

BAB III
ANALISIS PENELITIAN

A. Hasil Penelitian

Dalam bab ini, penulis akan membahas hasil produk *American muffin* eksperimen dan hasil pembandingan dengan mengganti tepung sebagian tepung terigunya dengan tepung kelapa organik. Pengumpulan data dilakukan dengan observasi, dokumentasi, dan kuesioner. Penulis melakukan analisis data berdasarkan pertanyaan dan tujuan yang sebelumnya telah dipersiapkan sebelum melakukan eksperimen ini, tentang bagaimana rasa, tekstur, dan penampilan yang dihasilkan oleh *american muffin* eksperimen dan *american muffin* pembandingan.

TABEL 3. 1

FOTO DOKUMENTASI HASIL

<p>Setelah dikeluarkan dari oven</p>	 <p style="text-align: center;">Kiri : Produk Pembandingan – Kanan : Produk Eksperimen</p>
---	--

TABEL 3.1
FOTO DOKUMENTASI HASIL
(LANJUTAN)

<p>Tampak depan</p>	 <p>Kiri : Produk Pembanding – Kanan : Produk Eksperimen</p>
<p>Tampak Atas</p>	 <p>Kiri : Produk Pembanding – Kanan : Produk Eksperimen</p>

<p>Tampak Samping Atas</p>	 <p>Kiri : Produk Pemanding – Kanan : Produk Eksperimen</p>
<p>Tampak dalam</p>	 <p>Kiri : Produk Pemanding – Kanan : Produk Eksperimen</p>
<p>Berat Akhir</p>	 <p>The image shows two digital scales, both labeled 'DOMINIQUE SF-400'. The left scale displays a weight of 6.0g, and the right scale displays a weight of 6.9g. Each scale has a white plate with three pieces of muffin on it.</p>

	Kiri : Produk Pembanding – Kanan : Produk Eksperimen Keterangan : Berat adonan awal masing-masing <i>muffin</i> 70gr
--	---

Sumber : Olahan Penulis, 2020

B. Pembahasan Penelitian

1. Rasa

Dalam penelitian soal rasa yang dihasilkan, *american muffin* yang dihasilkan oleh sebagian tepung terigunya diganti dengan menggunakan tepung kelapa organik, memiliki rasa kelapa yang cukup terasa, manis, beraroma kelapa yang harum, memiliki *after taste* kelapa, dan rasa yang cukup berat pada saat ditelan. Untuk produk *american muffin* pembanding memiliki rasa yang standar seperti kue – kue *original vanilla* pada umumnya yang manis, lembut saat dimakan, mudah untuk digigit, dan beraroma vanili.

Penggunaan *muffin method* dapat menghasilkan *muffin* yang enak, lembut, ringan, dan empuk (Sarah R. Labensky, 2013). Produk eksperimen menghasilkan rasa yang kurang lembut ketika dikunyah dibandingkan dengan produk pembanding. Hal ini dikarenakan tepung kelapa hanya memiliki kandungan air 6.99% sehingga dapat menyerap cairan lebih banyak dibandingkan dengan tepung terigu yang memiliki kandungan air 11.31% (Putri, 2014).

2. Tekstur

Tekstur yang dihasilkan oleh produk pembandingan memiliki tekstur yang lembut dan memiliki ruang udara yang cukup terlihat yang membuat *muffin* menjadi lembut dan ringan saat dimakan. Sedangkan produk eksperimen memiliki tekstur yang lebih kasar, rongga udara yang padat sehingga membuat teksturnya tidak selembut produk pembandingan. Penggunaan tepung kelapa dapat menjadi salah satu alasannya. Kandungan serat yang besar, kadar air pada tepung kelapa yang lebih sedikit dibandingkan dengan tepung terigu mempengaruhi daya kembang adonan sehingga menyebabkan penyerapan cairan terlalu banyak. Daya kembang ini tidak cukup mampu untuk membentuk permukaan produk, sehingga tetap *flat*. Pada adonan akhir produk eksperimen, tekstur yang dihasilkan lebih kental dan padat dibandingkan dengan adonan produk pembandingan, sehingga dapat mempengaruhi tekstur yang dihasilkan. *Crumb* yang dihasilkan oleh produk pembandingan adalah lembut dan sedikit *fall out*, sedangkan *crumb* yang dihasilkan oleh produk eksperimen lebih padat, kokoh, tidak ada *fall out*.

Menurut Winarno (1991), kandungan pati pada tepung kelapa yang besar mengakibatkan penyerapan air yang sangat besar. Maka dari itu, struktur pada produk eksperimen sedikit lebih padat dan berat. Butiran halus tepung kelapa juga masih terasa di mulut, namun tidak terlalu mengganggu proses penelanan produk.

Gambar 3. 1
Perbandingan Kedua Tekstur *American Muffin*



Sumber: Olahan Penulis, 2020

Ket : Kiri (Produk Pembanding), Kanan (Produk Eksperimen)

3. Penampilan

Secara kasat mata perbandingan kedua produk terlihat dari ukuran masing – masing *muffin*. Produk pembanding lebih tinggi dibandingkan dengan produk eksperimen, walaupun keduanya memiliki gramasi adonan basah yang sama yaitu 70 gram. Keduanya memiliki warna *golden brown* yang relatif sama dengan waktu dan suhu oven yang sama. Produk pembanding memiliki *crack* di bagian kepalanya yang terlihat dan mengembang dengan sempurna, sedangkan produk eksperimen memiliki *crack* yang tidak terlalu terlihat dengan kasat mata, proses pengembangan tidak terjadi secara sempurna. Berat akhir dari kedua produk memiliki selisih 4 gram, yang dimana produk pembanding memiliki berat akhir sebesar 60 gram, sedangkan produk eksperimen memiliki berat akhir sebesar 64 gram.

Tampilan *muffin* yang baik yaitu bagian kepalanya yang mengembang seperti kepala jamur, *crack* dibagian atas, dan ringan. Kadar

serat yang tinggi, kadar air yang rendah (3%), dan tidak adanya gluten pada tepung kelapa membuat proses pengembangan terhambat. Pengembangan pada produk eksperimen tidak terlihat dengan jelas, karena komposisinya yang hanya memiliki sedikit kandungan gluten dibandingkan dengan produk pembanding yang memiliki kandungan gluten yang banyak.

Menurut Sutrisno Koswara dalam *ebook*-nya yang berjudul Teknologi Pengolahan Roti, gluten merupakan senyawa yang berasal dari tepung terigu dan memiliki peranan yang penting dalam pembuatan kue karena sifatnya yang dapat meregang secara elastis. Gluten juga memiliki fungsi untuk menahan gas pada adonan, sehingga peranan gluten yang cukup, sangat dibutuhkan dalam proses pengembangan suatu produk.

Gambar 3. 2

Perbandingan Penampilan Kedua *American Muffin*



Sumber: Olahan Penulis, 2020