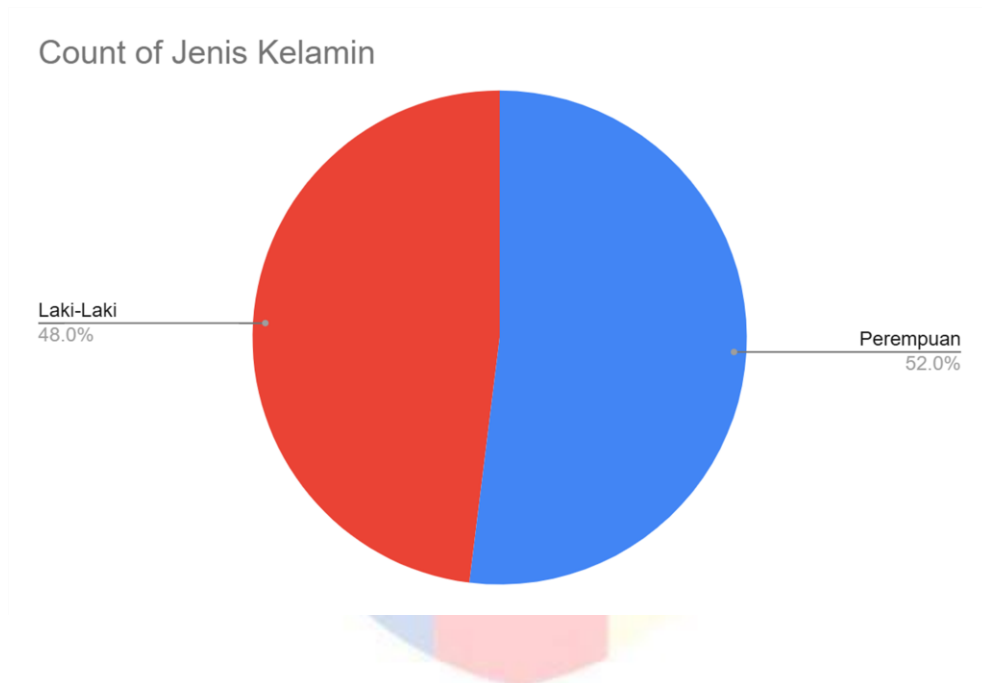


BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

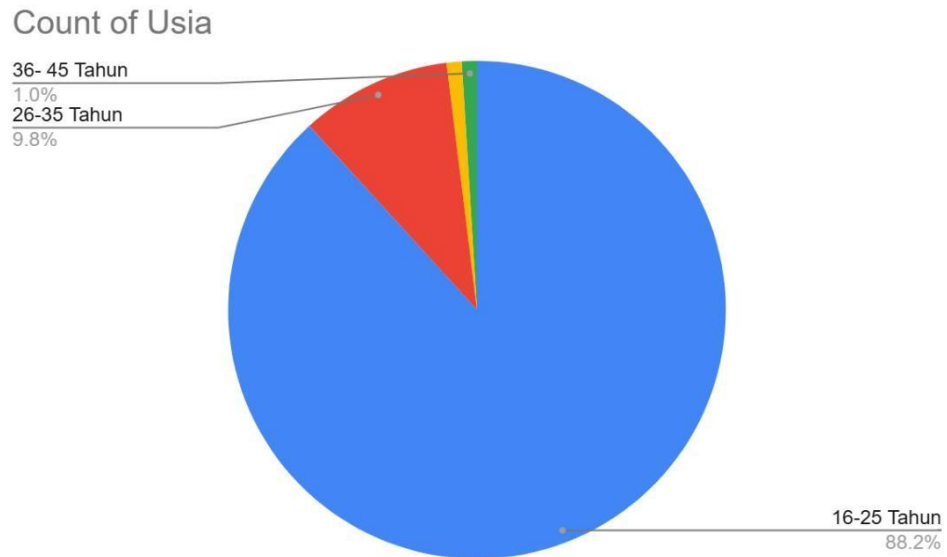
4.1 Gambaran umum panelis uji hedonik

Sebanyak 102 responden berpartisipasi dalam uji hedonik terhadap produk yang diuji. Kegiatan uji coba ini dilaksanakan di wilayah DKI Jakarta. Informasi lebih rinci dapat dilihat pada diagram berikut :



Gambar 4.1 Jenis Kelamin Responden Uji Hedonik
Sumber : Asset Pribadi

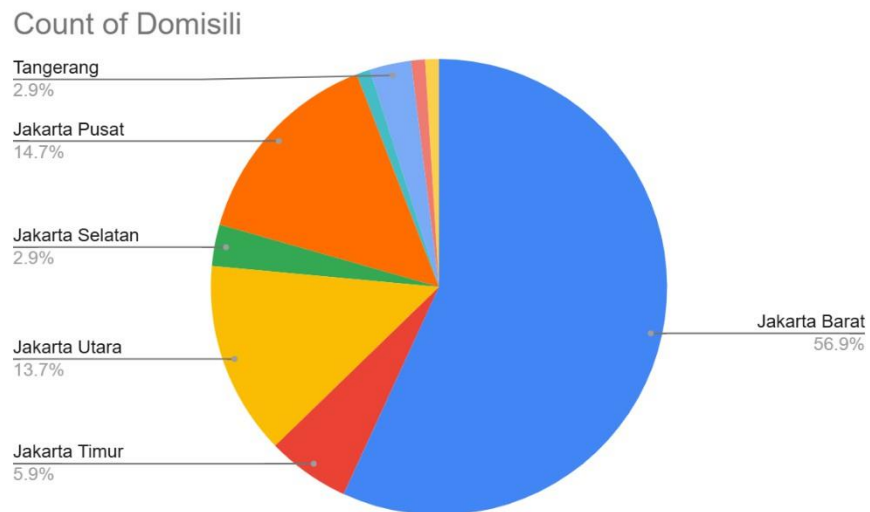
Dapat dilihat pada diagram lingkaran diatas tertulis bahwa sebanyak 52,9% panelis yang mengikuti uji hedonik adalah perempuan, dan sebanyak 47,1% panelis yang mengikuti uji hedonik adalah laki-laki.



Gambar 4.2 Usia Responden Uji Hedonik

Sumber : Asset Pribadi

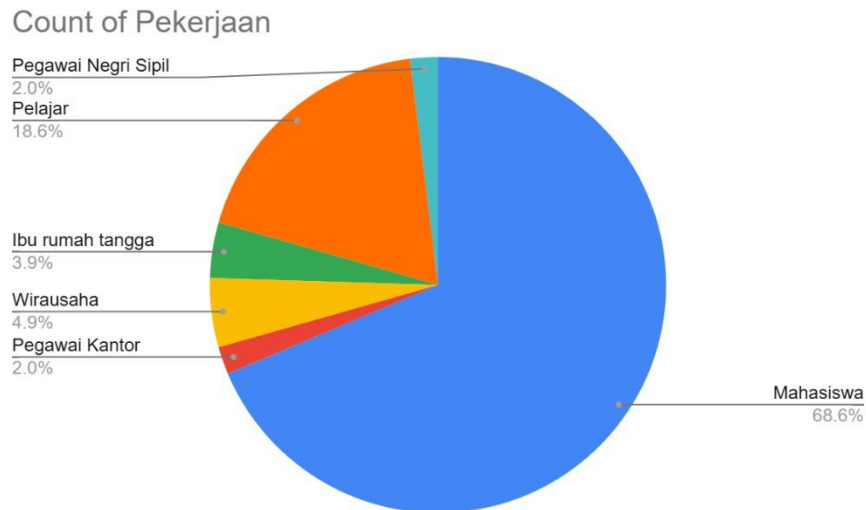
Berdasarkan diagram lingkaran diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas usia dari panelis uji hedonik adalah 16 - 25 tahun dengan persentase terbanyak sebesar 88,2%>



Gambar 4.3 Domisili responden Uji Hedonik

Sumber : Asset Pribadi

Berdasarkan diagram lingkaran diatas disimpulkan bahwa mayoritas panelis uji hedonik berdomisili di jakarta barat dengan persentase sebesar 56.9%, dan sisanya berdomisili di jakarta pusat, jakarta utara, jakarta timur, jakarta selatan, tangerang, bsd, banten.

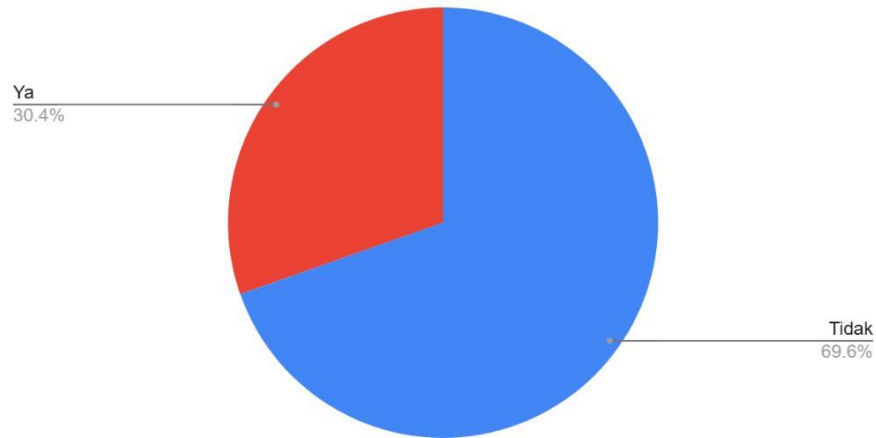


Gambar 4.4 Pekerjaan Responden Uji Hedonik

Sumber : Asset Pribadi

Berdasarkan diagram lingkaran diatas dapat disimpulkan bahwa mayoritas panelis uji hedonik berprofesi sebagai Mahasiswa dengan tingkat persentase 68,9%, dan Pelajar dengan tingkat persentase 18,6%.

Count of Apakah anda pernah mendengar tentang Tepung Mocaf ?



Gambar 4.5 Kesadaran Responden Terhadap Tepung Mocaf

Sumber : Asset Pribadi

Menurut diagram lingkaran diatas dapat dilihat bahwa 67,6% responden tidak pernah mendengar atau mengetahui adanya tepung mocaf yang beredar di sekitar.

4.2 Hasil Dan Pembahasan Uji Hedonik

Tabel 4.1 Tabulasi Produk Kue Soes Kontrol Pada Uji Hedonik

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Tidak Suka	0	0	0	1
Tidak Suka	1	4	4	2
Biasa Saja	17	25	20	22
Suka	47	42	40	41
Sangat Suka	37	31	38	36

Berdasarkan tabel uji hedonik untuk produk kontrol Kue Soes, dapat disimpulkan bahwa produk ini memiliki tingkat penerimaan yang baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Atribut warna menunjukkan mayoritas responden memberikan penilaian "Suka" (47) dan "Sangat Suka" (37), yang berarti warna kue soes kontrol sangat disukai. Untuk aroma, sebagian besar responden juga memberikan penilaian positif dengan nilai "Suka" (42) dan "Sangat Suka" (31), meskipun ada yang menilai "Biasa Saja" (25), menunjukkan adanya sedikit ruang untuk perbaikan aroma. Tekstur produk dinilai "Suka" (40) dan "Sangat Suka" (38) oleh sebagian besar responden, yang mengindikasikan bahwa tekstur produk kontrol ini sudah cukup memuaskan. Atribut rasa juga mendapatkan tanggapan yang baik, dengan banyak responden yang menilai "Suka" (41) dan "Sangat Suka" (36), menunjukkan bahwa rasa kue ini sudah memenuhi harapan konsumen. Secara keseluruhan, produk kontrol Kue Soes ini diterima dengan baik oleh konsumen di semua aspek, dengan hasil yang sangat positif terutama pada warna, tekstur, dan rasa.

Tabel 4.2 Tabulasi Produk Kue Soes Mocaf A Pada Uji Hedonik

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Tidak Suka	0	0	1	0
Tidak Suka	3	2	6	3
Biasa Saja	21	25	21	22
Suka	36	48	39	44

Berdasarkan tabel hasil uji hedonik terhadap produk kue soes mocaf A untuk variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa, dapat disimpulkan bahwa sebagian besar panelis memiliki preferensi yang cukup baik terhadap produk ini. Hal ini terlihat dari

jumlah panelis yang memberikan penilaian "Suka" dan "Sangat Suka" pada semua atribut yang diuji. Untuk warna, 36 orang menyatakan "Suka" dan 42 orang menyatakan "Sangat Suka". Pada aroma, 48 orang menyatakan "Suka" dan 27 orang "Sangat Suka". Untuk tekstur, 39 orang menyatakan "Suka" dan 35 orang "Sangat Suka". Sedangkan untuk rasa, 44 orang menyatakan "Suka" dan 33 orang menyatakan "Sangat Suka". Adapun jumlah panelis yang memberikan penilaian "Tidak Suka" sangat sedikit, terutama pada atribut warna, aroma, dan rasa, yang masing-masing hanya berkisar 0 hingga 3 orang, kecuali pada tekstur yang mendapatkan penilaian "Tidak Suka" dari 6 orang. Hasil ini menunjukkan bahwa kue soes mocaf umumnya diterima dengan baik oleh panelis, terutama pada aspek aroma dan rasa yang memperoleh persentase suka tertinggi.

Tabel 4.3 Tabulasi Produk Kue Soes Mocaf B Pada Uji Hedonik

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Tidak Suka	0	0	0	1
Tidak Suka	6	7	9	8
Biasa Saja	26	24	29	25
Suka	35	51	34	33
Sangat Suka	35	20	30	35

Berdasarkan hasil uji hedonik untuk produk Kue Soes Mocaf B, dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan produk ini diterima dengan baik oleh responden. Mayoritas responden memberikan penilaian "Suka" dan "Sangat Suka" pada atribut warna, aroma, tekstur, dan rasa. Warna produk mendapatkan nilai tinggi dengan jumlah responden yang "Suka" (35) dan "Sangat Suka" (35), menunjukkan

bahwa warna kue sus sudah menarik bagi konsumen. Aroma produk juga disukai oleh sebagian besar responden dengan nilai "Suka" tertinggi (51), meskipun ada juga yang menilai "Sangat Suka" (20) dan "Biasa Saja" (24), menandakan adanya ruang untuk perbaikan agar lebih disukai. Tekstur kue dinilai "Biasa Saja" (29) dan "Suka" (34), yang menunjukkan teksturnya cukup diterima namun masih ada potensi untuk peningkatan. Rasa produk mendapatkan tanggapan positif, dengan banyak responden menilai "Suka" (33) dan "Sangat Suka" (35), menunjukkan bahwa rasa kue ini umumnya memuaskan. Secara keseluruhan, Kue Soes Mocaf B memiliki penerimaan yang baik, dengan peluang untuk meningkatkan aroma dan tekstur agar dapat mencapai tingkat kepuasan yang lebih tinggi.

Tabel 4.4 Tabulasi Produk Kue Soes Mocaf C Pada Uji Hedonik

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Tidak Suka	0	0	2	1
Tidak Suka	4	7	10	7
Biasa Saja	21	29	23	17
Suka	40	49	45	38
Sangat Suka	37	17	22	39

Berdasarkan tabel uji hedonik untuk produk kue soes mocaf C, dapat disimpulkan bahwa produk ini secara umum disukai oleh panelis pada berbagai aspek, yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hal ini terlihat dari dominasi penilaian "Suka" dan "Sangat Suka" pada semua atribut. Untuk warna, 40 orang memberikan penilaian "Suka" dan 37 orang "Sangat Suka". Pada aroma, 49 orang menyatakan "Suka" dan 17 orang "Sangat Suka". Untuk tekstur, 45 orang memberikan penilaian "Suka" dan 22 orang "Sangat Suka". Sedangkan untuk rasa, 38 orang menyatakan "Suka" dan 39

orang "Sangat Suka". Sementara itu, jumlah panelis yang memberikan penilaian "Tidak Suka" relatif rendah, terutama pada warna dan aroma, yang masing-masing hanya mendapat 4 dan 7 panelis yang menyatakan "Tidak Suka". Namun, pada aspek tekstur, terdapat sedikit lebih banyak panelis yang kurang menyukai, yaitu 10 orang yang memberikan penilaian "Tidak Suka". Secara keseluruhan, produk kue soes mocaf C diterima dengan baik, dengan nilai positif tertinggi pada aspek aroma dan rasa.

Tabel 4.5 Tabulasi Produk Kue Soes Mocaf D Pada Uji Hedonik

	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
Sangat Tidak Suka	0	0	4	1
Tidak Suka	9	7	8	6
Biasa Saja	29	26	28	30
Suka	34	43	39	35
Sangat Suka	30	26	23	29

Berdasarkan hasil uji hedonik terhadap produk kue soes mocaf D, dapat disimpulkan bahwa produk ini mendapat respons yang cukup baik dari panelis, terutama pada aspek warna, aroma, dan rasa, di mana sebagian besar panelis memberikan penilaian "Suka" dan "Sangat Suka". Untuk warna, 34 panelis menyatakan "Suka" dan 30 panelis "Sangat Suka". Pada aspek aroma, terdapat 43 panelis yang menyatakan "Suka" dan 26 panelis "Sangat Suka". Untuk tekstur, 39 panelis memberikan penilaian "Suka" dan 23 panelis "Sangat Suka". Sedangkan pada rasa, 35 panelis menyatakan "Suka" dan 29 panelis "Sangat Suka". Jumlah panelis yang memberikan penilaian "Tidak Suka" relatif kecil, terutama pada warna dan aroma, masing-masing dengan 9 dan 7 panelis yang menyatakan ketidaksukaan. Meski

demikian, terdapat beberapa panelis yang menyatakan ketidakpuasan pada aspek tekstur dan rasa, dengan masing-masing 8 dan 6 panelis yang memberikan penilaian "Tidak Suka". Secara keseluruhan, kue soes mocaf D diterima dengan baik oleh responden.

Tabel 4.6 Hasil Nilai Rata-Rata atau mean Pada Uji Coba Hedonik

Variabel/Ku e Soes	K	A	B	C	D
Warna	4.17	4.14	3.97	4.07	3.83
Aroma	3.98	3.98	3.82	3.74	3.86
Tekstur	4.09	3.91	3.83	3.73	3.67
Rasa	4.06	4.04	3.91	4.04	3.81
<i>Mean</i>	4,07	4,01	3,88	3,89	3,79

Berdasarkan hasil nilai rata-rata atau *mean* variabel warna, dapat disimpulkan bahwa kue soes K (Kontrol) merupakan kue soes yang paling diminati secara warna, disusul oleh kue soes mocaf A (25%), kue soes mocaf C (75%), kue soes mocaf B(50%),dan berdasarkan hasil observasi data diatas, kue soes D (100%) merupakan kue soes yang kurang diminati dari segi warna, berdasarkan wawancara singkat pada responden yang sedang melakukan uji hedonik, kue soes mocaf D (100%) memiliki warna yang terlalu gelap.

Berdasarkan tabel diatas kue soes K (Kontrol),dan kue soes mocaf A (25%) memiliki tingkat kesukaan aroma yang seimbang, sedangkan untuk kue soes mocaf D (100%) sedikit lebih unggul dari pada kue soes mocaf B (50%) dari segi aroma,dan

kue soes mocaf C (75%) yang secara aroma kurang diminati ketimbang kue soes lainnya.

Berdasarkan hasil observasi data, kue soes K (Kontrol) menjadi di kue soes yang paling disukai dari segi tekstur, jika dilihat dari hasil rata-rata atau *mean* pada tabel diatas, dinyatakan bahwa terjadi penurunan tingkat kesukaan tekstur dari kue soes mocaf A (25%), kue soes mocaf B (50%), kue soes mocaf C (75%), hingga kue soes mocaf D (100%), hal ini disimpulkan bahwa semakin banyak kandungan tepung mocaf pada kulit kue soes dapat menurunkan tingkat kesukaan pada variabel tekstur.

Berdasarkan data yang terpapar diatas, kue soes K (Kontrol) merupakan kue soes yang paling diminati dari segi rasa, kue soes mocaf A (25%), dan kue soes mocaf C (75%) memiliki tingkat kesukaan dari segi rasa yang seimbang, kue soes mocaf B (50%) sedikit lebih unggul dari segi rasa dibandingkan dengan kue soes mocaf D (100%), berdasarkan hasil wawancara singkat pada beberapa responden bahwa mereka kurang familiar dengan rasa tepung mocaf yang cenderung asam.

Berdasarkan analisis terhadap kue soes mocaf A (25%), B (50%), C (75%), dan D (100%), dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan konsumen bervariasi pada tiap variabel. Dari segi warna, kue soes mocaf A (25%) paling diminati, diikuti oleh C (75%) dan B (50%), sedangkan kue soes mocaf D (100%) kurang disukai karena dianggap terlalu gelap. Untuk aroma, kue soes mocaf A (25%) dan D (100%) lebih disukai dibandingkan B (50%) dan C (75%), dengan C menjadi yang paling kurang diminati aromanya. Pada variabel tekstur, kue soes mocaf A (25%) mendapatkan respons yang lebih positif, namun terdapat tren penurunan tingkat kesukaan tekstur seiring dengan peningkatan kadar mocaf, dengan kue soes mocaf D (100%) paling kurang disukai teksturnya. Dari segi rasa, kue soes mocaf A (25%) dan C (75%) memiliki tingkat kesukaan yang seimbang, sementara kue soes mocaf B (50%) sedikit lebih unggul dari kue soes mocaf D (100%), yang kurang disukai karena beberapa responden merasa tidak familiar dengan rasa tepung mocaf yang cenderung asam. Secara keseluruhan, kue soes mocaf A (25%) adalah yang paling disukai di antara produk mocaf, sementara kue soes mocaf D (100%) cenderung kurang diminat

4.3. Hasil Dan Pembahasan Uji Perbedaan

4.3.1 Warna

Tabel 4.7 Hasil Paired Sample T-Test Warna

Paired Samples Test			
		T	Two-Sided p
Pair 1	Warna K - Warna A	.382	.703
Pair 2	Warna K - Warna B	2.486	.015
Pair 3	Warna K - Warna C	1.165	.247
Pair 4	Warna K - Warna D	3.778	<.001

Berdasarkan hasil dari paired sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) kue soes mocaf B (50%) & kue soes mocaf D (100%) memiliki nilai < 0,05 yang artinya terdapat perbedaan warna yang signifikan. Kue soes mocaf C (75%) memiliki nilai > 0,05 yang artinya tidak terjadi perubahan warna yang signifikan, jika dibandingkan dengan kue soes mocaf A (25%) yang dimana nilai Sig 2 tailed nya lebih besar dibandingkan kue soes mocaf C (75%) yang artinya kue soes mocaf A (25%) memiliki perbedaan warna yang sangat tidak signifikan dibandingkan dengan kue soes mocaf C (75%). Berdasarkan pernyataan diatas disimpulkan bahwa kue soes mocaf D (100%) memiliki perbedaan warna yang sangat signifikan dikarenakan kue soes mocaf D (100%) memiliki komposisi tepung mocaf yang tinggi dibandingkan dengan kue soes mocaf lainnya.

4.3.2 Aroma

Tabel 4.8 Hasil Paired Sample T-Test Aroma

Paired Samples Test			
		T	Two-Sided p
Pair 1	Aroma K - Aroma A	000	1.000
Pair 2	Aroma K - Aroma B	1.702	.092
Pair 3	Aroma K - Aroma C	2.233	.028
Pair 4	Aroma K - Aroma D	1.078	.283

Berdasarkan hasil dari paired sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) kue soes mocaf C (75%) memiliki nilai < 0.05 , sehingga dapat disimpulkan terjadi perbedaan aroma yang signifikan. Sedangkan kue soes mocaf B (50%) memiliki nilai > 0.05 , yang artinya tidak terjadi perbedaan aroma yang signifikan. Jika dilihat pada kue soes mocaf D (100%) memiliki nilai > 0.05 yang artinya tidak terjadi perbedaan aroma yang signifikan. Sedangkan kue soes mocaf A (25%) memiliki nilai < 0.05 yang artinya tidak terjadi perbedaan aroma. Dapat disimpulkan bahwa kue soes mocaf C (75%) memiliki perbedaan aroma yang signifikan terhadap kue soes K (kontrol), dan kue soes mocaf A (25%) tidak terjadi perbedaan aroma secara signifikan terhadap kue soes K (kontrol) dikarenakan komposisi tepung mocaf yang sedikit dibandingkan dengan kue soes mocaf lainnya.

4.3.3 Tekstur

Tabel 4.9 Hasil Paired Sample T-Test Tekstur

Paired Samples Test			
		T	Two-Sided p
Pair 1	Tekstur K- Tekstur A	1.182	.240
Pair 2	Tekstur K- Tekstur B	2.866	.005
Pair 3	Tekstur K- Tekstur C	3.550	<,001
Pair 4	Tekstur K- Tekstur D	3.860	<,001

Berdasarkan hasil dari paired sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) kue soes mocaf A (25%) memiliki nilai > 0.05 , sehingga dapat disimpulkan tidak terjadi perbedaan tekstur yang signifikan. Sedangkan kue soes mocaf B (50%) memiliki nilai < 0.05 , yang artinya terjadi perbedaan tekstur yang signifikan. Jika dilihat pada kue soes mocaf D (100%) memiliki nilai $< 0,05$ yang artinya terjadi perbedaan tekstur yang signifikan. Sedangkan kue soes mocaf A (25%) memiliki nilai $> 0,05$ yang artinya tidak terjadi perbedaan tekstur yang signifikan. Dapat disimpulkan bahwa kue soes mocaf A (25%) tidak memiliki perbedaan tekstur yang signifikan dengan produk K (kontrol), dan kue soes mocaf B (50%), kue soes mocaf C (75%), dan kue soes mocaf D (100%) terjadi perbedaan tekstur secara signifikan dibandingkan kue soes K (kontrol) dikarenakan tingkat komposisi tepung mocaf yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue soes mocaf A (25%).

4.3.4 Rasa

Tabel 4.10 Hasil Paired Sample T-Test Rasa

Paired Samples Test			
		T	Two-Sided p
Pair 1	Rasa K - Rasa A	.241	.810
Pair 2	Rasa K - Rasa B	1.433	.155
Pair 3	Rasa K - Rasa C	.182	.856
Pair 4	Rasa K - Rasa D	2.348	.021

Hasil dari uji *paired sample t-test* menunjukkan bahwa nilai probabilitas hipotesis nol (*Sig. 2-tailed*) untuk kue soes mocaf D (100%) adalah $< 0,05$, yang mengindikasikan adanya perbedaan rasa yang signifikan. Sebaliknya, kue soes mocaf B (50%), A (25%), dan C (75%) memiliki nilai $> 0,05$, sehingga tidak menunjukkan perbedaan rasa yang signifikan. Dengan demikian, kue soes mocaf D (100%) dianggap memiliki perbedaan rasa yang signifikan, kemungkinan besar karena penggunaan tepung mocaf dengan komposisi penuh (100%)

4.4 Gambaran Umum Panelis Uji Organoleptik

Panelis yang turut serta mengikuti uji organoleptik sebanyak 3 orang, dan uji organoleptik ini dilakukan di daerah DKI Jakarta. Adapun detail lebih lanjut dapat dilihat melalui tabel-tabel berikut:

Tabel 4.11 Data Panelis Uji Organoleptik

Nama	Jenis Kelamin	Usia	Domisili	Tempat Bekerja	Pengalaman Bekerja di Bidang Pastry & Bakery
Deny Firman syah	Laki-Laki	29	Jakarta	Fairmont Hotel Jakarta	2014-presents
Juhana	Laki-Laki	35	Jakarta	The Dharmawangsa Jakarta	2008-presents
Imam Mugni Mughaymin	Laki-Laki	47	Jakarta	The Dharmawangsa Jakarta	1999-presents

Berdasarkan data panelis uji organoleptik diatas ketiga panelis uji organoleptik berdomisili di jakarta, dan ketiganya memiliki pengalaman bekerja di bidang pastry dan bakery diatas 10 tahun, dan para panelis uji organoleptik mengerti betul dalam proses pembuatan kue soes berbahan dasar tepung terigu maupun berbahan dasar tepung mocaf.

4.5 Hasil Dan Pembahasan Uji Organoleptik

4.4.1 Pembahasan Hasil Uji Organoleptik

Tabel 4.12 Tabel Tabulasi Nilai Keseluruhan Uji Organoleptik

Produk	K	A	B	C	D
Warna	1,66	1,76	2,16	2,10	2,44
Aroma	3,00	2,83	3,22	3,88	4,21
Tekstur	3,00	3,10	3,44	3,55	4,00
Rasa	0,33	2,33	3,33	3,66	4,00
<i>Mean</i>	1,99	2,50	3,03	3,29	3,66

Tabel di atas menyajikan data yang telah diakumulasikan dari uji organoleptik yang dilakukan oleh 3 panelis, mencakup evaluasi terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa produk uji coba kue soes menggunakan tepung mocaf. Tabel ini menunjukkan nilai untuk setiap variabel yang dievaluasi pada produk kue soes mocaf. Warna dengan nilai indikator 5 (#C69749), 4 (#BD9354), 3 (#A47E3B), 2 (#85603F), dan 1 (#994D1C). Aroma dengan nilai indikator 5 (Sangat berbau mocaf), 4 (berbau mocaf), 3 (biasa saja), 2 (tidak berbau mocaf), dan 1 (sangat tidak berbau mocaf). Tekstur dengan nilai indikator 5 (sangat kokoh), 4 (kokoh), 3 (biasa saja), 2 (lembek), 1 (sangat lembek). Rasa dengan nilai indikator 5 (Sangat asam), 4 (asam), 3 (biasa saja), 2 (tidak asam), 1 (sangat tidak asam).

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap lima sampel kue soes (K sebagai kontrol, A dengan 25% mocaf, B dengan 50% mocaf, C dengan 75% mocaf, dan D dengan 100% mocaf), terdapat variasi penilaian pada setiap variabel: warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pada variabel warna, kue soes K memperoleh nilai 1,66, yang

mendekati kategori dengan warna (indikator 1, #994D1C). Sebaliknya, produk D dengan 100% mocaf mendapat nilai 2,44, yang mendekati indikator 3 (#A47E3B).

Untuk variabel aroma, produk dengan persentase mocaf yang lebih tinggi memiliki aroma yang lebih kuat. Produk D mendapatkan nilai tertinggi sebesar 4,21, menunjukkan aroma yang sangat berbau mocaf. Sedangkan produk K sebagai kontrol hanya memiliki nilai 3, yang menunjukkan aroma biasa saja tanpa bau mocaf yang kuat. Peningkatan persentase mocaf secara konsisten meningkatkan intensitas aroma pada kue soes.

Pada aspek tekstur, terdapat peningkatan kekokohan seiring dengan bertambahnya persentase mocaf. Produk D yang memiliki 100% mocaf mendapatkan nilai 4, yang menunjukkan tekstur yang kokoh. Di sisi lain, produk K sebagai kontrol hanya memiliki nilai 3, menunjukkan tekstur yang biasa saja. Hal ini menunjukkan bahwa mocaf dapat memberikan tekstur yang lebih kokoh pada kue soes dibandingkan kontrol tanpa mocaf.

Dalam hal rasa, kue soes K memiliki nilai terendah sebesar 0,33, mendekati kategori sangat tidak asam (nilai 1). Sebaliknya, produk D mendapatkan nilai 4, yang menunjukkan rasa asam. Dengan bertambahnya kadar mocaf, tingkat keasaman kue soes juga meningkat, menjadikan produk D dengan 100% mocaf sebagai yang paling asam di antara kelima sampel. Secara keseluruhan, produk D yang menggunakan 100% mocaf menunjukkan bahwa semakin tinggi kandungan tepung mocaf maka akan merubah dari produk dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Berdasarkan hasil uji organoleptik panelis Deny firmansyah dan Imam Mugni Mughaymin sangat menyukai produk kue soes 12 yang memiliki komposisi tepung mocaf 100% dikarenakan produk 12 memiliki inovasi rasa yang lebih unik dan tekstur yang sangat unik jika dibandingkan dengan kue soes modifikasi lainnya, dan menjadi tantangan baru bagi para pelaku industri untuk mendapatkan tampilan yang unik dan rasa yang seimbang jika dipadukan dengan isian kue soes. Namun menurut panelis Juhana kue soes 10 yang memiliki komposisi tepung mocaf 50% merupakan kue soes yang disukai beliau karena memiliki rasa yang tidak terlalu asam dan tekstur yang balance, dikarenakan menurut beliau konsumen negara Indonesia lebih menyukai rasa

dominan tidak terlalu manis dan tidak terlalu asam. Menurut panelis Deny firmansyah dan Imam Mugni Mughaymin produk kue soes 1 yang memiliki komposisi tepung mocaf 25% merupakan produk kue soes yang tidak paling disukai karena menurut panelis Deny Firmansyah kue soes 1 yang berkomposisi 25% tepung mocaf tidak ada perubahan rasa dan bahan baku yang menonjol , dan menurut panelis Imam Mugni Mughaymin kue soes 1 memiliki warna yang kurang menonjol, namun menurut panelis Juhana kue soes 12 yang memiliki komposisi tepung mocaf sebanyak 100% dikarenakan rasanya yang menurut beliau terlalu asam.

