

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil data yang telah dikumpulkan selanjutnya akan diuji dengan uji hedonik dan uji organoleptik. Adapun hasil dari uji organoleptik yang akan dijelaskan dan dipaparkan secara jelas dan mendalam.

4.1 Tinjauan Umum Terhadap Panelis

4.1.1 Panelis Uji Pembeda (Organoleptik)

Adapun panelis yang berpartisipasi terhadap uji coba produk pembuatan mie menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu dalam uji organoleptik (uji pembeda) adalah sejumlah 5 panelis. Dalam Uji Organoleptik, dapat disimpulkan bahwa semua panelis memiliki pengetahuan dan penilaian yang sangat baik dalam bidang kuliner. Berdasarkan data hasil penelitian Uji Organoleptik terhadap 5 panelis dengan persentase gender atau jenis kelamin sebanyak 2 orang berkelamin pria dan 3 orang berkelamin wanita sehingga ialah 40% panelis Uji Organoleptik berkelamin pria dan 60% panelis berkelamin wanita.

Adapun berdasarkan uji Organoleptik penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa sebagian panelis berdomisili atau bertempat tinggal di wilayah Jakarta Barat dengan persentase domisili 60% dan 40% persentase domisili di wilayah Jakarta Pusat. Mengenai usia panelis Uji Organoleptik berdasarkan data yang diperoleh menunjukkan bahwa panelis Uji Organoleptik memiliki usia lebih dari 36 tahun.

Tabel 4. 1. 1. 1 Jenis Kelamin Panelis Uji Organoleptik

Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Frekuensi
Laki-Laki	2	40%
Perempuan	3	60%
Total	5	100%

Tabel 4. 1. 1. 2 Usia Panelis Uji Organoleptik

Usia	Jumlah Panelis	Frekuensi
26-35	2	40%
>36	3	60%
Total	5	100%

Tabel 4. 1. 1. 3 Profesi Panelis Uji Organoleptik

Pekerjaan	Jumlah Panelis	Frekuensi
Mahasiswa	0	0%
Profesi/pekerjaan	5	100%
Total	5	100%

4.1.2 Panelis Uji Kesukaan (Hedonik)

Adapun panelis yang berpartisipasi terhadap uji coba produk pembuatan mie dengan memakai tepung ubi jalar cilembu sebagai substitusi tepung terigu dalam Uji Hedonik (uji kesukaan) adalah sejumlah 31 panelis. Adapun seluruh panelis dalam Uji Hedonik yang berdomisili di Jakarta Barat dengan persentase 100%. Berdasarkan data hasil penelitian Uji Hedonik menunjukkan bahwa penelitian terhadap 31 panelis dengan persentase gender atau jenis kelamin sebanyak 5 panelis berkelamin pria dan 26 panelis berkelamin wanita sehingga persentase sehingga persentasenya sebanyak 17% panelis Uji Hedonik berkelamin pria dan 83% panelis berkelamin wanita.

Mengenai usia panelis Uji Hedonik berdasarkan data yang diperoleh menunjukkan bahwa panelis Uji Hedonik memiliki usia yang beragam yakni dalam rentang usia 20 tahun hingga lebih dari 36 tahun, 28 panelis berada dalam kategori usia 20 tahun dan 3 panelis berada dalam kategori usia lebih dari 36 tahun.

Tabel 4. 1. 2. 1 Jenis Kelamin Panelis Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Frekuensi
Laki-Laki	5	17%
Perempuan	26	83%
Total	31	100%

Tabel 4. 1. 2. 2 Usia Panelis Uji Hedonik

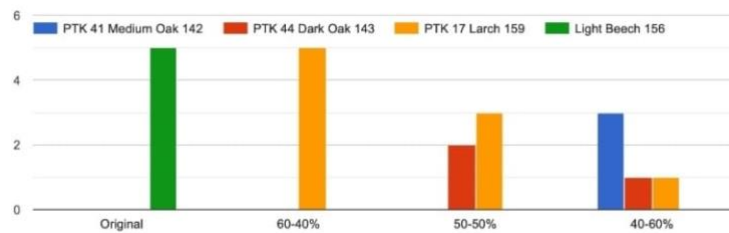
Usia	Jumlah Panelis	Frekuensi
20-25	28	90%
>36	3	10%
Total	5	100%

4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda (Organoleptik)

Hasil Uji Organoleptik yang telah diperoleh kemudian disusun dan diolah kembali menggunakan Paired Sample T-Test dan kemudian berdasarkan data tersebut akan diperoleh Mean atau rata-rata, t, dan Sig (2-tailed).

4.2.1 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik – Warna

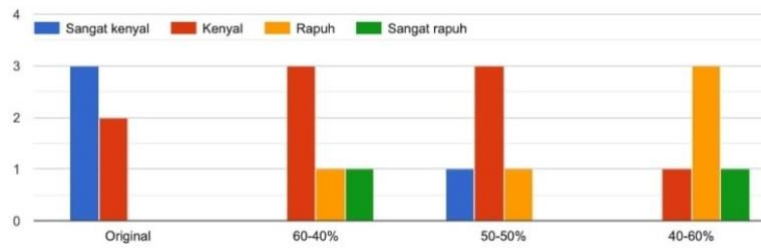
Berdasarkan hasil Uji Organoleptik sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan, dapat dilihat perbedaan warna dalam setiap uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu. Dalam produk uji coba bisa dilihat jika produk A memiliki konsisten warna yang selalu sama yaitu PTK 17 Larch 159, dan bisa dilihat jika ketiga produk uji coba memiliki perbedaan warna dengan produk K (kontrol), yang dimana memiliki warna yang sangat terang (Light Beech 156). Dapat dilihat di variabel produk B dan C yang memiliki warna PTK 44 Dark Oak 143 dan PTK 41 Medium Oak 142.



Gambar 4. 2. 1 Respon Uji Organoleptik - Warna

4.2.2 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik - Tekstur

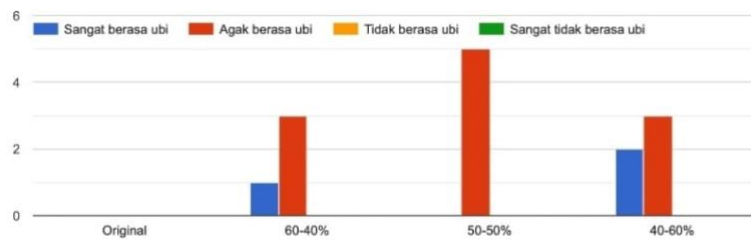
Berdasarkan hasil data Uji Organoleptik yang diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan tekstur (kekenyalan) pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini khususnya terlihat pada sampel produk B2 dan B3 (pengulangan produk B) yang memiliki perbedaan tekstur terhadap Produk K (Kontrol), walaupun secara tingkat kekenyalan produk B2 dan B3 memiliki tingkat kekenyalan yang mendekati ke produk K (Kontrol). Sedangkan produk A dan C memiliki perbedaan kekenyalan yang jauh dibandingkan produk K (kontrol).



Gambar 4. 2. 2 Respon Uji Organoleptik - Tekstur

4.2.3 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik - Rasa

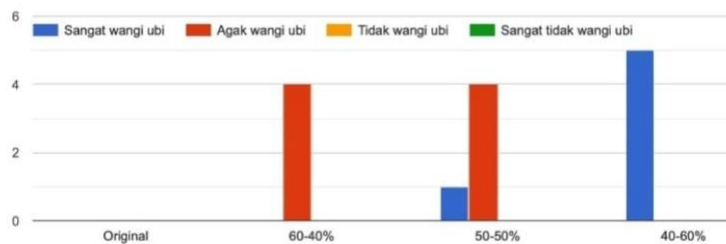
Berdasarkan hasil data Uji Organoleptik yang diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan rasa pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini khususnya terlihat pada sampel produk C3 (pengulangan produk C) yang memiliki perbedaan rasa, dimana variabel produk K (sangat tidak berasa) sedangkan C3 (sangat berasa ubi). Sedangkan produk A dan B memiliki sedikit perbedaan rasa dengan produk K.



Gambar 4. 2. 3 Respon Uji Organoleptik - Rasa

4.2.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik – Aroma

Berdasarkan hasil data Uji Organoleptik yang diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan aroma pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi cilembu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini khususnya terlihat pada sampel produk C yang memiliki perbedaan aroma yang sangat kuat, dimana produk K (kontrol) yang tidak memiliki wangi ubi cilembu. Sedangkan produk A dan B memiliki hasil yang kurang terlihat, khususnya produk A dengan hasil yang lebih mendekati produk K.



Gambar 4. 2. 4 Respon Uji Organoleptik - Aroma

4.2.5 Keseluruhan

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-Test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig.2-tailed) dari seluruh pasangan memiliki nilai <0.05 , sehingga berdasarkan data tersebut maka diperoleh kesimpulan bahwa terdapat perbedaan yang cukup signifikan dari setiap pasangan dalam setiap parameter yang diuji, yakni terhadap warna, tekstur, rasa dan aroma.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-Test, nilai probabilitas hipotesis nol(Sig. 2-tailed) maka dapat diperoleh hasil Uji Organoleptik dalam parameter warna, warna dari mie berbahan dasar tepung ubi cilembu memiliki perbedaan warna yang kurang signifikan terhadap produk K (kontrol) yakni mie yang berbahan dasar tepung terigu, hasil tingkat degradasi warna orange pada mie ubi adalah berwarna PTK 17 Larch 159 dan produk kontrol yakni tepung terigu berwarna Light Beech 156.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig.2-tailed) maka dapat diperoleh hasil Uji Organoleptik dalam parameter tekstur, tekstur dari mie berbahan dasar tepung ubi cilembu memiliki perbedaan tekstur atau kekenyalan yang kurang signifikan terhadap produk K (kontrol) yakni mie yang berbahan dasar tepung terigu, tekstur mie ubi cilembu didapatkan hasil kenyal sedangkan untuk produk K (kontrol) yakni tepung terigu adalah sangat kenyal.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig.2-tailed) maka dapat diperoleh hasil Uji Organoleptik dalam parameter rasa. Rasa dari mie berbahan dasar tepung ubi cilembu memiliki perbedaan rasa yang sangat signifikan terhadap produk K (kontrol) yakni mie yang berbahan dasar tepung terigu, rasa mie ubi cilembu didapatkan hasil sangat berasa ubi sedangkan untuk produk K (kontrol) yakni tepung terigu adalah tidak berasa ubi.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig.2-tailed) maka dapat diperoleh hasil Uji Organoleptik dalam parameter tekstur, tekstur dari mie berbahan dasar tepung ubi cilembu memiliki perbedaan aroma yang signifikan terhadap produk K (kontrol) yakni mie yang berbahan dasar tepung terigu, aroma mie ubi cilembu didapatkan hasil sangat wangi ubi sedangkan untuk produk K (kontrol) yakni tepung terigu adalah tidak wangi ubi.

Adapun dalam pengujian hasil Uji Organoleptik dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap keempat parameter sebagai berikut:

- Warna: Pada produk pengulangan A1, A2, dan A3 dengan nilai rata-rata yang sama yakni 3, dapat disimpulkan kurang signifikan dengan produk K (kontrol).
- Tekstur: Pada produk pengulangan B2 dan B3 dengan nilai rata-rata paling tinggi yakni 3 diantara produk pengulangan lainnya. Dapat disimpulkan bahwa produk kurang signifikan dengan produk K (kontrol).

- Rasa: Pada produk pengulangan C3 dengan nilai rata-rata paling tinggi yakni 2,6 diantara produk pengulangan lainnya, disimpulkan cukup signifikan dengan produk K (kontrol).
- Aroma: Pada produk pengulangan C1 dan C2 dengan nilai rata-rata paling tinggi yakni 3 diantara produk pengulangan lainnya. Dapat disimpulkan bahwa produk signifikan dengan produk K (kontrol).

Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk yang memiliki perbedaan signifikan tertinggi yakni produk B dan C dengan komposisi tepung sebagai berikut:

- Produk A : 60% Tepung Terigu 40% Tepung Ubi Cilembu
- Produk B : 50% Tepung Terigu 50% Tepung Ubi Cilembu untuk kemudian diuji dalam Uji Kesukaan (Hedonik)



4.3 Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik)

Uji Hedonik dilaksanakan dengan tujuan untuk menjawab rumusan masalah yakni untuk mendapatkan hasil perbandingan tepung ubi cilembu yang paling cocok dalam segi aroma, tekstur, rasa, dan aroma terhadap produk mie tepung ubi cilembu dengan rincian:

Produk B: 50% Tepung Terigu 50% Tepung Ubi Cilembu

- Produk A: 60% Tepung Terigu 40% Tepung Ubi Cilembu kedua produk diatas merupakan produk dengan nilai

4.3.1 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik - Warna

Tabel 4. 3. 1 Uji Hedonik – Warna

Paired Samples Test									
		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	A - K	-,70968	,46141	,08287	-,87893	-,54043	-8,563	30	,000
Pair 2	B - K	-,77419	,56034	,10064	-,97973	-,56866	-7,693	30	,000
Pair 3	C - K	-,77419	,56034	,10064	-,97973	-,56866	-7,693	30	,000

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik yang diperoleh di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari produk K lebih diterima dari pada produk uji coba. Dimana hasil warna yang didapatkan menunjukkan nilai sig <0,05 dan nilai mean yang menunjukkan hasil negatif yang artinya produk K lebih disukai dibandingkan produk uji coba. Yang berarti responden lebih menyukai produk dengan warna yang lebih terang (hasil uji organoleptik).

4.3.2 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik - Tekstur

Tabel 4. 3. 2 Uji Hedonik – Tekstur

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	A - K	-,58065	,50161	,09009	-,76464	-,39665	-6,445	30	,000
Pair 2	B - K	-,03226	,70635	,12686	-,29135	,22683	-,254	30	,801
Pair 3	C - K	-1,70968	,69251	,12438	1,96369	1,45566	13,746	30	,000

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik yang diperoleh di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa tekstur (kekenyalan) produk K lebih disukai dari produk uji coba A dan C. Hal ini dapat dilihat dari Nilai Sig <0.05 dan nilai Mean yang menunjukkan nilai negatif yang artinya Produk Kontrol lebih disukai dibanding Produk A dan C. Selanjutnya, hasil uji statistik dari Produk B menunjukkan bahwa hasil Sig >0.05 yang menandakan bahwa tidak terdapat perbedaan kesukaan terkait Tekstur antara Produk Kontrol dan Produk B.

4.3.3 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik – Rasa

Tabel 4. 3. 3 Uji Hedonik – Rasa

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	A – K	-,54839	,67521	,12127	-,79606	-,30072	-4,522	30	,000
Pair 2	B – K	-,80645	,70329	,12632	-1,06442	-,54848	-6,384	30	,000
Pair 3	C – K	-1,29032	,90161	,16193	-1,62104	-,95961	-7,968	30	,000

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik yang diperoleh di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa dari produk K (kontrol) lebih disukai dari produk uji coba lainnya. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig <0,05

dan nilai mean yang negatif yang menunjukkan nilai yang artinya produk k lebih disukai. Yang berarti responden lebih menyukai produk dengan rasa yang tidak terlalu berasa ubi (hasil uji organoleptik).

4.3.4 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik – Aroma

Tabel 4. 3. 4 Uji Hedonik – Aroma

		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	A – K	1,03226	,17961	,03226	,96638	1,09814	32,000	30	,000
Pair 2	B – K	1,03226	,31452	,05649	,91689	1,14763	18,273	30	,000
Pair 3	C – K	1,51613	,50800	,09124	1,32979	1,70247	16,617	30	,000

Berdasarkan data hasil Uji Hedonik yang diperoleh diatas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa aroma dari produk hasil uji coba lebih disukai dari produk K (kontrol). Hal ini dapat dilihat dari nilai sig <0,05 dan nilai mean yang positif yang menunjukkan nilai dari produk uji coba lebih disukai. Yang berarti responden lebih menyukai produk dengan aroma yang berbau ubi (hasil uji organoleptik).