

IV. HASIL AKHIR DAN PEMBAHASAN

4.1 Gambaran Umum Panelis

4.1.1 Panelis Uji Hedonik

Panelis yang mengikuti uji hedonik kue nagasari menggunakan tepung biji durian sebanyak 47 orang. Pengujian dilakukan di area Jakarta Barat dan Pusat dengan detail tertera dibawah ini :

Tabel 4.1. Jenis Kelamin Panelis Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-Laki	18	38,3
Perempuan	29	61,7
Total	47	100

Dapat dilihat bahwa berdasarkan tabel diatas, mayoritas dari panelis uji hedonik adalah perempuan dengan persentase sebanyak 61,7%.

Tabel 4.2. Umur Panelis Uji Hedonik

Umur	Jumlah	Persentase (%)
<17 tahun	-	0
18-24 tahun	16	34
25-34 tahun	22	46,8
35- 44 tahun	6	12,8
>45 tahun	3	6.4
Total	47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa semua panelis kami berusia diatas 17 tahun. Dengan mayoritas umur 25-34 tahun sebanyak 46,8% dari 100%.

Tabel 4.3. Pekerjaan Panelis Uji Hedonik

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pelajar/Mahasiswa	9	19,1
Wiraswasta	9	19,1
Karyawan	15	31,9
Ibu Rumah Tangga	11	23,4
<i>Other</i> : Belum Bekerja	2	4,3
<i>Other</i> : Selebgram	1	2,1
Total	47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis berprofesi sebagai karyawan dengan persentase 31,9%. Sedangkan panelis yang belum bekerja terdapat 2 orang.

4.1.2 Panelis Uji Pembeda

Panelis uji pembeda atau uji diskriminatif terdiri atas panelis ahli yang bergelut di bidang terkait dan telah berpengalaman di bidangnya. Uji pembeda ini diselenggarakan di Jakarta Barat. Panelis ahli berjumlah 8 orang dengan *detail* sebagai berikut :

Tabel 4.4. Jenis Kelamin Panelis Uji Pembeda

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-Laki	5	62,5
Perempuan	3	37,5
Total	8	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa mayoritas dari panelis ahli didominasi oleh laki-laki sebanyak 5 dari 8 orang.

Tabel 4.5. Umur Panelis Uji Pembeda

Umur	Jumlah	Persentase (%)
<17 tahun	-	0
18-24 tahun	-	0
25-34 tahun	5	62,5
35- 44 tahun	1	12,5
>45 tahun	2	25
Total	8	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa *range* umur dari responden ahli adalah 25 tahun sampai >45 tahun. Dengan mayoritas responden berusia 25-34 tahun sebanyak 5 orang.

Tabel 4.6. Pekerjaan Panelis Uji Pembeda

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pelajar/Mahasiswa	-	0
Wiraswasta	-	0
Karyawan	8	100
Ibu Rumah Tangga	-	0
<i>Other</i>	-	0
Total	8	100

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa secara keseluruhan, panelis ahli berprofesi sebagai karyawan.

4.2 Hasil Uji Hedonik

4.2.1 Kue Nagasari E (Kontrol)

Tabel 4.7. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk E

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana rasa dari produk E?	Sangat Suka	22	47
	Suka	19	40
	Tidak Suka	6	13
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik terkait rasa dari produk E, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum menyukai rasa dari produk E yang merupakan produk kontrol dengan persentase tepung beras sebanyak 100%. Berdasarkan hasil kuesioner, beberapa panelis mengatakan bahwa produk E memiliki rasa yang lebih pas. Hal ini dikarenakan produk E merupakan kue nagasari tradisional yang lebih sering ditemui dan dikonsumsi para panelis.

Tabel 4.8. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk E

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tekstur dari produk E?	Sangat Suka	18	38
	Suka	22	47
	Tidak Suka	7	15
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis umum

menyukai tekstur dari produk E yang merupakan produk kontrol dengan persentase tepung beras sebanyak 100%. Hal ini dikarenakan tekstur yang lebih lembut dan kenyal menurut para panelis.

Tabel 4.9. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk E

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana aroma dari produk E?	Sangat Suka	21	45
	Suka	16	34
	Tidak Suka	10	21
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, sebanyak 45% dari responden sangat menyukai aroma dari produk E yang masih tradisional dengan aroma santan dan daun pisang. Sedangkan 10 dari 47 panelis tidak menyukai aroma dari produk E.

Tabel 4.10. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk E

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana warna dari produk E?	Sangat Suka	24	51
	Suka	15	31
	Tidak Suka	8	17
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa mayoritas responden dengan persentasi 51% sangat menyukai warna dari produk E, yang berwarna putih. Dan 8 dari 47 orang tidak menyukai warnanya.

4.2.2 Kue Nagasari B (75% Tepung Biji Durian)

Tabel 4.11. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana rasa dari produk B?	Sangat Suka	9	19
	Suka	22	47
	Tidak Suka	14	30
	Sangat Tidak Suka	2	4
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, mayoritas panelis menyukai rasa dari produk B dengan penggunaan tepung biji durian sebanyak 75%. Akan tetapi 2 dari 47 panelis sangat tidak menyukai produk ini, dikarenakan rasanya yang aneh.

Tabel 4.12. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tekstur dari produk B?	Sangat Suka	9	19
	Suka	20	43
	Tidak Suka	17	36
	Sangat Tidak Suka	1	2
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 17 orang panelis tidak menyukai tekstur dari produk B. Menurut para panelis, produk B memiliki tekstur berpasir dalam adonannya sehingga terasa aneh.

Tabel 4.13. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana aroma dari produk B?	Sangat Suka	9	19
	Suka	23	49
	Tidak Suka	14	30
	Sangat Tidak Suka	1	2
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa mayoritas panelis menyukai aroma dari produk B. Hal ini dikarenakan produk B memiliki aroma yang unik yaitu aroma daun pisang yang bercampur dengan aroma asam.

Tabel 4.14. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana warna dari produk B?	Sangat Suka	9	51
	Suka	24	32
	Tidak Suka	14	17
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan beberapa tabel diatas dapat disimpulkan bahwa warna produk B tidak disukai oleh 14 dari 47 responden. Hal ini dikarenakan responden merasa aneh dengan warnanya yang terlalu coklat. Akan tetapi beberapa responden juga menilai bahwa warna produk B lebih menarik minat konsumen.

4.2.3. Kue Nagasari C (50% Tepung Biji Durian)

Tabel 4.15. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana rasa dari produk C?	Sangat Suka	16	34
	Suka	24	51
	Tidak Suka	5	11
	Sangat Tidak Suka	2	4
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa rasa dari produk C dengan persentase 50% tepung biji durian disukai oleh mayoritas panelis umum. Menurut panelis, rasanya enak walaupun tekstur dan warnanya berbeda dari yang tradisional.

Tabel 4.16. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tekstur dari produk C?	Sangat Suka	19	40
	Suka	22	47
	Tidak Suka	5	11
	Sangat Tidak Suka	1	2
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa tekstur dari produk C disukai oleh 87% panelis umum. Hal ini dikarenakan teksturnya lembut dan tidak terlalu keras sehingga teksturnya dirasa pas oleh beberapa panelis.

Tabel 4.17. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana aroma dari produk C?	Sangat Suka	12	26
	Suka	27	57
	Tidak Suka	8	17
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Berdasarkan tabell diatas, dapat dilihat bahwa aroma dari produk C disukai oleh mayoritas panelis dengan persentase sebesar 83%. Aroma dari produk C dinilai lebih pekat aromanya sehingga lebih menarik.

Tabel 4.18. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana warna dari produk C?	Sangat Suka	11	23
	Suka	26	56
	Tidak Suka	10	21
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		47	100

Menurut data pada tabel, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis umum menyukai warna produk C. Produk C dinilai memiliki warna yang berbeda dari produk *original* akan tetapi warna ini lebih menarik.

4.2.4. Kue Nagasari D (25% Tepung Biji Durian)

Tabel 4.19. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk D

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana rasa dari produk D?	Sangat Suka	9	19
	Suka	28	60
	Tidak Suka	8	17
	Sangat Tidak Suka	2	4
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 10 dari 47 panelis umum tidak menyukai rasa dari produk D dengan persentase tepung biji durian sebanyak 25%, hal ini dikarenakan menurut panelis produk D tetap memiliki rasa yang agak asam sehingga tidak cocok dengan selera.

Tabel 4.20. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk D

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana tekstur dari produk D?	Sangat Suka	8	17
	Suka	26	55
	Tidak Suka	11	24
	Sangat Tidak Suka	2	4
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis umum menyukai tekstur dari produk D. Hal ini diakibatkan persentase tepung didominasi oleh tepung beras putih, sedangkan persentase tepung biji durian sebanyak 25%, sehingga teksturnya dirasa hampir menyerupai tekstur produk kontrol.

Tabel 4.21. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk D

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana aroma dari produk D?	Sangat Suka	14	30
	Suka	24	51
	Tidak Suka	7	15
	Sangat Tidak Suka	2	4
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas, dapat disimpulkan bahwa produk D memiliki aroma yang disukai oleh mayoritas responden. Hal ini dikarenakan minimnya persentase penggunaan tepung biji durian dalam kue nagasari, sehingga aroma yang lebih dominan adalah aroma dari daun pisang dan santan.

Tabel 4.22. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk D

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana warna dari produk D?	Sangat Suka	12	26
	Suka	21	45
	Tidak Suka	10	21
	Sangat Tidak Suka	4	8
Total		47	100

Berdasarkan tabel diatas dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari produk D dengan persentase tepung biji durian sebanyak 25%, disukai oleh para panelis. Akan tetapi 14 dari 47 panelis tidak menyukai warna dari produk D dengan alasan produk D memiliki warna coklat yang cenderung pucat sehingga terlihat kurang menarik.

4.3 Pembahasan Uji Hedonik

Hasil uji hedonik berupa tabulasi diatas dapat menyimpulkan tingkat kesukaan para panelis terkait rasa, tekstur, aroma, dan warna dari setiap produk “Kue Nagasari” yang di uji coba. Berikut tabel analisa yang dapat dilihat :

Tabel 4.23. Tabulasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Kue Nagasari E (Kontrol), B (75% Tepung Biji Durian), C (50% Tepung Biji Durian), dan D (25% Tepung Biji Durian)

Kue Nagasari	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna	Keterangan
E (Kontrol)	3.34	3.23	3.23	3.34	Suka
B	2.81	2.79	2.85	2.89	Tidak Suka
C	3.15	3.26	3.09	3.02	Suka
D	2.94	2.85	3.06	2.87	Tidak Suka

Tabel diatas menunjukkan nilai dari setiap produk kue nagasari dengan 4 macam perlakuan dengan indikator nilai 1 (sangat tidak suka) sampai 4 (sangat suka). Dengan indikator nilai tersebut, dapat dilihat dan disimpulkan bahwa produk A dan C merupakan produk yang disukai oleh para panelis. Sedangkan produk B dan D kurang diminati oleh para panelis. Kue nagasari A menjadi produk dengan nilai tertinggi mulai dari rasa, tekstur, aroma, dan warna yang disukai oleh para panelis. Menurut panelis, kue nagasari A memiliki tekstur yang lembut dan kenyal. Selain itu aroma lebih cocok dengan aroma pisang. Kue nagasari B kurang diminati oleh para panelis yang dapat dilihat dari nilai setiap indikator yang berkisar di angka 2. Berdasarkan hasil tanya jawab singkat, kue nagasari B nilai memiliki rasa yang aneh bagi beberapa panelis, terutama karena rasa asam. Kue nagasari C disukai para panelis walaupun nilainya lebih rendah dari produk A, dengan nilai 3,26 pada tekstur. Walaupun kue nagasari D dirasa kurang bagi para panelis, akan tetapi aromanya dapat diterima dengan nilai yang didapat yaitu 3,06. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa tepung biji durian dapat digunakan sebagai pengganti

tepung beras putih dalam pembuatan kue nagasari. Akan tetapi, substitusi tersebut tidak dapat dilakukan secara penuh dikarenakan tepung biji durian memiliki rasa dan aroma yang cenderung asam apabila digunakan lebih banyak. Untuk tekstur sendiri, tepung biji durian memiliki butiran yang lebih besar dan kasar jika dibandingkan dengan tepung beras putih. Hal ini menyebabkan butiran tersebut sulit bahkan tidak larut dalam adonan. Oleh sebab itu, berdasarkan hasil tabel tabulasi diatas, dapat ditarik kesimpulan produk E (kontrol) tetap menjadi produk yang paling disukai oleh para panelis, lalu diikuti oleh produk C yang merupakan produk baru yang unggul dan disukai para panelis. Menurut panelis, produk C memiliki campuran tepung beras putih dan tepung biji durian masing-masing sebanyak 50%, memberikan tekstur yang lebih lembut dan dapat diterima.

4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda

Tabel 4.24. Tabulasi Uji Pembeda

Persentase Tepung Biji Durian	Persentase Tepung Beras Putih	Produk	Rasa	Tekstur	Aroma	Warna
-	100%	E	3.63	2.75	4.00	1.00
75%	25%	B1	3.14	2.38	3.25	3.13
		B2	2.75	3	2.88	3.88
		B3	3.13	2.13	2.88	3.75
50%	50%	C1	3.00	2.00	3.25	3.13
		C2	3.00	2.13	2.88	3.63
		C3	2.88	2.50	2.88	3.75
25%	75%	D1	3.75	2.63	3.88	2.63

		D2	3.50	2.75	3.13	2.75
		D3	3.63	2.88	3.38	2.63

Berdasarkan data yang tersaji dalam tabel diatas, terlihat hasil uji organoleptik dari produk kue nagasari menggunakan 4 perbedaan kandungan tepung biji durian yang dibarengi dengan pengulangan sebanyak 3 kali. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa :

1. Produk E merupakan produk kontrol dengan komposisi tepung biji durian 0% dan menggunakan tepung beras putih sebanyak 100%. Dapat dilihat dari tabel bahwa produk E kurang disukai karena teksturnya. Berdasarkan hasil wawancara singkat dari salah satu responden, tekstur dari kue nagasari produk E dirasa berbeda dan kurang kenyal.
2. Produk B1 merupakan produk kue nagasari dengan komposisi tepung biji durian sebanyak 75% dan tepung beras sebanyak 25%. Dapat dilihat bahwa aroma dari produk ini mendapatkan nilai tertinggi yaitu 3,25. Hal ini menunjukkan bahwa, aroma dari tepung biji durian cocok apabila dipasangkan dengan aroma daun pisang. Produk B2 merupakan pengulangan kedua dari produk dengan komposisi tepung durian yang sama, dalam pengulangan ini dapat dilihat bahwa nilai tertingginya terdapat pada indikator warna. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa warna yang dihasilkan oleh tepung biji durian juga cukup menarik untuk disajikan sebagai pengganti warna putih dari tepung beras putih. Produk B3 merupakan pengulangan ketiga dari komposisi produk yang sama. Dari ketiga pengulangan tersebut, dapat kita lihat bahwa tekstur mendapatkan nilai yang terendah dan konsisten. Hal ini menunjukkan bahwa secara tekstur, tepung biji durian kurang disukai yang diakibatkan oleh tepung biji durian yang lebih kasar dan butirannya lebih besar, sehingga sulit bahkan tidak larut dalam adonan.
3. Produk C1 merupakan produk dengan komposisi tepung biji durian 50% dan tepung beras putih sebanyak 50%. Dapat dilihat bahwa, responden kurang menyukai produk dengan komposisi

tersebut dengan nilai 2,00. Hal ini dirasa karena tekstur yang kurang sesuai dengan tekstur asli kue nagasari yang kenyal, serta tekstur asli dari tepung biji durian yang lebih kasar dari tepung beras putih sehingga butirannya sulit untuk larut dalam adonan. Produk C2 merupakan pengulangan kedua dari penggunaan komposisi tepung yang sama. Nilai tertinggi dari produk ini adalah warna sebesar 3,63, yang menunjukkan bahwa warna yang berbeda dari tepung biji durian ini lebih disukai. Sedangkan nilai terendahnya pada tekstur yaitu 2,13. Produk C3 merupakan pengulangan ketiga dari produk dengan komposisi tepung yang sama. Dari data tersebut dapat kita lihat bahwa rasa, tekstur, dan aroma dari produk ini kurang disukai. Akan tetapi responden menyukai warnanya dengan nilai yang cukup tinggi yaitu 3,75.

4. Produk D1 merupakan produk dengan komposisi tepung biji durian sebanyak 25% dan tepung beras putih sebanyak 75%. Produk D2 dan D3 merupakan produk dengan komposisi tepung yang sama sebagai pengulangan kedua dan ketiga. Dapat dilihat bahwa dari ketiga pengulangan tersebut, responden menyukai produk ini, akan tetapi tekstur dan warnanya kurang. Untuk indikator warna sendiri, dapat disimpulkan bahwa warna dari produk terlihat kurang menarik karena didominasi dengan warna tepung beras putih sehingga produk terlihat pucat.

4.4.1.Rasa

Tabel 4.25. Rasa

<i>Paired Sample t-test Rasa</i>		
<i>Pair</i>	<i>t.</i>	<i>Sig.(2-tailed)</i>
E – B	1.080	.316
E – C	1.667	.140
E – D	-.261	.802

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa yang signifikan dari setiap *pair* yang di uji coba, sehingga dari segi rasa produk kue nagasari tepung biji durian dapat menggantikan produk orisinal dari kue nagasari tepung beras putih. Jika diperhatikan, nilai Sig.(2-tailed) dari *pair* E-C merupakan yang paling mendekati 0.05, hal ini menunjukkan *pair* E-C memiliki perbedaan yang lebih banyak apabila dibandingkan dengan kedua *pair* lainnya.

4.4.2. Tekstur

Tabel 4.26. Tekstur

<i>Paired Sample t-test Tekstur</i>		
<i>Pair</i>	t.	Sig.(2-tailed)
E – B	1.357	.217
E – C	2.393	.048
E – D	.000	1.000

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat perbedaan tekstur yang signifikan dari setiap *pair* E-B dan E-D. Sedangkan untuk *pair* E-C terdapat perbedaan signifikan. Berdasarkan pengamatan, tepung biji durian memiliki butiran tepung yang lebih kasar jika dibandingkan dengan tepung beras putih. Hal ini mengakibatkan tekstur berpasir dalam adonan karena butiran tepung tidak dapat larut dalam proses pemasakan. Selain itu, berdasarkan hasil uji coba juga ditemukan bahwa tepung biji durian kurang bisa mengikat adonan, sehingga apabila persentasenya 100%, tepung biji durian akan membuat kue nagasari menjadi lebih lembek.

4.4.3. Aroma

Tabel 4.27. Aroma

<i>Paired Sample t-test Aroma</i>		
<i>Pair</i>	t.	Sig.(2-tailed)
E – B	2.553	.038
E – C	3.000	.020
E – D	3.862	.006

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan aroma yang signifikan dari setiap *pair* yang di uji coba. Hal ini dikarenakan tepung biji durian yang memiliki aroma unik tersendiri yaitu aroma fermentasi. Karena pada proses pembuatannya, tepung biji durian berasal dari biji durian yang dikeringkan lalu digiling sampai menjadi tepung. Sehingga apabila tepung biji durian digunakan terlalu banyak, aroma dari tepung biji durian akan mendominasi aroma dari daun pisang yang dikukus dan menyebabkan aromanya cenderung asam.

4.4.4. Warna

Tabel 4.28. Warna

<i>Paired Sample t-test Warna</i>		
<i>Pair</i>	t.	Sig.(2-tailed)
E – B	-11.000	.000
E – C	-9.379	.000
E – D	-5.584	.001

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan warna yang signifikan dari setiap *pair* yang di uji coba. Hal ini disebabkan oleh warna bawaan dari tepung biji durian yang agak coklat.

Sehingga semakin tinggi persentase penggunaan tepung biji durian, maka dapat dipastikan warnanya akan menjadi semakin coklat.

4.4.5. Nilai Secara Keseluruhan

Tabel 4.29. Tabel Nilai Produk

	E (Kontrol)	B (75% Tepung Biji Durian)	C (50% Tepung Biji Durian)	D (25% Tepung Biji Durian)
Rasa	3.63	3.20	3.00	3.64
Tekstur	2.75	2.25	2.05	2.77
Aroma	4.00	3.10	3.10	3.47
Warna	1.00	3.45	3.35	3.44

Berdasarkan hasil tabulasi diatas, dapat disimpulkan panelis ahli menilai bahwa :

1. Tidak ada rasa durian dalam setiap produk. Seperti yang dapat dilihat dalam tabel, nilai mendekati angka 4 yang berarti tidak berasa durian.
2. Tekstur dari setiap produk bertekstur tidak kenyal. Hal ini dapat disimpulkan dari nilai setiap produk yang berkisar di angka 2.
3. Aroma dari setiap produk tidak berbau durian. Hal ini dapat dilihat dari nilai tiap produk yang mendekati angka 4 yang berarti tidak berbau durian.
4. Warna dari produk E (kontrol) tetap putih, sedangkan warna ketiga produk lainnya coklat. Hal ini dapat dilihat dari nilai produk B,C, dan D yang mendekati angka 4.

Tabel 4.30. Nilai Secara Keseluruhan Produk

<i>Paired Sample t-test</i>		
<i>Pair</i>	t.	Sig.(2-tailed)
E – B	1.323	.317
E – C	1.338	.373
E – D	.925	.453

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2- tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa nilai Sig.(2-tailed) dari setiap *pair* tidak memiliki perbedaan yang signifikan. Akan tetapi dari ketiga *pair* tersebut, E-B memiliki nilai terkecil dan paling mendekati 0,05. Maka dari itu dapat diasumsikan bahwa *pair* E-B memiliki perbedaan yang lebih signifikan jika dibandingkan dengan dua *pair* lainnya. Hal ini disebabkan oleh komposisi dari tepung biji durian yang lebih dominan dalam produk B, sehingga merubah rasa, tekstur, aroma, dan warna dari kue nagasari secara signifikan.