

## BAB III

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 3.1. Hasil Produk

Berikut adalah hasil dari eksperimen yang telah penulis lakukan :

**TABEL 14. PERBANDINGAN *BUTTER COOKIES* DENGAN  
50% TEPUNG TEMPE**

	<b>Pembanding</b>	<b>Eksperimen</b>
Hasil akhir		
Adonan		

Sumber : Dokumentasi dan Olahan Penulis 2021

Setelah melakukan eksperimen, penulis melakukan observasi pada eksperimen yang penulis buat. Berdasarkan observasi yang penulis lakukan, berikut adalah hasil observasi perbandingan antara *Butter Cookies* pembanding dengan *Butter Cookies* eksperimen :

TABEL 15. TABEL HASIL OBSERVASI *BUTTER COOKIES*

Kategori Yang Akan Dinilai	<i>Butter Cookies</i> Pemanding (100% Tepung Terigu)	<i>Butter Cookies</i> Eksperimen (50% Tepung Tempe)
Penampilan	<i>Butter Cookies</i> pemanding memiliki warna kuning terang.	<i>Butter Cookies</i> eksperimen memiliki warna kuning yang lebih gelap.
Tekstur	<i>Butter Cookies</i> pemanding memiliki tekstur yang padat tapi lembut.	<i>Butter Cookies</i> eksperimen memiliki tekstur yang tidak sepadat <i>Butter Cookies</i> pemanding tapi tidak terlalu lembut.
Aroma	<i>Butter Cookies</i> pemanding memiliki aroma yang khas berasal dari <i>Butter</i> .	<i>Butter Cookies</i> eksperimen memiliki sedikit aroma tempe.
Rasa	<i>Butter Cookies</i> pemanding memiliki rasa dasar yang manis.	<i>Butter Cookies</i> eksperimen memiliki rasa dasar yang manis dan sedikit asam dari tempunya.

Sumber : Hasil Observasi dan Olahan Penulis, 2021

### 3.2. Pembahasan

Setelah mengamati perbandingan antara *Butter Cookies* pembanding dan *Butter Cookies* eksperimen, berikut adalah hasil penilaian uji panelis tidak terlatih :

**TABEL 16. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TIDAK TERLATIH DARI ASPEK PENAMPILAN**

Produk	<i>Butter Cookies</i> Pembanding					<i>Butter Cookies</i> Eksperimen				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
<i>F</i>	8	17	-	-	-	2	13	9	1	-
Presentase	32%	68%	-	-	-	8%	52%	36%	4%	-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Berdasarkan hasil penilaian uji panelis tidak terlatih, maka didapatkan kesimpulan bahwa panelis lebih menyukai penampilan *Butter Cookies* pembanding. Berdasarkan warna, dan bentuk ada beberapa panelis yang lebih menyukai *Butter Cookies* pembanding dikarenakan menurut panelis, warna yang dihasilkan lebih cerah, tetapi beberapa panelis lebih menyukai *Butter Cookies* eksperimen dikarenakan bentuk yang didapat lebih bagus, dan juga ketebalannya sesuai.

**TABEL 17. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TIDAK TERLATIH DARI ASPEK AROMA & RASA**

Produk	<i>Butter Cookies</i> Pembanding					<i>Butter Cookies</i> Eksperimen				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
<i>F</i>	11	13	1	-	-	-	6	14	4	1
Presentase	44%	52%	4%	-	-	-	24%	56%	16%	4%

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Berdasarkan hasil penilaian uji panelis tidak terlatih, maka didapatkan kesimpulan bahwa panelis lebih menyukai aroma dan rasa *Butter Cookies* pembanding. Berdasarkan aroma, ada beberapa panelis yang lebih menyukai *Butter Cookies* pembanding dikarenakan menurut panelis, aroma yang dihasilkan tidak tercium aroma tempe, tetapi beberapa panelis tidak terlalu mencium aroma tempe dalam *Butter Cookies*.

Dalam hal rasa, panelis ada beberapa yang kurang menyukai rasa dari *Butter Cookies* eksperimen dikarenakan terdapat sedikit rasa asam. Tetapi banyak panelis yang suka dengan rasa dari *Butter Cookies* eksperimen.

**TABEL 18. HASIL PENILAIAN UJI PANELIS TIDAK TERLATIH DARI ASPEK TEKSTUR**

Produk	<i>Butter Cookies</i> Pembanding					<i>Butter Cookies</i> Eksperimen				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka	Sangat Suka	Suka	Cukup Suka	Kurang Suka	Tidak Suka
<i>F</i>	8	16	1	-	-	7	12	4	2	-
Presentase	32%	64%	4%	-	-	28%	48%	16%	8%	-

Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2021

Berdasarkan hasil penilaian uji panelis tidak terlatih, maka didapatkan kesimpulan bahwa panelis lebih menyukai tekstur *Butter Cookies* pembanding. Berdasarkan tekstur yang dirasakan ada beberapa panelis yang lebih menyukai *Butter Cookies* pembanding dikarenakan menurut panelis, tekstur yang dihasilkan lebih padat, tetapi beberapa panelis lebih menyukai *Butter Cookies* eksperimen dikarenakan tekstur yang padat tetapi lebih lembut dan renyah.