

## BAB II

### KAJIAN PUSTAKA

#### A. *Cookies*

*Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati banyak lapisan masyarakat. *Cookies* dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, *cookies* ini sangat digemari banyak anak-anak. *Cookies* merupakan kue yang terbuat dari bahan dasar terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu bubuk. Tekstur *cookies* pada umumnya renyah dan tidak mudah hancur sama seperti kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pada umumnya berwarna kuning kecoklatan karena pengaruh dari susu bubuk dan margarine (mutmainna , 2013 )

*Cookies* merupakan salah satu jenis kue yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat (BSN , 2011). *Cookies* dengan penggunaan tepung non terigu biasanya termasuk kedalam golongan *short dough*. *Cookies* yang dihasilkan harus memenuhi syarat umum, syarat mutu *cookies* di Indonesia berdasarkan Standar Nasional seperti tabel 1.

Tabel 1.  
Syarat Mutu Cookies menurut SNI 01-273-2011

<b>Parameter</b>	<b>Syarat</b>
Energi (kkal/100gram)	Min. 400
Air (%)	Maks. 5
Protein (%)	Min. 5
Lemak (%)	Min. 9,5
Karbohidrat (%)	Min. 70
Abu (%)	Maks. 1,6
Serat Kasar (%)	Maks. 0,5
Cemaran tembaga (mg/kg)	Negatif
Bau dan Rasa	Normal dan tidak tengik
Warna	Normal

Sumber : Standar Nasional Indonesia (2011)

## **1. Jenis-jenis *cookies***

### **a. *Sandwich Cookies***

Jenis sandwich cookie yang satu ini juga sangat populer di masyarakat. Terdiri dari 2 keping *cookies* bulat seperti koin dan terdapat selai ataupun krim di tengahnya.

### **b. *Oatmeal Raisin***

*Cookies* ini dibuat dalam bentuk bulat dan tidak mengandung cokelat dan berprinsip rendah gula. Dalam setiap adonan *oatmeal raisin* mengandung rempah pilihan seperti gandum, kismis hingga kayu manis. *Cookies* ini melewati pemanggangan yang cukup panjang. Sehingga teksturnya lebih keras, tetapi masa simpannya lebih panjang pada suhu ruang dan disimpan dalam kondisi tertutup.

### **c. *Alfajores***

*Alfajores* adalah *cookies* dari Argentina, yang biasanya dinikmati sebagai menu sarapan pagi. *Alfajores* dibuat dari tepung, kuning dan putih telur, *butter*, karamel dan susu. Di dalam *cookies* atau di bagian tengah, terdapat selai dari almond, rempah-rempah serta madu.

### **d. *Amaretti***

*Amaretti* adalah jenis *cookies* yang berasal dari Italia, tepatnya saat zaman Renaissance. *Amaretti* ciri khasnya adalah teksturnya yang renyah diluar tetapi lembut dalamnya. Selain itu *amaretti* juga mengandung rasa almond yang sangat kuat.

### **e. *Paprenjak***

*Paprenjak* merupakan *cookies* yang berasal dari Kroasia dan *cookies* ini bermotif binatang atau buah-buahan. *Cookies* ini memiliki ranya yang khas yaitu perpaduan antara manis dan pedas ala rempah. (Fahri, 2020)

## **2. Sifat fisik *cookies***

Sifat fisik yang dimiliki *cookies* meliputi kadar air, kekerasan dan warna. Kadar air akan berpengaruh terhadap kekerasan *cookies*. Air dalam produk pangan berpengaruh terhadap lunak atau kerasnya produk. Berdasarkan SNI 01-2973-2011 mengenai syarat mutu *cookies*, kadar air pada *cookies* maksimal sebesar 5%. Aktivitas air menunjukkan jumlah air yang digunakan untuk pertumbuhan mikroorganisme.

Kerenyahan tekstur dipengaruhi oleh rendahnya kandungan air yang hilang pada saat pemanggangan. Adanya perubahan kadar air pada bahan pangan dapat menyebabkan ukuran dan tekstur tidak pernah konstan. Tekstur cookie akan menentukan kualitas produk.

Warna merupakan salah satu aspek yang menjadi daya tarik produk pangan. Warna *cookies* juga dipengaruhi reaksi *maillard* yang terjadi selama proses pemanggangan. Adanya reaksi *maillard* yang disebabkan terjadinya reaksi antara gugus amino primer dengan gula pereduksi sehingga terbentuknya warna yang lebih coklat (Midlanda et al , 2017 )

### 3. Bahan dan Alat Pembuatan *Cookies*

#### a. Bahan Pembuatan *Cookies*

Bahan	Satuan	Berat
Tepung terigu	g	250
Gula pasir	g	75
Kuning telur	Butir	1
Margarin	g	50
Tepung susu	g	27
Garam	g	3

#### b. Alat Pembuatan *Cookies*

Dalam pembuatan *cookies* alat-alat yang diperlukan adalah baskom, pisau, timbangan, oven, blender, loyang, mixer, cetakan, spatula dan sendok makan

### 4. Prosedur Pembuatan *Cookies*

1. Penimbangan bahan sesuai dengan formula pembuatan *cookies* yang telah ditentukan.
2. Kemudian dilakukan pencampuran bahan. Bahan-bahan yang dicampur pertama adalah mentega, gula dan garam yang dikocok menggunakan mixer.
3. Kemudian ditambahkan kuning telur.
4. Lalu dikocok hingga terbentuk krim yang homogen.
5. Setelah itu dimasukkan, terigu, dan tepung susu secara perlahan-lahan.
6. Setelah itu diaduk hingga rata dengan menggunakan tangan/mixer hingga terbentuk adonan yang mudah dibentuk.

7. Kemudian adonan *cookies* dicetak pada loyang *cookies* dan disusun di rata di atas loyang.
8. *Cookies* yang sudah siap kemudian di panggang di dalam oven dengan menggunakan api atas bawah dengan suhu 140°C selama 20 menit sampai matang

## 5. Metode Pembuatan *Cookies*

Berdasarkan cara pengolahan atau pencetakan *cookies* dapat dibagi atau diklasifikasikan menjadi 6 jenis, yaitu *cut out cookies*, *drop cookies*, *bar cookies*, *pressed cookies*, *refrigerated cookies*, dan *shaped dan molded cookies*.

### a. *Cut out cookies*

*Cut out cookies* digunakan untuk adonan kue kering yang tidak terlalu lembek. Caranya, giling atau bulatkan adonan sesuai ketebalan yang diinginkan, lalu cetak atau potong – potong dengan pisau.

### b. *Drop cookies*

*Drop cookies* cocok digunakan untuk adonan kue kering yang lembek sehingga tidak memungkinkan untuk digiling dan dicetak. Setelah adonan jadi, bentuk adonan dengan menggunakan dua sendok.

### c. *Bar cookies*

*Bar cookies* metode ini jarang dilakukan karena memerlukan waktu yang lama dan merepotkan. Cocok untuk adonan kue yang tebal. Setelah digiling, adonan diletakkan diatas loyang beroleskan margarin. Oven adonan 8-10 menit. Keluarkan dari oven, potong-potong dengan pisau sesuai selera. Panggang kembali hingga kue kering dan matang.

### d. *Pressed cookies*

Metode ini cocok untuk kue beradonan agak lembek, misalnya *cookies*. Adonan dimasukkan kedalam kantong plastik segitiga, yang ujungnya diletakkan ke spuit dengan dimasukkan mata cetakan aneka bentuk. Semprotkan atau tembakkan adonan diatas loyang beroleskan margarin.

### e. *Refrigerated cookies*

*Refrigerated cookies* metode ini menghasilkan kue yang renyah dan lembut dimulut, caranya adonan lembek dimasukkan ke dalam plastik, masukkan ke freezer selama beberapa menit hingga agak mengeras. Keluarkan adonan dari

kulkas lalu potong-potong. Atur dalam loyang beroles margarin dan panggang hingga matang.

*f. Shaped and molded cookies*

Pembentukan adonan dilakukan dengan tangan, misalnya dibentuk bulat-bulat seperti kue nastar atau oval. Metode ini ini memakan waktu yang lebih lama dan hasilnya kurang seragam.

Pada penelitian ini cara atau metode yang akan di gunakan untuk pembuatan *cookies* adalah metode *pressed cookies*.

## 6. Bahan Penyusun *Cookies*

### 1. Terigu

Terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan *cookies*. Keistimewaan terigu dari serelia lain adalah kemampuannya membentuk gluten pada saat dibasahi dengan air. Gluten merupakan senyawa protein dalam terigu yang membuat *cookies* menjadi menyatu pada proses pencetakan dan pemanggangan.

Tabel 2.  
Kandungan Gizi Tepung Terigu per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Kadar
Air	g	11.80
Energi	kkal	333
Protein	g	9
Lemak	g	1
Karbohidrat	g	77.2
Serat	g	0.3
Kalsium	mg	22
Natrium	mg	2
Kalium	mg	-
Besi	mg	1.3
Fosfor	mg	150
Seng	mg	2.8

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

### 2. Telur

Telur Merupakan salah satu sumber protein hewani yang memiliki rasa lezat,mudah dicerna dan bergizi tinggi sehingga digemari banyak orang.Selain itu telur mudah diperoleh dan harganya relatif terjangkau.Masyarakat indonesia umumnya memenuhi kebutuhan protein dengan konsumsi telur. Telur merupakan salah satu bahan pangan yang paling lengkap gizinya menurut (komala 2008 dalam

Toha 2014). Kandungan gizi telur terdiri dari air 73,7 %,Protein 12,9%,Lemak 11,2 % dan Karbohidrat 0,9% dan kadar lemak pada putih telur hampir tidak ada,se sedangkan dalam kuning telur mencapai 32 %.

Selain itu bahan pangan ini juga bersifat serbaguna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan.Telur yang umumnya dikonsumsi oleh masyarakat adalah telur yang berasal dari unggas yang diternakkan.Telur yang umumnya dikonsumsi yaitu telur ayam,telur puyuh dan telur bebek.Telur bersifat serbaguna karena dapat dimanfaatkan untuk berbagai keperluan seperti bahan pencampuran makanan,bahan pembuatan roti,obat,dan sebagainya.Dalam pembuatan *cookies* telur berfungsi sebagai penambahan cita rasa.

Tabel 3.  
Kandungan Gizi Telur per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Kadar
Air	g	74.3
Energi	kkal	154
Protein	g	12.4
Lemak	g	10.8
Karbohidrat	g	0.7
Serat	g	-
Kalsium	mg	86
Natrium	mg	142
Kalium	mg	118.5
Besi	mg	3.0
Fosfor	mg	258
Seng	mg	1.0

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

### 3. Gula Pasir

Gula adalah suatu karbohidrat sederhana karena dapat larut dalam air dan langsung diserap tubuh gula yang sudah di serap oleh tubuh ini dapat diubah menjadi energi. Gula pada umumnya dihasilkan dari tumbuhan tebu. Gula merupakan pemanis yang umum dikonsumsi oleh masyarakat. Gula biasa digunakan sebagai pemanis makanan maupun minuman selain menjadi pemanis gula juga dapat dijadikan pengawet alami pada makanan.

Fungsi dari gula dalam *cookies* adalah untuk memberikan rasa manis. Pembuatan *cookies* biasanya menggunakan gula pasir yang memiliki butiran tidak terlalu besar sehingga pada saat pengadukan gula mudah hancur.

Tabel 4.  
Kandungan Gizi Gula Putih per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Kadar
Air	g	5.4
Energi	kkal	394
Protein	g	-
Lemak	g	-
Karbohidrat	g	94.0
Serat	g	-
Kalsium	mg	5
Natrium	mg	1
Kalium	mg	4.75
Besi	mg	0.1
Fosfor	mg	1
Seng	mg	-

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

#### 4. Susu Bubuk

susu bubuk merupakan padatan (serbuk) yang memiliki aroma khas kuat. Biasanya susu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah susu bubuk full cream dan susu bubuk skim. Susu berfungsi memberikan aroma dan dapat memperbaiki tekstur maupun warna permukaan *cookies*.

Tabel 5.  
Kandungan Gizi Susu Bubuk per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Kadar
Air	g	3.5
Energi	kkal	513
Protein	g	24.6
Lemak	g	30.0
Karbohidrat	g	36.2
Serat	g	-
Kalsium	mg	5 904
Natrium	mg	380
Kalium	mg	1330.0
Besi	mg	0.6
Fosfor	mg	694
Seng	mg	4.1

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

#### 5. Margarin

Margarin adalah produk non-susu yang dibuat sebagai pengganti mentega. Margarin ini adalah hasil olahan dari lemak hewani. Margarin yang digunakan pada

*cookies* bertujuan untuk melunakkan adonan dan menyebabkan tekstur *cookies* menjadi remah, karena margarin dapat melapisi protein maupun pati. Selain itu margarin memberikan aroma yang enak dan cita rasa yang lezat. (Herastuti, 2020)

Tabel 6.  
Kandungan Gizi Margarin per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Kadar
Air	g	15.5
Energi	kkal	720
Protein	g	0.6
Lemak	g	81.0
Karbohidrat	g	0.4
Serat	g	-
Kalsium	mg	20
Natrium	mg	760
Kalium	mg	25.9
Besi	mg	-
Fosfor	mg	16
Seng	mg	-

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

## B. Ubi ungu

Ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L*) varietas warna ungu. Tanaman yang awalnya hanya sebagai pengganti nasi di daerah papua, sekarang lebih dibudidayakan lebih serius bahkan di beberapa daerah di indonesia membudidayakannya untuk produksi berbagai makanan olahan dari ubi. Dari tanaman ini dihasilkan warna ungu yang menarik dan dapat digunakan sebagai pewarna alami. Pigmen warna ungu pada ubi ungu bermanfaat sebagai antioksidan pada tubuh.

Ubi jalar ungu juga mengandung serat pangan alami yang tinggi, kandungan lainnya dalam ubi jalar ungu adalah betakaroten. Semakin pekat warna ubi jalar ungu maka semakin pekat betakaroten yang ada di dalam ubi jalar ungu. Betakaroten selain sebagai pembentuk vitamin A, juga berperan sebagai pengendalian hormon melatonin. Hormon ini merupakan antioksidan bagi sel dan sistem saraf (Anonim, 2019)

Ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan sumber kalori yang cukup tinggi. Ubi jalar ungu merupakan sumber vitamin dan mineral, vitamin yang



terkandung dalam ubi jalar ungu antara lain adalah vitamin A, vitamin C, thiamin (vitamin B1) dan riboflavin. Sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar ungu diantaranya zat Besi (Fe), fosfor (P) dan kalsium (Ca). kandungan lainnya adalah protein. Lemak, serat kasar dan abu.

Tabel 7.  
Kandungan Gizi Ubi Ungu per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Ubi Ungu
Air	g	62.5
Energi	kkal	123
Protein	g	1.8
Lemak	g	0,7
Karbohidrat	g	27,9
Serat	g	3.3
Kalsium	mg	29
Natrium	mg	92
Kalium	mg	565
Besi	mg	0,7
Fosfor	mg	4
Seng	mg	0.5

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia ( TKPI) 2017

Ubi jalar ungu termasuk pangan lokal yang mudah rusak, oleh karena itu ubi ungu perlu diolah lebih lanjut menjadi bahan pangan yang memiliki daya simpan yang lebih lama dan dapat dimanfaatkan menjadi bahan substitusi terigu dalam pembuatan *cookies* hal ini dapat dilakukan karena ubi ungu mempunyai kandungan seperti terigu. Pada terigu mengandung amilosa sebesar 28% dan amilopektin sebesar 72%. Pada tepung ubi ungu mengandung amilosa sebesar 24.78% dan amilopektin sebesar 49.78 % (Nindyarani, 2011)

Kue kering yang dihasilkan dengan penggunaan tepung ubi jalar ungu sebagai bahan substitusi terigu memiliki kualitas gizi dan organoleptik yang sesuai dan mendekati mutu standar. Kue kering dengan substitusi tepung ubi jalar ungu 80% dan tepung terigu 20% memiliki derajat penerimaan organileptik terbaik

kesukaan panelis didukung kesukaan hedonik warna sangat ungu dan ubi jalar ungu sangat terasa pada kue kering. (Helen C.D.Tuhumury, 2018 )

Pada penelitian terdahulu didapatkan substitusi ubi ungu pada pembuatan *cookies* yang dapat diterima yaitu perlakuan sebesar 35% dari jumlah tepung terigu yang digunakan dan menghasilkan tekstur, warna, dan aroma yang pas. (Izza, Hamidah , & Ira , 2019)

### **C. Tepung Tempe**

Tepung merupakan bentuk hasil pengolahan bahan dengan cara penggilingan. Tepung merupakan bahan pangan yang termasuk awet dikarenakan pada tepung terdapat kandungan air yang sangat rendah. Jumlah kadar air yang terkandung pada tepung dapat dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu perlakuan yang dialami oleh tepung, bahan baku pembuatan tepung, kelembaban udara, jenis pengemasan tepung dan juga tempat penyimpanan tepung. Tepung merupakan salah satu produk setengah jadi yang dianjurkan karena tepung mudah diolah untuk menjadi suatu hidangan seperti kue, dan pasta lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. (Susanto, 2019 )

Tempe merupakan makanan tradisional di Indonesia, tempe merupakan hasil fermentasi oleh jamur *Rhizopus sp* pada bahan baku kedelai maupun non kedelai. Tempe juga dapat diartikan sebagai produk makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi sebagai bahannya. Tempe banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki berbagai kandungan gizi seperti lemak, protein, mineral, asam fitat, karbohidrat, vitamin B12 dan sebagai antioksidan seperti isoflavon sehingga dapat menjadi makanan yang menguntungkan bagi manusia. (suknia & rahmani , 2020)

Tempe memiliki beberapa keunggulan dibandingkan kacang kedelai. Pada tempe, terdapat enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang selama proses fermentasi, sehingga protein, lemak dan karbohidrat menjadi lebih mudah dicerna, kapang yang tumbuh pada tempe mampu menghasilkan enzim protease untuk menguraikan protein menjadi peptida dan asam amino.

Tabel 8.  
Kandungan Tempe per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Tempe
Air	g	89
Protein	g	46.5
Lemak	g	19.7
Karbohidrat	g	30.2
Serat	g	7.2

Sumber : Hestin (2013)

Tempe merupakan makanan tradisional di Indonesia, tempe merupakan hasil fermentasi oleh jamur *Rhizopus sp* pada bahan baku kedelai maupun non kedelai. Tempe juga dapat diartikan sebagai produk makanan yang dihasilkan melalui proses fermentasi dengan menggunakan ragi sebagai bahannya. Tempe banyak diminati oleh masyarakat karena memiliki berbagai kandungan gizi seperti lemak, protein, mineral, asam fitat, karbohidrat, vitamin B12 dan sebagai antioksidan seperti isoflavon sehingga dapat menjadi makanan yang menguntungkan bagi manusia. (suknia & rahmani , 2020) Menurut Standar Nasional Indonesia 01-3144-2014, tempe memiliki syarat mutu sebagai berikut.

Tabel 9.  
Syarat Mutu Tempe Kedelai  
menurut SNI 01-3144-2014

Kriteria uji	Persyaratan
Keadaan	
- Bau	Normal (Khas tempe)
- Warna	Normal
- Rasa	Normal
Air (%)	Maks 65
Abu (%)	Maks 1.5
protein	Min 20
Cemaran mikroba	
- E coli	Maks 10
- Salmonela	Negative

Tepung tempe merupakan tepung yang terbuat dari tempe fresh yang diiris kecil, dikeringkan, lalu digiling halus dengan perlengkapan blender. Pengolahan tepung tempe bertujuan untuk menambah daya simpan tempe dan juga dapat serta meningkatkan gizi protein di dalamnya. Pemasaran tepung tempe relatif lebih instan dan dapat diolah menjadi produk sebagai substitusi bahan pada pembuatan kue

basah maupun kue kering hal ini dilakukan guna untuk meningkatkan kandungan gizi yang terkandung dalam tepung tempe.

Tabel 10.  
Kandungan tepung tempe per 100 gram

Kandungan Gizi	Satuan	Tepung tempe
Air	g	4.6
Protein	g	48.0
Lemak	g	24.7
Karbohidrat	g	13.5
Serat	g	2.5

Sumber : Hestin (2013)

Pada pembuatan kue lumpur yang salah satu bahannya yaitu tepung terigu disubstitusikan dengan tepung tempe. Tingkat kesukaan konsumen terbaik terhadap kue lumpur yang menggunakan perbandingan 25% dari total penggunaan tepung terigu (Ani, 2014)

Penelitian ramawati menyatakan bahwa penambahan konsentrasi tepung tempe dan tepung ikan teri pada pembuatan *cookies* dari segi warna yang paling disukai adalah penambahan tepung tempe sebanyak 25% dan tepung ikan teri sebanyak 10% sedangkan dari segi Tekstur, aroma, dan rasa *cookies* yang paling disukai pada substitusi tepung tempe 5% dan tepung ikan teri 5% (ramawati, 2013)

Penelitian Micky yang mempelajari tentang kue kering yang bahannya disubstitusikan dengan tepung tempe dengan jenis tempe yang berbeda di dapatkan hasil Pada saat melakukan uji organoleptik bahwa panelis lebih menyukai rasa kue kering dengan konsentrasi substitusi tepung tempe 15% untuk kedelai Grobogan dan untuk parameter tekstur, panelis lebih menyukai kue kering dengan konsentrasi substitusi tepung tempe 10% untuk kedelai impor. (Micky, 2013)

#### **D. Daya Terima**

Tingkat kesukaan dan ketidaksukaan seorang individu dengan suatu jenis produk atau makanan yang dapat dipengaruhi oleh faktor seperti aroma, tekstur, bentuk dan rasa di sebut dengan daya terima. Uji daya terima dilakukan bertujuan untuk mengetahui layak atau tidak layak produk atau makanan yang akan didistribusikan kepada masyarakat luas.

Daya terima makanan secara umum dapat dilihat dari jumlah makanan yang dikonsumsi dan daya terima makanan juga dapat dinilai dari jawaban terhadap pertanyaan yang berhubungan dengan makanan yang dikonsumsi.

Dalam melakukan uji daya terima ini harus benar-benar diperhatikan tingkat kesukaan atau kepuasan panelis terhadap makanan, kondisi dimana suatu makanan memiliki nilai gizi yang padat tetapi tidak bisa diterima oleh panelis maka dapat dikatakan makanan tersebut tidak memiliki nilai. Faktor-faktor yang dapat mempengaruhi daya terima seorang individu adalah :

##### **1. Faktor Internal**

###### **a. Nafsu makan**

Pada umumnya bagi seseorang yang sedang mengalami kondisi yang sedang tidak sehat maka akan mengalami nafsu makan yang menurun begitu pula sebaliknya pada individu yang sedang sehat dan bugar akan memiliki nafsu makan yang meningkat maka dari itu nafsu makan dapat dipengaruhi dari keadaan dan kondisi individu itu sendiri.

###### **b. Kebiasaan makan**

Kebiasaan makan tersebut bisa mempengaruhi daya terima seseorang juga jumlah porsi makan yang disajikan sama dengan jumlah porsi makan biasanya maka kemungkinan besar individu bisa menghabiskannya, begitu juga sebaliknya jika porsi makan yang disajikan terlalu besar maka individu tersebut tidak dapat menghabiskan makanan yang di sajikan.

##### **2. Faktor Eksternal**

Faktor eksternal yang dimaksud yaitu cita rasa pada suatu makanan dan penampilan dari makanan yang disajikan tersebut dapat menarik daya terima individu, penampilan tersebut meliputi, warna, bentuk, tekstur atau konsistensi

makanan dan porsi makanan rasa makanan tersebut meliputi aroma, bumbu masakan, tingkat kematangan dan suhu makanan saat disajikan.