

## BAB III





### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Hasil Observasi

Peneliti telah melakukan eksperimen sebanyak dua kali yang dilakukan di dapur kediaman peneliti di Jalan Abadi 1 no 17 Gegerkalong, Bandung pada bulan September dan Oktober yang menghasilkan produk pembandingan dan eksperimen.

**Tabel 3.1**

#### HASIL EKSPERIMEN

<i>Sponge Cake</i>	
<b>Pembandingan</b>	<b>Eksperimen</b>
	
	

Tabel diatas merupakan tabel dokumentasi produk yang diambil oleh peneliti. Terdapat perbandingan antara produk *sponge cake* yang menggunakan *butter* dan produk *sponge cake* yang menggunakan *greek yogurt*. Pada produk pembanding permukaan atas kue tidak rata sedangkan pada produk eksperimen permukaan atasnya rata.

Pada produk *sponge cake* pembanding menggunakan 50 gr *butter* dan pada produk *sponge cake* eksperimen menggunakan 50 gr *greek yogurt*. Keduanya menggunakan perbandingan lemak yang sama, tetapi hasil akhirnya berbeda. *Sponge cake* pembanding tidak terlalu lembut seperti *sponge cake* eksperimen. Warna *sponge cake* eksperimen yang dihasilkan pun lebih coklat, meskipun dipanggang dengan suhu yang sama tetapi waktunya lebih lama.

Berikut merupakan hasil observasi yang dilakukan peneliti terhadap *sponge cake* pembanding dan eksperimen, yaitu :

#### 1. *Appearance*

Penampilan yang dihasilkan oleh *sponge cake* pembanding terlihat cembung, tetapi pinggirannya simetris dan tidak miring atau mengerut. Semua sisi baik bagian bawah ataupun bagian samping tidak menempel pada loyang, kue mudah di lepas dan membuat penampilan kue menjadi mulus, warnanya pun sudah menguning sesuai dengan kematangannya.

Sedangkan penampilan yang dihasilkan oleh *sponge cake* eksperimen permukaan atasnya rata, tidak mengembung atau cekung kebawah, bagian bawah dan bagian samping pada kue tidak menempel pada loyang, kue mudah di lepas dari loyang, warna yang dihasilkan

sedikit kecoklatan walaupun suhu pemanggangannya sama dengan produk pembanding, dan warnanya pun merata.

## 2. *Texture*

*Texture* yang dihasilkan oleh produk pembanding maupun eksperimen keduanya memiliki pori-pori yang besar, ketika disentuh kue ini seperti busa yang lembut dan empuk. *Sponge cake* memang beremah saat di potong, tetapi remahannya pun tidak terlalu banyak dan tidak membuat *sponge cake* hancur saat di potong, karena bagian dalamnya sangat lembut.

## 3. *Flavour*

*Flavour* yang dihasilkan dari produk pembanding dan eksperimen sama-sama memiliki rasa yang manis. Aromanya tidak berbau amis dan sangat harum. Untuk produk eksperimen, aroma *greek yogurt* nya sangat terasa, saat di makan kue ini juga memiliki sedikit rasa asam yang dihasilkan dari *greek yogurt*, tetapi rasa ini tidak terlalu dominan, jadi tidak mengubah rasa asli dari *sponge cake*.

## **B. Hasil Penilaian Panelis**

Metode penelitian yang peneliti ambil yaitu dengan cara uji panelis yang dilakukan dengan memberikan kedua produk yaitu *sponge cake* pembanding dan *sponge cake* eksperimen kepada panelis untuk menilai beberapa aspek yang telah ditentukan. Peneliti menggunakan uji skala hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan terhadap produk yang di berikan.

1. Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek *Appearance* / Penampilan

Tabel 3.2

## HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK PENAMPILAN

25 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH

n(25)

Aspek Penilaian	Pembanding				Eksperimen			
	f	Nilai	Jumlah Nilai	%	f	Nilai	Jumlah Nilai	%
Sangat Menarik	2	5	10	8%	1	5	5	4%
Menarik	11	4	44	44%	19	4	76	76%
Biasa Saja	10	3	33	40%	5	3	15	20%
Kurang Menarik	2	2	4	8%	0	2	0	0%
Tidak Menarik	0	1	0	0%	0	1	0	0%
	<b>Total Nilai</b>		91	100%	<b>Total Nilai</b>		96	100%

Sumber : Hasil Olahan Peneliti, 2020

Berdasarkan hasil data diatas maka dapat dihasilkan sebagai berikut :

a. *Sponge Cake* Pembanding

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek penampilan pada *sponge cake* pembanding dapat diperoleh persentase 8% sangat menarik, 44% menarik, 40% biasa saja, dan 8% kurang menarik. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap penampilan pada *sponge cake* pembanding yaitu menarik, karena warnanya yang tidak terlalu coklat.

b. *Sponge Cake* Eksperimen

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek penampilan pada *sponge cake* eksperimen dapat diperoleh persentase 4% sangat menarik, 76% menarik, dan 20% biasa saja. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap penampilan pada *sponge cake* eksperimen yaitu menarik. Dibandingkan dengan produk pembanding, produk eksperimen lebih menarik, hal ini dikarenakan oleh bentuk yang bagus dan permukaan atasnya yang rata.

2. Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek *Texture* / Tekstur

Tabel 3.3

## HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK TEKSTUR

25 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH

n(25)

Aspek Penilaian	Pembanding				Eksperimen			
	F	Nilai	Jumlah Nilai	%	f	Nilai	Jumlah Nilai	%
Sangat Lembut	1	5	5	4%	4	5	20	16%
Lembut	13	4	52	52%	12	4	48	48%
Cukup Lembut	11	3	33	44%	9	3	27	36%
Keras	0	2	0	0%	0	2	0	0%
Sangat Keras	0	1	0	0%	0	1	0	0%
	<b>Total Nilai</b>		90	100%	<b>Total Nilai</b>		95	100%

Sumber : Hasil Olahan Peneliti, 2020

Berdasarkan hasil data diatas maka dapat dihasilkan sebagai berikut :

a. *Sponge Cake* Pembanding

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek tekstur pada *sponge cake* pembanding dapat diperoleh persentase 4% sangat lembut, 52% lembut, dan 44% cukup lembut. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap tekstur pada *sponge cake* pembanding yaitu lembut, hal ini disebabkan oleh penggunaan *butter* yang ada di dalam kue tersebut, dan bisa juga dikarenakan oleh proses

pengadukkan yang baik pada saat memasukkan udara kedalam adonan atau *aeration*.

b. *Sponge Cake* Eksperimen

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek tekstur pada *sponge cake* eksperimen dapat diperoleh persentase 16% sangat lembut, 46% lembut, dan 36% cukup lembut. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap tekstur pada *sponge cake* eksperimen yaitu lembut. Dibandingkan dengan produk pembanding, produk eskperimen lebih lembut. Hal ini disebabkan oleh penggunaan greek yogurt yang ada di dalamnya dan juga dikarenakan oleh hasil pori-pori sponge cake yang cukup besar dan sama rata, membuat produk eksperimen lebih lembut dibandingkan produk pembanding.

3. Hasil Penilaian Uji Hedonik dari Aspek *Flavor* / Rasa

Tabel 3.4

## HASIL PENILAIAN UJI HEDONIK DARI ASPEK RASA

25 ORANG PANELIS TIDAK TERLATIH

n(25)

Aspek Penilaian	Pembanding				Eksperimen			
	F	Nilai	Jumlah Nilai	%	f	Nilai	Jumlah Nilai	%
Sangat Suka	2	5	10	8%	7	5	30	28%
Suka	16	4	64	64%	15	4	60	60%
Biasa Saja	7	3	21	28%	3	3	9	12%
Kurang Suka	0	2	0	0%	0	2	0	0%
Tidak Suka	0	1	0	0%	0	1	0	0%
	<b>Total Nilai</b>		95	100%	<b>Total Nilai</b>		99	100%

Sumber : Hasil Olahan Peneliti, 2020

Berdasarkan hasil data diatas maka dapat dihasilkan sebagai berikut :

a. *Sponge Cake* Pembanding

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek rasa pada *sponge cake* pembanding dapat diperoleh persentase 8% sangat suka, 64% suka, dan 28% biasa saja. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap rasa pada *sponge cake* pembanding yaitu suka. Rasa *sponge cake* pembanding memiliki rasa



manis yang cukup, tidak ada *after taste* amis telur ataupun pahit dan terasa harum *butter* nya.

b. *Sponge Cake* Eksperimen

Berdasarkan hasil penilaian yang telah dilakukan panelis terhadap aspek rasa pada *sponge cake* eksperimen dapat diperoleh persentase 28% sangat suka, 60% suka, dan 12% biasa saja. Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa penilaian panelis terhadap rasa pada *sponge cake* eksperimen yaitu suka. Dibandingkan produk pembanding, produk eksperimen lebih disukai oleh peminat makanan manis, karena rasanya yang lebih manis dibanding produk pembanding, dan ada sedikit rasa asam yang dihasilkan dari *greek yogurt*, tanpa mengubah rasa aslinya.

**C. Pembahasan**

Setelah peneliti melakukan uji panelis, maka peneliti mendapatkan hasil yang telah diolah sebagai berikut :

1. Aspek *Appearance*

Warna yang dihasilkan dari produk pembanding dan eksperimen berbeda. Pada produk pembanding warna lebih cerah atau *golden brown*. Sedangkan pada produk eksperimen warnanya lebih coklat. Meskipun warna nya berbeda, tetapi keduanya masih dapat diterima dan disukai para panelis. Tinggi produk pembanding dengan produk eksperimen hampir sama. Produk eksperimen memiliki permukaan atas yang rata, sedangkan permukaan atas produk pembanding cembung keatas. Penampilan kedua produk tersebut rapih dan tidak rusak bagian samping yang menempel di loyangnya atau tidak lengket.

Menurut beberapa panelis, sebaiknya *sponge cake* eksperimen dikurangi suhunya agar dapat menghasilkan warna yang lebih muda.

## 2. Aspek *Texture*

Tekstur dari produk pembandingan memiliki pori-pori yang cukup banyak, tidak terlalu besar, lembut, dan tidak begitu ringan seperti produk eksperimen, hanya saja ukuran pori-porinya tidak sama rata. Sedangkan produk eksperimen teksturnya lebih lembut dan ringan, ukuran pori-pori nya hampir sama semua, banyak dan besar. Tekstur keduanya seperti busa atau *sponge* yang apabila di tekan maka akan kembali ke bentuk semula. Tekstur bagian sisi samping, atas, dan bawah sama rata, tidak kering akibat pemanggangan. Keduanya disukai oleh para panelis dan masih dapat diterima oleh masyarakat.

## 3. Aspek *Flavour*

Rasa *sponge cake* pembandingan maupun eksperimen keduanya di dominankan oleh rasa manisnya. Tetapi rasa *sponge cake* eksperimen sedikit berbeda, karena adanya campuran greek yogurt di dalamnya maka rasanya pun ada sedikit asam segar, tidak terlalu mengubah rasa asli dari *sponge cake* tersebut. Tidak ada *after taste* yang dihasilkan dari kedua produk tersebut. *Sponge cake* pembandingan pun rasanya enak tercium harum *butter* nya, tidak ada *after taste* bau amis ataupun pahit. Rasa dari kedua produk masih dapat diterima oleh masyarakat.

