



Substitusi Susu dengan Sari Tape Beras Ketan Putih pada Pembuatan *Mousse*

Sherly Setiawati Amanda Sari¹, Saleha²

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Email : setiawatisherly074@gmail.com¹, saleha_usman@gmail.com²

Article Info

Article history:

Received August 08, 2025

Revised August 21, 2025

Accepted August 27, 2025

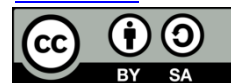
Keywords:

Substitution,
Mousse Quality,
Formula

ABSTRACT

This research aims to determine the appeal of panelists towards substituting milk with white sticky rice tape essence in making mousse. The method used is experimental P1, P2 and P3. Data was collected through questionnaires distributed to 5 expert panelists and 80 consumer panelists, then analyzed quantitatively descriptively. The results of the research show that the substitution of milk with white sticky rice tape extract in making mousse with good organoleptic quality, including aroma, texture, taste and color is accepted by consumers. Overall, public acceptance of mousse with milk substitutes is high with the P2 formula being the most preferred by expert panelists and consumer panelists with an average score of 3.6.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Article Info

Article history:

Received August 08, 2025

Revised August 21, 2025

Accepted August 27, 2025

Kata Kunci :

Substitusi,
Kualitas *Mousse*,
Formula

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya tarik panelis terhadap substitusi susu dengan sari tape beras ketan putih pada pembuatan *mousse*. Metode yang digunakan adalah eksperimental P1, P2 dan P3. Data dikumpulkan melalui kuesioner yang disebarkan kepada 5 panelis ahli dan 80 panelis konsumen, kemudian dianalisis secara kuantitatif deskriptif. Hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi susu dengan sari tape beras ketan putih pada pembuatan *mousse* dengan kualitas organoleptik yang baik, meliputi aroma, tekstur, rasa dan warna yang di terima oleh konsumen. Secara keseluruhan, penerimaan masyarakat terhadap *mousse* dengan substitusi susu tergolong tinggi dengan formula P2 menjadi yang paling banyak disukai panelis ahli dan panelis konsumen dengan nilai rata-rata 3.6.

This is an open access article under the [CC BY-SA](#) license.



Corresponding Author:

Sherly Setiawati Amanda Sari

Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

E-mail: setiawatisherly074@gmail.com

PENDAHULUAN

Susu sapi merupakan sekresi puting sapi yang bernilai gizi yang sempurna serta merupakan sumber asam amino terbaik yang berasal dari hewani (Hariono et al., 2021).



Kandungan gizi yang ada pada susu sapi yaitu; Protein, Kalsium, Vitamin A, Vitamin B, Vitamin D, asam amino, kalori, lemak, fosfor, iodium, zat besi, tembaga, magnesium, Vitamin E dan Tiamin (Hariono et al., 2021) Susu Sapi sering dikonsumsi manusia baik dalam bentuk susu murni, maupun produk olahannya seperti keju, yoghurt, mentega dan lainnya. Susu sapi sangat bermanfaat untuk kesehatan yaitu; mencegah penyakit jantung, gangguan pembuluh darah, penyakit gondok, meringankan kerja, baik untuk menderita anemia, menjaga kesehatan kulit, menjadikan rileks dan tenang. Menurut (Hariono et al., 2021)

Menurut (Yusfira Rahma¹, Eva Mardiyana², 2024) Mousse merupakan istilah dari bahasa Prancis yang berarti busa kata tersebut diserap dalam bahasa Latin "mulsa" yang merupakan jenis minuman alkohol yang dicampurkan dengan madu dan wine yang menghasilkan busa melimpah ketika diolah. Mousse merupakan sajian penutup yang memiliki tekstur yang lembut dan berongga dan ditambahkan gelatin untuk membantu memperkuat tekstur dari mousse tersebut (Dwi Risky Dharius¹, 2024). Mousse memiliki cita rasa manis yang berasal dari perisa buah. Pada dasarnya Mousse biasanya menggunakan Topping Cream, yang diolah menjadi whipped cream kemudian ditambahkan fresh milk serta pasta pengikat (Panji et al., 2019)

Menurut (Raya Uli Sitorus^{1*}, 2022) Indonesia merupakan negara agraris yang mempunyai banyak sumber bahan baku, dimana salah satunya adalah beras ketan putih *Oryza sativa* L. var *glutinosa* yang terdapat cukup banyak di negara kita. Beras ketan ini mengandung karbohidrat yang tinggi yaitu sebanyak 78,9 g per 100 g dengan kandungan amilosa kurang dari 2% pada patinya, protein 8,1%, lemak 1,1%, dan beberapa vitamin seperti tiamin dan riboflavin Menurut (Angga Prasetyo, 2025)

Tape Beras ketan memiliki rasa manis sedikit memiliki aroma yang sangat menyengatkan, bertekstur lunak dan berair. Sebagai produk makanan, Tape cepat rusak karena adanya Fermentasi oleh karena ini memberikan cita rasa yang berbeda pada mousse, menjadikan lebih unik dan menarik bagi konsumen yang mencari variasi rasa baru. Sari tape beras ketan putih bisa menggantikan susu dalam pembuatan mousse karena sari tape beras ketan putih mengandung gula alami hasil fermentasi, yang memberikan rasa manis khas dan aroma.

Susu merupakan bahan yang sering menyebabkan reaksi alergi pada sebagian orang, terutama mereka yang intoleran terhadap laktosa. Tape ketan putih yang terbuat dari fermentasi beras ketan dengan ragi, bisa menjadi alternatif yang aman bagi mereka yang tidak dapat mengonsumsi susu. Berdasarkan ketertarikan di atas, penulis membuat tugas akhir dengan judul : “Substitusi Susu dengan Sari Tape Beras Ketan Putih pada Pembuatan Mousse”

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan data yang dapat diukur dan dihitung secara statistik. Teknik pengumpulan data meliputi eksperimen berupa substitusi susu dengan sari tape ketan putih dalam pembuatan *mousse*, dokumentasi untuk memperoleh data tertulis, arsip, atau gambar yang relevan, serta kuesioner yang berisi pertanyaan tertulis kepada responden. Sumber data diperoleh dari 5 panelis ahli dan 80 panelis konsumen yang menilai aspek aroma, rasa, tekstur, dan warna mousse. Data yang terkumpul kemudian dianalisis menggunakan statistik deskriptif dengan perhitungan mean, median, modus, dan standar deviasi untuk menggambarkan kecenderungan penilaian panelis serta variasinya.

1) Resep Cara Pembuatan Produk

Penelitian penulis mengacu pada salah satu resep asli bahan dan cara membuat *Mousse* adalah sebagai berikut ini :



Tabel 1. Resep Cara Pembuatan Produk

Nama bahan	Jumlah	Keterangan
<i>Sugar</i>	30gr	Dilarutkan
<i>Coconut milk</i>	100ml	
<i>Gelatin</i>	15gr	
<i>Fresh Milk</i>	180ml	
<i>Whippe Cream</i>	100gr	<i>Mixer</i>
<i>Pandan paste</i>	Secukupnya	Campurkan

Cara membuat :

1. Masak *sugar* dan *coconut milk* hingga larut jika sudah larut
2. Masukkan *gelatin* yang sudah dilarutkan oleh air
3. Lalu kocok *whippe cream* hingga mengembang
4. Lalu masukan susu sedikit demi sedikit
5. Setelah *fresh milk* sudah di masukan ke *whippe cream* lalu masukan bahan cair yang sudah di larutkan
6. Lalu tambahkan pewarna pandan
7. *Mousse* pun jadi

Tabel 2. Resep Cara Pembuatan Beras Ketan Putih

Nama bahan	Jumlah	Keterangan
Beras Ketan Putih	1 lt	Kukus
Yeast	1 butir	Percikan yeast ke beras ketan
Daun Pisang	Secukupnya	Lalu tutup oleh daun pisang

Cara membuat :

1. Rendam beras ketan selama 1 hari
2. Masak air kukus beras ketan putih hingga setengah matang
3. Setelah matang angkat beras ketan putih
4. Lalu dinginkan hingga benar benar dingin baru di taburi ragi Taburi rata beras ketan putih dengan ragi
5. Siapkan wadah yang ada tutupnya. Alasi daun pisang dari dasar wadah juga kelilingnya baru tata beras ketan putih di dalamnya dan tutup rapat pakai daun pisang tutup lagi rapat dengan penutup aslinya wadah bungkus lagi dengan kain bersih.
6. Diamkan atau fermentasikan hingga 7 atau 14 hari baru tape beras ketan putih siap disantap.

2) Percobaan

Presentase Substitusi Susu dengan Sari Tape Ketan Putih pada Pembuatan *Mousse*.

Berikut adalah variasi persentase substitusi yang digunakan :

P1: 50% Susu + 50% Sari Tape Ketan Putih

P2: 20% Susu + 80% Sari Tape Ketan Putih

P3: 0% Susu +100% Sari Tape Ketan Putih



Tabel 3. Formulasi 1 (Sari Tape Ketan 50%)

Nama bahan	Jumlah	Keterangan
<i>Sugar</i>	30gr	Larutkan
<i>Coconut milk</i>	100ml	
<i>Gelatin</i>	15gr	
<i>Whippe Cream</i>	100	<i>Mixer</i>
Sari Tape Ketan 50%	180%	
<i>Fresh milk 50%</i>		

Cara membuat :

1. Masak *sugar* dan *coconut milk* hingga larut jika sudah larut
2. Masukkan *gelatin* yang sudah dilarutkan oleh air
3. Lalu kocok *whippe cream* hingga mengembang
4. Lalu masukan susu dan sari tape beras ketan ke dalam *whippe cream* yang sudah mengembang sedikit demi sedikit
5. Setelah *fresh milk* dan sari tape beras ketan lalu masukan bahan cair yang sudah di larutkan
6. Lalu tambahkan pewarna makanan
7. *Mousse* pun jadi

Tabel 4. Formulasi 2 (Sari Tape Ketan 80%)

Nama bahan	Jumlah	Keterangan
<i>Sugar</i>	30gr	<i>Dissolve</i>
<i>Coconut milk</i>	100ml	
<i>Gelatin</i>	15gr	
<i>Whippe Cream</i>	100gr	<i>Mixer</i>
Sari Tape Ketan 80%	180gr	
<i>Fresh milk 20%</i>		

Cara membuat :

1. Masak *Sugar* dan *coconut milk* hingga larut jika sudah larut
2. Masukkan *gelatin* yang sudah dilarutkan oleh air
3. Lalu kocok *whippe cream* hingga mengembang
4. Lalu masukkan *fresh milk* dan sari tape ketan ke dalam *whippe cream* yang sudah mengembang sedikit demi sedikit
5. Setelah susu dan sari tape beras masukan bahan cair yang sudah di larutkan
6. Lalu tambahkan pewarna makanan
7. *Mousse* pun jadi

Tabel 5. Formulasi 3 (Sari Tape Ketan 100%)

Nama bahan	Jumlah	Keterangan
<i>Sugar</i>	30gr	<i>Dissolve</i>



<i>Coconut milk</i>	100ml	
<i>Gelatin</i>	15gr	
Sari Tape ketan 100%	180gr	<i>Mixer</i>
<i>Whippe Cream</i>	100gr	

Cara membuat :

1. Masak *sugar* dan *coconut milk* hingga larut jika sudah larut
2. Masukkan *gelatin* yang sudah dilarutkan oleh air
3. Lalu kocok *whippe cream* hingga mengembang
5. Setelah *whippe cream* masukan sari tape beras ketan dan bahan cair yang sudah di larutkan
6. Lalu tambahkan pewarna makanan
7. *Mousse* pun jadi

Hasil dan Pembahasan

Karaktersitik Panelis Ahli

Tabel 6. Jenis Kelamin Panelis Ahli dan Konsumen

Jenis Kelamin	Panelis Ahli (n=5)	Panelis Konsumen (n=80)
Laki-laki	5 (100%)	19 (24%)
Perempuan	0 (0%)	61 (76%)

Seluruh panelis ahli berjenis kelamin laki-laki. Sementara itu, panelis konsumen didominasi oleh perempuan (76%).

Tabel 7. Usia Panelis Ahli dan Konsumen

Usia	Panelis Ahli (n=5)	Panelis Konsumen (n=80)
18–25 tahun	1 (20%)	45 (56%)
26–35 tahun	1 (20%)	19 (24%)
36–45 tahun	3 (60%)	14 (17%)
>46 tahun	–	2 (3%)

Panelis ahli mayoritas berusia 36–45 tahun (60%). Sedangkan panelis konsumen terbanyak berusia 18–25 tahun (56%), menunjukkan dominasi kelompok usia muda.

Tabel 8. Pendidikan Panelis Ahli dan Konsumen

Pendidikan	Panelis Ahli (n=5)	Panelis Konsumen (n=80)
SMP	–	10 (12%)
SMA	–	43 (54%)
Diploma/Sarjana	5 (100%)	27 (34%)

Semua panelis ahli berpendidikan Diploma (D3). Panelis konsumen sebagian besar lulusan SMA (54%), sementara 34% sudah menempuh pendidikan Diploma atau Sarjana.



Tabel 9. Pekerjaan Panelis Ahli dan Konsumen

Pekerjaan	Panelis Ahli (n=5)	Panelis Konsumen (n=80)
Karyawan	5 (100%)	36 (45%)
Pelajar/Mahasiswa	—	19 (24%)
Pedagang/Usaha	—	8 (10%)
Ibu Rumah Tangga	—	17 (21%)

Panelis ahli seluruhnya bekerja sebagai karyawan. Panelis konsumen mayoritas juga karyawan (45%), diikuti pelajar/mahasiswa (24%) dan ibu rumah tangga (21%).

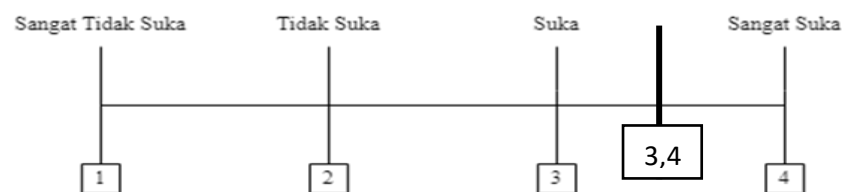
Dimensi Aroma, Tekstur, Rasa dan Warna pada Formula P1

1) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P1)

Tabel 10. Hasil Penilaian Panelis Ahli Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P1)

Aspek	Jumlah Panelis	Skala Ukur (Distribusi)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	5	3 panelis “Suka” (9), 2 panelis “Sangat Suka” (8)	17	3.4
Tekstur	5	2 panelis “Suka” (6), 3 panelis “Sangat Suka” (12)	18	3.6
Rasa	5	3 panelis “Suka” (9), 2 panelis “Sangat Suka” (8)	17	3.4
Warna	5	3 panelis “Suka” (9), 2 panelis “Sangat Suka” (8)	17	3.4

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis ahli mencapai 3,4 yang termasuk Suka

Tabel 11. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P1)

		STATISTICS			
		P1A	P1T	P1R	P1W
N	Valid	5	5	5	5
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.4	3.6	3.4	3.4
Median		3	4	3	3
Mode		3	4	3	3
Std. Deviation		0.54	0.54	0.54	0.54

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



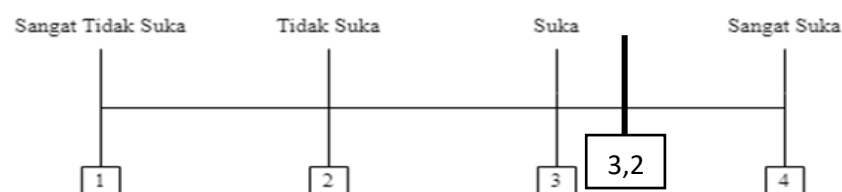
Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 13.6 dengan nilai rata-rata 3.4 Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3.5 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.54

2) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P1)

Tabel 12. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P1)

Aspek	Jumlah Panelis	Distribusi Skala (n)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	80	2 “Tidak Suka” (4), 55 “Suka” (165), 23 “Sangat Suka” (92)	261	3.2
Tekstur	80	3 “Tidak Suka” (6), 46 “Suka” (138), 31 “Sangat Suka” (124)	268	3.3
Rasa	80	2 “Tidak Suka” (4), 52 “Suka” (156), 26 “Sangat Suka” (104)	264	3.3
Warna	80	5 “Tidak Suka” (10), 50 “Suka” (150), 25 “Sangat Suka” (100)	260	3.2

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis konsumen mencapai 3,2 yang termasuk Suka.

Tabel 13. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P1)

		STATISTICS			
		P1A	P1T	P1R	P1W
N	Valid	80	80	80	80
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.2	3.3	3.3	3.2



Median	3	3	3	3
Mode	3	3	3	3
Std. Deviation	0.49	0.55	0.51	0.56

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 13 dengan nilai rata-rata 3,2. Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuisisioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3 Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.52

Dimensi Aroma, Tekstur, Rasa dan Warna pada Formula P2

1) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P2)

Tabel 14. Hasil Penilaian Panelis Ahli Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P2)

Aspek	Jumlah Panelis	Distribusi Skala (n)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	5	2 “Suka” (6), 3 “Sangat Suka” (12)	18	3.6
Tekstur	5	2 “Suka” (6), 3 “Sangat Suka” (12)	18	3.6
Rasa	5	2 “Suka” (6), 3 “Sangat Suka” (12)	18	3.6
Warna	5	2 “Suka” (6), 3 “Sangat Suka” (12)	18	3.6

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis ahli mencapai 3,6 yang termasuk Suka

Tabel 15. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P2)

		STATISTICS			
		P2A	P2T	P2R	P2W
N	Valid	5	5	5	5
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.6	3.6	3.6	3.6
Median		4	4	4	4
Mode		4	4	4	4
Std. Deviation		0.54	0.54	0.54	0.54

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



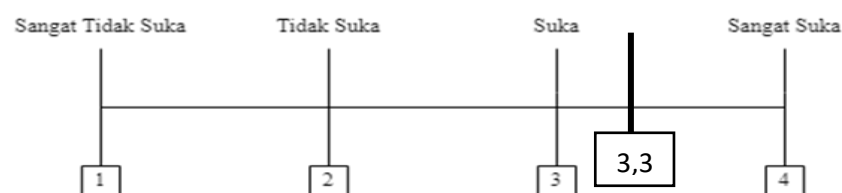
Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 14.4 dengan nilai rata-rata 3.6 Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuesioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 4 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 4. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.54

2) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P2)

Tabel 16. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P2)

Aspek	Jumlah Panelis	Distribusi Skala (n)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	80	5 “Tidak Suka” (10), 42 “Suka” (126), 33 “Sangat Suka” (132)	268	3.3
Tekstur	80	2 “Tidak Suka” (4), 39 “Suka” (117), 39 “Sangat Suka” (156)	277	3.4
Rasa	80	2 “Tidak Suka” (4), 36 “Suka” (108), 42 “Sangat Suka” (168)	280	3.5
Warna	80	4 “Tidak Suka” (8), 54 “Suka” (162), 22 “Sangat Suka” (88)	258	3.2

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis konsumen mencapai 3,3 yang termasuk Suka

Tabel 17. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P2)

		STATISTICS			
		P2A	P2T	P2R	P2W
N	Valid	80	80	80	80
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.3	3.4	3.5	3.2
Median		3	3	4	3
Mode		3	3	4	3
Std. Deviation		0.59	0.54	0.55	0.52

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 13.4 dengan nilai rata-rata 3.3 Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuesioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3.5 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.55

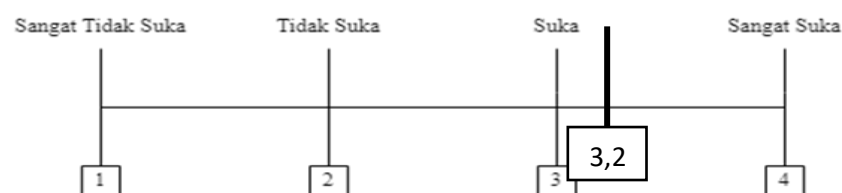
Dimensi Aroma, Tekstur, Rasa dan Warna pada Formula P3

1) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P3)

Tabel 18. Hasil Penilaian Panelis Ahli Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P3)

Aspek	Jumlah Panelis	Distribusi Skala (n)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	5	1 “Tidak Suka” (2), 2 “Suka” (6), 2 “Sangat Suka” (8)	16	3.2
Tekstur	5	1 “Tidak Suka” (2), 2 “Suka” (6), 2 “Sangat Suka” (8)	16	3.2
Rasa	5	1 “Tidak Suka” (2), 2 “Suka” (6), 2 “Sangat Suka” (8)	16	3.2
Warna	5	1 “Tidak Suka” (2), 2 “Suka” (6), 2 “Sangat Suka” (8)	16	3.2

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis konsumen mencapai 3,2 yang termasuk Suka

Tabel 19. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Ahli (P3)

		STATISTICS			
		P3A	P3T	P3R	P3W
N	Valid	5	5	5	5
	Missing	0	0	0	0
Mean		3.2	3.2	3.2	3.2
Median		3	3	3	3
Mode		3	3	3	3
Std. Deviation		0.83	0.83	0.83	0.83

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



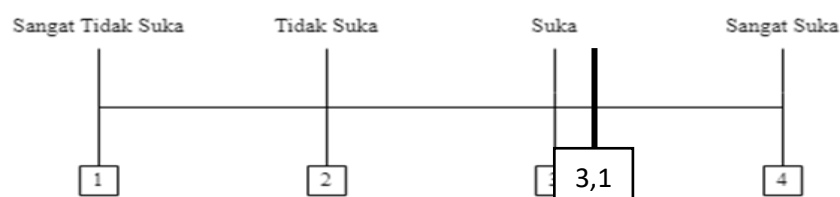
Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 12.8 dengan nilai rata-rata 3.2 Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuesioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.83

2) Hasil Data Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P3)

Tabel 20. Hasil Penilaian Panelis Konsumen Berdasarkan Aroma, Tekstur, Rasa, dan Warna (P3)

Aspek	Jumlah Panelis	Distribusi Skala (n)	Total Skor	Rata-rata
Aroma	80	2 “Sangat Tidak Suka” (2), 25 “Tidak Suka” (50), 41 “Suka” (123), 12 “Sangat Suka” (48)	223	2.7
Tekstur	80	3 “Tidak Suka” (6), 58 “Suka” (174), 19 “Sangat Suka” (76)	256	3.2
Rasa	80	9 “Tidak Suka” (18), 52 “Suka” (156), 19 “Sangat Suka” (76)	250	3.1
Warna	80	2 “Tidak Suka” (4), 64 “Suka” (192), 13 “Sangat Suka” (52)	248	3.1

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025



Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis konsumen mencapai 3,1 yang termasuk Suka

Tabel 21. Mean,Median,Modus dan Standar Deviasi Berdasarkan Semua Aspek Panelis Konsumen (P3)

STATISTICS					
		P3A	P3T	P3R	P3W
N	Valid	80	80	80	80
	Missing	0	0	0	0
Mean		2.7	3.2	3.1	3.1
Median		3	3	3	3
Mode		3	3	3	3



Std. Deviation	0.72	0.48	0.58	0.43
----------------	------	------	------	------

Sumber : Data Hasil Kuesioner, 2025

Nilai Mean didapatkan hasil menjumlahkan data seluruh panelis terlatih kemudian dibagi dengan jumlah panelis untuk mencari nilai rata-rata. dan total mean dalam keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna hasil yang didapatkan adalah 12 dengan nilai rata-rata 3 Nilai median didapatkan dari nilai tengah hasil olah data kuesioner panelis terlatih yang telah diurutkan dari nilai terkecil hingga terbesar, dan hasil yang didapatkan dari keseluruhan aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna adalah 3 Nilai modus didapatkan dari nilai yang paling sering muncul dalam sekelompok data, nilai modus yang didapat dari hasil oleh data kuesioner panelis terlatih terhadap semua aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna yaitu 3. Standar deviasi dari penilaian gabungan dari dua kelompok yaitu heterogen dan homogen, sehingga hasil yang didapat dari semua aspek adalah 0.55.

PEMBAHASAN

Berikut ini adalah hasil kesimpulan dalam perhitungan produk “Substitusi Susu dengan Sari Beras Ketan Putih pada pembuatan *Mousse*”.

Tabel 22. Kesimpulan Hasil Kuesioner Produk *Mousse* Panelis Ahli

Dimensi	Percobaan	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Aroma	P1	3.4	3.4	3	3	0.54
	P2	3.6	3.6	4	4	0.54
	P3	3.2	3.2	3	3	0.83
Tekstur	P1	3.6	3.6	4	4	0.54
	P2	3.6	3.6	4	4	0.54
	P3	3.2	3.2	3	3	0.83
Rasa	P1	3.4	3.4	3	3	0.54
	P2	3.6	3.6	4	4	0.54
	P3	3.2	3.2	3	3	0.83
Warna	P1	3.4	3.4	3	3	0.54
	P2	3.6	3.6	4	4	0.54
	P3	3.2	3.2	3	3	0.83
Total		41	41	41	41	7.6
Rata-Rata		3.4	3.4	3.4	3.4	0.6

Sumber : Data hasil kuesioner, 2025

Pada Substitusi Susu dengan Sari Tape Beras Ketan Putih pada pembuatan *Mousse* didapatkan kesimpulan hasil berupa data kuesioner kepada para panelis yang berjumlah 5 orang dalam katagori panelis ahli dengan menggunakan 4 (Empat) aspek, antara lain : Aroma, Tekstur, Rasa, Warna dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **41** dengan Kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek aroma dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan **3.6** dengan Kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek tekstur dalam 3 formulasi percobaan



mendapatkan skor **3.6** dengan Kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek rasa dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **3.6** dengan Kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek warna dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **3.6** dengan kesimpulan cenderung **suka**.

Berdasarkan hasil penelitian kuesioner produk sari tape beras ketan putih pada pembuatan *mousse* didapatkan total hasil **41** keseluruhan yang berada dalam kategori **suka**, dengan indikator yang paling terendah untuk pertanyaan kuesioner adalah pada semua aspek adalah P3 dengan skor **3.2**. Sedangkan untuk skor paling tinggi adalah semua aspek P2 dengan skor **3.6**

Tabel 23. Kesimpulan Hasil Kuesioner Produk *Mousse* Panelis Konsumen

Dimensi	Percobaan	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
Aroma	P1	3.2	3.2	3	3	0.49
	P2	3.3	3.3	3	3	0.59
	P3	2.7	2.7	3	3	0.72
Tekstur	P1	3.3	3.3	3	3	0.55
	P2	3.4	3.4	3	3	0.54
	P3	3.2	3.2	3	3	0.49
Rasa	P1	3.3	3.3	3	3	0.51
	P2	3.5	3.5	4	4	0.55
	P3	3.1	3.1	3	3	0.58
Warna	P1	3.2	3.2	3	3	0.56
	P2	3.2	3.2	3	3	0.52
	P3	3.1	3.1	3	3	0.43
Total		38.5	38.5	37	37	5.52
Rata-Rata		3.2	3.2	3	3	0.54

Sumber : Data hasil kuesioner, 2025

Pada Substitusi Susu dengan Sari Tape Beras Ketan Putih pada pembuatan *Mousse* didapatkan kesimpulan hasil berupa data kuesioner kepada para panelis yang berjumlah 80 orang dalam katagori panelis konsumen dengan menggunakan 4 (empat) aspek, antara lain : Aroma, Tekstur, Rasa, Warna dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **38.5** dengan kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek aroma dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan **3.3** dengan kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek tekstur dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **3.4** dengan kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek rasa dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **3.5** dengan kesimpulan cenderung **suka**, total untuk aspek warna dalam 3 formulasi percobaan mendapatkan skor **3.2** dengan kesimpulan cenderung **suka**.

Berdasarkan hasil penelitian kuesioner produk sari tape beras ketan putih pada pembuatan *mousse* didapatkan total hasil **38.5** keseluruhan yang berada dalam kategori **suka**, dengan indikator yang paling terendah untuk pertanyaan kuesioner adalah pada aspek P3 dengan skor **2.7**. Sedangkan untuk skor paling tinggi adalah aspek rasa P2 dengan skor **3.5**



KESIMPULAN

Penelitian dengan judul “*Substitusi Susu dengan Sari Tape Beras Ketan Putih pada Pembuatan Mousse*” menunjukkan bahwa sari tape beras ketan dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan mousse. Hasil uji organoleptik dari panelis ahli maupun panelis konsumen memperlihatkan adanya perbedaan penilaian pada setiap formula (P1, P2, dan P3) berdasarkan aspek aroma, tekstur, rasa, dan warna. Pada aspek aroma, mousse dengan formulasi P2 memperoleh penilaian tertinggi dengan rata-rata skor 3,6 dari panelis ahli dan 3,3 dari panelis konsumen, keduanya masuk kategori “suka”. Pada aspek tekstur, formulasi P2 juga menjadi yang paling disukai dengan skor rata-rata 3,6 dari panelis ahli dan 3,3 dari panelis konsumen. Aspek rasa menegaskan dominasi formula P2 dengan skor rata-rata 3,6 dari panelis ahli dan 3,5 dari panelis konsumen, sementara pada aspek warna P2 memperoleh skor rata-rata 3,6 dari panelis ahli dan 3,2 dari panelis konsumen. Secara keseluruhan, hasil penelitian menyimpulkan bahwa substitusi susu dengan sari tape beras ketan mampu menghasilkan mousse dengan kualitas organoleptik yang baik, dan formulasi P2 (80% sari tape) terbukti sebagai yang paling disukai panelis dari segi aroma, tekstur, rasa, dan warna.

DAFTAR PUSTAKA

- Aldiva, M. F. (2023). *PENGUNAAN BUBUK PORANG SEBAGAI PENGANTI GELATIN DALAM PEMBUATAN VEGAN MOUSSE*.
- Angelika, Y., Studi, P., Patiseri, M., Hospitaliti, J., Tinggi, S., & Bandung, P. (2021). *SUBSTITUSI WHIPPED CREAM DENGAN AQUAFABA AIR KACANG*.
- Angga Prasetyo, R. (2025). *JURNAL TEKNOLOGI PANGAN DAN AGROINDUSTRI PERKEBUNAN* <https://jurnal.politap.ac.id/index.php/lipida> Variasi Substrat dan Waktu pada Fermentasi Tapai: Tinjauan Narasi. 5(April), 18–25.
- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Penelitian Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Aulia Ramadhina Putri Basyir. (2022). *Tugas akhir pembuatan dessert chocolate mousse oleh commis pada fashion hotel legian*.
- Dwi Risky Dharius1, D. G. (2024). *PENGEMBANGAN GETUK SEBAGAI DESSERT MOUSSE KONTEMPORER*. 19(1978), 3945–3952.
- Fadhlan, I. (2021). Substitusi putih telur oleh sari tape ketan putih dalam pembuatan meringue. *Pharmacognosy Magazine*, 75(17), 399–405.
- Fasha, F. Y. (2022). *PERBEDAAN MUTU SENSORIS CHOCOLATE MOUSSE YANG MENGGUNAKAN COKELAT COMPOUND DENGAN COKELAT COUVERTURE*.
- Gusnadi, D., Taufik, R., & Baharta, E. (2020). Uji Organoleptik dan Daya Terima Pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM Di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(3), 266–267.
- Hariono, B., Erawantini, F., Budiprasojo, A., & Puspitasari, T. D. (2021). Perbedaan nilai gizi susu sapi setelah pasteurisasi non termal dengan HPEF (High Pulsed Electric Field). *Action: Aceh Nutrition Journal*, 6(2), 207. <https://doi.org/10.30867/action.v6i2.531>



- Jiechinda jesslyn hugo. (2022). *Uji coba pembuatan mousse dengan santan kelapa intan sebagai substitusi heavy cream tugas akhir*. 31180028.
- Khairunnisa, A. (n.d.). *Good Sensory Practices dan Bias Panelis Daftar Isi*. 1–29.
- Panji, D. D., Octaviany, V., & Gusnadi, D. (2019). Pemanfaatan Buah Nangka Sebagai Substitusi Gula Dan Lemak Nabati Pada Mousse 2019. *Fakultas Ilmu Terapan Universitas Telkom*, 5(3), 2785–2792.
- Rahardjo, S., Sriwulandari, T., & Utami, N. R. (2024). Study of Making Gluten-Free Fettuccine from Taro Flour (*Colocasia esculenta* L. Schoot). *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 220–230. (2024). *Study of Making Gluten-Free Fettuccine from Taro Flour (Colocasia esculenta L. Schoot) Sekti Rahardjo*. 10, 220–230.
- Raya Uli Sitorus^{1*}, E. P. T. (2022). Making White Glutinous Tapai. *Jurnal Jejaring Matematika Dan Sains*, 4(2), 55. <https://doi.org/10.36873/jjms.2022.v4.i2.709>
- Ulandari, (2016). (2016). *Air Tapai Ketan Putih*. 1–23.
- Yusfira Rahma¹, Eva Mardiyana², D. G. (2024). *DEKONSTRUKSI ONDE - ONDE MENJADI MOUSSE COLD DESSERT*. 4(1978), 2020–2025.
- Rahardjo, S., Sriwulandari, T., & Utami, N. R. (2024). *Study of Making Gluten-Free Fettuccine from Taro Flour (Colocasia esculenta L. Schoot)*. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(2), 2024)