

Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Kacang Hijau Sebagai Isian *Choux Paste*

Salsabila Indah Suci^{a,1,*}, Palupi Melati Pangastuti^{b,2}

^aProgram Studi Bisnis Jasa Makanan UAD, Jl. Pramuka No.42 Yogyakarta, 55161, Indonesia
¹salsabila1900070018@webmail.uad.ac.id*; ²palupi.melati@culinary.uad.ac.id
* penulis korespondensi

ABSTRACT

The research entitled “Consumer's Level of Preference for Diplomat Cream as Choux Paste Filling” aims to determine the difference in the level of preference for Mung Bean Diplomat Cream in each formulation from the attributes of color, taste, aroma, texture, and overall and to identify the organoleptic properties of Mung Bean Diplomat Cream as a choux paste filling.

This research is a quantitative experimental with 7 (seven) treatments of whipped cream and mung beans, each 10:90 (whole mung beans), 20:80 (whole mung beans), 30:70 (whole mung beans), 10:90 (peeled mung beans), 20:80 (peeled mung beans), 30:70 (peeled mung beans), and without mung beans as control using One-Way ANOVA followed by DMRT test to analyze.

The results obtained from this study were that there were differences in the level of liking for mung bean diplomat cream as a choux paste filling in color, texture and overall attributes but did not significantly affect the level of liking for taste and aroma. The results of the untrained panelist test on the diplomat mung bean cream product as a choux paste filling obtained the selected formulation, namely F6 30:60 between whipped cream and mung bean vla using peeled mung beans with organoleptic properties, namely bright yellow color, sweet savory taste, slightly mung bean aroma, and soft texture.

Keywords: *choux paste, diplomat cream, mung bean, product development, organoleptic test.*

ABSTRAK

Penelitian berjudul “Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Pengembangan Diplomat Krim Sebagai Isian *Choux Paste*” bertujuan mengetahui perbedaan tingkat kesukaan diplomat krim kacang hijau di tiap formulasi dari atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan serta mengetahui sifat organoleptik diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif eksperimen yang dilakukan dengan total 7 (tujuh) perlakuan perbandingan *whipped cream* dan vla kacang hijau masing-masing 10:90 (kacang hijau utuh), 20:80 (kacang hijau utuh), 30:70 (kacang hijau utuh), 10:90 (kacang hijau kupas), 20:80 (kacang hijau kupas), 30:70 (kacang hijau kupas), dan tanpa kacang hijau sebagai kontrol dengan menggunakan analisis One-Way ANOVA yang dilanjutkan dengan uji DMRT.

Hasil yang didapat dari penelitian ini yaitu adanya perbedaan tingkat kesukaan terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* pada atribut warna, tekstur, dan keseluruhan tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap tingkat kesukaan rasa dan aroma. Hasil uji panelis tidak terlatih pada produk diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* mendapatkan formulasi terpilih yaitu F6 30:60 antara *whipped cream* dan vla kacang hijau menggunakan kacang hijau kupas

dengan sifat organoleptik yaitu warna kuning terang, rasa manis gurih, aroma agak beraroma kacang hijau, dan tekstur lembut.

Kata Kunci: *choux paste*, diplomat krim, kacang hijau, pengembangan produk, uji organoleptik.

1. Pendahuluan

Kebutuhan mendasar manusia yang tidak pernah hilang adalah makanan, maka tidak heran jika saat ini banyak masyarakat yang mulai memproduksi makanan sebagai sumber penghasilan keluarga hal ini di sampaikan oleh Wardani A Kirana, dkk (2022) bahwa wisata kuliner saat ini sangat berkembang pesat apalagi perkembangan pesat wisata kuliner ini didukung oleh kemajuan teknologi. Mereka juga menyebutkan bahwa wisatawan menginvestasikan lebih banyak waktu dan uang untuk mencoba makanan baru dan menarik. Data lain juga disampaikan oleh *World Food Travel Association* (2019) melalui survei yang mereka lakukan dan mendapatkan hasil yang menyatakan bahwa rata-rata, wisatawan menghabiskan 25% dari pengeluaran perjalanan mereka untuk makanan dan minuman.

Berkembangnya industri makanan dan kebutuhan konsumen yang meningkat harus diimbangi dengan adanya inovasi berupa pengembangan produk baru yang dilakukan oleh para pelaku usaha makanan. Hal ini juga disampaikan oleh Phillip Kotler (2016) dimana pengembangan produk merupakan suatu strategi perusahaan ketika memperkenalkan produk baru atau produk yang telah di perbaharui ke target pasar saat ini agar tidak ada ketimpangan yang terjadi antara kebutuhan konsumen dan ketersediaan produk, sehingga industri kuliner bisa terus maju dan berkembang.

Pengembangan produk bisa diaplikasikan ke hampir semua jenis makanan mulai dari makanan pokok hingga makanan ringan (kudapan), salah satunya adalah produk *pastry*. *Pastry* merupakan asal kata dari bahasa perancis "*patisserie*" yang berarti kue-kue. Dalam praktiknya, *pastry* mengacu pada berbagai macam adonan, dan masih banyak lagi produk turunannya (Nisaa, 2021), salah satunya adalah *Choux paste*.

Choux paste digambarkan sebagai kue yang ringan dengan bagian tengah yang lembut dan berongga yang dapat diisi dengan berbagai isian (*filling*) seperti *pastry cream* (vla), diplomat *cream*, *chantilly*, dan *mousseline* (Ratnasari & Pangesthi, 2014). Di Indonesia sendiri *filling* (isian) *choux paste* yang paling umum, populer dan mudah dijumpai adalah vla yang terdiri dari campuran susu, gula, telur, dan maizena. Hal tersebut yang membuat *choux paste* menjadi kudapan yang monoton atau itu itu saja.

Adapun beberapa penelitian yang telah dilakukan tentang inovasi pada *choux paste* baik dari segi kulit ataupun isian seperti pembuatan kue sus dan vla dengan substitusi puree labu kuning yang dilakukan oleh Rahma Nabila, dkk (2018) ataupun penggunaan bahan baku lain sebagai inovasi namun, belum ada inovasi penggunaan diplomat *cream* dengan campuran kacang hijau sebagai *filling* (isian) pada *choux paste*. Oleh karena itu, saya tertarik melakukan sebuah pengembangan produk *choux paste* berupa inovasi yang dilakukan pada *filling* (isian) tersebut yang diadaptasi dari oleh-oleh khas Kota Yogyakarta yaitu bakpia.

Penggunaan diplomat *cream* sebagai bahan isian *choux paste* dalam penelitian ini dikarenakan diplomat *cream* memiliki tekstur yang lebih lembut namun kokoh (tidak mudah mencair). Hal serupa juga disampaikan oleh Lina Tjoandra, 2022 dalam bukunya yang berjudul *Happy Baking*, bahwa diplomat *cream* dalam dunia *pastry* merupakan salah satu

jenis *cream* yang dibuat dari campuran perbandingan antara *whipped cream* dan vla sehingga dapat menghasilkan tekstur *cream* yang lembut dan kokoh. Tekstur kokoh pada diplomat krim dikarenakan pada pembuatan vla terdapat stabilitas tambahan seperti telur, susu, gula, dan pengental berupa tepung maizena yang dapat memberikan efek stabilitas dan kepadatan pada diplomat krim, sehingga tekstur yang dihasilkan diplomat krim lebih kokoh dibandingkan dengan *whipped cream* biasa (Poise Brien, 2024). Terlebih pengembangan produk ini dilakukan di Indonesia yang cenderung memiliki iklim tropis dan kelembaban yang tinggi sehingga diplomat krim menjadi pilihan yang lebih baik.

Kacang hijau yang digunakan pada penelitian ini adalah kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas dimana kedua jenis kacang hijau ini adalah kacang hijau yang sering kita temui di pasaran dan sering digunakan sebagai bahan dasar isian bakpia sesuai dengan adaptasi yang ingin dilakukan sehingga diharapkan penggunaan kedua jenis kacang hijau ini dapat menambah variasi bagi konsumen, selain itu pemilihan kacang hijau sebagai bahan tambahan pembuatan vla yang nantinya akan menjadi campuran pada pembuatan diplomat krim didasarkan pada ketersediaan bahan baku yang melimpah dan sangat mudah didapat serta memiliki harga yang terjangkau.

Lalu, akhir dari penelitian ini adalah melihat bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap pengembangan diplomat *cream* kacang hijau sebagai isian *choux paste*, melalui uji organoleptik dan hedonik yang dilihat dari atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan.

2. Metode Penelitian

Jenis metodologi penelitian yang akan digunakan adalah metode kuantitatif eksperimental, dimana tujuan penelitian eksperimen adalah menguji hubungan sebab akibat dengan memanipulasi satu atau lebih variabel dalam satu (atau lebih) kelompok eksperimen dan membandingkan hasilnya dengan kelompok kontrol yang tidak mengalami manipulasi (Jayantika, 2018). Penelitian ini dilakukan menggunakan metode rancangan acak lengkap (RAL) yang terdiri dari 7 sampel terdiri dari 6 formulasi isian *choux paste* dengan kacang hijau dan 1 sampel tanpa kacang hijau sebagai kontrol. Populasi yang digunakan dalam penelitian ini adalah mahasiswa dan masyarakat umum yang berjumlah 27 orang yang kemudian disebut sebagai panelis tidak terlatih.

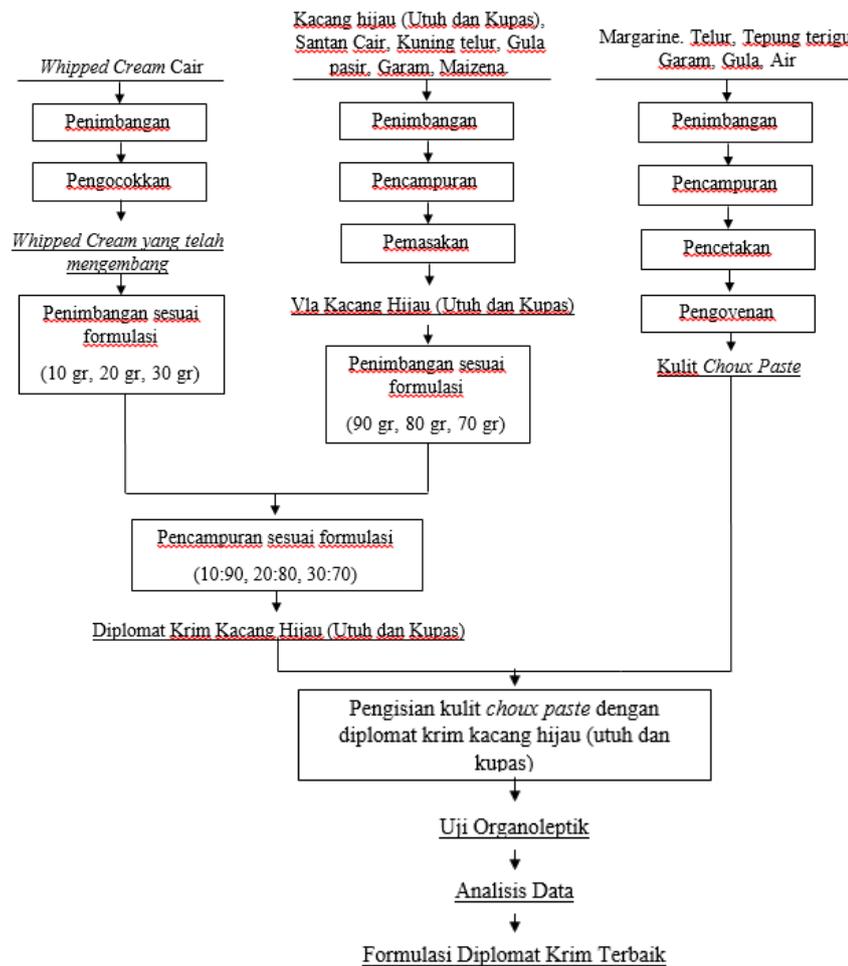
Penelitian ini dilaksanakan di laboratorium *baking* Program Studi Bisnis Jasa Makanan Fakultas Ekonomi dan Bisnis Universitas Ahmad Dahlan. Selain itu waktu penelitian ini akan dilakukan ± 3 bulan dan dilakukan mulai bulan Desember 2023.

Dilanjutkan dengan pengujian hedonik dan organoleptik deskriptif yang dianalisis menggunakan *One-Way ANOVA* dan dilanjutkan tes DMRT untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* dan mengetahui sifat organoleptik diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

2.1 Tahapan Penelitian dan Proses Pengolahan

Pada penelitian pengembangan produk diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* ini dilakukan beberapa tahapan dibawah ini dan dapat dilihat dalam Gambar 1 :

- Penelitian pendahuluan pembuatan vla kacang hijau
- Pembuatan *sampel* diplomat *cream* kacang hijau dan kulit *choux paste*
- Uji Hedonik dan Organoleptik
- Olah data



Gambar 1. Diagram Alir Penelitian

2.2 Bahan dan Formulasi

Bahan yang digunakan dalam pembuatan *choux paste* krim kacang hijau antara lain adalah tepung terigu protein tinggi merek *cakra*, margarin merek *blueband*, garam merek *daun*, air, telur, kacang hijau, gula, maizena merek *maienaku*, *whipped cream* merek *ever whip*. Bahan bahan tersebut dituangkan menjadi sebuah standar resep yang tercantum dalam tabel 1. hingga tabel 3.

Tabel 1. Standar resep vla kacang hijau

Nama Bahan	Jumlah
Santan cair (ml)	350
Maizena (g)	20
Kuning Telur (butir)	1
Gula Pasir (g)	75
Kacang hijau (g)	100

Standar resep vla kacang hijau yang tercantum dalam tabel 1. merupakan standar resep hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis pada tanggal 13 Juni 2023. Dimana penelitian pendahuluan dilakukan guna mempertajam arah penelitian utama. Penelitian pendahuluan juga digunakan untuk kelayakan penelitian yang berkenaan dengan perosedur penelitian dan hal lainnya yang belum jelas (Nurjayantiani Basfain, 2021). Proses penelitian pendahuluan yang dilakukan oleh peneliti adalah melakukan penambahan kacang hijau per 50 gr hingga menghasilkan tekstur vla kacang hijau yang baik dan layak yang kemudian hasil tersebut didiskusikan bersama melalui FGD dengan pembimbing.

Tabel 2. Sampel penelitian

Kode	Sampel	Whipped Cream	Vla Kacang Hijau	Vla Biasa
583	10:90 (Utuh)	10 Gram	90 Gram	-
268	20:80 (Utuh)	20 Gram	80 Gram	-
443	30:70 (Utuh)	30 Gram	70 Gram	-
751	10:90 (Kupas)	10 Gram	90 Gram	-
389	20:80 (Kupas)	20 Gram	80 Gram	-
505	30:70 (Kupas)	30 Gram	70 Gram	-
649	Kontrol	35 Gram	-	70 Gram

Tabel 3. Standar resep kulit *choux paste*

Nama Bahan	Jumlah
Air (ml)	200
Margarine (g)	75
Telur (butir)	3
Tepung terigu protein tinggi (g)	100
Garam (sdt)	¼
Gula (gr)	5

3. Hasil dan Pembahasan

3.1 Uji *One Way Anova*

Tabel 4. Hasil Uji Anova

Atribut	Sig.
Warna	,000
Rasa	,609
Aroma	,124
Tekstur	,023
Keseluruhan	,001

Uji *One Way Anova* merupakan generalisasi dari uji t, yang dimana memiliki kegunaan untuk membandingkan rata-rata dari variabel di semua kelompok yang dibandingkan untuk menghasilkan hipotesis yang membuktikan rata-rata sama atau tidak (Sarwono, 2014)

Dalam penelitian ini hasil Uji anova menunjukkan $P < 0,05$ yang berarti adanya perbedaan secara nyata pada perlakuan (F1, F2, F3, F4, F5, F6, dan F7) terhadap tingkat kesukaan warna, tekstur, dan keseluruhan pada produk *choux paste* diplomat krim kacang hijau (Tabel 4.), sehingga perlu dilakukan uji lanjutan yaitu Uji DMRT (*Duncan Multiple Range Test*). Untuk parameter aroma dan rasa menunjukkan hasil $P > 0,05$ yang berarti tidak adanya perbedaan secara nyata pada tiap perlakuan (F1, F2, F3, F4, F5, F6, dan F7) sehingga tidak perlu adanya uji lanjutan.

3.2 Uji DMRT

Uji *Duncan* merupakan salah satu uji lanjutan yang digunakan untuk melihat perlakuan mana yang memiliki efek yang sama atau berbeda dan efek yang terkecil sampai efek yang terbesar antara satu sample dengan lainnya (Setiawan Ade, 2023). Dalam penelitian ini hasil Uji *Duncan* dapat dilihat dalam Tabel 5 berikut.

Tabel 5. Hasil Uji DMRT

Atribut	Sample						
	F1	F2	F3	F4	F5	F6	F7
Warna	3,44 ^b	3,37 ^b	3,44 ^b	4,11 ^c	3,88 ^c	3,96 ^c	2,59 ^a
Tekstur	3,29 ^a	3,29 ^a	3,48 ^a	3,74 ^b	3,81 ^b	3,82 ^b	3,48 ^b
Keseluruhan	3,25 ^a	3,29 ^a	3,29 ^a	3,92 ^b	3,70 ^b	4,03 ^b	3,77 ^b

Keterangan : a,b,c = notasi huruf yang serupa berarti tidak ada perbedaan

nyata antara taraf Uji DMRT.

Dari tabel Uji *Duncan* tersebut, penelitian ini mendapatkan beberapa hasil terkait hubungan antar sample yang di uji yaitu pada atribut warna menunjukkan hasil bahwa F7 berbeda nyata dengan F1,F2,F3,F4,F5,F6 dengan nilai tertinggi 4,11 diperoleh sampel F4, sedangkan pada atribut tekstur dan keseluruhan menunjukkan hasil bahwa F1, F2, dan F3 tidak berbeda nyata, namun berbeda nyata dengan F4, F5, F6, dan F7. Pada atribut tekstur dan keseluruhan sampel F6 unggul dengan nilai tertinggi yakni 3,82 dan 4,03.

3.4 Uji Hedonis dan Organoleptik

3.4.1 Warna



Gambar 2. Diplomat Krim Kacang Hijau Utuh dan Kupas (urutan dampel dari kiri ke kanan F1, F2, F3, F4, F5, F6, F7)

Hasil Uji Anova pada atribut warna menunjukkan nilai Sig. 0,000 (Tabel 4), yang berarti bahwa panelis dapat membedakan warna antar sampel dari perbedaan formula isian diplomat krim yang menggunakan kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas serta kontrol. Hasil tersebut juga diperkuat dengan uji *duncan* (Tabel 5) yang dilakukan bahwa F1, F2, dan F3 tidak berbeda nyata, F4, F5, dan F6 tidak berbeda nyata namun F7 yang merupakan kontrol berbeda nyata dengan F1, F2, F3, F4, F5, dan F6.

Perbedaan warna secara nyata tersebut disebabkan karena F1, F2, dan F3 adalah sampel yang menggunakan kacang hijau utuh sehingga menyebabkan adanya bercak kehijauan pada diplomat krim yang berasal dari kulit kacang hijau. Warna hijau pada kacang hijau sendiri disebabkan karena adanya banyak klorofil yang berperan dalam proses fotosintesis (Purwono, 2008). Sedangkan F4, F5, dan F6 merupakan sampel yang menggunakan kacang hijau kupas, sehingga warna yang dihasilkan cenderung kekuningan. F7 yang merupakan kontrol mengandung vla yang terbuat dari campuran kuning telur, susu, maizena dan gula tanpa kacang hijau dalam pembuatannya sehingga warna yang dihasilkan cenderung kuning terang.

Dan dari hasil Uji Organoleptik 17 panelis menyatakan deskripsi warna F4 adalah kuning terang jika dibandingkan dengan warna F7 yang merupakan kontrol warna dari F4 memiliki warna yang sama dengan F7 dimana sebanyak 19 panelis menyatakan deskripsi warna F7 adalah kuning terang, sehingga warna dari sampel F4 dengan F7 atau kontrol sama (Tabel 6).

Tabel 6. Organoleptik Warna

Organoleptik Warna	F4	F7
Putih Kehijauan	0	0
Cokelat Kehijauan	0	0
Kekuningan	10	8
Kuning Terang	17	19
Total	27	27

3.4.2 Rasa

Hasil anova pada atribut rasa menunjukkan nilai Sig. 0,609 (Tabel 4) yang berarti bahwa panelis tidak bisa membedakan secara nyata rasa dari perbandingan formula isian diplomat krim yang menggunakan kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas serta kontrol dan dapat diartikan juga bahwa 6 sampel dari tiap formulasi memiliki rasa yang sama dengan kontrol. Tidak adanya perbedaan secara nyata pada atribut rasa maka pembahasan akan dilakukan dengan hasil modus atribut rasa.

Berdasarkan hasil dari nilai modus terhadap atribut rasa pada produk diplomat krim kacang hijau diketahui bahwa, sebanyak 13 panelis suka terhadap rasa dari sampel diplomat krim kacang hijau dengan perbandingan 30:60 menggunakan kacang hijau kupas yang kemudian disebut dengan F6. Dan dari hasil Uji Organoleptik 13 panelis menyatakan deskripsi rasa F6 adalah manis gurih (Tabel 7). Rasa gurih pada sampel F6 disebabkan karena adanya penambahan santan dalam pembuatan vla kacang hijau dimana apabila santan dicampur dengan bahan pangan yang lain menjadi suatu makanan tertentu dapat menghasilkan rasa gurih akibat kandungan lemak yang tinggi di dalam santan (Srihari dkk 2010).

Tabel 7. Organoleptik Rasa

Organoleptik Rasa	F6
Manis Gurih	13
Manis	10
Agak Manis	4
Tidak Manis	0
Total	27

3.4.3 Aroma

Hasil anova pada atribut rasa menunjukkan nilai Sig. 0,124 (Tabel 4), yang berarti bahwa secara statistik, panelis tidak bisa membedakan secara nyata aroma dari perbandingan formula isian diplomat krim yang menggunakan kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas serta kontrol. Tidak adanya perbedaan secara nyata pada atribut aroma dapat disebabkan karena bau atau aroma merupakan sifat sensori yang paling sulit untuk diklasifikasikan dan dijelaskan karena ragamnya yang begitu besar (Dwi Setaningsih, dkk 2010 : 9). Sehingga pembahasan akan dilakukan dengan langsung melihat hasil modus hedonis warna.

Diketahui hasil nilai modus bahwa 13 panelis menyatakan suka dengan aroma dari sampel F6 dan dari hasil uji organoleptik 10 panelis menyatakan deskripsi aroma F6 adalah agak beraroma kacang hijau (Tabel 8), hasil ini sama dengan sampel dari F3 dimana 10 panelis juga menyatakan bahwa aroma dari F3 adalah agak beraroma kacang hijau.

Hal tersebut disebabkan karena F6 dan F3 merupakan sampel dengan perbandingan *whipped cream* dan vla kacang hijau yang sama. F6 dan F3 mengandung *whipped cream* yang paling banyak yaitu 30 gram dan vla kacang hijau yang paling sedikit yaitu 70 gram dan perbedaan hanya terletak pada penggunaan kacang hijau dimana F6 menggunakan kacang hijau kupas dan F3 menggunakan kacang hijau utuh, maka dari itu aroma dari kacang hijau yang ditimbulkan tidak terlalu kuat.

Tabel 8 Organoleptik Aroma

Organoleptik Aroma	F6	F3
Sangat Beraroma Kacang Hijau	1	0
Beraroma Kacang Hijau	5	7
Agak Beraroma Kacang Hijau	10	10
Tidak Beraroma Kacang Hijau	1	0

3.4.4 Tekstur

Hasil anova pada atribut tekstur menunjukkan nilai Sig. 0,023 (Tabel 4), yang berarti bahwa panelis bisa melihat dan merasakan perbedaan secara nyata pada tekstur dari berbagai formula isian diplomat krim yang menggunakan kacang hijau utuh dan kacang hijau kupas serta kontrol. Hasil tersebut juga diperkuat dengan uji *duncan* yang dilakukan bahwa F1, F2, dan F3 tidak berbeda nyata, namun berbeda nyata dengan F4, F5, F6, dan F7 (Tabel 5).

Perbedaan tekstur secara nyata tersebut disebabkan karena F1, F2, dan F3 adalah sampel yang menggunakan kacang hijau utuh sehingga menyebabkan adanya bercak kehijauan pada diplomat krim yang otomatis menghasilkan tekstur berpasir dan kasar akibat kulit dari kacang hijau itu sendiri. Sedangkan F4, F5, dan F6 merupakan sampel yang menggunakan kacang hijau kupas sehingga tekstur yang dihasilkan cenderung lebih lembut. Dan F7 yang merupakan kontrol juga memiliki tekstur yang hampir sama dengan F4, F5, dan F6.

Bedasarkan hasil nilai modus terhadap atribut tekstur pada produk diplomat krim kacang hijau diketahui bahwa, sebanyak 14 panelis suka terhadap tekstur dari sampel diplomat krim kacang hijau dengan perbandingan 30:60 *whipped cream* dan vla menggunakan kacang hijau kupas yang kemudian disebut dengan F6. Dari hasil Uji Organoleptik 17 panelis menyatakan deskripsi tekstur F6 adalah lembut (Tabel 9).

Tabel 9. Organoleptik Tekstur

Organoleptik Tekstur	F6	F3
Lembut Berpasir	2	5
Lembut Agak Berpasir	8	15
Lembut	17	5
Sangat Berpasir	0	2

3.4.5 Keseluruhan

Pada penilaian tingkat kesukaan panelis bahwa secara keseluruhan 19 panelis suka dengan diplomat krim kacang hijau perbandingan 30:60 *whipped cream* dan vla menggunakan kacang hijau kupas yang kemudian disebut dengan F6 di urutan ter atas dengan nilai 4,0370 (Tabel 10).

Tabel 10. Uji *Duncan*

No	Sampel	Nilai Keseluruhan
1.	F1 583 (10:90 Utuh)	3,2593 ^a
2.	F2 268 (20:80 Utuh)	3,2963 ^a
3.	F3 443 (30:70)	3,2963 ^a
4.	F5 389 (20:80 Kupas)	3,7037 ^b
5.	F7 649 (Kontrol)	3,7778 ^b
6.	F4 751 (10:90 Kupas)	3,9259 ^b
7.	F6 505 (30:70 Kupas)	4,0370 ^b

Hal ini juga selaras dengan beberapa atribut sebelumnya yang telah dibahas meliputi rasa, aroma dan tekstur nilai yang unggul adalah F6, disusul dengan F4 sebanyak 15 panelis suka dengan perbandingan 10:90 menggunakan kacang hijau kupas dengan nilai 3,9259, dan urutan ke tiga yaitu F7 yang merupakan kontrol dengan nilai 3,7778 (Kontrol) dan yang mendapatkan penilaian terendah adalah F1 yang merupakan sampel dengan perbandingan 10:90 menggunakan kacang hijau utuh dengan nilai 3,2593.

Sehingga dapat disimpulkan bahwa dalam penelitian ini diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* dengan formulasi diplomat krim kacang hijau yang paling baik adalah F6 perbandingan 30:60 menggunakan kacang hijau kupas, dengan warna kuning terang, rasa yang agak manis, tekstur yang lembut dan agak beraroma kacang hijau dan pengembangan diplomat krim kacang hijau dapat diterima oleh panelis hal ini dibuktikan dengan nilai modus yang dipilih oleh panelis dalam uji organoleptik adalah “Suka”.

4. Kesimpulan

- a. Ada perbedaan tingkat kesukaan terhadap diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* pada atribut warna, tekstur, dan keseluruhan. Sampel yang paling disukai adalah diplomat krim kacang hijau dengan perbandingan *whipped cream* dan vla 30:60 menggunakan kacang hijau kupas
- b. Sifat organoleptik dari diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste* yang paling disukai adalah warna kuning terang, rasa manis gurih, aroma agak beraroma kacang hijau, dan tekstur lembut

5. Saran

Bedasarkan penelitian yang telah dilakukan adapun saran yang dapat diberikan yaitu mematenkan bentuk dan ukuran dari kulit *choux paste* sebelum dijual ke pasaran agar lebih menarik dan bervariasi. Selain itu, disarankan penelitian ini bisa dilanjutkan penelitian lanjutan yang berisi terkait ketahanan produk dan umur simpan diplomat krim kacang hijau sebagai isian *choux paste*.

6. Ucapan Terima Kasih

Ucapan terimakasih kami sampaikan kepada pihak Universitas Ahmad Dahlan atas fasilitas yang disediakan untuk melakukan penelitian ini, serta para dosen dan rekan-rekan yang terlibat dalam penelitian ini

1. Pustaka (bold, 12 pt)

- Mardiah, M., Nur'utami, D. A., & Novianti, I. (2021). Karakteristik Fisikokimia dan Sensori Vla Instan Tepung Labu Parang (*Cucurbita moschata* D.) dengan Penambahan Maizena Sebagai Pengental. *Agritechnology*, 3(2), 69. <https://doi.org/10.51310/agritechnology.v3i2.61>
- Nisaa, S. T. (2021). “Kenali lebih dalam Pengertian dan Klasifikasi tentang ‘patisserie.’” *Kompasiana*. <https://www.kompasiana.com/syifaatsn/605011ddd541df16c73b55c2/kenali-lebih-dalam-pengertian-dan-klasifikasi-tentang-patisserie>
- Nurjayantiani Basfain. (2021). Pengertian Studi Pendahuluan. https://www.academia.edu/7218460/Pengertian_Studi_Pendahuluan
- Phillip, kotler dan K. L. K. (2016). *Manajemen Pemasaran edisi 12 Jilid 1 & 2*. Jakarta: PT. Indeks.
- Purwono.2008.Kacang Hijau. Depok :Penebar Swadaya.

- Ratnasari, Y., & Pangesthi, L. (2014). Pengaruh Substitusi Mocaf (Modified Cassava Flour) dan Jumlah Air Terhadap Hasil Jadi Choux Paste. *Tata Boga*, 03(1), 141–148. <https://jurnalmahasiswa.unesa.ac.id/index.php/jurnal-tata-boga/article/view/6530/7295>
- Setiawan, Ade (2023). Uji Lanjut Duncan: Memahami dan Menerapkan dalam Pengujian Perbedaan. <https://www.smartstat.info/materi/rancangan-percobaan/perbandingan-rata-rata/uji-lanjut-duncan.html>.
- Srihari, Endang et al. (2010). Pengaruh Penambahan Maltodekstrin pada Pembuatan Santan Kelapa Bubuk. ISSN :1411-4216
- Tjoandra, L. (2022). *Happy Baking* (I. Hardiman (ed.); 2nd ed.). PT Gramedia Pustaka Utama.
- World Tourism Organization. (n.d.). Yearbook of Tourism Statistics, Compendium of Tourism Statistics and data files (2018) International tourism, number of arrivals. <https://data.worldbank.org/indicator/ST.INT.ARVL?end=2016&start=1995>.