

**TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN TERHADAP PRODUK KUE NASTAR
DENGAN ISIAN SELAI KACANG HIJAU KEJU DAN SELAI KACANG HIJAU
COKELAT DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK**

Yuliana Daiman¹, Yunus Karyanto²

Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Keguruan dan Ilmu
Pendidikan, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, Surabaya, Indonesia
daimanyuni8@gmail.com, kar_yns@unipasby.ic.id

ABSTRACT

Nastar cookies are among the most popular traditional cookies in Indonesia, commonly filled with pineapple jam. Mung beans can be utilized as an alternative filling due to their high nutritional value and favorable sensory characteristics, and the combination of mung bean jam with cheese and chocolate is expected to provide appealing flavor variations. This study aimed to determine the level of consumer preference toward nastar cookies filled with mung bean jam and cheese and mung bean jam and chocolate based on organoleptic evaluation, including color, aroma, taste, and texture. This study employed an experimental method with a quantitative approach and a posttest-only design involving 50 untrained panelists in the Ngagel Dadi area of Surabaya, selected through purposive sampling and the Slovin formula. Data were collected through organoleptic testing using a 5-point hedonic scale questionnaire on two treatments, namely nastar filled with mung bean jam and cheese (Sample A) and nastar filled with mung bean jam and chocolate (Sample B), then analyzed descriptively and examined using a Paired Sample t-Test at a significance level of 0.05. The results showed that both variants were categorized as liked to highly liked, with Sample A obtaining higher mean scores than Sample B across all attributes. The Paired Sample t-Test showed a significance value of 0.000 (<0.05) for all attributes, indicating a significant difference in preference between the two variants, with taste showing the largest mean difference. Thus, the innovation of nastar cookies based on mung bean jam demonstrated good consumer acceptance and has potential to be developed as a local ingredient-based food product.

Keywords: *consumer preference; nastar cookies; mung bean jam; organoleptic evaluation; paired sample t-test*

ABSTRAK

Kue nastar merupakan salah satu kue kering yang digemari masyarakat Indonesia dan umumnya menggunakan isian selai nanas. Kacang hijau berpotensi dimanfaatkan sebagai bahan isian alternatif karena memiliki nilai gizi tinggi dan karakteristik sensori yang baik, sehingga kombinasi selai kacang hijau dengan keju

dan coklat diharapkan memberikan variasi rasa yang menarik bagi konsumen. Penelitian ini bertujuan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kue nastar dengan isian selai kacang hijau keju dan selai kacang hijau coklat ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif dan desain posttest only pada 50 panelis tidak terlatih di wilayah Ngagel Dadi, Surabaya, yang dipilih menggunakan purposive sampling dan perhitungan rumus Slovin. Data dikumpulkan melalui uji organoleptik dengan instrumen skala hedonik 1-5 terhadap dua perlakuan, yaitu nastar isian selai kacang hijau keju (Sampel A) dan nastar isian selai kacang hijau coklat (Sampel B), kemudian dianalisis secara deskriptif serta diuji menggunakan Paired Sample t-Test pada taraf signifikansi 0,05. Hasil penelitian menunjukkan bahwa kedua varian nastar berada pada kategori disukai hingga sangat disukai, dengan Sampel A memperoleh nilai rata-rata lebih tinggi dibandingkan Sampel B pada seluruh atribut. Hasil uji Paired Sample t-Test menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,000 ($<0,05$) pada seluruh atribut, yang berarti terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan antara kedua varian, dengan atribut rasa menunjukkan selisih rata-rata terbesar. Dengan demikian, inovasi nastar berbasis selai kacang hijau memiliki tingkat penerimaan yang baik dan berpotensi dikembangkan sebagai produk pangan berbasis bahan lokal.

Kata kunci: tingkat kesukaan konsumen; kue nastar; selai kacang hijau; uji organoleptik; paired sample t-test

A. Pendahuluan

Perkembangan industri kuliner di Indonesia menunjukkan pertumbuhan yang signifikan seiring meningkatnya ekspektasi konsumen terhadap produk pangan yang tidak hanya memiliki cita rasa baik, tetapi juga bernilai gizi tinggi dan unggul dalam kualitas sensori (Luthfi & dkk., 2023). Fenomena ini ditandai dengan maraknya inovasi produk berbasis bahan baku domestik serta upaya substitusi bahan impor pada produk roti dan kue kering (Rumida et al.,

2023b). Data Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif (2023) menunjukkan bahwa subsektor kuliner menyumbang sekitar 41% terhadap Produk Domestik Bruto ekonomi kreatif nasional, yang memperlihatkan besarnya potensi pasar produk olahan pangan termasuk kue kering.

Meskipun inovasi bahan lokal semakin berkembang, pemahaman mengenai tingkat kesukaan konsumen terhadap variasi produk inovatif, khususnya pada pengembangan isian kue kering,

masih relatif terbatas, sehingga produsen sering melakukan inovasi tanpa didukung data empiris yang memadai. Kacang hijau (*Phaseolus radiatus* L.) merupakan bahan pangan lokal yang kaya protein, zat besi, kalsium, vitamin B kompleks, serta serat pangan; setiap 100 gram kacang hijau mengandung sekitar 22 gram protein, 6,7 mg zat besi, dan 125 mg kalsium (Badan Pangan Nasional, 2022). Selain bernilai gizi tinggi, kacang hijau mudah diperoleh, terjangkau, dan memiliki aroma relatif netral sehingga potensial dikembangkan sebagai bahan dasar selai isian dalam produk bakery.

Penelitian lima tahun terakhir lebih banyak memanfaatkan kacang hijau sebagai substitusi tepung dalam adonan dibandingkan sebagai bahan utama isian (Ahmawati & dkk., 2024), sehingga masih terdapat keterbatasan penelitian yang secara khusus mengkaji pemanfaatan selai kacang hijau sebagai isian nastar. Kombinasi kacang hijau dan keju berpotensi menghasilkan keseimbangan rasa manis dan gurih, sedangkan perpaduan kacang hijau dan cokelat menawarkan cita rasa yang lebih familiar, namun belum tersedia data empiris yang secara khusus

membandingkan tingkat kesukaan konsumen terhadap kedua inovasi isian tersebut melalui uji organoleptik yang terstruktur. Uji organoleptik merupakan metode ilmiah yang digunakan untuk menilai mutu sensori produk berdasarkan persepsi pancaindra manusia, meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur (Sulistyawati & dkk., 2024), dan hasilnya menjadi indikator penting dalam menentukan akseptabilitas produk di pasar.

Berdasarkan uraian tersebut, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap produk kue nastar dengan isian selai kacang hijau keju dan selai kacang hijau cokelat ditinjau dari uji organoleptik, sekaligus menguji apakah terdapat perbedaan signifikan tingkat kesukaan antara kedua varian isian tersebut, sehingga dapat memberikan kontribusi bagi pengembangan inovasi produk bakery berbasis bahan lokal.

B. Metode Penelitian

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode eksperimen semu (*quasi experiment*) berdesain *posttest only control group design*, yaitu rancangan yang mengukur tingkat kesukaan panelis

terhadap dua perlakuan berbeda tanpa pretest, sehingga respons panelis tidak terpengaruh penilaian sebelumnya (Creswell, 2020). Dua perlakuan yang dibandingkan adalah Sampel A (nastar isian selai kacang hijau keju) dan Sampel B (nastar isian selai kacang hijau cokelat), yang selanjutnya dianalisis secara statistik menggunakan Paired Sample t-Test untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antarperlakuan (Sugiyono, 2021).

Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Tata Boga Universitas PGRI Adi Buana Surabaya untuk proses produksi, dan di lingkungan masyarakat Ngagel Dadi III Surabaya untuk penyebaran kuesioner, pada bulan Desember 2025 hingga Februari 2026. Populasi penelitian adalah masyarakat di wilayah Ngagel Dadi RT 07/RW 10 Surabaya yang berjumlah 100 orang. Sampel ditentukan menggunakan teknik purposive sampling dengan kriteria pernah mengonsumsi kue nastar, tidak memiliki alergi terhadap kacang hijau, bersedia mengikuti seluruh rangkaian uji organoleptik, serta memiliki kemampuan memberikan penilaian sensori dasar. Berdasarkan perhitungan rumus Slovin dengan

margin of error 10%, diperoleh jumlah sampel minimal sebanyak 50 panelis.

Pengumpulan data dilakukan melalui uji organoleptik menggunakan lembar penilaian dengan skala hedonik 1-5 (1 = sangat tidak suka hingga 5 = sangat suka) terhadap empat atribut, yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur, yang masing-masing terdiri atas lima item indikator sehingga skor total per atribut berkisar 5-25. Produk nastar disajikan secara acak dan dinilai oleh setiap panelis secara independen tanpa pengaruh peserta lain untuk menghindari bias (Pratama & Lestari, 2022). Sebelum digunakan, instrumen diuji validitas menggunakan korelasi Product Moment Pearson (item valid apabila r hitung $> r$ tabel pada $\alpha = 0,05$) dan diuji reliabilitas menggunakan Cronbach's Alpha (instrumen reliabel apabila $\alpha \geq 0,6$) (Sugiyono, 2022a).

Analisis data dilakukan melalui uji prasyarat dan uji hipotesis. Uji prasyarat meliputi uji normalitas menggunakan Shapiro-Wilk (data dinyatakan normal apabila Sig. $> 0,05$) serta uji reliabilitas konsistensi panelis menggunakan Cronbach's Alpha. Selanjutnya, data dianalisis secara deskriptif untuk memperoleh nilai rata-rata, minimum, maksimum, dan

standar deviasi setiap atribut pada masing-masing sampel, kemudian diuji menggunakan Paired Sample t-Test pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ untuk menguji hipotesis bahwa terdapat perbedaan signifikan tingkat kesukaan konsumen antara Sampel A dan Sampel B. Kriteria keputusan: apabila nilai signifikansi (Sig. 2-tailed) $< 0,05$, H_0 yang berarti terdapat perbedaan signifikan.

C. Hasil Penelitian dan Pembahasan Karakteristik Produk

Kedua varian nastar dibuat menggunakan resep dasar yang sama (tepung terigu, tepung maizena, gula halus, margarin, telur, susu bubuk, dan vanili) dengan perbedaan pada bahan isian, yaitu selai kacang hijau dicampur keju untuk Sampel A dan selai kacang hijau dicampur cokelat untuk Sampel B. Proses pembuatan meliputi tahap penimbangan bahan, pembuatan selai kacang hijau melalui perebusan dan penghalusan, pembuatan adonan, pembentukan dan pengisian, hingga pemanggangan pada suhu dan waktu yang seragam untuk kedua perlakuan, sehingga perbedaan

hasil uji organoleptik dapat diatribusikan pada perbedaan bahan isian.



Gambar 1. Produk Nastar Isian Selai Kacang Hijau Keju (Sampel A) dan Selai Kacang Hijau Cokelat (Sampel B)

Hasil Analisis Deskriptif

Hasil analisis statistik deskriptif terhadap skor uji organoleptik pada Sampel A dan Sampel B disajikan pada Tabel 1 dan Tabel 2.

Atribut	N	Min	Maks	Mean	Std. Dev.
Warna	50	15	25	22,46	1,865
Aroma	50	15	25	22,42	2,139
Rasa	50	20	25	23,34	1,022
Tekstur	50	16	25	22,88	1,335

Tabel 1. Statistik Deskriptif Sampel A (Nastar Isian Selai Kacang Hijau Keju)

Atribut	N	Min	Maks	Mean	Std. Dev.
Warna	50	15	25	20,94	1,490
Aroma	50	14	25	19,80	1,895
Rasa	50	12	24	17,80	1,796
Tekstur	50	15	25	21,02	1,732

Tabel 2. Statistik Deskriptif Sampel B (Nastar Isian Selai Kacang Hijau Cokelat)

Berdasarkan Tabel 1 dan Tabel 2, Sampel A memperoleh nilai rata-rata yang lebih tinggi dibandingkan Sampel B pada seluruh atribut yang diuji. Pada Sampel A, nilai rata-rata warna sebesar 22,46, aroma 22,42, rasa 23,34, dan tekstur 22,88 (skor maksimum 25 per atribut), sedangkan pada Sampel B nilai rata-rata warna sebesar 20,94, aroma 19,80, rasa 17,80, dan tekstur 21,02. Selisih terbesar antara kedua sampel terdapat pada atribut rasa. Nilai standar deviasi pada kedua sampel relatif kecil, yang mengindikasikan

bahwa penilaian responden tergolong konsisten. Uji validitas menggunakan korelasi Product Moment menunjukkan seluruh item pernyataan pada kedua sampel memiliki nilai r hitung di atas r tabel (0,361), sedangkan uji reliabilitas menggunakan Cronbach's Alpha menunjukkan nilai 0,669 (Sampel A) dan 0,675 (Sampel B), keduanya di atas ambang 0,6 sehingga instrumen dinyatakan reliabel. Uji normalitas Shapiro-Wilk menunjukkan seluruh atribut pada kedua sampel memiliki nilai signifikansi di atas 0,05, sehingga data berdistribusi normal dan memenuhi syarat untuk dianalisis menggunakan uji parametrik.

Hasil Uji Hipotesis (Paired Sample t-Test)

Pengujian hipotesis dilakukan menggunakan Paired Sample t-Test untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan signifikan tingkat kesukaan konsumen antara Sampel A dan Sampel B pada taraf signifikansi 0,05. Hasil pengujian disajikan pada Tabel 3.

Atribut	Mean Diff.	SD	SE	95% CI Lower	95% CI Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Warna	1,700	1,568	0,222	1,254	2,146	7,665	49	0,000
Aroma	2,360	2,107	0,298	1,761	2,959	7,920	49	0,000
Rasa	5,540	2,252	0,318	4,900	6,180	17,398	49	0,000
Tekstur	1,860	2,060	0,291	1,274	2,446	6,383	49	0,000

Tabel 3. Hasil Uji Paired Sample t-Test Sampel A - Sampel B

Berdasarkan Tabel 3, seluruh atribut memiliki nilai signifikansi (Sig. 2-tailed)

sebesar 0,000, yang berarti lebih kecil dari 0,05, dengan demikian, terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan konsumen antara nastar isian selai kacang hijau keju dan nastar isian selai kacang hijau cokelat, baik pada atribut warna, aroma, rasa, maupun tekstur. Selisih rata-rata terbesar terdapat pada atribut rasa (5,540), diikuti aroma (2,360), tekstur (1,860), dan warna (1,700), yang menunjukkan bahwa rasa merupakan atribut yang paling dominan membedakan penerimaan konsumen terhadap kedua varian, dan pada seluruh atribut Sampel A (isian keju) secara konsisten lebih disukai dibandingkan Sampel B (isian cokelat).

D. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian, tingkat kesukaan konsumen terhadap kue nastar dengan isian selai kacang hijau keju dan selai kacang hijau cokelat berada pada kategori disukai hingga sangat disukai. Hasil uji Paired Sample t-Test menunjukkan nilai signifikansi 0,000 ($<0,05$) pada seluruh atribut organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur), sehingga terdapat perbedaan yang signifikan pada tingkat kesukaan konsumen

antara kedua varian isian nastar. Secara deskriptif, Sampel A (isian selai kacang hijau keju) secara konsisten memperoleh nilai rata-rata lebih tinggi dibandingkan Sampel B (isian selai kacang hijau coklat) pada seluruh atribut, dengan selisih terbesar pada atribut rasa, yang menunjukkan bahwa rasa merupakan faktor paling dominan dalam memengaruhi penerimaan konsumen. Dengan demikian, inovasi nastar berbasis selai kacang hijau, khususnya kombinasi dengan keju, memiliki tingkat penerimaan yang baik dan berpotensi dikembangkan lebih lanjut sebagai produk pangan berbasis bahan lokal. Penelitian selanjutnya disarankan memfokuskan optimalisasi formulasi rasa, melibatkan responden yang lebih luas, serta menambahkan pengkajian kandungan gizi dan daya simpan produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Ahmawati, N., Lestari, R., & Pratiwi, S. (2024). Inovasi penggunaan bahan pangan lokal sebagai peningkat nilai gizi produk bakery. *Jurnal Teknologi Pangan Indonesia*, 15(1), 45-56.
- Artanti, H. L. N., Misbahuddin, A. R., & Asmaul, R. (2026). Persepsi dan daya terima masyarakat terhadap cookies gluten-free dibandingkan cookies konvensional. *LIPIDA: Jurnal Teknologi Pangan dan Industri Perkebunan*, 6(1), 212-218. <https://doi.org/10.58466/y3a75j66>
- Badan Pangan Nasional. (2022). Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI). Bapanas.
- Bakara, A. (2024). Pengolahan produk bakery tradisional dan modern. Penerbit Gizi Pangan Nusantara.
- Creswell, J. W. (2020). Metode penelitian: Pendekatan kuantitatif, kualitatif, dan campuran. Pustaka Ilmu.
- Ghozali, I. (2021). Aplikasi analisis multivariate dengan program SPSS. Badan Penerbit Universitas Diponegoro.
- Harish, & Risma, A. (2021). Analisis perilaku konsumen terhadap produk pangan berdasarkan evaluasi sensori. *Jurnal Sains Pangan*, 9(2), 112-120.
- Kurniawan, D., Dewi, R., & Hidayat, F. (2023). Pengaruh variasi isian terhadap karakteristik sensori

- produk bakery. Jurnal Teknologi Pangan Terapan, 10(2), 88-97.
- Luthfi, A., Ramadhan, F., & Widya, N. (2023). Uji organoleptik sebagai metode evaluasi produk pangan. Jurnal Ilmu Pangan dan Gizi, 8(1), 12-24.
- Nasir, A., & Widodo, F. (2020). Pengaruh warna dan tampilan terhadap preferensi konsumen. Jurnal Sains Konsumen Indonesia, 8(1), 33-44.
- Nasir, F., Suryani, T., & Lestari, A. (2020). Pemanfaatan kacang hijau sebagai bahan pangan fungsional. Jurnal Gizi & Pangan Lokal, 5(2), 91-99.
- Pratama, A., & Lestari, D. (2022). Penggunaan skala hedonik dalam evaluasi sensori produk pangan. Jurnal Teknologi Pangan Indonesia, 5(2), 45-52.
- Rahmadani, S., & Hasanah, U. (2022). Evaluasi tekstur dan mutu sensori produk olahan. Jurnal Ilmu Pangan Terapan, 11(2), 155-166.
- Rumida, A., Sitanggang, A., & Dewi, R. (2023). Diversifikasi bahan pangan lokal melalui inovasi produk roti dan kue kering. Jurnal Teknologi Pangan Nusantara, 8(2), 101-112.
- Sugiyono. (2021). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sugiyono. (2022a). Metode penelitian kuantitatif, kualitatif, dan R&D. Alfabeta.
- Sulistyawati, N., & dkk. (2024). Peran uji organoleptik dalam pengembangan produk pangan. Jurnal Inovasi Pangan, 6(2), 78-89.