

### BAB III RANCANGAN PERCOBAAN

Pada uji coba produk kue putu ayu ini, pengulangan akan dilaksanakan sebanyak 3 kali untuk setiap perlakuan. Hasil perlakuan inilah yang merupakan hasil eksperimen yang harus diuji lebih lanjut dengan menggunakan panelis. Berikut adalah rancangan percobaan dengan perlakuan penggunaan FiberCreme sebagai pengganti santan kelapa segar dalam pembuatan kue tradisional putu ayu.

**Tabel 3. 1** Rancangan Percobaan

Kue Putu Ayu	Pengulangan		
	I	II	III
Kontrol	P1	-	-
FiberCreme 25%	P4	P5	P6
FiberCreme 50%	P7	P8	P9
FiberCreme 75%	P10	P11	P12
FiberCreme 100%	P13	P14	P15



**Gambar 3. 1** Hasil Produk Uji Coba

### 3.1 Uji Hedonik

Uji hedonik adalah suatu pengujian yang ditujukan kepada beberapa responden yang bertujuan untuk mengetahui daya terima responden terhadap suatu produk yang diujikan, serta nilai penilaian responden dapat diukur dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka (Noviyanti, Wahyuni, & Syukri, 2016). Pada penelitian ini, uji hedonik dilaksanakan dengan menggunakan empat parameter, yang terdiri dari warna, aroma, tekstur serta rasa. Hal ini dikarenakan tingkat kesukaan responden terhadap satu produk akan dipengaruhi dengan warna, aroma, rasa, serta rangsangan mulut masing masing responden (Laksmi, 2012). Operasionalisasi variabel untuk uji kesukaan dapat disimak lebih lanjut di tabel berikut:

**Tabel 3. 2** Operasionalisasi Variabel untuk Uji Hedonik

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat kesukaan terhadap warna produk	1 = sangat tidak suka 2 = tidak suka 3 = biasa saja 4 = suka 5 = sangat suka
Aroma	Tingkat kesukaan terhadap aroma produk	1 = sangat tidak suka 2 = tidak suka 3 = biasa saja 4 = suka 5 = sangat suka
Tekstur	Tingkat kesukaan terhadap tekstur produk	1 = sangat tidak suka 2 = tidak suka 3 = biasa saja 4 = suka 5 = sangat suka
Rasa	Tingkat kesukaan terhadap rasa produk	1 = sangat tidak suka 2 = tidak suka 3 = biasa saja

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
		4 = suka 5 = sangat suka

### 3.2 Uji Organoleptik

Uji Organoleptik adalah salah satu cara yang dipakai dalam suatu uji coba guna mengetahui daya terima masyarakat terhadap suatu produk yang diujikan. Uji Organoleptik juga merupakan uji penilaian yang dilakukan dengan pemberian rangsangan kepada organ tubuh seseorang. (Soekarto, 1985). Pada uji organoleptik atau bisa dikatakan sebagai uji indera serta sensori, dapat dikelompokkan menjadi 2 metode. Metode pertama adalah metode analisi (objektif), dan metode kedua adalah metode afektif (subjektif). Metode analisis sendiri terdiri dari uji perbedaan (*Difference Test*) dan uji deskriptif. Uji perbedaan digunakan untuk mengetahui perbedaan antara 2 sampel produk atau lebih dalam suatu uji coba. Namun, jika memerlukan analisis yang lebih rinci, dapat dilakukan dengan menggunakan uji deskriptif. Uji deskriptif kerap digunakan untuk mengidentifikasi atribut sensori yang dapat menimbulkan adanya perbedaan antar sampel uji coba (Lea, Næs, & Rødbotten, 1997).

Pengujian penerimaan konsumen terhadap kue putu ayu berbasis FiberCreme menggunakan metode afektif uji perbedaan. Uji perbedaan diambil untuk menguji serta mengetahui apakah ada atau tidak perbedaan karakteristik dari dua produk atau lebih. Pada penelitian ini, uji perbedaan dilakukan menggunakan 4 parameter. Parameter tersebut meliputi aroma, rasa, tekstur dan warna kue putu ayu. Uji ini berguna untuk mengetahui perbedaan karakteristik antar produk serta untuk mengetahui apakah ada atau tidak perbedaan yang signifikan antara kue putu ayu (P4, P7, P10 dan P13) dengan putu ayu control (P1) yang dibuat dengan menggunakan santan kelapa segar. Operasionalisasi variabel untuk uji perbedaan dapat disimak lebih lanjut di tabel berikut:

**Tabel 3. 3** Operasionalisasi Variabel untuk Uji Perbedaan

Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Warna	Tingkat warna hijau pada produk	1 = sangat hijau tua 2 = hijau tua 3 = hijau 4 = hijau muda 5 = sangat hijau muda
Aroma	Tingkat aroma kelapa pada produk	1 = sangat tidak bau kelapa 2 = kurang bau kelapa 3 = agak bau kelapa 4 = bau kelapa 5 = sangat bau kelapa
Variabel	Definisi Operasional	Skala Pengukuran
Tekstur	Tingkat kelembutan produk	1 = tidak lembut / kasar 2 = kurang lembut 3 = agak lembut 4 = lembut 5 = sangat lembut
Rasa	Tingkat rasa <i>creamy</i> pada produk	1 = tidak <i>creamy</i> sama sekali 2 = kurang <i>creamy</i> 3 = agak <i>creamy</i> 4 = berasa <i>creamy</i> 5 = sangat <i>creamy</i>

### 3.3 Pengamatan Produk

Analisis uji hedonik akan dilaksanakan dengan melakukan perbandingan nilai rata rata atau *Mean* dari setiap produk yang diujicobakan kepada masing masing responden. Sementara itu, Analisa uji perbedaan akan dilakukan dengan menggunakan metode *T- test*. Metode ini akan menentukan hasil rata rata produk kue putu ayu P4, P7, P10, dan P13 berbeda signifikan dengan produk kontrol kue putu ayu P1.

Penggunaan *T-test* tidak terbatas pada situasi di mana sekelompok orang telah dinilai pada dua titik waktu. Oleh sebab itu, metode ini dapat digunakan untuk melihat apakah satu produk dinilai lebih disukai daripada produk lainnya. Melalui hasil T-test, akan dapat diketahui apakah ada perbedaan yang signifikan antara produk-produk yang diuji cobakan tersebut. Uji hipotesis ini dilakukan dengan melihat nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-Tailed). Dalam kasus paired sample T-test, hipotesis nolnya adalah bahwa kedua rata-rata sama. Jika nilai probabilitas hipotesis nol sangat rendah (Sig. 2-Tailed < 0,05), dapat ditarik kesimpulan jika nilai rata-rata yang dihasilkan adalah berbeda secara signifikan satu sama lain. (McCormick, Salcedo, & Poh, n.d.)