

BAB III



HASIL DAN PEMBAHASAN

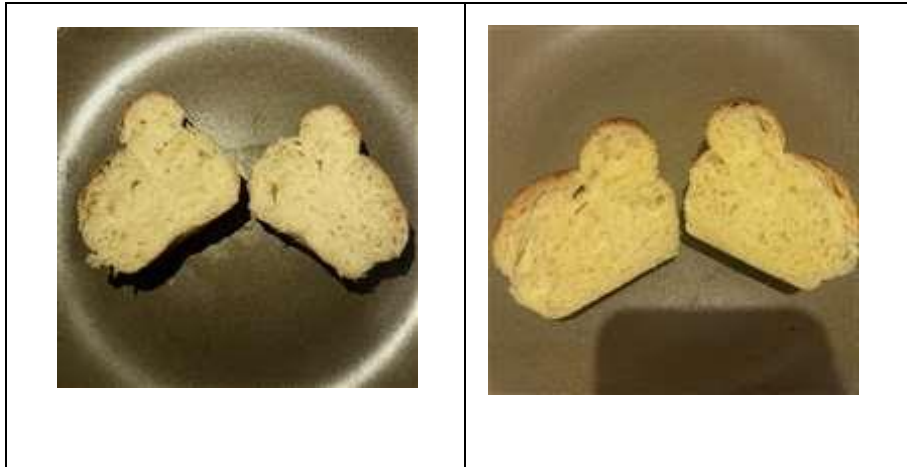
A. Hasil Penelitian Penulis

Penulis telah melakukan eksperimen sebanyak tiga kali yang dilaksanakan di rumah penulis sendiri yang beralamat jl. kecapi II no. 20b jakarta timur. Penulis menggunakan resep dan metode yang sama dalam pembuatan *brioche* pembanding dan *brioche* eksperimen.

TABEL 3.1

PERBANDINGAN *BRIOCHE* PEMBANDING DENGAN *BRIOCHE* EKSPERIMEN

<i>Brioche</i> Pembanding	<i>Brioche</i> Eksperimen
	



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2020

B. Analisa Penelitian Oleh Panelis

Berdasarkan hasil eksperimen penulis akan melakukan penilaian terhadap *brioche* pembanding dan *brioche* eksperimen serta melakukan uji panelis. Berikut adalah hasil uji panelis mengenai *brioche* dari beberapa kriteria :

1. Appearance

Dari hasil observasi, terdapat perbedaan antara *brioche* pembanding dan eksperimen. Dilihat dari segi tampilan *brioche* eksperimen cenderung disukai oleh panelis dibandingkan dengan *brioche* pembanding. Warna dari *brioche* pembanding dan eksperimen terdapat perbedaan, *brioche* pembanding berwarna putih kekuningan sedangkan *brioche* eksperimen berwarna lebih kuning yang disebabkan oleh warna dari nanas sehingga mempengaruhi warna adonan pada *brioche*.

TABEL 3.2
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* PEMBANDING DARI
SEGI APPEARANCE
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Appearance	0	0	0	0	4	12	8	32	13	65	109	4,36

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis mengenai produk pembanding dari segi tampilan yang penulis olah memperoleh skor rata-rata 4,36 yang artinya produk pembanding termasuk pada kategori suka.

TABEL 3.3
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* EKSPERIMEN DARI
SEGI APPEARANCE
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Appearance	0	0	0	0	3	9	8	32	14	70	111	4,44

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil Uji panelis yang sudah diolah oleh panelis menyatakan bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap *brioche* eksperimen memiliki skor 4,44 yang berarti panelis menyukai produk *brioche* eksperimen. Produk eksperimen memiliki selisih skor 0,08 dari produk pembanding yang artinya produk eksperimen lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan produk pembanding.

2. Texture

TABEL 3.4
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* PEMBANDING DARI
SEGI TEXTURE
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Texture	0	0	0	0	4	12	13	52	8	40	104	4,16

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis mengenai produk pembandingan dari segi tekstur yang penulis olah memperoleh skor rata-rata 4,16 yang artinya produk pembandingan termasuk pada kategori suka.

TABEL 3.5
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* EKSPERIMEN DARI
SEGI TEXTURE
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Texture	0	0	0	0	2	6	15	60	8	40	106	4,24

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil Uji panelis yang sudah diolah oleh panelis menyatakan bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap *brioche* eksperimen memiliki skor 4,24 yang berarti panelis menyukai produk *brioche* eksperimen. Produk eksperimen memiliki selisih skor 0,08 dari produk pembanding yang artinya produk eksperimen lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan produk pembanding.

3. Flavor

Flavor dalam penilaian disini berupa aspek rasa dan aroma yang dihasilkan oleh produk eksperimen yang menggunakan *purée* nanas. Dalam segi rasa produk eksperimen memiliki rasa sedikit asam dari rasa alami buah nanas dan aroma nanas.

TABEL 3.6
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* PEMBANDING DARI
SEGI FLAVOR
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Flavor	0	0	0	0	4	12	13	52	8	40	104	4,16

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis mengenai produk pembandingan dari segi flavor yang penulis olah memperoleh skor rata-rata 4,16 yang artinya produk pembandingan termasuk pada kategori suka.

TABEL 3.7
HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK *BRIOCHE* EKSPERIMEN DARI
SEGI FLAVOR
(n = 25)

Aspek Penilaian	1		2		3		4		5		$\sum f(x)$	\bar{x}
	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
Flavor	0	0	0	0	0	0	16	64	9	45	109	4,36

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Keterangan

\bar{x} = rata-rata atau mean

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah responden/panelis

Dari hasil Uji panelis yang sudah diolah oleh panelis menyatakan bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap *brioche* eksperimen memiliki skor 4,36 yang berarti panelis menyukai produk *brioche* eksperimen. Produk eksperimen memiliki selisih skor 0,2 dari produk pembanding yang artinya produk eksperimen lebih disukai oleh panelis dibandingkan dengan produk pembanding.