

MODIFIKASI *BUTTER COOKIES* BERBASIS DAUN JERUK PURUT (*CITRUS HYSTRIX* *D.C*)

1st Nurul Rizky Amalia
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

nurulrizkyamalia@student.telkomu
niversity.ac.id

2nd Dendi Gusnadi
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

dendigusnadi@telkomuniversity.ac.id

3rd Umi Sumarsih
Fakultas Ilmu Terapan
Universitas Telkom
Bandung, Indonesia

umisumarsih@telkomuniversity.ac.i

Abstrak - *Butter cookies* adalah kue kering yang mengandung banyak mentega, biasanya berbentuk bulat atau persegi kecil tanpa menggunakan penambah rasa. Seiring dengan berkembangnya zaman banyak produk *butter cookies* yang menambahkan rasa sebagai citarasa. *Butter cookies* dapat diberikan berbagai penambah rasa seperti kacang, rempah-rempah, buah-buahan dan sayur-sayuran. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk meningkatkan keragaman inovasi produk *pastry* khususnya *butter cookies* dengan menggunakan daun jeruk purut. Daun jeruk purut mempunyai aroma yang harum sehingga bisa dijadikan aroma dan rasa tambahan baru. Penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen dan melakukan uji organoleptik kepada 100 orang panelis dengan cara menyebarkan kuesioner. Daya terima *butter cookies* dievaluasi berdasarkan uji organoleptik untuk menentukan nilai panelis dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur dan penampilan fisik dengan skala 1-5. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan terhadap *butter cookies* dengan penambahan daun jeruk purut sebanyak 10gr, dapat direkomendasikan sebagai inovasi baru pada pembuatan *butter cookies* dengan memanfaatkan daun jeruk purut sebagai rasa dan aroma baru. Penelitian selanjutnya, diharapkan dapat mengembangkan mulai dari varian baru, penampilan fisik yang lebih menarik serta dapat melakukan penelitian dengan populasi yang lebih banyak.

Kata Kunci : Produk *Butter Cookies*, Daun Jeruk Purut, Daya Terima Konsumen

I. PENDAHULUAN

Cookies adalah salah satu produk patiseri yang sangat disukai oleh semua usia, dari anak-anak hingga dewasa. Kue ini dibuat dari adonan yang padat, lunak, berkadar lemak tinggi, dan memiliki tekstur renyah. Untuk membuat *cookies*, tepung terigu, gula, telur, vanilli, margarin, tepung maizena, *baking powder*, dan susu bubuk. Jenis *cookies* yang memiliki rasa mentega yang khas disebut *butter cookies*. Bahan bakunya terdiri dari mentega, gula, tepung terigu protein rendah, tepung maizena, dan garam.

Seiring dengan berjalannya waktu, banyak produk *butter cookies* yang menambahkan rasa untuk menambah rasa dan mempercantik tampilannya, meskipun *butter*

cookies biasanya tanpa rasa. Berbagai macam penambah rasa dapat ditambahkan ke *butter cookies*, seperti kacang, rempah-rempah, coklat, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Daun jeruk purut adalah salah satu sayuran terbaik untuk membuat *butter cookies*. Aromanya yang harum dapat ditambahkan ke masakan atau *cookies*.

Butter adalah lemak yang berasal dari susu yang dapat dipisahkan dari bahan lain baik dengan cara dikocok atau *churning* melalui proses pemecahan emulsi minyak dalam air. *Butter* yang sudah ada di pasaran tersedia dalam berbagai variasi atau merek. Pada pembuatan *butter cookies* berbahan dasar jeruk purut ini, penulis menggunakan butter merek anchor. *Butter* tersebut sangat cocok untuk membuat *butter cookies* karena memiliki citarasa atau aroma yang khas sehingga dapat diterima oleh konsumen serta dapat membedakan dengan produk *butter cookies* lainnya.

Saat ini, *pastry* dianggap sebagai disiplin ilmu dan seni dalam mengolah dan menyajikan berbagai jenis kue, baik tradisional maupun modern. Kue tidak hanya memberikan rasa kenyang, tetapi juga dapat digunakan sebagai dekorasi. Sekarang, kualitas dan rasa kue berbeda.

Dengan wawasan yang berkembang, manusia menambahkan dan mencampurkan berbagai bahan dan aroma, sehingga menimbulkan variasi patiseri yang begitu luas. Namun, variasi ini tidak dapat dipisahkan dari seni dan keindahan. Faridah (2008)

Mengandung 82 lemak susu dan 16 air, *butter* adalah lemak hewani. Mentega dengan garam asin dan tanpa garam tawar adalah dua jenis. *Butter* bebas minyak memiliki rasa yang lembut dan sedap. Kualitas kue atau *cake* sangat dipengaruhi oleh *butter* karena memiliki titik leleh yang rendah dan aroma yang unik. Faridah, (2008) Teknik olah *baking* digunakan untuk membuat *butter cookies*. Memasak makanan dengan menggunakan panas udara yang mengitarinya dikenal sebagai *baking*. *Oven*, seperti *oven microwave*, dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik, atau gelombang elektromagnetik. Udara panas yang dialirkan ke dalam oven memberikan panas tidak langsung kepada makanan yang dipanggang.

Daun jeruk purut (*Citrus hystrix DC*) adalah salah satu tanaman hortikultura yang paling banyak digunakan

sebagai pemanis alami untuk berbagai jenis makanan dan minuman.

Menurut Andrini (2010), jika daun jeruk purut hijau tua karena diremas, akan muncul bau khas dan mengandung lebih banyak tannin, steroid triterpenoid, dan minyak atsiri. Suystore (2013) mengatakan bahwa kandungan minyak ati tinggi daun jeruk purut adalah penyebab baunya yang kuat.

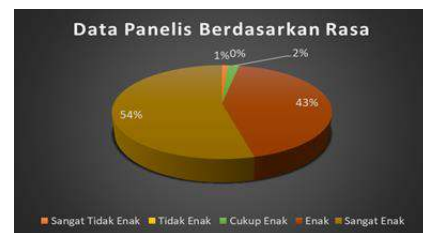
II. METODE PENELITIAN

Alat dan Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *butter cookies* daun jeruk purut ini yaitu 10 gr daun jeruk purut yang telah *dichop*/ di blender, 150 gr *butter*, 75 gr *icing sugar*, 175 gr tepung terigu, 25 gr tepung maizena, 2gr garam. Adapun alat yang digunakan dalam pembuatan *butter cookies* daun jeruk purut ini diantaranya, *bowl*, *mixer digital scale*, spatula, loyang, *paping bag*, spuit, kuas, *cutting board*, pisau, dan *parchment paper*.

Cara Pembuatan

1. Siapkan alat dan bahan yang akan digunakan
2. Cuci daun jeruk purut kemudian potong batangnya dan *chop* atau blender sampaisedikit halus.
3. *Mix Butter*, *icing sugar* dan garam hingga sedikit pucat
4. Masukkan daun jeruk purut yang sudah *dichop* atau di blander
5. Masukan tepung terigu, tepung maizena, dan garam kemudian aduk
6. Olesi loyang dengan *butter*
7. Masukan adonan kedalam *paping bag* kemudian cetak menggunakan spuit
8. Panaskan suhu oven hingga 170 derajat
9. Masukan ke oven diamkan selama kurang lebih 10- 15 menit
10. Angkat, simpan disuhu ruangan kemudian simpan di toples.

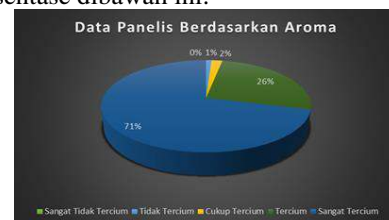


Gambar 1.
Data Panelis Berdasarkan Rasa

Berdasarkan grafik diatas, analisis produk berdasarkan rasa pada penambahan daun jeruk purut 10 gr. Dari grafik tersebut responden yang memberi nilai tinggi kategori “sangat enak” pada dengan jumlah 54 orang. Dapat disimpulkan bahwa rasa pada *butter cookies* berbasis daun jeruk purut memiliki rasa yang sangat enak karena di dapat dari jumlah presentase yang paling banyak disukai panelis.

E. Berdasarkan Aroma

Penilaian berdasarkan aroma merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 100 panelis secara acak dan didapatkan hasil pada grafik presentase dibawah ini.



Gambar 2.
Data Panelis Berdasarkan Aroma

Berdasarkan grafik diatas maka dapat kesimpulan responden yang memberi nilai tinggi pada kategori “sangat tercium daun jeruk purut” dengan jumlah 71 orang. Karena *butter cookies* ini, selain memiliki aroma yang khas pada *butter* tetapi memiliki aroma tambahan dari daun jeruk purut.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Berdasarkan hasil penelitian dengan tiga kali percobaan, konsumen dapat menerima produk pada percobaan ke tiga dengan penambahan 10 gr daun jeruk purut.

B. Pembahasan

Peneliti membuat *butter cookies* daun jeruk purut karena aromanya yang khas. Daun jeruk purut merupakan salah satu daun yang digunakan sebagai penyedap alami pada makanan dan minuman. Selain itu, daun jeruk purut memiliki banyak manfaat kesehatan. Oleh karena itu, sangat cocok digunakan sebagai pemberi rasa dan aroma pada *butter cookies*.

C. Penilaian Daya Terima Konsumen Terhadap Produk

Hasil uji organoleptik *butter cookies* berbasis daun jeruk purut dibagi menjadi lima kategori penilaian berdasarkan rasa, warna, tekstur, aroma, dan penampilan fisik. Sebuah kesimpulan dapat dibuat dari hasil penilaian panelis dengan skor 1-5.

D. Berdasarkan Rasa

Berdasarkan pengujian organoleptik kepada 100 panelis secara acak di dapatkan hasil yang berbeda-beda. Berikut hasil penilaian organoleptik berdasarkan rasa dapat dilihat pada grafik presentase dibawah ini.

F. Berdasarkan Warna

Penilaian berdasarkan warna merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 100 panelis secara acak dan didapatkan hasil pada grafik presentase dibawah ini.

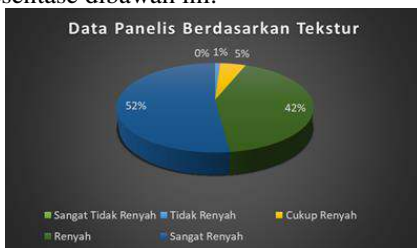


Gambar 3.
Data Panelis Berdasarkan Warna

Warna pada *butter cookies* daun jeruk purut memiliki warna yang kuning kecoklatan karena pengaruh dari butter dan gula seperti *butter cookies* biasa. Berdasarkan grafik diatas, analisis produk berdasarkan warna pada penambahan daun jeruk purut 10 gr. Dapat disimpulkan bahwa responden yang memberi nilai tinggi kategori “sangat menarik” dengan jumlah 52 orang panelis.

G. Berdasarkan Tekstur

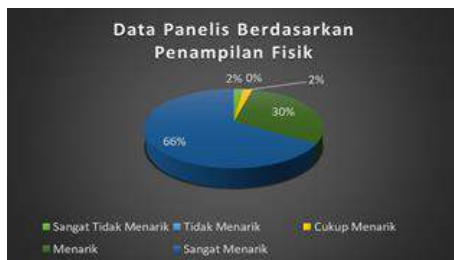
Penilaian berdasarkan tekstur merupakan salah satu dari penilaian organoleptik, dengan melakukan pengujian terhadap 100 panelis secara acak dan didapatkan hasil pada grafik presentase dibawah ini.



Gambar 4.
Data Panelis Berdasarkan Tekstur

H. Berdasarkan Penampilan Fisik

Penilaian terakhir dari penilaian organoleptik yaitu penampilan fisik pada *butter cookies* daun jeruk purut dengan melakukan pengujian terhadap 100 panelis secara acak dan didapatkan hasil pada grafik presentase dibawah ini.



Gambar 5.
Data Panelis Berdasarkan Penampilan Fisik

Berdasarkan grafik diatas, analisis produk berdasarkan penampilan fisik pada penambahan daun jeruk purut 10 gr. Maka dari kesimpulan grafik tersebut responden yang memberi nilai tinggi kategori “sangat menarik” dengan jumlah 66 orang.

I. Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji organoleptik *butter cookies* berbasis daun jeruk purut dibagi menjadi lima kategori penilaian yaitu berdasarkan rasa, warna, tekstur, aroma dan penampilan fisik pada produk tersebut. Hasil dari penilaian panelis dinyatakan dalam skor 1-5 dapat disimpulkan sebagai berikut.

Tabel 1.
Hasil Uji Organoleptik

No	Uji Organoleptik	Daya Terima Konsumen Positif (+)	Daya Terima Konsumen Negatif (-)	Asupan Rambang
1.	Rasa	97% (97)	3% (3)	54% Sangat Enak 43% Enak 2% Cukup Enak 1% Sangat Tidak Enak
2.	Aroma	98% (98)	2% (2)	73% Sangat Tertarik 26% Tertarik 2% Cukup Tertarik 1% Tidak Tertarik
3.	Warna	96% (96)	4% (4)	52% Sangat Menarik 42% Menarik 5% Cukup Menarik 1% Tidak Menarik
4.	Tekstur	96% (96)	4% (4)	52% Sangat Renyah 42% Renyah 5% Cukup Renyah 1% Tidak Renyah
5.	Penampilan Fisik	98% (98)	2% (2)	66% Sangat Menarik 30% Menarik 2% Cukup Menarik 2% Sangat Tidak Menarik

IV. KESIMPULAN DAN SARAN

A. Kesimpulan

Berdasarkan hasil uji organoleptik dan eksperimen *butter cookies* daun jeruk purut dapat disimpulkan sebagai berikut :

1. Formulasi resep pembuatan *butter cookies* daun jeruk purut sangat sederhana. Pertama siapkan 10 gr daun jeruk purut yang masih segar lalu cuci setelah itu, potong batangnya dan di *chop*. Kemudian siapkan bahan lainnya seperti 150 gr *butter*, 75 gr *icing sugar*, 175 gr tepung terigu, 25 gr tepung maizena dan 2 gr garam.
2. Daya terima konsumen pada produk *butter cookies* daun jeruk purut adalah untuk nilai mutu rasa produk 97% responden mengatakan sangat suka, untuk mutu aroma produk 98 % responden mengatakan sangat tercium daun jeruk purut, untuk mutu tekstur produk 96 % mengatakan sangat renyah, untuk mutu warna produk 96 % reponden mengatakan sangat menarik, dan untuk mutu penampilan fisik produk 98 % responden mengatakan sangat menarik.

Dari hasil tersebut produk *butter cookies* daun jeruk purut dapat diterima oleh konsumen. Hal ini dibuktikan diatas dari 90% panelis menjawab baik dari rasa, aroma, tekstur, warna dan penampilan fisik.

B. Saran

Dari hasil penelitian terkait produk *butter cookies* berbasis daun jeruk purut maka didapatkan saran sebagai berikut:

1. Formulasi *butter cookies* daun jeruk purut sebaiknya memakai daun jeruk purut yang segar, dan potong batangnya agar tidak terasa pahit kemudian di *chop* atau bisa di *blender* agar lebih mudah tetapi jangan terlalu halus. Sebaiknya ketika memanggang *butter cookies* daun jeruk purut suhu tidak boleh lebih dari 170 derajat celcius karena jika terlalu panas akan menyebabkan kegosongan.

Kemudian, agar menghindari kegosongan panggang sekitar 10-15 menit dan lihat bawah *cookies* apabila bagian bawah *cookies* sudah berwarna kuning kecoklatan maka

angkat *cookies* tersebut. Setelah diangkat biarkan disuhu ruang sampai dingin agar tekstur bagian atasnya tidak lembek. Setelah itu simpan ditoples dan tutup rapat.

2. Produk *butter cookies* daun jeruk dapat di jadikan sebagai produk baru untuk pengusaha kuliner dibidang *pastry* khususnya pada produk kue kering (*butter cookies*). Tetapi perlu inovasi lainnya dengan mengembangkan baik dari penampilannya lebih menarik, atau *packaging* yang unik agar bisa bersaing dengan produk lain. Serta memiliki nilai tambah untuk bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimum oleh masyarakat.

REFERENSI

Anni Faridah, K.S (2008). *Patiseri* jilid 1 untuk SMK. Jakarta : direktorat pembinaan sekolah menengah kejuruan.

Ibeng, P (2020, September 12). Pengertian *pastry* jenis dan ruang lingkup menurut para ahli. Retrieved from pendidikan.co.id: <https://pendidikan.co.id/pengertian-pastry-jenis-dan-ruang-lingkup-menurut-para-ahli/>

Asri. (1991). Daya terima konsumen. Pengertian daya terima konsumen, 8

(Widiastuti, 2020) Widiastuti, J. dan. (2020). Poltekkes Kemenkes Yogyakarta 9. *Jurnal Kesehatan*, 6(6), 9–33. <http://eprints.poltekkesjogja.ac.id/1134/4/4.Chapter2.pdf>

Destynatalia, G. (2016). Pengaruh penambahan daun bayam (*Amaranthus tricolor*) kering pada pembuatan

butter cookies terhadap daya terima konsumen (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Luzzia, M. W. (2020). Penambahan tepung kulit buah naga merah dalam pembuatan biskuit dan *butter cookies* (*Doctoral dissertation*, Universitas Ciputra Surabaya).

Nuralamsyah, F. Y. (2017). *Inovasi produk butter cookies dengan penambahan tepung daun katuk berdasarkan daya terima konsumen* (*Doctoral dissertation*, Universitas Pendidikan Indonesia).

Mardotillah, A. (2017). Pengaruh penambahan serbuk ampas tebu (*Saccharum officinarum*) pada pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Aditya, Z. (2011). *Sbstitusi Tepung biji bunga matahari dalam pembuatan kue kering terhadap daya terima konsumen (Helianthus annuus L)* (*Doctoral dissertation*, Universitas Negeri Jakarta).

Lemon cina dan daun jeruk purut dengan memanfaatkan teknologi informasi. *selaparang: jurnal pengabdian masyarakat berkemajuan*, 6(2), 733. <https://doi.org/10.31764/jpmb.v6i2.8370>

Sugiyono. (2019). *Bab III Sugiyono (2019:199)*. 34–46.

Sugiono, (2013). *Metode pendekatan kuantitatif dan R&D*, Alfabeta, Bandung.