



BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bab ini penulis akan memaparkan hasil dari eksperimen yang sudah dilaksanakan. Penulis melakukan metode uji panelis dengan memberikan produk eksperimen dan produk pembanding terhadap panelis untuk dilakukan penilaian mengenai aspek-aspek yang telah ditentukan. Hasil penilaian yang akan dibahas pada bab ini terbagi menjadi dua, yaitu penilaian terhadap selai jahe eksperimen dan selai jahe pembanding. Selai jahe eksperimen yang menggunakan pektin kulit jeruk akan dibandingkan dengan selai jahe pembanding, yaitu selai yang menggunakan pektin powder yang ada di pasaran

TABEL 3.1

HASIL AKHIR SELAI JAHE EKSPERIMEN DAN PEMBANDING

Keterangan	Eksperimen	Pembanding
Penampilan		

Sumber: Olahan Penulis, 2020.

Penulis melakukan uji panelis pada tanggal 2 Juni sampai dengan 5 Juni 2020 kepada beberapa panelis yang berjumlah 25 panelis tidak ahli,

yang dipilih secara acak dari aspek umur, jenis kelamin dan profesi. Pemilihan peserta uji panelis dilaksanakan sesuai dengan aturan yang terjabar pada teori pengumpulan data berupa kuesioner. Uji panelis dilakukan disekitar kediaman penulis yang berada di Jalan Cigadung Wetan nomor 10, Bandung. Berikut merupakan hasil uji panelis selai jahe eksperimen dan pembanding :

A. Tekstur

Menurut hasil pengamatan penulis, dapat dilihat dari segi tekstur bahwa selai jahe hasil eksperimen memiliki tekstur yang sedikit lembab / basah dibandingkan dengan selai jahe pembanding. Hal ini dikarenakan kandungan pektin kulit jeruk yang memiliki kandungan air cukup tinggi yang menyebabkan selai jahe eksperimen menjadi lebih lembab. Sementara selai jahe pembanding memiliki tekstur yang sedikit lebih padat.

Berdasarkan hasil uji panelis yang dilakukan penulis, berikut adalah data yang diperoleh dari 25 orang panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan terhadap aspek tekstur antara selai jahe pembanding dan selai jahe eksperimen :

TABEL 3.2
HASIL UJI PANELIS TERHADAP ASPEK TESKTUR
(n=25)

Jenis Selai	1	2	3	4	5		
--------------------	----------	----------	----------	----------	----------	--	--

	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	$\sum f(x)$	\bar{x}
Eksperimen	0	0	4	8	11	33	8	32	2	10	83	3,3
Pembanding	1	1	6	12	8	24	9	36	1	5	78	3,1

Sumber: Olahan Penulis, 2020

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

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

n = jumlah panelis

Dari hasil uji panelis yang telah dilakukan, penulis mendapati bahwa dari segi tekstur rata-rata penilaian panelis terhadap selai jahe eksperimen memiliki skor 3,3 yang berarti panelis menyukai tekstur dari produk selai jahe eksperimen. Produk eksperimen memiliki selisih skor 0,2 dari produk selai pembanding yang artinya selai jahe eksperimen lebih unggul dibandingkan selai pembanding.

B. Flavour

Menurut hasil pengamatan penulis, selai jahe hasil eksperimen memiliki rasa pedas yang terasa dan sedikit rasa pahit yang mengimbangnya dibandingkan dengan selai jahe pembanding yang tak memiliki rasa pahit sama sekali. Hal ini dikarenakan potongan *albedo* yang dikupas dari permukaan kulit jeruk dan dipanaskan akan mengeluarkan sedikit rasa pahit dari cairannya. Sementara itu, selai jahe pembanding memiliki rasa yang cukup unik, dimana kita dapat menemukan rasa jahe yang kuat dan juga rasa pedas yang disebabkan oleh senyawa keton *zingeron* yang ada didalam jahe.

Aroma dari selai jahe eksperimen dan pembanding memiliki perbedaan yang cukup jelas. Selai jahe pembanding memiliki aroma pedas dan tajam yang khas. Sementara selai jahe pembanding memiliki sedikit bayangan aroma asam yang bersumber dari potongan kulit jeruk dan perasan lemon.

Dalam penilaian *flavour*, unsur yang dinilai dalam penelitian ini adalah aspek *basic taste* dan juga aroma. Berikut adalah data yang diperoleh dari 25 orang panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan terhadap aspek rasa dan aroma yang ada diantara selai jahe pembanding dan selai jahe eksperimen :

TABEL 3.3
HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK RASA
(n=25)

Jenis Selai	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)		
Eksperimen	2	2	4	8	15	45	4	16	-	-	69	2,7
Pembanding	3	3	6	12	10	30	6	24	-	-	71	2,8

Sumber: Olahan Penulis, 2020.

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

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

n = jumlah panelis

Dari hasil uji panelis yang telah dilakukan, penulis mendapati bahwa dari segi rasa rata-rata penilaian panelis terhadap selai jahe pembanding memiliki skor 2,8 yang berarti panelis cukup suka dengan rasa dari produk selai jahe pembanding.

Produk pembanding memiliki selisih skor 0,1 dari produk selai eksperimen yang artinya selai jahe pembanding lebih unggul dibandingkan selai jahe eksperimen.

TABEL 3.4
HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP ASPEK AROMA
(n=25)

Jenis Selai	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)		
Eksperimen	-	-	-	-	11	33	9	36	5	25	94	3,7
Pembanding	-	-	-	-	7	21	12	48	6	30	99	3,9

Sumber: Olahan Penulis, 2020.

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

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

n = jumlah panelis

Dari hasil uji panelis yang telah dilakukan, penulis mendapati bahwa dari aspek aroma rata-rata penilaian panelis terhadap selai jahe pembanding adalah 3,9 yang berarti panelis menyukai aroma dari produk selai jahe pembanding. Produk pembanding memiliki selisih skor 0,2 dari produk selai eksperimen yang artinya selai jahe pembanding lebih unggul dibandingkan selai jahe eksperimen.

C. Penampilan

Menurut hasil pengamatan penulis, dapat dilihat bahwa penampilan dari selai jahe hasil eksperimen dan hasil pembanding tak jauh berbeda. Keduanya

sama-sama memiliki warna coklat tua kekuningan yang ditambah dengan serat-serat halus berwarna putih. Warna coklat tua didapatkan dari proses pemanasan bubuk jahe yang dicampur dengan gula, asam dan mineral.

Berdasarkan hasil uji panelis yang telah dilakukan penulis, berikut adalah data yang diperoleh dari 25 orang panelis tidak terlatih untuk mengetahui perbandingan terhadap aspek penampilan yang terdiri dari unsur bentuk, warna dan volume antara selai jahe pembanding dan selai jahe eksperimen :

TABEL 3.5
HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP SELAI EKSPERIMEN
DALAM ASPEK PENAMPILAN

(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)		
Warna	0	0	5	10	10	30	6	24	4	20	109	4,3
Bentuk	0	0	3	6	12	36	5	20	5	25	112	4,4
Volume	0	0	0	0	8	24	12	48	5	25	122	4,8
Total	0	0	8	16	30	90	23	92	14	70	343	4,50

Sumber: Olahan Penulis, 2020.

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

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

n = jumlah panelis

Hasil dari uji panelis tentang produk eksperimen dari segi aspek penampilan dengan unsur warna, bentuk dan volume yang sudah diolah penulis memperoleh skor sebesar 4,50 yang artinya produk eksperimen dalam aspek penampilan memasuki kategori sangat disukai.

TABEL 3.4
HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP SELAI PEMBANDING
DALAM ASPEK PENAMPILAN
(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)		
Warna	0	0	5	10	10	30	6	24	4	20	108	4,3
Bentuk	0	0	3	6	12	36	5	20	5	25	112	4,4
Volume	0	0	0	0	8	24	11	44	6	30	123	4,9
Total	0	0	8	16	30	90	22	84	15	75	343	4,53

Sumber: Olahan Penulis, 2020.

Keterangan :

\bar{x} = rata-rata

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

n = jumlah panelis

Dari hasil uji panelis yang sudah dilakukan, rata-rata penilaian panelis terhadap selai jahe pembeding memiliki skor 4,53 yang berarti panelis sangat menyukai penampilan dari produk selai jahe pembeding. Selai pembeding

memiliki selisih 0,03 dari produk eksperimen yang berarti selai jahe pembanding lebih unggul.