

IV. Hasil Akhir dan Pembahasan

Pada bab 4 ini, akan dijelaskan mendetail mengenai kuesioner uji organoleptik, kuesioner uji hedonik, dan pembahasan yang meliputi hasil signifikansi dan rerata dari uji organoleptik dengan menggunakan *paired T-test* serta hasil rerata uji hedonik.

4.1 Kondisi Demografis Uji Coba Hedonik Ongol Ongol

Tabel 4. 1 Jumlah Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Persentase
Laki-Laki	19	36,7%
Perempuan	11	63,3%
Total	30	100%

Berdasarkan data pada tabel 4.1, diketahui bahwa jumlah panelis tercatat sebanyak 30 orang yang terbagi dari laki – laki sebanyak 19 orang dengan persentase 63,3% dan perempuan sebanyak 11 orang dengan persentase 36,7%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis adalah pria.

Tabel 4. 2 Jumlah Panelis Berdasarkan Umur

Umur	Jumlah Panelis	Persentase
15 - 23 tahun	11	36,7%
24 - 32 tahun	7	23,3%
33 - 41 tahun	6	20%
42 - 50 tahun	0	0%
>50 tahun	6	20%

Berdasarkan data pada tabel 4.2, disajikan hasil jumlah panelis berdasarkan renang umur. Diketahui bahwa jumlah panelis yang berusia 15 - 23 tahun adalah 11 orang dengan persentase 36,7%. Sedangkan panelis berusia 24 - 32 tahun berjumlah 7 orang dengan persentase 23,3%. Adapun panelis berusia 33 - 41 tahun berjumlah 6 orang dengan persentase 20%. Selain itu, panelis berusia lebih dari 50 tahun berjumlah 6 orang dengan persentase 20%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis berumur 15 - 23 tahun.

Tabel 4. 3 Jumlah Panelis Berdasarkan Pekerjaan

Pekerjaan	Jumlah (Orang)	Persentase
Pelajar	9	30%
Ibu rumah tangga	8	26,7%
Karyawan	6	20%
Pengusaha	4	13,3%
Freelancer	3	10%

Berdasarkan data pada tabel 4,3, disajikan jumlah panelis berdasarkan pekerjaan. Diketahui bahwa jumlah panelis sebagai pelajar adalah 9 orang dengan persentase 30%. Sedangkan panelis sebagai ibu rumah tangga berjumlah 8 orang dengan persentase 26,7%. Panelis berstatus karyawan berjumlah 6 orang dengan persentase 20%. Responden sebagai pengusaha berjumlah 4 orang dengan persentase 13,3%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis sebagai pelajar.

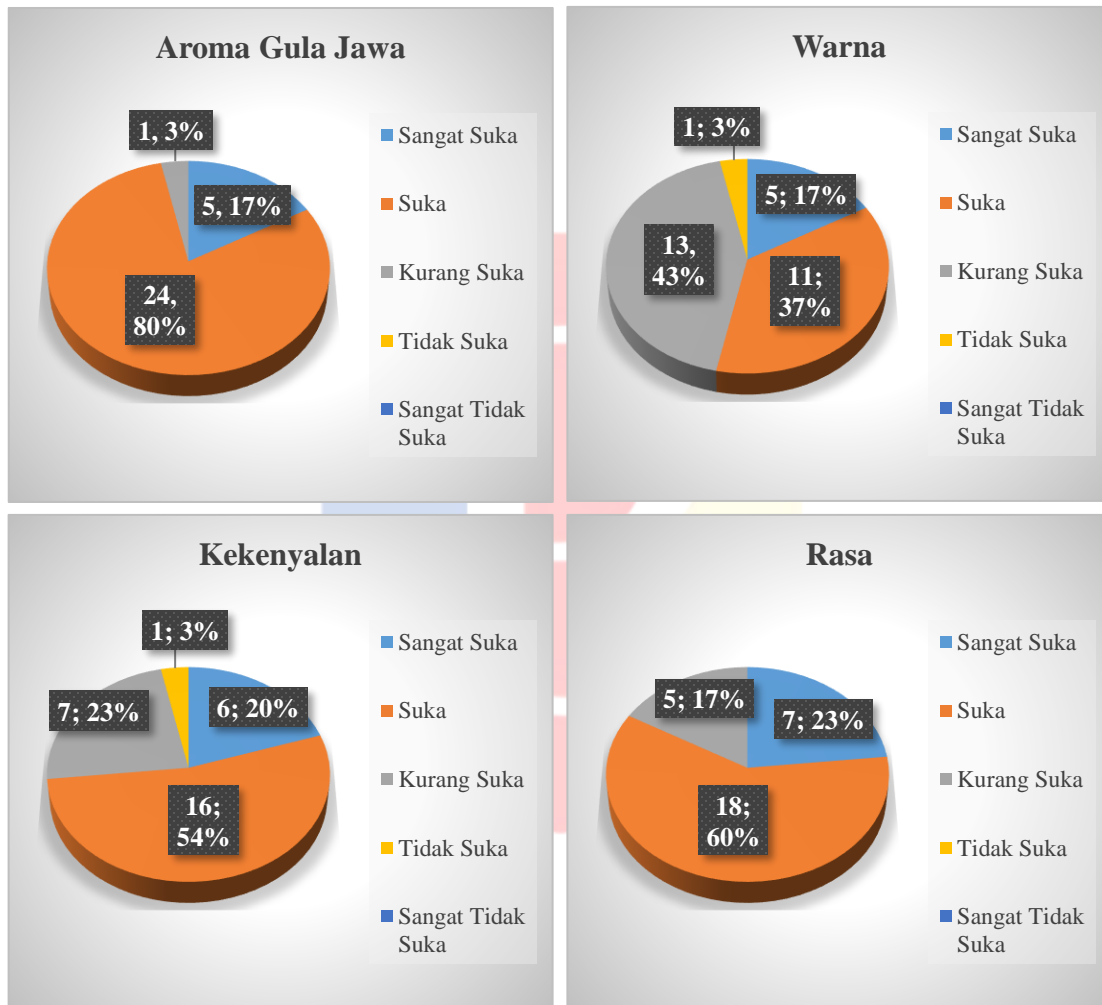
4.2 Hasil Kuesioner Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan

Hasil data dari uji hedonik yang ditujukan kepada panelis umum. Data yang diambil dari data primer melalui *Google Form* yang meliputi uji hedonik ongol – ongol kontrol dan satu sampai empat perlakuan.

4.2.1 Hasil Kuesioner Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol

Adapun disajikan grafik 4.1 dari hasil uji hedonik ongol – ongol kontrol (100% tepung tapioka) berdasarkan hasil yang didapatkan dari 30 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 1 Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol



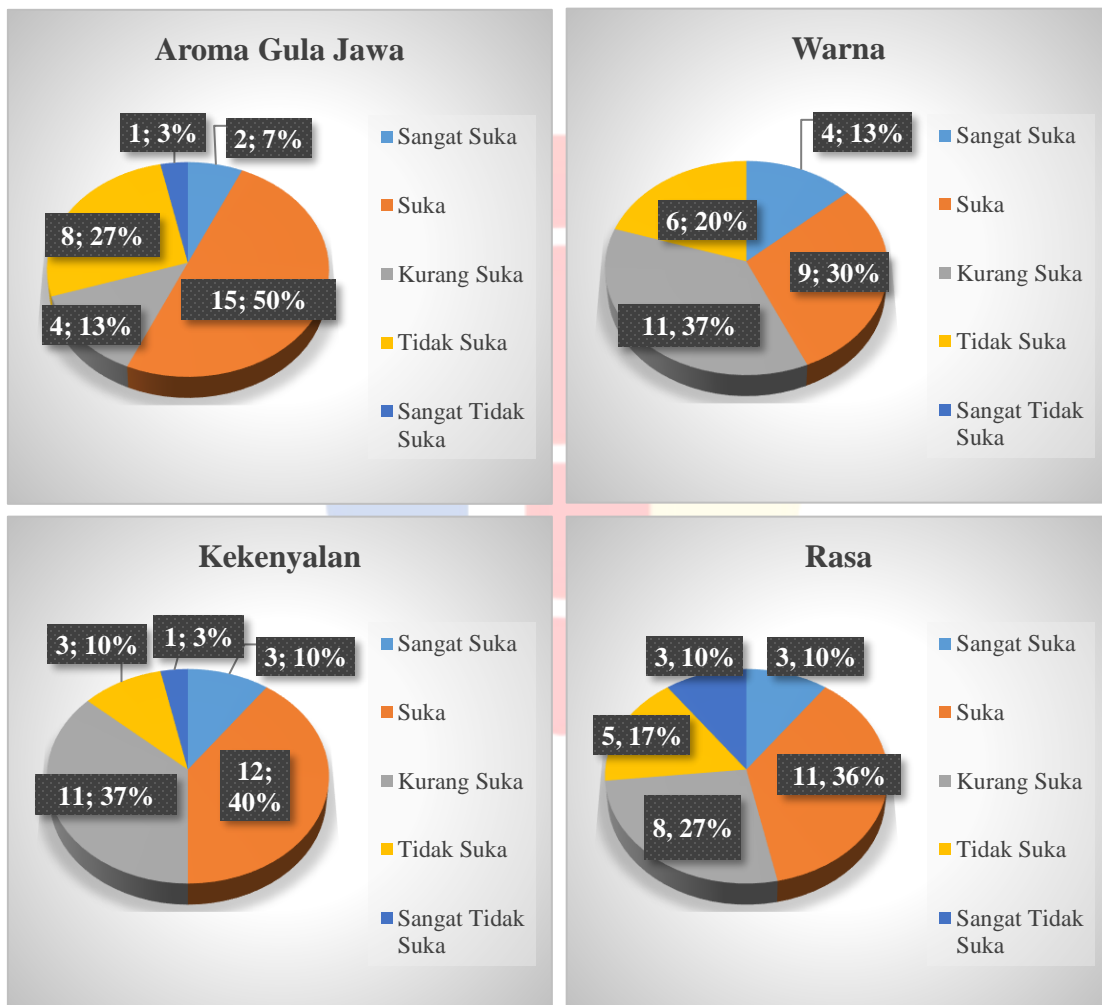
Berdasarkan data pada grafik 4.1 tentang uji hedonik ongol-ongol kontrol. Diketahui bahwa dari 30 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol-ongol kontrol adalah paling tinggi yaitu sebanyak 24 panelis yang memilih suka. Sedangkan 18 panelis suka terhadap rasa ongol – ongol kontrol. Adapun, 16 panelis suka terhadap tekstur dari ongol-ongol kontrol. Namun, terdapat 13 panelis kurang suka terhadap

warna yang terdapat pada ongol-ongol kontrol. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol-ongol kontrol.

4.2.2 Hasil Kuesioner Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan A

Adapun disajikan grafik 4.2 dari hasil uji hedonic ongol – ongol A (50% tepung umbi garut dan 50% tepung tapioka) berdasarkan hasil yang didapatkan dari 30 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 2 Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan A

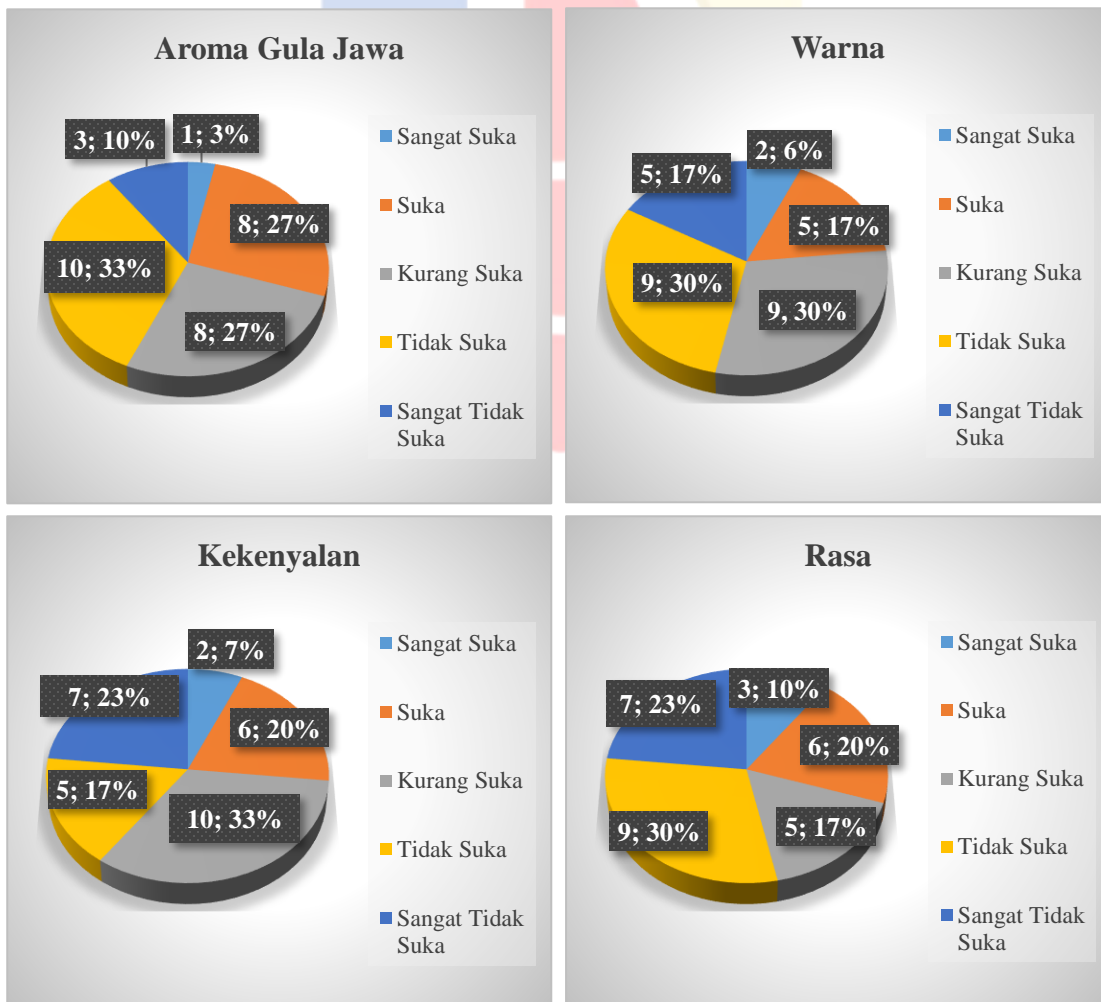


Berdasarkan data pada grafik 4.2 tentang uji hedonik ongol-ongol perlakuan A. Diketahui bahwa dari 30 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol – ongol perlakuan A adalah paling tinggi yaitu sebanyak 15 panelis yang menyatakan suka. Sedangkan 11 panelis dominan memilih suka terhadap rasa ongol-ongol perlakuan A. Adapun, 12 panelis suka terhadap tekstur dari ongol-ongol perlakuan A. Namun, terdapat 11 panelis kurang suka terhadap warna yang terdapat pada ongol – ongol A. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol perlakuan A.

4.2.3 Hasil Kuesioner Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan B

Adapun disajikan grafik 4.3 dari hasil uji hedonik ongol – ongol B (100% tepung umbi garut) berdasarkan hasil yang didapatkan dari 30 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 3 Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan B

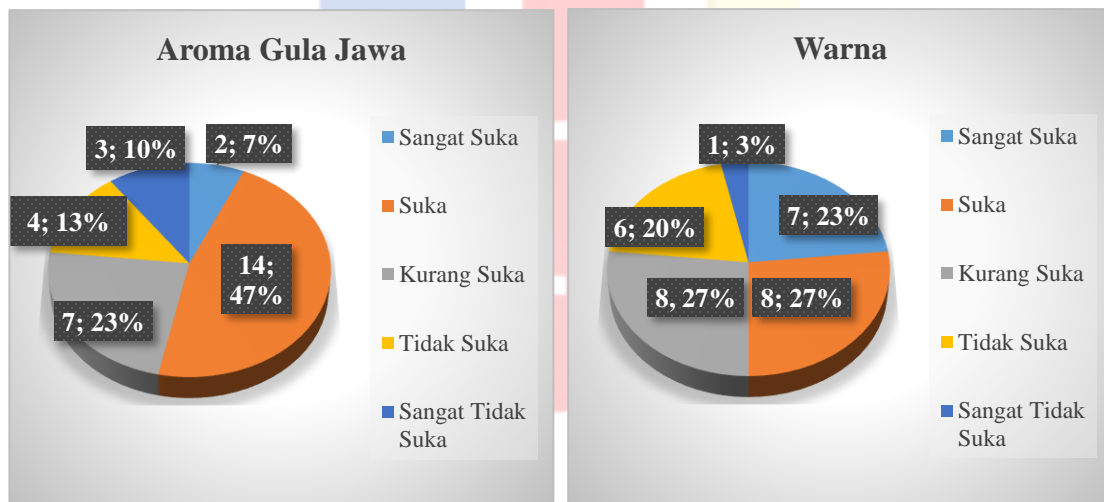


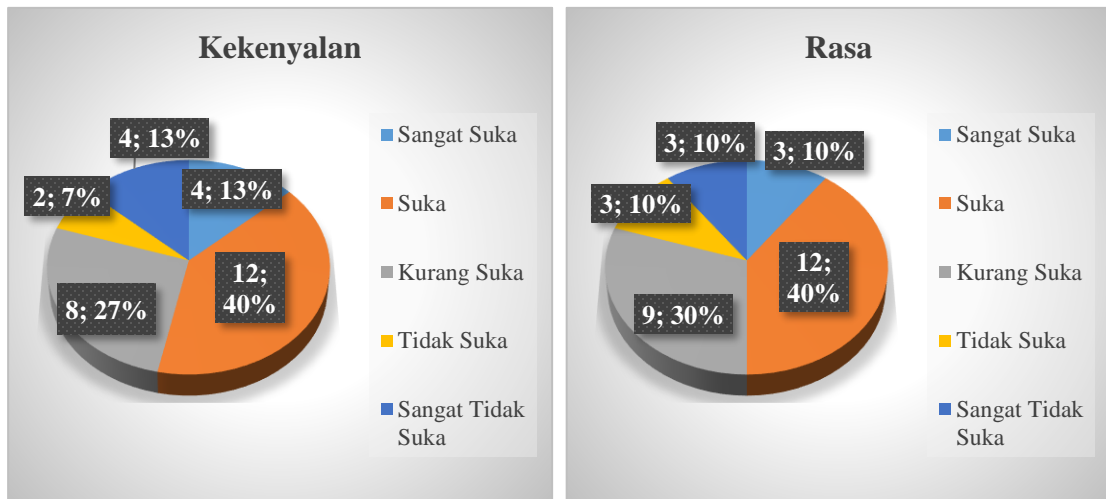
Berdasarkan data pada grafik 4.3 tentang uji hedonik ongol – ongol perlakuan B (100% tepung umbi garut). Diketahui bahwa dari 30 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol – ongol perlakuan B adalah paling tinggi yaitu sebanyak 10 panelis yang menyatakan tidak suka. Sedangkan 9 panelis dominan memilih tidak suka terhadap rasa ongol – ongol perlakuan B. Adapun, 10 panelis kurang suka terhadap tekstur dari ongol – ongol perlakuan B. Namun, terdapat 9 panelis yang masing-masing tidak suka dan kurang suka terhadap warna yang terdapat pada ongol – ongol B. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis tidak suka terhadap ongol – ongol perlakuan B.

4.2.4 Hasil Kuesioner Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan C

Adapun disajikan grafik 4.4 dari hasil uji hedonik ongol – ongol C (75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka) berdasarkan hasil yang didapatkan dari 30 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 4 Uji Hedonik Ongol Ongol Perlakuan C



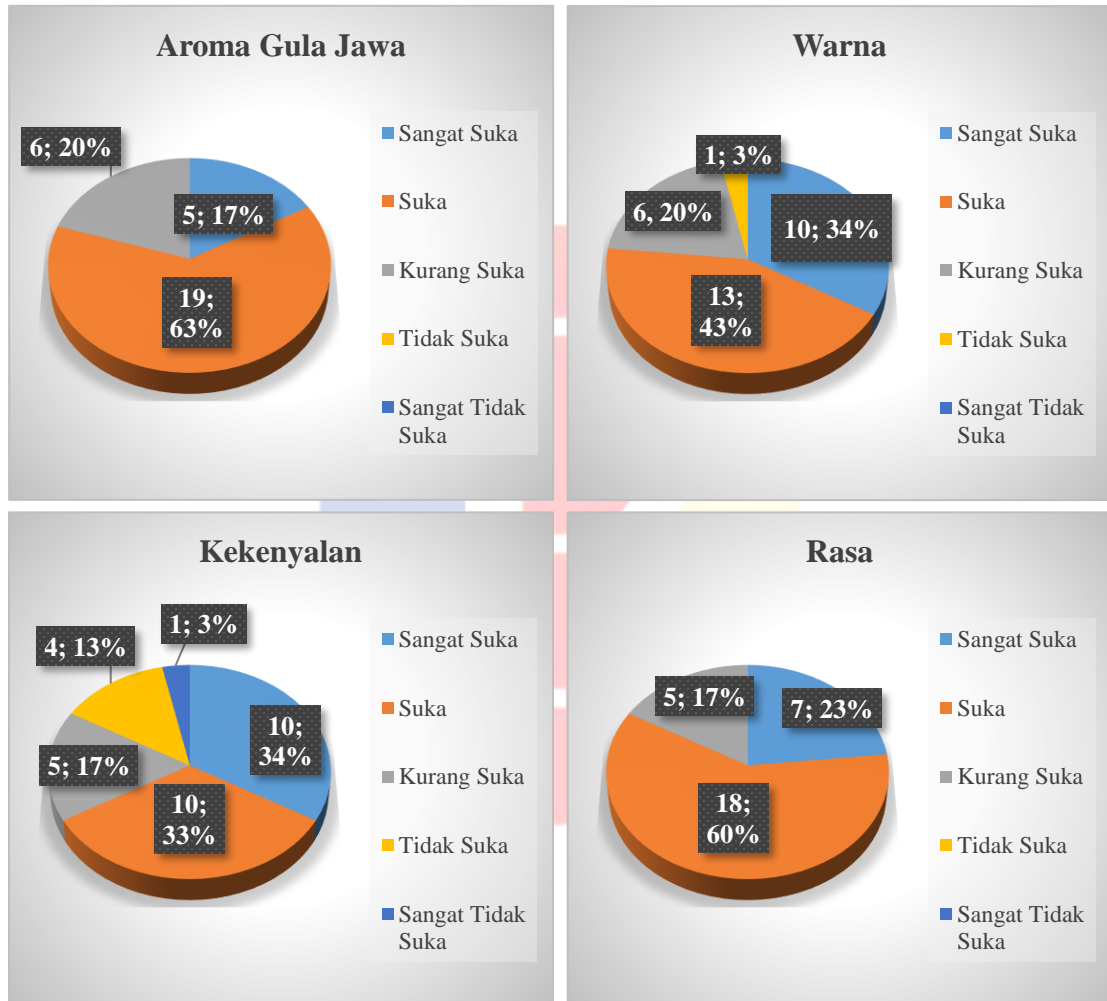


Berdasarkan data pada grafik 4.4 tentang uji hedonik ongol – ongol perlakuan C (75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka). Diketahui bahwa dari 30 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol-ongol perlakuan C adalah paling tinggi yaitu sebanyak 14 panelis yang menyatakan suka. Sedangkan 12 panelis dominan memilih suka terhadap rasa ongol – ongol perlakuan C. Adapun, 12 panelis suka terhadap tekstur dari ongol – ongol perlakuan C. Namun, terdapat 8 panelis yang masing-masing kurang suka dan suka terhadap warna yang terdapat pada ongol – ongol C. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol perlakuan C.

4.2.5 Hasil Kuesioner Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan D

Adapun disajikan grafik 4.4 dari hasil uji hedonik ongol-ongol D (25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka) berdasarkan hasil yang didapatkan dari 30 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 5 Uji Hedonik Ongol-Ongol Perlakuan D



Berdasarkan data pada grafik 4.5 tentang uji hedonik ongol – ongol perlakuan D (25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka). Diketahui bahwa dari 30 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol – ongol perlakuan D adalah paling tinggi yaitu sebanyak 19 yang menyatakan suka terhadap aroma ongol – ongol perlakuan D. Sedangkan 18 panelis dominan memilih suka terhadap rasa ongol – ongol perlakuan D. Adapun, 10 panelis yang masing – masing menyatakan suka dan sangat terhadap

tekstur dari ongol – ongol perlakuan D. Selain itu, terdapat 13 panelis yang suka terhadap warna yang terdapat pada ongol – ongol D. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol perlakuan D.

4.3 Hasil Rerata Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan

Hasil data dari uji hedonik yang ditujukan kepada panelis umum. Data yang diambil dari data primer melalui *Google Form* yang meliputi uji hedonik ongol – ongol kontrol dan satu sampai empat. Perlakuan akan dihitung menggunakan rerata dengan menggunakan analisis persentase deskriptif kualitatif.

4.3.1 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Aroma

Adapun disajikan tabel 4.4 dari hasil rerata uji hedonik ongol-ongol kontrol dan perlakuan berdasarkan aroma, sebagai berikut:

Tabel 4. 4 Hasil Rerata Aroma Uji Hedonik Ongol-Ongol

Ongol	Banyaknya (n)					Total Panelis (N)	Rerata	Persentase (Rerata/5) %	Kriteria
	5	4	3	2	1				
Kontrol	5	24	1	-	-	30	4,13	82,6	Suka
A	2	15	4	8	1	30	3,30	66	Kurang Suka
B	1	8	8	10	3	30	2,80	56	Kurang Suka
C	2	14	7	4	3	30	3,27	65,4	Kurang Suka
D	5	19	6	-	-	30	3,97	79,4	Suka

Keterangan

Kontrol : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung tapioka sebanyak 100%

A : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 50% dan tepung tapioka 50%

B : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 100%

C : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 75% dan tepung tapioka 25%

D : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka 75%

Pada tabel 4.4 menyajikan 1 sampel kontrol dan 4 sampel perlakuan menghasilkan kriteria kesukaan warna yang berbeda-beda. Pada sample kontrol menghasilkan rerata 82,6 dengan kriteria suka. Sedangkan sampel A menghasilkan rerata 66 dengan kriteria kurang suka. Sejalan dengan itu, sampel B dan C menghasilkan rerata dengan nilai masing-masing 56 dan 65,4 dengan kriteria kurang suka. Adapun sampel D yang menghasilkan rerata 79,4 dengan kriteria suka. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol kontrol dari segi aroma.

4.3.2 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Warna

Adapun disajikan tabel 4.5 dari hasil rerata uji hedonik ongol – ongol kontrol dan perlakuan berdasarkan aroma, sebagai berikut:

Tabel 4. 5 Hasil Rerata Warna Uji Hedonik Ongol-Ongol

Ongol	Banyaknya (n)					Total Panelis (N)	Rerata	Persentase (Rerata/5) %	Kriteria
	5	4	3	2	1				
Kontrol	5	11	13	1	-	30	3,67	73,4	Suka
A	4	9	11	6	-	30	3,37	67,4	Kurang Suka
B	2	5	9	9	5	30	2,67	53,4	Kurang Suka
C	7	8	8	6	1	30	3,47	69,4	Suka
D	10	13	6	1	-	30	4,07	81,4	Suka

Keterangan

Kontrol : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung tapioka sebanyak 100%

A : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 50% dan tepung tapioka 50%

B : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 100%

C : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 75% dan tepung tapioka 25%

D : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka 75%

Pada tabel 4.5 menyajikan 1 sampel kontrol dan 4 sampel perlakuan menghasilkan kriteria kesukaan warna yang berbeda – beda. Pada sample kontrol menghasilkan rerata 73,4 dengan kriteria suka. Sedangkan sampel A menghasilkan rerata 67,4 dengan kriteria kurang suka. Sejalan dengan itu, sampel B menghasilkan rerata 53,4 dengan kriteria kurang suka. Selain itu, sampel C menghasilkan rerata 69,4 dengan kriteria suka. Adapun sampel D yang menghasilkan rerata 81,4 dengan kriteria suka. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol perlakuan D dari segi warna.

4.3.3 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Rasa

Adapun disajikan tabel 4.6 dari hasil rerata uji hedonik ongol – ongol kontrol dan perlakuan berdasarkan rasa, sebagai berikut:

Tabel 4. 6 Hasil Rerata Rasa Uji Hedonik Ongol-Ongol

Ongol	Banyaknya (n)					Total Panelis (N)	Rerata	Persentase (Rerata/5) %	Kriteria
	5	4	3	2	1				
Kontrol	7	18	5	-	-	30	4,07	81,4	Suka
A	3	11	8	5	3	30	3,2	64	Suka
B	3	6	5	9	7	30	2,63	52,6	Kurang Suka
C	3	12	9	3	3	30	3,3	66	Kurang Suka
D	7	18	5	-	-	30	4,07	81,4	Suka

Keterangan

Kontrol : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung tapioka sebanyak 100%

A : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 50% dan tepung tapioka 50%

B : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 100%

C : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 75% dan tepung tapioka 25%

D : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka 75%

Pada tabel 4.6 menyajikan 1 sampel kontrol dan 4 sampel perlakuan menghasilkan kriteria kesukaan warna yang berbeda – beda. Pada sample kontrol menghasilkan rerata 81,4 dengan kriteria suka. Sedangkan sampel A menghasilkan rerata 64 dengan kriteria kurang suka. Sejalan dengan itu, sampel B dan C menghasilkan rerata dengan nilai masing – masing 52,6 dan 66 dengan kriteria kurang suka. Adapun sampel D yang menghasilkan rerata 81,4 dengan kriteria suka. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol kontrol dan perlakuan D dari segi kekenyalan.

4.3.4 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Tekstur

Adapun disajikan tabel 4.7 dari hasil rerata uji hedonik ongol – ongol kontrol dan perlakuan berdasarkan tekstur, sebagai berikut:

Tabel 4. 7 Hasil Rerata Tekstur Uji Hedonik Ongol-Ongol

Ongol	Banyaknya (n)					Total Panelis (N)	Rerata	Persentase (Rerata/5) %	Kriteria
	Nilai								
- Ongol	5	4	3	2	1				
Kontrol	6	16	7	1	-		3,9	78	Suka
A	3	12	11	3	1		3,43	68,6	Suka
B	2	6	10	5	7	30	2,7	54	Kurang Suka
C	3	12	9	3	3		3,3	66	Kurang Suka
D	10	10	5	4	1		3,8	76	Suka

Keterangan

Kontrol : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung tapioka sebanyak 100%

A : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 50% dan tepung tapioka 50%

B : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 100%

C : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 75% dan tepung tapioka sebanyak 25%

D : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka sebanyak 75%

Pada tabel 4.7 menyajikan 1 sampel kontrol dan 4 sampel perlakuan menghasilkan kriteria kesukaan warna yang berbeda – beda. Pada sample kontrol menghasilkan rerata 78 dengan kriteria suka. Sedangkan sampel A menghasilkan rerata 68,6 dengan kriteria suka. Sejalan dengan itu, sampel B dan C menghasilkan rerata dengan nilai masing – masing 54 dan 66 dengan kriteria kurang suka. Adapun sampel D yang menghasilkan rerata 76 dengan kriteria suka. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol kontrol dari segi rasa.

4.3.4 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Keseluruhan Indikator

Tabel 4. 8 Hasil Rerata Keseluruhan Indikator Uji Hedonik Ongol-Ongol

Ongol- Ongol	Rerata Indikator				Rerata Total	Persentase Total (%)	Kriteria
	Aroma	Warna	Rasa	Tekstur			
Kontrol	4,13	3,67	4,07	3,9	3,94	78,8	Suka
A	3,30	3,37	3,2	3,43	3,33	66,6	Kurang Suka
B	2,80	2,67	2,63	2,7	2,7	54	Kurang Suka
C	3,27	3,47	3,3	3,3	3,34	66,8	Kurang Suka
D	3,97	4,07	4,07	3,8	3,98	79,6	Suka

Keterangan

Kontrol : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung tapioka sebanyak 100%

A : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 50% dan tepung tapioka 50%

B : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 100%

C : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 75% dan tepung tapioka sebanyak 25%

D : Sampel ongol-ongol menggunakan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka sebanyak 75%

Berdasarkan hasil uji hedonik yang meliputi seluruh indikator dari tabel 4,8 menunjukkan bahwa kriteria persentase tertinggi dimiliki oleh ongol – ongol D adalah 79,6% dengan kriteria disukai oleh panelis umum. Diikuti dengan ongol – ongol kontrol dengan total persentase 78,8% dengan kriteria disukai oleh panelis umum. Berbanding terbalik dengan ongol – ongol A, B, dan C memiliki nilai kriteria persentase masing-masing 66,6%, 54%, dan 66,8% dengan kriteria kurang disukai oleh panelis umum. Dapat disimpulkan bahwa ongol-ongol D dengan persentase penggunaan tepung umbi garut sebanyak 25% dan tepung tapioka sebanyak 75% memiliki kemiripan dengan ongol-ongol kontrol bahkan persentase kesukaan lebih tinggi 0,6% disukai oleh panelis umum. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis suka terhadap ongol – ongol perlakuan D dari keseluruhan indikator pengujian.

4.3.5 Pembahasan Hasil Uji Hedonik Secara Keseluruhan

Berdasarkan hasil uji hedonik ataupun kesukaan yang dilakukan oleh 30 panelis tidak ahli terhadap satu ongol – ongol kontrol dan empat ongol – ongol perlakuan. Dapat disimpulkan bahwa tingkatan penilaian yang diberikan oleh 30 panelis memiliki hasil yang berbeda – beda. Dibuktikan dengan adanya tingkat kesukaan terhadap ongol – ongol kontrol dengan penggunaan 100% tepung tapioka sebagai bahan dasar utama memiliki persentase tertinggi terhadap aroma gula jawa sebesar 82,6% kriteria suka dan tekstur kekenyalan sebesar 78% kriteria suka. Berdasarkan komentar dari panelis tidak terlatih yang telah dirangkum menyatakan bahwa kekenyalannya sangat pas dan aroma yang dominan gula jawa. Adapun ongol-ongol A dengan penggunaan 50% tepung umbi garut dan 50% tepung tapioka yang menghasilkan penilaian yang hampir sama pada tingkat rerata pada setiap indikator. Terdapat dua indikator tertinggi kesukaan adalah tekstur sebesar 68,6% kriteria kurang suka dan warna sebesar 67,4% kriteria kurang suka. Menurut panelis tidak terlatih, teksturnya lebih padat, keras dan tidak sekenyal kontrol, bau yang aneh serta menyengat, dan terdapat rasa pahit dan kurang manis. Terdapat pula ongol – ongol B dengan penggunaan tepung umbi garut 100%, dimana hasil rerata masing – masing indikator yang terendah jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol, A, C, dan D. Dibuktikan dengan persentase aroma gula merah sebesar 56% indikator kurang suka, persentase warna sebesar 53,4% indikator

kurang suka, persentase rasa sebesar 52.6% indikator kurang suka, dan persentase tekstur sebesar 54% indikator kurang suka. Menurut panelis tidak terlatih, ongol-ongol dengan 100% tepung umbi garut memiliki tekstur yang lebih keras dan padat serta warna yang kurang menarik dan tidak manis. Pada ongol – ongol C berbahan dasar 75% tepung umbi garut dengan 25% tepung tapioka dimana memiliki hasil rerata masing-masing indikator yang cukup sama. Dilihat dari tabel keseluruhan indikator, dapat disimpulkan bahwa ongol – ongol C memiliki persentase yang sama pada rasa dan tekstur dengan masing-masing persentase sebesar 66% indikator kurang suka. Menurut panelis tidak terlatih, kekenyalannya cenderung lebih keras dan rasanya agak kemanisan. Terdapat pula ongol – ongol D yang menggunakan tepung umbi garut 25% dan 75% tepung tapioka yang menghasilkan penilaian melebihi dari rerata total dari ongol-ongol kontrol. Dapat dibuktikan dengan hasil kesukaan warna sebesar 81% indikator suka, dan memiliki persentase rasa sebesar 81,4% indikator suka. Bahkan hasil keseluruhan rerata kesukaan ongol-ongol D sebesar 79,6% yang dimana 0,8% lebih tinggi dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Maka, dapat disimpulkan bahwa dari keempat perlakuan yang diujikan. Ongol-ongol D dimana tepung umbi garut 25% dan tepung tapioka 75% dapat diterima oleh masyarakat dalam segi rasa, aroma, tekstur, dan warna jika disandingkan dengan ongol-ongol kontrol.

4.4 Kondisi Demografis Uji Coba Hendonik Ongol - Ongol Percobaan Terbaik

Tabel 4. 9 Jumlah Panelis Berdasarkan Jenis Kelamin

Jenis Kelamin	Jumlah Panelis	Persentase
Laki-Laki	13	48,1%
Perempuan	14	51,9%
Total	27	100

Berdasarkan data pada tabel 4.9, diketahui bahwa jumlah panelis tercatat sebanyak 27 orang yang terbagi dari laki – laki sebanyak 13 orang dengan persentase 48,1% dan perempuan sebanyak 14 orang dengan persentase 51,9%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis adalah perempuan.

Tabel 4. 10 Jumlah Panelis Berdasarkan Umur

Umur	Jumlah Panelis	Persentase
5 – 15 Tahun	8	29,6%
16 – 25 Tahun	2	7,4%
26 – 37 Tahun	9	33,3%
38 – 49 Tahun	5	18,5%
> 50 Tahun	3	11,1%

Berdasarkan data pada tabel 4.10, disajikan hasil jumlah panelis berdasarkan rentang umur. Diketahui bahwa jumlah panelis yang berusia 5 – 15 tahun adalah 8 orang dengan persentase 29,6%. Sedangkan panelis berusia 16 – 25 tahun berjumlah 2 orang dengan persentase 7,4%. Adapun panelis berusia 26 – 37 tahun berjumlah 9 orang dengan persentase 33,3%. Selain itu, panelis berusia 38 – 49 tahun berjumlah 5 orang dengan persentase 18,5%. Untuk umur diatas 50 tahun diketahui berjumlah 3 orang dengan persentase 11,1%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis berumur 26 - 37 tahun.

Tabel 4. 11 Jumlah Panelis Berdasarkan Pekerjaan

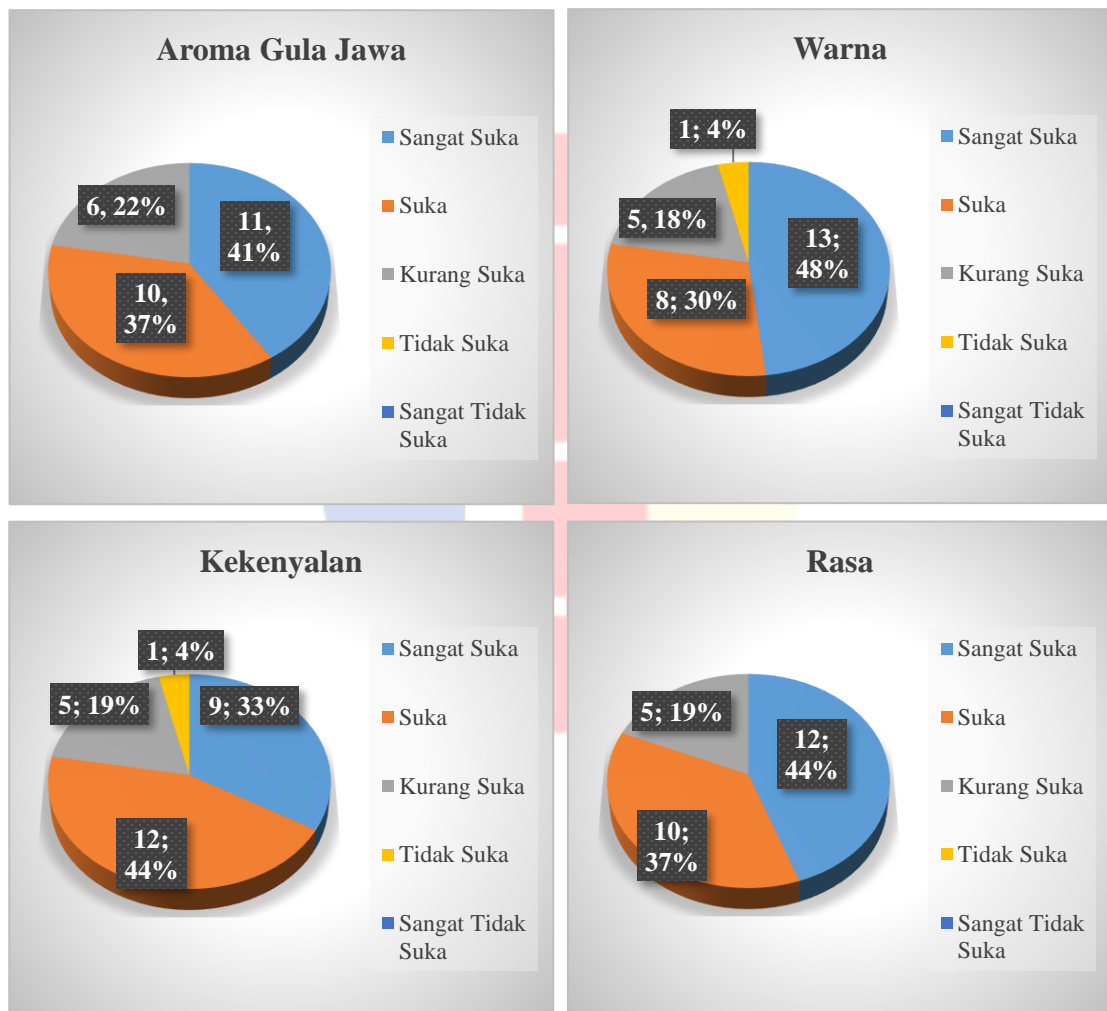
Pekerjaan	Jumlah Panelis	Persentase
Pelajar	8	29,6%
Ibu Rumah Tangga	7	25,9%
Karyawan	4	14,8%
Pengusaha	7	25,9%
Freelancer	1	3,7%

Berdasarkan data pada tabel 4,11, disajikan jumlah panelis berdasarkan pekerjaan. Diketahui bahwa jumlah panelis sebagai pelajar adalah 8 orang dengan persentase 29,6%. Sedangkan panelis sebagai ibu rumah tangga berjumlah 7 orang dengan persentase 25,9%. Panelis berstatus karyawan berjumlah 4 orang dengan persentase 14,8 %. Responden sebagai pengusaha berjumlah 7 orang dengan persentase 25,9%. Adapun panelis berstatus freelancer berjumlah 1 orang dengan persentase 3,7%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis sebagai pelajar.

4.4.1 Hasil Kuesioner Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan

Hasil data dari uji hedonik yang ditujukan kepada panelis umum. Data yang diambil dari data primer melalui *Google Form* yang meliputi uji hedonik ongol – ongol terbaik. Adapun disajikan grafik 4.4 dari hasil uji hedonik ongol – ongol terbaik dengan 25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka berdasarkan hasil yang didapatkan dari 27 panelis umum, sebagai berikut:

Grafik 4. 6 Uji Hedonik Ongol - Ongol Terbaik



Berdasarkan data pada grafik 4.6 tentang uji hedonik ongol – ongol terbaik dengan 25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka. Diketahui bahwa dari 27 panelis, tingkat kesukaan terhadap aroma ongol – ongol perlakuan terbaik adalah paling tinggi yaitu sebanyak 11 yang menyatakan sangat suka terhadap aroma ongol – ongol. Sedangkan 13 panelis dominan memilih sangat suka terhadap rasa ongol – ongol. Adapun, 12 panelis yang menyatakan suka terhadap tekstur dari ongol – ongol. Selain itu, terdapat 12 panelis yang sangat suka terhadap warna yang terdapat pada ongol – ongol. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis sangat suka terhadap ongol – ongol dengan 25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka.

4.4.3 Hasil Rerata Uji Hedonik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan Berdasarkan Tekstur

Adapun disajikan tabel 4.12 dari hasil rerata uji hedonik ongol – ongol terbaik berdasarkan setiap indikator pengujian, sebagai berikut:

Tabel 4. 12 Hasil Rerata Setiap Indikator Uji Hedonik Ongol - Ongol Terbaik

Indikator	Banyaknya (n)					Total Panelis (N)	Rerata	Persentase (Rerata/5) %	Kriteria
	Nilai								
	5	4	3	2	1				
Aroma	11	10	6	-	-	27	4,18	83,6	Suka
Warna	13	8	5	1	-	27	4,22	84,4	Sangat Suka
Rasa	12	10	5	-	-	27	4,26	85,2	Sangat Suka
Kekenyalan	9	12	5	1	-	27	4,1	82	Suka
Total							4,19	83,8	Suka

Berdasarkan hasil uji hedonik yang meliputi seluruh indikator dari tabel 4,12 menunjukkan bahwa kriteria persentase tertinggi dimiliki oleh indikator rasa adalah 85,2% dengan kriteria sangat disukai oleh panelis umum. Diikuti dengan indikator warna dengan total persentase 84,4% dengan kriteria sangat disukai oleh panelis umum. Adapun, nilai indikator aroma memiliki persentase 83,6% dengan kriteria disukai oleh panelis umum. Sedangkan untuk indikator kenyal didapatkan persentase 82% dengan kriteria disukai oleh panelis umum. Maka, dapat disimpulkan bahwa ongol – ongol terbaik dengan 75% tepung

tapioka dan 25% tepung umbi garut memiliki persentase total 83,8% dengan kriteria disukai oleh panelis umum.

4.4.4 Pembahasan Hasil Uji Hedonik Ongol – Ongol Terbaik

Berdasarkan hasil uji hedonik ataupun kesukaan yang dilakukan oleh 27 panelis tidak ahli terhadap satu ongol – ongol terbaik dengan 75% tepung tapioka dan 25% tepung umbi garut. Dapat disimpulkan bahwa tingkatan penilaian terhadap setiap indikator rasa, warna, aroma, dan tekstur yang diberikan oleh 27 panelis memiliki hasil yang berbeda – beda. Panelis umum menilai rasa yang dihasilkan oleh ongol - ongol terbaik ini memiliki rasa manis yang pas dan enak. Rasa manis yang dihasilkan oleh gula jawa relatif ringan dan tidak meninggalkan rasa manis yang berlebihan di dalam mulut. Warna yang dihasilkan juga coklat merata dan ada sedikit mengkilap. Kilapan dari ongol – ongol diakibatkan dari penggunaan tepung umbi garut. Sedangkan untuk tekstur, didapatkan tekstur yang tidak sekenyal ongol – ongol dengan keseluruhan tepung umbi garut tetapi memiliki tekstur yang agak berbentuk sehingga tidak meninggalkan kelengketan yang berlebih di tangan. Menurut dari panelis umum, tekstur seperti itu mempermudah kita untuk mengunyah dan melumatkan ongol – ongol sehingga cocok untuk dikonsumsi, bahkan beberapa dari mereka mengatakan teksturnya lebih ringan jika dibandingkan dengan dodol yang relatif lebih padat. Untuk tingkat aroma, dirasakan aroma yang dihasilkan dari penggunaan gula jawa cukup terasa walaupun kurang menyengat. Maka, berdasarkan pernyataan dan hasil perhitungan yang didapatkan. Ongol – Ongol terbaik dengan 75% tepung tapioka dan 25% tepung umbi garut dapat diterima oleh masyarakat dengan kriteria suka.

4.5 Kondisi Demografis Uji Coba Organoleptik Ongol - Ongol

Tabel 4. 13 Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Jenis Kelamin

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

Berdasarkan data pada tabel 4.8, diketahui bahwa jumlah panelis ahli tercatat sebanyak 5 orang yang terbagi dari laki-laki sebanyak 3 orang dengan persentase 60% dan perempuan sebanyak 2 orang dengan persentase 40%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis adalah pria.

Tabel 4. 14 Jumlah Panelis Ahli Berdasarkan Umur

Umur	Jumlah Panelis	Persentase
24 - 32 tahun	1	20%
33 - 41 tahun	3	60%
42 - 50 tahun	1	20%

Berdasarkan data pada tabel 4.10, disajikan hasil jumlah panelis berdasarkan rentang umur. Diketahui bahwa jumlah panelis ahli berusia 24 – 32 tahun berjumlah 1 orang dengan persentase 20%. Adapun panelis ahli berusia 33 – 41 tahun berjumlah 3 orang dengan persentase 60%. Selain itu, panelis ahli berusia 42 – 50 tahun berjumlah 1 orang dengan persentase 20%. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas panelis ahli berumur 33 – 41 tahun.

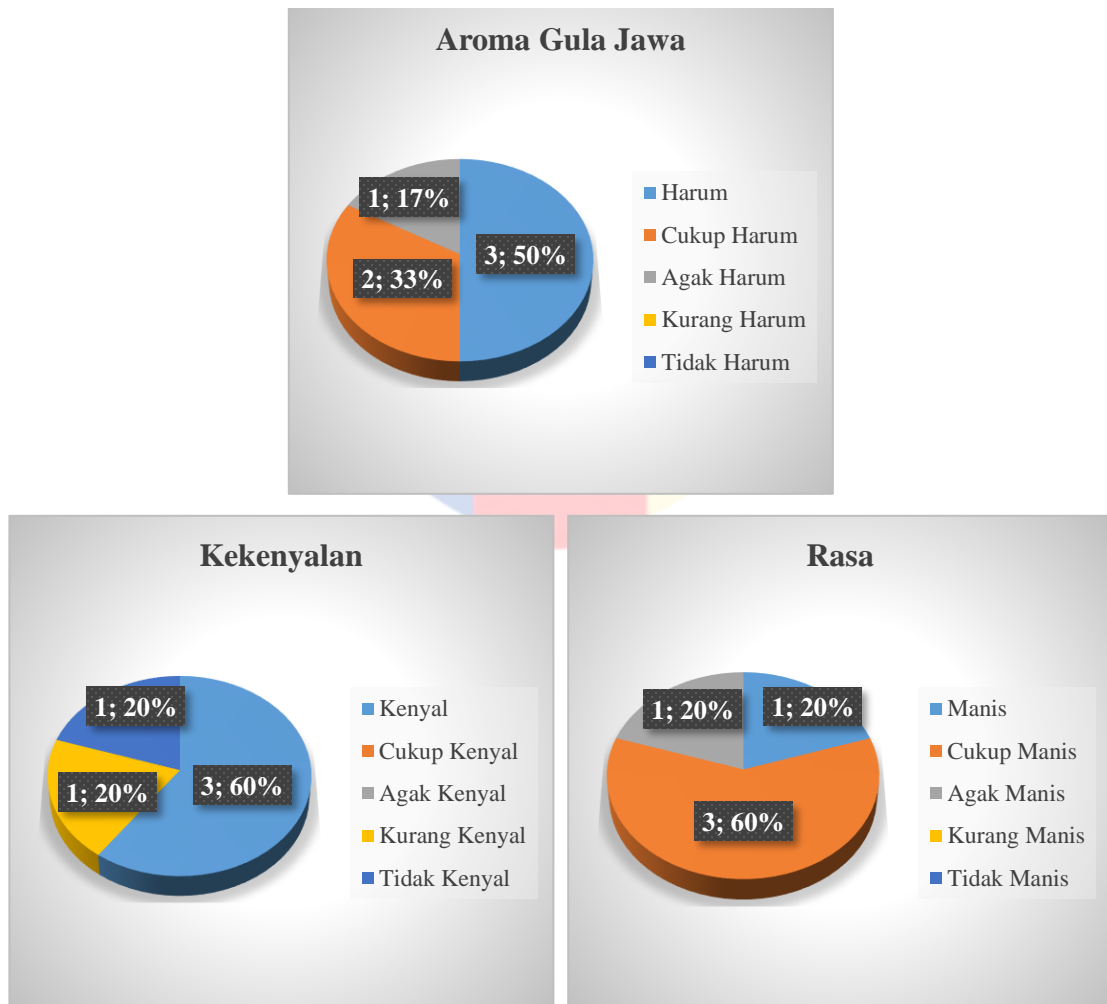
4.5 Hasil Kuesioner Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol dan Perlakuan

Hasil data dari uji organoleptik yang ditujukan kepada panelis ahli. Data yang diambil dari data primer melalui *Google Form* yang meliputi uji organoleptik ongol – ongol kontrol dan satu sampai empat perlakuan dengan masing – masing dilakukan tiga kali pengulangan.

4.5.1 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol

Adapun disajikan grafik 4.6 dari hasil uji organoleptik ongol – ongol kontrol (100% tepung tapioka) berdasarkan hasil yang didapatkan dari lima panelis ahli, sebagai berikut:

Grafik 4. 7 Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol

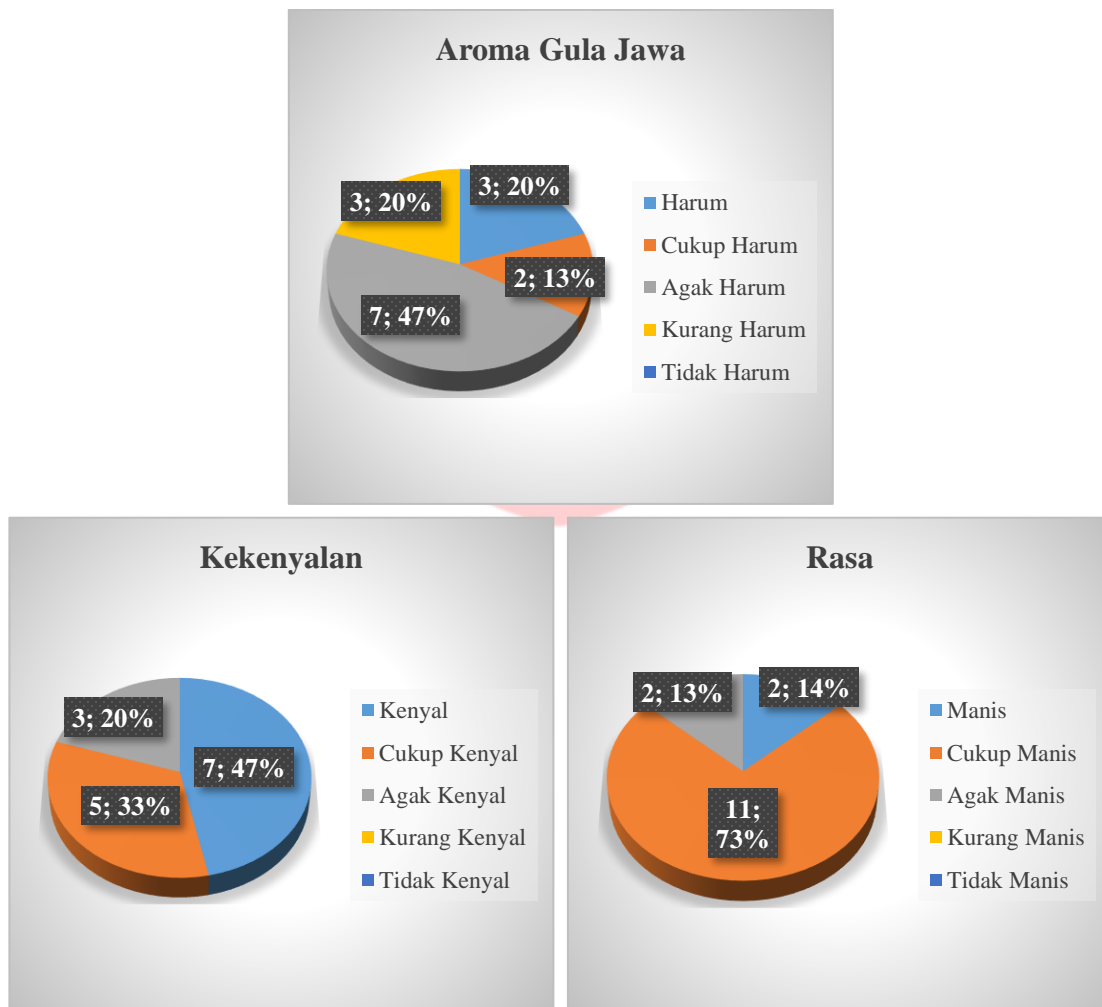


Berdasarkan diagram lingkaran organoleptik yang meliputi aroma, kekenyalan, dan rasa dari ongol – ongol kontrol. Dari hasil diagram aroma gula jawa diketahui bahwa didominasi harum gula jawa dengan jumlah tiga panelis dengan persentase 50%. Adapun tingkat kekenyalan didominasi dengan indikator kenyal dengan jumlah tiga panelis dengan presentase 60%. Pada indikator rasa didominasi dengan hasil cukup manis dengan jumlah tiga panelis dengan presentase 60%.

4.5.2 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Ongol – Ongol Perlakuan Satu

Adapun disajikan grafik 4.7 dari hasil uji organoleptik ongol – ongol perlakuan satu (100% tepung umbi garut) dengan tiga kali pengulangan berdasarkan hasil yang didapatkan dari 5 panelis ahli, sebagai berikut:

Grafik 4. 8 Uji Organoleptik Ongol-Ongol Perlakuan Satu

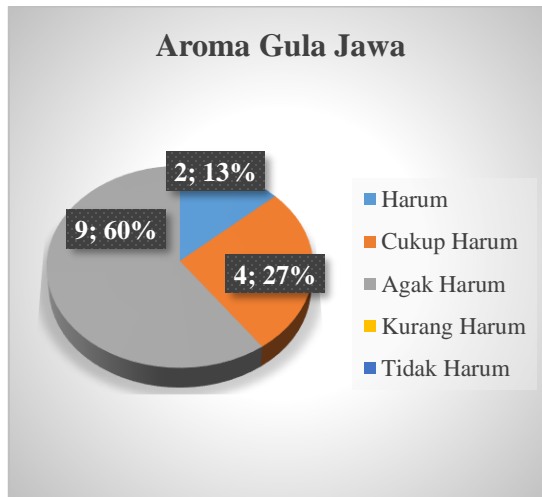


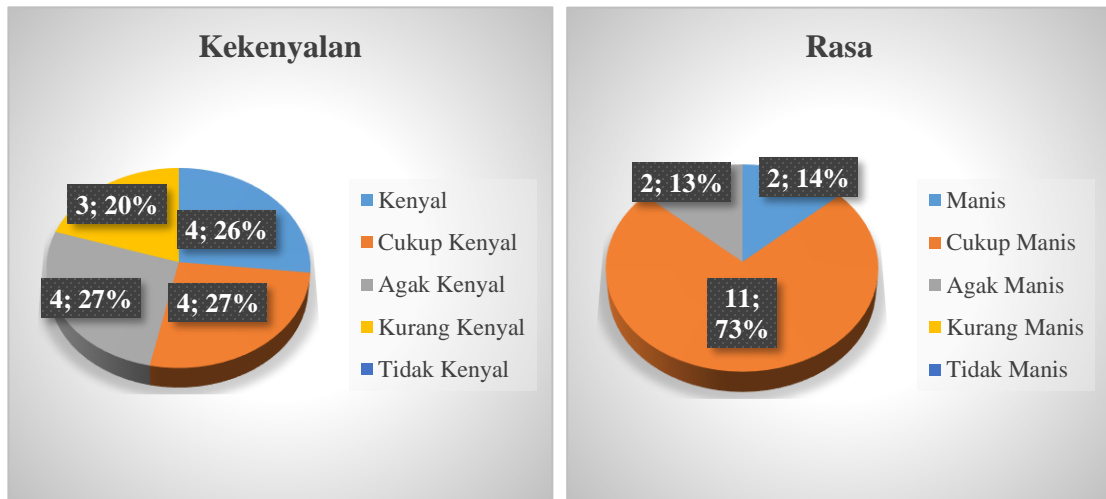
Berdasarkan diagram lingkaran organoleptik yang meliputi aroma, kekenyalan, dan rasa dari ongol – ongol perlakuan satu. Khusus pada perlakuan satu, dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali dalam pembuatan ongol – ongol pada waktu yang berbeda. Maka dihasilkan jumlah penilaian sebanyak tiga kali lipat. Dari hasil diagram aroma gula jawa diketahui bahwa didominasi agak harum gula jawa dengan jumlah tujuh panelis dengan presentase 47%. Adapun tingkat kekenyalan didominasi dengan indikator kenyal dengan jumlah tujuh panelis dengan presentase 47%. Pada indikator rasa didominasi dengan hasil cukup manis dengan jumlah sebelas panelis dengan presentase 73%.

4.5.3 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Ongol – Ongol Perlakuan Dua

Adapun disajikan grafik 4.8 dari hasil uji organoleptik ongol – ongol perlakuan dua (75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka) dengan tiga kali pengulangan berdasarkan hasil yang didapatkan dari 5 panelis ahli, sebagai berikut:

Grafik 4. 9 Uji Organoleptik Ongol-Ongol Perlakuan Dua



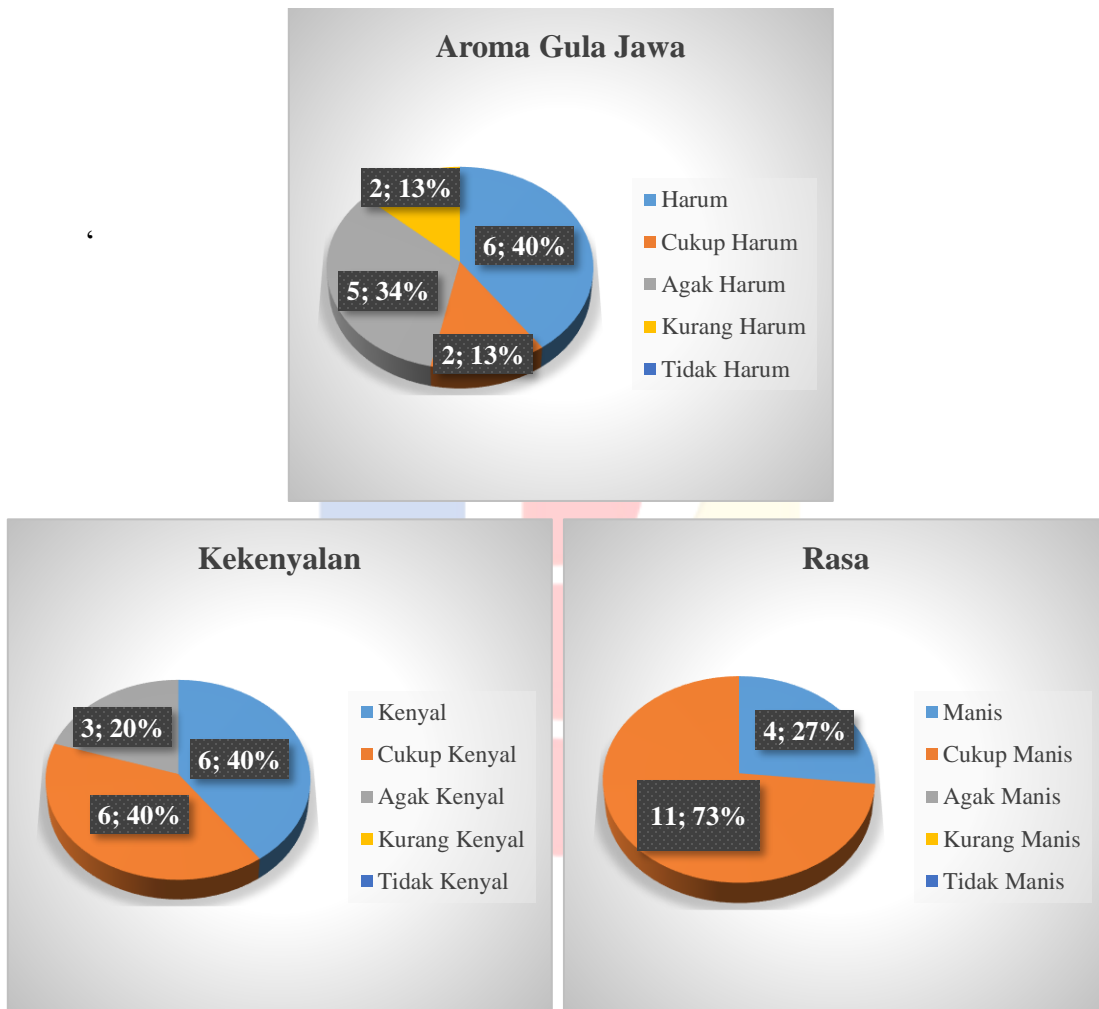


Berdasarkan diagram lingkaran organoleptik yang meliputi aroma, kekenyalan, dan rasa dari ongol – ongol perlakuan dua. Khusus pada perlakuan dua, dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali dalam pembuatan ongol – ongol pada waktu yang berbeda. Maka dihasilkan jumlah penilaian sebanyak tiga kali lipat. Dari hasil diagram aroma gula jawa diketahui bahwa didominasi agak harum gula jawa dengan jumlah sembilan panelis dengan presentase 60%. Adapun tingkat kekenyalan sama – sama didominasi dengan indikator kurang, kenyal agak kenyal, dan cukup kenyal dengan jumlah tujuh panelis dengan presentase 27%. Pada indikator rasa didominasi dengan hasil cukup manis dengan jumlah sebelas panelis dengan presentase 73%.

4.5.3 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Ongol – Ongol Perlakuan Tiga

Adapun disajikan grafik 4.9 dari hasil uji organoleptik ongol – ongol perlakuan tiga (50% tepung umbi garut dan 50% tepung tapioka) dengan tiga kali pengulangan berdasarkan hasil yang didapatkan dari 5 panelis ahli, sebagai berikut:

Grafik 4. 10 Uji Organoleptik Ongol-Ongol Perlakuan Tiga



Berdasarkan diagram lingkaran organoleptik yang meliputi aroma, warna, kekenyalan, dan rasa dari ongol – ongol perlakuan tiga. Khusus pada perlakuan tiga, dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali dalam pembuatan ongol-ongol pada waktu yang berbeda. Maka dihasilkan jumlah penilaian sebanyak tiga kali lipat. Dari hasil diagram aroma gula jawa diketahui bahwa didominasi harum gula jawa dengan jumlah enam panelis dengan presentase 40%. Adapun tingkat kekenyalan sama – sama didominasi dengan indikator kenyal dan cukup kenyal dengan jumlah enam panelis

dengan presentase 40%. Pada indikator rasa didominasi dengan hasil cukup manis dengan jumlah sebelas panelis dengan presentase 73%.

4.5.3 Hasil Kuesioner Uji Organoleptik Ongol – Ongol Perlakuan Empat

Adapun disajikan grafik 4.10 dari hasil uji organoleptik ongol-ongol perlakuan empat (25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka) dengan tiga kali pengulangan berdasarkan hasil yang didapatkan dari 5 panelis ahli, sebagai berikut:

Grafik 4. 11 Uji Organoleptik Ongol-Ongol Perlakuan Empat



Berdasarkan diagram lingkaran organoleptik yang meliputi aroma, warna, kekenyalan, dan rasa dari ongol – ongol perlakuan empat. Khusus pada perlakuan empat, dilakukan pengulangan sebanyak tiga kali dalam pembuatan ongol – ongol pada waktu yang berbeda. Maka dihasilkan jumlah penilaian sebanyak tiga kali lipat. Dari

hasil diagram aroma gula jawa diketahui bahwa didominasi agak harum gula jawa dengan jumlah enam panelis dengan presentase 40%. Adapun tingkat kekenyalan didominasi dengan indikator kenyal dengan jumlah tujuh panelis dengan presentase 47%. Pada indikator rasa didominasi dengan hasil cukup manis dengan jumlah delapan panelis dengan presentase 53%.

4.5.4 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol – Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Satu Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.1 berbentuk tabel dari hasil mean uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan satu dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 1 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Satu

Paired Samples Statistics					
		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	K.1.AROMA	4.2000	5	.83666	.37417
	P.1.AROMA	3.3340	5	.81650	.36515
Pair 2	K.1.TEKSTUR	3.6000	5	1.94936	.87178
	P.1.TEKSTUR	4.2660	5	.27970	.12508
Pair 3	K.1.RASA	4.0000	5	.70711	.31623
	P.1.RASA	4.0000	5	.23335	.10436

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan analisis output pada SPSS, diketahui bahwa nilai rata-rata (mean) pada ongol – ongol perlakuan satu aroma lebih kecil jika dibandingkan dengan rata-rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga aroma yang dihasilkan tidak seharum aroma pada ongol – ongol kontrol. Akan tetapi, nilai rata-rata (mean) pada tekstur ongol-ongol perlakuan satu lebih besar jika dibandingkan dengan rata – rata (mean) pada ongol – ongol kontrol tekstur lebih kenyal dari pada ongol-ongol kontrol. Adapun nilai rata-rata (mean) rasa yang sama pada ongol – ongol perlakuan satu dengan ongol – ongol kontrol sehingga menghasilkan rasa cukup manis yang sama.

4.5.5 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Dua Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.2 berbentuk tabel dari hasil mean uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan dua dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 2 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Dua

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	K.1.AROMA	4.2000	5	.83666	.37417
	P.2.AROMA	3.4660	5	.38109	.17043
Pair 2	K.1.TEKSTUR	3.6000	5	1.94936	.87178
	P.2.TEKSTUR	3.6000	5	.64335	.28772
Pair 3	K.1.RASA	4.0000	5	.70711	.31623
	P.2.RASA	3.9980	5	.40825	.18258

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan analisis output pada SPSS, diketahui bahwa nilai rata – rata (mean) pada ongol-ongol perlakuan dua aroma dan rasa lebih kecil jika dibandingkan dengan rata-rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga aroma yang dihasilkan tidak seharum aroma dan semanis pada ongol-ongol kontrol. Adapun nilai rata – rata (mean) tekstur yang sama pada ongol – ongol perlakuan dua dengan ongol – ongol kontrol sehingga menghasilkan tekstur cukup agak kenyal yang sama.

4.5.6 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol – Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Tiga Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.3 berbentuk tabel dari hasil mean uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan tiga dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 3 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Tiga

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	K.1.AROMA	4.2000	5	.83666	.37417
	P.3.AROMA	3.8000	5	.76776	.34335
Pair 2	K.1.TEKSTUR	3.6000	5	1.94936	.87178
	P.3.TEKSTUR	4.1340	5	.76797	.34345
Pair 3	K.1.RASA	4.0000	5	.70711	.31623
	P.3.RASA	4.2680	5	.36697	.16412

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan analisis output pada SPSS, diketahui bahwa nilai rata-rata (mean) pada ongol-ongol perlakuan tiga aroma lebih kecil jika dibandingkan dengan rata-rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga aroma yang dihasilkan tidak seharum aroma. Akan tetapi, nilai rata – rata (mean) pada tekstur dan rasa pada ongol – ongol perlakuan tiga lebih besar jika dibandingkan dengan rata – rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga tekstur lebih kenyal, dan rasa lebih manis daripada ongol – ongol kontrol.

4.5.7 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol – Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Empat Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.4 berbentuk tabel dari hasil mean uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan empat dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 4 Hasil Mean Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Empat

		Mean	N	Std. Deviation	Std. Error Mean
Pair 1	K.1.AROMA	4.2000	5	.83666	.37417
	P.4.AROMA	3.4680	5	.44796	.20033
Pair 2	K.1.TEKSTUR	3.6000	5	1.94936	.87178
	P.4.TEKSTUR	4.2680	5	1.06286	.47533
Pair 3	K.1.RASA	4.0000	5	.70711	.31623
	P.4.RASA	3.8660	5	.44574	.19934

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan analisis output pada SPSS, diketahui bahwa nilai rata – rata (mean) pada ongol – ongol perlakuan empat aroma dan rasa lebih kecil jika dibandingkan dengan rata – rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga aroma yang dihasilkan tidak seharum aroma dan semanis pada ongol – ongol kontrol. Akan tetapi, nilai rata - rata (mean) pada tekstur pada ongol – ongol perlakuan empat lebih besar jika dibandingkan dengan rata – rata (mean) pada ongol – ongol kontrol sehingga tekstur lebih kenyal daripada ongol – ongol kontrol.

4.5.11 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol – Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Satu Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.9 berbentuk tabel dari hasil perbedaan signifikan uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan satu dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 5 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Satu

		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	K.1.AROMA - P.1.AROMA	.86600	1.36700	.61134	-.83135	2.56335	1.417	4	.230
Pair 2	K.1.TEKSTUR - P.1.TEKSTUR	-.66600	1.89927	.84938	-3.02426	1.69226	-.784	4	.477
Pair 3	K.1.RASA - P.1.RASA	.00000	.74461	.33300	-.92456	.92456	.000	4	1.000

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan hasil uji *paired T-test*, ongol – ongol kontrol dengan ongol – ongol perlakuan satu tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada masing-masing indikator baik aroma, tekstur, dan rasa. Hal tersebut dibuktikan dengan nilai Sig. (2-tailed) yang lebih dari 0,05. Adapun data yang terdapat pada tabel t menyatakan bahwa tekstur yang dihasilkan dari ongol – ongol perlakuan satu lebih kenyal dibandingkan dengan ongol-ongol kontrol. Sejalan dengan itu, ongol-ongol kontrol dan perlakuan satu dinilai memiliki rasa manis yang sama. Walaupun, aroma gula jawa pada ongol – ongol kontrol lebih beraroma jika dibandingkan dengan ongol-ongol perlakuan satu.

4.5.12 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Dua Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.10 berbentuk tabel dari hasil perbedaan signifikan uji organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan dua dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 6 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Dua

		Paired Samples Test							
		Paired Differences							
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
					Lower	Upper			
Pair 1	K.1.AROMA - P.2.AROMA	.73400	1.03838	.46438	-.55532	2.02332	1.581	4	.189
Pair 2	K.1.TEKSTUR - P.2.TEKSTUR	.00000	1.76604	.78980	-2.19283	2.19283	.000	4	1.000
Pair 3	K.1.RASA - P.2.RASA	.00200	.70829	.31676	-.87745	.88145	.006	4	.995

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan hasil uji *paired T-test*, ongol – ongol kontrol dengan ongol – ongol perlakuan dua tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada masing-masing indikator baik aroma, tekstur, dan rasa. Hal tersebut dibuktikan dengan nilai Sig. (2-tailed) yang lebih dari 0,05. Sejalan dengan itu, ongol – ongol kontrol dan perlakuan satu dinilai memiliki tekstur yang sama. Walaupun, aroma gula jawa lebih beraroma dan rasa lebih manis pada ongol – ongol kontrol jika dibandingkan dengan ongol-ongol perlakuan dua.

4.5.13 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Tiga Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.11 berbentuk tabel dari hasil perbedaan signifikan uji organoleptik ongol – ongol kontrol dan perlakuan tiga dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 7 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Tiga

		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	K.1.AROMA - P.3.AROMA	.40000	1.01215	.45265	-.85675	1.65675	.884	4	.427
Pair 2	K.1.TEKSTUR - P.3.TEKSTUR	-.53400	1.38592	.61980	-2.25485	1.18685	-.862	4	.438
Pair 3	K.1.RASA - P.3.RASA	-.26800	.98472	.44038	-1.49069	.95469	-.609	4	.576

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan hasil uji *paired T-test*, ongol – ongol kontrol dengan ongol – ongol perlakuan ketiga tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada masing-masing indikator baik aroma, tekstur, dan rasa. Hal tersebut dibuktikan dengan nilai Sig. (2-tailed) yang lebih dari 0,05. Adapun tekstur yang lebih kenyal, dan rasa yang lebih manis jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Walaupun, aroma gula jawa pada ongol – ongol kontrol lebih beraroma jika dibandingkan dengan ongol-ongol perlakuan tiga.

4.5.14 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Empat Menggunakan Uji *Paired T-Test*

Adapun disajikan gambar 4.11 berbentuk tabel dari hasil perbedaan signifikan uji organoleptik ongol – ongol kontrol dan perlakuan empat dengan menggunakan alat bantu SPSS uji *paired T-test*, sebagai berikut:

Gambar 4. 8 Hasil Signifikansi Uji Organoleptik Ongol-Ongol Kontrol Dengan Perlakuan Empat

		Paired Samples Test							
				Paired Differences					
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2-tailed)
					Lower	Upper			
Pair 1	K.1.AROMA - P.4.AROMA	.73200	.79666	.35628	-.25719	1.72119	2.055	4	.109
Pair 2	K.1.TEKSTUR - P.4.TEKSTUR	-.66800	1.15614	.51704	-2.10354	.76754	-1.292	4	.266
Pair 3	K.1.RASA - P.4.RASA	.13400	.60719	.27154	-.61993	.88793	.493	4	.648

Sumber : Pengolahan Data SPSS (2020)

Berdasarkan hasil uji *paired T-test*, ongol – ongol kontrol dengan ongol – ongol perlakuan keempat tidak memiliki perbedaan yang signifikan pada masing – masing indikator baik aroma, tekstur, dan rasa. Hal tersebut dibuktikan dengan nilai Sig. (2-tailed) yang lebih dari 0,05. Adapun data yang terdapat pada tabel t menyatakan bahwa tekstur yang lebih kenyal jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Walaupun, aroma gula jawa lebih beraroma dan rasa lebih manis pada ongol – ongol kontrol jika dibandingkan dengan ongol – ongol perlakuan keempat.

4.5.15 Pembahasan Hasil Uji Organoleptik Secara Keseluruhan

Berdasarkan hasil uji organoleptic yang dilakukan oleh 5 panelis ahli terhadap satu ongol-ongol kontrol dan empat ongol – ongol perlakuan. Dapat disimpulkan bahwa tingkatan penilaian yang diberikan oleh 5 panelis memiliki hasil yang berbeda – beda. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan adanya perbedaan hasil dari mean dan Sig. (2-tailed) pada ongol – ongol kontrol dan masing – masing perlakuan. Berdasarkan hasil dari rerata (mean) yang didapatkan dengan bantuan SPSS, dibandingkan tiga indikator uji coba, yakni aroma, tekstur, dan rasa dari masing-masing ongol – ongol perlakuan dengan ongol – ongol kontrol.

Didapatkan bahwa ongol – ongol aroma perlakuan satu memiliki penilaian rata - rata organoleptik lebih rendah dibandingkan dengan aroma ongol – ongol kontrol yakni dengan nilai 3,3 dengan 4,2. Tetapi, lain hal tekstur yang memiliki nilai lebih tinggi menyebabkan tekstur yang dianggap lebih kenyal dibandingkan ongol – ongol kontrol. Uniknya, rasa yang dihasilkan serupa terhadap terhadap ongol – ongol kontrol dengan kriteria cukup manis. Hal tersebut membuktikan bahwa ongol – ongol perlakuan pertama perlu ditambahkan lebih banyak gula jawa sehingga aroma dan rasa dapat meningkat atau bahkan lebih baik jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Pada hasil tabel uji hubungan pada *paired T-test* pada ongol – ongol perlakuan satu dengan ongol – ongol kontrol, membuktikan bahwa Sig. (2-tailed) yang didapatkan dari masing-masing indikator uji coba lebih dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan bahwa ongol-ongol perlakuan satu yang berbahan dasar 100% tepung umbi garut tidak memiliki hubungan terhadap ongol-ongol berbahan dasar tepung tapioka.

Adapun hasil pengujian organoleptik pada mean yang didapatkan pada ongol – ongol perlakuan kedua dimana hasil mean aroma yang dihasilkan cukup berbeda dengan perbedaan nilai sebesar 0.74 jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Akan tetapi, hasil nilai rata – rata dari tekstur, dan rasa dari ongol – ongol perlakuan dua dinilai sama jika dibandingkan dengan ongol – ongol kontrol. Ongol – ongol kedua memiliki tekstur yang cukup kenyal, dan rasa yang cukup manis. Hal tersebut membuktikan bahwa ongol-ongol perlakuan kedua perlu ditambahkan lebih banyak gula jawa sehingga aroma dapat meningkat atau bahkan menyamai aroma ongol –

ongol kontrol. Pada hasil tabel uji hubungan pada *paired T-test* pada ongol – ongol perlakuan dua dengan ongol – ongol kontrol, membuktikan bahwa Sig. (2-tailed) yang didapatkan dari masing-masing indikator uji coba lebih dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan bahwa ongol-ongol perlakuan dua yang berbahan dasar 75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka tidak memiliki hubungan terhadap ongol-ongol berbahan dasar tepung tapioka.

Pada hasil pengujian organoleptik mean ongol – ongol perlakuan tiga dengan ongol – ongol kontrol. Didapatkan nilai rata-rata aroma ongol-ongol perlakuan tiga lebih rendah dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Akan tetapi hasil tekstur dan rasa dinilai memiliki nilai rata-rata yang lebih baik jika dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Penilaian tersebut menunjukkan bahwa aroma dari perlakuan tiga perlu ditingkatkan dengan ditambahkan kuantitas dari gula jawa sehingga menghasilkan aroma yang menyamai atau lebih baik dari ongol - ongol kontrol. Tekstur yang lebih kenyal, dan rasa yang lebih manis jika dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Pada hasil tabel uji hubungan pada *paired T-test* pada ongol - ongol perlakuan tiga dengan ongol - ongol kontrol, membuktikan bahwa Sig. (2-tailed) yang didapatkan dari masing-masing indikator uji coba lebih dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan bahwa ongol - ongol perlakuan tiga yang berbahan dasar 50% tepung umbi garut dan 50% tepung tapioka tidak memiliki hubungan terhadap ongol - ongol berbahan dasar tepung tapioka.

Selain itu, terdapat pula hasil pengujian organoleptik berdasarkan rata-rata pada ongol - ongol perlakuan empat dengan ongol - ongol kontrol. Dimana hasil rata-rata pada aroma dan rasa pada ongol - ongol perlakuan empat lebih buruk jika dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Walaupun tekstur yang dihasilkan lebih baik jika dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Hal tersebut membuktikan bahwa diperlukannya penambahan gula jawa pada ongol - ongol perlakuan empat agar aroma dan rasa dapat menyamai ataupun lebih baik jika dibandingkan dengan ongol - ongol kontrol. Pada hasil tabel uji hubungan pada *paired T-test* pada ongol - ongol perlakuan dua dengan ongol - ongol kontrol, membuktikan bahwa Sig. (2-tailed) yang didapatkan dari masing-masing indikator uji coba lebih dari 0,05. Maka, dapat disimpulkan bahwa

ongol - ongol perlakuan empat yang berbahan dasar 25% tepung umbi garut dan 75% tepung tapioka tidak memiliki hubungan terhadap ongol - ongol berbahan dasar tepung tapioka.

