

## BAB III

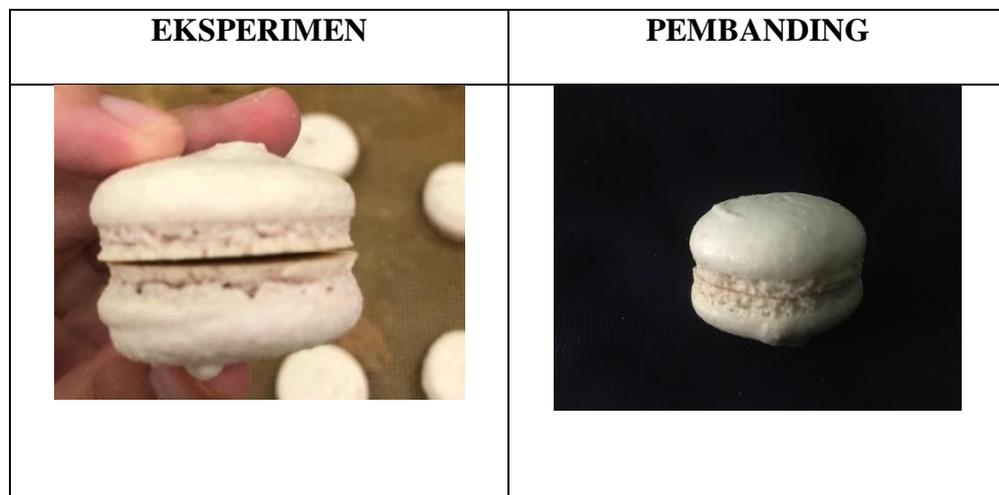
### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Penulis telah melakukan penelitian sebanyak tiga kali yang dilakukan di Laboratorium Praktik Program Studi Manajemen Patiseri pada tanggal 9 September, 27 September dan 21 November 2019 dengan mensubstitusi bahan utama yaitu tepung almond dengan pati sagu dan menghasilkan produk *macaron* eksperimen dan *macaron* pembanding dengan melakukan metode yang sama pada masing-masing produk. Berikut merupakan hasil eksperimen penulis:

#### GAMBAR 1

##### Macaron Eksperimen dan Macaron Pembanding



Sumber : Dokumentasi oleh penulis, 2019

Gambar diatas merupakan dokumentasi dari hasil eksperimen dan pembanding yang dilakukan oleh penulis, dengan produk sebelah kiri merupakan produk eksperimen *macaron* dengan menggunakan pati sagu

dan produk sebelah kanan merupakan produk pembandingan dengan menggunakan tepung almond.

## **B. Analisis dan Pembahasan**

Dengan hasil observasi dan melalui beberapa aspek yang sudah didapatkan oleh penulis selama melakukan 3 kali eksperimen dalam pembuatan macaron, berikut ini merupakan hasil dari hasil observasi yang diteliti oleh penulis:

### *1. Appereance*

Berdasarkan dari hasil observasi yang sudah diteliti oleh penulis, dari segi warna terdapat sedikit perbedaan dari warnanya, yang diketahui bahwa warna dari almond putih gading atau putih sedikit kuning sehingga *macaron* pembandingan yang menggunakan almond dalam segi warnanya sedikit kuning atau krem, sedangkan untuk *macaron* eksperimen yang menggunakan sagu warnanya putih pucat dan ada sedikit warna ungu karena yang kita tahu warna pati sagu nya itu sendiri warna putih pucat dengan sedikit keunguan sehingga mempengaruhi kepada warna dari *macaron* eksperimen tersebut. Selain itu untuk penampilan dari *macaron* yang menggunakan pati sagu tidak mengkilap karena didalam pati sagu nya itu sendiri tidak mengandung banyak minyak sehingga membuat hasil akhir *macaron* tersebut tidak *shiny* atau mengkilap pada permukaan atas *macaron*. Lalu untuk penampilan permukaan *macaron* dengan menggunakan pati sagu terlihat lebih kasar dan banyak butir-butir dikarenakan tekstur dari pati sagu nya tersebut berat dan kasar.

Dari segi ukuran pada *macaron*, penulis menggunakan silpat yang memiliki ukuran bulat yang sama sehingga pada saat sebelum *dibake* dan sesudah *dibake* akan terlihat perbedaannya dan setelah *dibake* terlihat perbedaan pada *macaron* eksperimen tidak terlalu berbentuk bulat sempurna dikarenakan tekstur adonan yang lebih padat dibandingkan dengan adonan *macaron* pembanding. Dan pada saat pengeringan dan pembakaran untuk *macaron* eksperimen lebih lama dibandingkan dengan *macaron* pembanding yang menggunakan tepung almond.

## 2. Flavor

Berdasarkan hasil observasi yang telah dilakukan oleh penulis. Dari segi *flavor macaron* yang menggunakan pati sagu memiliki ciri khas rasa yang lebih kuat dibandingkan dengan *macaron* pembanding. Dengan menggunakan jumlah gula yang sama untuk *macaron* pembanding dan *macaron* eksperimen, rasa manis sangat terasa pada *macaron* pembanding karena *macaron* eksperimen yang menggunakan pati sagu didalam kandungan pati sagu nya tersebut tidak memiliki kandungan gula sama *macaron* pembanding.

Berdasarkan observasi sekali sehingga *macaron* tidak terasa lebih manis dibandingkan dengan dari segi aroma, *macaron* eksperimen yang menggunakan pati sagu memiliki ciri khas aroma sagu yang cukup kuat dibandingkan dengan aroma *macaron* pembanding yang hanya beraroma manis. Pada saat proses pembuatan adonan *macaron* untuk yang menggunakan pati sagu sudah tercium aroma yang khas

dari sagu nya itu sendiri. Untuk pembuatan *macaron* eksperimen maupun *macaron* pembanding penulis tidak menambahkan *vanilla essence* pada adonan dengan tujuan agar mengetahui aroma asli dari *macaron* nya itu sendiri.

### 3. *Texture*

Dari segi tingkat *texture macaron* terdapat perbedaan antara *macaron* eksperimen dengan *macaron* pembanding. *Macaron* yang menggunakan pati sagu lebih kasar dibandingkan dengan *macaron* pembanding, karena *texture* dari pati nya itu sendiri yang kasar meskipun dalam proses pengayakan sebanyak 4 kali tetapi pati sagu masih kasar, *texture* asli dari pati sagu memang lebih kasar jika dibandingkan dengan tepung almond.

Dari segi tingkat *chewy* yang menggunakan pati sagu lebih *chewy* dibandingkan dengan *macaron* yang menggunakan tepung almond, selain itu tingkat kerapuhan pada *macaron* pembanding lebih rapuh dibandingkan dengan *macaron* eksperimen karena tepung almond nya itu sendiri memiliki *texture* yang ringan sehingga pada saat pembakarannya lebih sebentar dan membuat *texture macaron* pembanding lebih rapuh.

### 4. Tingkat kesukaan panelis terhadap *macaron* eksperimen dan pembanding

**TABEL 1**  
**Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa (Manis)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	-	2	11	5	7	-	-	7	8	10
<b>Persentase</b>	-	8%	44%	20%	28%	-	-	28%	32%	40%

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 2**  
**Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa (Gurih)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	1	5	8	8	3	-	5	11	7	2
<b>Persentase</b>	4%	20%	32%	32%	12%	-	20%	44%	28%	8%

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 3**  
**Hasil Penilaian Uji Hedonik Dari Aspek Rasa (Asin)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	4	9	7	5	-	2	5	11	5	2
<b>Persentase</b>	16%	36%	28%	20%	-	8%	20%	44%	20%	8%

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 4**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Flavor* (Almond)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	-	1	6	13	5	25	-	-	-	-
<b>Persentase</b>	-	4%	24%	52%	20%	100%	-	-	-	-

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 5**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Flavor* (Telur)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	1	3	11	5	5	-	4	6	10	5
<b>Persentase</b>	4%	12%	44%	20%	20%	-	16%	24%	40%	20%

Sumber: Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 6**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Flavor* (Sagu)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<b>Skor</b>										
<b>F</b>	25	-	-	-	-	-	3	5	9	7
<b>Persentase</b>	100%	-	-	-	-	-	12%	20%	36%	28%

Sumber : Hasil Olahan Penulis,2019

**TABEL 7**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Texture* (Renyah)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	1	4	11	9	-	1	11	8	5
Persentase	-	4%	16%	44%	36%	-	4%	44%	32%	20%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 8**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Texture* (Kasar)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	4	10	9	2	-	4	5	12	4
Persentase	-	16%	40%	36%	8%	-	16%	20%	48%	16%

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

**TABEL 9**  
**Uji Hedonik Dari Aspek *Texture* (Lembut)**  
**(n=25)**

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	2	7	13	3	-	2	4	12	7
Persentase	-	8%	28%	52%	12%	-	8%	16%	48%	28%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 10

Uji Hedonik Dari Aspek *Appereance* (Warna)

(n=25)

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	-	7	10	8	1	6	13	3	2
Persentase	-	-	28%	40%	32%	4%	24%	52%	12%	8%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 11

Uji Hedonik Dari Aspek *Appereance* (Ukuran)

(n=25)

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	-	6	12	7	-	1	13	8	3
Persentase	-	-	24%	48%	28%	-	4%	52%	32%	12%

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

TABEL 12

Uji Hedonik Dari Aspek *Appereance* (Volume)

(n=25)

Produk	Produk A					Produk B				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
<i>F</i>	-	1	4	12	8	-	-	9	13	3
Persentase	-	4%	24%	28%	32%	-	-	24%	52%	12%

Sumber: Hasil Olahan Penulis, 2019

## A. Pembahasan

### 1. Aspek Rasa ( Manis, Gurih, Asin)

Berdasarkan dari hasil uji panelis yang telah dilakukan, dari segi rasa untuk tingkat manis pada *macaron* dapat diperoleh bahwa produk B atau produk eksperimen lebih disukai dibandingkan dengan produk A. Sehingga penulis dapat menyimpulkan bahwa *macaron* eksperimen dengan tingkat aspek rasa manis nya lebih disukai jika dibandingkan dengan *macaron* pembanding. Karena *macaron* pembanding lebih manis sehingga rata-rata dari panelis tidak menyukai rasa *macaron* pembanding yang terlalu manis. Dan untuk aspek rasa gurih *macaron* eksperimen kurang diminati jika dibandingkan dengan *macaron* pembanding. Lalu untuk kedua produk *macaron* dalam aspek rasa gurih kurang diterima oleh panelis karena melihat hasil presentase yang tidak jauh berbeda maka rasa gurih pada *macaron* tidak terlalu kuat pada produk *macaron* karena *quantity* almond dan sagu tidak terlalu banyak jika dibandingkan dengan *icing sugar* sehingga rasa gurih *macaron* masih kalah dengan rasa manis yang terdapat pada kedua *macaron* tersebut. Untuk aspek rasa asin pada *macaron* eksperimen lebih unggul jika dibandingkan dengan *macaron* yang menggunakan tepung almond. Sehingga penulis mengetahui bahwa dalam aspek rasa untuk *macaron* eksperimen masih dapat diterima oleh panelis.

## 2. Aspek *Flavor* (Almond, Telur, Sagu)

Berdasarkan dari hasil uji panelis yang dilakukan penulis bahwa nilai pada *flavor* almond dan sagu memiliki sedikit perbedaan yang tidak begitu jauh berbeda. Sehingga penulis dapat menyimpulkan bahwa untuk *macaron* eksperimen lebih memiliki ciri khas aroma yang kuat sehingga rata-rata dari panelis menyukai aroma dari sagu karena untuk *macaron* pembanding aroma dari kacang almond kurang kuat sehingga para panelis tidak banyak yang menyukai aroma *macaron* pembanding yang tidak terlalu kuat. Sehingga dalam aspek *flavor* secara keseluruhan tidak jauh berbeda dan panelis dapat menerima *macaron* dengan menggunakan pati sagu.

## 3. Aspek *Texture* (Renyah, Kasar, Lembut)

Berdasarkan dari hasil uji panelis yang dilakukan oleh penulis, untuk tingkat kesukaan panelis terhadap aspek *texture* renyah lebih menyukai *macaron* pembanding yang menggunakan tepung almond karena *macaron* eksperimen yang memiliki adonan tebal dan berat sehingga tidak mudah untuk membuat *macaron* tersebut bisa renyah sehingga hasil akhir dari *macaron* eksperimen lebih basah. Untuk tingkat *texture* kasar, panelis lebih menyukai *macaron* eksperimen jika dibandingkan dengan *macaron* pembanding. Untuk tingkat kelembutannya *macaron* eksperimen lebih unggul karena dengan *texture* nya yang basah sehingga *macaron* eksperimen lebih *chewy*.

#### 4. Aspek *Appereance* (Warna, Ukuran, Volume)

Berdasarkan hasil dari penilaian panelis terhadap kedua produk *macaron* yang penulis buat, *macaron* pembanding lebih unggul dari ketiga kriteria penilaian yang penulis buat. Karena *macaron* pembanding lebih disukai dalam segi *appereance*, terlihat dari fisik *macaron* pembanding yang permukaannya lebih mulus dan warna *macaron* pembanding lebih bagus. Karena *texture* pati sagu yang kasar sehingga hasil akhir permukaan *macaron* eksperimen pun kasar dan warna pati sagu yang pucat membuat hasil *macaron* eksperimen tidak terlalu bagus jika dibandingkan dengan *macaron* pembanding. . Dan panelis lebih banyak menyukai *appereance* dari *macaron* pembanding. Lalu dapat penulis simpulkan bahwa *macaron* eksperimen menurut hasil penilaian masih dapat diterima oleh panelis.

