

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis telah melakukan observasi mandiri dan uji panelis menggunakan kuesioner terhadap dua jenis *cinnamon roll* yaitu *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam dan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt*. Hasil data yang diperoleh terhadap berbagai pertanyaan yang diajukan yaitu penilaian mengenai penampilan, rasa, aroma dan tekstur *cinnamon roll* pembanding dan *cinnamon roll* eksperimen yang kemudian dikumpulkan dan dianalisa oleh penulis pada bab ini.

TABEL 3. 1

HASIL CINNAMON ROLL PEMBANDING DAN CINNAMON ROLL EKSPERIMEN

<i>CINNAMON ROLL PEMBANDING</i>	<i>CINNAMON ROLL EKSPERIMEN</i>
	
	

Sumber: Olahan Penulis, 2020

A. Hasil Observasi Penulis

1. Penampilan

Berdasarkan hasil yang diperoleh dari observasi penulis terhadap penampilan *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki warna yang lebih kuning pada adonan sehingga menghasilkan warna yang lebih coklat keemasan dan mengkilap pada produk jadi dibandingkan dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* yang menghasilkan *cinnamon roll* dengan warna yang sedikit pucat mulai dari adonan hingga berupa produk jadi. Hal ini karena telur ayam memiliki betakaroten pada kuning telur sehingga menghasilkan warna kuning pada adonan dan pada saat pemanggangan akan memberikan warna coklat keemasan pada *cinnamon roll* yang dihasilkan sedangkan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* memiliki warna yang sedikit pucat hal ini karena tidak terdapat unsur warna dalam *plain yogurt* yang digunakan sehingga tidak terlalu memberikan efek warna coklat keemasan kepada produk *cinnamon roll* yang dihasilkan.

Dari volume yang dihasilkan, *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki volume yang lebih tinggi dan mengembang dibandingkan dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt*. Hal ini karena *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki *gluten strands* yang lebih panjang dan lebih kuat sehingga mampu menahan udara lebih baik dan maksimal dibandingkan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* karena *plain yogurt* yang bersifat *acidic* membuat gluten menjadi melemah sehingga *gluten strands* yang dihasilkan tidak terlalu kuat dan panjang.

2. Rasa

Berdasarkan hasil observasi penulis terhadap penilaian rasa, *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam hanya memiliki rasa manis, lain halnya dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* yang memberikan rasa unik yaitu sedikit keasaman sehingga rasa yang dihasilkan tidak terlalu manis. Hal ini disebabkan karena *plain yogurt* itu sendiri memiliki rasa keasaman yang khas dan tidak berlebihan sehingga hasil *cinnamon roll* dengan menggunakan *plain yogurt* memiliki rasa yang tidak manis.

3. Aroma

Dari hasil observasi yang penulis telah lakukan terdapat sedikit perbedaan antara *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt*. *Cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki aroma *cinnamon* dan gula yang lebih kuat dibandingkan dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* hal ini karena aroma yang dihasilkan dari *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* sedikit terhalang dengan aroma asam yang dimiliki oleh *yogurt* sehingga membuat aroma *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* tidak terlalu kuat dan memiliki aroma asam yang tipis.

4. Tekstur

Dari hasil observasi yang penulis telah lakukan terhadap tekstur yang dihasilkan oleh *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam dan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* memiliki tekstur yang lembut. Hanya saja, *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki tekstur yang kurang lebut,

hal ini karena *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam memiliki *gluten strands* yang lebih kuat dan panjang sehingga memberikan tekstur yang lebih kasar dibandingkan dengan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* yang menghasilkan tekstur lebih lembut dan halus, hal ini karena *acid* yang dimiliki *plain yogurt* menyebabkan protein pada tepung terigu terdenaturasi yaitu dimana ikatan protein terlepas dan yang terjadi pada *gluten* adalah gluten menjadi melemah serta *strands* yang dihasilkan menjadi lebih pendek dan ketika protein terkoagulasi dalam proses pemanggangan, protein akan kehilangan kapasitas untuk menampung air sehingga menyebabkan produk yang dipanggang mengeluarkan kelembaban dan lebih lembut serta mudah untuk dicerna.

B. Hasil Penilaian Panelis

Dalam mendapatkan penilaian dari panelis, maka penulis telah mengambil sampel sebanyak 25 orang panelis untuk memberikan penilaian secara jujur dan objektif terhadap produk yang diujikan yaitu *cinnamon roll* yang menggunakan telur ayam sebagai produk pembanding dan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* sebagai produk eksperimen. Panelis yang dipilih merupakan panelis yang tidak terlatih namun mampu memberikan penilaian terhadap aspek penampilan, rasa, aroma dan tekstur dengan rentang nilai dari satu hingga lima.

1. Penampilan

Berikut ini merupakan penilaian yang diberikan oleh panelis terhadap produk *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam (A) dan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* (B) dari aspek penampilan.

TABEL 3. 2
HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK PENAMPILAN
n = 25

ASPEK PENILAIAN	<i>CINNAMON ROLL</i> PEMBANDING (A)					<i>CINNAMON ROLL</i> EKSPERIMEN (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(x)										
<i>F</i>			3	13	9			3	15	7
F(x)			9	42	45			9	60	35
Total Nilai	106					104				
Nilai Rata-rata	4.24					4.16				

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

n = Jumlah panelis

x = Nilai poin

F = Frekuensi

Berdasarkan dari hasil penilaian panelis terhadap aspek penampilan dari *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam terlihat bahwa sebanyak 3 orang panelis memberi nilai 3 yang berarti “cukup menarik”, 13 orang panelis memberikan nilai 4 yang berarti “menarik” dan 9 orang panelis memberikan nilai 5 yang berarti “sangat menarik”, sehingga pada produk *cinnamon roll* pembanding memiliki total nilai sebesar 106 dengan rata-rata sebesar 4.24 yang diartikan “sangat menarik”.

Pada *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan plain yogurt, sebanyak 3 orang panelis memberikan nilai 3 yang berarti “cukup menarik”, 15 orang panelis memberikan nilai 4 yang berarti “menarik” dan 7 orang panelis memberikan nilai

5 yang berarti “sangat menarik” dan total nilai sebesar 104 dengan rata – rata 4.16 yang diartikan “sangat menarik”.

Dari perbedaan nilai rata-rata yang kecil terhadap aspek penampilan, dapat diartikan bahwa panelis menilai kedua penampilan produk *cinnamon roll* adalah sangat menarik, hanya saja produk *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam sedikit lebih unggul dibandingkan dengan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt*.

2. Rasa

Berikut ini merupakan penilaian yang diberikan oleh panelis terhadap produk *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam (A) dan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* (B) dari aspek rasa.

TABEL 3. 3
HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK RASA
n = 25

ASPEK PENILAIAN	<i>CINNAMON ROLL</i> PEMBANDING (A)					<i>CINNAMON ROLL</i> EKSPERIMEN (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(x)										
F				15	10			7	9	9
F(x)				60	50			21	36	45
Total Nilai	110					102				
Nilai Rata-rata	4.40					4.08				

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

n = Jumlah panelis

x = Nilai poin

F = Frekuensi

Dari hasil uji panelis yang dilakukan terhadap *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam didapati nilai 4 yang berarti “suka” dari 15 orang dan nilai 5 yang berarti “sangat suka” dari 10 orang sehingga menghasilkan total nilai sebesar 110 dengan nilai rata – rata sebesar 4.40 yang diartikan sebagai “sangat suka”.

Berbeda halnya dengan hasil penilaian *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* karena memiliki nilai yang lebih bervariasi, yaitu sebanyak 7 orang panelis memberikan nilai 3 yang berarti “cukup suka”, 9 orang memberikan nilai 4 yang berarti “suka” dan 9 orang memberikan nilai 5 yang berarti “sangat suka” sehingga memberikan total nilai sebesar 102 dengan nilai rata – rata 4.08 yang diartikan sebagai “suka”.

Dapat diartikan bahwa *cinnamon roll* pembanding lebih unggul dari aspek rasa dibandingkan dengan dan *cinnamon roll* eksperimen dengan selisih nilai yang cukup besar. Hal ini dikemukakan oleh panelis bahwa *cinnamon roll* pembanding memiliki rasa yang lebih manis dan rasa kayu manis yang lebih kuat dibandingkan dengan *cinnamon roll* eksperimen.

3. Aroma

Berikut ini merupakan penilaian yang diberikan oleh panelis terhadap produk *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam (A) dan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* (B) dari aspek aroma

TABEL 3. 4
HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK AROMA
n = 25

ASPEK PENILAIAN		<i>CINNAMON ROLL</i> PEMBANDING (A)					<i>CINNAMON ROLL</i> EKSPERIMEN (B)				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(x)											
F		1	3	10	11			5	11	9	
F(x)		2	9	40	55			15	44	45	
Total Nilai		106					104				
Nilai Rata-rata		4.24					4.16				

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

n = Jumlah panelis

x = Nilai poin

F = Frekuensi

Berdasarkan hasil penilaian panelis terhadap *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam, sebanyak 1 orang memberi nilai 2 yang berarti “tidak sedap”, 3 orang memberi nilai 3 yang berarti “cukup sedap”, 10 orang memberi nilai 4 yang berarti “sedap” dan 11 orang memberi nilai 5 yang berarti “sangat sedap” sehingga menghasilkan total nilai sebesar 106 dengan rata-rata 4.24 yang diartikan sebagai “sangat sedap”.

Pada penilaian *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt*, 5 orang panelis memberikan nilai 3 yang berarti “cukup sedap”, 11 orang panelis memberikan nilai 4 yang berarti “sedap” dan 9 orang panelis memberikan nilai 5 yang berarti “sangat sedap” sehingga memberikan total nilai sebesar 104 dengan rata – rata 4.16 yang diartikan sebagai “sangat sedap”.

Dari kedua hasil yang diperoleh, perbedaan dari aspek aroma antara *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan telur ayam dan *cinnamon roll* yang menggunakan *plain yogurt* sangatlah tipis, walaupun nilai *cinnamon roll* pembanding lebih tinggi. Hal ini didukung

dengan komentar tambahan yang disampaikan oleh panelis bahwa aroma *cinnamon roll* pembanding tidak terlalu kuat dibandingkan dengan *cinnamon roll* eksperimen.

4. Tekstur

Berikut ini merupakan penilaian yang diberikan oleh panelis terhadap produk *cinnamon roll* pembanding (A) dan *cinnamon roll* eksperimen (B) dari aspek tekstur

TABEL 3. 5
HASIL PENILAIAN OLEH PANELIS DARI ASPEK TEKSTUR

n = 25

ASPEK PENILAIAN	CINNAMON ROLL PEMBANDING (A)					CINNAMON ROLL EKSPERIMEN (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
(x)										
Frekuensi <i>F</i>		1	3	10	11			2	11	12
F(x)		2	9	40	55			6	44	60
Total Nilai	106					110				
Nilai Rata-rata	4.24					4.40				

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Keterangan:

n = Jumlah panelis

x = Nilai poin

F = Frekuensi

Berdasarkan penilaian panelis terhadap aspek tekstur *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam yang dimana sebanyak 2 orang memberikan nilai 1 yang berarti “tidak lembut”, 3 orang memeberikan nilai 3 yang berarti “cukup lembut”, 10 orang memberi nilai 4 yang berarti “lembut” dan 11 orang memberikan nilai 5 yang berarti “sangat lembut” sehingga diperoleh total nilai sebesar 106 dengan rata-rata 4.24 yang dapat diartikan “sangat lembut”.

Berbeda halnya dengan *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* yang memperoleh nilai 3 yang diartikan sebagai “cukup lembut” dari 4 orang, nilai 4 yang diartikan “lembut” dari 11 orang dan nilai 5 yang diartikan “sangat lembut” dari 12 orang sehingga memberikan total nilai 110 dengan rata – rata 4.40 yang diartikan sebagai “sangat lembut”.

Cinnamon roll eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* memiliki nilai yang lebih tinggi dari aspek tekstur dibandingkan *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam serta terdapat pula komentar dari panelis yang menyatakan bahwa tekstur *cinnamon roll* eksperimen yang menggunakan *plain yogurt* lebih lembut dibandingkan dengan *cinnamon roll* pembanding yang menggunakan telur ayam.