

### Hasil dan Perhitungan Uji Penerimaan Produk dari 30 panelis

Panelis ke-	Penilaian <i>Brownies Roll Cake Kacang Hijau</i>	Kategori penilaian	Penerimaan Panelis	
			Ya	Tidak
1	Perpaduan warna bagus, nice	Warna	✓	
2	Kurang soft, terlalu mencolok	Warna	✓	
3	Enak, rasa sudah mantap, penampilan menarik	Rasa, penyajian	✓	
4	Enak, penampilan menarik	Rasa, penyajian	✓	
5	Baik, rasa enak	Rasa	✓	
6	Enak	Rasa	✓	
7	Warna kurang menarik	Warna	✓	
8	Enak, mantap, manis	Rasa	✓	
9	Enak, baik	Rasa	✓	
10	Enak, tekstur dan penyajian bagus	Rasa, tekstur, penyajian	✓	
11	Enak, manis, bagus	Rasa	✓	
12	Enak, penampilan baik	Rasa, penyajian	✓	
13	Enak, menarik	Rasa, penyajian	✓	
14	Enak	Rasa	✓	
15	Enak	Rasa	✓	
16	Penampilan dan rasa bagus, sudah mengembang	Penyajian, rasa, tekstur	✓	
17	Penampilan dan tekstur baik	Penyajian, tekstur	✓	
18	Enak, lembut	Rasa, tekstur	✓	
19	Baik dan enak	Rasa	✓	
20	Manis dan terasa kacang hijau, menarik	Rasa, penyajian	✓	
21	Enak, lembut, menarik	Rasa, tekstur, penyajian	✓	
22	Lembut, enak	Tekstur, rasa	✓	
23	Enak, lembut	Rasa, tekstur	✓	
24	Enak	Rasa	✓	
25	Enak, lembut, bagus	Rasa, tekstur	✓	
26	Aroma kurang, tekstur pas	Aroma, tekstur	✓	
27	Rasa enak	Rasa	✓	
28	Enak	Rasa	✓	
29	Menarik	Penyajian	✓	
30	Lembut, enak	Tekstur, rasa	✓	

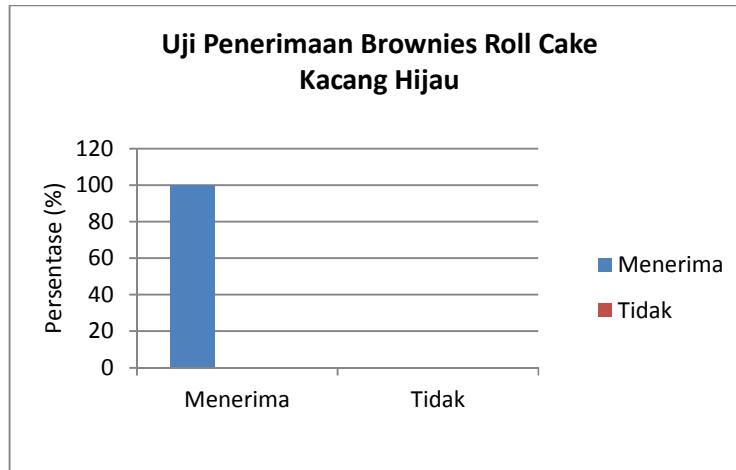
Berdasarkan hasil dari uji penerimaan produk, penerimaan konsumen terhadap produk *Brownies Roll Cake Kacang Hijau* dapat dilihat dalam perhitungan dan persentase berikut ini.

Perhitungan :

$$\% = \frac{30}{30} \cdot 100 \% = 100 \%$$

$$\% = \frac{0}{30} \cdot 100 \% = 0 \%$$

Persentase :



<b>Panelis ke-</b>	<b>Penilaian Pound Cup Cake Kacang Hijau</b>	<b>Kategori penilaian</b>	<b>Penerimaan Panelis</b>	
			<b>Ya</b>	<b>Tidak</b>
1	Diberi topping lebih bagus	Penyajian	√	
2	Baik	Warna	√	
3	Enak, penampilan kurang menarik	Rasa, penyajian	√	
4	Enak	Rasa	√	
5	Kurang hiasan	Penyajian		√
6	Penampilan kurang	Penyajian	√	
7	Penampilan kurang	Penyajian	√	
8	Enak, menarik, bagus	Rasa, penyajian	√	
9	Manis, lembut	Rasa, tekstur	√	
10	Rasa kacang terasa, warna bagus	Rasa, warna	√	
11	Enak, manis, lembut	Rasa	√	
12	Rasa dan penampilan baik	Rasa, penyajian	√	
13	Enak	Rasa	√	
14	Terlalu padat	Tekstur	√	
15	Penyajian lebih divariasi	Penyajian	√	
16	Agak kurang mengembang	Tekstur	√	
17	Tekstur baik, kurang garnish	Tekstur, penyajian	√	
18	Enak, lembut	Rasa, tekstur	√	
19	Enak	Rasa	√	
20	Manis dan kacang hijau teras, tekstur kurang lembut	Rasa, tekstur	√	
21	Enak, lembut	Rasa, tekstur	√	
22	Manis, kurang lembut	Rasa, tekstur	√	
23	Enak, lembut, menarik	Rasa, tekstur, penyajian	√	
24	Enak	Rasa	√	
25	Enak, lembut, bagus	Rasa, tekstur	√	
26	Rasa kurang	Rasa	√	
27	Ditambah garnish	Penyajian	√	
28	Kurang lembut	Tekstur	√	
29	Tekstur kasar	Tekstur	√	
30	Lembut, manis	Tekstur, rasa	√	

Berdasarkan hasil dari uji penerimaan produk, penerimaan konsumen terhadap produk *Pound Cup Cake* Kacang Hijau dapat dilihat dalam perhitungan dan persentase berikut ini.

Perhitungan :

$$\% = \frac{29}{30} \quad 100 \% = 96,67 \%$$

$$\% = \frac{1}{30} \quad 100 \% = 3,33 \%$$

Persentase :



Panelis ke-	Penilaian <i>Fruit Cake Kacang Hijau</i>	Kategori penilaian	Penerimaan Panelis	
			Ya	Tidak
1	Kurang mengembang	Tekstur	✓	
2	Rasa enak, tekstur baik	Rasa, tekstur	✓	
3	Enak	Rasa	✓	
4	Enak	Rasa	✓	
5	Baik	Rasa	✓	
6	Enak	Rasa	✓	
7	Terlalu manis	Rasa	✓	
8	Enak, kacang hijau tidak terlalu terasa	Rasa	✓	
9	Bagus, manis	Penyajian, rasa	✓	
10	Enak, namun kacang hijau tidak terlalu terasa, penyajian bagus	Rasa, penyajian	✓	
11	Enak, sudah baik	Rasa, penyajian	✓	
12	Enak	Rasa	✓	
13	Penampilan menarik	Penyajian	✓	
14	Terlalu padat, basah	Tekstur		✓
15	Terlalu manis	Rasa	✓	
16	Rasa enak, tekstur padat dan kurang mengembang	Rasa, tekstur	✓	
17	Baik	Penyajian	✓	
18	Enak, manis	Rasa	✓	
19	Baik	Rasa	✓	
20	Manis dan terasa kacang hijau, tekstur cukup lembut	Rasa, tekstur	✓	
21	Enak, lembut, menarik	Rasa, tekstur, penyajian	✓	
22	Lembut, rasa enak dan manis	Tekstur, rasa	✓	
23	Rasa kurang manis, tekstur lembut	Rasa, tekstur	✓	
24	Manis	Rasa	✓	
25	Enak, lembut, bagus	Rasa, tekstur, penyajian	✓	
26	Tekstur kurang	Tekstur	✓	
27	Rasa enak	Rasa	✓	
28	Agak eneg	Rasa	✓	
29	Rasa, aroma, warna baik, tekstur agak kasar	Rasa, aroma, warna, tekstur	✓	
30	Lembut, rasanya manis dan enak	Tekstur, rasa	✓	

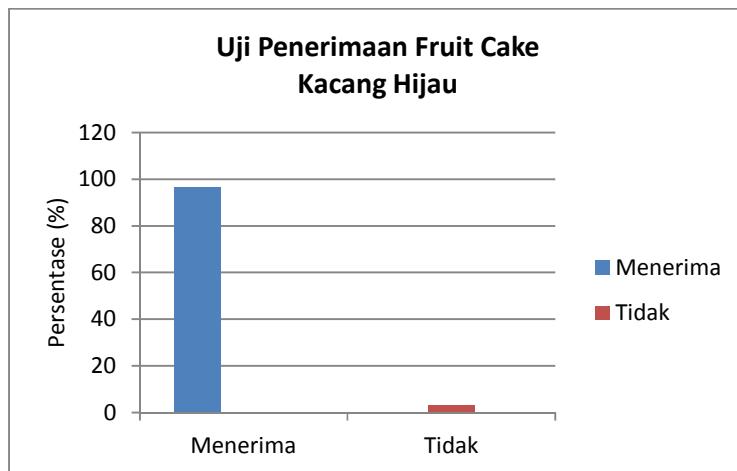
Berdasarkan hasil dari uji penerimaan produk, penerimaan konsumen terhadap produk *Fruit Cake* Kacang Hijau dapat dilihat dalam perhitungan dan persentase berikut ini.

Perhitungan :

$$\% = \frac{29}{30} \quad 100 \% = 96,67 \%$$

$$\% = \frac{1}{30} \quad 100 \% = 3,33 \%$$

Persentase :



### **Resep Brownies Roll Cake Kacang Hijau**

Bahan :

No.	Nama Bahan	Sponge Cake	Brownies
1.	Tepung terigu	93 gr	20 gr
2.	Tepung kacang hijau	32 gr	60 gr
3.	Gula pasir	150 gr	125 gr
4.	Margarin	35 gr	100 gr
5.	Telur utuh	4 btr	4 btr
6.	Kuning telur	1 btr	-
7.	Maizena	25 gr	-
8.	Ovalet	1 sdt	1 sdt
9.	Pasta pandan	1 sdt	-
10.	Pewarna hijau	1 sdt	-
11.	Chocolate powder	-	15 gr
12.	Dark chocolate	-	80 gr

Cara Membuat :

1. Sponge cake : lelehkan margarin dan butter.
2. Gula pasir dan telur dikocok dengan mixer kecepatan tinggi, setelah setengah mengembang masukkan ovalet. Kocok kembali hingga adonan putih dan mengembang.
3. Masukkan tepung terigu, tepung kacang hijau dan tepung maizena, pada tahap ini mixer diturunkan pada kecepatan rendah. Aduk rata.
4. Setelah tepung tercampur rata, berikan pewarna hijau dan pasta pandan.
5. Matikan mixer, kemudian masukkan margarin yang telah dicairkan.
6. Brownies : dark chocolate dipotong kecil-kecil, kemudian dimasukkan dalam margarin dan butter yang telah dilelehkan.
7. Gula pasir dan telur dikocok dengan mixer kecepatan tinggi, setelah setengah mengembang masukkan ovalet. Kocok kembali hingga adonan putih dan mengembang.
8. Masukkan tepung terigu, tepung kacang hijau dan chocolate powder, pada tahap ini mixer diturunkan pada kecepatan rendah. Aduk rata.
9. Matikan mixer, kemudian masukkan margarin dan dark chocolate yang telah dicairkan.

10. Siapkan loyang yang telah dioles margarin dan dialasi dengan kertas roti.  
Tuang adonan sponge cake dan brownies berseberlahan.
11. Oven dengan suhu  $150^{\circ}$  C selama 10 menit.
12. Setelah adonan dikeluarkan dari oven dan dingin, oles dengan butter cream kemudian gulung.
13. Topping : oles brownies roll cake dengan butter cream, taburi dengan keju parut dan digarnish dengan potongan buah ceri atau sesuai selera.

### **Resep Fruit Cake Kacang Hijau**

Bahan :

No.	Nama Bahan	Formula (50 %)
1.	Tepung terigu	45 gr
2.	Tepung kacang hijau	45 gr
3.	Gula halus	150 gr
4.	Margarin	90 gr
5.	Butter	20 gr
6.	Kuning telur	2 btr
7.	Putih telur	2 btr
8.	Kismis	100 gr
9.	Jus jeruk	30 ml

Cara membuat :

1. Putih telur dikocok hingga mengembang dan kaku.
2. Dalam kom yang berberda, butter, margarin dan gula halus dikocok dengan kecepatan tinggi.
3. Setelah setengah mengembang, masukkan kuning telur satu persatu. Kocok kembali hingga adonan putih dan mengembang.
4. Tuangkan jus jeruk, aduk rata.
5. Masukkan tepung terigu dan tepung kacang hijau pada tahap ini mixer diturunkan pada kecepatan rendah. Aduk rata.
6. Matikan mixer, masukkan kismis dalam adonan.
7. Siapkan loyang yang telah dioles margarin dan dialasi dengan kertas roti, kemudian tuang adonan ke loyang, taburi dengan kismis di atasnya. Oven dengan suhu 150° C selama 40 menit.

### **Resep Pound Cup Cake Kacang Hijau**

Bahan :

No.	Nama Bahan	Formula (50 %)
1.	Butter	25 gr
2.	Margarin	100 gr
3.	Gula halus	100 gr
4.	Tepung terigu	63 gr
5.	Tepung kacang hijau	63 gr
6.	Baking powder	1/3 sdt
7.	Telur	2 btr

Cara membuat :

1. Putih telur dikocok hingga mengembang dan kaku.
2. Dalam kom yang berberda, butter, margarin dan gula halus dikocok dengan kecepatan tinggi.
3. Setelah setengah mengembang, masukkan kuning telur satu persatu. Kocok kembali hingga adonan putih dan mengembang.
4. Masukkan tepung terigu, tepung kacang hijau dan baking powder, pada tahap ini mixer diturunkan pada kecepatan rendah. Aduk rata.
5. Siapkan cup cases, kemudian tuang adonan ke dalamnya. Oven dengan suhu 150° C selama 20 menit.