

Organoleptic Quality of Semprit Cookies Made from Yellow Corn Flour (*Zea Mays L.*)

Renatha Marcel Emmanuella de Vries^{1*}, I Made Rumadana², Hardina³

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Renatha Marcel Emmanuella De Vries

renathamarcel@gmail.com

ARTICLE INFO

Keywords: Gluten Intolerance, Semprit Cookies, Yellow Corn Flour, Quality Test

Received : 23 September

Revised : 15 October

Accepted: 17 November

©2024 Vries, Rumadana, Hardina: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRACT

The purpose of this study was to determine the quality produced by semprit cookies made from yellow corn flour. The data collection methods used were experiments, documentation, organoleptic tests, questionnaires, panelist tests, and Likert scales. This study focused on quality tests using the five senses, through experiments in making semprit cookies made from yellow corn flour. After the experiment, it was continued with a panelist test to obtain the results of the quality test from 25 fairly trained panelists. The results obtained from the quality test were 93.6% on the Likert scale for taste, aroma, texture and color. These results are classified as very good criteria. From this study it can be concluded that semprit cookies made from yellow corn flour can be an alternative processed snack for gluten intolerant users.

Kualitas Organoleptik Kue Semprit Berbahan Dasar Tepung Jagung Kuning (*Zea Mays L.*)

Renatha Marcel Emmanuella de Vries^{1*}, I Made Rumadana², Hardina³

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali

Corresponding Author: Renatha Marcel Emmanuella De Vries

renathamarcel@gmail.com

ARTICLE INFO

Kata Kunci: Intoleran Gluten, Kue Semprit, Tepung Jagung Kuning, Uji Kualitas

Received : 23 September

Revised : 15 Oktober

Accepted: 17 November

©2024 Vries, Rumadana, Hardina: This is an open-access article distributed under the terms of the [Creative Commons Attribution 4.0 International](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/).



ABSTRAK

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui kualitas yang dihasilkan oleh kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning. Metode pengumpulan data yang digunakan adalah eksperimen, dokumentasi, uji organoleptik, kuesioner, uji panelis, dan skala likert. Penelitian ini berfokus pada uji kualitas yang menggunakan panca indera, melalui eksperimen pembuatan kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning. Setelah eksperimen, dilanjutkan dengan uji panelis untuk mendapatkan hasil dari uji kualitas dari 25 orang panelis agak terlatih. Hasil yang didapat dari uji kualitas adalah 93,6% skala likert dari rasa, aroma, tekstur dan warna. Hasil tersebut tergolong sebagai kriteria sangat baik. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa kue semprit dengan berbahan dasar tepung jagung kuning ini dapat menjadi alternatif olahan makanan ringan bagi pengguna intoleran gluten.

PENDAHULUAN

Indonesia dikenal sebagai negara agraris yang mengandalkan sektor pertanian. Khususnya komoditas hortikultura, yakni sayuran dan buah-buahan, selain itu komoditas ini memiliki peranan strategis yaitu sebagai sumber bahan makanan bergizi bagi masyarakat yang kaya akan vitamin (Andrie & Novianty, 2021.) Tanaman jagung (*Zea mays L*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang digunakan sebagai bahan pangan untuk ditanam di berbagai daerah Indonesia. Sebagai salah satu sumber bahan pangan jagung telah menjadi komoditas utama setelah beras (Purwono & Hartono, 2006). Selain itu, jagung juga memiliki nilai gizi yang cukup baik, selain kandungan karbohidratnya mencapai 63,60 persen juga mengandung lemak dengan asam lemak tak jenuh yang cukup tinggi, protein 7,90 persen, mineral dan vitamin termasuk kandungan vitamin A yang tinggi (440 BI) dibanding jenis biji-biji lainnya (Ahmadi, 2009).

Jagung sendiri merupakan sayuran yang mudah diolah menjadi beraneka ragam jenis makanan, guna mencukupi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia. Hal ini didasari dengan sumber data Kementan (2017) menyatakan perkembangan yang terjadi terus menerus setiap tahunnya. Pada tahun 2012, produktivitas jagung mencapai 4,5 ton/ha-1 kemudian mengalami kenaikan berturut-turut pada tahun 2013–2016, yaitu sebesar 4,84; 4,95; 5,18; dan 5,31 ton/ha-1.

Mengingat adanya produktivitas jagung yang terus meningkat jenis pemanfaatan jagung sebagai sumber pangan terus berinovasi, salah satunya menjadi tepung jagung. Karena jagung segar memiliki daya simpan yang cukup singkat maka pemanfaatan menjadikan jagung sebagai tepung, merupakan cara yang efektif. Selain itu menurut Suarni & Firmansyah (2005) tepung jagung lebih cepat dimasak sesuai dengan tuntutan kehidupan modern yang serba praktis.

Tepung jagung juga mempunyai indeks glikemik yang rendah yaitu antara 28,66 – 41,37 (Richana, 2012), sehingga kandungan ini aman untuk dikonsumsi bagi penderita diabetes melitus dan cocok juga untuk penderita Autistic Spectrum Disorder (ASD) karena tidak memiliki kandungan gluten serta memiliki protein kasar yaitu 9.2/ 100 gram (Nuraini, 2013). Gluten sendiri merupakan jenis spesifik protein yang dapat ditemukan dalam gandum serta jelai, dan berfungsi untuk meningkatkan elastisitas tekstur adonan berbasis karbohidrat (Husniati, Nurdjanah, & Prakasa, 2015).

Tepung jagung kuning memiliki kandungan gluten yang rendah sehingga cocok digunakan sebagai bahan dasar olahan kue kering, karena pada dasarnya kue kering merupakan panganan yang renyah. Salah satu jenis kue kering yang sedang diminati masyarakat ialah kue semprit. Kue semprit banyak terdapat pada saat perayaan hari raya keagamaan maupun kebudayaan (Wulandari, 2019). Terbuat dari tepung yang umumnya tepung terigu, telur, vanilli, margarin, tepung jagung, baking powder, dan susu bubuk instan. Memiliki tekstur renyah dengan warna agak kuning kecoklatan karena pengaruh dari susu bubuk instan dan penambahan margarin (Mutmaninna, 2013). Kue semprit sendiri dinamakan demikian karena pada proses pembuatannya menggunakan noozle, dengan cara di semprotkan (Susanto, 2012). Bahan baku utama

pembuatan kue semprit ialah tepung terigu dengan protein rendah, maka peranan tepung terigu dapat digantikan dengan tepung jagung kuning karena memiliki protein yang rendah pula. Selain itu pemanfaatan tepung jagung kuning juga menguntungkan bagi negara dikarenakan konsumsi tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahun. Berdasarkan data pada tahun 2011, 2012, dan 2013 impor gandum di Indonesia selalu mengalami peningkatan sebanyak 6,2 juta ton dan 7,04 juta ton (APTINDO, 2014). Hal ini dapat mengurangi impor gandum yang terus meningkat, sehingga beralih pada tepung olahan lokal yakni tepung jagung kuning.

Berdasarkan uraian data diatas, kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning, memiliki potensi sebagai variasi baru untuk diteliti dan dijadikan produk inovasi, sehingga dapat dipasarkan oleh masyarakat umum.

TINJAUAN PUSTAKA

Cookies

Cookies adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarin, tepung maizena, *baking powder*, dan susu bubuk instan. Menurut Mutmainna (2013), *cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pun agak kuning kecokelatan karena pengaruh dari susu bubuk instan dan penambahan margarin.

Cookies merupakan salah satu produk yang tahan lama. *Cookies* dapat disimpan untuk jangka waktu yang lama berkisar antara 3-6 bulan. Secara umum, karakteristik *cookies* adalah berstruktur renyah, rapuh, kering, berwarna kuning kecokelatan atau sesuai warna bahan yang digunakan, beraroma harum khas, serta terasa lezat, gurih dan manis. Prinsip pembuatan *cookies* adalah dibuat dari adonan tepung, telur, lemak, dan gula dicetak dan dibakar. Dua bagian utama dari proses pembuatan *cookies* adalah pembuatan adonan dan pembakaran (Adikhairani, 2012).

Menurut Panjagari, dkk (2007), karakteristik *cookies* yang umum ditemukan meliputi tekstur, warna, rasa, bentuk. Karakteristik ini dipengaruhi oleh bahan-bahan yang digunakan, proporsi dan metode pengadukan, dan kondisi pemanggangan. Menurut Gisslen (2013), karakteristik-karakteristik *cookies* adalah kerenyahan, kelembutan, kekenyalan, dan kelebaran.

Pada umumnya *cookies* merupakan kue kering yang sudah dijual di pasaran umum, namun dengan berkembangnya zaman, maka perkembangan jenis *cookies* pun terjadi. Menurut Gisslen (2013), jenis-jenis *cookies* meliputi *chocolate chip cookies*, *oatmeal cookies*, *peanut butter cookies*, *sugar cookies*, *shortbread cookies*, *macarons*, dan *biscotti*.

Kue Semprit

Kue Semprit yang dalam Bahasa Inggrisnya yakni *spritz cookies* juga disebut sebagai *Swedish butter cookies* merupakan kue kering khas perayaan natal yang berasal dari Scandinavian atau Eropa Utara, dengan ciri khas menggunakan *basic butter cookies* yang dicetak menggunakan alat cetakan khusus berbentuk tabung dari logam atau plastik yang memiliki cara bekerja seperti alat suntik. Nama

yang datang dari Jerman yaitu *Spritzen* yang memiliki arti “to squirt” (Booth, 2018).

Kue semprit merupakan kue kering atau biasa disebut *cookies*, yang memiliki bentuk bervariasi. Penggolongan kue semprit masuk ke dalam kue semprot (*bagged cookies*). Tekstur adonan yang lunak dengan pembentukan adonan menggunakan spuit (*Noozle*) (Sutomo, 2008). Pemberian nama pada kue semprit berdasarkan cara pembuatannya yang di semprotkan menggunakan spuit diatas loyang dengan alas *baking paper* agar tidak lengket langsung kepada loyang. Penggunaan spuit dibantu dengan plastik *piping bag* kemudian digunting ujung plastiknya, ditekan hingga membentuk sesuai dengan bentuk spuitnya, ada juga yang menggunakan tabung khusus dengan corong yang bervariasi, hal ini juga penyebab kue semprit memiliki aneka ragam variasinya (Hayatinufus, dkk, 2005). Kue kering sendiri memiliki nama penyebutan yang berbeda-beda di setiap negaranya seperti Belanda menyebutnya dengan *koekje* yang berarti kue kecil, di Amerika disebut *cookies* dan di Perancis disebut dengan *biscuit* (Sutomo, 2008).

Dalam pembuatan kue semprit bahan utama yang digunakan ialah tepung terigu (Hastuti, 2012), dengan tambahan bahan lainnya seperti telur, margarin, telur, susu bubuk, gula halus yang dicampur hingga menjadi sebuah adonan dengan penambahan *toping* sesuai keinginan yang diletakan diatas sebagai tambahan warna serta menambah variasi jenis (Yuliono & Manalu, 2019).

Dalam pengolahan kue semprit yang masuk dalam kategori kue kering, terdapat dua jenis macam bahan yaitu bahan pengikat yaitu tepung, air, susu, dan putih telur. Sedangkan bahan yang berfungsi sebagai pelembut adalah gula, lemak, *leaving agent*, dan telur (Sa'adah, 2009). Menurut Sutrisno K, dkk (2006), proses pembuatan *cookies* sama dengan pembuatan kue semprit terdiri atas tahap persiapan, pelaksanaan, pencetakan, pembakaran (*baking*), pendinginan dan pengemasan.

Standar mutu yang digunakan oleh kue semprit ialah standar mutu *cookies*, karena kue semprit termasuk dalam kategorinya. Berdasarkan SNI 01-2973-1992 yaitu bertekstur renyah (rapuh) dan kering, berwarna kuning kecokelatan atau sesuai dengan warna bahannya yakni tepung, telur dan margarin yang mempengaruhi warna, beraroma harum khas, serta berasa lezat, gurih atau manis.

Jagung

Jagung merupakan tanaman serelia yang berasal dari Amerika yang termasuk dalam suku *Poaceae*. Tanaman jagung menghasilkan biji-biji yang dapat dikonsumsi manusia maupun hewan. Biji jagung dapat diolah menjadi beranekaragam jenis makanan dan minuman, seperti jagung pipil, jagung rebus, jagung bakar, *popcorn*, dan minuman jagung. Selain itu jagung juga dikelola menjadi bahan baku industri pangan, seperti sirup jagung, tepung jagung dan minyak jagung (Hutchins, 2023).

Jenis-jenis tanaman jagung menurut Aak (1993) yaitu *flour corn* atau *soft corn*, *dent corn*, *flint corn*, *popcorn*, *sweet corn*, dan *pod corn*. Kandungan gizi menurut USDA Nutrient Database, 2021 adalah Kalori, Karbohidrat, Protein,

Lemak, Serat, Gula, Kalsium, Zat besi, Magnesium, Fosfor, Kalium, Natrium, Vitamin C, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin B3, Vitamin B6, dan Folat.

Tepung jagung kuning (*Zea Mays L*) berasal dari biji jagung kuning pilihan, dikeringkan dengan suhu mesin pengering ideal 62°C-70°C (Koswara, 2009) atau bisa juga menggunakan pengeringan alami yaitu matahari, kemudian dihaluskan serta tahap terakhirnya yaitu pengayakan (Richana, 2007). Biji jagung kuning berasal dari varietas jagung *Zea Mays L*, yang memiliki warna kuning dengan rasa yang manis. Tepung jagung kuning merupakan alternatif pengolahan bahan pangan lokal dengan upaya untuk disimpan dengan jang waktu panjang. Kegunaannya biasa diolah menjadi campuran sup jagung, pembuatan puding, sereal, bahkan saus. Selain itu menurut Suarni & Yasin (2015), tepung jagung kuning merupakan alternatif bagi penderita intoleransi gluten, karena bisa menggantikan peran tepung terigu dalam olahan makan kering. Menurut Gracia, dkk (2009), karbohidrat yang terkandung tepung jagung kuning dikategorikan sebagai karbohidrat kompleks karena mengandung amilosa dan amilopektin. Kombinasi keduanya, menjadikan karbohidrat kompleks yang memberikan energi secara bertahap dan stabil dalam jangka waktu yang lama.

METODOLOGI

Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini meliputi uji eksperimen, dokumentasi, kuesioner, uji organoleptik dengan panelis, dan skala likert. Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kualitatif. Dalam penelitian ini data yang berbentuk angka atau data yang diangkat adalah data berupa informasi, uraian untuk mendapatkan kejelasan sehingga memperbolehkan gambaran baru. Selain itu, teknik analisis data deskriptif kualitatif adalah kegiatan mengamati, memahami, dan menafsirkan data atau fakta-fakta yang berkaitan dengan variabel-variabel. Dalam hal ini data yang dianalisis diperoleh elalui uji kualitas (*sensory evaluation*) yang didasarkan pada panca indera manusia.

Dalam penelitian ini, secara umum tujuan dilakukannya uji eksperimen adalah untuk meneliti pengaruh dari suatu perlakuan tertentu terhadap gejala suatu kelompok tertentu dibanding dengan kelompok lain yang menggunakan perlakuan yang berbeda. Dokumentasi dilakukan untuk mengumpulkan data dengan cara mengambil gambar dengan bantuan kamera sebagai bukti autentik dalam penelitian ini.

Penelitian ini menggunakan teknik kuesioner langsung tertutup. Penyebab utama pemilihan teknik kuesioner ini merupakan efektivitas penulis dalam hal waktu dan biaya. Cara yang digunakan dalam teknik ini ialah mengajukan pertanyaan secara langsung kepada responden melalui kuesioner tertulis dan responden hanya tinggal memberikan tanda pada salah satu jawaban yang dianggap benar. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi uji terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur kue semprit tepung jagung kuning.

HASIL PENELITIAN

Prosedur Kerja

Dalam penelitian ini terdapat prosedur kerja meliputi persiapan (alat dan bahan), pelaksanaan (lokasi penelitian, faktor eksternal, metode kerja dan resep yang digunakan), hasil eksperimen kue semprit tepung jagung kuning, uji organoleptik kepada panelis dan analisis data hasil uji yang telah dilakukan.

Persiapan dan Pelaksanaan

Persiapan peralatan dan bahan disesuaikan dengan resep yang digunakan dalam pembuatan kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning. Faktor eksternal yang diperhatikan dalam penelitian ini adalah *standart recipe*, kebersihan alat yang digunakan, kualitas bahan yang digunakan, teknik pembuatan kue semprit, suhu oven, dan juru masak.

Metode penelitian yang dilakukan menggunakan cara eksperimen adalah dengan mengganti tepung terigu dengan tepung jagung kuning sebesar 100%. Alasan mengapa penggunaan tepung jagung kuning 100% ini adalah untuk menciptakan produk baru yang terbuat dari bahan utama tepung jagung kuning untuk meningkatkan pemanfaatan tepung pangan lokal dan menurunkan impor tepung terigu serta membuat produk bebas gluten.

Adapun resep kue semprit dengan komposisi tepung jagung kuning 100% dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 1. Resep Standar Kue Semprit Tepung Jagung Kuning

BAHAN	QTY
Bahan I	
Margarin	100 gram
Butter	400 gram
Gula Bubuk	400 gram
Garam	3 gram
Perasa Vanilla	6 gram
Bahan II	
Kuning Telur	5 butir (100 gram)
Bahan III	
Tepung Terigu Protein Sedang	850 gram
Susu Bubuk	50 gram
Tepung Pati Jagung	50 gram
Chocochip	20 gram

Metode pembuatan:

1. Kocok bahan I (margarin, butter, gula bubuk, garam, perasa vanilla) sampai putih dan mengembang. Masukkan bahan II (Kuning Telur) dan kocok lagi sampai rata.
2. Masukkan bahan III (tepung terigu, susu bubuk, tepung pati jagung), aduk dengan spatula hingga tercampur rata.
3. Siapkan plastik segitiga, dan beri spuit bentuk bintang. Kemudian semprotkan adonan bentuk bunga. Beri topping di atasnya, lakukan hal yang sama hingga adonan habis.
4. Panggang dengan suhu 130°C selama 15 menit. Keluarkan dari oven dan biarkan dingin. Panggang kembali selama 15 menit, angkat dan biarkan kering di atas loyang.

Hasil Eksperimen

Hasil eksperimen merupakan hasil yang diperoleh dari hasil uji coba kue semprit dengan bahan dasar tepung jagung kuning. Bahan dasar tepung jagung kuning sebagai substitusi dengan tepung terigu sebanyak 100%.



Gambar 1. Hasil Eksperimen Kue Semprit Tepung Jagung Kuning

Hasil Uji Organoleptik

Tabel 2. Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik

NO	VARIABEL	ASPEK PENILAIAN	SKOR (1-5)	PENILAIAN
1	Warna (Kue Semprit memiliki warna kecoklatan)	Sangat baik	5	21
		Baik	4	4
		Cukup baik	3	
		Kurang baik	2	
		Sangat kurang	1	
		Jumlah jawaban panelis		25
2	Aroma (Kue semprit beraroma gurih margarin dan perasa vanilla)	Sangat baik	5	20
		Baik	4	5
		Cukup baik	3	
		Kurang baik	2	
		Sangat kurang	1	
		Jumlah jawaban panelis		25
		Sangat baik	5	15

3	Rasa (Kue semprit memiliki rasa manis dan <i>after taste</i> jagung)	Baik	4	9
		Cukup baik	3	1
		Kurang baik	2	
		Sangat kurang	1	
		Jumlah jawaban panelis		25
4	Tekstur (Kue semprit memiliki tekstur renyah & berparis)	Sangat baik	5	23
		Baik	4	2
		Cukup baik	3	
		Kurang baik	2	
		Sangat kurang	1	
		Jumlah jawaban panelis		25

Peneliti memberikan sampel hasil eskeprimen kepada 25 mahasiswa yang berasal dari kampus Politeknik Pariwisata Bali dengan kategori panelis agak terlatih. Diawali dengan pemberian sample kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning, lalu panelis diharap mengisi kuesioner yang diberikan dan memberi penilaian pada kolom yang telah disediakan.

Setelah mendapatkan hasil data, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi. Pengolahan data penilaian interpretasi pada kue semprit tepung jagung kuning dapat dilihat pada tabel berikut.

Tabel 3. Rekapitulasi Nilai Indeks pada Kue Semprit Tepung Jagung Kuning

No	Variabel	Nilai Indeks	Kreteria Interpretasi
1	Warna	98,8%	Sangat Baik
2	Aroma	96%	Sangat Baik
3	Rasa	91,2%	Sangat Baik
4	Tekstur	98,4%	Sangat Baik
	Rata Rata	93,6%	Sangat Baik

PEMBAHASAN

Hasil eksperimen merupakan hasil yang diperoleh dari hasil uji coba kue semprit dengan bahan dasar tepung jagung kuning mendapatkan kue semprit yang memiliki warna yang lebih kuning dibandingkan kue semprit dengan bahan dasar tepung terigu. Dari eksperimen yang telah dilakukan, kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning memiliki aroma margarin dan perpaduan aroma perasa vanilla yang kuat. Selain itu, aroma kue semprit bahan dasar tepung jagung kuning ini memiliki rasa yang khas jagung, dengan rasa jagung yang menyisakan pada akhir gigitan kue itu sendiri. Dan tekstur yang dihasilkan dari eksperimen yang telah dilakukan, kue semprit bahan dasar tepung jagung kuning memiliki tekstur yang lembut pada gigitan pertama, dan akhir yang berpasir serta menyisakan rasa jagung pada akhir gigitan.

Dari hasil uji organoleptik kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning yang diteliti berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur yang telah diujikan

kepada 25 orang panelis agak terlatih yakni mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali mendapatkan hasil sebanyak 21 orang menjawab warna yang dimiliki kue semprit ialah sangat baik, 4 orang menjawab baik. Dari kuesioner yang diberikan pada 25 orang panelis, sebanyak 20 orang menjawab aroma yang dimiliki kue semprit ialah sangat baik, 5 orang menjawab baik. Kemudian dari kuesioner yang diberikan pada 25 orang panelis, sebanyak 15 orang menjawab rasa yang dimiliki kue semprit ialah sangat baik, 9 orang menjawab baik dan 1 orang menjawab cukup baik. Dan dari kuesioner yang diberikan pada 25 orang panelis, sebanyak 23 orang menjawab tekstur yang dimiliki kue semprit ialah sangat baik, 2 orang menjawab baik.

Dari data yang telah diperoleh, hasil indeks dalam kriteria interpretasi pada sempel uji organoleptik kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning, berdasarkan warna, aroma, rasa, tekstur mendapatkan hasil kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning menghasilkan 98,8% dari segi warna dengan kriteria interpretasi sangat baik. Hal ini terjadi demikian karena tepung jagung kuning memiliki warna yang baik yakni kuning, sebelum diolah, dan setelah diolah warna kuning yang dimilikinya tidak berubah atau memudar, sehingga menghasilkan kue semprit dengan warna yang baik dan menarik daya tarik panelis. Kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning menghasilkan 96% dari segi aroma dengan kriteria interpretasi sangat baik. Hal ini terjadi demikian karena aroma yang dihasilkan oleh margarin dan butter memberikan kesan pertama baik kepada panelis. Kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning menghasilkan 91,2% dari segi rasa dengan kriteria interpretasi sangat baik. Hal ini terjadi demikian karena rasa yang dihasilkan oleh tepung jagung kuning memiliki rasa pahit pada akhir gigitan, dan rasa jagung yang membekas pada mulut. Sehingga rasa yang didapat cukup dikategorikan panelis mengganggu dan kurang diminati. Kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning menghasilkan 98,4% dari segi tekstur dengan kriteria interpretasi sangat baik. Hal ini demikian karena tekstur yang dihasilkan oleh tepung jagung kuning memiliki tekstur berpasir yang cukup memberikan tekstur asing bagi disetiap gigitannya. Sangat berbeda dengan tekstur kue semprit dengan bahan dasar tepung terigu memiliki tekstur lembut dan mudah hancur ketika di makan.

KESIMPULAN DAN REKOMENDASI

Tujuan penelitian ini, bermaksud menambah wawasan serta melakukan uji coba pemanfaatan tepung jagung kuning sebagai bahan baku utama dalam pembuatan kue semprit. Pada proses pemberian uji sampel yang diberikan kepada 25 panelis agak terlatih menghasilkan 93,6 % penilaian yang diberikan, dilihat dari rasa, aroma, tekstur dan warna. Dengan hasil interpretasi sangat baik yang dihasilkan oleh keseluruhan hasil panelis kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning ini juga berhasil memberikan olahan pangan baru yang dapat dikembangkan sebagai salah satu cemilan sehat non gluten.

Rekomendasi yang bisa diberikan adalah dengan mendorong masyarakat lebih memanfaatkan buah siwalan untuk dijadikan suatu prodak olahan makanan agar meningkatkan penggunaan dari buah siwalan.

PENELITIAN LANJUTAN

Penelitian selanjutnya dapat menindak lanjuti kandungan nutrisi pada kue semprit berbahan dasar tepung jagung kuning ini. Tujuan dilakukan penelitian kandungan nutrisi guna memberikan kepercayaan lebih kepada konsumen. Selain itu, kue semprit yang terbuat dari tepung jagung kuning ini untuk penelitian selanjutnya untuk dapat memperbaiki tekstur yang dimiliki oleh hasil akhir pada kue semprit tepung jagung kuning yang berpasir menjadi lebih baik.

UCAPAN TERIMA KASIH

Peneliti mengucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya kepada semua pihak yang telah berkontribusi dalam penelitian ini. Peneliti juga mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Pariwisata Bali yang telah menyediakan fasilitas penelitian, serta kepada seluruh responden yang telah bersedia berpartisipasi. Semoga hasil penelitian ini dapat bermanfaat bagi perkembangan ilmu pengetahuan dan masyarakat luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Aak. (1993). Teknik Bercocok Tanam Jagung. Jakarta: Penerbit Kanisius.
- Adikhairani. (2012). Pemanfaatan Limbah Nangka (Biji: *Artocarpus Hete Rophyllus*, Lmk dan Dami Nangka) Untuk Pembuatan Berbagai Jenis Pangan Dalam Rangka Penganekaragaman Penyediaan Pangan. *Jurnal Pendidikan Teknologi dan Kejuruan Fakultas Teknik Unimed*, 14.
- Andrie, B. M., & Novianty, A. (2021., Januari). Optimalisasi Pendapatan Petani Cabai Merah. *Jurnal Pemikiran Masyarakat Ilmiah Berwawasan Agribisnis.*, 7(1): 254-266.
- Booth , J. (2018, Dec 12). The History Behind Your Favorite Holiday Cookies. *Food & Cocktails*.
- Hastuti, A. (2012). *Aneka Cookies Paling Favorit, Populer, Istimewa*. Jakarta: Dunia Kreasi.
- Hutchins, C. (2023). Feed Grains Sector at a Glance. Sector at a Glance, <https://www.ers.usda.gov/topics/crops/corn-and-other-feed-grains/feed-grains-sector-at-a-glance/> diakses pada 31 Maret 2023.
- Kartini, L. P., Adhyatma, P., & Priliani, N. L. D. (2024). Enhancing Employee Performance through Strategic Training: A Study of the Food and Beverage Kitchen Department in Five-Star Hotel in Nusa Dua. *Jurnal Syntax Admiration*, 5(6), 2147-2161
- Koswara, I. (2009). *Teknologi Pengolahan Jagung*. eBookPangan.com.
- Mutmainna, N. (2013). *Aneka Kue Kering Paling Top*. Jakarta: Dunia Kreasi.

- Panjagari, N. R., Hanumantha, R. K., & Lakshmi, D. N. (2007). Preparation and evaluation of high protein biscuits containing whey protein concentrate. *Journal of Food Science and Technology*, 532-535.
- Richana, N. (2007). *Teknologi Pengolahan Jagung*. In Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen. Bogor.
- Sa'adah. (2009). *Pembuatan Cookies Campuran Tepung Kacang Tunggak (Vigna unguiculata L. Walp.) dan Tepung Beras sebagai Pangan Tambahan bagi Ibu Hamil*. Bogor: Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, IPB.
- Suarni, S., & Yasin, M. (2015). *Jagung sebagai sumber pangan fungsional*.
- Sutomo, B. (2008). *Sukses Wirasusaha Kue Kering*. Jakarta : Kriya Pustaka.
- USDA. (2021). Corn, sweet, yellow, raw. National Nutrient Database for Standard Reference Legacy Release. , <https://fdc.nal.usda.gov/fdc-app.html#/food-details/170000/nutrients> diakses pada 1 April 2023.
- Yuliono, B., & Manalu, D. B. (2019). Eksperimen Pembuatan Cookies Semprit Subtitusi Tepung Ampas Tahu . *Jurnal Culinaria* , 1-12.