

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Hasil Penelitian

Seperti yang sudah dijelaskan pada bab sebelumnya, proses penelitian ini akan menggunakan metode uji organoleptik dan uji hedonik. Uji organoleptik dilakukan oleh panelis ahli, sedangkan uji hedonik dilakukan oleh panelis konsumen. Proses penilaian menggunakan skala 1 sampai 5 dimana angka 5 merupakan indikator tertinggi dalam penilaian ini.

Dalam pengolahan data, frekuensi data yang telah diterima disebar sesuai tabel penilaian masing-masing. Kemudian frekuensi tiap nilai akan dikali dengan nilai itu sendiri, sehingga didapatkan $f(x)$. $F(x)$ ini kemudian akan dijumlahkan sehingga didapatkan nilai F total, yang kemudian nilai tersebut akan dirata-ratakan sehingga didapatkan hasil R_s . Langkah terakhir adalah dengan menghitung nilai TCR sesuai dengan rumus dari (Putra, 2012), dan kemudian dicocokkan dengan tabel rentang TCR.

Dan berikut adalah tabel hasil uji organoleptik dan uji hedonik:

TABEL 3.1
HASIL UJI ORGANOLEPTIK PANELIS AHLI

(N = 5)

No	Aspek	1	2	3	4	5	F total	Rs	TCR	Klasifikasi
1	Rasa	0	0	3	2	0	17	3,4	68%	Cukup
2	Penampilan	0	0	2	1	2	20	4	80%	Baik
3	Tekstur	0	0	1	4	0	19	3,8	76%	Cukup
4	Aroma	0	0	2	2	1	19	3,8	76%	Cukup
Hasil									75%	Cukup

(sumber: olahan penulis, 2022)

TABEL 3.2
HASIL UJI HEDONIK PANELIS KONSUMEN

(N = 30)

No	Aspek	1	2	3	4	5	F total	Rs	TCR	Klasifikasi
1	Rasa	0	0	3	14	13	130	4,33	86,67%	Baik
2	Penampilan	0	1	2	15	12	128	4,27	85,33%	Baik
3	Tekstur	0	0	7	19	4	117	3,9	78,00%	Cukup
4	Aroma	0	1	10	11	8	116	3,87	77,33%	Cukup
Hasil									81,83%	Baik

(sumber: olahan penulis, 2022)

3.2 Pembahasan

Dari hasil data tersebut, masing-masing aspek memiliki pembahasannya masing-masing.

a) Rasa

Rasa dalam uji organoleptik mendapatkan nilai cukup baik. Sedangkan uji hedonik menunjukkan para panelis konsumen menyukai produk yang penulis buat.

b) Penampilan

Secara penampilan, baik dari uji organoleptik maupun uji hedonik mendapatkan nilai baik. Hal ini menunjukkan penampilan produk yang dibuat oleh penulis tidak memiliki perbedaan yang signifikan dan disukai oleh konsumen.

c) Tekstur

Uji organoleptik menunjukkan bahwa tekstur produk sudah cukup baik, dan uji hedonik menunjukkan bahwa tekstur produk yang dibuat oleh penulis sudah cukup baik.

d) Aroma

Uji organoleptik menunjukkan bahwa aroma produk sudah cukup baik, dan uji hedonik menunjukkan bahwa aroma produk yang dibuat oleh penulis sudah cukup baik. Dan para panelis juga memberikan pendapat bahwa aroma kedelai dalam produk yang dibuat oleh penulis cukup mendominasi.

3.3 Kendala

Dalam menjalankan eksperimen ini, penulis menemui beberapa kendala, diantaranya yaitu:

- a) Terbatasnya ruang gerak untuk menjalankan uji panelis dikarenakan sedang terjadinya pandemi Covid-19.
- b) Proses pemasakan dilakukan oleh penulis di kos penulis yang berada di Bandung sehingga proses pemasakan membutuhkan waktu yang lebih lama mengingat keterbatasan alat dan tempat.
- c) Perbedaan suhu di Tangerang Selatan dan Bandung cukup mempengaruhi proses fermentasi dari tempe sehingga penulis harus menambah metode untuk mendukung proses fermentasi dan tidak merubah hasilnya. Tetapi hal ini sudah bisa diselesaikan pada proses uji coba ketiga.