

## BAB III



### HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Penelitian

Pada tanggal 15 Mei 2020, penulis telah melakukan eksperimen dengan mengganti 100% telur dalam pembuatan *japanese cheesecake* dengan *aquafaba* dan menghasilkan produk eksperimen dan juga pembanding yang menggunakan 100% telur. Kedua *japanese cheesecake* dibuat dengan menggunakan resep dan perlakuan yang sama, kecuali pengurangan *heavy cream* yang dilakukan terhadap produk *japanese cheesecake* eksperimen. Berikut adalah hasil dari produk *japanese cheesecake* pembanding dan *japanese cheesecake* eksperimen:

**TABEL 3.1**

***JAPANESE CHEESECAKE* PEMBANDING DAN *JAPANESE CHEESECAKE* EKSPERIMEN**

<i>Japanese Cheesecake</i> Pembanding	<i>Japanese Cheesecake</i> Eksperimen
	

Sumber: Hasil olahan penulis, 2020

Penulis melakukan observasi terhadap produk yang meliputi *appearance*, *texture*, dan *flavour* dari kedua produk tersebut. Berikut adalah hasil dari observasi penulis:

### **1. *Appearance***

Berdasarkan hasil observasi yang dilakukan oleh penulis, *appearance* yang terdapat dari *japanese cheesecake* pembeding dan *japanese cheesecake* eksperimen memiliki beberapa perbedaan. Dari segi warna, *japanese cheesecake* pembeding dan eksperimen memiliki warna kekuningan dan coklat keemasan pada permukaannya. Namun, *japanese cheesecake* pembeding memiliki warna kekuningan yang sedikit lebih pucat dari *japanese cheesecake* eksperimen. Hal ini dikarenakan warna asli dari *aquafaba* yang berwarna kuning gelap sehingga mempengaruhi warna dari *japanese cheesecake* tersebut.

Dari segi volume, *japanese cheesecake* pembeding mengalami pengembangan yang lebih baik dari *japanese cheesecake* eksperimen namun mengalami sedikit *shrinkage* setelah keluar dari oven. *Shrinkage* dapat terjadi dikarenakan adanya pergantian suhu setelah *japanese cheesecake* matang dan keluar dari oven. Kedua produk memiliki permukaan halus dan tidak berlubang dan juga tidak terdapat *crack*. Dari visual tekstur, *japanese cheesecake* pembeding terlihat memiliki tekstur yang lebih halus sedangkan *japanese cheesecake* eksperimen terlihat sedikit *crumbly*. Menurut asumsi penulis, hal ini dikarenakan pengurangan jumlah *heavy cream* yang terdapat dalam resep sehingga menurunkan

kadar *fat* yang terdapat dalam *japanese cheesecake* eksperimen sehingga menghasilkan produk yang sedikit *crumbly*.

## **2. Texture**

Dari segi tekstur, kedua produk *japanese cheesecake* memiliki tekstur yang lembut dan juga ringan. Namun, *japanese cheesecake* eksperimen memiliki tekstur yang lebih *moist* dibandingkan dengan *japanese cheesecake* pembanding. Menurut asumsi penulis, hal ini disebabkan oleh bahan dasar *aquafaba* yang terbuat dari air sehingga meningkatkan kadar kelembapan yang terdapat pada *japanese cheesecake* eksperimen.

*Japanese cheesecake* eksperimen juga memiliki tekstur yang sedikit *crumbly*, setelah beberapa jam disimpan di dalam lemari pendingin, *japanese cheesecake* pembanding menjadi sedikit lebih kering sedangkan *japanese cheesecake* eksperimen masih mempertahankan kelembapannya.

*Japanese cheesecake* eksperimen memiliki tekstur yang tidak terlalu *jiggly* jika dibandingkan dengan produk pembanding, menurut asumsi penulis hal ini dapat terjadi karena kadar kelembapan yang lebih tinggi pada produk eksperimen menghasilkan tekstur yang sedikit lebih padat dan *moist*.

## **3. Flavour**

Berdasarkan hasil observasi yang penulis lakukan, dari segi rasa *japanese cheesecake* eksperimen memiliki rasa yang lebih kuat dibandingkan dengan *japanese cheesecake* pembanding. *Japanese cheesecake* eksperimen memiliki rasa yang lebih manis dan juga lebih asam dari produk pembanding, dan juga rasa dari *cream cheese* yang lebih

kuat. *Japanese cheesecake* pembanding memiliki rasa yang cukup *bland* jika dibandingkan dengan produk eksperimen. Menurut asumsi penulis hal ini dikarenakan *aquafaba* tidak memiliki aroma dan rasa khusus sehingga rasa yang dihasilkan oleh *japanese cheesecake* eksperimen lebih kuat.

Dari segi aroma, kedua produk tidak memiliki perbedaan yang signifikan kecuali terdapat sedikit aroma telur yang dihasilkan oleh *japanese cheesecake* pembanding. Untuk *trigeminal effect*, produk *japanese cheesecake* pembanding meninggalkan sedikit aroma telur setelah dimakan.

## B. Hasil Penilaian Panelis

### 1. Appearance

TABEL 3.2

HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP *JAPANESE CHEESECAKE* DARI SEGI *APPEARANCE*

(n=25)

Aspek Penilaian Appearance	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)		
<i>Japanese Cheesecake</i> Pembanding	0	0	0	0	0	0	9	36	16	80	116	4,64
<i>Japanese Cheesecake</i>	0	0	0	0	4	12	12	48	9	45	105	4,20

<b>Eksperimen</b>												
-------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Sumber: Hasil Observasi Penulis, 2020

Keterangan:

$\bar{x}$  = rata-rata atau mean

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

$n$  = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis yang telah diolah oleh penulis produk *japanese cheesecake* pembanding mendapatkan nilai 4,64 dari segi *appearance*, yang artinya produk pembanding termasuk ke dalam kategori suka. *Japanese cheesecake* pembanding masuk kedalam kategori suka dikarenakan *appearancenya* yang terlihat *appetizing* dan juga menarik.

Produk *japanese cheesecake* eksperimen mendapatkan nilai 4,20 dari segi *appearance*, yang artinya produk eksperimen juga termasuk ke dalam kategori suka. Produk *japanese cheesecake* eksperimen juga termasuk ke dalam kategori suka dikarenakan *japanese cheesecake* eksperimen memiliki warna kekuningan yang lebih terang dan juga *appetizing*. Produk eksperimen memiliki selisih skor sebesar 0,44 dari produk pembanding yang artinya produk pembanding lebih disukai dari segi *appearance*.

2. *Texture*

TABEL 3.3

HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP *JAPANESE*

*CHEESECAKE* DARI SEGI *TEXTURE*

(n=25)

Aspek Penilaian Texture	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)		
<i>Japanese Cheesecake</i> Pembanding	0	0	0	0	4	12	11	44	10	50	106	4.24
<i>Japanese Cheesecake</i> Eksperimen	0	0	0	0	1	3	14	56	10	50	109	4,36

Sumber: Hasil Observasi Penulis, 2020

Keterangan:

$\bar{x}$  = rata-rata atau mean

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

$n$  = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis yang telah diolah oleh penulis produk *japanese cheesecake* pembanding mendapatkan nilai 4,24 dari segi *texture*, yang artinya produk pembanding termasuk ke dalam kategori suka. *Japanese*

*cheesecake* pembanding ini termasuk ke dalam kategori suka dikarenakan teksturnya yang ringan dan juga *jiggly*.

Produk *japanese cheesecake* eksperimen mendapatkan nilai 4,36 dari segi *texture*, yang artinya produk eksperimen termasuk ke dalam kategori suka. *Japanese cheesecake* eksperimen termasuk ke dalam kategori suka dikarenakan teksturnya yang lebih *moist*. Produk eksperimen memiliki selisih skor sebesar 0,12 dari produk pembanding yang artinya produk eksperimen lebih disukai dari segi *texture*.

### 3. Flavour

**TABEL 3.4**  
**HASIL PENILAIAN PANELIS TERHADAP JAPANESE**  
**CHEESECAKE DARI SEGI FLAVOUR**  
(n=25)

Aspek Penilaian Flavour	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)		
<i>Japanese Cheesecake</i> Pembanding	0	0	0	0	9	27	10	40	6	30	97	3,88
<i>Japanese Cheesecake</i> Eksperimen	0	0	0	0	1	3	6	24	18	90	117	4,68

Sumber: Hasil Observasi Penulis, 2020

Keterangan:

$\bar{x}$  = rata-rata atau mean

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

$n$  = jumlah responden/panelis

Dari hasil uji panelis yang telah diolah oleh penulis produk *japanese cheesecake* pembanding mendapatkan nilai 3,88 dari segi *flavour*, yang artinya produk pembanding termasuk ke dalam kategori cukup suka. *Japanese cheesecake* pembanding termasuk ke dalam kategori suka dikarenakan rasanya yang *light*.

Produk *japanese cheesecake* eksperimen mendapatkan nilai 4,68 dari segi *flavour*, yang artinya produk eksperimen termasuk ke dalam kategori suka. *Japanese cheesecake* eksperimen termasuk ke dalam kategori suka dikarenakan rasa keju dan juga asam yang kuat. Produk eksperimen memiliki selisih skor sebesar 0,80 dari produk pembanding yang artinya produk eksperimen lebih disukai dari segi *flavour*.

#### 4. Pembahasan

Berdasarkan penilaian panelis, dari segi *appearance* panelis lebih menyukai produk *japanese cheesecake* pembanding. Hal ini dikarenakan visual tekstur yang terdapat pada *japanese cheesecake* pembanding terlihat lebih halus sedangkan *japanese cheesecake* eksperimen memiliki visual tekstur yang sedikit *crumbly*.



Hal ini dapat terjadi dikarenakan adanya pengurangan penggunaan *heavy cream* pada *japanese cheesecake* eksperimen yang menyebabkan berkurangnya kadar *fat* yang terdapat dalam produk eksperimen sehingga dapat menyebabkan visual tekstur yang *crumbly*.

Selain dari visual tekstur yang terlihat lebih lembut, *japanese cheesecake* pembanding juga memiliki *volume* yang sedikit lebih tinggi. Menurut asumsi penulis, hal ini dapat terjadi dikarenakan kadar protein yang terkandung dalam telur lebih tinggi dibandingkan dengan kadar protein yang terdapat dalam *aquafaba*.

Hal ini mempengaruhi karena protein sangat berperan penting dalam proses pengembangan. Pada saat proses memanggang, protein akan memperangkap udara atau uap yang terdapat dalam adonan kue sehingga terjadinya proses pengembangan. Namun *japanese cheesecake* pembanding juga mengalami sedikit *shrinkage* sesaat setelah keluar dari oven. Hal ini disebabkan oleh perubahan suhu yang terjadi.

Dari segi *texture*, panelis lebih menyukai produk *japanese cheesecake* eksperimen dikarenakan produk *japanese cheesecake* eksperimen memiliki tekstur yang lebih lembab dan lembut dibandingkan dengan produk *japanese cheesecake* pembanding. Menurut asumsi penulis, tekstur yang lebih lembab dan lembut ini dikarenakan oleh bahan dasar *aquafaba* yaitu air. Sehingga penggunaan *aquafaba* dapat meningkatkan kadar kelembapan pada *japanese cheesecake*.

Sedangkan dari segi *flavour*, panelis juga lebih menyukai produk *japanese cheesecake* eksperimen dikarenakan *japanese cheesecake*

eksperimen memiliki rasa keju dan asam dari air lemon yang lebih kuat dibandingkan dengan *japanese cheesecake* pembanding.

Menurut asumsi penulis, hal ini dapat terjadi dikarenakan *aquafaba* yang tidak memiliki aroma atau rasa khusus sehingga tidak mempengaruhi atau mengurangi rasa dari *cream cheese* dan juga air lemon. Sedangkan *japanese cheesecake* eksperimen menggunakan telur yang memiliki aroma yang sedikit amis dan juga memiliki rasa khusus.

