

PEMANFAATAN UBI JALAR PADA PEMBUATAN CHEESE CAKE SEBAGAI OPTIMALISASI BAHAN PANGAN LOKAL

Rattikah Fitrianty^{1*}

¹Prodi Pariwisata, Sekolah Tinggi Ilmu Ekonomi Pariwisata YAPARI

Email. Rattikahfitrianty@stiepar.ac.id

ABSTRACT

Cheese cake menjadi salah satu jenis dessert atau makanan penutup yang memiliki minat tinggi di kalangan masyarakat karena memiliki rasa dan tekstur yang lembut, gurih dan ringan saat dimakan selain itu juga mudah di dapat di produksi sendiri secara industri ataupun rumahan karena bahannya mudah di dapat dan proses pembuatan cheese cake termasuk cepat. Namun berbeda dengan produk yang ada di pasaran, produk yang akan dikembangkan kali ini adalah cheese cake dengan substitusi bahan dasar utama tepung gandum menjadi tepung ubi jalar.

Nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu inovasi untuk beberapa varian cheese cake agar memiliki value atau nilai lebih walaupun menggunakan bahan pangan lokal agar bisa membantu petani lokal dan masyarakat penghasil tepung ubi jalar guna perbaikan perekonomian daerah supaya bisa menghasilkan produk kekinian yang diminati masyarakat umum namun memiliki cita rasa dan daya saing yang tinggi. Cheese cake ubi jalar ini dibuat dengan substitusi ubi jalar sebagai bahan utama yaitu tepung ubi jalar untuk bahan dasar adonan dasarnya. Kemudian di tambahkan dengan bahan inti lainnya yaitu cream chesee, whipe cream atau heavy cream, butter, vanilla, garam, susu, dan kuning telur dilengkapi dengan garnish atau hiasan yang sesuai berguna untuk estetika produk yang di kehendaki.

Berdasarkan penelitian dengan menggunakan metode R&D (*Research & Development*), Produk cheesecake dikembangkan menjadi perbandingan 50%, 75% dan 100% pada bahan substitusi tepung ubi jalar. Dengan melakukan pengujian organoleptic terhadap 30 sample panelis dengan skala likert 1-5. Hasil penelitianmendapatkan nijlai ratarata pada keseluruhan produk acuan 4,1 dan 4,3 untuk produk pengembangan.

Hal ini menunjukan nilai yang sangat signifikan dan tinggi terhadap produk pengembangan, dan produk inovasi cheese cake substitusi ubi jalar ini sangat berpotensi dan dapat diterima oleh kalangan masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna. Dan dapat dijadikan sebagai makanan kudapan yang kaya akan gizi dan nutrisi.

Keyword: Cheese cake, Keju, Ubi Jalar, Tepung ubi jalar, Kudapan

Cheese cake is a type of dessert that has high interest among the public because it has a soft, tasty and light taste and texture when eaten. Apart from that, it is also easy to produce yourself industrially or at home because the ingredients are easy to obtain and process. Making cheese cake is fast. However, different from existing products on the market, the product that will be developed this time is cheese cake with the substitution of wheat flour as the main ingredient for sweet potato flour.

In the future, it is hoped that this product can become one of the innovations for several cheese cake variants so that it has value or added value even though it uses local food ingredients so that it can help local farmers and communities producing sweet potato flour in order to improve the regional economy so that it can produce contemporary products that are in demand by the general public but has high taste and competitiveness.

This sweet potato cheese cake is made by substituting sweet potato as the main ingredient, namely sweet potato flour for the basic dough. Then other core ingredients are added, namely cheese cream, whipped cream or heavy cream, butter, vanilla, salt, milk and egg yolks, accompanied by garnishes or decorations that are suitable for the aesthetics of the desired product.

Based on research using the R&D (Research & Development) method, the cheesecake product was developed into a ratio of 50%, 75% and 100% with sweet potato flour as a substitute. By carrying out organoleptic testing on 30 sample panelists with a Likert scale of 1-5. The research results obtained an average value for all reference products of 4.1 and 4.3 for development products.

This shows a very significant and high value for product development, and this innovative product of sweet potato substitute cheese cake has great potential and can be accepted by the public in terms of taste, aroma, texture and color. And it can be used as a snack that is rich in nutrition and nutrients

Keyword: Cheesecake, sweet potatoes, cheese, dessert, sweet potatoes flour

PENDAHULUAN

Penggunaan tepung terigu yang masih cukup tinggi di Indonesia. Tepung terigu banyak digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue atau makanan sebagai sumber karbohidrat. Tepung terigu ini berasal dari gandum yang merupakan bahan pangan impor. Sedangkan di Indonesia bahan pangan dengan tinggi karbohidrat cukup melimpah. Seperti contohnya beragam jenis umbi umbian yang dapat dijadikan sebagai sumber pangan pengganti tepung terigu. Namun penggunaan umbi-umbian masih sangat jarang dan sumber pangan ini hanya di manfaatkan oleh sebagian kecil masyarakat terutama daerah pedesaan. Umbi-umbian yang sudah banyak dimanfaatkan sebagai sumber pangan seperti kentang, singkong, talas, dan ubi jalar. Tetapi ada beberapa jenis umbi yang jarang dimanfaatkan, salah satunya umbi jalar yang dapat dijadikan sumber bahan pangan alternatif. Untuk meningkatkan daya simpan umbi jalar maka dapat disimpan dalam bentuk tepung. Umbi jalar dapat diolah dengan cara direbus, dibakar, dan dikukus.

Tepung ubi jalar dapat diolah menjadi beragam jenis produk pangan diantaranya sebagai mie, kue kering, cake, bolu kukus dan jajanan tradisional lainnya. Ubi Jalar memiliki kandungan gizi yang cukup banyak seperti vitain, karbohidrat, serat dan mineral.

Ubi Jalar atau disebut Ipomea Batatas Poir merupakan salah satu tanaman yang tumbuh dan dibudidayakan di Indonesia. Tanaman ini merupakan habitat herba yang tumbuh selama semusim dengan panjang \pm 5 cm. Berbentuk bulat dan bercabang memiliki bunga berbentuk terompet, dengan daun tunggal bertangkai dengan panjang dan lebar 4-11 cm. Buahnya berbentuk kotak dan bulat, berbuah hingga 2-4 buah, ketika masih muda berwarna hijau setelah tua hitam dan berakar tunggang. Ubi jalar sebagai tanaman yang memiliki khasiat sebagai obat bisul, penurunan panas dan luka bakar. Selain itu berguna untuk mengurangi resiko jantung dan kanker, mengontrol kadar gula darah, dan menjaga daya ingat.

Dari komponen gizi didalamnya seperti probiotik, serat makanan dan antioksidan (karotenoid/betakarotin) tidak mengandung gluten. Didalamnya terdapat kandungan beta karoten (pro vitamin A) yang tinggi. Ubi jalar merupakan salah satu palawija yang potensial dikembangkan dan relatif tahan disimpan, semakin lama disimpan rasanya bertambah semakin manis. Sebagai sumber gizi ubi jalar cukup baik karena disamping sebagai sumber energi ternyata ubi jalar banyak mengandung kalsium dan posfor. Kandungan gizi ubi jalar per 100 gr dengan BDD (bahan dapat dimakan) adalah sebagai berikut:

Air (Water)	9.4 g
Energi (Energy)	354 Kal
Protein (Protein)	2.8 g
Lemak (Fat)	0.6 g
Karbohidrat (CHO)	84.4 g
Sayuran (Fibret)	12.9 g
Abu (ASH)	2.8 g
Kalsium (Ca)	89 mg
Fosfor (P)	125 mg

Besi (Fe)	3.9 mg
Natrium (Na)	42 mg
Kalium (K)	940.0 mg
Tembaga (Cu)	0.80 mg
Seng (Zn)	0.6 mg
Beta-Karoten (Carotenes)	0 mcg
Karoten Total (Re)	0 mcg
Thiamin (Vit B1)	0.40 mg
Riboflavin (Vit B2)	0.20 mg
Niasin (Niacin)	0.0 mg
Vitamin C (Vit C)	0 mg

Table 1. Kandungan gizi

Untuk Menoptimisasikan penggunaan Ubi Jalar, dan memperpanjang masa simpan dan masa guna, pilihan alternatif adalah mengolah ubi jalar menjadi tepung ubi jalar, Tepung ubi jalar lebih halus dan lembut serta memiliki rasa manis, dan dapat dijadikan substitusi tepung terigu dan tepung lainnya, Kandungan gizi pangan ubi jalar dihitung 100 g, dengan Berat Dapat Dimakan (BDD) 100% :

Kandungan Gizi: Ubi Jalar	
22,30 g	Karbohidrat
1,10 g	Protein
0,40 g	Lemak
57 mgr	Kalsium
52 mgr	Fosfor
0,7 mgr	Zat Besi
68,50 g	Air
0,7 g	Serat

(Sumber: Data Komposisi Pangan Indonesia)

Cheese cake menjadi salah satu jenis dessert atau makanan penutup yang memiliki minat tinggi di kalangan masyarakat karena memiliki rasa dan tekstur yang lembut, gurih dan ringan saat dimakan selain itu juga mudah di dapat di produksi sendiri secara industri ataupun rumahan karena bahannya mudah di dapat dan proses pembuatan cheese cake termasuk cepat. Namun berbeda dengan produk yang ada di pasaran, produk yang akan dikembangkan kali ini adalah cheese cake dengan substitusi bahan dasar utama tepung gandum menjadi tepung ubi jalar.

Nantinya produk ini diharapkan bisa menjadi salah satu inovasi untuk beberapa varian cheese cake agar memiliki value atau nilai lebih walaupun menggunakan bahan pangan lokal agar bisa membantu petani lokal dan masyarakat penghasil tepung ubi jalar guna perbaikan perekonomian daerah supaya bisa menghasilkan produk kekinian yang diminati masyarakat umum namun memiliki cita rasa dan daya saing yang tinggi. Cheese cake ubi jalar ini dibuat dengan substitusi ubi jalar sebagai bahan utama yaitu tepung ubi jalar untuk bahan dasar adonan dasarnya. Kemudian di tambahkan dengan bahan inti lainnya yaitu cream chesee, whipe cream atau heavy cream, butter, vanilla, garam, susu, dan kuning telur dilengkapi dengan garnish atau hiasan yang sesuai berguna untuk estetika produk yang di kehendaki.

Secara sensoris produk ini berbetuk seperti cupcake cheese cake dengan bentuk lingkaran dengan ukuran diameter kurang lebih 7 cm dengan ukuran yang ideal dan memiliki aroma dan rasa gurih, tidak menggunakan pewarna tambahan hanya mengandalkan warna asli agar tetap memenuhi kriteria produk makanan penutup yang sehat.

Tekstur adonan yang renyah dan creamy juga membuat cheese cake ini ringan untuk dimakan tanpa menimbulkan rasa berlebih. Dalam plating estetika makanan tetap diperhatikan sehingga cheese cake bisa menjadi hidangan penutup yang menggugah selera konsumen, menggunakan garnish dengan bahan yang dapat dimakan kembali (edible). Pengemasan produk menggunakan box yang transparan sehingga bisa tetap terlihat.

BAHAN DAN METODE

Bahan dan Alat

Pada penelitian ini, menggunakan bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama yang digunakan, yaitu tepung, tepung ubi jalar, cream cheese, whipping cream. Sedangkan bahan tambahan yang digunakan yaitu Alat-alat yang digunakan pada pembuatan cheese cake substitusi ubi jalar yaitu mixer, ring cutter, spatula, kertas minyak, dan spatula.

Formulasi (Resep)

Formula yang digunakan dalam pengembangan produk menggunakan 3 formula. Formula yang digunakan dalam penelitian ini yaitu :

Bahan	Resep Acuan	Formula 1*	Formula 2**	Formula 3***
Tepung Terigu	50 gr	25 gr	12,5gr	0gr
Cream Cheese	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Gula Pasir	60gr	60gr	60gr	60gr
Whipping cream	150 gr	150 gr	150 gr	150 gr
Kuning Telur	1 Butir	1 Butir	1 Butir	1 Butir
Telur Utuh	1 Butir	1 Butir	1 Butir	1 Butir
Butter	100 gr	100 gr	100 gr	100 gr
Tepung Ubi Jalar	0 gr	25 gr	37,5 gr	50 gr
*Tepung terigu protein sedang yang di substitusi ke tepung ubi jalar				
Ubi Rebus Potong	0 gr	75 gr	112,5 gr	150 gr

Metode Penelitian

Proyek akhir ini memiliki tujuan untuk mengkaji dan mengembangkan bahan lokal menjadi produk baru yang diterima, disukai masyarakat, dan mengatasi permasalahan gizi di Indonesia. Pada penelitian kali ini, peneliti mengembangkan produk dengan pemanfaatan bahan ubi

jalar menjadi produk substitusi cheese cake yang berkualitas dan memiliki manfaat atau gizi bagi tubuh.

Penelitian ini dilaksanakan di Toko Roti Panas (Jalan Sekar Gambir no 2, Turangga, Kec. Lengkong, Kota Bandung, Jawa Barat 40264). Untuk pelaksanaan uji organoleptic daya terima konsumen pada produk chese cake ubi jalar, dilakukan di Kota Bandung dengan melibatkan ahli kuliner, akademik dan masyarakat .

Metode penelitian yang dilakukan yaitu dengan menggunakan metode R&D (*Research and Development*) dengan model pengembangan 4D (*Define, Design, Develop and Disseminate*). Data dianalisis secara deskriptif kualitatif dan nilai rata-rata. 4D adalah sebagai berikut:

a. Define

Produk Cheese cak ubi jalar termasuk kedalam jenis kudapan atau *dessert* makanan penutup cake yang memiliki tekstur lembut dengan rasa manis dari ubi dan keju. Dengan bentuk dan dicetak dalam cup aluminium foil.dengan metode memasak di panggang, maka produk ini

b. Design

Dalam disign ditentukan resep acuan, dan tiga formulasi resep sebagai bahan pembanding daya terima konsumen, atas produk cheese cake ubi jalar substitusi dari tepung terigu terhadap tepung ubi jalar, dengan komposisi produk acuan 0% penggunaan tepung ubi dan formulasi resep 1 sampai dengan tiga penggunaan tepung ubi jalar sebanyak 25%, 50% dan 100%. Hasil akhir adalah produk inovasi substitusi tepung terigu terhadap tepung ubi yang di terima oleh konsumen

c. Develop

a) Pengembangan Produk

Pada Tahapan pengembangan produk di tentukan presentasi dan penyajian hasil produk pada tahapan design, untuk rancangan kemasan produk cheese cake ini menggunakan cupcake berbahan alumunium foil agar bisa mempertahankan suhu produk perpori dan di topping dengan blueberry jam, dan di tutup dengan plastik mika agar produk tetap terlihat dan menarik, sedangkan untuk penyajian dan presentasi produk menggunakan piring bulat warna biru dan dekorasi menggunakan eligible flower.

b) Validasi

Uji validasi I merupakan uji mengenai 1 produk acuan dan 1 produk pengembangan, yang diujikan oleh 2 orang panelis. Apabila hasil uji validasi 1 sudah layak, maka akan lanjut ke tahap disseminate. Apabila ada perbaikan, maka akan lanjut uji validasi II. Penentuan harga jual dan Brea kEven Point (BEP) pada produk cheese cake dipertimbangkan dengan harga bahan dasar.

d. Disseminate

- 1) Uji tingkat kesukaan produk, dilakukan dengan 20 panelis tidak terlatih (masyarakat umum/target konsumen). Hasil pengujian tingkat kesukaan sudah diperoleh, maka dilanjutkan dengan perhitungan untuk mengetahui adanya perbedaan tingkat kesukaan produk acuan dan produk pengembangan terpilih.
- 2) Pendokumentasian bahan baku, produk acuan dan pengembangan, dokumentasi digunakan untuk penjelasan mengenai bagaimana cara produk tersebut dapat dihasilkan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil dan Pembahasan pada penelitian ini berdasarkan dari tahapan

a). Define

Pengembangan produk dengan Pengkajian dari berbagai literatur mengenai produk dan pengembangan produk dan mencari standar resep acuan. Resep acuan dari Chef Gilang Wardana Founder Orchidea Dessert, dan Luvito Ho, newyork cheese cake, Youtube , How tasty channel, Classic cheese cake Youtube. Dari ketiga standar resep tersebut dikerucutkan dan diambil menjadi satu acuan resep yang dikembangkan, Adapun Standar Resep tersebut dapat dilihat pada table dibawah ini:

Tabel 2. Standar Resep Cheese cake (*Orchidea Dessert* Gilang Wardana)

Nama Bahan	Resep Acuan
Tepung Terigu	50 gr
Cream Cheese	250 gr
Gula Pasir	60gr
Whipping cream	150 gr
Kuning Telur	1 Butir
Telur Utuh	1 Butir
Butter	100 gr

b. Design

Pada tahapan desain produk cheese cake yang dikembangkan, adalah produk cheese cake dengan substitusi ubi jalar, dan perbandingan substitusi dengan tepung adalah 50%, 75% dan 100%. Hasil pengujian produk dapat dilihat pada table dibawah ini.

Tabel 3. Cheese Cake dengan Substitusi tepung Ubi Jalar

Kriteria Penilaian	Perbandingan		
	50%	75%	100%
Warna	Jingga Pucat	Jingga cerah	Jingga Gelap
Aroma	Khas keju	Khas keju dan ubi panggang	Khas keju dan didominasi Ubi panggang
Rasa	Manis dan Creamy	Manis dan Creamy	Manis dan Creamy
Tekstur	Lembut, berongga halus dan tidak padat	Lembut berongga halus dan padat	Lembut berongga halus dan padat

Berdasarkan hasil uji coba dan daya suka panelis, maka yang idsrankan dari panelis adalah resep substitusi cheese cake tepung ubi jalar sebesar 75%, dengan kriteria produk berwarna jingga cerah aroma khas keju tidak hilang dan rasa manis dari ubi tidak terlalu mendominasi, dengan rasa manis dari ubi dangurih dari cheese, dan tekstore cake yang lembut dan sedikit padat

Tavel 4 Standar Resep Pengembangan Cheese Cake Substitusi Tepung Ubi Jalar

Nama Bahan	Resep Acuan	Resep Pengembangan
Tepung Terigu	50 gr	12,5gr
Tepung ubi ungu	0 gr	37,5 gr
Cream Cheese	250 gr	250 gr
Gula Pasir	60gr	60gr
Whipping cream	150 gr	150 gr
Kuning Telur	1 Butir	1 Butir
Telur Utuh	1 Butir	1 Butir
Butter	100 gr	100 gr
Ubi Rebus Potong	0 gr	112,5 gr

Penambahan Ubi jalar dan substitusi tepung ke [te] [pung] ubi jalar dapat menambah citarasa dan memperkaya rasa pada cheesecake, karna rasa manis yang dihasilkan dari karamelisasi ubi dangurihnya keju yang berpadu, pada akhir proses pemasakan, cake disajikan atau dikemas dengan kemasan rujukan adalah cupcake aluminium foil agar mempertahankan suhu pada cake.

c. Develop

1) Pengembangan Produk

Pada tahap ini dilakukan pembuatan produk cheese cake sesuai dengan resep acuan dan konsep pengembangan produk cheese cake yang telah dibuat di tahap design.

2) Validasi

Pada tahap ini yaitu adanya masukan dari pada expert dalam mendapatkan evaluasi dan mendapatkan masukan pada produk pengembangan. Dalam tahap ini dilakukan sampai produk dinyatakan layak. Produk diujikan bersama produk acuan sehingga penilaian dilakukan dengan membandingkan antara produk acuan dan produk pengembangan. Semakin sama nilainya semakin baik. Uji validasi dapat diamati pada tabel 5

Tabel 5 Hasil Uji Validasi

Kriteria Penilaian	Produk acuan	Produk pengembangan
Warna	Putih Tulang	Jingga Cerah
Aroma	Khas Keju dan susu	Khas keju dan Ubi panggang
Rasa	Ringan creamy	Gurih, manis dan creamy
Tekstur	Lembut dan tidak berongga	Lembut dan tidak padat
Penampilan	sesuai	Sesuai
Packaging/kemasan	sesuai	Sesuai
Presentasi/plating	sesuai	Sesuai

Tabel di atas menunjukkan pengembangan produk dengan substitusi dengan ubi jalar termasuk signifikan. Tentunya pengembangan produk bisa diterima dan menunjukkan hasil yang baik. Tetapi setelah uji coba tentunya produk pengembangan ini bisa direalisasikan.

a. Disseminate

Tahap keempat atau tahap terakhir yaitu dissemination yakni tahap pengenalan produk untuk mengetahui tingkat penerimaan produk pengembangan yang telah diujikan sebelumnya pada skala terbatas maupun skala luas. Produk yang sudah melalui tahap development dan menunjukkan hasil yang layak, kemudian diimplementasikan pada kurang lebih 20 orang panelis tidak terlatih. Selanjutnya dilakukan analisis data sehingga dapat diamati sesuai parameter penilaian.

Tabel 6 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Warna

Kriteria Warna	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		P	S	P	S
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	1	4
Agak Suka	3	3	9	2	6
Suka	4	15	62	15	58
Sangat Suka	5	8	40	9	47
Total		26	111	22	115
Rata-rata			4,1		4,2

Hasil pengujian organoleptik terhadap warna cheese cake ubi jalar pada sampel yang telah di buat menunjukkan kriteria **suka**. Dengan score produk acuan 111 dan rata-rata adalah 4,1 sedangkan pada produk pengembangan dengan skor 115 dan rata-rata 4,2 berdasarkan perhitungan table 5 maka hasil sangat signifikan bahwa konsumen atau panelis lebih menyukai warna produk pengembangan dibuktikan dengan hasil penilaian rata-rata yang lebih tinggi

Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik Tingkat kesukaan pada penilaian aroma

Kriteria Warna	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		P	S	P	S
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	1	2

Agak Suka	3	0	8	2	8
Suka	4	17	60	17	50
Sangat Suka	5	9	45	21	56
Total		26	113	41	116
Rata-rata			4,1		4,3

Pengujian Organoleptik terhadap kesukaan pada aroma cheese cake ubi jalar pada sampel yang telah di buat menunjukkan kriteria **suka**. Dengan score produk acuan 113 dan rata-rata adalah 4,1 sedangkan pada produk pengembangan dengan skor 116 dan rata-rata 4,3 berdasarkan perhitungan table 6 maka hasil sangat signifikan bahwa konsumen atau panelis lebih menyukai aroma produk pengembangan dibuktikan dengan hasil penilaian rata-rata yang lebih tinggi

Tabel 8 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian Rasa

Kriteria Warna	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		P	S	P	S
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	1	4
Agak Suka	3	0	0	2	6
Suka	4	17	71	10	48
Sangat Suka	5	8	42	20	58
Total		25	113	32	116
Rata-rata			4,1		4,3

Pengujian Organoleptik terhadap kesukaan pada rasa cheese cake ubi jalar pada sampel yang telah di buat menunjukkan kriteria **sangat suka**. Dengan score produk acuan 113 dan rata-rata adalah 4,1 sedangkan pada produk pengembangan dengan skor 116 dan rata-rata 4,3 berdasarkan perhitungan table 8 maka hasil sangat signifikan bahwa konsumen atau panelis lebih menyukai rasa produk pengembangan dibuktikan dengan hasil penilaian rata-rata yang lebih tinggi

Tabel 9 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian tekstur

Kriteria Warna	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		P	S	P	S

Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	1	4
Agak Suka	3	3	9	2	6
Suka	4	15	62	15	58
Sangat Suka	5	8	40	9	47
Total		26	111	22	115
Rata-rata			4,1		4,2

Pengujian Organoleptik terhadap kesukaan pada tekstur cheese cake ubi jalar pada sampel yang telah di buat menunjukkan kriteria **suka**. Dengan score produk acuan 111 dan rata-rata adalah 4,1 sedangkan pada produk pengembangan dengan skor 115 dan rata-rata 4,2 berdasarkan perhitungan table 9 maka hasil sangat signifikan bahwa konsumen atau panelis lebih menyukai tekstur produk pengembangan dibuktikan dengan hasil penilaian rata-rata yang lebih tinggi

Tabel 10 Hasil Uji Organoleptik Tingkat Kesukaan Pada Penilaian keseluruhan

Kriteria Warna	Nilai	Produk Acuan		Produk Pengembangan	
		P	S	P	S
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	1	4
Agak Suka	3	3	0	2	1
Suka	4	15	49	9	52
Sangat Suka	5	8	62	15	58
Total		26	111	22	115
Rata-rata			4,1		4,2

Pengujian Organoleptik terhadap kesukaan pada penilaian kesekuruhan cheese cake ubi jalar pada sampel yang telah di buat menunjukkan kriteria **sangat suka**. Dengan score produk acuan 111 dan rata-rata adalah 4,1 sedangkan pada produk pengembangan dengan skor 115 dan rata-rata 4,2 berdasarkan perhitungan table 10 maka hasil sangat signifikan bahwa konsumen atau panelis lebih menyukai produk pengembangan dibuktikan dengan hasil penilaian rata-rata yang lebih tinggi

Hasil Produk

Berdasarkan dara panelis maka hasil produk akhir dari cheese cake substitusi tepung ubi jalar dengan nilai tertinggi adalah 75% tepung ubi jalar dan 25%tepung terigu protein sedang, dan penambahan potongan ubi kukus untuk memperkaya rasa dari chese cake ubi jalar



Gambar 1. Produk cheese cake substitusi ubi jalar

Rencana Kemasan produk cheese cake ubi jalar, dikemas dengan menggunakan cupcake aluminium foil dengan tutup mika transparan, dan dilengkapi dengan logo, Informasi nilai gizi, Tanggal Produksi, Komposisi, dan waktu kadaluarsa serta layanan pemasaran dan social media

Harga Jual

Harga jual Cheese cake substitusi ubi jalar 75% dihitung dengan biaya cost 30% dan labour cost 20 %, other cost 15% dan margin 30%, berikut rincian perhitungan cost produksi cheese cake ubi jalar :

Tabel 11. Perhitungan Harga

No	Nama Bahan	Jumlah	Harga
1	Tepung Terigu	12,5 gr	Rp. 1.000
2	Cream Cheese	250 gr	Rp.30.000
3	Gula Pasir	60gr	Rp. 1.000
4	Whipping cream	150 gr	Rp. 9.000
5	Kuning Telur	1 Butir	Rp. 2.500
7	Tepung ubi	37,5gr	Rp. 2.000
8	Telur utuh	1 Butir	Rp. 2.500
9	Ubi rebus potong	112,5 gr	Rp. 2.000
Total Cost			Rp. 50.000

Perhitungan harga jual dengan formulasi rumus sebagai berikut:

Basic cost	Labour Cost	Other cost	Margin	Total cost/selling price
30%	20%	15%	35%	100%
Rp.50.000	33.333	25.000	58.310	166.643
Selling Price = Total cost:total porsi per/resep = 166.643:8 porsi cheese ubi jalar = 20.830 = 21.000/ pcs				

Untuk menghitung harga jual total cost di bagi dengan jumlah porsi cheese cake ubi jalar dalam satu resep, karna satu resep menghasilkan 8 porsi maka harga jual adalah jumlah cost di bagi dengan 8 porsi dan hasilnya Rp. 21.000/ pcs cheese cake ubi jalar

KESIMPULAN

Cheese cake adalah salah satu alternatif pilihan makanan penutup yang sekarang ini sangat digemari oleh masyarakat khususnya kaum milenial. Makanan penutup ini memiliki rasa gurih dan manis selain itu juga rasanya tidak enek. Namun cheesecake sendiri cenderung digolongkan dalam makanan penutup yang mengandung tinggi lemak karena sebagian besar bahannya mengandung lemak.

Dari persoalan tersebut kemudian muncul gagasan pengembangan terhadap cheese cake yang perlu dilakukan, salah satunya adalah cheese cake substitusi dengan ubi jalar. Kini ubi jalar adalah salah satu tumbuhan tropis yang mulai diolah menjadi berbagai makanan berat maupun ringan, kandungan yang terdapat dalam ubi jalar adalah probiotik, serat makanan dan antioksidan (karotenoid/betakarotin) tidak mengandung gluten.

Produk Cheese cake substitusi Ubi Jalar termasuk dalam makanan yang layak di konsumsi. Selain itu, produk Cheese cake ubi jalar menjadi produk inovasi olahan pala kependem yang dapat di pasarkan secara komersial dan dapat dijadikan makanan fungsional, namun perlu dilengkapi informasi kandungan gizi tubuh dan dapat meningkatkan kepercayaan masyarakat terhadap kualitas nilai produk dari Cheseecake ubi jalar

DAFTAR PUSTAKA

- [1.] Gisslen, Wayne, (2012). Professional Baking sixth edition. Canada: John Wiley & Sons, Inc.
- [2.] Melita Diana Arief, (2012), PEMANFAATAN TEPUNG UBI JALAR (Ipomoea batatas (L). Lam) cv. Cilembu SEBAGAI BAHAN SUBSTITUSI TEPUNG TERIGU DALAM PEMBUATAN BISKUIT
<http://ejournal.uajy.ac.id/381/3/2BL01060.pdf>
- [3.] Ida Ayu Putu Hemy Ekayani, (Juli 2011). Vol.8 No.2, EFISIENSI PENGGUNAAN TELUR DALAM PEMBUATAN

SPONGE CAKE <https://ejournal.undiksha.ac.id/index.php/JPTK/article/download/2853/2359>

[4.] Data Komposisi Pangan Indonesia, Gizi, <http://www.panganku.org/id-ID/view>