

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1. Gambaran Umum Panelis

4.1.1 Panelis Uji Hedonik

Panelis yang berpartisipasi dalam melakukan uji hedonik kue *chiffon* dengan tepung sorgum adalah sebanyak 40 orang. Pengujian ini dilakukan di area Jakarta Barat dengan rincian sebagai berikut:

Tabel 4.1.1.1 Usia Panelis Uji Hedonik

Usia	Jumlah	Presentase (%)
20-25 tahun	35	87.5%
26-31 tahun	1	2.5%
31-46 tahun	2	5%
46-51 tahun	2	5%
Total	40	100%

Berdasarkan tabel diatas, maka dapat disimpulkan bahwa mayoritas usia dari panelis uji hedonik adalah usia 20-25 tahun dengan persentase terbanyak sebesar 87.5%.

Tabel 4.1.1.2 Jenis Kelamin Panelis Uji Hedonik

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase (%)
Perempuan	30	75%
Laki-laki	10	25%

Total	40	100%
-------	----	------

Dapat dilihat bahwa berdasarkan tabel diatas, mayoritas jenis kelamin dari panelis uji hedonik adalah perempuan dengan persentase sebanyak 75%.

4.1.2 Panelis Uji Organoleptik

Jumlah panelis untuk uji organoleptik adalah sebanyak tiga orang yang sudah ahli dan berpengalaman dalam bidangnya. Ketiga panelis berprofesi sebagai *pastry chef* di salah satu hotel bintang 5, yaitu Hotel Aryaduta yang terletak di Menteng, Jakarta Pusat. Ketiga panelis tersebut bernama Eko Sugeng yang berprofesi sebagai CDP pastry, Gilang Dipratama sebagai Sous Chef, dan Ilham Saputra sebagai Commis Pastry. Adapun detail mengenai panelis uji organoleptik dapat dipelajari melalui tabel dibawah ini:

Tabel 4.1.2.1 Usia Panelis Uji Organoleptik

Usia	Jumlah	Presentase
20-25 tahun	1	33%
26-31 tahun	-	0
31-46 tahun	2	67%
46-51 tahun	-	0
Total	3	100%

Melalui tabel yang tertera diatas, maka disimpulkan bahwa mayoritas responden dari panelis uji organoleptik yang ahli dalam bidangnya adalah usia yang berkisaran antara 31-46 tahun dengan persentase terbanyak sebesar 67%.

Tabel 4.1.2.2 Jenis Kelamin Panelis Uji Organoleptik

Jenis Kelamin	Jumlah	Persentase
Perempuan	-	0
Laki-laki	3	100%
Total	3	100%

Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat bahwa semua panelis ahli merupakan laki-laki.

4.2 Hasil Uji Hedonik

4.2.1 Kue *Chiffon K* (Kontrol)

Tabel 4.2.1.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap warna dari <i>chiffon K</i> ?	Sangat Suka	25	62.5%
	Suka	10	25%
	Agak Suka	2	5%
	Tidak Suka	2	5%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Menurut pertanyaan uji hedonik mengenai tingkat kesukaan responden pada warna dari produk K, disimpulkan pada tabel bahwa mayoritas responden umum menyukai warna dari produk K yang merupakan produk *chiffon* kontrol dengan

persentase tepung terigu sebanyak 100%. Hal ini dikarenakan warna *chiffon* kontrol merupakan warna asli *chiffon* yang sering dijumpai sehingga warnanya terasa lebih *familiar* dan menarik.

Tabel 4.2.1.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap aroma dari <i>chiffon</i> K?	Sangat Suka	20	50%
	Suka	11	27.5%
	Agak Suka	6	15%
	Tidak Suka	2	5%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Dapat dilihat melalui tabel bahwa sebanyak 50% dari panelis sangat menyukai aroma dari produk K. Namun, terdapat juga beberapa panelis yang tidak menyukai aroma produk *chiffon* kontrol yaitu sebanyak 2 orang atau 5% dari panelis.

Tabel 4.2.1.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap tekstur dari <i>chiffon</i> K?	Sangat Suka	20	50%
	Suka	16	40%
	Agak Suka	2	5%
	Tidak Suka	2	5%
	Sangat Tidak Suka	-	0

Total	40	100%
-------	----	------

Melalui tabel, kesimpulan yang didapat adalah mayoritas panelis sebanyak 20 orang sangat menyukai tekstur dari *chiffon* kontrol. Menurut para panelis, produk K memiliki tekstur yang ringan dan lembut sehingga panelis sangat menikmati produk K.

Tabel 4.2.1.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk K

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap rasa dari <i>chiffon</i> K?	Sangat Suka	26	65%
	Suka	10	25%
	Agak Suka	4	10%
	Tidak Suka	-	0
	Sangat Tidak Suka	-	0
Total		40	100%

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik terkait rasa dari produk K, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum sangat menyukai rasa dari produk K yang merupakan produk kontrol. Beberapa panelis mengatakan bahwa produk K memiliki rasa yang manis, namun tidak berlebihan atau pas sehingga panelis sangat menyukai dan menikmati produk K. Hal ini juga disebabkan karena produk K merupakan kue *chiffon* pada umumnya yang lebih sering ditemui dan dikonsumsi para panelis.

4.2.2 Kue *Chiffon* A (100% Tepung Sorgum)

Tabel 4.2.2.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap warna dari <i>chiffon</i> A?	Sangat Suka	5	12.5%
	Suka	12	30%
	Agak Suka	16	40%
	Tidak Suka	6	15%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik mengenai tingkat kesukaan panelis terhadap warna dari produk A, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum menyukai warna dari produk A yang merupakan produk uji coba dengan persentase tepung sorgum sebanyak 100%. Namun, tidak dapat dipungkiri juga bahwa terdapat beberapa panelis yang tidak menyukai warna produk uji coba dengan 100% sorgum karena warna yang dimiliki terdapat perbedaan dengan *chiffon* pada umumnya.

Tabel 4.2.2.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap aroma dari <i>chiffon</i> A?	Sangat Suka	9	22.5%
	Suka	10	25%
	Agak Suka	9	22.5%
	Tidak Suka	7	17.5%

	Sangat Tidak Suka	5	12.5%
Total		40	100%

Berdasarkan tabel diatas, sebanyak 25% dari panelis menyukai aroma dari produk A. Namun, terdapat juga beberapa panelis yang tidak menyukai aroma produk *chiffon* kontrol yaitu sebanyak 7 orang atau 17.5% dari panelis.

Tabel 4.2.2.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap tekstur dari <i>chiffon</i> A?	Sangat Suka	4	10%
	Suka	14	35%
	Agak Suka	9	22.5%
	Tidak Suka	8	20%
	Sangat Tidak Suka	5	12.5%
Total		40	100%

Kesimpulan yang dapat ditarik melalui tabel diatas adalah bahwa sebagian besar panelis yaitu sebanyak 14 orang menyukai tekstur dari *chiffon* A. Tetapi, beberapa panelis sangat tidak menyukai produk A karena produk ini memiliki tekstur yang cukup jauh berbeda dari *chiffon* pada umumnya. Ketidakbiasaan panelis terhadap tekstur *chiffon* yang berbeda pada umumnya menyebabkan beberapa panelis tidak menyukai tekstur produk A.

Tabel 4.2.2.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk A

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat	Sangat Suka	7	17.5%

kesukaan Anda terhadap rasa dari chiffon A?	Suka	11	27.5%
	Agak Suka	11	27.5%
	Tidak Suka	6	15%
	Sangat Tidak Suka	5	12.5%
Total		40	100%

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik terkait rasa dari produk A, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum menyukai dan agak menyukai rasa dari produk A yang merupakan produk uji coba pertama dengan tepung sorgum sebanyak 100%. Beberapa panelis mengatakan bahwa produk A memiliki rasa yang sedikit lebih manis dibanding chiffon pada umumnya.

4.2.3 Kue Chiffon B (75% Tepung Sorgum)

Tabel 4.2.3.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap warna dari chiffon B?	Sangat Suka	6	15%
	Suka	16	40%
	Agak Suka	10	25%
	Tidak Suka	7	17.5%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Melalui pernyataan uji hedonik mengenai skala kesukaan responden pada warna dari produk B, dapat dilihat pada tabel bahwa 40% dari panelis umum

menyukai warna dari produk B yang merupakan produk uji coba dengan persentase tepung sorgum sebanyak 75%.

Tabel 4.2.3.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap aroma dari <i>chiffon</i> B?	Sangat Suka	5	12.5%
	Suka	13	32.5%
	Agak Suka	14	35%
	Tidak Suka	6	15%
	Sangat Tidak Suka	2	5%
Total		40	100%

Tabel diatas menyimpulkan bahwa, sebanyak 14% dari panelis agak menyukai aroma dari produk B. Namun, terdapat juga beberapa panelis yang tidak menyukai aroma produk *chiffon* B yaitu sebanyak 6 orang atau 15% dari panelis.

Tabel 4.2.3.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap tekstur dari <i>chiffon</i> B?	Sangat Suka	3	7.5%
	Suka	20	50%
	Agak Suka	12	30%
	Tidak Suka	4	10%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Tabel diatas menyimpulkan bahwa mayoritas panelis yaitu sebanyak 12 orang agak menyukai tekstur dari *chiffon* B. Tetapi, beberapa panelis sangat tidak menyukai produk B karena produk B masih memiliki tekstur yang agak berbeda dibanding *chiffon* pada umumnya.

Tabel 4.2.3.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk B

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap rasa dari <i>chiffon</i> B?	Sangat Suka	6	15%
	Suka	22	55%
	Agak Suka	7	17.5%
	Tidak Suka	2	5%
	Sangat Tidak Suka	3	7.5%
Total		40	100%

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik terkait rasa dari produk B, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum menyukai rasa dari produk B yang merupakan produk uji coba dengan tepung sorgum sebanyak 75%.

4.2.4 Kue *Chiffon* C (50% Tepung Sorgum)

Tabel 4.2.4.1 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Warna Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap warna dari <i>chiffon</i> C?	Sangat Suka	6	15%
	Suka	17	42.5%
	Agak Suka	9	22.5%

	Tidak Suka	6	15%
	Sangat Tidak Suka	2	5%
Total		40	100%

Melalui pertanyaan uji hedonik mengenai skala kesukaan responden terhadap warna dari produk C, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas atau sebanyak 42.5% dari panelis umum menyukai warna dari produk C yang merupakan produk uji coba dengan persentase tepung sorgum sebanyak 50%.

Tabel 4.2.4.2 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Aroma Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap aroma dari chiffon C?	Sangat Suka	4	10%
	Suka	15	37.5%
	Agak Suka	8	20%
	Tidak Suka	8	20%
	Sangat Tidak Suka	5	12.5%
Total		40	100%

Tabel diatas menyimpulkan bahwa terdapat peningkatan tingkat kesukaan panelis terhadap aroma produk uji coba. Mayoritas panelis atau sebanyak 37.5% dari panelis menyukai aroma dari produk C. Namun, terdapat juga beberapa panelis yang tidak menyukai aroma produk chiffon C yaitu sebanyak 8 orang atau 20% dari panelis.

Tabel 4.2.4.3 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap tekstur dari <i>chiffon C</i> ?	Sangat Suka	7	17.5%
	Suka	23	57.5%
	Agak Suka	5	12.5%
	Tidak Suka	4	10%
	Sangat Tidak Suka	1	2.5%
Total		40	100%

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa mayoritas panelis yaitu sebanyak 23 orang atau 57.5% dari panelis menyukai tekstur dari *chiffon C*.

Tabel 4.2.4.4 Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Rasa Produk C

Pertanyaan	Indikator	Jumlah	Persentase
Bagaimana tingkat kesukaan Anda terhadap rasa dari <i>chiffon C</i> ?	Sangat Suka	4	10%
	Suka	19	47.5%
	Agak Suka	10	25%
	Tidak Suka	3	7.5%
	Sangat Tidak Suka	4	10%
Total		40	100%

Berdasarkan pertanyaan uji hedonik terkait rasa dari produk C, dapat dilihat pada tabel bahwa mayoritas panelis umum menyukai rasa dari produk C yang merupakan produk uji coba dengan tepung sorgum sebanyak 75%.

4.3 Pembahasan Uji Hedonik

Hasil uji hedonik berupa tabulasi diatas dapat menyimpulkan tingkat kesukaan para responden terkait warna, aroma, tekstur, dan warna dari setiap produk *chiffon* yang telah di uji coba. Berikut tabel analisa yang dapat dilihat:

Tabel 4.3 Tabulasi Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap *Chiffon* K (Kontrol), A (100% Tepung Sorgum), B (75% Tepung Sorgum), dan C (50% Tepung Sorgum)

<i>Chiffon</i>	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Keterangan
K (kontrol)	4.40	4.18	4.35	4.55	Suka
A	3.35	3.28	3.10	3.22	Agak Suka
B	3.47	3.33	3.50	3.65	Agak Suka
C	3.47	3.13	3.77	3.40	Agak Suka

Tabel diatas merupakan data yang sudah diakumulasikan berdasarkan uji hedonik terhadap 40 panelis umum dimana hasil data ini melingkupi evaluasi terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa dari produk uji coba *chiffon* dengan tepung sorgum. Tabel diatas menunjukkan nilai dari setiap produk *chiffon plain* dengan 4 macam perlakuan dengan indikator nilai 1 (sangat tidak suka) sampai 5 (sangat suka).

Berdasarkan indikator nilai tersebut, dapat disimpulkan bahwa produk K yang merupakan produk kontrol menempati posisi pertama sebagai produk yang disukai oleh panelis umum. Sedangkan produk A, B, dan C yang merupakan produk uji coba agak disukai oleh panelis umum.

Dapat dilihat berdasarkan tabel bahwa produk *chiffon* K menjadi produk dengan nilai tertinggi mulai dari rasa, tekstur, aroma, dan warna yang disukai oleh

para panelis karena *chiffon* kontrol memiliki warna, rasa, tekstur, dan aroma yang pas dan *familiar* seperti *chiffon* pada umumnya. Menurut panelis, tekstur yang dimiliki *chiffon* K lembut dan terdapat rasa manis yang cukup atau pas. Sedangkan ketiga produk uji coba *chiffon* lainnya agak diminati oleh para panelis. Hal ini dapat disimpulkan melalui nilai setiap indikator yang berkisar di angka 3.

Berdasarkan hasil tanya jawab singkat, *chiffon* A yang memiliki nilai terendah, memiliki warna yang paling berbeda dari semua *chiffon* yang ditawarkan bagi beberapa panelis. Diantara semua produk uji coba, tekstur *chiffon* C memiliki nilai paling tinggi dan paling disukai para panelis karena teksturnya yang hampir mirip dengan *chiffon* pada umumnya. Sedangkan untuk rasa, diantara produk uji coba, *chiffon* B memiliki nilai paling tinggi berdasarkan rasanya. Maka dari itu, dapat disimpulkan bahwa tepung sorgum dapat diolah untuk menjadi bahan dalam pengolahan kue *chiffon* varian rasa *plain*.

Akan tetapi, penggunaan tepung sorgum pada *chiffon cake* tidak dapat dilakukan secara penuh atau 100% dikarenakan adanya perbedaan aroma, warna, rasa, dan tekstur antara *chiffon* dengan tepung sorgum dan kue *chiffon* pada umumnya yang belum sepenuhnya dapat diterima oleh masyarakat umum.

Untuk tekstur sendiri, tepung sorgum terasa lebih kasar dan butirannya lebih besar dibandingkan dengan tepung terigu. Hal ini menyebabkan butiran tersebut sulit larut dalam adonan apabila tepung sorgum tidak dihaluskan terlebih dahulu. Hal ini mungkin terjadi karena sorgum memiliki kadar serat kasar yang lebih tinggi, yaitu sebanyak 2,74%. Sedangkan tepung terigu hanya memiliki kadar serat sebanyak 1,92% seperti yang dinyatakan oleh Aprilia (2015).

Oleh sebab itu, berdasarkan hasil tabel tabulasi diatas, dapat ditarik kesimpulan bahwa *chiffon* K yang merupakan produk kontrol tetap menjadi produk yang paling disukai oleh para panelis. Kemudian diikuti oleh produk B yang merupakan produk uji coba yang unggul dan disukai para panelis, yaitu *chiffon* varian rasa *plain* dengan tepung sorgum sebanyak 75%.

Pada tabel di atas menyatakan bahwa panelis menilai produk A, B, dan C dengan “agak suka”. Berdasarkan wawancara singkat dengan panelis, panelis mengatakan *chiffon* sorgum memiliki tekstur yang sedikit kasar dibandingkan dengan *chiffon* yang menggunakan tepung terigu atau kontrol. Lalu panelis juga

mengatakan bahwa rasa dan aroma juga sedikit berbeda dari *chiffon* pada umumnya. Terlepas dari pernyataan tersebut, produk *chiffon* A, B, dan C masih dapat diterima oleh panelis.

4.4 Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik

Tabel 4.4 Tabulasi Uji Organoleptik

Persentase Tepung Sorgum	Persentase Tepung Terigu	Produk	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
-	100%	K	2.33	2.67	2.33	3.33
100%	-	A1	1.00	2.33	2.00	2.67
		A2	1.00	2.33	2.00	2.33
		A3	1.67	2.67	2.33	2.00
75%	25%	B1	2.00	2.67	3.00	2.33
		B2	2.00	2.67	2.33	2.00
		B3	2.00	2.67	2.67	2.33
50%	50%	C1	2.00	2.33	3.00	2.33
		C2	2.33	2.67	3.00	3.00
		C3	2.33	2.33	3.00	3.00

Berdasarkan data yang tersaji melalui tabel diatas, terlihat hasil uji organoleptik dari produk *chiffon* dengan varian rasa *plain* yang menggunakan 3 perbedaan kandungan tepung sorgum yang dilaksanakan beberapa pengulangan,

yaitu sebanyak 3 kali. Sehingga disimpulkan bahwa produk K merupakan produk kontrol dengan komposisi tepung sorgum 0% dan menggunakan tepung terigu sebanyak 100%. Dapat dilihat dari tabel bahwa *chiffon* K sebagai produk kontrol memiliki nilai tertinggi berdasarkan aspek rasa dibandingkan dengan produk lainnya. Namun, dalam segi tekstur, warna, dan aroma produk K kurang disukai oleh panelis.

Produk A1 dan A2 merupakan produk uji coba *chiffon* dengan komposisi tepung sorgum sebanyak 100% dan tepung terigu sebanyak 0%. Dapat dilihat bahwa tekstur dari produk ini mendapatkan nilai terendah yaitu 2,00. Hal ini dapat disebabkan oleh sebab dari tekstur kasar pada produk ini adalah karena sorgum memiliki serat kasar yang relatif tinggi sehingga memberikan kesan berpasir pada *chiffon*.

Begitupun dengan warna yang hanya mencapai 1,00. Hal ini dikarenakan biji sorgum memiliki warna cenderung abu-abu sehingga jika tepung sorgum digunakan dalam jumlah banyak akan terlihat warna aslinya dan Warna kuning pada *chiffon* akan memudar dengan ditambahkan bintik hitam pada *chiffon*.

Tak hanya itu, “tepung sorgum juga mengandung senyawa polifenol yang dapat memberi hasil warna yang kurang sesuai pada produk dan juga rasa yang cenderung sepat” (Amrullah, 2021). Sehingga dapat disimpulkan bahwa warna dan tekstur dari tepung sorgum kurang cocok apabila digunakan dalam jumlah yang banyak dalam pengolahan *chiffon*.

Produk B1 merupakan produk dengan komposisi tepung sorgum 75% dan tepung terigu sebanyak 25%. Dapat dilihat bahwa, responden masih kurang menyukai produk dengan komposisi tersebut karena warnanya masih mencapai skor yang rendah yaitu 2,00. Akan tetapi, dapat dilihat pada tabel bahwa warna dengan komposisi ini meningkat walaupun belum mencapai warna yang sesuai. Selain itu, terjadi pula peningkatan nilai pada tekstur B1 dibanding tekstur A1 yang hanya mencapai 2,00, yaitu sebesar 3,00 sehingga dapat disimpulkan bahwa pengurangan tepung sorgum pada pengolahan mengurangi tekstur kasar pada *chiffon*.

Dari data tersebut dapat kita lihat bahwa rasa, tekstur, dan aroma dari produk ini kurang disukai. Akan tetapi panelis menilai bahwa produk dengan

komposisi 75% tepung sorgum dibandingkan dengan produk yang memiliki komposisi 100% tepung sorgum.

Produk C1 merupakan produk dengan komposisi tepung sorgum sebanyak 50% dan tepung terigu sebanyak 50%. Produk C2 dan C3 merupakan produk dengan komposisi tepung yang sama sebagai pengulangan kedua dan ketiga. Dapat dilihat bahwa dari ketiga pengulangan tersebut, panelis lebih menyukai tekstur dan rasa produk ini, akan tetapi aroma dan warnanya tampak konsisten dan tidak mengalami perubahan yang signifikan. Untuk indikator warna sendiri, dapat disimpulkan bahwa warna dari produk terlihat kurang menarik karena didominasi dengan warna tepung sorgum sehingga produk masih terlihat berwarna krem yang belum sesuai dengan warna *chiffon* pada umumnya.

4.4.1 Warna

Tabel 4.4.1 Paired T-Test Sample Warna

<i>Paired Sample t-test Warna</i>		
<i>Pair</i>	<i>t.</i>	<i>Sig.(2-tailed)</i>
K-A	5.292	.001
K-B	2.000	.081
K-C	2.286	.052

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil <0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan warna yang signifikan dari *pair* K-A. Hal ini disebabkan oleh warna bawaan dari tepung sorgum yang berwarna krem. Sehingga semakin tinggi persentase penggunaan tepung sorgum, maka warnanya akan menjadi semakin krem/pucat. Sedangkan untuk *pair* K-B dan K-C terlihat tidak begitu signifikan karena hasil sig. 2 tailed nya lebih besar dari 0.05.

4.4.2 Aroma

Tabel 4.4.2 Paired T-Test Sample Aroma

<i>Paired Sample t-test Aroma</i>		
<i>Pair</i>	<i>t.</i>	<i>Sig.(2-tailed)</i>
K-A	-.389	.708
K-B	.000	1.000
K-C	-.277	.808

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil >0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tidakterdapat perbedaan aroma yang signifikan dari setiap *pair* yang di uji coba. Maka dari itu, aroma dari tepung sorgum dapat menggantikan aroma dari tepung terigu dalam pembuatan *chiffon* varian *plain*.

4.4.3 Tekstur

Tabel 4.4.3 Paired T-Test Sample Tekstur

<i>Paired Sample t-test Tekstur</i>		
<i>Pair</i>	<i>t.</i>	<i>Sig.(2-tailed)</i>
K-A	-.555	.594
K-B	.894	.397
K-C	1.512	.169

Berdasarkan tabel hasil analisa diatas, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) memiliki hasil >0.05 , maka dari itu dapat disimpulkan bahwa tidakterdapat perbedaan tekstur yang signifikan dari setiap *pair* produk uji coba. Oleh

karena itu, berdasarkan tekstur, tepung sorgum dapat menjadi alternatif tepung terigu dalam pembuatan *chiffon*.

4.4.4 Rasa

Tabel 4.4.4 Paired T-Test Sample Rasa

<i>Paired Sample t-test Rasa</i>		
<i>Pair</i>	<i>t.</i>	<i>Sig.(2-tailed)</i>
K-A	-1.897	.094
K-B	-2.857	.021
K-C	-1.890	.095

Berdasarkan hasil dari paired-sample T-test, nilai Sig. 2-tailed dari pasangan K-A dan K-C memiliki nilai >0.05 , sehingga dapat disimpulkan bahwa dari pasangan tersebut tidak terdapat perbedaan rasa yang signifikan. Sedangkan untuk pasangan K-B memiliki nilai <0.05 , maka dapat disimpulkan bahwa adanya perbedaan yang cukup signifikan terhadap pasangan tersebut. Maka dari itu, rasa dari tepung sorgum dapat menggantikan rasa dari tepung terigu dalam pembuatan *chiffon*, dengan komposisi tepung sorgum 100% (K) dan 50% (C).

4.4.5 Keseluruhan

Tabel 4.4.5.1 Tabulasi Nilai Keseluruhan Uji Organoleptik

<i>Chiffon</i>	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
K (Kontrol)	2.67	2.67	2.33	3.33
A (100% Tepung Sorgum)	1.11	2.44	2.11	2.33
B (75% Tepung Sorgum)	2.00	2.67	2.67	2.22

C (50% Tepung Sorgum)	1.78	2.44	3.00	2.78
-----------------------	------	------	------	------

Berdasarkan hasil tabulasi diatas, dapat disimpulkan bahwa penilaian panelis ahli terhadap produk uji coba adalah sebagai berikut. Setiap produk memiliki kecenderungan berwarna krem muda dimana *chiffon* K sebagai produk kontrol dan *chiffon* B memiliki nilai tertinggi dan *chiffon* C dan A memiliki nilai terendah yaitu di angka 1, yang artinya warna ini sangat berbeda daripada *chiffon* pada umumnya.

Aroma dari setiap produk berbau khas sorgum, yaitu bau seperti dedak. Hal ini dapat dilihat berdasarkan nilai setiap produk yang menempati angka 2. Tekstur dari produk K, A, dan B bertekstur tidak lembut atau kasar. Hal ini dapat disimpulkan dari nilai setiap produk yang berkisar di angka 2. Sedangkan untuk *chiffon* C dikategorikan bertekstur lembut karena nilai yang didapat sebesar 3.

Dapat dilihat melalui tabel bahwa rasa yang dimiliki setiap produk uji coba, yaitu *chiffon* C, B, dan A menempati angka 2 sehingga dapat disimpulkan bahwa ketiga produk uji coba masih memiliki rasa sorgum, yaitu rasa sepat. “Rasa sepat yang tergolong kuat dikarenakan kandungan tanin pada sorgum cukup tinggi, yaitu mencapai 2,7–10,2 persen” (Dinas Ketahanan Pangan, Pertanian, dan Perikanan, 2022). Sedangkan untuk produk K sebagai *chiffon* kontrol menempati angka 3 dimana hal tersebut berarti *chiffon* ini tidak terasa sorgum atau sepat.

Tabel 4.4.5.2 Hasil Paired T-Test Sampel Keseluruhan

<i>Paired Sample T-Test Keseluruhan</i>		
Pasangan	t	Sig. 2 Tailed
K-A	.000	1.000
K-B	-.111	.912
K-C	.865	.393

Berdasarkan hasil dari paired-sample T-test, nilai probabilitas hipotesis nol (Sig. 2-tailed) dari seluruh pasangan memiliki nilai >0.05 , yang berarti bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari setiap pasangan. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa tepung sorgum dapat digunakan dalam pembuatan *chiffon* varian rasa *plain*.

