

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penelitian ini telah dilakukan dengan cara menyebarkan data kuisisioner yang menggunakan metode uji hedonik yang telah diisi oleh panelis-panelis. Panelis yang ditunjukkan adalah masyarakat umum yang pernah mencoba *butter cookies* dengan jumlah 100 orang dimana panelis pernah mencoba dan mengerti baik mengenai *butter cookies*. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan para panelis dari segi tekstur, warna, aroma dan rasa. Masalah yang perlu dipecahkan sehingga dilakukannya proses penyebaran kuisisioner ini adalah perbedaan selera dan pendapat dari setiap individu yang berbeda-beda sehingga hasil akhir dari pengumpulan data kuisisioner ini dapat di akumulasi dan disimpulkan ke dalam bentuk tabel sebagai berikut.

Tabel 4.1 Hasil Kuesioner Uji Coba Hedonik 15-20 Tahun

<i>BUTTER COOKIES</i>	TEKSTUR	WARNA	AROMA	RASA
<i>BUTTER COOKIES 100% TEPUNG TERIGU</i>	4,1	4,33	4,2	4,4
<i>BUTTER COOKIES 90% BERAS MERAH</i>	4,13	3,83	3,87	4,23
<i>BUTTER COOKIES 80% BERAS MERAH</i>	4	3,93	3,97	4,4
<i>BUTTER COOKIES 70% BERAS MERAH</i>	4,13	3,8	3,77	4,13
<i>BUTTER COOKIES 60% BERAS MERAH</i>	4,13	3,73	4	4,47

Tabel diatas adalah hasil dari kuesioner yang dilakukan oleh 30 panelis, berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur 15-20 tahun menyukai tekstur *butter cookies* dengan komposisi 90%, 70%, dan 60% tepung beras merah. Untuk warna, masyarakat menyukai warna *butter cookies* dengan komposisi 80% tepung beras merah. Untuk aroma, masyarakat menyukai aroma *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah.

Tabel 4.2 Hasil Kuesioner Uji Coba Hedonik 21-25 Tahun

BUTTER COOKIES	TEKSTUR	WARNA	AROMA	RASA
BUTTER COOKIES 100% TEPUNG TERIGU	4,15	4,35	4	4,3
BUTTER COOKIES 90% BERAS MERAH	3,62	3,5	3,83	4,05
BUTTER COOKIES 80% BERAS MERAH	3,55	3,3	3,9	3,85
BUTTER COOKIES 70% BERAS MERAH	3,7	3,55	3,93	3,75
BUTTER COOKIES 60% BERAS MERAH	3,8	3,55	3,93	4

Tabel diatas adalah hasil dari kuesioner yang dilakukan oleh 40 panelis, dapat dilihat bahwa rata-rata tertinggi dari segi tekstur, warna, aroma dan rasa adapada *butter cookies* yang menggunakan 100% tepung terigu. Namun, untuk *butter cookies* yang telah disubstitusi, tekstur yang disukai panelis adalah *butter cookies* dengan 60% tepung beras merah.

Dari segi warna, tidak ditemukannya perbedaan yang signifikan diantara *butter cookies* 90% tepung beras merah, *butter cookies* 80% tepung beras merah, *butter cookies* 70% tepung beras merah dan *butter cookies* 60% tepung beras merah dikarenakan mengandung tepung beras merah yang mengubah warna *butter cookies* menjadi coklat kemerahan, dan yang disukai oleh panelis adalah *butter cookies* 70% tepung beras merah dan *butter cookies* 60% tepung beras merah.

Untuk aroma *butter cookies* yang disubstitusi, para panelis banyak yang menyukai aroma *butter cookies* 70% tepung beras merah dan *butter cookies* 60% tepung beras merah dengan rata-rata yang sama walaupun bahan yang digunakansama, hanya gramasi yang berbeda.

Tabel 4.3 Hasil Kuesioner Uji Coba Hedonik 25 Tahun Keatas

BUTTER COOKIES	TEKSTUR	WARNA	AROMA	RASA
BUTTER COOKIES 100% TEPUNG TERIGU	4,03	3,97	3,9	4
BUTTER COOKIES 90% BERAS MERAH	3,9	3,73	3,76	4,1
BUTTER COOKIES 80% BERAS MERAH	3,93	3,8	3,83	3,9
BUTTER COOKIES 70% BERAS MERAH	3,97	3,63	3,73	4
BUTTER COOKIES 60% BERAS MERAH	3,93	3,67	3,67	4,13

Tabel diatas adalah hasil dari kuesioner yang dilakukan oleh 30 panelis, berdasarkan hasil uji hedonik masyarakat yang berumur diatas 25 tahun menyukai tekstur *butter cookies* dengan komposisi 70% tepung beras merah.

Untuk warna, masyarakat menyukai warna butter cookies dengan komposisi 80% tepung beras merah. Untuk aroma, masyarakat menyukai aroma butter cookies dengan komposisi 80% tepung beras merah. Kemudian, untuk rasa masyarakat menyukai rasa *butter cookies* dengan komposisi 60% tepung beras merah.

Rasa *butter cookies* yang telah disubstitusi lumayan berbeda-beda dikarenakan gramasi tepung beras merah yang digunakan juga mempengaruhi rasa. Dapat diakumulasi bahwa untuk rasa, para panelis menyukai *butter cookies* 90% tepung beras merah.

Penelitian berikutnya yaitu dengan metode uji organoleptik dimana panelis yang dituju dikategorikan menjadi 2, yaitu semi-ahli dan ahli. Data kuesioner yang membedakan kedua penelitian ini adalah variabel penelitian yang lebih spesifik dikarenakan panelis ini adalah semi-ahli atau ahli yang mengerti jelas mengenai *butter cookies* dan bisa membedakan setiap *detail* nya. Data dari hasil kuisisioner ini kemudian disimpulkan dengan menggunakan sistem SPSS sehingga lebih rinci dan *detail*. Berikut hasil dari data SPSS dengan penelitian menggunakan uji organoleptik untuk semi-ahli dan ahli.

Tabel 4.4 Hasil *Paired Sample Test* (Tekstur) Uji Coba Organoleptik

		95% Confidence Interval of the Difference	t	df	Sig. (2- tailed)
		Upper			
Pair 1	Butter Cookies Tekstur Kontrol - Tekstur Tepung Beras Merah 90%	.65243	1.000	9	.343
Pair 2	Butter Cookies Tekstur Kontrol - Tekstur Tepung Beras Merah 80%	.64555	1.964	9	.081
Pair 3	Butter Cookies Tekstur Kontrol - Tekstur Tepung Beras Merah 70%	.65243	1.000	9	.343
Pair 4	Butter Cookies Tekstur Kontrol - Tekstur Tepung Beras Merah 60%	.90018	1.000	9	.104

Berdasarkan hasil data SPSS diatas, dapat disimpulkan bahwa Ho1 dengan *Sig (2-tailed)* .343 , Ho2 dengan *Sig (2-tailed)* .081, Ho3 dengan *Sig (2-tailed)* .343, Ho4 dengan *Sig (2-tailed)* .104 diatas 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa tidak adanya perbedaan tekstur pada *butter cookies*. Jadi untuk tekstur *butter cookies* dengan perlakuan penggantian tepung terigu menggunakan tepung beras merah sejumlah 90%, 80%, 70% dan 60% tidak memiliki perbedaan. Sehingga untuk

Tekstur perlakuan *butter cookies* menggunakan tepung beras merah dapat menggantikan tepung terigu dan dapat disimpulkan bahwa tekstur *butter cookies* 90%, 80%, 70% dan 60% memiliki tekstur renyah yang berarti sama dengan *butter cookies* kontrol.

Tabel 4. 5 Hasil Paired Sample Test (Warna) Uji Coba Organoleptik

		95% Confidence Interval of the Difference	t	df	Sig. (2- tailed)
		Upper			
Pair 5	Butter Cookies Warna Kontrol - Warna Tepung Beras Merah 90%	2.04109	1.784	9	.108
Pair 6	Butter Cookies Warna Kontrol - Warna Tepung Beras Merah 80%	1.99012	1.868	9	.095
Pair 7	Butter Cookies Warna Kontrol - Warna Tepung Beras Merah 70%	1.95381	2.372	9	.042
Pair 8	Butter Cookies Warna Kontrol - Warna Tepung Beras Merah 60%	1.85567	1.714	9	.121

Berdasarkan data SPSS diatas, dapat disimpulkan bahwa Ho5 dengan *Sig (2-tailed)* .108, Ho6 dengan *Sig (2-tailed)* .095, dan Ho8 dengan *Sig (2-tailed)* .121 diatas 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa tidak ada perbedaan warna pada *butter cookies*. Sedangkan, Ho7 dengan *Sig (2-tailed)* .042 dibawah 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa adanya perbedaan warna dan dapat disimpulkan bahwa warna *butter cookies* 90%, 80%, dan 60% dengan substitusi tepung beras merah mendekati warna *butter cookies* kontrol yaitu kuning kecoklatan sedangkan *butter cookies* 70% dengan substitusi tepung beras merah memiliki warna yang tidak mendekati dengan *butter cookies* kontrol yaitu coklat muda.

Tabel 4.6 Hasil *Paired Sample Test* (Aroma) Uji Coba Organoleptik

		95% Confidence Interval of the Difference		t	df	Sig. (2- tailed)
		Upper				
Pair 9	Butter Cookies Aroma Kontrol - Aroma Tepung Beras Merah 90%	1.00324		1.500	9	.168
Pair 10	Butter Cookies Aroma Kontrol - Aroma Tepung Beras Merah 80%	1.40800		1.246	9	.244
Pair 11	Butter Cookies Aroma Kontrol - Aroma Tepung Beras Merah 70%	1.30486		1.000	9	.343
Pair 12	Butter Cookies Aroma Kontrol - Aroma Tepung Beras Merah 60%	1.52946		1.909	9	.089

Berdasarkan data SPSS diatas, dapat disimpulkan bahwa Ho9 dengan *Sig (2-tailed)* .168 , Ho10 dengan *Sig (2-tailed)* .244 , Ho11 dengan *Sig (2-tailed)* .343, Ho12 dengan *Sig (2-tailed)* .089 diatas 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa tidak adanya perbedaan aroma pada *butter cookies* dan dapat disimpulkan bahwa aroma *butter cookies* 90%, 80%, 70% dan 60% memiliki aroma agak bau butter yang berarti sama dengan *butter cookies* kontrol.

Tabel 4.7 Hasil *Paired Sample Test* (Rasa) Uji Coba Organoleptik

		95% Confidence Interval of the Difference	t	df	Sig. (2- tailed)
		Upper			
Pair 13	Butter Cookies Rasa Kontrol - Rasa Tepung Beras Merah 90%	.65243	1.000	9	.343
Pair 14	Butter Cookies Rasa Kontrol - Rasa Tepung Beras Merah 80%	.87703	3.000	9	.015
Pair 15	Butter Cookies Rasa Kontrol - Rasa Tepung Beras Merah 70%	.87703	3.000	9	.015
Pair 16	Butter Cookies Rasa Kontrol - Rasa Tepung Beras Merah 60%	.76941	2.449	9	.037

Berdasarkan data SPSS diatas, dapat disimpulkan bahwa Ho13 dengan *Sig (2-tailed)* .343 diatas 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa tidak adanya perbedaan rasa pada *butter cookies*. Sedangkan Ho14 dengan *Sig (2-tailed)* .015 , Ho15 dengan *Sig(2-tailed)* .015, dan Ho16 dengan *Sig (2-tailed)* .037 dibawah 5% atau 0,05 dengan pengertian bahwa adanya perbedaan rasa pada *butter cookies* dan dapat disimpulkan bahwa rasa *butter cookies* 90% dengan substitusi tepung beras merah mendekati rasa *butter cookies* kontrol yaitu sangat enak sedangkan *butter cookies* 80%, 70%, dan 60% dengan substitusi tepung beras merah memiliki rasa yang tidak mendekati dengan *butter cookies* kontrol yaitu enak.