



## PENGARUH PENAMBAHAN *PUREE* UBI JALAR MERAH (*IPOMOEA BATATAS L*) PADA PEMBUATAN KUE BAY TAT DARI BENGKULU TERHADAP SIFAT FISIK DAN DAYA TERIMA KONSUMEN

**Shavira Nurul Annisa**

Universitas Negeri Jakarta, Indonesia

Email: shaviranura92@gmail.com

### ABSTRAK

**Kata kunci:**  
bay tat; *puree*  
ubi jalar  
merah; sifat  
fisik; daya  
terima  
konsumen

**Latar Belakang:** Ubi jalar merah dapat dimanfaatkan dalam bentuk *puree* pada pembuatan kue tradisional. *Puree* ubi jalar dibuat dengan cara dicuci, direbus atau dikukus, dikupas, lalu dilumatkan sehingga diperoleh *puree* ubi jalar yang halus.

**Tujuan:** untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen

**Metode:** Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat sebanyak 20%, 35% dan 50%. Daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dinilai berdasarkan mutu hedonik pada aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, warna bagian bawah, aroma, rasa, tekstur, dan ketebalan kerak yang diujikan kepada panelis sebanyak 30 orang. Data daya terima konsumen dianalisis menggunakan uji friedman pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ .

**Hasil:** Hasil dari pengujian hipotesis dengan uji friedman menunjukkan terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian dalam dan warna bagian bawah yang dilanjutkan dengan uji tuckey's. Pengujian sifat fisik pada penelitian ini diuji kepada dua aspek, yaitu daya kembang ketebalan dan daya kembang diameter yang dilakukan dengan uji anova menghasilkan bahwa tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat.

**Kesimpulan:** penambahan *puree* ubi jalar merah memiliki pengaruh terhadap daya terima konsumen pada aspek warna bagian dalam dan warna bagian bawah kue bay tat, namun tidak memiliki pengaruh signifikan terhadap sifat fisik kue bay tat.

### ABSTRACT

**Keywords:**  
bay tat; red  
sweet potato  
*puree*; physical  
properties;  
consumer  
acceptability

**Background:** Red sweet potatoes can be used in *puree* form in traditional cake making. Sweet potato *puree* is made by washing, boiling or steaming, peeling, then crushing so that a smooth sweet potato *puree* is obtained.

**Purpose:** to analyze the effect of adding red sweet potato *puree* to bay tat cake on its physical properties and consumer acceptability.

**Methods:** The study used an experimental method. Red sweet potato *puree* was added to bay tat cake in the amounts of 20%, 35%, and 50%. The consumer consumer acceptability of bay tat cake with the addition of red sweet potato *puree* was evaluated based on hedonic quality in terms of the color of the top part, the color of the inner part, the color of the bottom part, aroma, taste, texture, and crust thickness, which were tested on a panel of 30 people. Consumer consumer acceptability data was analyzed using the Friedman test at a significant level of  $\alpha = 0.05$ .

**Results:** The results of the hypothesis testing with the Friedman test showed that there was an influence of adding red sweet potato puree on consumer acceptance in terms of the color of the inner part and the color of the bottom part, followed by the Tuckey's test. The physical properties in this study were tested on two aspects, namely the rising power of thickness and the rising power of diameter, which were tested using the anova test and resulted in no significant difference in the addition of red sweet potato puree to bay tat cake..

**Conclusion:** The addition of red sweet potato puree has an influence on consumer acceptability on the inner color and bottom color aspects of bay tat cake, but does not have a significant effect on the physical properties of bay tat cake.

## PENDAHULUAN

Kue tradisional adalah jenis kue kecil, resep kue tradisional diwariskan secara turun-temurun dari nenek moyang, berfungsi sebagai selingan dari makanan pokok, dapat dihidangkan bersama minuman, disajikan untuk sehari-hari maupun kesempatan khusus dengan teknik pengolahan yang digunakan sudah turun-temurun atau sudah menjadi tradisi dalam suatu masyarakat (Rahmadona et al., 2018). Kue tradisional Indonesia merupakan jenis panganan kecil atau kudapan dari seluruh Indonesia, terdiri dari dua jenis yaitu, basah dan kering. Jenis kue ini terbuat dari bahan-bahan lokal yang beragam seperti tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung kanji, tepung sagu, tepung *hunkwee*, buah, umbi-umbian, beras ketan. Cara pematangan atau pemasakan kue dengan cara direbus, dikukus, digoreng, dipanggang diatas bara api langsung, dan dioven (Boga, 2015). Indonesia merupakan negara yang kaya akan kue tradisionalnya, setiap provinsi di Indonesia memiliki kue tradisionalnya sendiri yang menjadi ciri khas daerahnya. Banyak kue Indonesia yang hanya bisa ditemui didaerah tertentu. Ada beberapa kue Indonesia yang kurang terkenal karena tidak bisa ditemui di luar daerahnya, salah satu contohnya adalah kue bay tat.

Bay tat merupakan salah satu kue tradisional dari Bengkulu. Kue bay tat adalah kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dengan selai nanas atau kelapa dibagian atasnya. Kue bay tat selalu disajikan pada acara-acara kemasyarakatan di Kota Bengkulu (Kurniati et al., 2016). Kue bay tat memiliki warna kuning kecoklatan dengan tekstur kue yang lembut dan empuk, serta aroma khas vanili dan aroma nanas yang berasal dari *topping* selai nanas yang terdapat di atasnya, kue ini memiliki rasa manis berasal dari penambahan gula pada adonannya dan rasa gurih didapat dari penggunaan santan (Faryantoni et al., 2015). Kue bay tat yang umumnya ditemui di masyarakat memiliki dua variasi bentuk yaitu, bulat dan kotak. Bay Tat yang berbentuk bulat memiliki diameter ukuran kurang lebih 18 cm. Bay Tat yang berbentuk kotak memiliki diameter ukuran kurang lebih 14 cm (Fadillah, 2019). Kue bay tat pada yang ditemui umumnya memiliki ukuran yang cenderung besar.

Kue bay tat ini memiliki potensi untuk berkembang dan lebih dikenalkan kepada masyarakat luar, salah satu caranya dengan menginovasi kue bay tat agar memiliki potensi yang lebih lagi. Pada penelitian ini kue bay tat salah satu inovasinya terdapat pada ukuran kue menjadi *personal size* atau berukuran kecil. Ukuran kue bay tat *personal size* dinilai akan lebih praktis dan menguntungkan, sehingga mempertahankan kualitas dari kue itu sendiri. Ukuran kue bay tat yang besar dinilai tidak praktis dan dapat menurunkan mutu kue karena kue yang berukuran besar cenderung lama untuk dihabiskan, menyebabkan kemasannya sudah terbuka dan disimpan untuk nanti akan menurunkan mutu dari kue tersebut, terutama tekstur kue akan cenderung lebih kering. Umbi-umbian merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Indonesia kaya akan produksi ubi jalarnya, salah satunya ubi jalar merah. Menurut Badan Pusat Statistik dan Kementrian Pertanian, Produksi ubi jalar basah di Indonesia mencapai

1.806.309 ton. Pemanfaatan ubi jalar pada kue tradisional Indonesia belum terlalu banyak digunakan.

Ubi jalar merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tersedia di pasar dengan harga yang relatif murah. Ubi jalar (*Ipomea batatas L*), disebut *sweet potato* dalam bahasa Inggris, merupakan spesies ubi jalar yang sangat populer di Indonesia, ubi jalar memiliki beberapa nama diantaranya sulaman banjar di Kalimantan, huit atau boled di Jawa Barat, Ubi atau murbei di Jawa Tengah dan Jawa Timur (Winarti, 2010). Tanaman ini sering ditanam di kebun dan pekarangan karena berperan penting dalam sistem ketahanan pangan.

Berdasarkan pengamatan, terdapat sembilan macam bentuk ubi jalar yang ditemukan yaitu bulat (*round*), bulat jorong (*round elliptic*), jorong (*elliptic*), bulat telur (*ovate*), bulat sungsang (*obovate*), lonjong (*oblong*), lonjong memanjang (*long oblong*), jorong memanjang (*long elliptic*), dan panjang tidak beraturan (*long irregular*) (Purbasari & Sumadji, 2018). Warna kulit ubi jalar antara lain, putih, krem, kuning, jingga kecoklatan, merah, merah jambu, ungu kemerahan, dan ungu tua. Warna daging buah ubi terdiri dari warna putih, kuning, jingga, ungu. Umbi ubi jalar yang berwarna merah mengandung senyawa betakaroten, sedangkan umbi yang berwarna ungu mengandung senyawa antosianin (Purbasari & Sumadji, 2018).

Ubi jalar merah merupakan salah satu jenis ubi yang mempunyai warna daging buah yang merah. Dibanding dengan ubi jalar putih, tekstur ubi jalar merah lebih berair dan lembut, tetapi kurang masir atau *sandy*. Komposisi kimia dari ubi jalar merah memiliki 1,80 gram protein, 0,70 gram lemak, 27 gram karbohidrat (Winarti, 2010).

Ubi jalar merah dapat dimanfaatkan dalam bentuk *puree* pada pembuatan kue tradisional. *Puree* ubi jalar dibuat dengan cara dicuci, direbus atau dikukus, dikupas, lalu dilumatkan sehingga diperoleh *puree* ubi jalar yang halus. Pengukusan merupakan proses yang penting dalam pembuatan *puree*. Pengukusan membuat tekstur ubi jalar menjadi lunak. Proses lunaknya tekstur ubi jalar karena putusannya jaringan pengikat karbohidrat kompleks menjadi berukuran lebih kecil, yang disebabkan oleh suhu tinggi (Chayati, 2011). Pemanfaatan ubi jalar merah dalam bentuk *puree* dapat dilakukan untuk mendapatkan nilai tambah bagi varian kue tradisional pada penelitian dilakukan terhadap kue bay tat. Penggunaan ubi jalar merah dipilih untuk upaya memanfaatkan bahan pangan lokal. Pemanfaatan ubi jalar dalam bentuk *puree* dilakukan karena zat-zat gizi di dalam ubi tidak banyak hilang seperti pada proses penepungan, beberapa kandungan gizi yang terdapat di dalam ubi jalar merah adalah karbohidrat, serat, dan karetonoid.

Karotenoid adalah pigmen yang larut dalam lemak yang warnanya kisaran dari kuning sampai merah. Kandungan betakaroten pada ubi jalar dapat juga berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menghalangi laju kerusakan sel oleh radikal bebas (Nur, 2018). Ubi jalar merah memiliki kadar betakaroten tertinggi yakni 46,29 µg/g - 120,32 µg/g (Ayustaningwarno & Sabuluntika, 2014).

Adonan yang ditambahkan *puree* ubi jalar akan memiliki karakteristik yang berbeda dengan adonan yang tidak ditambahkan *puree* ubi jalar, adonan akan menjadi cair. *Betakaroten* yang terkandung di dalam ubi jalar akan mempengaruhi warna kue yang dihasilkan, semakin banyak presentase penambahan *puree* ubi jalar yang digunakan ke dalam kue maka akan semakin kuat pengaruh *betakaroten* tersebut (Nabilah et al., 2022). Penambahan *puree* ubi jalar merah dinilai akan mempengaruhi tekstur kue menjadi lebih empuk, serta berpengaruh kepada warna asli kue itu sendiri, kue akan memiliki warna lebih cerah keorenan.

Penelitian ini bertujuan untuk menginovasi kue bay tat dengan cara penambahan *puree* ubi jalar merah dengan harapan bisa menciptakan cita rasa yang baru, lebih praktis karena dibuat ukuran *personal size*, dapat diterima konsumen baik dari segi fisik maupun organoleptik. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”.

## METODE PENELITIAN

### Populasi dan Sampel Penelitian

Pada penelitian ini populasinya adalah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah. Sampel pada penelitian ini adalah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, dan 50%. Untuk mengetahui pengaruhnya pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, ketebalan kerak, kepadatan terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen,

### Metode Penelitian

Penelitian eksperimen berfungsi untuk mengetahui adanya pengaruh variabel tertentu terhadap variabel yang lain dengan kondisi yang terkontrol (Parmadi & Pratama, 2020). Penelitian ini menggunakan metode penelitian eksperimen untuk mengetahui sifat fisik dan daya terima konsumen. Percobaan dilakukan dengan cara menambahkan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%, 35%, dan 50%. Untuk mendapatkan data mengenai daya terima konsumen maka dilakukan uji fisik dan uji organoleptik. Penelitian eksperimen ini dilakukan untuk mengetahui adanya pengaruh atau tidak suatu variabel dengan variabel lainnya dan untuk mengetahui adanya sebab akibat antara variabel satu dengan variabel lainnya.

Uji organoleptik yang digunakan pada penelitian ini adalah uji organoleptik dengan skala hedonik, merupakan penilaian untuk menyatakan suka atau tidak suka terhadap suatu produk. Uji validasi dilakukan panelis agak terlatih dengan jumlah 30 orang yang sebelumnya sudah dipastikan mengetahui dan dapat menilai sifat organoleptik sederhana. Uji fisik merupakan karakteristik penampilan fisik pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah, meliputi diameter dan ketebalan.

### Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengambilan data yang dilakukan dengan memberikan instrumen uji validasi untuk menilai kualitas sampel kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah yang dilakukan kepada 5 dosen Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta sebagai panelis ahli. Selain memberikan kepada dosen ahli, sampel produk akan diberikan kepada 30 panelis agak terlatih dengan instrumen uji daya terima skala hedonik.

Para panelis akan diberikan 3 sampel kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan kode 543 dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, Kode 471 dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 35%, dan kode 296 dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 50%. Para panelis memberikan penilaian terhadap sampel yang diberikan pada lembar instrumen.

### Teknik Analisis Data

Pada teknik pengumpulan data, sebelum dilakukan uji kepada panelis, peneliti memberikan instrumen kepada 5 orang panelis terlatih terlebih dahulu yaitu, dosen ahli untuk menentukan kualitas produk. Selanjutnya akan dilakukan uji organoleptik terhadap panelis agak terlatih sebanyak 30 orang. Setiap unsur dalam kriteria pengukuran menggunakan rentan skala 5 (lima) sampai 1 (satu) yaitu, menunjukkan penilaian dari tertinggi ke terendah. Peneliti menyediakan sampel kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%, 35%, 50% menggunakan wadah berukuran kecil. Masing-masing sampel diberikan kode yang berbeda. Sampel disajikan secara acak dan akan diuji organoleptiknya yakni uji hedonik untuk penilaian aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan ketebalan kerak yang diisi sesuai pada lembar kuesioner yang disediakan.

### Uji Fisik

Analisis data pada kualitas fisik kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah menggunakan Uji Anova Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh beberapa perlakuan dengan sejumlah ulangan untuk menjadi satuan-satuan percobaan. Pada penelitian ini dilakukan dengan tiga (3) perlakuan dan lima (3) kali ulangan. Syarat dalam pengujian anova ini adalah bahan percobaan bersifat homogen, data

terdistribusi normal, serta kondisi lingkungan yang sama dan jumlah perlakuan dibatasi. Model matematika dari uji anova rancangan acak lengkap adalah sebagai berikut :

A = Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%

B = Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 35%

C = Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 50%

$$Y_{ij} = \mu + T_i + \epsilon_{ijk}$$

$i = 1, 2, \dots, t$

$j = 1, 2, \dots, n$

Keterangan:

$Y_{ij}$  = Nilai pengamatan pada perlakuan ke- $i$ , ulangan ke- $j$

$\mu$  = Nilai tengah umum

$\epsilon_{ij}$  = Pengaruh acak pada perlakuan ke- $i$  dan ulangan ke- $j$

$t$  = Banyaknya perlakuan

$n$  = Banyaknya ulangan

#### **Menentukan daerah penerima $H_0$ dan $H_a$**

Jika  $F$  hitung  $\leq F$  tabel artinya tidak berbeda nyata terhadap perbedaan perlakuan (non-signifikansi) terima  $H_0$  dan tolak  $H_a$ . Jika  $F$  hitung  $> F$  table artinya berbeda nyata (signifikansi) tolak  $H_0$  dan terima  $H_a$ . Untuk mengetahui kelompok mana yang memiliki perbedaan nyata, maka perlu digunakan uji lanjut yaitu uji Duncan untuk perlakuan mana saja yang memiliki perbedaan nyata dalam aspek nilai ketebalan dan diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak. Nilai statistik uji atau disebut dengan  $F$ -hitung, menggunakan rumus sebagai berikut:

$$F_{hitung} = \frac{MSB}{MSW}$$

Keterangan:

MSB = jumlah kuadrat diantara variasi

MSW = jumlah kuadrat dalam variansi

Untuk mengetahui nilai  $F$  hitung digunakan tabel  $F$

4. Membandingkan nilai  $F$ -hitung dengan daerah penerimaan  $H_0$  dan  $H_a$ , yaitu:

$H_0$  diterima jika  $F$ -hitung  $< F$ -tabel

$H_a$  diterima jika  $F$ -hitung  $> F$ -tabel

#### **Daya Terima Konsumen**

Analisis data yang digunakan adalah Uji *Friedman*. Data yang diperoleh dalam penelitian ini adalah non-parametrik. Analisis ini digunakan untuk membandingkan data daya terima tiga sampel. Rumus :

$$\chi^2 = \frac{12}{nk(k+1) \sum_j^k = 1 \cdot R_j^2 - 3n(k+1)}$$

Keterangan :

$n$  = jumlah data tiap variabel (banyak baris)

$k$  = jumlah variabel (banyak kolom)

$R_j$  = jumlah ranking tiap variabel

Jika ditemukan perbedaan pada analisis data yang dilakukan, maka analisis dilanjutkan dengan uji *Tuckey (Honestly Significant Difference)* untuk mengetahui populasi mana yang berbeda.

$$HSD = q\alpha(k, v) \sqrt{\frac{KTG}{n}}$$

Keterangan:

$k$  = jumlah kelompok

$v$  = derajat bebas galat

$n$  = jumlah sampel

$q\alpha(k, v)$  = nilai tabel *studentized range statistic*

KTG = kuadrat dengan galat

#### **Hipotesis Statistik**



Hipotesis adalah pernyataan sementara yang perlu diuji kebenarannya. Pengujiannya disebut uji hipotesis. Pengujian hipotesis menyatakan kesimpulan sementara untuk melakukan penyanggahan atau pembenaran dari permasalahan yang diteliti, baik untuk ukuran sampel besar ataupun sampel kecil (Hidayah, 2022).

#### **Hipotesis Statistik Sifat Fisik**

Hipotesis yang akan diuji pada sifat fisik adalah apakah terdapat perbedaan yang nyata kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap aspek ketebalan dan diameter kue bay tat.

H<sub>0</sub>: P<sub>1</sub> = P<sub>2</sub> = P<sub>3</sub> = P<sub>4</sub>, artinya setiap perlakuan sama dengan perlakuan lainnya atau tidak berbeda nyata.

H<sub>1</sub>: P<sub>1</sub>; P<sub>2</sub>; P<sub>3</sub>; P<sub>4</sub>, artinya terdapat paling sedikit satu perlakuan yang berbeda.

#### **Hipotesis Statistik Daya Terima Konsumen**

Hipotesis statistik yang akan diuji dalam penelitian ini yaitu, warna, aroma, rasa, tekstur, dan ketebalan kerak.

H<sub>0</sub>:  $\mu_a = \mu_b = \mu_c$

H<sub>1</sub>:  $\mu_a ; \mu_b ; \mu_c$ , setidaknya 1 nilai tengah berbeda

Keterangan:

H<sub>0</sub> : tidak terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen.

H<sub>1</sub> : terdapat pengaruh perbandingan penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen.

$\mu_a$  : nilai rata-rata daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan 20%.

$\mu_b$  : nilai rata-rata daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan 35%.

$\mu_c$  : nilai rata-rata daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan 50%.

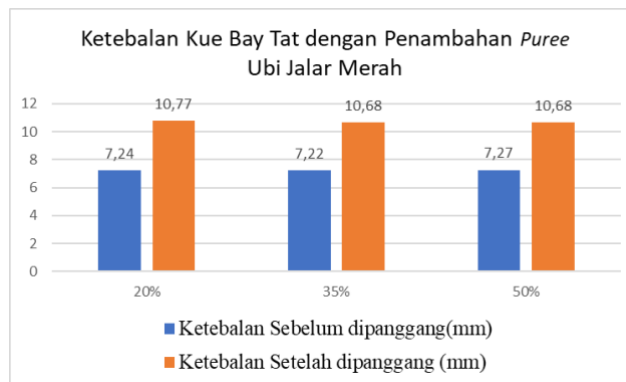
## **HASIL DAN PEMBAHASAN**

Penelitian pada pembuatan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dibagi menjadi dua tahap. Tahap pertama adalah uji validitas yang dilakukan oleh 5 panelis ahli yaitu, dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ terhadap aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, warna bagian bawah, warna selai ubi jalar merah, aroma kue bay tat, aroma selai ubi jalar merah, ketebalan kerak bagian bawah, tesktur kue bay tat ditekan dengan jari, tekstur selai ubi jalar merah, kepadatan, rasa kue, dan rasa selai ubi jalar merah yang dinilai menggunakan uji mutu sensoris atau organoleptik. Tahap kedua dilanjutkan dengan uji organoleptik dengan panelis agak terlatih berjumlah 30 orang mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian atas, warna bagian dalam, warna bagian bawah, aroma kue bay tat, ketebalan kerak bagian bawah, tesktur kue bay tat, rasa. Seluruh aspek dinilai menggunakan instrumen uji organoleptik yang dengan skala kategori penilaian sangat suka (5), agak suka (4), suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Setelah dilakukan tahap uji tersebut, hasil dari uji organoleptik terhadap daya terima konsumen dihitung melalui uji hipotesis dengan menggunakan friedman. Jika dari uji Friedman menyatakan menolak H<sub>0</sub> maka akan dilanjutkan dengan uji Tuckey untuk mengetahui kelompok dari ketiga perlakuan.

### **Uji Sifat Fisik Kue Bay Tat**

#### **Uji Fisik Ketebalan Kue Bay Tat**

Uji fisik ketebalan kue bay tat dilakukan untuk mengetahui banyaknya pertambahan ketebalan kue bay tat pada saat proses pemanggangan dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%, 35%, 50%. Uji ini dilakukan sebanyak 3 kali dengan 5 pengulangan dengan menggunakan jangka sorong (*sigmat meter*).



**Gambar 1. Diagram Uji Ketebalan Pada Kue Bay Tat Penambahan Puree Ubi Jalar Merah**

Pada uji ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah, didapati ketebalan pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% penambahan ketebalan yang semula 7,24 mm menjadi 10,76 mm setelah dipanggang. Untuk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 35% mengalami penambahan ketebalan rata-rata awal 7,22 mm menjadi 10,68 mm setelah dipanggang. Sedangkan untuk penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 35% mengalami penambahan ketebalan rata-rata awal 7,23 mm menjadi 10,68 mm setelah digoreng. Dari hasil uji tersebut didapati bahwa kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% memiliki daya kembang yang lebih besar, seiring dengan banyaknya penambahan *puree* ubi jalar merah maka semakin kecil pula daya kembang ketebalan kue bay tat penambahan *puree* ubi jalar merah yang telah dipanggang.

**Daya Kembang Ketebalan Kue Bay Tat Penambahan Puree Ubi Jalar Merah**

Daya kembang ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% dihitung berdasarkan ketebalannya yang dihitung dan di rata-rata lalu di bandingkan dengan satu perlakuan dengan perlakuan yang lain terhadap sifat fisiknya.

**Tabel 1. Ketebalan Kue Bay Tat dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Merah Sebelum dan Sesudah dipanggang**

Aspek Penilaian	P	Ketebalan Sebelum dan Sesudah Dipanggang (mm)					
		20%		35%		50%	
		Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
<b>Daya Kembang</b>	1	7,22	10,68	7,24	10,76	7,28	10,68
	2	7,34	10,8	7,24	10,54	7,26	10,66
	3	7,16	10,82	7,18	10,74	7,28	10,72
<b>Rata-Rata</b>		7,24	10,76	7,22	10,68	7,27	10,68
		±0,09	±0,07	±0,03	±0,12	±0,01	±0,03

Data tersebut kemudian dihitung menggunakan rumus untuk mengetahui seberapa besar pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap kue bay tat :

$$\text{Daya Kembang (\%)} = \frac{B-A}{A} \times 100$$

Keterangan:

A : Ketebalan sebelum dipanggang

B : Ketebalan setelah dipanggang

Setelah dihitung menggunakan rumus tersebut, didapatkan hasil hitung sebagaimana dalam tabel berikut:

**Tabel 2. Hasil Uji Fisik Daya Kembang Ketebalan (mm)**

Aspek Penilaian	Ulangan	Daya Kembang		
		20%	35%	50%
<b>Ketebalan</b>	1	47,92	48,61	46,70
	2	47,13	45,58	46,83
	3	51,11	49,58	47,25
<b>Rata-Rata</b>		48,72	47,92	46,92
		±2,10	±2,08	±0,28

Rata-rata daya kembang kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% dengan ulangan 3 kali berada di antara angka 46,92%-48,72%.

Persentase tertinggi yaitu pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% dan yang terendah adalah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 50% .

#### **Uji Normalitas Ketebalan Kue Bay Tat**

Uji normalitas dilakukan untuk mengukur adanya perbedaan yang nyata diantara perlakuan terhadap kue bay tat. Pada uji ini dilakukan analisis menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan Anova. Uji Anova memiliki syarat datanya harus terdistribusi normal dan homogen. Uji normalitas dan uji homogenitas dilakukan sebelum memasuki tahapan uji Anova untuk mengetahui jika datanya terdistribusi dengan normal atau tidak. Uji normalitas Kolmogorov Sminov digunakan sebagai uji normalitas untuk data <50 sampel, maka dilanjutkan dengan Anova dengan hipotesis.

Ho: data ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah berdistribusi normal

H1:1: data ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terdistribusi tidak normal

Taraf signifikansi : 0,05

Dengan pengambilan keputusan :

Jika K hitung < K tabel maka H0 diterima dan H1 ditolak

Jika K hitung > K tabel maka H0 ditolak dan H1 diterima

Kemudian data dihitung dan didapatkan hasil K hitung sebesar 0,1970 dan K table sebesar 0,430. Maka K hitung < K table, dapat disimpulkan bahwa H0 diterima dan H1 ditolak, data daya kembang ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terdistribusi normal.

#### **Uji Homogenitas Ketebalan Kue Bay Tat**

Uji homogenitas merupakan uji yang dilakukan setelah data diketahui telah terdistribusi normal. uji homogenitas menggunakan uji bartlet untuk mengetahui data yang diolah homogen atau tidak. Dengan hipotesis yang diajukan:

H0: $\sigma^2 = \sigma^2 = \sigma^2 = \sigma^2$  semua data populasi mempunyai varian sama atau homogen

H1: $\sigma^2 = \sigma^2 = \sigma^2 = \sigma^2$ ; Tidak semua sama

Taraf signifikansi atau  $\alpha = 0,05$

Dengan pengambilan keputusan:

Jika  $\chi^2$  hitung >  $\chi^2$  tabel maka menolak H0 dan menerima H1

Jika  $\chi^2$  hitung <  $\chi^2$  tabel maka menerima H0 dan menolak H1

Kemudian setelah data diuji didapatkan hasil  $\chi^2$  hitung = 5,58 dan  $\chi^2$  tabel = 5,99 yang berarti  $\chi^2$  hitung <  $\chi^2$  tabel. Dapat disimpulkan bahwa Ho diterima dan H1 ditolak sehingga data tersebut dapat dinyatakan homogen.

#### **Hasil Uji Hipotesis Ketebalan Kue Bay Tat**

Uji normalitas merupakan uji yang dapat menunjukkan jika data yang disajikan terdistribusi normal atau tidak, sedangkan uji homogenitas merupakan uji untuk melihat sebuah data bersifat homogen atau tidak. kedua uji tersebut yang telah dilakukan kemudian dapat dilanjutkan dengan uji RAL Anova ketika jika data tersebut terdistribusi normal dan homogen yang kemudian didapatkan hasil sebagai berikut:

**Tabel 3. Hasil Uji Fisik Daya Kembang Ketebalan dengan Uji Anova**

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel
Perlakuan	2	4,86	0,411	1,22	4,46
Galat	6	17,77	0,34		
Total	8	22,64	0,75		

Kemudian didapatkan hasil uji daya kembang ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebagai berikut:

**Tabel 4. Hasil Hipotesis Daya Kembang Ketebalan**

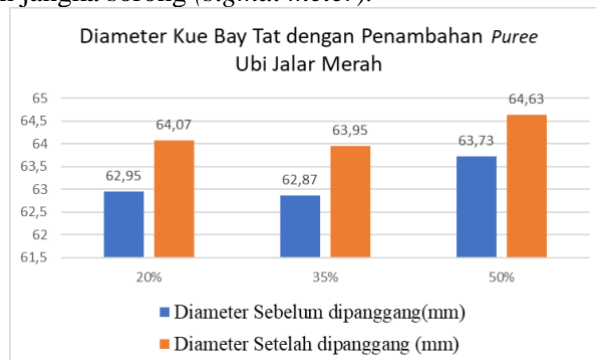
Kriteria Penilaian	F Hitung	F Tabel	Kesimpulan
Daya Kembang	1,22	4,46	F hitung < F tabel Maka H0 diterima



Pada uji fisik daya kembang ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah diperoleh hasil F hitung sebesar 1,22 dengan  $\alpha = 0,05$ , derajat bebas perlakuan (dbp) 2 dan derajat bebas galat (dbg) 6 didapatkan F tabel sebesar 4,46. Menunjukkan bahwa F hitung < F tabel yang berarti H0 diterima maka tidak terdapat pengaruh kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap sifat fisik kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah.

### Uji Fisik Diameter Kue Bay Tat

Uji fisik diameter kue bay tat dilakukan untuk mengetahui seberapa banyak diameter kue bay tat bertambah pada saat proses pemanggangan dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20%, 35%, 50%. Uji ini dilakukan sebanyak 3 kali dengan 5 pengulangan dengan menggunakan jangka sorong (*sigmat meter*).



**Gambar 1. Diagram Uji Diameter Pada Kue Bay Tat Penambahan Puree Ubi Jalar Merah**

Pada uji diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah, didapati diameter pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% penambahan ketebalan yang semula 62,95 mm menjadi 64,07 mm setelah dipanggang. Untuk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 35% mengalami penambahan ketebalan rata-rata awal 62,87 mm menjadi 63,95 mm setelah dipanggang. Sedangkan untuk penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 35% mengalami penambahan ketebalan rata-rata awal 63,73 mm menjadi 64,63 mm setelah dipanggang.

### Daya Kembang Diameter Kue Bay Tat Penambahan Puree Ubi Jalar Merah

Daya kembang diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% dihitung berdasarkan diameternya yang dihitung dan di rata-rata lalu di bandingkan dengan satu perlakuan dengan perlakuan yang lain terhadap sifat fisiknya.

**Tabel 5. Diameter Kue Bay Tat dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Merah Sebelum dan Sesudah dipanggang**

Aspek Penilaian	P	Diameter Sebelum dan Sesudah Digoreng (mm)					
		20%		35%		50%	
		Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah	Sebelum	Sesudah
<b>Daya</b>	1	62,78	63,84	63,32	64,58	63,70	64,52
<b>Kembang</b>	2	62,58	63,60	62,36	63,52	63,76	64,66
	3	63,50	64,78	62,94	63,76	63,72	64,70
<b>Rata-Rata</b>		62,95	64,07	62,95	63,95	63,72	64,62
		±0,48	±0,62	±0,48	±0,55	±0,03	±0,09

Data tersebut kemudian dihitung menggunakan rumus untuk mengetahui seberapa besar pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap kue bay tat :

$$\text{Daya Kembang (\%)} = \frac{B-A}{A} \times 100$$

Keterangan:

A : Diameter sebelum dipanggang

B : Diameter setelah dipanggang

Setelah dihitung menggunakan rumus tersebut, didapatkan hasil hitung sebagaimana dalam tabel berikut:

**Tabel 6. Hasil Uji Fisik Daya Kembang Diameter (mm)**

Aspek Penilaian	Ulangan	Daya Kembang		
		20%	35%	50%
Diameter	1	1,68	1,98	1,28
	2	1,62	1,86	1,41
	3	2,01	1,30	1,53
	<b>Rata-Rata</b>	1,77	1,71	1,41
		±0,20	±0,36	±0,12

Rata-rata daya kembang kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% dengan ulangan 3 kali berada di antara angka 1,41%-1,77%. Persentase tertinggi yaitu pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20% dan yang terendah adalah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 50% .

#### **Uji Normalitas Diameter Kue Bay Tat dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Merah**

Uji normalitas dilakukan untuk mengukur adanya perbedaan yang nyata diantara perlakuan terhadap beberapa kue bay tat. Pada uji ini dilakukan analisis menggunakan metode rancangan acak lengkap dengan Anova. Uji Anova memiliki syarat datanya harus terdistribusi normal dan homogen. Uji normalitas dan uji homogenitas dilakukan sebelum memasuki tahapan uji Anova untuk mengetahui jika datanya terdistribusi dengan normal atau tidak. Uji normalitas Kolmogorov Sminov digunakan sebagai uji normalitas untuk data <50 sampel, maka dilanjutkan dengan Anova dengan hipotesis.

Ho: data diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah berdistribusi normal

H1:1: data diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terdistribusi tidak normal

Taraf signifikansi : 0,05

Dengan pengambilan keputusan :

Jika K hitung < K tabel maka H0 diterima dan H1 ditolak

Jika K hitung > K tabel maka H0 ditolak dan H1 diterima

Kemudian data dihitung dan didapatkan hasil K hitung sebesar 0,1258 dan K table sebesar 0,430. Maka K hitung < K table, dapat disimpulkan bahwa H0 diterima dan H1 ditolak, data daya kembang ketebalan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terdistribusi normal.

#### **Uji Homogenitas Diameter Kue Bay Tat**

Uji homogenitas merupakan uji yang dilakukan setelah data diketahui telah terdistribusi normal. uji homogenitas menggunakan uji bartlet untuk mengetahui data yang diolah homogen atau tidak. Dengan hipotesis yang diajukan:

H0:  $\sigma_1^2 = \sigma_2^2 = \sigma_3^2 = \sigma_4^2$  semua data populasi mempunyai varian sama atau homogen

H1:  $\sigma_1^2 = \sigma_2^2 = \sigma_3^2 = \sigma_4^2$ ; Tidak semua sama

Taraf signifikansi atau  $\alpha = 0,05$

Dengan pengambilan keputusan:

Jika  $x^2$  hitung >  $x^2$  tabel maka menolak H0 dan menerima H1

Jika  $x^2$  hitung <  $x^2$  tabel maka menerima H0 dan menolak H1

Kemudian setelah data diuji didapatkan hasil  $x^2$  hitung = 2,94 dan  $x^2$  table = 5,99 yang berarti  $x^2$  hitung <  $x^2$  tabel. Dapat disimpulkan bahwa Ho diterima dan H1 ditolak sehingga data tersebut dapat dinyatakan homogen.

#### **Hasil Uji Hipotesis Diameter Kue Bay Tat**

Uji normalitas merupakan uji yang dapat menunjukkan jika data yang disajikan terdistribusi normal atau tidak, sedangkan uji homogenitas merupakan uji untuk melihat sebuah data bersifat homogen atau tidak. kedua uji tersebut yang telah dilakukan kemudian dapat dilanjutkan dengan uji RAL Anova ketika jika data tersebut terdistribusi normal dan homogen yang kemudian didapatkan hasil sebagai berikut.

Tabel 7. Hasil Uji Fisik Daya Kembang Diameter dengan Uji Anova

SK	Db	JK	KT	F hitung	F tabel
Perlakuan	2	0,28	7,03	2,95	4,46
Galat	6	2,15	2,79		
Total	8	2,43	9,82		

Kemudian didapatkan hasil uji daya kembang Diameter keripik tempe kacang merah sebagai berikut:

Tabel 8. Hasil Hipotesis Daya Kembang Diameter

Kriteria Penilaian	F Hitung	F Tabel	Kesimpulan
Daya Kembang	2,95	4,46	F hitung < F tabel Maka H0 diterima

Pada uji fisik daya kembang diameter kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah diperoleh hasil F hitung sebesar 2,95 dengan  $\alpha = 0,05$ , derajat bebas perlakuan (dbp) 2 dan derajat bebas galat (dbg) 6 didapatkan F tabel sebesar 4,46. Menunjukkan bahwa F hitung < F tabel yang berarti H0 diterima maka tidak terdapat pengaruh kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap sifat fisik kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah.

### Hasil Uji Daya Terima Konsumen

Deskripsi data yang didapatkan dengan cara menguji daya terima konsumen kepada 30 orang panelis agak terlatih meliputi aspek warna atas, warna dalam, warna bawah, aroma, ketebalan kerak, tekstur, dan rasa. Data yang dihasilkan dinilai menggunakan skala kategori terhadap kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* sebanyak 20%, 35%, 50% yang meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak suka sangat tidak suka.

#### Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Atas

Penilaian daya terima konsumen dihitung secara deskriptif pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* sejumlah 20%, 35%, 50% yang dinilai oleh 30 orang panelis agak terlatih, penilaian tersebut meliputi aspek warna bagian atas kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* sebanyak 20%, 35%, 50%.

Tabel 9. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas

Kategori	Skor	Aspek Warna Bagian Atas Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	15	50	7	23	10	33
Suka	4	12	40	14	47	17	57
Agak suka	3	3	10	9	30	3	10
Tidak suka	2	0	0	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0%	0	0%
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata			4,40		3,93		4,23
Modus			5		4		4
Median			4,5		4		4

Pada table diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah pada aspek warna bagian atas dengan presentase 20% menunjukkan 15 orang panelis atau sebanyak 50% menyatakan sangat suka, 12 orang panelis atau sebesar 40% menyatakan skor suka, 3 orang panelis lainnya sebanyak 10% menyatakan agak suka. Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase sebanyak 35% memperlihatkan 7 orang atau 23% sangat suka, 14 orang setara 47% menyatakan suka, 9 orang sebanyak 30% menyatakan agak suka. kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 50% sebanyak 10 orang atau 33% menyatakan sangat suka, 17 orang sebanyak 57% menyatakan suka, 3 orang sebanyak 10% menyatakan agak suka.

Berdasarkan dekskripsi tersebut, terlihat bahwa produk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah 20% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,5 dengan nilai modus 5, menunjukkan bahwa produk ini ada direntan sangat disukai. Untuk penambahan *puree* 35% menunjukkan rata-rata 4 dengan modus 4, memperlihatkan bahwa

produk ini ada pada nilai disukai. Penambahan *puree* 50% dengan rata-rata 4 dan modus 4, menunjukkan skala disukai.

**Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Atas**

Berdasarkan perhitungan kepada 30 orang panelis agak terlatih diperoleh  $\chi^2$  hitung = 4,55. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan warna bagian atas kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 10. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Atas**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna bagian atas	4,55	5,99	$\chi^2$ Hitung < $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ diterima, $H_1$ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  Hitung <  $\chi^2$  Tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah terhadap kue bay tat terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian atas.

**Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Dalam**

Penilaian perhitungan secara deskriptif tentang daya terima konsumen kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih, yang dinilai meliputi aspek warna dalam kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* sebanyak 20%, 35%, 50% dapat dilihat pada table berikut:

**Tabel 11. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam**

Kategori	Skor	Aspek Warna Bagian dalam Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	17	57	10	33	7	23
Suka	4	3	43	11	37	19	63
Agak suka	3	0	0	9	30	4	13
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata		4,57		4,03		4,10	
Modus		5		4		4	
Median		5		4		4	

Pada table diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 20% menunjukkan 17 orang panelis atau sebanyak 57% menyatakan sangat suka dan 3 orang panelis atau sebesar 43% menyatakan skor suka. Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase sebanyak 35% memperlihatkan 10 orang atau 33% sangat menyukai, 11 orang setara 37% menyatakan suka, 9 orang sebanyak 30% menyatakan agak suka. kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 50% sebanyak 7 orang atau 23% menyatakan sangat suka, 19 orang sebanyak 63% menyatakan suka, 4 orang sebanyak 13% menyatakan agak suka.

Berdasarkan deksripsi tersebut, terlihat bahwa produk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah 20% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 5 dengan nilai modus 5, menunjukkan bahwa produk ini ada direntan sangat disukai. Untuk penambahan *puree* 35% menunjukkan rata-rata 4 dengan modus 4, memperlihatkan bahwa produk ini ada pada nilai disukai. Penambahan *puree* 50% dengan rata-rata 4 dan modus 4, menunjukkan skala disukai.

**Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam**

Berdasarkan perhitungan kepada 30 orang panelis agak terlatih diperoleh  $\chi^2$  hitung = 4,55. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan warna bagian atas kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 12. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Dalam**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna bagian atas	6,61	5,99	$\chi^2$ Hitung > $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ ditolak, $H_1$ diterima

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  Hitung >  $\chi^2$  Tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat perbedaan pengaruh penambahan puree ubi jalar merah terhadap kue bay tat terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian dalam. Oleh karena itu pengujian dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda, yaitu uji tuckeys sebagai berikut:

**Tabel 13. Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Pada Aspek Warna Bagian Dalam**

No	Selisih Setiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
1	$ A - B  =  0,53 - 0,47  =$	$0,53 > 0,42$	Berbeda nyata
2	$ A - C  =  0,53 - 0,07  =$	$0,47 > 0,42$	Berbeda nyata
3	$ B - C  =  0,47 - 0,07  =$	$0,07 < 0,42$	Tidak berbeda nyata

Keterangan:

A = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 20%

B = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 35%

C = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 50%

**Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Warna Bagian Bawah**

Penilaian perhitungan secara deskriptif tentang daya terima konsumen kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih, yang dinilai meliputi aspek warna bagian bawah kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan penambahan *puree* sebanyak 20%, 35%, 50% dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 14. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Bawah**

Kategori	Skor	Aspek Warna Bagian Bawah Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	17	57	5	17	12	40
Suka	4	11	37	17	57	11	37
Agak suka	3	2	7	8	27	7	23
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata		4,50		3,90		4,17	
Modus		5		4		5	
Median		5		4		4	

Tabel yang disajikan diatas terlihat untuk penilaian panelis pada daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 20% menunjukkan 17 orang panelis atau sebanyak 57% menyatakan sangat suka dan 11 orang panelis atau sebesar 37% menyatakan skor suka, 2 orang sebesar 7% agak menyukai kue bay tat. Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase sebanyak 35% memperlihatkan 5 orang atau 17% sangat menyukai, 17 orang setara 57% menyatakan suka, 8 orang sebanyak 27% menyatakan agak suka. kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 50% sebanyak 12 orang atau 40% menyatakan sangat suka, 11 orang sebanyak 37% menyatakan suka, 7 orang sebanyak 23% menyatakan agak suka.

Produk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah 20% memiliki nilai rata-rata tertinggi sebesar 5 dengan nilai modus 4, menunjukkan bahwa produk ini ada direntan sangat disukai. Untuk penambahan *puree* 35% menunjukkan rata-rata 4 dengan modus 4, memperlihatkan bahwa produk ini ada pada nilai disukai. Penambahan *puree* 50% dengan rata-rata 5 dan modus 4, menunjukkan skala sangat disukai.

**Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Bawah**

Berdasarkan perhitungan kepada 30 orang panelis agak terlatih diperoleh  $\chi^2$  hitung = 7,4. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan warna bagian bawah bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 15. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna Bagian Bawah**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna bagian atas	7,4	5,99	$\chi^2$ Hitung > $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ ditolak, $H_1$ diterima

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  Hitung >  $\chi^2$  Tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa terdapat perbedaan pengaruh penambahan puree ubi jalar merah terhadap kue bay tat terhadap daya terima konsumen aspek warna bagian dalam. Oleh karena itu pengujian dilanjutkan dengan uji perbandingan ganda, yaitu uji tuckeys sebagai berikut:

**Tabel 16. Uji Perbandingan Ganda Tuckey's Pada Aspek Warna Bagian Bawah**

No	Selisih Setiap Perlakuan	Perbandingan Hasil	Kesimpulan
1	A - B  =  0,60 - 0,33  =	0,60 > 44	Berbeda nyata
2	A - C  =  0,60 - 0,27  =	0,33 < 44	Tidak berbeda nyata
3	B - C  =  0,33 - 0,27  =	0,27 < 44	Tidak berbeda nyata

Keterangan:

A = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 20%

B = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 35%

C = Kue bay tat dengan penambahan puree uji jalar merah 50%

#### **Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Aroma**

Perhitungan secara deskripsif tentang daya terima konsumen kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih, yang dinilai meliputi aspek aroma dengan perbandingan puree 20%, 35%, 50% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 17. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma**

Kategori	Skor	Aspek Aroma Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	12	40	10	33	18	27
Suka	4	16	53	16	53	15	50
Agak suka	3	2	7	4	13	7	23
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata		4,33		4,20		4,03	
Modus		4		4		4	
Median		4		4		4	

Aspek aroma pada kue bay tat yang dinilai oleh panelis agak terlatih dapat dilihat pada tabel di atas, aroma pada kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah sebesar 20% didapati 12 orang panelis (40%) menyatakan sangat suka, 16 orang panelis (53%) menyatakan suka dan 7 orang panelis (23,35%) menyatakan agak suka.

Aspek aroma dengan penambahan puree 35% didapati 10 orang panelis (33%) menyatakan sangat suka, 16 orang panelis (53%) menyatakan suka dan 4 orang panelis (13%) menyatakan agak suka. Berikutnya adalah penilaian aspek aroma pada kue bay tat dengan penambahan puree 50% didapati 18 orang panelis (27%) menyatakan sangat suka, 15 (50%) panelis menyatakan suka, 7 panelis (23%) menyatakan agak suka.

Hasil rata-rata aspek penilaian aroma dengan penambahan 20%, 35%, 50% didapati bahwa penambahan puree 20% memiliki rata-rata 4 dengan modus 4, masuk ke dalam kategori suka, puree 35% memiliki rata-rata 4 dengan modus 4 masuk ke dalam kategori suka, puree 50% memiliki rata-rata 4 dan modus 4 masuk ke dalam kategori suka.

#### **Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Aroma**

Berdasarkan hasil perhitungan kepada 30 orang panelis agak terlatih diperoleh  $\chi^2$  hitung = 2, 21. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df=3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan penambahan puree ubi jalar merah terhadap kue bay tat, dapat dilihat pada tabel berikut ini:



**Tabel 18. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna aroma	2,21	5,99	$\chi^2$ Hitung < $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ diterima, $H_1$ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  Hitung <  $\chi^2$  Tabel, oleh karena itu diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan puree ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen aspek aroma.

**Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Ketebalan Kerak**

Penilaian perhitungan secara deskriptif tentang daya terima konsumen kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah dengan penambahan puree ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih, yang dinilai meliputi aspek ketebalan kerak kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah dengan penambahan puree sebanyak 20%, 35%, 50% dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 19. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Ketebalan Kerak**

Kategori	Skor	Aspek Ketebalan Kerak Kue Bay Tat dengan Penambahan Puree Ubi Jalar Merah							
		20%		35%		50%			
		n	%	n	%	n	%		
Sangat suka	5	14	47	5	17	10	33		
Suka	4	16	53	19	63	13	43		
Agak suka	3	0	0	6	20	7	23		
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0		
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0		
Jumlah		30	100	30	100	30	100		
Rata-rata		4,47		3,97		4,10			
Modus		4		4		4			
Median		4		4		4			

Aspek ketebalan kerak pada kue bay tat yang dinilai oleh panelis agak terlatih didapati bahwa kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah sebanyak 20% sebanyak 14 panelis (47%) menyatakan sangat suka, 16 panelis (53%) memilih skor suka, sedangkan untuk penambahan puree 35% sebanyak 5 panelis (17%) menunjukkan sangat suka, 19 panelis (63%) memperlihatkan skor suka, 6 panelis (20%) memilih skor agak suka.

Ketebalan kerak pada penambahan 50% sebanyak 10 orang (33%) memilih skor sangat suka, 13 orang (43%) menunjukkan skor rentang suka, 7 orang (23%) pada skor disuka. Diperoleh hasil puree 20% dengan rata-rata 4 dan modus 4, puree 35% memiliki rata-rata 4 dan modus 4, 50% menunjukkan rata-rata 4 dan modus 4.

**Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Ketebalan Kerak**

Berdasarkan perhitungan kepada 30 orang panelis agak terlatih diperoleh  $\chi^2$  hitung = 5,81. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99. Hasil perhitungan analisis berdasarkan ketebalan kerak dapat dilihat pada tabel berikut:

**Tabel 20. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Ketebalan Kerak**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna ketebalan kerak	5,81	5,99	$\chi^2$ Hitung < $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ diterima, $H_1$ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  Hitung <  $\chi^2$  Tabel, oleh karena diperoleh kesimpulan bahwa tidak terdapat perbedaan pengaruh penambahan puree ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen untuk aspek ketebalan kerak.

**Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur**

Penilaian perhitungan secara deskriptif tentang daya terima konsumen kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah dengan penambahan puree ubi jalar merah sebanyak 20%, 35%, 50% yang diujikan kepada 30 orang panelis agak terlatih, yang dinilai meliputi aspek tekstur kue bay tat dengan penambahan puree ubi jalar merah dengan penambahan puree sebanyak 20%, 35%, 50% dapat dilihat pada tabel berikut ini:

**Tabel 21. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur**

Kategori	Skor	Aspek Tekstur Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	14	47	8	27	13	43
Suka	4	15	50	17	57	10	33
Agak suka	3	1	3	5	17	7	23
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata		4,43		4,10		4,20	
Modus		4		4		5	
Median		4		4		4	

Pada table diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 20% menunjukkan 14 orang panelis atau sebanyak 47% menyatakan sangat suka dan 15 orang panelis atau sebesar 50% menyatakan skor suka, 1 panelis sebesar 3% memilih agak disukai. Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase sebanyak 35% memperlihatkan 8 orang atau 17% sangat menyukai, 17 orang setara 57% menyatakan suka, 5 orang sebanyak 27% menyatakan agak suka. kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 50% sebanyak 13 orang atau 43% menyatakan sangat suka, 10 orang sebanyak 33% menyatakan suka, 7 orang sebanyak 23% menyatakan agak suka.

Deksripsi diatas menunjukkan bahwa produk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah 20% memiliki nilai rata-rata sebesar 4 dengan nilai modus 4, menunjukkan bahwa produk ini ada direntan sangat disangat disukai. Untuk penambahan *puree* 35% menunjukkan rata-rata 4 dengan modus 4, memperlihatkan bahwa produk ini ada pada nilai disukai. Penambahan *puree* 50% dengan rata-rata 4 dan modus 4, menunjukkan skala disukai.

**Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Tekstur**

Hasil perhitungan nilai aspek tekstur kepada 30 orang panelis diperoleh  $\chi^2$  hitung = 2,45. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99.

**Tabel 22. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna ketebalan kerak	2,45	5,99	$\chi^2$ Hitung < $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ diterima, $H_1$ ditolak

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan  $\chi^2$  Hitung <  $\chi^2$  Tabel, maka  $H_0$  diterima,  $H_1$  ditolak. Kesimpulannya tidak terdapat pengaruh penambahan *puree* pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen untuk aspek tekstur

**Penilaian Daya Terima Konsumen Aspek Rasa**

Hasil penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima konsumen pada kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah yang dilakukan pada 30 orang panelis. Meliputi aspek rasa dengan presentase 20%, 35%, 50%, dapat dilihat pada tabel di bawah ini:

**Tabel 23. Penilaian Hasil Uji Daya Terima Aspek**

Kategori	Skor	Aspek Rasa Kue Bay Tat dengan Penambahan <i>Puree</i> Ubi Jalar Merah					
		20%		35%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat suka	5	13	43	11	37	11	37
Suka	4	15	50	15	50	15	50
Agak suka	3	2	7	4	13	4	13
Tidak suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Rata-rata		4,37		4,23		4,23	
Modus		4		4		4	
Median		4		4		4	

Pada table diatas dapat dilihat untuk penilaian panelis pada daya terima kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 20% menunjukkan 13 orang panelis atau sebanyak 43% menyatakan sangat suka dan 15 orang panelis atau sebesar 50% menyatakan skor suka, 2 panelis sebesar 7% memilih agak disukai. Kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase sebanyak 35% memperlihatkan 11 orang atau 37% sangat menyukai, 15 orang setara 50% menyatakan suka, 4 orang sebanyak 13% menyatakan agak suka. kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah dengan presentase 50% sebanyak 11 orang atau 37% menyatakan sangat suka, 15 orang sebanyak 50% menyatakan suka, 4 orang sebanyak 13% menyatakan agak suka.

Deksripsi diatas menunjukkan bahwa produk kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah 20% memiliki nilai rata-rata sebesar 4 dengan nilai modus 4, menunjukkan bahwa produk ini ada direntan sangat disangat disukai. Untuk penambahan *puree* 35% menunjukkan rata-rata 4 dengan modus 4, memperlihatkan bahwa produk ini ada pada nilai disukai. Penambahan *puree* 50% dengan rata-rata 4 dan modus 4, menunjukkan skala disukai.

#### **Pengujian Hipotesis Uji Daya Terima Aspek Rasa**

Hasil perhitungan nilai aspek rasa kepada 30 orang panelis diperoleh  $\chi^2$  hitung = 0,35. Pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$ , sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$ , yaitu sebesar 5,99.

**Tabel 24. Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ Hitung	$\chi^2$ Tabel	Kesimpulan
Warna ketebalan kerak	0,35	5,99	$\chi^2$ Hitung < $\chi^2$ Tabel, maka $H_0$ diterima, $H_1$ ditolak

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan  $\chi^2$  Hitung <  $\chi^2$  Tabel, maka  $H_0$  diterima,  $H_1$  ditolak. Kesimpulannya tidak terdapat pengaruh penambahan *puree* pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen untuk aspek rasa.

### **Pembahasan**

#### **Sifat Fisik**

Uji sifat fisik yang telah dilakukan pada daya kembang ketebalan dan diameter. Pengembangan yang dihasilkan oleh kue bay tat disebabkan dengan adanya penggunaan soda kue pada adonan kue. *Sodium bikarbonat* atau soda kue mengeluarkan gas karbondioksida (CO<sub>2</sub>) ketika dipanaskan atau bertemu dengan cairan atau asam. Pada pembuatan kue bay tat ini menggunakan santan yang memiliki sifat asam sehingga bekerja dengan baik dengan soda kue untuk pengembangan kue bay tat.

Daya kembang ketebalan yang terdapat pada kue bay tat dengan penambahan ubi jalar merah pada penambahan 20% memiliki rata-rata 48,42, persentase 35% dengan rata-rata 47,92 dan *puree* 50% mempunyai rata-rata 46,92. Uji Anova yang telah dilakukan pada daya kembang ketebalan menunjukkan f hitung < f tabel berarti tidak ada perbedaan yang terlalu nyata antara semua presentase perlakuan sehingga tidak perlu dilanjutkan dengan uji Duncan. Daya kembang diameter kue bay tat pada penambahan *puree* ubi jalar merah sebesar 20 % mempunyai rata-rata 1,77, *puree* 35% memiliki rata-rata 1,71, dan presentase 50% menunjukkan rata-rata 1,41. Uji yang telah dilakukan berupa Anova memperlihatkan f hitung < f tabel berarti tidak ada perbedaan yang nyata pada penambahan presentase *puree* terhadap kue bay tat sehingga tidak perlu dilanjutkan dengan uji Duncan.

#### **Daya Terima Konsumen**

Warna adalah kesan pertama yang terjadi menggunakan indra pengelihatan, warna merupakan parameter organoleptik dalam penyajian. Warna dapat menarik panelis terhadap produk tersebut (Winarno & Silowati, 2004). Pada hasil uji statistik yang telah dilakukan pada 30 orang panelis pada aspek warna bagian dalam dan warna bagian dalam terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap daya terima konsumen yang diuji melalui friedman dan dilanjutkan dengan uji *tuckey* yang memperlihatkan adanya perbedaan yang nyata pada penambahan *puree* sebesar 35 % dan 50%, sedangkan untuk penambahan *puree* sebesar 20 % tidak berbeda nyata. Hal ini terjadi

karena semakin banyak penambahan *puree* ubi jalar merah akan mempengaruhi warna dari kue bay tat. Ubi jalar merah memiliki kandungan beta karoten yang membuat warna ubinya merah, semakin banyak kandungan beta karotennya maka akan semakin pekat warna ubinya. Pada penelitian yang dilakukan oleh yang dilakukan oleh Hapsari (2018) terdapat pengaruh warna untuk penambahan *puree* ubi pada pembuatan kue lumpur sebesar 250 gram.

Ubi jalar mengandung betakaroten yang mempengaruhi warna roti yang didapatkan, semakin banyak presentase *puree* ubi jalar yang digunakan dalam pembuatan roti maka akan kuat pengaruh betakaroten terhadap warna produk. Betakaroten merupakan pigmen warna yang terdapat pada tumbuhan dan buah-buahan salah satunya ubi jalar, dengan warna merah-jingga. Penambahan *Puree* ubi sebanyak 20% *puree* pada adonan roti tidak berpengaruh pada warna roti yang dihasilkan, karena pada roti terlihat bahwa warna putih masih dominan (Nabilah et al., 2022). Ada beberapa hal yang menyebabkan suatu bahan pangan memiliki warna, yaitu pigmen alami yang terdapat pada bahan makanan seperti klorofil, karoten, dan mioglobin (Winarno & Silowati, 2004).

Aroma yang dikeluarkan dari makanan mempunyai daya yang merangsang indera penciuman sehingga membangkitkan selera. Aroma timbul karena terbentuknya senyawa yang mudah menguap karena pekerjaan enzim atau dapat dibentuk tanpa reaksi enzim. Kemudian komponen aroma sangat berkaitan dengan konsentrasi komponen aroma tersebut dalam fase uap di dalam mulut. Pada penelitian ini aroma pada kue bay tat dengan penambahan *puree* tidak memiliki pengaruh terhadap daya terima konsumen karena ukuran vanilli bubuk yang digunakan sama pada setiap perlakuan.

Suhu pembakaran yang tinggi menyebabkan pembentukan kerak yang lebih gelap dan tebal (Jusoh, 2008). Ketebalan kerak pada penelitian kue bay tat ini tidak mempunyai pengaruh pada daya terima konsumen, karena kerak yang dihasilkan pada setiap perlakuan tipis.

Tekstur merupakan nilai raba pada suatu permukaan. Tekstur pada makanan juga menentukan cita rasa dari makanan dari sensitifitas indera cita rasa dipengaruhi oleh konsistensi makanan. Aspek tekstur yang telah diuji pada kue bay tat tidak menunjukkan adanya pengaruh terhadap daya terima konsumen. Tekstur kue bay tat yang ditambahkan *puree* jauh lebih empuk karena kadar air yang banyak terkandung pada ubi jalar mempengaruhi tekstur kue itu sendiri. Pada penelitian Nabilah (Nabilah et al., 2022) Penambahan *puree* Ubi memberikan efek pada adonan roti melon.

Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam pengindraan cecapan manusia dibagi empat cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi. Uji rasa yang telah dilakukan oleh konsumen pada kue bay tat memperlihatkan tidak adanya pengaruh pada daya terima konsumen. Rasa kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah akan lebih manis karena karakteristik dari ubinya sendiri sudah manis tanpa adanya penambahan gula.

## KESIMPULAN

Pengujian daya terima konsumen yang telah dilakukan pada pembuatan kue bay tat dengan penambahan *puree* ubi jalar merah oleh 30 panelis agak terlatih pada penambahan *puree* sebanyak 20%, 35%, dan 50% didapatkan bahwa pada aspek warna bagian dalam dan bawah dapat diterima oleh konsumen sehingga dilanjutkan dengan uji Tuckey's dengan perbedaan yang nyata pada penambahan *puree* sebesar 35% dan 50%. Rata-rata terbesar untuk aspek warna bagian atas adalah 4,40 pada presentase *puree* 20%. Aspek warna bagian dalam presentase *puree* 20% memiliki rata-rata 4,57 lebih besar dari presentase *puree* lainnya. Aspek warna bagian bawah rata-rata terbesarnya adalah 4,50 pada *puree* penambahan 20%.

Aspek lainya seperti aroma, rasa, tekstur, dan ketebalan kerak tidak terdapat perbedaan pengaruh terhadap daya terima konsumen kue bay tat. Aroma memiliki puree 20% memiliki rata-rata tertinggi sebesar 4,33. Aspek tekstur dengan puree 20% mempunyai rata-rata 4,43 lebih besar puree 35% dan 50%. Ketebalan kerak pada kue bay tat puree dengan presentase 20% memiliki rata-rata tertinggi sebesar 4,47.

Hasil uji sifat fisik yang telah dilakukan terhadap daya kembang ketebalan dan daya meter dengan uji Anova menunjukkan hasil tidak adanya perbedaan nyata penambahan puree terhadap sifat fisik kue bay tat. Daya kembang ketebalan dengan penambahan puree 20% memiliki rata-rata 48,72, puree 35% mempunyai rata-rata 47,92, puree dengan penambahan 50% menunjukkan rata-rata sebesar 46,92. Daya kembang diameter yang telah diujikan pada kue bay tat dengan puree sebesar 20% mempunyai rata-rata 1,77, puree ubi sebesar 35% rata-rata yang diperoleh adalah 1,71, presentase puree ubi sebesar 50 % dengan rata-rata 1,41.

### **DAFTAR PUSTAKA**

- Ayustaningwarno, F., & Sabuluntika, N. (2014). Pengaruh variasi pemberian Snack bar ubi jalar kedelai hitam terhadap Kadar Superoksida Dismutase (SOD) darah. *Jurnal Gizi Indonesia (The Indonesian Journal of Nutrition)*, 3(1), 20–25.
- Boga, Y. (2015). *Kue-Kue Indonesia: 165 Resep Penganan Populer Nusantara*. Gramedia Pustaka Utama.
- Chayati, I. (2011). Peningkatan karoten dalam roti manis dengan substitusi puree ubi jalar oranye pada tepung terigu. *Jurnal Penelitian Sainstek*, 16(2), 111–120.
- Fadillah, F. G. (2019). *Perancangan Identitas Visual Oleh-Oleh Bay Tat Khas Bengkulu Selatan Melalui Media Kemasan*. Universitas Komputer Indonesia.
- Faryantoni, H., Susanti, L., & Rosalina, Y. (2015). Identifikasi proses pembuatan “bay tat” kue tradisional Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 7(2), 57–64.
- Hapsari, A. P., & Purwidiani, N. (2018). Pengaruh proporsi bahan utama (puree kacang merah dan tepung terigu), dengan puree ubi madu terhadap sifat organoleptik kue lumpur. *Jurnal Tata Boga*, 7(2), 2.
- Hidayah, N. (2022). *Penerapan Metode Mission Learning Untuk Meningkatkan Motivasi Belajar Siswa Pada Pembelajaran Akidah Akhlak (Studi di MTs Al-Mahdi Pabuaran Serang)*. UIN Sultan Maulana Hasanuddin Banten.
- Jusoh, Y. (2008). Effects of baking temperature, time and humidity on bread crust and crumb properties. *Masters Degree Thesis*.
- Kurniati, E., Silvia, E., & Efendi, Z. (2016). Analisis kepuasan konsumen terhadap kue Baytat Bengkulu. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pertanian Indonesia*, 8(2), 67–75.
- Nabilah, R., Arini, N., Putri, S. T., & Fevria, R. (2022). Pengaruh Penambahan Puree Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*) Terhadap Karakteristik Adonan Roti Melon. *Prosiding Seminar Nasional Biologi*, 2(1), 508–517.
- Parmadi, A., & Pratama, B. (2020). *Uji Efektivitas Krim Ekstrak Etanol Daun Iler (Coleusatropurpureusl. Benth) Terhadap Penyembuhan Luka Pada Mencit*.
- Purbasari, K., & Sumadji, A. R. (2018). Studi variasi ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) berdasarkan karakter morfologi di Kabupaten Ngawi. *Studi Variasi Ubi Jalar (Ipomoea Batatas L) Berdasarkan Karakter Morfologi Di Kabupaten Ngawi*, 5(2), 78–84.
- Rahmadona, T., Yulastri, A., & Syarif, W. (2018). Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kabupaten Pasaman Barat. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14(1).

Winarno, F. G., & Silowati, S. Z. (2004). Keamanan pangan. *M-Brio Press. Bogor*.  
Winarti, S. (2010). Makanan fungsional. *Yogyakarta: Graha Ilmu*, 137–165.



This work is licensed under a [Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/).