

**PENGUNAAN BIJI JALI SEBAGAI BAHAN
PEMBUATAN CREAM SOUP**

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:

**WEZY RINITA PUTRI
NIM 2020/20079064**

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

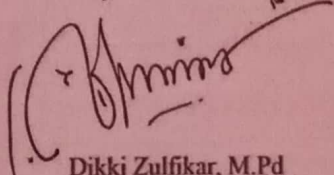
PERSETUJUAN PEMBIMBING

Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Judul : Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup
Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Padang, Agustus 2023

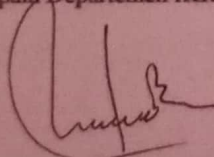
Disetujui oleh Pembimbing



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 198409102018031001

Mengetahui

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 Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup
Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

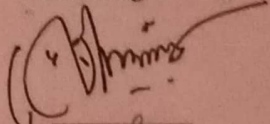
Dinyatakan lulus setelah mempertahankan Proyek Akhir di depan Penguji
Program Studi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Universitas Negeri Padang

Padang, Agustus 2023

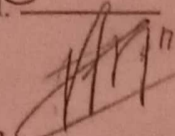
Tim Penguji : Nama

Tanda Tangan

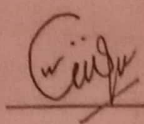
Ketua : Dikki Zulfikar, M.Pd

1. 

Anggota : Prof. Dra. Asmar Yulastri, M.Pd, Ph.D

2. 

Anggota : Wiwik Indrayeni, M.Pd

3. 



SURAT PERNYATAAN TIDAK PLAGIAT

Saya yang bertanda tangan dibawah ini :

Nama : Wezy Rinita Putri
NIM : 20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan

Dengan ini menyatakan bahwa proyek akhir saya dengan judul :

“Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup” 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, Agustus 2023

Diketahui,

Kepala Departemen IKK FPP-UNP

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

Saya yang menyatakan,



Wezy Rinita Putri
NIM. 20079064

ABSTRAK

Wezy Rinita Putri, 2023. “Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup’ Proyek Akhir. Program Studi D3, Tata Boga Departem Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang”.

Biji jali merupakan salah satu jenis tanaman sereal yang berpotensi untuk divariasikan karena merupakan sumber pangan yang mengandung berbagai kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Salah satu variasi makanan dari biji jali tersebut adalah cream soup. Cream soup merupakan makanan yang disukai oleh semua kalangan. Penelitian ini bertujuan untuk menciptakan produk inovasi baru dari biji jali dan peningkatan pemanfaatan biji jali menjadi produk olahan jali yang menarik bagi masyarakat. Tujuan kedua mendeskripsikan kualitas cream soup biji jali dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Manfaat penelitian ini adalah memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan inovasi dalam pembuatan cream soup dengan menggunakan biji jali. Penelitian dilakukan pada tanggal 7 juni sampai 16 juni 2023, di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Uji organoleptik tersebut dilakukan dengan 3 kali pengulangan dengan 3 orang panelis yang merupakan dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Hasil uji organoleptik cream soup biji jali adalah warna cream soup cukup putih, aroma dari cream soup biji jali adalah harum, tekstur cream soup biji jali adalah kental, dan rasa cream soup biji jali adalah gurih. Harga jual dari cream soup biji jali Rp.12.000/cup.

Kata kunci: Cream Soup, Biji Jali, Kualitas.

KATA PENGANTAR

Puji dan syukur penulis ucapkan atas kehadiran ALLAH SWT, atas limpahan Rahmat dan Karunia-Nya, sehingga dapat menyelesaikan tugas akhir yang berjudul “**Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup**”. Tugas akhir ini ditulis untuk memenuhi persyaratan memperoleh gelar Diploma III Program Studi Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

Dalam proses penulisan tugas akhir ini penulis banyak mendapatkan bimbingan dan bantuan dari berbagai pihak baik itu berupa moril maupun materi. Untuk itu pada kesempatan ini penulis mengucapkan banyak terima kasih kepada:

1. Ibu Prof. Dra. Asmar Yulastri M.Pd, Ph.D selaku Dekan Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
2. Ibu Sri Zulfia Novrita, S.Pd, M.Si selaku Ketua Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Negeri Padang.
3. Ibu Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si Selaku Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
4. Ibu Rahmi Holinesti, S.Pt, M.Si selaku Kepala Labor Tata Boga.
5. Ibu Dr. Reno Yelfi, M.Pd selaku dosen Pembimbing Akademik (PA).
6. Bapak Dikki Zulfikar, M.Pd selaku Pembimbing yang telah memberikan berbagai kemudahan pelayanan, masukan dan membimbing penulis dalam menyelesaikan Tugas Akhir ini.

7. Bapak dan Ibu Dosen beserta staf Tata Usaha dan Teknisi Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata Dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
8. Orang tua yang telah memberikan kasih sayang, dukungan dan perhatian yang melimpah serta do'a yang tidak pernah putus dipanjatkan untuk penulis agar tetap berada dalam limpahan rahmat dan karunia-Nya.
9. Sahabat-sahabat seperjuangan dan semua Pihak yang telah memberikan motivasi dan bantuan selama proses penulisan tugas akhir .

Semoga segala bantuan, dorongan, pemikiran, nasehat dan ilmu yang diberikan mendapat balasan dari ALLAH SWT serta hendaknya membawa berkat dan manfaat bagi penulis. Akhir kata penulis berharap tugas akhir ini dapat berguna bagi semua pihak, khususnya bagi penulis sendiri, aamiin.

Padang, Agustus 2023

Penulis

DAFTAR ISI

	Halaman
ABSTRAK	i
KATA PENGANTAR.....	ii
DAFTAR ISI.....	iv
DAFTAR GAMBAR.....	vi
DAFTAR TABEL	vii
DAFTAR LAMPIRAN	viii
BAB I PENDAHULUAN.....	1
A. Latar Belakang	1
B. Tujuan Penelitian	4
C. Manfaat Penelitian	4
BAB II KAJIAN TEORI.....	6
A. Soup	6
1. Pengertian Soup	6
2. Klasifikasi Soup.....	8
B. Cream Soup.....	12
C. Biji Jali.....	13
D. Resep Standar Cream Soup.....	14
E. Bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup	15
F. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cream soup.....	20
G. Teknik pengolahan cream soup.....	25
H. Kualitas cream soup.....	26
BAB III METODE PENELITIAN.....	29
A. Jenis penelitian.....	29
B. Tempat dan waktu penelitian	29
C. Persiapan bahan	29
D. Alat yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali	30
E. Proses pengolahan cream soup biji jali	31
F. Bagan proses pembuatan cream soup biji jali.....	33
G. Jenis data dan sumber data.....	34
H. Tahap Penilaian.....	34
I. Uji organoleptik	36

J. Analisis Data.....	36
BAB IV TEMUAN	38
A. Deskripsi Data.....	38
B. Pembahasan.....	44
C. Analisis Harga.....	48
BAB V PENUTUP.....	51
A. Kesimpulan	51
B. Saran	52
DAFTAR PUSTAKA	54
LAMPIRAN.....	57

DAFTAR GAMBAR

Gambar	Halaman
1. Biji Jali.....	13
2. Kentang.....	16
3. Susu Cair.....	18
4. Garam.....	19
5. Merica.....	20
6. Timbangan.....	20
7. waskom stainless.....	21
8. Lap kerja.....	21
9. Panci.....	22
10. Spatula kayu.....	22
11. Blender.....	23
12. Saringan.....	24
13. Soup Bowl.....	24
14. Diagram Uji Organoleptik Warna Cukup Putih Pembuatan Cream Soup Biji Jali.....	40
15. Diagram Uji Organoleptik Aroma Harum Pada Pembuatan Cream Soup Biji Jali.....	42
16. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Kental Pada Cream Soup Biji Jali.....	43
17. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Cream Soup Biji Jali.....	44

DAFTAR TABEL

Tabel	Halaman
1. Resep Asli Cream Soup	15
2. Bahan Penelitian Cream Soup Biji Jali	32
3. Resep Cream Soup Biji Jali	38
4. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna	39
5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma	41
6. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Tekstur	42
7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa.....	43
8. Tabel Analisis Harga.....	49

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran	Halaman
1. Dokumentasi Penelitian	57
2. Surat tugas pembimbing.....	60
3. Surat permohonan penulisan proyek akhir.....	61
4. Surat permohonan pembimbing proyek akhir.....	62
5. Surat tugas pembimbing.....	63
6. Surat izin melakukan penelitian.....	64
7. Surat izin melaksanakan penelitian.....	65
8. Surat permohonan sebagai panelis	66
9. Surat permohonan panelis penelitian	67
10. Format angket uji organoleptik	68

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan kontinental mengacu pada jenis masakan yang umumnya ditemukan di negara-negara Eropa Barat. Namun, definisi makanan kontinental dapat bervariasi tergantung pada tujuan penggunaan dari setiap negara. Dan setiap hidangan atau restoran mungkin memiliki variasi dan penyajian yang berbeda. Herman Sulaiman. (2015) menjelaskan makanan kontinental adalah makanan yang berasal dari Negara Eropa, Amerika, dan Australia, sementara itu makanan tradisional adalah makanan khas dari suatu bangsa atau suatu wilayah. Dan setiap hidangan atau restoran mungkin memiliki variasi dan penyajian yang berbeda. Selain itu, susunan makanan juga bisa disesuaikan dengan preferensi dan kebutuhan pribadi.

Harahap, E. (2015) mengemukakan bahwa susunan menu makanan kontinental yang ada sekarang merupakan menu turunan dari menu klasik yang terdiri dari 13 giliran. Sekarang menu klasik sudah disederhanakan menjadi menu modern yang terdiri dari appetizer (makanan pembuka,) soup (soup), maincourse (makanan utama) dan dessert (makanan penutup).

Emilia (2013) menjelaskan bahwa kata soup berasal dari kata “SOUPE” (Perancis) yang berarti bermacam-macam bahan makanan yang ditambahkan ke dalam kaldu atau cairan. Soup di dalam hidangan kontinental dapat disajikan panas maupun dingin, dapat berupa sup jernih maupun sup kental. Sup merupakan hidangan serbaguna dan populer yang

biasanya dibuat dengan menggabungkan berbagai bahan seperti sayuran, daging, unggas, makanan laut, polong-polongan, atau biji-bijian. Soup dapat disajikan sebagai hidangan pembuka atau appetizer, sebagai main course maupun disajikan sebagai hidangan yang terdiri sendiri. Soup mempunyai fungsi sebagai pembangkit selera makan, penambahan nilai gizi, dan penetral rasa pada lidah.

Ada beberapa klasifikasi dalam soup kontinental salah satunya adalah cream soup yang termasuk dalam klasifikasi thick soup. Kristiyani Puspitasari (2019) menjelaskan bahwa cream soup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux, kentang, atau bahan lain yang mengandung zat tepung. Cream soup atau disebut juga soup krim adalah jenis soup yang memiliki tekstur halus dan lembut karena penambahan krim atau susu. Biasanya dibuat dengan menggabungkan sayuran yang memiliki umbi-umbian dan padi-padian, daging, atau makanan laut yang dimasak dengan bahan dasar krim dan bumbu yang berperan sebagai bahan pengental dalam soup.

Siswanti. (2014) menyatakan tanaman jali atau *Coix lacryma-jobi* L adalah sejenis tumbuhan sereal tropika dari suku padi-padian (Poaceae) berasal dari Asia Timur dan Malaya, sekarang telah tersebar ke berbagai penjuru dunia. Beberapa jenis biji dapat dimakan dan dijadikan sumber karbohidrat dan juga obat. Bulir jali masak terbungkus struktur yang keras, berbentuk oval dan berwarna putih. Penelitian obat modern mengungkapkan bahwa biji jali mengandung anti-proliferative, anti kanker

dan anti alergi. Jali mengandung berbagai macam zat yang diperlukan oleh tubuh yaitu karbohidrat, protein, lemak, serat, abu, Ca, Fe, vitamin B1, vitamin B2 dan niacin.

Masyarakat saat ini hampir tidak mengenal bahkan mengonsumsi jali. Padahal Octaviani, D. (2016) mengatakan bahwa jali merupakan jenis tanaman sereal yang mudah ditanam, mudah beradaptasi dan tahan terhadap penyakit, mudah pengolahan, dan dapat meningkatkan ketahanan pangan. Jali selain memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, memiliki banyak manfaat dan nutrisi tetapi memiliki harga yang tidak murah dikarenakan kurangnya pemanfaatan biji jali yang secara optimal.

Indonesia terdiri dari banyak ragam budaya yang membuat perkembangan mengenai kuliner yang juga beragam dan berinovasi. Inovasi kuliner atau fusion food tersebut juga disebabkan karena banyaknya pendatang dari seluruh penjuru dunia maupun daerah dan kemudian membuat berbagai macam jenis kuliner. Seiring perkembangan kuliner yang semakin cepat dan pesat inilah, banyak dari pelaku kuliner nusantara yang dituntut untuk membuat makanan yang lebih beragam dan berinovasi. Salah satunya makanan berkuah atau Soup.

Biji jali memiliki rasa yang netral sehingga cocok dijadikan bahan olahan dalam pembuatan soup salah satunya dijadikan cream soup. Selain perlu peningkatan pemanfaatan jali menjadi pangan olahan dan diharapkan produk tersebut dapat menarik konsumen pangan terbesar saat ini yaitu kalangan muda. Hal ini disimpulkan dengan judul penelitian “Penggunaan

Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup” dengan harapan bisa menghasilkan inovasi produk baru di bidang makanan serta meningkatkan nilai guna biji jali dalam pembuatan produk pangan.

B. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang dicapai dalam melakukan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Dapat membuat inovasi baru dari cream soup dengan menggunakan biji jali.
2. Mendeskripsikan kualitas cream soup biji jali dari segi bentuk, warna, tekstur, aroma, dan rasa.

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis biji jali.
2. Memberikan informasi dan memperkenalkan kepada masyarakat tentang salah satu produk inovasi dari biji jali.
3. Dapat menambah wawasan dan mengembangkan ilmu pengetahuan bagi penulis.
4. Sebagai salah satu syarat bagi penulis untuk menyelesaikan program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
5. Sebagai referensi bagi mahasiswa untuk mengembangkan ilmu pengetahuan dalam pembuatan cream soup, khususnya kepada mahasiswa program studi D3 Tata Boga Jurusan Ilmu Kesejahteraan

Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri
Padang.

BAB II

KAJIAN TEORI

A. Soup

1. Pengertian Soup

Winarni (2012), menjelaskan bahwa soup adalah makanan yang cair terbuat dari rebusan daging, ayam, sayuran dan banyak mengandung gizi serta dihidangkan sebagai hidangan pembuka, makanan ringan atau sebagai pelengkap makanan pokok. Soup merupakan makanan berkuah atau memiliki cairan yang bisa disajikan dengan keadaan kuah bening (thin) ataupun kuah kental (thick), yang mana jenis soup tersebut tergantung pada penggunaan bahannya. Dalam pembuatan soup juga ada penambahkan bahan-bahan pengaroma, bumbu-bumbu dan juga isian.

Soup dapat dihidangkan dalam keadaan panas atau dingin tergantung pada jenis dan konteksnya. Biasanya, soup disajikan dalam mangkuk dan dapat dimakan dengan sendok. Selain rasanya yang lezat, soup juga dikenal karena nilai gizinya yang tinggi, terutama dalam hal menyediakan vitamin, mineral, dan nutrisi penting lainnya. Soup juga sering dianggap sebagai makanan yang menyenangkan dan menghangatkan, terutama pada musim dingin atau ketika seseorang sedang tidak enak badan.

Winarni (2012) juga menjelaskan bahwa fungsi dari soup sendiri adalah untuk membangkitkan selera makan. Pada jamuan makan, soup

berfungsi untuk menetralkan rasa tajam dari cold appeizer atau memasuki hidangan berikutnya. Sedangkan dalam susunan menu indonesia, soup termasuk dalam rangkaian empat sehat lima sempurna dan merupakan kelengkapan gizi. Sebenarnya soup memiliki beberapa fungsi yang beragam, salah satunya terdapat pada ragam budaya. Dalam beberapa budaya, soup juga memiliki makna simbolis dan tradisional tertentu. Misalnya, dalam beberapa keluarga atau budaya, soup mungkin dianggap sebagai makanan yang menyatukan atau sebagai simbol kehangatan dan keramahan.

Aminah, E. (2019) menyampaikan bahwa bahan utama pembuatan soup adalah kaldu atau stock. Kaldu atau stock merupakan bahan dasar dalam pembuatan saus dan soup. Stock merupakan dasar atau bahan paling penting dalam bidang pengolahan makanan kontinental. Stock ini sangat mempengaruhi kualitas soup yang akan dihasilkan. Ada dua jenis stock yaitu white stock dan brown stock.

Kunindah (2010) mengemukakan bahan-bahan pembuat soup terdiri dari: (1) bahan dasar yaitu kaldu (stock), ada dua macam white stock dan brown stock; (2) bahan isi: (a) berasal dari hewani (daging sapi, ayam, ikan, dan telur), (b) berasal dari tumbuh-tumbuhan (sayuran), (c) berasal dari padi-padian dan tepung (beras, macaroni, dan fermicelhi); (3) bahan pengental: dari bermacam-macam tepung, sayuran atau bahannya sendiri; (4) bahan pemberi rasa dan aroma (berupa bumbu-bumbu, white wine, dan sebagainya). Bahan-bahan

untuk membuat soup sangat bervariasi tergantung pada jenis soup yang ingin dibuat dan preferensi pribadi.

Berdasarkan pendapat Patonah, S. (2014) bahwa untuk menghasilkan soup yang baik, ada beberapa hal yang perlu diperhatikan, yaitu: (1) pada waktu pembuatan kaldu harus benar prosedurnya sehingga menghasilkan kaldu yang baik; (2) menyiapkan kaldu sesuai dengan sup yang akan dibuat; (3) dalam membuat sup jernih yang perlu diperhatikan ialah: kaldu harus jernih, mempunyai aroma dan rasa yang tinggi, waktu memasak tidak boleh diaduk. Selain itu, penting juga untuk mengikuti resep dengan cermat dan memperhatikan petunjuk khusus yang terkait dengan jenis soup yang ingin dibuat salah satunya lama waktu pengerjaannya. Dengan perhatian pada detail-detail tersebut dapat menciptakan soup yang lezat dan memuaskan.

2. Klasifikasi Soup

Soup dapat diklasifikasikan berdasarkan berbagai kriteria, seperti bahan utama, tekstur, metode memasak, atau budaya kuliner. Aminah (2019) menjelaskan bahwa soup dapat diklasifikasikan menjadi empat, yaitu:

a) Thin soup atau soup jernih.

Thin soup atau soup jernih adalah soup yang dibuat dari kaldu (stock) ayam, daging ikan, yang dalam keadaan encer atau stock yang tidak dikentalkan. Soup jernih dihidangkan tanpa atau

dengan isi. Isian dibuat dari berbagai sayur-sayuran dan daging. Ciri-ciri thin soup adalah tidak berlemak, dan jernih tanpa bahan pengental.

Thin soup atau Clear soup dibagi menjadi tiga yaitu :

- 1.) *Broth Bouillon de viande* merupakan clear soup yang paling sederhana dan tidak menggunakan bahan padatan. Kekuatan aroma cairan dihasilkan dari proses *simmering meat* dan sayuran.
- 2.) *Vegetables soup/potage aux legumes* merupakan clear soup yang dibuat dari stock atau kaldu dengan penambahan suatu lebih sayur-sayuran dan kadang-kadang produk daging, unggas, ikan, dan sebagainya.
- 3.) *Consomme* merupakan clear soup yang terbuat dari brown stock yang dijernihkan menggunakan *meat clarification* (berasal dari daging cincang tanpa lemak dan putih telur), mirepoix yang dipotong-potong dan dimasak menggunakan api kecil.

b.) Thick soup atau soup kental.

Thick soup merupakan soup yang dibuat dengan menggunakan stock/clear soup yang kental dengan bahan pengental seperti: tepung, susu, cream, liaison ataupun dari bahannya sendiri dengan ataupun tanpa isi. Soup kental ini penyelesaiannya dibedakan menjadi dua yaitu; (1) tidak

disaring/Unpassed Soup (kekentalanya didapat dari bahan isi yang ditambahkan) misalnya: *Potage dan Broth*, (2) *Disaring/Passed*, misalnya: *Puree, Cream, Veloute, Bisque dan Brown Soup*.

Thick soup terdiri dari beberapa macam, yaitu:

- 1.) Cream soup, merupakan soup yang dikentalkan dengan bahan pengental yaitu roux kemudian ditambah dengan susu atau cream. Nama cream soup disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan dalam soup. Contohnya: *Cream of Corn Soup, Cream of Chicken Soup, Cream of Asparagus*.
- 2.) Bisque soup, merupakan soup kental yang dibuat dari shell fish, kerang-kerangan dan sejenisnya. Soup ini seperti cream soup yaitu penyelesaiannya hampir selalu disempurnakan dengan roux/cream. Soup ini juga disebut dengan soup mewah, karena relatif lebih mahal dan kaya dalam rasa. Contohnya: *Shrimp Bisque*.
- 3.) Chowder soup, merupakan soup yang dibuat dari ikan, kerang-kerangan atau tanpa sayuran. Meskipun soup ini dibuat dengan berbagai cara biasanya berisi susu dan kentang. Ciri khas soup ini adalah bergumpal-gumpal dapat juga disebut dengan soup hearty. Contohnya: *Fish Chowder*.
- 4.) Potage soup, merupakan istilah umum untuk soup. Di Perancis potage merupakan istilah soup encer/clear soup.

Soup ini dibuat dengan cara penambahan bahan isian berupa sayuran, serelia dan dihidangkan tanpa saringan. Penyajiannya dengan disertai crouton. Kekentalan di dapatkan dari bahan isi yang ditambahkan.

- 5.) Puree soup, merupakan soup yang dikentalkan dengan cara pureeing (penghancuran/penghalusan) satu atau lebih bahan soup. Soup puree dapat dibuat dari bahan-bahan yang mengandung zat tepung (kentang, labu kuning, wortel dan lain-lain). Puree soup tidak sehalus cream soup, dapat juga dibuat dengan penambahan cream/susu. Namun soup ini disesuaikan dengan bahan terbanyak yang digunakan. Contohnya: *Puree of Potatoes Soup, Puree of Pumpkin Soup, Puree of Carrot Soup.*

c.) Special soup

Special soup merupakan soup yang terbuat dari bahan yang khusus/istimewa dan cara pengolahan yang khusus/istimewa karena tidak bisa digolongkan ke dalam thin soup maupun thick soup, yang termasuk soup istimewa yaitu: *Chowders, Cold Soup, Soup Made From Fruits, Wine Soup.*

d.) Nasional soup

Nasional soup merupakan soup yang terbuat dari bahan yang khusus, cara pengolahan yang khusus dan berasal dari suatu negara. Contohnya: *Onion Soup dari Perancis, Borsh dari Rusia,*

Minestrone dari Italia, Mulligatawny dari India, Scotch Mutton Borth dari Skotlandia.

B. Cream Soup

Salah satu klasifikasi dalam soup kontinental yaitu cream soup. Kristiyani Puspitasari (2019) menjelaskan bahwa cream soup yang dikentalkan dengan bahan pengental, yaitu roux ditambah dengan susu atau cooking cream. Cream soup adalah jenis sup yang memiliki tekstur kental dan kaya akan krim. Biasanya, cream soup dibuat dengan bahan dasar seperti sayuran, daging, atau makanan laut yang dimasak dengan kaldu, bumbu, dan krim. Beberapa contoh dari cream soup adalah *cream of potato soup* (sup krim kentang), *cream of mushroom soup* (sup krim jamur), *cream of broccoli soup* (sup krim brokoli), dan *cream of chicken soup* (sup krim ayam).

Suroto, A. (2009) juga menjelaskan bahwa cream soup adalah soup yang dikentalkan dengan menggunakan bahan pengental seperti cream, dan roux, bisque (cream soup yang dikentalkan dan ditambah dengan *shell fish*, sebelum dihidangkan harus disaring). Untuk membuat cream soup, bahan-bahan utama biasanya diolah dan dihaluskan setelah dimasak dalam kaldu. Kemudian, krim ditambahkan untuk memberikan kekayaan dan kelembutan pada soup. Cream soup sering kali menjadi hidangan pembuka yang lezat atau hidangan penutup yang mengenyangkan.

C. Biji Jali

Siswanti. (2014) menjelaskan tanaman jali (*Coix lacryma-jobi* L.) adalah sejenis tumbuhan sereal tropika dari suku padi-padian (*Poaceae*) berasal dari Asia Timur dan Malaya, sekarang telah tersebar ke berbagai penjuru dunia. Bulir jali masak terbungkus struktur yang keras, berbentuk oval dan berwarna putih. Rasa biji jali manis, sedikit tawar, sifat sedikit dingin, masuk meridian limpa, paru, dan ginjal. Penelitian obat modern mengungkapkan bahwa biji jali mengandung anti-proliferative, anti kanker dan anti alergi.



Gambar 1. Biji Jali
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Savitri. (2010) mengungkapkan bahwa tanaman jali dikenal dengan nama daerah singkoru batu, hanjeli, kemangge, bukehan, dan kaselore. Biji jali banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan berupa bubur, maupun bermacam kue. Pemanfaatan biji jali pun banyak dikembangkan dalam bentuk tepung biji jali. Biji jali kaya kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Dalam 100 gr biji jali mengandung 324 kka energy, 11 gr protein, 4 gr lemak, 61 gr karbohidrat. Selain itu biji jali mengandung serat

yang baik, vitamin C, beberapa vitamin B, dan mineral seperti kalium dan magnesium.

Juliardi. (2013) menjelaskan tentang karakteristik jali yaitu berbentuk lonjong dengan ujung agak meruncing dan pangkal biji lebih tumpul. Diameter biji hanya sekitar 7 mm. Kulit biji jali batu sangat tebal dan keras. Warnanya abu-abu kehitaman, biru sampai putih dan permukaan kulit biji licin mengkilap. Hal ini menyebabkan biji jali batu banyak dimanfaatkan untuk dirangkai menjadi gelang, kalung dan tasbih. Biji jali memiliki kelebihan untuk dirangkai karena ujung dan pangkalnya lebih mudah ditusuk dan dimasuki benang atau kenur.

Biji jali ketan yang telah terbuang kulit kerasnya, masih dilapisi oleh kulit ari yang lebih tipis dan lunak. Kulit berikutnya mengandung protein 15%, lemak 5% dan serat nabati 15%. Kulit ari biji ini bisa dibuang dengan cara disosoh hingga menjadi dedak untuk pakan ternak. Hingga yang dihasilkan berupa biji jali yang putih dengan kandungan karbohidrat 60% dan serat 5%. Namun bisa pula kulit ari ini tetap dibiarkan melekat pada biji.

D. Resep Standar Cream Soup

John Wiley and Son, inc. (2007) berisikan resep standar cream soup, yang mana bahan dan cara membuat cream soup tersebut dapat dilihat pada tabel 1. sebagai berikut:

Tabel 1. Resep Asli Cream Soup

Bahan	Jumlah
Kentang, wortel, jagung, ataupun jamur	1 kg
Chicken white stock	1 liter
Fresh milk	½ liter
Garam	10 gr
Merica	4 gr

Cara membuat:

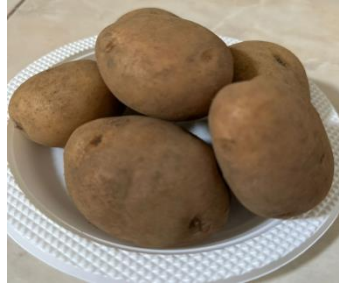
1. Persiapkan bahan dan alat.
2. Timbang dan ukur semua bahan.
3. Kupas kulit kentang dan rebus bersama kaldu sampai empuk, kemudian blender/haluskan kentang dan saring (Untuk bahan lainnya dapat disesuaikan).
4. Masak kembali hasil saringan dengan ditambahkan fresh milk, masak sampai mengental sesuai kriteria soup.
5. Tambahkan garam dan merica, koreksi rasa.

E. Bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup

1. Kentang (opsional bisa di ganti dengan bahan lainnya seperti wortel, jagung ataupun jamur)

Asgar, A. (2011) menjelaskan kentang (*Solanum tuberosum* L.) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung, dan beras. Sebagai umbi-umbian, kentang

cukup menonjol dalam kandungan zat gizi terutama mineral fosfor, besi, kalium, vitamin B1, dan C. Perbandingan protein terhadap karbohidrat yang terdapat di dalam umbi kentang lebih tinggi daripada biji sereal dan umbi lainnya.



Gambar 2. Kentang
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Di dunia kuliner, kentang sering digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat hidangan seperti kentang tumbuk, kentang goreng, kentang panggang, sup kentang, dan banyak lagi. Kentang juga sering digunakan sebagai bahan tambahan dalam hidangan seperti sup, tumis, dan panggang. Kentang memiliki banyak variasi jenis, salah satunya kentang merah, kentang kuning, kentang ungu, dan masih banyak lagi. Setiap jenis kentang memiliki tekstur, rasa, dan kegunaan yang sedikit berbeda.

Secara umum, kentang merupakan makanan yang serbaguna, bergizi, dan mudah didapatkan di berbagai pasar dan supermarket. Makan kentang dengan seimbang dan menggabungkannya dengan sumber makanan lain yang sehat dapat membantu memenuhi kebutuhan nutrisi harian.

2. Chicken white stock

Harahap, E. (2015) menjelaskan bahwa stock merupakan bahan yang penting dalam bidang pengolahan. Pengertian stock menunjukkan bahan cair yang jernih, kental (tanpa bahan pengental) diaromai dengan substansi-substansi yang diekstrasikan dari daging, maupun tulang-tulangan beserta sayuran pengaroma. Stock adalah cairan yang dihasilkan dari rebusan daging atau tulang, sayuran dan bumbu-bumbu dengan panas sedang sehingga zat ekstrak yang terdapat di dalamnya larutan dalam cairan tersebut.

Tulang merupakan komponen terbanyak dan penyumbang flavor terbesar dalam pembuatan kaldu yang bisa berupa tulang sapi, tulang ayam, tulang ikan dan tulang kambing. Chicken white stock merupakan kaldu yang berasal dari tulang ayam. Pada pembuatan chicken white stock ini diperlukan bahan-bahan antara lain *chicken bone* (tulang ayam), air, bouquet garnie dan mirepoix (bawang Bombay, seledri, dan wortel yang dipotong kasar).

3. Fresh milk

Terdapat banyak sumber gizi disekitar kita untuk kesehatan tubuh dan salah satunya adalah sumber protein hewani yaitu berasal dari susu sapi. Nasir, M. (2018) menjelaskan susu sebagai bahan makanan dengan kandungan vitamin lengkap, susu sapi dikenal juga sebagai “*white blood*” atau darah putih yang menjaga kesehatan tubuh manusia. Yang disebut dengan fresh milk alias susu segar, sebenarnya

adalah susu yang sudah mengalami proses pasteurisasi. Proses ini dibutuhkan untuk membunuh bakteri dan mikroorganisme jahat yang bisa menyebabkan sakit perut dan gangguan kesehatan lainnya pada susu mentah.



Gambar 3. Susu Cair
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Kandungan gizi dalam susu sapi segar menunjukkan setiap 100 gram susu mengandung panas sebesar 70.5 kalori, protein sebanyak 3.4 gram, lemak 3.7 gram, dan mengandung kalsium sebesar 125 miligram. Prosentase penyerapan dalam tubuh sebesar 98% – 100%. Selain itu susu sapi mengandung vitamin B2 dan vitamin A, serta juga terdapat macam-macam asam amino yang penting untuk pertumbuhan tubuh.

4. Garam

Garam merupakan salah satu sumber daya laut yang cukup banyak diperlukan sebagai bahan pelengkap pangan bagi masyarakat Indonesia. Yulianto, T. (2017) mengatakan bahwa garam beryodium juga memiliki kelebihan antara lain yaitu dapat berguna bagi manusia untuk mencegah penyakit gondok, menghindari keguguran dalam

proses kehamilan, meningkatkan IQ (Intelligence Quotient), dan mencegah kekerdilan.



Gambar 4. Garam
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Kurniawan, A. R. (2015) bngemukakan bahwa garam merupakan benda kristal padat berwarna putih dengan komponen utama penyusunnya adalah Natrium Klorida (NaCl) dan mengandung beberapa pengotor seperti Magnesium Sulfat (MgSO_4), Kalsium Sulfat (CaSO_4), Magnesium Klorida (MgCl_2), dan lain-lain. Menurut fungsinya, garam terbagi atas 2 jenis, yaitu garam konsumsi dan garam industri. Garam konsumsi dipergunakan sebagai penambah rasa asin pada makanan, sedangkan garam industri diperuntukkan sebagai bahan baku maupun bahan tambahan bagi keperluan industri lain, seperti industri Chlor-Alkali, industri tekstil, farmasi dan sebagainya.

5. Merica

Menurut Harahap, A. U., & Pt, S. (2019).Merica merupakan salah satu bumbu masakan yang sering digunakan dalam kuliner indonesia. Dirumah tangga, restoran, warung makan, bahkan di industri-industri

makanan jadi seperti pabrik mie dan nugget. Merica selain berfungsi sebagai penyedap rasa dan aroma, juga memiliki rasa pedas.



Gambar 5. Merica

Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

F. Peralatan yang digunakan dalam pembuatan cream soup

Proses pengolahan suatu makanan membutuhkan peralatan yang dapat menunjang kelancaran pekerjaan agar dapat dilaksanakan sesuai dengan ketentuan. Pembuatan cream soup ini memerlukan peralatan dalam proses pengolahannya, peralatan tersebut diantaranya:

1. Alat persiapan
 - a. Timbangan



Gambar 6. Timbangan

Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Timbangan digunakan untuk menimbang bahan-bahan yang diperlukan untuk pengolahan cream soup. Timbangan berfungsi untuk mengetahui satuan gram ataupun kilogram pengukuran suatu beban. Adjab subarjo (2007) menyatakan bahwa timbangan adalah

alat yang digunakan untuk mengukur atau menimbang bahan-bahan atau adonan. Timbangan bahan makanan adalah sebuah alat yang digunakan untuk mengukur berat atau jumlah bahan makanan.

b. Waskom stainless stell



Gambar 7. waskom stainless
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Waskom adalah alat yang digunakan untuk meletakkan bahan-bahan yang dibutuhkan dalam cream soup biji jali. Waskom yang digunakan adalah waskom yang terbuat dari stainless steel. Waskom stainless steel adalah jenis waskom atau bak cuci yang terbuat dari bahan stainless steel. Stainless steel adalah paduan logam yang tahan karat dan memiliki keunggulan ketahanan terhadap korosi, kekuatan struktural yang tinggi, serta kemudahan dalam pemeliharaan dan pembersihan.

c. Lap kerja



Gambar 8. Lap kerja
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Lap kerja adalah selembar kain yang digunakan untuk membersihkan atau mengelap permukaan kerja dari kotoran, minyak, debu, atau cairan lainnya. Lap kerja atau serbet yang digunakan terbuat dari bahan katun, sehingga dapat menghisap air pada alat yang digunakan. Serbet berfungsi untuk mengeringkan peralatan yang basah sebelum digunakan dan membersihkan meja kerja. Lap kerja yang digunakan berukuran 40x40 cm.

2. Alat pengolahan

a. Panci



Gambar 9. Panci
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Panci adalah alat masak yang terbuat dari logam (aluminium, baja, dll) dan berbentuk silinder atau mengecil pada bagian bawahnya. Fungsi panci di dapur banyak dimanfaatkan untuk memasak sayuran, mengukus, hingga merebus air.

b. Spatula kayu



Gambar 10. Spatula kayu
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Sebagian besar spatula kayu digunakan untuk menggoreng makanan, atau mengaduk tumisan di atas wajan. Bentuknya yang tidak tajam bisa mencegah adanya goresan di permukaan wajan.

c. Blender atau *Food Processor*



Gambar 11. Blender
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Blender adalah peralatan rumah tangga yang berfungsi menggiling dan haluskan makanan dan minuman. Bartono (2010) menyatakan bahwa blender adalah peralatan yang digunakan untuk menyiapkan produksi makanan yang berfungsi untuk menghaluskan makanan. *Food Processor* merupakan perkakas dapur yang penting untuk mempermudah proses memasak dan digunakan untuk menghaluskan bahan-bahan makanan seperti daging ayam, sayuran dan berbagai macam bahan makanan lainnya. Alat ini berfungsi untuk menghancurkan, menghaluskan atau menggiling bahan makanan dengan mudah dan praktis.

d. Saringan



Gambar 12. Saringan
Sumber: (Dokumentasi pribadi, 2023)

Saringan adalah sebuah alat dapur untuk meniriskan makanan seperti pasta atau nasi atau untuk membilas sayuran. Saringan ini digunakan dalam membuat cream soup biji jali agar mendapatkan hasil yang halus dan tidak terdapat gerindil-gerindilan dari biji jalinya.

3. Alat penyajian



Gambar 13. Soup Bowl
(Dokumentasi pribadi, 2023)

Putri, Y. E. (2019) menjelaskan bahwa penyajian makanan adalah faktor terakhir dari proses penyelenggaraan menu makanan. Meskipun makanan diolah dengan citra rasa yang tinggi tetapi apabila penyajiannya tidak dilakukan dengan baik, maka nilai makanan tersebut tidak berarti, karena makanan yang ditampilkan saat disajikan

akan merangsang indera penglihatan sehingga menimbulkan selera yang berkaitan dengan cita rasa.

G. Teknik pengolahan cream soup

Teknik pengolahan merupakan dasar teori tentang pengolahan makanan yang dipilih guna mendukung dalam pembuatan cream soup biji jali. Adapun teknik pengolahan yang dilakukan dalam pembuatan cream soup biji jali yaitu:

1. Boiling

Kurnia, F. N. (2018) berpendapat tentang boiling atau merebus dalam air mendidih adalah mengolah bahan makanan dalam cairan yang sudah mendidih pada temperatur 212 °F (100 °C). Teknik *boiling* dapat dilakukan pada beberapa bahan makanan seperti; daging segar, daging awet, telur, pasta, sayuran, dan tulang. *Boiling* dapat mempertahankan sifat-sifat zat makanan yang terdapat didalam bahan makanan agar vitamin tidak banyak terbang. Agar bahan makanan matang secara merata dan sempurna, pastikan seluruh permukaan bahan terendam oleh air.

2. Penggilingan

Teknik penggilingan merujuk pada proses mengubah bahan mentah menjadi partikel yang lebih kecil atau halus dengan menggunakan alat penggiling. Teknik pengolahan dengan cara penggilingan biji jali yang telah direbus menjadi cream sehingga

memiliki tekstur yang halus. Penggilingan biasanya menggunakan alat seperti *food processor* atau blender.

H. Kualitas cream soup

Potter dan Hotchkiss (2012) menjelaskan *food quality* atau kualitas makanan adalah karakteristik kualitas dari makanan yang dapat diterima oleh konsumen, seperti ukuran, bentuk, warna, konsistensi, tekstur, dan rasa. Makanan lezat dan segar memainkan peran penting dalam upaya untuk melampaui pesaing. Dengan demikian, kualitas makanan adalah salah satu cara terbaik untuk memaksimalkan keberhasilan dalam bisnis restoran. Salah satu cara mengetahui kualitas suatu produk seperti cream soup biji jali adalah dengan melakukan uji organoleptic yang meliputi:

1. Warna

West, Wood dan Harger (2006) menjelaskan warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen. Warna adalah kesan atau corak yang diperoleh mata. Sutriyati Purwanti (2019) berpendapat bahwa warna yang baik pada soup kental adalah transparan. Demedia (2011) juga menjelaskan bahwa, warna dapat berubah tergantung dari warna bahan tambahan yang digunakan. Warna biji jali umumnya memiliki warna krem, putih kekuningan hingga kecoklatan. Ini tergantung pada jenis biji jali yang digunakan. Tetapi setelah

biji jali tersebut di rebus dan di giling akan menghasilkan warna putih.

2. Aroma

West, Wood dan Harger (2006) menjelaskan aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumen dapat mencium makanan tersebut. Sutriyati Purwanti (2019) hanya menjelaskan bahwa sup kental kaya dari segi aroma, rasa dan penampilan. Aroma dari sup kental disesuaikan dengan bahan utama yang digunakan untuk membuat sup tersebut. Adapun pada cream soup biji jali terdapat dua bahan yang mempunyai aroma khas yaitu dari biji jali dan dari stocknya.

3. Tekstur

West, Wood dan Harger (2006) menjelaskan ada banyak macam tekstur makanan yaitu halus atau tidak, keras atau lembut, cair atau padat, empuk atau tidak. Tekstur makanan dipengaruhi dari komposisi bahan-bahan yang digunakan dan tekstur adalah aspek yang diamati dengan merasakan atau ketika menggigit, mengunyah, menelan serta meraba menggunakan jari. Sutriyati Purwanti (2019) menjelaskan bahwa sup kental mempunyai tekstur yang kental namun masih dapat dituang atau mengalir baik dalam keadaan suhu panas maupun dingin, dan tidak berbutir atau bergumpal. Biji jali

menghasilkan tekstur yang agak kenyal karena biji jali mengandung gluten dan memiliki kehalusan yang konsisten, yang mana kehalusan tersebut penting untuk mendapatkan hasil akhir yang baik dalam masakan.

4. Rasa

West, Wood dan Harger (2006) menjelaskan titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, dan pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan di dalam makanan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati. Rasa menjadi aspek yang menentukan juga daya terima konsumen terhadap suatu produk. Biji jali memiliki rasa yang khas dan sedikit manis. Ini memberikan sentuhan rasa yang unik pada hidangan yang menggunakannya. Tetapi dengan adanya penambahan bahan lain juga mempengaruhi rasa pada soup tersebut yang mana dihasilkan oleh penggunaan stock yang mana akan menghasilkan rasa yang gurih.

BAB III METODE PENELITIAN

A. Jenis penelitian

Jenis penelitian dalam proyek akhir ini adalah eksperimen. Eksperimen yang dilakukan yaitu penggantian bahan pembuatan cream soup yang terbuat dari kentang dengan biji jali. Penelitian eksperimen adalah suatu kegiatan pengumpulan data, pengolahan data, analisis, dan penyajian yang dilakukan dengan metode percobaan yang sistematis dan terencana untuk membuktikan kebenaran suatu teori dan lain sebagainya.

B. Tempat dan waktu penelitian

Penelitian proyek akhir ini dilakukan pada bulan Juni 2023 di Workshop Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.

C. Persiapan bahan

Penggunaan biji jali sebagai bahan pembuatan cream soup harus diperhatikan pemilihan bahan baku yang baik dan berkualitas tinggi karena akan berpengaruh terhadap hasil cream soupnya. Apabila bahan yang dipilih baik maka hasilnya pasti juga baik. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali ini adalah:

1. Biji jali

Biji jali merupakan bahan utama yang digunakan dalam pembuatan cream soup. Pengolahan cream soup biji jali adalah menggunakan biji

jali yang sudah terkelupas dari kulit kerasnya dengan kualitas yang baik.

2. Chicken white stock

Chicken white stock merupakan cairan yang digunakan dalam perbusan biji jali sampai benar-benar empuk.

3. Susu fresh milk

Fresh milk merupakan cairan yang digunakan untuk mendapatkan kriteria cream soup, dikarenakan biji jali yang telah direbus bersifat kental.

4. Garam

Garam yang digunakan haruslah dengan kualitas baik, tidak bau, tidak basah, dan tidak menggumpal.

5. Merica.

Merica yang digunakan merupakan merica halus agar dapat menyatu dengan cream soup.

D. Alat yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali

Peralatan merupakan sarana utama dalam melaksanakan suatu pekerjaan. Pemakaian alat sesuai dengan fungsinya yang akan mendapatkan hasil yang baik. Adapun peralatan-peralatan yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali yaitu:

1. Alat persiapan

- a. Timbangan 1 buah
- b. Lap kerja 2 buah

- c. Waskom 1 buah
- 2. Alat pengolahan
 - a. Kompor 1 buah
 - b. Panci 1 buah
 - c. Spatula kayu 1 buah
 - d. Blender 1 buah
 - e. Saringan 1 buah
- 3. Alat penyajian
 - a. Soup bowl 1 buah

E. Proses pengolahan cream soup biji jali

Adapun proses pengolahan cream soup biji jali melalui beberapa tahap, yaitu sebagai berikut:

1. Tahap persiapan
 - a. Menginventaris bahan-bahan dan alat-alat yang diperlukan

Persiapan bahan dan alat merupakan tahap awal yang harus diperhatikan sebelum memulai proses pengolahan. Menyiapkan bahan dan alat yang dipakai menentukan keberhasilan dalam membuat suatu produk yang diolah.

- b. Penimbangan bahan

Bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali adalah:

Tabel 2. Bahan Penelitian Cream Soup Biji Jali

No	Nama bahan	Jumlah
1.	Biji jali	1 kg
2.	Chicken white stock	1 liter
3.	Susu fresh milk	½ liter
4.	Garam	10 gr
5.	Merica	4 gr

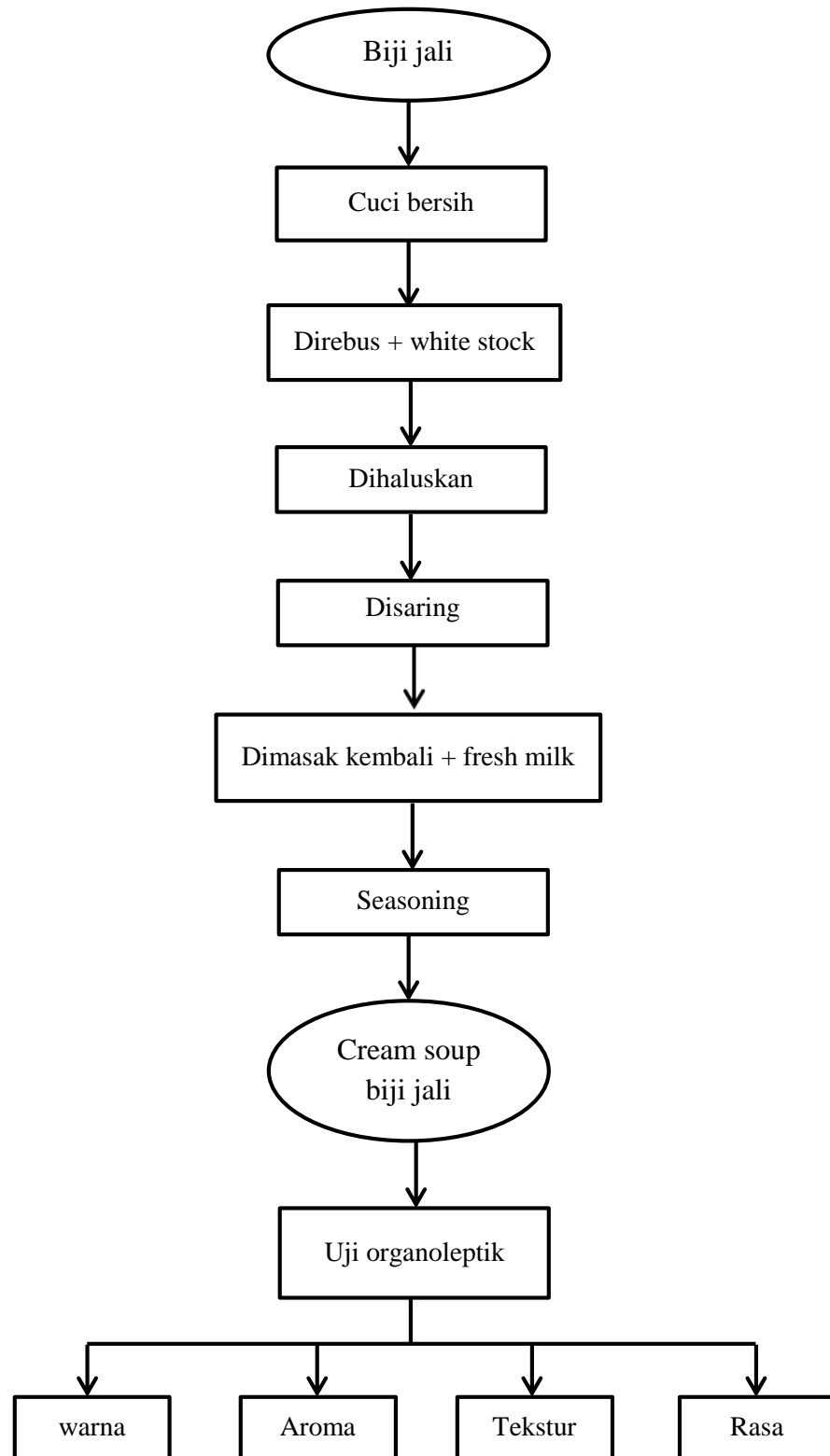
2. Tahap pelaksanaan pengolahan

Adapun proses pengolahan cream soup biji jali adalah sebagai berikut:

- a. Persiapkan bahan dan alat
- b. Timbang dan ukur semua bahan
- c. Cuci bersih biji jali dan rebus bersama kaldu sampai empuk, kemudian blender/haluskan dan saring
- d. Masak kembali hasil saringan dengan ditambahkan fresh milk, masak sampai mengental sesuai kriteria soup
- e. Tambahkan garam dan merica, koreksi rasa.

3. Tahap penyajian

Cream soup biji jali yang sudah matang di hidangkan menggunakan soup bowl, sedangkan yang untuk dijual di sajikan menggunakan kotak mika 250 ml dan diberi label.

F. Bagan proses pembuatan cream soup biji jali

G. Jenis data dan sumber data

1. Jenis data

Adapun jenis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah data primer. Sugiono (2009) menjelaskan data primer adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data. Adapun data yang diambil adalah data yang menggambarkan kualitas cream soup biji jali melalui uji organoleptik yang meliputi : bentuk, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

2. Sumber data

Untuk memperoleh data primer dalam penelitian ini, penulis menggunakan sebanyak 3 orang panelis yang akan memberikan jawaban dari angket yang berisikan pertanyaan-pertanyaan untuk direspon. Panelis dalam penelitian ini adalah panelis ahli yang mana panelis tersebut merupakan dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga. Pertanyaan-pertanyaan pada lembaran angket (kuesioner) yang dibagikan kepada panelis dengan uji organoleptik meliputi kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa terhadap cream soup biji jali yang dihasilkan.

H. Tahap Penilaian

Tahap penilaian ini dilakukan dengan melihat kualitas terhadap cream soup biji jali yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Sutriyati Purwati (2019) mengemukakan bahwa kualitas cream soup dilihat dari segi warna yaitu warna putih, memiliki aroma yang harum, tekstur yang

kental, dan rasa yang gurih. Penelitian ini dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan membagikan angket kepada 3 orang panelis.

1. Indikator warna

Indikator warna dari cream soup biji jali adalah:

- a. Putih
- b. Cukup putih
- c. Kurang putih
- d. Tidak putih

2. Indikator aroma

Indikator aroma dari cream soup biji jali adalah:

- a. Harum
- b. Cukup harum
- c. Kurang harum
- d. Tidak harum

3. Indikator tekstur

Indikator tekstur dari cream soup biji jali adalah:

- a. Kental
- b. Cukup kental
- c. Kurang kental
- d. Tidak kental

4. Indikator rasa

Indikator rasa dari cream soup biji jali adalah:

- a. Gurih

- b. Cukup gurih
- c. Kurang gurih
- d. Tidak gurih

I. Uji organoleptik

Untuk tahap penelitian dilakukan dengan cara uji organoleptik berdasarkan indikator terhadap beberapa aspek yang meliputi: warna, aroma, tekstur dan rasa. Wahyuningtias, D. (2010) menjelaskan tentang uji Organoleptik atau biasa disebut uji indera atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk.

Uji organoleptik tersebut dilakukan oleh Dosen Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang. Panelis akan melakukan uji organoleptik cream soup biji jali dengan meliputi penciuman, meraba, dan mencicipi. Kemudian panelis diberikan angket dan memberi penilaian terhadap kualitas cream soup biji jali.

J. Analisis Data

Analisis data yang diperoleh setelah melakukan penelitian yaitu eksperimen terhadap produk yang akan diteliti kemudian dilakukan uji organoleptik oleh panelis terhadap kualitas cream soup biji jali yang

meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa. Setelah data terkumpul kemudian diolah dan dianalisis.

Teknik analisis data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik persentase dengan rumus:

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

Keterangan :

P = persentase jawaban

f = frekuensi jawaban

n = jumlah seluruh jawaban

BAB IV TEMUAN

A. Deskripsi Data

Penelitian penggunaan biji jali sebagai bahan pembuatan cream soup ini dilaksanakan dengan cara eksperimen, sebanyak 3 kali ulangan. Hasil temuan yang diperoleh dari hasil uji organoleptik tersebut menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, indera peraba, dan indera pengecap terhadap indikator warna, aroma, tekstur, dan rasa. Resep dari cream soup biji jali tersebut yaitu:

Tabel 3. Resep Cream Soup Biji Jali

No	Nama bahan	Jumlah
1.	Biji jali	1 kg
2.	Chicken white stock	1 liter
3.	Susu fresh milk	½ liter
4.	Garam	10 gr
5.	Merica	4 gr

Cara membuatnya:

1. Siapkan bahan dan alat.
2. Timbang dan ukur semua bahan.
3. Cuci bersih biji jali dan rebus bersama kaldu sampai empuk, kemudian blender/haluskan dan saring.
4. Masak kembali hasil saringan dengan ditambahkan fresh milk, masak sampai mengental sesuai kriteria soup.
5. Tambahkan garam dan merica, koreksi rasa.

Berdasarkan penelitian sebanyak tiga kali pengulangan, maka penulis akan menjelaskan satu persatu kualitas penggunaan biji jali sebagai bahan pembuatan cream soup. Adapun deskripsi data yang diperoleh dari uji organoleptiknya adalah sebagai berikut:

1. Kualitas warna (putih) dari penggunaan biji jali sebagai bahan pembuatan cream soup.

Hasil pengulangan terhadap kualitas warna (putih) penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup dapat dilihat pada tabel 4 sebagai berikut:

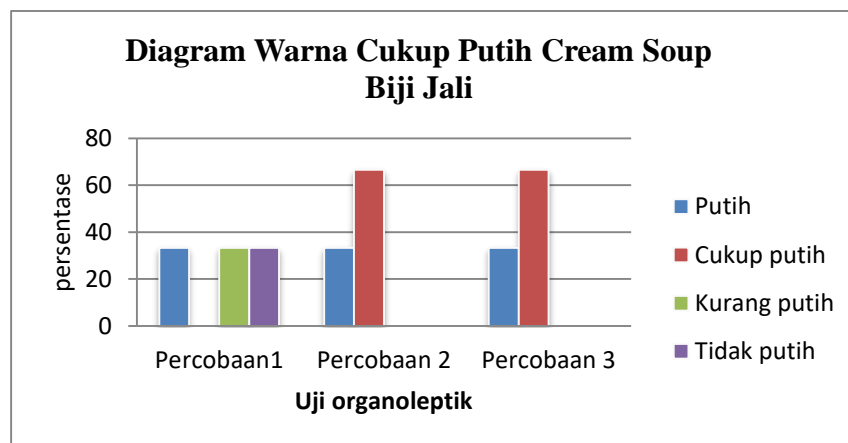
Tabel 4. Deskripsi Uji Organoleptik Kualitas Warna Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Kualitas	Deskripsi	Percobaan I		Percobaan II		Percobaan III	
		P	%	P	%	P	%
Warna	Putih	1	33,33%	1	33,33%	1	33,33%
	Cukup putih	-	-	2	66,66%	2	66,66%
	Kurang putih	1	33,33%	-	-	-	-
	Tidak putih	1	33,33%	-	-	-	-
	Jumlah	3	100%	3	100%	3	100%

Berdasarkan tabel 4 di atas mengenai warna penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup percobaan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berwarna putih, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang putih, dan 1 orang panelis (33,33%) lagi berpendapat tidak berwarna putih. Percobaan ke II dan ke III menunjukkan hal yang sama, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berwarna putih, dan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup putih.

Melalui deskripsi uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas warna putih penggunaan biji jali terhadap kualitas cream soup terdapat pada percobaan ke-II dan ke-III yang menunjukkan hasil yang sama yaitu 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup putih.

Gambar 14. Diagram Uji Organoleptik Warna Cukup Putih Pada Pembuatan Cream Soup Biji Jali



2. Kualitas Aroma Harum Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Hasil pengulangan terhadap kualitas aroma (harum) penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup dapat dilihat pada tabel 5 sebagai berikut:

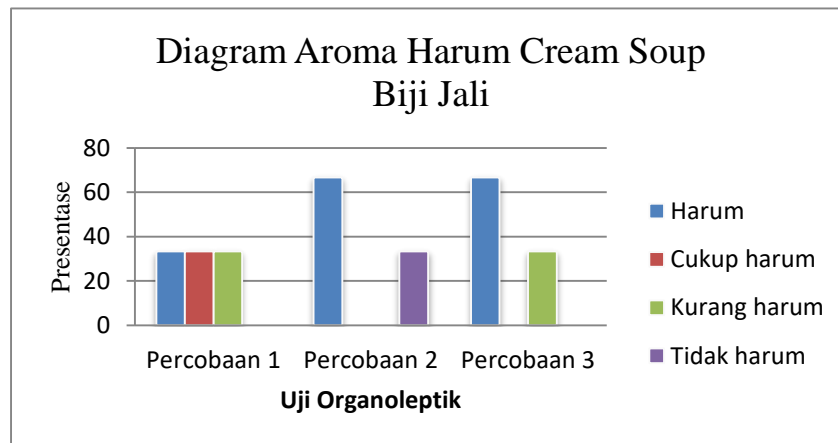
Tabel 5. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Aroma Penggunaan Biji Jali Sebagai Pembuatan Cream Soup

Kualitas	Deskripsi	Percobaan I		Percobaan II		Percobaan III	
		P	%	P	%	P	%
Aroma	Harum	1	33,33%	2	66,66%	2	66,66%
	Cukup harum	1	33,33%	-	-	-	-
	Kurang harum	1	33,33%	-	-	1	33,33%
	Tidak harum	-	-	1	33,33%	-	-
	Jumlah	3	100%	3	100%	3	100%

Berdasarkan tabel 5 di atas mengenai aroma penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup percobaan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat beraroma harum, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup harum, dan 1 orang panelis (33,33%) lagi berpendapat kurang harum. Percobaan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum, dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat tidak harum. Dan percobaan ke-3 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum, dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang harum.

Melalui deskripsi uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas aroma harum penggunaan biji jali terhadap kualitas cream soup terdapat pada percobaan ke-III yang menunjukkan hasil 2 orang panelis (66,66%) memilih harum.

Gambar 15. Diagram Uji Organoleptik Aroma Harum Pada Pembuatan Cream Soup Biji Jali



3. Kualitas Tekstur Kental Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

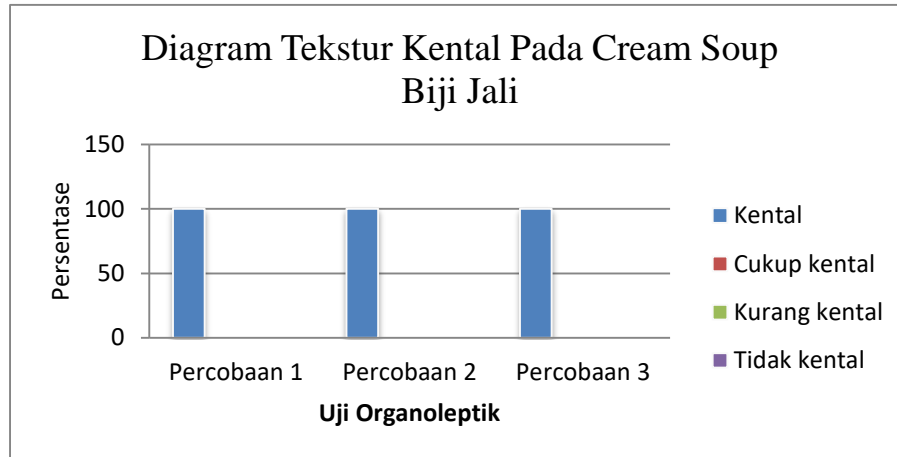
Hasil pengulangan terhadap kualitas tekstur (kental) penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup dapat dilihat pada tabel 6 sebagai berikut:

Tabel 6. Deskripsi Data Organoleptik Kualitas Tekstur Penggunaan Biji jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Kualitas	Deskripsi	Percobaan I		Percobaan II		Percobaan III	
		P	%	P	%	P	%
Tekstur	Kental	3	100%	3	100%	3	100%
	Cukup kental	-	-	-	-	-	-
	Kurang kental	-	-	-	-	-	-
	Tidak kental	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100%	3	100%	3	100%

Berdasarkan tabel 6 di atas mengenai tekstur penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup percobaan ke-1, ke-2, dan ke-3 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memiliki tekstur yang kental.

Gambar 16. Diagram Uji Organoleptik Tekstur Kental Pada Cream Soup Biji Jali



4. Kualitas Rasa Gurih Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Hasil pengulangan terhadap kualitas rasa (gurih) penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut:

Tabel 7. Deskripsi Data Uji Organoleptik Kualitas Rasa Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

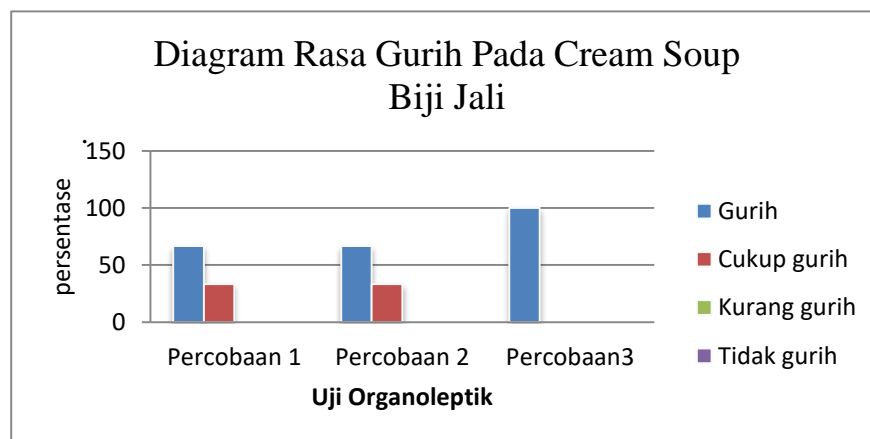
Kualitas	Deskripsi	Percobaan I		Percobaan II		Percobaan III	
		P	%	P	%	P	%
Rasa	Gurih	2	66,66%	2	66,66%	3	100%
	Cukup gurih	1	33,33%	1	33,33%	-	-
	Kurang gurih	-	-	-	-	-	-
	Tidak gurih	-	-	-	-	-	-
	Jumlah	3	100%	3	100%	3	100%

Berdasarkan tabel 7 di atas mengenai aroma penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup percobaan ke-1 dan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat rasa gurih, 1 orang panelis

(33,33%) berpendapat cukup gurih. Percobaan ke-3 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat rasa gurih.

Melalui deskripsi uji organoleptik di atas dapat disimpulkan bahwa persentase tertinggi untuk kualitas rasa gurih penggunaan biji jali terhadap kualitas cream soup terdapat pada percobaan ke-III yang menunjukkan hasil 3 orang panelis memilih rasa gurih.

Gambar 17. Diagram Uji Organoleptik Rasa Gurih Pada Cream Soup Biji Jali



B. Pembahasan

Pada penelitian penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup ini dilakukan 3 kali pengulangan, yang mana setiap pengulangan panelis membahas kualitas penggunaan biji jali berdasarkan beberapa indikator. Bahasan tersebut dijelaskan sebagai berikut:

1. Kualitas warna

Berdasarkan dari hasil pengulangan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas warna dari penggunaan biji jali adalah

berwarna cukup putih. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang persentase tertinggi untuk kualitas warna putih penggunaan biji jali terhadap kualitas cream soup terdapat pada percobaan ke-II dan ke-III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup putih.

Demedia (2011) menjelaskan bahwa, warna dapat berubah tergantung dari warna bahan tambahan yang digunakan. Warna biji jali umumnya memiliki warna krem, putih kekuningan hingga kecoklatan. Ini tergantung pada jenis biji jali yang digunakan. Tetapi setelah biji jali tersebut di rebus dan di giling akan menghasilkan warna putih kecoklatan.

Hasil uji organoleptik percobaan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berwarna putih, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang putih, dan 1 orang panelis (33,33%) lagi berpendapat tidak berwarna putih. Percobaan ke II dan ke III menunjukkan hal yang sama, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat berwarna putih, dan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup putih. Hal ini disebabkan karena biji jali memiliki sedikit buliran coklat.

2. Kualitas aroma

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas aroma dari penggunaan biji jali adalah beraroma harum. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang

persentase tertinggi untuk kualitas aroma penggunaan biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-III yang menunjukkan hasil 2 orang panelis memilih harum. Ekawatiningsih, DKK (2008) menjelaskan bahwa stock merupakan bahan utama dalam pembuatan soup, maka dari itu stock adalah penentu kualitas aroma, dan rasa. Stock terbuat dari bouquet garnie dan mire poix atau sayur-sayuran yang akan memberi aroma pada stock. Aroma dari stock tersebut juga akan memberi aroma pada soup biji jali yang menghasilkan aroma harum dan khas.

Aroma penggunaan biji jali dalam pembuatan cream soup percobaan ke-1 menunjukkan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat beraroma harum, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup harum, dan 1 orang panelis (33,33%) lagi berpendapat kurang harum. Percobaan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum, dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat tidak harum. Dan percobaan ke-3 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat beraroma harum, dan 1 orang panelis (33,33%) berpendapat kurang harum.

3. Kualitas tekstur

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas tekstur dari penggunaan biji jali adalah bertekstur kental. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang telah memiliki persentase tertinggi untuk kualitas tekstur penggunaan

biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-1, ke-2, dan ke-3 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memiliki tekstur yang kental. Tekstur kental pada cream soup biji jali diperoleh dari pati yang terdapat pada biji jali. Hal ini diperjelas oleh pendapat Naibaho, U. E. (2019) yaitu biji jali mengandung 15% air dalam 100 gram biji dan berpotensi menjadi sumber karbohidrat dengan kandungan pati 68,215%. Yang mana pati akan menghasilkan bahan pembentuk tekstur gel, pengental, penstabil buih dan emulsi, serta pengikat.

4. Kualitas rasa

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas rasa dari penggunaan biji jali adalah memiliki rasa gurih. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang telah memiliki persentase tertinggi untuk kualitas rasa penggunaan biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-3 yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memiliki rasa gurih. Rasa menjadi aspek yang menentukan juga daya terima konsumen terhadap suatu produk. Biji jali memiliki rasa yang khas dan sedikit manis. Ini memberikan sentuhan rasa yang unik pada hidangan yang menggunakannya. Tetapi dengan adanya penambahan bahan lain juga mempengaruhi rasa pada soup tersebut yang mana dihasilkan oleh penggunaan stock yang mana akan menghasilkan rasa yang gurih. Sama halnya dengan yang dijelaskan oleh Ekawatiningsih, DKK

(2008) bahwa stock merupakan bahan utama dalam pembuatan soup, maka dari itu stock adalah penentu kualitas aroma, dan rasa. Rasa gurih tersebut berasal dari penggunaan bahan lada dan garam baik dalam pembuatan stock maupun soup.

Rasa dari percobaan ke-1 dan ke-2 menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat rasa gurih, 1 orang panelis (33,33%) berpendapat cukup gurih. Percobaan ke-3 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat rasa gurih.

C. Analisis Harga

Analisis harga merupakan suatu perhitungan ekonomi yang dibutuhkan dalam proses penjualan cream soup biji jali. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan cream soup biji jali harus diketahui jumlah biaya yang dibutuhkan. Perhitungan ekonomi yang digunakan adalah menggunakan metode konvensional yaitu suatu cara menghitung paling sederhana, dimana setelah biaya bahan makanan dan ongkos angkut belanja dijumlahkan kemudian ditentukan harga jual yang diinginkan. Agar lebih jelas lagi bisa dilihat pada tabel 8 sebagai berikut:

Tabel 8. Tabel Analisis Harga

No	Nama bahan	Jumlah	Harga satuan	Harga sebenarnya
1.	Biji jali	1 kg	Rp. 30.000/kg	Rp. 30.000
2.	Chicken white stock	1 liter	Rp. 10.000/lt	Rp. 10.000
3.	Susu fresh milk	½ liter	Rp. 17.000/lt	Rp. 8.500
4.	Garam	10 gr	Rp. 16.000/kg	Rp. 160
5.	Merica	4 gr	Rp. 1.000/bungkus	Rp. 1.000
6.	Kotak mika bulat	10 buah	Rp. 30.000/25 pcs	Rp. 12.000
7.	Sendok bebek	10 buah	Rp. 10.000/100 pcs	Rp. 1.000
8.	Label	10 buah	Rp. 500/pcs	Rp. 5.000
Jumlah (Food cost)				Rp. 67.660

Food Cost = Rp. 67.660

Kenaikan harga = Rp. $\frac{100}{70}$ x food cost

= Rp. $\frac{100}{70}$ x 67.660

= Rp. 96.657,14 (Dibulatkan menjadi

Rp. 97.000

Upah tenaga kerja = 10% x 67.660 = Rp. 6.766

Biaya umum = 10% x 67.660 = Rp. 6.766

Bahan bakar = 10% x 67.660 = Rp. 6.766

Harga jual = Kenaikan harga + (upah tenaga kerja + biaya umum + bahan bakar)

= Rp. 97.000 + (Rp. 6.766 + Rp. 6.766 + Rp. 6.766)

= Rp. 97.000 + Rp. 20.298

= Rp. 117.298 (Dibulatkan menjadi

Rp. 118.000)

$$\begin{aligned}
 \text{Laba bersih} &= \text{Harga jual} - (\text{food cost} + \text{upah tenaga kerja} \\
 &+ \text{biaya umum} + \text{bahan bakar}) \\
 &= \text{Rp. 118.000} - (\text{Rp. 67.660} + \text{Rp. 6.766} + \\
 &\text{Rp. 6.766} + \text{Rp. 6.766}) \\
 &= \text{Rp. 118.000} - \text{Rp. 87.958} \\
 &= \text{Rp. 30.042}
 \end{aligned}$$

Harga jual dari 1 kg biji jali adalah Rp. 118.000

500 gr biji jali \longrightarrow 5 cup (1 cup berisi 200gr cream soup)

1000 gr biji jali \longrightarrow 10 cup

$$= \text{Rp. 118.000} : 10$$

$$= \text{Rp. 11.800}$$

$$= \text{Rp. 12.000}$$

Jadi, harga jual cream soup biji jali per cupnya adalah Rp. 12.000

BAB V PENUTUP

A. Kesimpulan

Uji organoleptik merupakan salah satu cara untuk mengetahui kualitas dari suatu produk. Beberapa indikator yang diuji pada uji organoleptik yaitu telah dilakukan terhadap kualitas warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil temuan diperoleh dari hasil uji organoleptik tersebut menggunakan indera penglihatan, indera penciuman, dan indera pengecap. Penulis melakukan eksperimen sebanyak 3 kali pengulangan. Jadi penulis dapat memetik kesimpulan sebagai berikut:

1. Kualitas warna

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas warna dari penggunaan biji jali adalah berwarna cukup putih. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang persentase tertinggi untuk kualitas warna putih penggunaan biji jali terhadap kualitas cream soup terdapat pada percobaan ke-II dan ke-III yang menunjukkan 2 orang panelis (66,66%) berpendapat cukup putih.

2. Kualitas aroma

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas aroma dari penggunaan biji jali adalah beraroma harum. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang persentase tertinggi untuk kualitas aroma penggunaan biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-III yang menunjukkan hasil 2 orang panelis memilih harum.

3. Kualitas tekstur

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas tekstur dari penggunaan biji jali adalah bertekstur kental. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang telah memiliki persentase tertinggi untuk kualitas tekstur penggunaan biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-1, ke-2, dan ke-3 menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memiliki tekstur yang kental.

4. Kualitas rasa

Berdasarkan dari hasil percobaan penelitian sebanyak 3 kali didapatkan hasil kualitas rasa dari penggunaan biji jali adalah memiliki rasa gurih. Hal ini sesuai dengan hasil uji organoleptik yang telah memiliki persentase tertinggi untuk kualitas rasa penggunaan biji jali terhadap cream soup terdapat pada percobaan ke-3 yang menunjukkan 3 orang panelis (100%) berpendapat memiliki rasa gurih.

B. Saran

Berdasarkan hasil pengulangan penelitian tentang penggunaan biji jali sebagai bahan pembuatan cream soup, maka penulis mempunyai saran yang mungkin bisa bermanfaat bagi pembaca dalam penelitian selanjutnya, adapun sarannya yaitu:

1. Gunakan bahan yang bagus dan berkualitas agar dapat menghasilkan produk-produk yang berkualitas dan memiliki daya jual.

2. Pastikan saat merbus biji jali benar-benar empuk dan giling sampai benar-benar halus.
3. Saat proses penyaringan lakukanlah sebanyak 2 kali atau lebih agar hasil saringan yang tertinggal benar-benar sari pati dari biji jali tersebut.
4. Saat memasak ulang pastikan selalu diaduk agar tidak ada soup yang menggumpal.

DAFTAR PUSTAKA

- Adjab, S. (2007). Manajemen Pengolahan Kue & Roti. Yogyakarta: Yogyakarta: Graha Ilmu.
- AMINAH, E. (2019). Pengaruh Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Talking Stick Terhadap Hasil Belajar Makanan Kontinental Pada Siswa Kelas XI SMK Putra Anda Binjai (Doctoral dissertation, Universitas Negeri Medan).
- Asgar, A., Rahayu, S. T., & Sofiari, E. (2011). Uji Kualitas Umbi Beberapa Klon Kentang Untuk Keripik.
- Bartono dan Ruffino. 2010. Tata Boga Industri. Yogyakarta: Andi
- Burhan, M. H. (2005). Metodologi Penelitian Kuantitatif Komunikasi, Ekonomi, dan Kebijakan Publik Serta Ilmu-Ilmu Sosial Lainnya. Jakarta: Kencana.
- Demedia, T. D. (2011). Aneka Olahan Pasta ala Resto (Ay. Kharie (ed.)). Demedia Pustaka.
- Ekawatiningsih, P., Komariah, K., & Purwanti, S. (2008). Restoran. Jakarta: Direktorat Pembinaan Sekolah Menengah Kejuruan.
- Emilia, Esi (2013). Makanan Kontinental. Diktat yang tidak Dipublikasikan. Pendidikan Tata Boga. Fakultas Teknik Unimed.
- Harahap, A. U., & Pt, S. (2019). Mengenal Potensi Merica Batak: Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium*). Puspantara.
- Harahap, E. (2015). Meningkatkan keterampilan mengolah makanan kontinental melalui penerapan contextual teaching and learning. Jurnal Ilmu Pendidikan LPMP Kalimantan Timur, 9(1), 179-190.
- Herman Sulaiman. (2015). Pengelolaan Makanan Kontinental. Jakarta: Direktorat Pembinaan Kursus dan Pelatihan.

- John Willey and Son, Inc. (2007). *The Professional Chef The Culinary Institute Of America*. Canada : Hoboken, New Jersey.
- Juliardi. (2013). *Rancang Bangun Dan Uji Kinerja Mesin Perontok Biji Jali (Coix lachryrima - jobi L.) Tipe Rubber Roll*. Universitas Lampung.
- Kristiyani Puspitasari. 2019. *Aneka Sup Kontinental*. Yogyakarta: KTSP.
- Kunindah. 2010. *Pengolahan Makanan Kontinental*. Diakses dari Internet: (Online).(<http://kunindah.pmk.com>), tanggal 11 Januari 2023.
- KURNIA, F. N. (2018). *Profil Protein Berbasis SDS-Page Ulat Sagu (Rhynchophorus ferrugineus) Dengan Variasi Waktu Perebusan Dan Pengukusan (Doctoral dissertation, Universitas Muhammadiyah Semarang)*.
- Kurniawan, A. R., Muiz, B., Ni'mah, H., & Roesyadi, A. (2015). *Pra-Desain Pabrik Garam Industri Dari Garam Rakyat dengan Proses Washing*.
- Naibaho, U. E. (2019). *Karakteristik Spaghetti Dari Tepung Semolina Yang Disubstitusi Tepung Hanjeli Hasil Fermentasi (Doctoral dissertation, Universitas Pasundan)*.
- Nasir, M. (2018). *Analysis of Consumer Decisions Based on Product Quality, Price, and Brand Equity in Buying Fresh Milk Shi Jack in Surakarta. The National Conference on Management and Business (NCMAB) 2018*.
- Octaviani, D. (2016). *Pengembangan Produk Snack Bar Biji Jali Sebagai Jajanan Sumber Serat (Doctoral dissertation, Universitas Pembangunan Nasional Veteran Jakarta)*.
- Patonah, S. (2014). *Peningkatan Kemampuan Siswa Dalam Pengolahan Soup Melalui Model Pembelajaran Kooperatif Tipe Students Teams Achievement Divisions Program Keahlian Tata Boga SMK Negeri 3 Pati Tata Boga Tahun 2012/2013*. Teknoba : Jurnal Teknologi Busana dan Boga, 1(2).
- Potter, N. N., & J. H. Hotchkiss. (2012). *Food science (5th edition)*. New York:Chapman and Hall.

- Putri, Y. E. (2019). Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan (Studi Deskriptif Tentang Kreasi Garnish Pada Penyajian Makanan Di Butter & Bean Café Surabaya) (Doctoral dissertation, Universitas Airlangga).
- Rustandi, D. (2011). Powerful UKM : Produksi Mi. Solo Metagraf.
- Savitri, Puspa Irma (2010). Substitusi Ketan (*Oryza sativa glutinosa*) Dengan Jali (*Coix lacryma-jobi L.*) Dan Konsentrasi Angkak : Kajian Karakteristik Kimia Dan Sensori Tapi. Universitas Sebelas Maret.
- Siswanti, T., Kurniawati, N., Hapsariningsih, W., & Harismah, K. (2014). Pembuatan Glukosa Mengandung Kalsium Dari Biji Jali (*Coix lachryma-jobi l*) Untuk Mencegah Osteoporosis.
- Sugiono. 2009. Memahami Penelitian Kuantitatif. Penerbit Alfabeth. Bandung
- Suroto, A. (2009). Peranan Profesionalisme Chef Dalam Meningkatkan Kualitas Produk di Restoran O-Solo-Mio Galleria And Ristorante. *Jurnal Pariwisata Indonesia*, 4(2), 1-12.
- Sutriyati Purwanti. (2019). Struktur Menu Kontinental. Jl. Gejayan, Gg. Alamanda, Komplek Fakultas Teknik UNY Press UNY Kampus UNY Karangmalang Yogyakarta.
- UNP. 2016. Buku Panduan Penulisan Tugas Akhir Fakultas Pariwisata Perhotelan.
- Wahyuningtias, D. (2010). Uji organoleptik hasil jadi kue menggunakan bahan non instant dan instant. *Binus Business Review*, 1(1), 116-125.
- West, W., dan Harger. 2007. *Advertising & Promotion: an IMC Perspective*. 8.
- Winarni, Dwi Fitri. 2012. Pengertian dan Fungsi Soup. Diakses dari Internet: (Online). (<http://www.dwifitri.com>), tanggal 11 mei 2023.
- Yulianto, T., Sofyan, M., & Ulfaniyah, N. I. (2017). Penentuan Kadar Garam Menggunakan Metode Interpolasi Spline di Madura. *Zeta-Math Journal*, 3(1), 27-30.

LAMPIRAN

1. Dokumentasi Penelitian

a. Alat yang digunakan



Timbangan digital



Lap kerja



Waskom



Kompor



Panci



Spatula kayu



Blender



Saringan



Soup bowl

b. Bahan yang digunakan



Biji jali



Chicken white stock



Susu full cream



Garam



Merica

c. Cara pengolahan



2. Surat rekomendasi



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

Padang, 15 Maret 2023

Hal : Surat Rekomendasi

Lamp : -

Kepada : Yth. Ketua Prodi D3 Tata Boga Departemen 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	: Wezy Rinita Putri
TM/NIM	: 2020/20079064
Program Studi	: D3 Tata Boga
Departemen	: Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas	: Pariwisata dan Perhotelan
Judul	: Pembuatan ice cream bayam merah

Saya merekomendasikan untuk melaksanakan jalur Proyek Akhir tersebut. Jumlah SKS yang telah tertabung oleh mahasiswa tersebut berjumlah 94 SKS dengan IPK 3,75

Demikianlah surat rekomendasi ini, semoga jurusan dapat membantu segala keperluan yang dibutuhkan mahasiswa tersebut.

Mengetahui,

Penasehat Akademik

Dra. Reni Yelfi, M.Pd
NIP. 195905311986032002

3. Surat permohonan penulisan proyek akhir



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

Padang, 15 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Penulisan Proyek Akhir

Lamp : 1

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 : Wezy Rinita Putri
TM/NIM : 2020/20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Pembuatan ice cream bayam merah

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 terima kasih.

Mengetahui

Penasehat Akademi

Dra. Rendi Yelfi, M.Pd
NIP. 195905311986032002

Mahasiswa Ybs,

Wezy Rinita Putri
2020/20079064

4. Surat permohonan pembimbing proyek akhir



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
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, 16 Maret 2023

Hal : Surat Permohonan Pembimbing Proyek Akhir
Lamp : -

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 : Wezy Rinita Putri
TM/NIM : 2020/20079064
Departemen/Prodi : Ilmu Kesejahteraan Keluarga/ D3 Tata Boga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul TA : Pembuatan Ice Cream Bayam Merah

Dengan ini mengajukan permohonan mendapatkan dosen pembimbing sebagai berikut :

1. Dra. Reno Yelfi, M.Pd
2. Juliana Siregar, S.Pd., M.Pd. T
3. Ezi Anggraini, M.Pd
4. Sari Mustika, S.Pt., M.Si.
5. Dikki Zulfikar, M.Pd
6. Ranggi Rahimul Insan, S.P, M.SI
7. Cici Andriani, S.Pd., 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

5. Surat tugas pembimbing



KEMENTERIAN PENDIDIKAN, KEBUDAYAAN, RISET DAN TEKNOLOGI
 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

SURAT TUGAS PEMBIMBING

No. : 21/UN35.8.2.3/AK/2023

Sehubungan dengan pelaksanaan Proyek Akhir mahasiswa di bawah ini:

Nama : Wezy Rinita Putri
 Nim : 20079064
 Prodi : D3 Tata Boga
 Judul : Pembuatan Ice Cream Bayam Merah

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 : Dikki Zulfikar, M.Pd
 NIP : 198409102018031001
 Pangkat/Gol : III/b – Penata Muda Tingkat I
 Jabatan : Asisten Ahli

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

Padang, 16 Maret 2023
 Ketua Prodi Tata Boga FPP

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

Tembusan :

1. Dosen Pembimbing
2. Mahasiswa Ybs
3. Arsip

6. 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 : kkuunp.info@gmail.com

Padang, 31 Mei 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 : Wezy Riniata Putri
TM/NIM : 2020/20079064
Program Studi : D3 Tata Boga
Departemen : Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan
Judul : Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

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

Waktu : 1 Juni 2023 – 1 Juli 2023
Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP

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



Mengetahui,
Pembimbing

Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP : 198409102018031001


Peneliti

Wezy Riniata Putri
NIM. 20079064

7. Surat izin melaksanakan penelitian

	<p>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</p>
<hr/> <p>SURAT PENELITIAN No. :024/UN35.8.2.3/AK/2023</p>	
<p>Hal : Izin Melaksanakan Penelitian Lamp : -</p>	
<p>Kepada : Yth. Ketua Labor Tata Boga Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang Di Padang</p>	
<p>Dengan hormat, Sehubungan dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini:</p>	
<p>Nama : Wezy Rinita Putri TM/NIM : 2020/20079064 Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga Fakultas : Pariwisata dan Perhotelan Judul : Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup</p>	
<p>Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu memberikan izin untuk melaksanakan penelitian bagi mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada :</p>	
<p>Waktu : 1 Juni 2023 – 1 Juli 2023 Tempat : Workshop Tata Boga Fakultas Pariwisata dan Perhotelan UNP</p>	
<p>Demikian surat ini disampaikan, atas bantuan dan kerjasamanya kami ucapkan terimakasih.</p>	
<p>Padang, 5 Juni 2023 Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP</p>	
<p>  Wiwik Gusnita, S.Pd, M.Si NIP. 19760801 200501 2001 </p>	

8. 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 : kkunp.info@gmail.com

Padang, 31 Mei 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:

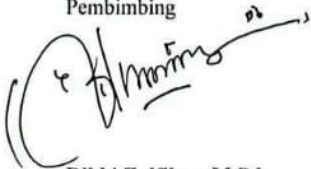
Nama	: Wezy Rinita Putri
TM/NIM	: 2020/20079064
Prodi/Departemen	: D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul	: Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup
Waktu Pelaksanaan	: 1 Juni 2023 – 1 Juli 2023

Dengan ini saya mengajukan permohonan pengajuan panelis kepada:

1. Wiwik Indrayeni, M.Pd
2. Ade Irferamuna, M.Pd
3. Nurhasanah, M.Pd


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

Mengetahui,
Pembimbing



Dikki Zulfikar, M.Pd
NIP. 198409102018031001

Peneliti



Wezy Rinita Putri
NIM. 20079064

9. 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, 5 juni 2023

No : 024/UN35.8.2.3/AK/2023
Hal : Permohonan Sebagai Panclis

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

Dengan Hormat,

Sehubung dengan pelaksanaan penelitian proyek akhir mahasiswa di bawah ini :

Nama : Wezy Rinita Putri
TM/NIM : 2020/20079064
Prodi/Departemen : D3 Tata Boga/ Ilmu Kesejahteraan Keluarga
Judul : Penggunaan Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup

Untuk itu kami mohon kesediaan Ibu meluangkan waktu untuk memberikan penilaian hasil eksperimen yang dibuat oleh mahasiswa bersangkutan, yang akan dilaksanakan pada 1 Juni 2023 – 1 Juli 2023.

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

Padang, 5 Juni 2023

Ketua Prodi D3 Tata Boga FPP

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

10. Format angket uji organoleptik

PETUNJUK PENGISIAN FORMAT PENELITIAN UJI ORGANOLEPTIK PENGGUNAAN BIJI JALI SEBAGAI BAHAN PEMBUATAN CREAM SOUP

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 Biji Jali Sebagai Bahan Pembuatan Cream Soup” yang Bapak/Ibu lihat dan rasa meliputi 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	
	253	473
Seragam	√	
Cukup Seragam		√
Kurang Seragam		
Tidak Seragam		

Padang, 16 Juni 2023

Hormat saya

Wezy Rinita Putri

20079064

FORMAT PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK

Nama Panelis :

Hari/Tanggal :

Penelitian ke :

A. Kualitas Warna

Warna dari cream soup kentang yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel
Kuning pucat	
Cukup Kuning pucat	
Kurang Kuning pucat	
Tidak Kuning pucat	

Warna dari cream soup biji jali yang saya lihat adalah:

Deskripsi	Kode Sampel
Putih	
Cukup putih	
Kurang putih	
Tidak putih	

B. Kualitas Aroma

Aroma dari cream soup biji jali yang saya cium adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	253	473
Harum		
Cukup Harum		
Kurang Harum		
Tidak Harum		

C. Kualitas Tekstur

Tekstur dari cream soup biji jali yang saya raba adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	253	473
Kental		
Cukup Kental		
Kurang Kental		
Tidak Kental		

D. Kualitas Rasa

Rasa dari cream soup biji jali yang saya cicipi adalah:

Deskripsi	Kode Sampel	
	253	473
Gurih		
Cukup Gurih		
Kurang Gurih		
Tidak Gurih		

TERIMA KASIH