

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Eksperimen telah dilakukan oleh peneliti sebanyak tiga kali yang dilakukan dirumah peneliti yaitu berlokasi di Bandung tepatnya di Jalan Boscha II No. 61 pada bulan April hingga bulan Juni 2020. Dengan mengganti penggunaan telur ayam dengan *flaxseed* dan menghasilkan produk *fudgy brownies* eksperimen dan pembanding dengan melakukan cara atau perlakuan yang sama terhadap masing- masing produk. Berikut merupakan hasil dari eksperimen tersebut :



Gambar 3.1

Sumber: Olahan Peneliti, 2020

Gambar yang terletak disebelah kiri merupakan produk *fudgy brownies* yang menggunakan *flaxseed* atau produk eksperimen sedangkan gambar yang terletak disebelah kanan merupakan produk *fudgy brownies* yang menggunakan telur ayam atau produk pembanding. Dari kedua gambar

diatas, dapat terlihat perbedaan dari volume yang didapatkan dari masing – masing produk.

B. Hasil Penilaian Panelis dan Pembahasan

Untuk mendapatkan penilaian mengenai aspek – aspek yang telah ditentukan, peneliti melakukan metode uji panelis pada tanggal 5 – 8 Juni 2020 dengan memberikan produk eksperimen (A) dan produk pembanding (B) kepada panelis tidak terlatih yang berjumlah 25 panelis yang dipilih secara acak disekitar daerah rumah peneliti yaitu di Jalan Boscha, Bandung. Berikut merupakan hasil dari uji panelis tersebut :

1. Hasil Penilaian dari Aspek Rasa

A. Hasil Observasi

Meninjau dari hasil observasi yang telah peneliti lakukan dalam aspek rasa terhadap *fudgy brownies* eksperimen dan pembanding yaitu, produk *fudgy brownies* eksperimen memiliki rasa yang tidak jauh berbeda dengan pembandingnya. Bahan pengganti yang digunakan yaitu *flaxseed* tidak memberikan rasa tambahan terhadap *fudgy brownies*. Dengan takaran jumlah coklat yang sama untuk produk *fudgy brownies* eksperimen dan pembanding, rasa coklat lebih terasa dalam produk pembanding jika dibandingkan dengan produk eksperimen.

Rasa coklat yang lebih terasa pada produk pembanding dikarenakan pada produk eksperimen, bahan pengganti yang

digunakan sebenarnya memiliki ciri khas rasanya sendiri yaitu *grainny-grassy*. Sehingga hal tersebut yang mempengaruhi rasa coklat yang dihasilkan.

B. Hasil Uji Panelis

Data dibawah ini merupakan hasil yang diperoleh oleh peneliti yang dilakukan dengan cara memberikan format penilaian kepada 25 orang panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan dalam aspek rasa dari produk *fudgy brownies* eksperimen dan produk pembanding.

Tabel 3.1

Hasil Penilaian dari Aspek Rasa

(n = data) 25

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
f (frekuensi)	-	-	4	11	10	-	-	2	14	9
Persentase	-	-	16%	44%	40%	-	-	8%	56%	36%

Sumber: Hasil Penilaian Panelis dan Data Olahan Peneliti, 2020.

Keterangan :

- Skor
1. Tidak Enak
 2. Kurang Enak
 3. Cukup Enak
 4. Enak
 5. Sangat Enak

Melihat hasil perhitungan dari data uji panelis, penilaian yang diberikan oleh panelis terhadap aspek rasa pada produk *fudgy brownies* yang menggunakan *flaxseed* mendapatkan hasil terbesar pada skor 4 atau enak yaitu 11 orang atau 44%. Sedangkan hasil terbesar untuk produk pembanding pada enak sebesar 14 orang atau 56%. Dari hasil perhitungan uji panelis tersebut, dapat dikatakan bahwa hasil penilaian dari aspek rasa, produk pembanding lebih disukai jika dibandingkan dengan produk eksperimen. Namun selisih nilai dari produk eksperimen terhadap produk pembanding tidak terlalu jauh selisihnya, sehingga dari hasil tersebut dapat dikatakan bahwa produk *fudgy brownies* eksperimen masih dapat diterima oleh masyarakat atau konsumen.

2. Hasil Penilaian dari Aspek Tekstur

A. Hasil Observasi

Berdasarkan hasil dari observasi yang telah dilakukan oleh peneliti terhadap aspek tekstur pada *fudgy brownies* eksperimen dan pembanding yaitu tekstur yang dihasilkan pada produk *fudgy brownies* eksperimen ini memiliki permukaan kulit yang lebih lunak jika dibandingkan dengan permukaan kulit produk pembanding. Pada bagian dalam produk eksperimen menghasilkan tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan produk pembanding.

Teksture lebih lembut yang dihasilkan oleh produk eksperimen karena adanya tambahan air. Tambahan air tersebut terdapat pada

pencampuran air dengan bahan pengganti yang digunakan yaitu *flaxseed*.

B. Hasil Uji Panelis

Data dibawah ini merupakan hasil yang diperoleh oleh peneliti yang dilakukan dengan cara memberikan format penilaian kepada 25 panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan dalam aspek tekstur yang berdasarkan pada kelembutan dari produk *fudgy brownies* eksperimen dan produk pembanding.

Tabel 3.2

Hasil Penilaian dari Aspek Tekstur

(n = data) 25

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
<i>f</i> (frekuensi)	-	-	5	14	6	-	-	3	10	12
Persentase	-	-	20%	56%	24%	-	-	12%	40%	48%

Sumber: Hasil Penilaian Panelis dan Data Olahan Peneliti, 2020.

Keterangan :

- Skor
1. Tidak Lembut
 2. Kurang Lembut
 3. Cukup Lembut
 4. Lembut
 5. Sangat Lembut

Dari hasil perhitungan data uji panelis diatas, dapat dilihat bahwa penilaian yang diberikan oleh 25 panelis terhadap aspek

tekstur (kelembutan) pada produk *fudgy brownies* eksperimen mendapatkan nilai terbesar pada skor 4 atau lembut yaitu 14 orang atau 56%. Sedangkan nilai terbesar yang diberikan untuk produk pembandingan terdapat pada skor 5 yaitu sangat lembut sebesar 12 orang atau 48%. Berdasarkan dari hasil penilain tersebut, dapat dikatakan bahwa tekstur dari produk *fudgy brownies* eksperimen memiliki kelembutan yang tidak jauh berbeda dengan produk pembandingan. Tekstur lembut yang dihasilkan pada penggunaan *flaxseed* dalam produk *fudgy brownies* dapat diterima oleh masyarakat atau konsumen.

1. Hasil Penilaian dari Aspek Volume

A. Hasil Observasi

Berdasarkan hasil dari observasi yang telah peneliti lakukan terhadap aspek volume dalam *fudgy brownies* eksperimen dan pembandingan yaitu mendapatkan hasil bahwa volume dari produk eksperimen cukup tinggi meski tidak setinggi produk pembandingnya karena volume bagian dalam produk lebih padat.

Produk eksperimen tidak sama tinggi dengan produk pembandingan dikarenakan bahan pengganti tidak dapat menghasilkan fungsi 100% serupa dengan produk pembandingan. Selain itu, kekentalan bahan pengganti juga memiliki pengaruh.

B. Hasil Uji Panelis

Data dibawah ini merupakan hasil yang diperoleh oleh peneliti yang dilakukan dengan cara memberikan format penilaian kepada 25 panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan dalam aspek volume dari produk *fudgy brownies* eksperimen dan produk pembanding.

Tabel 3.3

Hasil Penilaian dari Aspek Volume

(n = data) 25

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
<i>f</i> (frekuensi)	-	-	8	13	4	-	-	1	9	15
Persentase	-	-	32%	52%	16%	-	-	4%	36%	60%

Sumber: Hasil Penilaian Panelis dan Data Olahan Peneliti, 2020.

Keterangan :

- Skor
1. Tidak Tinggi
 2. Kurang Tinggi
 3. Cukup Tinggi
 4. Tinggi
 5. Sangat Tinggi

Dapat dilihat dari hasil perhitungan data uji panelis terhadap aspek volume pada *fudgy brownies* eksperimen, dari 25 panelis sebanyak 13 orang atau 52% memberikan penilaian pada skor 4 atau tinggi. Sedangkan produk pembanding mendapatkan nilai terbesar

pada skor 5 atau sangat tinggi yaitu 15 orang atau 60% . Dari hasil tersebut, dapat dikatakan bahwa produk pembanding jauh lebih disukai dalam aspek volume jika dibandingkan dengan produk eksperimen. Karena volume yang dihasilkan oleh *fudgy brownies* yang menggunakan *flaxseed* lebih padat.