

### BAB III RANCANGAN PERCOBAAN

Penelitian pembuatan kue sus dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu protein sedang ini merupakan penelitian eksperimental yang bertujuan untuk membandingkan kedua jenis tepung tersebut.

#### 3.1 Uji Hedonik

Uji hedonik adalah metode pengujian yang dilakukan terhadap responden untuk menilai tingkat penerimaan terhadap produk yang diuji. Penilaian dilakukan berdasarkan skala preferensi, mulai dari sangat suka, suka, biasa saja, tidak suka, hingga sangat tidak suka (Noviyanti, Wahyu & Syukri, 2016). Pada penelitian ini uji hedonik diuji dengan empat macam variabel, yang terdiri dari warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hal ini dikarenakan tingkat kesukaan responden akan sangat dipengaruhi oleh rangsangan panca indera masing masing responden (Laksmi, 2012). Rincian operasional variabel yang digunakan dalam pengujian tingkat kesukaan dapat ditinjau lebih lanjut pada tabel berikut.:

**Tabel 3.1** Operasional Variabel untuk Uji Hedonik


Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat kesukaan terhadap warna produk	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Biasa saja 4 = Suka 5 = Sangat suka
Aroma	Tingkat kesukaan terhadap aroma Produk	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka




		3 = Biasa saja 4 = Suka 5 = Sangat suka
Tekstur	Tingkat kesukaan terhadap tekstur produk	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Biasa saja 4 = Suka 5 = Sangat suka
Rasa	Tingkat kesukaan terhadap rasa produk	1 = Sangat tidak suka 2 = Tidak suka 3 = Biasa saja 4 = Suka 5 = Sangat suka

### 3.2 Uji Organoleptik

Uji Organoleptik adalah salah satu cara yang digunakan dalam penelitian uji coba dengan bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap suatu produk yang diuji dengan cara merangsang organ tubuh seseorang (Soekarto, 1985). Operasional variabel untuk uji pembedaan dapat disimak lebih lanjut di tabel berikut:

**Tabel 3. 2** Operasional Variabel Untuk Uji Pembedaan

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat gradasi warna coklat dari produk berdasarkan <i>color palette</i>	1 = #F6C777  2 = #F2CA72

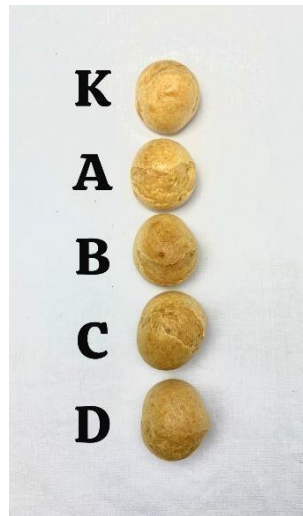
		 <p>3 = #C38F43</p>  <p>4 = #B68832</p>  <p>5 = #BB904B</p>
Aroma	Tingkat aroma mocaf dari produk	<p>1 = Sangat tidak berbau mocaf</p> <p>2 = Sedikit berbau mocaf</p> <p>3 = Biasa saja</p> <p>4 = Berbau mocaf</p> <p>5 = Sangat berbau mocaf</p>
Tekstur	Tingkat kelembutan dari produk	<p>1 = Sangat lembek</p> <p>2 = Lembek</p> <p>3 = Sedang</p> <p>4 = Kokoh</p> <p>5 = Sangat Kokoh</p>
Rasa	Tingkat rasa asam dari produk	<p>1 = Sangat tidak asam</p> <p>2 = Tidak asam</p> <p>3 = Biasa saja</p> <p>4 = asam</p> <p>5 = Sangat asam</p>

Adapun dalam uji organoleptik terdapat 7 macam panel dalam penilaian organoleptik, antara lain (Soekarno, 2002) Panel individu atau perseorangan merupakan panel yang terdiri dari orang-orang dengan tingkat kepekaan yang sangat tinggi serta memiliki pendidikan atau keahlian yang khusus. Panel terbatas, yang terdiri dari 3-5 orang, memiliki sensitivitas yang tinggi sehingga mampu mendeskripsikan faktor sensorik dan memahami metode pembuatan produk yang hendak diuji. Sementara itu, panel terlatih merupakan panel yang beranggotakan 15-25 orang yang pernah mengikuti pelatihan khusus untuk menilai rangsangan sensorik, meskipun tidak terlalu spesifik. Panel kurang terlatih juga terdiri dari 15-25 orang yang memiliki pemahaman terbatas mengenai suatu data tertentu. Panel tidak terlatih melibatkan 25 orang awam yang dipilih berdasarkan latar belakang tertentu, seperti suku dan status ekonomi, untuk memberikan penilaian sederhana, misalnya menyukai atau tidak menyukai produk yang diuji. Panel konsumen mencakup 30-100 orang yang mewakili pengguna umum, baik secara individu maupun kelompok. Panel yang terakhir adalah panel anak-anak dikhususkan untuk peserta berusia 3 hingga 10 tahun, biasanya digunakan untuk menguji produk-produk yang relevan dengan kelompok usai tersebut.

Terhadap pengujian kue soes dengan tepung mocaf sebagai substitusi tepung terigu protein sedang, jenis panel yang digunakan dalam pengujian organoleptik adalah panel terbatas yakni orang-orang yang mampu secara sensorik mendeskripsikan produk yang diuji dan mengetahui gambaran proses pembuatan produk.



**Gambar 3.1** Produk uji coba dari sisi samping  
Sumber: Asset Pribadi



**Gambar 3. 2** Gambar uji coba produk dari sisi atas  
Sumber : Asset Pribadi

### 3.3 Pengamatan Produk

Setelah melakukan uji hedonik dan organoleptik pada setiap produk yang diuji, maka akan diambil nilai rata-rata atau *mean*. Metode paired T-test digunakan untuk menganalisis uji perbedaan, Paired T-Test dapat ditandai dengan perbedaan rata-rata sebelum dan sesudah diberikan perlakuan pada produk kue soes (Widiyanto,2013).

Metode T- test ini digunakan untuk memudahkan mengetahui produk uji coba mana yang lebih disukai. T- test biasanya digunakan untuk mengetahui adakah perbedaan yang signifikan terhadap produk yang diujicobakan. Metode yang digunakan berfokus pada probabilitas hipotesis 0 (Sig. 2-tailed). Jika nilai probabilitas yang dicapai adalah 0 sangat rendah atau (Sig. 2-tailed < 0.05), maka dari itu nilai rata-rata berbeda secara signifikan .(McCornick, 2016, #).