

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini telah dijalankan dengan menyebarkan data kuesioner yang menggunakan metode uji hedonik yang telah di isi oleh panelis-panelis. Panelis yang ditujukan adalah masyarakat umum yang pernah mencoba *pasta* dengan jumlah 104 orang dimana panelis pernah mencoba dan mengerti baik mengenai *pasta*. Tujuan penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur, warna, aroma, dan rasa. Masalah yang perlu dipecahkan sehingga dilakukannya proses penyebaran kuesioner ini adalah perbedaan selera dan pendapat dari setiap individu yang berbeda-beda sehingga hasil akhir dari pengumpulan data kuesioner ini dapat di akumulasi dan disimpulkan sebagai berikut:

Tabel 4. 1 Jumlah usia panelis uji hedonik

Usia	Jumlah	Persentase (%)
17 - 20 tahun	45	43.3%
21 - 25 tahun	49	47.1%
26 - 30 tahun	6	5.8%
> 30 tahun	4	3.8%

Hasil yang tertera pada tabel diatas menunjukkan bahwa dari 104 responden mayoritas usia dari panelis uji hedonik adalah usia 21 - 25 tahun dengan persentase terbanyak sebesar 47.1%.

Tabel 4. 2 Jenis kelamin panelis uji hedonik

Jenis kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Perempuan	73	70.2%
Laki-laki	31	29.8%

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa mayoritas jenis kelamin dari panelis uji hedonik adalah perempuan dengan persentase terbanyak sebesar 70.2%.

Tabel 4. 3 Bidang pekerjaan Panelis Uji Hedonik

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pelajar/mahasiswa	71	68.3%
Karyawan	23	22.1%
Wirausaha	10	9.6%

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa dari 104 responden mayoritas adalah pelajar/mahasiswa sebesar 68.3% atau 71 responden.

4.1 Hasil Uji Hedonik

Hasil uji coba hedonik terhadap *egg pasta* dengan empat macam substitusi tepung beras yang berbeda akan dijelaskan sesuai dengan indikator yang digunakan yaitu warna, bau, rasa, dan tekstur. Pada tabel dibawah ini, hasil uji coba hedonik dibagi dengan empat kategori usia sebagai berikut:

Tabel 4. 4 Hasil Uji Coba Hedonik usia 17 - 20 tahun

Produk	Warna	Bau	Tekstur	Rasa
Kontrol (100% tepung terigu)	3.04	3.09	3.04	3.09
640 (60% tepung beras)	3.18	3.18	3.11	3.24
550 (50% tepung beras)	3.02	3.11	3.11	3.22
460 (40% tepung beras)	3.22	3.18	3.18	3.56

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil kuesioner uji coba hedonik terhadap 45 panelis yang berusia 17 - 20 tahun menyukai warna egg pasta kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,22 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta kontrol. Untuk hasil uji coba hedonik terhadap aroma egg pasta dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai bau produk dengan kode 640 dengan substitusi tepung beras 60% dan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai masing-masing 3,18 yang artinya baunya biasa saja. Kemudian, pada segi tekstur dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai pasta dengan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,18 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Hasil tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah pada kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,56 yang berarti rasanya enak.

Tabel 4. 5 Hasil Uji Coba Hedonik usia 21 - 25 tahun

Produk	Warna	Bau	Rasa	Tekstur
Kontrol (100% tepung terigu)	3.35	3.49	3.35	3.41
640 (60% tepung beras)	3.43	3.19	3.31	3.16
550 (50% tepung beras)	3.33	3.33	3.39	3.24
460 (40% tepung beras)	3.43	3.37	3.41	3.22

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil kuesioner uji coba hedonik terhadap 49 panelis yang berusia 21 - 25 tahun menyukai warna egg pasta kode 640 dan 460 dengan substitusi tepung beras 60% dan 40% dengan nilai 3,43 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta kontrol. Untuk hasil uji coba hedonik terhadap bau egg pasta terhadap kategori usia 21-25 tahun, dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai bau produk dengan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,37 yang berarti baunya biasa saja. Pada segi tekstur dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai pasta dengan kode 550 dengan substitusi tepung beras 50% dengan nilai 3,24 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Kemudian, Hasil tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah pada kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,41 yang berarti rasanya enak.

Tabel 4. 6 Hasil Uji Coba Hedonik usia 17 - 25 tahun

Produk	Warna	Bau	Tekstur	Rasa
Kontrol (100% tepung terigu)	3.2	3.3	3.22	3.23
640 (60% tepung beras)	3.31	3.18	3.28	3.14
550 (50% tepung beras)	3.18	3.22	3.31	3.18
460 (40% tepung beras)	3.33	3.28	3.38	3.202

Berdasarkan tabel diatas dapat diketahui bahwa hasil kuesioner uji coba hedonik terhadap 94 panelis yang berusia 17-25 tahun menyukai warna egg pasta kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,33 yang artinya warnanya hampir menyerupai pasta control. Begitu pula terhadap bau egg pasta dapat dilihat bahwa panelis menyukai aroma produk dengan kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,28 yang berarti baunya biasa saja. Pada segi tekstur dapat dilihat bahwa masyarakat menyukai pasta dengan kode 460 pula, dengan substitusi tepung beras 40% dengan angka 3,38 yang artinya teksturnya mirip dengan tekstur pasta kontrol. Kemudian, hasil tertinggi berdasarkan indikator rasa adalah pada kode 460 dengan substitusi tepung beras 40% dengan nilai 3,202 yang berarti rasanya enak.

4.3 Hasil Uji Organoleptik

Hasil uji coba organoleptik terhadap *egg pasta* dengan empat macam substitusi tepung beras yang berbeda. Pada tabel dibawah ini, hasil uji coba hedonik akan dijelaskan sesuai dengan empat indikator yang digunakan yaitu warna, bau, rasa, dan tekstur :

Tabel 4. 7 Hasil Paired Sample Test (warna) Uji Coba Organoleptik

Paired Samples T-Test							
Pair	Expl.	N	Mean	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 1	Warna 100-460	32	.594	1.081	3.566	31	0.001
Pair 2	Warna 100-550	32	.688	0.991	3.045	31	0.005
Pair 3	Warna 100-640	32	.438	0.846	2.182	31	0.037

Berdasarkan tabel data hasil SPSS diatas, dapat dilihat bahwa Ho1 dengan Sig (2-tailed) sebesar .001 atau dibawah 5% atau 0.05, maka hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan warna pasta tepung terigu.

Dapat dilihat bahwa Ho2 dengan Sig (2-tailed) sebesar .005 atau dibawah 5% atau 0.05 , maka hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan warna pasta tepung terigu.

Dan dengan hasil Ho3 dengan Sig (2-tailed) .037 atau dibawah 5% atau 0.05, maka hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan warna pasta tepung terigu.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa warna pasta substitusi tepung beras 40%, 50%, dan 60% memiliki warna goldenrod yellow yang tidak berbeda dengan pasta tepung terigu sebagai kontrol.

Tabel 4. 8 Hasil Paired Sample Test (tekstur) Uji Coba Organoleptik

Paired Samples T-Test							
Pair	Expl.	N	Mean	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 4	Tekstur 100-460	32	-.406	0.428	0.571	31	0.572
Pair 5	Tekstur 100-550	32	.094	-0.078	-2.523	31	0.017
Pair 6	Tekstur 100-640	32	.250	0.67	1.215	31	0.234

Berdasarkan tabel data hasil SPSS diatas, dapat dilihat bahwa Ho4 dengan Sig (2-tailed) sebesar .572 atau diatas 5% atau 0.05 , maka hasil tersebut menunjukkan bahwa ada perbedaan tekstur pasta substitusi pasta 40% dengan pasta tepung terigu.

Dapat dilihat bahwa Ho5 dengan Sig (2-tailed) sebesar .017 . Karena nilai tersebut dibawah 5% atau 0.05 maka hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan dengan tekstur pasta tepung terigu.

Serta, dari hasil Ho6 dengan Sig (2-tailed) .0234 dibawah 5% atau 0.05. Dapat dilihat bahwa nilai tersebut dibawah 5% atau 0.05 maka dari hasil tersebut menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan dengan tekstur pasta tepung terigu.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa hanya pasta substitusi tepung beras 40% yang memiliki tekstur yang berbeda dengan pasta tepung terigu sebagai kontrol dan pasta substitusi tepung beras 50% dan 60% memiliki tekstur yang tidak berbeda dengan pasta tepung terigu sebagai kontrol yaitu kenyal

Tabel 4. 9 Hasil Paired Sample Test (Bau) Uji Coba Organoleptik

Paired Samples T-Test							
Pair	Expl.	N	Mean	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 7	Bau 100-460	32	.313	0.758	3.304	31	0.002
Pair 8	Bau 100-550	32	.469	0.545	2.743	31	0.010
Pair 9	Bau 100-640	32	.656	1.187	2.521	31	0.017

Berdasarkan data hasil SPSS diatas, dapat dilihat bahwa Ho7 dengan Sig (2-tailed) 0.002 dibawah 5% atau 0.05 dengan pengertian tidak terdapat perbedaan bau dengan pasta tepung terigu.

Ho8 dengan Sig (2-tailed) 0.010 dibawah 5% atau 0.05 dengan pengertian tidak terdapat perbedaan bau dengan pasta tepung terigu.

Ho9 dengan Sig (2-tailed) 0.017 dibawah 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa tidak terdapat perbedaan bau pada pasta tepung terigu.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa rasa pasta substitusi tepung beras 40%,50% dan 60% memiliki bau yang dapat menggantikan bau pasta tepung terigu sebagai kontrol yaitu tidak bau tepung beras.

Tabel 4. 10 Hasil Paired Sample Test (Rasa) Uji Coba Organoleptik

Paired Samples T-Test							
Pair	Expl.	N	Mean	Upper	t	df	Sig. (2-tailed)
Pair 10	Rasa 100-460	32	-.188	-0.023	-2.396	31	0.023
Pair 11	Rasa 100-550	32	-.156	0.005	-1.982	31	0.056
Pair 12	Rasa 100-640	32	-.031	0.235	-0.239	31	0.813

Berdasarkan tabel data hasil SPSS diatas, dapat dilihat bahwa Ho10 dengan Sig (2-tailed) sebesar .023 atau dibawah 5% atau 0,05 , yang artinya menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa dari pasta substitusi 40% dengan rasa pasta tepung terigu.

Dapat juga dilihat bahwa Ho11 dengan Sig (2-tailed) sebesar .056 .atau diatas 5% atau 0,05 , yang artinya menunjukkan bahwa ada perbedaan rasa dari pasta substitusi 50% dengan rasa pasta tepung terigu.

Serta, hasil Ho12 dengan Sig (2-tailed) .813 atau diatas 5% atau 0,05 , menunjukkan bahwa ada perbedaan rasa dari pasta substitusi 50% dengan rasa pasta tepung terigu.

Dari data diatas dapat disimpulkan bahwa rasa pasta substitusi tepung beras 50% dan 60% memiliki perbedaan rasa dari pasta tepung terigu sebagai kontrol Sedangkan rasa dari pasta substitusi tepung beras sebesar 40% tidak memiliki perbedaan rasa dari pasta tepung terigu sebagai kontrol yaitu enak.