaian (Skala)	Konsentrasi Tepung Buah Nipah									
	TBN 0		TBN 25		TBN 50		TBN 75		TBN 100	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat suka (5)	36	180	23	115	30	150	25	125	32	160
Suka (4)	28	112	32	128	35	140	31	124	30	120
Kurang Suka (3)	9	27	18	54	7	21	16	48	10	30
Tidak Suka (2)	0	0	0	0	1	2	1	2	1	2
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	319	73	297	73	313	73	299	73	312
Rata-Rata	4,37		4,07		4,29		4,10		4,27	
Kriteri	Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.12 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap kue lidah kucing yang diujikan saat uji coba ke 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada koesioner terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 4,07 (Sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 297, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 3 dari aspek warna.
2. Nilai konsentrasi TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) tidak memiliki perbedaan yang jauh dari TBN 0 (kontrol), dilihat dari jumlah nilai rata-rata TBN 50 yaitu 4,29 (Sangat suka) sedangkan TBN 0 (kontrol) memiliki nilai rata-rata 4,37 (Sangat suka).
3. Nilai konsentrasi TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah) mengalami perbedaan apabila dibandingkan dengan TBN 0 (kontrol), dapat dilihat pada tabel 4.12, dengan nilai rata-rata pada TBN 75 adalah 4,10 (Sangat suka) dan memperoleh skor sebesar 299.

4. Nilai konsentrasi TBN 100 (100% asli tepung buah nipah) mendapatkan skor sebesar 312 dan memiliki rata-rata nilai yaitu 4,27 (Sangat suka), jauh berbeda dengan kontrol.
5. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.10 menunjukkan kue lidah kucing pada uji coba ke 3 memberikan kriteria Sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 4,07 sampai 4,37. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap Aspek Warna pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil kue lidah kucing yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung nipah) dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4,29 (Sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) dengan nilai rata-rata 4,07 (Sangat suka).



Gambar 4.4 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Warna Pada Tahap Uji Coba 1, 2 Dan 3

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis, 2017

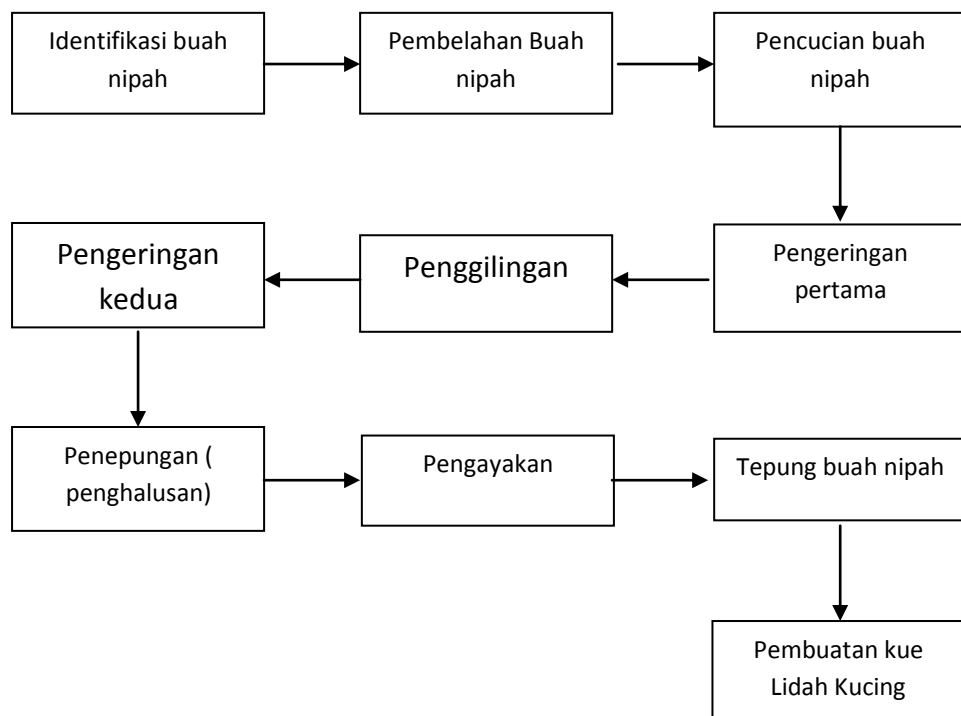
Berdasarkan gambar 4.4, perlakuan kue lidah kucing mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi kue lidah kucing 50 (Perlakuan 2) dengan penilain pada setiap uji coba diatas rata-rata 3,84 yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 3,84 serta pada uji coba yang ke 2

dengan nilai yaitu 4,14 serta pada uji coba yang ke 3 memperoleh nilai sebesar 4,29.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek Warna kue lidah kucing, dapat disimpulkan bahwa tepung buah nipah memberikan pengaruh terhadap warna kue lidah kucing. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek warna panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan kue lidah kucing yang terbuat dari 50% yang terbuat dari 50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah (perlakuan 2) yang mendapatkan nilai paling besar dari pada dari jenis-jenis kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah (perlakuan).

4.3. Hasil Pembahasan

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan tepung buah nipah menjadi kue lidah kucing yaitu sebagai berikut:



Gambar 4.5 Skema Metode Substitusi Tepung Buah Nipah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing.

Sumber : Data Penulis, 2017

Dari gambar 4.5 dapat dilihat bahwa hal pertama yang harus dilakukan adalah pemilihan buah nipah. sebagai mana yang telah ditetapkan sebelumnya bahwa buah nipah yang digunakan pada penelitian ini adalah buah nipah tua yang memiliki struktur buah yang keras berbeda dengan buah nipah muda yang memiliki tekstur kenyal. Selama penelitian berlangsung penulis menemukan fakta bahwa buah nipah tua tidak dapat disimpan terlalu lama karena akan membuat buah nipah tersebut berubah warna menjadi coklat.

Selanjutnya yaitu proses pembelahan buah nipah. hal ini dilakukan untuk memisahkan buah nipah dengan tempurungnya dengan menggunakan parang supaya buah nipah mudah untuk diproses menjadi tepung. Selama penelitian berlangsung, Penulis menemukan fakta bahwa ketika buah nipah dibelah akan muncul getah yang akan membuat buah nipah berubah warna menjadi coklat.

Setelah itu proses pencucian buah nipah, hal ini dilakukan untuk menghilangkan getah pada buah nipah, getah yang dimaksud adalah getah yang dihasilkan oleh buah nipah itu sendiri yang dapat membuat buah nipah berubah warna menjadi coklat, sehingga proses pencuciannya harus secepat mungkin.

Selanjutnya yaitu proses pengeringan pertama, hal ini bertujuan untuk mengurangi kadar air pada buah nipah yang sebelumnya telah melalui proses pencucian, pengeringan berlangsung selama 1 – 2 hari apabila cuaca mendukung, selama penelitian berlangsung, penulis menemukan fakta bahwa ketika buah nipah dikeringkan, buah nipah tersebut akan pecah atau menjadi keriput dan menjadi semakin keras.

Langkah selanjutnya adalah proses pengilingan, hal ini bertujuan untuk menghasilkan tepung buah nipah yang memiliki tekstur yang kasar, selama penelitian berlangsung, penulis menemukan fakta bahwa buah nipah yang

akan digiling memiliki tekstur yang keras sehingga ketika proses penggilingan berlangsung banyak buah nipah yang tidak hancur secara merata.

Selanjutnya yaitu proses pengeringan kedua, bertujuan untuk mengurangi kadar air yang dihasilkan oleh tepung buah nipah yang telah digiling kasar sebelumnya, proses pengeringan kedua ini dilakukan didalam ruangan supaya tepung buah nipah tidak terkena langsung sinar matahari supaya tepung buah nipah tidak berubah warna, sehingga akan menghasilkan tepung buah nipah yang baik dan halus.

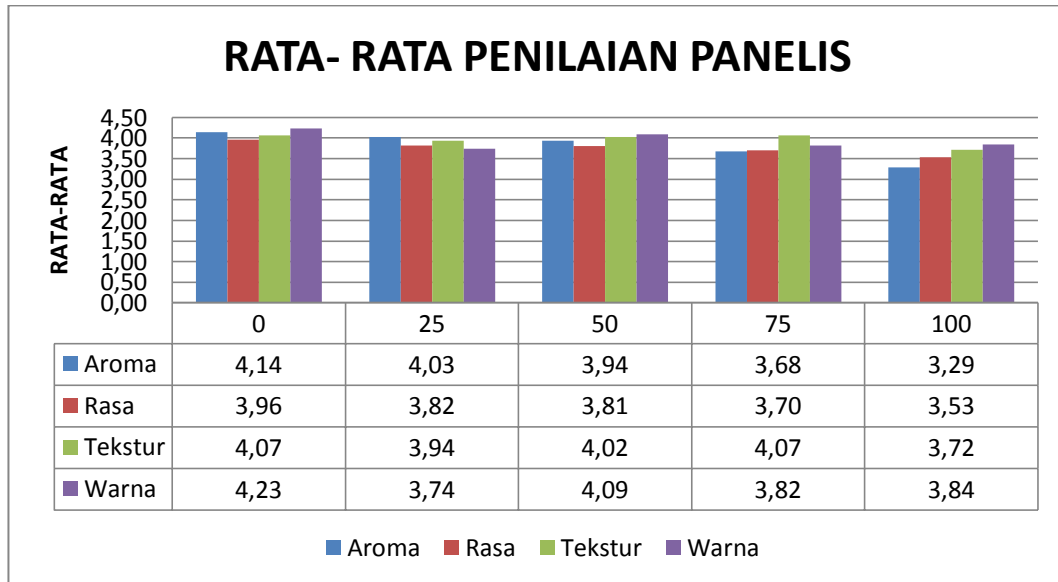
Langkah selanjutnya adalah proses penepungan, penepungan bertujuan untuk menghasilkan tepung buah nipah yang memiliki tekstur yang halus yang dihasilkan dari tepung buah nipah yang sebelumnya telah digiling kasar dengan menggunakan mesin, sehingga menghasilkan tekstur kue yang lembut.

Langkah selanjutnya adalah pengayakan, bertujuan untuk memisahkan tekstur tepung yang masih kasar dengan tekstur tepung yang sudah halus, dan menghasilkan tepung buah nipah yang siap diolah .

Langkah selanjutnya adalah pembuatan kue lidah kucing, dengan menggunakan beberapa bahan-bahan utama seperti putih telur, mentega, gula halus dan tepung buah nipah. Hal yang pertama-tama dilakukan yaitu mengaduk mentega menggunakan *mixer* sampai berubah warna, setelah itu masukkan putih telur dan dikocok menggunakan *mixer* sampai mengembang setelah itu masukkan gula halus sampai tercampur rata, kemudian masukkan tepung buah nipah ke dalam adonan dan diaduk menggunakan *mixer*, setelah adonan jadi, langkah selanjutnya yaitu mencetak kue kedalam cetakan, kemudian dipanggang didalam oven dengan suhu 160⁰c, proses pemanggangan paling lama kurang lebih 20 menit sehingga menghasilkan aroma, rasa tekstur dan warna yang sesuai dengan selera masyarakat, selama penelitian berlangsung, penulis menemukan fakta bahwa kue lidah

kucing yang terbuat dari tepung buah nipah dapat bertahan selama 1 bulan jika disimpan ditempat yang kedap udara.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yan berbeda-beda. berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar 4.6 Hasil Rata-Rata Penilaian Terhadap Aroma, Rasa, Tekstur Dan Warna Pada Tahap Ujicoba 1, 2 Dan 3

Sumber : Hasil Uji Hedonik Panelis 2017

1. Berdasarkan penilaian panelis yang telah merasakan kue lidah kucing dari tepung buah nipah dapat disimpulkan bahwa kue lidah kucing dengan kode TBN 25 (75% tepung terigu dan 25% tepung buah nipah) masing masing mendapatkan nilai rata-rata dari berbagai aspek berikut:
 - a. Dari segi Aroma yaitu 4,03, (sangat suka) dikarenakan jumlah pemakaian tepung terigu pada pada TBN 25 masih banyak sehingga aroma yang dihasilkan belum berbeda jauh dengan TBN 0 (kontrol).
 - b. Dari Segi Rasa yaitu 3,82, (Suka) dikarenakan pada pembuatan kue lidah kucing ini masih banyak menggunakan tepung terigu dibandingkan dengan tepung buah nipah sehingga rasa yang dihasilkan hampir sama dengan TBN 0 (kontrol).

- c. Dari segi Tekstur yaitu 3,94 (Suka) dikarenakan tepung terigu yang telah tercampur oleh tepung buah nipah sebanyak 25% yang mengakibatkan tekstur dari kue lidah kucing tersebut menjadi suka.
 - d. Dari segi warna sendiri mendapatkan nilai yaitu 3,74.(suka) dikarenakan dari pencampuran tepung terigu yang warnanya putih dengan tepung buah nipah yang warnanya sedikit keruh sehingga menghasilkan warna yang agak putih kecoklat-colatan sehingga panelis kebanyakan memilih warna dari kue lidah kucing tersebut suka.
2. Pada kode perlakuan TBN 50 (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) masing masing mendapatkan nilai rata-rata
- a. Dari segi Aroma yaitu 3,94,(suka) dikarenakan jumlah tepung yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini seimbang antara tepung terigu dengan tepung buah nipah sehingga menghasilkan aroma yang nikmat sehingga kebanyakan panelis memilih suka pada kue lidah kucing ini.
 - b. Dari segi Rasa yaitu 3,81, (suka) dikarenakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini menggunakan bahan yang seimbang antara tepung terigu dengan tepung buah nipah sehingga menciptakan rasa yang nikmat, sehingga panelis kebanyakan memilih rasanya suka pada kue lidah kucing ini.
 - c. Dari segi Tekstur yaitu 4,09 (sangat suka) dikarenakan tepung terigu yang telah tercampur oleh tepung buah nipah yang teksturnya sedikit kasar sehingga menghasilkan tekstur pada kue lidah kucing tersebut sangat suka sehingga banyak panelis yang menyukai kue lidah kucing ini.
 - d. Dari segi warna sendiri meningkat menjadi 4,09 (sangat suka) dikarenakan tepung terigu yang telah tercampur dengan tepung buah nipah yang memiliki warna yang sedikit keruh sehingga mendapatkan warna yang sangat suka dikalangan panelis.

3. Pada kode perlakuan TBN 75 (25% tepung terigu dan 75% tepung buah nipah), mendapatkan nilai yang tidak jauh dari TBN 50 dapat dilihat pada tabel 4.5, dimana TBN 75 memiliki nilai rata-rata
 - a. Dari aspek Aroma yaitu 3,68 (suka) dikarenakan aroma yang dihasilkan oleh tepung buah nipah sendiri tercampur kedalam tepung terigu sehingga menghasilkan aroma yang berbeda dengan TBN 25 (Perlakuan 1) yang memiliki aroma yang mendekati aroma buah nipah sendiri.
 - b. Dari aspek Rasa yaitu 3,70 (suka) dikarenakan tepung buah nipah yang telah tercampur dengan tepung buah nipah sehingga menghasilkan rasa yang sedikit asin yang dihasilkan oleh tepung buah nipah tersebut akan tetapi panelis tetap memilih kue lidah kucing ini sebagai kue yang suka.
 - c. Dari aspek Tekstur yaitu 4,07 (sangat suka) dikarenakan tepung terigu yang telah tercampur oleh tepung buah nipah yang teksturnya sedikit kasar sehingga menghasilkan tekstur kue yang sedikit kasar dan menghasilkan tekstur kue yang sangat suka.
 - d. Dari aspek warna yaitu 3,82 (suka) dikarenakan tepung buah nipah yang memiliki warna kecoklatan yang mempengaruhi tepung terigu sehingga menghasilkan kue yang warnanya agak kecoklatan dan menghasilkan warna yang suka.
4. Adapun yang mendapatkan nilai paling rendah dari seluruh uji coba yaitu pada perlakuan TBN 100 (100% asli tepung terigu) dengan mendapatkan nilai yaitu
 - a. Dari segi Aroma yaitu 3,29 (suka) dikarenakan tepung buah nipah yang memiliki aroma yang tersendiri di bandingkan dengan tepung terigu sehingga aroma yang dihasilkan oleh kue tersebut mendapatkan kriteria suka yang diberikan oleh panelis.

- b. Dari segi Rasa yaitu 3,53 (suka) dikarenakan rasa yang timbul dari tepung buah nipah itu tersendiri memiliki rasa yang sedikit asin sehingga mempengaruhi produk olahan kue tersebut sehingga panelis tetap memilih kue tersebut sebagai kue yang suka.
 - c. Dari segi Tekstur yaitu 3,72 (suka) dikarenakan tepung buah nipah yang teksturnya sedikit kasar sehingga ketika dibuat menjadi kue lidah kucing maka kue tersebut memiliki tekstur yang kasar dan memiliki kategori suka.
 - d. Dari segi warna sendiri mendapatkan nilai yaitu 3,84 (suka) dikarenakan warna yang dihasilkan oleh tepung buah nipah yang keruh sehingga mempengaruhi warna dari kue lidah kucing tersebut sehingga mendapatkan kriteria yang suka dari para panelis.
5. Pada setiap hasil penilaian dari berbagai aspek yang telah dilakukan oleh panelis terdapat ada setiap aspek tersebut memiliki rata-rata nilai renda yaitu pada aspek Aroma, Rasa dan Tekstur pada perlakuan TBN 100 dengan nilai rata-rata 3,29 (suka), 3,53 (suka) dan 3,72 (suka), serta pada aspek warna memiliki nilai rendah pada perlakuan TBN 25 yaitu sebesar 3,74 (suka).
6. Sehingga kita dapat simpulkan dari hasil penilaian panelis terhadap uji coba hedonik terhadap substitusi tepung buah nipah terhadap tepung terigu yang dilakukan selama 3 kali uji coba, dimana kita dapat simpulkan yaitu dari segi warnanya mengalami penurunan dari setiap perlakuan mulai dari TBN 0 (kontrol) sampai TBN 100 (perlakuan 4) dikarenakan panelis hanya tertarik pada kue lidah kucing yang cerah. Serta disebabkan oleh tepung buah nipah yang warnanya keruh sehingga mengakibatkan kue yang di substitusikan dengan tepung buah nipah mengalami perubahan dengan dibandingkan dengan kontrol, serta hampir sama dengan aspek rasa yang nilainya juga mengalami penurunan pada setiap perlakuannya dikarenakan setiap panelis memiliki kesukaan rasa yang

berbeda-beda serta kue lidah kucing yang terbuat dari tepung buah nipah memiliki rasa yang sedikit asin yang diperoleh dari buah nipah tersendiri, dapat dilihat pada gambar 4.5. Akan tetapi pada aspek tekstur mengalami perbedaan yaitu pada TBN 0 (kontrol) memiliki nilai yaitu 4,07 sedangkan pada TBN 25 mengalami penurunan yang tidak terlalu jauh, akan tetapi pada TBN 50 dan TBN 75 mengalami peningkatan kembali. Sedangkan pada TBN 100 mengalami penurunan nilai kembali dikarenakan panelis hanya memilih kue lidah kucing yang sangat lembut teksturnya serta dipengaruhi oleh tepung buah nipah sendiri yang memiliki tekstur yang lebih kasar dari pada tepung terigu. Serta pada aspek warna kebanyakan panelis memilih TBN 50 yang menggunakan 50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah karena TBN 50 memiliki warna yang lebih pas untuk di jadikan sebagai bahan substitusi dari pada perlakuan-perlakuan lainnya.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Adapun kesimpulan panelis pada penelitian substitusi tepung buah nipah sebagai pengganti tepung terigu terhadap kue lidah kucing sebagai berikut.

1. Tepung buah nipah dapat diolah menjadi kue lidah kucing, dengan cara menambahkan tepung buah nipah pada tepung terigu dengan formulasi sebagai berikut: 25% tepung terigu dengan 75% tepung buah nipah, 50% tepung terigu dengan 50% tepung buah nipah, 75% tepung terigu dengan 25% tepung buah nipah dan 100% tepung buah nipah. Dengan melalui berapa proses sehingga menjadi kue lidah kucing dengan berbagai bahan-bahan seperti : gula halus, putih telur, mentegah dan tepung terigu, dalam proses pembuatan kue lidah kucing tersebut sangat mudah dilakukan akan tetapi dalam memanggang kue lidah kucing dengan perbandingan bahan 100% tepung buah nipah memerlukan waktu yang sangat lama yaitu 10 menit lebih lama dibandingkan dengan kue lidah kucing yang terbuat dari 25%, 50% dan 75% tepung buah nipa yang memerlukan waktu paling lama 15 menit, karena kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah apabila di panggang hanya selama 15 menit, maka kue lidah kucing terbuat teksturnya akan cepat berubah dibandingkan dengan dipanggang selama 25 menit maka teksturnya akan bertahan lama dan akan semakin garing.
2. Produk kue lidah kucing substitusi tepung buah nipah dapat diterima dikalangan masyarakat setelah peneliti melakukan uji coba selama 3 kali dengan penilain panelis dari berbagai aspek seperti aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan Warna. Dimana kebanyakan panelis memilih perlakuan 3 yaitu (50% tepung terigu dan 50% tepung buah nipah) dikarenakan dari aroma, rasa, tekstur dan warnanya sudah pas diterima oleh masyarakat

dibandingkan dengan perlakuan lainnya. Sedangkan tidak semua masyarakat bisa menerima kue lidah kucing yang terbuat dari 100% tepung buah nipah, dikarenakan dari segi teksturnya tepung buah nipah yang sedikit kasar dari pada dengan kontrol yang teksturnya lebih halus dan dari segi rasanya kue lidah kucing yang terbuat dari tepung buah nipah rasanya sedikit asin yang dipengaruhi oleh tempat tumbuhnya buah nipah tersebut yang berada pada pinggiran sugai yang airnya asin sehingga buahnya terpengaruhi oleh air asin tersebut, dibandingkan dengan rasa kue lidah kucing yang terbuat dari tepung terigu yang memiliki rasa yang gurih dan nikmat.

5.2 Saran

Adapun saran-saran disampaikan panelis berdasarkan hasil pengamatan dan analisis selama melakukan penelitian dalam uji coba substitusi adalah sebagai berikut.

1. Saran Untuk Peneliti
 - a. Disarankan untuk penelitian ini dapat dilanjutkan dengan *progres* yang baik serta dapat menciptakan produk-produk baru yang berbahan dasarnya tepung buah nipah.
 - b. Untuk penelitian selanjutnya diharapkan melakukan uji coba laboratorium untuk mengetahui kandungan lain kue lidah kucing dari hasil substitusi tepung terigu dengan tepung buah nipah.
2. Saran Untuk Masyarakat
 - a. Melalui penelitian ini diharapkan masyarakat memanfaatkan bahan pangan lokal yang muda didapatkan, oleh karena itu kue lidah kucing yang terbuat dari tepung buah nipah sangat baik di produksi atau diolah karena memiliki kandungan gizi yang baik bagi tubuh.
 - b. Dalam melaksanakan penelitian ini masyarakat dapat mengetahui cara memanfaatkan buah nipah tua yang dulunya

tidak dapat dimanfaatkan, sehingga adanya penelitian ini masyarakat dapat menjadikan buah nipah tua sebagai produk baru untuk menunjang ekonomi masyarakat setempat, seperti buah nipah dapat dijadikan sebagai tepung.

3. Saran Untuk Kampus

- a. Untuk meningkatkan kemampuan mahasiswa khusus untuk prodi perhotelan, perlu menambahkan fasilitas dan waktu demi menunjang keberhasilan mahasiswa pada saat melakukan penelitian.
- b. Dalam melaksanakan penelitian mahasiswa hanya perlu fokus dalam Penelitian dan proses pengambilan data saja, tidak perlu memikirkan yang lain supaya proses penelitian berjalan dengan lancar dan tidak ada masalah yang di hadapi.

DAFTAR PUSTAKA

- Annisa Yulianti. 2013. Boga Nusantara. Indramayu diunduh pada tanggal 22 Mei 2017. Makassar. Sumber. URL: www.rsudbudhiah.com/HASIL
- Badan Pusat Statistik. 2017. Impor Biji Gandum Naik Hampir 200 Ribu di tahun 2017. Jakarta. diunduh pada tanggal 6 September 2017. Sumber. URL: <https://www.bps.go.id/Subjek/view/id/8>.
- Cristiani San Yosia. 2014. *Resep Kue Lebaran*. Jakarta diunduh pada tanggal 3 Mei 2017. Makassar. Sumber. URL: <https://cookpad.com/id/cari/kue%20kering%20palm%20suiker>.
- Febrianti. 2017. Ladang Gandum Juga ada Di Indonesia, Ini Dia. Jakarta : Jurnalis Travel diunduh pada tanggal 04 agustus 2017. Makassar. Sumber. URL: <http://jurnalistravel.com/ladang-gandum-juga-ada-di-indonesia>.
- Hrianto. 2013. *jurnal pemanfaatan tanaman nipah*. Kalimantan. diunduh pada tanggal 20 Maret 2017. Makassar. Sumber. URL: <http://journal.ipb.ac.id/index.php/jphpi/article>.
- Kementerian kehutanan. 2013. *Perkembangan hutang nipah dan magrup di Indonesia*. Jakarta. diunduh pada tanggal 20 Maret 2017. Makassar. Sumber. URL: http://www.menlhk.go.id/download.php_2013.pdf.
- Komposisi Bahan Makanan. Departemen Kesehatan. 2014. Diunduh pada tanggal 13 Juli 2017. Makassar. sumber. URL: <http://gizi.depkes.go.id/download/Pedoman%20Gizi/PGS%20Ok.pdf>.
- Laeliya. 2012. *Aneka Kue Kering*. diunduh pada tanggal 3 April 2017. Makassar. Sumber. URL: <https://laeliyaa.wordpress.com/tag/kue-kering>
- M. Sorokie Alice. 2013. *jurnal kesehatan pangan*. Jakarta. diunduh pada tanggal 20 Maret 2017 Makassar. Sumber. URL: <http://ejournals1.undip.ac.id/index.php/ikm>
- NH Heriyanto, Endro Subiandono dan Endang Karlina. 2011. *Jurnal Penelitian Hutan dan Konservasi Alam (PHKA) Volume 8 No. 4 tahun*. diunduh pada tanggal 20 Maret 2017, Makassar. Sumber. URL: <https://scholar.google.com/citations?user=pdYumqEAAAAJ&hl=en>

Samsul Bahri. 2015. *Produk Olahan Buah Nipah*. Kalimantan timur. diunduh pada tanggal 20 Maret 2017. Makassar. Sumber. URL: <http://www.padahakan.com/2015/12/pohon-nipah-dan-manfaat-buah-nipah.html>

Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi*. Alfabeta. Jakarta.

Syuharmi arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian*. PT. Asdi Mahasatya. Jakarta.

Titin Hastuti. 2015. Resep Kue Lidah Kucing Aneka Rasa. Blue band. diunduh pada tanggal 22 Maret 2017. Sumber. URL: https://www.blueband.co.id/?gclid=EAlalQobChMIwa33kNCP1gIVVxaPCh0AWgBVEAAYASAAEgLri_D_BwE

LAMPIRAN