

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Responden Uji Hedonik

4.1.1 Gambaran Umum Responden

Responden yang berpartisipasi dalam uji hedonik berjumlah 55 orang. Pengujian ini dilakukan di wilayah Jakarta Barat dan Jakarta Utara dengan rincian berikut:

Tabel 4.1 Jenis Kelamin Panelis Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah Responden	Persentase (%)
Laki - laki	20	36,4%
Perempuan	35	63,6%
Total	55	100%

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa mayoritas jumlah responden yang berpartisipasi adalah perempuan, dengan persentase sebanyak 63,6%.

Tabel 4.2 Usia Panelis Uji Hedonik

Usia	Jumlah Responden	Persentase (%)
20 - 24 tahun	39	70,9%
25 - 29 tahun	3	5,5%
30 - 34 tahun	3	5,5%
40 - 44 tahun	-	-
45 tahun >	10	18,2%
Total	55	100%

Berdasarkan tabel di atas, dapat dilihat bahwa mayoritas responden yang berpartisipasi berusia 20 - 24 tahun, dengan persentase sebanyak 70.

4.2 Hasil Uji Hedonik

4.2.1 Selai Srikaya K (Kontrol)

Tabel 4.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna Selai Srikaya K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap warna selai srikaya k	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	2	3,64%
	Biasa saja	16	29,09%
	Suka	24	43,64%
	Sangat suka	12	21,82%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap warna selai srikaya K, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai warnanya. Sebanyak 64,6% responden suka terhadap warna dari selai srikaya K, 29,09% responden merasa biasa saja dan 5,46% responden tidak menyukai warnanya.

Tabel 4.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma Selai Srikaya K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap aroma selai srikaya k	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	5	9,09%
	Biasa saja	9	16,36%
	Suka	26	47,27%
	Sangat suka	14	25,45%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap aroma selai srikaya K, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai aromanya. Sebanyak 70,91% responden suka terhadap aroma dari selai srikaya K, 16,36% responden merasa biasa saja dan 10,91% responden tidak menyukai aromanya.

Tabel 4.5 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Selai Srikaya K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap tekstur selai srikaya k	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	5	9,09%
	Biasa saja	11	20%
	Suka	19	34,55%
	Sangat suka	19	34,55%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap tekstur selai srikaya K, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai teksturnya. Sebanyak 69,1% responden suka terhadap tekstur dari selai srikaya K, 20% responden merasa biasa saja dan 10,91% responden tidak menyukai teksturnya.

Tabel 4.6 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Selai Srikaya K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap rasa selai srikaya k	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	4	7,27%
	Biasa saja	11	20%
	Suka	24	43,64%
	Sangat suka	15	27,27%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap rasa selai srikaya K, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai rasanya. Sebanyak 70,91% responden suka terhadap rasa dari selai srikaya K, 20% responden merasa biasa saja dan 9,09% responden tidak menyukai teksturnya.

4.2.2 Selai Srikaya A (75% Tahu Sutra)

Tabel 4.7 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Selai Srikaya A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap warna selai srikaya A	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	7	12,73%
	Biasa saja	21	38,18%
	Suka	20	36,36%
	Sangat suka	6	10,91%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap warna selai srikaya A, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai warnanya. Sebanyak 47,27% responden suka terhadap warna dari selai srikaya A, 38,18% responden merasa biasa saja dan 14,55% responden tidak menyukai warnanya.

Tabel 4.8 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Selai Srikaya A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap aroma selai srikaya A	Sangat tidak suka	2	3,64%
	Tidak suka	3	5,45%
	Biasa saja	20	36,36%
	Suka	19	34,55%
	Sangat suka	11	20%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap aroma selai srikaya A, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai aromanya. Sebanyak 54,55% responden suka terhadap terhadap aroma dari selai srikaya A, 36,36% responden merasa biasa saja dan 9,09% responden tidak menyukai aromanya.

Tabel 4.9 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Selai Srikaya A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap tekstur selai srikaya A	Sangat tidak suka	2	3,64%
	Tidak suka	8	14,55%
	Biasa saja	16	29,09%
	Suka	17	30,91%
	Sangat suka	12	21,82%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap tekstur selai srikaya A, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai teksturnya. Sebanyak 52.73% panelis suka terhadap terhadap tekstur selai srikaya A, 29.09% responden merasa biasa saja dan 18.19% responden tidak menyukai teksturnya.

Tabel 4.10 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Selai Srikaya A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap rasa selai srikaya A	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	12	21,82%
	Biasa saja	15	27,27%
	Suka	12	21,82%
	Sangat suka	15	27,27%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap rasa selai srikaya A, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai rasanya. Sebanyak 49,09% responden suka terhadap rasa dari selai srikaya A, 27,27% responden merasa biasa saja dan 23,64% responden tidak menyukai rasanya.

4.2.3 Selai Srikaya B (50% Tahu Sutra)

Tabel 4.11 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Selai Srikaya B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap warna selai srikaya B	Sangat tidak suka	0	0%
	Tidak suka	7	12,73%
	Biasa saja	24	43,64%
	Suka	13	23,64%
	Sangat suka	11	20%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap warna selai srikaya B, dapat dilihat bahwa mayoritas responden ada yang suka dan juga ada yang merasa biasa saja warnanya. Sebanyak 43,64% responden suka terhadap warna dari selai srikaya B, 43,64% responden merasa biasa saja dan 12,73% responden tidak menyukai warnanya.

Tabel 4.12 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Selai Srikaya B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap aroma selai srikaya B	Sangat tidak suka	0	0%
	Tidak suka	9	16,36%
	Biasa saja	22	40%
	Suka	14	25,45%
	Sangat suka	10	18,18%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap aroma selai srikaya B, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai aromanya. Sebanyak 43,63% responden suka terhadap terhadap aroma selai srikaya B, 40% responden merasa biasa saja dan 16,36% responden tidak menyukai aromanya.

Tabel 4.13 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Selai Srikaya B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap tekstur selai srikaya B	Sangat tidak suka	2	3,64%
	Tidak suka	9	16,36%
	Biasa saja	16	29,09%
	Suka	13	23,64%
	Sangat suka	15	27,27%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap tekstur selai srikaya B, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai tekstur. Sebanyak 50,91% responden suka terhadap terhadap tekstur selai srikaya B, 29,09% responden merasa biasa saja dan 20% responden tidak menyukai teksturnya.

Tabel 4.14 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Selai Srikaya B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap rasa selai srikaya B	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	12	21,82%
	Biasa saja	14	25,45%
	Suka	16	29,09%
	Sangat suka	12	21,82%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap rasa selai srikaya B, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai rasanya. Sebanyak 50,91% responden suka terhadap terhadap rasa selai srikaya B, 25,45% responden merasa biasa saja dan 23,64% responden tidak menyukai rasanya.

4.2.4 Selai Srikaya C (100% Tahu Sutra)

Tabel 4.15 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Selai Srikaya C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap warna selai srikaya C	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	4	7,27%
	Biasa saja	21	38,18%
	Suka	21	38,18%
	Sangat suka	8	14,55%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap warna selai srikaya C, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai warnanya. Sebanyak 52.73% responden suka terhadap terhadap warna selai srikaya C, 38.18% responden merasa biasa saja dan 9.09% responden tidak menyukai warnanya.

Tabel 4.16 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Selai Srikaya C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap aroma selai srikaya C	Sangat tidak suka	0	0%
	Tidak suka	9	16,36%
	Biasa saja	16	29,09%
	Suka	22	40%
	Sangat suka	8	14,55%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap aroma selai srikaya C, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai aromanya. Sebanyak 72,72% responden suka terhadap terhadap aroma selai srikaya C, 29,09% responden merasa biasa saja dan 16,36% responden tidak menyukai aromanya.

Tabel 4.17 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Selai Srikaya C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap tekstur selai srikaya C	Sangat tidak suka	3	5,45%
	Tidak suka	8	14,55%
	Biasa saja	14	25,45%
	Suka	21	38,18%
	Sangat suka	9	16,36%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap tekstur selai srikaya C, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai tekstur. Sebanyak 54,54% responden suka terhadap terhadap tekstur selai srikaya C, 25,45% responden merasa biasa saja dan 20% responden tidak menyukai teksturnya.

Tabel 4.18 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Selai Srikaya C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tingkat kesukaan anda terhadap rasa selai srikaya C	Sangat tidak suka	1	1,82%
	Tidak suka	10	18,18%
	Biasa saja	9	16,36%
	Suka	19	34,55%
	Sangat suka	16	29,09%
Total		55	100%

Berdasarkan hasil dari pertanyaan uji hedonik akan tingkat kesukaan terhadap rasa selai srikaya C, dapat dilihat bahwa mayoritas responden menyukai rasanya. Sebanyak 63,64% responden suka terhadap terhadap rasa selai srikaya C, 16,36% responden merasa biasa saja dan 20% responden tidak menyukai rasanya.

4.3 Hasil dan Pembahasan Uji Hedonik

Tabel 4.19 Hasil Tabulasi Uji Coba Hedonik

Variabel	K	A	B	C
Warna	3,8	3,42	3,5	3,56
Aroma	3,85	3,62	3,45	3,53
Tekstur	3,9	3,53	3,55	3,45
Rasa	3,87	3,51	3,47	3,7
Mean	3.86	3.52	3.49	3.56

Berdasarkan variabel warna, dapat disimpulkan bahwa selai srikaya K (Kontrol) adalah varian yang paling disukai berdasarkan variabel warna, disusul oleh selai srikaya C (100% tahu), selai srikaya B (50% tahu) dan yang paling terakhir selai srikaya A (75% tahu). Menurut para panelis, selai srikaya K memiliki sedikit warna jingga dan memiliki warna yang paling muda, disusul oleh warna selai srikaya C, selai srikaya B, dan yang paling gelap adalah warna selai srikaya A.

Berdasarkan variabel aroma, dapat disimpulkan bahwa selai srikaya K (kontrol) adalah varian yang paling disukai, disusul oleh selai srikaya A (75% tahu), selai srikaya C (100% tahu) dan yang paling terakhir selai srikaya B (50% tahu). Menurut para panelis, selai srikaya K memiliki aroma yang paling mirip dengan selai srikaya pada umumnya, sementara selai srikaya A memiliki aroma yang mirip dengan selai srikaya k namun lebih halus, sedangkan selai srikaya B dan C memiliki aroma kacang kedelai serta aroma santan dan gula jawa yang dominan.

Berdasarkan variabel tekstur dapat disimpulkan bahwa selai srikaya K (Kontrol) adalah varian yang paling disukai, disusul oleh selai srikaya B (50% tahu), A (75% tahu) dan yang paling terakhir adalah selai srikaya C (100% tahu). Menurut para panelis selai srikaya K memiliki tekstur yang lebih kental dibandingkan dengan selai srikaya lainnya.

Berdasarkan variabel rasa dapat disimpulkan bahwa selai srikaya K (Kontrol) adalah varian yang paling disukai, disusul dengan selai srikaya C

(100% tahu), dan selai srikaya A (75% tahu) dan yang paling terakhir adalah selai srikaya B (50% tahu). Menurut para panelis, selai srikaya K memiliki rasa yang paling mirip dengan srikaya pada umumnya, sedangkan selai srikaya C memiliki rasa yang sedikit berbeda dari biasanya namun mereka menyukai, sementara selai srikaya A dan B memiliki rasa yang berada diantara selai srikaya K dan C.

Secara keseluruhan, dapat dilihat dari hasil nilai *mean* bahwa selai srikaya K (kontrol) adalah jenis selai srikaya yang paling disukai, disusul oleh selai srikaya C (100% tahu), selai srikaya A (75% tahu) dan selai srikaya B (50% tahu).

4.3.1 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Warna

Tabel 4.20 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Warna

<i>Paired Sample Test</i>			
		<i>Mean</i>	<i>Two-Sided P</i>
<i>Pair 1</i>	Warna K - Warna A	.38182	.008
<i>Pair 2</i>	Warna K - Warna B	.29091	.048
<i>Pair 3</i>	Warna K - Warna C	.23636	.074

Berdasarkan hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, pasangan K-A, dan K-B memperoleh nilai *Sig. 2-tailed* yang lebih kecil dari 0,05, yang artinya hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan antara dua pasangan tersebut. Sedangkan pasangan K-C memperoleh nilai yang lebih besar dari 0,05, yang artinya tidak ada perbedaan yang signifikan antara warna produk K dan C. Melalui hasil ini dapat disimpulkan bahwa berdasarkan variabel warna, jenis selai srikaya C (100% tahu) memiliki warna yang mirip dengan produk kontrol.

4.3.2 Hasil Paired Sample Test Variabel Aroma

Tabel 4.21 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Aroma

<i>Paired Sample Test</i>			
		<i>Mean</i>	<i>Two-Sided P</i>
<i>Pair 1</i>	Aroma K - Aroma A	.23636	.096
<i>Pair 2</i>	Aroma K - Aroma B	.40000	.006
<i>Pair 3</i>	Aroma K - Aroma C	.32727	.049

Berdasarkan hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, pasangan K-B, dan K-C memperoleh nilai *Sig. 2-tailed* yang lebih kecil dari 0,05, yang artinya hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan antara dua pasangan tersebut. Sedangkan pasangan K-A memperoleh nilai yang lebih besar dari 0,05, yang artinya tidak ada perbedaan yang signifikan antara aroma produk K dan A. Melalui hasil ini dapat disimpulkan bahwa berdasarkan variabel aroma, jenis selai srikaya A (75% tahu sutra) aroma yang mirip dengan produk kontrol.

4.3.3 Hasil Paired Sample Test Variabel Tekstur

Tabel 4.22 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Tekstur

<i>Paired Sample Test</i>			
		<i>Mean</i>	<i>Two-Sided P</i>
<i>Pair 1</i>	Tekstur K - Tekstur A	.38182	.014
<i>Pair 2</i>	Tekstur K - TeksturB	.36364	.036
<i>Pair 3</i>	Tekstur K - Tekstur C	.45455	.014

Berdasarkan hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, pasangan K-A, K-B dan K-C memperoleh nilai *Sig. 2-tailed* yang lebih kecil dari 0,05, yang artinya hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan antara ketiga pasangan tersebut. Hal ini dapat terjadi karena tekstur dari produk sangat bergantung pada komposisi telur yang digunakan. Semakin sedikit telur yang digunakan maka tekstur akhir akan menjadi lebih lembut dan halus.

4.3.4 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Rasa

Tabel 4.23 Hasil *Paired Sample Test* Variabel Rasa

<i>Paired Sample Test</i>			
		<i>Mean</i>	<i>Two-Sided P</i>
<i>Pair 1</i>	Rasa K - Rasa A	.36364	.049
<i>Pair 2</i>	Rasa K - Rasa B	.40000	.023
<i>Pair 3</i>	Rasa K - Rasa C	.16364	.389

Berdasarkan hasil dari *paired sample T-test* yang dilakukan, pasangan K-A, dan K-B memperoleh nilai *Sig. 2-tailed* yang lebih kecil dari 0,05, yang artinya hipotesis 0 ditolak dan terdapat perbedaan antara dua pasangan tersebut. Sedangkan pasangan K-C memperoleh nilai yang lebih besar dari 0,05, yang artinya tidak ada perbedaan yang signifikan antara rasa produk K dan C. Melalui hasil ini dapat disimpulkan bahwa berdasarkan variabel rasa, jenis selai srikaya C (100% tahu) memiliki rasa yang mirip dengan produk kontrol.

4.4 Panelis Uji Organoleptik

Jumlah panelis untuk uji organoleptik adalah sebanyak 5 orang yang sudah berpengalaman dan ahli di bidangnya. Seluruh panelis sudah memiliki pengalaman dalam industri kuliner selama 4 tahun. Berikut adalah gambaran umum dari panelis uji organoleptik yang dapat dipelajari melalui tabel dibawah ini.

Tabel 4.24 Bidang Pekerjaan Panelis Uji Organoleptik

Nama	Perusahaan	Pekerjaan / Jabatan
Jesselyn Lauwreen	Sanuk / Amore Liora	Pengusaha Restoran
Abdul Rosid	Intercontinental Hotel Pondok Indah	<i>Chef De Partie Pastry</i>
Cici Handayani	Intercontinental Hotel Pondok Indah	<i>Commis 1</i>
Jason	Podomoro University	Dosen Kuliner
Sri Fajar Ayuningsih	Podomoro University	Dosen dan Ahli Kuliner

4.5 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik

Tabel 4.25 Hasil Uji Organoleptik

Variabel	K (kontrol)	A (75% tahu)	B (50% tahu)	C (100% tahu)
Warna	2,6	2,5	2,2	2,4
Aroma	4	3,1	2,7	2,7
Tekstur	4,4	4,6	3,6	4
Rasa	4,6	3,4	2,9	2,9
Mean	3,9	3,4	2,9	3

Berikut adalah penjelasan nilai berdasarkan indikator dari setiap variabel. Warna dengan nilai 1 (darker milk chocolate), 2 (bronze toffee), 3 (milk chocolate), 4 (darker mammoth wool) dan 5 (mammoth wool). Aroma dengan nilai 1 (sangat beraroma kedelai), 2 (beraroma kedelai), 3 (sedikit beraroma kedelai), 4 (hampir tidak beraroma kedelai) dan 5 (sangat tidak beraroma kedelai). Tekstur dengan nilai 1 (tekstur sangat tidak lembut), 2

(tekstur hampir tidak lembut), 3 (tekstur sedikit lembut), 4 (tekstur lembut) dan 5 (tekstur sangat lembut). Rasa dengan nilai 1 (sangat terasa rasa kedelai), 2 (terasa rasa kedelai), 3 (sedikit terasa rasa kedelai), 4 (hampir tidak terasa rasa kedelai), 5 (sangat tidak terasa rasa kedelai).

Berdasarkan tabel diatas, yang merupakan akumulasi nilai uji organoleptik yang didapatkan dari 5 orang panelis. Selai srikaya k (kontrol) mendapatkan nilai tertinggi berdasarkan variabel warna, aroma dan rasa. Namun berdasarkan variabel tekstur, selai srikaya k mendapatkan nilai kedua tertinggi yaitu di angka 4,4. Menurut panelis Cici Handayani, selai srikaya A memiliki warna yang bagus karena tidak terlalu gelap dan memiliki rasa yang lembut saat dimakan bersamaan dengan roti.

Selai srikaya A yang merupakan produk uji coba dengan komposisi 75% tahu sutra dan 25% telur bebek memiliki nilai yang paling tinggi berdasarkan variabel tekstur. Namun berdasarkan variabel aroma, warna dan rasa selai srikaya A mendapatkan nilai kedua tertinggi setelah selai srikaya k. Menurut Panelis Sri Fajar Ayuningsih, selai srikaya A memiliki warna, rasa dan aroma yang menarik dan tekstur yang sangat lembut sehingga mudah untuk diratakan di atas roti. Menurut panelis Jesselyn Lauwreen selai srikaya A memiliki rasa yang enak dan tekstur yang lembut.

Selai srikaya B yang merupakan produk uji coba dengan komposisi 50% tahu sutra dan 50% telur bebek memiliki nilai yang paling rendah berdasarkan variabel warna, aroma, tekstur dan rasa. Menurut panelis Jason, selai srikaya B memiliki aroma dan warna yang masih dapat diterima, namun teksturnya padat dan memiliki rasa kacang yang menyerupai *praline paste chestnut*. Menurut panelis Sri Fajar Ayuningsih selai srikaya B memiliki tekstur yang kental dan padat.

Selai srikaya C yang merupakan produk uji coba dengan komposisi 100% tahu sutra dan 0% telur bebek memiliki nilai yang paling rendah dan sama dengan selai srikaya B berdasarkan variabel aroma dan rasa. Akan tetapi selai srikaya C memiliki nilai variabel yang lebih tinggi dibandingkan dengan B berdasarkan variabel warna dan tekstur. Menurut panelis Cici handayani, selai srikaya C memiliki warna yang sedikit pekat dan rasa karamel yang kuat.

Menurut panelis Jason selai srikaya C memiliki warna coklat terang, aroma karamel dan kacang, tekstur yang lembut dan memiliki sedikit rasa asin. Menurut panelis Jesselyn Lauwreen selai srikaya C memiliki rasa sedikit lebih manis dibandingkan dengan selai srikaya lainnya.

Berdasarkan nilai *mean* yang didapatkan oleh setiap jenis selai srikaya. Dapat dilihat bahwa selai srikaya K memiliki mean yang paling tinggi yaitu 3,9, disusul oleh selai srikaya A dengan nilai 3,4, kemudian selai srikaya C dengan nilai 3 dan yang terakhir adalah selai srikaya B dengan nilai 2,9

