

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang telah terkumpul selanjutnya diuji dengan uji hedonik dan uji organoleptik. Adapun hasil dari uji organoleptik akan dijelaskan dan juga dipaparkan secara mendalam ddalam bab ini.

4.1 Tinjauan Umum terhadap Panelis

4.1.1 Panelis Uji Pembeda (Organoleptik)

Adapun panelis yang berpartisipasi terhadap uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu dalam Uji Organoleptik (Uji Pembeda) adalah sejumlah 8 (delapan) panelis. Adapun seluruh panelis dalam Uji Organoleptik berdomisili di Jakarta Barat. Dalam Uji Organoleptik, terdapat fakta bahwa seluruh panelis memiliki pengetahuan dan juga penilaian yang baik dalam bidang kuliner. Berdasarkan data hasil penelitian Uji Organoleptik menunjukkan bahwa penelitian dilakukan terhadap 8 orang dengan persentase gender atau jenis kelamin ialah sebanyak 4 orang berkelamin laki-laki dan 4 orang berkelamin perempuan sehingga persentasenya ialah 50% Panelis Uji Organoleptik berkelamin laki-laki dan 50% Panelis berkelamin perempuan.

Adapun berdasarkan data hasil Uji Organoleptik penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa seluruh panelis Uji Organoleptik berdomisili atau bertempat tinggal di wilayah Jakarta Barat dengan persentase domisili ialah 100% berdomisili di Jakarta Barat. Mengenai usia panelis Uji Organoleptik berdasarkan data yang telah diperoleh menunjukkan bahwa panelis Uji Organoleptik memiliki usia yang beragam yakni dalam rentang usia 20 tahun hingga lebih dari 51 tahun. Adapun persentase usia panelisnya

ialah 50% panelis berada dalam kategori usia 31 hingga 46 tahun, 25% panelis berada dalam kategori usia 26-31 tahun, 12,5% panelis berada dalam kategori usia 20-25 tahun dan 12,5% panelis berada dalam kategori usia lebih dari 51 tahun.

4.1.2 Panelis Uji Kesukaan (Hedonik)

Adapun panelis yang berpartisipasi terhadap uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu dalam Uji Hedonik (Uji Kesukaan) adalah sejumlah 31 (tiga puluh satu) panelis. Adapun seluruh panelis dalam Uji Hedonik berdomisili di Bogor. Adapun berdasarkan data hasil Uji Hedonik penelitian yang dilakukan menunjukkan bahwa seluruh panelis Uji Hedonik berdomisili atau bertempat tinggal di wilayah Bogor dengan persentase domisili ialah 100% berdomisili di Bogor. Berdasarkan data hasil penelitian Uji Hedonik menunjukkan bahwa penelitian dilakukan terhadap 31 orang dengan persentase gender atau jenis kelamin ialah sebanyak 10 orang berkelamin laki-laki dan 21 orang berkelamin perempuan sehingga persentasenya ialah 32.3% Panelis Uji Hedonik berkelamin laki-laki dan 67.7% Panelis berkelamin perempuan.

Mengenai usia panelis Uji Hedonik berdasarkan data yang telah diperoleh menunjukkan bahwa panelis Uji Hedonik memiliki usia yang beragam yakni dalam rentang usia 20 tahun hingga lebih dari 51 tahun. Adapun persentase usia panelisnya ialah 29% panelis berada dalam kategori usia 46 hingga 51 tahun, 25,8% panelis berada dalam kategori usia lebih dari 51 tahun, 22,6% panelis berada dalam kategori usia 20- 25 tahun dan 16,1% panelis berada dalam kategori usia 26-31 tahun dan 6,5% panelis berada dalam kategori usia 31-46 tahun.

4.2 Hasil dan Pembahasan Uji Pembeda (Organoleptik)

Hasil Uji Organoleptik yang telah diperoleh kemudian diolah kembali

menggunakan Paired Sample T-Test dan kemudian berdasarkan data tersebut akan diperoleh Mean atau rata-rata, t, dan Sig(2-tailed).

Berikut akan dipaparkan secara terperinci mengenai tabel hasil analisa menggunakan Paired Sample T-Test dari warna, aroma, tekstur dan juga rasa terhadap Uji Organoleptik.

4.2.1 Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Warna

Tabel 4. 1 Paired Sample T-Test Warna

Pair	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A1 – K	2.500	13.229	<0.01
A2 – K	2.250	7.180	<0.01
A3 – K	2.500	13.229	<0.01
B1 – K	2.875	23.000	<0.01
B2 – K	2.125	7.202	<0.01
B3 – K	2.250	6.148	<0.01
C1 – K	1.750	5.584	<0.01
C2 – K	2.250	7.180	<0.01
C3 – K	1.750	5.584	<0.01

Berdasarkan hasil Uji Organoleptik sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan, seluruh nilai Sig. (2-tailed) yang diperoleh adalah <0.01 dimana nilai tersebut kurang dari 0.05 sehingga, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil data sebagaimana diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan warna pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini terlihat khususnya pada saat uji coba sampel produk B1 (pengulangan dari produk B) terhadap Kontrol karena berdasarkan data hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari segi warna yang diperoleh, hasil tingkat degradasi warna ungu pada ubi adalah berwarna Grape dan Eggplant.

4.2.2 Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Aroma

Tabel 4. 2 Paired Sample T-Test Aroma

Pair	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A1- K	-2.500	-9.354	<0.01
A2 – K	-2.250	-9.000	<0.01
A3 – K	-2.500	-9.354	<0.01
B1 – K	-2.375	-12.979	<0.01
B2 – K	-2.625	-14.346	<0.01
B3 – K	-2.250	-9.000	<0.01
C1 – K	-2.750	-11.000	<0.01
C2 – K	-2.625	-14.346	<0.01
C3 – K	-2.750	-11.000	<0.01

Berdasarkan hasil Uji Organoleptik sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan, seluruh nilai Sig. (2-tailed) yang diperoleh adalah <0.01 dimana nilai tersebut kurang dari 0.05 sehingga, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil data sebagaimana diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan aroma pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini terlihat khususnya pada saat uji coba sampel produk C1 dan C3 (pengulangan produk C) terhadap Kontrol karena berdasarkan data hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari segi aroma ubi ungu pada mie adalah agak berbau ubi.

4.2.3 Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Tekstur

Tabel 4. 3 Paired Sample T-Test Tekstur

Pair	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A1 – K	-1.500	-7.937	<0.01
A2 – K	-2.000	-5.292	0.01
A3 – K	-1.500	-7.937	<0.01
B1 – K	-2.125	-6.065	<0.01
B2 – K	-2.000	-7.483	<0.01
B3 – K	-1.750	-5.584	<0.01
C1 – K	-2.000	-5.292	0.01
C2 – K	-2.375	-5.656	<0.01
C3 – K	-2.125	-5.338	0.01

Berdasarkan hasil Uji Organoleptik sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan, seluruh nilai Sig. (2-tailed) yang diperoleh adalah 01 dan <0.01 dimana nilai tersebut kurang dari 0.05 sehingga, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil data sebagaimana diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan tekstur pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubi ungu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini terlihat khususnya pada saat uji coba sampel produk C2 (pengulangan produk C) terhadap Kontrol karena berdasarkan data hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari segi tekstur atau tingkat kekenyalan mie ubi ungu adalah agak rapuh.

4.2.4 Hasil dan pembahasan Uji Organoleptik – Rasa Tabel 4. 4 Paired

Sample T-Test Rasa

Pair	Mean	t	Sig. (2-tailed)
A1 – K	-2.375	-12.979	<0.01
A2 – K	-2.125	-7.202	<0.01
A3 – K	-2.375	-12.979	<0.01
B1 – K	-2.250	-7.180	<0.01
B2 – K	-2.500	-13.229	<0.01
B3 – K	-2.375	-7.333	<0.01
C1 – K	-2.625	-14.346	<0.01
C2 – K	-2.375	-7.333	<0.01
C3 – K	-2.625	-14.346	<0.01

Berdasarkan hasil Uji Organoleptik sebanyak 3 (tiga) kali pengulangan, seluruh nilai Sig. (2-tailed) yang diperoleh adalah <0.01 dimana nilai tersebut kurang dari 0.05 sehingga, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan hasil data sebagaimana diperoleh dalam tabel di atas dapat terlihat bahwa terdapat perbedaan rasa pada uji coba pembuatan mie menggunakan tepung ubiungu sebagai substitusi tepung terigu. Hal ini terlihat khususnya pada saat uji coba sampel produk C1 dan C3 (pengulangan produk C) terhadap Kontrol karena berdasarkan data hasil uji organoleptik dapat disimpulkan bahwa dari segi rasa mie ubiungu adalah agak berasa ubi.

4.2.5 Keseluruhan

Tabel 4. 5 Hasil Paired Sample T-Test Keseluruhan

Paired Sample Test Keseluruhan				
		Paired Differences		
		Mean	t	Sig. (2-tailed)
Pair 1	A1 – K	2.500	13.229	<0.01
Pair 2	A2 – K	2.250	7.180	<0.01
Pair 3	A3 – K	2.500	13.229	<0.01
Pair 4	B1 – K	2.875	23.000	<0.01
Pair 5	B2 – K	2.125	7.202	<0.01
Pair 6	B3 – K	2.250	6.148	<0.01
Pair 7	C1 – K	1.750	5.584	<0.01
Pair 8	C2 – K	2.250	7.180	<0.01
Pair 9	C3 – K	1.750	5.584	<0.01
Pair 10	A1 – K	-2.500	-9.354	<0.01
Pair 11	A2 – K	-2.250	-9.000	<0.01
Pair 12	A3 – K	-2.500	-9.354	<0.01
Pair 13	B1 – K	-2.375	-12.979	<0.01
Pair 14	B2 – K	-2.625	-14.346	<0.01
Pair 15	B3 – K	-2.250	-9.000	<0.01
Pair 16	C1 – K	-2.750	-11.000	<0.01
Pair 17	C2 – K	-2.625	-14.346	<0.01
Pair 18	C3 – K	-2.750	-11.000	<0.01
Pair 19	A1 – K	-1.500	-7.937	<0.01
Pair 20	A2 – K	-2.000	-5.292	0.01
Pair 21	A3 – K	-1.500	-7.937	<0.01
Pair 22	B1 – K	-2.125	-6.065	<0.01
Pair 23	B2 – K	-2.000	-7.483	<0.01
Pair 24	B3 – K	-1.750	-5.584	<0.01
Pair 25	C1 – K	-2.000	-5.292	0.01
Pair 26	C2 – K	-2.375	-5.656	<0.01
Pair 27	C3 – K	-2.125	-5.338	0.01
Pair 28	A1 – K	-2.375	-12.979	<0.01
Pair 29	A2 – K	-2.125	-7.202	<0.01
Pair 30	A3 – K	-2.375	-12.979	<0.01
Pair 31	B1 – K	-2.250	-7.180	<0.01
Pair 32	B2 – K	-2.500	-13.229	<0.01
Pair 33	B3 – K	-2.375	-7.333	<0.01
Pair 34	C1 – K	-2.625	-14.346	<0.01
Pair 35	C2 – K	-2.375	-7.333	<0.01
Pair 36	C3 – K	-2.625	-14.346	<0.01

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) dari seluruh pasangan memiliki nilai <0.05 , sehingga berdasarkan data tersebut maka diperoleh kesimpulan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan dari setiap pasangan dalam setiap parameter yang diuji, yakni terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) sebagaimana telah dipaparkan dalam tabel di atas maka diperoleh hasil bahwa terhadap uji organoleptik dalam parameter warna, warna dari mie berbahan dasar tepung ubi ungu memiliki perbedaan warna yang signifikan terhadap kontrol produk yakni mie berbahan dasar tepung terigu dimana dalam segi warna yang diperoleh, hasil tingkat degradasi warna ungu pada mie ubi adalah berwarna Grape dan Eggplant yang mana dalam kontrol produk yakni mie tepung terigu adalah berwarna Yellow.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) sebagaimana telah dipaparkan dalam tabel di atas maka diperoleh hasil bahwa terhadap uji organoleptik dalam parameter aroma, aroma dari mie berbahan dasar tepung ubi ungu memiliki perbedaan aroma yang signifikan terhadap kontrol produk yakni mie berbahan dasar tepung terigu dimana dalam tingkat aroma, aroma mie ubi ungu didapatkan hasil agak bau ubi sedangkan untuk kontrol produk yakni mie tepung terigu adalah sangat tidak bau ubi.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) sebagaimana telah dipaparkan dalam tabel di atas maka diperoleh hasil bahwa terhadap uji organoleptik dalam parameter tekstur, tekstur dari mie berbahan dasar tepung ubi ungu memiliki perbedaan tekstur yang signifikan terhadap kontrol produk yakni mie berbahan dasar tepung terigu dimana dalam tingkatkekenyalan atau tekstur, tekstur mie ubi ungu didapatkan hasil agak rapuh sedangkan untuk kontrol produk yakni mie tepung terigu adalah kenyal.

Berdasarkan hasil pengolahan data dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) sebagaimana telah dipaparkan dalam tabel di atas maka diperoleh hasil bahwa terhadap uji organoleptik dalam parameter rasa, rasa dari mie berbahan dasar tepung ubi ungu memiliki perbedaan rasa yang signifikan terhadap kontrol produk yakni mie berbahan dasar tepung terigu dimana dalam tingkat rasa, rasamie ubi ungu didapatkan hasil agak berbau ubi sedangkan untuk kontrol produk yakni mie tepung terigu adalah tidak berbau ubi.

Adapun dalam pengujian hasil organoleptik dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan terhadap keempat parameter sebagai berikut :

- Warna : pada produk B1 dengan nilai mean tertinggi dibandingkan dengan produk lainnya yakni (2.875) yang dalam hal ini merupakan hasil pengulangan kedua dari produk B
- Aroma : pada produk C1 dan C3 dengan nilai mean tertinggi dibandingkan dengan produk lainnya yakni (-2.750) yang dalam hal ini keduanya merupakan hasil pengulangan pertama dan ketiga dari produk C
- Tekstur : pada produk C2 dengan nilai mean tertinggi dibandingkan dengan produk lainnya yakni (-2.375) yang dalam hal ini merupakan hasil pengulangan kedua dari produk C
- Rasa : pada produk C1 dan C3 dengan nilai mean tertinggi dibandingkan dengan produk lainnya yakni (-2.625) yang dalam hal ini merupakan pengulangan pertama dari produk C

Sehingga dapat disimpulkan bahwa produk yang memiliki perbedaan signifikan tertinggi ialah produk B dan C dengan komposisi tepung sebagai berikut :

- ✓ Produk B : 40 % Tepung Terigu 60 % Tepung Ubi Ungu
- ✓ Produk C : 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu Untuk kemudian diuji dalam Uji Kesukaan (Hedonik)

4.3 Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik)

Uji Hedonik dilakukan untuk menjawab rumusan masalah yakni untuk mendapatkan berapa perbandingan tepung ubi yang paling pas dalam segi aroma tekstur dan pada produk mie tepung ubi ungu dengan rincian :

Produk B : 40 % Tepung Terigu 60 % Tepung Ubi Ungu

- Produk C : 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu Kedua produk di atas merupakan produk dengan nilai mean tertinggi dalam uji organoleptik.

4.3.1 Tabel Hasil dan Pembahasan Uji Kesukaan (Hedonik)

Variabel	Tipe Produk	N	Mean
Warna	Produk B	31	3.64
	Produk C		3.90
Aroma	Produk B	31	3.81
	Produk C		3.91
Tekstur	Produk B	31	3.90
	Produk C		4.06
Rasa	Produk B	31	4.51
	Produk C		4.61

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik sebagaimana dipaparkan di atas maka dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam parameter warna, Produk C dengan komposisi perbandingan 50 % Tepung Terigu. 50 % Tepung Ubi Ungu mendapat penilaian lebih unggul yakni dengan nilai (3.90) apabila dibandingkan dengan Produk B dengan nilai (3.64).

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik sebagaimana dipaparkan di atas juga dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam parameter aroma, Produk C dengan komposisi perbandingan 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu mendapat penilaian lebih unggul yakni dengan nilai (3.91) apabila dibandingkan dengan Produk B dengan nilai (3.81).

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik sebagaimana dipaparkan di atas juga dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam parameter tekstur, Produk C dengan komposisi perbandingan 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu mendapat penilaian lebih unggul yakni dengan nilai (4.06) apabila dibandingkan dengan Produk B dengan nilai (3.90).

Berdasarkan data hasil statistik Uji Hedonik sebagaimana dipaparkan di atas juga dapat ditarik kesimpulan bahwa dalam parameter rasa, Produk C dengan komposisi perbandingan 50 % Tepung Terigu 50 % Tepung Ubi Ungu mendapat penilaian lebih unggul yakni dengan nilai (4.61) apabila dibandingkan dengan Produk B dengan nilai (4.51).

Sehingga uji kesukaan (Hedonik) dengan parameter uji warna, aroma, tekstur dan rasa akan dilakukan dengan berfokus pada produk C yang memiliki penilaian lebih unggul di dalam parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa.

4.3.2 Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Warna

Berikut akan dipaparkan mengenai Uji Hedonik terhadap warna dari Produk C dengan kategori Jenis Kelamin dan Usia.

Tabel 4. 7 Hasil Uji Hedonik Warna Produk C Berdasar Jenis Kelamin

		Warna Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Kelamin	Laki-laki	-	-	3	7	-	10
	Perempuan	-	-	2	16	3	21
Total		0	0	5	23	3	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah 16 panelis berjenis kelamin perempuan dari total 31 panelis. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari Produk C lebih disukai oleh panelis berjenis kelamin perempuan.

Tabel 4. 8 Hasil Uji Hedonik Warna Produk C Berdasar Usia

		Warna Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Usia	20-25	-	-	-	6	1	7
	26-31	-	-	1	2	2	5
	31-46	-	-	1	1	-	2
	46-51	-	-	3	6	-	9
	>51	-	-	-	8	-	8
Total		0	0	5	23	3	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah total 23 panelis yakni 6 panelis dalam rentang usia 20-25 tahun, 2 panelis dalam rentang usia 26-31 tahun, 1 panelis dalam rentang usia 31-46 tahun, 6 panelis dalam rentang usia 46-51 tahun dan 8 panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari Produk C lebih disukai oleh panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

4.3.3 Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Aroma

Berikut akan dipaparkan mengenai Uji Hedonik terhadap aroma dari Produk C dengan kategori Jenis Kelamin dan Usia.

Tabel 4. 9 Hasil Uji Hedonik Aroma Produk C Berdasar Jenis Kelamin

		Aroma Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Kelamin	Laki-laki	-	-	3	7	-	10
	Perempuan	-	-	2	17	2	21
Total		0	0	5	24	2	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah 24 panelis berjenis kelamin perempuan dari total 31 panelis. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa aroma Produk C lebih disukai oleh panelis berjenis kelamin perempuan.

Tabel 4. 10 Hasil Uji Hedonik Aroma Produk C Berdasar Usia

		Aroma Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Usia	20-25	-	-	-	6	1	7
	26-31	-	-	-	4	1	5
	31-46	-	-	1	1	-	2
	46-51	-	-	4	5	-	9
	>51	-	-	-	8	-	8
Total		0	0	5	24	2	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah total 23 panelis dengan rincian 6 panelis dalam rentang usia 20-25 tahun, 4 panelis dalam rentang usia 26-31 tahun, 1 panelis dalam rentang usia 31-46 tahun, 5 panelis dalam rentang usia 46-51 tahun dan 8 panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa warna dari Produk C lebih disukai oleh panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

4.3.4 Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Tekstur

Berikut akan dipaparkan mengenai Uji Hedonik terhadap tekstur dari Produk C dengan kategori Jenis Kelamin dan Usia.

Tabel 4. 11 Hasil Uji Hedonik Tekstur Produk C Berdasar Jenis Kelamin

		Tekstur Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Kelamin	Laki-laki	-	-	2	5	3	10
	Perempuan	-	-	-	20	1	21
Total		0	0	2	25	4	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah 25 panelis berjenis kelamin perempuan dari total 31 panelis. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa tekstur Produk C lebih disukai oleh panelis berjenis kelamin perempuan.

Tabel 4. 12 Hasil Uji Hedonik Tekstur Produk C Berdasar Usia

		Tekstur Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Usia	20-25	-	-	-	6	1	7
	26-31	-	-	-	4	1	5
	31-46	-	-	-	2		2
	46-51	-	-	2	6	1	9
	>51	-	-	-	7	1	8
Total		0	0	2	25	4	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 4 yakni “suka” dengan jumlah total 25 panelis dengan rincian 6 panelis dalam rentang usia 20-25 tahun, 4 panelis dalam rentang usia 26-31 tahun, 2 panelis dalam rentang usia 31-46 tahun, 6 panelis dalam rentang usia 46-51 tahun dan 7 panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa tekstur dari Produk C lebih disukai oleh panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

4.3.5 Hasil dan pembahasan Uji Hedonik – Rasa

Berikut akan dipaparkan mengenai Uji Hedonik terhadap rasa dari Produk C dengan kategori Jenis Kelamin dan Usia.

Tabel 4. 13 Hasil Uji Hedonik Rasa Produk C Berdasar Jenis Kelamin

		Rasa Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Kelamin	Laki-laki	-	-	-	6	4	10
	Perempuan	-	-	1	4	16	21
Total		0	0	1	10	20	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 5 yakni “sangat suka” dengan jumlah 16 panelis berjenis kelamin perempuan dari total 31 panelis. Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa Produk C lebih disukai oleh panelis berjenis kelamin perempuan.

Tabel 4. 14 Hasil Uji Hedonik Rasa Produk C Berdasar Usia

		Rasa Produk C					Total
		1	2	3	4	5	
Usia	20-25	-	-	-	2	5	7
	26-31	-	-	-	1	4	5
	31-46	-	-	1		1	2
	46-51	-	-	-	3	6	9
	>51	-	-	-	4	4	8
Total		0	0	1	10	20	31

Berdasarkan data yang telah dipaparkan melalui tabel di atas, maka dapat diperoleh kesimpulan bahwa nilai terbanyak ada pada skala penilaian 5 yakni “sangat suka” dengan jumlah total 20 panelis yakni 5 panelis dalam rentang usia 20-25 tahun, 4 panelis dalam rentang usia 26-31 tahun, 1 panelis dalam rentang usia 31-46 tahun, 6 panelis dalam rentang usia 46-51 tahun dan 4 panelis dalam rentang usia lebih dari 51 tahun.

Sehingga dapat ditarik kesimpulan bahwa rasa dari Produk C lebih disukai oleh panelis dalam rentang usia 46-51 tahun.