

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian dan Pengambilan Bahan**

##### **1. Lokasi Pelaksanaan Penelitian**

Politeknik Pariwisata Makassar adalah salah satu perguruan tinggi kedinasan yang berada dibawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia yang berlokasi di Jl. Gunung Rinjani, No. 1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Indonesia. Saat ini Poltekpar Makassar dipimpin oleh Dr. Herry Rachmat Widjaja, M.M.Par., CHE. Poltekpar Makassar di dirikan pada tahun 1991 yang awalnya bernama Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP). Pada tahun 1997 perguruan tinggi kedinasan ini berganti nama menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR) sesuai dengan keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT97. Lalu pada tahun 2015 Akademi Pariwisata atau AKPAR beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar. Peresmian tersebut dilakukan oleh mantan menteri pariwisata Indonesia, Dr. H. Ir. Arief Yahya, M.Se.

Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi pariwisata yang berstatus negeri di belahan Indonesia bagian timur dan berakreditasi (BAN) dengan tenaga pengajar berkompeten dalam bidangnya dan berkualifikasi S1, S2, dan S3, serta berpengalaman didalam maupun luar negeri. Hal ini menunjang. Alumni dari perguruan tinggi ini sudah tersebar di Indonesia bahkan penjuru dunia dengan profesi sebagai Pegawai Kenegaraan, Manager Hotel, Chef di restoran dan hotel berbintang serta profesi lain.

Terdapat banyak fasilitas yang disediakan kampus ini untuk mendukung kreatifitas ataupun kemampuan para mahasiswa didiknya, dan salah satu fasilitas yang dimiliki oleh perguruan tinggi ini adalah Laboratorium Kitchen yang bernama “Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental”. Adapun penelitian yang dilakukan di lokasi yang dikenal sebagai lokasi penelitian, Peneliti memilih lokasi yang mudah untuk diakses oleh peneliti, memilih lokasi yang relevan dengan subyek penelitian, dan menyediakan sumberdaya yang diperlukan

untuk melakukan penelitian, seperti pengadaan peralatan dan perangkat penelitian akan membantu peneliti. Lokasi ini dipilih karena memiliki fasilitas yang memadai dan mendukung proses penelitian.

## **2. Waktu Penelitian**

Penelitian Tugas Akhir ini dilaksanakan pada :

Tanggal : 21, 28 Mei dan 8 Juni 2024

Waktu : 08.00-16.00 WITA

## **3. Lokasi Pengambilan Bahan Baku**

Dalam proses penelitian ini, peneliti menggunakan tepung mocaf sebagai bahan utama. Adapun merk tepung mocaf yang digunakan adalah ‘Mocafine : Tepung Mocaf’ yang diperoleh oleh penulis di supermarket yang berada di kota makassar yaitu Gelael Supermarket – Indotim Makassar, yang beralamatkan di Jl. Sultan Hasanuddin, No. 16, Kota Makassar Sulawesi Selatan, Kode Pos 90111. Sedangkan bahan lainnya yang digunakan dalam penelitian ini, diperoleh oleh peneliti di Toko Serbaguna Grand Toserba yang beralamatkan di Jl. Metro Tanjung Bunga, No. 16, Tj. Merdeka, Kecamatan Tamalate, Kota Makassar, Sulawesi Selatan, Kode Pos 90225.

## **B. Hasil Penelitian**

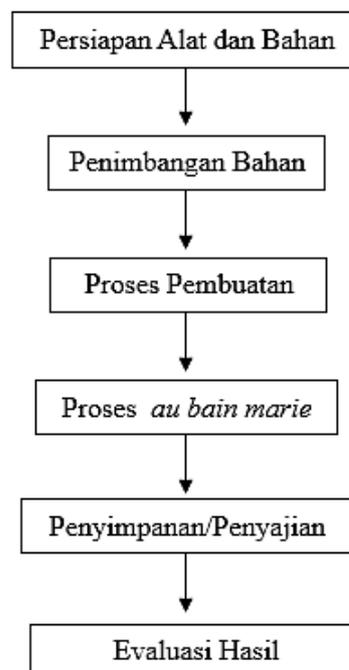
### **1. Pelaksanaan Penelitian**

Dalam penelitian yang dilaksanakan ini, pengolahan aneka puding dengan memanfaatkan tepung mocaf menggunakan metode *au bain marie* dilakukan peneliti dengan mengkaji hal-hal yang mempengaruhi hasil akhir produk *soufflé*, *leche flan* *puding cake* dan klapertart, adapum hal hal yang dikaji sebelum melakukan penelitian, seperti resep, cara pembuatan, kualitas produk dan lain lain. Puding umumnya berbahan dasar susu, gula, telur, tepung juga gelatin, campuran bahan tersebut menjadikan bentuk puding menjadi padat dengan tekstur yang kenyal dan lembut, melalui tahapan *Hot water bath* atau *au bain-marie* adalah proses pemanggangan secara perlahan menggunakan air/*water*

*bath* dengan suhu yang tetap sehingga memungkinkan olahan makanan untuk matang dengan sempurna hingga ke tengah, bertekstur lembut dan halus juga mampu mencegah permukaan untuk retak atau pecah. Membuat puding tidak terlalu sulit karena bahan nya yang sederhana, tetapi membutuhkan kejelian dalam mencampur berbagai bahan dan memperhatikan proses pembuatannya untuk mendapatkan rasa, tekstur, aroma dan warna yang diinginkan. Puding akan terlalu lembek atau terlalu keras jika tidak tepat pengolahannya. Karena itu, puding harus lembut, halus, tidak lembek, enak dipandang dan enak untuk dimakan.

## 2. Tahapan Pengolahan Aneka Puding

Dalam pembuatan aneka puding (*soufflé*, *leche flan* *puding cake* dan *klaper-tart*), tahapan yang diterapkan dapat dilihat pada skema pembuatan aneka puding



Gambar 5 Skema Tahapan Pengolahan Aneka Puding

(Sumber : Hasil olah data 2024)

Skema diatas merupakan tahapan pembuatan aneka puding secara umum. Adapun tahapan tersebut, peneliti aplikasikan pada saat melakukan eksperimen

pembuatan aneka puding (*soufflé*, *leche flan puding cake* dan klapertart). Berikut merupakan uraian skema tersebut.

#### a. Persiapan Alat dan Bahan

Dalam penelitian yang dilakukan, peralatan yang digunakan dalam pengolahan aneka puding (*soufflé*, *leche flan puding cake* dan klapertart) berjumlah 13 buah, dan perangkat berjumlah 2 buah. (Lihat Tabel 2)

Tabel 2. Peralatan Yang Digunakan

<b>Peralatan</b>	<i>Bowl</i>	Sebagai wadah untuk menyimpan bahan yang sudah ditakar ataupun bahan yang akan dicampurkan.
	<i>Scale</i>	Untuk menakar bahan yang digunakan sesuai resep.
	<i>Strainer</i>	Untuk menyaring bahan bahan cair yang dicampurkan.
	<i>Saucepan</i>	Digunakan untuk memanaskan bahan cair
	<i>Spatula</i>	Untuk mengaduk bahan yang dicampurkan
	<i>Medium Insert</i>	Digunakan saat melakukan pemanggangan pada metode <i>au bain marie</i> .
	<i>Small Insert</i>	Digunakan saat melakukan pemanggangan pada metode <i>au bain marie</i> .
	<i>Balloon Whisk</i>	Untuk mengaduk bahan yang dicampurkan.
	<i>Mixer</i>	Digunakan untuk mengocok putih telur hingga sampai ke tekstur <i>stiff peak</i> .
	<i>Mould</i>	Cetakan dalam mengolah aneka puding
	<i>Napkin</i>	Digunakan untuk membersihkan area kerja.
	<i>Measuring Spoon</i>	Digunakan untuk mengukur bahan cair dengan gramasi yang kecil
	<i>Lighter</i>	Sebagai penghasil api yang berfungsi untuk menyalakan <i>stove</i> .
<b>Perangkat</b>	<i>Stove</i>	Untuk memanaskan bahan olahan penelitian
	<i>Oven</i>	Untuk memanggang produk aneka puding

Sumber : Hasil Olah Data 2024

Seluruh Peralatan dan Perangkat yang digunakan sebagian adalah milik dan di fasilitasi oleh Laporatorium Dapur Nusantara dan Kontinental Politeknik Pariwisata Makassar, Dapur praktik program studi Seni Kuliner.

Selain peralatan, yang perlu untuk dipersiapkan adalah bahan pembuatan aneka puding, sesuai dengan resep acuan yang telah di modifikasi, adapun bahan yang digunakan harus dalam keadaan berkualitas dan baik agar produk yang dihasilkan nantinya sesuai dengan karakteristik akhir yang ingin dicapai. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *Soufflé*, *Leche Flan Pudding Cake*, dan *Klaper-taart*, sebagai berikut :

#### 1) Tepung Mocaf

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah modifikasi tepung singkong yang menggunakan teknik fermentasi dalam pengolahannya, Tepung ini dipilih sebagai bahan utama dalam pengolahan aneka puding sebab keunggulannya dalam hal gizi dan merupakan upaya dalam pengolahan pangan lokal. Tepung ini banyak digunakan dalam pengolahan produk bakery dan pastry seperti cake, cookies, bread, muffin, crackers dan olahan lain termasuk puding. Kisaran harga tepung mocaf di pasaran adalah Rp. 16.000 s/d. Rp. 21.000

#### 2) Butter

*Butter* atau mentega adalah produk lemak yang diperoleh dari susu yang umumnya digunakan sebagai lemak untuk memasak berbagai macam olahan makanan yang ditumis, dipanggang, bahan dasar saus, kue dan berbagai jenis produk *pastry and bakery*. Kisaran harga 100gr mentega di pasaran adalah Rp.20.000 s/d. Rp.39.000.

#### 3) Gula

Gula atau *sugar* adalah karbohidrat sederhana yang mampu larut dalam air dan diserap oleh tubuh untuk kemudian diubah menjadi energi. Gula umumnya digunakan sebagai pemanis di makanan maupun minuman. Kisaran harga gula di pasaran per 1 kilogram adalah Rp. 7.500 s/d. Rp.22.000.

#### 4) Telur

Telur merupakan bahan pangan alami yang memiliki kandungan gizi yang cukup kompleks. Telur umumnya dimanfaatkan sebagai lauk, bahan

pencampur berbagai makanan, tepung telur, bahkan dijadikan obat, dan lain sebagainya.. Kisaran harga untuk perbutir telur di pasaran adalah Rp.2.000. s/d. Rp.3.500 .

#### 5) Susu

Susu adalah cairan yang mengandung gula alami atau laktosa yang bersumber dari hewan, yaitu sapi, kambing, kuda ataupun domba. Susu memiliki 3 tekstur yang berbeda, ada susu segar, susu kental manis dan juga susu bubuk. Selain sebagai minuman, ketiganya senantiasa digunakan dalam olahan makanan.

#### 6) Ekstrak Vanila

Vanilla adalah rasa yang umum digunakan dalam industri makanan. Ekstrak vanilla banyak digunakan sebagai perisa dalam olahan makanan maupun minuman. Kisaran harga ekstrak vanilla di pasaran adalah Rp.6.000 s/d Rp.11.000.

#### 7) Air

Air adalah salah satu sumber mineral bagi tubuh manusia, dan juga sangat penting peran nya dalam pengolahan makanan, dalam penelitian yang dilakukan, air juga berperan sebagai bahan untuk melakukan *water bath* pada proses *au bain marie* nantinya.

#### 8) Minyak

Minyak merupakan kebutuhan pokok masyarakat dalam memenuhi kebutuhan mereka sehari hari. Minyak berasal dari lemak tumbuhan atau hewan yang dimurnikan dan berwujud cair dalam suhu kamar, umumnya digunakan saat menggoreng makanan atau sebagai campuran pada olahan makanan. Kisaran harga 1 liter minyak di pasaran adalah Rp. 17.000 s/d. Rp. 25.000.

#### 9) Garam

Garam adalah *seasoning agent*, hampir seluruh makanan membutuhkan garam sebagai penambah rasa gurih maupun asin dalam sebuah olahan makanan.

#### 10) Maizena

Maizena adalah tepung yang berasal dari pati jagung, tepung ini merupakan salah satu *thickening agent* dalam pengolahan makanan, baik makanan manis ataupun makanan asin seperti sup maupun saus. Harga maizena di pasaran berkisaran Rp. 5.000 s.d. Rp. 10.000.

#### 11) Kacang Kenari

Kacang kenari, juga disebut *Java Almond* banyak ditemukan di daerah Indonesia bagian timur seperti Sulawesi Utara, Maluku, juga Pulau Seram. Di Manado, kacang kenari sudah dianggap jajanan paling favorit oleh wisatawan. Harga kacang kenari per 100gr di pasaran ialah Rp. 15.000 s.d. Rp. 19.000

#### 12) Kismis

Kismis adalah raisins atau buah anggur yang melalui proses pengeringan, yang sering dijadikan isian maupun taburan kue. Harga kismis per 100gr di pasaran ialah Rp. 10.000 s.d. Rp. 16.000.

#### 13) Daging Kelapa Muda

Daging kelapa muda sering diolah dalam membuat *dessert* juga minuman dikarenakan memiliki rasa dan tekstur yang khas karena berasal dari Kelapa yang masih muda dan memiliki tekstur daging yang masih lembut.

#### 14) Baking Powder

Baking powder adalah bahan pengembang yang umum digunakan dalam bahan pembuatan kue, harga baking powder di pasaran adalah Rp.7.000 s/d. Rp.10.000

### **b. Penimbangan Bahan**

Dalam pembuatan aneka puding (*soufflé*, *leche flan* puding cake dan klapertart), terdapat beberapa jenis bahan yang dipersiapkan dan digunakan oleh peneliti sesuai dengan resep yang dikaji sebelum melakukan proses penelitian. Bahan yang sudah disiapkan selanjutnya akan ditakar atau ditimbang sesuai dengan resep atau acuan yang telah dimodifikasi formulasinya setelah beberapa kali uji coba sehingga ditemukan formulasi yang tepat untuk penelitian ini. Tujuan tahap penimbangan ini agar komposisi bahan bahan yang digunakan sesuai dengan resep yang digunakan

sehingga mendapatkan hasil akhir yang baik dan menghindari kegagalan saat proses penelitian berlangsung.



Gambar 6 Bahan *Soufflé* yang telah ditimbang  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)



Gambar 7 Bahan *Leche Flan Pudding Cake* yang telah ditimbang  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)



Gambar 8 Bahan *Klapertart* yang telah ditimbang  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

### c. Proses Pembuatan Aneka Puding Tepung Mocaf

#### 1) *Soufflé*

Dalam proses pembuatan *soufflé*, gramasi yang digunakan mengacu pada resep *soufflé* dalam buku *Professional Baking 6<sup>th</sup> Edition* karya Wayne Gisslen pada Tahun 2013. Resep acuan tersebut dimodifikasi dengan menggantikan tepung terigu menjadi tepung mocaf dengan gramasi yang sama dengan resep acuan. Resep *soufflé* yang digunakan dapat dilihat pada tabel 3

Tabel 3 Resep *Soufflé*

No	Bahan	Ukuran
1.	<i>Mocaf</i>	90 gr
2.	<i>Butter</i>	90 gr
3.	<i>Milk</i>	500 gr
4.	<i>Sugar</i>	120 gr
5.	<i>Egg Yolks</i>	180 gr
6.	<i>Vanilla Extract</i>	10 ml
7.	<i>Egg Whites</i>	300 gr
8.	<i>Sugar (For Meringue)</i>	60 gr

(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

Adapun tahapan pencampuran bahan pembuatan *soufflé* terdiri atas :

#### a) Pencampuran Tepung Mocaf & *Butter*

Dalam pembuatan *soufflé*, pencampuran pertama yaitu tepung mocaf dengan *room tempered butter* dicampurkan, diaduk dan pastikan tidak terdapat gumpalan tepung mocaf yang dapat mempengaruhi tekstur akhir produk *soufflé*.



Gambar 9 Pencampuran Tepung Mocaf & *Butter*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

b) Pencampuran *Vanilla Extract & Egg Yolks*

Pencampuran selanjutnya yaitu, kuning telur dan ekstrak vanila dicampurkan pada *base soufflé*, kemudian diaduk menggunakan *balloon whisk*/spatula secara perlahan, hingga *base soufflé* tercampur dengan baik dan bertekstur menyerupai *paste*.



Gambar 10 Pencampuran *Vanilla Extract & Egg Yolks*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

c) Proses Memanaskan Gula dan *Fresh Milk*

Gula dan susu cair dipanaskan sambil diaduk diatas *stove* dengan api sedang hanya hingga susu hangat namun tidak mendidih/berbusa,



Gambar 11 Proses Memanaskan Susu & Gula  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

d) Pencampuran Bahan Dasar

Susu dan gula yang telah dipanaskan, dituangkan sedikit demi sedikit ke dalam wadah yang berisikan *base soufflé*, campurkan bertahap serta aduk perlahan untuk menghindari gumpalan pada adonan, Kemudian campuran bahan tersebut, dimasukkan kembali kedalam *saucepan* lalu dimasak kembali selama 4 menit diatas api kecil, selama proses ini, aduk secara *base soufflé* secara konsisten untuk menghindari gumpalan pada permukaan *saucepan*.



Gambar 12 Proses Pencampuran Bahan Dasar  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### e) *Resting*

Saat adonan telah dipanaskan diatas api otomatis adonan *soufflé* berada pada suhu yang tinggi sehingga, Proses *resting* diperlukan atau mengistirahatkan adonan *soufflé* sebelum dicampur dengan *meringue* nantinya. *Base soufflé* yang dipanaskan dipindahkan ke wadah, *rest* selama 10-15 menit.



Gambar 13 *Resting*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### f) Persiapan Cetakan

Saat menunggu adonan *soufflé* untuk mencapai suhu ruangan, cetakan di siapkan, berupa ramekin/aluminium cup ataupun cangkir tahan panas, selanjutnya dioleskan *butter* dan diberi *sugar dust* secara merata pada permukaan cetakan/*mould*. Pada tahap ini pula, oven dipanaskan dengan suhu 190°C, dan siapkan tray/insert berisikan air panas untuk melakukan pemanggangan metode *au bain marie*



Gambar 14 Persiapan Cetakan/*mould*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

g) Pencampuran *Sugar & Egg Whites*

Pada tahap ini, gula dan juga putih telur dicampurkan untuk membuat *meringue*, campuran gula dan juga putih telur dikocok dengan kecepatan maximal selama 4 menit, hingga mencapai *stiff peak meringue*/bertekstur kaku.



Gambar 15 Pembuatan *Meringue*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

h) Pencampuran *Base soufflé & Meringue*

Tahapan ini harus dilakukan dengan benar, sebab sangat menentukan tekstur akhir dari *soufflé* yang dihasilkan nantinya, *Base soufflé* yang telah melalui proses *resting* selanjutnya akan dicampurkan dengan kocokan putih telur dan gula (*meringue*), meringue dicampurkan secara bertahap ke *base soufflé*, aduk perlahan menggunakan spatula hingga adonan *soufflé* tercampur dengan baik



Gambar 16 Proses Pencampuran *Base soufflé & Meringue*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

i) Pencetakan

Tahapan ini, Adonan *Soufflé* dituang ke dalam cetakan anti panas yang sudah disiapkan sebelumnya, ratakan permukaan atas adonan dengan menggunakan ibu jari tangan yang bersih, ratakan secara melingkar di bagian sisi pinggir cetakan/*mould*.



Gambar 17 Pencetakan  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

j) Pemanggangan *au bain marie*

Tahapan ini adalah tahapan terakhir dalam proses pembuatan *soufflé*, air panas yang telah disiapkan sebelumnya digunakan untuk proses *au bain marie*, *soufflé* di panggang menggunakan metode *au bain marie* selama 13 menit dengan suhu 190°C.



Gambar 18 Pemanggangan metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

k) Penyimpanan/Penyajian

*Soufflé* dikeluarkan dari dalam oven. Karena *soufflé* tergolong *hot pudding*, sehingga penyajiannya dilakukan selagi hangat



Gambar 19 *Soufflé*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

## 2) *Leche Flan Pudding Cake*

Dalam pembuatan *Leche Flan Pudding Cake*, gramasi resep yang digunakan dimodifikasi dari resep acuan dari uku *Filipino Fiesta* karya Justin McNeal tahun 2023 untuk mendapatkan formulasi yang tepat, modifikasi yang dilakukan yaitu dengan mengurangi gramasi susu kental manis dan penambahan jumlah kuning telur yang digunakan. Modifikasi resep ini dilakukan setelah beberapa kali percobaan yang menunjukkan perlunya penambahan/pengurangan beberapa bahan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan. Adapun resep *layer chiffon cake* yang digunakan pula dimodifikasi dari resep acuan dari buku *The Professional Pastry Chef : Fundamentals* karya Bo Friberg tahun 2002, modifikasi resep yang dilakukan yaitu dengan menggantikan tepung terigu menjadi tepung mocaf dengan gramasi yang sama dengan resep acuan. Resep *Leche Flan Pudding Cake* yang digunakan dapat dilihat pada tabel 4

Tabel 4 Resep *Leche Flan Pudding Cake*

No	Bahan	Ukuran
1.	<i>Mocaf</i>	50 gr
2.	<i>Sugar (For Caramel)</i>	100 gr
3.	<i>Water (For Caramel)</i>	46 ml
4.	<i>Milk</i>	61 ml
5.	<i>Condensed Milk</i>	50 ml
6.	<i>Vanilla Extract</i>	3 ml
7.	<i>Egg Yolk</i>	1 pcs
8.	<i>Oil</i>	20 ml
9.	<i>Water (For Chiffon Cake)</i>	30 ml
10.	<i>Sugar (For Chiffon Cake)</i>	30 gr
11.	<i>Baking Powder</i>	2 gr
12.	<i>Salt</i>	1 gr
13.	<i>Egg White</i>	1 pcs
14.	<i>Egg Yolk (For Chiffon Cake)</i>	1 pcs

(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

Adapun tahap pencampuran bahan pembuatan *Leche Flan Pudding Cake* terdiri atas :

#### a) Pencampuran Gula & Air

Pada tahap awal pembuatan *Leche Flan Pudding Cake*, karamel atau *caramel* merupakan komponen pertama yang dibuat, yaitu dengan melarutkan gula dan air di *saucepan* dengan rasio 1 : 2 kemudian dipanaskan diatas api kecil hingga terlihat berwarna kecoklatan (karamel)



Gambar 20 Proses Pembuatan Karamel  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### b) Pencampuran bahan *flan*

Pada tahap ini, bahan bahan flan atau puding mulai dicampurkan, yaitu *condensed milk*, *fresh milk*, *egg yolk* dan juga *extract vanilla*. Bahan tersebut dicampurkan dalam satu wadah, diaduk perlahan hingga tercampur dengan baik, adonan cair lalu disaring untuk mencegah tekstur akhir puding yang berongga.



Gambar 21 Proses Pembuatan *Flan*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### c) Pencetakan

Sebenarnya tahapan pencetakan telah dilakukan dari awal saat menuangkan karamel ke dalam cetakan, pada tahap ini, *flan* yang di saring, dituang ke dalam cetakan.



Gambar 22 Proses Pencetakan  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### d) Pembuatan *Base Chiffon Cake*

Tahapan ini, merupakan tahap awal dalam pembuatan *chiffon cake*, dengan mencampurkan tepung mocaf, *egg yolks*, *vanilla extract*, *baking powder*, *water*, *oil* serta *salt* dalam 1 wadah, diaduk perlahan menggunakan spatula, hingga bertekstur menyerupai *paste*.



Gambar 23 Proses Pembuatan *Base Chiffon Cake*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### e) Pencampuran Gula & Putih Telur

Pada tahap ini, gula dan juga putih telur dicampurkan untuk membuat *meringue*, campuran gula dan juga putih telur dikocok dengan kecepatan maximal selama 4 menit, hingga mencapai *stiff peak meringue*/bertekstur kaku. Di tahap ini, oven mulai di panaskan pada suhu 140°C, dan air panas untuk pemanggangan dengan metode *au bain marie* juga disiapkan.



Gambar 24 Pembuatan *Meringue*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### f) Pencampuran *Base Chiffon Cake & Meringue*

Tahapan ini harus dilakukan dengan benar, sebab sangat menentukan tekstur akhir dari *Chiffon Cake* yang dihasilkan nantinya, *Base chiffon cake* selanjutnya dicampurkan dengan kocokan putih telur dan gula (*meringue*), meringue dicampurkan secara bertahap ke *base chiffon*, aduk perlahan menggunakan spatula hingga adonan *chiffon* tercampur dengan baik, di tahap ini pula adonan *chiffon cake* dituang ke dalam cetakan yang sebelumnya berisi *flan* dan karamel.



Gambar 25 Proses Pencampuran *Base soufflé & Meringue*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### g) Pemanggangan *au bain marie*

Tahapan ini adalah tahapan terakhir dalam proses pembuatan *Leche Flan Puding Cake*, air panas yang telah disiapkan di tray sebelumnya digunakan untuk proses *au bain marie*, *Leche Flan Puding Cake* di panggang menggunakan metode *au bain marie* selama 60 menit dengan suhu 140°C.



Gambar 26 Pemanggangan metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### h) Penyimpanan

*Leche Flan Puding Cake* dikeluarkan dari oven, saat mencapai suhu ruang, direkomendasikan untuk disajikan dalam keadaan dingin, sehingga diperlukan

untuk dimasukkan ke dalam *chiller*; keluarkan dari dalam cetakan kemudian disajikan.



Gambar 27 *Leche Flan Pudding Cake*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

### 3. Klapertart

Dalam pembuatan *Klapertaart* atau Klapertart, gramasi resep yang digunakan oleh peneliti dimodifikasi dari resep acuan dari buku 22 Variasi Klapertart karya Dita Novita pada Tahun 2020, untuk mendapatkan formulasi yang tepat, modifikasi yang dilakukan yaitu dengan mengganti tepung terigu dengan tepung mocaf, juga penambahan jumlah kuning telur yang digunakan serta pengurangan gramasi gula yang digunakan. Modifikasi resep ini dilakukan setelah beberapa kali percobaan yang menunjukkan perlunya penambahan/pengurangan beberapa bahan untuk mendapatkan karakteristik yang diinginkan. Adapun resep klapertart dapat dilihat pada tabel 5 berikut :

Tabel 5 Resep *Klapertaart*

No	Bahan	Ukuran
1.	<i>Mocaf</i>	15 gr
2.	<i>Maizena</i>	7 gr
3.	<i>Sugar</i>	10 gr
4.	<i>Milk</i>	125 ml
5.	<i>Condensed Milk</i>	25 ml
6.	<i>Vanilla Extract</i>	2 ml
7.	<i>Cocomut water</i>	65 ml
8.	<i>Salt</i>	¼ sdt
9.	<i>Yolk</i>	3 pcs
10.	<i>Butter</i>	12 gr
11.	<i>Sugar (For Meringue)</i>	15 gr
12.	<i>Egg whites</i>	1 pcs
13.	<i>Almond</i>	20 gr
14.	<i>Dried Raisins</i>	20 gr
14.	<i>Cocomut Meat</i>	62 gr

(Sumber : Hasil Olah Data : 2024)

Adapun tahapan pencampuran bahan Klapertart, terdiri atas :

a) Pencampuran Bahan Dasar

Di tahap awal, tepung mocaf, maizena, *sugar, milk, condensed milk, vanilla extract, coconut water, salt*, serta *egg yolk*, dicampurkan dalam saucepan, diaduk perlahan dengan menggunakan balloon whisk/spatula, aduk hingga tercampur dengan baik. Pada tahap ini, bahan dasar klapertart hanya sekedar dicampurkan dan dipastikan bahwa tidak ada gumpalan tepung.



Gambar 28 Pencampuran Bahan Dasar  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

b) Proses Memasak

Di tahap ini, terjadi proses memasak bahan dasar, yang perlu diperhatikan ialah api *stove* nya harus kecil sehingga bahan yang dimasak bisa matang dengan merata, tahap ini juga bahan dasar yang dipanaskan harus diaduk terus menerus untuk mancegah gumpalan pada adonan klapertart, pada saat adonan terlihat mulai menggumpal, butter dimasukkan, dan diaduk hingga adonan dasar klapertart tercampur merata. Kompor/*stove* dimatikan.



Gambar 29 Proses Memasak & Pencampuran *Butter*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

c) Proses Pencampuran *Filling & Base* Klapertart

Sebelum melakukan proses pencetakan, pada tahap ini *filling* (kismis, kenari dan juga kelapa) dicampurkan ke base klapertart dan di aduk merata.



Gambar 30 Proses Pencampuran *Filling*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### d) Pencetakan

Cetakan disiapkan dan adonan klapertart di tuang ke dalam cetakan sebelum melalui proses pemanggangan dengan metode *au bain marie*



Gambar 31 Pencetakan  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### e) Pencampuran Gula & Putih Telur

Pada tahap ini, gula dan juga putih telur dicampurkan untuk membuat *meringue*, campuran gula dan juga putih telur dikocok dengan kecepatan maximal selama 4 menit, hingga mencapai *stiff peak meringue*/bertekstur kaku. Di tahap ini, oven mulai di panaskan pada suhu 140°C, dan air panas untuk pemanggangan dengan metode *au bain marie* juga disiapkan.



Gambar 32 Proses Pembuatan *Meringue*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### f) Pemberian *Topping*

Pada tahap ini, meringue yang telah dibuat, di-*spread* dibagian permukaan atas klapertart, untuk memudahkan proses ini, gunakan *piping bag* selanjutnya diberikan/ditaburkan topping (kenari dan kismis), dan di tahap selanjutnya, klapertart siap untuk di panggang menggunakan metode *au bain marie*



Gambar 33 Pemberian Topping  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### g) Pemanggangan *au bain marie*

Tahapan ini adalah tahapan terakhir dalam proses pembuatan *Klapertaart*, air panas yang telah disiapkan di tray sebelumnya digunakan untuk proses *au bain marie*, *Klapertaart* di panggang menggunakan metode *au bain marie* selama 20 menit dengan suhu 170°C.



Gambar 34 Pemanggangan metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### h) Penyimpanan

*Klapertaart* dikeluarkan dari oven, saat mencapai suhu ruang, direkomendasikan untuk disajikan dalam keadaan dingin, sehingga diperlukan untuk dimasukkan ke dalam *chiller*; keluarkan dari dalam cetakan kemudian disajikan



Gambar 35 Klapertart  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### **d. Pemanggangan *Au Bain Marie* pada Aneka Puding**

Proses pemanggangan *au bain marie* diterapkan dalam perlakuan untuk mengolah aneka puding sebab, pemanggangan dengan proses *bain marie* tidak pernah bisa mencapai suhu yang lebih tinggi dari titik didih yaitu 212°F atau 100°C, sehingga memungkinkan kue untuk matang dengan sempurna hingga ke tengah, kemampuan metode *au bain marie* dalam menjaga tekstur puding sehingga menghasilkan puding yang bertekstur lembut dan halus atau mampu mencegah permukaan untuk retak atau pecah. Proses *au bain marie* memerlukan air panas yang dituangkan pada tray. Air yang digunakan berperan untuk menyamakan suhu serta bertindak sebagai isolator untuk melindungi puding dari *over cooked*. Saat proses ini berlangsung, yang harus diperhatikan ialah air yang digunakan saat *bain marie* tidak boleh sampai kering atau volume airnya harus selalu diperhatikan. Saat proses pemanggangan telah selesai, puding juga harus dibiarkan dalam *bain marie* selama 10 menit, lalu setelahnya dikeluarkan untuk memungkinkan mereka stabil. Berikut adalah beberapa tahapan dalam melakukan pemanggangan aneka puding dengan menggunakan metode *au bain marie*.

##### 1) Persiapkan air hangat

Air hangat yang digunakan, berperan sebagai isolator terhadap *over heat* saat proses pemanggangan berlangsung sebab air tidak bisa lebih panas dari titik didihnya yaitu 100 derajat celcius, dan mengurangi resiko puding menempel pada wadah/*mould*, Air hangat selanjutnya dituangkan ke *tray/insert* Dokumentasi terhadap tahapan ini dapat dilihat pada gambar 36 berikut



Gambar 36 Persiapan Air Hangat  
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

## 2) Oven Dipersiapkan

Oven dipanaskan pada suhu yang sesuai dengan produk yang berkenan untuk dipanggang dengan metode *au bain marie*.



Gambar 37 Oven Dipersiapkan  
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

## 3) Proses Au Bain Marie

### a) *Soufflé*



Gambar 38 *Soufflé* dengan Metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

### b) *Leche Flan Pudding Cake*



Gambar 39 *Leche Flan Pudding Cake* dengan Metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

### c) Klapertart



Gambar 40 Klapertart dengan Metode *Au Bain Marie*  
(Sumber : Hasil Olah Data 2024)

### e. Penyimpanan/Penyajian

Sejalan dengan pernyataan Komariah (2008) menyatakan bahwa “*Dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas”. Sama halnya dengan puding, terdiri atas *hot pudding* dan juga *cold pudding*. Puding yang penyajiannya tergolong *Hot Pudding*, disajikan dalam keadaan panas untuk merasakan karakteristik dari puding yang optimal, sesaat setelah proses pengovenan biasanya langsung disajikan, adapun disisi lain Puding yang penyajiannya tergolong *Cold Pudding*, disajikan dalam keadaan dingin atau telah masuk ke dalam chiller selama beberapa jam sebelum disajikan. Dalam penelitian yang diselenggarakan, *Soufflé* tergolong *Hot Pudding*, sehingga hidangan ini disajikan dalam keadaan panas/hangat. *Leche Flan Pudding Cake* dan juga *Klapertart* lebih direkomendasikan untuk disajikan dalam keadaan dingin, olehnya itu kedua produk ini tergolong *Cold Pudding*, yang sesaat setelah melalui proses pemanggangan, kemudian di istirahatkan di suhu ruang sebelum masuk ke dalam *chiller*.



Gambar 41 *Soufflé*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)



Gambar 42 *Leche Flan Pudding Cake*  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)



Gambar 43 Klapertart  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

#### **f. Evaluasi Hasil**

##### 1) Penilaian oleh Peneliti

Dari hasil penelitian yang dilakukan, peneliti melakukan penilaian terhadap ketiga jenis produk yang dibuat. Penilaian produk dilakukan pada ketiga produk aneka puding yang memiliki hasil terbaik dari penelitian yang dilakukan, masing-masing dari produk tersebut telah melalui lebih dari tiga kali uji coba untuk

mendapatkan hasil terbaik. Sebelum diberikan pada panelis, peneliti terlebih dahulu melakukan penilaian ketiga produk untuk mengetahui layaknnya produk aneka puding untuk diberikan pada panelis. Penilaian oleh peneliti ini juga menjadi acuan bagi peneliti untuk membuat kuesioner panelis. Berikut adalah perolehan hasil penelitian dari peneliti ditinjau dari tekstur, rasa, aroma dan warna :

a) *Soufflé* dari Tepung Mocaf dengan menerapkan Metode *Au Bain Marie*

Aspek penilaian yang dilakukan peneliti pada produk *Soufflé* adalah aspek penilaian dari segi tekstur, rasa , aroma, dan juga warna.

(1) Tekstur : untuk tekstur yang dihasilkan dari pengolahan *Soufflé* dari tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie* adalah bertekstur lembut seperti tekstur puding seharusnya dan moist atau lembab di bagian dalam dan renyah di bagian luar

(2) Rasa : Dari segi rasa, *Soufflé* yang memanfaatkan tepung mocaf dalam pengolahannya, memiliki rasa yang ringan, disisi lain karena penggunaan tepung mocaf dalam pengolahan *Soufflé* sehingga sedikit mempengaruhi rasanya namun tidak mengganggu.

(3) Aroma : Dari segi aroma, *Soufflé* yang memanfaatkan tepung mocaf dalam pengolahannya, pada bagian atas *Soufflé*, olahan ini memiliki aroma yang ringan yang merupakan hasil dari proses pemanggangan dan terdapat sedikit aroma tepung mocaf yang tercium pada produk ini, namun tidak menonjol.

(4) Warna : Faktor warna pada sebuah hidangan yang melalui proses pemanggangan itu bergantung pada suhu pemanggangan dan juga durasi waktu pemanggangannya. Warna yang dihasilkan pada produk *Soufflé* yang memanfaatkan tepung mocaf terlihat menarik, yaitu berwarna kuning pucat hingga kuning keemasan.

b) *Leche Flan Pudding Cake* dari Tepung Mocaf dengan menerapkan Metode *Au Bain Marie*

Aspek penilaian yang dilakukan peneliti pada produk *Leche Flan Pudding Cake* adalah *layer chiffon cake* -nya, adapun aspek penilaian yang dinilai ditinjau dari segi tekstur, rasa , aroma, dan juga warna.

(1) Tekstur : Tekstur *chiffon cake* yang memanfaatkan tepung mocaf yang diperoleh pada penelitian ini, bertekstur lembut dan berongga seperti tekstur *sponge* semestinya, karena melalui pemanggangan dengan metode *au bain marie*, sehingga tekstur *sponge* yang dihasilkan juga tidak kering.

(2) Rasa : Penggunaan tepung mocaf dalam *chiffon cake* sedikit mempengaruhi pula rasanya, namun sangat ringan, dan apabila *layer chiffon cake* dimakan sekaligus dengan *flan* dan karamelnya, maka, *hint* mocaf yang ringan sebelumnya sudah tidak lagi terasa.

3) Aroma : Penggunaan tepung mocaf dalam *chiffon cake* sedikit mempengaruhi pula rasanya, namun tidak terlalu menonjol atau ringan, dan apabila *layer chiffon cake* dimakan sekaligus dengan *flan* dan karamelnya, maka *hint* mocaf yang ada sebelumnya tidak lagi terasa.

4) Warna : Warna *chiffon cake* yang dihasilkan terlihat menarik, berwarna kuning pucat dengan permukaan bagian atas berwarna kuning kecokelatan seperti *sponge cake* pada umumnya.

c) Klapertart dari Tepung Mocaf dengan menerapkan Metode *Au Bain Marie*

Aspek penilaian yang dilakukan peneliti pada produk klapertart ditinjau dari segi tekstur, rasa , aroma, dan juga warna, berikut uraiannya :

(1) Tekstur : Tekstur klapertart yang dihasilkan dengan memanfaatkan tepung mocaf dengan menerapkan metode *au bain marie* adalah bertekstur lembut dan kaya tekstur disebabkan penambahan beberapa bahan yang berperan sebagai filling seperti kismis, kelapa dan juga kacang kenari yang memperkaya tekstur klapertart.

(2) Rasa : Penggunaan tepung mocaf dalam olahan klapertart cukup mempengaruhi rasa yang dihasilkan, terdapat *hint* tepung mocaf.

(3) Aroma : Klapertart dengan penggunaan tepung mocaf dalam olahannya tidak memengaruhi aroma klapertart, seperti namanya, olahan ini memiliki ciri khas beraroma kelapa.

(4) Warna : Warna klapertart yang dihasilkan dengan penggunaan tepung mocaf dan metode *au bain marie* yang diterapkan menghasilkan warna yang menarik, berwarna kuning pucat seperti warna klapertart semestinya.

## 2) Hasil Penilaian oleh Panelis

Dalam sub ini dipaparkan data hasil penelitian berupa tabel dan diagram dari ketiga produk penelitian.

Tabel 6 Hasil penilaian produk *Souffle*

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA (S)	TIDAK (TS)
	SOUFFLÉ		
1.(TEKSTUR)	1. Tekstur <i>soufflé</i> dari mocaf terasa lembut dan <i>moist</i>	20	0
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak pada <i>soufflé</i>	15	5
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf pada <i>soufflé</i>	11	9
4.(WARNA)	4. Terlihat warna <i>soufflé</i> yang dihasilkan menarik	19	1

Sumber: Hasil Olah Data 2024

Tabel 7 Hasil penilaian produk *Leche Flan Pudding Cake*

Pemanfaatan mocaf dalam produk ini diterapkan pada layer sponge *leche flan*-nya, adapun penilaian inderawi terkait produk, ditinjau atas;

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA (S)	TIDAK (TS)
	LECHE FLAN PUDDING CAKE		
1.(TEKSTUR)	1. <i>Sponge</i> dari mocaf bertekstur lembut dan berongga seperti sponge pada umumnya	17	3
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang dirasakan	13	7
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk	4	16
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik	20	0

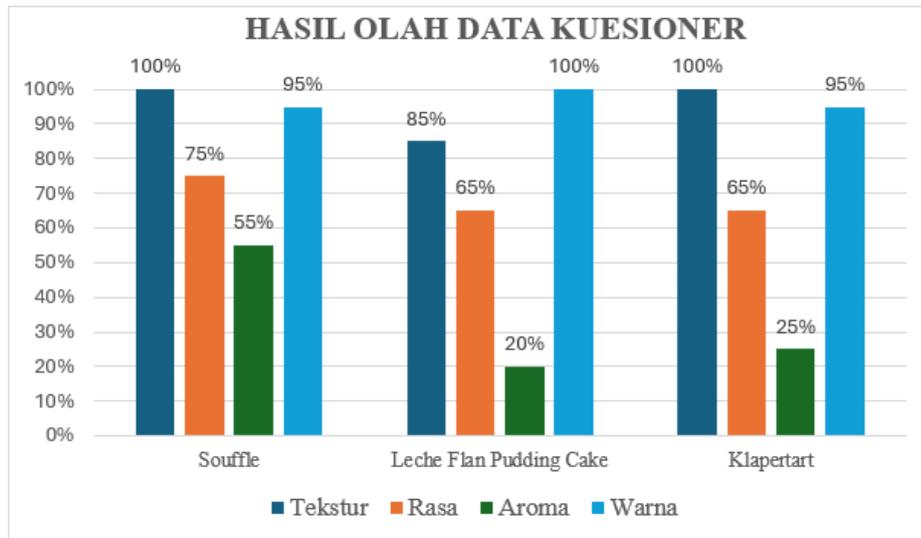
Sumber: Hasil Olah Data 2024

Tabel 8 Hasil penilaian produk Klapertart

NO.	PERNYATAAN	JAWABAN	
		YA (S)	TIDAK (TS)
	KLAPERTART		
1.(TEKSTUR)	1. Klapertart dari mocaf terasa lembut teksturnya	20	0
2.(RASA)	2. Terdapat rasa mocaf yang nampak	13	7
3.(AROMA)	3. Terdapat aroma mocaf yang tercium pada produk	5	15
4.(WARNA)	4. Terlihat warna yang dihasilkan menarik	19	1

Sumber: Hasil Olah Data 2024

Dari ketiga hasil penilaian produk aneka puding tersebut, selanjutnya diinterpretasikan kedalam diagram berikut.



Gambar 44 Diagram Hasil Penilaian Produk

(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

Pemaparan mengenai data yang terdapat pada tabel dan gambar akan dibahas lebih dalam pada sub berikutnya.

### C. Pembahasan

Sub bab ini akan menjelaskan secara detail hasil penilaian yang telah dipaparkan pada sub bab sebelumnya.

#### 1) *Souffle*

Dapat dilihat pada tabel 6. Terdapat 4 pernyataan dimana pada pernyataan pertama, ke-20 panelis atau 100% setuju dengan pernyataan tersebut. Kemudian pada pernyataan kedua sebanyak 15 panelis atau 75% menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut, ini berarti sebanyak 25% atau 5 panelis tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Selanjutnya, pernyataan ketiga disetujui oleh 11 panelis atau 55% dari jumlah panelis keseluruhan dan sebanyak 9 panelis atau 45% diantaranya tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Untuk pernyataan terakhir yakni pernyataan keempat memiliki 19 panelis atau 95% yang setuju dengan pernyataan tersebut. Dengan demikian, sebanyak 5% atau 1 panelis tidak setuju pada pernyataan tersebut.

Melalui diagram pada gambar 44 diketahui bahwa penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan *Soufflé* dengan menerapkan metode *au bain marie* berpengaruh secara signifikan pada aspek tekstur dan warna yang dihasilkan pada produk *Soufflé*, hal ini dibuktikan dengan presentase persetujuan terhadap pernyataan yang menyatakan bahwa “*Soufflé* bertekstur lembut dan *moist*” hal ini sejalan dengan pemilihan metode dalam proses pemanggangannya, hal ini disebabkan metode *au bain marie* yang mampu menjaga tekstur puding untuk tetap lembut dan *moist*. Presentase panelis pada aspek penilaian warna, juga setuju dengan pernyataan yang menyatakan bahwa “Terlihat warna *Soufflé* yang menarik” dimana selain dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan salah satunya yaitu tepung mocaf, terdapat hal lain yang mempengaruhi warna yang dihasilkan pada produk, seperti waktu pemanggangan dan juga suhu yang digunakan sehingga faktor-faktor tersebut turut mempengaruhi hasil akhir produk. Dari aspek rasa dan aroma pada *Soufflé*, produk ini memiliki rasa dan aroma khas dari tepung mocaf, namun tidak memberi pengaruh yang signifikan hal ini sesuai dengan persentase yang dimiliki oleh pernyataan kedua dan ketiga yang berada dibawah 80%. Adapun kedua aspek ini dipengaruhi oleh bahan bahan lain yang digunakan saat pencampuran bahan produk sehingga, ada kemungkinan bahan utama yang digunakan yaitu mocaf, tertutupi rasa dan aroma khasnya di hasil akhir produk yang mempengaruhi penilaian.

## 2) *Leche Flan Pudding Cake*

Penilaian produk *Leche Flan Pudding Cake*, Dapat dilihat pada tabel 7. Terdapat 4 pernyataan dimana pada pernyataan pertama, 17 panelis atau 85% Panelis setuju dengan pernyataan tersebut, dan terdapat 3 panelis atau 15% dari total panelis yang tidak setuju terhadap pernyataan tersebut. Kemudian pada pernyataan kedua sebanyak 13 panelis atau 65% menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut, ini berarti sebanyak 35% atau 7 panelis tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Selanjutnya, pernyataan ketiga disetujui oleh 5 panelis atau 25% dari jumlah panelis keseluruhan dan sebanyak 15 panelis atau 80% diantaranya tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Untuk pernyataan terakhir yakni

pernyataan keempat memiliki 20 panelis atau 100% dari total panelis yang setuju dengan pernyataan tersebut.

Hasil diagram yang dapat dilihat dari gambar 44 diketahui bahwa penggunaan tepung mocaf dan penerapan metode *au bain marie* pada olahan *leche flan pudding cake* yang diterapkan pada *layer chiffon cake* nya, diperoleh hasil yang signifikan pada aspek tekstur dan juga warna, mencapai presentase sebanyak 85% panelis setuju dengan pernyataan yang dituliskan oleh peneliti, yang menyatakan bahwa “*sponge* dari tepung mocaf lembut teksturnya dan berongga seperti *sponge* pada umumnya” kemampuan metode *au bain marie* dalam menjaga tekstur produk dan juga penggunaan tepung mocaf yang karakteristiknya seperti tepung terigu dalam penelitian ini mendukung penilaian untuk disetujui oleh panelis. Pernyataan atas aspek warna yang menyatakan bahwa “terlihat warna yang dihasilkan menarik”, 100% total panelis setuju terkait pernyataan tersebut, aspek warna setiap produk olahan dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan salah satunya yaitu tepung mocaf, terdapat hal lain yang mempengaruhi warna yang dihasilkan pada produk, seperti waktu pemanggangan dan juga suhu yang digunakan sehingga faktor-faktor tersebut turut mempengaruhi hasil akhir produk. Pada aspek aroma dan juga rasa, produk ini memiliki rasa dan aroma khas dari tepung mocaf, namun tidak memberi pengaruh yang signifikan hal ini sesuai dengan persentase yang dimiliki oleh pernyataan kedua dan ketiga yang berada dibawah 80%. Adapun kedua aspek ini dipengaruhi oleh bahan-bahan lain yang digunakan saat pencampuran bahan produk sehingga, ada kemungkinan bahan utama yang digunakan yaitu mocaf, tertutupi rasa dan aroma khasnya di hasil akhir produk yang mempengaruhi penilaian.

### 3) Klapertart

Penilaian terhadap klapertart Dapat dilihat pada tabel 8. Terdapat 4 pernyataan dimana pada pernyataan pertama, 100% total panelis atau sebanyak 20 panelis setuju terhadap pernyataan tersebut. Kemudian pada pernyataan kedua sebanyak 13 panelis atau 65% menyatakan setuju dengan pernyataan tersebut, ini berarti sebanyak 35% atau 7 panelis tidak setuju dengan pernyataan tersebut.

Selanjutnya, pernyataan ketiga disetujui oleh 5 panelis atau 25% dari jumlah panelis keseluruhan dan sebanyak 15 panelis atau 75% diantaranya tidak setuju dengan pernyataan tersebut. Untuk pernyataan terakhir yakni pernyataan keempat memiliki 19 panelis atau 95% yang setuju dengan pernyataan tersebut. Dengan demikian, sebanyak 5% atau 1 panelis tidak setuju pada pernyataan tersebut.

Pada gambar 44 diagram penilaian produk klapertart terlihat pada aspek tekstur, 100% total panelis atau sebanyak 20 orang panelis setuju terhadap pernyataan yang menyatakan bahwa “klapertart dari mocaf terasa lembut teksturnya”, hal ini sejalan dengan pemilihan metode dalam proses pemanggangannya, hal ini disebabkan metode *au bain marie* yang mampu menjaga tekstur puding untuk tetap lembut, Presentase panelis pada aspek penilaian warna, juga terlihat signifikan, mencapai 95% panelis atau 19 orang panelis yang setuju dengan pernyataan yang menyatakan bahwa “Terlihat warna klapertart yang dihasilkan menarik” dimana selain dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan salah satunya yaitu tepung mocaf, terdapat hal lain yang mempengaruhi warna yang dihasilkan pada produk, seperti waktu pemangangan dan juga suhu yang digunakan sehingga faktor-faktor tersebut turut mempengaruhi hasil akhir produk. Pada aspek aroma dan juga rasa, produk ini memiliki rasa dan aroma khas dari tepung mocaf, namun tidak memberi pengaruh yang signifikan hal ini dibuktikan dengan hasil persentase yang dimiliki oleh pernyataan kedua dan ketiga yang berada dibawah 80%. Adapun kedua aspek ini dipengaruhi oleh bahan-bahan lain yang digunakan saat pencampuran bahan produk sehingga, ada kemungkinan bahan utama yang digunakan yaitu mocaf, tertutupi rasa dan aroma khasnya di hasil akhir produk yang mempengaruhi penilaian.