

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Di tengah era perkembangan zaman seperti sekarang, dunia kuliner memiliki jenis hidangan yang beragam, khususnya pada bidang patiseri atau hidangan penutup. Hidangan penutup atau yang biasa disebut *dessert* ini adalah hidangan terakhir yang disajikan dalam suatu rangkaian makan yang terdiri dari olahan manis (Glenn dan Laura Halpin Rinsky, 2009). Selain memiliki karakteristik rasa yang manis, *dessert* juga baik disajikan panas maupun dingin (Cucu Cahyana dan Guspri Devi, 2013). Tak heran banyaknya kalangan pengusaha atau pebisnis kuliner yang terus menyajikan berbagai menu atau produk yang sangat beragam baik itu dari rasa, ukuran, bentuk maupun warna. Sehingga, banyak orang seakan berlomba dalam bereksperimen untuk menciptakan inovasi produk *dessert* yang unik.

Selain harus memiliki citarasa yang nikmat, kreatifitas juga harus diasah. Tuntutan akan permintaan konsumen yang semakin tinggi, mengharuskan para pengusaha kuliner untuk terus berinovasi dalam menciptakan produk-produk *dessert* yang bervariasi, khususnya pada *cake*. Seperti yang kita tahu bahwa komponen dasar dari *cake* itu sendiri kebanyakan menggunakan jenis *Sponge*. Banyak pemahaman bahwa komponen dasar dari *Sponge* itu selalu tepung gandum atau spesifiknya adalah tepung gandum jenis protein rendah. Nyatanya banyak *Chef* maupun pebisnis kuliner yang mampu memodifikasi *Sponge* tersebut, sehingga rasa dan tekstur yang dimiliki tidak lagi monoton.

Wayne Gisslen (2013) menjelaskan, “*cake* adalah semua produk kue panggang yang manis, kaya akan gula dan lemak”. Sejalan dalam hal itu, Subagjo (2007) mengemukakan, “*cake* ialah adonan panggang yang terbuat dari tepung, gula, garam, bahan pengembang, *shortening*, susu, telur, dan bahan penambah aroma”. Sedangkan, *sponge cake* itu sendiri adalah *cake*

dengan karakteristik ringan yang dicirikan dengan proporsi telur yang lebih tinggi dibandingkan jumlah tepung. *Sponge cake* biasanya memiliki volume yang dihasilkan dengan cara memasukkan udara pada saat pengocokan telur. Menurut Wayne Gisslen (2013), “secara garis besar, jenis *cake* terbagi menjadi dua metode pembuatan, yakni *High-Fat Cakes* dan *Low-Fat Cakes*”. Dari kedua metode ini tentunya dapat dihasilkan tekstur, rasa, aroma, dan penampilan yang berbeda. *Separated-Foam Method* sendiri tergolong ke dalam *Low-Fat Cakes*. Dimana pengocokan antara putih telur dan kuning telur dilakukan secara terpisah. Ini dimaksudkan untuk membantu dalam meningkatkan volume pada hasil akhirnya. Menurut Michel Suas (2009), *foam-based cake* biasanya lebih ringan dan lebih rapuh dari *fat-based cake*, dengan karakteristik yang lebih kering dan pori besar.

Dalam industri makanan, suplai bahan baku memegang peranan penting pada kelangsungan hidup produsen. Selain itu, antusiasme konsumen memiliki batas masa waktu tertentu, hingga pada akhirnya berada di titik kejenuhan. Sudah sepatutnya tertanam pada pola pikir produsen, kondisi semacam ini bukan lagi perkara sulit untuk ditebak. Mengingat bahwa kejenuhan merupakan salah satu sifat alamiah manusia, kiat antisipasi dan pencegahan mesti terpikirkan sebelum titik tersebut terjadi. Dewasa ini, ide-ide akan menu dan variasi baru terus diciptakan. Dengan memperhitungkan berbagai variabel yang ada, modifikasi pada bahan utama sangat mungkin terjadi. Alasan yang mendasarinya antara lain membuat variasi rasa, menciptakan kreasi baru dan lain sebagainya. Dalam hal ini, menciptakan produk berbasis bahan lokal dapat pula dilakukan. Ini bertujuan untuk mulai memperkenalkan bahwa bahan lokal juga memiliki kualitas yang sama dengan karakteristik yang tidak jauh berbeda tentunya.

Disamping itu, produksi bahan makanan berbahan dasar tepung di Indonesia saat ini cukup banyak varian dan jenisnya, baik itu roti, produk kue, mie, kudapan, dan lain sebagainya. Hal ini berbanding lurus dengan masih adanya aktivitas impor tepung gandum yang disuplai oleh negara luar dikarenakan begitu sulit membudidayakan gandum pada iklim tropis seperti Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik tahun 2019, Indonesia

mengimpor hingga 34.467 ton tepung gandum. Di tahun yang sama, Indonesia juga mengimpor gandum sebagai bahan utama tepung gandum sebanyak 10,69 juta ton. Angka tersebut naik sebanyak 5 juta ton dibandingkan tahun sebelumnya. Oleh sebab itu, untuk mengatasi kesenjangan tersebut perlu adanya eksplorasi bahan pangan untuk menggantikan tepung gandum ini.

Dalam industri pembuatan tepung tentunya diperlukan bahan baku. Dari hal ini, penganeekaragaman bahan diperlukan demi memperkaya jenis serta varian dari produk pangan tepung-tepungan. Misalnya mengambil dari sektor pertanian lokal seperti umbi-umbian contohnya. Budidaya umbi-umbian lokal yang banyak tumbuh di Indonesia amat beragam dengan pemanfaatan yang masih sangat terbatas sehingga menjadikan varietas umbi-umbian yang ada hanya dijadikan makanan tradisional yang disajikan secara sederhana seperti misalnya direbus, digoreng, dibakar, atau dikukus. Salah satu umbi yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi suatu produk pangan yang dapat dijadikan sebagai pengganti tepung gandum yaitu umbi gembili.

Gambar 1.1 Tanaman Umbi Gembili



Sumber: bibitbunga.com

Gembili (*Dioscorea Esculenta L.*) merupakan umbi yang mempunyai keunggulan yang budidayanya bisa dilakukan tanpa perlakuan khusus, sehingga seharusnya mudah untuk membudidayakannya yakni seperti misalnya ditanam di bawah tegakan hutan. Berbeda dengan ubi kayu dan ubi jalar yang budidaya dan pemanfaatannya didukung pemerintah,

gembili merupakan umbi yang belum bisa mendapatkan perhatian khusus dari pemerintah sampai dengan saat ini. “Produksi umbi gembili dapat mencapai 60-70 ton/ha/tahun, dibandingkan dengan padi yang produksinya sekitar 5-10 ton/ha/1 musim tanam. Sehingga untuk dua sampai tiga kali tanam dalam setahun dapat diperoleh sekitar 15-30 ton/ha” (Sabda dkk, 2019).

Budidaya umbi gembili cukup tersebar luas di banyak wilayah di Indonesia. Di pulau Jawa sendiri terdapat di daerah Trenggalek, Ngawi, Ponorogo, Yogyakarta dan Gunung Kidul. Yang mana hal ini menjadi keuntungan tersendiri bagi wilayah penghasilnya jika pemanfaatannya dapat dimaksimalkan. Dan di luar pulau Jawa terdapat di wilayah Merauke, Papua. Untuk di wilayah Merauke sendiri, umbi gembili ini menjadi sebuah syarat mutlak yang harus digunakan pada setiap ritual keagamaan yang diadakan. Umbi ini juga dipergunakan sebagai mas kawin dan pelengkap pada upacara adat di kelompok suku tertentu di Provinsi Papua.

Ini menunjukkan bahwa melimpahnya umbi gembili yang dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan. 27-30% komponen terbesar dari umbi gembili ini adalah karbohidrat. “Umbi ini juga mengandung gula glukosa dan fruktosa sehingga menimbulkan rasa manis, dengan kadar 7- 11% dari berat pati umbi” (Dwi dan Prasetyo, 2014).

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Per Takaran Saji 100 Gram

Gizi	Umbi Gembili	Gandum
Protein	1,10 gr	12,61 gr
Lemak	0,20 gr	1,54 gr
Karbohidrat	31,30 gr	71,18 gr
Serat	1 gr	12,2 gr
Kalsium	56 mg	29 mg
Fosfor	0,60 mg	288 mg
Zat besi	-	3,19 mg
Vitamin B1	4 mg	0,383 mg
Air	85 gr	13,1 gr

Sumber: *United States Department of Agriculture (USDA)*, 2019

Apabila dibandingkan dengan gandum, kadar kandungan amilosa dan amilopektin yang terdapat di dalam gembili masih jauh lebih tinggi. Amilosa dan amilopektin ini adalah bagian dari dua jenis karbohidrat yang terkandung dalam susunan pati. Mengingat bahwa pati pada tepung berperan sebagai kerangka dalam produk ini. Selain itu karbohidrat yang terkandung pada kedua bahan ini juga berperan sebagai pembentuk struktur pada produk.

Untuk amilosa dan amilopektin sendiri juga berperan dalam proses gelatinisasi. Selain itu kadar inulin yang dihasilkan dari gembili juga cukup tinggi pada familinya, yakni lebih tinggi dari jenis umbi lainnya. Ditinjau dari fungsinya, inulin merupakan suatu bentuk prebiotik yang bermanfaat guna meningkatkan dan memperkaya banyaknya bakteri baik di dalam sistem pencernaan. Sehingga berdasarkan perbandingan tersebut, makaseharusnya tepung gembili dapat diaplikasikan pada produk *sponge cake* inisebagai bahan pengganti maupun tambahan.

Selain itu, tepung yang dihasilkan dari umbi gembili ini juga memiliki karakteristik yang sesuai untuk produksi kue dan roti. Dalam pembuatan *Sponge Cake* ini, kita semua berharap dapat ikut serta dalam mendukung potensi pertanian lokal. Maka dari itu, salah satu langkah yang bisa penulis lakukan untuk mulai memperkenalkan umbi gembili sebagai bahan pangan alternatif yaitu dengan membuat produk *Sponge Cake* menggunakan tepung gembili dengan metode *separated-foam* agar dapat mengetahui seberapa berpengaruh tepung gembili pada rasa, tekstur, serta penampilan dari hasil produk *sponge cake* tersebut.

Dari berbagai macam literatur dan sumber informasi yang telah dipelajari dan pahami, kemudian penulis mencoba melakukan uji coba pra-eksperimen yang bertujuan untuk menentukan modifikasi produk eksperimen dengan perbandingan mana yang akan penulis ambil sebagai produk eksperimen untuk Tugas Akhir. Sehingga penulis mengambil modifikasi eksperimen dengan perbandingan 100% tepung gembili dan 75% tepung gembili.

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan apa yang telah penulis sampaikan pada latar belakang, terdapat rekognisi dari poin-poin masalah yang telah penulis susun berupa pertanyaan, antara lain:

1. Bagaimana *appearance* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah?
2. Bagaimana *texture* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah?
3. Bagaimana *flavour* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui *appearance* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah.
2. Untuk mengetahui *texture* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah.
3. Untuk mengetahui *flavour* sponge cake yang menggunakan tepung gembili dengan metode separated-foam jika dibandingkan dengan yang menggunakan tepung gandum jenis protein rendah.

D. Manfaat Penelitian

1. **Bagi Masyarakat**

Penulis mengharapkan agar hasil dari penelitian ini kelak bisa menjadi suatu bentuk literasi, acuan, sumber informasi atau keterangan untuk masyarakat bahwa bahan yang berasal dari produk pangan lokal juga dapat digunakan untuk pembuatan *sponge cake* dengan hasil akhir yang tidak jauh berbeda. Dan tentunya ini merupakan langkah kecil yang dapat mendukung petani lokal untuk menuju sebuah perubahan dan kemajuan.

2. Bagi Akademik

Penulis mengharapkan agar hasil dari penelitian ini kelak bisa menjadi wawasan serta pemahaman baru untuk bidang akademik. Dimana produk pangan umbi - umbian juga dapat dimanfaatkan. Serta menjadikan hasil penelitian ini sebagai salah satu referensi untuk pembuatan produk makanan lainnya.

E. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Dengan adanya metode penelitian yang diterapkan, intensi dari dilakukannya eksperimen ini dapat terjawab. Percobaan atau eksperimen, penulis gunakan sebagai bentuk dari Tugas Akhir. “Metode penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan” (Sugiyono, 2017). Sejalan dalam hal itu, Kerlinger (1986) menjelaskan, “eksperimen adalah suatu penelitian ilmiah dimana peneliti memanipulasi satu atau lebih variabel dan melakukan pengamatan terhadap variabel tersebut untuk menemukan variasi yang muncul”.

Sehingga metode penelitian ini berlandaskan atas keingintahuan akan segala perubahan-perubahan variabel yang mungkin terjadi selama proses percobaan dengan tujuan untuk mencapai hasil mutlak yang dapat dibuktikan. Disamping itu timbul pula gejala yang diamati

dan kemudian diolah oleh penulis yang berkorelasi langsung atas modifikasi *sponge cake* dengan tepung gembili menggunakan metode *separated-foam*.

2. Prosedur Penelitian

Berikut merupakan beberapa tahapan langkah eksperimen yang kemudian di lakukan untuk penelitian modifikasi *sponge cake* dengan tepung gembili menggunakan metode *separated-foam*, di antaranya;

- 1) Melakukan studi pustaka dan mencari referensi mengenai produk dan komoditi yang akan digunakan. Seperti jenis, kegunaan dan manfaatnya serta pengaplikasiannya pada karakteristik yang dimiliki oleh *sponge cake*.
- 2) Mencari dan menentukan substitusi tepung gandum dalam pembuatan *sponge cake* yang telah banyak beredar, kemudian menetapkan tepung gandum untuk bahan pembanding dan tepung gembili untuk bahan eksperimen.
- 3) Menentukan resep *sponge cake* yang sesuai sehingga kemudian diambil menjadi hasil pembanding dan hasil eksperimen. Dalam eksperimen yang dilakukan, metode serupa akan penulis gunakan untuk pembuatan *sponge cake* pembanding dan eksperimen, yakni *separated-foam method*. Dimana pengocokan antara kuning telur dan putih telur dilakukan secara terpisah. Dengan penggunaan metode ini, diharapkan agar hasil akhir dari *sponge cake* pembanding dan eksperimen ini dapat mencapai volume yang lebih maksimal.
- 4) Melakukan percobaan sebanyak lima kali, yakni tiga kali percobaan pra-eksperimen dengan menggunakan bahan eksperimen, satu kali pembuatan *sponge cake* pembanding, dan satu kali pembuatan dengan bahan eksperimen yang sudah ditentukan jumlah substitusinya. Ini bertujuan untuk

menemukan hasil produk terbaik.

- 5) Melakukan uji panelis mengenai hasil dari *sponge cake* pembanding dan *sponge cake* eksperimen dalam skala hedonik yang meliputi penampilan, tekstur dan rasa dari kedua produk tersebut.
- 6) Mengolah dan menganalisis hasil data dari observasi yang telah penulis lakukan dan penilaian kecenderungan dari panelis.
- 7) Memutuskan kesimpulan daripada hasil penelitian yang telah dilakukan didasari dari berbagai variabel yang muncul yang telah penulis peroleh.

3. Teknik Pengumpulan Data

a. Studi Pustaka

Hal ini bertujuan untuk memperoleh informasi terkait analisis dan data berdasarkan teori yang akurat untuk dituangkan ke dalam penulisan Tugas Akhir. Penulis menggunakan teknik pengumpulan data studi pustaka melalui hasil kajian yang diperoleh dari artikel, jurnal, literatur, laporan-laporan yang kemudian diambil intisarinya.

“Studi pustaka adalah mempelajari berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis, yang berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti” (Sarwono, 2006). Secara teknis, studi pustaka dilakukan untuk mendapatkan data sekunder yang diperlukan sebagai landasan pembanding di lapangan antara teori dan praktiknya. Sumber data yang penulis peroleh berasal dari jurnal akademik, kajian-kajian penelitian, literatur terpercaya, sumber-sumber yang relevan maupun catatan perkuliahan penulis.

b. Observasi

“Observasi merupakan pengamatan dan pencatatan secara sistematis terhadap unsur-unsur yang nampak dalam suatu gejala pada objek penelitian” (Widoyoko, 2014). Pada eksperimen ini, penulis melakukan observasi meliputi rasa, penampilan, dan tekstur dari produk dengan penggunaan tepung gandum dan produk dengan penggunaan tepung gembili selama proses penelitian ini berlangsung dari awal sampai selesai.

c. Uji Kesukaan

“Uji kesukaan ini merupakan uji panelis yang dilakukan dengan membagikan kuesioner kepada minimal 25 panelis tidak terlatih” (Soekarto, 2002). Dengan melakukan uji kesukaan atau uji organoleptik ini, penulis akan menggunakan kuesioner untuk menguji produk yang diteliti meliputi rasa, tekstur, dan penampilan dari produk pembandingan maupun produk eksperimen dengan skala hedonik. Para panelis yang bukan ahli boleh dan dapat mengikuti uji kesukaan ini, akan tetapi kuesioner atau bahan uji yang diterima panelis ialah bahan coba *basic* semacam tes tingkatan organoleptik yang ada pada produk memakai skala hedonik.

Jumlah hasil panelis yang akan diteliti penulis yakni sebanyak 25 orang panelis terlatih dan tidak terlatih. Dan dalam uji organoleptik ini, penulis akan memberikan contoh produk kepada seluruh panelis tersebut yang kemudian akan diamati dan dirasakan dengan indra yang dimiliki lalu memberikan informasi penilaian terhadap produk yang sudah diuji tersebut kepada penulis.

4. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Pengukuran dengan data yang ada dilakukan menggunakan uji organoleptik yang meliputi penampilan, tekstur, dan rasa. Panelis secara acak disajikan sampel untuk kemudian berdasarkan tingkat kesukaan, mereka akan menilai.

Terdapat tiga aspek yang akan diobservasi oleh penulis secara deskriptif dalam penilaian melalui indra yang dimiliki, aspek tersebut adalah:

a. Appearance

Appearance atau penampilan merupakan kesan pertama yang orang lihat. Dari penampilan terkadang orang sudah dapat menilai bagaimana karakter dari suatu produk tersebut. Ini merupakan aspek yang cukup penting untuk diteliti, mengingat penampilan berperan penting dalam memikat konsumen. Seringkali aspek rasa menjadi terabaikan saat tampilan produk terlampau bagus dan cantik. Berlaku pula sebaliknya, apabila aspek penampilan kurang menarik, maka sebaik apapun rasa yang dimilikinya, konsumen akan mengabaikan produk tersebut. Untuk menjadi sebuah produk *sponge cake* yang ideal diperlukan volume yang cukup berisi, kerangka yang kokoh, warna yang tidak terlalu gelap serta pori yang teratur.

Pada aspek ini, penampilan *sponge cake* pembandingan dengan *sponge cake* eksperimen akan dibandingkan dengan memperhatikan warna, dan bentuk fisik terhadap kedua *sponge cake* tersebut.

b. Texture

Suatu makanan dapat dipengaruhi citranya oleh satu bagian penting dari sebuah produk, yakni tekstur. “Tekstur merupakan

keadaan permukaan suatu benda atau kesan yang timbul dari apa yang terlihat pada permukaan benda” (Ernawati, 2008). Kepekatan, kepadatan, kandungan air dan kekerasan merupakan sebuah poin pada tekstur produk.

Penulis akan membandingkan tekstur produk dengan penggunaan tepung gembili dan produk dengan penggunaan tepung gandum. Untuk mencapai kriteria *sponge cake* yang ideal, maka tekstur yang diperlukan yakni lembut, kokoh dibagian luar dan memiliki remah yang tidak terlalu banyak.

c. Flavour

Rasa merupakan respon yang diterima lidah sebagai bentuk tanggapan atas rangsangan yang diberikan, baik berupa asin, manis, asam ataupun pahit. Rasa adalah fenomena di mana indera merasakan makanan atau minuman memasuki rongga mulut. Dari rongga mulut inilah lidah mengecap rasa yang ditangkap kemudian melanjutkan aromamenuju rongga hidung mengingat mulut dan hidung terkoneksi saluran yang sama. Asin, pahit, asam, umami dan manis adalah 5 dasar rasa yang dapat dikenali saat ini.

Dalam penilaian rasa ini, penulis akan membandingkan rasa yang dimiliki oleh *sponge cake* pembanding dengan *sponge cake* eksperimen dengan cara mencicipi contoh produknya dan kemudian memberikan penilaian pada kedua *sponge cake* tersebut. Sedangkan untuk kriteria rasa *sponge cake* yang ideal yakni yang tidak terlalu manis, tidak juga terlalu hambar, namun seimbang. Namun tentunya tolak ukur faktor ini kembali lagi ke selera masing-masing.

Keempat aspek diatas akan diuji melalui observasi yang kemudian akan dianalisis secara deskriptif oleh penulis. Lalu sebagai penunjang hasil eksperimen ini, penulis akan menganalisis data tambahan yang didapat melalui uji kesukaan dari panelis

sejumlah 25 orang. Kemudian hasil dari kedua penilaian ini akan penulis tuangkan kedalam penulisan Tugas Akhir ini dan akan dirangkum untuk memperoleh kesimpulan yang penulis dapatkan dari eksperimen yang sudah penulis lakukan.

Dari data yang penulis dapat untuk mengalisis penelitian, tingkat kesukaan panelis akan dapat diketahui dalam format angka di penilaian skala hedonik. “Uji panelis menggunakan skala hedonik ini dapat dilakukan oleh panelis umum yang sudah maupun belum terlatih” (Sarastani, 2012). Berikut ini tabel nilai kesukaan yang kemudian akan diberikan dan diisi oleh panelis:

Tabel 1.2 Skala Penilaian

No.	Keterangan	Skor
1.	Sangat tidak suka.	1
2.	Tidak suka.	2
3.	Cukup suka.	3
4.	Suka.	4
5.	Sangat suka.	5

Sumber: Sugiyono, 2012

Setelah memperoleh hasil uji panelis terhadap produk yang telah dibuat, hasil akhir akan penulis ketahui setelah perhitungan dilakukan sebagai penilaian uji hedonic. Dari hasil penilaian yang di dapat, penulis akan menentukan nilai persentase kesukaan panelis terhadap produk yang diuji. Analisis statistika dapat diterapkan dalam format data angka melalui rumus:

$$\bar{x} = \sum \frac{(x)}{(n)}$$

Sumber: (Kusherdyana dan Samsudin 2013)

Keterangan:

\bar{x} = Rata- Rata

- $\Sigma (x)$ = Jumlah frekuensi nilai aspek yang diuji
- $\Sigma (n)$ = Jumlah seluruh panelis

Kemudian hasil akhirnya dapat diketahui dari total skor penilaian, sehingga diperlukan tabel interval dengan rumus berikut:

$$\text{Interval} = \frac{\text{Nilai tertinggi}-\text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah jenis kriteria penilaian}}$$

Maka dengan data yang dimiliki dapat dihitung sebagai berikut:

$$\text{Nilai tertinggi} = 5$$

$$\text{Nilai terendah} = 1$$

$$\text{Interval} = \frac{5-1}{5}$$

$$= \frac{4}{5}$$

$$\text{Interval} = 0.8$$

Tabel 1.3 Jarak Interval Penilaian

Nilai	Kriteria Penilaian
4.2 - 5.0	Sangat suka
3.4 - 4.2	Suka
2.6 – 3.4	Netral
1.8 – 2.6	Kurang suka
1.0 – 1.8	Tidak suka

Sumber: Olahan Penulis, 2021

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Adapun lokasi penulis dalam melakukan penelitian, yaitu:

1.1 Kediaman penulis, yang bertempat di Komplek Polri

Kedaung - Ciputat, Kota Tangerang Selatan - Banten.

- 1.2 Penelitian oleh panelis akan dilakukan di sekitar domisili tinggal penulis.

2. Waktu Penelitian

Proses penelitian eksperimen modifikasi *sponge cake* dengan tepung gembili menggunakan metode *separated-foam* ini berlangsung pada bulan September 2021 hingga bulan Januari 2022.