

BAB III

HASIL DAN ANALISIS

1. Hasil Penelitian

Penulis telah melakukan eksperimen terhadap objek penelitian sebanyak 3 kali, di kediaman penulis yang bertempat di Kecamatan Antapani, Kota Bandung, Selama periode Agustus – November 2020. Berikut merupakan hasil dari penelitian yang telah penulis lakukan terhadap produk perbandingan yang merupakan kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega..

Gambar 3. 1 Perbandingan Produk Perbandingan dan Eksperimen



Sumber : Dokumentasi Penulis, 2020.

Gambar diatas merupakan hasil penelitian penulis. Pada gambar sebelah kiri merupakan kue marmer yang menggunakan 100% mentega, sedangkan gambar bagian kanan merupakan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25 % mentega. Terdapat perbedaan yang langsung terlihat. Produk perbandingan memiliki warna kuning keemasan yang cerah. Sedangkan produk eksperimen memiliki warna kuning kecoklatan yang lebih gelap di bandingkan produk

pembandingan. Produk eksperimen memiliki volume yang lebih kecil dan *crumbs* yang lebih padat di bandingkan produk pembandingan. Penulis telah melakukan observasi dan uji panelis terhadap penelitian yang telah di lakukan penulis.

Penulis melakukan uji panelis terhadap produk penelitian pada 25 – 26 November 2020 yang bertempat di, sekitar kediaman penulis, dan sekitar wilayah domisili mahasiswa STP NHI Bandung di jalan. Setiabudi Bandung. Penulis melakukan uji panelis terhadap 25 panelis yang dipilih secara acak. Berikut merupakan hasil observasi dan uji panelis yang telah penulis lakukan.

2. Observasi

a. Rasa

Rasa merupakan salah satu aspek dari *flavour*. Rasa merupakan sensasi yang ditangkap oleh lidah dan seluruh mulut ketika mencicipi bahan kimia (Figoni, 2011). Reseptor yang menangkap aspek rasa ini adalah lidah, dan sebagian mulut. Rasa akan muncul ketika bahan kimia yang terdapat pada makanan bercampur dengan saliva, dan reseptor yang terdapat pada lidah akan memberikan respon pada otak.

Berdasarkan dari hasil pengamatan penulis terhadap aspek rasa pada produk penelitian. Terdapat perbedaan yang sangat signifikan produk eksperimen memiliki rasa gurih yang berbeda. Rasa vanila yang terdapat pada produk eksperimen tidak terasa, rasa khas kacang mede sangat kuat jika di bandingkan dengan produk pembandingan. Sedangkan kedua produk memiliki rasa masin yang seimbang.

b. Aroma

Aroma merupakan salah satu aspek pada flavour. Aroma atau bau memiliki kontribusi 80% dari flavour (Figoni , 2011). Molekul yang terdapat pada makanan akan menguap hingga masuk rongga hidung, disinilah jutaan reseptor bau akan memberikan respon ke otak. Hal ini lah yang dapat di jadikan perbedaan anatara bahan makanan satu dengan yang lain..

Berdasarkan hasil observasi yang telah penulis lakukan terhadap aspek aroma produk penelitian, produk eksperimen memiliki aroma kacang mede yang sangat kuat. Sedangkan aroma vanila yang berasal vanilla essence tidak tercium pada produk eksperimen.yang mana berbanding terbalik terhadap produk pembanding yang memiliki aroma vanilla yang kuat.

c. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu aspek dari sensorik dari makanan. Secara visual dapat menggambarkan karakter tekstur yang akan dicicipi. Selain itu suara yang terdengar ketika mencicipi produk akan memberikan respon kepada otak terhadap tekstur (Figoni, 2011).

Berdasarkan observasi yang telah penulis lakukan terhadap aspek tekstur produk penelitian. Produk pembanding memiliki tekstur yang lebih lembut di banding produk eksperimen. Produk eksperimen memiliki tekstur yang padat serta crumbs yang lebih kecil. Produk eksperimen cenderung lebih heavy ketika di konsumsi.

d. Warna

Warna merupakan aspek penilaian penampilan yang dapat menggambarkan aspek penilaian selanjutnya dari makanan, sebagai konsumen tentunya akan melihat penampilan sebelum mencicipi. Warna juga menjelaskan rasa dari produk (Figoni, 2011)

Berdasarkan hasil obeservasi yang penulis lakukan terhadap aspek warna produk penelitian. Produk pembanding berwarna coklat keemasan pada bagian permukaan, dan warna crumbs berwarna kuning cerah. Pada produk eksperimen warna crumbs berwarna coklat yang lebih gelap.

e. Ukuran

Berdasarkan hasil observasi terhadap aspek ukuran dari produk penelitian, produk pembanding memiliki ukuran yang lebih tinggi. Sedangkan produk eskperimen memiliki ukuran yang lebih pendek.

3. Uji panelis

a. Rasa

Berikut merupakan hasil uji panelis yang telah penulis lakukan terhadap aspek warna dari kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega.

TABEL 3. 1 HASIL UJI PANELIS TERHADAP RASA KUE MARMER
(n=25)

Produk	1	F(1)	2	F(2)	3	F(3)	4	F(4)	5	F(5)	total	- x
Pembanding					4	12	14	56	7	35	83	3,3
eksperimen					3	9	7	28	15	75	112	4,5

Sumber : data olahan penulis, 2020

Berdasarkan hasil uji panelis terhadap aspek rasa. Panelis lebih menyukai rasa produk eksperimen yang menggunakan kacang mede. Hal ini dikarenakan produk eksperimen memiliki rasa gurih khas kacang mede yang kuat.

b. Aroma

Berikut merupakan hasil uji panelis yang telah penulis lakukan terhadap aspek aroma dari kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega.

TABEL 3. 2 HASIL UJI PANELIS TERHADAP AROMA KUE MARMER
(n=25)

Produk	1	F(1)	2	F(2)	3	F(3)	4	F(4)	5	F(5)	total	- X
Pembanding					5	15	10	40	10	50	105	4,2
eksperimen					3	9	11	44	11	55	108	4,3

Sumber : data olahan penulis, 2020.

Berdasarkan hasil uji panelis terhadap aspek aroma, panelis lebih menyukai aroma produk eksperimen yang memiliki aroma *nutty* khas kacang mede yang kuat.

c. Tekstur

Berikut merupakan hasil uji panelis yang telah penulis lakukan terhadap aspek tekstur dari kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega.

**TABEL 3. 3 HASIL UJI PANELIS TERHADAP TEKSTUR KUE
MARMER**

(n=25)

Produk	1	F(1)	2	F(2)	3	F(3)	4	F(4)	5	F(5)	total	- x
Pembanding			1	2	2	6	11	44	11	55	107	4,3
eksperimen			2	4	7	21	9	36	7	35	96	3,8

Sumber : data olahan penulis, 2020

Berdasarkan hasil uji panelis pada aspek tekstur, tekstur yang padat dan heavy pada produk eksperimen kurang disukai oleh panelis. Hal ini dikarenakan perbedaan kandungan air yang terdapat pada kacang mede yang lebih sedikit di bandiingkan mentega menjadikan tekstur dari adonan lebih padat sehingga proses pengembangan kue ketika di panggang tidak maksimal.

d. Warna

Berikut merupakan hasil uji panelis yang telah penulis lakukan terhadap aspek warna dari kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega.

TABEL 3. 4 HASIL UJI PANELIS TERHADAP WARNA KUE MARMER
(n=25)

Produk	1	F(1)	2	F(2)	3	F(3)	4	F(4)	5	F(5)	total	- x
Pembanding					3	9	16	64	6	30	103	4,1
eksperimen					2	6	8	32	15	75	113	4,5

Sumber : data olahan penulis,2020.

Berdasarkan hasil uji panelis pada aspek warna. Penelis lebh menyukai produk eksperimen yang berwarna coklat gelap yang merupakan warna yang berasal dari pasta kacang mede yang di peroleh melalui proses penyagraian kacang mede.

e. Ukuran

Berikut merupakan hasil uji panelis yang telah penulis lakukan terhadap aspek warna dari kue marmer yang menggunakan 100% mentega, dan kue marmer yang menggunakan 75% kacang mede dan 25% mentega.

TABEL 3. 5 HASIL UJI PANELIS TERHADAP UKURAN KUE MARMER
(n=25)

Produk	1	F(1)	2	F(2)	3	F(3)	4	F(4)	5	F(5)	total	- x
Pembanding					8	24	12	48	5	25	97	3,9
eksperimen			3	6	12	36	7	28	3	15	85	3,4

Sumber : data olahan penulis, 2020.

Berdasarkan hasil uji panelis pada aspek ukuran. Penulis kurang menyukai ukuran dari produk eksperimen, hal ini dikarenakan pengembangan produk kurang maksimal, yang menyebabkan ukuran produk eksperimen tidak lebih tinggi dari produk pembandingan.

