

ABSTRAK

Yang melatar belakangi penelitian ini adalah pemanfaatan Kelopak Bunga Mawar sebagai pewarna alami dan tahu sutera sebagai pengganti padatan lemak pada produk cheesecake, di mana pemanfaatan tahu sutera masih sangat kecil untuk pengolahan dessert. Selain itu, Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana kelopak bunga mawar dan tahu sutera dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dan pengganti substitusi padatan lemak pada produk cheesecake. Apa yang menjadi fokus penelitian ini eksplorasi penggunaan bahan lokal yang jarang diolah lebih lanjut sebagai alternatif dalam pembuatan dessert. Metode penelitian yang digunakan adalah pendekatan kuantitatif melalui serangkaian percobaan formulasi cheesecake dengan variasi konsentrasi kedua bahan tersebut. Teknik pengumpulan data menggunakan uji hedonik oleh 30 partisipan yang terdiri dari akademisi, praktisi industri makanan, dan konsumen. Teknik analisis data dilakukan dengan menghitung rata-rata (mean) dari setiap unsur organoleptik seperti bentuk, warna, tekstur, rasa, aroma, serta tingkat kesukaan (hedonik), kemudian hasil mean tersebut diinterpretasikan melalui table interval. Hasil penelitian menunjukkan bahwa produk cheesecake yang dikembangkan mendapatkan tanggapan positif dari panelis, terutama dari segi rasa, tekstur, warna, tampilan, dan aroma. Rasa merupakan aspek dengan penilaian tertinggi, di mana 76,7% panelis menyatakan bahwa rasa produk sangat enak, 20,0% menyatakan enak, dan hanya 3,3% menyatakan cukup enak. Sementara itu, aroma memperoleh penilaian paling rendah, dengan 53,3% panelis menyatakan bahwa produk memiliki aroma yang sangat harum, 36,7% menilai harum, dan 10,0% menilai cukup harum.

Kata Kunci: Cheesecake, kelopak bunga mawar, tahu sutra, pewarna alami dan substitusi padatan lemak