

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Observasi

Penulis melakukan eksperimen sebanyak dua kali yang dilaksanakan di Jalan Margawangi VIII No. 122 Bandung dengan menghasilkan produk *brownies* panggang pembeding dan eksperimen dengan resep dan metode yang sama. Salah satu perbedaan hanya ada pada tepung yang digunakan. Yaitu tepung terigu untuk *brownies* panggang pembeding dan tepung mocaf untuk *brownies* panggang eksperimen.

Gambar 3.1 – Hasil Observasi



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2020.

Gambar diatas adalah hasil dokumentasi dari *brownies* panggang yang diabadikan penulis. Pada gambar sebelah kiri merupakan *brownies* panggang pembeding. Sedangkan gambar sebelah kanan merupakan *brownies* panggang eksperimen. Berdasarkan gambar di atas dapat dilihat adanya perbedaan pada retakan permukaan yang dihasilkan dari kedua tepung yang berbeda.

B. Hasil Penilaian dan Pembahasan Observasi Mandiri

Penulis menggunakan penilaian observasi mandiri dikarenakan pandemi COVID-19 yang mengharuskan penulis untuk mengurangi tatap muka terhadap panelis. Berikut merupakan penilaian skala likert dan pembahasan yang didapatkan penulis terhadap perbandingan antara *brownies* panggang yang menggunakan tepung terigu sebagai pembanding dan *brownies* panggang eksperimen yang menggunakan tepung mocaf adalah sebagai berikut:

Tabel 3.1 – Skala Penilaian Linkert

No.	Aspek	1	2	3	4	5
1.	Penampilan				√	
2.	Tekstur					√
3.	Rasa					√

Keterangan:

1. Sangat Tidak Setuju
2. Tidak Setuju
3. Kurang Setuju
4. Setuju
5. Sangat Setuju

1. Segi Penampilan

Hasil penilaian yang didapatkan penulis dari segi penampilan, yang pertama dilihat adalah ketika kedua *brownies* panggang dikeluarkan dari oven. Yang pertama dilihat adalah retakan dari permukaanya yang berbeda. Untuk *brownies* pembanding, retakan terlihat secara acak dan lebih banyak karena terdapat hampir di seluruh permukaan. Sedangkan pada *brownies* pembanding, retakan terlihat lebih sedikit dibandingkan *brownies* pembanding.

Untuk warna, terlihat ketika *brownies* telah dipotong yaitu untuk *brownies* eksperimen terlihat sedikit lebih cerah dibandingkan *brownies* pembanding yang lebih gelap. Dari warna yang dihasilkan, untuk *brownies* eksperimen kurang memenuhi kriteria *brownies* itu sendiri karena *brownies* yang baik menghasilkan warna yang cenderung lebih gelap. Namun jika dilihat dari

bagian dalam, setiap sisi luar *brownies* memiliki warna yang lebih muda dibandingkan dengan bagian dalamnya yang terlihat lebih gelap.

Gambar 3.2 – Bagian Dalam *Brownies* Panggang



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2020.

Ketika pengukuran tinggi yang dihasilkan, keduanya menghasilkan tinggi yang sama yaitu 3,6cm dengan berat yang sama yaitu 362gr. Untuk pori-pori yang dihasilkan oleh *brownies* pembanding yaitu dapat dilihat pada bagian tengah yang sangat padat, sedangkan untuk *brownies* eksperimen pori-pori yang dihasilkan lebih merata dibandingkan *brownies* pembanding sehingga pada bagian tengah *brownies* tersebut hampir sama dengan pori-pori bagian sisi luarnya.

Secara keseluruhan, penampilan warna sudah sesuai dengan kriteria yaitu coklat. Namun warna coklat yang dihasilkan tidak terlalu gelap, melainkan sedikit cerah. Maka dari itu, penulis memberi skor 4 atau setuju.

2. Segi Tekstur

Penilaian penulis terhadap segi tekstur yang dihasilkan oleh kedua *brownies* yaitu ketika *brownies* masih menjadi adonan yang siap untuk di panggang, *brownies* eksperimen memiliki tekstur yang lebih padat, kental, dan terlihat adonan tersebut seperti berpasir. Berbeda dengan adonan *brownies* pembanding yang tidak lebih padat dan kental dibandingkan *brownies* eksperimen, dan tidak terlihat seperti adonan yang berpasir.

Gambar 3.3 – Perbandingan Kedua Adonan *Brownies*



Sumber: Hasil Dokumentasi Penulis, 2020.

Ketika *brownies* dikeluarkan dari *cake form*, *brownies* eksperimen memiliki tekstur yang lebih rapuh dibandingkan *brownies* pembanding pada salah satu ujung sisi atas pada permukaannya. Ketika kedua *brownies* dipotong, untuk *brownies* pembanding tidak terlalu keras namun meninggalkan sisa sedikit basah dan lengket pada pisau karena bagian tengahnya yang lebih padat dibandingkan *brownies* eksperimen. Dan untuk *brownies* eksperimen, ketika dipotong terasa lebih keras dan meninggalkan sisa sedikit basah namun tidak sebanyak *brownies* pembanding karena bagian dalamnya yang tidak sepadat *brownies* pembanding.

Ketika penulis mengunyah bagian atas pada kedua *brownies*, keduanya memiliki tekstur renyah dan *chewy*. Namun terasa lebih renyah dan *chewy* pada *brownies* pembanding dibandingkan eksperimen.

Brownies memiliki citarasa tersendiri yang beda. memiliki tekstur menjadi bantat, padat dan sedikit basah (Wiratech, 2018). Dan ketika penulis mengunyah bagian dalam pada kedua *brownies*, *brownies* pembanding pun memiliki tekstur yang sangat padat, lengket, sedikit *chewy* dan sedikit susah untuk ditelan karena teksturnya yang sangat padat. Untuk *brownies* eksperimen, ketika bagian dalam yang di kunyah, memiliki tekstur *chewy* yang sama dengan pembanding, tidak terlalu lengket, dan lebih lembut dan mudah untuk ditelan.

Secara keseluruhan segi tekstur, keduanya sudah memiliki kriteria *brownies* yang baik karena menghasilkan tekstur yang kering di luar namun lembab atau *moist* di dalamnya yang

merupakan tekstur yang terdapat dalam brownies, maka dari itu penulis memberikan skor 5 atau sangat setuju.

3. Segi Rasa

Brownies yaitu kue berwarna coklat gelap dan bercita rasa yang manis legit (Selera, 2019). Penilaian penulis pun terhadap segi rasa yang dihasilkan kedua brownies panggang adalah rasanya yang sangat manis/legit karena gula yang dipakai cukup banyak. Tidak ada perbedaan rasa yang cukup signifikan, namun *after taste* yang dirasakan penulis untuk *brownies* pembanding adalah terasa cukup pahit, berbeda dengan *brownies* pembanding yang tetap terasa manis di akhir namun terasa sedikit kesat di langit-langit mulut.

Dari segi rasa bisa dikatakan bahwa rasa yang dihasilkan sudah termasuk kedalam kriteria brownies yang baik karena memiliki rasa manis dan coklatnya yang legit yang merupakan ciri khas dari brownies itu sendiri, maka dari itu penulis memberikan skor 5 atau sangat setuju.

C. Kendala Eksperimen

Dalam melaksanakan eksperimen, penulis memiliki kendala yaitu saat mengeluarkan *brownies* panggang eksperimen, bagian ujung permukaan atasnya lebih mudah rapuh dibandingkan brownies pembanding dan proses pembakaran membutuhkan waktu yang lama yaitu 60 menit dengan suhu yang rendah yaitu 150°C. Karena apabila mempercepat proses pematangan dengan meningkatkan suhu oven, maka brownies yang dihasilkan dari bagian permukaan akan matang, namun bagian dalam masih cair.