

Pemanfaatan Keju Dangke Dalam Pembuatan Cheesecake

1st Sirun Najwa
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
Sirunn84@gmail.com

2nd Vany Octaviany
Program Studi D3 Perhotelan
Telkom University
Bandung, Indonesia
vanyoctaviany@telkomuniversity.ac.id

Penelitian ini membahas tentang pemanfaatan keju dangke sebagai bahan dasar pengganti *cream cheese* dalam pembuatan *cheesecake*. Keju dangke merupakan keju tradisional Indonesia khas dari Enrekang, Sulawesi Selatan, yang memiliki tekstur dan cita rasa yang khas, sehingga dinilai memiliki potensi sebagai alternatif bahan lokal dalam produk modern. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan pendekatan kuantitatif, melalui uji organoleptik dan uji hedonik oleh 30 panelis dari latar belakang akademisi, praktisi kuliner, dan masyarakat umum. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formulasi resep terbaik dalam pembuatan *cheesecake* menggunakan keju dangke adalah dengan komposisi 240 gram keju dangke, 55 gram gula halus, 1 butir telur, 2 sendok makan tepung maizena, dan 100 gram *whipped cream*. Produk *cheesecake* ini mendapatkan penerimaan positif dari panelis, dengan 60% menyatakan rasa sangat enak dan 60% menyatakan kesesuaian rasa sangat sesuai. Dengan demikian, keju dangke dapat diterima dengan baik sebagai bahan alternatif dalam *cheesecake* dan berpotensi untuk dikembangkan dalam industri kuliner modern.

Kata kunci: Makanan Penutup, Keju Dangke, Keju Tradisional, *Cheesecake*

I. PENDAHULUAN

Keju dangke merupakan keju tradisional Indonesia khas Enrekang, Sulawesi Selatan. Dangke tergolong keju lunak yang dihasilkan dengan cara mengentalkan susu dengan enzim papain yang dihasilkan dari getah buah pepaya. Susu tersebut diawetkan atau dikelola sebagai produk yang disebut “Dangke” yang mempunyai nilai nutrisi yang tinggi. Karakteristik keju dangke yaitu berbentuk bulat panjang, tekstur padat dan kenyal, aroma susu yang tajam dan mempunyai rasa yang gurih. (Salma Umarella, 2023). Penduduk Enrekang biasanya mengkonsumsi dangke sebagai lauk pauk pendamping nasi dan juga sebagai pangan selingan yang disantap dengan mencampurkan dangke dan sambal jeruk nipis dan gula aren. Keju dangke memiliki masa simpan selama 4 hari di suhu chiller.



Gambar 1
(KEJU DANGKE)

Keju tradisional kurang dikenal karena pemanfaatannya hanya dilakukan oleh masyarakat sekitar. Keju tradisional memiliki

potensi untuk meningkatkan perekonomian masyarakat sekitar dengan mengembangkan kreativitas, inovasi, dan menciptakan produk kuliner tradisional yang menarik dan bernilai ekonomi tinggi. (Jauzan, 2011). Pemanfaatan dan pengembangan produk keju tradisional juga mampu mendorong sektor pariwisata Indonesia, khususnya wisata kuliner. (Tristy, 2018).

A. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formulasi resep *cheesecake* berbahan dasar keju dangke?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *cheesecake* berbahan dasar keju dangke?

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.
2. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen terhadap produk *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.

C. Manfaat Penelitian

1. Memperluas wawasan dalam studi gastronomi kontemporer.
2. Menciptakan diversifikasi produk tradisional menjadi sajian yang lebih modern.

II. KAJIAN TEORI

A. Patisserie

Patisserie merupakan cabang ilmu dalam bidang pengolahan dan penyajian makanan, yang secara khusus berfokus pada pembuatan dan penyajian berbagai jenis kue. Istilah “*patisserie*” berasal dari bahasa Prancis yang berarti aneka kue. Dengan demikian, patiseri dapat dipahami sebagai pengetahuan yang membahas secara menyeluruh tentang kue, baik yang bergaya kontinental, oriental, maupun khas Indonesia, mulai dari tahap persiapan, proses pengolahan, hingga penyajiannya (Hutagalung et al., 2020).

B. Dessert

Dessert merupakan hidangan penutup yang umumnya disajikan di akhir suatu santapan. Hidangan ini biasanya memiliki rasa manis dan dapat berupa berbagai jenis makanan seperti kue, puding, es krim, atau buah-buahan. *Dessert* adalah makanan penutup yang memiliki rasa manis dan disajikan setelah hidangan utama untuk memberikan sensasi rasa yang menyenangkan dan menutup rangkaian makan. (Hesthiati et al., 2020).

C. Cold Dessert

Cold dessert adalah jenis makanan penutup yang disajikan dalam suhu dingin. Meskipun disajikan dingin, proses pembuatannya sering kali tetap melibatkan tahap pemasakan sebelum akhirnya dimasukkan kedalam lemari pendingin. Contoh hidangan dingin mencakup buah-

buah, *shorbet*, *choux paste*, *ice cream*, *pudding*, *mousses*, *fruit pie*, dan *cake* (Manurung, dkk 2023 dalam Yusfira, 2024).

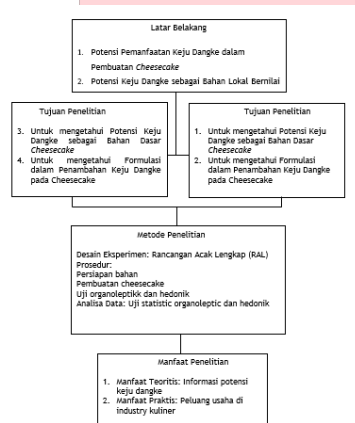
D. Cheesecake

Cheesecake adalah salah satu jenis dessert atau makanan penutup yang banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang lembut, gurih, dan ringan saat dimakan. Selain itu, karena bahannya mudah didapat dan proses pembuatan yang cepat, *cheesecake* dapat diproduksi secara industri atau rumahan (Canty, 2025).

E. Orisinalitas Penelitian

Penelitian ini memberikan kontribusi yang orisinal dalam bidang kuliner dengan memanfaatkan keju dangke sebagai bahan pengganti dalam pembuatan cheesecake. Hingga kini, belum ada penelitian yang membahas pemanfaatan keju dangke menjadi produk lain. Pembuatan cheesecake berbahan dasar keju dangke merupakan hal baru.

F. Kerangka Pemikiran



III. METODE

A. Objek Penelitian

Objek penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah keju dangke, yang mana peneliti memfokuskan pada pemanfaatan keju dangke sebagai bahan utama alternatif dalam pembuatan *cheesecake*, yang umumnya menggunakan *cream cheese* sebagai bahan utama. Dengan menggali keju dangke sebagai substitusi lokal, hingga menghasilkan perpaduan cita rasa tradisional yang lebih modern. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi Dangke dalam inovasi kuliner modern, khususnya dalam industri makanan penutup.

B. Desain Penelitian

Metode penelitian yang dilakukan oleh penulis pada penelitian ini adalah metode kuantitatif dengan pendekatan eksperimen. Penelitian ini digunakan untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk. Selain itu percobaan melibatkan unit percobaan yang tidak besar. Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen pembuatan cheesecake berbahan dasar keju dangke.

Sampel cheesecake dinilai oleh panelis sebanyak 30 responden. Setelah dilakukan uji daya terima, penulis akan melakukan pengolahan data untuk menentukan apakah produk cheesecake berbahan dasar keju dangke dapat diterima atau tidak.

C. Partisipan

Teknik pengambilan sampel yang digunakan pada penelitian ini adalah purposive sampling atau teknik pengambilan sampel yang didasari pertimbangan dan kriteria yang sesuai dengan tujuan penelitian. Teknik ini digunakan karena penulis menentukan secara sengaja 30

partisipan yang dianggap cocok dan relevan untuk menilai produk pemanfaatan yang dikembangkan, yaitu *cheesecake* berbasis keju dangke. Jumlah tersebut telah memenuhi syarat minimal untuk analisis statistik dan melibatkan 3 strata berbeda, yaitu akademis, industry, kuliner, dan Masyarakat umum. Sampel sebanyak 30 panelis sudah dianggap cukup untuk memperoleh data yang valid dan dapat dianalisis.

D. Instrumen Penelitian

Instrumen merupakan segala macam alat bantu yang digunakan peneliti untuk memudahkan pengukuran data. Instrumen yang akan digunakan dalam penelitian ini berupa angket untuk uji organoleptik dan hedonik dengan menggunakan skala likert berbentuk checklist. Jawaban untuk setiap pertanyaan atau pernyataan dari setiap indikator mempunyai nilai positif sampai negatif atau sebaliknya diberikan nilai 1-5 dari negatif hingga positif berdasarkan setiap aspek penilaian sensori produk (bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur, dan kesukaan).

E. Prosedur Penelitian

1) Waktu dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan Maret hingga April 2025. Proses uji coba dilakukan di kediaman penulis, Bandung. Sedangkan untuk produksi sampel dilakukan di Lab Pastry, Gedung Lingian, Universitas Telkom.

2) Alat yang digunakan dalam Uji Coba

Dalam uji coba pembuatan *cheesecake* berbahan dasar keju dangke, peneliti menggunakan beberapa alat, yaitu *pan*, *stove*, *table spoons*, *mold*, dan *strainer* untuk pembuatan keju dangke, lalu *bowl*, *scale*, *spatula*, *mixing bowl*, *hand mixer*, *springform*, *oven*, dan *chiller* untuk pembuatan *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.

3) Bahan yang digunakan dalam Uji Coba

Sementara untuk bahan yang digunakan dalam uji coba pembuatan *cheesecake* berbahan dasar keju dangke yaitu susu sapi, getah pepaya, dan garam untuk pembuatan keju dangke, lalu keju dangke, gula halus, telur, maizena, dan *non-diary whipping cream* untuk pembuatan *cheesecake* berbahan dasar keju dangke.

F. Teknik Analisis Data

Data yang telah terkumpul lalu dianalisis secara deskriptik dengan menggunakan alat bantu komputer dengan software Microsoft Excel. Data disnlidid dengan menghitung rata-rata atau mean dari setiap unsur yaitu bentuk, warna, tekstur, rasa dan aroma, serta hedonic (kesukaan).

Perhitungan mean dilakukan pada tiap unsur dari produk cheesecake berbahan dasar keju dangke yang telah diuji oleh panelis dalam uji organoleptik dan uji hedonik (kesukaan). Mean digunakan untuk menggambarkan hasil keseluruhan penilaian yang diberikan oleh panelis pada tiap sensori, seperti rasa, tekstur, aroma, penampilan, dan keseluruhan produk.

IV. HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Profil Singkat Keju Dangke

Objek yang digunakan pada penelitian ini adalah keju dangke, salah satu produk olahan dari susu tradisional Indonesia yang berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan. Terbuat dari susu kerbau atau sapi segar yang dicampurkan dengan getah pepaya sebagai bahan penggumpal alami, dangke memiliki tekstur dan cita rasa yang khas. Proses pembuatannya dilakukan secara manual dan diwariskan secara turun-temurun oleh masyarakat lokal. Disebut dangke diyakini berasal dari bahasa daerah yaitu suku Duri di Enrekang yang merupakan ekspresi spontan saat susu mulai

menggumpal, semacam ucapan “sudah jadi” atau “sudah menggumpal”. Keju ini biasanya diolah dengan cara digoreng, dibakar, atau disantap langsung sebagai lauk pendamping.

Keju dangke selama ini lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat di sekitar Kabupaten Enrekang dan belum banyak dikenal oleh masyarakat luar daerah. Padahal, keju tradisional ini memiliki rasa yang khas serta kandungan gizi yang baik. Berdasarkan hal tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pemanfaatan keju dangke dalam pembuatan *cheesecake*.

B. Formulasi Resep Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke

1) Analisis Bahan Pembuatan Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke

TABEL 1

No.	Bahan Keju Dangke	Bahan Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke
1.	Susu Sapi Merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan olahan keju tradisional.	Keju Dangke Merupakan bahan utama dalam penelitian yang dimanfaatkan sebagai pengganti <i>cream cheese</i> pada pembuatan <i>cheesecake</i> .
2.	Getah Pepaya Merupakan salah satu bahan pendukung utama dalam proses pembuatan keju dangke.	Gula Halus Merupakan bahan utama sebagai pemanis dalam adonan <i>cheesecake</i> . Gula halus lebih mudah tercampur merata sehingga memberikan tekstur yang halus pada kue.
3.	Garam Merupakan bahan pendukung untuk menambah cita rasa gurih.	Telur Merupakan bahan utama sebagai pengikat adonan dan membantu dalam pembentukan struktur <i>cheesecake</i> saat dipanggang.
4.		Maizena Merupakan bahan utama yang digunakan untuk menstabilkan adonan dan memberikan kekentalan yang pas
5.		Non- diary Whip Cream Merupakan bahan utama digunakan untuk memberikan kelembutan dan tekstur creamy pada <i>cheesecake</i> .

2) Formulasi Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke

TABEL 2

No.	Bahan	Unit	Qty
KEJU DANGKE			

1.	Susu Sapi	1	Lt
2.	Getah Pepaya	1	Sdm
3.	Garam	1	Sdm
CEESECAKE BERBAHAN DASAR KEJU DANGKE			
1.	Keju Dangke	240	Gr
2.	Gula Halus	55	Gr
3.	Telur	1	Btr
4.	Maizena	1	Sdm
5.	Non- diary Whipp Cream	100	Gr

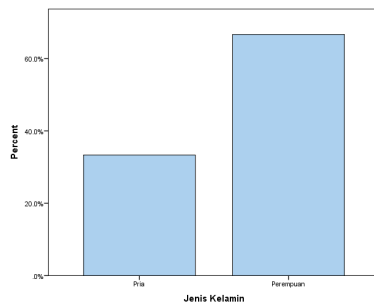
3) Cara Pembuatan Cheesecake Berbahan Dasar Keju Dangke

TABEL 3

No.	Langkah-langkah Pembuatan
1.	Siapkan alat- alat dan bahan- bahan yang akan digunakan dalam pembuatan keju dangke.
2.	Tuangkan susu kedalam panci dan panaskan dengan api sedang. Aduk perlahan agar susu tidak pecah dan tidak menempel didasar panci.
3.	Setelah susu mencapai suhu yang cukup panas namun tidak terlalu mendidih, tambahkan getah pepaya dan garam, aduk perlahan hingga merata.
4.	Biarkan campuran susu selama beberapa menit hingga terlihat mengental merata, matikan api dan biarkan dingin sebentar.
5.	Saring campuran susu yang telah mengental.
6.	Letakkan keju yang sudah disaring kedalam wadah, lalu simpan dilemari pendingin dan siap untuk diolah.
7.	Siapkan alat- alat dan bahan- bahan yang akan digunakan dalam pembuatan cheesecake berbahan dasar keju dangke.
8.	Masukan keju dangke dan gula halus terlebih dahulu lalu campurkan hingga merata.
9.	Masukan telur, tepung maizena. Dan whipp cream lalu campur hingga merata.
10.	Siapkan springform cetakan khusus cheesecake, lalu masukan adonan kedalam cetakan tersebut.
11.	Masukan kedalam oven dengan api atas bawah suhu 150 derajat celcius selama 120 menit. Platting lalu sajikan.

C. Profil Responden

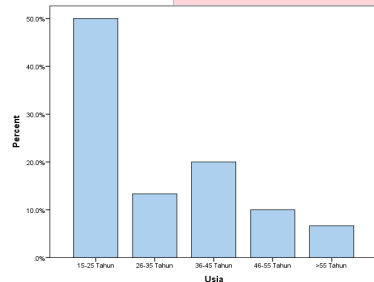
1) Berdasarkan Jenis Kelamin



GAMBAR 2
(Bar Jenis Kelamin Responden)

Berdasarkan Gambar 2 dari 30 responden yang melakukan pengujian serta mengisi kuesioner uji organoleptik terdapat perempuan dengan persentase diatas 60% dan laki-laki dengan total persentase dibawah 40%.

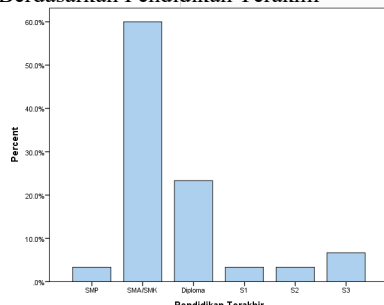
2) Berdasarkan Usia



GAMBAR 3
(Bar Usia Responden)

Berdasarkan Gambar 3, mayoritas responden berada pada usia 15–25 tahun dengan persentase mencapai 50%. Sementara itu, usia 26–35 tahun dan 36–45 tahun memiliki persentase yang lebih rendah, masing-masing sekitar 15–20%. Usia 46–55 tahun dan di atas 55 tahun merupakan kelompok dengan jumlah responden paling sedikit. Data ini mencerminkan bahwa penelitian lebih banyak menjangkau kalangan muda dibandingkan usia lanjut.

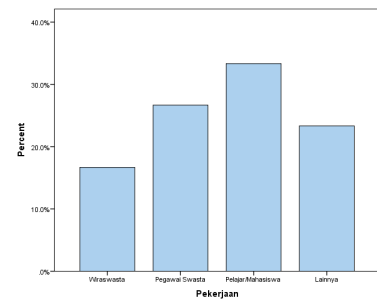
3) Berdasarkan Pendidikan Terakhir



GAMBAR 4
(Bar Pendidikan Terakhir Responden)

Berdasarkan Gambar 4, mayoritas responden memiliki pendidikan terakhir pada jenjang SMA/SMK, dengan persentase diatas dari 60%. Sementara pada jenjang pendidikan Diploma dan S3 menempati posisi kedua dan ketiga terbanyak, diikuti oleh jenjang pendidikan S1, S2, dan SMP yang memiliki jumlah responden paling sedikit.

4) Berdasarkan Pekerjaan



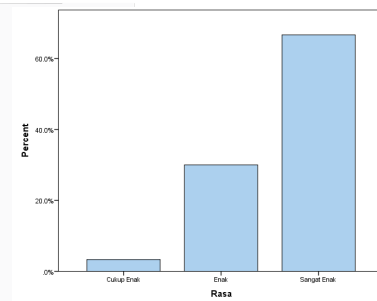
GAMBAR 5
(Bar Pekerjaan Responden)

Berdasarkan Gambar 5, mayoritas responden merupakan pelajar atau mahasiswa dengan persentase tertinggi dibandingkan kelompok lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa kalangan akademik menjadi kelompok dominan dalam penelitian ini. Disusul oleh pegawai swasta, kemudian kelompok pekerjaan lainnya, dan wiraswasta.

D. Daya Terima Konsumen

1) Penilaian Partisipan Terhadap Rasa

Penilaian terhadap aspek rasa dilakukan dengan melibatkan 30 panelis yang memberikan skor terhadap rasa dari produk pemanfaatan keju dangke dalam pembuatan *cheesecake*. Hasil penilaian ini kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk diagram untuk mempermudah interpretasi data. Berikut adalah hasil uji organoleptik berdasarkan rasa:

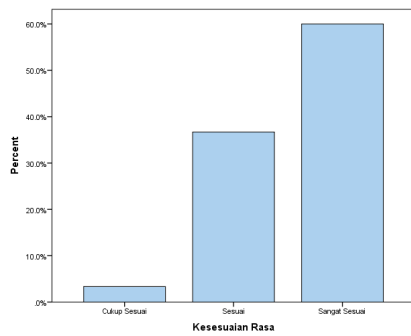


GAMBAR 6
(Bar Berdasarkan Rasa Produk)

Berdasarkan Gambar 6, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai rasa produk pada kategori “Sangat Enak” dengan persentase tertinggi, yaitu lebih dari 60%. Sementara itu, 30% responden memilih kategori “Enak”, dan hanya sebagian yang memilih “Cukup Enak” dengan persentase dibawah 10%. Jumlah ini disebabkan oleh kesukaan masing-masing individu terhadap rasa keju tradisional yang memiliki rasa yang khas.

2) Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Rasa

Untuk mengetahui tingkat kesukaan rasa produk pemanfaatan dengan dangke, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek rasa. Hasil penelitian ini kemudian diolah dan disajikan dalam bentuk untuk mempermudah interpretasi data. Berikut adalah hasil uji organoleptic berdasarkan tingkat kesesuaian rasa *cheesecake* dengan keju dangke:



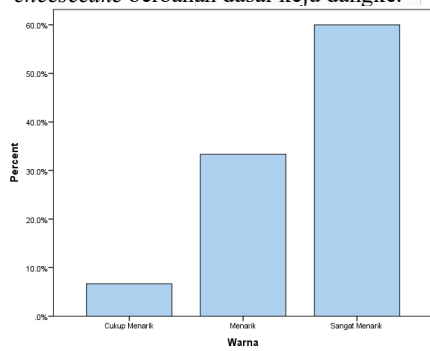
GAMBAR 7

(Bar Berdasarkan Kesesuaian Rasa Produk)

Berdasarkan Gambar 7 diketahui bahwa Sebagian besar responden menilai kesesuaian rasa produk berada pada kategori “Sangat Sesuai” dengan persentase mendekati 60%, lalu kategori “Sesuai” dengan persentase sekitar 35%. Sementara itu, hanya Sebagian kecil responden yang menilai “Cukup Sesuai” dengan persentase dibawah 10%. Besarnya jumlah responden yang menyatakan sangat sesuai dalam aspek kesesuaian rasa bisa disebabkan oleh kombinasi antara keju dangke dan cheesecake yang sesuai dan seimbang.

3) Penilaian Partisipan Terhadap Warna

Dalam uji organoleptic, penilaian warna dilakukan untuk mengetahui daya terima panelis terhadap warna produk. Penilaian ini diberikan dalam bentuk skor yang mencerminkan tingkat kesukaan terhadap tampilan warna produk pada pemanfaatan keju dangke menjadi *cheesecake*. Berikut adalah hasil uji organoleptic terhadap warna *cheesecake* berbahan dasar keju dangke:



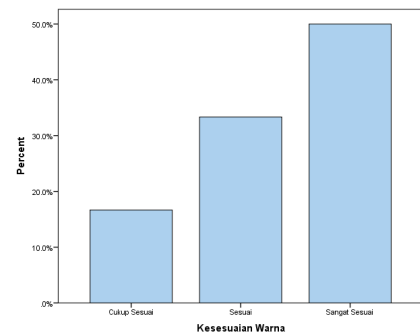
GAMBAR 8

(Bar Berdasarkan Warna Produk)

Berdasarkan Gambar 8, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai warna produk berada pada kategori “Sangat Menarik” dengan persentase tertinggi, yaitu sekitar 60%. Kategori “Menarik” berada di posisi kedua dengan persentase sekitar 35%, sementara kategori “Cukup Menarik” hanya memperoleh persentase yang sangat kecil, yaitu di bawah 10%. Hasil ini menunjukkan bahwa tampilan visual warna produk dinilai positif oleh mayoritas responden, sehingga dapat disimpulkan bahwa warna produk sudah mampu menarik perhatian konsumen dan mendukung daya tarik visual produk secara keseluruhan.

4) Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Warna

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian warna produk pemanfaatan dengan keju dangke, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek warna. Berikut adalah hasil uji organoleptic berdasarkan tingkat kesesuaian warna *cheesecake* dengan keju dangke:



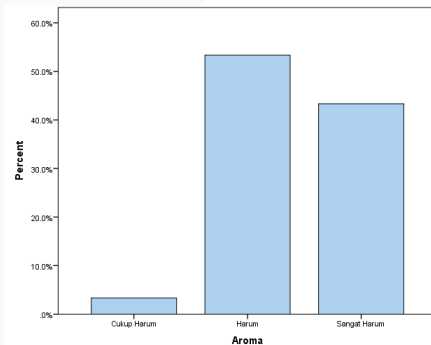
GAMBAR 9

(Bar Berdasarkan Kesesuaian Warna Produk)

Berdasarkan Gambar 9, dapat diketahui bahwa sebagian besar responden menilai warna produk berada pada kategori “Sangat Sesuai” dengan persentase tertinggi sekitar 50%, diikuti oleh kategori “Sesuai” sekitar 35%, dan “Cukup Sesuai” dengan persentase yang lebih kecil yaitu sekitar 15%. Temuan ini mengindikasikan bahwa warna produk dinilai telah sesuai dengan ekspektasi konsumen, baik dari segi penampilan visual maupun kesan yang ditimbulkan. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa kesesuaian warna produk sudah cukup optimal dalam mendukung daya tarik produk secara keseluruhan.

5) Penilaian Partisipan Terhadap Aroma

Aroma merupakan salah satu elemen sensorik dalam uji organoleptic yang dinilai berdasarkan intensitas produk *cheesecake* berbahan dasar keju dangke terhadap ekspektasi panelis. Penilaian dilakukan dengan memberikan skor kesukaan terhadap aroma dari produk. Untuk memperjelas berikut adalah hasil uji organoleptic dalam aspek aroma:



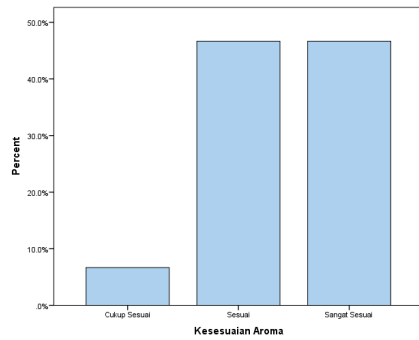
GAMBAR 10

(Bar Berdasarkan Aroma Produk)

Berdasarkan Gambar 10, terlihat bahwa mayoritas responden menilai aroma produk berada pada kategori “Harum” dengan persentase tertinggi, yaitu sekitar 55%, diikuti oleh kategori “Sangat Harum” dengan persentase sekitar 40%. Sementara itu, hanya sedikit responden yang memilih kategori “Cukup Harum” dengan persentase di bawah 10%. Data ini menunjukkan bahwa aroma produk secara umum sudah mampu memberikan kesan yang positif di kalangan responden. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa aroma produk telah sesuai dengan preferensi konsumen dan menjadi salah satu daya tarik sensorik yang mendukung kualitas produk secara keseluruhan.

6) Penilaian Partisipan Terhadap Kesesuaian Aroma

Untuk mengetahui tingkat kesesuaian aroma produk pemanfaatan dengan keju dangke, maka peneliti memasukkannya kedalam aspek penilaian aroma. Penilaian dilakukan dengan memberikan skoe kesesuaian aroma cheesecake terhadap keju dangke. Untuk memperjelas hasil penelitian berikut adalah hasil analisis data dalam aspek kesesuaian aroma:



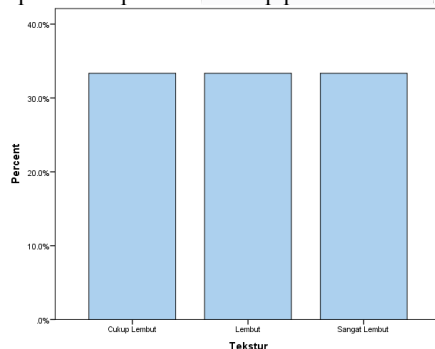
GAMBAR 11

(Bar Berdasarkan Kesesuaian Aroma Produk)

Berdasarkan Gambar 11, diketahui bahwa sebagian besar responden menilai kesesuaian aroma produk berada pada kategori “Sesuai” dan “Sangat Sesuai”, masing-masing dengan persentase sekitar 45%, sedangkan kategori “Cukup Sesuai” hanya mendapatkan persentase di bawah 10%. Hasil ini menunjukkan bahwa mayoritas responden merasa aroma produk telah sesuai dengan ekspektasi mereka. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa produk memiliki aroma yang tepat dan selaras dengan harapan konsumen, serta memberikan kontribusi positif terhadap kualitas keseluruhan produk.

7) Penilaian Partisipan Terhadap Tekstur

Dalam uji organoleptic ini, penulis menilai tekstur pada cheesecake berbahan dasar didasarkan tingkat kelembutannya. Hasil penilaian tersebut dijabarkan guna mempermudah pemahaman terhadap preferensi panelis terhadap produk:



GAMBAR 12

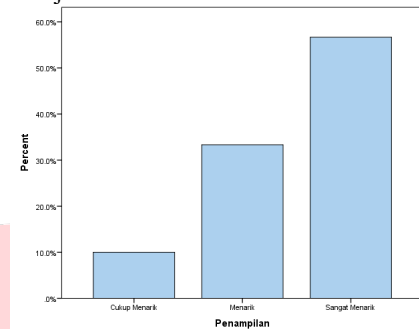
(Bar Berdasarkan Tekstur Produk)

Berdasarkan Gambar 12, dapat dilihat bahwa penilaian responden terhadap tekstur produk terbagi cukup merata pada ketiga kategori, yaitu “Cukup Lembut”, “Lembut”, dan “Sangat Lembut”, yang masing-masing memiliki persentase sekitar 33%. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur produk dinilai cukup konsisten oleh para responden, meskipun belum ada dominasi penilaian pada satu kategori tertentu. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa tekstur produk sudah berada pada tingkat kelembutan yang dapat diterima konsumen, namun masih memiliki peluang untuk ditingkatkan agar mencapai tingkat

kelembutan yang lebih optimal dan merata di persepsi konsumen.

8) Penilaian Partisipan Terhadap Penampilan

Dalam uji organoleptic ini, panelis menilai visual produk mulai dari warna, kerapihan penyajian, dan daya tarik secara keseluruhan. Penilaian tersebut dijabarkan untuk menggambarkan preferensi panelis terhadap tampilan produk pemanfaatan keju dangke menjadi cheesecake:



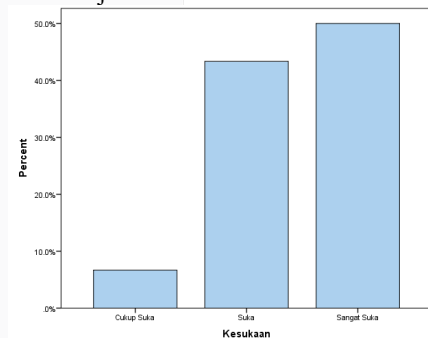
GAMBAR 13

(Bar Berdasarkan Penampilan Produk)

Berdasarkan Gambar 13, diketahui bahwa mayoritas responden menilai penampilan produk sebagai “Sangat Menarik” dengan persentase tertinggi, yaitu sekitar 55%, diikuti oleh kategori “Menarik” sekitar 35%, dan hanya sebagian kecil responden yang memberikan penilaian “Cukup Menarik” di bawah 10%. Hasil ini menunjukkan bahwa tampilan visual produk mampu memberikan kesan positif dan menarik perhatian konsumen.

9) Penilaian Partisipan Terhadap Tingkat Kesukaan

Uji hedonik atau kesukaan secara keseluruhan mencerminkan penilaian akhir panelis terhadap produk yang diteliti. Aspek ini mencakup Kesan umum yang terbentuk dari rasa, aroma, warna, tekstur, dan tampilan. Hasil penilaian keseluruhan tersebut dijabarkan dibawah ini:



GAMBAR 14

(Bar Berdasarkan Tingkat Penampilan Produk)

Berdasarkan Gambar 14, terlihat bahwa sebagian besar responden memberikan penilaian “Sangat Suka” terhadap produk dengan persentase tertinggi sekitar 50%, diikuti oleh kategori “Suka” sebesar kurang lebih 45%, dan hanya sebagian kecil yang menilai “Cukup Suka” di bawah 10%. Hasil ini menunjukkan bahwa tingkat penerimaan konsumen terhadap produk sangat baik. Dapat disimpulkan bahwa produk berhasil menarik minat dan disukai oleh mayoritas responden.

V. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian diatas dapat disimpulkan bahwa formulasi resep cheesecake berbahan dasar keju dangke meliputi penggunaan 240 gram keju dangke, 55 gram gula

halus, 1 butir telur, 2 sdm tepung maizena, dan 100 gram whipping cream. Komposisi ini menghasilkan tekstur, rasa, dan aroma yang seimbang serta mewakili karakteristik keju dangke secara optimal dan daya terima konsumen terhadap produk cheesecake berbahan dasar keju dangke sangat baik, sebanyak 60% panelis menyatakan rasa sangat enak, dan 60% menyatakan sangat sesuai. Mayoritas responden memberikan nilai positif dari berbagai aspek uji organoleptik seperti rasa, warna, aroma, tekstur, penampilan, serta tingkat kesukaan secara keseluruhan.

REFERENSI

- [1] Adli, M. A., & Novel, N. J. A. (2025). Analisis Preferensi Konsumen Produk Makanan Berbahan Dasar Keju. *Jurnal Bisnis dan Komunikasi Digital*, 2(2).
- [2] Ahmad, A. (2023). pengaruh pemberian dangke terhadap kadar glukosa dan profil lipid tikus yang diinduksi diet tinggi lemak dan fruktosa= Effect of Dangke Administration on Glucose Levels and Lipid Profile of Rats Induced by High Fat and Fructose Diet.
- [3] Aisyah, S., Randi, M. S., Wahyuni, I., Rosidah, I., & Hangoluan, J. H. (2025). Inovasi Cemilan Kekinian Berbentuk Cheesecuit sebagai Makanan Penutup. *Wawasan: Jurnal Ilmu Manajemen, Ekonomi dan Kewirausahaan*, 3(1), 330-337.
- [4] Ashraf, M. (2024). Pengaruh lama penyimpanan curd (bakal keju) dangke terhadap pH, asam laktat dan kualitas organoleptik= The effect of storage time for dangke curd on pH, lactic acid and organoleptic quality (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- [5] Dawa, U. P., Lakapu, M. M., & Fallo, R. D. B. (2021). Analisis mutu garam masak tradisional pada kelompok Tiberias di Kelurahan Oesapa Barat, Kota Kupang. *Jurnal Bahari Papadak*, 2(2), 154-162.
- [6] Fadila, F. (2021). Mutu Organoleptik dan Kandungan Histamin Penyedap Rasa Bubuk Ikan Tuna Sirip Kuning (Thunnus albacares). *Hospital Majapahit (Jurnal Ilmiah Kesehatan Politeknik Kesehatan Majapahit Mojokerto)*, 13(1), 21-34.
- [7] Fathiaturrahma, N., & Suharli, L. (2022). Dangke Hasil Olahan dari Susu Kuda Liar Sumbawa, Susu Sapi Sumbawa, dan Susu Kerbau Sumbawa. *Anoa: Journal of Animal Husbandry*, 1(2), 88-97.
- [8] Hamzah, B., Wijaya, A. G. U. S., & Widowati, T. W. (2022). Teknologi fermentasi pada industri pengolahan keju. *UPT. Penerbit Dan Percetakan. Universitas Sriwijaya. Palembang*.
- [9] Hartono, R., Tandjungbulu, Y. F., Virgiawan, A. R., Rahman, R., & Armah, Z. (2024). Analisis Kadar Alkohol Pada Minuman Khas Sinjai Berdasarkan Penambahan Susu Dan Tanpa Susu. *Media Kesehatan Politeknik Kesehatan Makassar*, 19(1), 65-70.
- [10] Hesthiati, E., Sukartono, I. G., Waluyo, T., & Hanifah, N. (2021, November). Characteristics of Vegetable Canistel Mousse Dessert (Pouteria campechiana) Using Polysacaride Stabilizer. In *Proceedings of the International Conference on Industrial Engineering and Operations Management Monterrey, Mexico* (pp. 3620-3631).
- [11] Hutagalung, D. N. B., Gusnadi, D., & Maulida, R. G. (2020). Kinerja Karyawan Pastry Department Dalam Menghasilkan Produk Berkualitas Di Hotel Grand Aston City Hall Medan Tahun 2020. *eProceedings of Applied Science*, 6(2).
- [12] Praselia, F. (2024). Sifat Fisik dan Organoleptik Mentega dari Hasil Sampangan Pembuatan Dangke dengan Lama Penyimpanan dan Suhu berbeda= Physical and Organoleptic Properties of Butter from Dangke Making By-Products with Different Storage Times and Temperatures (Doctoral dissertation, Universitas Hasanuddin).
- [13] Pratiwi, F. F., Jatmiko, H., & Par, S. S. T. DAYA TARIK MENU PASTRY & BAKERY DI RESTORAN PURPLE GRAND MERCURE HOTEL YOGYAKARTA ADI SUCIPTO.
- [14] Rahma, Y., Mardiyana, E., & Gusnadi, D. (2024). DEKONSTRUKSI ONDE-ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT. *Media Bina Ilmiah*, 19(1), 3565-3574.
- [15] RENY, A. A. PENENTUAN FORMULASI DAGING AYAM DAN DANGKE TERBAIK DALAM PEMBUATAN NUGGET BERDASARKAN NILAI THIOBARBITURIC-ACID DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK.
- [16] Safari, A., Isnanisafitri, F. F., Horasio, D. T., Fadhilillah, M., Nurrusyda, F. S., & Ishmayana, S. (2024). OPTIMASI KANDUNGAN LEMAK TOTAL KRIM KEJU DENGAN PENAMBAHAN SUSU FULL CREAM DAN KULIT ARI PSYLLIUM DENGAN PENDEKATAN RSM-CCD. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 9(1), 50-56.
- [17] Stj, R. C. M. A., Annishia, F. B., & Aprilia, L. L. R. (2024). PENYUSUNAN ASET MODUL DIGITAL INOVASI LOKAL PASTRY SEBAGAI SARANA PUBLIKASI

DIKALANGAN MAHASISWA SENI KULINER
POLIMEDIA. *Jurnal Ilmiah Publipreneur*, 12(2), 70-77.

[18] SUDARDANA, I. K., & Sari, I. N. (2021). Peran pastry dan bakery terhadap kepuasan pelanggan di toko deli hotel majapahit surabaya. *Jurnal Nusantara*, 4(1), 36-44.

[19] Sukriadi, E. H., & Zenitha, C. (2025). MODIFICATION OF TRADITIONAL FOOD (KLEPON CHEESECAKE). *JURNAL MANAJEMEN KULINER*, 4(1), 17-23. Uji Aktivitas Antibakteri Granulasi Getah Buah Pepaya (*Carica papaya* L.) Terhadap Bakteri *Staphylococcus aureus*

[20] Windyasmara, L., & Wicaksono, A. (2025). CHEMICAL QUALITY OF DANGKE CHEESE FROM COW'S MILK WITH LIME COAGULANT: KUALITAS KIMIA KEJU DANGKE DARI SUSU SAPI DENGAN KOAGULAN EKSTRAK JERUK NIPIS. *Agrisaintifika: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian*, 9(1), 1-9.

