

Analisis Mutu Produk *Sweet Bread* Untuk Hidangan *Breakfast* di *Fairfield By Marriott Surabaya*

Ayu Sekar Nurani¹, Niken Purwidiani², Ita Fatkhur Romadhoni³, Lucia Tri Pangesthi⁴

D4 Tata Boga Program Vokasi, Universitas Negeri Surabaya

aayusekar.20001@mhs.unesa.ac.id, nikenpurwidiani@unesa.ac.id, itaromadhoni@unesa.ac.id,
luciapangesthi@unesa.ac.id

Alamat : Jl. Raya Kampus Unesa, Lidah Wetan, Kec. Lakarsantri, Surabaya, Jawa Timur 60213

Korespondensi Penulis : aayusekar.20001@mhs.unesa.ac.id

Abstract. This research was conducted at Fairfield by Marriott Surabaya in February – June 2024. The focus of this research was to determine the quality of sweet bread. This research uses theories from experts who study sweet bread, sweet bread quality, and organoleptic tests. The method used in this research is a quantitative method with a descriptive approach, using observation techniques with organoleptic tests in terms of volume, crust color, crust texture, pores, moisture, shape, aroma, taste, and level of preference and documentation in the form of a standard recipe. , the process of making and serving sweet bread. The data collection technique used was organoleptic test sheets and documentation, data analysis used was percentage. The final results of this research show that product quality in terms of volume, 60% of panelists chose to expand 3 times. crust color, as many as 54% of panelists chose brownish yellow, crust texture as many as 60% of panelists chose thin & dry, pores, as many as 40% of panelists chose quite small and uneven, humidity as much as 80% of panelists chose quite moist, the highest form of assessment in the roti boy variant was 73% of the panelists, the highest taste of the roti boy variant was 73% of the panelists, the highest aroma of the shredded variant was 77% of the panelists, and the highest level of preference for the cheese variant was 50% of the panelists. Improvements can be made through the quality of ingredients, manufacturing processes and storage of sweet bread.

Key words: sweet bread, organoleptic test, quality

Abstrak. Penelitian ini dilakukan di *Fairfield by Marriott Surabaya* pada Februari – Juni 2024. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui mutu *sweet bread*. Penelitian ini menggunakan teori-teori dari para ahli yang mengkaji tentang *sweet bread*, mutu *sweet bread*, dan uji organoleptik. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yaitu metode kuantitatif dengan pendekatan deskriptif, menggunakan teknik observasi dengan uji organoleptik yang ditinjau dari volume, warna kerak, tekstur kerak, pori-pori, kelembapan, bentuk, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan dan dokumentasi berupa *standart recipe*, proses pembuatan hingga penyajian *sweet bread*. Teknik pengumpulan data yang digunakan lembar uji organoleptik dan dokumentasi, analisis data yang digunakan yaitu persentase. Hasil akhir penelitian ini menunjukkan bahwa mutu produk ditinjau dari volume sebanyak 60% panelis memilih mengembang 3 kali lipat. warna kerak, sebanyak 54% panelis memilih kuning kecoklatan, tekstur kerak sebanyak 60% panelis memilih tipis & kering, pori-pori, sebanyak 40% panelis memilih cukup kecil dan tidak merata, kelembapan sebanyak 80% panelis memilih cukup lembab, bentuk penilaian tertinggi pada varian roti boy 73% panelis, rasa tertinggi varian roti boy sebanyak 73% panelis, aroma tertinggi varian abon sebanyak 77% panelis, dan tingkat kesukaan tertinggi varian *cheese* sebanyak 50% panelis. Peningkatan dapat dilakukan melalui kualitas bahan, proses pembuatan dan penyimpanan pada *sweet bread*.

Kata kunci: *sweet bread*, uji organoleptik, mutu

PENDAHULUAN

Breakfast merupakan kegiatan menyantap makanan di pagi hari dimulai dari pukul 06.00 – 10.00 WIB. *Breakfast* yang disajikan beraneka ragam hidangan mulai dari Indonesian, *Western*, dan *Continental*. Selain hidangan utama nasi terdapat produk dari *bakery* yang dapat digunakan untuk *breakfast*. Salah satu produk *bakery* yang selalu ada saat *breakfast* yaitu *sweet bread*. *Sweet bread* merupakan salah satu produk yang kurang diminati saat *breakfast* dikarenakan tamu lebih banyak yang memilih makanan berat seperti nasi, pasta, mie, dan lain sebagainya. Hal ini membuat banyaknya produk sisa *sweet bread*, yang sangat mempengaruhi mutu produk tersebut. Sisa *sweet bread* tetap digunakan kembali untuk *breakfast* selanjutnya.

Menurut Sukawati (2017) *sweet bread* merupakan salah satu produk roti (*bakery*) yang biasanya diolah dari tepung terigu berprotein tinggi, yakni 12 – 13 % (*hard wheat*). Bentuk dan isian dari *sweet bread* sangat beragam, mulai dari *filling* manis dan gurih dengan bentuk yang bulat, lonjong, roll, dan lain sebagainya. Dikarenakan bentuk dan *filling* *sweet bread* yang sangat beragam ini diperlukan adanya *quality control* terhadap mutu produk.

Mutu produk adalah keadaan fisik, fungsi dan sifat suatu produk yang dapat memuaskan selera dan kebutuhan konsumen dengan menyesuaikan nilai uang yang telah dikeluarkan. Mutu merupakan tingkat karakteristik yang melekat pada produk. Produk dikatakan bermutu apabila sesuai dengan standart mutu produk yang telah ditetapkan. Produk yang tidak sesuai dengan standart dapat dianggap sebagai produk rusak/cacat yang dapat berpengaruh terhadap pencapaian target yang ada di hotel.

Menurut Norawati & Zulher (2019) mutu produk dipengaruhi oleh bahan baku, proses produksi, dan pengendalian produk akhir (*finishing*). Sejalan dengan penelitian Syarbini (2016) mutu produk *sweet bread* dinilai dari segi eksternal dan internal. Dari segi eksternal meliputi volume, warna kulit, keserasian bentuk, kerataan pemanggangan, karakteristik kulit, pecahan dan sobekan. Sedangkan dari segi internal meliputi pori–pori, warna pori–pori, aroma, rasa dan tekstur.

Berdasarkan hasil *survey* selama 5 bulan yang dilakukan dari bulan Agustus – Desember 2023 di *Fairfield by Marriott* Surabaya, *sweet bread* merupakan salah satu produk *bakery* yang sering mendapatkan kritik dan saran dari tamu maupun staff hotel saat *breakfast* karena memiliki tekstur keras, variasi produk yang kurang dan permukaan atas yang kering. Hal ini dikarenakan *sweet bread* untuk *breakfast* memiliki umur simpan hingga tiga hari setelah proses pembuatan, sehingga apabila masih ada sisa produk maka akan tetap digunakan lagi untuk keesokannya.

Menurut Gisslen (2013) bahan utama pembuatan *sweet bread* meliputi tepung terigu protein tinggi, *yeast*, gula, telur, garam, cairan, *shortening*, dan *bread improver*. Prosedur pembuatan roti terdapat 12 tahap terdiri dari menimbang bahan, pengadukan bahan, *bulk fermentation*, melipat adonan, memotong adonan, pembulatan adonan, *intermediate proofing*, pembentukan roti, *proofing*, pemanggangan, pendinginan, penyimpanan.

Menurut Gisslen (2013) metode pencampuran pada roti dibagi menjadi 3 yaitu *straight dough method*, *sponge and dough method*, dan *no time dough method*. Klasifikasi adonan *bread* dibagi menjadi *lean dough*, *rich dough*, dan *laminated dough*.

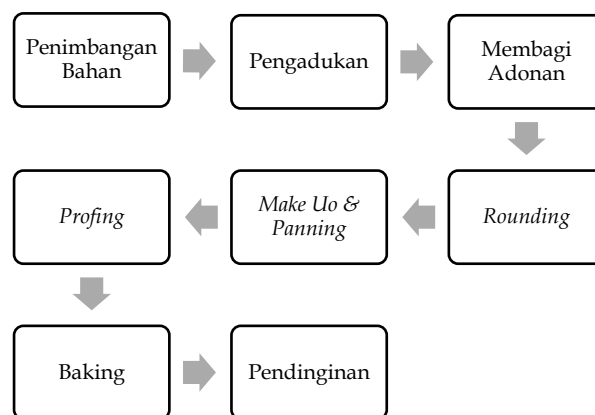
Menurut Syarbini penilaian *sweet bread* dibagi menjadi 2 yaitu :

1. Secara eksternal meliputi : volume, warna kulit, keserasian bentuk, kerataan pemanggangan, karakteristik kulit, pecahan dan sobekan.
2. Secara internal meliputi : pori – pori, warna pori – pori, aroma, rasa, dan tekstur.

METODE PENELITIAN

Pada penelitian ini, metode yang digunakan yaitu deskriptif kuantitatif. Dilaksanakan di *Fairfield by Marriott* Surabaya terletak di Jalan Mayjend Sungkono No. 178, Dukuh Kupang, Kec. Dukuhpakis, Kota Surabaya, Jawa Timur pada bulan Februari – Juni 2024. *Fairfield by Marriott* Surabaya merupakan salah satu hotel berbintang empat yang ada di Surabaya. Teknik pengumpulan data yang digunakan yaitu observasi dengan menggunakan lembar uji organoleptik yang meliputi volume, warna kerak, tekstur kerak, pori-pori, kelembapan, bentuk, aroma, rasa, dan tingkat kesukaan, dan dokumentasi yang berupa *standart recipe*, proses pembuatan – penyajian *sweet bread*. Teknik analisis data yang digunakan yaitu presentase. Prosedur pada penelitian ini meliputi tahap persiapan, pengolahan, dan penyajian.

Tahap pengolahan *sweet bread* tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Sweet Bread

(Sumber : Pribadi)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilakukan oleh 30 panelis diperoleh data mutu *sweet bread* untuk hidangan *breakfast* dari :

A. Volume

Berdasarkan hasil penilaian volume, sebanyak 18 orang atau 60% panelis memilih mengembang 3 kali lipat kategori ini paling banyak diisi oleh panelis, kategori mengembang 2 kali lipat sebanyak 9 orang atau 30% panelis. Sedangkan untuk kategori mengembang satu kali lipat sebanyak 3 orang atau 10% panelis dan kategori tidak mengembang tidak ada yang memilih.

Kualitas dan *quantity* bahan baku yang digunakan juga sangat berpengaruh terhadap mutu roti. Hal ini sejalan dengan penelitian Syaifuddin (2015) bahwa kualitas bahan yang digunakan akan mempengaruhi mutu produk tersebut. Salah satu bahan baku yang sangat berpengaruh yaitu tepung terigu sebagai bahan utama pembuatannya dan ragi.

Tepung terigu yang digunakan merupakan tepung terigu berprotein tinggi karna cenderung mengandung gluten yang tinggi. Gluten terdiri dari gliadin yang berfungsi menentukan struktur produk roti dan memberikan kekuatan pada adonan untuk menahan gas dari aktivitas ragi. Glutenin memberikan elastisitas dan kekuatan untuk perenggangan terhadap gluten pada saat bercampur dengan air yang berfungsi sebagai kerangka roti dan menahan gas CO₂ hasil fermentasi. Semakin rendah kandungan protein/ gluten dalam adonan roti, maka sifat viskoelastis pada saat pembuatan adonan dan kemampuan menahan gas CO₂ hasil fermentasi akan berkurang (Yulifianti, 2017). Oleh karena itu bahan baku tepung terigu perlu diperhatikan dalam pembuatan *sweet bread* agar volume yang dihasilkan dapat sesuai dengan kriteria.

Berdasarkan hasil survey pada bulan Agustus – Desember 2024, penyimpanan ragi yang digunakan kurang tepat. Wadah penyimpanan ragi tidak tertutup rapat, sehingga hal ini dapat mengurangi kualitas ragi. Selain tu pada proses *proofing* suhu yang digunakan terlalu tinggi yang menyebabkan ragi bisa mati.

Namun realitanya dalam proses produksi, kualitas bahan yang digunakan tidak selalu dipertimbangkan. Bila stok tepung terigu protein tinggi habis, biasanya akan menggunakan tepun terigu dengan protein sedang. Hal ini terjadi karena kurangnya proses *controlling* stok bahan baku oleh para staff yang sedang *incharge* .

Selain bahan baku yang digunakan, proses pembuatan juga berpengaruh pada volume yang dihasilkan, antara lain proses pencampuran, *intermediate proof*, *desassing*, *egg washing*, dan *baking* hal ini sejalan dengan Gisslen (2013) tentang proses pembuatan roti.

B. Warna Kerak

Berdasarkan hasil penilaian warna kerak, sebanyak 14 orang atau 47% panelis memilih cokelat muda, kategori kuning kecoklatan sebanyak 16 orang atau 54% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kuning dan kuning muda tidak ada yang memilih.

Sejalan dengan Syarbini (2017) warna kuning kecoklatan & coklat muda pada roti disebabkan oleh 2 macam proses pencokelatan saat pemanggangan. Pertama karena adanya reaksi Maillard yaitu hasil reaksi dari protein dan gula. Kedua karena adanya kamelisasi yaitu proses pemecahan gula yang disebabkan adanya panas. Jadi proses pemanggangan sangat perlu diperhatikan agar mendapatkan warna yang sesuai dengan standart.

Sesuai dengan survey yang telah dilakukan bahwasanya selama proses pemanggangan selalu diperhatikan dengan baik agar warna yang dihasilkan kuning kecoklatan sesuai dengan standart. Jika dalam satu loyang terdapat beberapa roti yang warnanya masih belum kuning kecoklatan maka akan dilakukan pemanggangan kembali dengan durasi waktu yang lebih singkat sekitar 2-3 menit. Suhu optimal yang digunakan untuk memanggang roti dengan suhu 180°C.

C. Tekstur Kerak

Berdasarkan hasil penilaian tekstur kerak, sebanyak 18 orang atau 60% panelis memilih tipis & kering kategori ini paling banyak diisi oleh panelis, kategori agak tebal & basah sebanyak 11 orang atau 37% panelis. Sedangkan untuk kategori cukup tebal & basah sebanyak 1 orang atau 4% panelis dan kategori sangat tebal & basah tidak ada yang memilih.

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan pada bulan Agustus – Desember 2023, bahwasanya saat proses pemanggangan menggunakan suhu 170°C dengan lama pemanggangan 10 – 15 menit. Hal inilah yang membuat permukaan atasnya kering, karena suhu optimal yang digunakan memanggang roti dengan suhu 180°C dan durasi waktu yang lebih singkat. Selain proses pemanggangan, proses penyimpanan roti yang sudah dibake juga perlu diperhatikan agar tidak terjadi *staling* pada roti.

D. Pori-pori

Berdasarkan hasil penilaian pori-pori, sebanyak 9 orang atau 30% panelis memilih kecil dan merata, kategori cukup kecil dan tidak merata sebanyak 12 orang atau 40% panelis

kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori agak besar & tidak merata sebanyak 8 orang atau 27% panelis dan kategori besar dan tidak merata sebanyak 1 orang atau 4% panelis.

Sejalan dengan penelitian Arifin (2023) roti yang bermutu baik ditandai dengan adanya penyebaran pori-pori yang merata. Porositas roti dapat terbentuk saat proses pembentukan adonan, proses fermentasi sampai proses pemanggangan. Selama proses fermentasi berlangsung tingkat pengembangan roti semakin bertambah, hal tersebut disebabkan oleh gas CO₂ yang dihasilkan dan kandungan gluten pada adonan. Gluten berfungsi menjaga adonan tetap kokoh dan menahan gas CO₂ selama proses fermentasi. Pada pembuatan roti, glutenin menentukan waktu pencampuran dan pengembangan adonan, sedangkan gladin menentukan volume roti.

Pada saat dipanggang adonan akan membentuk struktur seperti spons yang memiliki pori-pori. Pori – pori yang memiliki ukuran relatif besar menunjukkan bahwa adonan roti memiliki kemampuan yang baik dalam menahan gas yang dihasilkan oleh *yeast* pada proses fermentasi (Kartiwan, 2015).

Berdasarkan hasil survey yang telah dilakukan pada bulan Agustus – Desember 2023, bahwasanya saat proses pembuatan tidak adanya proses *intermediate proof*, yang bertujuan untuk melemaskan gluten sehingga memudahkan pembentukan akhir adonan. Hal ini dikarenakan efisiensi waktu yang digunakan. Selain proses *intermediate proof*, suhu *proofing* dan suhu *baking* juga mempengaruhi pori-pori yang dihasilkan.

E. Kelembapan

Berdasarkan hasil penilaian kelembapan, sebanyak 3 orang atau 10% panelis memilih sangat lembab, kategori cukup lembab sebanyak 24 orang atau 80% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang lembab sebanyak 1 orang atau 4% panelis dan kategori tidak mengembang sebanyak 2 orang atau 7% panelis.

Kelembapan dipengaruhi oleh suhu dan lama waktu pemanggangan dalam oven, penyimpanan roti yang sudah *bake* dan jumlah air yang ditambahkan ke dalam adonan serta tingkat kadar air bahan yang digunakan dalam pembuatan roti (Putri, 2017).

Oleh karena itu, pentingnya suhu dan lama pemanggangan yang tepat yakni dengan suhu 180°C selama 12 - 15 menit. Selain itu, jumlah cairan dan kadar air dari tepung terigu yang digunakan perlu diperhatikan.

Berdasarkan hasil survey pada bulan Agustus – Desember 2023, penyimpanan roti yang sudah *bake* disimpan pada suhu ruang dengan umur simpan 3 hari. Penyimpanan inilah

yang menyebabkan *staling* pada roti. Pada produk roti terdapat istilah *staling* yaitu proses perubahan fisik dan kimia yang terjadi pada roti sehingga menurunkan daya terima produk. Bagian *crumb* atau dalam roti akan menjadi lebih kering, keras dan rapuh, sedangkan bagian *crust* atau luar roti akan menjadi lembek, alot dan berkurang kerenyahannya. Cita rasa dan aroma khas roti juga hilang dan menjadi sedikit pahit akibat *staling*. Maka dari itu, proses penyimpanan roti perlu diperhatikan juga agar tidak terjadi *staling* pada roti.

F. Bentuk

Berdasarkan hasil penilaian bentuk varian roti boy, sebanyak 3 orang atau 10% panelis memilih skala 4, kategori skala 3 sebanyak 22 orang atau 73% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 2 orang atau 7% panelis dan kategori skala 1 tidak ada yang memilih.

Hasil penilaian bentuk varian *chese*, sebanyak 9 orang atau 30% panelis memilih skala 4, kategori skala 3 sebanyak 16 orang atau 53% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 5 orang atau 17% panelis dan kategori skala 1 tidak ada yang memilih.

Hasil penilaian bentuk varian abon di atas, sebanyak 8 orang atau 27% panelis memilih skala 4, kategori skala 3 sebanyak 20 orang atau 67% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 2 orang atau 7% panelis dan kategori skala 1 tidak ada yang memilih.

Penilaian bentuk pada *sweet bread* melibatkan indra penglihatan, maka dari itu ada beberapa orang yang menilai, memberi skala 2, 3, dan 4. Penilaian dengan skala 1 dikarenakan bentuknya yang sudah sangat tidak sesuai, dikarenakan salahnya penyimpanan pada produk yang menyebabkan bentuknya menjadi tidak sesuai standart.

Sesuai dengan survey yang telah dilakukan bahwasanya, pada saat *proofing* roti dengan bentuk setengah lingkaran ini jangka waktu yang digunakan durasi waktunya tidak menentu, sehingga menyebabkan bentuk *sweet bread* bulat setengah lingkaran yang dihasilkan menjadi kurang baik, selama proses *proofing* membutuhkan waktu yang cukup lama.

Jika adonan yang digunakan merupakan adonan baru hari itu melakukan pengadukan. Waktu yang diperlukan untuk *proofing* adonan lama sekitar 2 jam, sedangkan *proofing* adonan baru sekitar 4 jam. Adonan *diproofing* hingga *jiggly*.

Sejalan dengan penelitian Syarbini (2016) waktu yang diperlukan untuk *proofing* roti selama 15 – 45 menit dengan suhu 32-38 °C. Apabila *proofing* dilakukan melebihi 45 menit, maka adonan mengembang berlebihan dan roti yang dihasilkan berwarna keabu-abuan dan

kehilangan rasa (*flavour*). Selain itu, proses *proofing* yang terlalu lama membuat bagian atas roti menjadi kering dan *overproofing*.

Faktor lain yang perlu diperhatikan dalam pembuatan *sweet bread* adalah kualitas bahan. Selama *survey*, sering terjadi pergantian bahan dikarenakan stok bahan yang tidak ada, untuk meminimalisir *food coast*. Contohnya tepung terigu protein tinggi diganti dengan tepung terigu protein sedang, *fresh milk* diganti dengan air, dan *milk powder* diganti dengan tepung terigu.

Hal ini terjadi karena beberapa faktor antara lain saat proses *rounding*, konsistensi adonan dikarenakan *standart recipe* yang ada tidak benar-benar standart terdapat penambahan cairan lagi yang jumlahnya tidak menentu dan lama proses pengadukan.

G. Aroma

Berdasarkan hasil penilaian aroma varian roti boy di atas, sebanyak 6 orang atau 20% panelis memilih kategori beraroma tajam, kategori cukup beraroma sebanyak 20 orang atau 67% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang beraroma sebanyak 4 orang atau 13% panelis dan kategori tidak beraroma tidak ada yang memilih.

Hasil penilaian aroma varian *chese*, sebanyak 3 orang atau 10% panelis memilih kategori beraroma tajam, kategori cukup beraroma sebanyak 15 orang atau 50% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang beraroma sebanyak 9 orang atau 30% panelis dan kategori tidak beraroma sebanyak 2 orang atau 7% panelis.

Hasil penilaian aroma varian abon, sebanyak 2 orang atau 7% panelis memilih beraroma tajam, kategori cukup beraroma sebanyak 23 orang atau 77% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang beraroma sebanyak 5 orang atau 17% panelis dan kategori tidak beraroma tidak ada yang memilih.

Penilaian aroma pada *sweet bread* melibatkan indra penciuman, maka dari itu ada beberapa orang yang menilai, memberi skala 1, 3, dan 4. Penilaian dengan skala 1 aromanya tidak kuat, karena karakteristik penciuman aroma tiap orang berbeda – beda. Untuk varian roti boy aroma kopi yang dihasilkan kurang kuat, karena roti boy identik dengan aroma kopi yang sangat tajam. Hal ini dikarenakan penambahan kopi sebagai topping tidak memiliki standart yang sesuai. Jadi aroma yang dihasilkan pun tidak memiliki standart yang pasti.

Aroma yang dihasilkan dari masing- masing varian *sweet bread* yang ada cenderung aroma roti yang khas dengan *butter* dan susu yang dominan. Hal ini sejalan dengan Syarbini

(2016) bahwa aroma roti yang enak dengan berbau khas gandum atau berbau khas biji-bijian atau kacang-kacangan.

H. Rasa

Berdasarkan hasil penilaian rasa varian roti boy, sebanyak 6 orang atau 20% panelis memilih kategori skala 4, kategori skala 3 sebanyak 22 orang atau 73% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 2 orang atau 7% panelis dan kategori skala 1 tidak ada yang memilih.

Hasil penilaian rasa varian *chesees*, sebanyak 13 orang atau 43% panelis memilih kategori skala 4, kategori skala 3 sebanyak 14 orang atau 47% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 2 orang atau 7% panelis dan kategori skala 1 sebanyak 1 orang atau 3% panelis.

Hasil penilaian rasa varian abon, sebanyak 10 orang atau 33% panelis memilih kategori skala 4, kategori skala 3 sebanyak 16 orang atau 53% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori skala 2 sebanyak 4 orang atau 13% panelis dan kategori skala 1 tidak ada yang memilih.

Sesuai dengan survey pada bulan Agustus – Desember 2023 yang telah dilakukan, bahwasanya pengisian *filling* pada *sweet bread* ini tidak adanya standart ukuran. Hal ini menyebabkan rasa antar produk yang sejenis dapat berbeda. Ada yang memiliki rasa kuat dengan isian yang melimpah, namun ada pula yang rasanya kurang kuat dikarenakan dari isian yang kurang.

Rasa yang lebih favorit roti boy dengan topping kopi tanpa *filling*, cenderung anak – anak lebih menyukai varian rasa yang manis. Sedangkan untuk orang dewasa cenderung lebih menyukai rasa yang gurih dan asin, dikarenakan banyaknya hidangan yang tersedia saat *breakfast* tidak hanya ada roti. Jadi semua hidangan dapat dinikmati dengan sama rata.

Penilaian rasa pada *sweet bread* melibatkan indra pengecap, maka dari itu ada beberapa orang yang menilai, memberi skala 2 dan 4. Penilaian dengan skala tersebut karena karakteristik pengecap rasa tiap orang berbeda – beda.

I. Tingkat Kesukaan

Berdasarkan hasil penilaian tingkat kesukaan varian roti boy, sebanyak 8 orang atau 27% panelis memilih kategori suka, kategori cukup suka sebanyak 10 orang atau 33% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang suka sebanyak 5 orang atau 17% panelis dan kategori tidak suka sebanyak 7 orang atau 23% panelis.

Hasil penilaian tingkat kesukaan varian *chese*, sebanyak 4 orang atau 13% panelis memilih kategori suka, kategori cukup suka sebanyak 15 orang atau 50% panelis kategori ini paling banyak diisi oleh panelis. Sedangkan untuk kategori kurang suka sebanyak 5 orang atau 17% panelis dan kategori tidak suka sebanyak 7 orang atau 23% panelis.

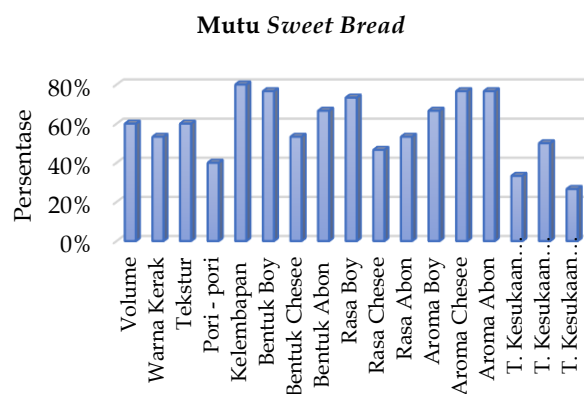
Hasil penilaian tingkat kesukaan varian abon, sebanyak 7 orang atau 23% panelis memilih kategori suka, kategori cukup suka sebanyak 7 orang atau 23% panelis. Sedangkan untuk kategori kurang suka sebanyak 8 orang atau 27% panelis dan kategori tidak suka sebanyak 8 orang atau 27% panelis. Kategori kurang suka dan tidak suka paling banyak diisi oleh panelis.

Tingkat kesukaan tiap individu berbeda. Ada yang suka dengan rasa manis, gurih, asin. Rata – rata cenderung lebih menyukai rasa yang gurih atau asin untuk produk *sweet bread*. Hal ini menyebabkan ada beberapa orang yang menilai pada skala 1, 2, 3, dan 4 karena karakteristik kesukaan orang pada setiap produk *sweet bread* tidak sama, tergantung pada selera masing – masing.

J. Uji Mutu *Sweet Bread*

Berdasarkan hasil penilain uji organoleptik pada sembilan indikator yang sudah dijelaskan di atas dapat disimpulkan mutu produk pada Gambar 2.

Gambar 2. Diagram Hasil Mutu *Sweet Bread*



(Sumber:Pribadi)

Hasil penilaian tiap indikator dengan persentase tertinggi pada uji organoleptik ditinjau dari :

1. Volume, sebanyak 18 orang atau 60% panelis memilih mengembang 3 kali lipat.
2. Warna kerak, sebanyak 16 orang atau 54% panelis memilih kuning kecoklatan.
3. Tekstur kerak, sebanyak 18 orang atau 60% panelis memilih tipis & kering.
4. Pori-pori, sebanyak 12 orang atau 40% panelis memilih cukup kecil dan tidak merata.

5. Kelembapan, sebanyak 24 orang atau 80% panelis memilih cukup lembab.
6. Bentuk, pada varian roti boy sebanyak 22 orang atau 73% panelis memilih skala 3, pada varian *cheese* sebanyak 16 orang atau 53% panelis memilih skala 3, dan pada varian abon sebanyak 20 orang atau 67% panelis memilih skala 3.
7. Rasa, pada varian roti boy sebanyak 22 orang atau 73% panelis memilih skala 3, pada varian *cheese* sebanyak 14 orang atau 47% panelis memilih skala 3, dan pada varian abon sebanyak 16 orang atau 53% panelis memilih skala 3.
8. Aroma, pada varian roti boy sebanyak sebanyak 20 orang atau 67% panelis memilih cukup beraroma, pada varian *cheese* sebanyak 15 orang atau 50% panelis memilih cukup beraroma, dan pada varian abon sebanyak sebanyak 23 orang atau 77% panelis memilih cukup beraroma.
9. Tingkat kesukaan, pada varian roti boy sebanyak 10 orang atau 33% panelis memilih cukup suka, pada varian *cheese* 15 orang atau 50% panelis memilih cukup suka, dan pada varian abon 8 orang atau 27% panelis memilih kurang suka dan tidak suka.

PENUTUP

Simpulan

Dari penjelasan di atas maka dapat disimpulkan bahwa mutu *sweet bread* berdasarkan penilaian terbaik pada skala 3 dan 4, hasil uji organoleptik yang ditinjau dari :

1. Volume, sebanyak 30% panelis memilih mengembang 2 kali lipat dan 60% panelis memilih mengembang 3 kali lipat.
2. Warna kerak, sebanyak 54% panelis memilih kuning kecoklatan dan 47% memilih coklat muda.
3. Tekstur kerak, sebanyak 37% panelis memilih agak tebal & basah dan 60% panelis memilih tipis & kering.
4. Pori-pori, sebanyak 40% panelis memilih cukup kecil dan tidak merata dan 30% panelis memilih kecil dan merata.
5. Kelembapan, sebanyak 80% panelis memilih cukup lembab dan 10% panelis memilih sangat lembab.
6. Bentuk pada varian roti boy sebanyak 73% panelis memilih skala 3 dan 10% panelis memilih skala 4, pada varian *cheese* sebanyak 53% panelis memilih skala 3 dan 30% panelis memilih skala 3, dan pada varian abon sebanyak 67% panelis memilih skala 3 dan 27% panelis memilih skala 4.
7. Aroma pada varian roti boy sebanyak sebanyak 67% panelis memilih cukup beraroma dan 20% panelis memilih beraroma tajam, pada varian *cheese* sebanyak 50% panelis memilih cukup

beraroma dan 10% panelis memilih beraroma tajam, dan pada varian abon sebanyak 77% panelis memilih cukup beraroma dan 7% panelis memilih beraroma tajam.

8. Rasa, pada varian roti boy sebanyak 73% panelis memilih skala 3 dan 20% panelis memilih skala 4, pada varian *cheese* sebanyak 47% panelis memilih skala 3 dan 43% panelis memilih skala 4, dan pada varian abon sebanyak 16 orang atau 53% panelis memilih skala 3 dan 33% panelis memilih skala 4.
9. Tingkat kesukaan pada varian roti boy sebanyak 33% panelis memilih cukup suka dan 27% panelis memilih suka, pada varian *cheese* 50% panelis memilih cukup suka dan 13% panelis memilih suka, dan pada varian abon 23% panelis memilih cukup suka dan suka.

Saran

Saran yang penulis berikan yaitu tetap meningkatkan mutu *sweet bread* yang sudah ada, agar lebih baik lagi sampai ditangan konsumen. Peningkatan mutu dengan yang dapat dilakukan antara lain

1. Melakukan *quality control* baik dari segi bahan, proses pembuatan, hingga saat penyajian.
2. Evaluasi setiap saat.
3. Memperhatikan penyimpanan bahan.
4. Memperhatikan proses pencampuran bahan.
5. Perlu adanya proses *intermediate proof* agar pori-pori roti yang dihasilkan menjadi kecil dan merata.
6. Suhu *proofing* yang digunakan seharusnya 40°C.
7. Suhu *baking* yang digunakan seharusnya 180°C.
8. Penyimpanan roti yang sudah dibake sebaiknya di *freezer/chiller* tidak pada suhu ruang saja.
9. Melakukan *training* setiap seminggu sekali untuk membuat bentuk *sweet bread* yang menarik.
10. Membuat *circyle* menu *sweet bread* setiap harinya untuk *breakfast*.
11. Selalu memperhatikan *occupancy breakfast*.

DAFTAR PUSTAKA

Arifin, Heni Radiani, dkk. 2023. Karakteristik Fisik Roti Tawar Berbasisi Substitusi Terigu dengan Komposit Sukun (*Artocarpus atilis* F.) dan Pisang (*Musa paradisiaca* L.) sebagai Upaya Pemanfaatan Komoditas Lokal. Bandung: Teknologi Industri Pertanian, Universitas Padjajaran.

Gisslen, Wayne. 2013. *Profesional Baking 6 th*. Universitas Lampung.

Kartiwan, Z dan B. Badewi. 2015. Metode Pembuatan Adonan untuk Meningkatkan Mutu Roti Manis Berbasis Tepung Komposit yang Difortifikasi Rumput Laut.

- Norawati, Suarni & Zulher. 2019. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti Manis dengan Metode Statistical Process Control (SPC) Pada Kampar Bakery Bangkinang. Bangkinang: Menara Ekonomi.
- Pangesthi, Lucia Tri. 2020. Modul *pastry & bakery*. Surabaya: Pkk Unesa.
- Pratiwi, P. (2012). Penanganan Bahan Baku Pastry Dan Bakery Dalam Upaya Mempertahankan Standar Kualitas Di Hotel J. W Marriot Medan (Universitas Sumatera Utara). <https://repository.usu.ac.id/handle/123456789/33837>
- Pratiwi, P. (2012). Pengertian Bakery. Pennganan Bahan Baku Pastry Bakery.
- Putri, E. D. H. (2017). Buku Bahan Ajar *Pastry and Bakery* (1 st ed.). Deepublish.
- Putri, E. D. H., & Mayasari, C. U. (2020). Operational *Patisserie* (1 st ed.). Graha Ilmu.
- Sukawati, L. P., Widiasti, N. M. A., & Rahmawati, P. I. (2019). Meningkatkan Kualitas Produk Pastry di Anantara Seminyak Bali Resort Melalui Pengolahan Bahan Baku. Jurnal Manajemen Perhotelan dan Pariwisata, 2(2), 110. <https://doi.org/10.23887/jmpp.v2i2.22097>
- Suyadi Prawirosentono, 2004, Filosofi Baru Tentang Manajemen Mutu Terpadu Total Quality Management Abad 21 Studi Kasus & Analisis, Jakarta: Bumi Aksara, hlm. 6.
- Syaifuddin. 2015. Analisis Pengendalian Mutu Produk Roti pada Nusa Indah Bakery Kabupaten Aceh Besar. Aceh: Teknik Industri.
- Syarbini, M. Husin. 2016. Refensi Komplet *AZ Bakery* : Fungsi Bahan, Proses Pembuatan Roti, dan Panduan menjadi Bakerpreneur. Solo:Metagraf.
- Yulfianti, Rahmi dkk. 2017. Karakteristik Roti Manis Berbahan Baku Ubi Jalar dan Tepung Gandum Lokal. Buletin Palawija.