

**PENAMBAHAN SARI TEBU DALAM ADONAN KUE LUMPUR DITINJAU
DARI UJI ORGANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA MASYARAKAT****Aprilia Kartini Lanek¹⁾, Yunus Karyanto²⁾, Moch. Aldi Firmansyah³⁾**^{1,2,3}Prodi Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabayaemail: aprikiakartini@unipab.ac.id, karyns@unipab.ac.id, Mochaldif051@gmail.com**Abstrak**

Kue lumpur adalah kue lembab yang sering berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, manis dan gurih, dan teksturnya lembut saat dipanggang. Anda dapat menggunakan sari tebu yang terbuat dari batang tebu atau tanaman lain untuk mewarnai kue lumpur sebagai pengganti gula. Tujuan dari penelitian ini ada dua: pertama, untuk mengetahui pengaruh penambahan berbagai persentase sari tebu pada kue lumpur (0%, 25%, 50%, dan 75%) pada kualitasnya; dan kedua, untuk mengetahui reaksi masyarakat terhadap kue lumpur yang dibuat dengan persentase tersebut menurut uji organoleptik. Penelitian kuantitatif adalah inti dari semua ini. Pendekatan eksperimental digunakan dalam penelitian ini untuk mengubah produk kue lumpur dengan menambahkan sari tebu. Kue lumpur dengan tambahan sari tebu dalam jumlah yang bervariasi: 0%, 25%, 50%, dan 75%. Mengumpulkan data melalui uji organoleptik dengan panel yang terdiri dari 30 ahli. Analisis data dengan Anava Satu Arah. Penelitian ini menemukan bahwa (1) penambahan sari tebu pada mud cake mengubah warna, aroma, rasa, tekstur, dan tingkat preferensi, dan (2) menggunakan tabel distribusi F dengan $\alpha = 0,05$, nilai yang dihitung adalah 6,140 dan nilai yang diajukan adalah 2,75. Sejak $6.140 > 2.75 > F_{table}$, H_0 ditolak dan H_a disetujui. Hal ini membuat kita percaya bahwa empat perlakuan kue lumpur—warna, aroma, rasa, dan teksturnya—semuanya dipengaruhi oleh penambahan sari tebu. (2) Hasil uji penerimaan menunjukkan bahwa pelanggan menerima resep kue lumpur baru yang mengandung sari tebu. Nilai yang dihitung dari F_{hitung} dan F_{table} masing-masing adalah 12,524 dan 2,97, oleh karena itu menolak H_0 dan menerima H_a . Dengan demikian kita dapat menyimpulkan bahwa di antara empat perlakuan kue lumpur, penambahan sari tebu mempengaruhi tingkat preferensi. Konsumen menyukai dan umumnya mendukung penemuan ini. Butuh waktu lama untuk membuat kue lumpur dengan tambahan sari tebu, dan harus ada studi lebih lanjut tentang penyimpanannya. Penulis menyarankan agar masyarakat dididik tentang hal ini.

Kata Kunci: Sari tebu, Kue lumpur, Uji organoleptik.**Abstract**

Mud cake is a moist cake that is often shaped like a flat round, has a yellowish hue, is sweet and savory, and gets its soft texture via roasting. You may use sugarcane juice made from sugar cane stalks or another plant to color the mud cake instead of sugar. The objectives of this research are twofold: first, to ascertain the effect of adding varying percentages of sugar cane juice to mud cakes (0%, 25%, 50%, and 75%) on their quality; and second, to ascertain the community's reaction to mud cakes made with these percentages according to the organoleptic test. Quantitative research is what this is all about. An experimental approach was used in this research to change lumpur cake products by adding sugar cane juice. Mud cake with varying amounts of sugar cane juice added: 0%, 25%, 50%, and 75%. Gathering data via an organoleptic test with a panel of 30 experts. Analysis of data with One Way Anava. This research found that (1) adding sugarcane juice to mud cake changed its color, scent, taste, texture, and preference level, and (2) using a distribution table F with $\alpha = 0.05$, the calculated value was 6.140 and the tabled value was 2.75. Since $6.140 > 2.75 > F_{table}$, H_0 was refused and H_a was approved. This leads us to believe that the four mud cake treatments—their color, scent, flavor, and texture—are all affected by the addition of sugar cane juice. (2) The results of the acceptance test showed that customers were receptive to the new mud cake recipe that included sugar cane juice. The calculated values of F_{hitung} and F_{table} were 12,524 and 2.97, respectively, therefore rejecting H_0 and accepting H_a . We may thus infer that among the four mud cake treatments, the addition of sugar cane juice affects the degree of preference. Consumers are fond of and generally supportive of this invention. It takes a long time to make mud cakes with sugar cane juice added, and there should be further study on storage. The author suggests that the public should be educated about this

Keywords: *Sugarcane juice, Lumpur cake, Organoleptic test.*

1. PENDAHULUAN

Keinginan akan makanan merupakan salah satu kebutuhan paling mendasar bagi kelangsungan hidup manusia. Karena masakan tradisional seringkali diolah sesuai dengan praktik komunitas manusia tertentu dan dibuat dari bahan-bahan yang bersumber secara lokal, maka tidak hanya menjadi kebutuhan untuk bertahan hidup tetapi juga jendela identitas budaya daerah tersebut. Makanan dan minuman yang telah diolah secara tradisional menggunakan bahan-bahan asli daerah tersebut, mengikuti resep yang telah diturunkan dari generasi ke generasi, dan menampilkan cita rasa yang umumnya mencerminkan preferensi lokal semuanya dianggap tradisional (Fardiaz D., 1998) (Candra, Enjeladinata, dan Rizky Widana 2023).

Kue jajanan tradisional adalah jajanan khas Nusantara sebagai salah satu wujud hasil warisan budaya pada leluhur bangsa Indonesia, yang diajarkan secara turun-temurun dari tahun ke tahun. Kue jajanan tradisional atau yang dikenal dengan istilah kudapan dan panganan. Kue jajanan Nusantara ini berfungsi sebagai salah satu hidangan makanan selingan atau jajanan kue yang pada umumnya dihidangkan sebelum menyantap makanan utama atau makanan pokok seperti nasi. Menurut Tjio 2014: Kompasiana dalam Suparyanto dan Rosad 2015 2020). Mengingat jajanan tersebut disebut kue, dan pada umumnya terdapat toko kue Cina Peranakan, kue lumpur mungkin telah tiba di Nusantara pada akhir abad ke-19 atau awal abad ke-20 yang dibawa oleh orang Portugis atau mungkin oleh biarawati dari Belem yang bermigrasi pada masa itu. Era Hindia Belanda.

Kue lumpur adalah sejenis kue lembab yang mengalami proses pemanggangan untuk mendapatkan ciri khas bentuk bulat pipih, warna kekuningan, rasa manis dan gurih, serta tekstur yang sangat lembut. Perayaan tradisional biasanya mencakup kue lumpur karena popularitasnya yang meluas di masyarakat. Kue lumpur memiliki 44,1% karbohidrat, 11,1% lemak, 3,6% protein, 40,1% air, dan 291 kkal kalori (Agustin, Sugitha, dan Putu Ari Sandhi W 2017).

Di antara jajanan pasar Indonesia, kue lumpur menempati urutan teratas dalam popularitas. Kue ini menjadi bahan pokok untuk menghiasi meja makanan ringan di banyak acara formal dan tradisional. Indonesia dulu memiliki kue lumpur sekitar pertengahan abad kedua puluh. Orang Peranakan Tionghoa membuat kue lumpur ini. Giovanni (2000). Anonim (2009) menyatakan bahwa berikut ini adalah komponen-komponen yang sering terdapat pada kue lumpur: tepung terigu, santan, margarin, gula pasir, vanilin, dan kentang. Gula, karbohidrat sederhana yang memberikan rasa manis pada makanan, merupakan komoditas perdagangan utama dan sumber energi yang akan dibahas oleh penulis. Mengonsumsi terlalu banyak gula, terlepas dari manfaat kesehatannya, akan menyebabkan obesitas.

Meidalima dan Kawaty (2015) menyatakan bahwa morfologi tumbuhan tebu Para ilmuwan tumbuhan mengklasifikasikan tumbuhan tebu sebagai milik kelompok *saccharae* atau *saccharum* dan famili rumput (*graminae*). Bambu, jagung, padi, rumput Bengal, rumput gerinting, dan banyak tanaman lainnya semuanya adalah anggota keluarga rumput. Tumbuhan tebu tahunan (*Saccharum officinarum* L.) memiliki ciri khas yang unik karena adanya gula pada BATANGNYA (Supriyadi, 1992: in Gill et al. 1995). Bersama dengan padi, bambu, dan tebu, tebu termasuk dalam famili rumput (*Graminae*). Kebutuhan tebu dalam produksi gula sudah lama diketahui. Minuman sari tebu manis yang nikmat ini dibuat dengan cara menghancurkan batang tebu dan meminum air sari yang dihasilkan.

Salah satu minuman yang paling populer untuk menghilangkan dahaga adalah sari tebu, menurut penelitian (Putri, 2013 in jeklin 2016). Selain rasa manisnya yang luar biasa, jus tebu menawarkan kegunaan obat, termasuk meredakan batuk dan ketidaknyamanan akibat panas, pencegahan kanker, dan pemeliharaan fungsi ginjal yang sehat. Di antara banyak nutrisi yang ditemukan dalam sari tebu antara lain asam amino, sukrosa, protein, kalsium, lemak, vitamin B1, B2, dan B6, serta berbagai vitamin B.

Modifikasi yang dilakukan adalah memanfaatkan sari tebu yang berasal dari tanaman tebu, sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan kue lumpur. Aplikasi pembuatan kue lumpur dari sari tebu dinilai lebih tepat untuk dipilih karena tanaman tebu selain sebagai bahan dasar pembuatan gula yaitu sebagai bahan pokok dalam kehidupan sehari-hari, juga sebagai bahan dasar pembuatan minuman tebu yang sering dijual pada umumnya, oleh karena itu dirasa kurangnya pemanfaatan dan inovasi produk yang berbahan dasar tebu dikalangan masyarakat luas, terutama pada daerah-daerah penghasil tanaman tebu, maka dari itu perlu dilakukan sebuah penelitian untuk mengetahui apakah ada pengaruh penambahan sari tebu pada kue lumpur yang akan menghasilkan suatu produk jajanan pasar yang bisa diterima oleh konsumen sehingga menjadi motivasi bagi masyarakat luas, agar bisa membuat inovasi produk-produk kue lainnya dengan memanfaatkan tanaman tebu, yang nantinya bisa menjadi contoh dalam meningkatkan UMKM dikalangan masyarakat.

Salah satu cara untuk memperbanyak pola makan adalah dengan membuat kue lumpur dan menambahkan air tebu. Karbohidrat, mineral, dan serat kue lumpur menjadikannya pilihan makanan yang bergizi. Selain itu, variasi rasa kue lumpur tidak terbatas dalam hal warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian sensorik dan preferensi pelanggan digunakan untuk mengevaluasi kualitas kue lumpur

yang dibuat dengan sari tebu. Jadi, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui seberapa besar dampak penambahan sari tebu nol, dua puluh lima, lima puluh, atau tujuh puluh lima persen terhadap kualitas kue lumpur dan untuk mengkarakterisasi preferensi masyarakat terhadap kue lumpur dengan tambahan sari tebu. dalam hal preferensi organoleptik.

2. METODE

Penelitian kuantitatif berdasarkan data yang dikumpulkan akan digunakan dalam proyek ini. Karena penelitian ini menggunakan perhitungan numerik atau kuantitatif untuk mengukur derajat sifat-sifat tertentu, maka penelitian ini diklasifikasikan sebagai penelitian kuantitatif (Sugiyono 2012). Desain eksperimental, yang menganalisis dampak terapi pada perilaku yang muncul setelah pengobatan, digunakan dalam penelitian ini. Melakukan penelitian dengan tujuan memberikan terapi secara sengaja untuk memastikan hasilnya dikenal sebagai penelitian eksperimental.

Dalam waktu sekitar satu bulan setelah mendapat izin untuk melakukan penelitian, penyelidikan ini dilakukan. Tempat penelitian ini dibagi menjadi 2 tempat, (1) Pembuatan uji organoleptik dilakukan di rumah peneliti yaitu jln. Ngagel dadi 2 No 25, Kel. Ngagel Rejo, Kec. Wonokromo. Kota Surabaya. (2) Penyebaran angket penelitian dilakukan dilingkungan Rumah Peneliti Di Jln. Ngagel Dadi 2, Kel. Ngagel Rejo, Kec. Wonokromo Kota Surabaya dan disekitar Lingkungan Universitas PGRI Adibuana Surabaya Yang Beralamat Di Jln. Ngagel Dadi III No. 37, Kel. Ngagel Rejo, Kec Wonokromo, Kota Surabaya.

Tanaman perkebunan tahunan tebu, yang secara ilmiah dikenal sebagai *Saccharum officinarum*, merupakan anggota famili *graminae*, yang juga mencakup padi dan jagung, dan merupakan variabel bebas dalam penelitian ini (Plantamor, 2012). Sedangkan variable terikat dalam penelitian ini adalah kue lumpur yang dipengaruhi oleh sari tebu dengan jumlah presntase 0%, 25%, 50%, 75%, yang dalam penelitan ini merupakan inovasi dari penambahan sari tebu dengan uji organoleptik berupa warna, aroma, rasa dan tekstur.

Bahan tambahan dalam pembuatan kue lumpur dengan penambahan sari tebu adalah gula pasir, Garam, Kentang, Santan, Telur. Mentega, dan Tepung Terigu. Alat persiapan yang digunakan berupa Pisau, Baskom, Gelas Ukur, Timbangan digital, Bowl dan Sendok. Alat Pengolahan yang digunakan berupa Mixer, Cetakan kue lumpur, Spatula dan Kompor.

Dalam penelitian ini metode pengumpulan data menggunakan metode eksperimen dan uji organoleptik, metode eksperimen yang dilakukan oleh peneliti berupa pembuatan prosuk kue lumpur dengan penambahan sari tebu dengan skala penambahan sari tebu sesuai presentase yaitu 25% = 62,5 ml, 50%= 125 ml, dan 75%=187,5 ml. Uji organoleptik yang dilakukan setelah penambahan sari tebu pada kue lumpur meliputi warna, aroma, rasa dan tekstur serta daya terima Masyarakat. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah Anova (Analysis of Variance) atau klasifikasi satu arah terhadap tanggapan responden.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Penelitian

Pada eksperimen pembuatan kue lumpur dengan penambahan sari tebu yang disajikan pada konsumen, maka diperoleh data berupa angket uji organoleptic dan uji daya terima konsumen terhadap hasil jadi kue lumpur dengan empat Teknik perlakuan yaitu X_1 , X_2 , X_3 , X_4 . Setelah itu, para panelis memberika penilaian dari segi rasa, warna, aroma, tekstur serta Tingkat kesukaan terhadap sampel produk kue lumpur dengan penambahan sari tebu.

Hasil uji organoleptik yang diperoleh sebagai berikut:

Uji organoleptik Warna Kue Lumpur Sari Tebu

Tabel 1.1 Tanggapan Panelis Terhadap Warna Kue Lumpur Sari Tebu

| No | Panelis | Warna | | | |
|-------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ |
| 1 | Panelis 1 | 1 | 2 | 3 | 5 |
| 2 | Panelis 2 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 3 | Panelis 3 | 2 | 3 | 3 | 3 |
| 4 | Panelis 4 | 1 | 2 | 3 | 4 |
| 5 | Panelis 5 | 1 | 2 | 3 | 3 |
| 6 | Panelis 6 | 3 | 2 | 1 | 1 |
| 7 | Panelis 7 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 8 | Panelis 8 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 9 | Panelis 9 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 10 | Panelis 10 | 3 | 3 | 4 | 5 |
| 11 | Panelis 11 | 3 | 4 | 5 | 2 |
| 12 | Panelis 12 | 2 | 3 | 5 | 4 |
| 13 | Panelis 13 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 14 | Panelis 14 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 15 | Panelis 15 | 5 | 3 | 2 | 3 |
| 16 | Panelis 16 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 17 | Panelis 17 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 18 | Panelis 18 | 2 | 3 | 5 | 4 |
| 19 | Panelis 19 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 20 | Panelis 20 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 21 | Panelis 21 | 3 | 2 | 1 | 1 |
| 22 | Panelis 22 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 23 | Panelis 23 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 24 | Panelis 24 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 25 | Panelis 25 | 2 | 3 | 5 | 4 |
| 26 | Panelis 26 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 27 | Panelis 27 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 28 | Panelis 28 | 5 | 3 | 2 | 3 |
| 29 | Panelis 29 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 30 | Panelis 30 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| Total | | 95 | 94 | 99 | 94 |

Hasil data uji organoleptik dari 30 panelis terlati tentang warna pada kue lumpur sari tebu yang setiap panelis diberikan 4 perlakuan. Hasil data ditinjau dari segi warna secara keseluruhan dari 30 panelis yaitu bahwa kue lumpur sari tebu X₁ (tampa penambahan) memiliki jumlah skor 95, kue lumpur sari tebu X₁ (Penambahan 25%) memiliki jumlah skor 94, kue lumpur sari tebu X₃ (Penambahan 50%) memiliki jumlah skor 99, kue lumpur X₄ (Penambahan 75%) memiliki jumlah skor 94. Total keseluruhan dari 4 perlakuan yaitu 382.

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik sebagai berikut:

- Hasil rekapitulasi sampel X₁ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (2) dengan keterangan warna kue lumpur kurang hijau muda
- Hasil rekapitulasi sampel X₂ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan warna kue lumpur cukup hijau muda
- Hasil rekapitulasi sample X₃ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan warna kue lumpur cukup hijau muda
- Hasil rekapitulasi sampel X₄ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) Dengan keterangan warna kue lumpur cukup hijau muda.

Uji organoleptik Aroma Kue Lumpur Sari Tebu

| No | Panelis | Aroma | | | |
|-------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ |
| 1 | Panelis 1 | 1 | 4 | 2 | 2 |
| 2 | Panelis 2 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 3 | Panelis 3 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 4 | Panelis 4 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 5 | Panelis 5 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 6 | Panelis 6 | 5 | 3 | 2 | 2 |
| 7 | Panelis 7 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 8 | Panelis 8 | 5 | 3 | 2 | 1 |
| 9 | Panelis 9 | 5 | 3 | 2 | 2 |
| 10 | Panelis 10 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 11 | Panelis 11 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 12 | Panelis 12 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 13 | Panelis 13 | 4 | 5 | 3 | 2 |
| 14 | Panelis 14 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 15 | Panelis 15 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 16 | Panelis 16 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 17 | Panelis 17 | 4 | 5 | 3 | 2 |
| 18 | Panelis 18 | 5 | 3 | 2 | 2 |
| 19 | Panelis 19 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 20 | Panelis 20 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 21 | Panelis 21 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 22 | Panelis 22 | 4 | 5 | 3 | 2 |
| 23 | Panelis 23 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 24 | Panelis 24 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 25 | Panelis 25 | 1 | 4 | 2 | 2 |
| 26 | Panelis 26 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 27 | Panelis 27 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 28 | Panelis 28 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 29 | Panelis 29 | 4 | 3 | 3 | 2 |
| 30 | Panelis 30 | 5 | 3 | 2 | 2 |
| Total | | 106 | 106 | 95 | 93 |

Tabel 1.2 Tanggapan Panelis Terhadap Aroma Kue Lumpur Sari Tebu

Hasil data uji organoleptik dari 30 panelis terlati tentang aroma secara keseluruhan dari 30 panelis yaitu bahwa kue lumpur sari tebu X₁ (Tampa penambahan) memiliki jumlah skor 106, kue lumpur dengan penambahan sari tebu X₂ (penambahan 25%) memiliki jumlah skor 106, kue lumpur sari tebu X₃ (Penambahan 50%) memiliki jumlah skro 95, kue lumpur sari tebu X₄ (Penambahan 75%) memiliki jumlah skro 93). Total keseluruhan dengan 4 perlakuan yaitu 400.

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik sebagai berikut:

- Hasil rekapitulasi sampel X₁ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan aroma kue lumpur harum
- Hasil rekapitulasi sampel X₂ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan aroma kue lumpur cukup harum
- Hasil rekapitulasi sample X₃ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan aroma kue lumpur cukup harum
- Hasil rekapitulasi sampel X₄ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (5) dengan keterangan aroma kue lumpur sangat harum

Uji organoleptik Rasa Kue Lumpur Sari Tebu

Tabel 1. 3 Tanggapan Panelis Terhadap Rasa Kue Lumpur Sari Tebu

| No | Panelis | Rasa | | | |
|--------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ |
| 1 | Panelis 1 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 2 | Panelis 2 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 3 | Panelis 3 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 4 | Panelis 4 | 3 | 3 | 5 | 4 |
| 5 | Panelis 5 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| 6 | Panelis 6 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 7 | Panelis 7 | 5 | 4 | 4 | 2 |
| 8 | Panelis 8 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| 9 | Panelis 9 | 3 | 4 | 5 | 4 |
| 10 | Panelis 10 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 11 | Panelis 11 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 12 | Panelis 12 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 13 | Panelis 13 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 14 | Panelis 14 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 15 | Panelis 15 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 16 | Panelis 16 | 3 | 4 | 5 | 5 |
| 17 | Panelis 17 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 18 | Panelis 18 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| 19 | Panelis 19 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 20 | Panelis 20 | 5 | 4 | 4 | 2 |
| 21 | Panelis 21 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 22 | Panelis 22 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 23 | Panelis 23 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 24 | Panelis 24 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 25 | Panelis 25 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 26 | Panelis 26 | 3 | 3 | 5 | 4 |
| 27 | Panelis 27 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| 28 | Panelis 28 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 29 | Panelis 29 | 5 | 4 | 4 | 2 |
| 30 | Panelis 30 | 4 | 3 | 2 | 5 |
| Total | | 112 | 107 | 114 | 107 |

Hasil data uji organoleptik dari 30 panelis terlati tentang rasa pada kue lumpur sari tebu yang setiap panelis diberikan 4 perlakuan. Hasil data ditinjau dari segi rasa secara keseluruhan dari 30 panelis yaitu bahwa kue lumpur sari tebu X₁ (Tampa pencampuran) memiliki jumlah skor 112, kue lumpur sari tebu X₂ (Penambahan 25%) memiliki jumlah skor 107, kue lumpur sari tebu X₃ (Penambahan 50%) memiliki jumlah skor 114, kue lumpur sari tebu X₄ (Penambahan 75%) memiliki jumlah skor 107). Total keseluruhan dari 4 perlakuan yaitu 440.

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik sebagai berikut:

- Hasil rekapitulasi sampel X₁ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (5) dengan keterangan enak rasa kue lumpur
- Hasil rekapitulasi sampel X₂ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan enak kue lumpur terasa sari tebu
- Hasil rekapitulasi sample X₃ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan enak kue lumpur terasa sari tebu
- Hasil rekapitulasi sampel X₄ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan enak kue lumpur cukup terasa sari tebu

Uji organoleptik Tekstur Kue Lumpur Sari Tebu

Tabel 1. 4 Tanggapan Panelis Terhadap Tekstur Kue Lumpur Sari Tebu

| No | Panelis | Tekstur | | | |
|--------------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ |
| 1 | Panelis 1 | 5 | 4 | 2 | 1 |
| 2 | Panelis 2 | 1 | 3 | 4 | 5 |
| 3 | Panelis 3 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 4 | Panelis 4 | 1 | 2 | 4 | 3 |
| 5 | Panelis 5 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 6 | Panelis 6 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 7 | Panelis 7 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 8 | Panelis 8 | 4 | 3 | 5 | 3 |
| 9 | Panelis 9 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 10 | Panelis 10 | 3 | 3 | 3 | 3 |
| 11 | Panelis 11 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 12 | Panelis 12 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 13 | Panelis 13 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 14 | Panelis 14 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 15 | Panelis 15 | 1 | 3 | 2 | 2 |
| 16 | Panelis 16 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 17 | Panelis 17 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 18 | Panelis 18 | 1 | 2 | 4 | 3 |
| 19 | Panelis 19 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 20 | Panelis 20 | 4 | 3 | 2 | 2 |
| 21 | Panelis 21 | 4 | 4 | 3 | 1 |
| 22 | Panelis 22 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 23 | Panelis 23 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 24 | Panelis 24 | 5 | 4 | 3 | 2 |
| 25 | Panelis 25 | 4 | 4 | 3 | 2 |
| 26 | Panelis 26 | 5 | 4 | 2 | 1 |
| 27 | Panelis 27 | 1 | 3 | 4 | 5 |
| 28 | Panelis 28 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 29 | Panelis 29 | 1 | 2 | 4 | 3 |
| 30 | Panelis 30 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| Total | | 102 | 105 | 103 | 94 |

Hasil data uji organoleptic dari 30 panelis kue lumpur sari tebu X₁ (Tampa penambahan), kue lumpur sari tebu X₂ (Penambahan 25%) memiliki jumlah skor 102, kue lumpur sari tebu X₃ (Penambahan 50%) memiliki jumlah skor 105, kue lumpur sari tebu X₄ (penambahan 75%) memiliki jumlah skor 94. Total keseluruhan dengan 4 perlakuan yaitu 404.

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik sebagai berikut:

- Hasil rekapitulasi sampel X₁ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (5) dengan keterangan tekstur kue lumpur sangat lembut dan kenyal
- Hasil rekapitulasi sampel X₂ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan tekstur kue lumpur lembut dan kenyal
- Hasil rekapitulasi sample X₃ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (3) dengan keterangan tekstur kue lumpur cukup lembut dan kenyal
- Hasil rekapitulasi sampel X₄ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (5) dengan keterangan tekstur kue lumpur sangat lembut dan kenyal

Uji Organoleptik Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Lumpur Sari Tebu

Tabel 1. 1 Tanggapan Panelis Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Lumpur Sari Tebu

| No | Panelis | Data Terima | | | |
|-------|------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| | | X ₁ | X ₂ | X ₃ | X ₄ |
| 1 | Panelis 1 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 2 | Panelis 2 | 5 | 4 | 4 | 3 |
| 3 | Panelis 3 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 4 | Panelis 4 | 4 | 5 | 3 | 3 |
| 5 | Panelis 5 | 4 | 4 | 2 | 3 |
| 6 | Panelis 6 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 7 | Panelis 7 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| 8 | Panelis 8 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 9 | Panelis 9 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 10 | Panelis 10 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 11 | Panelis 11 | 4 | 4 | 5 | 5 |
| 12 | Panelis 12 | 2 | 3 | 5 | 4 |
| 13 | Panelis 13 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 14 | Panelis 14 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 15 | Panelis 15 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 16 | Panelis 16 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 17 | Panelis 17 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 18 | Panelis 18 | 4 | 4 | 2 | 3 |
| 19 | Panelis 19 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 20 | Panelis 20 | 5 | 5 | 4 | 4 |
| 21 | Panelis 21 | 3 | 3 | 4 | 4 |
| 22 | Panelis 22 | 2 | 3 | 4 | 3 |
| 23 | Panelis 23 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 24 | Panelis 24 | 5 | 4 | 3 | 3 |
| 25 | Panelis 25 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 26 | Panelis 26 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 27 | Panelis 27 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 28 | Panelis 28 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 29 | Panelis 29 | 4 | 4 | 4 | 4 |
| 30 | Panelis 30 | 2 | 3 | 5 | 4 |
| Total | | 113 | 117 | 118 | 113 |

Hasil data uji organoleptik dari 30 panelis terlati tentang tingkat kesukaan pada kue lumpur sari tebuyang setiap panelis diberikan 4 perlakuan. Hasil data ditinjau dari segi Tingkat kesukaan secara keseluruhan dari 30 panelis yaitu bahwa kue lumpur sari tebu X₁ (tampa penambahan) memiliki jumlah skor 113, kue lumpur sari tebu X₂ (Penambahan 25%) memiliki jumlah skro 117, kue lumpur sari tebu X₃ (Penamabahan 50%) memiliki jumlah skor 118, kue lumpur sari tebu X₄ (penambahan 75%) memiliki jumlah skor 113. Total keseluruhan dengan 4 perlakuan yaitu 461.

Dapat disimpulkan dari hasil rekapitulasi uji organoleptik sebagai berikut:

- Hasil rekapitulasi sampel X₁ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan suka dengan kue lumpur sari tebu
- Hasil rekapitulasi sampel X₂ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan suka dengan kue lumpur sari tebu
- Hasil rekapitulasi sample X₃ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan suka dengan kue lumpur penambahan sari tebu
- Hasil rekapitulasi sampel X₄ yang paling banyak dipilih responden adalah skor (4) dengan keterangan suka dengan kue lumpur penambahan sari tebu

b. Analisis Data

Para peneliti menentukan pengaruh perlakuan % kue lumpur sari tebu terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, dan tingkat kesukaan atau penerimaan panelis dengan menganalisis temuan akhir dari data yang dikumpulkan dan diproses. Untuk menilai rata-rata atau dampak perlakuan pada suatu eksperimen yang

dihitung menggunakan SPSS, diperoleh data kemudian dianalisis menggunakan ANOVA satu arah (One Way Anova).

Warna

Tabel 1.6 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Warna Pada Kue Lumpur Sari Tebu

| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|------|
| Between Groups | 71.442 | 4 | 17.860 | 6.140 | .001 |
| Within Groups | 72.725 | 25 | 2.909 | | |
| Total | 144.167 | 29 | | | |

Berdasarkan tabel data hasil penelitian diatas menggunakan rumus Anova tentang kue lumpur penambahan sari tebu dengan 4 perlakuan yaitu: 0%, 25%, 50% dan 75% dinyatakan bahwa signifikansi <0.05 , sehingga dapat disimpulkan pernyataan hipotesis yang berbunyi: Hipotesis kerja (Ha) diterima dan Hipotesis Nol (Ho) ditolak. Jadi hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan sari tebu terhadap kue lumpur ditinjau dari segi warna dan diterima.

Aroma

Tabel 1.7 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Aroma Pada Kue Lumpur Sari Tebu

| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|---------|
| Between Groups | 15.028 | 6 | 2.505 | 11.210 | $<.001$ |
| Within Groups | 5.139 | 23 | .223 | | |
| Total | 20.167 | 29 | | | |

Berdasarkan tabel data hasil penelitian diatas menggunakan aplikasi SPSS 16 rumus Anova tentang kue lumpur penambahan sari tebu dengan 4 perlakuan yaitu: 0%, 25%, 50% dan 75% dinyatakan bahwa signifikansi <0.05 , sehingga dapat disimpulkan pernyataan hipotesis yang berbunyi: Hipotesis kerja (Ha) diterima dan Hipotesis Nol (Ho) ditolak. Jadi hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan sari tebu terhadap kue lumpur ditinjau dari segi arom dan diterima.

Rasa

Tabel 1.8 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Rasa Pada Kue Lumpur Sari Tebu

| | Sum of Squares | Df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|------|
| Between Groups | 22.667 | 4 | 5.667 | 6.106 | .001 |
| Within Groups | 23.200 | 25 | .928 | | |
| Total | 45.867 | 29 | | | |

Berdasarkan tabel data hasil penelitian diatas menggunakan aplikasi SPSS 16 rumus Anova tentang kue lumpur penambahan sari tebu dengan 4 perlakuan yaitu: 0%, 25%, 50% dan 75% dinyatakan bahwa signifikansi <0.05 , sehingga dapat disimpulkan pernyataan hipotesis yang berbunyi: Hipotesis kerja (Ha) diterima dan Hipotesis Nol (Ho) ditolak. Jadi hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan sari tebu terhadap kue lumpur ditinjau dari segi rasa dan diterima.

Tekstur

Tabel 1.9 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Tekstur Pada Kue Lumpur Sari Tebu

| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|-------|------|
| Between Groups | 105.692 | 4 | 26.423 | 5.337 | .003 |
| Within Groups | 123.775 | 25 | 4.951 | | |
| Total | 229.467 | 29 | | | |

Berdasarkan tabel data hasil penelitian diatas menggunakan aplikasi SPSS 16 rumus Anova tentang kue lumpur penambahan sari tebu dengan 4 perlakuan yaitu: 0%, 25%, 50% dan 75% dinyatakan bahwa signifikansi <0.05 , sehingga dapat disimpulkan pernyataan hipotesis yang berbunyi: Hipotesis kerja (Ha) diterima dan Hipotesis Nol (Ho) ditolak. Jadi hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan sari tebu terhadap kue lumpur ditinjau dari segi tekstur dan diterima.

Tingkat Kesukaan

Tabel 1.10 Hasil Analisa Varian Klasifikasi Tunggal Tingkat Kesukaan Pada Kue Lumpur Sari Tebu

| | Sum of Squares | df | Mean Square | F | Sig. |
|----------------|----------------|----|-------------|--------|-------|
| Between Groups | 78.586 | 3 | 26.195 | 12.524 | <,001 |
| Within Groups | 54.381 | 26 | 2.092 | | |
| Total | 132.967 | 29 | | | |

Berdasarkan tabel data hasil penelitian diatas menggunakan aplikasi SPSS 16 rumus Anova tentang kue lumpur penambahan sari tebu dengan 4 perlakuan yaitu: 0%, 25%, 50% dan 75% dinyatakan bahwa signifikansi <0.05 , sehingga dapat disimpulkan pernyataan hipotesis yang berbunyi: Hipotesis kerja (H_a) diterima dan Hipotesis Nol (H_0) ditolak. Jadi hipotesis dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh penambahan sari tebu terhadap kue lumpur ditinjau dari segi tingkat kesukaan dan diterima.

c. Pembahasan

Proses Pembuatan Kue Lumpur Penambahan Sari Tebu

Dalam penelitian ini kue lumpur yang dibuat adalah dengan penambahan sari tebu dengan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75%. Sari tebu yang dipilih dikatakan dapat meningkatkan kualitas kue lumpur karena diekstraksi dari batang tebu bermutu tinggi. Untuk membuat kue lumpur yang enak, Anda harus memikirkan lebih dari sekadar bahan-bahannya. Anda harus memikirkan dosis resepnya dan bagaimana Anda akan membuatnya.

- Persiapan bahan: Langkah awal pembuatan kue lumpur sari tebu dengan menyiapkan dan menimbang bahan seperti tepung terigu, sari tebu, margarin, gula, telur, kentang, , garam, santan, dan air sesuai takaran resep.
- Pembuatan dan Pencampuran Adonan Proses pencampuran telur, gula, kentang yang sudah di kukus, tepung terigu, garam, santan, kocok hingga tercampur rata. Margarin cair dan sari tebu ditambahkan secara bertahap, dilanjutkan dengan bahan lainnya, yang dikocok hingga tercampur rata.
- Pengolahan dan Pencetakan Kue Lumpur Adonan Kue Lumpur kemudian di cetak menggunakan cetakan yang sudah di olesi margarin agar tidak lengket (tebal + 3 cm), dicetak sesuai keinginan dan disusun pada loyang.
- Pemanggangan Kue Lumpur, adonan yang sudah dicetak selanjutnya melalui tahap pemanggangan sekitar 10-15 menit
- Sajikan hasil jadi kue lumpur sari tebu.

Pengaruh Penambahan Sari Tebu Dalam Pembuatan Kue Lumpur Ditinjau Dari Uji

Organoleptik

- Warna

Berdasarkan hasil perhitungan dari analisis variansi satu arah dari segi warna berdasarkan tabel 1.6 terdapat perbedaan warna pada keempat jenis kue lumpur sari tebu dengan menggunakan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75% diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 6.140 dan Ftabel adalah 2,75. Sehingga Fhitung $6.140 > Ftabel 2,75$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap warna pada keempat jenis perlakuan kue lumpur. Sehingga hipotesis yang berbunyi "Ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap warna kue lumpur" yang telah dibuktikan pada analisis data diatas.

Hal ini menegaskan apa yang ditemukan Aprilana Dwi Ningrum, Nanik Suhartatik, dan Linda Kurniawati dalam penelitian mereka sebelumnya (2017). klaim bahwa gajah yang diberi campuran tepung pisang 80/20 dan ekstrak jahe 10% menghasilkan kue lumpur berwarna coklat dengan warna 3,53; gajah yang diberi campuran tepung pisang 90/10 dan ekstrak jabe 4% menghasilkan kue lumpur berwarna kuning kecoklatan dengan warna 1,93. Warna gelap pisang diberikan oleh kombinasi tepung pisang dan sari jahe gajah.

- Aroma

Hasil perhitungan dari analisis variansi satu arah dari segi aroma berdasarkan tabel 1.7 terdapat perbedaan aroma pada keempat jenis kue lumpur sari tebu dengan menggunakan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75% diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 11.210 dan Ftabel adalah 4,25. Sehingga Fhitung $11.210 > Ftabel 4,25$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap aroma keempat jenis perlakuan kue lumpur, sehingga hipotesis yang berbunyi "Ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap aroma kue lumpur" yang telah dibuktikan pada analisis data diatas.

Menurut kajian Rizki Dwi Prameswaril dan Teti Estiasih (2013) dalam Journal of Food and Agroindustry, Vol. 1, No. 1, hlm. 115-128, aroma kue lumpur biasanya berkisar antara 2,65 (sangat tajam) hingga 3,65 (sangat tajam), yang sejalan dengan penelitian sebelumnya. Karena konsentrasi gembili yang tinggi, kue lumpur akan memiliki aroma gembili yang khas. Aroma khas tepung gembili tidak terasa dan hampir seperti kue lumpur karena jumlah tepung gembili berkurang. Lemak, susu, dan

telur adalah beberapa bahan yang berkontribusi pada aroma khas kue lumpur. Setelah kue lumpur mendingin, Anda bisa mencium aroma khasnya.

- **Rasa**

Berdasarkan Hasil perhitungan dari analisis variansi satu arah dari segi rasa berdasarkan tabel 1.8 terdapat perbedaan rasa pada keempat jenis kue lumpur sari tebu dengan menggunakan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75% diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 6.106 dan Ftabel adalah 2,75. Sehingga Fhitung 6.106 > Ftabel 2,75 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap rasa pada keempat jenis perlakuan kue lumpur Sehingga hipotesis yang berbunyi "Ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap rasa kue lumpur" yang telah dibuktikan pada analisis data diatas.

Menurut penelitian sebelumnya oleh Putri Aulia Arza dan Melisa Tirtavani (2017), yang dapat diamati pada tingkat preferensi pelanggan terhadap rasa kue basah, uji rasa kue basah menggabungkan akar indera lidah. Penyelidikan menyimpulkan bahwa kue basah terasa paling enak dalam perlakuan A, yang menghilangkan tepung kacang merah dan tepung wortel yang gurih. Hal ini sejalan dengan apa yang dikatakan Winarno (2008), bahwa tekstur dan konsistensi bahan tersebut memengaruhi rasa yang ditimbulkannya. Pada penelitian ini, panelis lebih menyukai tekstur kue basah tanpa penambahan tepung kacang merah dan tepung wortel. Preferensi ini dipengaruhi oleh evaluasi mereka terhadap rasa kue basah.

- **Tekstur**

Hasil perhitungan dari analisis variansi satu arah dari segi tekstur berdasarkan tabel 1.9 terdapat perbedaan tekstur pada keempat jenis kue lumpur sari tebu dengan menggunakan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75% diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 5.337 dan Ftabel adalah 2,75 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap tekstur pada keempat jenis perlakuan sari tebu Sehingga hipotesis yang berbunyi "Ada pengaruh penambahan sari tebu pada tekstur kue lumpur" yang telah dibuktikan pada analisis data diatas.

Hal ini sejalan dengan temuan Ulfi Nihayatuzzahro Ardiani Yasinta (2017), yang menemukan bahwa perbandingan pisang 50% dengan bahan lain menghasilkan tekstur yang sangat renyah, sedangkan perbandingan 0% menghasilkan tekstur yang tidak renyah. Dengan kata lain, menggunakan tepung setengah pisang menghasilkan hasil yang paling renyah. Karena tepung pisang memiliki kadar air 11% dan tepung terigu memiliki kadar air 14% lebih tinggi, tingkat kelembapan menentukan tekstur kue. Kuantitas air secara signifikan mempengaruhi kualitasnya.

- **Daya Terima**

Berdasarkan Hasil perhitungan dari analisis variansi satu arah dari segi kesukaan berdasarkan tabel 1.10 terdapat perbedaan kesukaan panelis pada keempat jenis kue lumpur sari tebu dengan menggunakan perlakuan 0% 25%, 50%, dan 75% diperoleh bahwa nilai Fhitung adalah 12.524 dan Ftabel adalah 2,97 Sehingga Fhitung 12.524 > Ftabel 2,97 maka Ho ditolak dan Ha diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap tingkat kesukaan pada keempat jenis perlakuan kue lumpur Sehingga hipotesis yang berbunyi "Ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap tingkat kesukaan kue lumpur" yang telah dibuktikan pada analisis data diatas.

Dari empat sampel dengan perlakuan 0%, 25%, 50%, dan 75% panelis terlatih lebih menyukai sampel X3 dengan perlakuan 50% penambahan sari tebu, dikarenakan dari rasa kue lumpur enak dan cukup terasa dan tekstur lembut dan kenyal dibandingkan dengan perlakuan 75% panelis kurang menyukai karena dari rasa panelis belum familiar kue lumpur ditambahkannya sari tebu, dan dari segi aroma kue lumpur terlalu kuat aroma khas kue lumpur sari tebu.

Hasilnya sejalan dengan studi Sudrajah Warajati Kisnawaty (2017), yang menemukan bahwa panelis lebih memilih menggunakan tepung biji nangka sebagai pengganti 30%, dengan 75% di antaranya menunjukkan preferensi yang kuat. Tepung biji nangka merupakan alternatif yang paling tidak disukai, dengan skor preferensi total 0%. Tidak ada perbedaan yang signifikan secara statistik antara kelompok kontrol dan mereka yang menerima terapi pengganti 10%, 20%, atau 30% dengan tepung biji nangka.

4. KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik dengan perlakuan sampel X₁ (Penambahan sari tebu 0%), yang memiliki warna kuning pucat, aroma khas kue lumpur, rasa yang enak dengan tekstur lembut memiliki tingkat kesukaan paling rendah, untuk hasil uji organoleptik X₂ (Penambahan sari tebu 25%) yang memiliki warna cukup hijau muda, aroma khas sari tebu, rasa yang enak dengan tekstur yang lembut dan kenyal memiliki tingkat kesukaan paling tinggi dan untuk X₃ (Penambahan 50%) dan X₄ (Penambahan 75%) dengan warna hijau muda, aroma khas sari tebu, rasa yang enak dengan tekstur yang lembut memiliki tingkat kesukaan nomor dua dengan parameter yang diamati adalah uji organoleptik (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma dan Daya terima) memberikan pengaruh nyata Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk kue lumpur penambahan sari tebu yang paling disukai terdapat pada perlakuan X₂ (Penambahan sari tebu 25%).

Hasil penelitian menggunakan uji organoleptik menunjukkan bahwa produk kue lumpur sari tebu yang paling banyak disukai dan diterima sampel X₂ dengan substitusi penambahan sari tebu 25%

diperoleh bahwa nilai F_{hitung} adalah 6.140 dan F_{tabel} adalah 2,75. Sehingga $F_{hitung} 6.140 > F_{tabel} 2,75$ H_0 disetujui tetapi H_0 ditolak. Jadi, aman untuk mengatakan bahwa mempermanis terapi kue lumpur dengan sari tebu berdampak. Pelanggan menerima resep kue lumpur baru yang menggunakan sari tebu, membuktikan bahwa inovasi tersebut diterima dengan baik diperoleh bahwa nilai F_{hitung} adalah 12.524 dan F_{tabel} adalah 2,97 Sehingga $F_{hitung} 12.524 > F_{tabel} 2,97$ maka H_0 ditolak dan H_a diterima. Jadi dapat disimpulkan bahwa ada pengaruh penambahan sari tebu terhadap tingkat kesukaan pada keempat jenis perlakuan kue lumpur.

5. UCAPAN TERIMAKASIH

Ini adalah kesempatan yang tepat bagi penulis untuk menyampaikan apresiasinya yang mendalam kepada:

- Kepada orang tua yang telah memberikan semangat doa tiada henti, serta tekad yang kuat sampai saya pada titik sekarang ini.
- Ibu Dr. Yunia Dwie Nurcahyanie, ST.,MT. selaku Dekan Fakultas Teknik Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd.,M.Pd. selaku Ketua Program Studi PVKK-TATA BOGA Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- Bapak Dr. Yunus Karyanto, S.Pd.M.Pd. selaku dosen pembimbing skripsi.
- Seluruh dosen beserta staff di program studi Pvk dan Fakultas Teknik
- Rekan teman-temanku Pvk Tata Boga 2020

6. REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

- Abiburrahim, Abiburrahim, Ni Wayan Wisaniyasa, dan I. Gusti Ayu Ekawati. 2021. "Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 10(3):482. doi: 10.24843/itepa.2021.v10.i03.p15.
- Agustin, Vennyta, I. Made Sugitha, dan Putu Ari Sandhi W. 2017. "Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur." *Jurnal ITEPA* 6(2):11–20.
- Candra, Meylva Anggraeni, Valencia Enjeladinata, dan Muhammad Rizky Widana. 2023. "Eksistensi Makanan Tradisional Di Tengah Gempuran Makanan Korea." *Prosiding Seminar Nasional* 352–61.
- Firmansyah, Deri, dan Dede. 2022. "Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi Penelitian: Literature Review." *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)* 1(2):85–114. doi: 10.55927/jiph.v1i2.937.
- Gill, Richard, Florina Simona Burta, Introduction Literature, Broken Vow, Yuris Afrisal, Broken Vow, Novel Broken, Vow One, Broken Vow, Broken Vow, Yuris Afrizal, Broken Vov, Yuris Afrizal, Broken Vow, Yuris Afrizal, Broken Vow, Yuris Afrizal, Nathaniel E. Helwig, Sungjin Hong, Elizabeth T. Hsiao- wecksler, Dan S. Norton, Peters Rushton, dan M. H. Abrams. 1995. " " Palgrave Publishers Ltd 5(4):255.
- Ginting, Yun Melita. 2016. "Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang." 01:1–23.
- Ii, B. A. B., dan Tinjauan Pustaka. 2015. "Unikom_Dhika Mega Pratama_Bab Ii." 14–52.
- Ii, B. A. B., dan A. Tepung Terigu. 2013. "Analisis Pengendalian Persediaan..., Hartini, Fakultas Pertanian dan Perikanan UMP, 2021."
- Jeklin, Andrew. 2016. "Jeklin." Bab I Pendahuluan A. Latar Belakang Di Indonesia tebu (July):1–23.
- Meidalima, Dewi, dan Ruarita Ramadhalina Kawaty. 2015. "Eksplorasi dan pengamatan intensitas serangan hama penting tanaman tebu di PTPN VII, Cinta Manis Sumatera Selatan." *Journal of Biology & Biology Education* 7(1):29–36. doi: 10.15294/biosaintifika.v7i1.3541.
- Sahir, Syafrida Hafni. 2022. Buku ini di tulis oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta di Lindungi oleh Undang-Undang Telah di Deposit ke Repository UMA pada tanggal 27 Januari 2022.
- Srinovia, Mugni. 2015. "Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin dengan Mentega terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas* L)." *Repository Unpas* (1):5–24.
- Suare Marcillo, Lissette Alba. 2012. " " 37–39:(2005) הנושע 66 עליון.
- Suparyanto dan Rosad (2015. 2020. "Kue Lumpur." *Suparyanto dan Rosad* (2015 5(3):248–53.
- Winarno, Prassetyon Sepsi. n.d. "Jurnal Teknologi Busana Dan Boga." 2016. Abiburrahim, Abiburrahim, Ni Wayan Wisaniyasa, dan I. Gusti Ayu Ekawati. 2021. "Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Tepung Kecambah Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur." *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan (ITEPA)* 10(3):482. doi: 10.24843/itepa.2021.v10.i03.p15.
- Agustin, Vennyta, I. Made Sugitha, dan Putu Ari Sandhi W. 2017. "Pengaruh Perbandingan Terigu Dengan Puree Labu Kuning (*Cucurbita Moschata* ex. Poir) Terhadap Karakteristik Kue Lumpur." *Jurnal ITEPA* 6(2):11–20.

- Gill, Richard, Florina Simona Burta, Introduction Literature, Broken Vow, Yuris Afrisal, Broken Vow, Novel Broken, Vow One, Broken Vow, Broken Vow, Yuris Afrizal, Broken Vov, Yuris Afrizal, Broken Vow, Yuris Afrizal, Broken Vow, Yuris Afrizal, Nathaniel E. Helwig, Sungjin Hong, Elizabeth T. Hsiao- weckslers, Dan S. Norton, Peters Rushton, dan M. H. Abrams. 1995. “.” Palgrave Publishers Ltd 5(4):255.
- Ginting, Yun Melita. 2016. “Inventarisasi Jenis Dan Resep Kue-Kue Tradisional Di Kota Padang.” 01:1–23.
- Jeklin, Andrew. 2016. “Jeklin.” Bab I Pendahuluan A. Latar Belakang Di Indonesia tebu (July):1–23.
- Meidalima, Dewi, dan Ruarita Ramadhalina Kawaty. 2015. “Eksplorasi dan pengamatan intensitas serangan hama penting tanaman tebu di PTPN VII, Cinta Manis Sumatera Selatan.” *Journal of Biology & Biology Education* 7(1):29–36. doi: 10.15294/biosaintifika.v7i1.3541.
- Sahir, Syafrida Hafni. 2022. Buku ini di tulis oleh Dosen Universitas Medan Area Hak Cipta di Lindungi oleh Undang-Undang Telah di Deposit ke Repository UMA pada tanggal 27 Januari 2022.
- Srinovia, Mugni. 2015. “Pengaruh Lama Penyangraian Tepung Ubi Jalar dan Perbandingan Margarin dengan Mentega terhadap Karakteristik Kue Kering Kaasstengel Ubi Jalar (*Ipomoea Batatas L.*)” *Repository Unpas* (1):5–24.
- Lutviana, N., & Karyanto, Y. (2024). DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP HASIL JADI ROLADE AYAM DENGAN PENAMBHANAN DAUN SINGKONG. *Cendikia: Jurnal Pendidikan dan Pengajaran*, 2(10), 1056-1079.
- Asmaul, R., Karyanto, Y., & Evawati, D. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN, PENGEMASAN DAN PEMASARAN IKAN ASAP DI DESA BEJI KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 179-194.
- Handayani, R. T., Mulya, D., & Sidik, S. A. (2021). Penerapan metode demonstrasi untuk meningkatkan keterampilan banana cheesecake pada anak dengan hambatan intelektual ringan kelas. *Jurnal Unik: Pendidikan Luar Biasa*, 6(1), 19-24.
- Asmaul, R., Karyanto, Y., & Evawati, D. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN, PENGEMASAN DAN PEMASARAN IKAN ASAP DI DESA BEJI KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 179-194.
- Alea, R. P. A., Nurhalizah, D. M., Zulfahmi, M. Z., Sundari, A. R., & Asmaul, R. (2024). Pengaruh Penambahan Air Lemon terhadap Daya Terima Masyarakat pada Home Industry Marshmallow. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 724-733.
- Artanti, H. L. N., Ramadhani, A. N., Nuzula, Z. F., Rohmawati, O. A., Gunalaing, E. S., & Asmaul, R. (2024). Daya Terima Konsumen terhadap Inovasi Unik Produk Makanan Sambal Tabur Kecombrang. *Jurnal Pendidikan dan Kewirausahaan*, 12(2), 713-723.
- Laili, K. N., & Sulistiami, S. (2024). Hasil Jadi Penerapan Sulaman Aplikasi Pada Cotton T-Shirt di SMKN 3 Kediri. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(3), 1686-1691.
- Mukti, R. A., & Misbahuddin, A. R. (2020, February). Determination of effectiveness traditional cosmetics of coconut oil and turmeric as anti-dandruff. In *2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECES 2019)* (pp. 170-180). Atlantis Press.
- Misbahudin, A. R., & Asmaul, R. (2022). Upaya Meminimalkan Gap Antara Kompetensi Lulusan SMK dengan Tuntutan Dunia Industri. *WAKTU: Jurnal Teknik UNIPA*, 20(01), 12-14.
- Asmaul, R., Evawati, D., Karyanto, Y., & Firmansyah, M. A. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN ANEKA SWEET BREAD UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN WARGA PEMULUNG TUNA WISMA KELURAHAN NGAGEL KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(1), 13-22.
- Mustarifah, N. M. R., & Karyanto, Y. (2024). Pengaruh Media Pembelajaran Audio Visual Gerak Terhadap Hasil Praktek Rias Wajah Karakter Mahasiswa Universitas PGRI Adi Buana Surabaya. *MARAS: Jurnal Penelitian Multidisiplin*, 2(3), 1692-1698.