

INOVASI PEMBUATAN LAPIS LEGIT DENGAN MENGGUNAKAN ANDALIMAN SEBAGAI ALTERNATIF VARIAN RASA

Oleh

Hans Steven Sembiring¹, Miratia Afriani², Rosie Oktavia Puspita Rini³, Kamelia Santika⁴, Agung Arif Gunawan⁵

^{1,2,3,4,5}Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam

E-Mail: ¹Hanssembiring10@gmail.com, ²miratiaafriani@gmail.com

³Rosieoktavia92@gmail.com, ⁴ipermata5758@gmail.com, ⁵agung@btp.ac.id

Article History:

Received: 19-11-2025

Revised: 14-12-2025

Accepted: 22-12-2025

Keywords:

Andaliman, Lapis Legit, Organoleptik, Eksperimen, Inovasi

Abstract: Andaliman merupakan rempah khas Nusantara yang berasal dari Tanah Batak dan umumnya digunakan pada masakan gurih, namun pemanfaatannya dalam produk pangan manis masih sangat terbatas. Lapis legit sebagai kue tradisional Nusantara hasil adaptasi budaya Eropa memiliki karakter penggunaan rempah yang kuat sehingga berpotensi dikombinasikan dengan andaliman. Penelitian ini bertujuan mengeksplorasi penggunaan andaliman sebagai alternatif varian rasa pada produk lapis legit. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan menambahkan bubuk andaliman ke dalam adonan lapis legit pada tiga tingkat konsentrasi berbeda. Produk yang dihasilkan diuji secara organoleptik melalui uji hedonik dan uji mutu hedonik oleh panelis terlatih dan tidak terlatih. Data dianalisis menggunakan uji Kruskal–Wallis dengan bantuan perangkat lunak SPSS. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan andaliman tidak memberikan perbedaan yang signifikan terhadap atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur ($p>0,05$), baik pada penilaian panelis terlatih maupun tidak terlatih. Meskipun demikian, secara deskriptif sampel dengan konsentrasi andaliman rendah hingga sedang cenderung lebih disukai. Hasil ini menunjukkan bahwa andaliman berpotensi diaplikasikan pada produk pangan manis tanpa menurunkan tingkat penerimaan konsumen, serta berkontribusi pada inovasi.

PENDAHULUAN

Industri makanan dan minuman merupakan salah satu jenis industri yang memiliki potensi besar.(1)(Vivi Putri & Kurniawan, 2023) . "Kota Batam merupakan salah satu tujuan wisata yang populer, sering dikunjungi oleh wisatawan untuk menikmati hidangan khas daerah maupun membeli sebagai oleh-oleh.(2)((Menteri Kesehatan, 2024). Pulau Batam terletak di kawasan perairan strategis yang berada di antara Selat Malaka dan Selat Singapura oleh karena itu kota Batam banyak di kunjungi oleh wisatawan luar negeri (3)(Arisandi & Pradana, 2018) . Salah satu buah tangan yang di gemari adalah lapis legit karena banyaknya permintaan sehingga banyak toko yang jual lapis legit mulai dari yang jual skala kecil hingga skala besar, masing masing toko tidak hanya menjual 1 jenis lapis

legit tapi ada banyak varian yang di hadirkan seperti lapis legit dengan rasa prune, lapis legit coklat, lapis legit durian, lapis legit almond, lapis legit keju, lapis legit nanas, lapis legit pandan dan banyak jenis lainnya(4)(Vivi Putri & Kurniawan, 2023). Toko lapis legit yang cukup terkenal di Batam adalah Tiara Cakery, Lamoist dan Lapisa, Dalam kurun waktu satu bulan, UKM Tiara Cakery Batam mampu memproduksi sebanyak 150 potong kue Lapis Legit(5)(Dewi et al., 2021). Harga yang ditawarkan bervariasi sesuai dengan bentuk serta jenis kue yang dipilih mulai dari harga 195.000 – 290.000 dengan ukuran 10 x 20 dan 300.000 – 500.000 dengan ukuran 20 x 20 .(6)(Vivi Putri & Kurniawan, 2023) biasanya lapis legit sendiri sangat laris terjual di hari libur seperti di hari jumat, sabtu, minggu, hari besar dan tanggal merah pada kalender ‘

lapis Legit merupakan kue tradisional yang berasal dari pengaruh budaya Belanda pada masa penjajahan di Indonesia. Kue ini menjadi hasil perpaduan budaya (akulturasi) antara Belanda dan masyarakat lokal. Mengingat lamanya Belanda menjajah Nusantara, tak heran jika banyak unsur budaya mereka, termasuk dalam hal kuliner, yang diserap dan dilestarikan oleh masyarakat Indonesia hingga kini.(7)(Pendidikan et al., n.d.). nama yang di berikan awalnya adalah *spekkoek* kemudian kue tersebut dapat pengaruh dari masyarakat nusantara yang kemudian mencampurkan rempah yang terdiri dari kapulaga, cengkih, bunga pala, kayu manis, dan adas manis sehingga jadilah Lapis legit (8)(Pendidikan et al., n.d.) . untuk varian rasa lapis legit pada umumnya hanya kayu manis saja tatpi seiring berjalannya waktu sduah muncul varian rasa yang baru seperti lapis legit dengan rasa prune, lapis legit coklat, lapis legit durian, lapis legit almond, lapis legit keju, lapis legit nanas, lapis legit pandan dan banyak varian rasa lainnya(9)(Vivi Putri & Kurniawan, 2023).

Pada bentuk dasar dari kue lapis legit merupakan kue yang berlapis yang biasanya di kenal dengan spekkoek yang spek bermakna sebagai lemak babi yang berlapis-lapis dan koek bermakna sebagai kue.(10)(Saputra & Rosyida, 2023). Seiring berjalannya waktu bahan utama kue ini di kembangkan menjadi tepung terigu , telur , gula dan mentega(11)(Pendidikan et al., n.d.) sehingga tidak menggunakan lemak babi lagi kemudian terciptalah kue Lapis yang memiliki karakter berlapis tetapi menggunakan bahan dasar tepung beras, tepung kanji, santan, pewarna dan gula dengan teknik memasak di kukus setiap lapisannya(12)(Saputra & Rosyida, 2023).

Andaliman merupakan rempah endemik Sumatera Utara yang dikenal dengan julukan the golden spice from North Sumatera. Tanaman ini secara alami tumbuh di wilayah Tapanuli dan secara turun-temurun digunakan sebagai bumbu utama dalam kuliner tradisional masyarakat Batak, khususnya Batak Angkola dan Batak Mandailing.(13)(Sitanggang et al., 2019). Karakter dari buah andaliman itu berbentuk bulat kecil dengan perikarp berwarna hijau tua hingga kemerahan, sementara bijinya berwarna hitam. Ketika digigit, buah ini mengeluarkan aroma harum, disertai rasa getir yang kuat dan khas, serta memiliki efek merangsang produksi air liur.(14)(Anggraeni, 2020). Umumnya penggunaan andaliman sebagai bahan makanan dasar dari makanan tradisional khas batak seperti saksang , ikan mas arsik dan natinombur(15)(Sitanggang et al., 2019) selain digunakan untuk bahan masakan buah andaliman banyak digunakan sebagai bahan aromatik, tonik, perangsang nafsu makan, obat sakit perut, serta diare(16)(Anggraeni, 2020).

. Penelitian terdahulu sebelumnya dicantumkan dalam studi ini sebagai bahan

perbandingan dan referensi, guna menghindari terjadinya duplikasi serta memastikan bahwa penelitian ini memiliki perbedaan yang jelas.(17)(Maria N. D. K. Indrayana, 2004) berikut beberapa jurnal yang di jadikan preferensi jurnal terdahulu yang berjudul “ANALISA “PENGEMBANGAN BISNIS UNTUK USAHA KUE LAPIS LEGIT NYONYA MELATI MENGGUNAKAN METODE SWOT DAN BUSINESS MODEL CANVAS” Penelitian ini melakukan pendekatan dengan melakukan pengamatan langsung ke lapangan serta mendengar, meninjau dan mencatat segala sesuatu yang berhubungan langsung, juga menganalisis menggunakan SWOT S(strong), W(weakness), O(opportunities), T(threat) Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa hasil penelitian dan analisis terhadap faktor internal serta eksternal perusahaan melalui matriks IFAS dan EFAS, diperoleh skor total sebesar 1,36 untuk IFAS dan 0,22 untuk EFAS. Hasil ini menunjukkan bahwa posisi perusahaan berada pada Kuadran I dalam matriks SWOT. Posisi tersebut mengindikasikan bahwa perusahaan sebaiknya menerapkan strategi agresif, yaitu strategi yang berfokus pada pemanfaatan seluruh kekuatan internal untuk menangkap dan mengoptimalkan peluang eksternal secara maksimal.(18)(Vivi Putri & Kurniawan, 2023)

Untuk jurnal preferensi penggunaan andaliman diambil dari jurnal yang berjudul “Pengaruh Penambahan Ekstrak Andaliman terhadap Masa Simpan Nugget Tempe “ Penelitian ini di lakukan secara eksperimen yang dilakukan dengan menambah ekstrak andaliman ke dalam tempe yang di olah menjadi *nugget*. Berdasarkan penelitian ini dapat disimpulkan bahwa nugget tempe yang ditambahkan ekstrak andaliman dan disimpan pada suhu beku tetap mempertahankan kualitas yang baik hingga hari ke-21 penyimpanan, sesuai dengan standar mutu *nugget* berdasarkan SNI.(20)(Daniela, 2020)

Berdasarkan hal tersebut tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan andaliman terhadap tingkat kesukaan atau uji hedonik pada produk lapis legit yang meliputi aspek warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan penerimaan konsumen. menilai menggunakan uji mutu hedonik dari lapis legit yang di tambahkan andaliman berdasarkan intensitas karakteristik sensori seperti tingkat aroma khas andaliman, rasa pedas tingling, serta kelembutan tekstur lapis legit . manfaat dari penelitian ini adalah untuk menambah inovasi baru yang juga bisa dianggap hasil produk makanan tradisional baru yang bisa di terima dan dinikmati oleh masyarakat.

LANDASAN TEORI

Andaliman merupakan rempah khas yang berasal dari Sumatera Utara dan dikenal dengan sebutan the golden spice from North Sumatera. Tanaman ini umumnya tumbuh secara liar di wilayah Tapanuli dan secara tradisional digunakan sebagai bumbu dalam masakan adat suku Batak Angkola dan Batak Mandailing. Buah andaliman berfungsi sebagai penyedap yang memberikan sensasi rasa pedas serta aroma yang unik pada masakan (21)(Sitanggang et al., 2019) Sistematika tumbuhan andaliman menurut Sharma (1993) sebagai berikut:

- Divisi: Spermatophyta
- Sub divisi: Angiospermae
- Kelas: Dicotyledoneae
- kelas: Dialypetalae
- Bangsa: Geraniales

- Suku: Rutaceae
- Marga: Zanthoxylum
- Jenis: Zanthoxylum acanthopodium DC.

(22)(Anggraeni, 2020)

Tanaman andaliman sendiri merupakan tanaman perdu yang tumbuh tegak dengan ketinggian antara 3 hingga 8 meter. Batang dan cabangnya memiliki warna kemerahan, beralur, dilapisi bulu halus, serta dilengkapi duri. Buah andaliman berbentuk kecil dan bulat, dengan kulit berwarna hijau tua hingga kemerahan, serta biji berwarna hitam. Ketika digigit, buah ini mengeluarkan aroma harum, memiliki cita rasa getir yang kuat dan khas, serta mampu merangsang produksi air liur. (23)(Anggraeni, 2020). Buah andaliman sendiri menjadi bumbu utama makanan suku Batak yang dimana masakan tanpa bumbu ini kurang sempurna. Olahan makanan yang menggunakan andaliman adalah saksang, ikan mas arsik, naniura dan banyak lainnya. (24)(Sinaga, 2018) Andaliman mengandung zat yang memiliki aktivitas antibakteri dan antioksidan. Senyawa antioksidan berperan dalam melindungi lemak atau minyak pada makanan dari kerusakan akibat proses oksidasi. Efektivitas aktivitas antioksidan ini dipengaruhi oleh jenis pembawanya, serta dapat mengalami penurunan stabilitas akibat proses pemanasan selama pengolahan makanan dan kondisi pH-nya. Selain itu, andaliman juga mengandung vitamin C dan E dalam jumlah tinggi, yang berkontribusi dalam meningkatkan sistem kekebalan tubuh. (25)(Nurzannah et al, 2024)

**Informasi Nilai Gizi Andaliman
Per 100 g BDD (Berat Dapat Dimakan)**

		% AKG*
Energi	99 kkal	4.60 %
Lemak total	1 g	1.49 %
Vitamin A	0 mcg	0 %
Vitamin B1	3 mg	300 %
Vitamin B2	0 mg	0 %
Vitamin B3	0 mg	0 %
Vitamin C	15 mg	16.67 %
Karbohidrat total	18 g	5.54 %
Protein	4.60 g	7.67 %
Serat pangan	8.50 g	28.33 %

Kalsium	383 mg	34.8 2 %
Fosfor	107 mg	15.2 9 %
Natrium	0 mg	0 %
Kalium	0 mg	0 %
Tembaga	0 mcg	0 %
Besi	2.9 0 mg	13.1 8 %
Seng	0 mg	0 %
B-Karoten	0 mcg	-
Karoten total		-
Air	74. 20 g	-
Abu	2.2 0 g	

Sumber nilaigizi.com

Lapis legit merupakan Kue yang awalnya diciptakan oleh seorang warga Belanda ini telah diadaptasi secara kreatif oleh masyarakat Indonesia hingga menjadi salah satu jenis kue yang digemari oleh berbagai kalangan(26)(Hurdawaty & Rahman, 2020). Pertama kalinya, lapis legit diperkenalkan dengan nama spekkoek. Spekkoek sendiri berarti kue Lemak babi yang Kemudian di akulturasi dengan rempah khas Indonesia yaitu kayu manis, adas manis, kapulaga, cengkeh, bunga pala. Selanjutnya, adonan kue dibuat dengan menambahkan kuning telur, tepung terigu, gula, dan mentega. Yang menarik, proses pembuatannya memerlukan sekitar tiga puluh hingga empat puluh butir telur untuk setiap kali adonan dibuat. Dalam perkembangannya, kue ini dikenal dengan sebutan lapis legit karena cita rasanya yang manis serta karakter lapisannya yang banyak . Umumnya, kue lapis legit terdiri atas sekitar delapan belas hingga dua puluh tiga lapisan. Salah satu ras etnis yang mengaitkan makna khusus dengan kue lapis legit adalah masyarakat Tionghoa. Bagi mereka, lapis legit memiliki nilai filosofis yang mendalam. Pada perayaan Imlek, kue ini kerap disajikan karena dipercaya bahwa semakin banyak lapisan yang dimiliki kue tersebut, maka semakin besar pula rezeki yang akan diperoleh di masa mendatang. Ada juga agama yang selalu menyajikan lapis legit sebagai salah satu menu yang selalu ada, di kalangan masyarakat Kristen, kue ini kerap disajikan saat perayaan Natal. Demikian pula dalam tradisi umat Muslim, lapis legit menjadi hidangan yang umum disuguhkan saat Idulfitri. Oleh karena itu, tidak mengherankan apabila lapis legit dianggap sebagai salah satu kue nasional.(27)(Pendidikan et al., n.d.)

Informasi Nilai Gizi Lapis Legit

Per 100 g BDD (Berat Dapat Dimakan)

i		% AKG*
Energi	389 kkal	18.09 %
Lemak total	15.70 g	23.43 %
Vitamin A	41 mcg	6.83 %
Vitamin B1	0.26 mg	26 %
Vitamin B2	0.09 mg	9 %
Vitamin B3	3 mg	20 %
Vitamin C	0 mg	0 %
Karbohidrat total	55.50 g	17.08 %
Protein	6.60 g	11 %
Serat pangan	0.50 g	1.67 %
Kalsium	16 mg	1.45 %
Fosfor	136 mg	19.43 %
Natrium	0 mg	0 %
Kalium	0 mg	0 %
Tembaga	0 mcg	0 %
Besi	1.90 mg	8.64 %
Seng	0 mg	0 %
B-Karoten	0 mcg	-
Karoten total		-
Air	21.30 g	-
Abu	0.90 g	-

<https://nilaigizi.com/gizi/detailproduk/99/lapis-legit>

Setelah akulturasi pada kue lapis legit rempah yang digunakan sampai saat ini adalah rempah kayu manis Kayu manis adalah tanaman yang berasal dari wilayah Asia Selatan, Asia Tenggara, dan daratan Tiongkok, termasuk Indonesia sebagai salah satu negara penghasilnya. Tanaman ini tergolong dalam *famili Lauraceae*, memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi, serta merupakan jenis tanaman tahunan yang membutuhkan waktu relatif lama sebelum dapat dipanen hasilnya.(28)(Abaturov et al., 2014) Tanaman kayu manis banyak ditemukan di wilayah Sumatera Barat, Sumatera Utara, Jambi, dan Bengkulu, dengan ketinggian tanaman yang dapat mencapai hingga 15 meter. Kayu manis telah lama dikenal dalam pengobatan tradisional dan selama berabad-abad dimanfaatkan sebagai obat alami melalui ekstraksi minyak atsirinya [5], [6]. Jenis *Cinnamomum burmannii* yang tumbuh di Sumatera Barat, Indonesia, merupakan varietas yang sering digunakan oleh masyarakat setempat untuk mengobati berbagai penyakit dan gangguan kesehatan tertentu.(29)(Yuwanda et al., 2023) Kayu manis memiliki aroma yang khas, dengan karakter harum dan sedikit manis. Rempah ini kerap dimanfaatkan sebagai bumbu dalam masakan serta sebagai bahan penambah cita rasa pada berbagai jenis kue(30)(Rachmawati et al., 2021)

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian ini merupakan eksperimen Murni dengan melakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan pada panelis . Uji organoleptik adalah pengujian bahan secara subyektif dengan pertolongan panca indra manusia, pada umumnya uji organoleptik dapat juga dikatakan penguji secara *sensory evaluation* yang di dasarkan atas indra penglihatan, peraba, penciuman dan rasa(31)(Pranadewi et al., 2020). Uji organoleptik di bagi menjadi 2 Uji hedonik adalah salah satu metode dalam analisis sensori organoleptik yang digunakan untuk menilai perbedaan tingkat kualitas di antara beberapa produk. Pengujian ini dilakukan dengan memberikan skor atau penilaian terhadap karakteristik tertentu dari suatu produk, serta untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap masing-masing sampel. uji hedonik, yang terdiri dari beberapa tingkatan seperti: sangat menyukai, menyukai, cukup menyukai, kurang menyukai, tidak menyukai, sangat tidak menyukai, dan sebagainya bertujuan untuk mengukur tingkat kesukaan sebuah produk (32)(Sari Putri & Mardesci, 2018) yang kemudian di implementasikan ke dalam penambahan andaliman dalam lapis legit. uji ini melibatkan 15 orang panelis dengan jumlah 10 orang panelis tidak terlatih dan 5 orang panelis terlatih. Uji ini di lakukan dengan memberikan 3 jenis sampel dengan yang di mana masing masing sampel memiliki perbedaan yaitu sampel A 20% dengan jumlah 2 gr andaliman , sampel B 40 % dengan jumlah 4 gr andaliman , sample C 60 % dengan jumlah 10 gr andaliman yang kemudian di cicipi dan di nilai oleh panelis . yang kemudian data di olah menggunakan aplikasi Spss Statistik dengan uji Kruskal Wallis, Kruskal Wallis adalah salah satu peralatan statistika non-parametrik dalam kelompok prosedur untuk sampel independen. Prosedur ini digunakan ketika kita ingin membandingkan dua variabel yang diukur dari sampel yang tidak sama (bebas), dimana kelompok yang diperbandingkan lebih dari dua(33)(Junaidi, 2010). Hasil olah data kemudian akan di jadikan sebagai hasil penelitian berdasarkan panelis terlatih dan tidak terlatih yang di sesuaikan dengan uji organoleptiknya .

Standar Resep dan Cara Pembuatan Untuk Lapis Legit andaliman

Bahan	SAMPEL		
	A	B	C
mentega(golden churn)	2 15 gr	2 15gr	2 15 gr
mentega(hollman)	2 00 gr	2 00 gr	2 00 gr
susu kental manis	7 0 gr	7 0 gr	7 0 gr
kuning telur	3 00 gr	3 00 gr	3 00 gr
gula	2 55 gr	2 55 gr	2 55 gr
tepung serba guna	9 5 gr	9 5 gr	9 5 gr
ekstrak vanilla	2 gr	2 gr	2 gr
bubuk andaliman	2 gr	4 gr	6 gr
bumbu lapis	5 gr	5 gr	5 gr
Putih Telur	2 25 gr	2 25 gr	2 25 gr
Cream of tartar	5 gr	5 gr	5 gr
Tepung meizena	1 0 gr	1 0 gr	1 0 gr

Bumbu Lapis Legit

Bahan	Jumlah
Kayu manis	20 gr
Cengkeh	10 gr
Kapulaga	8 gr
Pala	6 gr
Bunga lawang	1 gr

Cara membuat bubuk Andaliman

1. Pisahkan buah andaliman dari batangnya
2. Kemudian cuci bersih dan kemudian keringkan menggunakan tisu

3. Sangrai andaliman hingga wangi tetapi tidak gosong
4. Blender andaliman dan kemudian saring untuk memisahkan bagian yang masi kasar
5. Bumbu andaliman siap di pakai

Cara Pembuatan Bumbu lapis

1. Timbang bahan sesuai dengan resep
2. Sangrai bahan hingga wangi dan berwarna keclokatan dan kemudian dinginkan
3. Blender bumbu hingga halus
4. Untuk mendapatkan hasil yang sangat halus saring menggunakan saringan yang halus
5. Bumbu siap di pakai

Cara Pembuatan Lapis Legit Andaliman

1. Siap kan bahan semua bahan
2. Aduk mentega dengan susu kental manis selama 8 menit hingga teraduk dengan sempurna
3. Kemudian campurkan bumbu lapis , bubuk andaliman dan ekstrak vanilla di campurkan dengan metode *folding* hingga merata
4. Aduk kuning telur dengan gula dengan jumlah 130 gr selama 8 menit hingga mengembang
5. Kemudian campurkan dengan adonan mentega hingga merata dengan teknik *folding*
6. aduk putih telur, sisa gula 125 gr dan cream of tartar hingga mengembang
7. setelah mengembang campurkan bubuk meizena dengan metode *folding*
8. kemudian campurkan adonan putih telur dengan adonan kuning dan mentega yang sudah di aduk
9. panaskan oven *salamander* atau oven dengan api atas saja
10. siapkan loyang dengan ukuran 30cm x 10 cm alaskan dengan mentega dan kertas panggang di bagian bawah saja
11. timbang adonan per lapis dengan jumlah 100 gr kemudian masukkan ke dalam loyang
12. bakar adonan selama 5 sampai 10 detik hingga bagian atasnya berwarna coklat
13. kemudian di lanjutkan begitu seterusnya hingga lapisan atas
14. setelah lapisan atas selesai diamkan selama 1 jam di ruangan dingin atau suhu ruang
15. setelah semua selesai kue siap di makan (34)(Tan, 2020)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini di lakukan secara eksperimen Melalui uji mutu hedonik dan uji hedonik yang di bantu dengan menggunakan statistik untuk mendapatkan hasil validitas datang berdasarkan referensi dan kesukaan panelis terhadap produk yang akan di bawakan

Yang diuji dengan uji Kruskal Wallis

Hasil Analisis Statistik

1. Panelis Tidak Terlatih

a. Mutu Hedonik

<i>Ranks</i>			
	Sampel	N	Mean Rank
Rasa	Sampel A	10	20,00

	Sampel B	10	16,90
	Sampel C	10	9,60
	Total	30	
Aroma	Sampel A	10	12,50
	Sampel B	10	15,30
	Sampel C	10	18,70
	Total	30	
Warna	Sampel A	10	17,00
	Sampel B	10	13,80
	Sampel C	10	15,70
	Total	30	
Tekstur	Sampel A	10	18,10
	Sampel B	10	16,80
	Sampel C	10	11,60
	Total	30	

Wa#

<i>Test Statistics^{a,b}</i>				
	Rasa	Aroma	Warna	Tekstur
Kruskal-Wallis H	8,962	2,657	,956	3,486
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,011	,265	,20	,175
a. Kruskal Wallis Test				
b. Grouping Variable: Sampel				

Berdasarkan hasil uji Kruskal-Wallis pada panelis tidak terlatih, diperoleh nilai signifikansi untuk atribut aroma sebesar 0,265, warna sebesar 0,620, tekstur sebesar 0,175, dan rasa sebesar 0,011. Seluruh nilai signifikansi lebih besar dari 0,05, terkecuali pada atribut rasa, sehingga dapat disimpulkan bahwa hanya atribut rasa yang memperoleh perbedaan signifikan antara Sampel A, Sampel B, dan Sampel C, sedangkan pada atribut aroma, warna dan tekstur tidak berbeda signifikan.

b. Hedonik

Ranks			
	Sampel		Mean Rank
Rasa	Sampel A	0	13,10
	Sampel B	0	18,40
	Sampel C	0	15,00

	Tota	0	
Ar oma	Sam	0	15,40
	pel A	0	
	Sam	0	16,80
	pel B	0	
	Sam	0	14,30
	pel C	0	
	Tota	0	
	l	0	
Wa rna	Sam	0	18,20
	pel A	0	
	Sam	0	13,50
	pel B	0	
	Sam	0	14,80
	pel C	0	
	Tota	0	
	l	0	
Te kstur	Sam	0	13,75
	pel A	0	
	Sam	0	16,10
	pel B	0	
	Sam	0	16,65
	pel C	0	
	Tota	0	
	l	0	

Test Statistics ^{a,b}				
	R asa	Ar oma	W arna	Te kstur
Kruskal- Wallis H	2,045	,452	1,825	,676
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	,360	,798	,402	,713
a. Kruskal Wallis Test				
b. Grouping Variable: Sampel				

Hasil uji Kruskal-Wallis pada aspek hedonik menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,360 untuk rasa, 0,798 untuk aroma, 0,402 untuk warna, dan 0,713 untuk tekstur. Seluruh nilai tersebut lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan antara ketiga sampel. Artinya, panelis tidak terlatih memiliki tingkat penerimaan yang relatif sama terhadap Sampel A, B, dan C

2. Panelis Terlatih

a. Mutu Hedonik

Ranks			
	Sam pel		Mean Rank
Rasa	Sam pel A		9,70
	Sam pel B		7,30
	Sam pel C		7,00
	Tota l	5	
Aroma	Sam pel A		7,00
	Sam pel B		8,50
	Sam pel C		8,50
	Tota l	5	
Warna	Sam pel A		9,00
	Sam pel B		7,60
	Sam pel C		7,40
	Tota l	5	
Tekstur	Sam pel A		8,50
	Sam pel B		7,00
	Sam pel C		8,50
	Tota l	5	

Test Statistics^{a,b}				
	R asa	Ar oma	W arna	Te kstur
Kruskal- Wallis H	1 ,319	,3 96	1, 086	,63 6
df	2	2	2	2

Asymp. Sig.	,517	,820	,581	,727
<i>a. Kruskal Wallis Test</i>				
<i>b. Grouping Variable: Sampel</i>				

Berdasarkan hasil uji Kruskal–Wallis pada panelis terlatih, diperoleh nilai signifikansi untuk atribut rasa sebesar 0,517, aroma sebesar 0,820, warna sebesar 0,581, dan tekstur sebesar 0,727. Seluruh nilai signifikansi lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan mutu hedonik yang signifikan antara Sampel A, Sampel B, dan Sampel C berdasarkan penilaian panelis terlatih.

b. Hedonik

<i>Ranks</i>			
	Sampel		Mean Rank
a. Rasa	Sampel A		10,50
	Sampel B		6,40
	Sampel C		7,10
	Total	5	
Aroma	Sampel A		9,60
	Sampel B		6,80
	Sampel C		7,60
	Total	5	
Warna	Sampel A		9,90
	Sampel B		7,30
	Sampel C		6,80
	Total	5	
Tekstur	Sampel A		9,50
	Sampel B		6,50

	Sam pel C		8,00
	Tota l	5	

<i>Test Statistics^{a,b}</i>				
	R asa	Ar oma	W arna	Te kstur
Kruskal- Wallis H	2 ,872	1, 387	1, 521	1,2 52
df	2	2	2	2
Asymp. Sig.	, 238	,5 00	,4 67	,53 5
<i>a. Kruskal Wallis Test</i>				
<i>b. Grouping Variable: Sampel</i>				

Hasil uji Kruskal–Wallis pada aspek hedonik menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,238 untuk rasa, 0,500 untuk aroma, 0,467 untuk warna, dan 0,535 untuk tekstur. Seluruh nilai tersebut lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan tingkat kesukaan yang signifikan antara ketiga sampel. Hal ini menunjukkan bahwa panelis terlatih menilai tingkat penerimaan terhadap Sampel A, B, dan C relatif sama pada seluruh atribut sensori.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa penambahan andaliman pada produk lapis legit mampu menghadirkan alternatif inovasi rasa tanpa menghilangkan karakter khas lapis legit itu sendiri. Andaliman memberikan sentuhan rasa dan aroma yang berbeda, namun tetap menyatu dengan komposisi kue sehingga produk masih dapat diterima dengan baik oleh panelis. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap atribut rasa, aroma, warna, dan tekstur pada berbagai tingkat penambahan andaliman, baik berdasarkan penilaian panelis terlatih maupun tidak terlatih.

Meskipun demikian, secara deskriptif terlihat adanya kecenderungan bahwa penggunaan andaliman pada konsentrasi rendah hingga sedang lebih disukai dibandingkan konsentrasi yang lebih tinggi. Hal ini menunjukkan bahwa andaliman memiliki potensi untuk diaplikasikan dalam produk pangan manis, khususnya sebagai variasi rasa pada lapis legit, selama penggunaannya disesuaikan dengan formulasi yang tepat. Secara keseluruhan, penelitian ini membuktikan bahwa andaliman dapat menjadi bahan inovatif yang mendukung pengembangan produk tradisional berbasis rempah lokal, sekaligus membuka peluang diversifikasi rasa yang lebih luas di industri kuliner.

SARAN

Penelitian ini diharapkan untuk melanjutkan penelitian dengan variasi konsentrasi andaliman yang berbeda untuk memperoleh hasil optimal pada aspek rasa dan karakteristik

sensoris produk lapis legit. Selain itu, pengujian tingkat penerimaan oleh konsumen dalam cakupan yang lebih luas sangat diperlukan guna mendapatkan gambaran preferensi pasar secara menyeluruh. Pengembangan produk dengan mengkombinasikan andaliman bersama bahan lain juga dapat menjadi peluang untuk menciptakan variasi rasa yang lebih beragam dan menarik. Selain aspek rasa, penelitian berikutnya hendaknya juga mempertimbangkan faktor penyimpanan serta stabilitas produk agar masa simpan lapis legit yang menggunakan andaliman dapat lebih ditingkatkan.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] (Menteri Kesehatan, 2014). (2024). *GASTRONOMI KULINER PERANAKAN DI KAWASAN NAGOYA, BATAM*. 18(February), 4–6.
- [2] Abaturov, A. Y., Volosovets, A. P., & Yulish, Y. I. (2014). POTENSI CINCAU HITAM, DAUN PANDAN DAN KAYU MANIS. *Winda Rein Nimas Tasia1*, Tri Dewanti Widyaningsih1*, 2(2.53), 150–153. <https://doi.org/10.22141/2224-0551.2.53.2014.75964>
- [3] Anggraeni, R. (2020). UJI KARAKTERISTIK SIMPLISIA BUAH ANDALIMAN (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.). *JIFI (Jurnal Ilmiah Farmasi Imelda)*, 3(2), 32–38. <https://doi.org/10.52943/jifarmasi.v3i2.210>
- [4] Arisandi, D., & Pradana, M. N. R. (2018). Pengaruh Penggunaan Social Media Terhadap Brand Awareness Pada Objek Wisata Di Kota Batam. *JMD: Jurnal Riset Manajemen & Bisnis Dewantara*, 1(2), 109–116. <https://doi.org/10.26533/jmd.v1i2.263>
- [5] Daniela, C. (2020). Pengaruh Penambahan Ekstrak Andaliman terhadap Masa Simpan Nugget Tempe. *Jurnal Riset Teknologi Pangan Dan Hasil Pertanian (RETIPA)*, 1, 16–21. <https://doi.org/10.54367/retipa.v1i1.907>
- [6] Dewi, I. K., Veza, O., & Nuraini, N. (2021). Analisis Dan Implementasi Sistem Informasi Penjualan Berbasis Web Pada Ukm Tiara Cakery Batam. *JR: Jurnal Responsive Teknik Informatika*, 2(02), 27–38. <https://doi.org/10.36352/jr.v2i02.233>
- [7] Hurdawaty, R., & Rahman, T. Z. (2020). Pemanfaatan tepung tempe dalam pembuatan lapis legit. *Jurnal Sains Terapan Pariwisata*, 6(1), 45–56.
- [8] Junaidi. (2010). Statistik Kruskal Wallis. *Fakultas Ekonomi Dan Bisnis Universitas Jambi*, 1–5.
- [9] Maria N. D. K. Indrayana. (2004). Tampilan Iklan Televisi Menurut Perspektif Etika Kekristenan. *Nirmana*, 6(1), 9–42. <http://puslit2.petra.ac.id/ejournal/index.php/dkv/article/view/16250>
- [10] Nurzannah et al. (2024). Potensi tanaman andaliman sebagai penghasil minyak asiri. *Jurnal Warta BSIP Perkebunan*, 2(3), 1–6.
- [11] Pendidikan, K., Pengembangan, K. B., Bahasa, P., Sma, R. S., & Indonesia, M. M. (n.d.). *Multikulturalisme Makanan Indonesia*.
- [12] Pranadewi, M., Tinggi, S., Nusa, P., & Bali, D. (2020). *Perbandingan Rasa Minuman Pinacolada Dengan Menggunakan Fresh Pineapple Juice Dan Pineapple Juice Kemasan Melalui Uji Organoleptik*. 7(July).
- [13] Rachmawati, F., Anna Nur Afifah, C., & Bahar, A. (2021). Pengaruh Jumlah Bubuk Kayu Manis (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Sifat Organoleptik Sus Kering. *Jurnal Tata Boga*, 10(3), 437–448.
- [14] Saputra, E., & Rosyida, L. (2023). Filosofi Makanan Tradisional Khas Muharam (studi di

- desa Jatisari, Kecamatan Sambu, Kabupaten Boyolali): Kajian Gastronomi Sastra. *Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat (PKM): Kreasi Mahasiswa Manajemen*, 3(1), 1–4. <http://openjournal.unpam.ac.id/index.php/KMM/index>
- [15] Sari Putri, R. M., & Mardesci, H. (2018). UJI HEDONIK BISKUIT CANGKANG KERANG SIMPING (Placuna placenta) DARI PERAIRAN INDRAGIRI HILIR. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29. <https://doi.org/10.32520/jtp.v7i2.279>
- [16] Sinaga, R. E. (2018). Pengaruh Konsentrasi Kalsium Klorida Terhadap Mutu Andaliman. *Jurnal Agroteknosains*, 2(1), 188–193. <https://doi.org/10.36764/ja.v2i1.143>
- [17] Sitanggang, F. M. ., Duniaji, A. ., & Pratiwi, I. D. P. (2019). DAYA_HAMBAT_EKSTRAK_BUAH_ANDALIMAN_Zanth. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 8, (3)(3), 257–266.
- [18] Tan, C. (2020). *The Way of Kueh.pdf* (pp. 240–241).
- [19] Vivi Putri, M., & Kurniawan, R. (2023). Analisa Pengembangan Bisnis Untuk Usaha Kue Lapis Legit Nyonya Melati Menggunakan Metode Swot Dan Business Model Canvas. *Jurnal Manajemen Rekayasa Dan Inovasi Bisnis*, 1(Februari), 60–71. <https://journal.iteba.ac.id/index.php/jmrib>
- [20] Yuwanda, A., Budipratama Adina, A., & Farmasita Budiastuti, R. (2023). Kayu Manis (Cinnamomum burmannii (Nees and T. Nees) Blume): Review tentang Botani, Penggunaan Tradisional, Kandungan Senyawa Kimia, dan Farmakologi. *Journal of Pharmacy and Halal Studies*, 1(1), 17–22. <https://doi.org/10.70608/3mk0s904>

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN