

BAB III

HASIL DAN ANALISA

A. Tekstur *Muffin*

Setelah beberapa kali penulis mencoba membuat *muffin* dengan resep yang sudah penulis cari. Maka di temukanlah hasil dari *muffin* pembanding dan juga *muffin* eksperimen yang sudah penulis observasi dan tidak lupa juga untuk di bagikan kepada panelis agar penilaian ini tidak hanya dilihat dari sudut pandang penulis saja. Akhirnya penulis melihat hasil bahwa tekstur yang di hasilkan oleh *muffin* yang menggunakan tepung telur adalah sedikit lebih *crumbling* dibandingkan dengan *muffin* pembanding. Yang didukung oleh hasil observasi yang penulis bagikan ke berbagai macam panelis, sebagai berikut:

TABEL 1

TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP TEKSTUR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING

n=22

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Frekuensi	-	2	4	10	6	1	1	9	5	6
persentase	-	9.1%	18.2%	45.5%	27.3%	4.5%	4.5%	40.9%	22.7%	27.3%

Sumber: Data Hasil Olahan Penulis,2019

Dalam penilaian yang penulis tuju untuk penilaian tektur adalah penulis memberikan penilaian pada bagian kelembutan pada produk yang penulis buat karena *muffin* memiliki tekstur yang lembut pada saat dimakan.

Bila dilihat dari data yang sudah penulis kumpulkan maka kelembutan yang di hasilkan oleh produk eksperimen lebih baik di bandingkan dengan produk pembanding karena kandungan air di dalam produk eksperimen lebih sedikit.

B. Penampilan *Muffin*

Pada saat melakukan eksperimen penulis melakukan obesrvasi pada penampilan yang di hasilkan oleh produk yang di buat. Pada saat adonan belum jadi warna dari adonan produk eksperimen jauh lebih kuning karena pada tepung telur ini memiliki warna kuning yang cukup pekat dibandingkan dengan telur cair itu sendiri.

Sehingga pada saat selesai proses pembakaran pula hasil yang terjadi adalah warna yang lebih gelap pada produk eksperimen ini, tetapi penulis pula tidak lupa untuk membagikan penilaian kepada panelis sebagaimana tertera hasil pada tabel sebagai berikut:

TABEL 2

TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP PENAMPILAN MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING

n=22

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	1	5	6	7	3	-	3	3	10	6
Frekuensi	1	5	6	7	3	-	3	3	10	6
persentase	4.5%	22.7%	27.3%	31.8%	13.6%	-	13.6%	13.6%	45.5%	27.3%

Sumber: Data Hasil Olahan Penulis,2019

Panelis menentukan segi warna yang menjadi penilaian pada produk ini karena menurut penulis warna adalah hal yang pertama kali orang akan lihat jika melihat sesuatu produk maka dari itu penulis memilih penilaian dari segi warna yang dibuat.

Setelah melihat hasil yang dibuat oleh panelis maka terlihat hasil bahwa produk pembandingan sedikit lebih unggul dibandingkan dengan produk eksperimen yang penulis buat, karena hasil yang di hasilkan produk pembandingan memiliki warna yang lebih cerah dibandingkan dengan produk eksperimen.

C. Flavor Muffin

Dalam aspek flavor penulis pula menentukan dua penilaian yaitu dari segi aroma dan juga rasa manis yang terdapat pada produk tersebut. Karena pada tepung telur ini sudah memiliki aroma yang pekat pada saat sebelum penggunaan. Maka dari itu penulis ingin mengetahui bagaimana hasil yang akan terjadi bila tepung telur ini sudah melalui berbagai macam proses dan di campurkan dengan bahan bahan yang lain.

Selain itu akankah adanya perbedaan tingkat kemanisan pada produk jika telur yang terdapat pada resep di gantikan karena adanya perbendaan pada bahan dan tekstur adonan yang lebih padat akan menghasilkan produk yang lebih manis atau lebih hambar, setelah memilih dan melakukan observasi yang dilakukan oleh diri sendiri, maka, setelah itu penulis melakukan uji coba kepada panelis dengan cara membagikan produk agar data yang dihasilkan di lakukan tidak hanya dari opini yang penulis buat, berikut adalah hasil dari penilaian panelis:

TABEL 3

TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP FLAVOR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING

n=22

Produk	Eksperimen					Pembandingan				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor	3	1	2	10	6	-	3	3	7	9
Frekuensi	13.6%	4.5%	9.1%	45.5%	22.7%	-	13.6%	13.6%	31.8%	40.9%

Sumber: Data Hasil Olahan Penulis,2019

TABEL 4**TABEL PENILAIAN PANELIS TERHADAP FLAVOR MUFFIN EKSPERIMEN DAN JUGA MUFFIN PEMBANDING***n=22*

Produk	Eksperimen					Pembanding				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
Skor										
Frekuensi	-	3	4	7	7	2	3	1	10	6
persentase	-	13.6%	27.7%	31.8%	31.8%	9.1%	13.6%	4.5%	45.5%	27.3%

Sumber: Data Hasil Olahan Penulis,2019

Setelah melihat tabel yang di hasilkan dalam uji kepada panelis terlihat bahwa aroma yang di hasilkan pada produk eksperimen sedikit tertinggal di dibandingkan dengan produk pembanding namun tetap saja masih banyak pula yang menyukai aroma yang di hasilkan oleh tepung telur ini sendiri karena beranggapan bahwa aroma yang di hasilkan menjadi ciri khas yang baru bagi produk tersebut.

Jika melihat pada segi rasa manis yang dihasilkan oleh produk eksperimen masih lebih unggul dibandingkan oleh produk pembanding karena rasa manis yang di hasilkan oleh produk pembanding menurut panelis sedikit terlalu manis, maka bagi yang tidak terlalu menyukai manis produk eksperimen menjadi salah satu pilihan baru bagi mereka