

## BAB III

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian dan Pembahasan

Penulis telah meneliti kedua produk, yaitu *biscotti* yang menggunakan *creaming method* dan *biscotti* yang menggunakan *one stage method*, dengan bahan yang sama. Proses pembuatan *biscotti* tersebut dilaksanakan di kediaman sementara penulis yaitu Jalan Gegerkalong Tengah Nomor 27.

Penulis akan membahas hasil analisis data dalam aspek tampilan, tekstur, rasa dan aroma dari kedua *biscotti* yaitu pembandingan dan eksperimen. Penulis telah meminta penilaian dari 25 orang panelis tidak terlatih terhadap *biscotti* pembandingan dan *biscotti* eksperimen. Para panelis menilai dengan skala satu sampai lima disertai dengan komentar.

Hasil penilaian dari panelis akan dikumpulkan kedalam tabel agar memudahkan untuk membandingkan hasil kedua *biscotti*. Hasil penilaian akan menunjukkan *biscotti* lebih disukai oleh panelis berdasarkan kuesioner.

Berikut adalah gambar dari produk pembandingan dan eksperimen yang dibuat oleh penulis :

**TABEL 3.1**

**HASIL *BISCOTTI* PEMBANDING DAN *BISCOTTI* EKSPERIMEN**

<i>Biscotti</i> Pembanding ( <i>Creaming Method</i> )	Keterangan	<i>Biscotti</i> Eksperimen ( <i>One Stage Method</i> )
	Tampak depan	
	Tampak atas	
	Tekstur <i>biscotti</i>	
Tinggi : 3 cm Ketebalan : 1.5 cm Panjang : 7.8 cm	Dimensi	Tinggi : 2.6 cm Ketebalan : 1.5 cm Panjang : 7.6 cm

*Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020*

## **B. Uji Sensorik**

### **a. Tampilan**

Berdasarkan observasi penulis, *biscotti* pembeding memiliki tampilan menarik dan lebih mengembang dan permukaan teskturnya rata dan memiliki pinggiran yang kecoklatan.

Pada *biscotti* eksperimen, permukaannya terlihat lebih padat dan kurang mengembang. Hal ini disebabkan karena *biscotti* pembeding memiliki proses *creaming* pada *biscotti* eksperimen yang bertujuan untuk memasukkan udara kedalam mentega sehingga adonan lebih mengembang (Suas, 2008).

Pada *biscotti* eksperimen, pengembangan hanya mengandalkan *leavening agent* sehingga volume dari *biscotti* eksperimen kurang tinggi. Dalam segi warna, keduanya mempunyai warna kecoklatan pada pinggirannya.

### **b. Tekstur**

Berdasarkan observasi penulis, adonan *biscotti* pembeding lebih lembut dan lengket daripada *biscotti* eksperimen. Tesktur *biscotti* pembeding setelah pemanggangan yaitu kering dan renyah.

Sedangkan adonan *biscotti* eksperimen lebih kering dibandingkan *biscotti* pembeding dan tidak lengket. Hal ini disebabkan karena dalam proses *creaming*, mentega dikocok hingga lembut dan volumenya bertambah sehingga adonan *biscotti* eksperimen tidak selembut *biscotti* pembeding.

Tekstur *biscotti* eksperimen setelah dipanggang yaitu kering dan renyah namun sedikit *crumbly* dan lebih keras. Hal ini disebabkan karena adonan *biscotti* eksperimen yang lebih kering.

#### c. Rasa

Rasa *biscotti* pembanding yaitu manis dari gula dan gurih dari almond. Begitu juga dengan rasa *biscotti* eksperimen yang manis dan gurih, karena dalam pembuatan *biscotti* pembanding dan eksperimen tidak ada perbedaan dari bahan yang digunakan.

#### d. Aroma

*Biscotti* pembanding memiliki aroma dari vanila, almond dan mentega. *Biscotti* eksperimen juga mirip seperti *biscotti* pembanding yaitu memiliki aroma vanilla, almond dan mentega karena bahan yang digunakan dalam pembuatan kedua *biscotti* tersebut tidak memiliki perbedaan.

### **C. Hasil Penilaian Panelis**

Penulis telah membagikan kuesioner kepada 25 panelis tidak terlatih untuk mengetahui respon panelis terhadap tampilan, tekstur, rasa dan aroma dari *biscotti* pembanding dan eksperimen. Berikut merupakan hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis :

#### a. Tampilan

**TABEL 3.2**

**HASIL PENILAIAN TAMPILAN *BISCOTTI* OLEH PANELIS**

**(n = 25)**

No	<i>Biscotti</i>	1		2		3		4		5		$\Sigma$ f(x)	$\bar{x}$
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
1	Pembanding	-	-	-	-	2	6	11	44	12	60	110	4.4
2	Eksperimen	-	-	1	2	3	9	13	52	8	40	103	4.1

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Hasil penilaian tampilan *biscotti* pembanding yaitu 12 orang sangat menyukai tampilan *biscotti* pembanding, 11 orang menyukai tampilan *biscotti* pembanding, dan 2 orang cukup menyukai *biscotti* pembanding. Sedangkan dalam penilaian *biscotti* eksperimen, sebanyak 8 orang sangat menyukai tampilan *biscotti* eksperimen, 13 orang menyukai *biscotti* eksperimen, 3 orang cukup menyukai *biscotti* pembanding, dan 1 orang kurang menyukai tampilan *biscotti* eksperimen.

Diketahui nilai rata-rata tampilan *biscotti* pembanding yaitu **4.4** dengan kategori “Sangat Suka” dan *biscotti* eksperimen memiliki poin **4.1** dengan kategori “Suka”. *Biscotti* pembanding lebih unggul 0.3 poin dari *biscotti* eksperimen sehingga panelis lebih menyukai tampilan *biscotti* pembanding.

Menurut komentar panelis, warna kedua *biscotti* mirip namun *biscotti* pembanding bertekstur lebih rapih dan mengembang dari *biscotti* eksperimen.

b. Tekstur

**TABEL 3.3**

**HASIL PENILAIAN TEKSTUR *BISCOTTI* OLEH PANELIS**

(n = 25)

No	<i>Biscotti</i>	1		2		3		4		5		$\Sigma$ f(x)	$\bar{x}$
		F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)	F	f(x)		
1	Pembanding	-	-	1	2	3	9	7	28	14	70	109	4.4
2	Eksperimen	-	-	1	2	4	12	10	40	10	50	104	4.2

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Hasil penilaian tekstur *biscotti* pembanding yaitu 14 orang sangat menyukai tekstur *biscotti* pembanding, 7 orang menyukai *biscotti* pembanding, 3 orang cukup menyukai *biscotti* pembanding, dan 1 orang kurang menyukai *biscotti* pembanding. Sedangkan dalam penilaian *biscotti* eksperimen, sebanyak 10 orang sangat menyukai tekstur *biscotti* eksperimen, 10 orang menyukai *biscotti* eksperimen, 4 orang cukup menyukai *biscotti* eksperimen, dan 1 orang kurang menyukai *biscotti* eksperimen.

Nilai rata-rata tekstur *biscotti* pembanding yaitu **4.4** dan *biscotti* eksperimen memiliki poin **4.2** dengan kategori yang sama “Sangat Suka”. *Biscotti* pembanding lebih unggul 0.2 poin dari *biscotti* eksperimen sehingga aspek tekstur dari *biscotti* pembanding lebih disukai oleh panelis yang berjumlah 25 orang.

Berdasarkan keterangan panelis, tekstur *biscotti* pembanding lebih renyah daripada *biscotti* eksperimen dan tekstur *biscotti* B lebih padat sehingga lebih banyak panelis yang menyukai tekstur *biscotti* pembanding.

c. Rasa

**TABEL 3.4**

**HASIL PENILAIAN RASA *BISCOTTI* OLEH PANELIS**

**(n = 25)**

No	<i>Biscotti</i>	1		2		3		4		5		$\Sigma$ <i>f(x)</i>	$\bar{x}$
		F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>		
1	Pembanding	-	-	-	-	2	<b>6</b>	8	<b>32</b>	15	<b>75</b>	113	<b>4.5</b>
2	Eksperimen	-	-	-	-	3	<b>9</b>	7	<b>28</b>	15	<b>75</b>	112	<b>4.5</b>

*Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020*

Hasil penilaian rasa *biscotti* pembanding yaitu 15 orang sangat menyukai rasa *biscotti* pembanding, 8 orang menyukai *biscotti* pembanding, dan 2 orang cukup menyukai *biscotti* pembanding. Sedangkan dalam penilaian *biscotti* eksperimen, sebanyak 15 orang sangat menyukai rasa *biscotti* eksperimen, 7 orang menyukai *biscotti* eksperimen, dan 3 orang cukup menyukai *biscotti* eksperimen.

Nilai rata-rata rasa *biscotti* pembanding dan *biscotti* eksperimen memiliki poin yang sama yaitu **4.5** dengan kategori “Sangat Suka”. Rasa kedua *biscotti* sangat disukai oleh panelis yang berjumlah 25 orang.

Menurut komentar panelis, kedua *biscotti* mempunyai rasa yang mirip dan tidak terlalu manis sehingga rasa kedua *biscotti* memiliki rata-rata yang sama.

d. Aroma

**TABEL 3.5**

**HASIL PENILAIAN AROMA *BISCOTTI* OLEH PANELIS**

(n = 25)

No	<i>Biscotti</i>	1		2		3		4		5		$\Sigma$ <i>f(x)</i>	$\bar{x}$
		F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>	F	<i>f(x)</i>		
1	Pembanding	-	-	-	-	4	<b>12</b>	9	<b>36</b>	12	<b>60</b>	108	<b>4.3</b>
2	Eksperimen	-	-	-	-	4	<b>12</b>	8	<b>32</b>	13	<b>65</b>	109	<b>4.4</b>

*Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020*

Hasil penilaian aroma *biscotti* pembanding yaitu 12 orang sangat menyukai aroma *biscotti* pembanding, 9 orang menyukai *biscotti* pembanding, dan 4 orang cukup menyukai *biscotti* pembanding. Sedangkan dalam penilaian *biscotti* eksperimen, sebanyak 13 orang sangat menyukai aroma *biscotti* eksperimen, 8 orang menyukai *biscotti* eksperimen, dan 4 orang cukup menyukai *biscotti* eksperimen.

Nilai rata-rata aroma *biscotti* pembanding yaitu **4.3** dan *biscotti* eksperimen memiliki poin **4.4** dengan kategori yang sama “Sangat Suka”. *Biscotti* eksperimen lebih unggul 0.1 poin dari *biscotti* pembanding sehingga aspek aroma dari *biscotti* eksperimen lebih disukai oleh 25 orang panelis namun dengan perbedaan yang tidak signifikan.

Menurut komentar panelis, aroma kedua *biscotti* tidak memiliki perbedaan yang signifikan.