

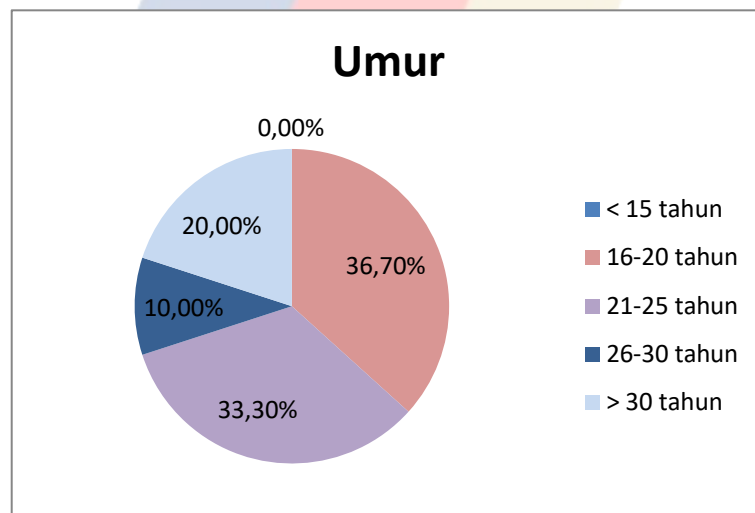
## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Deskripsi Data Penelitian uji Hedonik

Pada Penelitian ini, terdapat 30 responden yang mengisi kuesioner melalui Google Form. Kuesioner ini dibuat untuk mengetahui tingkat kesukaan produk *Cookies* berdasarkan warna, aroma, tekstur, dan rasa. Berikut telah dilampirkan deskripsi responden yang ada pada diagram dibawah ini:

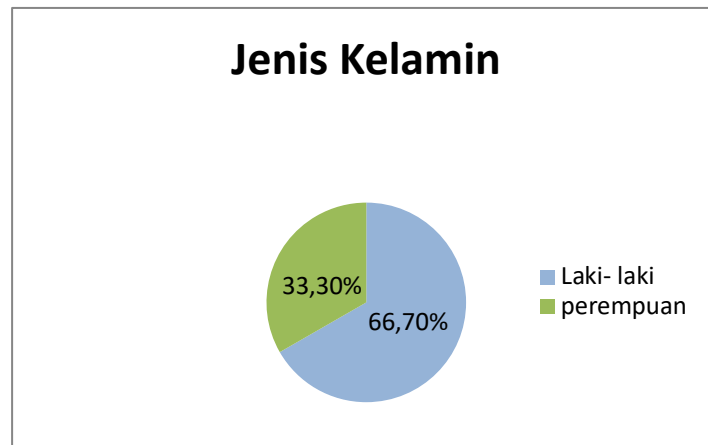
**Diagram 2. Umur (Uji hedonik)**



*Sumber: Data Primer Hasil Observasi, 2020*

Dari 30 responden yang tertera pada diagram 4.1, tidak terdapat responden yang berusia dibawah 15 tahun, sedangkan mayoritas responden adalah responden yang berusia 16-20 tahun. Terdapat 11 responden (36.7%) yang berusia 16-20 tahun. Selanjutnya terdapat 10 responden (33.3%) yang berusia 21-25 tahun. Responden yang berusia 26-30 tahun ada sebanyak 3 responden (10%). Responden yang paling sedikit adalah responden yang berusia lebih dari 30 tahun. Responden yang berusia lebih dari 30 tahun, terdapat 6 responden (20%).

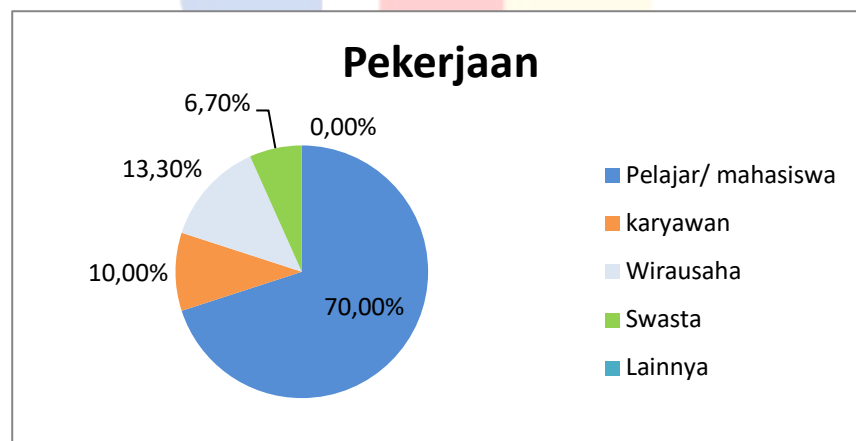
**Diagram 3. Jenis Kelamin (uji hedonik)**



*Sumber: Data Primer Hasil Observasi, 2020*

Dari 30 responden yang disebarakan melalui Google Form, terdapat 20 responden yang berjenis kelamin perempuan dan 10 responden yang berjenis kelamin laki-laki.

**Diagram 4. Pekerjaan (uji hedonik)**



*Sumber: Data Primer Hasil Observasi, 2020*

Berdasarkan dari 30 responden yang tertera pada diagram 4.3 diatas, terdapat 21 responden (70%) yang merupakan pelajar atau mahasiswa. Kemudian, responden kedua terbanyak merupakan responden yang bekerja sebagai wirausaha. Terdapat 4 responden (13.3%) yang memiliki profesi wirausaha. Terdapat 3 responden (10%) yang berprofesi sebagai

karyawan dan terdapat 2 responden (6.7%) yang berprofesi sebagai pekerja swasta.

#### 4.2 Kriteria Penilaian Variabel

Berdasarkan data yang sudah direkapitulasi dari responden dan telah dianalisa untuk mengetahui deskriptif jawaban terhadap variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penilaian responden memiliki kriteria sebagai berikut:

Skor penilaian terendah adalah: skor 1

Skor penilaian tertinggi adalah: skor 4

Jumlah pilihan jawaban adalah: skor 4

Interval = (skor tinggi – skor rendah)/ jumlah pilihan jawaban

$$= (4-1)/ 4$$

$$= 0.75$$

Maka dapat diperoleh batasan penilaian terhadap variabel yang ada sebagai berikut:

1.00 – 1.75 : sangat tidak suka

1.76 – 2.50 : tidak suka

2.51 – 3.25 : suka

3.26 – 4.0 : sangat suka

#### 4.3 Hasil Nilai (Uji Hedonik) *Mean* atau Rata- Rata

Berdasarkan hasil responden yang telah tertulis diatas, maka terdapat juga nilai mean atau nilai rata- rata yang berdasarkan variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa yang akan dikalkulasi menggunakan software SPSS Versi 20.0. Nilai mean atau nilai rata- rata terdapat pada tabel dibawah ini:

**Tabel 10. Penilaian rata- rata responden terhadap Uji Hedonik variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan *Software* SPSS**

Variabel	Indikator	N	Mean	Kriteria
<b>Warna</b>	Produk A	30	2.77	Suka
	Produk B		3.27	sangat suka
	Produk C		3.13	Suka
	Produk D		2.63	Suka
<b>Aroma</b>	Produk A	30	2.87	Suka
	Produk B		3.43	Sangat suka
	Produk C		3.2	Suka
	Produk D		2.67	Suka
<b>Tekstur</b>	Produk A	30	3.17	Suka
	Produk B		3.57	Sangat suka
	Produk C		3.03	Suka
	Produk D		2.63	Suka
<b>Rasa</b>	Produk A	30	3.07	Suka
	Produk B		3.6	Sangat suka
	Produk C		3.1	Suka
	Produk D		2.5	Tidak suka

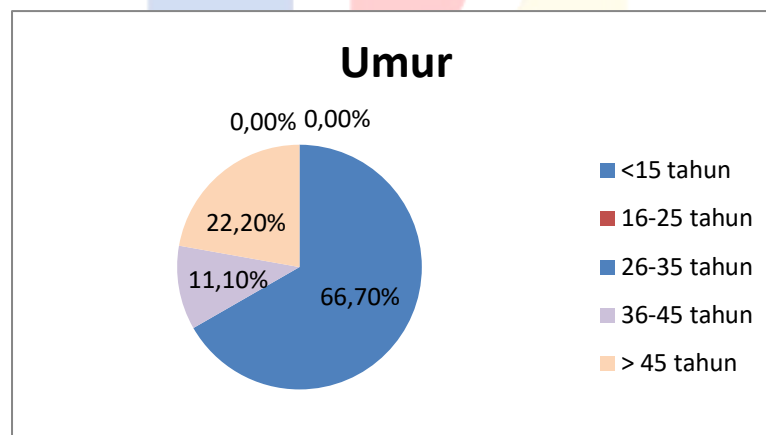
*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan hasil nilai rata-rata responden terhadap Uji Hedonik yang menggunakan software SPSS, produk B merupakan produk yang paling disukai oleh responden berdasarkan variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa. Produk B mendapatkan nilai rata-rata 3.27 pada variabel warna, 3.43 pada variabel aroma, 3.57 pada variabel tekstur, dan 3.6 pada variabel rasa. Nilai rata-rata pada keempat variabel tersebut, masuk pada kategori sangat suka.

#### 4.4 Deskripsi Data Penelitian uji Organoleptik

Pada Penelitian Uji Organoleptik, terdapat 9 responden atau panelis yang sudah ahli dan telah mengisi kuesioner melalui Google Form. Kuesioner ini dibuat untuk menguji tingkat perbedaan cookies sejumlah 10 perlakuan. Deskripsi responden tertera pada diagram dibawah ini:

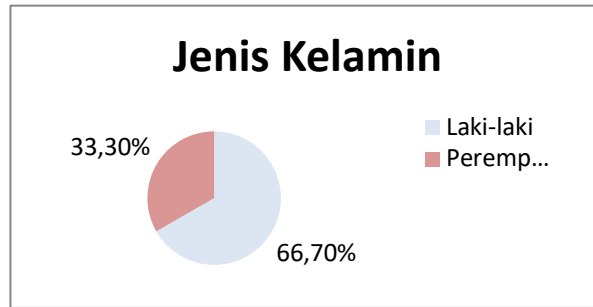
**Diagram 5. Umur (uji organoleptik)**



*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Pada uji organoleptik ini, terdapat 9 total responden yang telah mengisi kuesioner google Form. Terdapat 6 responden (66.7%) yang berusia 26-35 tahun, 1 responden (11.1%) yang berusia 36-45 tahun, dan 2 responden (22.2%) yang berusia diatas 45 tahun.

**Diagram 6. Jenis Kelamin(uji organoleptik)**



*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Pada 9 total responden yang ada, terdapat 6 panelis (66.7%) yang memiliki jenis kelamin laki-laki, dan 3 panelis (33.3%) yang berjenis kelamin perempuan.

**Diagram 7. Pekerjaan (uji organoleptik)**



*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Pada diagram 4.20 (pekerjaan), 9 panelis yang mengisi kuesioner pada Google Form, tidak terdapat panelis yang bekerja sebagai pelajar/ mahasiswa, wirausaha, dan pekerja swasta. 9 panelis ahli (100%) bekerja sebagai karyawan.

## 4.6 Hasil Uji Organoleptik berdasarkan Variabel

### 4.6.1 Warna

Tabel 11. Warna Produk A-J

Hasil Responden (Warna Produk A-J)										
	Produk A	Produk B			Produk C			Produk D		
Indikator	I	C	H	J	B	E	G	A	F	D
Kuning	22.2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuning muda	22.2%	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Kuning kecoklatan	33.3%	22.2%	33.3%	11.1%	22.2%	-	11.1%	-	11.1%	-
Coklat muda	22.2%	66.7%	55.6%	22.2%	66.7%	77.6%	55.6%	33.3%	55.6%	22.2%
Coklat	-	11.1%	11.1%	66.7%	11.1%	22.2%	33.3%	66.7%	33.3%	77.8%

Sumber: Data primer yang diolah, 2020

Berdasarkan hasil uji organoleptik variabel warna:

- Terdapat 2 responden (22.2%) yang memberikan pilihan warna kuning, 2 (22.2%) responden yang memberikan warna kuning muda, 3 responden (33.3%) yang memberikan pilihan kuning kecoklatan dan 2 responden (22.2%) yang memilih warna coklat muda terhadap produk A (indikator I)
- Tidak terdapat responden yang memberikan jawaban warna kuning atau kuning muda terhadap produk B. Rata-rata responden memberikan pilihan warna coklat muda atau coklat terhadap produk B (indikator C,H,J). Terdapat 6 responden (66.7%) yang memberikan pilihan warna coklat muda pada indikator C, 5 responden (55.6%) yang memberikan pilihan warna coklat muda terhadap Indikator H, dan 6 responden (66.7%) yang memberikan pilihan warna coklat terhadap indikator J
- Tidak terdapat juga hasil responden yang memberikan pilihan warna kuning dan kuning muda terhadap Produk C. Para panelis memberikan pilihan warna coklat muda terbanyak dibandingkan warna yang lain pada produk C

indikator B,E,G. Terdapat 6 responden (66.7%) yang memberikan pilihan warna coklat muda terhadap indikator B. Kemudian terdapat 7 responden (77.6%) yang memilih warna coklat muda terhadap indikator E, dan terdapat 5 responden (55.6%) terhadap indikator G yang memilih warna coklat muda terbanyak.

- Pada produk D, Indikator A,F,D , para responden rata- rata memilih warna coklat muda dan coklat. Terdapat 6 responden (66.7%) yang memberikan pilihan warna coklat pada indikator A. Kemudian terdapat 5 responden (55.6%) yang memberikan pilihan warna coklat muda terhadap indikator F, dan 7 responden (77.8%) yang memberikan pilihan warna coklat terhadap Indikator D.

#### 4.6.2 Aroma

**Tabel 12. Aroma produk A-J**

Hasil Responden (Aroma Produk A-J)										
	Produk A	Produk B			Produk C			Produk D		
Indikator	I	C	H	J	B	E	G	A	F	D
Tidak beraroma butter/ mentega	-	-	11.1%	11.1%	11.1%	-	-	-	11.1%	-
Kurang beraroma butter/ mentega	33.3%	44.4%	22.2%	44.4%	11.1%	44.4%	55.6%	55.6%	22.2%	22.2%
Beraroma butter/ mentega	33.3%	22.2%	44.4%	11.1%	44.4%	33.3%	33.3%	33.3%	44.4%	44.4%
Cukup beraroma butter/ mentega	33.3%	22.2%	22.2%	11.1%	33.3%	22.2%	11.1%	11.1%	11.1%	33.3%
Sangat beraroma butter/ mentega	-	11.1%	-	22.2%	-	-	-	-	11.1%	-

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*



Terdapat juga hasil penjelasan mengenai uji organoleptik berdasarkan variabel Aroma yaitu sebagai berikut:

- Hasil rata- rata uji organoleptik, para responden memberikan jawaban kurang beraroma butter/ mentega , beraroma butter/ mentega, cukup beraroma butter/ mentega terhadap produk A. Terdapat masing- masing 3 responden (33.3%) yang memberikan jawaban kurang beraroma butter/ mentega, beraroma butter / mentega, dan cukup beraroma butter / mentega.
- Terdapat responden yang memberikan jawaban terbanyak kepada pilihan kurang beraroma butter/ mentega dan beraroma butter/ mentega pada produk B. Terdapat 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban kurang beraroma butter/ mentega pada indikator C dan J. sedangkan terdapat 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban beraroma butter/ mentega terhadap indikator H
- Pada produk C, rata- rata panelis memberikan jawaban kurang beraroma butter/ mentega dan beraroma butter/ mentega pada indikator B,E,G. terdapat 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban beraroma butter/mentega pada indikator B . Kemudian terdapat 4 responden (44.4%) dan 5 responden (55.6%) yang memberikan jawaban beraroma butter/ mentega pada indikator E dan G
- Berdasarkan hasil nilai rata- rata produk D, terdapat 5 responden (55.6%) yang memberikan jawaban kurang beraroma butter/ mentega terhadap indikator A. Namun, terdapat masing- masing 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban beraroma butter/ mentega pada indikator A,F,D.

### 4.6.3 Tekstur

**Tabel 13. Tekstur Prodiuk A-J**

Hasil Responden (Tekstur Produk A-J)										
	Produk A	Produk B			Produk C			Produk D		
Indikator	I	C	H	J	B	E	G	A	F	D
Keras	22.2%	-	-	-	-	-	-	-	-	33.3%
Agak keras	33.3%	-	11.1%	11.1%	-	55.6%	22.2%	22.2%	44.4%	11.1%
Renyah	11.1%	33.3%	44.4%	33.3%	44.4%	11.1%	33.3%	44.4%	22.2%	33.3%
Cukup renyah	11.1%	22.2%	11.1%	33.3%	44.4%	33.3%	33.3%	33.3%	22.2%	22.2%
Sangat renyah	22.2%	44.4%	33.3%	22.2%	11.1%	-	11.1%	-	11.1%	-

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan hasil uji Organoleptik variabel tekstur:

- Para responden rata-rata memberikan pilihan jawaban agak keras terhadap tekstur yaitu sebanyak 3 responden (33.3%) pada produk A indikator I.
- Untuk produk B, hasil jawaban responden cukup bervariasi. Responden memilih jawaban sangat renyah sebanyak 4 responden (44.4%) pada indikator C, kemudian 4 responden (44.4%) yang memberikan pilihan renyah terhadap indikator H, dan masing-masing 3 responden (33.3%) yang memilih tekstur renyah dan cukup renyah terhadap indikator J.
- Terdapat 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban renyah dan cukup renyah pada produk C indikator B. Kemudian terdapat 5 responden (55.6%) yang memilih jawaban keras terhadap tekstur pada indikator E, dan masing-masing 3 responden (33.3%) yang memilih jawaban renyah dan cukup renyah terhadap tekstur produk C indikator G.
- Pada produk D indikator A, terdapat 4 responden (44.4%) yang memberikan jawaban renyah terhadap tekstur. Lalu, terdapat 4 responden (44.4%) yang memilih jawaban tekstur agak keras terhadap indikator F, dan terdapat masing-masing 3 responden (33.3%) yang memberikan jawaban tekstur keras dan renyah terhadap Produk D indikator D

#### 4.6.4 Rasa

**Tabel 14. Rasa produk A-J**

Hasil Responden (Tekstur Produk A-J)										
	Produk A	Produk B			Produk C			Produk D		
Indikator	I	C	H	J	B	E	G	A	F	D
Asam	-	-	-	11.1%	-	-	-	11.1%	11.1%	22.2%
Kurang asam	-	-	-	-	-	-	11.1%	-	-	-
Manis asam	22.2%	-	22.2%	22.2%	22.2%	66.7%	33.3%	22.2%	33.3%	55.6%
Cukup manis	55.6%	88.9%	66.7%	55.6%	66.7%	33.3%	55.6%	55.6%	44.4%	22.2%
Manis	22.2%	11.1%	11.1%	11.1%	11.1%	-	-	11.1%	11.1%	-

*Sumber: Data primer yang diolah, 2020*

Terdapat hasil nilai uji organoleptik berdasarkan variabel rasa yaitu sebagai berikut:

- Rata-rata responden memberikan jawaban rasa yang cukup manis terhadap produk A indikator I. Terdapat 5 responden (55.6%) terhadap pilihan rasa cukup manis
- Kemudian juga terdapat responden yang memilih jawaban cukup manis terhadap produk B dari ketiga indikator yaitu indikator C,H,J. terdapat 8 responden (88.9%) pada indikator C, kemudian terdapat 6 responden (66.7%) pada indikator H, dan terdapat 5 responden (55.6%) terhadap indikator J.
- Pada produk C, indikator B, terdapat 6 responden (66.7%) yang memberikan pilihan jawaban cukup manis terhadap variabel rasa. Kemudian, terdapat 6 responden (66.7%) yang memberikan jawaban manis asam terhadap indikator E, dan terdapat 5 responden (55.6%) yang memberikan jawaban cukup manis terhadap indikator G pada produk C.
- Terdapat 5 responden (55.6%) yang memberikan jawaban cukup manis terhadap produk D (Indikator A), kemudian juga terdapat 4 responden (44.6%) yang memilih jawaban cukup manis pada indikator F, dan terdapat

5 responden (55.6%) yang memilih jawaban rasa manis asam terhadap produk D indikator D.

**Tabel 15. Penilaian rata- rata responden terhadap Uji Organoleptik variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa menggunakan *Software* SPSS**

Variabel	Produk	Indikator	N	Mean	
Warna	Produk A	I	9	2.56	
		Produk B		C	3.89
				H	3.78
	Produk C	J		4.56	
		B		3.78	
		E		4.22	
	Produk D	G		4.22	
		A		4.67	
		F		4.22	
D		4.78			
Aroma	Produk A	I	9	3.00	
		Produk B		C	3.00
				H	2.78
	Produk C	J		2.89	
		B		3.00	
		E		2.78	
	Produk D	G		2.56	
		A		2.56	
		F		2.89	
Produk D	D	3.11			
	Produk A	I	9	2.89	
		Produk B		C	4.11
				H	3.67
Produk C	J	3.67			
	B	3.67			
	E	2.78			
Produk D	G	3.33			
	A	3.11			
	F	3.00			
	D	2.44			
Rasa	Produk A	I	9	4.00	
		Produk B		C	4.11
				H	3.89
	Produk C	J		3.56	
		B		3.89	
		E		3.33	
	Produk D	G		3.44	
		A		3.56	
		F		3.44	
Produk D	D	2.78			

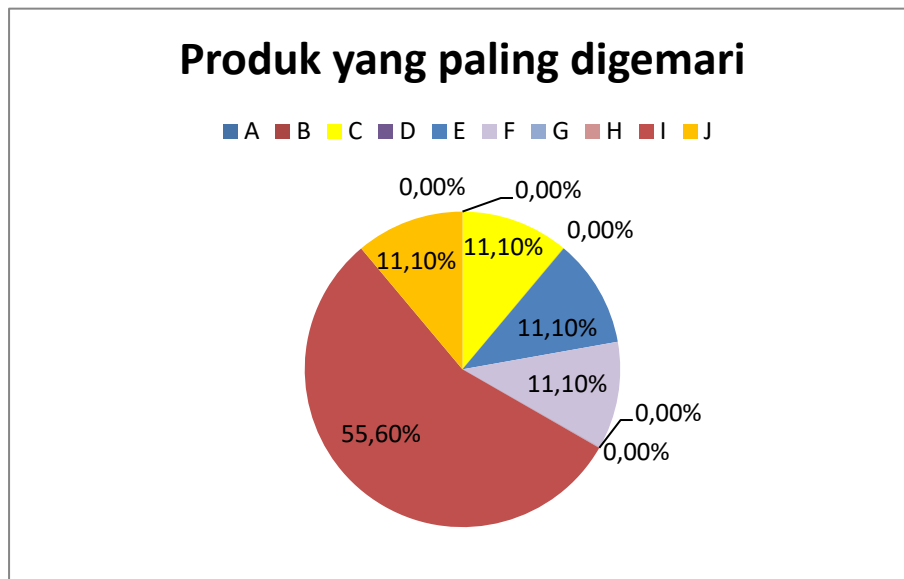
*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan penilaian rata- rata responden terhadap uji Organoleptik menggunakan software SPSS, Produk D (indikator D) mendapatkan nilai 4.78 berdasarkan

variabel warna. Kemudian berdasarkan variabel aroma, produk D (indikator D) mendapatkan nilai 3.11 pada variabel aroma. Lalu, produk B (Indikator C) mendapatkan nilai rata- rata yang sama yaitu 4.11 terhadap variabel tekstur dan rasa.

#### 4.7 Produk yang paling Digemari dan komentar panelis

**Diagram 8. Produk yang digemari**



*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan data yang telah direkapitulasi melalui Google Form, terdapat 5 panelis ahli yang paling menyukai produk I. Produk I Merupakan produk kontrol yang menggunakan 100% tepung terigu. Sedangkan produk C, E, F, dan J mendapatkan masing- masing 1 panelis yang paling menyukai produk tersebut.

## Gambar 5. Komentar panelis

Bagaimana kesan anda dari segi warna, aroma, tingkat kerenyahan, dan rasa secara umum ?

9 responses

Secara umum tidak masalah dengan rasa dan tekstur, hanya warna yg kurang menarik
Menarik, cukup renyah dan rasanya unik
Produk yang disukai : I dan C
Sangat baik namun rasa asamnya yg tktnya ga menjual
Cookies J mengundang selera untuk makan, warna pas (tidak gelap tidak terang), aroma pas buttery smell, renyah dan rasanya manis
Selain warna I yang saya suka yg C
Bail
Enak renyah dan layak dijual
Hanya ada sedikit sekali perbedaannva

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Namun, berdasarkan komentar pada Gambar 4.1 diatas, Produk C dan Produk J cukup disukai oleh beberapa panelis. Tanpa diketahui oleh panelis, bahwa produk C dan J merupakan produk B yang menggunakan 70% tepung terigu dan 30% tepung biji durian.

Dapat dikonklusikan, bahwa selain produk kontrol, produk B (70% tepung terigu dan 30% tepung biji durian) juga menjadi produk kedua yang paling digemari oleh panelis.

#### 4.8 Kode Uji One paired (T-test) berdasarkan perlakuan

Pada tabel 3.1 yang telah tercantum pada Bab 3, terdapat 1 kali pengulangan pada resep kontrol yaitu 100% tepung terigu (Produk A) dan 3 kali pengulangan produk B-D. Terdapat 10 total pengulangan yang sudah diberikan kode berupa huruf A-J.

- Produk A (resep kontrol): Diberikan kode I
- Produk B (70% Tepung terigu, 30% tepung biji durian): Diberikan Kode C, H, dan J
- Produk C (55% Tepung terigu, 45% tepung biji durian): Diberikan kode B, E, dan G.
- Produk D (40% Tepung Terigu, 60% tepung biji durian): Diberikan kode A, F, dan D.

Produk A (kontrol) akan dibandingkan dengan produk B, Produk A (Kontrol) akan dibandingkan dengan produk C, Dan Produk A kontrol akan dibandingkan dengan produk D. Perbandingan ini akan dilakukan terhadap 4 variabel yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa.

#### 4.10 Hasil Uji One Paired T-Test

Menurut data yang sudah diolah menggunakan software SPSS versi 20.0, berikut hasil dari uji *one paired T-Test*. Uji ini digunakan untuk menguji apakah terdapat perbedaan hasil atau nilai rata-rata antara perlakuan yang berbeda. Terdapat hasil uji test pada tabel dibawah ini yaitu sebagai berikut:

**Tabel 16. Hasil Uji T-test**

		Paired Samples Test				
		Paired Differences				
		Mean	Std. Deviation	t	df	Sig. (2-tailed)
Warna	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	-1.51667	0.42218	-6.222	2	0.025
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	-1.51333	0.25403	-10.318	2	0.009
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	-1.99667	0.2967	-11.656	2	0.007
Aroma	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.11	0.11	1.732	2	0.225
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.22	0.22	1.732	2	0.225
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.14667	0.27683	0.918	2	0.456
Tekstur	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	-0.92667	0.25403	-6.318	2	0.024
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	-0.37	0.44911	-1.427	2	0.29
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.04	0.3593	0.193	2	0.865
Rasa	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.14667	0.27683	0.918	2	0.456
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.44667	0.2967	2.607	2	0.121
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.74	0.42	3.052	2	0.093

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Untuk mendapatkan hasil T-Test, hasil responden yang berasal dari 9 panelis ahli untuk Produk A-D (A-J) akan direkapitulasi dan dicari hasil nilai rata-rata atau mean terlebih dahulu berdasarkan tabel 4.7 diatas. Kemudian, nilai rata-rata Produk kontrol akan dibandingkan dengan Produk B, produk C, dan Produk D berdasarkan variabel warna, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil perbandingan produk kontrol dengan produk



lainnya akan diuji menggunakan program Uji *One paired T- test* yang berasal dari software SPSS versi 20.0

kesimpulan pada hasil uji T- test:

- Jika nilai sig. (2-tailed) < 0.05 maka dinyatakan adanya perbedaan yang signifikan pada hasil produk kontrol dengan produk B, C, dan D.
- Jika nilai sig. (2-tailed) > 0.05 maka dinyatakan tidak adanya perbedaan yang signifikan pada hasil produk kontrol dengan produk B, C, dan D.

**Tabel 17. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Warna**

Variabel	Produk	Nilai Sig. (2 tailed)
Warna	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.025
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.009
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.007

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Pada Tabel 4.8 diatas, terdapat 4 produk (A-D) yang dibandingkan berdasarkan variabel warna. Produk kontrol akan dibandingkan dengan 3 produk lainnya yaitu: produk B, Produk C, dan Produk D. Dari hasil nilai sig. (2 tailed) yang telah dikelola menggunakan bantuan Software SPSS versi 20.0, hasil dari 3 perbandingan produk diatas menyatakan bahwa nilai sig. (2 tailed) < 0.05, maka dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kontrol dengan ketiga produk lainnya.

**Tabel 18. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Aroma**

Variabel	Produk	Nilai Sig. (2 tailed)
Aroma	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.225
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.225
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.456

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Pada hasil uji one paired T- Test berdasarkan variabel Aroma, produk kontrol akan dibandingkan dengan ketiga produk lainnya yaitu produk B, produk C, dan Produk D. Berdasarkan hasil nilai sig. (2 tailed) pada tabel 4.9 diatas , nilai sig. (2 tailed) > 0.05 yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara produk kontrol dengan ketiga produk lainnya.

**Tabel 19. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Tekstur**

Variabel	Produk	Nilai Sig. (2 tailed)
Tekstur	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.024
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.290
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.865

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Berdasarkan tabel 4.10 pada variabel tekstur, produk kontrol akan dibandingkan dengan produk B, produk C, dan Produk D. Berdasarkan hasil uji One paired T-Test pada produk kontrol dengan Porduk B, hasil nilai sig. (2 tailed) < 0.05 ,Maka terdapat perbedaan yang signifikan.

Sedangkan hasil uji One paired T-Test pada produk kontrol dengan produk C dan Produk D, hasil nilai sig. (2 tailed)  $> 0.05$  ,Maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap produk kontrol dengan produk B, produk C, dan Produk D.

**Tabel 20. Pembahasan Hasil Uji T- Test Terhadap Variabel Rasa**

Variabel	Produk	Nilai Sig. (2 tailed)
Rasa	Produk Kontrol - Produk B (C,H,J)	0.456
	Produk Kontrol - Produk C (B,E,G)	0.121
	Produk Kontrol - Produk D (A,F,D)	0.093

*Sumber: data primer yang diolah, 2020*

Telah dilakukan pengujian T-test terhadap keempat produk berdasarkan variabel rasa. Produk kontrol telah diuji dengan ketiga produk lainnya yaitu produk B, produk C, dan Produk D. Hasil nilai sig. (2 tailed) terhadap 3 perbandingan dapat dilihat melalui tabel 4.11 diatas.Pada hasil nilai sig. (2 tailed), ketiganya menghasilkan nilai yang  $> 0.05$ . terdapat kesimpulan bahwa, produk kontrol dengan produk lainnya tidak terdapat perbedaan yang signifikan.