



## Inovasi Kulit Tacos Berbasis Ubi Gembili

Mayang Putu Wijaya

<sup>1</sup> Program Studi Perhotelan, Telkom University

---

### Abstract

Received: 02 Januari 2024  
Revised : 09 Januari 2024  
Accepted: 17 Januari 2024

*Latar belakang yang penulis angkat mengenai inovasi kulit tacos berbasis ubi gembili. Penulis mengambil penelitian ini karena ingin melestarikan bahan tradisional Indonesia untuk memberikan inovasi baru pada Beef Tacos dengan memanfaatkan ubi sebagai bahan dasar. Ubi gembili mempunyai tekstur yang kenyal, maka dari itu cocok untuk dijadikan bahan dasar pembuatan produk ini. Pasarnya ubi gembili biasa digunakan untuk hidangan rumahan. Keunggulan dari ubi gembili ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi, oleh karena itu penulis memilih ubi gembili agar dapat dikonsumsi menjadi makanan sehat. Untuk landasan teori yang digunakan penulis mengambil teori mengenai tacos, teori ubi gembili dan teori makanan western. Metode penelitian ini menggunakan metode eksperimen dimana peneliti membuat inovasi kulit tacos berbasis ubi gembili. Untuk Teknik pengumpulan data dengan menggunakan kuesioner terhadap 100 panelis yang terdiri dari dosen/guru, mahasiswa/pelajar, ibu rumah tangga, pegawai swasta dan lainnya kemudian data disajikan secara deskriptif. Hasil dari penelitian uji organoleptik (rasa, aroma, tekstur, warna, dan penampilan fisik) dan persentasenya mendapatkan rata-rata 85,8%. Sehingga penulis dapat menyimpulkan bahwa produk inovasi kulit tacos berbasis ubi gembili dapat diterima oleh konsumen.*

**Kata Kunci:** Tacos, Gembili.

(\*) Corresponding Author: [mayaangpw69@icloud.com](mailto:mayaangpw69@icloud.com)

**How to Cite:** Wijaya, M. P. (2024). Inovasi Kulit Tacos Berbasis Ubi Gembili. <https://doi.org/10.5281/zenodo.10521407>.

---

## PENDAHULUAN

Tacos adalah hidangan tradisional dari Meksiko yang telah menjadi favorit di seluruh dunia. Salah satu elemen penting dari hidangan ini adalah kulit tacos yang biasanya terbuat dari tepung terigu. Namun, dengan meningkatnya kesadaran akan pola makan yang lebih sehat dan beragam, banyak konsumen yang mencari alternatif kulit tacos yang lebih ramah kesehatan dan dapat diakomodasi oleh berbagai diet, termasuk mereka yang memiliki alergi terhadap gluten atau intoleransi terhadap gandum.

Di sinilah inovasi kulit tacos dari tepung gembili masuk ke dalam permainan. Tepung gembili, yang diperoleh dari umbi gembili, merupakan bahan yang telah dikenal di beberapa budaya sebagai sumber karbohidrat alternatif yang sehat dan bebas gluten. Umbi gembili kaya akan nutrisi, serat, vitamin, dan mineral, sehingga menjadi pilihan yang menarik untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan kulit tacos.

Latar belakang inovasi kulit tacos dari tepung gembili dapat dipahami dari beberapa aspek berikut:

1. **Tren Pola Makan Sehat:** Di era modern ini, semakin banyak orang yang menyadari pentingnya menjaga kesehatan melalui pola makan yang lebih seimbang dan bervariasi. Makanan bebas gluten dan bahan-bahan alternatif

menjadi sorotan utama dalam masyarakat yang semakin sadar akan pentingnya pilihan makanan yang lebih sehat.

2. **Permintaan Alergen Alternatif:** Seiring meningkatnya jumlah orang yang mengalami intoleransi terhadap gluten atau alergi terhadap gandum, ada permintaan yang tumbuh untuk opsi makanan yang tidak mengandung gluten.
3. **Eksplorasi Bahan-bahan Alternatif:** Inovasi kuliner mendorong orang untuk mengeksplorasi bahan-bahan alternatif yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Tepung gembili, yang telah digunakan dalam beberapa hidangan tradisional di berbagai negara, menawarkan potensi sebagai bahan yang cocok untuk menciptakan kulit tacos yang inovatif.
4. **Keberlanjutan dan Lingkungan:** Produksi tepung gembili cenderung lebih berkelanjutan daripada tepung terigu, karena umbi gembili dapat tumbuh dengan baik dalam berbagai kondisi tanah dan tidak memerlukan pemupukan tambahan.
5. **Kemudahan dalam Penggunaan:** Tepung gembili relatif mudah digunakan dalam pembuatan kulit tacos dan dapat diolah dengan cara yang mirip dengan tepung terigu, sehingga memudahkan penerapan inovasi ini dalam industri kuliner.

Dengan adanya inovasi kulit tacos dari tepung gembili, diharapkan akan memberikan peluang bagi para produsen makanan untuk menciptakan produk yang lebih beragam dan mengakomodasi kebutuhan konsumen yang semakin beragam, termasuk mereka yang mencari opsi makanan bebas gluten dan lebih sehat. Selain itu, penggunaan tepung gembili juga dapat berkontribusi

Tepung gembili memiliki beberapa manfaat yang dapat dijelaskan sebagai berikut:

1. **Bebas Gluten:** Salah satu manfaat utama tepung gembili adalah tidak mengandung gluten. Ini menjadikannya alternatif yang baik bagi orang-orang yang memiliki alergi terhadap gluten atau intoleransi terhadap gandum, seperti pada penyakit celiac atau sensitivitas gluten non-celiac.
2. **Sumber Karbohidrat yang Baik:** Tepung gembili mengandung karbohidrat kompleks yang memberikan energi yang tahan lama. Karbohidrat merupakan sumber utama energi bagi tubuh dan penting untuk menjaga keseimbangan gula darah.
3. **Serat Tinggi:** Tepung gembili kaya akan serat makanan, yang penting untuk menjaga kesehatan pencernaan. Serat membantu mengatur pencernaan, mencegah sembelit, dan menjaga berat badan yang sehat. Mengonsumsi makanan yang kaya serat juga dapat membantu menurunkan risiko penyakit jantung, diabetes tipe 2, dan kanker usus.
4. **Vitamin dan Mineral:** Tepung gembili mengandung berbagai vitamin dan mineral penting, termasuk vitamin C, vitamin A, vitamin B6, kalium, mangan, dan tembaga. Vitamin C berperan dalam menjaga sistem kekebalan tubuh yang sehat, vitamin A penting untuk kesehatan mata, vitamin B6 berperan dalam fungsi saraf, dan mineral seperti kalium, mangan, dan tembaga penting untuk berbagai proses fisiologis dalam tubuh.
5. **Rendah Indeks Glikemik:** Tepung gembili memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu. Ini berarti tepung gembili dapat membantu

menjaga kadar gula darah yang stabil, mencegah lonjakan gula darah yang tiba-tiba, dan memberikan rasa kenyang yang lebih lama setelah mengonsumsinya.

6. Potensi Antiinflamasi: Beberapa penelitian menunjukkan bahwa gembili mengandung senyawa antiinflamasi, seperti antosianin dan senyawa polifenol. Ini dapat memberikan manfaat dalam mengurangi peradangan dalam tubuh dan membantu mencegah penyakit kronis, seperti penyakit jantung dan arthritis.

Dalam keseluruhan, tepung gembili adalah bahan makanan yang kaya nutrisi, rendah gluten, dan tinggi serat. Ini menjadikannya pilihan yang menarik bagi orang-orang yang mencari alternatif makanan sehat dan bebas gluten dalam diet mereka. Namun, seperti dengan makanan lainnya, penting untuk mengonsumsinya dalam porsi yang seimbang dan sebagai bagian dari pola makan yang menyeluruh.

## **KAJIAN PUSTAKA**

### **Inovasi**

Reka baru atau inovasi (serapan dari bahasa Belanda: *innovatie*) dapat diartikan sebagai proses dan/atau hasil pengembangan pemanfaatan/mobilisasi pengetahuan, keterampilan (termasuk keterampilan teknologis) dan pengalaman untuk menciptakan atau memperbaiki produk (barang dan/atau jasa), proses, dan/atau sistem yang baru, yang memberikan nilai yang berarti atau secara signifikan (terutama ekonomi dan sosial).

Reka baru sebagai suatu “objek” juga memiliki arti sebagai suatu produk atau praktik baru yang tersedia bagi aplikasi, umumnya dalam suatu konteks komersial. Biasanya, beragam tingkat kebaruannya dapat dibedakan, bergantung pada konteksnya: suatu inovasi dapat bersifat baru bagi suatu perusahaan (atau agen/aktor), baru bagi pasar, atau negara atau daerah, atau baru secara sejagat. Sementara itu, reka baru sebagai suatu “kegiatan” merupakan proses penciptaan reka baru, sering kali diidentifikasi dengan komersialisasi suatu reka cipta. (Clark, John dan Ken Guy (1997). *Innovation and Competitiveness*.)

Para ilmuwan sering menggambarkan inovasi sebagai proses kreatif dan interdisipliner untuk menghasilkan penemuan baru, gagasan, atau solusi yang memberikan kontribusi signifikan pada pengetahuan dan memecahkan masalah yang kompleks. Berikut adalah beberapa pemahaman inovasi menurut para ilmuwan :

1. Penemuan dan Kebaruan : Para ilmuwan menganggap inovasi sebagai kemampuan untuk menemukan hal-hal baru yang sebelumnya tidak diketahui atau tidak dipahami. Inovasi melibatkan penemuan kebaruan dalam bentuk gagasan, prinsip, teori, atau fenomena baru.
2. Solusi Kreatif : Inovasi sering kali melibatkan pendekatan kreatif untuk memecahkan masalah yang kompleks. Para ilmuwan berusaha untuk mengembangkan solusi baru dengan cara yang tidak konvensional atau dengan menggabungkan elemen-elemen yang sebelumnya tidak terkait.
3. Kontribusi pada Pengetahuan : Inovasi ilmiah bertujuan untuk memperluas pengetahuan manusia. Para ilmuwan menciptakan inovasi dengan menghasilkan penemuan baru, memperluas pemahaman tentang dunia fisik atau fenomena tertentu, dan memberikan kontribusi pada teori atau paradigma yang ada.

4. Implikasi Praktis : Inovasi dalam ilmu pengetahuan juga berfokus pada aplikasi praktis dari penemuan atau gagasan baru. Para ilmuwan berusaha untuk mengembangkan solusi yang dapat diterapkan dalam berbagai konteks, seperti teknologi, kedokteran, lingkungan, dan bidang lainnya untuk memecahkan masalah yang dihadapi manusia.
5. Kolaborasi dan Interdisiplinarity : Inovasi sering kali melibatkan kerja tim dan kolaborasi antara ilmuwan dari berbagai disiplin ilmu. Para ilmuwan saling berbagi pengetahuan, metode, dan pendekatan untuk menggabungkan pemahaman mereka dalam menghasilkan inovasi yang lebih komprehensif dan efektif.

Secara umum, para ilmuwan menganggap inovasi sebagai langkah maju dalam pengetahuan dan pemahaman manusia, yang mendorong kemajuan dalam berbagai bidang dan menghasilkan dampak positif bagi masyarakat.

### Tacos



**Gambar 2. 1**  
**Beef Tacos**

**Sumber :** [The Best Tacos You Can Eat Right Now \(samtell.com\)](http://samtell.com)

Tacos adalah hidangan yang berasal dari masakan Meksiko. Mereka terdiri dari sepotong tortilla jagung yang dilipat atau digulung dan diisi dengan berbagai bahan seperti daging, ayam, ikan, sayuran, dan saus. Tortilla yang digunakan untuk membuat tacos biasanya terbuat dari jagung, meskipun ada juga versi yang menggunakan tortilla terigu.

1. Tacos memiliki banyak variasi dan dapat disesuaikan dengan selera individu. Beberapa jenis tacos yang populer termasuk:
2. Tacos Asada: Tacos ini diisi dengan potongan daging panggang, biasanya daging sapi.
3. Tacos Al Pastor: Tacos ini diisi dengan potongan daging babi yang dipanggang dengan rempah-rempah dan bumbu al pastor yang khas
4. Tacos de Pollo: Tacos ini diisi dengan daging ayam yang dimasak dan biasanya diolah dengan berbagai rempah dan bumbu.
5. Tacos de Pescado: Tacos ini diisi dengan ikan yang digoreng, seperti ikan mahi-mahi atau ikan kakap.

6. Tacos Vegetarian: Tacos ini diisi dengan berbagai macam sayuran, seperti paprika, bawang, jamur, atau kacang-kacangan.

Setelah diisi dengan bahan-bahan tersebut, tacos sering kali disajikan dengan tambahan seperti keju parut, saus salsa, guacamole, acar, atau krim asam. Tacos merupakan hidangan yang populer di seluruh dunia dan sering ditemui di restoran Meksiko atau restoran dengan masakan Meksiko. adalah salah satu masakan Barat yang bisa dengan mudah kamu jumpai di belahan dunia manapun.

### **Sejarah Tacos**

Tacos memiliki sejarah yang panjang dan berasal dari Meksiko. Awalnya, tortilla, yang merupakan dasar dari tacos, telah digunakan oleh suku asli Meksiko sejak zaman kuno. Tortilla adalah sejenis roti datar yang terbuat dari tepung jagung atau tepung gandum. Asal mula tacos dapat ditelusuri kembali ke zaman pra-Kolumbus, ketika suku-suku asli seperti Aztek dan Maya sudah mengonsumsi tortilla dan mengisi mereka dengan berbagai bahan makanan seperti ikan, daging, unggas, dan sayuran. Tortilla yang diisi ini merupakan pendahulu dari apa yang sekarang kita kenal sebagai tacos.

Ketika penjajah Spanyol tiba di Meksiko pada abad ke-16, mereka memperkenalkan bahan-bahan baru seperti daging sapi, babi, ayam, bawang, dan rempah-rempah ke wilayah tersebut. Hal ini menghasilkan perpaduan antara tradisi kuliner Spanyol dan Meksiko, yang kemudian mempengaruhi evolusi tacos. Seiring berjalannya waktu, tacos menjadi semakin populer di Meksiko dan menjadi bagian tak terpisahkan dari masakan Meksiko. Tacos mulai dikenal di seluruh dunia pada abad ke-20 melalui migrasi orang Meksiko ke negara-negara lain, terutama Amerika Serikat.

Di Amerika Serikat, tacos pertama kali diperkenalkan di daerah perbatasan Meksiko, seperti Texas dan California. Namun, seiring waktu, tacos menjadi semakin populer di seluruh negara dan mengalami penyesuaian dengan selera lokal. Munculnya gerai makanan cepat saji dan restoran Meksiko di seluruh dunia juga telah menyebarkan popularitas tacos.

Hari ini, tacos telah menjadi salah satu makanan yang paling dikenal dan dicintai di dunia. Mereka memiliki berbagai varian seperti tacos al pastor (daging babi yang dipanggang), tacos de carne asada (daging sapi panggang), tacos de pescado (ikan), dan banyak lagi. Tacos juga menjadi wadah ekspresi kreativitas kuliner dengan kombinasi bahan, saus, dan topping yang tak terbatas, sesuai dengan selera individu dan preferensi regional.

### **Ciri Khas Tacos**

Tacos telah menjadi salah satu makanan paling terkenal dan dicintai di dunia, dengan variasi dan personalisasi yang tak terbatas sesuai dengan selera individu. Keunikan dan fleksibilitasnya membuat tacos menjadi ikonik dan populer sebagai hidangan Meksiko yang lezat dan menggugah selera. Oleh karena itu berikut dibawah ini beberapa penjelasan mengenai ciri khas tacos tersebut.

1. Tortilla: Tacos menggunakan tortilla sebagai dasar gulungan atau lipatan makanan. Tortilla bisa terbuat dari tepung jagung (corn tortilla) atau tepung gandum (flour tortilla). Tortilla memberikan tekstur yang lembut dan fleksibel untuk memuat isian tacos.
2. Isian: Tacos memiliki berbagai macam isian. Tradisionalnya, isian dapat berupa daging sapi, daging babi, ayam, ikan, atau seafood. Namun, seiring berjalannya

waktu, variasi isian semakin beragam, termasuk vegetarian atau vegan dengan isian seperti kacang hitam, tempe, tahu, atau sayuran. Tacos juga sering diisi dengan bahan tambahan seperti keju, guacamole, salsa, sour cream, dan saus pedas.

3. Rasa: Tacos biasanya memiliki kombinasi rasa yang seimbang antara gurih, pedas, asam, dan segar. Penggunaan rempah-rempah, bumbu, dan saus seperti cabai, paprika, bawang putih, jeruk nipis, dan cilantro memberikan karakteristik rasa yang khas pada tacos.
4. Presentasi: Tacos sering disajikan dalam bentuk gulungan atau lipatan yang mudah dipegang dan dimakan dengan tangan. Mereka juga dapat disajikan dengan tambahan taburan seperti potongan tomat, bawang merah cincang, daun selada, atau potongan jeruk nipis sebagai hiasan.
5. Fleksibilitas: Salah satu ciri khas tacos adalah fleksibilitasnya dalam variasi dan personalisasi. Tacos dapat diadaptasi dan disesuaikan dengan preferensi individu. Setiap orang dapat memilih isian, saus, dan topping sesuai dengan selera mereka sendiri.
6. Kegembiraan dan informalisasi: Tacos sering dikaitkan dengan suasana santai, informal, dan kegembiraan. Makan tacos sering kali melibatkan berbagi dan bersantap secara sosial, seperti dalam acara pesta, festival, atau restoran jalanan yang ramai.

### **Gembili**



**Gambar 2. 2**  
**Gembili**

**Sumber : Tribunmanado.com**

Tepung gembili merujuk pada tepung yang berasal dari umbi gembili (*Dioscorea esculenta*). Gembili, juga dikenal sebagai ubi kelapa, adalah jenis umbi-umbian yang tumbuh di daerah tropis. Umbi gembili memiliki daging putih dengan rasa manis, dan mereka sering digunakan dalam berbagai masakan tradisional di beberapa negara.

Tepung gembili dibuat dengan mengeringkan dan menggiling umbi gembili menjadi bentuk serbuk. Tepung ini dapat digunakan sebagai bahan pengikat atau bahan tambahan dalam pembuatan adonan, kue, atau makanan lainnya. Tepung gembili umumnya bebas gluten, sehingga dapat menjadi alternatif yang baik untuk orang yang sensitif terhadap gluten atau menderita penyakit celiac.

Tepung gembili memiliki tekstur yang halus dan memberikan rasa manis alami pada makanan. Ini juga dapat memberikan kelembutan dan kelembaban pada

produk akhir. Tepung gembili dapat ditemukan di toko makanan khusus, toko bahan makanan Asia, atau toko daring yang menyediakan bahan makanan khusus. Tepung gembili memiliki beberapa manfaat yang dapat dikaitkan dengan kandungan gizi dan sifat-sifatnya. Beberapa manfaat utama tepung gembili adalah sebagai berikut :

1. Sumber Karbohidrat dan Serat : Tepung gembili kaya akan karbohidrat kompleks, yang merupakan sumber energi yang penting bagi tubuh. Selain itu, tepung gembili juga mengandung serat diet yang baik untuk pencernaan dan menjaga kesehatan saluran pencernaan.
2. Bebas Gluten : Tepung gembili tidak mengandung gluten, sehingga dapat menjadi alternatif yang baik bagi orang yang memiliki sensitivitas atau intoleransi terhadap gluten, atau mereka yang menderita penyakit celiac.
3. Indeks Glikemik Rendah : Tepung gembili memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung gandum biasa. Ini berarti bahwa konsumsi tepung gembili dapat membantu menjaga kadar gula darah tetap stabil dan mencegah lonjakan gula darah yang tiba-tiba setelah makan.
4. Sumber Nutrisi : Tepung gembili mengandung beberapa nutrisi penting, termasuk vitamin C, vitamin B6, potasium, dan zat besi. Vitamin C adalah antioksidan yang penting untuk kesehatan sistem kekebalan tubuh, sedangkan zat besi penting untuk pembentukan sel darah merah.
5. Dapat Digunakan dalam Diet Khusus : Karena bebas gluten dan mengandung nutrisi yang baik, tepung gembili dapat digunakan dalam berbagai diet khusus, seperti diet bebas gluten, diet rendah glikemik, atau diet vegetarian/vegan.
6. Dapat Digunakan dalam Pembuatan Produk Roti dan Kue : Tepung gembili dapat digunakan sebagai bahan pengganti atau campuran dalam pembuatan roti, kue, atau produk tepung lainnya. Ini memberikan tekstur yang lembut, kelembaban, dan rasa manis alami pada produk akhir.
7. Potensi Kesehatan : Beberapa penelitian menunjukkan bahwa tepung gembili dapat memiliki efek positif pada kesehatan. Ini termasuk potensi antioksidan, antiinflamasi, dan manfaat bagi kesehatan jantung.

Namun, penting untuk dicatat bahwa manfaat tepung gembili ini dapat berbeda-beda bagi setiap individu. Selalu disarankan untuk berkonsultasi dengan profesional kesehatan sebelum membuat perubahan signifikan dalam pola makan atau diet Anda.

### **Kandungan Zat Tepung Gembili**

Tabel 2. 1 Kandungan gizi per 100 gram tepung gembili

<b>Komponen</b>	<b>Kadar 100gr/Bahan</b>
<b>Kalori</b>	118 kalori
<b>Karbohidrat</b>	28 gr
<b>Serat</b>	3 gr
<b>Protein</b>	1 gr
<b>Lemak</b>	0 gr
<b>Vitamin C</b>	17,1 mg
<b>Vitamin B6</b>	0,2 mg
<b>Potassium</b>	670 mg
<b>Zat besi</b>	0,6 mg

<b>Kalsium</b>	9 mg
<b>fosfor</b>	20 mg

## METODE PENELITIAN

### Objek Penelitian

Objek penelitian penulis dalam penelitian ini adalah Tepung Gembili sebagai bahan dasar pengganti kulit tacos dalam pembuatan Beef Tacos, sementara untuk subjek dalam penelitian ini yaitu daya terima konsumen. Peneliti mengambil 100 responden dengan menggunakan metode eksperimental. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui produk yang paling dominan disukai / produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk yang dibuat penulis dengan yang aslinya.

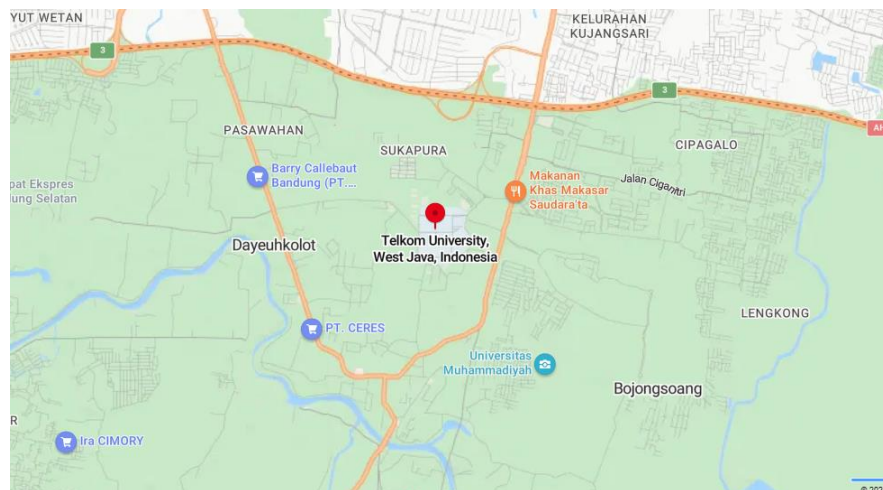
### Metode Penelitian

Metode penelitian eksperimen ini melibatkan pengukuran respons sensoris terhadap produk roti yang menggunakan tepung gembili sebagai pengganti sebagian tepung terigu, dengan menggunakan desain eksperimen faktorial untuk menganalisis pengaruh konsentrasi tepung gembili dan waktu pemanggangan terhadap preferensi rasa dan tekstur.

### Jadwal Penelitian

Lokasi penelitian : Telkom University Jl. Telekomunikasi Terusan Buah Batu, Sukapura, Dayeuhkolot, Bandung, Jawa Barat, Indonesia, 40257.

Waktu penelitian : Dilaksanakan pada tanggal 01 Juli 2023



**Gambar 3. 1**

### Lokasi Penelitian

Sumber : [www.GoogleMaps.com](http://www.GoogleMaps.com)

### Teknik Pengumpulan Data

Metode eksperimen adalah dimana penulis melakukan suatu percobaan tentang suatu hal, mengamati prosesnya serta menuliskan hasil percobaannya, kemudian hasil pengamatan ini disampaikan dan dievaluasi (Roestiyah, 2001)

Karakteristik dari penelitian eksperimen ada 3 yaitu : adanya variable yang dimanipulasi, variable lain selain variable bebas yang dipertahankan, dan mengamati variable bebas terhadap variable yang terikat (Ninit, 2016). Metode ini

bertujuan untuk mencari hubungan sebab akibat dengan cara memanipulasi satu atau lebih variabel pada satu (atau lebih) kelompok eksperimental, dan membandingkan hasilnya dengan kelompok control yang tidak mengalami manipulasi.

### **Operasional Variabel**

Variabel adalah suatu atribut atau sifat atau nilai dari orang, objek atau kegiatan yang mempunyai variasi tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulannya. Operasionalisasi variabel merupakan penjabaran dari variabel-variabel penelitian, dimensi, dan indikator yang digunakan untuk mengukur variabel tersebut. Penelitian ini memiliki variabel independent dan variabel dependen. Menurut (Sugiyono, 2019) variabel independent (bebas), adalah merupakan variabel yang mempengaruhi atau yang menjadi sebab perubahan atau timbulnya variabel dependen (terikat).

### **Teknik Pengumpulan Data**

Menurut (Sugiyono, 2015) pengertian teknik pengumpulan data adalah sebagai berikut : “ Teknik pengumpulan data merupakan Langkah paling strategis dalam penelitian, karena tujuan utama dari penelitian adalah mendapatkan data. Tanpa mengetahui teknik pengumpulan data, maka peneliti tidak akan mendapatkan yang memenuhi standar data yang ditetapkan”.

### **Ekperimen**

Peneliti melakukan cara uji coba produk dengan berbagai perbandingan bahan tertentu sehingga produk dapat diteliti dan diterima oleh konsumen. Dengan kata lain (Sukardi, 2004) suatu penelitian eksperimen pada prinsipnya dapat didefinisikan sebagai metode sistematis guna membangun hubungan yang mengandung fenomena sebab akibat (*Causal-effect relationship*). Peneliti menggunakan metode eksperimental dengan menguji kue dodongkal yang telah ada sebelumnya dengan resep kue dodongkal yang ditambahkan ubi jalar kuning.

### **Kuesioner**

(Bimo Walgito, 1987), menurutnya definisi kuesioner adalah daftar pertanyaan dalam penelitian yang diharuskan untuk dijawab oleh responden atau informan. Baca juga: “ Populasi dan Sampel” Pengertian dan Contoh dalam penelitian. Penulis melakukan penelitian ini menggunakan angket atau kuesioner, dengan pertanyaan terbuka (open question). Metode ini digunakan untuk memperoleh data tentang tingkat kesukaan koresponden terhadap kue dodongkal dengan bahan tambahan ubi jalar kuning. Peneliti melakukan analisis data dengan menyebar kuesioner dengan 100 responden-responden untuk mengetahui hasil akhir manakah produk yang paling dominan disukai/produk terbaik oleh penulis dengan menggunakan perbandingan produk kontrol.

### **Studi Pustaka**

Metode pengumpulan data dengan mencari informasi lewat buku, majalah, koran, dan literatur lainnya, yang bertujuan untuk membentuk sebuah landasan teori (pengertian studi Pustaka menurut (Arikunto, 2006). Maka dapat dikatakan bahwa studi pustaka dapat memengaruhi kredibilitas hasil penelitian yang dilakukan. Peneliti melakukan metode studi pustaka dalam teknis analisis data dengan mengambil sumber dari berbagai media cetak seperti majalah, buku, dan dari dokumen elektronik lainnya.

### **Teknik Analisa Data**

Pengamatan untuk rasa dilakukan secara organoleptik dengan metode *Hedonic Scale Test* (Qazuini, 1984). Kue dodongkal yang disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut :

- 1 = Sangat tidak suka
- 2 = Tidak suka
- 3 = Suka
- 4 = Sangat Suka

#### **1. Warna**

Warna Menurut (Rahayu, 2001) Warna merupakan salah satu parameter fisik suatu bahan pangan yang penting. Kesukaan konsumen terhadap produk pangan juga ditentukan oleh warna pangan tersebut. Warna suatu bahan pangan dipengaruhi oleh cahaya yang diserap dan dipantulkan dari bahan itu sendiri dan juga ditentukan oleh faktor dimensi yaitu warna produk, kecerahan, dan kejelasan warna produk. panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut :

- 1 = Sangat tidak menarik
- 2 = Tidak menarik
- 3 = Menarik
- 4 = Sangat Menarik

#### **2. Tekstur**

Pengamatan untuk tekstur dilakukan secara indrawi dengan metode *scoring* (Quazuini, 1984). Kue dodongkal disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Lembut
- 2 = Tidak Lembut
- 3 = Lembut
- 4 = Sangat Lembut

#### **2. Aroma**

Pengamatan untuk tekstur dilakukan secara indrawi dengan metode *scoring* (Quazuini, 1984). Kue dodongkal disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Tercium Aroma Ubi
- 2 = Tidak Tercium Aroma Ubi
- 3 = Tercium Aroma Ubi
- 4 = Sangat Tercium Aroma Ubi

#### **3. Penampilan Fisik**

Menurut Stanton (1994 : 222) Penampilan fisik produk adalah sekumpulan atribut fisik nyata yang terakit dalam sebuah bentuk yang dapat didefinisikan. Penampilan fisik produk ini meliputi bentuk dan ukuran serta warna. Kue

dodongkal disajikan secara acak dengan kode tertentu. Kemudian panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap rasa sesuai dengan kriteria yang telah ditentukan. Hasil penilaian panelis dinyatakan dalam skor dari 1-4 dengan urutan sebagai berikut :

- 1 = Sangat Tidak Menarik
- 2 = Tidak Menarik
- 3 = Menarik
- 4 = Sangat Menarik