

Inovasi *Cookies Snickerdoodles* dengan Isian Colenak

Vallencia Nawang Pramesti
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

vallencianawang@student.telkomuniversity.ac.id

Ratna Gema Maulida
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

ratnagemamaulida@telkomuniversity.ac.id

Tito Pandu Raharjo
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

titopanduraharjo@telkomuniversity.ac.id

Abstrak -- Bandung adalah kota yang terkenal dengan kelezatan kulinernya. Bandung memiliki aneka ragam makanan kekinian dan tradisional. Colenak menjadi salah satu jajanan tradisional legendaris khas Bandung yang tidak hilang digerus zaman. Colenak merupakan singkatan dari kata “dicocol enak” pertama kali dikenalkan oleh Aki Murdi pada tahun 1930. Penulis melakukan penelitian dengan menggabungkan produk *cookies* dengan jajanan legendaris Colenak. Inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang unik pada *cookies* dan lebih mudah diterima oleh kaum muda. Sejauh yang penulis cari belum ada penelitian inovasi *cookies* dengan isian colenak. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui formulasi resep dan daya terima konsumen terhadap produk. Penulis menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*research and development*) terhadap 3 variasi resep *cookies*. Dari uji coba formulasi resep dan penyebaran kuesioner ke panelis acak didapatkan hasil *cookies* yang terbaik adalah *cookies* resep 3 (*cookies* A). Uji pangan di Lab Unpad menunjukkan hasil bahwa *cookies* A mendapat nilai 6,22 dimana skala 6 adalah agak suka dan skala 7 adalah suka. Dengan rincian hasil penilaian organoleptik warna adalah 6,44, rasa 6,40, aroma 6,78, tekstur 5,22, dan penerimaan keseluruhan 6,26. Dapat disimpulkan bahwa produk *inovasi cookies snickerdoodles* dengan isian colenak dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

Kata kunci— *cookies*, *snickerdoodles*, *tape singkong*

I. PENDAHULUAN

Bandung adalah kota yang terkenal karena keindahan alam dan aneka tempat wisatanya, kota ini terkenal dengan kulinernya yang tersebar di penjuru kota. Ada banyak kuliner khas Bandung, beberapa kuliner yang terkenal diantaranya seperti Batagor, Cuanki, Surabi, Comro, Odading, Seblak dan lain sebagainya. Selain makanan kekinian yang kini sangat digemari masyarakat, Bandung juga memiliki aneka ragam makanan tradisional. Banyak wisatawan yang berdatangan ke Bandung untuk berwisata kuliner, mulai dari jajanan kekinian sampai dengan jajanan tradisional.

Kota Bandung mendapat penghargaan sebagai kota dengan makanan tradisional terbaik di Asia, kota ini dinobatkan menjadi salah satu kota dengan makanan tradisional terbaik di Asia versi Taste Atlas Awards 2021 [1]. Makanan tradisional tersebut masih eksis sampai saat ini mulai dari kue bandros, kue balok, pisang bolen, surabi, wajit, kue sus, awug, colenak dan masih banyak lagi. Jajanan tradisional tersebut memiliki cita rasa yang khas dan

sejarahnya masing-masing. Resep makanan tradisional masih otentik, tidak banyak dirubah dari resep awalnya, sebagian mulai ada inovasi variasi rasa dan kemasan yang lebih menarik. Masyarakat dapat menjumpai jajanan tradisional di kios-kios penjual oleh-oleh di sepanjang jalan kota Bandung, pasar tradisional, di pertokoan modern, sampai dengan swalayan-swalayan besar.

Colenak menjadi salah satu jajanan tradisional legendaris khas Bandung yang masih belum hilang digerus zaman. Colenak pertama kali dikenalkan oleh Aki Murdi pada tahun 1930. Pada awalnya, jajanan ini diberi nama peuyeum digulaan (tapai singkong yang diberi gula). Semakin banyak pelanggan yang berdatangan dan Aki Murdi mendapat saran dari para pembelinya yakni memberi nama Colenak untuk dagangannya tersebut. Colenak adalah singkatan dari kata “dicocol enak”. Kuliner berbahan dasar peuyeum (tapai singkong) yang dibakar dan disantap dengan dicocolkan pada gula merah cair yang dicampur dengan serutan kelapa [2].

Penulis melakukan penelitian ini karena ingin melestarikan kue tradisional legendaris Bandung yaitu Colenak dengan cara mengembangkan olahan *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak. Penulis melakukan penelitian dengan menggabungkan produk *cookies* yang sangat digemari masyarakat dipadukan dengan jajanan legendaris Colenak untuk melestarikan jajanan tradisional tersebut. Memilih produk *cookies* karena *cookies* merupakan salah satu makanan yang digemari masyarakat umum di segala usia mulai dari usia anak-anak sampai dengan lansia. Dipadukan dengan isian colenak untuk mengangkat kembali makanan tradisional khas Bandung yang makin hari makin berkurang peminatnya dan tidak banyak digemari oleh kaum muda. Inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak ini memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang unik pada *cookies* dan lebih mudah diterima oleh kaum muda. Maka dari itu penulis mengangkat judul Inovasi *Cookies Snickerdoodles* dengan Isian Colenak.

II. KAJIAN TEORI

A. FnB Product / Kitchen

F&B product adalah salah satu departemen yang bertugas untuk mengolah makanan dan minuman dari bahan mentah menjadi produk siap saji. Layanan *F&B product* terbagi menjadi dua jenis produk hidangan makanan, yaitu *hot kitchen* dan *pastry & bakery*. *Hot kitchen* biasa disebut

dengan *main kitchen* atau dapur utama, bertugas untuk membuat produk seperti *main course*, *soup*, atau salad. Sedangkan, untuk *pastry & bakery* adalah produk kue dan roti sekaligus *dessert* atau makanan manis.

F&B product bertanggung jawab dalam proses menyajikan makanan atau minuman. Tugas dan tanggung jawab ini harus dilakukan sebaik mungkin kepada pelanggan untuk menjaga kualitas dan mutu bisnis.

Berikut adalah penjelasan singkat tanggung jawab *F&B product* [3]:

1. Mengolah bahan makanan
2. Menciptakan ciri khas makanan
3. Menciptakan ciri khas makanan
4. Menciptakan banyak menu kreasi makanan dan minuman

B. *Patisserie*

Patisserie adalah pengetahuan untuk mengolah dan menyajikan makanan, terutama pada proses pembuatan aneka rupa kue. *Patisserie* berasal dari bahasa Perancis yakni "*patisserie*" yang artinya kue-kue. *Patisserie* dapat diartikan sebagai ilmu yang mempelajari mengenai seluk beluk kue-kue mulai dari persiapan, pengolahan dan presentasi. Kata *pastry* berasal dari bahasa Inggris yang berarti percampuran tepung terigu, cairan dan lemak. *Pastry* di dunia perhotelan merupakan salah satu departemen *food and beverage* yang tugasnya yaitu membuat kue, dessert, kue untuk keperluan seperti *breakfast*, *coffee break*, *lunch*, *dinner*.

Menurut buku Manajemen Pengolahan Kue dan Roti yang ditulis oleh Subagjo, *Pastry* adalah bagian dari *food product* yang terdapat di dalam lingkup *food and beverage department* yang bertugas dalam pembuatan *dessert snack*, seperti kue dan roti [4].

Menurut buku Food Product Management di Hotel dan Restoranyang ditulis oleh Bartono mengatakan bahwa *pastry* adalah suatu bagian dari dapur yang menghasilkan berbagai jenis roti, *cake*, dan *dessert* [5].

Berikut adalah jenis-jenis *pastry* [6]:

1. *Flaky*
2. *Shortcrust*
3. *Puff*
4. *Rough Puff*
5. *Choux*
6. *Filo*
7. *Croissant*
8. *Danish*
9. *Suet Crust*

C. *Cookies*

Cookies adalah makanan yang memiliki citarasa manis atau gurih asin, digemari oleh semua kalangan dari muda sampai tua. *Cookies* pertama kali dikenal di Perancis dengan sebutan *Biscuits*. Bis memiliki arti dua dan cuit berarti memasak, jadi *biscuit* adalah kue yang dimasak dua kali supaya kering, renyah dan tahan lama [7]. Istilah yang sama juga digunakan di Inggris. Di Belanda kue kering disebut dengan Koekjoe artinya kue kecil, sedangkan orang Amerika menyebut kue kering *Cookies*. Kue kering bisa menjadi suguhan yang disukai diberbagai kesempatan. Kue kering memiliki bentuk yang kecil, gurih, renyah, kaya akan lemak, kue kering dapat tahan lama dan tidak mudah berjamur jika disimpan di wadah yang kedap udara.

Berikut adalah jenis-jenis *cookies* [8]:

1. *Snickerdoodles*

2. *Chocolate Chip Cookies*
3. *Oatmeal Cookies*
4. *Whoopies Pies*
5. *Biscotti*
6. *Macaron*
7. *Macaroon*
8. *Sugar Cookies*
9. *Gingerbread Cookies*
10. *Fortune Cookies*

D. Colenak

Colenak menjadi salah satu jajanan tradisional legendaris khas Bandung yang masih belum hilang digerus zaman. Colenak pertama kali dikenalkan oleh Aki Murdi pada tahun 1930. Pada awalnya, jajanan ini diberi nama peuyeum digulaan (tapai singkong yang diberi gula). Semakin banyak pelanggan yang berdatangan dan Aki Murdi mendapat saran dari para pembelinya yakni memberi nama Colenak untuk dagangannya tersebut. Colenak adalah singkatan dari kata "dicocol enak". Kuliner memiliki bahan dasar peuyeum (tapai singkong) yang dibakar dan disantap dengan dicocolkan pada gula merah cair yang dicampur dengan serutan kelapa.

Colenak berbahan dasar tapai singkong yang dibakar dan disantap denganocolan gula merah cair yang dicampur dengan serutan kelapa. Dilansir dari buku Konferensi Asia Afrika di Indonesia seri ke II terbitan TEMPO, colenak menjadi makanan hidangan para tamu Negara di tahun 1955. Utusan berbagai negara dari Gedung Merdeka datang ke Colenak Murdi Putra untuk membeli 100 colenak yang dibungkus daun pisang, tidak seperti sekarang yang sudah dibungkus kertas minyak. Saat itu harga colenak per bungkusnya Rp 7,5.

Salah satu lokasi kios colenak yang diwariskan secara turun-temurun oleh Aki Murdi adalah Colenak Murdi Putra di Jalan Ahmad Yani, Kota Bandung. Kini usaha tersebut sudah berada dipegang oleh generasi ketiga. Mahmud Saepudin yang kini berusia 60 tahun, merupakan cucu Aki Murdi yang telah meneruskan usaha turun-temurun itu sejak 2005. Mahmud mulai mewariskan usaha makanan ini kepada anaknya yang berusia 30 tahun. Mahmud Saepudin merasa colenak sudah tidak lagi menjadi makanan yang terus diburu masyarakat, tetapi tetap menjadi makanan khas. Mahmud tetap merasa bangga terhadap makanan khas Sunda ini. Colenak Murdi Putra menerima piala penghargaan Anugerah Budaya Kota Bandung pada tahun 2018 yang diserahkan almarhum Wali Kota Bandung, Oded M. Danial. Colenak menjadi satu-satunya makanan yang berada di urutan 10 besar. Mahmud berharap kepada pemerintah daerah supaya membantu mempromosikan dan melestarikan berbagai makanan tradisional yang legendaris [2]

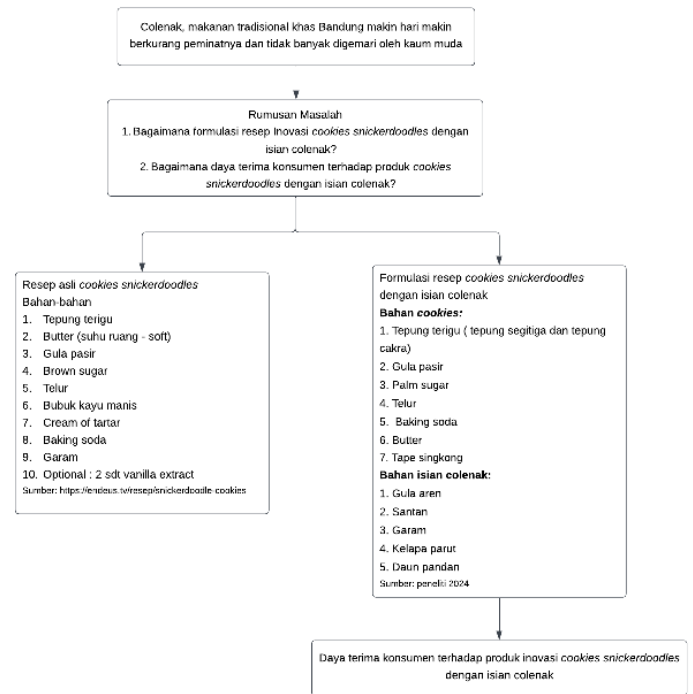
III. METODE

Pada penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian dan pengembangan (*research and development*). Menurut [9] dalam buku yang berjudul Metode Penelitian Pendidikan dijelaskan bahwa metode Penelitian dan Pengembangan merupakan metode penelitian yang digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, dan menguji keefektifan produk. Penelitian yang bersifat analisis kebutuhan digunakan untuk menghasilkan produk tertentu, sedangkan penelitian untuk menguji keefektifan produk

digunakan untuk menguji keefektifan produk agar dapat bermanfaat bagi masyarakat. Penulis melakukan penelitian ini di Kawasan Telkom University dan rumah penulis di Perumahan Private Village, Cikoneng, Kab. Bandung, dimulai dari bulan Desember 2024 sampai bulan Januari 2024. Dimulai dari eksperimen formulasi resep cookies snickerdoodles dengan isian colenak, penyebaran kuesioner uji daya terima konsumen, pengolahan data, dan analisis.

Penelitian inovasi cookies dengan isian cookies belum pernah ada sebelumnya. Penelitian cookies sebelumnya antara lain adalah penelitian berjudul “Inovasi Pembuatan Cookies Berbasis Tepung Ubi Ungu 2017” oleh Ruby Narissa, sama-sama meneliti inovasi cookies dan daya terima konsumen terhadap produk. Namun produk yang diteliti berbeda, penelitian ini menggunakan tepung ubi ungu. Dalam penelitian berjudul “Inovasi Butter Cookies Berbasis Tape Singkong Sebagai Pengganti Gula” oleh Mutia Nurzaha Syawalani Produk sama-sama menambahkan olahan singkong sebagai bahan tambahan pada pembuatan produk, objek yang diteliti adalah daya terima konsumen terhadap produk. Namun produk yang diteliti berbeda, penelitian ini menggunakan tape singkong. Dalam penelitian berjudul “Penggunaan Gatot Singkong Pada Cookies Nastar sebagai Pengganti Gluten dan Pewarna Alami” oleh Adinda Tiara Grehasty Produk sama-sama menambahkan olahan singkong sebagai bahan tambahan pada pembuatan produk, objek yang diteliti adalah daya terima konsumen terhadap produk. Namun produk yang diteliti berbeda, penelitian ini menggunakan gatot singkong. Dalam penelitian berjudul “Inovasi Cookies Berbasis Kulit Melon” oleh Reva Arya Pratama sama-sama meneliti inovasi cookies dan daya terima konsumen terhadap produk. Namun produk yang diteliti berbeda, penelitian ini menggunakan kulit melon. Dalam penelitian berjudul “Inovasi Healthy Cookies Berbahan Kacang Kedelai, Alpukat dan Chia Seed” oleh Muhammad Alwi Zulfikar sama-sama meneliti inovasi cookies dan daya terima konsumen terhadap produk. Namun produk yang diteliti berbeda, penelitian ini menggunakan kacang kedelai, alpukat, dan chia seed.

Berikut adalah kerangka penelitian inovasi cookies snickerdoodles dengan isian colenak :



GAMBAR 1
Kerangka penelitian inovasi cookies snickerdoodles dengan isian colenak

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis melakukan 3 variasi dalam membuat formulasi resep untuk membandingkan formulasi resep yang paling diterima masyarakat mulai dari rasa, aroma, tekstur, warna, penampilan fisik. Berikut merupakan formulasi resepanya:

TABEL 1
Formulasi resep inovasi cookies snickerdoodles dengan isian colenak

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
Pembuatan Adonan Cookies	Butter	gr	125	Ditimbang, diaman dalam suhu ruang
	Sugar	gr	100	Ditimbang
	Palm Sugar	gr	100	Ditimbang
	Egg	gr	75	Membutuhkan lebih dari 1 butir telur
	Segitiga Flour	gr	215	Menggunakan tepung merk Segitiga diperoleh dari supermarket
	Cakra Flour	gr	40	Menggunakan tepung merk Cakra diperoleh dari supermarket
	Baking Soda	gr	3	sebagai pengembang, bisa ditemukan di supermarket
Pembuatan Isian Cookies (enten-enten)	Tape singkong	gr	3 variasi (100,150,200)	Tape singkong yang sudah dibakar dan sudah dibersihkan serat tengahnya
	Kelapa parut	gr	50	Kelapa parut yang masih fresh tanpa dicuci terlebih dahulu
	Gula merah	gr	30	Gula merah di haluskan agar mudah saat dilelehkan

Persiapan	Bahan	Unit	Qty	Keterangan
	Santan	ml	65	Menggunakan santan instan
	Garam	gr	3	Secukupnya saja
	Kayu manis	gr	5	Secukupnya saja

Berikut adalah cara pembuatan mulai dari proses pembuatan *cookies* tersebut hingga *cookies* tersebut telah siap dikonsumsi:

1. Timbang seluruh bahan sesuai dengan resep yang tertera
2. Kocok *butter*, *sugar* dan *palm sugar* menggunakan *hand mixer* hingga tercampur dan mengembang
3. Masukkan telur lalu kocok lagi hingga mengembang
4. Lalu masukkan tape singkong yang sudah dibakar, lalu kocok hingga merata. Pada tahap ini dilakukan 3 variasi pembuatan, yaitu penambahan tape singkong sebanyak 100, 150 dan 200 gram.
5. Masukkan bahan kering seperti tepung segitiga, tepung cakra dan *bakingsoda*
6. Buat isian *cookies*nya, panaskan santan, lalu masukkan gula merah, daun pandan dan kayu manis, setelah gula merah larut masukkan kelapa parut dan garam secukupnya
7. Setelah itu bulatkan adonan lalu berikan isian entente-entente, letakkan bulatan adonan di atas silpat
8. Siapkan oven dengan suhu 160°C
9. Kemudian *bake cookies* pada suhu 160°C dengan waktu 10 menit, lalu angkat olesi dengan kuning telur lalu beri taburan kelapa parut lalu *bake* lagi selama 10 menit
10. Lalu tiriskan *cookies* hingga sedikit mengeras dari sebelumnya.

Pengujian organoleptik inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak dibagi menjadi 5 penilaian yaitu penilaian berdasarkan rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik pada produk.



GAMBAR 2
Cookies A, B, dan C

Berikut adalah penilaian terhadap produk inovasi *cookies*:

A. Uji Organoleptik terhadap Panelis Acak

a. Berdasarkan Rasa

Dari hasil penilaian berdasarkan rasa terlihat bahwa nilai tertinggi untuk rasa adalah *cookies A* yaitu sebesar 4,6 dari skala 5 (sangat enak).

TABEL 2
Penilaian panelis terhadap rasa

No	Cookies	Rasa					Penilaian berdasarkan rasa
		1	2	3	4	5	
1	<i>Cookies A</i>	0	0	0	14	21	4,6
2	<i>Cookies B</i>	0	5	15	13	2	3,3
3	<i>Cookies C</i>	7	8	8	10	2	2,6

b. Berdasarkan Aroma

Dari hasil penilaian berdasarkan aroma terlihat bahwa nilai tertinggi untuk aroma adalah *cookies A* yaitu sebesar 4,7 dari skala 5 (sangat enak).

TABEL 3
Penilaian panelis terhadap aroma

No	Cookies	Aroma					Penilaian berdasarkan aroma
		1	2	3	4	5	
1	<i>Cookies A</i>	0	0	0	10	25	4,7
2	<i>Cookies B</i>	0	1	5	25	4	3,9
3	<i>Cookies C</i>	1	5	16	10	3	3,3

c. Berdasarkan Warna

Dari hasil penilaian berdasarkan warna terlihat bahwa nilai tertinggi untuk warna adalah *cookies A* yaitu sebesar 4,3 dari skala 5 (sangat menarik).

TABEL 4
Penilaian panelis terhadap warna

No	Cookies	Warna					Penilaian berdasarkan warna
		1	2	3	4	5	
1	<i>Cookies A</i>	0	0	2	21	12	4,3
2	<i>Cookies B</i>	0	6	7	18	4	3,6
3	<i>Cookies C</i>	3	9	4	14	5	3,3

d. Berdasarkan Tekstur

Dari hasil penilaian berdasarkan tekstur terlihat bahwa nilai tertinggi untuk tekstur adalah *cookies A* yaitu sebesar 4,4 dari skala 5 (sangat lembut).

TABEL 5
Penilaian panelis terhadap tekstur

No	Cookies	Tekstur					Penilaian berdasarkan tekstur
		1	2	3	4	5	
1	<i>Cookies A</i>	0	0	1	20	14	4,4
2	<i>Cookies B</i>	0	0	16	16	3	3,6
3	<i>Cookies C</i>	1	14	8	9	3	3

e. Berdasarkan Penampilan Fisik

Dari hasil penilaian berdasarkan penampilan fisik terlihat bahwa nilai tertinggi untuk penampilan fisik adalah *cookies A* yaitu sebesar 4,2 dari skala 5 (sangat menarik).

TABEL 6
Penilaian panelis terhadap penampilan fisik

No	Cookies	Penampilan Fisik					Penilaian berdasarkan penampilan fisik
		1	2	3	4	5	
1	<i>Cookies A</i>	0	1	1	24	9	4,2
2	<i>Cookies B</i>	0	1	5	24	5	3,9
3	<i>Cookies C</i>	0	2	4	24	5	3,9

Dari hasil kuesioner, penulis dapat mengidentifikasi produk tersebut sebagai berikut:

a. Rasa

- *Cookies* resep 1 (*cookies C*): Rasa yang didapat cenderung kurang terasa tape singkong nya
- *Cookies* resep 2 (*cookies B*): Rasa yang didapat cenderung lebih terasa dibandingkan *cookies c* namun masih kurang untuk rasa tape singkong nya
- *Cookies* resep 3 (*cookies A*): Rasa yang didapatkan paling enak karena rasa tape singkong nya dominan

b. Aroma

- Cookies resep 1 (cookies C): Aromanya cenderung kurang karena kandungan tape singkong sedikit
- Cookies resep 2 (cookies B): Aroma cenderung lebih kuat dibandingkan cookies C
- Cookies resep 3 (cookies A): Aromanya paling kuat karena kandungan tape singkong paling banyak
- c. Warna
 - Cookies resep 1 (cookies C): Warna kecoklatan
 - Cookies resep 2 (cookies B): Warna kecoklatan
 - Cookies resep 3 (cookies A): Warna kecoklatan
- d. Tekstur
 - Cookies resep 1 (cookies C): Tekstur kering diluar dan lembut didalam
 - Cookies resep 2 (cookies B): Tekstur lebih lembut dibandingkan cookies C
 - Cookies resep 3 (cookies A): Tekstur paling lembut karena kandungan tape singkongnya paling banyak
- e. Penampilan fisik
 - Cookies resep 1 (cookies C): Penampilan fisiknya tidak jauh dari cookies pada umumnya namun menjadi unik karena diberi taburan kelapa parut
 - Cookies resep 2 (cookies B): Penampilan fisiknya tidak jauh dari cookies pada umumnya namun menjadi unik karena diberi taburan kelapa parut
 - Cookies resep 3 (cookies A): Penampilan fisiknya tidak jauh dari cookies pada umumnya namun menjadi unik karena diberi taburan kelapa parut

Dari hasil penilaian organoleptik oleh panelis acak, didapatkan hasil cookies yang terbaik adalah cookies resep 3 (cookies A) dengan hasil penilaian rasa 4,6 dari skala 5 (sangat enak), aroma 4,6 dari skala 5 (sangat enak), warna 4,3 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur 4,4 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik 4,2 dari skala 5 (sangat menarik). Selanjutnya penulis melakukan uji pangan terhadap cookies A di Lab Jasa Uji Fakultas Teknologi Industri Pertanian Unpad, Jatinangor, Sumedang.

B. Uji Pangan oleh Lab Jasa Uji FTIP Unpad

Berdasarkan hasil penilaian panelis acak didapatkan bahwa cookies yang terbaik adalah cookies resep 3 (cookies A). Selanjutnya penulis melakukan uji pangan di Lab Jasa Uji Unpad menggunakan parameter analisis organoleptik-hedonik skala 1 sampai 9 dengan nilai 1 = amat sangat tidak suka hingga nilai 9 = amat sangat suka. Uji hedonik adalah sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian atau skor terhadap sifat tertentu dari suatu produk dan untuk mengetahui tingkat kesukaan dari suatu produk

[10]. GAMBAR 3 merupakan sampel 70 buah cookies yang diuji pangan kan.



GAMBAR 3

Sampel produk uji pangan

Berdasarkan hasil uji pangan GAMBAR 4 dari Lab Jasa Uji Fakultas Teknologi Industri Pertanian Unpad didapatkan hasil sebagai berikut:

TABEL 7

Hasil Uji Pangan Lab Uji FTIP Unpad

No	Hedonik	Cookies
1	Warna	6,44
2	Rasa	6,40
3	Aroma	6,78
4	Tekstur	5,22
5	Penerimaan Keseluruhan	6,26
	TOTAL	6,22

Keterangan uji hedonik, skala 1-9:

- 9 = Amat Sangat Suka
- 8 = Sangat Suka
- 7 = Suka
- 6 = Agak Suka
- 5 = Biasa
- 4 = Agak Tidak Suka
- 3 = Tidak Suka
- 2 = Sangat Tidak suka
- 1 = Amat Sangat Tidak Suka



GAMBAR 4

Hasil pengujian organoleptik-hedonik

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil eksperimen dan daya terima inovasi cookies snickerdoodles dengan isian colenak, dapat disimpulkan bahwa hasil formulasi resep inovasi cookies snickerdoodles dengan isian colenak dapat dikatakan berhasil dengan formulasi resep sebagai berikut: 200gr tape singkong, 125gr butter, 100gr sugar, 100gr palm sugar, 75gr telur,

215gr tepung segitiga, 40gr tepung cakra, 3gr *baking soda*, 100gr tape singkong. Produk inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak dapat diterima oleh masyarakat dari segi rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan fisik dari hasil penilaian organoleptik oleh panelis acak, didapatkan hasil *cookies* yang terbaik adalah *cookies* resep 3 (*cookies A*) dengan hasil penilaian rasa 4,6 dari skala 5 (sangat enak), aroma 4,6 dari skala 5 (sangat enak), warna 4,3 dari skala 5 (sangat menarik), tekstur 4,4 dari skala 5 (sangat lembut), penampilan fisik 4,2 dari skala 5 (sangat menarik). Hasil uji pangan menunjukkan bahwa *cookies A* mendapat nilai 6,22 dimana skala 6 adalah agak suka dan skala 7 adalah suka. Dengan rincian hasil penilaian organoleptik warna adalah 6,44, rasa 6,40, aroma 6,78, tekstur 5,22, dan penerimaan keseluruhan 6,26. Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk inovasi *cookies snickerdoodles* dengan isian colenak ini dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

REFERENSI

- [1] Rob, "Bangga! Kota Bandung Dinobatkan Sebagai Kota Dengan Makanan Tradisional Terbaik di Asia," <https://www.bandung.go.id/news/read/6469/bangga-kota-bandung-dinobatkan-sebagai-kota-dengan-makanan-tradisiona>.
- [2] C. J. Sopamena, "Murdi Putra, Pionir Colenak Khas Bandung Sejak 1930," <https://food.detik.com/berita-boga/d-6244381/murdi-putra-pionir-colenak-khas-bandung-sejak-1930>.
- [3] J. Cheong, "Mengenal Apa Itu F&B Product beserta Tanggung Jawabnya," <https://www.staffany.id/blog/apa-itu-fb-product/>.
- [4] A. Subagjo, *Manajemen Pengolahan Kue dan Roti*. 2007.
- [5] Bartono, *Food Product Management di Hotel dan Restoran*. 2004.
- [6] K. Amira, "Pengertian Pastry, Jenis Pastry, dan Perbedaannya Dengan Bakery." Accessed: Jan. 24, 2024. [Online]. Available: <https://www.gramedia.com/best-seller/pastry/#:~:text=Pastry%20adalah%20sebuah%20istilah%20yang,proses%20pembuatannya%20melalui%20proses%20pemanggangan>.
- [7] Lilyana, *Kreasi Baru Kue Kering*. 2003.
- [8] Ben, "Berbagai Jenis Cookies, Si Manis Peningkat Mood!," <https://www.ef.co.id/englishfirst/kids/blog/berbagai-jenis-cookies-si-manis-peningkat-mood/>.
- [9] Sugiyono, "Metode Penelitian dan Pengembangan," 2017.
- [10] H. Stone and L. Joel, "Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga.," *Elsevier Academic Press, California, USA*, 2024.