

EKSPERIMEN PEMBUATAN KUE SEMPRONG SUBSTITUSI SANTAN DENGAN KOPI ESPRESSO SEBAGAI ALTERNATIF VARIAN RASA

Experiments In The Production Of Semprong Cakes As A Substitution Of Coconut Milk With Espresso Coffee As An Alternative For Varoious Flavors

Muhamad Rafi Abdul Malik, Rosie Oktavia Puspita Rini

Manajemen Kuliner, Batam Tourism Polytechnic, Jl. Gajah Mada, Tiban Lama, Sekupang, 29425, Indonesia

ABSTRACT

The new taste presented by the addition of espresso coffee in making semprong cakes can also be an alternative for the community to enjoy semprong cakes. This research is an experimental study of making semprong cakes with the addition of espresso coffee levels of 30%, 60% and 90%. Experiments were carried out on 15 trained panelists and 20 untrained panelists. Based on the results of the hedonic quality test, the results obtained were that as many as 20 people, starting from 20 combined panelists, 10 trained panelists, and 10 untrained panelists stated that the coconut milk substitute semprong cake experiment with espresso coffee had significant differences in the color aspect. aroma, texture, and taste. Based on the results of the hedonic test, it was found that as many as 15 people including 15 combined panelists, 5 trained panelists, and 10 untrained panelists stated that they preferred color, aroma, texture, and taste in the sample. A (30%) which has a dark brown color, coffee aroma, very crunchy texture, and a sweet and slightly bitter taste.

Keywords: *Espresso Coffee, Semprong, Organoleptic*

ABSTRAK

Cita rasa baru yang dihadirkan oleh penambahan kopi espresso dalam membuat kue semprong juga dapat menjadi salah satu alternatif masyarakat dalam menikmati kue semprong. Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen pembuatan kue semprong dengan penambahan kopi espresso kadar 30%, 60%, dan 90%. Eksperimen dilakukan terhadap 15 orang panelis terlatih dan 20 orang panelis tidak terlatih. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa, sebanyak 20 orang mulai dari panelis gabungan sebanyak 20 orang, panelis terlatih sebanyak 10 orang, serta panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi espresso terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil bahwa sebanyak 15 orang diantaranya panelis gabungan sebanyak 15 orang, panelis terlatih sebanyak 5 orang, serta panelis tidak terlatih sebanyak 10 orang menyatakan lebih menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel A (30%) yang memiliki warna coklat tua, aroma bau kopi, tekstur yang sangat renyah, dan rasa yang manis dan sedikit pahit.

Kata Kunci: *Kopi Espresso, Kue Semprong, Organoleptik*

PENDAHULUAN

Hasil sektor pertanian berupa produksi kopi sebagai komoditas yang sangat penting dalam perekonomian dan Indonesia mampu menempati posisi ketiga di dunia pada tahun 2020. Pada posisi pertama sebagai penghasil kopi terbesar di dunia adalah negara Brasil dengan jumlah kopi yang dihasilkan sebanyak 63,4 juta karung berukuran 60 kilogram tahun 2020. Kemudian Vietnam menduduki posisi kedua sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan jumlah kopi yang mampu dihasilkan sebanyak 29 juta karung. Sementara Indonesia sendiri menduduki posisi ketiga sebagai negara penghasil kopi terbesar di dunia dengan jumlah kopi yang dihasilkan sebanyak 11,95 juta karung.

Hal ini juga mengacu pada perkembangan industri kopi di Indonesia seperti *Coffee Shop* yang semakin populer dikalangan masyarakat salah satu pemicunya karena adanya budaya nongkrong sambil ngopi yang justru membuat bisnis kopi semakin bertumbuh. Terbukti pada tahun 2019 jumlah gerai kopi di Indonesia mencapai lebih dari 2.950 gerai.

Meningkat hampir tiga kali lipat dibandingkan pada tahun 2016, yang hanya 1.000 gerai. Di mana market value yang dihasilkan mencapai Rp 4,8 triliun market.

Seiring populernya tren kopi di masyarakat dari tahun ke tahun, hal ini juga memicu perkembangan bisnis di bidang kuliner, di mana rata-rata setiap *Coffee Shop* di Indonesia menyediakan hidangan makanan baik makanan berat maupun makanan ringan atau camilan sebagai makanan pendamping kopi.

Salah satu bahan baku yang sering digunakan dalam membuat camilan hingga makanan penutup di Indonesia adalah santan yang berasal dari salah satu hasil olahan pohon kelapa, selain dapat memberikan cita rasa yang gurih santan juga dapat mempengaruhi tekstur dan aroma sebuah makanan. Banyaknya penggunaan santan pada produk makanan di Indonesia yang salah satunya adalah camilan ringan maupun makanan penutup, hal ini dipengaruhi karena

kelapa menjadi salah satu komoditas pangan terbesar di Indonesia.

Dari sekian banyak camilan yang sudah beredar di masyarakat khususnya yang menggunakan santan, baik itu camilan asli dari berbagai daerah di Indonesia maupun camilan yang berasal dari luar negeri, tidak sedikit makanan yang memiliki rasa monoton atau sudah tidak sesuai pada zamannya saat ini, sehingga terasa kurang populer di kalangan milenial. Maka sangat diperlukan pengembangan dengan mengubah atau menggabungkan bahan dasar dan bahan pendukung yang baru. Dengan demikian maka akan di dapatkan sebuah varian terbaru, baik dari segi rasa, aroma, tekstur, ataupun hanya sekedar perubahan dari segi warna. Dari beberapa jenis camilan di Indonesia yang menggunakan santan, dalam hal ini eksperimen akan lebih difokuskan pada camilan kue semprong.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Bahan Penelitian

Bahan dalam pembuatan kue semprong diantaranya tepung beras, tepung sagu, gula, telur, santan, margarine, garam, kopi espresso. Alat dalam pembuatan kue semprong diantaranya wadiah, cetakan semprong, ballon whisk, ladle, saringan, sumpit.

Tempat Pelaksanaan

Eksperimen produk akan dilaksanakan pada bulan Oktober – Desember 2022 di Laboraturium Kampus Politeknik Pariwisata Batam dan rumah peneliti yang berada di Bengkong.

Metode yang Digunakan

Dalam penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen. Objek penelitian yang peneliti gunakan adalah tiga sampel kue semprong dengan campuran kopi *espresso* sebanyak 30%, 60%, dan 90%. Pada penelitian ini, subjek penelitiannya adalah 35 orang panelis yang terdiri dari 15 orang panelis terlatih dan 20 orang panelis tidak terlatih. Objek penelitian kali ini adalah kue semprong kopi *espresso*. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji hedonik dan uji mutu hedonik.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil penelitian uji mutu hedonik dan uji hedonik yang telah dilakukan terhadap kue semprong dengan substitusi santan dengan kopi *espresso* dengan 3 sampel yaitu sampel A (30%), sampel B (60%), dan sampel C (90%). Berikut hasil dan pembahasan dalam penelitian ini.

Hasil Uji Mutu Hedonik

a. Warna

Berdasarkan hasil penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.1 yaitu nilai sig 0,000 dimana nilai sig < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_0 (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada rasa terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.1 diperoleh nilai warna tertinggi sebesar 4,8 yaitu sampel C (90%) dengan kriteria coklat gelap yang dipengaruhi oleh substitusi santan

dengan kopi *espresso* pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat warna pada kue semprong semakin gelap.

b. Aroma

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.3 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_0 (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada aroma terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.2 diperoleh nilai aroma tertinggi sebesar 4,6 yaitu sampel C (90%) dengan kriteria bau kopi kuat yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat aroma kopi pada kue semprong semakin kuat.

c. Tekstur

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.5 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_0 (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada tekstur terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.3 diperoleh nilai tekstur tertinggi sebesar 4,95 yaitu sampel A (30%) dengan kriteria sangat renyah yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* sebanyak 30% pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat tekstur kue semprong sangat renyah.

d. Rasa

Hasil dari penelitian panelis gabungan sebanyak 20 panelis yang kemudian datanya diolah menggunakan IBM SPSS 26 dengan metode *Duncan* diperoleh hasil sesuai pada tabel 4.7 dimana nilai sig 0,000 < 0,05 Maka H_a (hipotesis alternatif) dapat diterima dan H_0 (hipotesis nol) dapat ditolak. Hal ini terdapat perbedaan nyata pada rasa terhadap 3 perbandingan sampel kue semprong. Berdasarkan grafik 4.4 diperoleh nilai rasa tertinggi sebesar 5 yaitu sampel A (30%) dengan kriteria manis dan sedikit pahit yang dipengaruhi oleh substitusi santan dengan kopi *espresso* sebanyak 30% pada proses pembuatan kue semprong sehingga membuat rasa pada kue semprong menjadi sedikit pahit.

Hasil Uji Mutu Hedonik

1. Warna

Berdasarkan tabel 4.25 uji hedonik panelis gabungan pada aspek warna kue semprong dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki jumlah 7 panelis sangat suka dengan persentase 47%, 7 panelis suka dengan persentase 47%, dan 1 panelis agak suka dengan persentase 7%. Sampel B (60%) memiliki 2 panelis sangat suka dengan persentase 13%, 7 panelis suka dengan persentase 47%, 5 panelis agak suka dengan

persentase 33%, dan 1 panelis tidak suka dengan persentase 7%. Sampel C (90%) memiliki 1 panelis suka dengan persentase 7%, 7 panelis agak suka dengan persentase 47%, 5 panelis tidak suka dengan persentase 33%, dan 2 panelis sangat tidak suka dengan persentase 13%.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	7	47%	2	13%	0	0%
Suka	4	7	47%	7	47%	1	7%
Agak Suka	3	1	7%	5	33%	7	47%
Tidak suka	2	0	0%	1	7%	5	33%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	2	13%
Total		15		15		15	

Tabel 4.1 Hasil Skor Warna Kue Semprong Panelis Gabungan

2. Aroma

Berdasarkan tabel 4.26 uji hedonik pada aspek aroma kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 11 panelis sangat suka dengan persentase 73% dan 4 panelis suka dengan persentase 27%. Sampel B (60%) memiliki 5 panelis sangat suka dengan persentase 33%, 8 panelis suka dengan persentase 53%, dan 2 panelis agak suka dengan persentase 13%. Sampel C (90%) memiliki 5 panelis suka dengan persentase 33%, 8 panelis agak suka dengan persentase 53%, dan 2 panelis tidak suka dengan persentase 13%.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	11	73%	5	33%	0	0%
Suka	4	4	27%	8	53%	5	33%
Agak Suka	3	0	0%	2	13%	8	53%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	2	13%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Tabel 4.2 Hasil Skor Aroma Kue Semprong Panelis Gabungan

3. Tekstur

Berdasarkan tabel 4.27 uji hedonik pada aspek tekstur kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 13 panelis sangat suka dengan persentase 87% dan 2 panelis suka dengan persentase 13%. Sampel B (60%) memiliki 6 panelis sangat suka dengan persentase 40% dan 9 panelis suka dengan persentase 60%. Sampel C (90%) memiliki 1 panelis sangat suka dengan persentase 7%, 10 panelis suka dengan persentase 67%, 3 panelis agak suka dengan persentase 20%, dan 1 panelis tidak suka dengan persentase 7%.

Pembahasan

Pembahasan yang komprehensif menjelaskan mengapa dan bagaimana hasil penelitian dilakukan, dan tidak hanya mengungkapkan kembali hasil yang disebutkan di atas dalam bentuk kalimat, bukan mengulangnya. Kalimat penutup harus diberikan pada akhir pembahasan.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	13	87%	6	40%	1	7%
Suka	4	2	13%	9	60%	10	67%
Agak Suka	3	0	0%	0	0%	3	20%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	1	7%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		15		15		15	

Tabel 4.3 Hasil Skor Tekstur Kue Semprong Panelis Gabungan

4. Rasa

Berdasarkan tabel 4.28 uji hedonik pada aspek rasa kue semprong terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel A (30%) memiliki 14 panelis sangat suka dengan persentase 93% dan 1 panelis suka dengan persentase 7%. Sampel B (60%) memiliki 4 panelis sangat suka dengan persentase 27%, 8 panelis suka dengan persentase 53%, dan 3 panelis agak suka dengan persentase 20%. Sampel C (90%) memiliki 2 panelis suka dengan persentase 13%, 5 panelis agak suka dengan persentase 33%, 5 panelis tidak suka dengan persentase 33%, dan 3 panelis sangat tidak suka dengan persentase 20%.

Nilai	Skor	Sampel A (30%)		Sampel B (60%)		Sampel C (90%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	14	93%	4	27%	0	0%
Suka	4	1	7%	8	53%	2	13%
Agak Suka	3	0	0%	3	20%	5	33%
Tidak Suka	2	0	0%	0	0%	5	33%
Sangat Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	3	20%
Total		15		15		15	

Tabel 4.4 Hasil Skor Rasa Kue Semprong Panelis Gabungan

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian uji mutu hedonik dan uji hedonik yang telah dilakukan terhadap kue semprong dengan substitusi santan dengan kopi *espresso* dengan 3 sampel yaitu sampel A (30%), sampel B (60%), dan sampel C (90%) maka dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil bahwa, sebanyak 20 panelis gabungan menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma,

tekstur, dan rasa. Panelis terlatih menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Panelis tidak terlatih menyatakan bahwa eksperimen kue semprong substitusi santan dengan kopi *espresso* terdapat perbedaan yang nyata.

2. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil bahwa sebanyak 15 panelis gabungan lebih menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel A (30%) yang memiliki warna coklat tua, aroma bau kopi, tekstur yang sangat renyah, dan rasa yang manis dan sedikit pahit.

DAFTAR PUSTAKA

- Afrilian, D. (2021). *espresso dan Kopi Tubruk, Mana yang Lebih Tinggi Kafein dan Kalori?* Food.Detik.Com. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-5538361/espresso-dan-kopi-tubruk-mana-yang-lebih-tinggi-kafein-dan-kalori>
- Aldiansyah, B. W. (2022). *Pengembangan Ekonomi Kreatif Berbasis Umkm Kopi Di Desa Wisata Kampong Kopi Gombengsari Kabupaten Banyuwangi*. 1–13.
- Dahwilani, D. M. (2019). *Data dan Fakta Trend Mejamurnya Kedai Kopi Kekinian Di Indonesia*. Inews.Id. <https://www.inews.id/travel/kuliner/data-dan-fakta-tren-menjamurnya-kedai-kopi-kekinian-di-indonesia>
- Dhingra, S., & Jood, S. (2002). *Organoleptic and nutritional evaluation of wheat breads supplemented with soybean and barley flour*. Sciencedirect.Com. <https://www.sciencedirect.com/science/article/abs/pii/S0308814601003879?via%3Dihub>
- Funna, R. A. (2013). *Apa Itu Uji Organoleptik*. Rifky1116058.Wordpress.Com. <https://rifky1116058.wordpress.com/2013/01/09/apa-itu-uji-organoleptik/>
- Jenifer Santoso, & Hari Minantyo. (2022). *Pemanfaatan tepung ampas kopi arabika (Coffea arabica) sebagai substitusi tepung terigu (Triticum compactum) dalam pembuatan bolu klemben*.
- Kamelta, E. (2013). *Pemanfaatan Internet Oleh Mahasiswa Jurusan Teknik Sipil Fakultas Teknik Universitas Negeri Padang*. Cived, 1(2), 142–146.
- Lee, R., & Gibson, J. (2022). *How To Make an Espresso (Espresso Machine Coffee)*. Wikihow.Com. [https://www.wikihow.com/Make-an-Espresso-\(Espresso-Machine-Coffee\)](https://www.wikihow.com/Make-an-Espresso-(Espresso-Machine-Coffee))
- Mahmudan, A. (2022). *BERAPA KONSUMSI KOPI DI INDONESIA*. DATAINDONESIA.ID. <https://dataindonesia.id/sektor-riil/detail/berapa-konsumsi-kopi-indonesia-pada-20202021>
- Monavia Ayu Rizaty. (2022, June 7). *Indonesia Produksi 2,85 Juta Ton Kelapa pada 2021*. <https://Databoks.Katadata.Co.Id/Datapublish/2022/06/07/Indonesia-Produksi-285-Juta-Ton-Kelapa-Pada-2021>
- Noviyanti, Wahyuni, S., & Syukri, M. (2016). *ANALISIS PENILAIAN ORGANOLEPTIK CAKE BROWNIES SUBSTITUSI TEPUNG Wikau Maombo*.
- Nuri Anugrahati, & Jane Naomi. (2021). *Karakteristik Fisik Kue Kembang Goyangdengan Substitusi Jewawut (Setaria italicaL. P.Beauv.)dan Variasi Konsentrasi Santan*.
- Pramudito, & Faiza Rachim. (2022). *UJI COBA PEMBUATAN KUESEMPRONG DENGAN TEPUNG SORGUM SEBAGAI SUBSTITUSI TEPUNG BERAS*.
- Putri, D. M. (2018). *AINOVASI PRODUK EGG ROLL DENGAN MENGGUNAKAN BIJI DURIAN SEBAGAI BAHAN PENGANTI TEPUNG TERIGU BERBASIS DAYA TERIMA KONSUMEN*. 2017, 1–9.
- Rahmi, A., Susi, & Agustina, L. (2013). *Analisis Tingkat Kesukaan Konsumen, Penetapan Umur Simpan, dan Analisis Kelayakan Usaha Dodol Pisang Awa*. Ziraa'ah, 37(2), 26–32.
- Santoso, J. (2019). *Espresso : Cita Rasa dan Sejarah yang Rumit*. Kompasiana.Com. <https://www.kompasiana.com/jerisantoso/5d98336e0d82305b467ebfa3/espresso-cita-rasa-dan-sejarah-yang-rumit>
- Sugiyono. (2013). *Metode penelitian pendidikan pendekatan kuantitatif, kualitatif dan R&D*. Alfabeta.
- Wahyuningsias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). *Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh*. Binus Business Review, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>