

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil dan Pembahasan

Setelah melakukan pra-eksperimen dengan menggunakan beberapa perbandingan menggunakan resep yang sama, penulis akan membahas hasil yang didapatkan dari penelitian yang telah lakukan. Dengan membandingkan pukis yang menggunakan tepung labu kuning dan tepung terigu dapat dilihat hasil dari gambar berikut.

GAMBAR 3. 1 FOTO PRODUK PEMBANDING DAN EKSPERIMEN



Pembanding



Eksperimen

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Dari penelitian yang telah dilakukan, dapat dilihat dari foto diatas bahwa terdapat perbedaan. Penulis akan menjelaskan penilaian hasil produk tersebut dari 3 aspek yaitu *appearance*, *texture*, dan *flavour*.

1. *Appearance*

Appearance adalah suatu hal yang dapat dilihat oleh mata secara langsung atau bisa disebut tampilan luar dari suatu produk tanpa adanya kontak dengan objek. *Appearance* adalah hal pertama yang para panelis akan nilai. Karena sebelum menyentuh dan merasakan suatu produk, mereka akan menilai dari penampilannya terlebih dahulu. *Appearance creates the first impression costumer have of food, and first impression are important. No matter how appealing the taste, an unattractive appearance is hard to overlook* (Figoni, 2004).

Penulis akan menjelaskan hal yang dinilai oleh para panelis. Dalam hal ini para panelis menilai dari segi warna dan ukuran. Dari segi ukuran pukis pembanding dan pukis eksperimen memiliki ukuran yang sama. Tepung labu kuning tidak memberi pengaruh terhadap bentuk pukis. Dari segi warna pukis eksperimen memiliki warna yang lebih gelap dibandingkan dengan pukis pembanding. Warna gelap ini dihasilkan oleh dari tepung labu kuning yang memiliki warna coklat tua. Untuk pukis pembanding memiliki warna kuning kecoklatan. Sisi bagian luar pukis pembanding atau pukis pada umumnya sudah berwarna coklat. Karena tepung labu kuning sendiri berwarna coklat, sisi luar dari pukis eksperimen terlihat lebih gelap pekat.

Perbandingan warna yang terjadi pada produk pembanding dan eksperimen dihasilkan dari bahan dasar pukis yaitu warna tepung terigu dan tepung labu kuning. Berikut adalah tabel hasil penilaian dari para panelis:

TABEL 3.1 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK WARNA

n=25

	1		2		3		4		5		Σ	\bar{x}
Produk	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f(x)	
Pembanding	-	-	-	-	4	12	9	36	12	60	108	4,3
Eksperimen	-	-	1	2	13	39	9	36	2	10	87	3,4

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Keterangan:

\bar{x} = rata-rata nilai

$\Sigma f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

f = frekuensi

Dari hasil perhitungan diatas, para panelis menilai dari segi aspek warna untuk produk pembanding mendapatkan rata-rata 4,3 yang berarti para panelis sangat suka dengan warna dari produk pembanding. Untuk produk eksperimen mendapatkan rata-rata 3,4 yang berarti para panelis biasa saja terhadap warna dari produk eksperimen. Namun adapula yang menyukai warna gelap dari produk eksperimen ini. Dapat disimpulkan bahwa kebanyakan dari panelis lebih menyukai warna produk pembanding dibandingkan dengan warna produk eksperimen.

TABEL 3.2 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK UKURAN

n = 25

	1		2		3		4		5		Σ	\bar{x}
Produk	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f(x)	
Pembanding	-	-	1	2	5	15	7	28	12	60	105	4,2
Eksperimen	-	-	1	2	5	15	15	60	4	20	97	3,8

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Keterangan:

\bar{x} = rata-rata nilai

$\Sigma f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

f = frekuensi

Hasil dari perhitungan diatas, para panelis menilai dari segi aspek ukuran untuk produk pembanding mendapatkan rata-rata 4,2 yang berarti para panelis suka dengan ukuran dari produk pembanding. Dan eksperimen mendapatkan rata-rata 3,8 yang berarti para panelis suka terhadap ukuran dari produk eksperimen. Ketika mengembangkan adonan, produk eksperimen tidak menunjukkan perkembangan. Berbeda dengan produk pembanding yang ketika didiamkan sangat mengembang. Ketika kedua produk sudah dikembangkan selama 1 jam. Saat dimasak kedua produk memiliki ukuran yang sama. Dari segi aspek ukuran, produk pembanding dan produk

eksperimen memiliki ukuran yang sama.

2. *Texture*

Tekstur disini memiliki arti lembut atau kerasnya suatu produk. Tekstur adalah hal kedua yang para panelis nilai setelah *appearance*. Setelah para panelis melihat penampilan, mereka kemudian menilai dari segi kelembutan suatu produk. Tekstur pada produk eksperimen dan produk pembandingan yang penulis buat sangat terasa dengan jelas perbedaannya. Ketika memegang kedua produk saja sudah terasa bahwa produk eksperimen jauh lebih berat dibandingkan dengan produk pembandingan. Tepung labu kuning menghasilkan tekstur yang sangat padat. Karenakan tepung labu kuning memiliki daya serap air yang lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, membuat produk eksperimen lebih terasa padat, berat, namun lebih lembut atau basah ketika dimakan dibandingkan dengan produk pembandingan. Berikut adalah tabel hasil penilaian dari para panelis:

TABEL 3.3 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK TEXTURE

n = 25

	1		2		3		4		5		Σ	\bar{x}
Produk	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f(x)	
Pembandingan	-	-	-	-	5	15	15	60	5	25	100	4
Eksperimen	-	-	1	2	4	12	16	64	4	20	98	3,9

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Keterangan:

\bar{x} = rata-rata nilai

$\sum f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

f = frekuensi

Hasil dari perhitungan tabel diatas, para panelis menilai dari segi aspek tekstur pada produk pembanding mendapatkan rata-rata 4 yang berarti para panelis suka terhadap tekstur dari produk pembanding. Sedangkan produk eksperimen mendapatkan rata-rata 3,9 yang berarti suka terhadap produk eksperimen. Para panelis yang menyukai tekstur produk pembanding memiliki alasan karena produk eksperimen ini lebih mudah untuk dikunyah karena terasa sedikit basah. Namun, dari rata-rata para panelis yang suka terhadap produk pembanding, terdapat pula para panelis yang kurang menyukainya. Menurut mereka ketika dimakan sangat padat dan berat sangat berbeda dengan produk pembanding yang memiliki tekstur *spongy* dan kenyal ketik dikunyah.

3. *Flavour*

Flavour adalah aroma yang dapat dicium serta rasa yang dapat dirasakan dari suatu produk. *Flavour* hal terakhir yang panelis nilai setelah *appearance* dan tekstur. *Flavour* juga hal yang sangat berpengaruh dalam penilaian suatu produk. Setelah menilai dari segi penampilan kemudian lembut dan kerasnya suatu produk, terakhir para panelis menilai dari segi aroma dan rasa. Setelah para panelis menyentuh suatu produk mereka lalu mencium aromanya. *Smell also called aroma or olfaction is often considered*

the most important of the three component of flavour (Figoni, 2004). Dari aroma yang nikmat, mereka lanjut menilai dari segi rasa suatu produk. *Basic tastes include sweet, salty, sour, bitter, and umami. these sensation are perceived on the tounge and thoroughout the mouth when taste chemical* (Figoni, 2004).

TABEL 3.4 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK AROMA

n = 25

	1		2		3		4		5		Σ	\bar{x}
Produk	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f(x)	
Pembanding	-	-	-	-	3	9	16	64	6	30	103	4,1
Eksperimen	1	1	1	2	5	15	7	28	11	55	101	4

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Keterangan:

\bar{x} = rata-rata nilai

$\Sigma f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

f = frekuensi

Hasil dari perhitungan tabel diatas, para panelis menilai dari segi aspek aroma pada produk pembanding mendapatkan rata-rata 4,1 yang berarti para panelis suka terhadap aroma dari produk pembanding. Sedangkan produk eksperimen mendapatkan rata-rata 4,0 yang berarti suka terhadap aroma produk eksperimen. Untuk aroma pada produk pembanding memang

memiliki penggemarnya sendiri, karena aroma dari pukis asli memang banyak yang menyukai. Aroma pada produk eksperimen memiliki dua jenis komentar. Ada beberapa panelis yang menyukai aroma dari produk eksperimen yang sangat menyengat ini. Aromanya yang unik sangat pekat menjadikannya dapat memiliki daya tarik. Namun adapula yang kurang suka karena agak terganggu dengan aromanya. Tepung labu kuning selain memiliki warna yang gelap, memiliki ciri khas dari aromanya yang sangat pekat.

TABEL 3.5 HASIL PENILAIAN PANELIS ASPEK RASA

n=25

	1		2		3		4		5		Σ	\bar{x}
Produk	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f(x)	
Pembanding	-	-	-	-	2	6	15	60	8	40	106	4,2
Eksperimen	1	1	2	4	1	3	7	28	14	70	106	4,2

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Keterangan:

\bar{x} = rata-rata nilai

$\Sigma f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

f = frekuensi

Dari hasil perhitungan diatas, para panelis menilai dari segi aspek rasa untuk produk pembandingan mendapatkan rata-rata 4,2 yang berarti para panelis suka dengan rasa dari produk pembandingan. Untuk produk eksperimen mendapatkan rata-rata 4,2 yang berarti para panelis suka terhadap rasa dari produk eksperimen. Rasa dari produk pembandingan sudah banyak yang menyukainya. Karena rasa asli dari pukis yang gurih sudah menjadi ciri khas yang diketahui oleh banyak masyarakat. Ketika para panelis mencicipi produk eksperimen mereka heran karena produk eksperimen memiliki rasa yang mirip dengan rasa bolu karamel. Rasa unik dan pekat yang dihasilkan dari tepung labu kuning membuat para panelis suka terhadap rasanya. Namun adapula yang tidak menyukainya karena terlalu pekat. *After taste* dari produk eksperimen ini sangat terasa labu kuningnya dan cukup lama menghilang dari mulut.