

BAB III

ANALISA DAN PEMBAHASAN

A. Analisa dan Pembahasan Eksperimen

1. Persiapan dan Proses Pembuatan

Persiapan dan proses pembuatan dari 3 *sample* melalui langkah yang sama, yang membedakan dari 3 *sample* tersebut hanya persiapan untuk menyiapkan kuantitas dari kopi, jahe, dan kayu manis. *Sample A* menggunakan kopi sebanyak 10gr, jahe 40gr, dan kayu manis 1,5gr, *sample B* menggunakan kopi sebanyak 12 gr, jahe 50gr dan kayu manis 2 gr, *Sample C* menggunakan kopi sebanyak 15gr, jahe 60gr, dan kayu manis 2,5gr. Kopi dan kayu manis dihaluskan lalu dicampur dan dimasukkan ke dalam *portafilter*, lalu diekstraksi menggunakan air jahe.

2. Hasil Kualitas Rasa dan Tekstur Produk

Untuk mengetahui hasil rasa dan tekstur dari 3 *sample*, penulis telah menyebarkan kuesioner kepada 5 panelis terlatih dan 30 panelis tidak terlatih untuk menilai aspek yang sudah ditentukan. Berikut adalah data hasil uji coba panelis:

TABEL 3.1
HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
***WITH HERB AND SPICES* ASPEK ACIDITY**

(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian Acidity										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A			2	40%	2	40%	1	20%			2,8	Cukup asam
B			1	20%	3	60%	1	20%			3	Cukup asam
C					2	40%	3	60%			3,6	Asam cukup seimbang

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.1, Acidity yang terbaik didapatkan pada *sample C*. Menurut panelis terlatih *acidity* pada sample C terasa cukup seimbang dengan rasa yang lain

TABEL 3.2
HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
***WITH HERB AND SPICES* ASPEK SWEETNESS**

(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian Sweetness										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A			3	60%	2	40%					2,4	Kurang manis
B					2	40%	3	60%			3,6	Manis cukup seimbang
C			1	20%	3	60%	1	20%			3	Cukup manis

Sumber: Hasil kuisisioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.2, sweetness yang terbaik dari 3 *sample* tersebut berada pada *sample* B, menurut panelis rasa manis pada *sample* B terasa seimbang dengan rasa yang lain

TABEL 3.3

**HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
WITH *HERB* AND *SPICES* ASPEK *BITTERNESS***

(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian Bitterness										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	1	20%	1	20%	2	40%	1	20%			2,6	Kurang pahit
B			2	40%	2	40%	1	20%			2,8	Cukup pahit
C			1	20%	3	60%	1	20%			3	Cukup pahit

Sumber: Hasil kuisioner diolah oleh panelis, 2019

Berdasarkan tabel 3.3, rasa *bitter* terbaik ada pada *sample* C, menurut panelis rasa pahit pada *sample* B dan C tidak jauh perbedaannya, tetapi yang cukup seimbang berada pada *sample* C

TABEL 3.4

**HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
WITH *HERB* AND *SPICES* ASPEK *BODY***

(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian Body										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	1	20%	3	60%	1	20%					2	ringan
B					3	60%	1	20%	1	20%	3,6	Kental
C			1	20%	2	40%	2	40%			3,2	Cukup kental

Sumber: Hasil kuisioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.4, *body* yang terbaik ada pada *sample* B, karena menurut panelis *body* pada *sample* B sangat sesuai dengan *espresso* yang baik.

TABEL 3.5
HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
***WITH HERB AND SPICES* ASPEK AFTER TASTE**
(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian After Taste										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A			2	40%	2	40%	1	20%			2,8	Rasa bertahan cukup lama
B					1	20%	3	60%	1	20%	4	Rasa bertahan lama
C			1	20%	1	20%	3	60%			3,4	Rasa bertahan cukup lama

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.5, *after taste* yang terbaik ada pada *sample* B. Menurut panelis *after taste* pada *sample* B terasa hangat dan tidak mengganggu pada tenggorokan.

TABEL 3.6
HASIL UJI COBA PANELIS TERLATIH TERHADAP *ESPRESSO*
***WITH HERB AND SPICES* ASPEK KESELURUHAN**
(n=5)

kode sampel	Skor Penilaian Keseluruhan										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A			3	60%	1	20%	1	20%			2,6	Kurang baik
B					1	20%	4	80%			3,8	Baik
C			1	20%	3	60%	1	20%			3	cukup

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.6, hasil keseluruhan yang dinilai terbaik ada pada *sample* B. Menurut panelis rasa dan tekstur pada *sample* B cukup seimbang dibandingkan dengan 2 *sample* yang lain.

TABEL 3.7
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
***ESPRESSO WITH HERB AND SPICES* ASPEK ACIDITY**
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian <i>Acidity</i>										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	3	10%	4	13%	10	33%	9	30%	4	13%	3,2	Cukup asam
B			2	7%	6	20%	9	30%	13	43%	4,09	Asam cukup seimbang
C			6	20%	10	33%	8	27%	6	20%	3,4	Cukup asam

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.7, didapatkan *acidity* terbaik didapatkan pada *sample* B dengan kriteria asam cukup seimbang

TABEL 3.8
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
***ESPRESSO WITH HERB AND SPICES* ASPEK SWEETNESS**
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian <i>Sweetness</i>										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	3	10%	3	10%	10	33%	9	30%	5	17%	3,34	Cukup manis
B	1	3%	1	3%	5	17%	11	37%	12	40%	4,08	Manis cukup seimbang
C	3	10%	4	13%	9	30%	8	27%	6	20%	3,34	Cukup manis

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.8, rasa *sweet* yang terbaik ada pada *sample* B, panelis tidak terlatih memberikan penilaian pada *sample* B dengan rata-rata 4,08 dengan kriteria manis cukup seimbang.

TABEL 3.9
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
ESPRESSO WITH HERB AND SPICES ASPEK BITTERNESS
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian <i>Bitterness</i>										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	3	10%	3	10%	11	37%	8	27%	5	17%	3,34	Cukup pahit
B			3	10%	5	17%	10	33%	12	40%	4,03	Pahit cukup seimbang
C	3	10%	6	20%	9	30%	6	20%	6	20%	3,2	Cukup pahit

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.9, penilaian pada aspek *bitterness* terbaik ada pada *sample* B dengan kriteria pahit yang cukup seimbang

TABEL 3.10
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
ESPRESSO WITH HERB AND SPICES ASPEK BODY
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian <i>Body</i>										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	3	5%	5	15%	10	40%	7	25%	5	15%	3,3	Cukup kental
B	2	7%	2	7%	4	13%	12	40%	10	33%	3,85	kental
C	3	10%	4	13%	9	30%	10	33%	4	13%	3,23	Cukup kental

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.10, *body* terbaik ada pada *sample* B, panelisi tidak terlatih memberikan penilaian pada *sample* B adalah kental

TABEL 3.11
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
ESPRESSO WITH HERB AND SPICES ASPEK AFTER TASTE
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian <i>After taste</i>										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	3	10%	4	13%	9	30%	9	30%	5	17%	3,31	Rasa bertahan cukup lama
B			4	13%	4	13%	15	50%	7	23%	3,8	Rasa bertahan lama
C	3	10%	6	20%	9	30%	7	23%	5	17%	3,17	Rasa bertahan cukup lama

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.11, rasa terbaik didapatkan pada *sample* B dengan kriteria rasa yang bertahan cukup lama, dibandingkan dengan kedua *sample* tang lain.

TABEL 3.12
HASIL UJI COBA PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP
ESPRESSO WITH HERB AND SPICES ASPEK KESELURUHAN
(n=30)

kode sampel	Skor Penilaian Keseluruhan										Rata-rata	Kriteria
	1		2		3		4		5			
	n	%	n	%	n	%	n	%	n	%		
A	4	13%	1	3%	10	33%	10	33%	5	17%	3,35	cukup
B			3	10%	6	20%	10	33%	11	37%	3,97	baik
C	1	3%	7	23%	9	30%	8	27%	5	17%	3,32	cukup

Sumber: Hasil kuesioner diolah oleh penulis, 2019

Berdasarkan tabel 3.12, didapatkan nilai terbaik ada pada *sample* B dengan nilai rata-rata 3,97 dan kriteria baik dari segi rasa dan tekstur.

3. Hasil Keseluruhan Produk

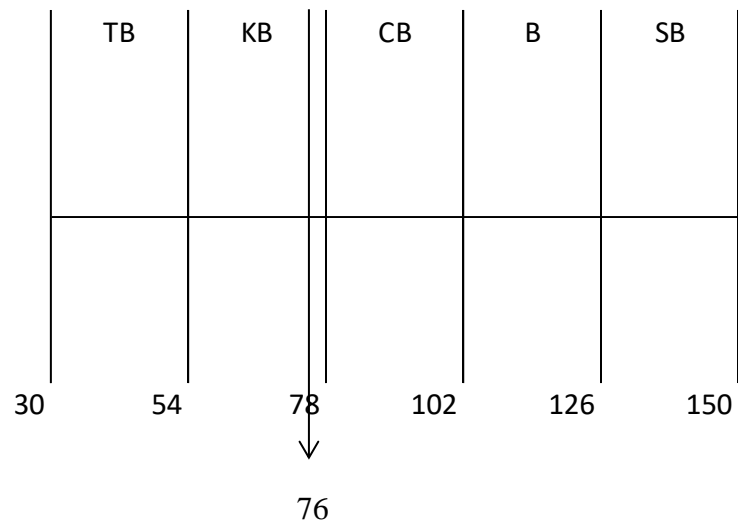
Untuk mengetahui hasil keseluruhan dari 3 *sample* produk *espresso with herb and spices*, penulis telah mendapatkan nilai untuk setiap *sample* dari panelis terlatih dan panelis tidak terlatih. Berikut adalah data dari tanggapan panelis:

TABEL 3.13
TANGGAPAN PANELIS TERLATIH TERHADAP SAMPLE A
(n=5)

Sumber: Olahan penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>			1	4	2	6	2	4			5	14
2	<i>Sweetness</i>					2	6	3	6			5	12
3	<i>Bitterness</i>			1	4	2	6	1	2	1	1	5	13
4	<i>Body</i>					1	3	3	6	1	1	5	10
5	<i>After Taste</i>			1	4	2	6	2	4			5	14
6	Keseluruhan			1	4	1	3	3	6			5	13
	TOTAL			4	16	10	30	14	28	2	2	30	76

Berdasarkan hasil pengolahan diatas, data yang diperoleh penulis dari panelis terlatih untuk *sample* A adalah 76 poin. Dan berikut adalah garis kontanium untuk *sample* A:

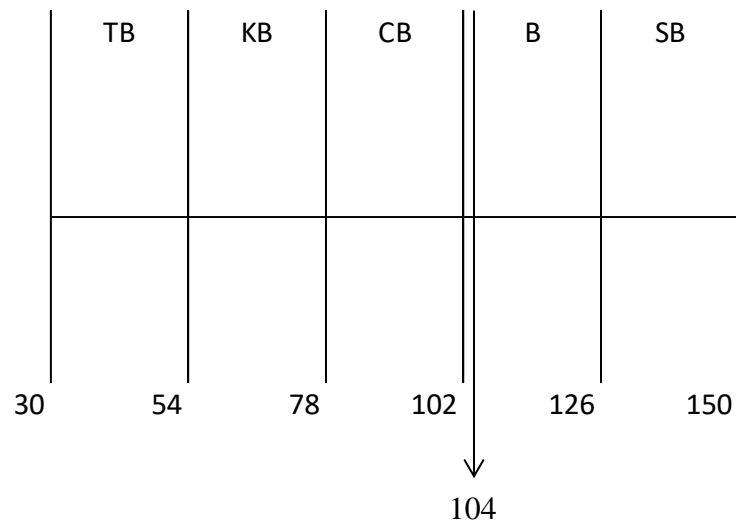


TABEL 3.14
TANGGAPAN PANELIS TERLATIH TERHADAP SAMPLE B
(n=5)

Sumber: Olahan penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>			1	4	3	9	1	2			5	15
2	<i>Sweetness</i>			3	12	2	6					5	18
3	<i>Bitterness</i>			1	4	2	6	2	4			5	14
4	<i>Body</i>	1	5	1	4	3	9					5	18
5	<i>After Taste</i>	1	5	3	12	1	3					5	20
6	Keseluruhan			4	4	1	3					5	19
	TOTAL	2	10	13	52	12	36	3	6			30	104

Berdasarkan hasil pengolahan data diatas, panelis terlatih memberikan nilai pada 104 pada *sample B*. Berikut merupakan garis kontanium berdasarkan data diatas:

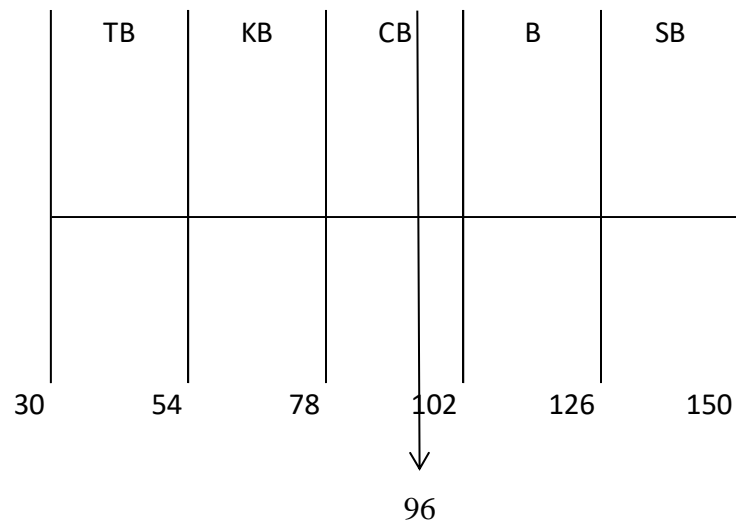


TABEL 3.15
TANGGAPAN PANELIS TERLATIH TERHADAP *SAMPLE C*
(n=5)

Sumber: Olahan penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>			3	12	2	6					5	18
2	<i>Sweetness</i>			1	4	3	9	1	2			5	15
3	<i>Bitterness</i>			1	4	3	9	1	2			5	15
4	<i>Body</i>			2	8	2	6	1	2			5	16
5	<i>After Taste</i>			3	12	1	3	1	2			5	17
6	Keseluruhan			1	4	3	9	1	2			5	15
	TOTAL			11	44	14	42	5	10			30	96

Berdasarkan data yang didapat diatas, *sample C* memperoleh nilai 96 yang didapatkan dari panelis terlatih. Berikut merupakan garis kontanium dari data diatas:

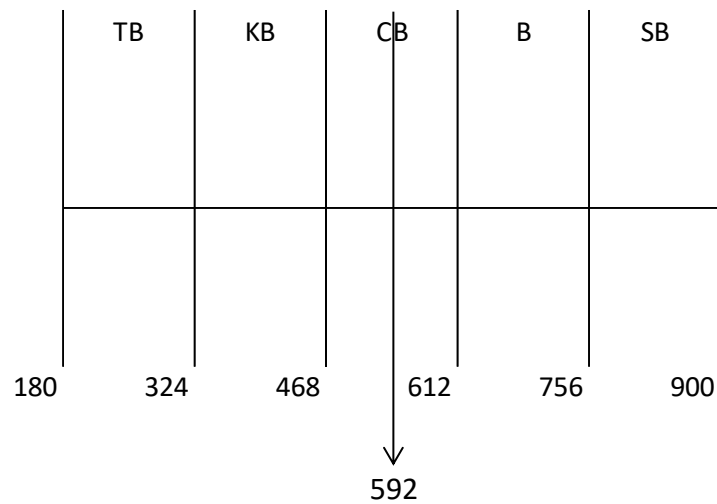


TABEL 3.16
TANGGAPAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP SAMPLE
A
(n=30)

Sumber: Olahan Penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>	4	20	9	36	10	30	4	8	3	3	30	97
2	<i>Sweetness</i>	5	25	9	36	10	30	3	6	3	3	30	100
3	<i>Bitterness</i>	5	25	8	32	11	33	3	6	3	3	30	99
4	<i>Body</i>	5	25	7	28	10	30	5	10	3	3	30	96
5	<i>After Taste</i>	5	25	9	36	9	27	4	8	3	3	30	99
6	Keseluruhan	5	25	10	40	10	30	1	2	4	4	30	101
	TOTAL	29	145	52	208	60	180	20	40	19	19	180	592

Berdasarkan data diatas diperoleh penilaian dari panelis tidak terlatih terhadap sampel A dengan total nilai 592, dengan garis kontanium sebagai berikut:

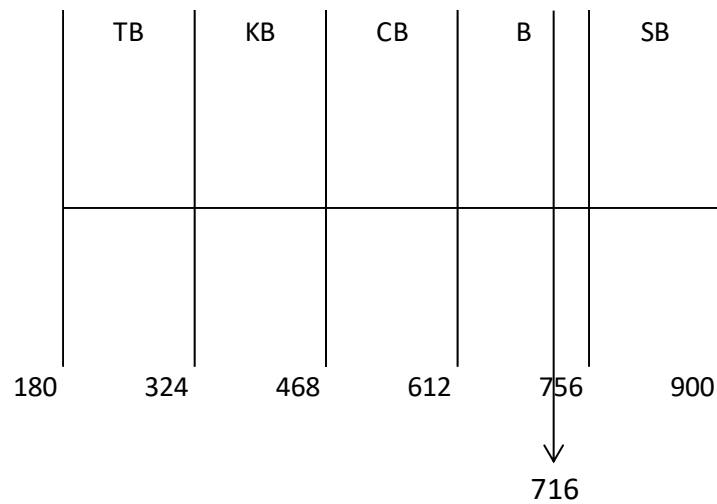


TABEL 3.17
TANGGAPAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP SAMPLE
B
(n=30)

Sumber: Olahan Penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>	13	65	9	36	6	18	2	4	0	0	30	123
2	<i>Sweetness</i>	12	60	13	52	5	15	0	0	1	1	30	122
3	<i>Bitterness</i>	12	60	10	40	5	15	3	6	0	0	30	121
4	<i>Body</i>	11	55	12	48	5	15	2	4	2	2	30	116
5	<i>After Taste</i>	7	35	15	60	4	12	4	8	0	0	30	115
6	Keseluruhan	11	35	10	40	6	18	3	6	0	0	30	119
	TOTAL	66	330	69	276	31	93	14	28	3	3	180	716

Berdasarkan hasil olahan diatas didapatkan penilaian dari panelis tidak terlatih terhadap sampel B dengan total nilai 716. Berikut garis kontanium dari data diatas:



TABEL 3.18
TANGGAPAN PANELIS TIDAK TERLATIH TERHADAP SAMPLE
C
(n=30)

Sumber: Olahan penulis, 2019

No.	Deskripsi Pertanyaan	SB 5		B 4		CB 3		KB 2		TB 1		Total	
		f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)
1	<i>Acidity</i>	6	30	8	32	10	30	6	12	0	0	30	104
2	<i>Sweetness</i>	6	30	8	32	9	27	4	8	3	3	30	100
3	<i>Bitterness</i>	6	30	6	24	9	27	6	12	3	3	30	96
4	<i>Body</i>	4	20	10	40	9	27	4	8	3	3	30	98
5	<i>After Taste</i>	5	25	7	28	9	27	6	12	3	3	30	95
6	Keseluruhan	5	25	7	28	9	27	6	12	3	3	30	95
	TOTAL	32	160	46	184	55	165	32	64	15	15	180	588

Berdasarkan hasil data diatas diperoleh penilaian dari panelis tidak terlatih terhadap sampel C dengan total nilai 588, dengan garis kontanium sebagai berikut:

