

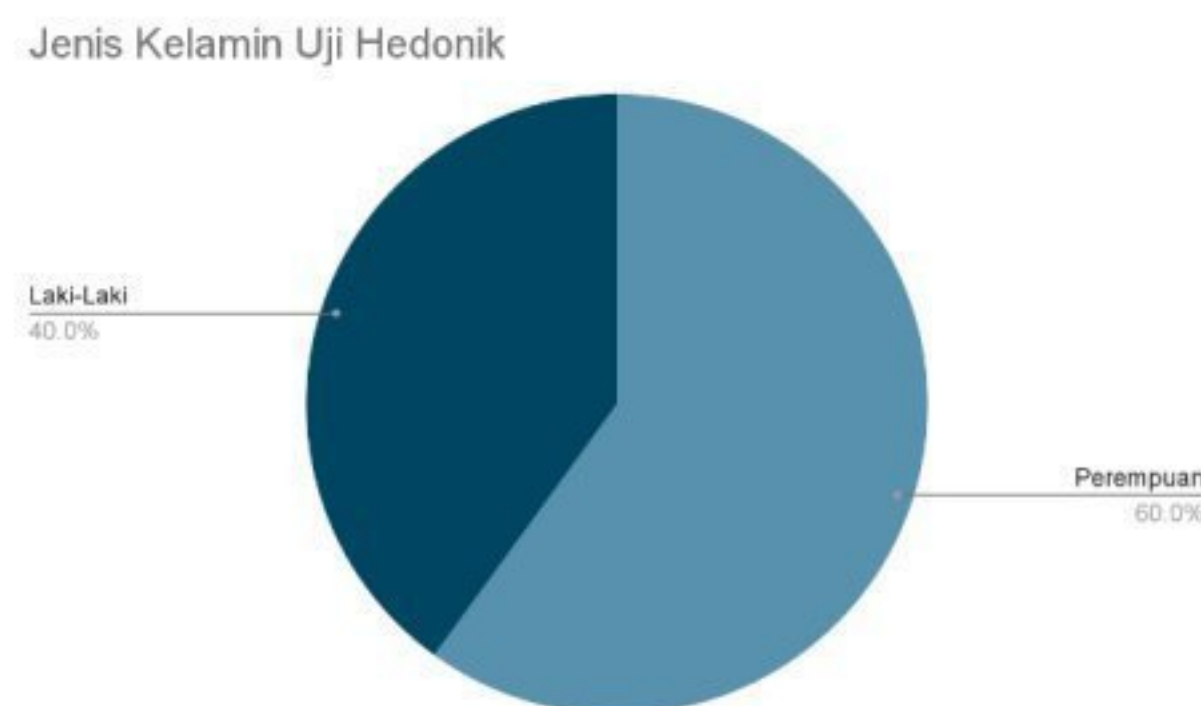
BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Panelis

4.1.1 Panelis Uji Hedonik

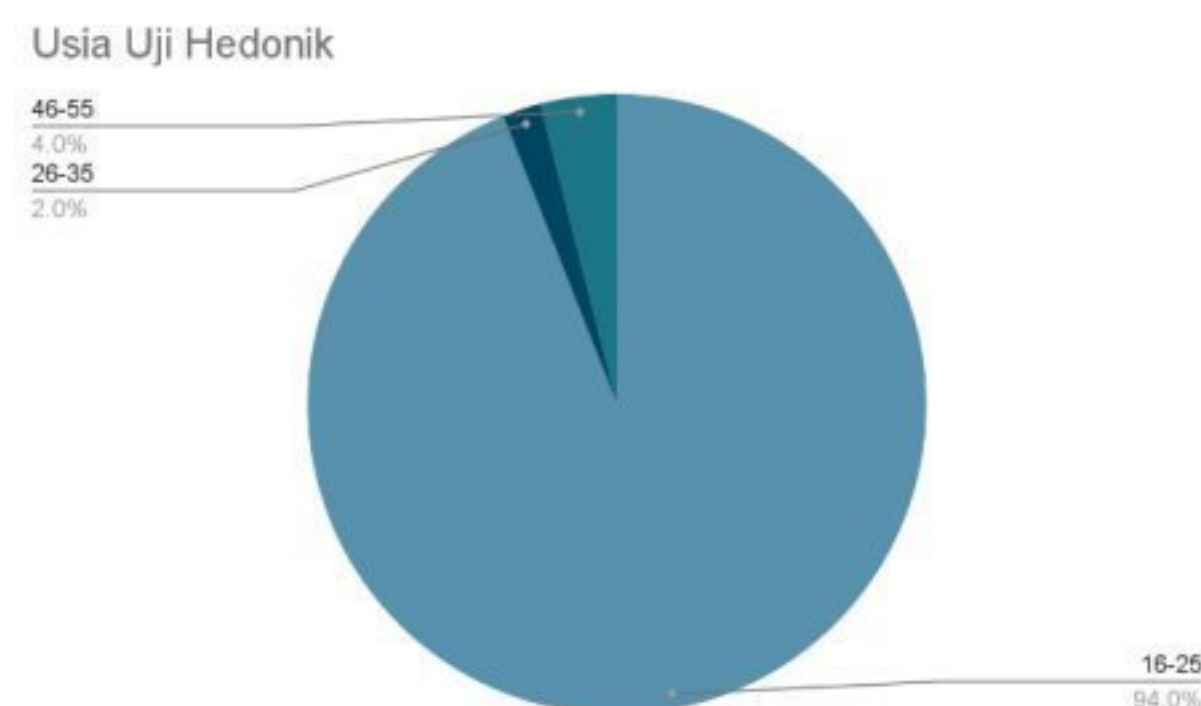
Berikut merupakan para panelis yang berpartisipasi dalam uji hedonik sebanyak 50 orang. Berikut penjabaran data yang lebih detail mengenai jenis kelamin, usia, dan pekerjaan para panelis.

Grafik 4. 1 Jenis Kelamin Responden Uji Hedonik



Berdasarkan *pie chart* di atas, sebagian besar panelis uji hedonik adalah perempuan, dengan jumlah 30 orang atau 60% dari total panelis. Sementara itu, panelis laki-laki berjumlah 20 orang atau 40% dari total panelis. Dengan demikian, terdapat perbedaan proporsi antara jenis kelamin panelis, di mana panelis perempuan lebih banyak dibandingkan laki-laki.

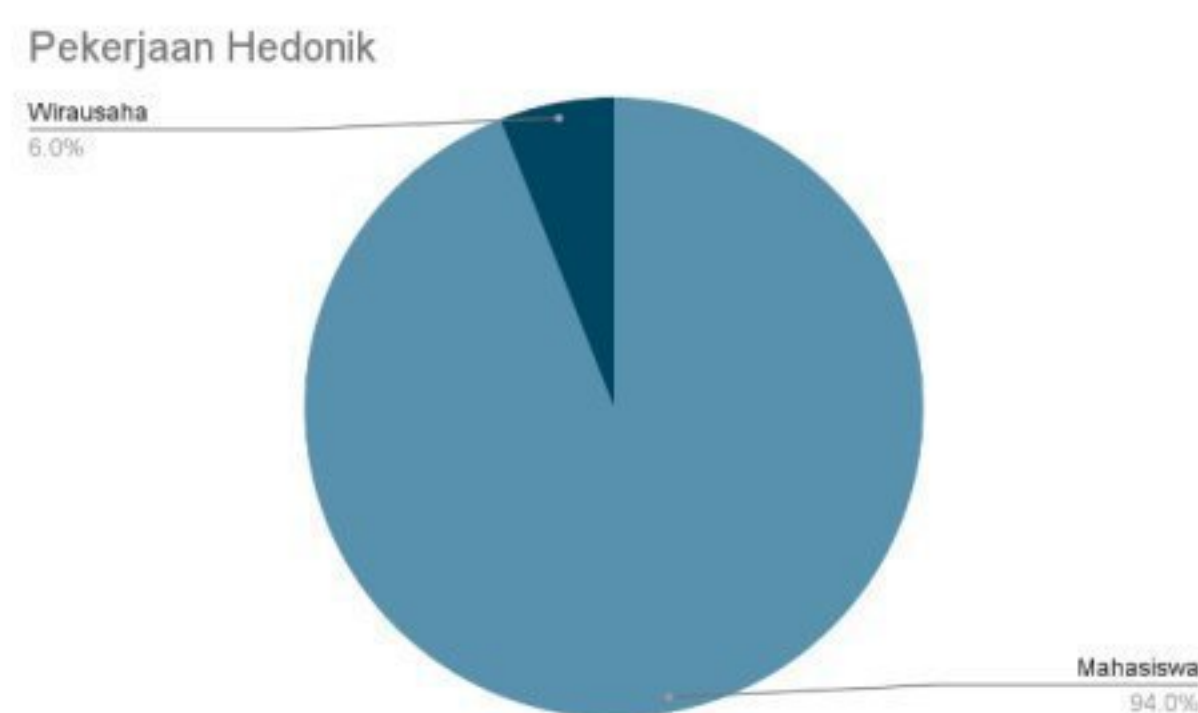
Grafik 4. 2 Usia Responden Uji Hedonik



Berdasarkan *pie chart* diatas sebagian besar panelis uji hedonik berada pada rentang usia 16-25 tahun, dengan jumlah 47 orang atau 94% dari total responden.

Hanya 1 orang atau 2% dari kelompok usia 26-35 tahun. Sementara itu, terdapat 2 orang atau 4% yang berusia 46-55 tahun. Tidak ada panelis yang berasal dari kelompok usia 36-45 tahun maupun 56-65 tahun. Secara keseluruhan, jumlah panelis yang terlibat dalam uji ini adalah 50 orang, menunjukkan dominasi dari kelompok usia muda, khususnya di rentang usia 16-25 tahun.

Grafik 4.3 Pekerjaan Responden Uji Hedonik

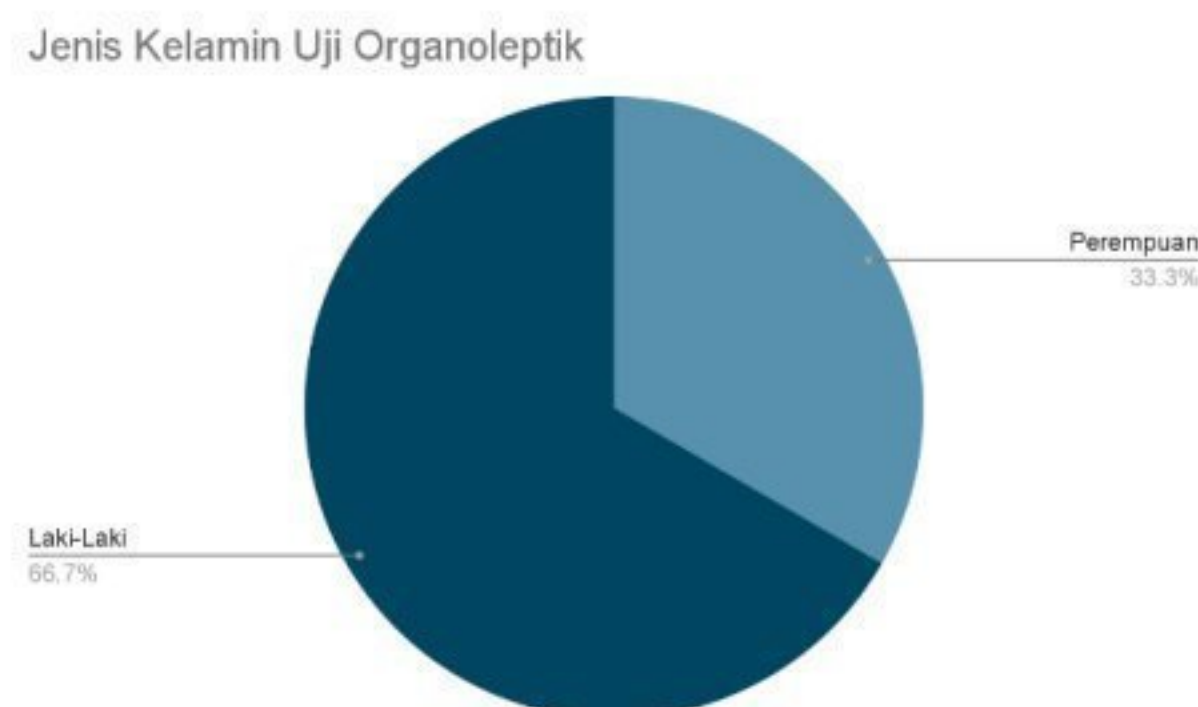


Berdasarkan *pie chart* diatas Sebagian besar panelis merupakan mahasiswa atau mahasiswi yang sedang menjalankan perkuliahan di Universitas Podomoro (47 orang), dan terdapat 3 orang yang memiliki pekerjaan sebagai wirausaha.

4.1.2 Panelis Uji Organoleptik

Berikut merupakan para panelis yang berpartisipasi pada uji organoleptik yang berjumlah 15 orang. Berikut penjabaran data yang lebih detail mengenai jenis kelamin, usia, dan pekerjaan para panelis.

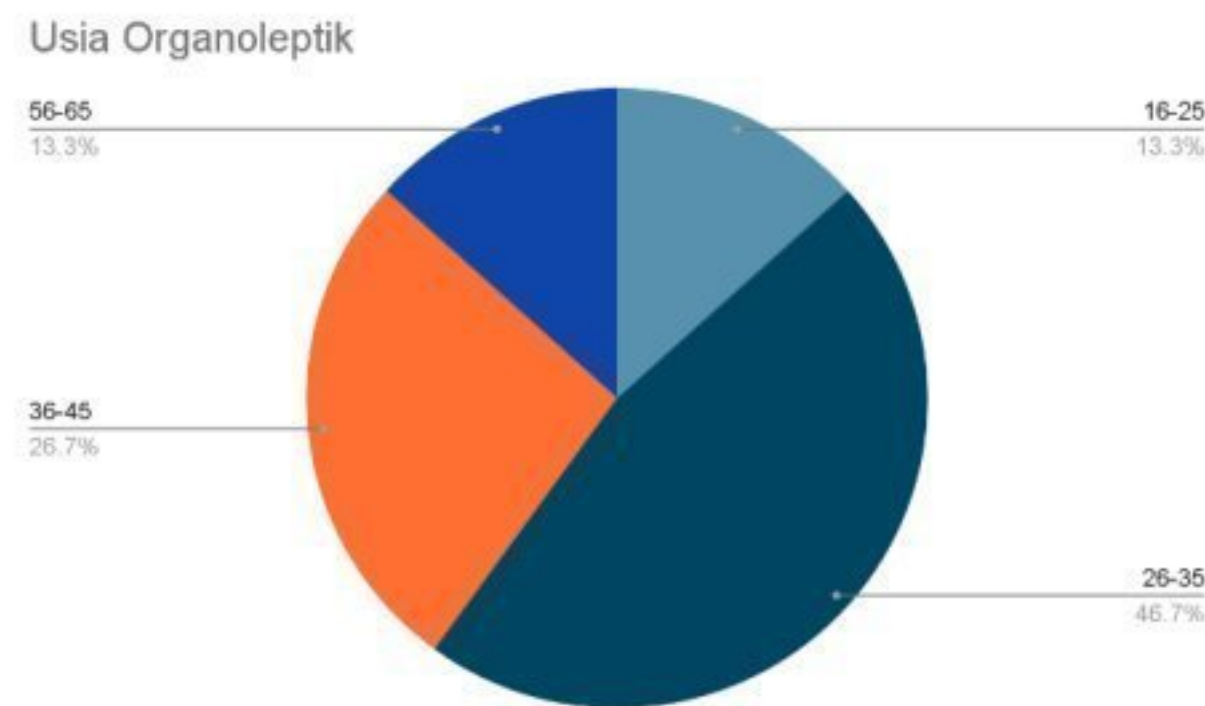
Grafik 4.4 Jenis Kelamin Responden Uji Organoleptik



Berdasarkan *pie chart* analisa di atas, sebagian besar panelis uji organoleptik adalah laki-laki, dengan jumlah 10 orang atau 66,7% dari total panelis. Sementara

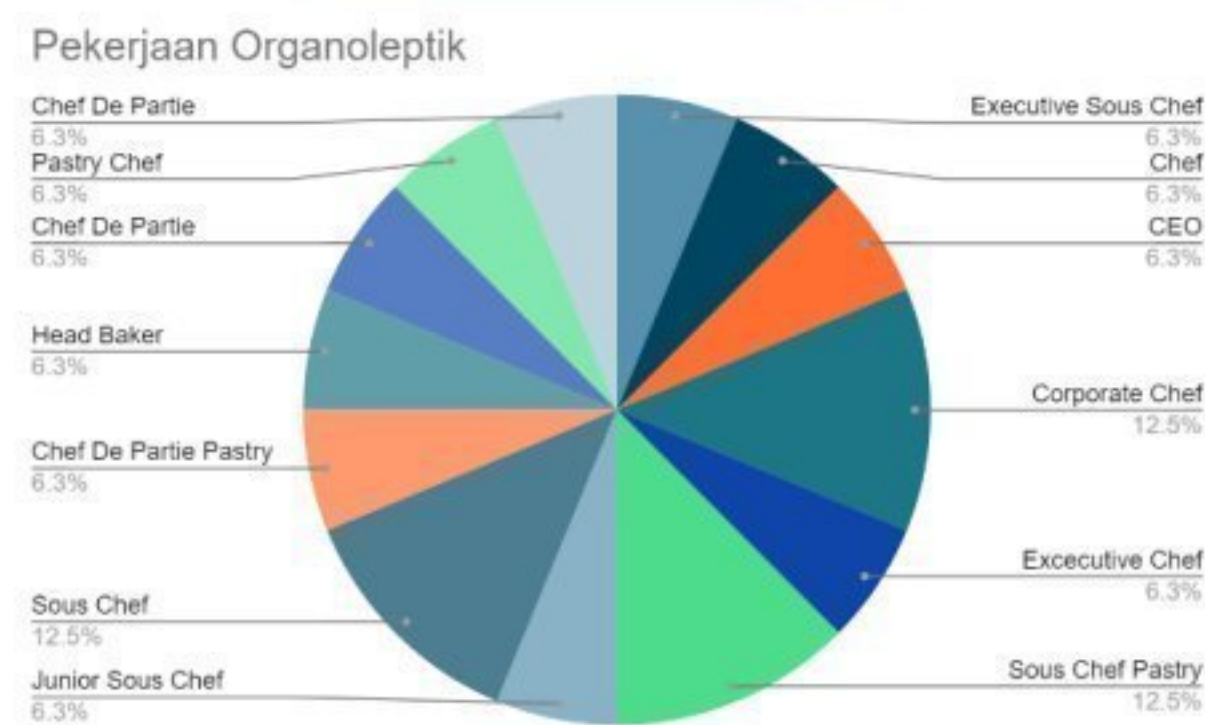
itu, panelis perempuan berjumlah 5 orang atau 33,3% dari total panelis. Dengan demikian, terdapat perbedaan proporsi antara jenis kelamin panelis, di mana panelis laki-laki lebih banyak dibandingkan perempuan.

Grafik 4. 5 Usia Responden Uji Organoleptik



Berdasarkan *pie chart* di atas sebagian besar panelis uji organoleptik pada rentang usia 26-35 tahun, dengan jumlah 7 orang (46,7%) dari total responden. Hanya 2 orang atau 13,3% dari kelompok usia 16-25 tahun dan 56-65 tahun . Sementara itu, adanya 4 orang (26,7%) yang berusia 36-45 tahun. Secara keseluruhan, jumlah panelis yang terlibat dalam uji ini adalah 15 orang, menunjukkan dominasi di rentang usia 26-35 tahun.

Grafik 4. 6 Pekerjaan Responden Uji Organoleptik



Berdasarkan *pie chart* diatas para panelis merupakan *chef* yang bekerja dalam bidang food handler dan merupakan anggota dari organisasi ACP (*Association of Culinary Professionals*). Panelis terdiri dari 15 panelis terlatih yang sudah diseleksi, terdapat 1 orang *Executive Sous Chef*, 1 *Chef*, 1 *CEO*, 2 *Corporate*

Chef, 1 Excecutive Chef, 2 Sous Chef Pastry, 1 Junior Sous Chef, 2 Sous Chef, 1 Chef De Partie, 1 Chef De Partie Pastry 1 Head Baker, dan 1 Pastry Chef.

4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik

4.2.1 Crosstabulasi Warna

4.2.1.1. Crosstabulasi Warna Berdasarkan Jenis kelamin

Tabel 4. 1 Tingkat Kesukaan Warna Mochi K Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Warna K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	0	2	1	5	12	20
	Perempuan	0	3	7	13	7	30
Total		0	5	8	18	19	50

Tabel 4. 2 Tingkat Kesukaan Warna Mochi A Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Warna A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	5	0	7	7	20
	Perempuan	3	3	9	11	4	30
Total		4	8	9	18	11	50

Tabel 4. 3 Tingkat Kesukaan Warna Mochi B Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Warna B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	4	4	5	6	20
	Perempuan	0	6	6	10	8	30
Total		1	10	10	15	14	50

Tabel 4. 4 Tingkat Kesukaan Warna Mochi C Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Warna C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	0	7	6	6	20
	Perempuan	1	1	10	10	8	30
Total		2	1	17	16	14	50

Berdasarkan keempat tabel hasil analisis, warna K adalah yang paling disukai oleh mayoritas responden dari kedua jenis kelamin. Sebanyak 7 panelis perempuan dan 12 panelis laki-laki memilih kategori “Sangat Suka”, sedangkan 13 panelis perempuan dan 5 panelis laki-laki memilih kategori “Suka”. Tingginya tingkat kesukaan ini kemungkinan disebabkan oleh warna yang sesuai dengan mochi pada umumnya secara visual, Warna K memberikan kesan netral yang dapat diterima oleh berbagai kalangan, baik laki-laki maupun perempuan, sehingga membuatnya lebih mudah diterima secara luas.

Sementara itu, warna C juga mendapatkan penerimaan yang cukup baik, dengan 8 panelis perempuan dan 6 panelis laki-laki memilih kategori “Sangat Suka”. Warna ini cenderung memiliki daya tarik visual yang lebih konsisten dan tidak terlalu mencolok, yang membuatnya disukai oleh kedua jenis kelamin. Hal ini

mungkin disebabkan oleh kesan seimbang dan serasi yang dihasilkan dari kombinasi warna tersebut, menjadikannya lebih mudah diterima oleh konsumen yang menginginkan warna yang lebih netral dan elegan.

4.2.1.2. Crosstabulasi Warna Berdasarkan Usia

Tabel 4. 5 Tingkat Kesukaan Warna Mochi K Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Warna K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	0	5	8	16	18	47
	26-35	0	0	0	1	0	1
	46-55	0	0	0	1	1	2
Total		0	5	8	18	19	50

Tabel 4. 6 Tingkat Kesukaan Warna Mochi A Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Warna A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	4	8	8	16	11	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		4	8	9	18	11	50

Tabel 4. 7 Tingkat Kesukaan Warna Mochi B Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Warna B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	1	9	10	13	14	47
	26-35	0	1	0	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		1	10	10	15	14	50

Tabel 4. 8 Tingkat Kesukaan Warna Mochi C Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Warna C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	2	1	14	16	14	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	2	0	0	2
Total		2	1	17	16	14	50

Berdasarkan tabel hasil analisis, warna K adalah warna yang paling disukai oleh mayoritas responden seluruh kalangan usia. Sebanyak 19 orang responden menyatakan "Sangat Suka", dan 18 orang memilih kategori "Suka", dengan mayoritas berasal dari kelompok usia 16-25 tahun. Kemungkinan besar, warna K disukai karena warna yang menyenangkan dan tidak mencolok, memberikan kesan yang menyenangkan secara visual. Warna ini tampaknya memiliki daya tarik yang lebih luas dan dapat diterima dengan baik oleh berbagai kalangan usia, terutama di kalangan usia muda. Faktor kesederhanaan dan kesan netral juga dapat menjadi alasan mengapa warna K begitu populer, karena warna-warna yang lebih tenang sering kali lebih mudah dipadukan dengan berbagai elemen lainnya.

Sementara itu, warna C juga mendapatkan penerimaan yang baik, dengan 14 orang responden menyatakan "Sangat Suka" dan 16 orang memilih kategori "Suka". Hal ini menunjukkan bahwa warna C memiliki daya tarik yang cukup konsisten di kalangan usia muda. Kesan seimbang dan elegan dari warna ini membuatnya lebih mudah diterima, dan kemungkinan besar konsumen menyukai tampilan warna yang lumayan serupa dengan produk mochi umumnya yang tidak terlalu mencolok. Tampilan warna yang paling menyerupai mochi kontrol menjadi alasan warna C disukai.

4.2.6 Crosstabulasi Aroma

4.2.6.1 Crosstabulasi Aroma Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4. 9 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi K Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Aroma K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	0	3	8	8	20
	Perempuan	1	1	5	13	10	30
Total		2	1	8	21	18	50

Tabel 4. 10 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi A Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Aroma A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	4	9	5	2	0	20
	Perempuan	6	7	12	5	0	30
Total		10	16	17	7	0	50

Tabel 4. 11 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi B Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Aroma B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	10	7	2	0	20
	Perempuan	3	11	8	8	0	30
Total		4	21	15	10	0	50

Tabel 4. 12 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi C Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Aroma C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	3	11	5	0	20
	Perempuan	4	9	8	6	3	30
Total		5	12	19	11	3	50

Aroma K (100% tepung ketan) adalah yang paling disukai oleh kedua kelompok, dengan total 39 panelis memberikan penilaian "Sangat Suka" (18 orang) dan "Suka" (21 orang). Hal ini menunjukkan bahwa aroma mochi dengan kandungan sepenuhnya tepung ketan lebih familiar dan sesuai dengan preferensi konsumen dibandingkan dengan aroma yang menggunakan substitusi tepung porang. Kemungkinan aroma K lebih disukai karena sifatnya yang familiar. Aroma ini tidak memiliki karakter aroma khas umbi porang yang dianggap menyengat oleh sebagian konsumen, sehingga lebih universal dan mudah diterima oleh panelis laki-laki maupun perempuan.

Di antara formulasi berbasis porang, substitusi tepung porang Aroma C adalah yang paling disukai. Penggunaan porang yang lebih rendah menghasilkan aroma yang lebih ringan dan mendekati aroma mochi kontrol, sehingga dapat lebih

diterima oleh konsumen. Kelompok laki-laki memberikan penilaian positif, dengan sebagian besar memilih "Suka" (5 orang) dan "Agak Suka" (11 orang), sedangkan kelompok perempuan menunjukkan respon yang cukup baik dengan penilaian "Suka" (6 orang) dan "Sangat Suka" (3 orang). Aroma C berhasil mempertahankan karakter yang cukup familiar, sekaligus menawarkan inovasi dengan tepung porang tanpa terlalu banyak mengubah aroma.

4.2.6.2 Crosstabulasi Aroma Berdasarkan Usia

Tabel 4. 13 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi K Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Aroma K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	2	1	8	20	16	47
	26-35	0	0	0	0	1	1
	46-55	0	0	0	1	1	2
Total		2	1	8	21	18	50

Tabel 4. 14 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi A Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Aroma A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	10	16	16	5	0	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		10	16	17	7	0	50

Tabel 4. 15 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi B Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Aroma B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	10	16	16	5	0	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		10	16	17	7	0	50

Tabel 4. 16 Tingkat Kesukaan Aroma Mochi C Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Aroma C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	5	12	16	11	3	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	2	0	0	2
Total		5	12	19	11	3	50

Aroma K (100% tepung ketan) adalah yang paling disukai oleh semua kelompok usia, dengan mayoritas responden memilih kategori "Sangat Suka" dan "Suka". Hal ini disebabkan oleh familiaritas aroma tepung ketan yang lebih dikenal dan diterima luas oleh konsumen. Aroma yang netral lebih mudah diterima, terutama oleh kelompok usia muda yang cenderung lebih suka dengan aroma yang tidak terlalu kuat atau asing. Aroma tepung ketan juga lebih konsisten dengan citra tradisional mochi yang sudah dikenal, sehingga konsumen merasa lebih nyaman dan tertarik untuk memilih produk ini.

Di antara formulasi berbasis umbi porang aroma C adalah yang paling disukai di antara formulasi dengan tepung porang. Alasan mengapa aroma C

diterima lebih baik kemungkinan karena intensitas aroma porang yang lebih ringan dibandingkan dengan aroma pada formula A dan B. Dengan persentase tepung porang yang lebih rendah, aroma yang dihasilkan tidak terlalu menyengat dan lebih mendekati aroma tepung ketan, yang lebih familiar bagi konsumen. Hal ini membuatnya lebih mudah diterima oleh konsumen. Selain itu, Aroma C memberikan keseimbangan yang baik antara inovasi dan familiaritas, di mana meskipun menggunakan tepung porang, aroma yang dihasilkan tetap mendekati rasa mochi kontrol.

4.2.7 Crosstabulasi Tekstur

4.2.7.1 Crosstabulasi Tekstur Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4. 17 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi K Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Tekstur K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	0	0	1	6	13	20
	Perempuan	0	1	2	7	20	30
Total		0	1	3	13	33	50

Tabel 4. 18 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi A Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Tekstur A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	7	6	3	4	0	20
	Perempuan	8	12	3	6	1	30
Total		15	18	6	10	1	50

Tabel 4. 19 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi B Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Tekstur B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	4	6	7	2	1	20
	Perempuan	3	14	8	3	2	30
Total		7	20	15	5	3	50

Tabel 4. 20 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi C Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Tekstur C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	1	5	6	7	1	20
	Perempuan	2	5	9	11	3	30
Total		3	10	15	18	4	50

Berdasarkan tabel hasil analisis, tekstur K (100% tepung ketan) adalah sampel yang paling disukai oleh kedua kelompok jenis kelamin, dengan mayoritas panelis perempuan memilih kategori "Sangat Suka" (20 orang) dan "Suka" (7 orang), serta mayoritas panelis laki-laki memilih "Sangat Suka" (13 orang) dan "Suka" (6 orang). Tingkat kekenyalan dan kelembutan pada tekstur K yang konsisten membuatnya lebih mudah diterima oleh konsumen. Tekstur yang lembut ini mendekati ekspektasi konsumen terhadap mochi kontrol.

Di antara formulasi berbasis tepung porang, tekstur C adalah yang paling disukai di antara formulasi dengan tepung porang A dan B. Sebanyak 11 perempuan dan 7 laki-laki menyatakan "Suka", dengan alasan tekstur C memiliki kelembutan dan kekenyalan yang cukup baik. Hal ini disebabkan oleh kandungan tepung porang

yang lebih rendah, sehingga menghasilkan tekstur yang tidak terlalu berpasir dibandingkan formula A dan B. Tekstur C mendekati karakteristik mochi kontrol.

4.2.7.2 Crosstabulasi Tekstur Berdasarkan Usia

Tabel 4. 21 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi K Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Tekstur K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	0	1	3	13	30	47
	26-35	0	0	0	0	1	1
	46-55	0	0	0	0	2	2
Total		0	1	3	13	33	50

Tabel 4. 22 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi A Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Tekstur A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	15	17	6	8	1	47
	26-35	0	1	0	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		15	18	6	10	1	50

Tabel 4. 23 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi B Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Tekstur B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	15	17	6	8	1	47
	26-35	0	1	0	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		15	18	6	10	1	50

Tabel 4. 24 Tingkat Kesukaan Tekstur Mochi C Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Tekstur C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	3	10	13	17	4	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	1	1	0	2
Total		3	10	15	18	4	50

Berdasarkan tabel hasil analisis diatas, tekstur K (100% tepung ketan) adalah yang paling disukai oleh mayoritas responden, dengan kategori "Sangat Suka" (33 orang) dan "Suka" (13 orang) mendominasi. Kemungkinan besar, tingkat kesukaan ini disebabkan oleh kelembutan dan kekenyalan yang ideal, yang memberikan pengalaman makan mochi yang nyaman tanpa sensasi kasar atau butiran yang mengganggu. Tekstur K yang halus juga konsisten dengan harapan konsumen terhadap mochi tradisional, sehingga membuatnya lebih mudah diterima oleh berbagai kelompok usia, terutama usia muda yang cenderung menyukai tekstur yang lembut dan kenyal.

Diantara formulasi berbasis tepung porang, tekstur C (25% tepung porang) juga mendapatkan penerimaan yang baik, dengan mayoritas responden memilih kategori "Suka" (18 orang) dan "Agak Suka" (15 orang). Hal ini kemungkinan disebabkan oleh keseimbangan antara kelembutan dan kekenyalan yang dihasilkan mochi C. Tekstur mochi tetap mendekati tekstur mochi kontrol, tanpa menghasilkan tekstur berpasir yang berlebihan.

4.2.8 Crosstabulasi Rasa

4.2.8.1 Crosstabulasi Rasa Berdasarkan Jenis Kelamin

Tabel 4. 25 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi K Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Rasa K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	0	1	2	6	11	20
	Perempuan	0	1	3	11	15	30
Total		0	2	5	17	26	50

Tabel 4. 26 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi A Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Rasa A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	4	7	5	4	0	20
	Perempuan	7	8	10	4	1	30
Total		11	15	15	8	1	50

Tabel 4. 27 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi B Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Rasa B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	2	6	7	5	0	20
	Perempuan	3	12	7	6	2	30
Total		5	18	14	11	2	50

Tabel 4. 28 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi C Berdasarkan Jenis Kelamin

<i>Crosstabulation</i> Rasa C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Jenis Kelamin	Laki- laki	0	4	5	11	0	20
	Perempuan	3	7	11	7	2	30
Total		3	11	16	18	2	50

Berdasarkan tabel analisis, rasa K (100% tepung ketan) adalah yang paling disukai oleh mayoritas responden dari kedua jenis kelamin. Sebanyak 15 panelis perempuan dan 11 panelis laki-laki memberikan penilaian "Sangat Suka", sedangkan 11 panelis perempuan dan 6 panelis laki-laki memilih kategori "Suka". Tingginya tingkat kesukaan ini kemungkinan disebabkan oleh rasa tepung ketan yang lembut dan familiar, yang sesuai dengan ekspektasi konsumen terhadap rasa mochi tradisional. Rasa yang tidak asing dan memiliki keseimbangan manis yang pas membuatnya lebih mudah diterima oleh konsumen dari berbagai latar belakang.

Sementara itu, rasa C (25% tepung porang) juga mendapatkan penerimaan yang cukup tinggi, terutama di kalangan laki-laki. Sebanyak 11 panelis laki-laki dan 7 panelis perempuan memberikan penilaian "Suka". Kemungkinan besar, penerimaan terhadap rasa C disebabkan oleh kombinasi rasa tepung ketan dan

porang yang lebih seimbang, sehingga menghasilkan rasa yang cukup netral. Kandungan tepung porang yang lebih rendah membuat rasa umbi porang tidak terlalu mencolok, menjadikannya lebih mudah diterima oleh konsumen.

4.2.8.2 Crosstabulasi Rasa Berdasarkan Usia

Tabel 4. 29 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi K Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Rasa K							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	0	2	5	17	23	47
	26-35	0	0	0	0	1	1
	46-55	0	0	0	0	2	2
Total		0	2	5	17	26	50

Tabel 4. 30 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi A Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Rasa A							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	11	15	14	6	1	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	0	2	0	2
Total		11	15	15	8	1	50

Tabel 4. 31 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi B Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Rasa B							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	4	20	13	10	0	47
	26-35	0	1	0	0	0	1
	46-55	0	0	2	0	0	2
Total		4	21	15	10	0	50

Tabel 4. 32 Tingkat Kesukaan Rasa Mochi C Berdasarkan Usia

<i>Crosstabulation</i> Rasa C							
		Sangat Tidak Suka	Tidak Suka	Agak Suka	Suka	Sangat Suka	Total
Usia	16-25	3	11	14	17	2	47
	26-35	0	0	1	0	0	1
	46-55	0	0	1	1	0	2
Total		3	11	16	18	2	50

Berdasarkan tabel hasil analisis, sebagian responden menyukai rasa K. Mayoritas responden memilih kategori "Sangat Suka" (26 orang) dan "Suka" (17 orang) dengan mayoritas usia 16–25 tahun. Hal ini menunjukkan bahwa rasa K sangat diterima oleh berbagai kalangan usia, terutama kelompok usia muda. Kemungkinan alasan utama kesukaan terhadap rasa K adalah rasanya yang seimbang dan familiar, sehingga dapat memenuhi ekspektasi konsumen dari mochi tradisional yang menggunakan tepung ketan.

Selain rasa K, rasa C juga mendapatkan nilai yang baik dari responden. Mayoritas memilih kategori "Suka" (18 orang) dan "Agak Suka" (16 orang). Tingginya penerimaan terhadap rasa C kemungkinan disebabkan oleh rasa yang

cukup netral dan tidak terlalu mencolok, sehingga mendekati rasa mochi K. Formulasi tepung porang yang lebih rendah pada rasa C mungkin juga membantu menghasilkan rasa yang lebih di terima lidah konsumen, menjadikannya lebih diterima.

Tabel 4. 33 Tabulasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Mochi K (kontrol), A (45% Tepung Umbi Porang), B (35% Tepung Umbi Porang), dan C (25% Tepung Umbi Porang).

Mochi	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Mean	Keterangan
K (Kontrol)	4.02	4.04	4.34	4.56	4.24	Suka
A	3.48	2.42	2.46	2.28	2.66	Tidak suka
B	3.54	2.62	2.74	2.54	2.86	Agak suka
C	3.78	2.9	3.1	3.2	3.24	Agak suka

Berdasarkan data pada Tabel analisa di atas, mochi K memperoleh skor tertinggi untuk semua kategori analisa, yakni warna (4,02), aroma (4,04), rasa (4,34), dan tekstur (4,56), yang dikategorikan sebagai "suka." sedangkan, mochi A dengan 45% kandungan tepung umbi porang memiliki skor terendah pada seluruh kategori analisa, yaitu warna (3,48), aroma (2,42), rasa (2,46), dan tekstur (2,28), dengan keterangan "tidak suka." Skor analisa pada mochi B dan C berada di antara nilai yang diperoleh oleh mochi K dan A, dengan mochi C sedikit lebih unggul dibandingkan mochi B. ini menyatakan bahwa penggunaan tepung umbi porang mempengaruhi tingkat kesukaan secara sensori, dimana mochi kontrol lebih diminati dibandingkan varian lainnya. Hasil ini diduga dikarenakan produk mochi K memiliki tekstur yang lebih kenyal dan lembut dibandingkan mochi A, B, dan C. Mochi A, B, dan C memiliki tekstur yang kurang kenyal hal ini dapat dikarenakan terdapat kandungan tepung porang di dalam produk mochi. namun mochi C memiliki hasil yang lebih disukai dibandingkan dengan produk uji coba lainnya hal ini mungkin disebabkan karena mochi C memiliki tekstur, rasa, aroma, dan warna yang paling mendekati terhadap mochi kontrol.

4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik

4.4.1 Perbedaan Warna

Tabel 4. 34 Paired Sample T-Test Warna

<i>Paired Sample T-test warna</i>			
<i>Pair</i>	<i>Mean</i>	<i>t.</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
K-A	-.02222	-.159	.876
K-B	.02222	.141	.890
K-C	.11111	.598	.560

Berikut hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, Ho1 dengan nilai Sig (2-tailed) .876, Ho2 dengan nilai Sig (2-tailed) .890, dan Ho3 dengan nilai Sig (2-tailed) .560. dapat diartikan bahwa hipotesis 0 diterima dan terdapat kesamaan diantara ke 3 pair diatas dan disimpulkan bahwa tidak ada perubahan yang signifikan dari pair K-A, K-B, dan K-C dalam segi warna. Maka dari itu perubahan persentase tepung porang pada produk mochi tidak memiliki perbedaan warna yang signifikan. Hal ini dapat dikarenakan tepung umbi porang sendiri berwarna putih dan hanya sedikit kekuningan. Perbedaan warna pada produk mochi akan terjadi apabila persentase substitusi tepung porang sebesar 50% sampai 100% yang dimana jika menggunakan persentase ini hasil warna pada mochi tersebut akan memiliki warna yang lebih kuning. Oleh karena itu, warna mochi kontrol dan produk uji coba tidak menunjukkan perbedaan warna yang signifikan karena warna tepung porang yang tidak terlalu mencolok, sehingga saat diolah menjadi mochi, perubahan warnanya hampir tidak terlihat.

4.4.2 Perbedaan Aroma

Tabel 4. 35 Paired Sample T-Test Aroma

<i>Paired Sample T-test aroma</i>			
<i>pair</i>	<i>Mean</i>	<i>t.</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
K-A	.60000	1.669	.117
K-B	.42222	1.315	.210
K-C	.51111	1.441	.172

Berikut hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, Ho4 dengan nilai Sig (2-tailed) .117, Ho5 dengan nilai Sig (2-tailed) .210, dan Ho6 dengan nilai Sig (2-tailed) .172. dapat diartikan bahwa hipotesis 0 diterima dan terdapat kesamaan diantara ke 3 pair diatas dan disimpulkan bahwa perubahan yang terjadi tidak signifikan dari setiap pair dari segi aroma. Maka, aroma tepung porang dapat menggantikan aroma tepung ketan dalam pembuatan produk mochi. Hal ini diduga karena bau tepung porang dengan persentase 25%, 35%, dan 45% tidak memiliki bau yang terlalu menyengat. Meskipun umbi porang memiliki bau khas, saat dicampurkan dengan bahan-bahan mochi, bau tersebut menjadi lebih ringan dan tidak mencolok, sehingga perbedaan aroma antara kontrol dan hasil uji coba tidak signifikan.

4.4.3 Perbedaan Tekstur

Tabel 4. 36 Paired Sample T-Test Tekstur

<i>Paired Sample T-test tekstur</i>			
<i>pair</i>	<i>Mean</i>	<i>t.</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
K-A	1.64444	7.668	<.001
K-B	1.73333	7.926	<.001
K-C	1.33333	6.831	<.001

Berikut hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, Ho7 dengan nilai Sig (2-tailed) <.001, Ho8 dengan nilai Sig (2-tailed) <.001, dan Ho9 dengan nilai Sig (2-tailed) <.001. dapat diartikan bahwa hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan pada setiap pair diatas dan dapat ditarik kesimpulan bahwa adanya perubahan yang signifikan dalam segi tekstur dari ketiga pair yang diuji. Hal ini diduga karena tepung umbi porang memiliki kandungan glukomanan yang tinggi di angka 14%-35% yang mempengaruhi tekstur dari produk mochi. hal ini menyebabkan adanya rasa renyah dan seperti adanya butiran kecil dalam produk mochi, sehingga adanya perubahan signifikan dari aspek tesktur. Hal ini disebabkan oleh sifat glukomanan pada umbi porang yang dapat menyerap dengan air sangat baik, maka dari itu kandungan glukomanan menghasilkan tekstur berpasir ketika terkena cairan.

4.4.4 Perbedaan Rasa

Tabel 4. 37 Paired Sample T-Test Rasa

<i>Paired Sample T-test rasa</i>			
<i>pair</i>	<i>Mean</i>	<i>t.</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
K-A	1.13333	4.295	<.001
K-B	1.02222	3.594	.003
K-C	.86667	5.350	<.001

Berikut hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, Ho10 dengan nilai Sig (2-tailed) <.001, Ho11 dengan nilai Sig (2-tailed) .003, dan Ho12 dengan nilai Sig (2-tailed) <.001. dapat diartikan bahwa hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan pada setiap pair diatas dan disimpulkan bahwa adanya perubahan yang signifikan dari pair K-A dan K-C. Maka dari itu hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa tepung umbi porang tidak dapat mengubah rasa dari tepung ketan pada ketiga produk dengan persentase 25%, 35%, dan 45%. Perubahan ini diduga karena tepung umbi porang memiliki rasa yang khas. Walaupun dalam persentase yang sedikit tetapi rasa khas dari tepung umbi porang tidak dapat ditutup dan tetap akan terasa meskipun jumlahnya sedikit. Meskipun sudah tercampur dengan gula

dan bahan lain, rasa *earthy* yang kuat dari umbi porang tidak bisa sepenuhnya tertutupi, sehingga tetap terasa pada produk mochi.

