

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil dan pembahasan

Penulis melakukan uji coba produk eksperimen dan juga produk pembanding sebanyak 4 kali. Uji coba yang pertama untuk mengetahui apakah biji chia dapat digunakan sebagai pengganti telur dalam pembuatan *pancake* atau tidak. Kemudian uji coba kedua dilakukan untuk observasi dan dokumentasi, pada uji coba kedua ini penulis menilai mulai dari adonan hingga hasil akhir dari produk eksperimen dan produk pembanding. Sedangkan untuk uji coba ketiga dan keempat, produk eksperimen dan produk pembanding diberikan kepada panelis untuk dinilai sesuai dengan panca indera panelis (uji organoleptik).

Appearance dan *flavor* dibagi menjadi 2 aspek penilaian untuk panelis. Untuk *appearance*, penulis membagi menjadi bentuk dan warna pada produk eksperimen dan produk pembanding. Menurut Paula Figoni (2011) :



“Appearance has many different aspects. Color or hue—whether food is yellow or red, for example—is an especially important aspect. Other aspects of appearance include opacity, sheen, shape, and size, and a visual evaluation of texture”.

Pada penelitian ini, aspek warna adalah hal yang terpenting dan juga aspek bentuk dapat menilai produk pada penelitian ini. Sedangkan untuk *flavor*, penulis membagi menjadi aroma dan rasa dari produk eksperimen dan produk pembanding. Karena menurut Paula Figoni (2011) mengatakan bahwa 3

komponen yang ada dalam *flavor* yaitu *basic taste*, *smell* dan *trigeminal affects*. Yang mana *basic test* merupakan rasa dari produk dan *smell* merupakan bau/aroma dari produk. Penulis sudah mengolah dan menilai data yang didapatkan dan penulis rangkum dalam tabel seperti berikut :


Tabel 3. 1

Hasil dari produk eksperimen dan produk pembandingan

Produk eksperimen	Produk pembandingan	Keterangan
 <p>Dilihat dari adonannya, warna yang didapatkan berwarna putih pucat dengan bintik-bintik hitam yang dihasilkan dari biji chia. Untuk memanggangnya membutuhkan waktu lebih lama dari produk pembandingan sekitar 3-4 menit dengan api kecil</p>	 <p>Sedangkan warna dari adonan produk pembandingan yaitu berwarna krem cerah. Adonan dipanggang dengan api kecil. Untuk tekstur adonan tidak beda jauh dengan produk eksperimen.</p>	<p>Adonan</p>

Tabel lanjutan 3.1

Hasil dari produk eksperimen dan produk pembandingan

 <p>Kedua produk diambil dengan <i>ladle</i> yang sama sehingga mendapatkan bentuk bundar dengan diameter yang sama, warna yang dihasilkan dari produk eksperimen ini berwarna lebih gelap dari produk pembandingan dan juga terdapat bintik-bintik hitam dikarenakan menggunakan biji chia.</p>	 <p>Untuk produk pembandingan warna yang dihasilkan itu berwarna krem cerah dengan warna kulit luar berwarna coklat.</p>	Tampak atas
---	---	-------------

Tabel lanjutan 3.1

Hasil dari produk eksperimen dan produk pembandingan

		<p>Bagian dalam</p>
<p><i>Pancake</i> yang dihasilkan lebih berat sekitar 4-5gr ketika ditimbang dan padat. Tidak selembut produk pembandingan. Terdapat bintik-bintik hitam di bagian dalam <i>pancake</i>.</p>	<p>Untuk produk pembandingan sendiri mengembang. Untuk tingkat kelembutan tidak berbeda jauh dari produk eksperimen. Warna yang dihasilkan yaitu krem cerah.</p>	

Sumber : Olahan data penulis, 2020

Untuk rasa yang dihasilkan, produk eksperimen lebih manis dan juga terdapat aroma biji-bijian (granola). Sedangkan produk pembandingan memiliki rasa yang tidak terlalu manis dan tidak memiliki aroma yang khas. Pada percobaan dengan menggunakan resep yang sudah dituliskan pada bab sebelumnya, penulis mendapatkan beberapa hasil observasi yang penulis catat yaitu; adonan produk

eksperimen lebih berat dan lebih lengket ketika dipanggang daripada produk pembanding, ini karena kandungan jumlah air yang lebih sedikit pada adonan.

Lalu kedua adonan ini dipanggang dengan api kecil, setiap selesai memanggang 1 buah *pancake*, lebih baik dilap dengan *tissue* atau lap kain agar hasilnya maksimal. Ini *optional* untuk teflon yang tidak anti lengket. Dan juga membutuhkan waktu sedikit lebih lama untuk memanggang adonan produk eksperimen, dengan perbedaan sekitar 2-3 menit dari produk pembanding. Karena semakin sedikit kadar air maka semakin lama pemanggangannya. Menurut Wulandari (2018) bahwa kadar air makanan pada semua jenis perlakuannya memiliki kecenderungan menurun karena semakin sedikit kadar air semakin lama pemanggangannya. Hal ini terjadi karena panas yang disalurkan melalui alat pemanggang akan menguapkan air yang terdapat dalam bahan yang dipanggang (Sitoresmi, 2012). Jadi, jika kadar air kurang maka perlu waktu lebih lama untuk memanggangnya.

A. Appearance

Jika diartikan ke dalam Bahasa Indonesia, *appearance* berarti penampilan. Penampilan ini dinilai dengan melihat objek menggunakan panca indera pengelihatan yaitu mata. Dalam penelitian ini mata dapat menilai dari segi bentuk dan juga warna yang ada pada produk penelitian dan pembanding. Bentuk pada produk eksperimen dan pembanding memiliki kesamaan pada diameter *pancake*-nya yakni 8-9 cm, ini dikarenakan kuantiti saat menuangkan adonan ke teflon itu sama yaitu 1 *ladle* dengan volume 45 ml. Bentuk yang didapat yaitu bundar dengan volume yang sama antara produk eksperimen dan pembanding.

Untuk warna terdapat perbedaan pada adonan dan juga hasil akhir. Pada adonan produk eksperimen terdapat warna putih pucat tetapi ketika selesai dipanggang, produk eksperimen terlihat lebih gelap daripada produk pembanding dengan bintik-bintik hitam dikarenakan biji chia yang digunakan itu dominan berwarna hitam dan sedikit yang berwarna putih. Sedangkan pada produk pembanding untuk adonan dan hasil setelah dipanggang berwarna krem cerah. Untuk warna kematangan pada kulit produk eksperimen dan pembanding memiliki kesamaan yaitu berwarna coklat pada bagian kulit luar, tetapi produk eksperimen memiliki warna bintik hitam pada kulit dan produk eksperimen perlu dipanggang sedikit lebih lama agar warna kulit yang didapat berwarna coklat sama seperti produk pembanding.

Penulis dapat menilai bahwa perbedaan penampilan pada produk eksperimen dan produk pembanding itu lebih terlihat pada segi warnanya, sedangkan untuk bentuk itu sama. Perbedaan warna ini dikarenakan biji chia yang digunakan penulis lebih dominan berwarna hitam, maka dari itu warna yang didapati pada produk eksperimen lebih gelap dan juga terdapat bintik-bintik hitam. Perbedaan warna ini juga dapat dikatakan unik karena berbeda dari *pancake* pada umumnya. Berikut adalah tabel penilaian panelis terhadap *appearance* produk eksperimen dan produk pembanding :

Tabel 3. 2

Penilaian panelis dari segi *appearance* terhadap produk eksperimen dan produk pembanding

n = 30

Produk		1		2		3		4		5		Total nilai			Kategori
		f	N	f	N	f	N	f	N	f	N	f	N	%	
P1	Warna					9	27	13	52	8	40	30	119	43	Suka
	Bentuk			1	2	5	15	11	44	13	65	30	126	43	Sangat suka
P2	Warna			2	4	4	12	10	40	14	70	30	126	46	Sangat suka
	Bentuk					2	6	15	60	13	65	30	131	50	Suka

Sumber : Olahan data penulis, 2020

Keterangan :

P1 : Produk eksperimen

f : Frekuensi

n : jumlah

panelis

P2 : Produk pembanding

N : jumlah frekuensi dikali skor

Dari data penilaian panelis tersebut dapat disimpulkan bahwa : untuk segi bentuk, skor 4 menjadi pilihan panelis terbanyak pada produk pembanding sedangkan pada produk eksperimen skor 5 menjadi pilihan terbanyak dari panelis. Untuk segi warna, skor 4 menjadi pilihan panelis terbanyak pada produk

eksperimen sedangkan pada produk pembandingan skor 5 menjadi pilihan panelis terbanyak.

B. Texture

Tekstur dalam penelitian ini yang dinilai adalah tingkat kelembutan pada produk eksperimen dan juga produk pembandingan. Menurut Paula Figoni (2011) :

“The main way texture is evaluated is by touch: how the food feels against the skin, how it feels as it melts from the heat of the mouth, and how it responds to touch as it is squeezed, bitten, and chewed”.

Hasil tekstur yang didapatkan dari produk pembandingan sedikit lebih lembut tetapi tidak berbeda jauh dari produk eksperimen, dikarenakan telur sendiri memiliki kandungan lemak. Selain lemak, kuning telur merupakan *emulsifier* alami yang ditemukan dari zaman dulu untuk membuat kue. Jadi alasan mengapa produk pembandingan lebih lembut dikarenakan pada adonannya memiliki kandungan lemak yang lebih banyak dan juga emulsifier. Tetapi jika dibandingkan dengan produk eksperimen, tekstur kelembutan yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan produk pembandingan. Berikut adalah penilaian panelis terhadap *texture* yang sudah penulis rangkum menjadi tabel seperti berikut :

Tabel 3. 3

Penilaian panelis dari segi *texture* terhadap produk eksperimen dan produk pembanding

n = 30

Produk	1		2		3		4		5		Total nilai			Kategori
	f	N	f	N	f	N	f	N	F	N	f	N	%	
P1					3	9	16	64	11	55	30	128	53	Suka
P2					4	12	9	36	17	85	30	133	56	Sangat suka

Sumber : Olahan data penulis, 2020

Keterangan :

P1 : Produk eksperimen f : Frekuensi n : jumlah panelis

P2 : Produk pembanding N : jumlah frekuensi dikali skor

Dari data penilaian panelis tersebut dapat disimpulkan bahwa : skor 5 menjadi pilihan terbanyak dari panelis untuk produk pembanding sedangkan untuk produk eksperimen skor 4 menjadi pilihan terbanyak dari panelis.

C. *Flavor*

Pada penelitian ini penilaian *flavor* dibagi menjadi 2 segi, yakni rasa dan aroma. Rasa dapat dinilai dengan salah satu panca indera manusia yaitu lidah. Pada penelitian ini lidah dapat menilai tingkat rasa dan aroma dari poin 5 sampai 1 dengan tingkat kesukaan dari sangat suka hingga tidak suka. Penulis sendiri sudah melakukan observasi dengan mencoba produk eksperimen dan produk pembanding. Rasa yang dikeluarkan dari produk eksperimen cenderung sedikit manis daripada produk pembanding dan juga terdapat aroma biji-bijian yang berasal dari biji chia. Produk eksperimen terasa lebih manis dikarenakan *liquid*/jumlah air pada adonan produk eksperimen lebih sedikit daripada *liquid*/jumlah air pada adonan produk pembanding.

Untuk mengatasi rasa terlalu manis pada masakan, kita bisa menyiasatinya dengan cara menambahkan air. Mungkin ini adalah cara yang paling umum. Dengan menuangkan air sedikit demi sedikit ke dalam masakan, jangan lupa untuk koreksi rasa masakan setelah dituangkan air agar rasanya bisa pas (Endeustorial, 2020). Umumnya air dapat menghilangkan rasa manis pada adonan atau makanan dan minuman. Semakin sedikit kandungan air pada adonan, semakin terasa pula rasa manis saat makanan sudah jadi.

Pada bab sebelumnya dijelaskan untuk pembuatan *chia gel* hanya membutuhkan 4-5 sendok makan air per 7 gram. Jika dibandingkan, jumlah air pada telur lebih banyak daripada *chia gel*. Untuk aroma biji-bijian sendiri dihasilkan dari biji chia, walaupun biji chia sudah dihaluskan terlebih dahulu tetapi aroma biji-bijian tidak hilang. Berikut adalah hasil

penilaian panelis terhadap *flavor* produk eksperimen dan produk pembandingan :

Tabel 3. 4

Penilaian panelis dari segi *flavor* terhadap produk eksperimen dan produk pembandingan

n = 30

Produk		1		2		3		4		5		Total nilai			Kategori
		f	N	F	N	f	N	f	N	f	N	f	N	%	
P1	Rasa			2	4	3	9	10	40	15	65	30	118	50	Sangat suka
	Aroma			2	4	6	18	10	40	12	60	30	122	40	Sangat suka
P2	Rasa					8	24	13	52	9	45	30	121	43	Suka
	Aroma			2	4	7	21	14	56	7	35	30	116	46	Suka

Sumber : Olahan data penulis, 2020

Keterangan :

P1 : Produk eksperimen f : Frekuensi n : jumlah

panelis

P2 : Produk pembandingan N : jumlah frekuensi dikali skor

Dari data penilaian panelis tersebut dapat disimpulkan bahwa : untuk segi rasa, skor 5 menjadi pilihan panelis terbanyak pada produk eksperimen

sedangkan pada produk pembandingan skor 4 menjadi pilihan terbanyak dari panelis. Untuk segi aroma, skor 5 menjadi pilihan panelis terbanyak pada produk eksperimen sedangkan pada produk pembandingan skor 4 menjadi pilihan panelis terbanyak.