

Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea mays* L.) Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Biskuit MP-ASI Daun Katuk (*Sauropus androgynus* L.)

Riska Fauziah Aulia Hafsah

Teknologi Pangan, Universitas Ma'soem, Indonesia
riskaauliahafsah@gmail.com

Received : Apr' 2025 Revised : Apr' 2025 Accepted : Apr' 2025 Published : Apr' 2025

ABSTRACT

Complementary foods for breast milk (MP-ASI) are complementary foods for breast milk that are made to help meet the nutritional needs of babies. The aim of this research is to obtain the right substitute for corn flour to obtain water content, carbohydrate content, phosphorus and organoleptic content. This study used a Randomized Block Design (RBD) consisting of 6 treatments and 4 replication. The research data is collected, then processed using analysis of variance (ANOVA). If there are significant differences, then followed by Duncan's multiple range test. The results of the research showed that the best substitution treatment or corn flour for wheat flour on the characteristics of katuk leaf MP-ASI biscuits was found in treatment C (30:70) with a water content of 4,77%, carbohydrate content of 21,37%, phosphorus of 111mg/30g, a dissolving time of 42,46 second, and a preference level value for taste, aroma, color, and texture respectively were 3,62 (neutral to like), 3,69(neutral to like), 3,89 (neutral to like), 3,67 (neutral to like). This determination is based on the resultof the bayes test.

Keywords : Biscuits; Corn Flour; Katuk Leaves; MP-ASI.

ABSTRAK

MP-ASI adalah makanan tambahan yang diberikan pada bayi yang sudah berusia enam bulan dan sedang menerima ASI. Tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung jagung yang tepat untuk menghasilkan karakteristik biskuit MP-ASI daun katuk terbaik. Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK) yang terdiri dari 6 perlakuan dan 4 kali ulangan. Data hasil penelitian dihimpun, kemudian diolah dengan analisis (ANOVA) jika terdapat perbedaan signifikan, maka dilanjutkan dengan uji jarak berganda Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan substitusi tepung jagung pada tepung terigu terhadap karakteristik biskuit MP-ASI daun katuk terbaik terdapat pada perlakuan C (30:70) dengan kadar air sebesar 4,77%, kadar karbohidrat sebesar 21,37 %, fosfor sebesar 111mg/30g, waktu larut 42,46 detik, dan nilai tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna, tekstur berturut-turut sebesar 3,62 (netral menuju suka), 3,69 (netral menuju suka), 3,89 (netral menuju suka), 3,67 (netral menuju suka). Penetapan ini berdasarkan hasil uji bayes.

Kata kunci : Biskuit; Daun Katuk; MP-ASI; Substitusi; Tepung Jagung.

PENDAHULUAN

Upaya peningkatan kualitas sumber daya manusia (SDM) diawali dengan pemenuhan kebutuhan dasar manusia. Fokusnya adalah pada proses pertumbuhan dan perkembangan anak sejak kehamilan hingga remaja. Gizi

merupakan unsur penting dalam membentuk sumber daya manusia yang berkualitas yang sehat, cerdas dan produktif. Tahap pertumbuhan paling cepat pada seseorang terjadi pada awal perkembangan, yaitu pada saat anak berusia dibawah dua tahun. Tahap pertumbuhan paling cepat pada seseorang terjadi pada awal perkembangan, yaitu pada saat anak berusia dibawah dua tahun. Gizi yang baik, baik jumlah maupun variasinya, sangat diperlukan untuk pertumbuhan dan perkembangan. Malnutrisi pada masa kanak-kanak mempengaruhi kualitas hidup di kemudian hari.

WHO (2020) menyatakan bahwa di dunia bayi yang mendapatkan ASI eksklusif dari tahun 2015 hingga 2020 hanya sebesar 44%. Ibu seharusnya memberikan ASI eksklusif pada bayi baru lahir sampai usia 6 bulan. Pada usia 6 bulan, kebutuhan nutrisi dan energi bayi mulai melebihi apa yang diberikan oleh ASI sehingga makanan pendamping ASI (MP-ASI) diperlukan. Makanan pendamping ASI ialah makanan tambahan yang diberikan setelah bayi berusia 6 bulan. Jika MP-ASI tidak diberikan dengan tepat maka akan mempengaruhi tumbuh kembang bayi [1]. Pada usia 6-24 bulan bayi mulai diperkenalkan dengan jenis makanan padat seperti biskuit sebagai MP-ASI.

Biskuit merupakan makanan yang menggunakan bahan dasar tepung terigu. Kebutuhan tepung terigu di Indonesia dari tahun ke tahun meningkat. komoditi gandum di Indonesia terbatas sehingga mengharuskan negara kita mengimpor gandum [2]. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal lainnya. Mengganti sebagian tepung terigu (substitusi) dengan tepung jagung dapat mengurangi tingkat konsumsi tepung terigu.

Tepung jagung merupakan tepung yang dihasilkan dari jagung yang telah dikeringkan dan dihaluskan menjadi butiran kecil. Tepung jagung mengandung vitamin, lemak, protein dan mineral. Protein tepung jagung memiliki cukup banyak komposisi asam amino. Karena terbuat dari biji jagung utuh, maka tepung jagung juga memiliki kandungan gizi yang sama dengan biji jagung. Mulai dari serat, protein, karbohidrat, pati, vitamin, mineral, juga antioksidan.

Daun katuk dikenal di masyarakat sebagai sayuran pelancar ASI. Daun katuk mengandung fosfor sebanyak 98 mg. Fosfor adalah mineral terbanyak dalam tubuh manusia setelah kalsium, dan unsur terpenting kedua untuk kesehatan dan kekuatan tulang. Sekitar 85% fungsi fosfor terkonsentrasi di dua jaringan: tulang dan gigi. Fosfor daun katuk merupakan salah satu yang tertinggi dari sayuran lainnya seperti bayam, daun kelor, wortel, seledri, dan brokoli.

METODE

Penelitian dilakukan di Laboratorium Makanan, Laboratorium Kimia Fakultas Pertanian Universitas Ma'soem, dan di Laboratorium Balai Besar

Industry Agro (BBIA) Bogor mulai bulan Februari – Juli 2024. Dilakukan enam perlakuan formula biskuit MP-ASI substitusi tepung jagung yaitu sebanyak 10%, 20%, 30%, 40%, 50% , dan 60% dengan pengulangan sebanyak empat kali.

Tabel 1. Komposisi Formula Biskuit MP-ASI

Bahan	Formulasi pada perlakuan (g)					
	A	B	C	D	E	F
Tepung Jagung	10	20	30	40	50	60
Tepung Terigu	90	80	70	60	50	40
Gula Halus	34	34	34	34	34	34
Kuning Telur	15	15	15	15	15	15
Margarin	67	67	67	67	67	67
Susu Bubuk	10	10	10	10	10	10
Garam	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5	0,5
Ekstrak Daun Katuk	10	10	10	10	10	10

Proses Pembuatan Biskuit MP-ASI

Pertama masukkan margarin, kuning telur, garam, gula halus, lalu diaduk hingga tercampur. Selanjutnya masukan tepung jagung, tepung terigu, susu bubuk, dan ekstrak daun katuk, lalu aduk hingga tercampur dengan rata. Cetak adonan berbentuk bulan, oven adonan dengan suhu 170°C dengan waktu 15 menit.

Pembuatan Ekstrak Daun Katuk

Pembuatan ekstrak daun katuk dilakukan dengan cara ekstraksi melalui proses penghancuran dan penyaringan. Ekstraksi ialah pemisahan satu atau lebih zat dari zat padat atau cair dengan menggunakan pelarut. Ekstraksi daun katuk menggunakan pelarut air [3]. Daun katuk segar dicuci dan tiriskan, selanjutnya dihaluskan menggunakan mortar, lalu disaring dan diencerkan menggunakan air sebanyak 200 ml.

Metode yang dilakukan dalam penelitian ini adalah metode percobaan Rancangan Acak Kelompok (RAK) akan dicoba enam perlakuan, masing- masing diulang empat kali. Perlakuan yang dicoba dapat dilihat pada tabel 1. Jika terdapat perbedaan antar perlakuan, maka perlu dilakukan pengujian antar perlakuan dengan jarak uji berganda Duncan (Duncan Multiple Range Test) pada taraf 5%. Rumus yang digunakan adalah sebagai berikut :

$$LSR = SSR \times S_x$$

$$LSR = SSR \times \sqrt{\frac{KTG}{Ulangan}}$$

Produk biskuit MP-ASI selanjutnya di uji kadar air, kadar karbohidrat, fosfor, waktu larut, dan tingkat kesukaan terhadap rasa, aroma, warna, dan teksturdengan menggunakan panelis tidak terlatih sebanyak 24 orang.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Kadar Air

Kadar air menentukan kesegaran dan umur simpan makanan. Kadar air yang sangat tinggi memudahkan bakteri, ragi, dan jamur untuk menyerang dan tumbuh, yang dapat menyebabkan perubahan pada makanan dan menyebabkan pembusukan. Hasil analisis kadar air biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut

Tabel 2. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap kadar air (%) biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata - rata	4,65	4,69	4,77	4,59	3,48	2,38
Notasi	c	c	c	c	b	a

Berdasarkan Tabel 2, menunjukkan bahwa perlakuan F menghasilkan rerata kadar air paling rendah 2,38%, yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan A, B, C, D, dan E. Sedangkan perlakuan C menghasilkan rerata kadar air paling tinggi 4,77%, yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan E dan F, namun tidak signifikan dengan perlakuan A, B, dan D. Semakin banyak penambahan tepung jagung, semakin rendah kandungan kadar air dalam biskuit. Hal itu di sebabkan kadar air dalam tepung jagung lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu, yaitu 7,68%. Menurut NurAini dkk (2016) bahwa tepung jagung memiliki kadar air antara 7,4 - 9,27%. Bahan pangan yang memiliki kadar air rendah memiliki jangka waktu simpan lama [5]. Penelitian ini sesuai dengan SNI 01-2973-2011 menyatakan kandungan air biskuit maksimal 5%. Hasil pengujian kadar air pada tabel diatas menunjukkan bahwa semua perlakuan berada dalam batas maksimum kadar air.

Kadar Karbohidrat

Karbohidrat adalah penyedia energi utama bagi tubuh manusia. Karbohidrat turut berperan utama dalam menentukan sifat-sifat bahan pangan. Contoh :warna, rasa, tekstur [4]. Hasil analisis karbohidrat biskuit MP-ASI dapat dilihat pada tabel 3.

Berdasarkan tabel 3, menunjukkan bahwa perlakuan F menghasilkan rerata kadarkarbohidrat paling tinggi 46,22% yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan A, B, C, D, dan E. Sedangkan perlakuan B menghasilkan rerata kadar karbohidrat paling rendah 8,6% yang berbeda secara signifikan dengan C, D, E, dan F namun tidak signifikan dengan perlakuan A. Perlakuan C dan D menghasilkan rerata kadar karbohidrat yang tidak signifikan. Tepung jagung memiliki kandungan nutrisi. Kandungan terbesarnya adalah karbohidrat, yaitu karbohidrat kompleks dan menjadikan pemenuhan energi utama khususnya dari pati. Butiran pati yang terdiri dari dua jenis polimergula: amilosa dan amilopektin. Amilosa terdiri dari 25-30%

pati dan amilopektin terdiri dari 70-75% pati. Menurut penelitian L dan Haryanto, 2009. Bahwa jika suatu produk kadar airnya menurun maka komponen lain konsentrasinya menjadi meningkat. Sama seperti peningkatan kandungan karbohidrat dalam penelitian ini, dimana perlakuan F menghasilkan kadar air terendah, maka kandungan kadar karbohidratnya bisa meningkat. Kandungan karbohidrat dalam biskuit ini belum memenuhi standar SNI 01-2973-1992. Menurut SNI 01-2973-1992 minimum kadar karbohidrat dalam biskuit mencapai 70%.

Tabel 3. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap kadar karbohidrat (%) biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (50%)
Rata - rata	10,65	8,6	21,37	28,23	34,08	46,22
Notasi	a	a	b	b	c	d

Kadar Fosfor

Fosfor merupakan mineral yang paling banyak kesua setelah kalium dalam tubuh. Kebutuhan fosfor umumnya dipenuhi melalui konsumsi makanan sehari-hari. Kebutuhan fosfor adalah 100 mg untuk bayi usia 0 hingga 6 bulan dan 275 mg untuk bayi usia 7 hingga 12 bulan. Hasil analisis kadar fosfor biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 4. pengaruh substitusi tepung jagung terhadap kadar fosfor Biskuit MP- ASI

Zat gizi	Perlakuan	Jumlah
Fosfor	C (30%)	111 mg
	F (60%)	164 mg

Berdasarkan tabel 4, menunjukkan bahwa perlakuan F menghasilkan kadar fosfor biskuit MP-ASI terbanyak 164 mg, Sedangkan perlakuan C menghasilkan kadar fosfor biskuit MP-ASI sebanyak 111 mg. Perlakuan C dan F perlakuan yang di uji diambil dari perlakuan yang terbaik dari organoleptik dan kadar air. Kandungan fosfor yang terkandung disebabkan adanya penambahan daun katuk, dimana daun katuk mengandung fosfor sebesar 98 mg per 100 gram. Selain itu tepung jagung juga mengandung fosfor sebesar 256 mg per 100 gram.

Waktu Larut

Kelarutan adalah suatu komponen larut dalam pangan yang mempunyai hubungan dengan komposisi bahan tersebut. Hasil analisis biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 5. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap waktu larut biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata-rata	40,08	44,85	42,46	36,52	38,9	34,03
Notasi	a	a	a	a	a	a

Berdasarkan tabel 5, menunjukkan bahwa semua perlakuan tidak signifikan, semuanya membutuhkan waktu kurang dari 50 detik. Waktu terlama yang dibutuhkan untuk melarutkan biskuit adalah perlakuan B 44,85 detik, sedangkan perlakuan F hanya membutuhkan waktu 34,03 detik untuk melarutkan biskuit. Waktu larut biskuit MP-ASI daun katuk perlakuan C hingga F membutuhkan waktu semakin cepat diduga terjadi akibat tambahan tepung jagung. Semakin banyak tepung jagung tekstur biskuit mudah patah dan semakin mudah untuk dilarutkan.

Tingkat Kesukaan terhadap Rasa

Bahan tambahan seperti margarin pada biskuit dapat mempengaruhi rasa biskuit. Selain itu, protein yang terdapat pada tepung jagung dapat menyebabkan reaksi Maillard pada makanan. Hasil analisis biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 6. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap tingkat kesukaan Rasa biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata - rata	3,76	3,62	3,62	3,29	3,24	2,72
Notasi	a	b	b	c	c	d

Berdasarkan tabel 6, menunjukkan bahwa perlakuan A menghasilkan tingkat kesukaan rasa biskuit MP-ASI paling tinggi 3,76% yang berbeda secara signifikan dibandingkan dengan perlakuan B, C, D, E, dan F. Sedangkan perlakuan F menghasilkan preferensi rasa biskuit MP-ASI paling rendah 2,72% yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan A, B, C, D, dan E. Perlakuan B dan C menghasilkan preferensi rasa biskuit MP-ASI yang tidak signifikan 3,62%. Perlakuan D dan E menghasilkan preferensi rasa biskuit MP-ASI yang tidak signifikan. Perlakuan A banyak disukai oleh panelis, sedangkan perlakuan F tidak disukai panelis. Nilai rata - rata paling rendah yaitu perlakuan F (2,72) menghasilkan rasa yang kurang menarik sehingga preferensi panelis tidak suka. Nilai rata - rata paling tinggi yaitu perlakuan A (3,76) menghasilkan rasa yang enak dan manisnya pas sehingga preferensi panelis mendekati suka. Perlakuan B (3,62), C (3,62), D (3,29), dan E (3,24) masih bisa diterima oleh panelis, sehingga preferensi panelis netral menuju suka. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan jumlah tepung jagung mengalami penurunan terhadap preferensi panelis pada rasa biskuit MP-ASI. Rendahnya daya terima pada perlakuan F (60%), Sebagaimana dikemukakan oleh Hirda dkk, (2014) bahwa peningkatan proporsi tepung jagung menurunkan nilai sensoris rasa biskuit [5]. Hal serupa juga disampaikan oleh Murtiningsih (2013) yang menyatakan bahwa cita rasa cookies semakin menurun seiring dengan meningkatnya kandungan tepung jagung [6].

Tingkat Kesukaan terhadap Aroma

Aroma makanan adalah aroma yang dikeluarkan oleh makanan yang mempunyai daya tarik dan merangsang indra penciuman, dan mampu meningkatkan selera. Hasil analisis biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 7. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap tingkat kesukaan aromabiskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata - rata	3,51	3,78	3,69	3,45	3,11	2,87
Notasi	a	b	c	c	d	e

Berdasarkan tabel 7, menunjukkan bahwa perlakuan B menghasilkan preferensi aroma biskuit MP-ASI paling tinggi 3,78% yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan A, C, D, E, dan F. Sedangkan perlakuan F menghasilkan preferensi aroma biskuit MP-ASI paling rendah 2,87% yang berbeda secara signifikan dengan A, B, C, D, dan E. Perlakuan C dan D menghasilkan preferensi aroma biskuit MP-ASI yang tidak signifikan. Nilai rata - rata paling rendah yaitu perlakuan F (2,87) menghasilkan aroma yang agak gosong sehingga preferensi panelis tidak suka. Nilai rata - rata paling tinggi yaitu perlakuan B (3,78) menghasilkan aroma yang lebih baik dibanding yang lain, sehingga tingkat kesukaan panelis mendekati suka. Perlakuan A (3,51), C (3,69), D (3,45), dan E (3,11) masih bisa diterima oleh panelis, sehingga preferensi panelis netral menuju suka. Skor rerata penerimaan aroma biskuit menurun dengan adanya penambahan tepung jagung. Hasil penelitian Suarni (2009) menyampaikan bahwa persentase substitusi tepung jagung pada terigu akan mempengaruhi aroma produk. Aroma biskuit terbentuk selama proses pemanggangan senyawa - senyawa volatil menguap sehingga aroma bahan dasar sebagian besar hilang akibat pemasakan [7]. Tepung jagung dan hasil olahannya memiliki aroma yang berasal dari senyawa - senyawa volatil.

Tingkat Kesukaan terhadap Warna

Warna membuat makanan menjadi menarik. Pada produk pangan, warna menjadi daya tarik tersendiri sebelum konsumen mengetahui dan menyukai ciri-ciri lainnya, sehingga penting untuk mengukur warna secara objektif. Hasil analisis biskuit MP - ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 8. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap tingkat kesukaan Warna biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata - rata	3,47	3,75	3,89	3,49	2,92	2,53
Notasi	c	d	e	c	b	a

Berdasarkan tabel 8, menunjukkan bahwa perlakuan C menghasilkan preferensi warna biskuit MP-ASI paling tinggi 3,89% yang berbeda secara

signifikan dengan perlakuan A, B, D, E, dan F. Sedangkan perlakuan F menghasilkan preferensi warna biskuit MP-ASI paling rendah 2,53% yang berbeda secara signifikan dengan A, B, C, D, dan E. Perlakuan A dan D menghasilkan preferensi aroma biskuit MP-ASI yang tidak signifikan. Nilai rata-rata paling rendah yaitu perlakuan F (2,53) menghasilkan warna yang kurang menarik dan terlalu *overcook*, sehingga tingkat kesukaan panelis tidak suka. Perlakuan E (2,92) menghasilkan warna yang sama seperti perlakuan F, sehingga tingkat kesukaan panelis tidak suka. Nilai rata-rata paling tinggi yaitu perlakuan C (3,89) menghasilkan warna yang bagus dan menarik, sehingga preferensi panelis mendekati suka. Perlakuan A (3,47), B (3,75), dan D (3,49) masih bisa diterima oleh panelis, sehingga tingkat kesukaan netral menuju suka. Hal ini disebabkan semakin banyak tepung jagung yang digunakan, maka warna biskuit MP-ASI semakin coklat. Menurut Characteristics dkk, (2022) banyaknya penambahan tepung jagung akan membuat warna biskuit semakin cokelat kusam, Selain itu karena adanya reaksi pencoklatan atau reaksi *maillard* [8]. Proses pemanggangan juga mempengaruhi tampilan warna coklat pada biskuit. Warna menjadi coklat terjadi karena adanya proses pemanggangan, dimana terjadinya reaksi antara gula pereduksi dengan gugus asam amino primer protein yang disebut dengan reaksi Maillard.

Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur

Tekstur memainkan peran penting ketika memilih suatu produk, disebabkan konsumen mencari tekstur yang sesuai dengan jenis produk untuk meningkatkan daya terima produk [9]. Hasil analisis biskuit MP-ASI adalah sebagai berikut :

Tabel 9. Pengaruh substitusi tepung jagung terhadap tingkat kesukaan Tekstur biskuit MP-ASI yang dihasilkan

Perlakuan	A (10%)	B (20%)	C (30%)	D (40%)	E (50%)	F (60%)
Rata - rata	3,24	3,20	3,67	2,86	2,39	2,35
Notasi	c	c	d	b	a	a

Berdasarkan tabel 9, menunjukkan bahwa perlakuan C menghasilkan tingkat kesukaan tekstur biskuit MP-ASI paling tinggi 3,67% yang berbeda secara signifikan dengan perlakuan A, B, D, E, dan F. Sedangkan perlakuan F menghasilkan tingkat kesukaan tekstur biskuit MP-ASI paling rendah 2,35% yang berbeda secara signifikan dengan A, B, C, dan D namun tidak signifikan dengan perlakuan E. Perlakuan A dan B menghasilkan tingkat kesukaan tekstur biskuit MP-ASI yang tidak berbeda nyata. Nilai rata-rata paling rendah yaitu perlakuan F (2,35) menghasilkan tekstur yang tidak lembut, kasar, dan memasir, menurut panelis tekstur ini tidak cocok untuk bayi sehingga tingkat kesukaan panelis tidak suka. Perlakuan D (2,86) dan E (2,39) menghasilkan tekstur yang sama seperti perlakuan F, sehingga tingkat

kesukaan panelis tidak suka. Nilai rata - rata paling tinggi yaitu perlakuan C (3,67) menghasilkan tekstur yang pas untuk bayi sehingga tingkat kesukaan panelis mendekati suka. Perlakuan A (3,24) dan B (3,20) masih bisa diterima oleh panelis sehingga tingkat kesukaan panelis netral menuju suka. Penambahan tepung jagung pada biskuit dapat mengurangi tingkat kekerasan dan mudah patah [10]. Semakin banyak penambahan tepung jagung tekstur biskuit MP-ASI mudah remah namun tekstur memasar, dikarenakan tepung jagung teksturnya tidak halus seperti tepung terigu, maka dari itu perlakuan F (60%) tidak banyak disukai oleh panelis.

Penentuan Produk Terpilih

Hasil uji bayes dilakukan setelah uji organoleptik hedonik berdasarkan rasa, aroma, warna, dan tekstur, kemudian pada analisa kimia berupa kadar air, kadar karbohidrat, serta analisis waktu larut seperti terlihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Uji Bayes

perlakuan	kadar air	kadar karbo	waktu larut	rasa	aroma	warna	tekstur	jumlah	Peringkat
	0,14	0,14	0,12	0,11	0,12	0,12	0,12		
A	3	2	3	6	4	3	5	3,16	3
B	2	1	1	5	6	5	4	2,89	4
C	1	3	2	4	5	6	6	3,28	1
D	4	4	5	3	3	4	3	3,25	2
E	5	5	4	2	2	2	2	2,82	6
F	6	6	6	1	1	1	1	2,87	5

Keterangan : urutan 1 sampai 6 didapatkan dari peringkat nilai tiap parameter untuk tiap perlakuan

Berdasarkan Tabel 10, menunjukkan bahwa ranking tertinggi pada perlakuan C (30%) tepung jagung dan ranking terendah pada perlakuan E (50%) tepung jagung berdasarkan parameter kadar air, kadar karbohidrat, waktu larut, rasa, aroma, warna, dan tekstur dengan nilai 5 (sangat penting), 4 (penting), 3 (biasa), 2 (kurang penting), 1 (sangat kurang penting).

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan mengenai pengaruh konten instagram dan sosial media marketing terhadap minat beli konsumen pada Rio Home Studio di Bandung, dapat disimpulkan bahwa Hasil pengujian uji t menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara kualitas konten instagram terhadap minat beli konsumen, hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi dan meningkatnya variabel kualitas konten instagram maka minat beli konsumen akan semakin meningkat. Hasil pengujian uji t menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara sosial media marketing terhadap minat beli konsumen, hal ini menunjukkan bahwa semakin tinggi dan

meningkatnya variabel sosial media marketing maka minat beli konsumen akan semakin meningkat. Hasil pengujian uji f menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang positif dan signifikan antara kualitas konten instagram dan sosial media marketing terhadap minat beli konsumen di Rio Home Studio.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] A. P. Y. Utomo, F. E. Dianastiti, D. K. Saragih, and S. Suwandi, "Analisis Kualitas Konten Evaluasi Pembelajaran Bahasa pada E-Learning di Perguruan Tinggi sebagai Media Pembelajaran Hybrid," *J. Sastra Indones.*, vol. 11, no. 3, pp. 227-236, 2022.
- [2] S. Aisyah and K. R. Rachmadi, "Digitalisasi Pemasaran Melalui Sosial Media Marketing Pada Pelaku UMKM Guna Peningkatan Pendapatan," *RESWARA J. Pengabd. Kpd. Masy.*, vol. 3, no. 2, pp. 442-448, 2022.
- [3] M. Waruwu, "Pendekatan penelitian pendidikan: metode penelitian kualitatif, metode penelitian kuantitatif dan metode penelitian kombinasi (Mixed Method)," *J. Pendidik. Tambusai*, vol. 7, no. 1, pp. 2896-2910, 2023.
- [4] S. Sugiyono and P. Lestari, "Metode penelitian komunikasi (Kuantitatif, kualitatif, dan cara mudah menulis artikel pada jurnal internasional)." Alvabeta Bandung, CV, 2021.
- [5] B. Budaya, "Manajemen Pembiayaan Pendidikan pada Sekolah Dasar yang Efektif," *LIKHITAPRAJNA. J. Ilmiah.Fakultas Kegur. dan Ilmu Pendidik.*, vol. 18, no. 1, pp. 42-59, 2017, [Online]. Available: <http://www.academia.edu/download/57041716/235000-manajemen-pembiayaan-pendidikan-pada-sek-ff723531.pdf>
- [6] S. Y. Kusumastuti, N. Nurhayati, A. Faisal, D. H. Rahayu, and H. Hartini, *Metode Penelitian Kuantitatif: Panduan Lengkap Penulisan untuk Karya Ilmiah Terbaik*. PT. Sonpedia Publishing Indonesia, 2024.