



Analisis Perbandingan Kualitas Produk *Cheesecake* Menggunakan *Cream Cheese*, *Mascarpone Cheese* dan *Ricotta Cheese* dengan Metode Organoleptik

Aisyah Amini¹, Tatik Sriwulandari²

^{1,2}Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

Email : aisyahaminiiii@gmail.com¹, tsriwulandari@gmail.com²

Article Info

Article history:

Received August 08, 2025

Revised August 21, 2025

Accepted August 27, 2025

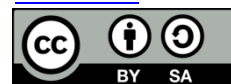
Keywords:

Cheesecake, *Cream Cheese*,
Mascarpone, *Ricotta*,
Organoleptic Test

ABSTRACT

The popularity of cheesecake among Indonesia's urban population has significantly increased in recent years, in line with shifts in consumer tastes and lifestyles. Cheesecake, a soft cheese-based dessert, is known for its distinctive flavor and varied textures, which depend on the type of cheese used. This study aims to examine the influence of three types of cheese—cream cheese, mascarpone, and ricotta—on the organoleptic properties of cheesecake, including aroma, texture, taste, and color. A descriptive quantitative method was applied through organoleptic testing, involving five expert panelists and eighty non-expert panelists. Each panelist evaluated the cheesecake variants using a structured questionnaire. The data were analyzed using descriptive statistics to determine the mean, median, mode, and standard deviation. The results revealed that cream cheese-based cheesecake achieved the highest average scores, 3.45 from expert panelists and 3.41 from non-expert panelists, compared to other variants. These findings indicate that cream cheese is the most preferred option in terms of taste, texture, and aroma. The practical implication of this study is that cream cheese can be recommended as the primary ingredient for commercial cheesecake production, given its promising economic value and strong market appeal.

This is an open access article under the [CC BY-SA](https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/) license.



Article Info

Article history:

Received August 08, 2025

Revised August 21, 2025

Accepted August 27, 2025

Kata Kunci :

Cheesecake, *Cream Cheese*,
Mascarpone, *Ricotta*,
Uji Organoleptik

ABSTRAK

Popularitas *cheesecake* di kalangan masyarakat perkotaan Indonesia mengalami peningkatan signifikan dalam beberapa tahun terakhir, seiring dengan perubahan selera dan gaya hidup. *Cheesecake* dikenal sebagai kue lembut berbasis keju dengan cita rasa unik serta variasi tekstur yang bergantung pada jenis keju yang digunakan. Penelitian ini bertujuan menganalisis pengaruh tiga jenis keju *cream cheese*, *mascarpone*, dan *ricotta* terhadap karakteristik organoleptik *cheesecake*, meliputi aroma, tekstur, rasa, dan warna. Penelitian menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan uji organoleptik, melibatkan 5 panelis ahli dan 80 panelis non-ahli. Panelis menilai setiap varian *cheesecake* melalui kuesioner terstruktur. Data dianalisis menggunakan statistik deskriptif untuk menentukan nilai rata-rata, median, modus, dan standar deviasi. Hasil penelitian menunjukkan bahwa *cheesecake* berbahan *cream cheese* memperoleh nilai rata-rata tertinggi, yaitu 3,45 dari panelis ahli dan 3,41 dari panelis non-ahli, dibandingkan varian lainnya. Temuan ini menunjukkan bahwa *cream cheese* merupakan pilihan yang paling disukai, baik dari segi rasa, tekstur, maupun aroma. Implikasi praktis dari penelitian ini adalah *cream cheese* dapat direkomendasikan sebagai bahan utama untuk



produksi *cheesecake* komersial, mengingat potensi nilai ekonomis dan daya tarik pasarnya yang menjanjikan.

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



Corresponding Author:

Aisyah Amini

Sekolah Tinggi Pariwisata Bogor

E-mail: aisyahaminiiiiiii@gmail.com

PENDAHULUAN

Bakery dan *pastry* merupakan bagian penting dalam dunia kuliner yang memiliki sejarah panjang serta terus berkembang hingga saat ini. Keduanya sama-sama berbahan dasar tepung, tetapi memiliki karakteristik dan teknik pengolahan yang berbeda. *Bakery* merujuk pada berbagai jenis roti dan produk panggang, sedangkan *pastry* mengacu pada olahan adonan bertekstur renyah atau lembut, baik manis maupun gurih. Salah satu jenis *pastry* yang semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia, terutama di perkotaan, adalah *cheesecake*. Popularitas *cheesecake* meningkat pesat dalam beberapa tahun terakhir seiring perubahan selera dan gaya hidup, di mana produk ini dikenal sebagai kue lembut berbasis keju dengan cita rasa unik serta variasi tekstur yang bergantung pada jenis keju yang digunakan.

Kualitas bahan baku merupakan faktor penting yang memengaruhi preferensi konsumen terhadap *cheesecake*. Tiga jenis keju yang sering digunakan adalah cream cheese, mascarpone, dan ricotta, masing-masing memberikan nuansa rasa serta tekstur yang berbeda. Penelitian sebelumnya menunjukkan bahwa *cheesecake* berbasis *mascarpone* dengan tekstur *creamy* dan rasa kaya sering menjadi favorit bagi konsumen yang menyukai dessert lembut dan berlemak (Putra & Sobari, 2024). Sebaliknya, *cheesecake* berbasis *ricotta* dengan tekstur lebih ringan dan rasa segar lebih disukai oleh konsumen yang mencari pilihan *dessert* sehat.

Cream cheese memiliki peran dominan dalam pembuatan *cheesecake* karena memberikan rasa lembut dan kaya. Menurut Vincová et al. (2023), *cream cheese* memiliki konsistensi halus dan sedikit asam, serta kandungan lemak yang mendukung terciptanya tekstur krimi yang menyenangkan di mulut. Sementara itu, *mascarpone* dikenal dengan kandungan lemak tinggi dan sensasi mulut yang *creamy*, sehingga meningkatkan daya tarik sensoris *cheesecake* (Araque et al., 2023). Di sisi lain, *ricotta* menawarkan rasa ringan, tekstur berbutir, dan kandungan gizi yang lebih sehat, yang menurut Salvatore et al. (2014) mampu menambah kompleksitas sensori sekaligus memberikan kesegaran pada produk akhir.

Untuk memahami kontribusi setiap jenis keju terhadap kualitas *cheesecake*, diperlukan evaluasi dengan metode organoleptik. Metode ini melibatkan panelis ahli maupun non-ahli dalam menilai aroma, tekstur, rasa, dan warna, sehingga menghasilkan data subjektif yang mencerminkan preferensi konsumen. Seiring dengan meningkatnya kesadaran konsumen terhadap kualitas makanan, pendekatan organoleptik menjadi relevan untuk mengevaluasi kelebihan serta kekurangan masing-masing bahan (Supriani et al., 2024).

Melalui perbandingan antara *cream cheese*, *mascarpone*, dan *ricotta*, penelitian ini tidak hanya bertujuan mengidentifikasi jenis keju yang memberikan kontribusi terbaik terhadap kualitas *cheesecake*, tetapi juga untuk memetakan preferensi konsumen terhadap variasi produk tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan kontribusi nyata bagi pengembangan



inovasi resep *cheesecake* yang sesuai dengan selera pasar serta menjadi acuan praktis bagi pelaku usaha kuliner dalam menghadirkan produk yang berkualitas dan kompetitif.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode kuantitatif deskriptif dengan pendekatan uji organoleptik. Penilaian dilakukan oleh 5 panelis ahli dan 80 panelis non-ahli terhadap produk *cheesecake* yang dibuat dengan tiga jenis keju berbeda, yaitu *cream cheese*, *mascarpone*, dan *ricotta*. Setiap panelis diminta mengisi kuesioner terstruktur berdasarkan empat aspek organoleptik, yaitu aroma, tekstur, rasa, dan warna. Data yang terkumpul dianalisis menggunakan statistik deskriptif dengan menghitung nilai rata-rata, median, modus, dan standar deviasi untuk menilai kualitas dan preferensi konsumen terhadap masing-masing produk *cheesecake*.

1) Bahan dan Alat Penelitian

Tabel 1. Bahan dan Alat

Bahan	Alat
<i>Ricotta cheese</i>	<i>Bowl Stainless</i>
<i>Salt</i>	<i>Balon Whisk</i>
<i>Sugar</i>	<i>Scales</i>
<i>Vanilla Flavoring</i>	<i>Oven</i>
<i>Cornstarch</i>	<i>Cake Pan</i>
<i>Egg</i>	<i>Baking Paper</i>
<i>Whipping Cream</i>	<i>Brush</i>
<i>Margarine</i>	
<i>Marie Biscuits</i>	
<i>Ricotta cheese</i>	
<i>Salt</i>	
<i>Sugar</i>	

2) Resep dan Cara Pembuatan Produk

Tabel 2. Resep Produk

Bahan	Berat
<i>Crust Dasar</i>	
Biskuit Marrie	50 gr
Margarin	25 gr
<i>Adonan Cheesecake</i>	
<i>Cream Cheese</i>	380 gr
Gula Pasir	120 gr
Tepung Maizena	15 gr
Garam	2 gr
Telur	2 butir
<i>Whipping Cream</i>	175 gr
Vanilla	1 sdt
Air Lemon	1 sdm

Tabel 3. Cara Pembuatan



Cara Pembuatan Produk:	
Crust (Dasar)	
1	Hancurkan biskuit Marie hingga halus.
2	Lelehkan margarin, campurkan dengan biskuit halus, aduk rata.
3	Tekan adonan biskuit ke dasar loyang hingga padat, sisihkan.
Adonan Cheesecake	
1	Kocok <i>cream cheese</i> dengan garam, vanila dan gula pasir hingga lembut.
2	Masukkan telur satu per satu, kocok hingga rata.
3	Tambahkan tepung maizena, <i>whipping cream</i> dan air lemon lalu kocok hingga rata.
Panggang	
1	Tuang adonan <i>cheesecake</i> ke atas crust biskuit.
2	Panggang dalam oven yang sudah dipanaskan pada suhu 160°C selama 60 menit atau hingga matang.
3	Dinginkan <i>cheesecake</i> dalam oven dengan pintu sedikit terbuka selama 30 menit.
4	Keluarkan dan dinginkan sepenuhnya di suhu ruang, lalu masukkan ke dalam kulkas minimal 4 jam sebelum disajikan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Karakteristik Panelis Ahli dan Non Ahli

Karakteristik panelis dalam penelitian ini dibagi menjadi empat kategori, yaitu jenis kelamin, usia, pendidikan, dan pekerjaan. Data diperoleh dari 5 panelis ahli dan 80 panelis non-ahli melalui penyebaran kuesioner.

Tabel 4. Karakteristik Panelis

Kategori	Sub-Kategori	Panelis Ahli (n=5)	%	Panelis Non Ahli (n=80)	%
Jenis Kelamin	Laki-laki	2	40%	29	36,3%
	Perempuan	3	60%	51	63,7%
Usia	18–25 tahun	3	60%	58	72,5%
	26–35 tahun	–	–	18	22,5%
	36–45 tahun	–	–	2	2,5%
	>45 tahun	2	40%	2	2,5%
Pendidikan	SMP	–	–	4	5%
	SMA	2	40%	44	55%
	Diploma/Sarjana	3	60%	31	38,8%
	Pascasarjana	–	–	1	1,2%
Pekerjaan	Karyawan (<i>Chef/Commis</i>)	5	100%	13	16,2%
	Pelajar/Mahasiswa	–	–	43	53,8%
	Pedagang/Pengusaha	–	–	7	8,8%
	Ibu Rumah Tangga	–	–	8	10%



Kategori	Sub-Kategori	Panelis Ahli (n=5)	%	Panelis Non Ahli (n=80)	%
	Lainnya	–	–	9	11,3%

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa mayoritas panelis ahli adalah perempuan (60%) dengan rentang usia 18–25 tahun (60%), pendidikan Diploma/Sarjana (60%), serta seluruhnya bekerja di bidang kuliner sebagai karyawan (100%). Sementara itu, panelis non-ahli didominasi oleh perempuan (63,7%), dengan kelompok usia terbanyak adalah 18–25 tahun (72,5%). Dari sisi pendidikan, sebagian besar panelis non-ahli berpendidikan SMA (55%), sedangkan dari pekerjaan mayoritas adalah pelajar/mahasiswa (53,8%). Data ini menunjukkan bahwa panelis ahli mewakili praktisi profesional di bidang kuliner, sedangkan panelis non-ahli mencerminkan konsumen umum, khususnya kalangan muda dan pelajar, yang menjadi target utama pasar *cheesecake*.

Hasil Pengolahan Data Dari Panelis Ahli

Berikut ini hasil Nilai Kuesioner panelis ahli dari “Analisis Perbandingan Kualitas Produk *Cheesecake* Menggunakan *Cream Cheese*, *Mascarpone Cheese* dan *Ricotta Cheese* Dengan Metode Organoleptik”

Tabel 5. Hasil Nilai Kuesioner Panelis Ahli

Produk	Dimensi	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P1	Aroma	17	3.4	3	3	0.54
	Tekstur	16	3.2	3	3	0.83
	Rasa	18	3.6	4	4	0.54
	Warna	18	3.6	4	4	0.54
P2	Aroma	16	3.2	3	3	0.44
	Tekstur	17	3.4	3	3	0.54
	Rasa	17	3.4	3	3	0.54
	Warna	16	3.2	3	3	0.44
P3	Aroma	13	2.6	3	3	0.54
	Tekstur	15	3.0	3	3	0.70
	Rasa	13	2.6	3	3	0.54
	Warna	14	2.8	3	3	0.44
Total		190				
Rata-Rata		15.83	3.1			

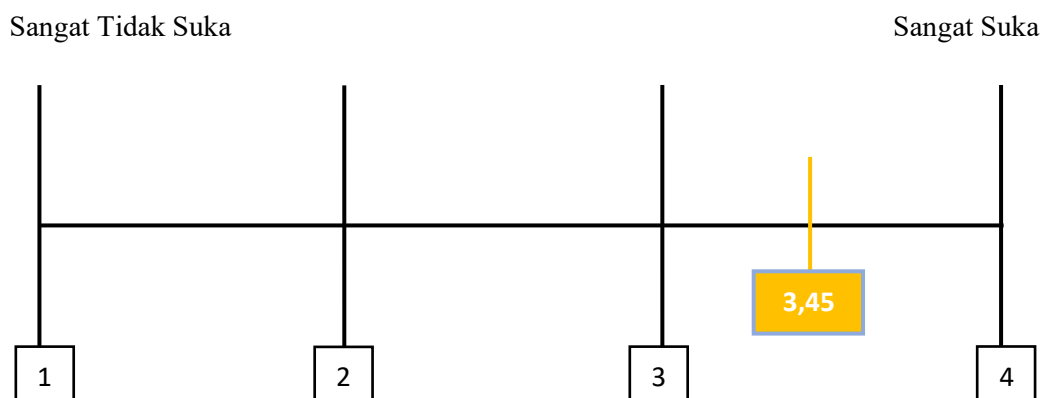
Berdasarkan hasil penelitian kuesioner Panelis Ahli produk *Cheesecake* didapatkan total hasil Keseluruhan dengan nilai 3.1 yang berada dalam kategori Suka, dengan indikator yang paling terendah untuk pernyataan kuisisioner adalah aspek aroma dan aspek rasa pada (P3) dengan nilai 2.6 dengan kesimpulan cenderung Suka. Sedangkan untuk nilai yang paling tinggi adalah pada aspek warna dan rasa pada (P1) dengan nilai 3.6. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para panelis ahli tertarik pada percobaan (P1) yang dimana itu adalah resep asli dari *cheesecake* hal ini dapat dilihat dari 3 aspek antara P1, P2 dan P3 yang tertera pada data tabel diatas.



Tabel 6. Hasil Data Kuesioner Panelis Ahli

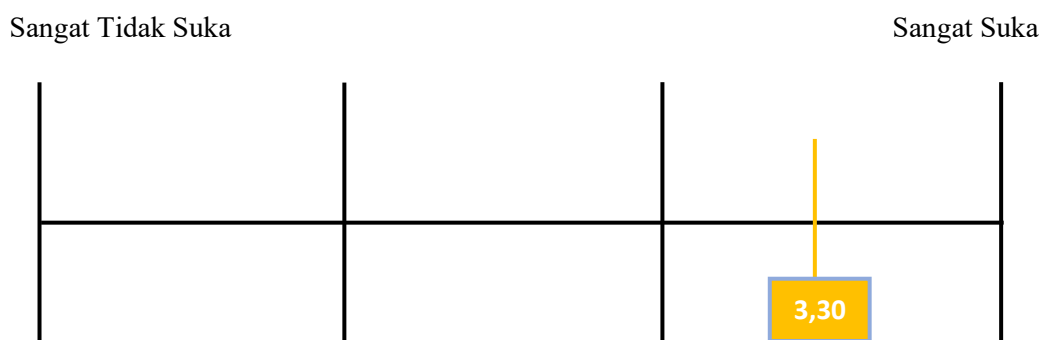
		1	2	3	4		
	Panelis	Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka	Skor	Skor Rata-Rata
P1	Aroma	5		3	2	3.4	3.45
	Tekstur	5	1	2	2	3.2	
	Rasa	5		2	3	3.6	
	Warna	5		2	3	3.6	
P2	Aroma	5		4	1	3.2	3.30
	Tekstur	5		3	2	3.4	
	Rasa	5		3	2	3.4	
	Warna	5		4	1	3.2	
P3	Aroma	5	2	3		2.6	2.75
	Tekstur	5	1	3	1	3.0	
	Rasa	5	2	3		2.6	
	Warna	5	1	4		2.8	

Untuk memperjelas persepsi panelis ahli pada kualitas produk *cheesecake*, disajikan visualisasi garis kontinum berdasarkan skor rata-rata dari uji organoleptik terhadap indikator aroma, tekstur, rasa, dan warna. Garis ini menggambarkan posisi persepsi panelis terhadap tiap formulasi dalam rentang skala hedonik 1-4, mulai dari “Sangat Tidak Suka” (1) hingga “Sangat Suka” (4) seperti di bawah ini



Gambar 1. Garis Kontinum (P1) Panelis Ahli

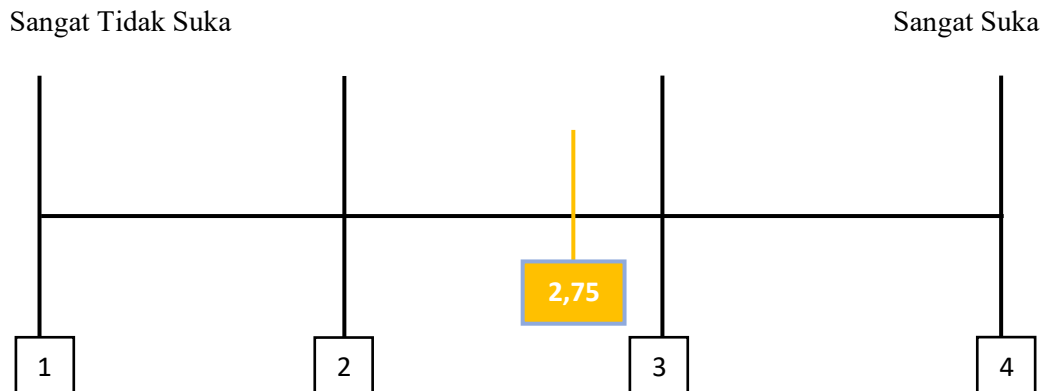
Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis ahli (P1) *cheesecake* berbahan dasar *creamcheese* mendapatkan nilai 3.45 yang termasuk kategori suka.





Gambar 2. Garis Kontinum (P2) Panelis Ahli

Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis ahli (P2) *cheesecake* berbahan dasar *mascarpone cheese* mendapatkan nilai 3.30 yang termasuk kategori suka.



Gambar 3. Garis Kontinum (P3) Panelis Ahli

Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis ahli (P3) *cheesecake* berbahan dasar *ricotta cheese* mendapatkan nilai 2.75 yang termasuk kategori tidak suka.

Hasil Pengolahan Data Dari Panelis Non Ahli

Berikut ini hasil Nilai Kuesioner panelis non ahli dari “Analisis Perbandingan Kualitas Produk *Cheesecake* Menggunakan *Cream Cheese*, *Mascarpone Cheese* dan *Ricotta Cheese* dengan Metode Organoleptik”

Tabel 7. Hasil Pengolahan Data Panelis Non Ahli

Produk	Dimensi	Total Skor	Mean	Median	Modus	Standar Deviasi
P1	Aroma	268	3.3	3	3	0.55
	Tekstur	275	3.4	3	3	0.55
	Rasa	280	3.5	4	4	0.50
	Warna	270	3.3	3	3	0.55
P2	Aroma	264	3.3	3	3	0.61
	Tekstur	268	3.2	3	3	0.59
	Rasa	260	3.3	3	3	0.66
	Warna	269	3.3	3	3	0.56
P3	Aroma	250	3.1	3	3	0.71
	Tekstur	245	3.0	3	3	0.70
	Rasa	255	3.1	3	3	0.69
	Warna	255	3.1	3	3	0.76
Total		3159				



Rata-Rata

26.32

3.2

Berdasarkan hasil penelitian kuisioner produk *Cheesecake* didapatkan total hasil Keseluruhan dengan nilai 3.2 yang berada dalam kategori Suka, dengan indikator yang paling terendah untuk pernyataan kuisioner adalah aspek warna, aroma, aspek aroma dan aspek rasa pada (P3) dengan nilai 3.1 dengan kesimpulan cenderung Suka. Sedangkan untuk nilai yang paling tinggi adalah pada aspek rasa pada (P1) dengan nilai 3.5. Hasil penelitian menunjukkan bahwa para panelis non ahli tertarik pada percobaan P1 yang dimana itu adalah resep asli dari *cheesecake* hal ini dapat dilihat dari 3 aspek antara P1, P2 dan P3 yang tertera pada data tabel diatas.

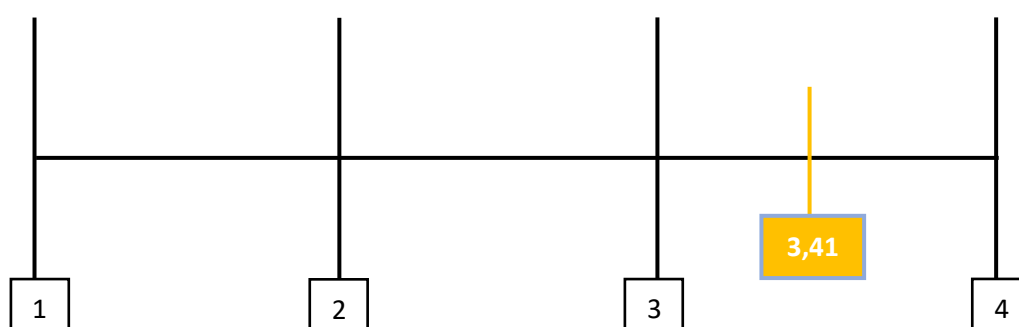
Tabel 8. Hasil Data Kuesioner Panelis Non Ahli

			1	2	3	4		
	Panelis		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Suka	Sangat Suka	Skor	Skor Rata-Rata
P1	Aroma	80		2	48	30	3.3	3.41
	Tekstur	80		4	37	39	3.4	
	Rasa	80		1	38	41	3.5	
	Warna	80		4	42	34	3.3	
P2	Aroma	80		4	48	28	3.3	3.31
	Tekstur	80		5	42	33	3.3	
	Rasa	80	2	4	46	28	3.2	
	Warna	80	1	3	42	34	3.3	
P3	Aroma	80	1	13	41	25	3.1	3.14
	Tekstur	80	2	11	47	20	3.0	
	Rasa	80	2	7	45	26	3.1	
	Warna	80	3	8	40	29	3.1	

Untuk memperjelas persepsi panelis non ahli pada kualitas produk *cheesecake*, disajikan visualisasi garis kontinum berdasarkan skor rata-rata dari uji organoleptik terhadap indikator aroma, tekstur, rasa, dan warna. Garis ini menggambarkan posisi persepsi panelis terhadap tiap formulasi dalam rentang skala hedonik 1-4, mulai dari “Sangat Tidak Suka” (1) hingga “Sangat Suka” (4) seperti di bawah ini.

Sangat Tidak Suka

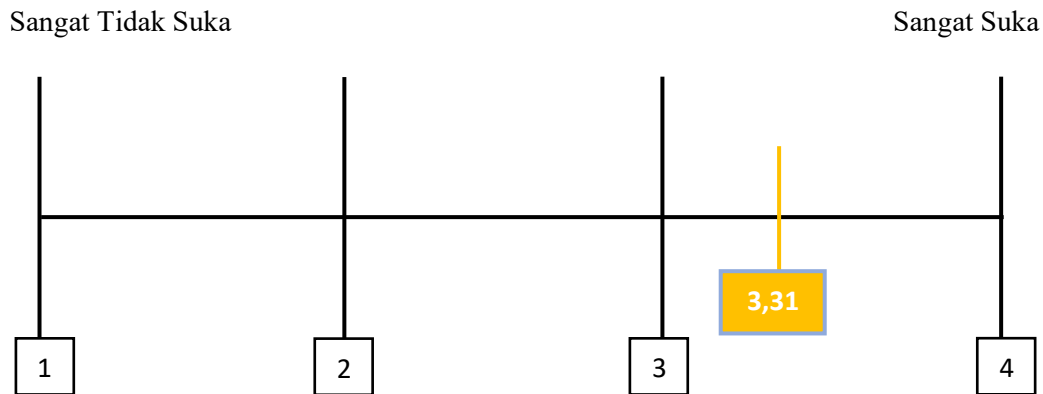
Sangat Suka





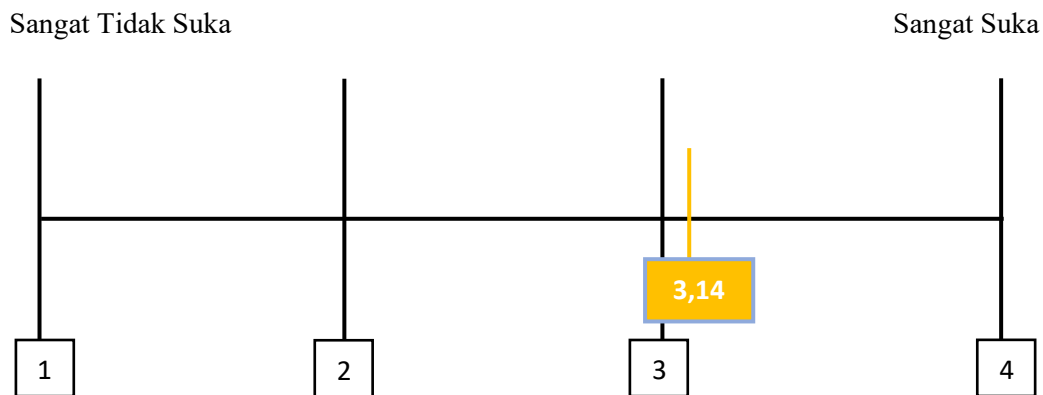
Gambar 4. Garis Kontinum (P1) Panelis Non Ahli

Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis non ahli (P1) *cheesecake* berbahan dasar *creamcheese* mendapatkan nilai 3.41 yang termasuk kategori suka.



Gambar 5. Garis Kontinum (P2) Panelis Non Ahli

Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis non ahli (P2) *cheesecake* berbahan dasar *mascarpone cheese* mendapatkan nilai 3.31 yang termasuk kategori suka.



Gambar 6. Garis Kontinum (P3) Panelis Non Ahli

Kuesioner berdasarkan semua aspek panelis non ahli (P3) *cheesecake* berbahan dasar *ricotta cheese* mendapatkan nilai 3.14 yang termasuk kategori suka.

PEMBAHASAN

Bagian ini menyajikan pembahasan atas hasil penelitian yang telah diperoleh melalui uji organoleptic terhadap perbandingan *cheesecake* berbahan dasar tiga jenis keju yang berbeda. Pembahasan difokuskan interpretasi data statistic deskriptif berdasarkan penilaian dari panelis ahli maupun panelis non ahli terhadap (P1) *cream cheese*, (P2) *mascarpone cheese* dan (P3) *ricotta cheese*, yaitu aroma, tekstur, rasa dan warna.

Melalui analisis ini, peneliti mengevaluasi kecenderungan preferensi panelis terhadap masing-masing produk serta mengidentifikasi produk mana yang paling disukai secara keseluruhan, Untuk itu pembahasan ini akan di bagi ke dalam beberapa sebagian sesuai dengan kelompok panelis serta data yang dianalisis.

Produk Cheesecake (P1) Dengan *Cream Cheese*

Panelis Ahli

Pada Aspek Aroma panelis ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 3.4, Aspek Tekstur 3.2, Aspek Rasa 3.6 dan Aspek Warna 3.6. Nilai ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan



produk berada pada kategori cukup baik, dengan rasa dan warna yang memperoleh nilai tertinggi. Hal ini mengindikasikan bahwa kedua aspek tersebut menjadi keunggulan produk menurut panelis ahli. Sebaliknya tekstur mendapatkan nilai terendah sehingga menjadi aspek yang perlu mendapatkan perhatian dan perbaikan pada pengolahan berikutnya.

Panelis Non Ahli

Pada Aspek Aroma panelis non ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 3.3, Aspek Tekstur 3.4, Aspek Rasa 3.5 dan Aspek Warna 3.3. Nilai ini menunjukkan bahwa penilaian panelis non ahli juga menempatkan produk pada kategori cukup baik, dengan rasa sebagai aspek yang paling disukai lalu diikuti oleh tekstur. Aroma dan warna mendapatkan nilai yang lebih rendah dibandingkan rasa dan tekstur. Yang mengindikasikan bahwa aspek tersebut tidak terlalu menonjol di mata panelis ahli.

Produk Cheesecake (P2) Dengan *Mascarpone Cheese*

Panelis Ahli

Pada Aspek Aroma panelis ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 3.2, Aspek Tekstur 3.4, Aspek Rasa 3.4 dan Aspek Warna 3.2. Nilai ini menunjukkan bahwa produk berada pada kategori cukup baik, dengan tekstur dan rasa yang memperoleh skor tertinggi yang berarti kedua aspek tersebut menjadi keunggulan produk menurut panelis ahli. Sebaliknya aroma dan warna mendapatkan nilai terendah sehingga perlu perhatian lebih pada proses atau bahan baku agar kedua aspek tersebut dapat lebih menarik.

Panelis Non Ahli

Pada Aspek Aroma panelis non ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 3.3, Aspek Tekstur 3.2, Aspek Rasa 3.3 dan Aspek Warna 3.3. Nilai ini menunjukkan bahwa panelis non ahli menilai produk cukup baik dengan aroma, rasa dan warna yang memperoleh nilai tertinggi sementara tekstur mendapatkan nilai terendah. Hal ini mengindikasikan bahwa secara umum panelis non ahli cukup menyukai produk namun tekstur dirasakan kurang optimal dibanding aspek lainnya.

Produk Cheesecake (P3) Dengan *Ricotta Cheese*

Panelis Ahli

Pada Aspek Aroma panelis ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 2.6, Aspek Tekstur 3.0, Aspek Rasa 2.6 dan Aspek Warna 2.8. Nilai ini menunjukkan bahwa produk berada pada kategori baik, dengan tekstur yang memperoleh nilai tertinggi yang berarti konsistensi dan kekenyalan produk di nilai paling baik oleh panelis ahli. Sementara itu aroma dan rasa mendapatkan nilai terendah yang mengindikasikan bahwa kedua aspek tersebut perlu diperbaiki agar sesuai standar mutu yang diharapkan panelis ahli.

Panelis Non Ahli

Pada Aspek Aroma panelis non ahli memberikan nilai rata-rata sebesar 3.1, Aspek Tekstur 3.0, Aspek Rasa 3.1 dan Aspek Warna 3.1. Nilai ini menunjukkan bahwa produk berada pada kategori baik, dengan aroma, rasa dan warna yang mendapatkan nilai sama tinggi sehingga ketiga aspek tersebut dianggap lebih menarik oleh panelis non ahli. Tekstur sedikit lebih rendah dibandingkan aspek lainnya namun masih berada pada Tingkat penerimaan yang baik.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang melibatkan 5 panelis ahli dan 80 panelis non ahli, diperoleh bahwa cream cheese merupakan jenis keju yang paling disukai secara keseluruhan dalam pembuatan cheesecake. Pada aspek aroma, P1 cream cheese memperoleh nilai tertinggi



dari panelis ahli (3.4) dan panelis non-ahli memperoleh rata rata nilai yang sama yaitu (3.3) untuk P1 cream cheese dan P2 mascarpone cheese. Pada aspek tekstur, terdapat perbedaan preferensi panelis ahli memberikan nilai tertinggi pada cheesecake berbahan dasar mascarpone cheese (3.4), sedangkan panelis non-ahli lebih menyukai tekstur cheesecake berbahan cream cheese (3.4). Pada aspek rasa, cream cheese mendapatkan nilai tertinggi dari kedua kelompok panelis, yaitu (3.6) dari panelis ahli dan (3.5) dari panelis non-ahli, yang menunjukkan tingkat kesukaan yang konsisten. Sementara itu, pada aspek warna, cream cheese kembali memperoleh nilai tertinggi dari panelis ahli (3.6) dan panelis non-ahli memperoleh rata-rata nilai yang sama yaitu (3.3) untuk P1 creamcheese dan P2 mascarpone cheese.

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa hampir dari semua aspek cream cheese mendominasi keempat aspek penilaian organoleptik aroma, tekstur, cita rasa, dan warna sehingga dapat disimpulkan bahwa cream cheese merupakan jenis keju yang paling disukai dalam pembuatan cheesecake. Saran dari penelitian ini menekankan bahwa penggunaan *cream cheese* sangat direkomendasikan sebagai bahan utama cheesecake karena memperoleh penilaian terbaik dari panelis ahli maupun non-ahli, sementara *mascarpone* dapat dijadikan alternatif bagi konsumen yang mengutamakan tekstur, dan kombinasi keduanya berpotensi menciptakan keseimbangan aroma, rasa, warna, serta tekstur. Adapun *ricotta cheese* lebih sesuai digunakan sebagai bahan tambahan untuk memperluas variasi produk. Secara konseptual, penelitian lanjutan disarankan melibatkan panelis dengan latar belakang lebih beragam serta metode analisis yang lebih mendalam, termasuk menguji pengaruh kombinasi proporsi ketiga jenis keju terhadap penerimaan konsumen dan pemanfaatan *ricotta* untuk menjangkau segmen pasar yang lebih luas.

DAFTAR PUSTAKA

- Araque, L. C. O., Darré, M., Ortiz, C. M., Massolo, J. F., & Vicente, A. R. (2017). Quality and Yield of Ricotta Cheese as Affected by Milk Fat Content and Coagulant Type. *International Journal of Dairy Technology*, 71(2), 340–346. <https://doi.org/10.1111/1471-0307.12431>
- Brighenti, M., Govindasamy-Lucey, S., Lim, K., Nelson, K. L., & Lucey, J. A. (2008). Characterization of the Rheological, Textural, and Sensory Properties of Samples of Commercial US Cream Cheese With Different Fat Contents. *Journal of Dairy Science*, 91(12), 4501–4517. <https://doi.org/10.3168/jds.2008-1322>
- Janús, E., Sablik, P., Jakubowska, M., & Wróbel, K. (2021). Microbiological, Sensory, and Physicochemical Quality of Curd Cheeses Originating From Direct Sales. *Veterinary World*, 3038–3047. <https://doi.org/10.14202/vetworld.2021.3038-3047>
- Miele, N. A., Puleo, S., Monaco, R. D., Cavella, S., & Masi, P. (2021). Sensory Profile of Protected Designation of Origin Water Buffalo Ricotta Cheese by Different Sensory Methodologies. *Journal of Sensory Studies*, 36(3). <https://doi.org/10.1111/joss.12648>
- MIRI, M. A., & Najafi, M. B. H. (2010). The Effect of Adding Enzyme-modified Cheese on Sensory and Texture Properties of Low- and High-fat Cream Cheeses. *International Journal of Dairy Technology*, 64(1), 92–98. <https://doi.org/10.1111/j.1471-0307.2010.00624.x>
- Muhlshoh, A., Setyaningsih, A., & Ismawanti, Z. (2021). Kandungan Gizi Dan Organoleptik Biskuit Dengan Substitusi Tepung Sukun Dan Stevia. *Jurnal Gizi Dan Kesehatan*, 13(2), 136–145. <https://doi.org/10.35473/jgk.v13i2.231>



- Prajitno, O. E. J., & Minantyo, H. (2022). Substitusi Tepung Kulit Singkong (Manihot Esculenta Crantz) Dalam Pembuatan Roti Gandjelrel Ditinjau Dari Uji Organoleptik. *Jurnal Teknologi Pertanian Andalas*, 26(2), 183. <https://doi.org/10.25077/jtpa.26.2.183-188.2022>
- Putra, Y. Q., & Sobari, N. (2024). Effect of Omnichannel Implementation on Service Quality, Customer Satisfaction, and Perceived Value in Indonesian Restaurant. *Indonesian Journal of Business and Entrepreneurship*. <https://doi.org/10.17358/ijbe.10.1.108>
- Putri, R. P., Sulistyawati, A., & Tanius, B. (2022). Dekonstruksi Kue Khas Kalimantan Menjadi Western Dessert. *Journal of Tourismpreneurship Culinary Hospitality Convention and Event Management*, 5(1), 33–40. <https://doi.org/10.46837/journey.v5i1.100>
- Rubel, I. A., Iraporda, C., Gallo, A., Manrique, G. D., & Genovese, D. B. (2019). Spreadable Ricotta Cheese With Hydrocolloids: Effect on Physicochemical and Rheological Properties. *International Dairy Journal*, 94, 7–15. <https://doi.org/10.1016/j.idairyj.2019.03.002>
- Sutarman, K., Adato, V., Tan, J., & Herierna, L. P. (2021). Penggunaan Ubi Jalar Sebagai Bahan Substitusi Krim Keju [The Use of Sweet Potatoes as a Cheese Cream Substitute]. *Jurnal Sinergitas PKM & CSR*, 5(2), 434. <https://doi.org/10.19166/jspc.v5i2.3157>
- Vincová, A., Šantová, K., Kůrová, V., Kratochvílová, A., Halámková, V., Suchánková, M., Lorencová, E., Sumczynski, D., & Salek, R. N. (2023). The Impact of Divergent Algal Hydrocolloids Addition on the Physicochemical, Viscoelastic, Textural, and Organoleptic Properties of Cream Cheese Products. *Foods*, 12(8), 1602. <https://doi.org/10.3390/foods12081602>
- Walsh, E. A., Diako, C., Smith, D. M., & Ross, C. F. (2020). Influence of Storage Time and Elevated Ripening Temperature on the Chemical and Sensory Properties of White Cheddar Cheese. *Journal of Food Science*, 85(2), 268–278. <https://doi.org/10.1111/1750-3841.14998>
- Winarno, P. S., Dewi, I. C., & Shifra, A. (2022). Penggunaan Ampas Kopi Sebagai Bahan Tambahan Inovatif Dalam Pembuatan Espresso Ice Cream Ditinjau Dari Uji Organoleptik. *Sang Pencerah Jurnal Ilmiah Universitas Muhammadiyah Buton*, 8(4), 1098–1108. <https://doi.org/10.35326/pencerah.v8i4.27>