

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Pastry merupakan makanan penutup yang terbuat dari campuran adonan tepung, air dan shortening (lemak padat, termasuk butter) yang mungkin memiliki rasa yang gurih atau manis. Kata "*pastries*" menunjukkan berbagai macam produk baik yang dipanggang maupun yang dikukus, yang terbuat dari bahan utama seperti tepung, gula, susu, mentega, baking powder, dan telur (Syahbrini,2016).

Penilaian produk pastry bukanlah hanya mengutamakan kualitas rasa, tetapi juga mementingkan dari aspek seni dan kerapian agar penampilan makan yang disajikan agar bisa dinikmati oleh siapapun yang mengkonsumsinya (Syarbini, 2016). Dunia pastry sudah mulai berkembang dan dikenal oleh banyak masyarakat, terutama produk pastry yang dibuat di Indonesia, salah satunya adalah Lapis Surabaya.

Lapis Surabaya adalah salah satu jenis bolu yang banyak dinikmati masyarakat Indonesia. Bolu atau kue bolu adalah kue berbahan dasar tepung, gula, dan telur. Kue bolu dan cake umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga bolu yang dikukus. Kue Lapis Surabaya terdiri dari maksimal tiga lapis dengan ketebalan lapisan sekitar 1cm. Setiap lapisan dari Lapis Surabaya umumnya berwarna kuning dan coklat. Diantaranya terdapat 2 lapis untuk warna kuning dan 1 lapis untuk warna cokelat dibagian tengahnya (anonymous , 2019).

Pada proses pemangangannya Lapis Surabaya dibagi menjadi 3 buah adonan kue dipanggang masing-masing secara sendiri-sendiri dan baru disatukan dengan dilapisi oleh selai strawberry. Dalam sejarahnya Lapis Surabaya tercatat sebagai salah satu warisan Hindia Belanda, yang biasanya dikenal dengan nama *Spekkoek*. (Hartono, 2018). Lapis Surabaya sendiri memiliki karakteristiknya sendiri seperti, lapis Surabaya memiliki tekstur empuk dan lembut, lalu juga memiliki rasa vanilli dan manis dari selai stroberi yang digunakan sebagai *filling*.

Lapis Surabaya ini terbuat dari tepung terigu, mentega, telur dan gula sebagai bahan utama pembuatannya (Kevin, 2018). Sebagai bahan utama pembuatan dari Lapis Surabaya, tepung terigu merupakan bahan olahan gandum. Tepung terigu sendiri memiliki 3 jenis tepung yang kita ketahui, yaitu tepung terigu protein tinggi, protein sedang, dan protein rendah. Ketiga jenis tepung ini dibedakan berdasarkan kandungan gluten yang terdapat di dalamnya (Chilibeli Editorial,2020).

Kandungan *gluten* pada tepung terigu bisa menjadi sebuah kelebihan yaitu membuat adonan menjadi kenyal dan dapat mengembang dengan baik, tetapi *gluten* juga memiliki kekurangan. *Gluten* merupakan salah satu protein yang tidak baik untuk pencernaan. *Gluten* yang memiliki sifat yang lengket membuat gluten terlalu lama untuk di cerna di dalam tubuh. Untuk proses pelarutan karbohidrat lainnya membutuhkan waktu 2 jam untuk dapat larut, sedangkan membutuhkan waktu 4 jam untuk membuat larut protein hewani. Untuk pelarutan *gluten* membutuhkan waktu kurang lebih 6 jam untuk dapat dicerna dan larut ke dalam tubuh. Hal ini membuat makan dengan bahan utama tepung terigu dapat menghambat pencernaan pada tubuh (Rie,2014).

TABEL 1 KANDUNGAN GIZI PADA TEPUNG TERIGU (per-100gr)

Informasi Gizi	per 100 gram (g)
Energi	1523 kJ 364 kkal
Lemak	0,98 g
Lemak Jenuh	0,155 g
Lemak tak Jenuh Ganda	0,413 g
Lemak tak Jenuh Tunggal	0,087 g
Kolesterol	0 mg
Protein	10,33 g
Karbohidrat	76,31 g
Serat	2,7 g
Gula	0,27 g
Sodium	2 mg
Kalium	107 mg

Sumber : fatsecret.co.id (ND)

Berdasarkan table yang diatas, diketahui bahwa tepung terigu memiliki tingkat energi, karbohidrat dan protein yang cukup besar dibandingkan dengan tepung lainnya. Tetapi dengan banyaknya kandungan karbohidrat pada tepung akan membuat menghilangnya kandungan serat, vitamin, mineral, antioksidan, lemak pada tubuh (Savitri, 2020). Hal ini di karenakan pada proses pembuatan tepung terigu, kulit ari pertama yang terdapat di gandum akan hilang. Pada tahap ini bakteri yang terkandung pada kulit ari yang mengandung mineral dan vitamin di dalamnya menghilang. Lalu selanjutnya, 50% kalsium, 70% fosfor dan 97% serat makanan juga akan menghilang pada proses ini. (Kusumaningrum,2017)

Untuk mengatasi berbagai kekurangan dari tepung terigu, banyak penelitian yang sudah di lakukan salah satunya adalah dengan mensubtitusinya dengan tepung kelapa. Tepung kelapa terbuat dari daging kelapa yang sudah diambil minyak kelapa

atau santan terlebih dahulu lalu di proses menjadi tepung. Bentuknya tidak jauh berbeda dengan varian tepung terigu lainnya berupa serbuk putih halus, lebih seperti *dried coconut*. Banyak jenis kue yang diketahui cocok dengan penggunaan tepung kelapa ini, terutama kue yang proses pemasakannya dengan cara dipanggang (Ghani, 2018).

Sebagai bahan utama dalam pembuatan tepung kelapa, Indonesia sebagai negara tropis menghasilkan berbagai macam buah tropis, salah satunya adalah kelapa. Kelapa merupakan buah yang paling banyak Indonesia ekspor ke luar negeri. Menurut (Rinaldi, 2020) Sekitar 18.3 jt ton kelapa di ekspor tiap tahunnya dan menjadikan Indonesia sebagai salah satu produsen terbesar kelapa selain, Filipina dan Malaysia.

TABEL 2 PERFORMA EKSPOR PRODUK KELAPA DI INDONESIA

Produk	HS Code	Nilai Ekspor	Volume Ekspor	Nilai Jual per Ton	Pangsa Pasar dan Peringkat
Kelapa segar dalam batok	080112	56 juta USD	298,520 Ton	188 USD	36% (Peringkat 1)
Kelapa parutan kering	080111	170 juta USD	109,179 Ton	1,562 USD	22% (Peringkat 2)
Kopra mentah	151311	354 juta USD	344,996 Ton	1,028 USD	29% (Peringkat 2)
Kopra diolah	151319	368 juta USD	330,274 Ton	1,115 USD	24% (Peringkat 2)
Gula kelapa	170290	63 juta USD	42,058 Ton	1,502 USD	4% (Peringkat 13)
Sabut kelapa	530500	11 juta USD	41,474 Ton	271 USD	2% (Peringkat 9)

Sumber : UKM Indonesia (2020)

Berdasarkan informasi table diatas, Indonesia merupakan salah satu produsen terbesar dalam export kelapa. Kelapa ini juga sebagian di proses menjadi berbagai macam jenis bahan yang terbuat dari kelapa, salah satunya adalah tepung kelapa. Memproduksi tepung kelapa dapat menjadi salah satu jenis sarana/bahan yang dapat di

import ke Negara lain. Proses pembuatan tepung kelapa ini bisa dikelola oleh UKM-UKM atau Komunitas Lokal di Indonesia yang bisa menjadi penambahan pendapatan dari sector ekspor di Indonesia (Rinaldi, 2020).

Sebutir kelapa dapat menghasilkan 2 jenis tepung kelapa, yaitu tepung kelapa rendah lemak (*low fat desiccated coconut*), tepung kelapa ini terlebih dahulu di ambil santan atau minyaknya sebelum di proses untuk menjadi tepung kelapa, lalu tepung kelapa jenis kedua merupakan kelapa yang tinggi akan lemak (*high desiccated coconut*) yaitu tepung kelapa yang tidak diambil santan atau minyaknya (Ghani, 2018).

Salah satu hal yang membuat Tepung Kelapa digemari adalah karena Tepung Kelapa tidak mengandung *gluten* sama sekali. Karena dari itu tepung kelapa banyak digemari masyarakat luas sebagai substitusi dari tepung terigu terutama bagi yang mempunyai intoleransi terhadap *gluten*. Salah satu keuntungan dari Tepung kelapa lainnya adalah Serat yang di miliki oleh Tepung Kelapa 58% lebih tinggi daripada tepung terigu berprotein sedang sehingga dapat memenuhi kebutuhan serat harian (Ghani, 2018).

TABEL 3 KANDUNGAN GIZI PADA TEPUNG KELAPA

DESICCATED COCONUT SPECIFICATION	
PHYSICAL	DESICCATED COCONUT COCONUT POWDER
Color	White
Flavor	Mild and sweet characteristic of coconut, Free from foreign flavors and odors
Grade Available	Medium, Fine and Extra Fine
CHEMICAL	
Fat Content	High Fat, 65% ± 5%
	Low Fat, 48% ± 3%
Free Fatty Acid	0.15 % Maximum (as oleic acid)
Moisture	3.0 % Maximum
Ph	6.0 – 6.7
Residual SO ₂	50 ppm maximum

Sumber : Warasfarm (2018)

Dilihat dari table diatas, presentasi lemak yang terdapat pada kelapa cukup besar yaitu 65% untuk *High fat* dan 48% untuk *Low fat*, lemak ini termasuk dalam lemak tak jenuh yang terdapat di dalam tepung kelapa. Tepung kelapa sendiri mengandung *MCT (Medium Chain Triglyceride)* hal ini yang membuat lemak tak jenuh yang terdapat pada tepung kelapa mudah dicerna dan mudah di ubah menjadi energi, dan dapat meningkatkan metabolisme didalam tubuh (Putri,2019).

Selain itu, tepung kelapa juga bermanfaat untuk membunuh bakteri dan virus. *Asam laurat* yang terkandung dalam tepung kelapa dapat membantu melawan infeksi tertentu seperti yang disebabkan oleh bakteri yang dicerna oleh tubuh, asam tersebut membentuk senyawa *monolaurin*. Penelitian menunjukkan bahwa asam laurat dan *monolaurin* dapat membunuh virus, jamur, dan bakteri yang berbahaya (Dina,2020).

Tepung kelapa juga dapat menjaga agar gula darah agar tetap stabil. Serat yang ada di dalam tepung kelapa bisa memperlambat kecepatan gula untuk memasuki aliran darah. Selain itu, tepung kelapa juga lebih rendah karbohidratnya dibanding tepung yang lainnya karena dari itu tepung kelapa menjadi salah satu substitusi yang baik terutama bagi masyarakat yang menderita diabetes atau yang ingin menjaga gula darah (Dina,2020).

Pada penelitian roti tawar, penggunaan tepung kelapa pada presentase 10% memiliki hasil yang lebih bagus dalam penilaian terhadap pengembangan roti tawar. Hal ini dapat terjadi di karenakan tingginya kandungan serat, kurangnya kadar air (3%) dan tidak adanya kandung gluten yang terdapat dalam tepung kelapa kandungan menjadi hal-hal yang mempengaruhi daya kembang dari Roti Tawar (Nova, 2015).

Lalu pada penelitian terhadap Brownies, penilaian terhadap daya terima oleh masyarakat yang memiliki hasil dari penggunaan 45% tepung kelapa. Yang mempunyai daya suka yang lebih. Dikarenakan rasa dari brownies ini masih memiliki aroma dan rasa yang khas dengan kelapa (Nurhiyanah, 2019).

Pada penelitian Kue Bangkit, Penambahan 30% tepung kelapa dalam berfungsi agar tekstur dari Kue Bangkit sendiri tidak mudah rapuh dan juga tidak mudah pecah. Serta kandungan gizi yang terdapat pada Kue Bangkit dapat sesuai dengan Standar Nasional Indonesia. Selain itu, tepung kelapa juga dapat menambah citarasa yang gurih, memiliki aroma yang khas dan juga mengandung serat pangan. (Fitri, 2016)

Dengan banyaknya penelitian yang menggunakan tepung kelapa banyak, penelitian yang penulis lakukan yaitu menambahkan 30% tepung kelapa pada pembuatan lapis surabaya sebagai menambah gizi yang terdapat di lapis surabaya dan juga menambahkan karakteristik dan variant rasa dari lapis surabaya.

Menambahkan variasi rasa yang baru yaitu rasa kelapa yang merupakan salah satu rasa yang banyak dinikmati oleh masyarakat luas. Dengan penambahan tepung kelapa pada lapis surabaya dapat menambah rasa kelapa tanpa adanya bantuan dari produk lain seperti penambah rasa kelapa.

Dengan penjelesan dari penelitian mengenai tepung kelapa yang lain penggunaan tepung kelapa di yakini dapat menjadi salah satu substitusi tepung terigu terutama tepung terigu dengan protein sedang.

Lalu banyak juga manfaat yang di dapat dari penggunaan tepung kelapa, seperti mudahnya akses untuk mencari bahan utama dikarenakan Indonesia salah satu produsen terbesar di dunia, lalu dapat meningkatkan pendapatan dari proses eksport tepung kelapa ke Negara lain, tepung kelapa juga dapat membuat proses pencernaan makanan yang lebih baik, meningkatkan nilai gizi yang terdapat pada tepung kelapa di Lapis Surabaya, lalu juga meningkatkan karakteristik sensorik dan juga menambah lebih banyak variasi baru dan pengembangan produk dalam pembuatan Lapis Surabaya.

Berdasarkan banyaknya manfaat yang terdapat pada tepung kelapa, penulis mempertimbangkan untuk melakukan penelitian yang berjudul **“Penggunaan Tepung Kelapa Dalam Pembuatan Lapis Surabaya”** dengan presentase penggunaan tepung

kelapa sebesar 30% dalam pembuatan Lapis Surabaya, hasil yang didapatkan lalu dibandingkan dengan produk orisinal, yaitu Lapis Surabaya yang dijual di pasaran.

B. Pertanyaan Penelitian

Sesuai dengan latar belakang yang penulis paparkan diatas. Penulis merangkum berbagai macam pertanyaan mengenai hasil yang akan di dapat pada hasil penelitian yang dilakukan sebagai berikut:

1. Bagaimana rasa yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa?
2. Bagaimana tekstur yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa?
3. Bagaimana tampilan yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa?
4. Bagaimana aroma yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari hasil eksperimen yang di buat penulis ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rasa yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa

2. Untuk mengetahui tekstur yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa

3. Untuk mengetahui tampilan yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa

4. Untuk mengetahui aroma yang terdapat pada Lapis Surabaya yang menggunakan Tepung Kelapa

D. Pendekatan dan Metode Penelitian

1. Pendekatan Pengembangan Produk

Untuk metode yang akan penulis gunakan yaitu metode eksperimen.

Menurut Arikunto (2015:203) menyatakan :

“Metode penelitian adalah cara yang digunakan oleh peneliti dalam mengumpulkan data penelitiannya”.

Pada penelitian ini, penulis akan lebih befokus pada objek yang akan di teliti, yaitu penggunaan Tepung Kelapa dalam proses pembuatan Lapis Surabaya. Peneliti juga menfokuskan dengan hasil yang di dapat terutama dari aspek rasa, aroma, tekstur dan penampilan dan membandingkan hasil eksperimen yang di dapat dengan kue Lapis Surabaya yang orisinil.

2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Prosedur-prosedur yang di lakukan penulis pada penelitian ini sebagai berikut:

- a. Mengumpulkan data- data atau informasi yang diperlukan serta membaca literatur mengenai bahan pengganti yang akan dibuat serta mengenai produk yang akan dibuat.
- b. Melakukan pra-eksperimen sebanyak 3 kali lalu melakukan observasi dan melakukan pencatatan lalu memilih formula yang terbaik sebagai landasan dalam mencari hasil yang terbaik
- c. Melakukan eksperimen sebanyak 3 kali lalu melakukan observasi dan pencatatan hasil dari setiap eksperimen untuk hasil eksperimen agar mendapatkan hasil yang terbaik.
- d. Melakukan uji hedonik agar dapat mengetahui tingkat kesukaan masyarakat dan saran mengenai hasil eksperimen yang dibuat oleh penulis.
- e. Melakukan analisa data dari setiap hasil yang di dapat dan membuat kesimpulan dan saran sehingga menjadi hasil penelitian yang lebih baik dari sebelumnya.

3. Teknik Pengumpulan Data

Terdapat berbagai macam teknik yang penulis lakukan untuk mengumpulkan data pada proses pembuatan Tugas Akhir ini sebagai berikut:

a. Observasi

Menurut Sugiyono (2015: 154) mengartikan arti Observasi sebagai berikut:

“Observasi merupakan Teknik pengumpulan data penelitian yang berkenaan dengan perilaku manusia, proses kerja, gejala-gejala alam dan bila responden yang diamati tidak terlalu besar.”

Dengan pemaparan yang ada diatas, penulis akan mendokumentasikan setiap proses pembuatan dan hasil yang di dapat pada setiap melakukan eksperimen. Penulis kemudian akan mengamati dan mencatat hasil yang didapat, kemudian penulis akan membandingkan hasil yang didapat dengan produk pembanding, yaitu produk Lapis Surabaya yang orisinal, agar penulis dapat mengetahui dan menemukan perbedaan apa saja yang terdapat pada hasil eksperimen dan produk orisinal seperti perbedaan dalam rasa, tekstur, penampilan dan juga aroma.

b. Studi Kepustakaan

Menurut Sugiyono (2016:291), menyatakan bahwa studi kepustakaan merupakan

“Studi kepustakaan berkaitan dengan kajian teoritis dan referensi lain yang berkaitan dengan nilai, budaya dan norma yang berkembang pada situasi sosial yang diteliti, selain itu studi kepustakaan sangat penting dalam melakukan penelitian, hal ini dikarenakan penelitian tidak akan lepas dari literatur-literatur ilmiah”.

Berdasarkan paparan pengertian tersebut, penelitian mengenai Tepung Kelapa menggantikan Tepung Terigu dalam pembuatan Lapis Surabaya akan menggunakan referensi-referensi seperti buku-buku ilmiah, buku resep, jurnal dan juga sumber-sumber lainnya seperti internet. Agar dapat memperbanyak sumber-sumber yang akan di dapat pada proses pembuatan eksperimen ini.

c. Angket

Menurut Sugiyono (2018: 142) menyatakan bahwa :

“Angket merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawab.”

Dengan pengertian yang terpapar dia atas, penulis akan membuat angket dengan menggunakan angket tertutup yang berisikan karakteristik (rasa, penampilan, aroma dan tekstur) dari hasil produk eksperimen yaitu Lapis Surabaya.

Pada proses pengambilan angket ini penulis akan memilih panelis yang berjenis panel tidak terlatih. Yang dimaksud dari Panelis Tidak Terlatih adalah sekelompok orang yang memiliki kemampuan untuk berkomunikasi dan memberdakan setiap reaksi terhadap seluruh penilaian organoleptik/angket yang diujikan (Chica,2017).

Lalu angket yang akan di bagikan sebanyak 25 orang panelis tidak terlatih yang sudah di tetapkan sebelumnya.

4. Teknik Pengukuran dan Analisis Data

Pada observasi kali ini, penulis akan melakukan Uji Hedonik, Uji hedonik adalah uji yang meminta tanggapan pribadi dari panelis mengenai kesukaan atau juga ketidaksukaanya mengenai produk yang akan diujikan lalu di kemukakan tingkat kesukannya, yang di sebut sebagai skala hedonik (Girindra,2016)

Penulis akan meminta panelis untuk menilai mutu sensorik terhadap produk yang diujikan dengan menggunakan skala hedonik. Penulis akan

memberikan panelis beberapa kriteria penilaian seperti diantaranya; rasa, penampilan, tekstur dan aroma yang akan di nilai dengan skala hedonik oleh panelis.

a. Rasa

Rasa merupakan sensasi yang dirasakan oleh alat pengecap (mulut). Rasa ini berasal dari larutan air yang mengandung senyawa di dalamnya yang lalu dirasakan oleh reseptor pada rongga mulut yaitu, indera perasa (trigeminal) dan juga oleh lidah. Terdapat lima rasa yang dapat dirasakan manusia, yaitu pahit, asam asin, manis dan yang terakhir yaitu umami (Hanny, 2015). Penulis akan membandingkan rasa yang terdapat pada hasil produk eksperimen Lapis Surabaya menggunakan Tepung Kelapa dengan produk pembanding.

b. Tekstur

Tekstur adalah salah satu ciri perpaduan antara seluruh bagian yang terdapat pada hasil jadi eksperimen yang meliputi bentuk, jumlah, partikel pada hasil dan unsur-unsur pembentukan dari hasil makan yang disajikan (Midayanto dan Yuwono, 2014). Penulis mengamati perbedaan tekstur yang terdapat pada hasil eksperimen Lapis Surabaya menggunakan Tepung Kelapa dengan hasil pembanding.

c. Tampilan

Tampilan makanan menjadi salah satu penilaian seseorang terhadap makanan yang disajikan dan juga menjadi faktor dalam mempengaruhi selera makan. Tampilan dalam makan diliputi oleh berbagai macam syarat yaitu cara menyajikan, bentuk dan warna makanan dan juga besar porsi makanan (Kinanti, 2016). Penulis akan mengamati penampilan, warna dan bentuk dari hasil eksperimen Lapis Surabaya menggunakan Tepung Kelapa dengan produk pembanding.

d. Aroma

Aroma merupakan reaksi yang terdapat dari makanan disajikan untuk dan akan mempengaruhi penilaian konsumen dalam menikmati makanan yang disajikan, dikarenakan konsumen dapat menghirup makanan tersebut dengan indra penciuman (Adinugraha, 2016). Penulis akan membandingkan aroma yang terdapat pada hasil produk eksperimen Lapis Surabaya menggunakan Tepung Kelapa dengan produk pembanding.

Menurut Rifki (2016:34) Uji Organoleptik merupakan

“Uji Organoleptik atau yang banyak diketahui dengan nama uji sensorik merupakan salah satu cara pengujian yang menggunakan indera manusia sebagai daya ukur dalam melakukan penilaian terhadap penerimaan dari hasil produk”.

Pengujian ini mesti dilakukan secara teliti dikarenakan terdapat kelemahan dan kelebihan pada pengujiannya. Uji organoleptik mempunyai relevansi yang tinggi terhadap mutu suatu produk dikarenakan adanya hubungan secara langsung dengan

konsimen. Selain itu, uji organoleptik ini cepat dan mudah untuk dilaksanakan dan hasil pengamatan dan pengukuran yang cepat diperoleh (Rifki,2016).

Salah satu cara untuk uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik merupakan pengujian dengan menggunakan tingkat kesukaan panelis terhadap produk, tingkat kesukaan ini disebut sebagai uji hedonik. Dalam analisi datanya, skala hedonik ditransformasikan ke dalam skala angka yang terdiri dari angka 5,7 atau 9 (Dhyati,2015).

Panelis yang telah disiapkan dapat memidentifikasi seluruh sifat sensorik untuk dapat mendeskripsikan produk eksperimen. Panelis diminta untuk membentakan pendapat pribadi panelis mengenai produk yang akan di uji tentang kesukaan maupun sebaliknya (ketidaksukaan). Panelis di minta untuk mengemukakan tingkat kesukaanya. Tingkat – tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik. (Dhyati, 2015). Rentang data yang panelis gunakan adalah sebagai berikut:

TABEL 4 SKALA HEDONIK DENGAN 7 SKALA NUMBERIK

SKALA HEDONIK	SKALA NUMBERIK
SANGAT SUKA	7
SUKA	6
AGAK SUKA	5
BIASA AJA	4
AGAK TIDAK SUKA	3

TIDAK SUKA	2
SANGAT TIDAK SUKA	1

Sumber : Setiawan (2016)

Penulis akan memakai metode statistik deskriptif sebagai cara menganalisa dalam mengamati hasil dari penelitian. Statistik deskriptif biasanya digunakan untuk mendeskripsikan dan menganalisa data yang telah terkumpul (Sugiono,2015)

Dengan menggunakan rumus-rumus sebagai berikut:

a. Rata-rata (mean)

Rata-rata adalah nilai yang mewakili sekelompok data. Rata-rata diperoleh dari penjumlahan seluruh nilai data dibagi dengan banyaknya data.

$$\bar{x} = \frac{\sum f(x)}{n}$$

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = Jumlah frekuensi dikalikan nilai

n = Jumlah panelis

Setelah itu dibutuhkan cara menghitung table interval agar dapat mengetahui hasil akhir yang didapat dari total skor dari hasil dari uji hedonik yang telah di bagikan oleh penulis. Untuk dapat mencari table interval di menggunakan rumus seperti berikut;

$$Interval = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah kriteria penilaian}}$$

Maka dari data yang terkumpul interval yang di dapat dari hasil hedonic sebagai berikut :

Data tertinggi=7

Data terendah=1

$$Interval = \frac{7 - 1}{7} = \frac{6}{7}$$

Menurut dari hasil perhitungan data interval diatas untuk penilaian kriteria adalah 0.9. Dibawah ini merupakan hasil dari interval yang merupakan table interval:

TABEL 5 JARAK ANTAR INTERVAL KRITERIA PENILIAN PANELIS

NILAI	SKALA NUMBERIK
7.3-6.4	SANGAT SUKA
6.3-5.5	SUKA
5.4-4.6	AGAK SUKA
4.5-3.7	BIASA AJA
3.6-2.8	AGAK TIDAK SUKA
2.7-1.9	TIDAK SUKA
1.8-1.0	SANGAT TIDAK SUKA

Sumber : Hasil Olahan penulis (2020)

5. Lokasi dan Waktu Penelitian

a. Lokasi Penelitian

Lokasi penulis saat melakukan penelitian di Apartemen Mediterania Garden Residence, Tanjung Duren, Jakarta Barat

b. Waktu Penelitian

Penelitian akan dilaksanakan pada bulan September hingga Desember 2020

c. Lokasi Uji Penilaian

Penulis akan melakukan uji penilaian di lingkungan tempat tinggal penulis di Apartemen Mediterania Garden Residence, Tanjung Duren, Jakarta Barat

d. Waktu Uji Penilaian

Uji Penilaian akan dilaksanakan pada bulan Desember 2020