

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran umum panelis

4.1.1 Panelis Uji Hedonik

Responden yang berpartisipasi dalam pengisian uji hedonik *pancake* substitusi tepung ampas tahu adalah sebanyak 107 orang , pengujian ini dilakukan di area jakarta barat dengan rincian sebagai berikut.

Tabel 4.1.1.1 Usia Panelis Uji Hedonik

Usia	Jumlah	Presentase (%)
16 – 21	95	88.8%
22 – 26	11	10.3%
27 – 30	21	1.9%
>30	1	0.9%

Sumber : Dokumen Pribadi

Dari tabel di atas dapat di simpulkan bahwa mayoritas usia panelis Uji hedonik ini adalah 16 – 21 dengan presentase terbanyak yaitu 88.8 %

Tabel 4.1.1.2 Jenis kelamin Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah	Presentase
Laki laki	51	47.7%
Perempuan	56	52.3%
Total	107	100%

Sumber : Dokumen Pribadi

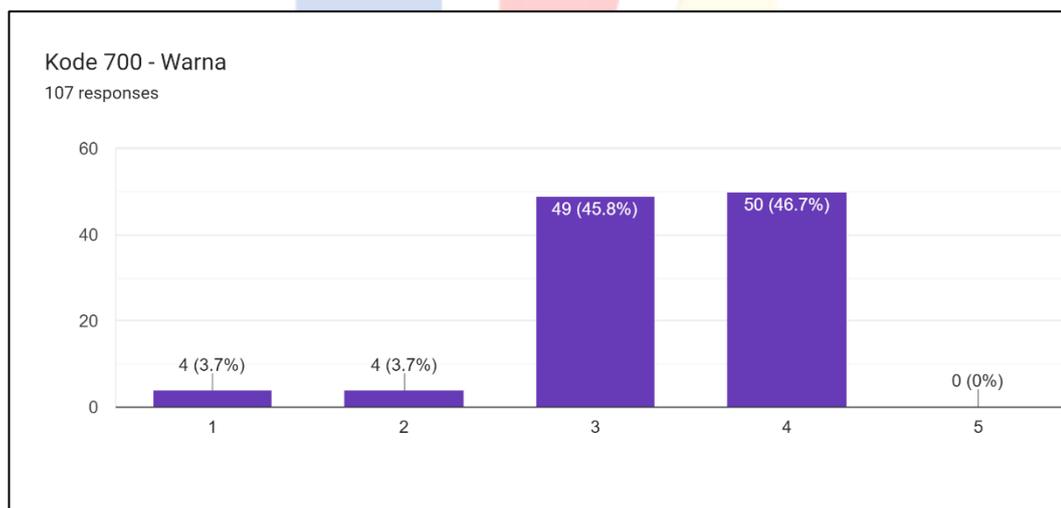
Di lihat dari tabel di atas lebih banyak mayoritas adalah perempuan dengan presentase sebanyak 52.3%

4.1.2 Panelis Uji Organoleptik

Jumlah panelis untuk Uji Organoleptik ini sebanyak 3 orang yang sudah ahli dan 2 orang semi ahli. 1 panelis yang ahli berprofesi sebagai dosen *culinary arts* di Jakarta Barat, bernama Stella Permata di Universitas (Podomoro University), 2 panelis ahli lainnya bernama Pankrasius Pasha Sadhubudhi menjabat sebagai Chef di (Ez Cooking Baking) dan Rizal Fauzi menjabat sebagai *Sous Chef* di (Ez Cooking Baking). 2 panelis semi ahli yaitu Trainee bagian pastry di hotel.

4.2 Hasil Uji Hedonik

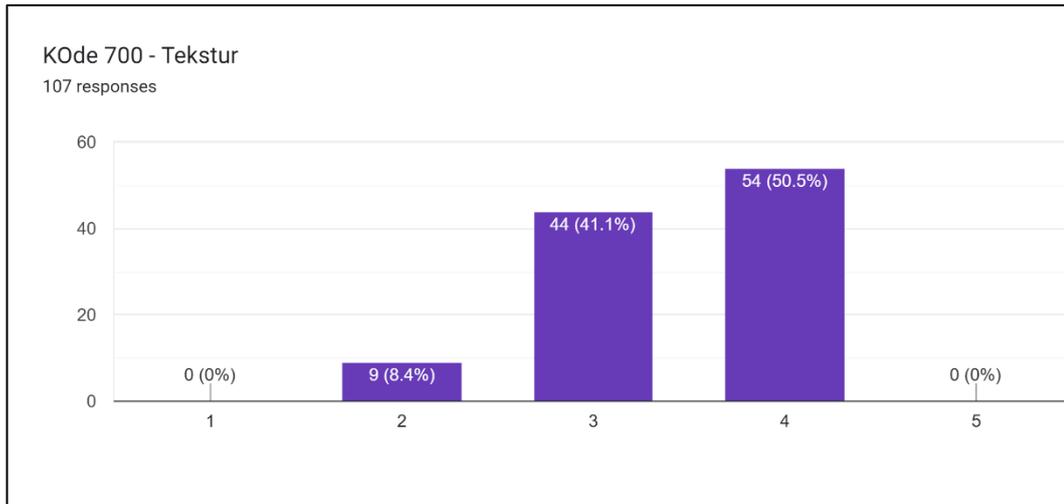
4.2.1 Produk K (100% tepung terigu)



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.1.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk K

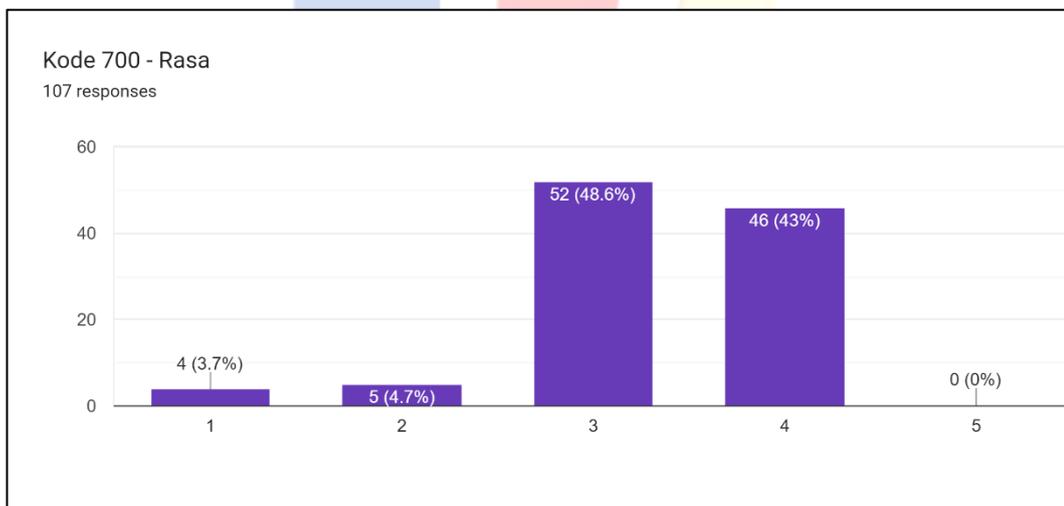
Dari hasil gambar data di atas dari produk 700 bagian warna banyak yang menyukai dari segi warnanya sebesar 50 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.1.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk K

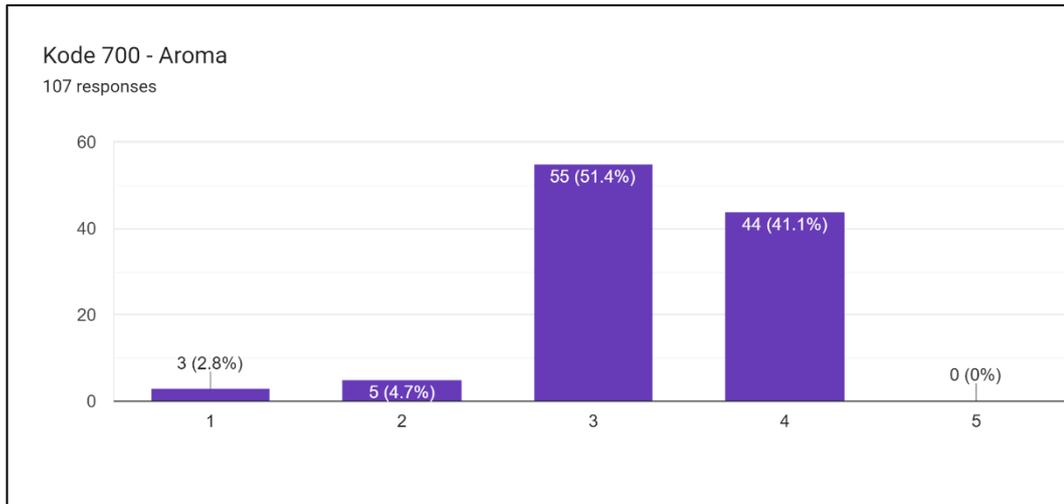
Dari hasil gambar data di atas dari produk 700 bagian tekstur banyak yang menyukai sebesar 54 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.1.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk K

Dari hasil gambar data di atas dari produk 700 bagian rasa lebih banyak memilih tingkat yang biasa saja yaitu 52 orang daripada tingkat suka.

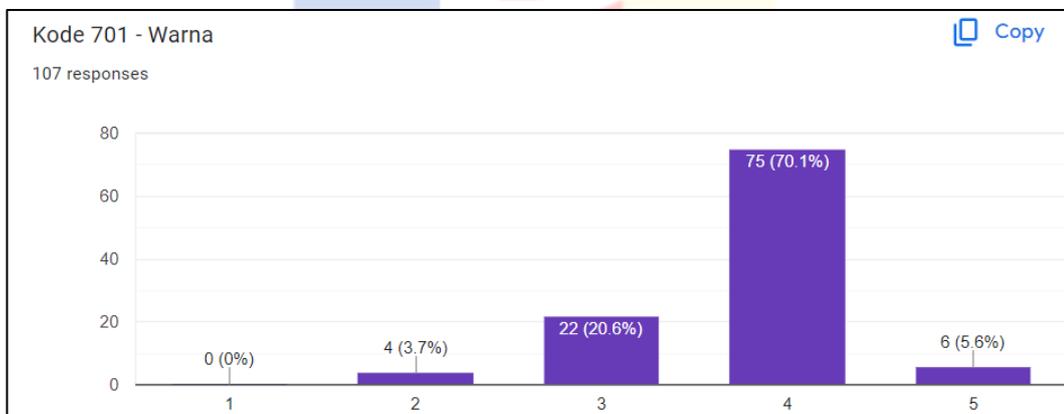


Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.1.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk K

Dari hasil gambar data di atas dari produk 700 bagian aroma lebih banyak yang memilih tingkat biasa saja sebesar 55 orang daripada tingkat suka terhadap aroma.

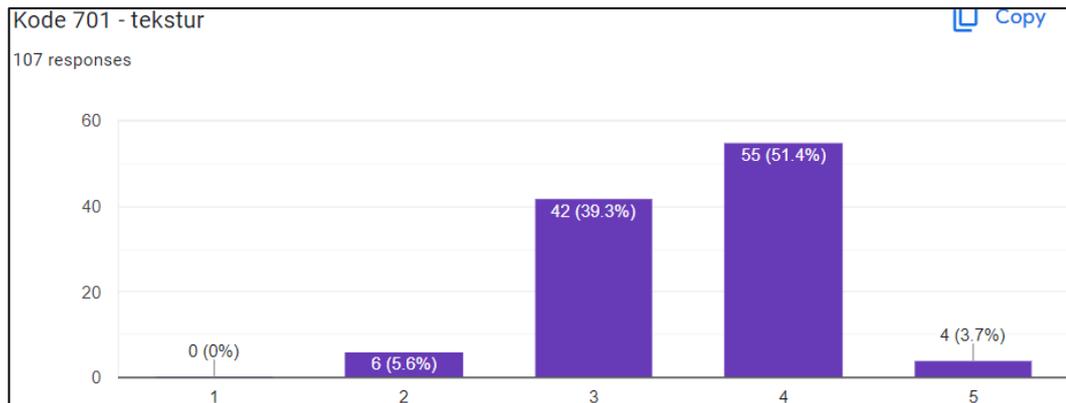
4.2.2 Produk A (Tepung Ampas Tahu 50%)



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.2.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk A

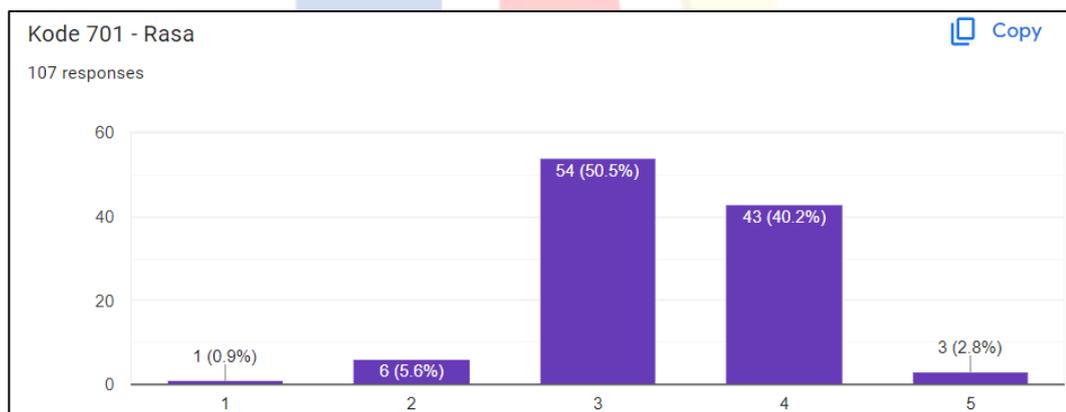
Dari hasil gambar data di atas dari produk 701 bagian warna banyak yang menyukai dari segi warnanya sebanyak 75 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.2.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk A

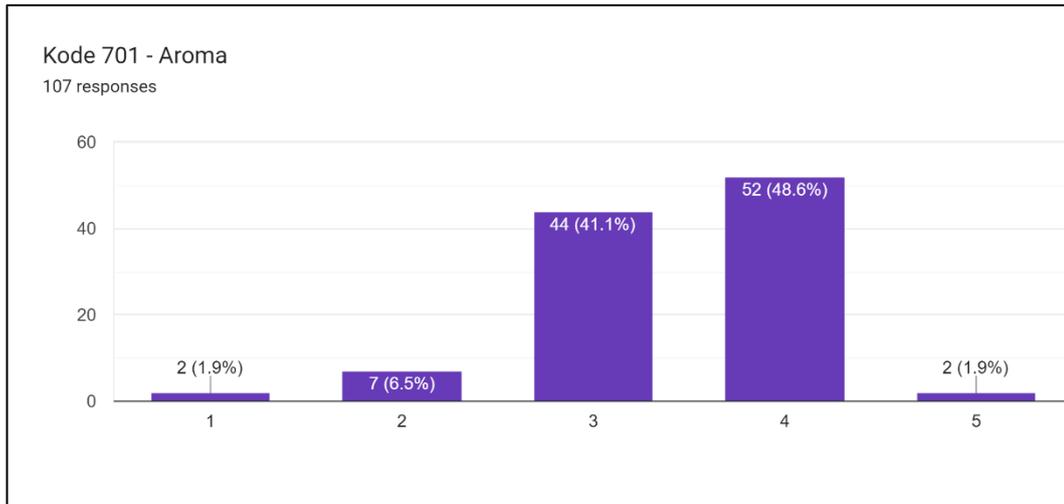
Dari hasil gambar diagram di atas dari segi tekstur rata-rata masyarakat umum masih menyukai sebanyak 55 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.2.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk A

Dari hasil gambar diagram di atas masyarakat responnya lebih banyak yang memilih biasa saja terhadap segi rasa yaitu sebanyak 54 orang.

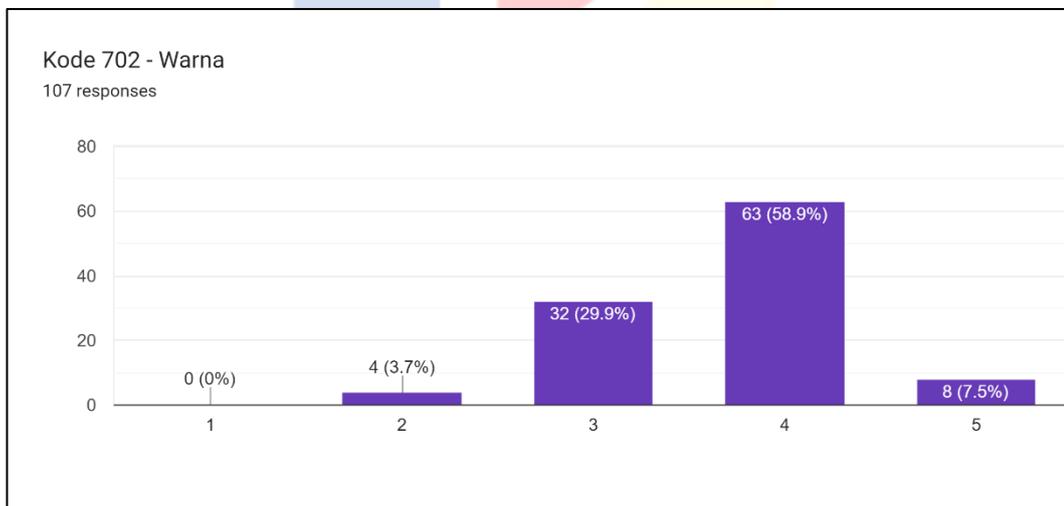


Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.2.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk A

Dari hasil gambar diagram 701 ini masyarakat umum responnya banyak memilih menyukai terhadap aromanya sebanyak 52 orang

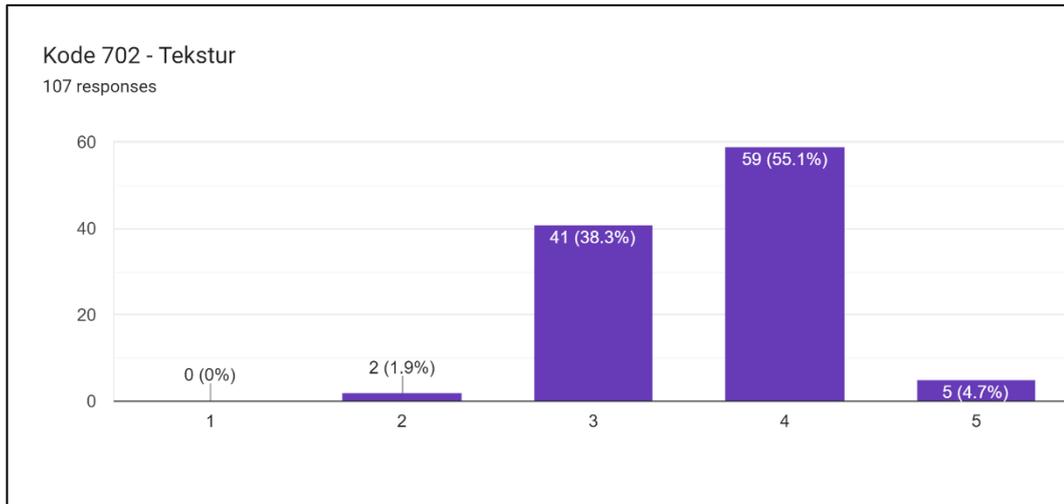
4.2.3 Pancake B (55% tepung ampas tahu)



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.3.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk B

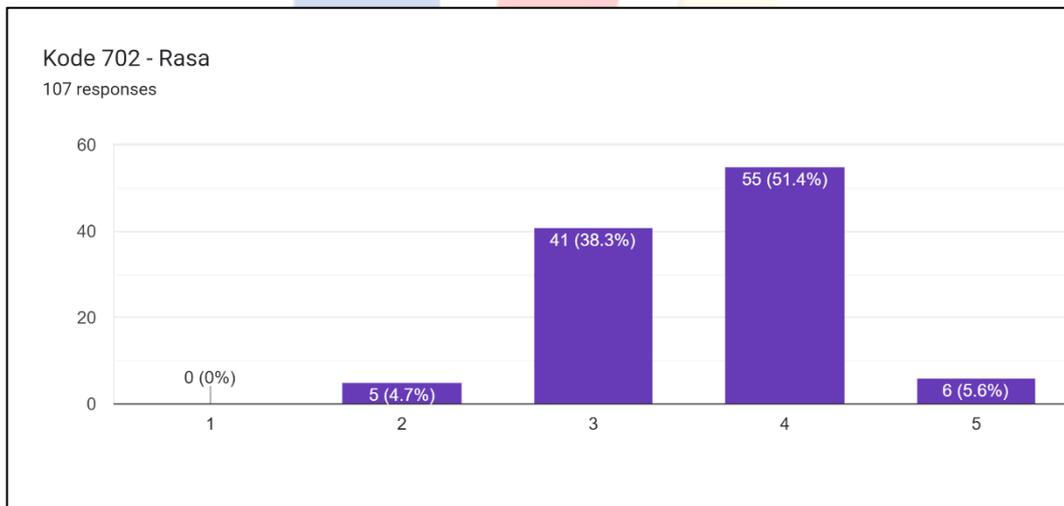
Dari hasil gambar diagram 702 ini masyarakat responnya lebih banyak yang menyukai dari segi warnanya sebanyak 63 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.3.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk B

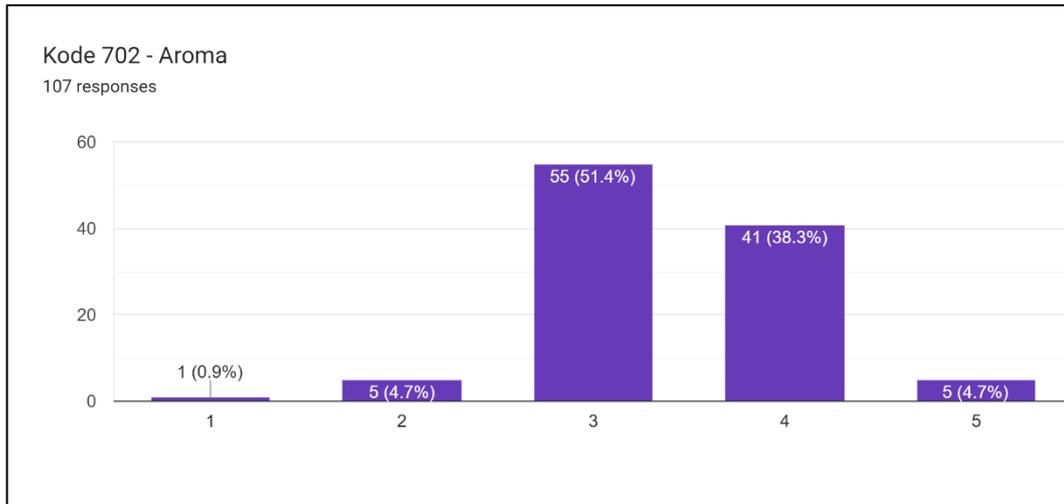
Dari hasil gambar diagram 702 masyarakat responnya banyak yang memilih menyukai dari segi teksturnya sebanyak 59 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.3.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk B

Dari hasil gambar diagram 702 masyarakat responnya banyak yang memilih menyukai dari segi rasanya sebanyak 55 orang.

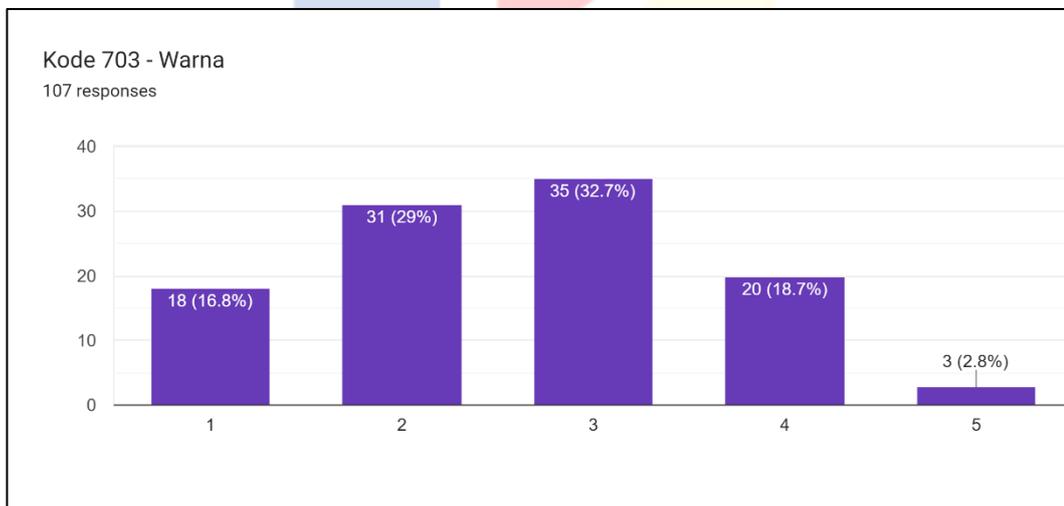


Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.3.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk B

Dari hasil gambar diagram 702 masyarakat responnya banyak yang memilih biasa saja dari segi aromanya sebanyak 55 orang

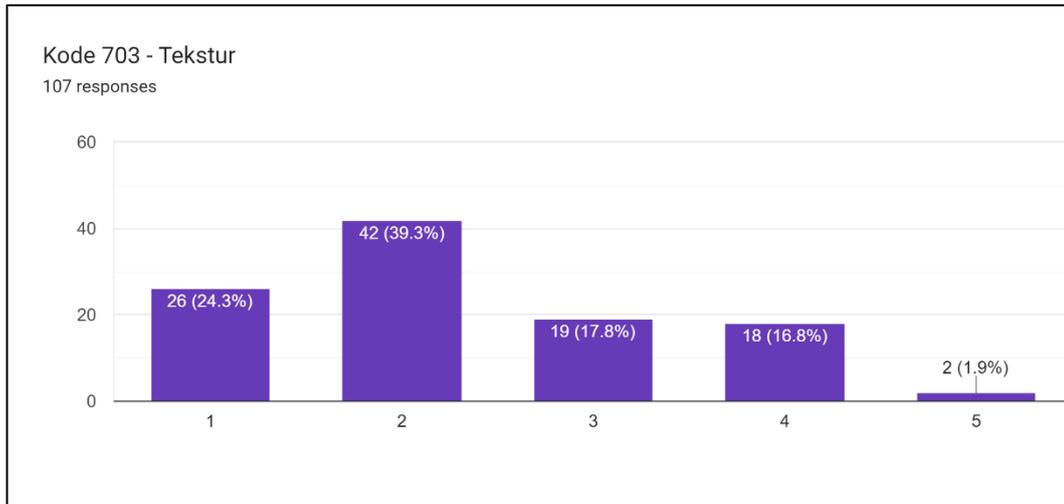
4.2.4 Pancake C (60% tepung ampas tahu)



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.4.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk C

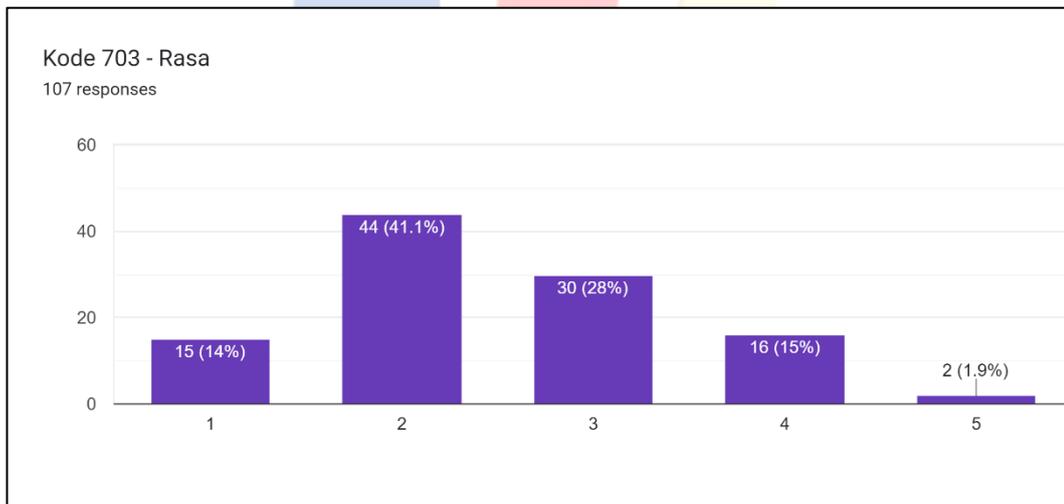
Dari hasil gambar diagram 703 masyarakat responnya biasa saja dari segi warnanya sebanyak 35 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.4.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk C

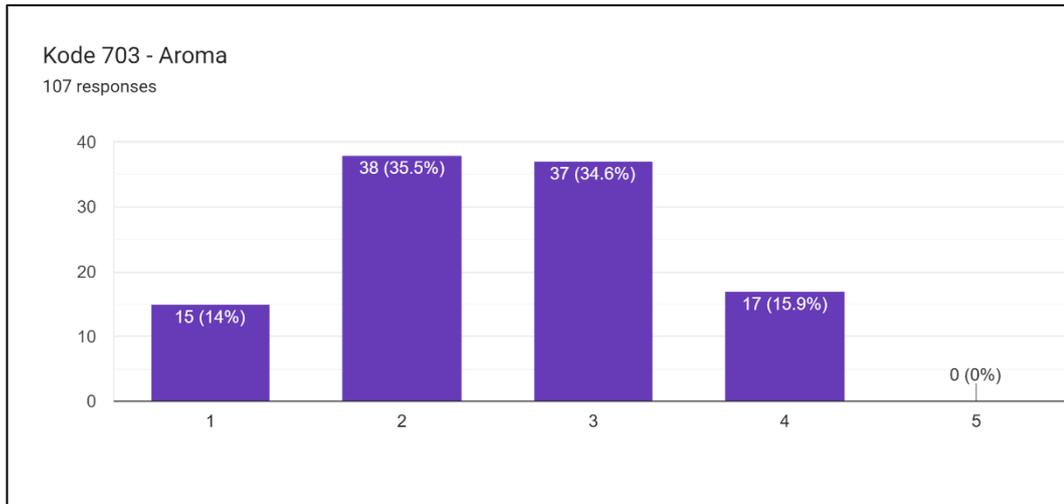
Dari hasil gambar diagram 703 masyarakat responnya tidak suka dari segi teksturnya sebanyak 42 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.4.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk C

Dari hasil gambar diagram 703 masyarakat responnya kurang menyukai dari segi rasanya sebanyak 44 orang.

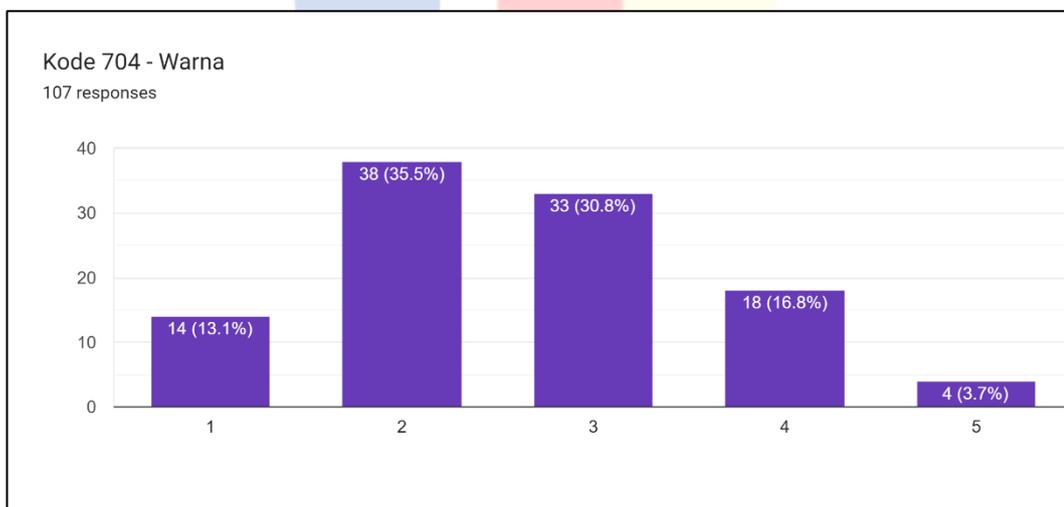


Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.4.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk C

Dari hasil gambar diagram 703 masyarakat responnya berbeda sedikit dengan hasil yang tidak suka dari segi aromanya tetapi dengan hasil di atas di tentukan masyarakat tetap kurang suka sebanyak 38 orang.

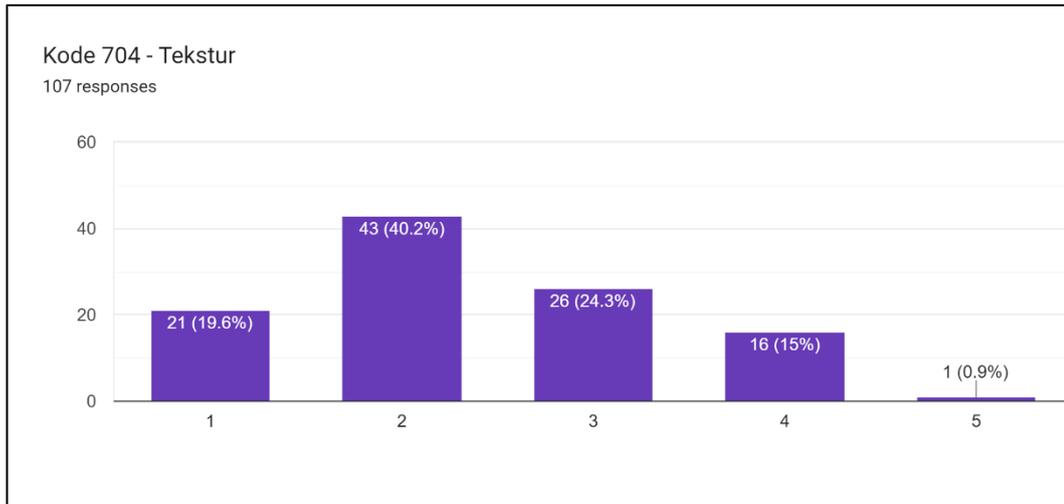
4.2.5 Pancake D (65% tepung ampas tahu)



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.5.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk D

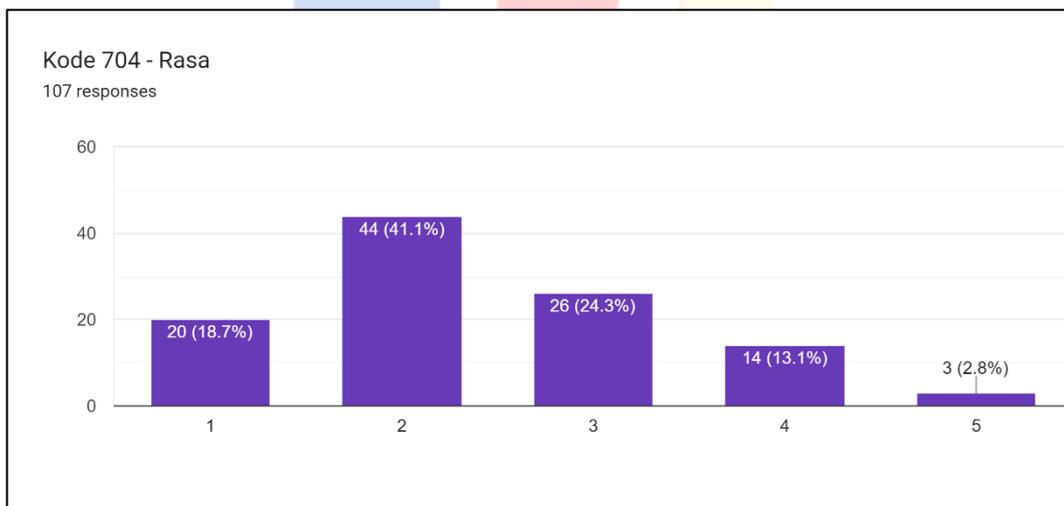
Dari hasil gambar diagram 704 masyarakat responnya tidak suka dari segi warnanya sebanyak 38 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.5.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk D

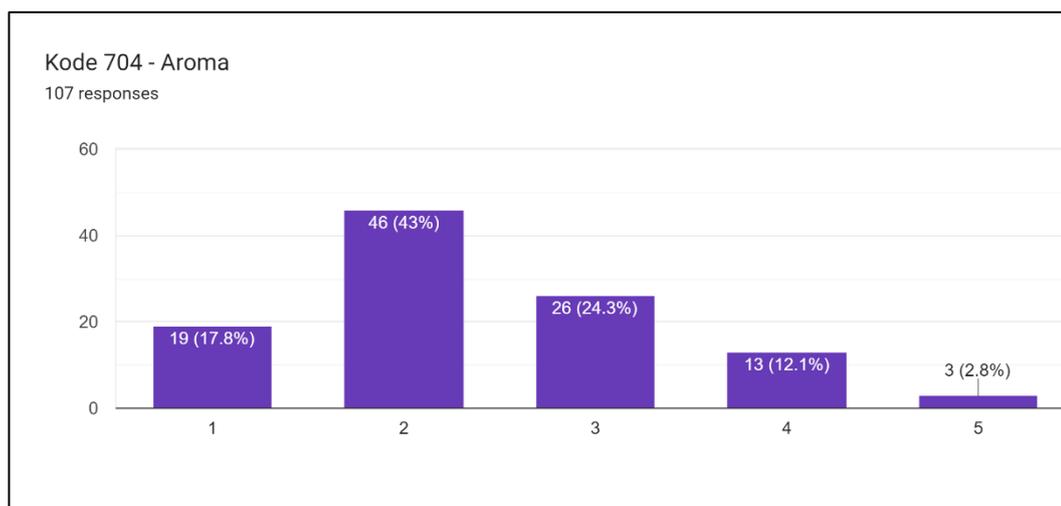
Dari hasil gambar diagram 704 masyarakat responnya kurang menyukai dari segi teksturnya sebanyak 43 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.5.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk D

Dari hasil gambar diagram 704 masyarakat responnya kurang menyukai dari segi rasanya sebanyak 44 orang.



Sumber : Dokumen Pribadi

Gambar 4.2.5.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk D

Dari hasil gambar diagram 704 masyarakat responnya kurang menyukai dari aromanya sebanyak 46 orang

4.3 Pembahasan uji hedonik

Hasil uji hedonik berupa tabulasi dapat menyimpulkan tingkat kesukaan para responden terkait warna, aroma, tekstur, dan rasa dari setiap produk *Pancake* Tepung Ampas Tahu yang telah di uji coba. Berikut tabel analisa yang dapat dilihat:

Tabel 4.3 Tabulasi Uji Hedonik

Produk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Mean
K	3,35	3,30	3,42	3,30	3,34
A	3,77	3,42	3,49	3,38	3,51
B	3,70	3,41	3,62	3,57	3,57
C	2,61	2,52	2,32	2,49	2,48
D	2,62	2,39	2,37	2,40	2,44

Sumber : Dokumen Pribadi

Tabel di atas merupakan data yang sudah diakumulasikan berdasarkan uji hedonik terhadap 107 panelis umum dimana hasil data ini melingkup evaluasi terhadap warna aroma, tekstur, dan rasa dari produk uji coba *pancake* dengan tepung ampas tahu. Tabel diatas menunjukkan nilai dari setiap produk *pancake plain*

dengan 4 macam perlakuan dengan indikator nilai 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka).

Berdasarkan indikator nilai tersebut, dapat disimpulkan bahwa produk B menempati posisi pertama yang dimana paling disukai oleh panelis umum. Sedangkan produk K, A, C, dan D yang merupakan produk kontrol dan produk uji coba yang nilainya kurang disukai oleh panelis umum.

Dapat dilihat berdasarkan tabel di atas bahwa produk pancake B menjadi produk dengan nilai tertinggi yang dimana dinilai dari rasa, tekstur, aroma, dan warna yang di sukai oleh para panelis karena pancake B memiliki warna, rasa, tekstur dan aroma yang paling banyak disukai oleh panelis umum. Sedangkan ketiga produk lainnya agak kurang di minati oleh para panelis. Hal ini dapat disimpulkan melalui nilai setiap indikator yang berkisar di angka 3

Berdasarkan hasil tanya jawab singkat *pancake* C dan D yang masing masingnya memiliki 2 indikator yang berbeda terendah yang kurang di minati panelis seperti *pancake* C nilai terendah terdapat di indikator warna dan tekstur, dan *pancake* D nilai terendah terdapat di indikator aroma dan rasa. Dan *pancake* A dan B memiliki nilai tertinggi dari setiap masing masing indikator nya , *pancake* A memiliki nilai tertinggi di indikator warna dan aroma , dan *pancake* B memiliki nilai tertinggi di indikator tekstur dan rasa. Di sini kita bisa melihat bahwa tetap dengan nilai tertinggi ada di *pancake* B dan nilai terendah berada di *pancake* D. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa tepung ampas tahu dapat di olah untuk menjadi bahan dalam pengolahan pancake varian rasa *plain*.

4.4 Hasil Uji Organoleptik

Tabel 4.4.1 Paired Sample T-Test Warna

Produk	Mean	Std.Deviation	Std. Error Mean	95% confidence interval of the difference		t	Df	Sig.(2-tailed)
				Lower	Upper			
K-A	.40000	1.14018	.50990	-1.01571	1.81571	.784	4	.477
K-B	.40000	1.14018	.50990	-1.01571	1.81571	.784	4	.447
K-C	-.20000	.44721	.20000	-.75529	.35529	-1.000	4	.375
K-D	.20000	.44721	.20000	-.35529	.75529	1.000	4	.374

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan hasil data SPSS di atas, dapat disimpulkan bahwa K-A dengan *Sig(2-tailed)*.477 dinyatakan tidak ada perbedaan warna pada produk kontrol.

K-B dengan *Sig (2-tailed)* .447, dinyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-C dengan *Sig (2-tailed)* .375, dinyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-D dengan *Sig (2-tailed)* .374 dinyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

Jadi untuk produk A, B, C, dan D dalam segi warna bisa menggantikan produk K

Tabel 4.4.2 Paired Sample T-Test Tekstur

Produk	Mean	Std.Deviation	Std. Error Mean	95% confidence interval of the difference		t	Df	Sig.(2-tailed)
				Lower	Upper			
K-A	-1.00000	.70711	.31623	-1.87799	-.12201	-3.162	4	.034
K-B	-1.60000	.89443	.40000	-2.71058	-.489942	-4.000	4	.016
K-C	-.40000	.89443	.40000	-1.51058	.71058	-1.000	4	.374
K-D	-2.20000	.44721	.20000	-2.75529	-1.64471	-11.000	4	.000

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan hasil data SPSS di atas, dapat di simpulkan bahwa K-A dengan Sig(2-tailed).034, di nyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-B dengan Sig (2-tailed) .016, di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-C dengan Sig (2-tailed) .374, di nyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

dan K-D dengan Sig (2-tailed) di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

Untuk produk C dalam segi tekstur bisa menggantikan produk K, tapi tidak untuk produk A,B dan D karena di bawah nilai dari 0,05 dan tidak bisa menggantikan produk K.

Tabel 4.4.3 Paired Sample T-Test Rasa

Produk	Mean	Std.Deviation	Std. Error Mean	95% confidence interval of the difference		t	Df	Sig.(2-tailed)
				Lower	Upper			
K-A	-1.40000	.54722	.24495	-2.08009	-.71991	-5.715	4	.005
K-B	-1.40000	.54722	.24495	-2.08009	-.71991	-5.715	4	.005
K-C	-1.80000	.83666	.37417	-2.83885	-.76115	-4.811	4	.009
K-D	-2.60000	.54772	.24495	-3.28009	-1.91991	-10.614	4	.000

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan hasil data SPSS di atas, dapat di simpulkan bahwa K-A dengan Sig(2-tailed).005, di nyatakan terdapat adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-B dengan Sig (2-tailed) .005, di nyatakan terdapat adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-C dengan Sig (2-tailed) .009, di nyatakan terdapat adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-D dengan Sig (2-tailed) .000, di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

Untuk produk A, B, C dan D dalam segi rasa memiliki perbedaan yang signifikan.

Tabel 4.4.4 Paired Sample T-Test Aroma

Produk	Mean	Std.Deviation	Std. Error Mean	95% confidence interval of the difference		t	df	Sig.(2-tailed)
				Lower	Upper			
K-A	-1.40000	.54722	.24495	-2.08009	-.71991	-5.715	4	.005
K-B	-1.60000	.54472	.24495	-2.28009	-.91991	-6.532	4	.003
K-C	-2.00000	.70711	.31623	-2.87799	-1.12201	-6.325	4	.003
K-D	-2.20000	1.09545	.48990	-3.56017	-.83983	-4.491	4	.011

Sumber : Dokumen Pribadi

Berdasarkan hasil data SPSS di atas, dapat di simpulkan bahwa K-A dengan Sig(2-tailed).005, , di nyatakan tidak adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-B dengan Sig (2-tailed) .003, di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-C dengan Sig (2-tailed) .003, di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

K-D dengan Sig (2-tailed) .011, di nyatakan adanya perbedaan pada produk kontrol.

Dari segi aroma dalam produk uji coba ini memiliki perbedaan yang signifikan dengan produk kontrol.