

Kajian Kualitas dan Daya Terima *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah Sebagai Rintisan Usaha

Gita Anggini Larasati¹, Natasha Diva Adelia², Pretty Metta Dewi³, Guspri Devi Artanti⁴, Yeni Yulianti⁵

^{1,2,3,4,5}Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

Corresponding Author: gitaangginilaras@email.ac.id, natashadvaadla@gmail.com,
prettymettadewi18@gmail.com, guspri@unj.ac.id, yeni.yulianti@unj.ac.id

Published: July , 2025

ABSTRACT

This study aims to assess the quality of consumer acceptance of torta caprese with peanut powder substitution with three different treatments, namely 30%, 40% and 50% peanut substitution. In addition, this study aims to determine the potential of the product as a business start-up. This research was conducted at the Pastry & Bakery Laboratory, Culinary Arts and Food Service Management Study Program, Faculty of Engineering, Jakarta State University. The method used in this study is the experimental method. Data collection was carried out by sensory quality testing and consumer acceptance testing, which involved 10 expert panelists and 100 consumer panelists. The aspects assessed included outer color, inner color, peanut aroma, sweetness, peanut flavor, texture (softness) and pores. Based on the overall results of the assessment of the aspects of the torta caprese product with peanut powder substitution with a percentage of 40% is the best product according to the expert panelists' assessment and at a percentage of 50% is the best product according to the consumer panelists. This product will be further developed as a business start-up under the brand name "Peacotta", which is sold at a price of Rp. 20,000 per piece. The results from the sale of "Peacotta" for one month were obtained with a total turnover of Rp. 2,880,000. The torta caprese product, a substitute for peanut powder, can be applied to develop the use of local food ingredients and as an opportunity for a gluten-free cake business.

Keywords: *Torta Caprese, Quality Assessment, Consumer Acceptability, Peanut Powder, Business Start-Up.*

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji kualitas daya terima konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan tiga perlakuan yang berbeda, yaitu 30%, 40% dan 50% substitusi kacang tanah. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui potensi produk sebagai rintisan usaha. Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pastry & Bakery, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen. Pengumpulan data dilakukan dengan uji mutu sensoris dan uji daya terima konsumen, yang melibatkan dengan 10 panelis ahli dan 100 panelis konsumen. Aspek yang dinilai meliputi warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma kacang tanah, rasa manis, rasa kacang tanah, tekstur (kelembutan) dan pori-pori. Berdasarkan hasil keseluruhan penilaian aspek produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 40% merupakan produk yang terbaik menurut penilaian panelis ahli dan pada persentase 50% merupakan produk yang terbaik menurut panelis konsumen. Produk ini akan selanjutnya dikembangkan sebagai rintisan usaha dengan merek "*Peacotta*", yang dijual dengan harga Rp. 20.000,- per pcs. Hasil dari penjualan "*Peacotta*" selama satu bulan didapatkan dengan total omset sebesar Rp. 2.880.000,-. Produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dapat diaplikasikan untuk mengembangkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan sebagai membuka peluang usaha kue berbasis bebas gluten.

Kata Kunci: *Torta Caprese, Kajian Kualitas, Daya Terima Konsumen, Bubuk Kacang Tanah, Rintisan Usaha.*

© The Author(s). 2021 Open Access This article is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License, which permits use, sharing, adaptation, distribution and reproduction in any medium or format, as long as you give appropriate credit to the original author(s) and the source, provide a link to the Creative Commons licence, and indicate if changes were made. The images or other third party material in this article are included in the article's Creative Commons licence, unless indicated otherwise in a credit line to the material. To view a copy of this licence, visit <http://creativecommons.org/licenses/by/4.0>

PENDAHULUAN

Torta caprese merupakan kue coklat khas Italia yang dikenal sebagai produk *gluten-free*, karena tidak menggunakan tepung terigu melainkan menggunakan bubuk

kacang almond sebagai bahan utamanya (Khairunnisa, 2020). Penggunaan bubuk kacang almon pada pembuatan *torta caprese* memberikan cita rasa yang khas serta memberikan kelembutan pada tekstur kue.

Almon merupakan salah satu sumber antioksidan yang baik, dengan kandungan α -tocopherol dan MUFA didalamnya. Selain itu, kacang almon kaya akan vitamin E, biotin, mangan, tembaga, serat, protein, fosfor, selenium, besi, riboflavin, kalium, triptofan, magnesium, vitamin D, dan kalsium. Kacang almon merupakan salah satu produk pangan impor, yang menyebabkan harganya relatif lebih tinggi di pasaran (Adnyasuari, 2019). Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) 2021, Indonesia mengimpor sekitar 10.927 ton kacang almon dengan nilai mencapai US\$11,7 juta. Tingginya data impor kacang almon di Indonesia, maka dari itu perlu ada alternatif pengganti bahan pangan lokal yang memiliki kandungan sama seperti kacang almon.

Kacang tanah memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan kacang almon. Kacang tanah merupakan tanaman pangan dengan nilai ekonomi tinggi karena kandungan nutrisi terutama protein dan lemak yang tinggi (Sembiring, 2014). Menurut Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian (Balitbangtan) kacang tanah ada beberapa jenis varietas unggul diantaranya varietas Bima, varietas Talam, Hipoma dan varietas Tuban. Berdasarkan hasil potensi, kacang tanah di Indonesia cukup melimpah terutama pada jenis varietas Tuban. Kacang tanah tuban dikenal memiliki rasa gurih yang khas dan tekstur renyah. Ketika diolah menjadi bubuk, karakteristik ini tetap terjaga, memberikan cita rasa yang lezat pada kue.

Salah satu modifikasi yang belum pernah diteliti adalah produk *torta caprese* dengan mensubstitusi bubuk kacang almon dengan kacang tanah sebagai salah satu jenis pemanfaatan bahan pangan lokal Indonesia. Penggunaan bubuk kacang tanah di Indonesia dalam pembuatan produk kue masih belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, oleh karena itu akan diinovasikan pembuatan *torta caprese* dengan substitusi bubuk kacang tanah agar dapat membantu dalam meningkatkan target pasar, karena dengan menggunakan bubuk kacang tanah harga relatif lebih ekonomis dibandingkan dengan menggunakan bubuk kacang almon. Pada penggunaan bubuk kacang tanah dalam pembuatan *torta caprese*, diharapkan dapat memberi informasi baru terkait kualitas yang dapat diterima oleh masyarakat dihasilkan dalam pengujian organoleptik melalui uji hedonik dengan meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan pori-pori.

Produk tersebut dapat dilanjutkan sebagai rintisan usaha dengan dilakukannya strategi yang tepat, mulai dari pemilihan bahan baku berkualitas hingga penerapan strategi pemasaran yang efektif guna meningkatkan daya saing produk (Habibi, 2024).

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian terkait dengan kajian sensoris, daya terima dan rintisan usaha pada produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Tempat penelitian pembuatan *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dilakukan di Laboratorium *Pastry* dan *Bakery*, Gedung H, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Penelitian produk dilakukan dengan 3 tahapan, tahap pertama mencoba formula standar hingga menemukan formula terbaik, kedua membuat bubuk kacang tanah yang akan digunakan untuk pembuatan *torta caprese*, ketiga melakukan percobaan substitusi dengan perbandingan bubuk kacang tanah persentase 30%, 40%, 50%. Penelitian dilakukan melalui uji validasi kualitas produk oleh 5 panelis terbatas yaitu Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dan 5 panelis ahli yaitu dari Industri Hotel, dengan memberikan formulir instrumen validasi produk panelis berdasarkan penilaian produk dari interval 5 sampai dengan 1 untuk hasil tertinggi sampai terendah kepada para panelis. Kriteria yang dapat dinilai pada *torta caprese*, ialah meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

Responden penelitian ini adalah 100 orang panelis untuk menilai daya terima *torta caprese* pada aspek warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma kacang tanah, rasa manis, rasa kacang tanah, tekstur kelembutan dan pori-pori. Setelah dilakukan penilaian pada daya terima dan mendapatkan salah satu hasil produk yang terbaik, maka dilanjutkan dengan strategi pemasaran dan penjualan pada produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian diperoleh melalui tiga tahap. Pada tahapan pertama yaitu menggunakan uji validitas kepada 10 panelis ahli yang terdiri dari 5 dosen ahli Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, 4 industri ahli yang berasal dari Hotel Shangri-La dan 1 industri ahli yang berasal dari UMKM Kedai Roti Paradent. Pada tahap kedua, dilanjutkan dengan menggunakan uji daya terima konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah yang dilakukan kepada 100 orang panelis jenis konsumen yang berasal dari wilayah Jakarta Selatan. Hasil penelitian meliputi uji validitas dan uji daya terima. Uji daya terima meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan pori-pori dengan rentang skala 1-5 yaitu sangat tidak = 1, tidak suka = 2, agak suka = 3, suka = 4, sangat suka = 5. Pada tahap ini, akan diketahui salah satu produk yang paling sangat disukai dan dilanjutkan dengan tahap terakhir yaitu strategi pemasaran dan penjualan produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

Produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah ini sudah di uji kelayakan produknya dengan melalui penilaian pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk

terhadap 3 produk sampel substitusi bubuk kacang tanah sebanyak 30%, 40%, 50% kepada 10 Panelis Ahli yaitu Dosen Program Studi Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan serta 5 Panelis Ahli Industri Hotel dan UMKM, dengan Identitas Panelis sebagai berikut :

Tabel 1. Panelis Ahli Produk Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah

Panelis	Nama	Jabatan
Panelis 1	Dr. Cucu Cahyana, S.Pd., M.Sc.	Koordinator Program Studi Sarjana Terapan (D4) Seni Kuliner dan pengelolaan Jasa Makanan
Panelis 2	Annis Kandriasari, S.Pd., M.Pd.	Dosen S1 Pendidikan Tata Boga
Panelis 3	Efrina, S.TP., M.Sc.	Dosen Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Panelis 4	Dra. Mutiara Dahlia, M.Kes.	Dosen Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan
Panelis 5	Alvina Maulida, M.Pd.	Dosen S1 Pendidikan Tata Boga
Panelis 6	Lucia Halik	Pastry Chef Hotel Shangri-La
Panelis 7	Karsan	Sous Chef Pastry Hotel Shangri-La
Panelis 8	Sari Ayem	Sous Chef Pastry Hotel Shangri-La
Panelis 9	Dwi Puspita Sari	Demi Chef Pastry Hotel Shangri-La
Panelis 10	Drey Sudrajat	Owner UMKM Kedai Roti Paradent

Uji validitas produk torta caprese substitusi bubuk kacang tanah dinilai melalui penilaian organoleptik produk yang meliputi aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Berikut ini hasil uji validitas produk torta caprese yang meliputi aspek tersebut.

Aspek Warna

Aspek warna pada produk torta caprese diuji sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kualitas produk berdasarkan aspek warna yang dinilai melalui warna bagian luar dan bagian dalam torta caprese substitusi bubuk kacang tanah. Aspek kualitas warna tersebut dinilai menggunakan skala kategori penilaian yang terdiri dari: cokelat karamel, cokelat, cokelat kopi, cokelat tua, cokelat kehitaman.

1. Aspek Warna Bagian Luar

Tabel 2. Hasil Pada Aspek Warna Bagian Luar Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek warna					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%

Cokelat kehitaman	5	0	0	1	10	2	20
Cokelat tua	4	2	20	1	10	2	20
Cokelat kopi	3	4	40	5	50	2	20
Cokelat	2	0	0	3	30	3	30
Cokelat caramel	1	4	40	0	0	1	10
Jumlah (n)	10	100	10	100	10	100	
Σ		24		30		31	
Mean		2,4		3		3,1	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli pada perlakuan 30% hasil uji validasi mendapatkan nilai rata-rata skor 2,4. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori warna bagian luar berada pada kategori warna cokelat.

Perlakuan 40% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 3. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori warna bagian luar berada pada kategori warna cokelat kopi.

Perlakuan 50% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 3,1. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori penilaian warna bagian luar berada pada kategori warna pada cokelat kopi.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek warna bagian luar torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 3. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Luar

		Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
Skala Penilaian	Skor	30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	23	23	29	29	46	46
Suka	4	55	55	55	55	40	40
Agak Suka	3	22	22	16	16	14	14
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		4,01		4,13		4,32	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		5	
σ		0,67		0,66		0,70	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 4,01 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,13 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,32 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek warna bagian luar mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%.

2. Warna Bagian Dalam

Tabel 4. Hasil Pada Aspek Warna Bagian Dalam Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek warna					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Cokelat karamel	5	2	20	0	0	2	20
Cokelat	4	4	40	1	10	1	10
Cokelat kopi	3	2	20	8	80	3	30
Cokelat tua	2	0	0	1	10	2	20
Cokelat kehitaman	1	2	20	0	0	2	20
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100
Σ		34		32		29	
Mean		3,4		3,2		2,9	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli pada perlakuan 30% hasil uji validasi mendapatkan nilai rata-rata skor 3,4. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori warna bagian luar berada pada kategori warna cokelat kopi.

Perlakuan 40% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 3,2. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori warna bagian luar berada pada kategori warna cokelat kopi.

Perlakuan 50% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 2,9. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori penilaian warna bagian luar berada pada kategori mendekati warna pada cokelat kopi.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek warna bagian dalam *torta caprese* substitusi

bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 5. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna Bagian Dalam

Skala Penilaian	Skor	Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	24	24	32	32	42	42
Suka	4	52	52	53	53	45	45
Agak Suka	3	24	24	15	15	13	13
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		4		4,17		4,29	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	
Σ		0,69		0,669		0,68	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 4 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,17 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,29 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek warna bagian dalam mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%.

3. Aspek Aroma

Aspek kualitas aroma torta caprese dinilai menggunakan skala kategori aspek aroma kacang tanah berurutan dari beraroma kacang tanah, cukup beraroma kacang tanah, agak beraroma kacang tanah, kurang beraroma kacang tanah, tidak beraroma kacang tanah.

Tabel 6. Hasil Pada Aspek Aroma Kacang Tanah Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek Aroma Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Beraroma Kacang Tanah	5	1	10	4	40	6	60
Cukup Beraroma Kacang Tanah	4	5	50	4	40	2	20

Agak Beraroma Kacang Tanah	3	4	40	2	20	0	0
Kurang Beraroma Kacang Tanah	2	0	0	0	0	2	20
Tidak Beraroma Kacang Tanah	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100
Σ		37		42		42	
Mean		3,7		4,2		4,2	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Bedasarkan hasil validasi panelis ahli pada aspek aroma kacang tanah, perlakuan 30% mendapatkan nilai rata-rata 3,7. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori penilaian aroma kacang tanah berada pada kategori mendekati cukup beraroma kacang tanah.

Perlakuan 40% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 4,2. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori penilaian aroma kacang tanah berada pada kategori mendekati beraroma kacang tanah.

Perlakuan 50% pada hasil uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata 4,2. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori penilaian aroma kacang tanah berada pada kategori mendekati beraroma kacang tanah.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek aroma kacang tanah torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 7. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma Kacang Tanah

		Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
Skala Penilaian	Skor	Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	28	28	35	35	51	51
Suka	4	42	42	51	51	28	28
Agak Suka	3	30	30	14	15	21	21
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		3,98		4,21		4,3	
Median		4		4		5	
Modus		4		4		5	
Σ		0,76		0,67		0,79	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 3,98 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,21 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,3 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek aroma kacang tanah mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%.

4. Aspek Rasa

Aspek rasa *torta caprese* terdiri dari 2 aspek. Pertama, aspek rasa manis pada *torta caprese* dinilai menggunakan skala kategori manis, cukup manis, agak manis, kurang manis, tidak manis. Kedua, aspek rasa kacang tanah dinilai menggunakan skala kategori terasa kacang tanah, cukup terasa kacang tanah, agak terasa kacang tanah, kurang terasa kacang tanah, tidak terasa kacang tanah.

Aspek Rasa Manis

Tabel 8. Hasil Pada Aspek Rasa Manis Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Manis					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Manis	5	4	40	3	30	3	30
Cukup Manis	4	6	60	5	50	6	60
Agak Manis	3	0	0	2	20	1	10
Kurang Manis	2	0	0	0	0	0	0
Tidak Manis	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100
Σ		44		41		42	
Mean		4,4		4,1		4,2	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli pada aspek rasa manis, perlakuan 30% mendapatkan nilai rata-rata skor 4,4. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori penilaian rasa manis berada pada kategori mendekati rasa manis.

Perlakuan 40% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,1. . Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori rasa manis berada pada kategori cukup manis.

Perlakuan 50% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,2. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori rasa manis berada pada kategori cukup manis.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek rasa manis torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 9. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Manis

Skala Penilaian	Skor	Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	27	27	37	37	40	40
Suka	4	47	47	46	46	35	35
Agak Suka	3	26	26	17	17	25	25
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		4,01		4,2		4,15	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		5	
σ		0,73		0,71		0,79	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 4,01 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,2 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,15 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek rasa manis mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 40%.

Aspek Rasa Kacang Tanah

Tabel 10. Hasil Pada Aspek Rasa Kacang Tanah Pada Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek Rasa Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%

Terasa Kacang Tanah	5	3	30	4	40	7	70
Cukup Terasa Kacang Tanah	4	5	50	5	50	3	30
Agak Terasa Kacang Tanah	3	2	20	1	10	0	0
Kurang Terasa Kacang Tanah	2	0	0	0	0	0	0
Tidak Terasa Kacang Tanah	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100
Σ		41		43		47	
Mean		4,1		4,3		4,7	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli pada aspek rasa kacang tanah, perlakuan 30% mendapatkan nilai rata-rata skor 4,1. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori penilaian rasa kacang tanah berada pada kategori cukup terasa kacang tanah.

Perlakuan 40% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,3. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori penilaian rasa kacang tanah berada pada kategori cukup terasa kacang tanah.

Perlakuan 50% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,7. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori penilaian rasa kacang tanah berada pada kategori terasa kacang tanah.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek rasa kacang tanah torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 11. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa Kacang Tanah

Skala Penilaian	Skor	Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		N	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	9	9	28	28	44	44
Suka	4	45	45	51	51	29	29
Agak Suka	3	46	46	21	21	27	27
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		3,63		4,07		4,17	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		5	
σ		0,64		0,7		0,82	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 3,63 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “agak suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,07 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,17 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek rasa kacang tanah mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%..

1. Aspek Tekstur

Tabel 12. hasil pada aspek tekstur kelembutan torta caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur Kelmbutan					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Lembut	5	3	30	5	50	3	30
Cukup Lembut	4	5	50	4	40	3	30
Agak Lembut	3	1	10	0	0	3	30
Kurang Lembut	2	1	10	1	10	0	0
Tidak Lembut	1	0	0	0	0	1	10
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100
Σ		40		43		37	
Mean		4		4,3		3,7	

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli pada aspek tekstur kelembutan, perlakuan 30% mendapatkan nilai rata-rata skor 4. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur kelembutan berada pada kategori cukup lembut.

Perlakuan 40% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,3. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur kelembutan berada pada kategori cukup lembut.

Perlakuan 50% pada uji validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 3,7. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur kelembutan berada pada kategori mendekati cukup lembut.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek tekstur (kelembutan) torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 13. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Kelembutan

Skala Penilaian	Skor	Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	38	38	45	45	51	51
Suka	4	48	48	43	43	37	37
Agak Suka	3	14	14	12	12	12	12
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		4,24		4,33		4,39	
Median		4		4		4	
Modus		4		5		5	
σ		0,68		0,68		0,69	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 4,24 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,33 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,39 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “sangat suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek kelembutan mendapatkan hasil dengan kriteria sangat suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%.

2. Aspek Pori-Pori

Tabel 14. Hasil Pada Aspek Tekstur Pori-Pori Torta Caprese

Skala Penilaian	Skor	Aspek Tekstur Pori-pori					
		30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Kecil	5	1	10	5	50	3	30
Cukup Kecil	4	6	60	2	20	3	30
Agak Kecil	3	3	30	3	30	0	0
Besar	2	0	0	0	0	4	40
Sangat Besar	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah (n)		10	100	10	100	10	100

Σ	48	42	35
Mean	4,8	4,2	3,5

Keterangan: n = jumlah panelis, % = jumlah panelis dalam persen

Berdasarkan hasil validasi panelis ahli aspek tekstur pori-pori, perlakuan 30% pada hasil validasi mendapatkan nilai rata-rata skor 4,8. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 30% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur pori-pori berada pada kategori mendekati kecil.

Perlakuan 40% pada hasil validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 4,2. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 40% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur pori-pori berada pada kategori cukup kecil.

Perlakuan 50% pada hasil validasi panelis ahli mendapatkan nilai rata-rata skor 3,5. Dari hasil skor rata-rata tersebut perlakuan 50% disimpulkan untuk kategori penilaian tekstur pori-pori berada pada kategori agak kecil.

Pada hasil uji daya terima konsumen yang dilakukan pada 100 panelis konsumen dalam penilaian aspek pori-pori torta caprese substitusi bubuk kacang tanah didapatkan hasil pada tabel sebagai berikut ini:

Tabel 15. Penilaian Data Hasil Uji Daya Terima Aspek Pori-Pori

		Torta Caprese Substitusi Bubuk Kacang Tanah					
Skala Penilaian	Skor	30%		40%		50%	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	19	19	25	25	37	37
Suka	4	59	59	56	56	48	48
Agak Suka	3	22	22	19	19	15	15
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		100	100	100	100	100	100
Mean		3,97		4,06		4,22	
Median		4		4		4	
Modus		4		5		5	
σ		0,64		0,66		0,69	

Nilai rata-rata tingkat kesukaan konsumen terhadap *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah sebesar 30% adalah 3,97 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Selanjutnya, pada substitusi sebesar 40% memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,06 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Sementara itu, pada persentase substitusi sebesar 50%

memiliki nilai rata-rata yaitu sebesar 4,22 menunjukkan bahwa tingkat kesukaan pada kategori “suka”. Dapat disimpulkan bahwa hasil uji daya terima pada tiga perlakuan dalam pengujian aspek kelembutan mendapatkan hasil dengan kriteria suka dan produk yang paling disukai yaitu *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dengan persentase 50%.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa hasil dari aspek keseluruhan dalam penialain uji daya terima konsumen dapat diketahui bahwa formulasi dengan persentase 50% adalah hasil yang paling banyak disukai disukai oleh panelis karena menghasilkan produk dengan cita rasa dan tekstur yang mendekati kualitas produk berbasis bubuk kacang almon.

Setelah dilakukan perhitungan bahan baku dan kemasan dengan kenaikan persentase 55% harga jual *Peacotta* ditetapkan Rp 20.000 per kemasan isi 1 pcs dan dipasarkan dengan diberi cokelat *ganache*, potongan lemon dan stroberi dibagian atas kue untuk menambah cita rasa dan tampilan yang lebih menarik.

Pembahasan

Hasil penelitian untuk aspek warna bagian luar *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dapat disimpulkan bahwa aspek warna yang diperoleh yaitu cokelat kopi, hal ini dikarenakan pengaruh warna yang terkandung pada bubuk cokelat dan proses karamelisasi pada saat pemanggangan.

Pada aspek aroma *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dapat disimpulkan bahwa aspek aroma yang diperoleh yaitu cukup beraroma kacang tanah, hal ini dikarenakan pengaruh kacang tanah yang memiliki aroma yang dominan dari bubuk kacang almon.

Pada aspek rasa terdapat dua kategori penilaian aspek yaitu rasa manis dan rasa kacang tanah. Aspek rasa manis pada *torta caprese* dapat disimpulkan bahwa menghasilkan rasa cukup manis, hal ini dikarenakan pengaruh jumlah gula yang digunakan sama banyak dengan jumlah bahan utama lainnya. Untuk aspek rasa kacang tanah dapat disimpulkan bahwa memperoleh cukup terasa kacang tanah, hal ini dikarenakan rasa manis dan gurih dari kacang tanah yang dihasilkan pada produk.

Dalam aspek tekstur *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah terdapat dua kategori penilaian aspek yaitu kelembutan dan pori-pori. Aspek tekstur kelembutan dapat disimpulkan tekstur yang diperoleh yaitu lembut, hal ini dikarenakan jumlah mentega yang sama dengan bahan utama, serta proses pengocokan pada telur dan gula yang mengembang dengan baik sehingga menghasilkan *torta caprese* dengan tekstur lembut

Pada aspek tekstur pori-pori *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah dapat disimpulkan semakin banyak penambahan bubuk kacang tanah terdapat pengaruh pada

aspek pori- pori, yang menghasilkan pori-pori menjadi lebih kecil.

Metode penjualan dilakukan dengan sistem *pre-order* untuk memudahkan penjual menghitung penggunaan bahan baku dan lebih efisien. Perhitungan harga jual dilakukan dengan perhitungan *grand total cost* dan kenaikan persentase *foodcost* ditetapkan 55%.

Berikut perhitungan harga jual produk:

Grand Total Cost (GTC) = Biaya produksi + biaya pendukung (10%)

= Rp 47.982 + Rp 4.798

Hasil dari grand total cost dari 6 pcs produk = **Rp 52.780**

Persentase kenaikan foodcost ditetapkan = 55%

Maka,

Harga Jual = $100/55 \times \text{Rp } 52.780$ = Rp 95.964

Harga jual per pcs = $\text{Rp } 95.964 : 6$ = Rp 15.994 + 3.980 (kemasan)
= Rp 19.974
= Rp 20.000

Harga jual peacotta dalam 1 kemasan ialah Rp 20.000 per 1 pcs. Sebagai bagian dari evaluasi terhadap keberhasilan produk dan kepuasan pelanggan, penjual membagikan kuesioner survei kepada konsumen yang telah membeli produk *Peacotta*. Survei ini disusun berdasarkan teori kepuasan pelanggan menurut (Haryadi, 2021), yang menyatakan bahwa kepuasan pelanggan merupakan tingkat perasaan seseorang setelah menerima produk atau layanan, sebagai hasil perbandingan antara harapan dan kenyataan. Survei dilakukan dengan menggunakan metode **Customer Satisfaction Index (CSI)**. Hasil pengolahan data menunjukkan bahwa rata-rata tingkat kepuasan konsumen terhadap produk *Peacotta* mencapai **92,3%**, yang termasuk dalam kategori **sangat kuat**. Hasil dari survei menunjukkan bahwa konsumen merasa sangat puas dengan cita rasa, tekstur, aroma, tampilan, kemasan, layanan dan pengiriman yang dilakukan. Produk tidak hanya diterima dengan baik oleh konsumen, tetapi juga memiliki potensi pasar yang menjanjikan.

KESIMPULAN

Penelitian ini berhasil mengembangkan produk *torta caprese* dengan substitusi bubuk kacang tanah sebagai alternatif pengganti bubuk kacang almon. Tiga formulasi yang diuji (30%, 40%, dan 50%) telah melalui uji validasi oleh 10 panelis ahli, terdiri dari 5 dosen dan 5 panelis industri. Hasil penilaian menunjukkan bahwa formulasi dengan **substitusi 40% bubuk kacang tanah** memperoleh nilai tertinggi dalam uji validasi, sementara **formulasi 50%** mendapatkan skor tertinggi dalam uji kesukaan konsumen secara keseluruhan. Karakteristik sensori yang dinilai meliputi warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori-pori menunjukkan bahwa produk ini diterima dengan baik. Penggunaan bubuk

kacang tanah tidak hanya menekan biaya bahan baku, tetapi juga tetap mempertahankan kualitas cita rasa dan tekstur kue. Hal ini menunjukkan bahwa substitusi bubuk kacang tanah memiliki potensi sebagai alternatif bahan pangan lokal yang ekonomis, bergizi, dan bebas gluten. Dalam implementasi rintisan usaha, strategi pemasaran melalui media sosial terbukti kurang efektif pada tahap awal, sementara promosi dari mulut ke mulut lebih berperan dalam menjangkau konsumen. Sistem pre-order yang diterapkan mampu meningkatkan efisiensi produksi dan pengelolaan bahan baku. Selama satu bulan pelaksanaan, *Peacotta* berhasil menjual 144 pcs dan memperoleh omzet sebesar Rp 2.880.000, melampaui target penjualan yang ditetapkan. Hasil survei kepuasan konsumen yang dilakukan terhadap produk menunjukkan nilai ***Customer Satisfaction Index (CSI)*** sebesar **92,3%**, yang tergolong dalam kategori **sangat kuat**. Hal ini mengindikasikan bahwa produk *Peacotta* dapat diterima dengan sangat baik oleh konsumen dan berpotensi untuk dikembangkan lebih lanjut dalam skala usaha yang lebih besar.

UCAPAN TERIMA KASIH

Terima kasih kepada dosen pembimbing 1. Dr. Guspri Devi Artanti, M.Sc. dan dosen pembimbing 2. Yeni Yulianti, S.Pd., M.Pd. Terima kasih seluruh dosen dan staff Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Terima kasih kepada orang tua serta teman-teman seperjuangan Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta.

DAFTAR PUSTAKA

- Adnyasuari, I. E. (2019). Substitusi Tepung Almond dengan Tepung Kemiri (*Aleurites moluccana* Wild) Terhadap Karakteristik Kulit Macaron. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 122-130.
- Artanti, e. a. (2020). Strategi Pemasaran Word of Mouth pada Masa Pandemi Covid (Studi pada Produk Home Industri Mie Eblek Desa Kasepuahan). *Jurnal Manajemen dan Ekonomi*, 226.
- Habibi, S. e. (2024). Peningkatan Produksi Kue Kering Ramen Malang. *Jurnal PKM Manajemen Bisnis*, 41-46.
- Haryadi, A. R. (2021). Pengaruh Kualitas Makanan, Kualitas Pelayanan, Harga, dan Brand Image dalam Membangun Kepuasan Konsumen pada Restoran Ini Baru Steak Boyolali. *Seminar nasional & call for paper hubisintek*, 936.
- Khairunnisa, S. (2020). *Kelana Rasa Mancanegara*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.
- Puspitarini, D. S. (2019). Pemanfaatan Media Sosial Sebagai Media Promosi : Studi Deskriptif pada Happy Go lucky House. *Common*, 75.

Sembiring, M. S. (2014). Pertumbuhan dan Produksi Kacang Tanah dengan Pemberian Kompos Tandan Kosong Kelapa Sawit Pada Frekuensi Pembubunan Yang Berbeda. *Jurnal Online Agroekoteknologi*.