

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian Eksperimen

Penulis melakukan penelitian eksperimen kue lidah kucing gel biji rami coklat sebanyak empat kali yaitu pada tanggal 1, 20, 26, dan 28 Mei 2021 di kediaman penulis jalan Cimanggis, Bogor. Penulis menggunakan metode pembuatan yang sama, waktu pengocokan margarin yang sama, dan lebar ujung *piping bag* yang sama yaitu selebar 1,7 cm. Perbedaan pertama yang penulis temukan dari hasil observasi adalah adonan kue lidah kucing. Tabel 3.1 memaparkan perbedaan adonan kue lidah kucing putih telur dengan gel biji rami coklat.

TABEL 3.1
PERBEDAAN ADONAN KUE LIDAH KUCING

Kue Lidah Kucing Putih Telur (Pembanding)	Kue Lidah Kucing Gel Biji Rami Coklat (Eksperimen)
	

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Dari tabel 3.1 terlihat adonan yang menggunakan gel biji rami coklat menyerupai adonan yang menggunakan putih telur, tetapi jika diamati lebih dalam kedua adonan memiliki perbedaan tekstur, konsistensi, dan warna. Dari hasil observasi penulis, adonan kue lidah kucing yang menggunakan putih telur memiliki adonan yang lebih halus dibandingkan dengan kue lidah kucing gel biji rami coklat. Konsistensi adonan kue lidah kucing putih telur juga lebih cair dan mudah jatuh dibandingkan dengan adonan kue lidah kucing gel biji rami coklat yang lebih kental dan sedikit lambat ketika dijatuhkan menggunakan sendok. Perbedaan pada warna tidak terlalu terlihat tetapi adonan yang menggunakan gel biji rami coklat sedikit pucat dibandingkan dengan adonan yang menggunakan putih telur.

Hasil observasi kedua yang ditemukan penulis adalah hasil dari kue lidah kucing pembandingan dengan eksperimen. Hasil yang didapatkan adalah kue lidah kucing gel biji rami coklat menyerupai kue lidah kucing putih telur tetapi memiliki perbedaan karakteristik. Tabel 3.2 memaparkan perbedaan kue lidah kucing pembandingan dengan eksperimen.

TABEL 3.2
PERBEDAAN KUE LIDAH KUCING PEMBANDING
DAN EKSPERIMEN

No.	Kue Lidah Kucing Putih Telur (Pembanding)	Kue Lidah Kucing Gel Biji Rami Coklat (Eksperimen)	Keterangan
1.			Bagian atas
2.			Bagian bawah
3.			Bagian dalam
4.			Ketebalan pembanding (kiri) dan eksperimen (kanan)

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

B. Pembahasan Hasil Observasi Penulis

Penulis telah mendapatkan hasil observasi dari 4 kali penelitian eksperimen yang dilakukan. Penulis memberikan 3 aspek penilaian yaitu dari segi penampilan/*appearance*, rasa/*flavor*, dan tekstur/*texture*. Berikut pembahasan dari penulis:

1. Penampilan / *Appearance*

Dari hasil penilaian penulis, warna yang dimiliki kue lidah kucing pembandingan dengan eksperimen tampak memiliki perbedaan. Walaupun hasil akhir kedua kue lidah kucing memiliki warna kuning keemasan, tetapi karena adonan kue lidah kucing gel biji rami coklat memiliki warna yang sedikit lebih pucat menyebabkan proses pematangan yang lebih lama untuk mendapatkan warna yang serupa dengan kue lidah kucing putih telur yaitu membutuhkan waktu 5 menit lebih lama.

Hal ini disebabkan putih telur mengalami proses koagulasi yang lebih cepat dibandingkan dengan gel biji rami coklat yang dipengaruhi oleh *lipid* seperti kuning telur. *Lipid* yang terkandung pada gel biji rami coklat adalah asam lemak linolenat. Koagulasi merupakan proses perubahan zat cair menjadi zat padat. Selain itu, kue lidah kucing gel biji rami coklat terlihat mengkilap dan meninggalkan minyak di tangan setelah disentuh.

Perbedaan selanjutnya ditemukan pada permukaan kedua kue lidah kucing. Pada permukaan kue lidah kucing putih telur terlihat garis-garis halus. Sedangkan kue lidah kucing gel biji rami coklat memiliki permukaan yang tidak rata dengan garis-garis yang tidak beraturan. Hal ini disebabkan

daya pengikat gel biji rami coklat dengan bahan-bahan lain tidak sekuat daya ikat yang dimiliki putih telur, tetapi menurut penulis permukaan kue lidah kucing eksperimen masih terlihat bagus.

Persamaan yang ditemukan pada aspek penampilan adalah bentuk dan lebar kedua kue lidah kucing. Setelah matang, kue lidah kucing pembanding dengan eksperimen memiliki panjang 7 cm dengan lebar 2,5 cm. Kedua kue lidah kucing melalui waktu proses pengadukan yang sama dan menggunakan ukuran lebar *piping bag* yang sama. Menurut penulis, bentuk dan lebar kue lidah kucing lebih dominan dipengaruhi oleh proses aerasi margarin dengan gula halus.

Sedangkan pada ketebalan kue lidah kucing pembanding dengan eksperimen terlihat sedikit perbedaan. Rata-rata kue lidah kucing yang menggunakan putih telur sedikit lebih tebal dengan ukuran 0,5 cm dibandingkan dengan kue lidah kucing gel biji rami coklat yang setebal 0,4 cm. *Yield* dari kedua produk juga tidak terlalu berbeda, kue lidah kucing pembanding menghasilkan 185 *pieces* @3gr sedangkan kue lidah kucing eksperimen menghasilkan 182 *pieces* @3gr. Hal ini dipengaruhi oleh gel biji rami coklat memiliki daya busa yang rendah ketika dikocok menjadi *meringue* dibandingkan dengan putih telur. *Meringue* membantu proses pengembangan adonan kue lidah kucing.

2. Rasa / *Flavor*

Dari hasil akhir yang penulis dapatkan, kue lidah kucing pembanding dengan eksperimen memiliki tingkat kemanisan yang sama. Namun, kue

lidah kucing yang menggunakan gel biji rami coklat memiliki rasa khas biji rami coklat. Jika digambarkan, biji rami coklat memiliki rasa yang sedikit mirip dengan rasa kacang-kacangan. Menurut penulis, kedua kue lidah kucing memiliki cita rasa yang enak walaupun memiliki karakteristik rasa yang berbeda. Dalam aspek aroma, kedua kue lidah kucing memiliki aroma manis karena kandungan gula yang dimiliki, tetapi kue lidah kucing eksperimen memiliki aroma khas gel biji rami coklat yang kuat. Sedangkan kue lidah kucing pembanding memiliki aroma margarin dan aroma putih telur yang dominan.

3. Tekstur / *Texture*

Menurut penulis, kedua kue lidah kucing putih telur dengan gel biji rami coklat memiliki sedikit perbedaan. Perbedaan pertama yang ditemukan adalah perbedaan kepadatan antara kue lidah kucing putih telur dengan kue lidah kucing gel biji rami coklat. Penulis berpendapat, kue lidah kucing gel biji rami coklat memiliki tekstur luar yang lebih padat dan sedikit keras. Sedangkan kue lidah kucing putih telur memiliki tekstur yang lebih ringan, mudah rapuh, dan lebih renyah.

Hal ini disebabkan gel biji rami coklat memiliki daya busa yang rendah ketika dijadikan *meringue*, sehingga hasil yang didapatkan tidak seringan dan serenyah kue lidah kucing putih telur. Namun keduanya memiliki tingkat kelembutan yang sama atau dapat meleleh di dalam mulut. Kelembutan bagian dalam kue lidah kucing gel biji rami coklat juga dipengaruhi oleh lemak atau *lipid* yang terkandung pada gel biji rami coklat.

Perbedaan selanjutnya terdapat pada remahan, kue lidah kucing yang menggunakan gel biji rami coklat memiliki remahan yang lebih sedikit dibandingkan dengan kue lidah kucing putih telur. Pada bagian dalam, kue lidah kucing gel biji rami memiliki rongga-rongga yang besar sedangkan kue lidah kucing putih telur memiliki rongga kecil dan remahan yang halus.

C. Hasil Penilaian Uji Panelis

Penulis melakukan uji panelis dimulai pada 1 – 6 Juni 2021 dengan meminta 35 panelis tidak ahli yang sebelumnya pernah mencoba kue lidah kucing untuk memberikan penilaian terhadap dua produk yaitu kue lidah kucing pembanding (A) yang menggunakan putih telur dan kue lidah kucing eksperimen (B) yang menggunakan gel biji rami coklat. Penulis tidak memberikan informasi kepada panelis mengenai produk mana yang menggunakan putih telur dengan gel biji rami coklat agar penilaian yang dilakukan murni dan objektif atau tidak dipengaruhi pandangan pribadi. Panelis dipilih secara acak dari aspek usia, profesi, dan jenis kelamin. Uji panelis dilakukan di dua tempat yaitu di Jalan Perumnas Klender, Jakarta Timur dan di Cimanggis, Bogor.

1. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Penampilan (*Appearance*)

Dalam penampilan, panelis memberikan penilaian terhadap dua aspek yaitu warna dan tingkat ketebalan.

TABEL 3.3
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI ASPEK WARNA
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
Frekuensi			2	12	21			8	11	16
Persentase			6%	34%	60%			23%	31%	46%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.3 menunjukkan hasil uji panelis terhadap aspek warna, kedua produk memiliki persentase tertinggi pada poin ke (5) sangat menarik yaitu produk pembanding memiliki persentase 60% sedangkan produk eksperimen memiliki persentase 46%. Sehingga panelis secara dominan lebih tertarik dengan warna kue lidah kucing pembanding dibandingkan dengan warna kue lidah kucing eksperimen.

TABEL 3.4
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI
ASPEK TINGKAT KETEBALAN
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
Frekuensi			5	17	13			5	15	15
Persentase			14%	49%	37%			14%	43%	43%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.4 menunjukkan hasil penilaian panelis terhadap tingkat ketebalan kue lidah kucing pembanding dengan kue lidah kucing eksperimen. Kue lidah kucing pembanding memiliki presentase tertinggi pada poin (4) terasa yaitu 49% namun untuk poin (5) sangat terasa persentase yang didapatkan hanya sebesar 37%. Sedangkan untuk produk eksperimen memiliki jumlah persentase yang sama pada poin (4) terasa dan (5) sangat terasa yaitu 43%. Hasil penilaian menunjukkan bahwa kue lidah

kucing eksperimen mempunyai tingkat ketebalan yang lebih tebal dibandingkan dengan kue lidah kucing pembanding.

2. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Rasa (*Flavor*)

Dalam rasa, panelis memberikan penilaian terhadap dua aspek yaitu rasa dan aroma.

TABEL 3.5
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI
ASPEK RASA
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor			4	16	15			3	16	16
Persentase			11%	46%	43%			8%	46%	46%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.5 menunjukkan hasil uji panelis terhadap aspek rasa, kedua produk memiliki persentase tertinggi pada poin ke (4) suka/enak yaitu kue lidah kucing pembanding dengan kue lidah kucing eksperimen memiliki persentase 46%. Namun pada poin (5) sangat suka/sangat enak, kue lidah kucing eksperimen memiliki persentase yang lebih tinggi yaitu 46% dibandingkan dengan kue lidah kucing pembanding yaitu 43%. Hal ini menunjukkan secara dominan panelis sangat menyukai rasa kue lidah kucing eksperimen dan mengatakan sangat enak.

TABEL 3.6
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI
ASPEK AROMA
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
Frekuensi			4	13	18			4	21	10
Persentase			11%	37%	52%			11%	60%	29%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.6 menunjukkan hasil uji panelis terhadap aspek aroma, produk kue lidah kucing pembanding memiliki persentase tertinggi pada poin ke (5) sangat suka/sangat enak yaitu 52%. Sedangkan pada kue lidah kucing eksperimen memiliki nilai persentase tertinggi pada poin (4) suka/enak yaitu 60%. Namun dipoin (5) sangat suka/sangat enak, kue lidah kucing eksperimen memiliki persentase yang lebih rendah yaitu 29%. Hal ini menunjukkan panelis suka terhadap aroma kedua produk kue lidah kucing namun lebih menyukai aroma yang dimiliki oleh kue lidah kucing pembanding.

3. Hasil Penilaian Uji Organoleptik dari Aspek Tekstur (*Texture*)

Dalam tekstur, panelis memberikan penilaian terhadap dua aspek yaitu tingkat kerenyahan dan tingkat kelembutan.

TABEL 3.7
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI
ASPEK TINGKAT KERENYAHAN
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor			3	10	22			4	14	17
Persentase			9%	28%	63%			11%	40%	49%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.7 menunjukkan hasil uji panelis terhadap aspek tingkat kerenyahan, produk kue lidah kucing pembanding dengan eksperimen memiliki persentase tertinggi pada poin yang sama yaitu poin (5) sangat terasa. Namun, kue lidah kucing pembanding memiliki persentase yang lebih tinggi yaitu 63% dibandingkan kue lidah kucing eksperimen yaitu 49%. Dapat dilihat dari penilaian panelis, kue lidah kucing pembanding memiliki tingkat kerenyahan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue lidah kucing eksperimen.

TABEL 3.8
HASIL PENILAIAN UJI ORGANOLEPTIK DARI
ASPEK TINGKAT KELEMBUTAN
(n=35)

Kue Lidah Kucing	Pembanding (A)					Eksperimen (B)				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
Frekuensi			4	16	15			3	17	15
Persentase			11%	46%	43%			9%	49%	43%

Sumber: Data Olahan Penulis (2021)

Keterangan:

(5) Sangat Suka/Sangat Menarik/Sangat Enak/Sangat Terasa

(4) Suka/Menarik/Enak/Terasa

(3) Biasa/Cukup Menarik/Cukup Enak/Cukup Terasa

(2) Tidak Suka/ Tidak Menarik/Tidak Enak/Tidak Terasa

(1) Sangat Tidak Suka/Sangat Tidak Menarik/Sangat Tidak Enak/Sangat Tidak Terasa

Pada Tabel 3.8 menunjukkan hasil uji panelis terhadap aspek tingkat kelembutan, kedua produk memiliki nilai persentase yang sama pada poin ke (5) sangat terasa yaitu kue lidah kucing pembanding dan kue lidah kucing eksperimen memiliki persentase 43%. Namun pada poin (4) terasa, kue lidah kucing eksperimen memiliki persentase yang lebih tinggi yaitu 49% dibandingkan dengan kue lidah kucing pembanding yaitu 46%. Hal ini menunjukkan sebagian besar panelis berpendapat kedua kue lidah kucing

memiliki tingkat kelembutan yang hampir sama namun kue lidah kucing eksperimen memiliki tingkat kelembutan sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan kue lidah kucing pembanding.

D. Pembahasan Hasil Uji Panelis

Setelah penulis melakukan uji panelis menggunakan uji organoleptik skala hedonik serta menghitung hasil penilaian panelis secara sistematis, penulis menganalisa dan membandingkan penilaian panelis dengan penilaian pribadi terhadap aspek penampilan, rasa, dan tekstur. Berikut pembahasan yang didapatkan penulis.

1. Penampilan / *Appearance*

a. Warna

Berdasarkan penilaian uji organoleptik oleh panelis, hasil yang diperoleh dari segi warna adalah panelis lebih menyukai penampilan dan warna yang dihasilkan kue lidah kucing putih telur. Menurut penulis, hal ini didasari oleh hasil kue lidah kucing gel biji rami coklat yang memiliki warna lebih pucat dibandingkan dengan kue lidah kucing putih telur yang terlihat cerah. Maka dari itu, penilaian terhadap warna kue lidah kucing gel biji rami coklat memiliki persentase yang lebih rendah dibandingkan dengan kue lidah kucing putih telur. Tetapi, penulis berasumsi penampilan dan warna kue lidah kucing gel biji rami coklat masih mendapatkan nilai yang cukup baik karena nilai persentase

terendah yang didapatkan masih berada pada poin ke (3) cukup menarik.

b. Tingkat Ketebalan

Dari hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis, tingkat ketebalan kue lidah kucing eksperimen lebih tebal dibandingkan dengan kue lidah kucing pembanding. Namun ketika diukur, penulis mendapatkan kue lidah kucing pembanding memiliki tingkat ketebalan 0,1 cm lebih tebal dibandingkan dengan kue lidah kucing eksperimen. Hal ini menunjukkan perbedaan penilaian penulis dengan panelis.

Penulis berasumsi, panelis menganggap kue lidah kucing gel biji rami coklat lebih tebal karena ketika dimakan terasa lebih padat dibandingkan dengan kue lidah kucing putih telur. Selain itu, kedua kue lidah kucing tampak memiliki tingkat ketebalan yang tidak jauh berbeda sehingga perlu diukur menggunakan penggaris untuk mengetahui perbedaan keduanya. Hal ini menunjukkan tingkat ketebalan dari kue lidah kucing eksperimen tidak kalah baik dan terlihat menyerupai kue lidah kucing pembanding.

2. Rasa / *Flavor*

a. Rasa

Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis terhadap segi rasa, kue lidah kucing gel biji rami coklat mendapatkan nilai persentase tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue lidah kucing putih telur. Menurut penulis, gel biji rami coklat menambah cita rasa yang lebih nikmat pada kue lidah kucing walaupun

memiliki karakteristik rasa yang berbeda yaitu rasa khas gel biji rami coklat.

Pada tingkat manis, kedua produk kue lidah kucing mempunyai tingkat manis yang sama. Namun, sebagian panelis berpendapat produk kue lidah kucing putih telur memiliki tingkat manis yang lebih tinggi dibandingkan kue lidah kucing yang menggunakan gel biji rami coklat dan berpendapat kue lidah kucing gel biji rami coklat lebih gurih. Penulis berasumsi, rasa khas gel biji rami coklat yang seperti kacang-kacangan mempengaruhi cita rasa kue lidah kucing yang dihasilkan. Sehingga menurut panelis tingkat kemanisan yang dihasilkan tidak semanis kue lidah kucing pembanding.

b. Aroma

Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis yang didapatkan, penilaian kue lidah kucing putih telur terhadap aroma mendapatkan tingkat kesukaan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue lidah kucing gel biji rami coklat. Menurut penulis, hal ini disebabkan aroma yang dihasilkan kue lidah kucing gel biji rami coklat tidak umum seperti kue lidah kucing yang biasa dirasakan masyarakat.

Kue lidah kucing yang menggunakan gel biji rami coklat memiliki aroma khas gel biji rami coklat yang kuat. Sedangkan kue lidah kucing yang menggunakan putih telur memiliki aroma dominan margarin dengan putih telur dan tidak memiliki bau yang menyengat seperti kue lidah kucing gel biji rami coklat. Namun, aroma yang dihasilkan kue

lidah kucing gel biji rami coklat masih dapat diterima dilihat dari hasil penilaian terendah masih terdapat pada poin (3) biasa / cukup suka / cukup enak.

3. Tekstur / *Texture*

a. Tingkat Kerenyahan

Dari hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis terhadap tingkat kerenyahan menunjukkan bahwa kue lidah kucing putih telur memiliki tingkat kerenyahan yang lebih tinggi dibandingkan dengan kue lidah kucing gel biji rami coklat. Menurut penulis, hal ini disebabkan karena kue lidah kucing yang menggunakan gel biji rami coklat memiliki tekstur luar yang padat dan sedikit keras pada bagian luar kue. Meskipun pada bagian luar kue lidah kucing eksperimen terasa sedikit keras, tetapi menurut penilaian penulis kue lidah kucing gel biji rami coklat masih dapat dimakan dengan mudah.

b. Tingkat Kelembutan

Berdasarkan hasil penilaian uji organoleptik oleh panelis, penilaian tertinggi terhadap tingkat kelembutan diperoleh kue lidah kucing gel biji rami coklat. Sedangkan menurut penulis tingkat kelembutan pada bagian dalam kedua lidah kucing memiliki tingkat kelembutan yang sama. Penulis berasumsi, kelembutan pada bagian dalam kue lidah kucing gel biji rami coklat dipengaruhi oleh kandungan lemak atau *lipid* yang dapat mempengaruhi kelembutan kue kering / *cookies*. Selain itu, kelembutan juga dapat dipengaruhi hidrokoloid dalam gel biji rami coklat yang dapat melembutkan kue lidah kucing.