

**PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA PEMBUATAN
KUE LIDAH KUCING**

PROYEK AKHIR

*Diajukan sebagai salah satu persyaratan Untuk Memperoleh Gelar
Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma III Tata Boga
Universitas Negeri Padang*



Oleh:

**MUTIA SYAADAH
NIM: 20079036**

**PROGRAM STUDI DIPLOMA III TATA BOGA
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
2023**

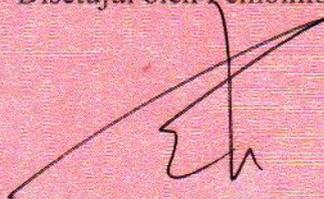
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing
Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

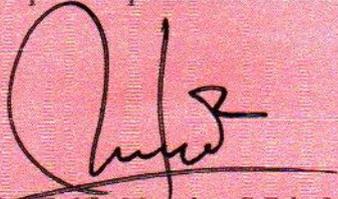
Padang, Agustus 2023

Disetujui oleh Pembimbing



Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Kepala Departemen IKK FPP UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd., M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Ketua Prodi D3 Tata Boga



Wiwik Gusnita, S.Pd., M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

PENGESAHAN TIM PENGUJI

Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing
Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

Ketua : Dr. Elida, M.Pd

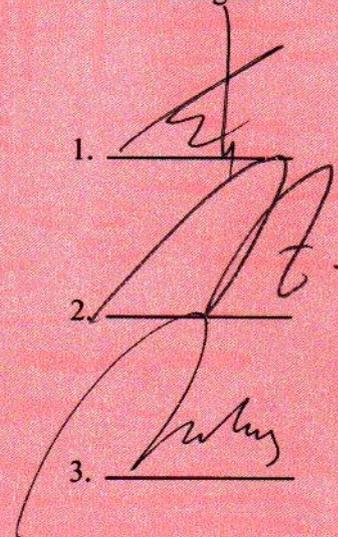
1.

Anggota : Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si

2.

Anggota : Juliana Siregar, S.Pd, M.Pd. T

3.



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Mutia Syaadah
NIM : 20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing” adalah benar merupakan hasil karya saya sendiri dan bukan merupakan plagiat, saya bersedia diproses dan menerima sanksi akademis sesuai dengan norma dan ketentuan hukum yang berlaku.

Dengan pernyataan ini saya buat dengan penuh kesadaran dan dengan rasa tanggung jawab sebagai anggota masyarakat ilmiah.

Padang, September 2023

Diketahui,

Ketua Departemen IKK FPP-UNP



Sri Zulfia Novrita, S.Pd., M.Si
NIP. 19761117 200312 2002

Saya yang menyatakan,



Mutia Syaadah
NIM. 20079036

ABSTRAK

MUTIA SYAADAH. 2023.

“Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Proyek Akhir. Program Studi D3 Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Untuk mengurangi penggunaan terigu tersebut maka peneliti menggunakan tepung beras merah. Tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing dimaksudkan untuk menambahkan bahan pangan lokal dalam produk kue kering yang memiliki kandungan gizi baik. Penelitian ini di latar belakang dengan beras merah yang memiliki kadar serat yang tinggi sehingga dapat bertahan lama pada saat penyimpanan. Jenis penelitian yang dilakukan adalah percobaan dengan melaksanakan dua kali pengulangan pembuatan kue lidah kucing dari tepung beras merah. Penelitian dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2023 di *Workshop Bakery & Pastry* Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Panelisnya adalah panelis terlatih sebanyak 3 orang dari dosen D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik setelah melakukan percobaan dan dua kali pengulangan mendeskripsikan kualitas bentuk kue lidah kucing adalah rapi, berbentuk seperti lidah kucing dengan panjang 6 cm, dan seragam. Kualitas warna adalah kuning kecoklatan, kualitas aroma adalah beraroma beras merah, kualitas tekstur adalah renyah, kering, dan padat, kualitas rasa adalah manis dan cukup terasa tepung beras merah. Harga jual kue lidah kucing dari tepung beras merah adalah Rp.33.500/250 gram.

Kata kunci : Kue Lidah Kucing, Tepung Beras Merah, Kualitas

KATA PENGANTAR

Alhamdulillah puji dan syukur penulis ucapkan kehadiran Allah SWT, karena berkat pertolongan dan izin-Nya sehingga penulis dapat menyelesaikan proyek akhir yang berjudul “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing”. Proyek Akhir ini diajukan sebagai persyaratan untuk memperoleh gelar Ahli Madya (A.Md) pada Program Studi Diploma 3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Selama penyusunan proyek akhir ini, penulis banyak menerima bantuan baik dalam persiapan, penyusunan dan penulisan proyek akhir ini dari banyak pihak. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada :

1. Kepada Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd., Ph.D, selaku Dekan Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Cici Andriani, S.Pd., M.Si selaku Sekretaris Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

5. Kepada Ibu Rahmi Holinesti, S.TP, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
6. Kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd. selaku Dosen Penasehat Akademik dan Dosen Pembimbing Proyek Akhir yang telah membimbing saya dari awal perkuliahan semester 1 sampai semester 6 dengan sangat baik selama saya menjadi mahasiswa di Universitas Negeri Padang.
7. Kepada Ibu Dr. Kasmita, S.Pd., M.Si selaku Dosen Penguji 1
8. Kepada Ibu Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd.T selaku Dosen Penguji 2
9. Bapak/Ibu Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
10. Seluruh Teknisi dan Tata Usaha Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Semoga segala bantuan dan bimbingan yang telah Bapak/Ibu dan rekan-rekan berikan mendapat imbalan dan berkah dari Allah SWT. Penulis menyadari bahwa dalam penyusunan proyek akhir ini masih jauh dari kesempurnaan. Maka dari itu penulis mengharapkan kritik dan saran yang bersifat membangun demi kesempurnaan proyek akhir ini. Semoga proyek akhir ini bermanfaat bagi penulis dan pembaca, khususnya rekan-rekan Tata Boga.

Padang, Agustus 2023

Mutia Syaadah

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	v
DAFTAR TABEL.....	vi
DAFTAR LAMPIRAN	vii
BAB I PENDAHULUAN	
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian.....	4
C. Manfaat penelitian	5
BAB II KAJIAN TEORI	
A. Kue Lidah Kucing.....	6
1. Pengertian Kue Lidah Kucing	6
2. Karakteristik Kue Lidah Kucing	7
3. Resep Standar Kue Lidah Kucing	11
4. Daya Tahan Penyimpanan Kue Lidah Kucing.....	11
5. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing	12
6. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing	16
7. Kualitas Kue Lidah Kucing.....	19
B. Tepung Beras Merah	24
BAB III PROSEDUR PENELITIAN	
A. Tempat Dan Waktu Penelitian	27
B. Objek Penelitian	27
C. Persiapan	27
D. Pelaksanaan.....	29
E. Penilaian	33
BAB IV TEMUAN	
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan.....	51
C. Analisis Harga	57
BAB V PENUTUP	
A. Kesimpulan	61
B. Saran	63
DAFTAR PUSTAKA	65
LAMPIRAN	68

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Kue Lidah Kucing	7
2. Tepung Beras Merah	10
3. Bagan Pembuatan Tepung Beras Merah	11
4. Tepung Terigu.....	13
5. Gula Halus	15
6. <i>Margarine</i>	15
7. Telur.....	16
8. Bagan Pembuatan Kue Lidah Kucing Menggunakan Tepung Beras Merah ...	29
9. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi	36
10. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing	37
11. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam.....	38
12. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan	40
13. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Aroma Beras Merah.....	41
14. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah.....	42
15. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering	44
16. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat	45
17. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	46
18. Diagram Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah.....	48

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Kandungan Gizi Tepung Beras Merah Per 100 Gram	10
2. Kandungan Gizi Tepung Terigu.....	14
3. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi.....	36
4. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing	37
5. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam	38
6. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan	39
7. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Aroma Beras Merah	41
8. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah	42
9. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering.....	43
10. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat.....	45
11. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis	46
12. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah.....	47
13. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing	55
14. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing Beras Merah	56

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Alat.....	63
2. Dokumentasi Bahan	64
3. Dokumentasi Pengolahan	65
4. Dokumentasi Pengolahan Tepung Beras Merah	67
5. Surat Rekomendasi.....	68
6. Surat Permohonan Proyek Akhir	69
7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir	70
8. Surat Tugas Pembimbing	71
9. Surat Izin Melakukan Penelitian	72
10. Surat Penelitian	73
11. Surat Permohonan Panelis Penelitian.....	74
12. Surat Permohonan Sebagai Panelis.....	75
13. Petunjuk Pengisian Format Penilaian Uji Organoleptik	76

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat. Menurut SNI 01-2973-1992 cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. Kue kering pertama kali dikenalkan di Indonesia pada masa penjajahan Belanda. Kue kering termasuk makanan kecil atau ringan dan tergolong kelompok pastry (Trinuraya, 2019).

Cookies atau kue kering merupakan makanan ringan yang disajikan dalam berbagai acara, mulai dari syukuran, arisan, hari raya, hidangan tamu, hingga cemilan di rumah. Sedangkan menurut SNI dalam Faridah, dkk “*Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat”.

Kue lidah kucing adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, putih telur, gula kastor, dan margarin. Kue ini berbentuk seperti lidah kucing, tipis dan ringan. Dengan teknik pengovenan. Kue lidah kucing merupakan kue kering yang berasal dari Belanda. Bahan baku pembuatan kue lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin, vanili, dan cream of tartar (Fatmawati, 2023).

Bahan utama yang digunakan untuk membuat kue lidah kucing adalah tepung terigu yang berasal dari gandum sehingga merupakan produk import. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan pangan cenderung meningkat setiap tahunnya, sehingga Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Berdasarkan data dari Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO dalam Naim, 2016), permintaan tepung terigu dalam negeri mencapai 44.560 ton, sehingga untuk mengatasi hal tersebut saat ini mulai dikembangkan produk-produk *pastry* yang tidak menggunakan tepung terigu. Hal ini sesuai dengan penetapan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal yang terdapat pada pasal 1:

1. Menetapkan kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.
2. Kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal sebagaimana dimaksud pada ayat (1) menjadi acuan bagi pemerintah dan pemerintah daerah dalam melakukan perencanaan, penyelenggaraan, evaluasi, dan pengendalian percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal.

Salah satu cara mendukung peraturan pemerintah tentang kebijakan percepatan penganeekaragaman konsumsi pangan berbasis sumber daya lokal salah satunya adalah mengolah beras merah. Beras merah (*Oryza nivara*) merupakan bahan pangan pokok lain di Indonesia selain beras putih (Hernawan dan Meylani, 2016) yang bernilai kesehatan tinggi. Selain mengandung karbohidrat, lemak,

protein, serat dan mineral, beras merah juga mengandung antosianin. Antosianin merupakan pigmen merah yang terkandung pada pericarp dan tegmen (lapisan kulit) beras, atau dijumpai pula pada setiap bagian gabah (Chang & Bardenas, 1965). Kandungan antosianin yang terdapat pada beras merah berfungsi sebagai antioksidan (Hernawan dan Meylani, 2016).

Beberapa penelitian mengenai pengolahan beras merah telah dilakukan diantaranya, pengolahan beras merah menjadi bolu kukus (Fadillah, 2022), pengolahan beras merah menjadi kue sempong (Rani Maria, 2020:3), serta penelitian mengenai pengolahan beras merah menjadi tepung (Indriyani dalam Fadillah, 2022).

Produksi beras merah di Sumatera Barat banyak tetapi tidak diekspor. Karena masyarakat Sumatera Barat umumnya hanya mengetahui kegunaan tepung beras merah sebagai makanan bayi dan bubur untuk orang sakit. Produk pangan yang menggunakan bahan baku tepung terigu atau gandum, menjadi kesempatan untuk mengurangi konsumsi terigu dengan cara mengganti tepung selain gandum. Sedangkan tepung beras merah dapat di olah menjadi makanan, salah satunya yang telah dibuat adalah kue lidah kucing.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti bermaksud untuk membuat suatu produk baru yaitu Kue Lidah Kucing Beras Merah yang mana beras merah merupakan bahan makanan yang memiliki kadar serat yang tinggi. Kandungan serat pada beras merah lebih tinggi dibandingkan

dengan kadar serat pada beras putih. Makanan dengan jumlah serat yang relatif tinggi biasanya mengandung kadar glukosa rendah dan kadar lemak yang rendah sehingga Kue Lidah Kucing Beras Merah yang dihasilkan tidak mudah lunak dan dapat bertahan lama pada masa penyimpanannya.

Dari beberapa penelitian sebelumnya, belum ada yang meneliti pemanfaatan tepung Beras Merah pada pembuatan Kue Lidah Kucing dengan harapan sebagai alternatif lain untuk pengganti penggunaan tepung terigu, sehingga penulis tertarik menggunakan bahan pangan lokal untuk membuat Kue Lidah Kucing, dengan harapan dapat memberikan berbagai inovasi dan meningkatkan nilai jual bagi konsumen. Dengan judul “Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing “.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk dapat:

1. Membuat kue lidah kucing dengan tepung beras merah.
2. Mendeskripsikan kualitas kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah yang meliputi : bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

a. Bagi Penulis

1. Menambah ilmu pengetahuan bagi penulis tentang pembuatan kue lidah kucing dengan tepung beras merah sehingga dapat menambah daya guna tepung beras merah.
2. Menambah keanekaragaman hasil olahan dari tepung beras merah sebagai produk baru.
3. Meningkatkan nilai ekonomis dari tepung beras merah.
4. Sebagai bahan masukan untuk penelitian selanjutnya yang berbahan dasar dari tepung beras merah.
5. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang

b. Bagi Mahasiswa

1. Sebagai bahan untuk mengembangkan pengetahuan dalam memodifikasikan pembuatan kue lidah kucing dari bahan pangan lokal.
2. Meningkatkan ilmu pengetahuan dan keterampilan.

c. Bagi Masyarakat

1. Sebagai inovasi baru di lingkungan masyarakat dengan penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing.
2. Meningkatkan nilai ekonomi petani beras merah.

BAB II KAJIAN TEORI

A. Kue Lidah Kucing

1. Pengertian Kue Lidah Kucing

Kue kering adalah kue dengan kadar air yang sedikit, sehingga dapat tahan lama pada saat penyimpanan. biasanya berbahan dasar tepung terigu tepung beras, tepung ketan, terigu, ataupun sagu. Kue kering biasanya bertekstur keras tetapi renyah karena dibuat dengan cara dipanggang menggunakan oven.

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang memiliki bentuk yang mirip seperti lidah kucing (panjang dan tipis) yang berasal dari Belanda. Dalam bahasa Belanda, kue ini dinamakan "Kattentongen". Kue lidah kucing memiliki rasa yang enak, gurih serta memiliki tekstur yang renyah.



Gambar 1. Kue Lidah Kucing
Sumber: (Tastynesia, 2022)

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang diminati oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Kue ini sudah dikenal secara luas dan biasanya

disajikan pada saat bulan puasa sebagai suguhan pada saat merayakan hari raya idul fitri, natal maupun tahun baru imlek. Bahan dasar pembuatan Kue lidah kucing adalah tepung terigu yang dicampur dengan margarine, gula halus serta putih telur. Penggunaan bahan utama tepung terigu pada bahan makanan meningkatkan konsumsi impor tepung terigu . Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu hingga 34.467 ton. Untuk mengurangi konsumsi tepung terigu diindonesia perlu dilakukan penelitian tentang penggunaan bahan pangan lain sebagai alternatif substitusi bahan pangan untuk pembuatan makanan, seperti kue kering maupun yang lainnya (Ayuningsih, 2022).

2. Karakteristik Kue Lidah Kucing

Kue kering termasuk produk pastry dengan beragam variasi mulai dari bentuk, ukuran, rasa, dan tekstur. Karakteristik yang dihasilkan satu kue kering akan berbeda dengan kue kering lainnya. Sebagai contoh, sebuah kue kering mempunyai karakteristik yang renyah tetapi kue kering yang lainnya memiliki tekstur yang lembut, sebuah kue kering bentuknya masih sama ketika dipanggang, namun kue kering lainnya akan berubah bentuk setelah dipanggang. Sehingga terdapat beberapa karakteristik yang harus diperhatikan oleh peneliti supaya kue kering yang dihasilkan dapat sesuai dengan yang diinginkan. Menurut (Gisslen,2013), karakteristik kue kering adalah sebagai berikut :

a. Crispness (kerenyahan)

Kue kering renyah dapat dicapai apabila mengandung kadar cairan yang rendah. Ada beberapa faktor yang dapat mendukung tekstur renyah, yaitu:

- 1) Kandungan cairan yang rendah pada adonan kue kering. Pada umumnya kue kering yang renyah terbuat dari adonan yang tidak terlalu basah/adonan yang kaku (stiff dough).
- 2) Kandungan gula dan lemak yang tinggi. Proporsi yang besar dari bahan-bahan ini memungkinkan untuk menghasilkan adonan yang mudah untuk dikerjakan dengan kandungan kelembaban yang rendah.
- 3) Panggang dengan waktu yang cukup lama dengan suhu yang lebih rendah agar menurunkan kadar air dalam adonan sehingga kue kering yang dihasilkan lebih kering dan renyah.
- 4) Kue kering dengan ukuran yang lebih tipis dan kecil akan lebih cepat kering ketika dipanggang.
- 5) Simpan kue kering dengan baik dan benar agar kue kering tidak menjadi lembut dan tidak renyah.

b. Softness (kelembutan)

Karakteristik kue kering yang lembut merupakan kebalikan dari karakteristik yang renyah, sehingga mempunyai faktor-faktor yang berlawanan. Beberapa faktor yang mempengaruhi kue kering yang lembut adalah :

- 1) Kandungan cairan yang tinggi.
- 2) Rendah gula dan lemak.
- 3) Resep kue kering mengandung madu, molasses, atau sirup jagung. Bahan pemanis ini mengandung hygroscopic yang mudah menyerap kelembaban.
- 4) Pemanggangan yang kurang maksimal (underbaking).
- 5) Ukuran yang besar atau bentuk yang terlalu tebal.
- 6) Penyimpanan harus baik dan tepat. Kue kering yang lembut akan berbau tengik dan kering apabila tidak ditutup dengan rapat.

c. Chewiness (kekenyalan)

Kelembaban adalah faktor yang penting untuk mendapatkan karakteristik cookies yang kenyal namun faktor-faktor lain juga penting. Dengan kata lain, semua cookies yang kenyal akan lembut, tetapi tidak semua cookies yang lembut akan berkarakter kenyal. Berikut faktor-faktor yang mempengaruhi kekenyalan kue kering :

- 1) Kandungan gula dan cairan yang tinggi, namun kadar lemaknya rendah.
- 2) Proporsi yang tinggi dari telur.
- 3) Tepung berprotein tinggi atau terjadinya pembentukan gluten selama proses pencampuran/pengadukan.

d. Spread (kelebaran)

Karakteristik ini diperlukan untuk beberapa kue kering, sedangkan kue kering yang lain harus mempertahankan bentuknya. Beberapa faktor yang menyebabkan pelebaran kue kering dan beberapa kekurangannya, yaitu:

- 1) Kadar gula yang tinggi. Gula pasir yang kasar akan meningkatkan penyebaran kue kering sedangkan gula halus dapat mengurangi penyebaran atau kelebaran kue kering.
- 2) Tingginya kandungan baking soda dan baking ammonia.
- 3) Proses creaming, pencampuran lemak dan gula yang bersamaan akan meningkatkan udara dalam adonan. Proses creaming hingga menjadi ringan/terlalu lama dapat meningkatkan penyebaran adonan. Pencampuran lemak dan gula hingga berbentuk pasta saja akan mengurangi penyebaran.
- 4) Temperatur oven yang terlalu rendah dapat meningkatkan penyebaran. Temperatur yang tinggi dapat mengurangi penyebaran karena kue kering akan terbentuk (set up) sebelum memiliki kesempatan untuk terlalu melebar.
- 5) Adonan dengan kandungan cairan yang lebih tinggi akan menyebar dengan lebih baik dibanding dengan adonan yang kaku.

- 6) Tepung berprotein tinggi atau gluten dapat mengurangi penyebaran.
- 7) Kue kering akan menjadi lebar ketika olesan lemak pada baking sheet terlalu banyak.

3. Resep Standar Kue Lidah Kucing

Resep standar yang digunakan sebagai dasar penelitian ini adalah resep yang ditulis oleh A. Yahya Hastuti dalam Irma Rahman Kurniadi (2020) sebagai berikut ini:

Bahan:

120 gr margarine
30 gr gula tepung
120 gr terigu protein rendah
15 gr susu bubuk
3 butir putih telur
70 gr gula tepung

Cara Membuat:

1. Kocok margarine dan gula tepung hingga putih dan lembut.
2. Tambahkan terigu dan susu bubuk yang sudah diayak ke dalam adonan margarine dan gula, kocok menggunakan mixer sampai semua bahan tercampur rata.
3. Kocok putih telur hingga setengah mengembang. Tambahkan gula tepung dan kocok kembali hingga mengembang sempurna.
4. Tambahkan putih telur yang sudah dikocok hingga mengembang ke dalam adonan terigu, aduk rata.
5. Masukkan ke dalam kantung segitiga, lalu potong ujungnya.
6. Semprotkan adonan pada cetakan kue lidah kucing yang sudah dioles margarine.
7. Panggang dalam oven dengan suhu 150 derajat celcius selama 15-20 menit.

4. Daya Tahan Penyimpanan Kue Lidah Kucing

Pada validasi penyimpanan berpengaruh nyata terhadap mutu kue lidah kucing selama masa penyimpanan berdasarkan parameter mutu

bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Lama penyimpanan yang terbaik adalah sampai penyimpanan hari ke-4 berdasarkan parameter bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Terdapat interaksi yang berbeda antara jenis perlakuan dan lama penyimpanan yang berpengaruh nyata dengan nilai terhadap mutu kue lidah kucing. Dengan masa simpan kue lidah kucing berdasarkan (Laila, 2021) adalah 1 hari, sedangkan berdasarkan validasi lama penyimpanan adalah 4 hari.

5. Bahan yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

a. Tepung Terigu Protein Rendah

Tepung terigu adalah bubuk yang terbuat dari penggilingan gandum yang digunakan untuk konsumsi manusia. Varietas gandum disebut "lunak" atau "lemah" jika kandungan glutennya rendah, dan disebut "keras" atau "kuat" jika kandungan glutennya tinggi. Tepung keras, atau tepung roti, mengandung gluten tinggi, dengan kandungan gluten 12% hingga 14%, dan adonannya memiliki ketangguhan elastis yang mempertahankan bentuknya dengan baik setelah dipanggang. Tepung lunak relatif rendah gluten sehingga menghasilkan roti dengan tekstur yang lebih halus dan rapuh. Tepung lunak biasanya dibagi menjadi tepung kue, yang memiliki gluten paling rendah, dan tepung kue, yang memiliki sedikit lebih banyak gluten daripada tepung kue (Wikipedia, 2023).



Gambar 4. Tepung Terigu Protein Rendah

Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah jenis tepung terigu kadar protein rendah yang mengandung kadar protein 8% - 9,5%. Karakteristik tepung terigu kadar protein rendah ini adalah daya serap air rendah, lengket, dan tidak elastis. Fungsi tepung terigu dalam pembuatan kue lidah kucing adalah sebagai kerangka pada adonan. Komposisi kandungan gizi dalam tepung terigu dapat dilihat pada tabel sebagai berikut:

Tabel 2. Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gr

No.	Unsur Gizi	Kadar
1.	Energi	346 Kkal
2.	Air	12 g
3.	Protein	10,3 g
4.	Lemak	1,0 g
5.	Karbohidrat	76,3 g
6.	Serat	2,7 g
7.	Kalsium	15,0 g
8.	Magnesium	22,0 g

Sumber: (Depkes RI, 2005:15-16)

b. Gula Halus

Dalam pembuatan cookies biasanya digunakan gula halus atau tepung gula, jenis gula halus akan menghasilkan kue dengan pori-pori kecil dan halus. Pada cookies, gula halus memiliki fungsi pemberi rasa dan berperan dalam menentukan penyebaran serta struktur rekahan kue. Penggunaan gula halus dalam pembuatan cookies dikarenakan gula halus mudah dicampur dengan bahan-bahan lain dan menghasilkan tekstur kue dengan pori-pori kecil dan halus (Anni Faridah dkk, 2008:498 dalam Nafa'ani, 2019).



Gambar 5. Gula Halus

c. Margarin

Margarin terbuat dari lemak nabati atau tumbuh-tumbuhan dan mengandung air serta garam (Heni Mujayanti dan Susi Setyowati, 2009 dalam Nafa'ani, 2019). Jika menggunakan margarin dalam pembuatan kue, sebaiknya jangan menambahkan garam. Margarin merupakan bahan yang mudah sekali lembek saat di kocok, dan harga margarin lebih murah daripada harga mentega.

Menurut SNI (1994) dalam Maharani (2022) margarine adalah produk makanan berbentuk emulsi padat atau semi padat

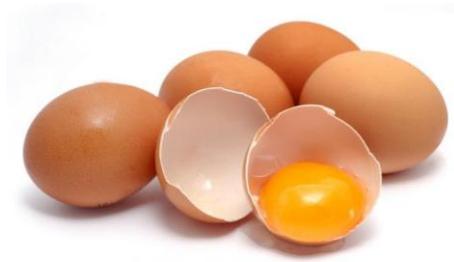
yang dibuat dari lemak nabati dan air, dengan atau tanpa penambahan bahan lain yang diizinkan. Pada pembuatan kue lidah kucing ini margarine berfungsi untuk memberikan rasa gurih dan aroma harum pada kue lidah kucing.



Gambar 6. Margarine

d. Telur

Telur berpengaruh terhadap tekstur produk patiseri sebagai hasil dari fungsi emulsifikasi, pelembut tekstur, dan daya pengikat. Penggunaan kuning telur memberikan tekstur cookies yang lembut, tetapi struktur dalam cookies tidak baik jika digunakan keseluruhan bagian telur. Telur merupakan pengikat bahan-bahan lain, sehingga struktur cookies lebih stabil. Telur digunakan untuk menambah rasa dan warna. Telur juga membuat produk lebih mengembang karena menangkap udara selama pengocokan. Putih telur bersifat sebagai pengikat atau penguat. Kuning telur bersifat sebagai pengempuk (Anni, 2008 dalam Rastiti Rahayu, 2020).



Gambar 7. Telur

6. Alat yang Digunakan dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Alat yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing harus dipersiapkan terlebih dahulu. Saat digunakan alat harus dalam keadaan bersih dan baik kondisinya. Agar tidak berpengaruh pada rasa kue yang dihasilkan. Adapun alat-alat yang digunakan antara lain:

a. Alat Persiapan

1) Timbangan

Bahan-bahan yang akan digunakan ditimbang terlebih dahulu sebelum diolah sesuai dengan resep standar yang digunakan. Menurut Elida (2012:48), “Timbangan terbuat dari besi, tempa, alumunium, plastik, stainless steel. Timbangan yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini adalah timbangan digital dengan kapasitas 2 kg. Timbangan berfungsi untuk mengukur bahan yang akan digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini.

2) Waskom stainless steel

Waskom menurut Adjab Subagjo dalam Hanum Isfani (2007:66) bahwa “Tempat bahan-bahan yang akan

digunakan sebagai adonan”. Waskom pada pembuatan kue lidah kucing berfungsi sebagai wadah atau tempat meletakkan adonan pada saat proses pencampuran dan pengadukan adonan kue lidah kucing. Waskom yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah waskom *stainless steel*.

3) Lap kerja

Lap kerja adalah kain yang berbentuk segi empat terbuat dari bahan katun yang menyerap air. Fungsi lap kerja pada pembuatan kue lidah kucing adalah untuk mengeringkan alat yang telah dicuci dan membersihkan meja kerja. Ukuran lap kerja yang digunakan adalah 40x40 cm.

4) Ayakan

Ayakan adalah alat yang digunakan untuk memisahkan bahan jenis tepung antara yang kasar dengan yang halus. Pada pembuatan kue lidah kucing ayakan berfungsi untuk mengayak tepung terigu dan tepung beras merah. Dalam penelitian ini ayakan yang digunakan adalah ayakan berbahan dasar plastik.

5) Loyang kue lidah kucing

Loyang adalah wadah yang digunakan untuk membakar aneka jenis kue dan roti. Loyang mempunyai bentuk yang bermacam-macam, menurut Anni Faridah, dkk (2008:129) “Loyang patiseri terdapat dalam aneka bentuk,

mulai dari bentuk standar seperti kotak, bulat, cincin, sampai bentuk-bentuk segi banyak, aneka karakter kartun, boneka, dan masih banyak lagi”.

Loyang yang digunakan adalah loyang cetakan kue lidah kucing dengan 30 lubang. Loyang yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini berfungsi sebagai cetakan agar bentuk kue lidah kucing rapi dan seragam.

6) Sendok karet

Sendok karet merupakan alat untuk mengangkat sisa adonan pada wadah. Menurut Anni Faridah, dkk (2008:101), “Rubber spatula adalah alat untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan lunak, sifatnya yang lentur membuatnya mudah untuk mengeruk sisa adonan”. Sendok karet dalam pembuatan kue lidah kucing ini berfungsi untuk mengumpulkan sisa-sisa adonan pada waskom.

b. Alat Pengolahan

1) Oven

Oven merupakan alat yang digunakan untuk memanggang adonan supaya menjadi produk yang siap untuk disajikan. Panas pada oven bisa diakibatkan oleh listrik, gas, minyak, kayu bakar. Oven yang digunakan dalam penelitian ini adalah oven dengan pemanasan menggunakan gas.

2) *Mixer*

Mixer berfungsi untuk mengocok adonan kue lidah kucing hingga adonan tercampur rata. *Mixer* adalah alat yang sudah lazim digunakan dalam pembuatan kue. Menurut Anni Faridah, dkk (2008:122), “dari kapasitasnya, kita mengenal jenis *mixer* rumah tangga, *mixer* besar, dan *mixer* untuk industri”. *Mixer* yang digunakan dalam penelitian ini adalah *mixer* rumah tangga.

c. **Alat Penyajian**

Alat yang digunakan untuk menyajikan kue lidah kucing adalah toples kemasan.

7. **Kualitas Kue Lidah Kucing**

Kualitas sangat memegang peranan penting dalam pembuatan suatu produk. Kualitas adalah tingkat baik buruknya sesuatu. Kualitas kue lidah kucing yang baik dapat dilihat dari segi rasa, bentuk, warna, aroma, dan tekstur. Salah satu cara untuk menentukan kualitas suatu produk adalah dengan melakukan uji organoleptik. Uji organoleptik ini berdasarkan pada indera penglihatan, penciuman, perasa, dan peraba. Dalam penelitian ini, kualitas kue lidah kucing yang akan dikaji, yaitu:

a. **Bentuk**

Bentuk merupakan unsur utama yang dapat dilihat langsung oleh orang yang menikmatinya. Bentuk sering juga diartikan sebagai wujud dan rupa dari suatu produk. Bentuk makanan dapat

diperoleh dari cetakan dan kreativitas dari pembuatannya. Menurut Nugraha dalam Feni Silvia “Sebuah bentuk dapat diciptakan dengan tangan bebas atau alat bantu”. Penampilan merupakan sebuah faktor utama yang sangat penting bagi setiap pengolahan makanan. Apabila wujud rupa dan penampilannya tidak menarik walaupun rasa enak, maka konsumen belum tertarik untuk mencobanya. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, mempunyai tekstur renyah, rapuh serta berasa manis (Setianingsih et al., 2022).

Bentuk kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah yang diharapkan adalah bentuk seperti lidah kucing dengan ukuran yang seragam.

b. Warna

Warna merupakan faktor penting dalam menentukan mutu atau daya terima suatu bahan pangan dan merupakan kriteria mutu pada pangan yang secara khusus ditampilkan kepada konsumen. Salah satu faktor yang mempengaruhi warna pada pembuatan Kue Lidah Kucing adalah cara membakar Kue Lidah Kucing menggunakan suhu sedang cenderung ke kecil dan setiap membakar di perhatikan dengan baik agar tidak gosong dan matang dengan sempurna.

Pada saat proses membakar suhu yang digunakan ialah dengan suhu yang tidak terlalu panas, karena jika menggunakan suhu yang terlalu panas maka Kue Lidah Kucing akan gosong dan hasilnya tidak sesuai dengan apa yang diinginkan. Menurut Alyanti (2017), warna pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa sumber diantaranya karna pigmen pada sebuah bahan makanan yang digunakan.

c. Tekstur

Tekstur merupakan faktor penting yang mempengaruhi persepsi konsumen terhadap kualitas makanan tersebut. Jika dibandingkan dengan aroma dan warna yang biasa digunakan sebagai tolak ukur keamanan pangan, tekstur lebih dijadikan sebagai tolak ukur untuk kualitas sebuah makanan. Tekstur pada suatu makanan dapat dilihat dari segi kekeringan, kelembaban, kelembutan, dan kekenyalan dari makanan tersebut. Kue lidah kucing memiliki tekstur yang renyah dan padat. *Cookies* adalah jenis biskuit dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur ruang padat (Piona, 2019). Tekstur yang diharapkan pada penelitian ini adalah tekstur yang renyah dan padat.

d. Aroma

Aroma yang diharapkan dari kue kering lidah kucing adalah aroma beras merah yang berasal dari penggunaan beras merah.

Setiap makanan memiliki aroma yang berbeda-beda sesuai dengan jenis bahan yang digunakan. Menurut Anjaswari (2018) “Untuk mendapatkan aroma dalam pembuatan cookies mentega dan margarine dapat dicampur, penggunaan mentega 80% dan margarine 20%, perbandingan ini akan menghasilkan rasa kue yang lezat”.

Kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah pada aspek aroma yang dihasilkan adalah harum dan beraroma beras merah.

e. Rasa

Rasa merupakan salah satu faktor yang berperan penting dalam produk kue kering, karena rasa pada suatu produk dapat menentukan kualitas yang dimiliki. Citarasa yang dimiliki oleh suatu produk makanan juga dapat mempengaruhi keputusan konsumen untuk membeli suatu produk. Menurut Elida et al., (2021), “Gula digunakan sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk semua jenis *cookies* harus halus butirannya agar susunan *cookies* rata dan empuk.

Rasa yang diharapkan dari kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah ini adalah rasa manis dan rasa khas beras merah yang berasal dari tepung beras merah.

B. Tepung Beras Merah

Beras merah adalah tanaman jenis padi-padian yang berwarna kemerahan, beras merah merupakan tanaman tahunan yang melimpah di Indonesia. Tepung merupakan salah satu bentuk produk setengah jadi dari beras merah yang dapat disimpan lebih lama, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai kebutuhan (Wati dkk, 2020) salah satunya untuk bahan kue lidah kucing. Tepung beras merah sangat berguna bagi orang dewasa untuk mencegah penyakit seperti kanker usus, batu ginjal, beri-beri insomnia, sembelit, wasir, gula darah, dan kolesterol (Suhartatik dan Widanti 2018).



Gambar 2. Tepung Beras Merah
Sumber: (Dokumentasi Pribadi, 2023)

Antioksidan adalah komponen yang mampu menghambat proses oksidasi, yaitu proses yang dapat menyebabkan kerusakan atau ketengikan (Indriyani dan Suyanto, 2014). Yang berfungsi sebagai antioksidan pada tepung beras merah adalah kandungan antosianin. Antosianin adalah senyawa fenolik yang masuk kelompok flavonoid yang berperan penting, baik bagi tanaman itu sendiri maupun

bagi kesehatan manusia. Peran antioksidan bagi kesehatan manusia adalah untuk mencegah beberapa penyakit hati (hepatitis), kanker usus, stroke, diabetes, sangat esensial bagi fungsi otak dan mengurangi pengaruh penuaan otak. Kandungan antosianin pada setiap gram padi beras merah masih sangat beragam dan berkisar antara 0,34–93,5 μg (Suliartini dkk., 2018).

Pengeringan pada suatu bahan makanan itu sangat penting karena dapat memperpanjang umur simpan. Pengeringan dapat berlangsung dengan baik, jika pemanasan terjadi pada setiap tempat dari bahan tersebut, dan uap air yang diambil berasal dari semua permukaan bahan tersebut. Faktor-faktor yang mempengaruhi pengeringan adalah luas permukaan benda, suhu pengeringan, aliran udara, tekanan uap di udara dan waktu pengeringan (Indriyani dan Suyanto 2014).

Tabel 1. Kandungan Gizi Tepung Beras Merah per 100 gr

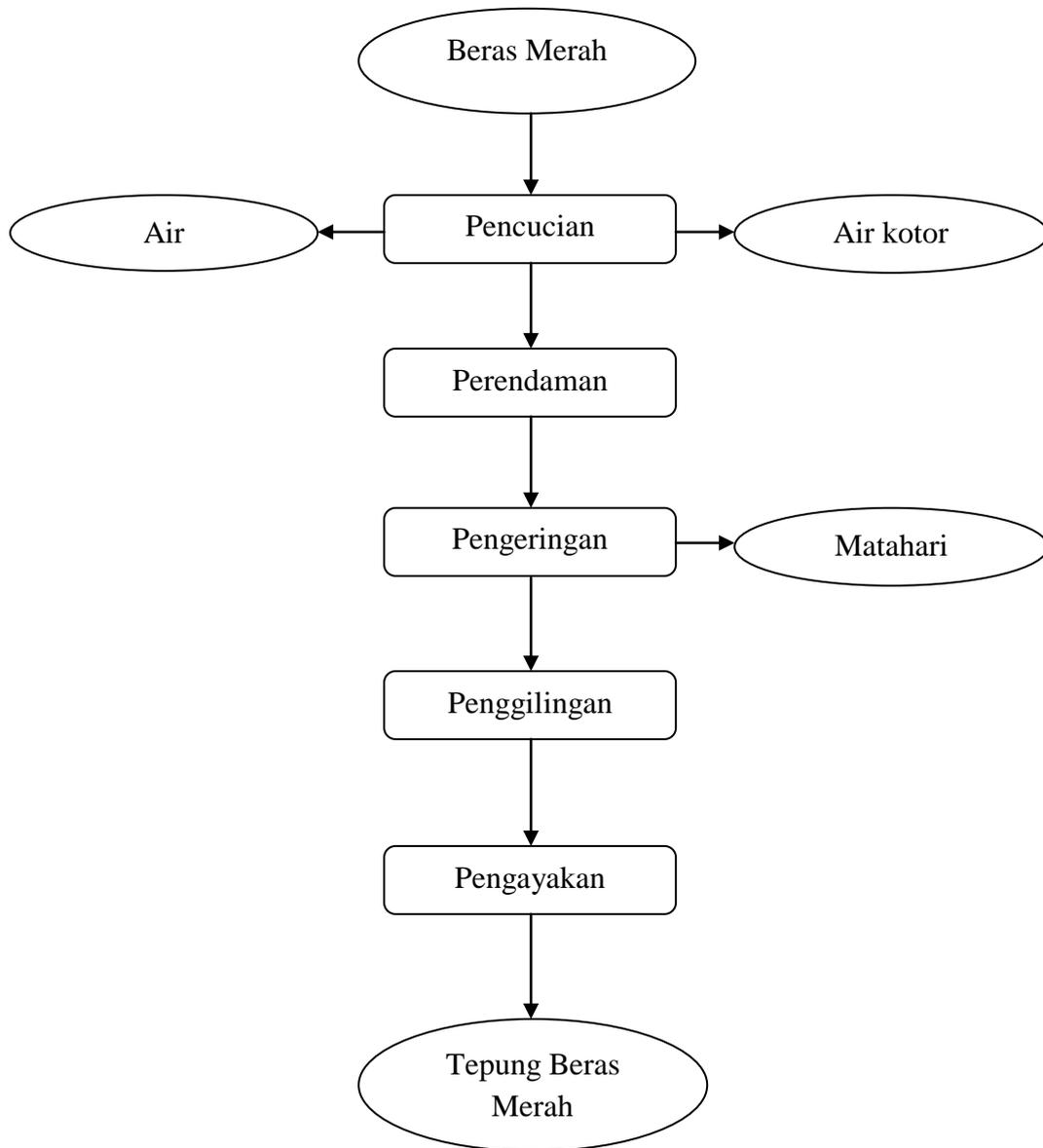
No.	Parameter	Tepung Beras Merah
1.	Protein %	7,5
2.	Lemak %	0,9
3.	Karbohidrat %	77,6
4.	Kalsium %	16
5.	Fosfor %	163
6.	Zat besi %	0,3
7.	Vitamin B1 %	0,21
8.	Antosianin %	-

Sumber: (Fajar Indriyani, dkk., 2013)

Menurut Suhartatik dan Widanti (2018) menyatakan cara pembuatan tepung beras merah sebagai berikut:

1. Beras merah dicuci dengan air bersih.
2. Beras merah direndam selama 12 jam.
3. Beras merah ditiriskan dan diangin-anginkan
4. Setelah kering beras merah digiling.
5. Setelah menjadi tepung, beras merah diayak dengan menggunakan ayakan.
6. Tepung beras merah siap digunakan

Cara membuat tepung beras merah dapat dilihat pada bagan berikut:



Gambar 3. Bagan Pembuatan Tepung Beras Merah
Sumber: (Wijayanti, 2015)

BAB III PROSEDUR PENELITIAN

A. Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Bakery & Pastry Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang dilaksanakan pada bulan Juni-Juli 2023.

B. Objek Penelitian

Objek penelitian terhadap kue lidah kucing dengan menggunakan tepung beras merah dengan melakukan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan.

C. Persiapan

1. Persiapan Bahan

Persiapan bahan pembuatan kue lidah kucing harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang berkualitas tinggi, karena akan mempengaruhi kualitas kue lidah kucing. Bahan-bahan yang diperlukan di dalam pembuatan kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah yaitu:

a. Tepung beras merah

Tepung beras merah yang digunakan untuk dijadikan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah tepung beras merah yang dibuat sendiri dengan menggunakan beras merah yang bagus.

b. Tepung terigu

Tepung terigu yang akan digunakan di dalam pembuatan kue lidah kucing ini adalah tepung terigu protein rendah yang tidak berbau apek, warnanya tidak kusam, tidak berkutu, dan kering. Dalam penelitian ini tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu dengan merek *Kunci Biru*.

c. Gula Pasir

Gula yang akan digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing dengan penggunaan tepung beras merah adalah gula pasir *granuated sugar* dan tidak lembab. Gula pasir yang digunakan di dalam penelitian ini adalah gulaku.

d. Margarine

Margarine yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah margarine yang baru dan tidak berbau apek dengan merek *blue band*.

e. Telur

Jenis telur yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing telur ayam ras dengan syarat telur yang digunakan harus baru, tidak dalam kondisi dingin dengan ukuran sedang dan tidak cacat, yang berkisar 40-50 gram. Telur yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing ini yaitu putih telurnya saja.

2. Persiapan Alat

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya akan mendapatkan hasil yang baik, adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing adalah:

a. Alat Persiapan

Timbangan	1 buah
Waskom	3 buah
Hand mixer	1 buah
Loyang kue lidah kucing	1 buah
Spatula karet	1 buah
Kantong segitiga	3 buah
Lap kerja	2 buah
Ayakan	1 buah

b. Alat Pengolahan

Oven	1 buah
------	--------

c. Alat Penyajian

Kemasan toples	2 buah
----------------	--------

D. Pelaksanaan

1. Proses Pengolahan Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing terdiri dari beberapa langkah sebagai berikut:

Adapun proses pengolahan kue lidah kucing terdiri dari langkah-langkah sebagai berikut:

a. Tahap persiapan

- 1) Menginventasi bahan-bahan dan alat-alat yang digunakan dalam pembuatan kue lidah kucing yang dibuat dari tepung beras merah.
- 2) Penimbangan bahan

Penimbangan bahan harus sesuai dengan resep kue lidah kucing tepung beras merah yang akan diteliti. Resep kue lidah kucing tepung beras merah adalah sebagai berikut:

Resep Kue Lidah Kucing	Resep Kue Lidah Kucing Beras Merah
Margarine 120 gram	Margarine 120 gram
Gula tepung 30 gram	gula tepung 30 gram
Tepung terigu protein rendah 120 gram	Tepung erigu protein rendah 30 gram
Susu bubuk 15 gram	Tepung beras merah 90 gram
Putih telur 3 butir	Susu bubuk 15 gram
Gula tepung 70 gram	Putih telur 3 butir
	Gula tepung 70 gram

b. Tahap pelaksanaan/pengolahan

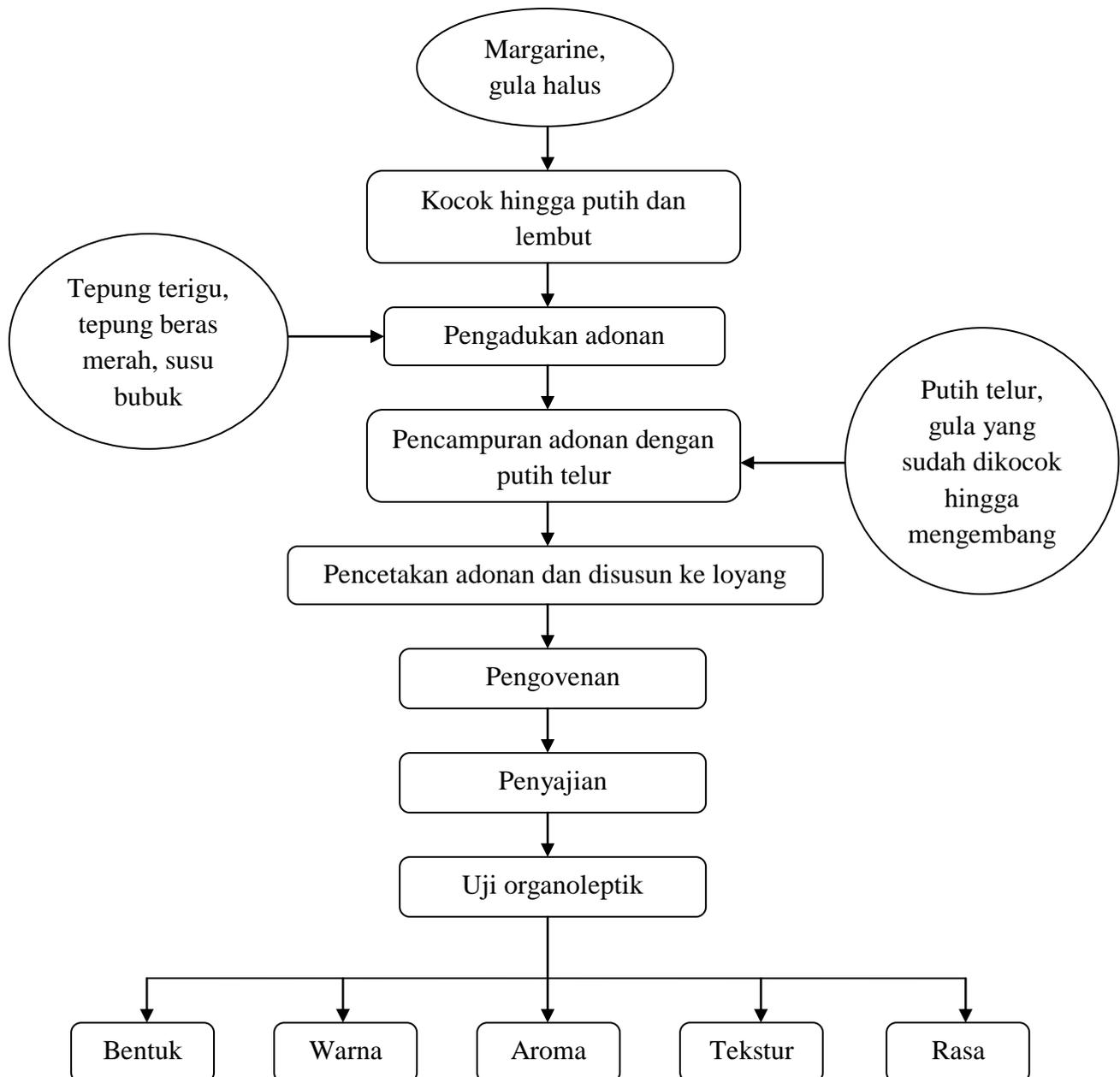
Adapun proses pengolahan kue lidah kucing dari tepung beras merah terdiri dari beberapa langkah sebagai berikut:

- 1) Kocok margarine dan gula tepung hingga putih dan lembut.

- 2) Tambahkan tepung terigu, tepung beras merah, dan susu sambil diayak, kocok menggunakan *mixer* sampai semua bahan tercampur rata.
- 3) Kocok putih telur hingga setengah mengembang.
- 4) Tambahkan gula tepung secara bertahap, kocok kembali hingga mengembang sempurna.
- 5) Tambahkan putih telur yang sudah dikocok hingga mengembang ke dalam adonan terigu, aduk rata.
- 6) Tahap Penyelesaian

Tahap penyelesaian adalah menyajikan hasil jadi kue lidah kucing dari tepung beras merah beserta angket kepada panelis terlatih sebanyak 3 orang dosen. Kriteria panelis adalah dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Program Studi D3 Tata Boga yang bersedia dan sehat.

2. Bagan proses penggunaan tepung Beras Merah dalam pembuatan kue lidah kucing adalah



Gambar 8. Bagan Pembuatan Kue Lidah Kucing Menggunakan Tepung Beras Merah

E. Penilaian

1. Format penilaian

Untuk melakukan penelitian, penulis melakukan uji organoleptik berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yaitu bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa. Penentuan indikator uji organoleptik ditetapkan sebagai berikut:

- a. Indikator bentuk dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - 1) Indikator bentuk (rapi) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Rapi
 - b) Cukup rapi
 - c) Kurang rapi
 - d) Tidak rapi
 - 2) Indikator bentuk oval (seperti lidah kucing) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Bentuk oval seperti lidah kucing
 - b) Bentuk cukup oval seperti lidah kucing
 - c) Bentuk kurang oval seperti lidah kucing
 - d) Bentuk tidak oval seperti lidah kucing

- 3) Indikator bentuk (seragam) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Bentuk seragam
 - b) Bentuk cukup seragam
 - c) Bentuk kurang seragam
 - d) Bentuk tidak seragam
- b. Indikator warna kue lidah kucing dari tepung beras merah, adalah:
 - 1) Berwarna kuning kecoklatan
 - 2) Cukup berwarna kuning kecoklatan
 - 3) Kurang berwarna kuning kecoklatan
 - 4) Tidak berwarna kuning kecoklatan
- c. Indikator tekstur kue lidah kucing dari tepung beras merah, adalah:
 - 1) Indikator tekstur (renyah) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Renyah
 - b) Cukup renyah
 - c) Kurang renyah
 - d) Tidak renyah

- 2) Indikator tekstur (kering) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Kering
 - b) Cukup kering
 - c) Kurang kering
 - d) Tidak kering
 - 3) Indikator tekstur (padat) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Padat
 - b) Cukup padat
 - c) Kurang padat
 - d) Tidak padat
- d. Indikator aroma kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
- 1) Beraroma beras merah
 - 2) Cukup beraroma beras merah
 - 3) Kurang beraroma beras merah
 - 4) Tidak beraroma beras merah
- e. Indikator rasa kue lidah kucing dari tepung beras merah, adalah:
- 1) Indikator rasa (manis) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
 - a) Terasa manis
 - b) Cukup terasa manis
 - c) Kurang terasa manis

- d) Tidak terasa manis
- 2) Indikator rasa (beras merah) dari kue lidah kucing tepung beras merah, adalah:
- a) Terasa beras merah
 - b) Cukup terasa beras merah
 - c) Kurang terasa beras merah
 - d) Tidak terasa beras merah

2. Uji Organoleptik

Untuk tahap penelitian ini dilakukan dengan cara uji organoleptik. “Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk”. (Wikipedia, 2019). Uji organoleptik dilakukan oleh dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Program Studi D3 Tata Boga dengan syarat bersedia dan sehat. Penulis akan membagikan angket kepada 3 orang panelis. Untuk melakukan uji organoleptik panelis akan mengamati, kue lidah kucing dengan cara melihat, mencium, meraba, dan mencicipi. Setelah itu panelis akan mengisi angket dan memberikan penilaian terhadap kualitas kue lidah kucing dari tepung beras merah yang meliputi: bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

3. Nilai Akhir

Penilaian dilakukan setelah melakukan uji organoleptik berdasarkan angket kualitas kue lidah kucing dengan penambahan tepung beras merah yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis. Teknik analisis penilaian data adalah teknik persentase dengan rumus:

$$\rho = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan: ρ = persentase jawaban

f = frekuensi jawaban

n = jumlah seluruh jawaban

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data

Penelitian penggunaan tepung beras merah pada pembuatan kue lidah kucing, dilaksanakan dengan cara percobaan sebanyak 1 kali dan 2 kali pengulangan. Bahan dan langkah kerja yang digunakan dalam setiap percobaan adalah sama. Yang mempergunakan indera penglihatan, penciuman, pengecap, dan indera peraba terhadap kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

Berdasarkan percobaan sebanyak 1 kali dan 2 kali pengulangan, maka penulis akan menjelaskan satu persatu kualitas penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari uji organoleptik penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing adalah sebagai berikut:

1. Deskripsi Data Kualitas Bentuk Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

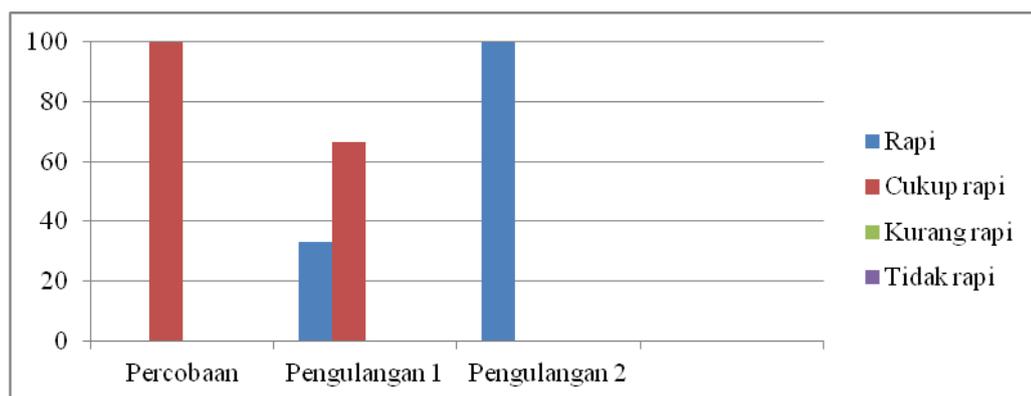
a. Bentuk Rapi

Hasil dari percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas bentuk rapi pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing dapat dilihat pada tabel 3 sebagai berikut:

Tabel 3. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Rapi Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk Rapi	Rapi	-	-	1	33,3	3	100
	Cukup rapi	3	100	2	66,7	-	-
	Kurang rapi	-	-	-	-	-	-
	Tidak rapi	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 9. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Rapi Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai bentuk rapi pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bentuk cukup rapi. Pengulangan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat bentuk rapi, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bentuk cukup rapi. Pengulangan ke-2 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat rapi.

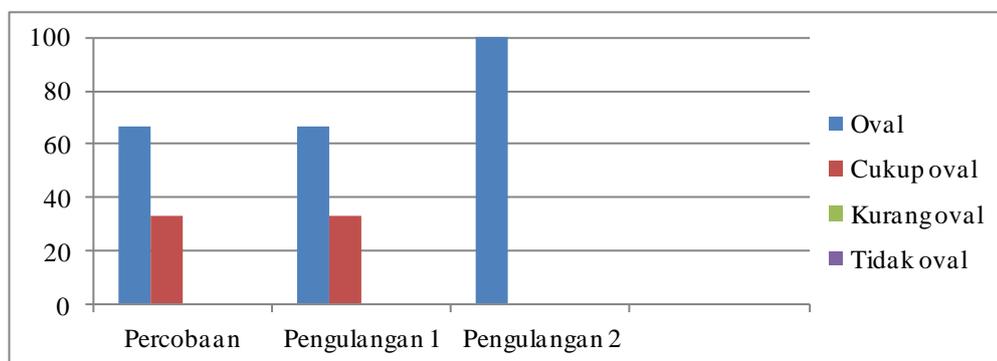
b. Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing

Hasil dari percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas bentuk oval seperti lidah kucing pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut:

Tabel 4. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Oval Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing	Oval seperti lidah kucing	2	66,7	2	66,7	3	100
	Cukup oval seperti lidah kucing	1	33,3	1	33,3	-	-
	Kurang oval seperti lidah kucing	-	-	-	-	-	-
	Tidak oval seperti lidah kucing	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 10. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Oval Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai bentuk oval pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah

Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bentuk oval, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat bentuk cukup oval. Pengulangan ke-1 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bentuk oval, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat bentuk cukup oval. Pengulangan ke-2 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat oval.

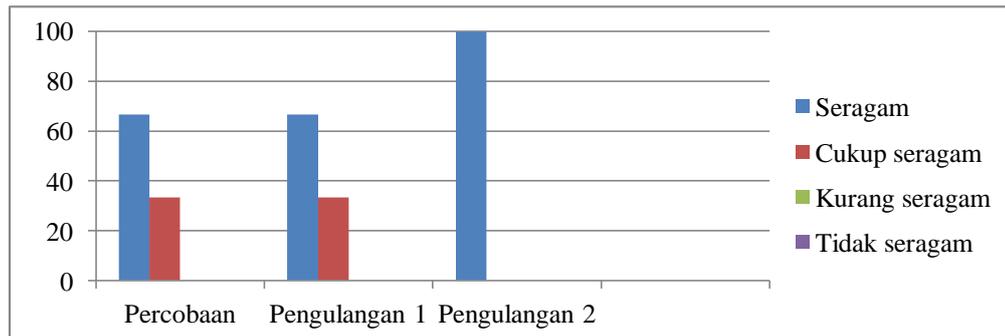
c. Bentuk Seragam

Hasil dari percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas bentuk seragam pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan kue lidah kucing dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut:

Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Bentuk Seragam Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Bentuk Seragam	Seragam	2	66,7	2	66,7	3	100
	Cukup seragam	1	33,3	1	33,3	-	-
	Kurang seragam	-	-	-	-	-	-
	Tidak seragam	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 11. Diagram Uji Organoleptik Bentuk Seragam Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai bentuk seragam pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bentuk seragam, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat bentuk cukup seragam. Pengulangan ke-1 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat bentuk seragam, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat bentuk cukup seragam. Pengulangan ke-2 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat bentuk seragam.

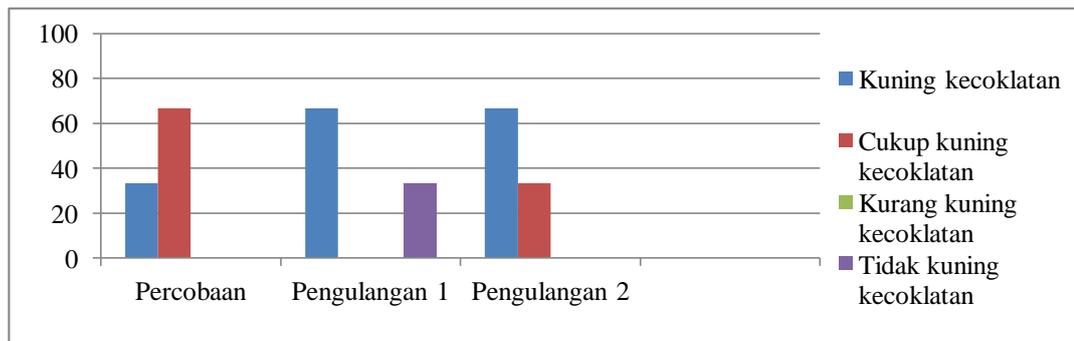
2. Deskripsi Data Kualitas Warna Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Berdasarkan hasil dari percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas warna pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut :

Tabel 6. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Warna Kuning Kecoklatan Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Warna Kuning Kecoklatan	Kuning Kecoklatan	1	33,3	2	66,7	2	66,7
	Cukup kuning kecoklatan	2	66,7	-	-	1	33,3
	Kurang kuning kecoklatan	-	-	-	-	-	-
	Tidak kuning kecoklatan	-	-	1	33,3	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 12. Diagram Uji Organoleptik Warna Kuning Kecoklatan Penggunaan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas warna pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kuning kecoklatan, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup kuning kecoklatan. Pengulangan ke-1 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat kuning kecoklatan, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat tidak kuning kecoklatan. Ulangan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis

(66,7%) berpendapat kuning kecoklatan, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup kuning kecoklatan.

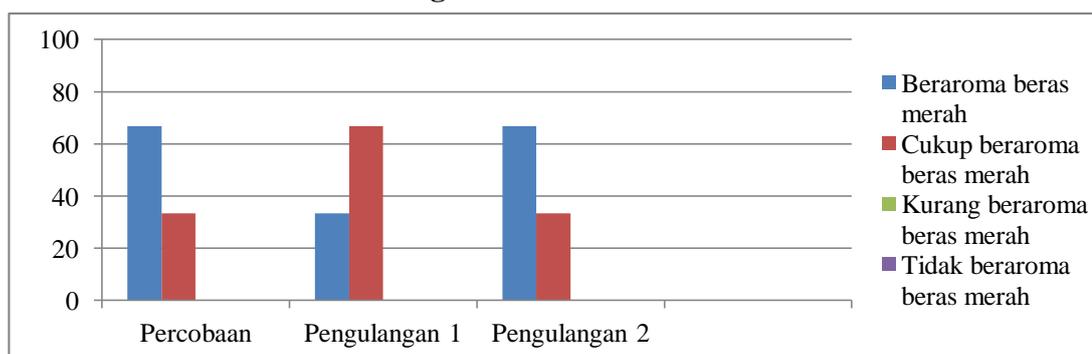
3. Deskripsi Data Kualitas Aroma Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Berdasarkan hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas aroma beras merah pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Beras Merah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Beraroma Beras Merah	Beraroma Beras Merah	2	66,7	1	33,3	2	66,7
	Cukup beraroma beras merah	1	33,3	2	66,7	1	33,3
	Kurang beraroma beras merah	-	-	-	-	-	-
	Tidak beraroma beras merah	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 13. Diagram Uji Organoleptik Beraroma Beras Merah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas aroma pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat beraroma beras merah, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup beraroma beras merah. Pengulangan ke-I menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat beraroma beras merah, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup beraroma beras merah. Pengulangan ke-II menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat beraroma beras merah, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup beraroma beras merah.

4. Deskripsi Data Kualitas Tekstur Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

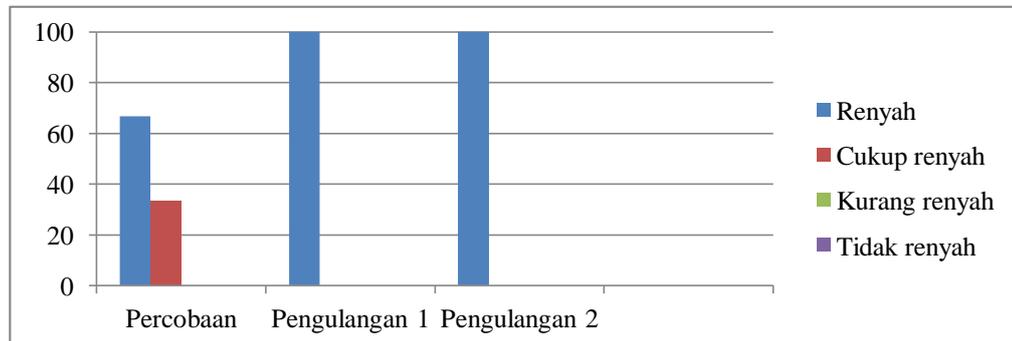
a. Tekstur Renyah

Hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas tekstur renyah pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 8 sebagai berikut :

Tabel 8. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Renyah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur Renyah	Renyah	2	66,7	3	100	3	100
	Cukup renyah	1	33,3	-	-	-	-
	Kurang renyah	-	-	-	-	-	-
	Tidak renyah	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 14. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Renyah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas tekstur renyah penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat renyah, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup renyah. Pengulangan ke-1 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat renyah. Pengulangan ke-2 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat renyah.

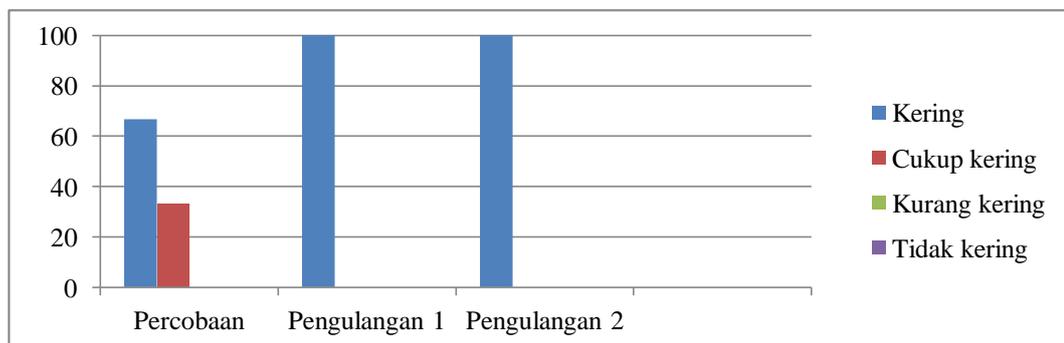
b. Tekstur Kering

Hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas tekstur kering pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 9 sebagai berikut :

Tabel 9. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Kering Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur Kering	Kering	2	66,7	3	100	3	100
	Cukup kering	1	33,3	-	-	-	-
	Kurang kering	-	-	-	-	-	-
	Tidak kering	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 15. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Kering Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas tekstur kering pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat kering, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup kering. Pengulangan ke-1 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat kering. Pengulangan ke-2 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat kering.

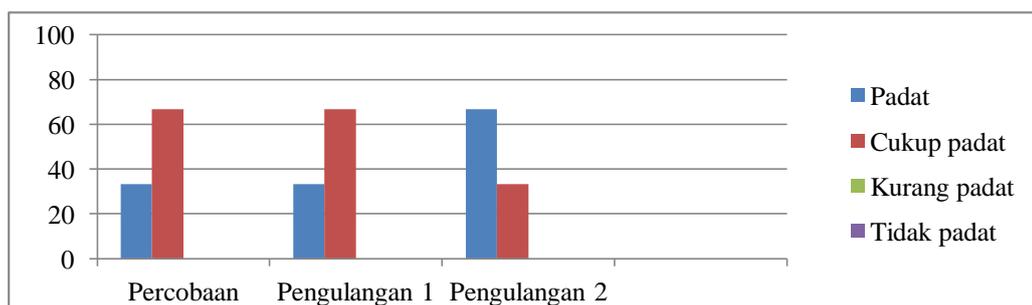
c. Tekstur Padat

Hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas tekstur padat pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 10 sebagai berikut :

Tabel 10. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Tekstur Padat Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur Padat	Padat	1	33,3	1	33,3	2	66,7
	Cukup padat	2	66,7	2	66,7	1	33,3
	Kurang padat	-	-	-	-	-	-
	Tidak padat	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 16. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Padat Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas tekstur padat pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat padat, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup padat. Pengulangan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,3%)

berpendapat padat, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup padat. Pengulangan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat padat dan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup padat.

5. Deskripsi Data Kualitas Rasa Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

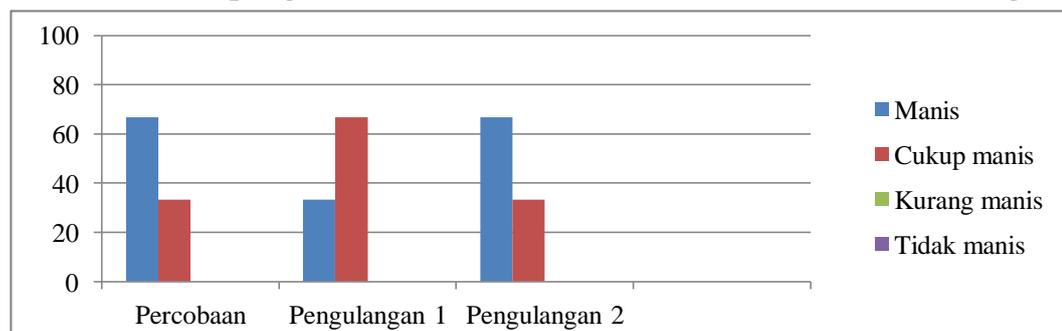
a. Rasa Manis

Hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas rasa manis pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 11 sebagai berikut :

Tabel 11. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Manis Pada Penggunaan Tepung Beras Merah dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Rasa Manis	Manis	2	66,7	1	33,3	2	66,7
	Cukup manis	1	33,3	2	66,7	1	33,3
	Kurang manis	-	-	-	-	-	-
	Tidak manis	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 17. Diagram Uji Organoleptik Rasa Manis Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas rasa manis pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat manis, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup manis. Pengulangan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat manis, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup manis. Pengulangan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat manis, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup manis.

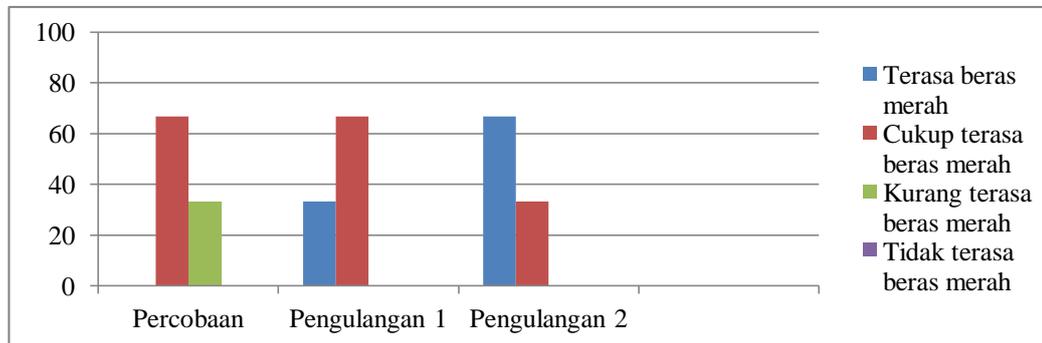
b. Rasa Beras Merah

Hasil percobaan dan 2 kali pengulangan terhadap kualitas rasa beras merah pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing dapat dilihat pada tabel 12 sebagai berikut :

Tabel 12. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Beras Merah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing

Kualitas	Deskripsi	Percobaan		Pengulangan 1		Pengulangan 2	
		P	%	P	%	P	%
Rasa Beras Merah	Terasa Beras Merah	-	-	1	33,3	2	66,7
	Cukup terasa beras merah	2	66,7	2	66,7	1	33,3
	Kurang terasa beras merah	1	33,3	-	-	-	-
	Tidak terasa beras merah	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100	3	100	3	100

Gambar 18. Diagram Uji Organoleptik Rasa Beras Merah Pada Penggunaan Tepung Beras Merah Dalam Pembuatan Kue Lidah Kucing



Berdasarkan tabel di atas mengenai kualitas rasa beras merah pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing 1 kali percobaan menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup terasa beras merah, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat kurang terasa beras merah. Pengulangan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,3%) berpendapat terasa beras merah, 2 orang panelis (66,7%) berpendapat cukup terasa beras. Pengulangan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,7%) berpendapat terasa beras merah, 1 orang panelis (33,3%) berpendapat cukup terasa beras merah.

B. Pembahasan

Pada penelitian penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing, penulis menggunakan beras merah sebagai bahan tambahan pada pembuatan Kue Lidah Kucing. Setelah melakukan 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan, penulis akan membahas kualitas

penggunaan tepung beras merah dalam pengolahan Kue Lidah Kucing berdasarkan indikator berikut :

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk Rapi

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas bentuk rapi dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk rapi. Hal ini sesuai dengan pendapat Faridah, dkk (2015) yang menyatakan “Penggilingan yang dilakukan berulang kali agar dihasilkan adonan yang halus, kompak dan hati-hati pada saat pencetakan, serta memiliki ketebalan yang sama”.

Bentuk rapi pada cookies disebabkan pembentukan oleh cetakan, penekanan, dan cara kerja yang dilakukan juga mempengaruhi terhadap kerapian cookies.

b. Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas bentuk oval dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk oval seperti lidah kucing. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, mempunyai tekstur renyah, rapuh serta berasa manis (Setianingsih et al., 2022). Kue kering

lidah kucing yaitu kue kering berbentuk seperti lidah kucing, dibuat dari terigu, gula pasir dan putih telur (Kamus Besar Bahasa Indonesia). Kue lidah kucing tergolong kue kering semprot karena pembuatannya dengan teknik disemprot pada loyang kue lidah kucing (Yasa Boga, 2012 dalam Maharani, 2022).

c. Bentuk Seragam

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas bentuk seragam dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk seragam. Bentuk merupakan salah satu hal yang dihasilkan dari sebuah produk makanan, bentuk yang bagus membuat daya tarik tersendiri bagi konsumen untuk mencicipi makanan tersebut. Bentuk merupakan bagian terpenting dan dapat menimbulkan kemenarikan dari suatu makanan (Dasniati dan Syarif, 2020). Cookies dapat dibentuk dengan menggunakan tangan dan juga dapat dibentuk dengan menggunakan cetakan, dengan demikian Kue Lidah Kucing yang diharapkan memiliki bentuk yang seragam.

2. Kualitas Warna

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas warna dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah kuning kecoklatan. Salah satu faktor yang mempengaruhi

warna pada pembuatan Kue Lidah Kucing adalah cara membakar Kue Lidah Kucing menggunakan suhu sedang cenderung ke kecil dan setiap membakar di perhatikan dengan baik agar tidak gosong dan matang dengan sempurna.

Pada saat proses membakar suhu yang digunakan ialah dengan suhu yang tidak terlalu panas, karena jika menggunakan suhu yang terlalu panas maka Kue Lidah Kucing akan gosong dan hasilnya tidak sesuai dengan apa yang diinginkan. Menurut Alyanti (2017), warna pada makanan dapat disebabkan oleh beberapa sumber diantaranya karena pigmen pada sebuah bahan makanan yang digunakan. Warna pada Kue Lidah Kucing menggunakan tepung beras merah sudah tercapai karena proses membakar yang baik dan menggunakan suhu yang sesuai.

3. Kualitas Aroma

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas aroma dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah beraroma beras merah. Hal ini sejalan dengan pendapat Walia dan Gusnita (2020) yang berpendapat “Makanan yang beraroma harum ditentukan oleh pemakaian bahan yang berkualitas baik”.

4. Kualitas Tekstur

a. Tekstur Renyah

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas tekstur renyah dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah renyah. Hal ini disebabkan karena proses pemanggangan yang menyebabkan kadar air dalam kue lidah kucing menurun sehingga tekstur kue lidah kucing menjadi kering dan renyah. Seperti yang telah dikemukakan oleh Winarno (2004) dalam Setianingsih et al., (2022), bahwa kadar air dalam granula pati akan dikeluarkan pada saat proses pemanggangan. Proses pemanggangan dapat menyebabkan uap air serta udara tertangkap dalam adonan menguap yang akan menghasilkan struktur berpori pada produk kue kering sehingga kue kering menjadi kering dan renyah.

b. Tekstur Kering

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas tekstur kering dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah kering. Kualitas tekstur yang baik akan menarik perhatian serta keinginan seseorang untuk mencobanya. Tekstur makanan dapat dilihat dari segi kelembapan,

kekeringan, dan kelembutan serta kekenyalan dalam makanan tersebut (Syarif dkk,).

c. Tekstur Padat

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas tekstur padat dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah padat. *Cookies* adalah jenis biskuit dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur ruang padat (Manley, 2000 dalam Piona, 2019).

5. Kualitas Rasa

a. Rasa Manis

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas rasa manis dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah manis. Bahan yang mempengaruhi rasa pada Kue Lidah Kucing adalah gula. Rasa manis yang timbul pada Kue Lidah Kucing berasal dari gula. Menurut Elida et al., (2021), “Gula digunakan sebagai bahan pemanis. Gula yang digunakan untuk semua jenis *cookies* harus halus butirannya agar susunan *cookies* rata dan empuk.

b. Rasa Beras Merah

Berdasarkan hasil dari 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan yang telah dilakukan maka didapatkan hasil kualitas rasa beras merah dari penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah terasa beras merah. Sholeha (2018) menjelaskan bahwa “Rasa yang timbul akibat adanya rangsangan kimiawi yang dapat diterima oleh indera pencicip atau lidah”.

C. Analisis Harga

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan dalam proses penjualan Kue Lidah Kucing. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan Kue Lidah Kucing Beras Merah harus diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang dipakai adalah menggunakan metode konvensional yaitu cara perhitungan yang paling sederhana, dimana setelah biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi bisa dilihat pada tabel 13 berikut ini :

Tabel 13. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung protein rendah	120 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 1.440
2.	Telur	3 butir	Rp. 2.000/butir	Rp. 6.000
3.	Tepung gula	30 gr	Rp. 9.000/500 gr	Rp. 540
4.	Margarine	120 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 2.400
5.	Susu bubuk	15 gr	Rp. 10.000/100 gr	Rp. 1.500
6.	Garam	1 gr	Rp. 2.000/ons	Rp. 20
7.	Tepung gula	70 gr	Rp. 9.000/500 gr	Rp. 1.260
8.	Kemasan	1 pcs	Rp. 4.000/pcs	Rp. 4.000
9.	Kantong segitiga	1 bh	Rp. 500/bh	Rp. 500
Jumlah (Food Cost)				Rp. 17,660

Jadi, Food Cost	= Rp. 17,660
Kenaikan Harga	: 70% kenaikan x food cost
	: $100/70 \times 17,660 = \text{Rp. } 25,228$
Upah Tenaga Kerja	: $10\% \times 17,660 = \text{Rp. } 1,766$
Penyusutan alat	: $10\% \times 17,660 = \text{Rp. } 1,766$
Bahan Bakar	: $10\% \times 17,660 = \text{Rp. } 1,766$
Jumlah	: Rp. 5,298
Gross Profit	: Harga Jual – Harga Pokok
	$\text{Rp. } 25,228 - \text{Rp. } 17,660 = \text{Rp. } 7,568$
Keuntungan bersih	: Gross Profit – (Upah Tenaga Kerja + Penyusutan Alat + Bahan Bakar)
	$= \text{Rp. } 7,568 - (\text{Rp. } 1,766 + \text{Rp. } 1,766 + \text{Rp. } 1,766)$
	$= \text{Rp. } 7,568 - 5,298 = \text{Rp. } 2,270$
Dibulatkan	: Rp. 2,500
Harga Jual	: Harga Pokok + Keuntungan Bersih
	$= \text{Rp. } 17,660 + 2,500 = \text{Rp. } 20,160$
	Dengan jumlah 160 buah/ 250 gr
	$= \text{Rp. } 20,160 : 160 = \text{Rp. } 126$
Harga jual 250 gr	$= \text{Rp. } 126 \times 250$
	$= \text{Rp. } 31,500/250 \text{ gr}$
Harga jual 500 gr	$= \text{Rp. } 126 \times 500$
	$= \text{Rp. } 63.000/500 \text{ gr}$
Harga jual 100 gr	$= \text{Rp. } 63.000 \times 100 : 500$

= Rp. 12.600 dibulatkan menjadi Rp. 13. 000

Jadi, dalam satu resep Kue Lidah Kucing menghasilkan 250 gr Kue Lidah Kucing. Harga jual Kue Lidah Kucing adalah Rp.31,500/250 gr.

Tabel 14. Anggaran Biaya Kue Lidah Kucing Beras Merah

No	Nama Bahan	Banyak	Harga Satuan	Harga Sebenarnya
1.	Tepung protein rendah	30 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 360
2.	Telur	3 butir	Rp. 2.000/butir	Rp. 6.000
3.	Beras Merah	90 gr	Rp. 26.000/kg	Rp. 2.340
4.	Tepung gula	30 gr	Rp. 9.000/500 gr	Rp. 540
5.	Margarine	120 gr	Rp. 20.000/kg	Rp. 2.400
6.	Susu bubuk	15 gr	Rp. 10.000/100 gr	Rp. 1.500
7.	Garam	1 gr	Rp. 2.000/ons	Rp. 20
8.	Tepung gula	70 gr	Rp. 9.000/500 gr	Rp. 1.260
9.	Kemasan	1 pcs	Rp. 4.000/pcs	Rp. 4.000
10.	Kantong segitiga	1 bh	Rp. 500/bh	Rp. 500
Jumlah (Food Cost)				Rp. 18,920

Jadi, Food Cost = Rp. 18,920

Kenaikan Harga : 70% kenaikan x food cost

: $100/70 \times 18,920 = \text{Rp. } 27,028$

Upah Tenaga Kerja : $10\% \times 18,920 = \text{Rp. } 1,892$

Penyusutan alat : $10\% \times 18,920 = \text{Rp. } 1,892$

Bahan Bakar : $10\% \times 18,920 = \text{Rp. } 1,892$

Jumlah : Rp. 5,676

Gross Profit : Harga Jual – Harga Pokok

$\text{Rp. } 27,028 - \text{Rp. } 18,920 = \text{Rp. } 8,108$

Keuntungan bersih : Gross Profit – (Upah Tenaga Kerja + Penyusutan Alat + Bahan Bakar)

$$= \text{Rp. } 8,108 - (\text{Rp. } 1.892 + \text{Rp. } 1.892 + \text{Rp. } 1.892)$$

$$= \text{Rp. } 8,108 - 5,676 = \text{Rp. } 2,432$$

Dibulatkan : Rp. 2,500

Harga Jual : Harga Pokok + Keuntungan Bersih

$$= \text{Rp. } 18,920 + 2,500 = \text{Rp. } 21,420$$

Dengan jumlah 160 buah/ 250 gr

$$= \text{Rp. } 21,420 : 160 = \text{Rp. } 134$$

Harga jual 250 gr = Rp. 134 x 250

$$= \text{Rp. } 33,500/250 \text{ gr}$$

Harga jual 500 gr = Rp. 134 x 500

$$= \text{Rp. } 67.000/500 \text{ gr}$$

Harga jual 100 gr = Rp. 67.000 x 100 : 500

$$= \text{Rp. } 13.400 \text{ dibulatkan menjadi Rp. } 13. 500$$

Jadi, dalam satu resep Kue Lidah Kucing Beras Merah menghasilkan 250 gr Kue Lidah Kucing Beras Merah. Harga jual Kue Lidah Kucing Beras Merah adalah Rp.33,500/250 gr.

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Berdasarkan 4 kali pengulangan penelitian pada penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing, maka dapat disimpulkan bahwa :

1. Kualitas Bentuk

a. Bentuk Rapi

Kualitas bentuk rapi terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk rapi. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-IV dengan kategori berbentuk rapi (100%).

b. Bentuk Oval Seperti Lidah Kucing

Kualitas bentuk oval seperti lidah kucing terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk oval seperti lidah kucing. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-IV dengan kategori berbentuk oval seperti lidah kucing (100%).

c. Bentuk Seragam

Kualitas bentuk seragam terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berbentuk seragam. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-IV dengan kategori berbentuk seragam (100%).

2. Kualitas Warna

Kualitas warna kuning kecoklatan terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah berwarna kuning kecoklatan. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-IV dengan kategori berwarna kuning kecoklatan (66,7%).

3. Kualitas Aroma

Kualitas aroma terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah beraroma beras merah. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-I dan ke-IV dengan kategori beraroma beras merah (66,7%).

4. Kualitas Tekstur

a. Tekstur Renyah

Kualitas tekstur terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah tekstur renyah. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-II dan ke-IV dengan kategori tekstur renyah (100%).

b. Tekstur Kering

Kualitas tekstur terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah tekstur renyah. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-II dan ke-IV dengan kategori tekstur renyah (100%).

c. **Tekstur Padat**

Kualitas tekstur terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah tekstur renyah. Hasil terbaik terdapat pada pengulangan ke-IV dengan kategori tekstur padat (66,7%).

5. Kualitas Rasa

a. **Rasa Manis**

Kualitas rasa manis terhadap penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing adalah terasa manis. Hasil terbaik didapatkan pada pengulangan ke-II dan ke-IV dengan kategori manis (66,7%).

b. **Rasa Beras Merah**

Kualitas rasa beras merah terhadap pembuatan Kue Lidah Kucing adalah terasa beras merah. Hasil terbaik didapatkan pada pengulangan ke-IV dengan kategori terasa beras merah (66,7%).

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan penelitian tentang penggunaan tepung beras merah dalam pembuatan Kue Lidah Kucing maka penulis memiliki saran yang mungkin bermanfaat bagi para pembaca dalam penelitian selanjutnya sebagai bahan referensi. Adapun saran dari penulis adalah sebagai berikut :

1. Mengolah beras merah dengan teknik penghalusan dengan cara di blender dan disarankan menggunakan beras merah yang masih bagus.
2. Setelah penulis melakukan uji organoleptik sebanyak 1 kali percobaan dan 2 kali pengulangan, untuk mendapatkan Kue Lidah Kucing yang bertekstur renyah, kering, dan padat, sebaiknya semua bahan-bahan diaduk dengan cara manual menggunakan tangan dan hingga benar-benar tercampur rata agar Kue Lidah Kucing yang dihasilkan sempurna.
3. Ketika menggunakan alat pastikan tangan dan tempat yang digunakan ketika menimbang bahan dalam keadaan bersih dan kering.
4. Sebaiknya beras merah yang telah diblender, disaring menggunakan saringan yang meshnya kecil agar mendapatkan hasil yang lebih sempurna.
5. Gunakanlah teknik membakar Kue Lidah Kucing dengan memanaskan oven terlebih dahulu dan pastikan suhu yang digunakan tidak terlalu tinggi sekitar 125 derajat celcius agar Kue Lidah Kucing tidak gosong.
6. Setelah Kue Lidah Kucing masak, jangan langsung dikeluarkan dari cetakan, tunggu hingga benar-benar dingin agar tidak patah ketika dilepaskan dari cetakan.

DAFTAR PUSTAKA

- Trinuraya, H. (2019). Proses produksi kue kering gulung wijen dengan penambahan pisang dan nangka.
- Fatmawati, M. (2023). *PENGARUH PENAMBAHAN BUBUK KAYU SECANG TERHADAP AKTIVITAS ANTIOKSIDAN DAN TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN PADA KUE KERING LIDAH KUCING TEPUNG BIJI RAMBUTAN* *The Effect of Addition of Secang Wood Powder on Antioxidant Activity and the Level of Consumer Likeability in Cat's Tongue Cookies Rambutan Seed Flour* (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Malang).
- Naim, I. E. (2016). Kajian Substitusi Tepung Terigu Dan Tepung Ubi Jalar Ungu Berkadar Pati Resisten Tinggi Terhadap Kualitas Muffin.
- Hernawan, E., & Meylani, V. (2016). Analisis karakteristik fisikokimia beras putih, beras merah, dan beras hitam (*Oryza sativa* L., *Oryza nivara* dan *Oryza sativa* L. *indica*). *Jurnal Kesehatan Bakti Tunas Husada: Jurnal Ilmu-Ilmu Keperawatan, Analisis Kesehatan Dan Farmasi*, 15(1), 79-91.
- Fadillah B, A. (2022). *Penggunaan Tepung Beras Merah pada Pembuatan Kue Lumpur* (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Padang).
- Ayuningsih, L., & Rinawati, W. (2022). PENGEMBANGAN KUE LIDAH KUCING dari SUBSTITUSI TEPUNG UBI UNGGU. *Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana*, 17(1).
- Laila Rizki Hanantya, L. R. (2021). *APLIKASI SEALABLE EDIBLE FILM ANTIBAKTERI BERBASIS ALGINAT DAN KITOSAN TERHADAP MUTU KUE LIDAH KUCING SELAMA MASA PENYIMPANAN* (Doctoral dissertation, Universitas Sahid Jakarta).
- Nafa'ani, R. A. C. H. M. A. (2019). Pemanfaatan Tepung Kacang Hijau Sebagai Substitusi Pada Produk Kacang Hijau Nastar Cookies (Kajonas Cookies). *Foresight*, 23(3), 1-9.
- Maharani, A. (2022). *KAJIAN PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM HIJAU (Amaranthus Tricolor) DAN OATMEAL TERHADAP PENINGKATAN KANDUNGAN ZAT BESI* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).

- RASTITI RAHAYU, N. K. (2020). *PENGARUH SUBSTITUSI KOMPOSIT TEPUNG KEDELAI DAN TEPUNG MAIZENA TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU COOKIES* (Doctoral dissertation, Poltekkes Denpasar).
- Setianingsih, A., Panjaitan, D. A., Muflihati, I., Suhendriani, S., & Ujjanti, R. M. D. (2022). PERBANDINGAN KARAKTERISTIK BISKUIT LIDAH KUCING DENGAN SUBSTITUSI JENIS CANGKANG TELUR YANG BERBEDA. *Jurnal Inovasi Bahan Lokal dan Pemberdayaan Masyarakat*, 1(2), 43-51.
- Alyanti, A., Patang, P., & Nurmila, N. (2017). Analisis Pembuatan Dodol Berbahan Baku Tepung Melinjo dan Tepung Beras Ketan. *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 3, S40-S51.
- Piona Pitricia, P. (2019). *PENGARUH SUBSTITUSI KENTANG (Solanum tuberosum) TERHADAP KANDUNGAN GIZI BISKUIT LABU KUNING (Cucurbita moschata) SEBAGAI MAKANANPENDAMPING ASI (MP-ASI)* (Doctoral dissertation, Stikes Perintis Padang).
- Anjaswari, D. (2018). *Penggunaan Secang, Ubi Ungu, Labu Kuning dan Umbi Bit Sebagai Pewarna Alami pada Pembuatan Kue Lidah Kucing Rainbow Ditinjau dari Sifat Fisik, Organoleptik Dan Kadar Antioksidan* (Doctoral dissertation, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta).
- Oktavia, Y., Elida, E., & Syarif, W. (2021). Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia Terhadap Kualitas Brownies Bakar. *Journal of Home Economics and Tourism*, 15(2).
- Wati, A. K., Ujjanti, R. M. D., & Umiyati, R. (2020). Pengaruh karakteristik cookies terhadap perbandingan tepung mocaf (modified cassava flour) dan tepung beras merah (*Oryza nivara*). In *Proceeding Science and Engineering National Seminar* (Vol. 5, No. 1, pp. 425-428).
- Suhartatik, B. R. A. H. N., & Widanti, Y. A. (2018). Cookies tepung beras merah (*Oryza nivara*)–MOCAF (Modified Cassava Flour) dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cinnamomun burmanni*). *JITIPARI (Jurnal Ilmiah Teknologi dan Industri Pangan UNISRI)*, 3(1).
- Indriyani, F., & Suyanto, A. (2014). Karakteristik fisik, kimia dan sifat organoleptik tepung beras merah berdasarkan variasi lama pengeringan. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 4(2).

- Suliantini, N. W. S., Sadimantara, G. R., & Wijayanto, T. (2018). Pengujian kadar antosianin padi gogo beras merah hasil koleksi plasma nutfah Sulawesi Tenggara. *CROP AGRO, Jurnal Ilmiah Budidaya*, 4(2), 43-48.
- SY, N. M. Z., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3).
- Maharani, A. (2022). *KAJIAN PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING DENGAN SUBSTITUSI TEPUNG BAYAM HIJAU (Amaranthus Tricolor) DAN OATMEAL TERHADAP PENINGKATAN KANDUNGAN ZAT BESI* (Doctoral dissertation, Poltekkes Tanjungkarang).
- Dasniati, L., & Syarif, W. (2020). The Effect Of Corn Flour Substituion On Cookies Quality. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 148-154.
- Walia, B., & Gusnita, W. (2020). Quality Of Meat Rendang With Different Heating Tools. *Jurnal pendidikan tata boga dan teknologi*, 1(3), 136-141.
- Syarif, W., Holinesti, R., Faridah, A., & Fridayati, L. (2017). Analisis kualitas sala udang rebon. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 21(1), 45-51.
- Sholeha, F. (2018). *KUALITAS GIZI TEMPE DARI BIJI KETAPANG (Terminalia catappa) DENGAN PERBEDAAN WAKTU FERMENTASI (Sebagai Alternatif Sumber Belajar Biologi SMA Kelas XII Pada SUB Bahasan Bioteknologi Konvensional)* (Doctoral dissertation, UIN Raden Intan Lampung).

Lampiran 1. Dokumentasi Alat

a. Alat Persiapan

Timbangan



Waskom Stainless



Sendok Karet



Ayakan



Loyang Lidah Kucing



Lap Kerja



b. Alat Pengolahan

Mixer

Oven



c. Alat Penyajian

Toples



Gambar Dokumentasi Alat

Lampiran 2. Dokumentasi Bahan*Margarine*

Gula Tepung



Tepung Terigu



Susu Bubuk



Putih Telur



Tepung Beras Merah

**Gambar Dokumentasi Bahan**

Lampiran 3. Dokumentasi Pengolahan

Margarine dan gula tepung dicampurkan lalu *mixer* sampai putih



Masukkan susu bubuk dan tepung beras merah aduk hingga rata



Buat sampai menyerupai bentuk adonan



Putih telur yang dikocok kaku



Masukkan putih telur kedalam adonan aduk hingga merata



Adonan yang sudah diaduk hingga rata



Masukkan adonan kedalam plastik segitiga lalu cetak diatas loyang lidah kucing dengan rapi



Panggang adonan lidah kucing dengan suhu 125 derajat celcius



Dinginkan kue lidah kucing kemudian kue siap dikemas



Gambar Dokumentasi Pengolahan

Lampiran 4. Dokumentasi Pengolahan Tepung Beras Merah

Pencucian beras merah dengan air bersih



Perendaman beras merah selama 60 menit



Pengeringan beras merah dengan cara disaring



Menghaluskan beras merah agar menjadi tepung dengan cara digiling menggunakan blender



Pengeringan tepung beras merah menggunakan sinar matahari



Tepung beras merah siap digunakan



Lampiran 5. Surat Rekomendasi

	<p>DEPARTEMEN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI UNIVERSITAS NEGERI PADANG FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131 Telp. (0751) 7051186</p>
Padang, 8 Maret 2023	
Hal : Surat Rekomendasi	
Lamp : -	
Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang	
Dengan hormat,	
Sehubungan dengan program jalur Proyek Akhir yang diambil oleh mahasiswa bimbingan saya, yang beridentitas di bawah ini:	
Nama	: Mutia Syaadah
TM/NIM	: 2020/20079036
Departemen/Prodi	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA	: Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing
Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 106 SKS dengan IPK 3.68	
Demikian surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.	
Mengetahui, Penasehat Akademik	
 Dr. Elida, M.Pd NIP. 196111111987032003	

Lampiran 6. Surat Permohonan Proyek Akhir



DEPARTEMEN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186

Padang, 8 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Proyek Akhir

Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

Nama	: Mutia Syaadah
TM/NIM	: 2020/20079036
Departemen/Prodi	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA	: Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Dengan ini mengajukan permohonan kepada Ibu untuk menerima saya dalam mengikuti jalur Proyek Akhir, adapun sebagai pertimbangan bagi Ibu bersama ini saya lampirkan:

1. Surat rekomendasi yang telah disetujui oleh Penasehat Akademik
2. Histori nilai

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi Ibu, sebelumnya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui

Penasehat Akademik	Mahasiswa Ybs,
--------------------	----------------

Dr. Elida, M.Pd
 NIP. 196111111987032003



Mutia Syaadah
 Nim. 20079036

Lampiran 7. Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir


KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp.(0751)7051186
 e-mail : kkump.info@gmail.com

Padang, 8 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
 Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan hormat,

Saya yang bertanda tangan di bawah ini :

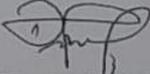
Nama : Mutia Syaadah
 TM/NIM : 2020/20079036
 Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
 Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
 Judul TA : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah
 Kucing

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dr. Elida, M.Pd
2. Ezi Anggraini, M.Pd
3. Cici Andriani, S.Pd, M.Pd
4. Dra. Wirnelis Syaris, M.Pd

Demikian surat permohonan ini saya buat, semoga dapat menjadi bahan pertimbangan bagi ibu, sebelumnya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Ketua Prodi D3 Tata Boga


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
 NIP.19760801 200501 2001

Lampiran 8. Surat Tugas Pembimbing


 KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
 UNIVERSITAS NEGERI PADANG
 FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
 JURUSAN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP, Air Tawar Padang 25131
 Telp. (075) 17051186

SURAT TUGAS PEMBIMBING
No. : 09/UN35.8.2.3/AK/2020

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Mutia Syaadah
 Nim : 20079036
 Prodi : D3 Tata Boga
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

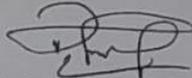
Terdaftar pada KRS Semester Januari – Juni 2023

Berdasarkan persetujuan mahasiswa dengan Penasehat Akademis dan pertimbangan Prodi, kami menugaskan Saudara untuk membimbing mahasiswa tersebut diatas sebagai berikut :

Pembimbing
 Nama : Dr. Elida, M.Pd
 NIP : 196111111987032003
 Pangkat/Gol : Pembina/ IV A
 Jabatan : Dosen

Demikianlah Surat Tugas ini disampaikan untuk dilaksanakan. Atas kerja sama dan bantuan Saudara diucapkan terima kasih.

Padang, 8 Maret 2023
Dosen Pembimbing Akademik


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
 NIP. 19760801 200501 2001

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

Lampiran 9. Surat Izin Melakukan Penelitian


KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 6 Juni 2023

Hal : Izin Melakukan Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan Hormat,
Saya yang bertanda tangan di bawah ini:

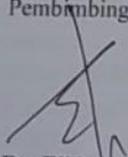
Nama : Mutia Syaadah
TM/NIM : 2020/20079036
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Dengan ini saya mengajukan permohonan kepada Ibu untuk memberikan surat izin penelitian yang akan dilaksanakan pada:

Waktu : 12 Juni 2023 – 12 Juli 2023
Tempat : Workshop Bakery & Pastry Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikianlah surat izin penelitian ini disampaikan, atas perhatian dan kerjasamanya saya ucapkan terimakasih.

Mengetahui,
Pembimbing


Dr. Elida, M.Pd
NIP. 196111111987032003

Peneliti


Mutia Syaadah
NIM. 20079036

Lampiran 10. Surat Penelitian

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail : kkump.info@gmail.com

SURAT PENELITIAN
No. : 031/UN35.8.2.3/AK/2023

Hal : Izin Melaksanakan Penelitian
Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
Di Padang

Dengan hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

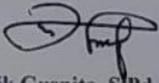
Nama	: Mutia Syaadah
TM/NIM	: 2020/20079036
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :

Waktu	: 12 Juni – 12 Juli 2023
Tempat	: Workshop Bakery & Pastry Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.

Padang, 8 Juni 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Lampiran 11. Surat Permohonan Panelis Penelitian



KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
 Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
 Telp. (0751) 7051186
 e-mail : kkunp.info@gmail.com

Padang, 6 Juni 2023

Hal : Permohonan Panelis Penelitian

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang
 Di Padang

Dengan Hormat,

Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:

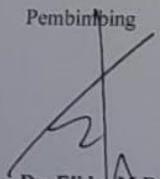
Nama : Mutia Syaadah
 TM/NIM : 2020/20079036
 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
 Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing
 Waktu Pelaksanaan : 12 Juni 2023 – 12 Juli 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Ezi Anggraini, M. Pd
2. Ifnalia Rahayu, M. Pd
3. Yolanda Intan Sari, M. Pd.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Mengetahui,
 Pembimbing



Dr. Elida M. Pd
 NIP. 196111111987032003

Peneliti



Mutia Syaadah
 NIM. 20079036

Lampiran 12. Surat Permohonan Sebagai Panelis

 KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
UNIVERSITAS NEGERI PADANG
FAKULTAS PARIWISATA DAN PERHOTELAN
DEPARTEMEN ILMU KESEJAHTERAAN KELUARGA
Jl. Prof. Dr. Hamka Kampus UNP Air Tawar Padang 25131
Telp. (0751) 7051186
e-mail: kkump.info@gmail.com

Padang, 8 Juni 2023

No : 033/UN35.8.2.3/AK/2023
Hal : Permohonan Sebagai Panelis

Kepada Yth.
Ezi Anggraini, M.Pd
Di Tempat

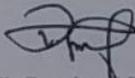
Dengan Hormat,
Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Mutia Syaadah
TM/NIM : 2020/20079036
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 12 Juni 2023 – 12 Juli 2023.

Demikianlah surat permohonan ini saya buat, atas bantuan dan kerjasamanya saya ucapkan terima kasih.

Padang, 8 Juni 2023
Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP


Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si
NIP. 19760801 200501 2001

Lampiran 13. Format Penilaian Uji Organoleptik

**PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN
UJI ORGANOLEPTIK PENGGUNAAN TEPUNG BERAS MERAH PADA
PEMBUATAN KUE LIDAH KUCING**

Pertama saya mengucapkan terima kasih kepada Bapak/Ibu yang telah bersedia memberikan jawaban pada pengisian lembaran ini. Tujuan disusunnya lembaran ini adalah untuk memperoleh jawaban yang berkenaan dengan penelitian. Oleh karena itu saya mohon kesediaan Bapak/Ibu dalam memberikan jawaban sesungguhnya tentang "Penggunaan Tepung Beras Merah Pada Pembuatan Kue Lidah Kucing" yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

1. Beri tanda *checklist* (√) pada lembar jawaban yang telah disediakan sesuai dengan jawaban Bapak/Ibu yang sebenarnya. Jawablah pertanyaan pada lembaran ini sesuai dengan urutan pertanyaan yang ada agar diperoleh informasi yang baik.
2. Baca pernyataan pada masing-masing nomor dengan seksama.
3. Amati produk dengan teliti
4. Isi pertanyaan pada tabel sesuai dengan produk yang dilihat, diraba, dicium, dan dirasakan.

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Seragam	√	
Cukup Seragam		√
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

Padang, Juni 2023
Hormat saya

Mutia Syaadah
20079036

Ezi 1A
FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Hari/Tanggal : 5050 / 19-6-23

Penelitian ke : 1-

A. Kualitas Bentuk

1. Bentuk (rapi) dari Kue Lidah Kucing yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Rapi		
Cukup rapi	✓	✓
Kurang rapi		
Tidak rapi		

2. Bentuk (oval) dari Kue Lidah Kucing yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Oval		
Cukup oval	✓	✓
Kurang oval		
Tidak oval		

3. Bentuk (seragam) dari Kue Lidah Kucing yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Seragam		
Cukup seragam	✓	✓
Kurang seragam		
Tidak seragam		

B. Kualitas Warna

Warna dari Kue Lidah Kucing yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Kuning kecoklatan		✓
Cukup kuning kecoklatan	✓	
Kurang kuning kecoklatan		
Tidak kuning kecoklatan		

C. Kualitas Aroma

Aroma dari Kue Lidah Kucing yang saya cium adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Beraroma beras merah		✓
Cukup Beraroma beras merah		
Kurang Beraroma beras merah		
Tidak Beraroma beras merah	✓	

D. Kualitas Tekstur

1. Tekstur (renyah) dari Kue Lidah Kucing yang saya rasakan adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Renyah	✓	✓
Cukup Renyah		
Kurang Renyah		
Tidak Renyah		

2. Tekstur (kering) dari Kue Lidah Kucing yang saya raba adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Kering	✓	✓
Cukup kering		
Kurang Renyah		
Tidak kering		

3. Tekstur (padat) dari Kue Lidah Kucing yang saya raba adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Padat	✓	
Cukup padat		
Kurang padat		✓
Tidak padat		

E. Kualitas Rasa

1. Rasa (manis) dari Kue Lidah Kucing yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Manis		
Cukup manis	✓	
Kurang manis		✓
Tidak manis		

2. Rasa (beras merah) dari Kue Lidah Kucing yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	546	768
Terasa beras merah		
Cukup terasa beras merah		✓
Kurang terasa beras merah		
Tidak terasa beras merah	✓	

TERIMA KASIH