

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Tujuan utama dalam penelitian ini selain untuk mengetahui apakah tepung biji nangka dijadikan pengganti tepung protein tinggi dalam pembuatan *sourdough*, juga untuk mencari tahu bagaimana reaksi masyarakat terhadap *sourdough* tepung biji nangka. Selain itu juga untuk mengetahui adakah perbedaan rasa, aroma, warna, dan tekstur pada *sourdough* tepung biji nangka. Data yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data primer berdasarkan kuesioner yang dibagikan kepada 11 panelis untuk uji organoleptik, dan 30 panelis untuk uji hedonik.

4.1 Gambaran Umum Panelis

4.1.1 Panelis Uji Organoleptik

Panelis uji organoleptik atau uji pembeda terdiri atas 11 panelis ahli yang familier atau memiliki pengetahuan terkait roti *sourdough*. Uji organoleptik diadakan di daerah Jakarta Barat. Berikut merupakan detail dari ke-11 panelis ahli :

Tabel 15. Jenis Kelamin Panelis Uji Organoleptik

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-laki	5	45.5
Perempuan	6	54.5
Total	11	100

Berdasarkan tabel di atas terlihat bahwa jumlah panelis laki-laki dan perempuan hampir sama, yaitu 5 dan 6 orang.

Tabel 16. Umur Panelis Uji Organoleptik

Umur	Jumlah	Persentase (%)
<17 Tahun	-	0
18-20 Tahun	-	0
21-23 Tahun	5	45.5
24-26 Tahun	2	18.2
27-29 Tahun	1	9.1
30-32 Tahun	1	9.1
33-35 Tahun	2	18.2
>35 Tahun	-	0
Total	11	100

Berdasarkan tabel di atas, terlihat bahwa *range* usia panelis ahli pada uji organoleptik berkisar antara 21-35 tahun. Terlihat juga mayoritas panelis berusia 21-23 tahun sebanyak 5 orang.

Tabel 17. Pekerjaan Panelis Uji Organoleptik

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pelajar / Mahasiswa	4	36.4
Wiraswasta	2	18.2
Karyawan	2	18.2
Ibu Rumah Tangga	2	18.2
Other: Dosen	1	9.1
Total	11	100

Dilihat dari tabel di atas, pekerjaan panelis ahli sangat beragam dari mahasiswa hingga dosen. Mayoritas panelis merupakan pelajar atau mahasiswa dengan jumlah 4 orang.

4.1.2 Panelis Uji Hedonik

Panelis yang mengikuti uji hedonik *sourdough* biji nangka berjumlah sebanyak 30 orang. Pengujian ini dilakukan di area Jakarta Barat dan Cikupa dengan detail sebagai berikut :

Tabel 18. Jenis Kelamin Panelis Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Laki-laki	17	54.7
Perempuan	13	43.3
Total	30	100

Dapat dilihat dari tabel, panelis yang berjenis kelamin laki-laki lebih banyak daripada perempuan dengan jumlah persentase 54.7%

Tabel 19. Umur Panelis Uji Hedonik

Umur	Jumlah	Persentase (%)
<17 Tahun	1	3.3
18-20 Tahun	3	10.0
21-23 Tahun	10	33.3
24-26 Tahun	2	6.7
27-29 Tahun	2	6.7
30-32 Tahun	1	3.3
33-35 Tahun	2	6.7
>35 Tahun	9	30.0
Total	30	100

Sama seperti uji organoleptik, mayoritas panelis berusia sekitar 21-23 tahun, sebanyak 33.3% dari total. Kemudian disusul oleh *range* usia lebih dari 35 tahun dengan selisih 1 orang.

Tabel 20. Pekerjaan Panelis Uji Hedonik

Pekerjaan	Jumlah	Persentase (%)
Pelajar / Mahasiswa	13	43.3
Wiraswasta	6	20.0
Karyawan	2	6.7
Ibu Rumah Tangga	5	16.7
Other: Dosen	4	13.3
Total	30	100

Berdasarkan tabel di atas, mayoritas panelis masih merupakan pelajar atau mahasiswa, yaitu sebanyak 13 orang.

4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik

Tabel 21. Tabulasi Uji Organoleptik

Persentase Tepung Protein Tinggi	Persentase Tepung Biji Nangka	Produk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
100%	-	K	4.00	1.09	1.09	2.00
95%	5%	P1	2.91	2.18	2.45	2.00
		P2	3.36	2.00	2.00	2.00
		P3	2.82	1.91	2.00	2.00
90%	10%	P4	2.82	2.27	2.18	2.36
		P5	3.00	2.64	2.18	2.64
		P6	2.91	2.82	2.18	2.64
80%	20%	P7	2.64	2.09	1.55	1.55
		P8	2.55	1.91	1.55	1.55
		P9	2.45	2.00	1.55	1.55
70%	30%	P10	2.18	2.27	1.55	1.73
		P11	1.82	2.09	1.55	1.73
		P12	2.18	2.09	1.55	1.73

Tabel di atas merupakan data dari hasil uji organoleptik *sourdough* tepung biji nangka. Terdapat 4 macam persentase kandungan tepung biji nangka, yang masing-masing dilakukan pengulangan sebanyak 3 kali. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa :

1. Produk K merupakan produk kontrol dengan komposisi tepung biji nangka 0% dan menggunakan tepung protein tinggi sebanyak 100%. Terlihat dari tabel di atas bahwa indikator warna yang didapatkan produk kontrol sebesar 4,00, yang artinya menurut mayoritas panelis ahli warna dari produk kontrol

adalah kuning kecokelatan. Sedangkan indikator aroma dan rasa mendapatkan rata-rata nilai yang sama, yaitu sebesar 1,09 yang artinya produk kontrol memiliki aroma selain biji nangka, dan rasa selain biji nangka. Indikator tekstur mendapatkan nilai rata-rata 2,00 yang berarti menurut panelis ahli, produk kontrol memiliki tekstur kenyal.

2. Produk P1, P2, dan P3 merupakan produk *sourdough* yang mengandung 5% tepung biji nangka, dan 95% tepung protein tinggi. Dapat dilihat dari tabel di atas, bahwa produk P1 mendapatkan nilai rata-rata 2,91 untuk indikator warna, 2,18 untuk indikator aroma, 2,45 untuk indikator rasa, dan 2,00 untuk tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa menurut panelis ahli produk P1 memiliki warna coklat muda, sangat tidak wangi biji nangka, sangat tidak terasa rasa biji nangka, dan bertekstur kenyal. Produk P2 mendapatkan nilai rata-rata 3,36 untuk indikator warna, dan 2,00 untuk indikator aroma, rasa, dan tekstur. Hal tersebut mengartikan bahwa menurut panelis ahli produk P2 berwarna coklat muda, memiliki aroma yang sangat tidak wangi biji nangka, memiliki rasa yang sangat tidak terasa biji nangka, dan bertekstur kenyal. Terakhir untuk produk P3 tidak jauh berbeda dari P1 dan P2, mendapatkan rata-rata nilai 2,82 untuk warna, 1,91 untuk aroma, 2,00 untuk rasa dan tekstur. Jika diartikan, menurut penulis ahli produk P3 memiliki warna coklat muda, beraroma sangat tidak wangi biji nangka, sangat tidak terasa biji nangka, dan juga bertekstur kenyal.
3. Pada data produk 10% tepung biji nangka dan 90% tepung protein tinggi menunjukkan nilai rata-rata yang tidak jauh berbeda antara P4, P5, dan P6 pada setiap indikator yang diuji. Produk P4, P5, dan P6 mendapatkan rata-rata nilai masing-masing sebesar 2,82, 3,00, dan 2,91 untuk indikator warna. Hal ini mengartikan bahwa menurut data kuesioner uji organoleptik, ketiga pengulangan produk *sourdough* 10% tepung biji nangka memiliki warna coklat muda. Pada indikator aroma, masing-masing produk mendapatkan nilai rata-rata 2,27, 2,64, dan 2,82. Hal tersebut berarti menunjukkan bahwa mayoritas panelis beranggapan bahwa produk P4 memiliki aroma sangat tidak wangi biji nangka, sedangkan produk P5 dan P6 memiliki aroma yang tidak wangi biji nangka. Sedangkan untuk indikator rasa produk P4, P5, dan

P6 mendapatkan nilai rata-rata yang sama yaitu sebesar 2,18, yang berarti sangat tidak terasa biji nangka. Untuk indikator tekstur produk P4 mendapatkan nilai rata-rata 2,36, sedangkan P5 dan P6 mendapatkan nilai 2,64. Hal ini berarti panelis berpendapat bahwa produk P4 memiliki tekstur kenyal, sedangkan produk P5 dan P6 memiliki tekstur lembut.

4. Produk P7, P8, dan P9 merupakan *sourdough* yang mengandung 20% tepung biji nangka dan 80% tepung protein tinggi. Dilihat dari tabel di atas, dapat diketahui bahwa pada indikator warna produk P7 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 2,64, produk P8 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 2,55, dan produk P9 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 2,45. Hal ini menunjukkan bahwa hasil dari uji organoleptik panelis ahli adalah produk P7 dan P8 memiliki warna coklat muda, sedangkan produk P9 memiliki warna coklat tua. Pada indikator aroma, produk P7, P8, dan P9 mendapatkan rata-rata nilai sebesar 2,09, 1,91, dan 2,00 yang berarti ketiga produk uji coba tersebut sangat tidak wangi biji nangka. Ditemukan bahwa semua data pada indikator rasa dan tekstur untuk ketiga produk mendapatkan nilai rata-rata yang sama, yaitu sebesar 1,55. Hal ini mengartikan bahwa ketiga hasil uji coba produk 20% tepung biji nangka mengandung rasa yang sangat tidak terasa biji nangka, dan bertekstur kenyal.
5. Persentase tepung biji nangka paling tinggi pada uji coba *sourdough* berikut adalah sebesar 30%, yaitu pada produk P10, P11, dan P12. Dalam tabel di atas, dapat dilihat bahwa pada indikator warna ketiga produk mendapatkan rata-rata nilai 2,18, 1,82, dan 2,18. Dapat disimpulkan menurut panelis ahli ketiga produk yang mengandung 30% tepung biji nangka berwarna coklat tua. Kemudian pada indikator aroma juga dapat disimpulkan bahwa produk P10, P11, dan P12 sangat tidak beraroma biji nangka. Pada indikator rasa, ketiga produk mendapatkan rata-rata nilai yang sama yaitu sebesar 1,55, yang artinya produk *sourdough* 30% biji nangka sangat tidak terasa adanya biji nangka. Terakhir, indikator tekstur juga mendapatkan nilai rata-rata yang sama untuk ketiga produk, yaitu sebesar 1,73. Hal ini menunjukkan bahwa menurut panelis ahli produk P10, P11, dan P12 bertekstur kenyal.

4.2.1 Warna

Tabel 22. Hasil *Paired T-Test* Warna

<i>Paired Sample t-test</i> Warna		
<i>Pair</i>	<i>Mean</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
Rata-Rata Warna 5% Tepung Biji Nangka - Kontrol Warna	-0.96970	0.002
Rata-Rata Warna 10% Tepung Biji Nangka - Kontrol Warna	-1.09091	0.004
Rata-Rata Warna 20% Tepung Biji Nangka - Kontrol Warna	-1.45455	<0.001
Rata-Rata Warna 30% Tepung Biji Nangka - Kontrol Warna	-1.98989	<0.001

Berikut merupakan tabel hasil analisa yang telah dibuat dengan memasangkan setiap hasil rata-rata warna produk dengan produk kontrol. Berdasarkan tabel hasil uji-t indikator warna di atas, terlihat bahwa nilai probabilitas hipotesis nol atau yang tertulis *Sig.2-tailed* memiliki hasil <0,05. Hal tersebut menunjukkan bahwa ditemukannya perbedaan warna yang signifikan pada setiap *pair* yang telah diuji coba. Jika diperhatikan lebih lanjut, terlihat bahwa nilai *Sig.2-tailed* dari pasangan rata-rata warna 20%-kontrol warna dan rata-rata warna 30% tepung biji nangka-kontrol warna memiliki nilai <0,001. Hal ini menunjukkan bahwa adanya perubahan warna yang sangat signifikan terhadap produk kontrol.

Pada tabel *mean* di atas, terlihat bahwa *pair* rata-rata warna 5% tepung biji nangka dan kontrol warna mendapatkan *mean* dengan nilai tertinggi, yaitu sebesar -0,96970. Hal tersebut berarti dari semua *pair* warna produk uji coba dengan kontrol warna, produk yang mengandung 5% tepung biji nangka mendapatkan hasil yang paling positif dibandingkan produk lainnya.

4.2.2 Aroma

Tabel 23. Hasil *Paired T-Test* Aroma

<i>Paired Sample t-test</i> Aroma		
<i>Pair</i>	<i>Mean</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
Rata-Rata Aroma 5% Tepung Biji Nangka - Kontrol Aroma	0.93939	<0.001
Rata-Rata Aroma 10% Tepung Biji Nangka - Kontrol Aroma	0.93939	0.002
Rata-Rata Aroma 20% Tepung Biji Nangka - Kontrol Aroma	0.81818	0.007
Rata-Rata Aroma 30% Tepung Biji Nangka - Kontrol Aroma	0.87879	0.007

Berikut merupakan tabel hasil uji-t pada indikator aroma, yang didapatkan dari memasangkan setiap hasil rata-rata aroma produk dengan produk kontrol. Berdasarkan data di atas, terlihat bahwa nilai *Sig.2-tailed* dari setiap pair bernilai <0.05. Hal tersebut menunjukkan bahwa telah ditemukannya perbedaan aroma yang signifikan pada setiap *pair* yang telah diuji coba. Jika diperhatikan lebih lanjut, terlihat bahwa nilai *Sig.2-tailed* dari pasangan rata-rata aroma 5%-kontrol aroma sebesar <0,001. Hal ini menunjukkan bahwa adanya perubahan warna yang sangat signifikan pada produk 5% tepung biji nangka terhadap produk kontrol.

Pada tabel *mean* di atas, terlihat bahwa *pair* rata-rata aroma 5% tepung biji nangka-kontrol warna dan rata-rata aroma 10% tepung biji nangka- kontrol aroma mendapatkan nilai *mean* yang sama, yaitu sebesar 0,93939. Nilai *mean* yang positif menandakan bahwa produk yang telah diuji coba mendapatkan hasil yang lebih positif dibandingkan produk kontrol. Hal tersebut berarti dari hasil data uji organoleptik indikator aroma, semua *pair* aroma produk uji coba mendapatkan hasil yang lebih baik daripada produk kontrol aroma.

4.2.3 Rasa

Tabel 24. Hasil *Paired T-Test* Rasa

<i>Paired Sample t-test</i> Rasa		
<i>Pair</i>	<i>Mean</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
Rata-Rata Rasa 5% Tepung Biji Nangka - Kontrol Rasa	0.54545	0.006
Rata-Rata Rasa 10% Tepung Biji Nangka - Kontrol Rasa	0.33333	0.008
Rata-Rata Rasa 20% Tepung Biji Nangka - Kontrol Rasa	0.45455	0.176
Rata-Rata Rasa 30% Tepung Biji Nangka - Kontrol Rasa	0.45455	0.176

Berdasarkan hasil uji-t indikator rasa yang didapatkan dari pemasangan setiap hasil rata-rata rasa produk dengan produk kontrol rasa, maka terbentuklah tabel hasil analisa seperti di atas. Terlihat bahwa nilai probabilitas hipotesis nol atau yang tertulis *Sig. 2-tailed* dari *pair* rata-rata rasa 5%-kontrol rasa dan 10% tepung biji nangka-kontrol rasa memiliki hasil $<0,05$. Hal tersebut menunjukkan bahwa ditemukannya perbedaan rasa yang signifikan pada kedua *pair* terhadap produk kontrol rasa. Sedangkan untuk *pair* rata-rata rasa 20% tepung biji nangka-kontrol rasa dan rata-rata rasa 30% tepung biji nangka-kontrol rasa, terlihat bahwa nilai *Sig. 2-tailed* mendapatkan nilai $>0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ditemukannya perubahan rasa yang sangat signifikan terhadap produk kontrol.

Pada tabel *mean* di atas, terlihat bahwa *pair* rata-rata warna 5% tepung biji nangka dan kontrol warna mendapatkan *mean* dengan nilai tertinggi, yaitu sebesar 0,54545. Hal tersebut menyimpulkan bahwa dari semua *pair* rasa produk uji coba dengan kontrol rasa, produk yang mengandung 5% tepung biji nangka mendapatkan hasil yang paling positif dibandingkan produk lainnya.

4.2.4 Tekstur

Tabel 25. Hasil *Paired T-Test* Tekstur

<i>Paired Sample t-test</i> Tekstur		
<i>Pair</i>	<i>Mean</i>	<i>Sig. (2-tailed)</i>
Rata-Rata Tekstur 5% Tepung Biji Nangka - Kontrol Tekstur	-0.45455	0.010
Rata-Rata Tekstur 10% Tepung Biji Nangka - Kontrol Tekstur	0.54545	0.258
Rata-Rata Tekstur 20% Tepung Biji Nangka - Kontrol Tekstur	-0.45455	0.242
Rata-Rata Tekstur 30% Tepung Biji Nangka - Kontrol Tekstur	-0.27273	0.391

Berikut merupakan tabel hasil analisa yang telah dibuat dengan memasangkan setiap hasil rata-rata tekstur produk dengan produk kontrol. Berdasarkan tabel hasil uji-t indikator tekstur di atas, terlihat bahwa nilai probabilitas hipotesis nol atau *Sig.2-tailed* dari *pair* rata-rata tekstur 5% tepung biji nangka-kontrol tekstur mendapatkan hasil $<0,05$. Hal tersebut menunjukkan bahwa ditemukannya perbedaan tekstur yang signifikan pada *pair* tersebut. Sedangkan pada *pair* rata-rata tekstur 10%, 20%, dan 30% tepung biji nangka terhadap kontrol tekstur, semuanya mendapatkan hasil *Sig.2-tailed* sebesar $>0,05$. Hal ini menunjukkan bahwa tidak ditemukan adanya perubahan tekstur yang signifikan terhadap produk kontrol.

Pada tabel *mean* di atas, terlihat bahwa *pair* rata-rata tekstur 10% tepung biji nangka dan kontrol tekstur merupakan satu-satunya yang mendapatkan hasil *mean* positif, yaitu sebesar 0,54545. Artinya, dari semua *pair* tekstur produk uji coba dengan kontrol tekstur, produk yang mengandung 10% tepung biji nangka mendapatkan hasil yang paling positif dibandingkan produk lainnya pada indikator tekstur.

4.2.5 Nilai Secara Keseluruhan

Tabel 26. Tabel Nilai Produk

	K (Kontrol)	A (5% Tepung Biji Nangka)	B (10% Tepung Biji Nangka)	C (20% Tepung Biji Nangka)	D (30% Tepung Biji Nangka)
Warna	4.00	3.03	2.91	2.55	2.06
Aroma	1.09	2.03	2.58	2.00	2.15
Rasa	1.09	2.15	2.18	1.55	1.55
Tekstur	2.00	2.00	2.55	1.55	1.73

Berdasarkan hasil tabulasi nilai keseluruhan produk, dapat disimpulkan dari penilaian panelis ahli bahwa :

1. Pada indikator warna menunjukkan bahwa adanya perbedaan antara produk kontrol dengan produk-produk lainnya. Pada produk kontrol, warna yang dihasilkan adalah kuning kecokelatan, namun untuk produk A sampai dengan D memiliki rata-rata warna antara 2 sampai 3, yang artinya produk yang dihasilkan berwarna coklat tua dan coklat muda.
2. Aroma dari setiap produk tidak memiliki wangi biji nangka sama sekali. Hal ini ditunjukkan oleh data yang berkisar antara 1 sampai 2, yang berarti tidak memiliki wangi biji nangka.
3. Tidak ditemukannya produk yang memiliki rasa biji nangka atau nangka. Terbukti dalam tabel rasa yang menunjukkan angka rata-rata antara 1,09 sampai 2,18 yang artinya tidak memiliki rasa biji nangka sama sekali.
4. Tekstur dari setiap produk memiliki perbedaan yang tidak terlalu signifikan. Hal ini dapat dilihat dari nilai yang dihasilkan yaitu di antara 1 dan 2 yang berarti memiliki tekstur antara keras dan kenyal.

4.3 Hasil Uji Hedonik

4.3.1. *Sourdough K* (Kontrol)

Tabel 27. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk K

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana WARNA dari Produk K (Kontrol)?	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	-	-
	3	Biasa Saja	1	3.3
	4	Suka	12	40.0
	5	Sangat Suka	17	56.7
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis sangat menyukai warna dari produk K. Sebanyak 56.7% dari total panelis sangat menyukai warna kuning kecokelatan dari produk K.

Tabel 28. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk K

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana AROMA dari Produk K (Kontrol)?	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	-	-
	3	Biasa Saja	3	10.0
	4	Suka	7	23.3
	5	Sangat Suka	19	63.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, terlihat bahwa terdapat 19 panelis yang sangat menyukai aroma dari produk K, yang membuat jumlah persentase indikator sangat suka mencapai 63.3%. Tetapi terdapat 1 panelis yang sangat tidak menyukai aroma dari produk K.

Tabel 29. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk K

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana RASA dari Produk K (Kontrol)?	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	1	3.3
	3	Biasa Saja	8	26.7
	4	Suka	7	23.3
	5	Sangat Suka	13	43.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas panelis sangat menyukai rasa dari produk K, yaitu sebanyak 43.3% dari total persentase. Indikator terbanyak kedua adalah indikator biasa saja, yang berjumlah 8 respons panelis.

Tabel 30. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk K

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana TEKSTUR dari Produk K (Kontrol)?	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	2	6.7
	3	Biasa Saja	3	10.0
	4	Suka	8	26.7
	5	Sangat Suka	17	56.7
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas panelis awam sangat menyukai tekstur dari produk K, yaitu sebesar 56.7% dari total persentase. Hal ini dikarenakan oleh tekstur produk yang kenyal menurut uji organoleptik.

4.3.2. *Sourdough A* (5% Tepung Biji Nangka)

Tabel 31. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk A

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana WARNA dari Produk A? (5% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	-	-
	3	Biasa Saja	2	6.7
	4	Suka	10	33.3
	5	Sangat Suka	18	60.0
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, dapat disimpulkan bahwa warna dari produk A sangat disukai oleh mayoritas panelis, yaitu 18 dari 30 orang responden. Tidak ditemukan juga respons panelis yang tidak menyukai warna dari produk A.

Tabel 32. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk A

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana AROMA dari Produk A? (5% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	-	-
	3	Biasa Saja	2	6.7
	4	Suka	5	16.7
	5	Sangat Suka	22	73.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas dari panelis menyukai aroma dari produk A, yaitu sebanyak 73.3% dari total persentase. Akan tetapi, terdapat 1 panelis yang sangat tidak menyukai aroma dari produk A.

Tabel 33. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk A

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana RASA dari Produk A? (5% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	1	3.3
	3	Biasa Saja	9	30.0
	4	Suka	13	43.3
	5	Sangat Suka	6	20.0
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, sebanyak 13 orang panelis menyukai rasa dari produk A yang mengandung 5% tepung biji nangka. Respons untuk produk A cukup beragam, dari indikator sangat tidak suka sampai sangat suka.

Tabel 34. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk A

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana TEKSTUR dari Produk A? (5% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	1	3.3
	3	Biasa Saja	5	16.7
	4	Suka	8	26.7
	5	Sangat Suka	15	50.0
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, setengah dari jumlah panelis sangat menyukai tekstur dari produk A yaitu sebanyak 50%. Sedangkan respons lainnya beragam dari indikator suka, biasa saja, tidak suka, sampai sangat tidak suka.

4.3.3. Sourdough B (10% Tepung Biji Nangka)

Tabel 35. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk B

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana WARNA dari Produk B? (10% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	2	6.7
	3	Biasa Saja	-	-
	4	Suka	12	40.0
	5	Sangat Suka	16	53.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, sebagian besar respons dari panelis memilih indikator suka dan sangat suka pada warna produk B. Akan tetapi, terdapat 2 respons yang tidak menyukai warna dari produk B.

Tabel 36. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk B

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana AROMA dari Produk B? (10% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	-	-
	3	Biasa Saja	1	3.3
	4	Suka	8	26.7
	5	Sangat Suka	20	66.7
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, 20 orang panelis awam sangat menyukai aroma dari produk B, yaitu sebesar 66.7% dari total persentase. Tidak ada panelis yang tidak menyukai aroma dari produk B, tetapi ada 1 respons yang menyatakan sangat tidak menyukai aroma dari produk B.

Tabel 37. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk B

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana RASA dari Produk B? (10% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	7	23.3
	3	Biasa Saja	12	40.0
	4	Suka	10	33.3
	5	Sangat Suka	-	-
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, tidak ditemukan adanya respons panelis yang sangat menyukai rasa dari produk B. Respons dari panelis beragam dari suka, biasa saja, tidak suka, hingga sangat tidak suka. Mayoritas panelis biasa saja terhadap rasa dari produk B yang mengandung 10% tepung biji nangka.

Tabel 38. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk B

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana TEKSTUR dari Produk B? (10% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	4	13.3
	3	Biasa Saja	8	26.7
	4	Suka	13	43.3
	5	Sangat Suka	4	13.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, terlihat bahwa respons dari panelis beragam dari semua indikator yang diberikan. Namun, mayoritas panelis menyukai tekstur dari produk B yang mengandung 10% tepung biji nangka.

4.3.4. Sourdough C (20% Tepung Biji Nangka)

Tabel 39. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk C

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana WARNA dari Produk C? (20% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	1	3.3
	3	Biasa Saja	-	-
	4	Suka	15	50.0
	5	Sangat Suka	13	43.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, setengah dari respons panelis menyukai warna dari produk C yang mengandung 20% tepung biji nangka. Kemudian terdapat 13 panelis yang sangat menyukai warna dari produk C.

Tabel 40. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk C

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana AROMA dari Produk C? (20% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	2	6.7
	3	Biasa Saja	1	3.3
	4	Suka	12	40.0
	5	Sangat Suka	15	50.0
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, setengah dari panelis sangat menyukai aroma dari produk C. Sebanyak 2 panelis tidak menyukai aroma dari produk C yang mengandung 20%.

Tabel 41. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk C

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana RASA dari Produk C? (20% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	4	13.3
	2	Tidak Suka	12	40.0
	3	Biasa Saja	13	43.3
	4	Suka	1	3.3
	5	Sangat Suka	-	-
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, sebanyak 13 panelis yang biasa saja dengan rasa dari produk C. Kemudian terdapat 4 respons panelis yang sangat tidak menyukai rasa dari produk C.

Tabel 42. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk C

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana TEKSTUR dari Produk C? (20% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	7	23.3
	3	Biasa Saja	15	50.0
	4	Suka	7	23.3
	5	Sangat Suka	-	-
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, setengah dari jumlah panelis biasa saja dengan tekstur produk C, yaitu sebanyak 15 orang. Jumlah panelis yang suka dan tidak suka setara, yaitu sebanyak 7 orang.

4.3.5. Sourdough D (30% Tepung Biji Nangka)

Tabel 43. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Warna Produk D

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana WARNA dari Produk D? (30% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	1	3.3
	2	Tidak Suka	1	3.3
	3	Biasa Saja	-	-
	4	Suka	15	50.0
	5	Sangat Suka	13	43.3
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas panelis menyukai warna dari produk D, yaitu sebesar 50% dari total persentase. Tidak terdapat panelis yang biasa saja dengan warna dari produk D.

Tabel 44. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Aroma Produk D

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana AROMA dari Produk D? (30% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	-	-
	2	Tidak Suka	2	6.7
	3	Biasa Saja	2	6.7
	4	Suka	9	30.0
	5	Sangat Suka	17	56.7
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas panelis sangat suka dengan aroma dari produk D. Tidak ditemukannya data respons panelis yang sangat tidak menyukai aroma dari produk D.

Tabel 45. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Rasa Produk D

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana RASA dari Produk D? (30% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	19	63.3
	2	Tidak Suka	10	33.3
	3	Biasa Saja	1	3.3
	4	Suka	-	-
	5	Sangat Suka	-	-
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, mayoritas responden sangat tidak menyukai rasa dari produk D, yaitu sebesar 63.3%. Selain itu, tidak terdapat respons panelis yang suka dan sangat suka kepada produk D.

Tabel 46. Tingkat Kesukaan Panelis Terkait Tekstur Produk D

Pertanyaan	Indikator		Jumlah	Persentase (%)
Bagaimana TEKSTUR dari Produk D? (30% Tepung Biji Nangka)	1	Sangat Tidak Suka	10	33.3
	2	Tidak Suka	9	30.0
	3	Biasa Saja	10	33.3
	4	Suka	1	3.3
	5	Sangat Suka	-	-
Total			30	100

Berdasarkan data yang didapat, respons antara sangat tidak suka dan biasa saja mendapatkan jumlah yang sama pada data tekstur produk D yang mengandung 30% tepung biji nangka. Kemudian, tidak ditemukan panelis yang sangat suka kepada tekstur produk D.

4.4 Pembahasan Uji Hedonik

Hasil uji hedonik menyimpulkan tingkat kesukaan para panelis awam terkait warna, aroma, rasa, dan tekstur dari setiap produk *sourdough* dari produk kontrol sampai dengan yang mengandung 30% tepung biji nangka. Data yang didapatkan dari uji hedonik kemudian dirangkum menjadi tabulasi berikut :

Tabel 47. Tabulasi Tingkat Kesukaan Terhadap *Sourdough* K, A(5%), B(10%), C(20%), D(30%)

Produk	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur	Rata-Rata	Keterangan
K (Kontrol)	4.53	4.43	4.00	4.33	4.32	Suka
A (5%)	4.50	4.56	3.76	4.14	4.24	Suka
B (10%)	4.39	4.50	3.06	3.52	3.87	Biasa Saja
C (20%)	4.24	4.37	2.42	2.97	3.50	Biasa Saja
D (30%)	4.20	4.34	1.43	2.10	3.02	Biasa Saja

Tabel di atas merupakan nilai indikator akhir yang didapat dari rata-rata setiap produk *sourdough* dari tingkat kontrol sampai dengan yang mengandung 30% tepung biji nangka. Skala pengukuran yang dipakai berkisar antara 1 (sangat tidak suka) sampai dengan 5 (sangat suka).

Ketika dijabarkan satu persatu, pada variabel warna terlihat bahwa produk K paling disukai oleh panelis dilihat dari hasil rata-ratanya yang paling tinggi. Produk D mendapatkan hasil rata-rata yang paling rendah di antara produk lain, namun masih dengan skala yang cukup tinggi yaitu 4,20.

Sementara itu, pada variabel aroma didapatkan fakta bahwa panelis lebih menyukai aroma dari produk A yang mengandung 5% tepung biji nangka. Hasil rata-rata dari variabel aroma cenderung tinggi, yakni berkisar antara 4,34 sampai dengan 4,56. Hasil dari data aroma produk yang paling rendah lagi-lagi terletak pada produk D.

Variabel rasa merupakan variabel yang mendapatkan rata-rata hasil paling rendah dari semua variabel yang diuji. Skala penilaian tertinggi didapatkan oleh produk kontrol yaitu sebesar 4, yang menandakan bahwa panelis awam paling

menyukai rasa dari produk tersebut. Produk D mendapat skala penilaian paling rendah, yaitu mencapai 1,43 yang artinya panelis sangat tidak menyukai rasa dari *sourdough* yang mengandung 30% tepung biji nangka.

Variabel terakhir, yaitu variabel tekstur mendapatkan rata-rata hasil terendah ke-2 setelah variabel rasa. Hal ini disebabkan oleh data yang diperoleh dari respon kuesioner panelis uji hedonik yang menunjukkan bahwa mayoritas tidak menyukai tekstur dari produk C dan D. Sama seperti variabel warna dan rasa, produk kontrol juga tetap menjadi produk yang paling disukai oleh para panelis.

Oleh karena itu, berdasarkan analisa di atas, dapat disimpulkan bahwa produk K atau kontrol merupakan produk yang paling diminati oleh panelis awam. Kemudian disusul dengan produk A yang mengandung 5% tepung biji nangka, dengan rata-rata skala penilaian 4,24. Sementara itu, produk D adalah produk yang nilai rata-ratanya paling rendah, walaupun masih dalam indikator biasa saja.

