

BAB III

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Penelitian dilakukan di dapur rumah penulis Jl. Bantaran III-C No. 26, Malang pada hari Sabtu tanggal 28 November 2020. Penulis melakukan perlakuan metode pembuatan yang sama terhadap produk pembanding dan produk eksperimen. Hanya saja penulis menambahkan kandungan gula lebih banyak pada produk eksperimen untuk menyeimbangkan rasa asam dari tempe bungkil itu sendiri.

TABEL 9
HASIL PENELITIAN *BUTTER COOKIES*
PEMBANDING DAN EKSPERIMEN

<i>Butter Cookies</i> Pembanding	<i>Butter Cookies</i> Eksperimen
	
	
	

Sumber: Dokumentasi Olahan Penulis, 2020

Tabel diatas adalah hasil dokumentasi produk pembanding dan produk eksperimen dari penelitian yang telah dilakukan. Penulis melakukan observasi dari hasil yang didapat tersebut. Perbedaan warna yang terlihat sangat jelas antara kedua produk *butter cookies* tersebut yaitu kuning keemasan dan coklat cukup gelap. Bentuk keduanya tidak jauh berbeda dari segi ukuran maupun ketebalan produk. Aroma yang didapat pada produk pembanding memiliki aroma khas butter. Sedangkan aroma yang didapat pada produk eksperimen adalah aroma khas tempe bungkil yang lebih dominan. Terdapat perbedaan tekstur yang dapat terlihat dari kedua produk. Produk pembanding memiliki tekstur lebih halus dibandingkan produk eksperimen. Produk pembanding memiliki rasa manis gurih, tetapi *butter cookies* eksperimen menghasilkan rasa asam manis.

Setelah melakukan eksperimen, penulis melakukan observasi dan uji panelis untuk membahas lebih dalam hasil yang telah di dapat dari eksperimen tersebut. Observasi dilakukan penulis dengan menggunakan teori-teori sebagai acuan. Uji panelis sudah dilakukan pada tanggal 29 November – 6 Desember 2020 untuk mengetahui kesukaan panelis terhadap produk pembanding maupun produk eksperimen. 25 Panelis menilai kesukaan terhadap aspek-aspek yang telah ditentukan. Berikut hasil dari observasi serta hasil uji panelis yang telah penulis lakukan :

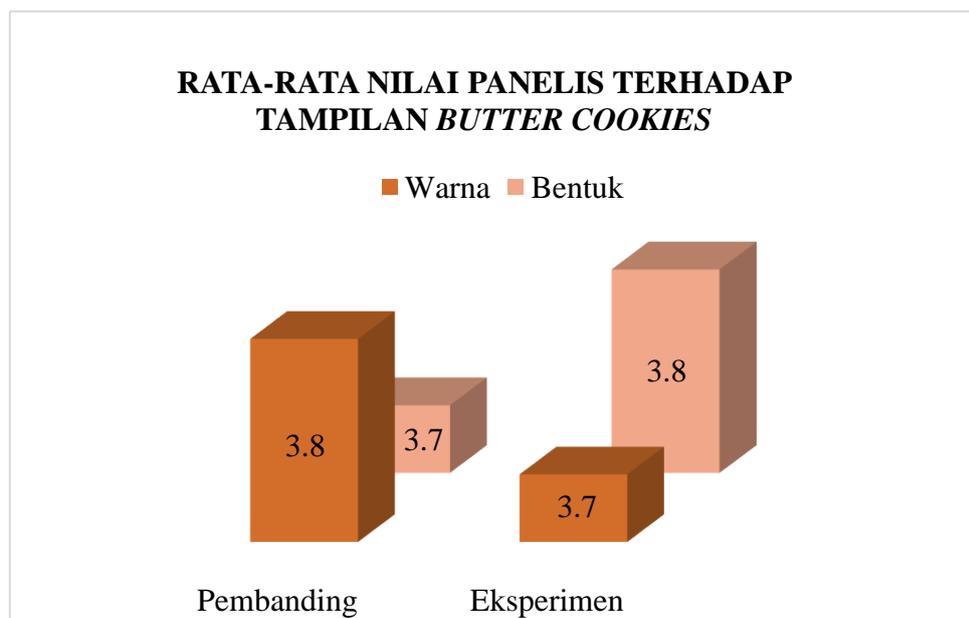
A. Tampilan *Butter Cookies*

Tampilan warna terang kuning keemasan *butter cookies* pembanding dihasilkan dari pematangan adonan yang menggunakan tepung protein rendah,

butter dan bahan-bahan lainnya. Sedangkan warna gelap pada produk eksperimen dihasilkan dari tepung tempe bungkil kacang tanah yang digunakan sudah berwarna coklat sebelum terjadi pencampuran bahan. Tepung tempe kacang tanah berwarna coklat karena masih terdapat kulit kacang tanah pada tepung tempe bungkil kacang tanah yang digunakan. Lalu dilakukan pengeringan tepung tempe bungkil kacang tanah yang menambah warna menjadi lebih gelap sebelum akhirnya dihaluskan menjadi tepung.

Penulis menggunakan metode yang sama untuk membentuk *butter cookies* yaitu membentuk adonan dengan menggunakan tangan menjadi bulatan yang dipipihkan lalu diberikan aksan menggunakan garpu. Namun setelah pemanggangan ukuran dari *butter cookies* pembanding sedikit lebih melebar dibandingkan *butter cookies* eksperimen dikarenakan terdapat penambahan bahan kering pada produk eksperimen yaitu gula halus yang membuat adonan sedikit lebih padat dibandingkan adonan pembanding.

Gambar 10



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Gambar diagram batang di atas menjelaskan hasil rata-rata penilaian panelis terhadap penampilan *butter cookies* pembanding maupun eksperimen pada aspek warna dan bentuk. Dapat dilihat, dari aspek warna dan bentuk penilaian panelis tidak jauh berbeda antara produk pembanding dengan eksperimen. Dalam aspek warna produk pembanding memiliki nilai **3,8** yaitu sedikit lebih tinggi dari pada produk eksperimen yang mendapat nilai **3,7**. Dengan begitu produk pembanding memiliki warna yang sedikit lebih menarik dibandingkan produk eksperimen dikarenakan warna kuning keemasan yang cerah tetapi keduanya berada pada kategori yang sama yaitu suka, dan tidak ada perbedaan yang signifikan antar keduanya.

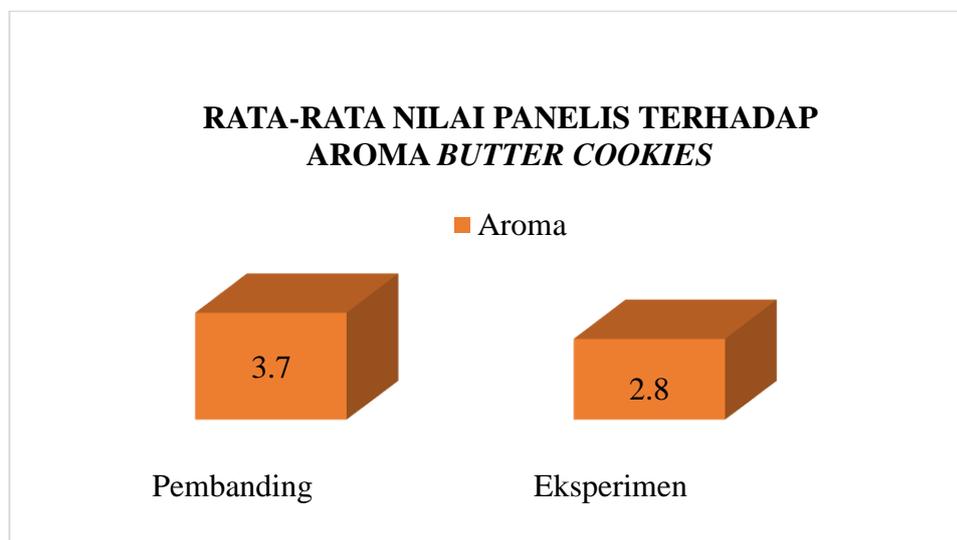
Sebaliknya, dalam aspek bentuk produk eksperimen memiliki nilai yang sedikit lebih tinggi yaitu **3,8** dan produk pembanding mendapat nilai **3,7**. Hal tersebut dikarenakan bentuk produk eksperimen tidak mengalami pelebaran adonan seperti produk pembanding sehingga lebih bulat sempurna. Maka dari itu panelis lebih menyukai produk eksperimen yang tidak mengalami pelebaran bentuk saat proses pemanggangan. Semua nilai rata-rata yang di dapat dalam tampilan termasuk kedalam skala panelis suka akan produk tersebut.

B. Aroma *Butter Cookies*

Kedua produk menggunakan vanilla esens untuk menambah aroma vanilla pada produk, tetapi pada produk eksperimen aroma dari vanilla esens hampir tidak tercium dikarenakan tertutupi oleh aroma asam yang khas dari tempe

bungkil itu sendiri. Aroma asam dari tepung tempe bungkil sudah ada sejak tempe bungkil belum mengalami pengolahan. Semakin lama produk dibiarkan di ruang terbuka sebelum pengolahan maka aroma asam semakin menyengat karena proses oksidasi. Maka produk eksperimen memerlukan penambahan aroma yang lebih pekat agar dapat mengimbangi aroma asam dari tepung tempe bungkil seperti coklat. Sedangkan produk pembanding memiliki aroma vanilla dan mentega yang bercampur lebih pekat dikarenakan menggunakan tepung terigu protein rendah yang tidak mempengaruhi aroma bahan lainnya.

Gambar 11



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

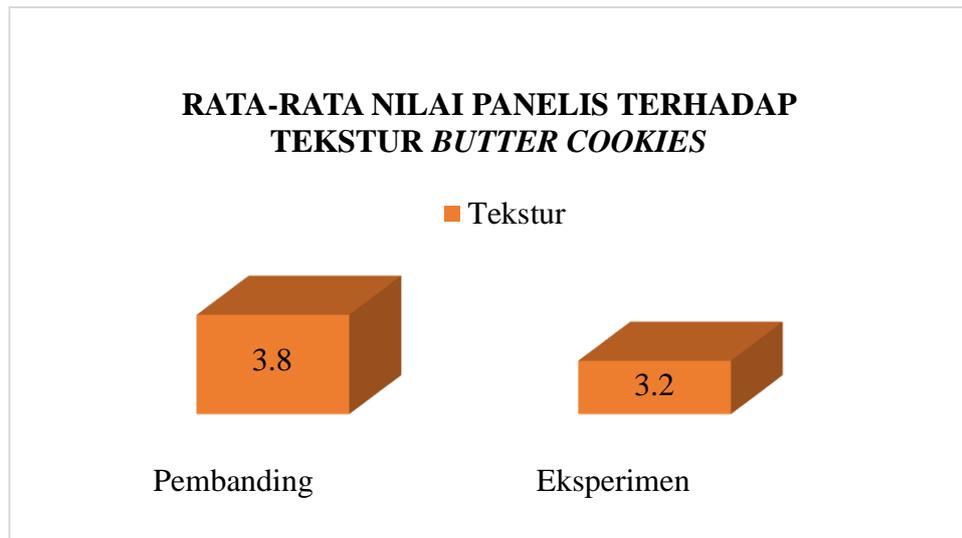
Berdasarkan gambar diagram batang di atas rata-rata nilai panelis lebih tinggi pada produk pembanding yang mendapat nilai **3,7** dibandingkan dengan produk eksperimen yang hanya mendapat nilai **2,8**. Dengan begitu aroma produk pembanding lebih disukai karena manis gurih dari vanilla dan mentega. Sedangkan panelis agak menyukai aroma yang dihasilkan produk eksperimen, walaupun aroma asam manis belum dikenal oleh panelis, tetapi aroma tersebut

menjadi ciri khas produk eksperimen yang menggunakan tepung tempe bungkil kacang tanah sebagai pengganti tepung terigu protein rendah. Maka jika ditambahkan aroma yang lebih pekat seperti coklat diharapkan dapat mengimbangi aroma asam dari tempe bungkil dan produk eksperimen dapat lebih diterima masyarakat.

C. Tekstur *Butter Cookies*

Produk pembanding menggunakan tepung terigu protein rendah yang dijual dipasaran sehingga memiliki tekstur yang sangat halus dan membuat produk jadi memiliki tekstur yang sangat halus pula. Jika produk eksperimen menggunakan tepung tempe bungkil yang diolah sendiri oleh penulis secara manual khusus untuk penelitian ini dikarenakan belum ada yang menjual dipasaran. Walaupun sudah dihaluskan dan diayak berkali-kali hingga mendekati tekstur tepung pada umumnya, tepung tempe bungkil belum bisa mendapatkan tekstur sehalus tepung terigu yang dijual dipasaran. Karena itu juga tekstur yang dihasilkan pada produk eksperimen sedikit lebih kasar dibandingkan produk pembanding. Tetapi halus kasarnya tekstur tidak mempengaruhi kerenyahan dari kedua produk tersebut. Sehingga produk pembanding memiliki tekstur renyah dan lembut sedangkan produk eksperimen memiliki tekstur renyah dan agak kasar.

Gambar 12



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

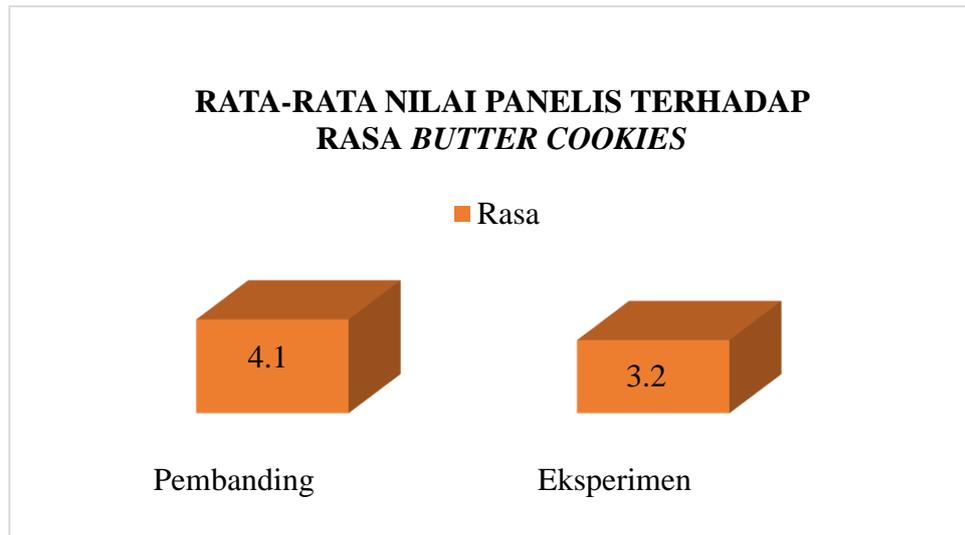
Rata-rata nilai panelis terhadap tekstur produk yang tertera pada diagram batang diatas menggambarkan bahwa panelis lebih menyukai tekstur produk pembanding dengan nilai **3,8** dibandingkan produk eksperimen yang hanya mendapat nilai **3,2** yang artinya panelis agak menyukainya. Dengan begitu panelis lebih menyukai tekstur halus yang dimiliki produk pembanding dibandingkan tekstur yang dimiliki produk eksperimen yang agak kasar. Maka diperlukan tepung tempe bungkil yang bertekstur lebih halus dan kering agar bisa lebih mendekati tekstur tepung pada umumnya.

D. Rasa *Butter Cookies*

Rasa dapat diketahui apabila telah mencicipi produk tersebut. Rasa pada produk pembanding tidak jauh berbeda seperti produk *butter cookies* yang dijual di pasaran dengan rasa manis gurih mentega yang khas. Tetapi berbeda dengan rasa yang dimiliki *butter cookies* eksperimen yang terbuat dari tepung tempe bungkil kacang tanah menghasilkan rasa asam yang khas dengan rasa

manis dari gula. Rasa asam dari tepung tempe bungkil sudah ada sejak tempe bungkil belum mengalami pengolahan. Semakin lama tepung dibiarkan dalam ruangan terbuka sebelum adanya pengolahan maka rasa asam yang dikandung akan bertambah pekat.

Gambar 13



Sumber : Hasil Olahan Penulis, 2020

Rasa produk *butter cookies* yang lebih disukai panelis dapat terlihat pada diagram diatas bahwa produk pembanding mendapat nilai **4,1** yang berarti lebih tinggi dibandingkan nilai yang di dapat produk eksperimen yang hanya mendapatkan nilai **3,2**. Panelis lebih menyukai produk pembanding karena memiliki rasa yang lebih umum. Sedangkan rasa dari produk eksperimen memiliki rasa yang asam yang khas yang berbeda dan panelis agak menyukai rasa dari produk eksperimen tersebut. Diperlukan bahan lain lagi agar dapat mengimbangi rasa asam dari tepung tempe bungkil seperti coklat sehingga dapat membuat konsumen lebih menyukai produk eksperimen tersebut.