

PENGARUH PENAMBAHAN DAUN SELEDRI TERHADAP KUALITAS *COOKIES* PUTRI SALJU

(The Effect Of Adding Celery Leaves On The Quality Of Snow White Cookies)

Muhammad Reihan Pratama¹, Anni Faridah*², Elida³, Cici Andriani⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

*Corresponding author, e-mail: faridah.anni@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

In this research is to analyze the effect of adding celery leaves on the quality of Snow White cookies in terms of shape, color, aroma, texture and taste, this is motivated by the lack of variety in Snow White cookies. Snow princess cookies are one of the pastries that are very popular with Indonesian people, however, there are currently only a few variations of snow princess cookies. On the other hand, the use of celery is still not widely known by the public, celery is still limited as a processed vegetable, so there is a need for innovation in processed celery. It is hoped that the addition of celery leaves can provide innovation in Snow White cookies because it provides a natural green color and also increases the fiber content and nutritional value of Snow White cookies. The type of research in this research is pure experiment (true experiment). The research design used was a completely randomized design (CRD). Data was obtained from 3 limited panelists, using an organoleptic test format, each panelist responded to the sample by observing, smelling, touching and tasting, then the data was analyzed using the analysis of variance test (ANOVA). If Fcount is greater than Ftable, then Duncan's test can be carried out. The results of this research produce a significant influence on color quality. Meanwhile, the form, aroma, texture and taste did not have a significant influence on the use of celery leaves on the quality of Snow White cookies. This is known from the conclusion which shows that the best overall score is neatly 3.78 (X₀). The uniform shape was 3.78 in treatments (X₁), (X₂), (X₃). Color 3.78 (X₃) with green spots, aroma 4.00 (X₀) fragrant category, texture 3.44 (X₀) and (X₃) not easily broken, texture 3.89 (X₀) fragile, taste 4.00 (X₀) sweet category.

Keyword: Celery, Snow White Cookies, Quality

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis pengaruh penambahan daun seledri terhadap kualitas *cookies* putri salju dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa, hal ini dilatarbelakangi oleh kurangnya variasi *cookies* putri salju. *Cookies* putri salju merupakan salah satu kue kering yang banyak digemari masyarakat Indonesia, namun variasi *cookies* putri salju saat ini masih sedikit. Di sisi lain, penggunaan seledri masih belum banyak diketahui oleh masyarakat, seledri masih terbatas sebagai olahan sayuran, sehingga perlu inovasi dalam olahan seledri. Penambahan daun seledri diharapkan dapat memberikan inovasi pada *cookies* putri salju karena memberikan warna hijau alami dan juga meningkatkan kandungan serat serta nilai gizi pada *cookies* putri salju. Jenis penelitian dalam penelitian ini ialah eksperimen murni (*true experiment*). Rancangan penelitian yang digunakan merupakan rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 3 panelis terbatas, dengan menggunakan format uji *organoleptic*, masing-masing panelis memberikan respon terhadap sampel dengan cara mengamati, mencium, maraba, dan mencicipi, kemudian data dianalisis dengan uji analisis varian (ANAVA). Jika F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} , maka dapat dilakukan pengujian Duncan. Hasil penelitian ini menghasilkan adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna. Sementara itu, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada penggunaan daun seledri terhadap kualitas *cookies* putri salju. Hal ini diketahui dari kesimpulan yang menunjukkan bahwa skor terbaik secara keseluruhan bentuk rapi 3.78 (X₀). Bentuk saragam 3.78 pada perlakuan (X₁), (X₂), (X₃). Warna 3.78 (X₃) berbintik hijau, aroma 4.00 (X₀) kategori harum, tekstur 3.44 (X₀) dan (X₃) tidak mudah patah, tekstur 3.89 (X₀) rapuh, rasa 4.00 (X₀) kategori manis.

Kata kunci: Seledri, *Cookies* Putri Salju, Kualitas

How to Cite: Muhammad Reihan Pratama¹, Anni Faridah*², Elida³, Cici Andriani⁴. 2024. Pengaruh Penambahan Daun Seledri Terhadap Kualitas *Cookies* Putri Salju. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 382-387, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16689



PENDAHULUAN

Cookies merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat mulai dari anak-anak, remaja maupun orang tua (Wijaya, 2022). Sebagian masyarakat Indonesia menjadikan *cookies* sebagai salah satu makanan wajib ketika acara penting berlangsung, seperti saat lebaran, natal, imlek, maupun pesta. *Cookies* adalah salah satu jenis kue kering yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 2018). *Cookies* merupakan golongan *short pastry* yang dalam proses pembuatan adonan menyerupai butiran pasir, kemudian cara penyelesaiannya dengan dioven. Salah satu adonan pasir rasa asin (*short pastry*) yang banyak diminati adalah *cookies* putri salju.

Cookies putri salju merupakan salah satu kue kering yang banyak digemari oleh masyarakat Indonesia, karena rasanya yang manis dan gurih. *Cookies* putri salju adalah kue yang memiliki rasa manis dan gurih luar dalam, hal ini diperoleh dari balutan gula halus. *Cookies* putri salju umumnya berbentuk bulan sabit, dengan teksturnya kering dan renyah. *Cookies* putri salju merupakan jenis kue kering yang diolah dari adonan tepung terigu rendah protein, mentega dan kuning telur, kemudian ditaburi dengan gula halus. Dinamakan putri salju kerana butiran gula halus yang tampak menyerupai butiran salju (Dewi, *et al.*, 2015). Banyak bahan tambahan makanan yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*, salah satunya adalah seledri. Seledri di Indonesia umumnya banyak dijumpai pada daerah daratan tinggi. Seledri lebih banyak digunakan oleh masyarakat Indonesia sebagai sayuran, campuran dalam makanan dan penyedap rasa (Adawiyah & Afa, 2018).

Setelah melakukan penelusuran dari beberapa sumber, penulis temukan sudah banyak tambahan bahan makanan yang digunakan dalam pengolahan *cookies* putri salju, akan tetapi penulis belum menemukan penelitian tentang daun seledri yang digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies* putri salju. Daun seledri merupakan pilihan yang cocok, karena mudah diperoleh, serta harganya relative murah dipasaran. Selain itu, banyaknya vitamin dan zat gizi yang terkandung pada seledri membuatnya menjadi bahan tambahan yang cocok dalam pembuatan *cookies* putri salju. Dalam penelitian ini, penambahan daun seledri diharapkan dapat memberikan inovasi pada *cookies* putri salju karena memberikan warna hijau yang alami dan juga meningkatkan kandungan serat serta nilai gizi didalam *cookies* putri salju yang diproduksi. Berdasarkan pra-penelitian yang telah penulis lakukan, dengan penambahan seledri sebesar 10%, 20% dan 30% diketahui terdapat pengaruh terhadap kualitas *cookies* putri salju terutama pada kualitas warna. Semakin banyak penambahan seledri, semakin besar pengaruh yang dihasilkan. Berdasarkan latar belakang tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Pengaruh Penambahan Daun Seledri Terhadap Kualitas *Cookies* Putri Salju”.

BAHAN DAN METODE

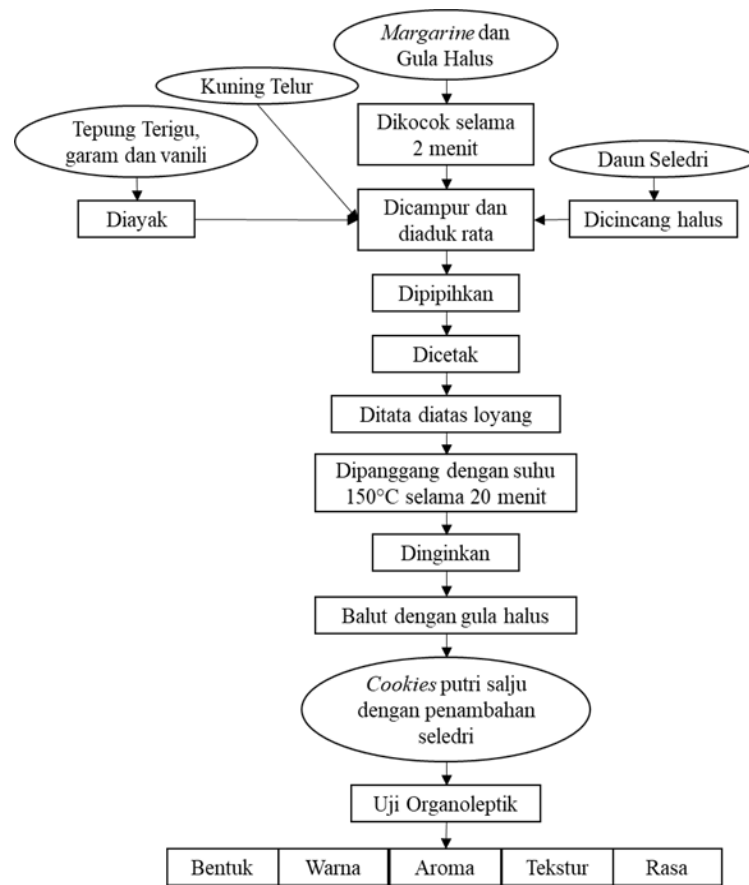
Jenis penelitian yang dilakukan adalah eksperimen murni (*true experiment*), yaitu melakukan percobaan langsung pada *cookies* putri salju dengan penambahan daun seledri. Penelitian ini dilaksanakan di *workshop* Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Rencananya penelitian ini akan dilaksanakan pada bulan Januari 2024. Selanjutnya, bahan utama yang digunakan yaitu tepung terigu protein rendah, margarine, gula halus, kuning telur, garam, vanili, dan daun seledri, yang lebih lanjut peneliti jabarkan pada tabel dibawah ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan *Cookies* Putri Salju

No	Nama Bahan	Resep Penelitian			
		0% (X ₀)	10%(X ₁)	20%(X ₂)	30%(X ₃)
1.	Tepung terigu	300 gr	300 gr	300 gr	300 gr
2.	Margarine	200 gr	200gr	200 gr	200 gr
3.	Gula halus	225 gr	225gr	225 gr	225 gr
4.	Kuning telur	1 butir	1 butir	1 butir	1 butir
5.	Garam	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
6.	Vanili	1 gr	1 gr	1 gr	1 gr
7.	Daun seledri	-	30 gr	60 gr	90 gr

Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah teknik Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan tiga perlakuan yang mana X₀ (kontrol), X₁ (daun seledri 10%), X₂ (daun seledri 20%) dan X₃ (daun seledri 30%). Selanjutnya, meliputi Y₁ (kualitas bentuk), Y₂ (kualitas warna), Y₃

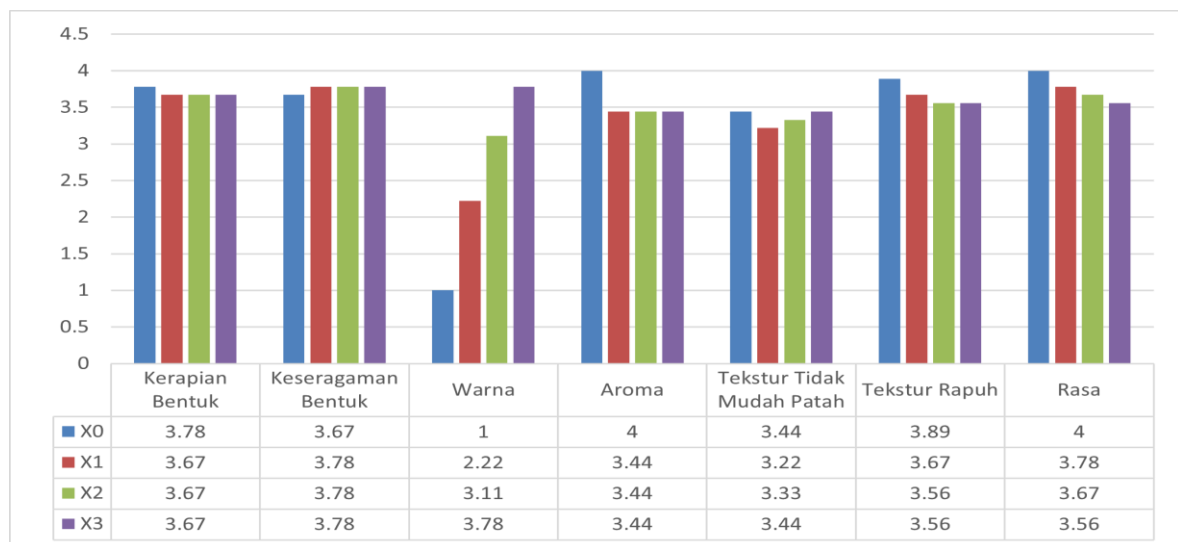
(kualitas aroma), Y_4 (kualitas tekstur), Y_5 (kualitas rasa). Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji analisis varian. Proses pembuatan *cookies* putri salju dengan penambahan daun seledri dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Cookies Putri Salju

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian menghasilkan *cookies* putri salju dengan penambahan daun seledri pada kualitas *cookies* putri salju dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Hasil Penelitian Pengaruh Penambahan Daun Seledri Terhadap Kualitas Cookies Putri Salju

1. Kualitas Bentuk Pada Cookies Putri Salju

Kerapian Bentuk memiliki nilai rata-rata tertinggi dari setiap perlakuan yaitu pada perlakuan pertama (X_0) sebesar 3.78 dengan kategori rapi, sedangkan perlakuan kedua (X_1), ketiga (X_2) dan keempat (X_3) memperoleh nilai yang sama yaitu sebesar 3.67 dengan kategori rapi. Sedangkan Keseragaman Bentuk memiliki nilai rata-rata perlakuan pertama (X_0) sebesar 3.67 dengan kategori seragam, sedangkan perlakuan kedua (X_1), ketiga (X_2) dan keempat (X_3) memperoleh nilai yang sama yaitu sebesar 3.78 dengan kategori seragam. Bentuk merupakan tampilan secara keseluruhan dari sebuah makanan (Holinesti dan Deni, 2020). Tampilan sangat diperlukan dalam sebuah makanan. Bentuk (kerapian dan keseragaman) *cookies* putri salju dihasilkan dari proses pembentukan menggunakan cetakan khusus berbentuk bulan sabit. Sejalan dengan pendapat Zahara *et al*, (2015) Bentuk rapi pada *cookies* disebabkan pembentukan oleh cetakan (bulan sabit), penekanan, dan cara kerja yang dilakukan juga mempengaruhi terhadap kerapian *cookies*. Bentuk seragam pada *cookies* putri salju disebabkan pembentukan oleh cetakan (bulan sabit) dan cara kerja juga mempengaruhi *cookies* putri salju serta proses penekanan yang dilakukan akan berpengaruh terhadap bentuk *cookies* putri salju (Rangkuti, 2015).

2. Kualitas Warna Pada Cookies Putri Salju

Warna merupakan penunjang utama dalam penampilan suatu makanan. Warna adalah faktor paling menentukan menarik atau tidaknya suatu produk makanan (Winarno dalam Nuryadi, 2020). Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atas kematangan makanan (Asri, 2021). Nilai rata-rata tertinggi setiap perlakuan yaitu pada perlakuan keempat (X_3) sebesar 3.78 dengan kategori berbintik hijau. Perlakuan ketiga (X_2) sebesar 3.11 dengan kategori berbintik hijau. Sedangkan nilai rata-rata perlakuan kedua (X_1) sebesar 2.22 dengan kategori cukup berbintik hijau. Serta perlakuan pertama (X_0) sebesar 1.00 dengan kategori tidak berbintik hijau. Warna yang dihasilkan dalam pembuatan *cookies* yaitu warna dari pemakaian bahan itu sendiri karena dapat mempengaruhi warna kue kering, seperti pemakaian gula, telur, dan pemakaian tepung (Dasniati, 2020). Dalam hal ini perbedaan warna pada setiap perlakuan disebabkan karena penambahan daun seledri dalam jumlah yang berbeda untuk setiap perlakuan. Semakin banyak daun seledri yang ditambahkan maka akan semakin banyak bintik hijau pada *cookies* putri salju.

3. Kualitas Aroma Pada Cookies Putri Salju

Aroma merupakan bau harum yang dikeluarkan oleh makanan dan mampu merangsang indra penciuman sehingga membangkitkan selera dan daya tarik tersendiri bagi penikmatnya. Sejalan dengan Adelisiani (2019), yang menyatakan bahwa aroma makanan adalah aroma yang disebarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik yang sangat kuat dan mampu merangsang indera penciuman sehingga mampu membangkitkan selera. Nilai rata-rata aroma *cookies* putri salju pada semua perlakuan berada pada kategori yang sama yaitu harum, dengan nilai tertinggi pada perlakuan pertama (X_0) yaitu 4.00. Sedangkan nilai pada perlakuan kedua (X_1), ketiga (X_2) dan keempat (X_3) yaitu 3.44 dengan kategori harum. Aroma harum pada *cookies* putri salju dihasilkan dari penggunaan gula, margarin dan butter dalam adonan. Lemak merupakan salah satu komponen penting dalam pembuatan *cookies* karena lemak berfungsi sebagai penambah aroma, maka dari itu aroma dari seledri dapat tertutup oleh adanya margarin dan butter (Anik, *et al.*, 2017). Sejalan dengan Humairah *et al*, (2017) "aroma yang dihasilkan dalam pembuatan *cookies*, karena adanya bahan dasar dari margarine atau *roombutter*".

4. Kualitas Tekstur Pada Cookies Putri Salju

Tekstur merupakan ciri suatu bahan akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah, dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Tarwendah, 2021). Nilai rata-rata tekstur (tidak mudah patah) *cookies* putri salju pada semua perlakuan berada pada kategori yang sama yaitu tidak mudah patah, dengan nilai tertinggi pada perlakuan pertama (X_0) dan keempat (X_3) yaitu 3.44. Nilai rata-rata tekstur (rapuh) *cookies* putri salju pada semua perlakuan berada pada kategori yang sama yaitu rapuh, dengan nilai tertinggi pada perlakuan pertama (X_0) yaitu 3.89 pada kategori rapuh. Tekstur suatu produk makanan tergantung dengan bahan yang digunakan. Tekstur rapuh pada *cookies* putri salju dapat disebabkan oleh kandungan protein pada tepung terigu. Hal tersebut didukung dari pendapat Ruaidah (2018) yang menyatakan bahwa pada pembuatan *cookies* lebih baik menggunakan tepung protein rendah karena dapat membuat tekstur *cookies* rapuh dan renyah. Penggunaan jenis lemak juga dapat mempengaruhi tekstur *cookies* putri salju yang dihasilkan. Sejalan dengan Humairah, (2018) "Penggunaan lemak dalam adonan *cookies* akan membuat tekstur lebih rapuh dan renyah".

5. Kualitas Rasa Pada Cookies Putri Salju

Rasa merupakan faktor penting untuk menentukan kualitas dari suatu makanan. Menurut Wulansari (2016), "Rasa adalah penilaian akhir dari sebuah produk makanan yang menentukan enak

atau tidaknya suatu makanan setelah dimakan”. Sedangkan menurut Cindy (2017) “Rasa adalah perasaan yang dihasilkan oleh bahan melalui mulut, terutama oleh indra rasa dalam mulut”. Nilai rata-rata rasa *cookies* putri salju pada semua perlakuan berada pada kategori yang sama yaitu manis, dengan nilai tertinggi pada perlakuan pertama (X_0) yaitu 4.00. Menurut Ihromi, (2018) “Rasa kue kering yang baik adalah gurih dan manis sesuai bahan yang digunakan dalam adonan”. Rasa manis didapat karena penulis menggunakan takaran gula sesuai resep standar. Sejalan dengan pendapat dari Hastuti, (2012) yang menyatakan bahwa penambahan bahan baku lain seperti gula, margarin dan kuning telur dalam pembuatan kue juga meningkatkan rasa dari kue.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penambahan daun seledri terhadap kualitas *cookies* putri salju yang telah dilakukan dengan uji organoleptik dan hasil dari analisa varian (ANOVA) bahwa, hasil penelitian ini menghasilkan temuan adanya pengaruh yang signifikan terhadap kualitas warna. Sementara, bentuk, aroma, tekstur, dan rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada penambahan daun seledri sebanyak 10%, 20% dan 30% pada kualitas *cookies* putri salju. Hal ini diketahui dari kesimpulan yang menunjukkan bahwa skor terbaik secara keseluruhan bentuk rapi 3.78 (X_0). Bentuk saragam 3.78 pada perlakuan (X_1), (X_2), (X_3). Warna 3.78 (X_3) berbintik hijau, aroma 4.00 (X_0) kategori harum, tekstur 3.44 (X_0) dan (X_3) tidak mudah patah, tekstur 3.89 (X_0) rapuh, rasa 4.00 (X_0) kategori manis. Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah;

1. Gunakan seledri yang segar agar mendapatkan kualitas *cookies* putri salju yang bagus
2. Gunakan ayakan 80 mesh untuk mengayak tepung yang sudah dihaluskan, agar tepung yang dihasilkan halus
3. Pada saat mencetak adonan, gunakan alat pemotong dengan bentuk dan ukuran sama agar bentuk *cookies* putri salju yang dihasilkan rapi dan seragam
4. Perhatikan suhu oven saat membakar *cookies* putri salju, suhu yang terlalu tinggi dapat menyebabkan *cookies* putri salju mudah gosong, sedangkan suhu rendah dapat menyebabkan *cookies* putri salju menjadi keras
5. Simpan *cookies* putri salju dalam keadaan dingin dengan kemasan yang tertutup rapat agar tekstur tetap renyah
6. *Cookies* putri salju merupakan makanan yang banyak disukai masyarakat Indonesia, maka disarankan untuk melakukan penelitian lanjutan mengenai, kemasan, umur simpan dan kandungan gizi *cookies* putri salju.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Prof. Dr. Ir. Anni Faridah, M.Si selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Angreni, Yosi. (2020). Pembuatan Cookies Putri Salju dari Tepung Ubi Jalar Putih. Proyek Akhir. Padang : Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Universitas Negeri Padang.
- Anik Sholehah Oktaviana., Wikanastri Hersoelistyorini., dan Nurhidajah. 2017. Kadar Protein, Daya Kembang, dan Organoleptik Cookies dengan Substitusi Tepung Mocaf dan Tepung Pisang Kepok. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 7 (2): 72-81.
- Badan Standarisasi Nasional (BSN) . 2018. RSNI3 2973:2018. Syarat Mutu Cookies. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta. Hal. 23.
- Herawati, N. 2021. Efektivitas Cookies Tepung Daun Pepaya (*Carica Papaya L.*) Dan Seledri (*Apium Graveolens*) Terhadap Penurunan Tekanan Darah Wanita Usia Subur Dengan Hipertensi. *Tesis Semarang : Kebidanan Magister Terapan Kesehatan*.
- Holinesti, R., & Deni, P. S. 2020. Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(2), 70-76.
- Humairah, U., Elida, E., & Gusnita, W. (2018). Pengaruh Substitusi Tepung Ubi Jalar Orange Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 14 (1).
- Ihromi, S., Marianah, M., & Susandi, YA (2018). Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Mocaf Dalam Pembuatan Kue Kering. *Jurnal Agrotech Ummat* , 5 (1), 73-77.
- Khairunnisa, A., & Syukri, A. (2021). *Good Sensory Practices* dan Bias Panelis. Tangerang: Universitas Terbuka.
- Mardian, A. (2019). Pengaruh Penambahan Sari Daun Seledri (*Apium graveolens L.*) Terhadap Mutu Organoleptik Yoghurt (*Doctoral dissertation*, Stikes Perintis Padang).

-
- Maerunis. 2012. Pengaruh Suhu dan Lama Pengeringan Terhadap Kuantitas dan Kualitas Pati Kentang Varietas Granola. *Jurnal Teknologi dan Industri*, 4(3): 26-30.
- Nuryadi, AM, Silaban, DP, Manurung, S., & Apriani, SW (2020). Pemanfaatan buah matoa sebagai cita rasa es krim yang baru. *Jurnal Penelitian Teknologi Industri*, 11 (2), 55-62.
- Rangkuti, N., Yuliana, Y., & Holinesti, R. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Kepok terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 9(2).
- Ruaida. 2013. Perangkat Pembelajaran Pastry. Padang : Universitas Negeri Padang.
- Saputra, A. W. (2022). Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Sensori *Cookies*.
- Syahidah, FM, & Sulistyaningsih, R. (2018). Potensi Seledri (*Apium Graveolens*) untuk pengobatan. *Farmaka*, 16 (1), 55-62.
- Wulansari, Prisca Dessy. 2016. "Pengaruh Tepung Jagung (*Zea Mays L*) sebagai Bahan Komposit Tepung Terigu Terhadap Kualitas Chou Pastry Kering". *Skripsi Semarang: Fakultas Teknik UNNES*.
- Zahara, S. Y., Muna, N., Faridah, A., & Syarif, W. (2015). Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Cookies. *Journal of Home Economics and Tourism*, 10(3), 70727.