

BAB 4

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang telah terkumpul selanjutnya diuji dengan uji organoleptik dan uji hedonik. Adapun hasil dari uji organoleptik adalah sebagai berikut :

4.1 Uji Hedonik

Untuk melihat daya terima masyarakat terhadap produk *cake* yang menggunakan *greek yogurt* maka dilakukanlah uji hedonik. Adapun hasil dari uji hedonik tersebut disajikan pada tabel berikut:

Tabel 4. 1 Uji Hedonik Uji Coba Greek Yogurt Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Cake

Indikator	Rasa		Tekstur		Warna		Aroma	
	Σ	%	Σ	%	Σ	%	Σ	%
Produk CY A								
Sangat Tidak Suka	5	16.7	2	6.7	5	16.7	3	10
Tidak Suka	2	6.7	19	63.3	10	33.3	5	16.7
Suka	5	16.7	7	23.3	14	46.7	3	10
Sangat Suka	18	60	2	6.7	1	3.3	19	63.3
Produk CY B								
Sangat Tidak Suka	2	6.7	4	13.3	3	10	3	10
Tidak Suka	4	13.3	12	40	21	70	1	3.3
Suka	10	33.3	13	43.4	4	13.3	9	30
Sangat Suka	14	46.7	1	3.3	2	6.7	17	56.7
Produk CY C								
Sangat Tidak Suka	3	10	8	26.7	1	3.3	5	16.7
Tidak Suka	9	30	19	63.3	20	66.7	3	10
Suka	8	26.7	2	6.7	5	16.7	10	33.3
Sangat Suka	10	33.3	1	3.3	4	13.3	12	40
Produk CY D								
Sangat Tidak Suka	2	6.7	19	63.3	4	13.3	5	16.7
Tidak Suka	15	50	11	36.7	4	13.3	7	23.3
Suka	13	43.3	0	0	19	63.3	11	36.7
Sangat Suka	0	0	0	0	3	10	7	23.3
Produk CY E								

Sangat Tidak Suka	18	60	24	80	4	13.3	24	80
Tidak Suka	10	33.3	5	16.7	2	6.7	5	16.7
Suka	1	3.3	1	3.3	5	16.7	1	3.3
Sangat Suka	1	3.3	0	0	19	63.3	0	0

Sumber : Data Primer (2021)

4.1.1 Uji Hedonik berdasarkan Rasa

Tabel diatas menjelaskan bahwa sebagian besar responden menyukai produk CY A, CY B dan CY C. Hal ini disebabkan pada produk tersebut masih menggunakan mayoritas bahan telur dalam pembuatan *cake*. Untuk produk CY D dan CY E sebagian besar responden menyatakan tidak suka sampai sangat tidak suka. Hal ini dapat dikarenakan pada produk tersebut menggunakan telah menggunakan sebagian besar *greek yogurt* sehingga mempengaruhi rasa *cake*.

4.1.2 Uji Hedonik berdasarkan Tekstur

Tabel diatas menjelaskan bahwa sebagian besar responden menyukai produk CY B. Kondisi ini dapat disebabkan teksturnya yang masih menyerupai *cake* asli namun sedikit lebih lembut. Sedangkan sebagian besar responden tidak menyukai produk CY A, CY C, CY D dan CY E. Hal ini dikarenakan tekstur CY A yang kering dan kasar, CY C yang terlalu lembut seperti sponge *cake*, CY D yang sedikit mudah hancur dan CY E yang sangat lembab dan menyatu dibandingkan *cake* kontrol.

4.1.3 Uji Hedonik berdasarkan Warna

Tabel diatas dapat menjelaskan bahwa sebagian besar responden menyukai produk CY A, CY D dan CY E. Hal ini disebabkan warna CY A dan CY D yang berwarna coklat keemasan dan CY E yang berwarna kuning keemasan. Sedangkan sebagian besar responden tidak menyukai produk CY B dan CY C. Hal ini dapat dikarenakan warna CY B yang terlalu coklat dan CY C yang warnanya kurang merata.

4.1.4 Uji Hedonik berdasarkan Aroma

Tabel diatas dapat menjelaskan bahwa sebagian besar responden menyukai produk CY A, CY B, CY C dan CY D. Hal ini dikarenakan aromanya yang lebih beraroma seperti *cake* aslinya dan beraroma sedikit manis. Sedangkan sebagian besar responden tidak menyukai produk CY E. Kondisi ini dikarenakan aromanya yang terlalu manis sehingga membuat responden menjadi kurang suka.

4.1.5 Rata-rata Uji Hedonik

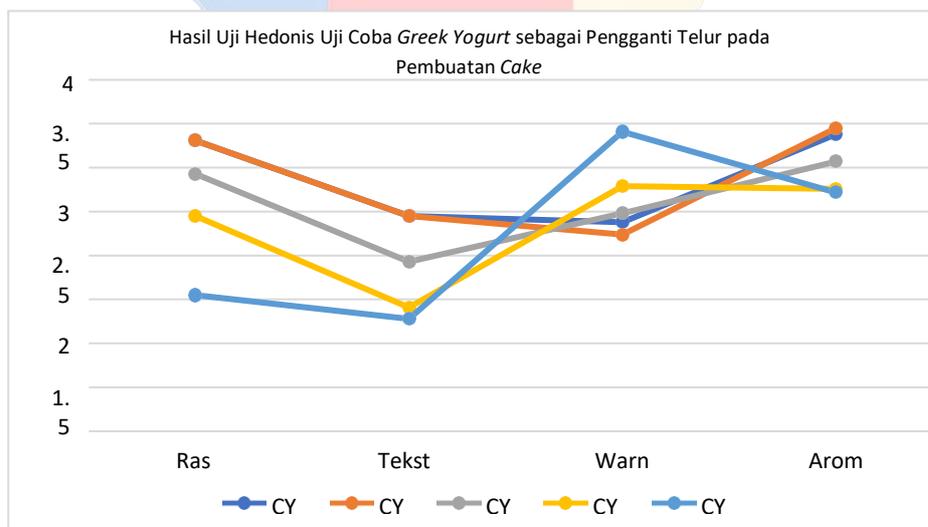
Untuk mengetahui rata-rata uji hedonik, maka disajikan tabel berikut:

Tabel 4. 2 Rata-rata Uji Hedonik Uji Coba Greek Yogurt Sebagai Pengganti Telur Dalam Pembuatan Cake

	CYA	CYB	CYC	CYD	CYE	Total Rata-rata antar CY
Rasa	3.31	3.31	2.93	2.45	1.55	2.71
Tekstur	2.45	2.45	1.93	1.41	1.28	1.90
Warna	2.38	2.24	2.48	2.79	3.41	2.66
Aroma	3.38	3.45	3.07	2.76	2.72	3.08
Rata-rata/CY	2.88	2.86	2.60	2.35	2.24	

Sumber : Data Primer (2021)

Gambar 4. 1 Hasil Rata-rata Uji Hedonik pada Uji Coba Greek Yogurt sebagai Pengganti Telur



Sumber : Data Primer (2021)

Berdasarkan tabel dan gambar tersebut terlihat bahwa untuk produk CY A (100% telur) terdapat responden yang menyatakan tidak suka pada tekstur (2.45) dan warna (2.38). Hal ini disebabkan teksturnya yang sedikit kering dan warnanya yang terlalu coklat. Sedangkan sebagian lagi menyatakan suka pada rasa (3.31) dan aroma(3.38). Hal ini dikarenakan memiliki rasa dan aroma yang standart seperti pada umumnya karena tidak adanya *greek yogurt* pada produkCY A.

Pada produk CY B (75% telur dan 25% *greek yogurt*) terdapat responden yang menyatakan tidak suka pada tekstur (2.45) dan warna (2.24). Kondisi ini dapat dikarenakan teksturnya yang masih terbilang kering dan warnanya yang hampir sama dengan CY A (terlalu coklat). Sedangkan sebagian lagi menyatakan suka pada rasa (3.31) dan aroma (3.45). Hal ini dapat disebabkan masih banyak persenan telur yang digunakan pada produk CY B.

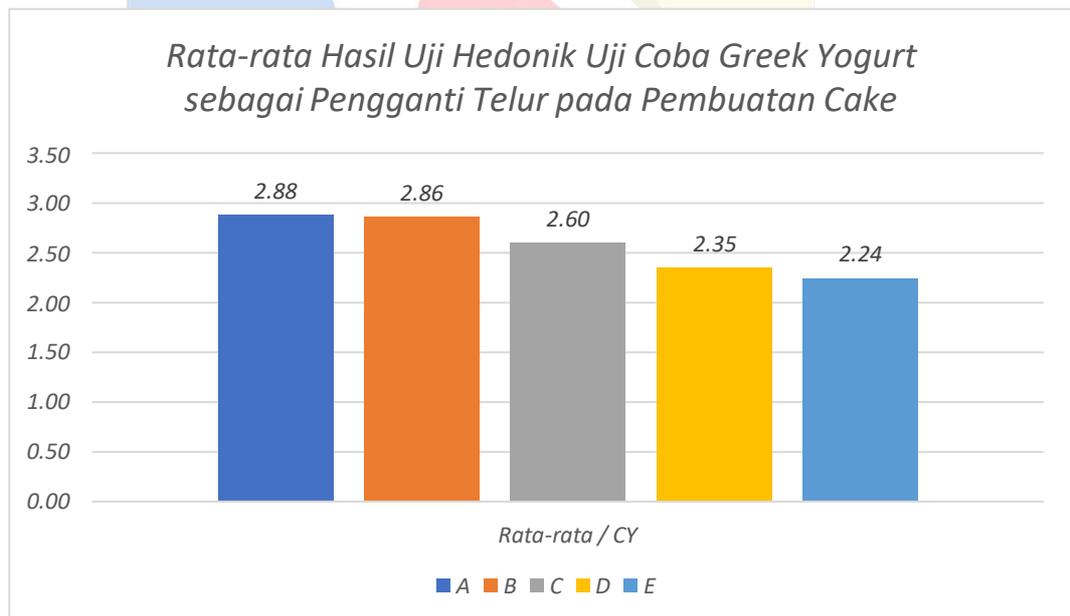
Pada Produk CY C (50% telur dan 50% *greek yogurt*) terdapat responden yang menyatakan tidak suka pada tekstur (1.93) dan warna (2.48). Hal ini dapat dikarenakan teksturnya yang masih kurang lembut dan warnanya yang masih terbilang coklat membuat kulit *cake* menjadi kering. Sedangkan sebagian lagi menyatakan suka pada rasa(2.93) dan aroma (2.76). Kondisi ini dapat disebabkan membuat rasa *cake* CY C menjadi lebih kaya dibandingkan dengan *cake* aslinya dan untuk aromanya dikarenakan perbandingan telur dan *greek yogurt* yang setara membuat aroma *cake* menjadi lebih beraroma.

Pada Produk CY D (25% telur dan 75% *greek yogurt*) terdapat responden yang menyatakan sangat tidak suka pada tekstur (1.41). Hal ini dikarenakan teksturnya yang gampang hancur. Terdapat juga beberapa responden yang menyatakan tidak suka pada rasa (2.45). Hal ini disebabkan rasa yogurt yang lebih dominan pada cake. Sedangkan sebagian responden menyatakan suka pada warna (2.79) dan aroma

(2.76). Kondisi ini dikarenakan warnanya yang terlihat coklat keemasan dan aromanya yang sangat beraroma yogurt.

Pada produk CY E (100% *greek yogurt*) terdapat responden yang menyatakan sangat tidak suka pada rasa (1.55) dan tekstur(1.28). Hal ini dapat disebabkan rasanya yang sangat terasa yogurt dan teksturnya yang sangat lembab dan sangat mudah hancur. Sedangkan sebagian responden menyatakan suka pada warna (3.41) dan aroma (2.72). Hal ini dikarenakan warnanya yang kuning kecoklatan dan aromanya yang sangat manis dikarenakan menggunakan 100% yogurt.

Gambar 4. 2 Perbandingan rata-rata Uji Hedonik



Sumber : Data Primer (2021)

Berdasarkan Gambar 3 diatas terlihat bahwa sebagian besar responden menunjukkan kesukaan pada rasa, tekstur, warna dan aroma untuk produk CY A (2.88), CY B(2.86) dan CY C (2.60). Hal ini dapat disebabkan karena produk ini masih menggunakan persenan telur yang lebih banyak dibandingkan dengan greek yogurt. Sedangkan untuk produk CY D (2.35) dan CY E (2.24) dapat dikatakan bahwa respon tidak suka. Kondisi ini dikarenakan produk CY C dan CY D menggunakan lebih banyak persenan yogurt membuat masyarakat kurang dapat

menerima rasa, tekstur, warna dan aroma yang dihasilkan.

4.2 Uji Organoleptik

Uji organoleptik yang dilakukan pada uji coba *greek yogurt* sebagai pengganti telur pada pembuatan *cake* dilihat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.

4.2.1 Uji Organoleptik berdasarkan Rasa

Untuk mengetahui adakah perbedaan rasa dalam pembuatan *cake*, maka dilakukan dengan uji beda. Hasil uji coba beda ditampilkan dengan tabel berikut :

Tabel 4. 3 Uji Paired Samples t-Test RASA (Uji Organoleptik)

Rasa	Paired Differences						t	df	Sig. (2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference					
				Lower	Upper				
Pair 1 CY A – CY B	-.20000	.94112	.24300	-.72118	.32118	-.823	14	.424	
Pair 2 CY A – CY C	-.13333	.99043	.25573	-.68182	.41515	-.521	14	.610	
Pair 3 CY A – CY D	-.60000	1.12122	.28950	-1.22091	.02091	-2.073	14	.057	
Pair 4 CY A – CY E	-.60000	1.05560	.27255	-1.18457	-.01543	-2.201	14	.045	

Sumber : Data Primer (2021)

Tabel paired sample t test “Rasa” diatas menunjukkan bahwa Pair 4 bernilai kurang dari 0,05, yang kemudian membawa pada kesimpulan bahwa adanya perbedaan rasa yang signifikan pada Pair 4 dengan substitusi 100% *greek yogurt* yang diuji coba. Hal ini dikarenakan tidak adanya percampuran bahan utama *cake* yaitu telur. Sedangkan untuk Pair 1 dengan substitusi 75% telur dan 25% *greek yogurt*, Pair 2 dengan substitusi masing-masing telur dan *greek yogurt* sebesar 50% dan Pair 3 dengan substitusi 25% telur dan 75% *greek yogurt* memiliki nilai lebih dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan tidak dirasakan adanya perbedaan rasa yang signifikan. Hal ini disebabkan Pair 1, 2 dan 3 masih menggunakan bahan utama *cake* yaitu telur dengan presentase yang berbeda.

4.2.2 Uji Organoleptik berdasarkan Tekstur

Untuk mengetahui adakah perbedaan tekstur dalam pembuatan *cake*, maka dilakukan dengan uji beda. Hasil uji coba beda ditampilkan dengan tabel berikut :

Tabel 4. 4 Uji Paired Samples t-Test TEKSTUR (Uji Organoleptik)

Tekstur		Paired Differences				t	df	Sig. (2-tailed)	
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower				Upper
Pair 1	CY A – CY B	-.06667	.70373	.18170	-.45638	.32305	-.367	14	.719
Pair 2	CY A – CY C	-.20000	.67612	.17457	-.57442	.17442	-1.146	14	.271
Pair 3	CY A – CY D	-.60000	.73679	.19024	-1.00802	-.19198	-3.154	14	.007
Pair 4	CY A – CY E	-.20000	.86189	.22254	-.67730	.27730	-.899	14	.384

Sumber : Data Primer (2021)

Tabel diatas paired sample t test “Tekstur” diatas menunjukkan bahwa Pair 3 bernilai kurang dari 0,05, yang kemudian membawa pada kesimpulan bahwa terdapat perbedaan tekstur yang signifikan dari Pair 3 dengan substitusi 25% telur dan 75% *greek yogurt* yang diuji coba. Hal ini dapat dikarenakan pencampuran 2 bahan dengan komposisi telur yang lebih sedikit membuat *cake* tidak dapat mengikat dengan sempurna sehingga membuat *cake* menjadi lebih mudah hancur. Sedangkan Pair 1 dengan substitusi 75% telur dan 25% *greek yogurt* dan Pair 2 dengan substitusi masing-masing telur dan *greek yogurt* sebesar 50% memiliki nilai lebih dari 0,05, sehingga dapat diartikan tidak dirasakan adanya perbedaan tekstur yang signifikan. Kondisi ini dikarenakan terdapat persenan telur yang masih lebih unggul dan seimbang pada pembuatan *cake*. Nilai lebih dari 0,05 juga diperoleh pada Pair 4 dengan substitusi 100% *greek yogurt* yang memiliki arti tidak dirasakan adanya perbedaan tekstur yang signifikan. Hal ini disebabkan penggunaan 100% *greek yogurt* tanpa adanya campuran bahan lain membuat *cake* menjadi lebih lembut dan menyatu dibandingkan *cake* kontrol.

4.2.3 Uji Organoleptik berdasarkan Warna

Untuk mengetahui adakah perbedaan tekstur dalam pembuatan *cake*, maka dilakukan dengan uji beda. Hasil uji coba bedaditampilkan dengan tabel berikut :

Tabel 4. 5 Uji Paired Samples t-Test WARNA (Uji Organoleptik)

Warna	Paired Differences					t	df	Sig.(2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 CY A – CY B	-.33333	.48795	.12599	-.60355	-.06312	-2.646	14	.019
Pair 2 CY A – CY C	-.33333	.89974	.23231	-.83159	.16492	-1.435	14	.173
Pair 3 CY A – CY D	.06667	.79881	.20625	-.37570	.50903	.323	14	.751
Pair 4 CY A – CY E	.66667	.81650	.21082	.21451	1.11883	3.162	14	.007

Sumber : Data Primer (2021)

Tabel 4. 6 Uji Paired Samples t-Test WARNA (Uji Organoleptik)

Aroma	Paired Differences					t	df	Sig.(2-tailed)
	Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
				Lower	Upper			
Pair 1 CY A – CY B	-.20000	.77460	.20000	-.62896	.22896	-1.000	14	.334
Pair 2 CY A – CY C	-.40000	.82808	.21381	-.85857	.05857	-1.871	14	.082
Pair 3 CY A – CY D	-.13333	.74322	.19190	-.54492	.27825	-.695	14	.499
Pair 4 CY A – CY E	-.40000	1.05560	.27255	-.98457	.18457	-1.468	14	.164

Sumber : Data Primer (2021)

Tabel paired sample t test “Aroma” diatas menunjukkan bahwa semua Pair bernilaian lebih dari 0,05, yang kemudian membawa pada kesimpulan tidak terdapat perbedaan aroma yang signifikan. Hal ini dapat dikarenakan dalam pembuatan *cake* initerdapat beberapa bahan lainnya seperti *vanilli essence* dan *butter* yang memiliki aroma yang sedikit sangat kuat dibandingkan *greek yogurt* itu sendiri.