



INNOVATIVE: Journal Of Social Science Research

Volume 3 Nomor 2 Tahun 2023 Page 14928-14933

E-ISSN 2807-4238 and P-ISSN 2807-4246

Website: <https://j-innovative.org/index.php/Innovative>

## Substitusi Jenis Gula Terhadap Hasil Akhir Jadi *Marble Cake*

Tri Wahyuni Indah Permata<sup>1✉</sup>, Tommy Fathoni<sup>2</sup>

Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya

Email: [triwahyuniindahpermata@gmail.com](mailto:triwahyuniindahpermata@gmail.com)<sup>1✉</sup>

### Abstrak

Penelitian ini meneliti tentang pengaruh penggunaan jenis gula yang berbeda terhadap hasil jadi marble cake atau bolu. Pelaksanaan penelitian ini memakan waktu kurang lebih dari 3 bulan. Penulis melakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh adanya jenis gula yang berbeda terhadap rasa, warna, aroma, penampilan serta tekstur marble cake atau bolu. Pembuatan marble cake atau bolu dilaksanakan di Surabaya, Jawa Timur. Adapun metode yang digunakan untuk penelitian ini ialah metode deskriptif, kualitatif dengan membagikan kuesioner terhadap beberapa orang dengan latar belakang berbeda. Dari penelitian ini dapat disimpulkan bahwa penggunaan jenis gula yang berbeda memberi pengaruh terhadap hasil jadi marble cake atau bolu, meski kurang diminati oleh responden.

Kata Kunci: Jenis Gula, Hasil Jadi, *Marble Cake*

### Abstract

This study examines the effect of using different types of sugar on the finished marble cake or sponge. The implementation of this research took more than 3 months. The author conducted a study to determine the effect of the presence of different types of sugar on taste, color, aroma, appearance and texture of marble cake or sponge. The making of marble cake or sponge is carried out in Surabaya, East Java. The method used for this research is descriptive, qualitative method by distributing questionnaires to several people with different backgrounds. From this study it can be concluded that the use of different types of sugar has an influence on the finished marmalade or sponge cake, even though the respondents are less interested.

Keywords: *Types of Sugar, Finished Products, Marble Cake*

## PENDAHULUAN

Indonesia ialah negara yang memiliki banyak keanekaragaman tradisi dan adat istiadat. Yang mana semua itu mempengaruhi setiap ciri khas hidangan yang ada di Indonesia. Jajanan kue tradisional di Indonesia contohnya memiliki ciri khas masing-masing di setiap daerahnya dan juga memiliki sejarah yang terkandung di dalamnya. Masih dapat kita jumpai beberapa jajanan tradisional Indonesia di sekitar kita, seperti dadar gulung, kue tok, bika ambon, bubur sum-sum aneka bolu dan lain – lain. Akan tetapi bolu atau marble cake lah yang paling sering sekali kita jumpai karena rasa dari marble cake ini sangat mudah di terima di semua kalangan masyarakat.

Marble cake ini sendiri sering kita temui di berbagai pasar tradisional, toko kue, toko oleh-oleh bahkan untuk beberapa acara dimasyarakat, seperti hajatan, acara nikahan, ataupun acara yang mengandung unsur tradisi. Marble cake itu sendiri terbuat dari mentega dan gula yang di kocok hingga mengembang setelah itu di tambah dengan telur serta perasa, dan tak lupa juga ialah bahan kering seperti tepung, baking powder serta bahan lainnya yang dicampur menjadi satu. Setelah semua bahan tercampur dengan rata adonan tersebut di panggang hingga matang kecoklatan.

Bahan yang simple dan rasa yang enak inilah marble cake biasanya masih di gemari oleh semua kalangan. Namun disamping itu marble cake sebenarnya jajanan pasar yang sudah kalah saing dari jajanan yang lainnya, karena tampilan dari marble cake yang mungkin kurang menarik untuk generasi sekarang dan kalangan masyarakat. Marble cake juga memiliki rasa yang sangat sudah biasa sehingga beberapa kalangan sudah merasa mulai bosan. Maka dari itu peneliti tertarik untuk mengola marble cake dengan jenis gula yang berbeda diharapkan orang tertarik untuk menyantap lagi marble cake yang selama ini sudah dianggap biasa saja.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan uji organoleptik ( uji penerimaan ) terhadap hasil jadi marble cake atau bolu dengan substitusi tambahan gula palm dan atau gula halus. Populasi dalam penelitian ini ialah seluruh pegawai Steaklab Surabaya. Panelis dalam penelitian ini adalah 20 orang karena mereka memiliki latar belakang yang berbeda seperti memang sudah paham akan bidang kuliner maupun awam di bidang kuliner. Hal ini bertujuan untuk mewakili masyarakat awam dan yang mengerti di bidang kuliner untuk diminta tanggapan pribadinya.

Masing-masing dari panelis dihadapkan pada 3 jenis marble cake (sample) berbeda yang akan diuji dan diminta untuk mengisi kuesioner yang telah tersedia. Rancangan

penelitian yang akan dilakukan adalah Rancangan Acak Kelompok Non Factorial yang terdiri dari dua faktor yaitu penggantian gula halus dengan gula palm dan gula pasir. Dimana jumlah gula halus yang digunakan dalam resep diganti dengan gula palm dan gula pasir. Pada uji organoleptik warna, angka 1 (satu) menentukan warna cerah, semakin besar angka semakin gelap warnanya dengan batas angka 5 (lima). Pada uji organoleptik rasa angka 1 (satu) menunjukkan rasa manis, semakin besar angka semakin manis rasanya dengan batas angka 5 (lima). Pada uji organoleptik tekstur, angka 1 (satu) menunjukkan tekstur lembut sedangkan semakin besar semakin keras dengan batas angka 5 (lima). Untuk uji kesukaan angka 1 (satu) menunjukkan ketidak sukaan, semakin besar angka semakin disukai dengan batas 5 (lima).

### HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini menguji menggunakan uji organoleptik yang dilakukan untuk menguji adanya perubahan warna, tekstur, rasa dan uji kesukaan panelis, dari hasil jadi marble cake dengan beberapa jenis gula. Sebagai sumber variasi peneliti menggunakan perhitungan statistik untuk uji organoleptik sehingga hasil dari varian hanya berasal dari pengaruh perlakuan penggunaan jenis gula yang berbeda dan tidak tergantung oleh heterogenitas panelis. Hal ini mungkin dapat terjadi karena panelis bersifat subjektif dan mungkin mendapat pengaruh dari beberapa faktor yang dapat mempengaruhi penilaian terhadap uji coba.

#### Uji organoleptik terhadap warna

Uji organoleptik terhadap warna merupakan penilaian pribadi responden yang berjumlah 20 orang terhadap hasil jadi marble cake menggunakan jenis gula yang berbeda (gula pasir dan gula palm), dengan gula halus sebagai variabel kontrol. Berikut ialah rata-rata hasil uji organoleptik terhadap warna :

Tabel 1. Rata-Rata Hasil Uji Organoleptik *marble cake* terhadap warna menggunakan gula halus, gula pasir dan gula palm

No.	Skor	Skor	Skor
	Gula Halus	Gula Pasir	Gula Palm
1	1,45	2,6	4,65

Dari data diatas dapat kita simpulkan bahwa, marble cake yang memiliki warna yang paling cerah ialah marble cake yang menggunakan gula halus sedangkan marble cake yang menggunakan gula pasir memiliki warna sedikit lebih gelap. Hali ini di karena gula halus memiliki partikel gula yang halus dan ringan sehingga hasil jadi marble cake saat proses pemangganan memiliki warna cerah, sedangkan gula pasir memiliki partikel gula yang padat sehingga hasil jadi marble cake saat pemanggangan sedikit leboh gelap karena pada saat proses pemanggangan terjadi adanya proses caramelize gula. Hasil jadi marble cake yang paling gelap ialah marble cake yang menggunakan gula palm.

#### Uji organoleptik terhadap tekstur

Uji Organoleptik terhadap tekstur ialah penilaian pribadi responden yang berjumlah 20 orang terhadap hasil jadi marble cake menggunakan jenis gula yang berbeda (gula pasir dan gula palm), dengan gula halus sebagai variabel kontrol. Berikut ialah data hasil uji organoleptik terhadap warna :

Tabel 2. Rata-Rata Hasil Uji *marble cake* terhadap tekstur menggunakan gula halus, gula pasir dan gula palm

No.	Skor	Skor	Skor
	Gula	Gula	Gula
	Halus	Pasir	Palm
1	1,2	2.15	3,4

Dari data di atas dapat kita simpulkan bahwa, marble cake yang paling lembut ialah marble cake yang menggunakan gula halus, sedangkan marble cake yang menggunakan gula palm memiliki tekstur yang cenderung keras, padat dan crumbly. Akan tetapi marble cake yang menggunakan gula pasir memiliki tekstur yang masih lembut namun sedikt padat.

#### Uji organoleptik terhadap rasa

Uji organoleptik terhadap rasa ialah penilaian pribadi responden yang berjumlah 20 orang terhadap hasil jadi marble cake menggunakan jenis gula yang berbeda ( gula pasir dan gula palm ), dengan gula halus sebagai variabel kontrol. Uji coba ini mungkin salah satu faktor pengaruh responden untuk menentukan kesukaan marble cake nanti dalam hasil akhir nanti. Berikut ialah data hasil uji organoleptik terhadap warna :

Tabel 3. Rata-Rata Hasil Uji *marble cake* terhadap rasa menggunakan gula halus, gula pasir dan gula palm

No.	Skor	Skor	Skor
	Gula	Gula	Gula
	Halus	Pasir	Palm
1	1,15	2.1	3,45

Dari tabel diatas dapat disimpulkan di atas dapat di tarik bahwa, marble cake yang terbuat dari gula palm memiliki rasa yang sangat manis di bandingkan dengan marble cake yang menggunakan gula pasir dan gula halus.

Uji organoleptik terhadap kesukaan

Uji organoleptik terhadap kesukaan ialah penilaian murni pribadi responden yang berjumlah 20 orang terhadap hasil jadi marble cake menggunakan jenis gula yang berbeda (gula pasir dan gula palm), dengan gula halus sebagai variabel kontrol. Berikut ini ialah data uji organoleptik terhadap kesukaan :

Tabel 4. Rata-Rata Hasil Uji *marble cake* terhadap kesukaan menggunakan gula halus, gula pasir dan gula palm

No.	Skor	Skor	Skor
	Gula	Gula	Gula
	Halus	Pasir	Palm
1	4,65	4,75	3

Dari data di atas dapat kita baca bahwa, marble cake yang kurang di sukai ialah marble cake yang menggunakan gula palm. Sedangkan marble cake yang menggunakan gula halus dan gula pasir hampir semua responden suka karena nilai dari data tersebut memiliki selisih yang tipis. Hal ini dapat di pengaruhi oleh faktor pribadi responden pada saatn melakukan uji penelitian organoleptik.

#### SIMPULAN

Penggunaan atau penggantian jenis gula terhadap hasil jadi marble cake menghasilkan perbedaan dari segi warna, tekstur, rasa dan kesukaan. Penggunaan gula palm terhadap marble cake menghasilkan cake yang cenderung manis yang mengakibatkan kurang harum, memiliki tekstur yang keras (crumbly) serta memiliki warna yang gelap

sehingga kurang disukai. Penggunaan gula halus terhadap marble cake memiliki hasil warna yang paling cerah dan paling lembut serta memiliki rasa yang tidak begitu manis dibanding dengan marble cake yang menggunakan gula lainnya, sedangkan penggunaan gula pasir terhadap hasil jadi marble cake memiliki rasa yang tidak terlalu manis dan memiliki warna sedikit lebih gelap dari pada marble cake yang menggunakan gula halus serta memiliki tekstur yang lembut bertekstur kenyal. Di antara marble cake yang menggunakan gula halus dan gula pasir yang paling disukai ialah marble cake yang menggunakan gula pasir.

#### DAFTAR PUSTAKA

- Oktavianawat, P. (2017). *Jajanan Asli Indonesia*, Jakarta Timut : Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, 1-2.
- Ratnasari, W. (2022). Penggunaan Jenis Tepung yang Berbeda Terhadap Hasil Jadi Nugget Belut. *Jurnal Pendidikan dan Konseling*, 1594-1601.
- KumparanFOOD, ( 2018, 03,29 ). <https://kumparan.com/kumparanfood/mengenal-7-jenis-gula-dan-kegunaannya/full>.
- Agustin, S. (2021, 12, 25). <https://www.alodokter.com/gula-palm-produk-tradisional-yang-kaya-manfaat-untuk-kehidupan-sehari-hari>.
- Suryono, C., Ningrum, L., and Dewi,T.R., (2018 ). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif, Cirebon : Jurnal Pariwisata. Politeknik Pariwisata Prima Internasional