

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

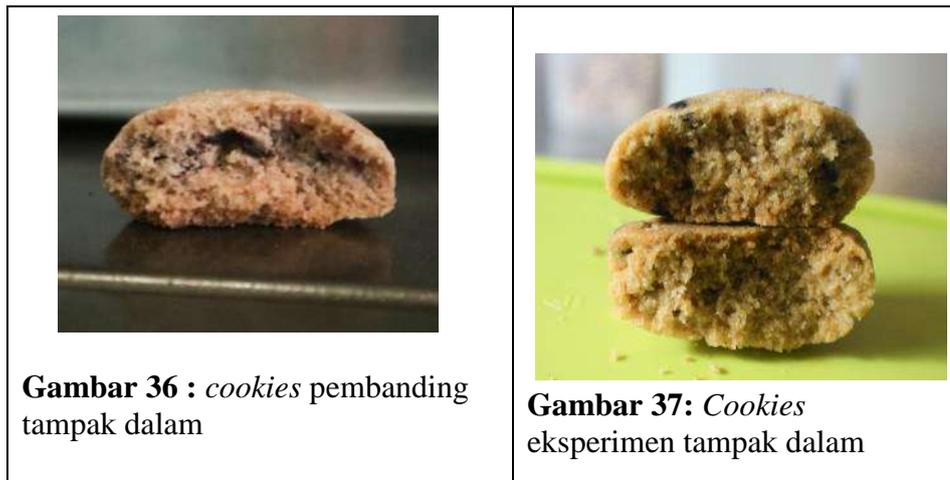
Pada penelitian ini penulis telah melakukan eksperimen sebanyak tiga kali yang dilakukan di tempat tinggal penulis yang beralamatkan di Jalan Imbanagara Raya, Ciamis, Jawa Barat. Penelitian dilakukan pada tanggal 25 November 2020 sampai tanggal 28 November 2020. Dari penelitian ini maka akan di bandingkan berdasarkan uji organoleptik kepada 25 orang panelis tidak ahli.

Berikut adalah hasil dari eksperimen yang penulis lakukan :

TABEL 9

**HASIL *CHOCOLATE CHIP COOKIES* PEMBANDING DAN
EKSPERIMEN**

Pembanding	Eksperimen
 <p data-bbox="300 1892 762 1926">Gambar 34 : <i>Cookies</i> pembanding</p>	 <p data-bbox="805 1877 1088 1944">Gambar 35: <i>Cookies</i> eksperimen</p>



Sumber : Dokumentasi penulis, 2020.

Berdasarkan gambar di atas terlihat perbandingan antara produk pembanding dengan produk eksperimen memiliki sedikit perbedaan. Tabel sebelah kiri merupakan hasil produk pembanding, dimana pembuatan *chocolate chip cookies* menggunakan 100% tepung terigu. Hasil observasi penulis terhadap produk eksperimen dengan produk pembanding adalah sebagai berikut :

1. Aspek Tampilan.

Pada tampilan *chocolate chip cookies* pembanding dan eksperimen terdapat perbedaan dari segi warna. Warna *chocolate chip cookies* pembanding berwarna lebih kecoklatan sedangkan produk eksperimen lebih kekuningan karena mengandung tepung kentang yang memang berwarna kekuningan dibandingkan dengan tepung terigu. Untuk bentuk yang dihasilkan produk eksperimen memiliki ukuran yang lebih tinggi dibandingkan dengan produk pembanding.

2. Aspek Tekstur

Tekstur pada *chocolate chip cookies* pembanding dan eksperimen sedikit berbeda, *cookies* eksperimen lebih renyah tetapi sedikit beremah, bertekstur dan rapuh dibandingkan dengan *cookies* pembanding. *Cookies* pembanding bertekstur lebih padat pada saat dimakan sedangkan *cookies* eksperimen lebih ringan.

3. Aspek Rasa

Rasa pada *chocolate chip cookies* eksperimen lebih gurih dibandingkan dengan *chocolate chip cookies* pembanding. Karena dalam tepung kentang terdapat kandungan lemak yang membuat *cookies* terasa lebih gurih. Untuk aroma, produk eksperimen mengeluarkan aroma khas kentang tetapi tidak terlalu kuat, sedangkan produk pembanding mengeluarkan aroma *butter* seperti *cookies* pada umumnya.

A. Hasil Uji Organoleptik Tampilan

Tampilan yang dihasilkan oleh produk pembanding dan eksperimen, dari penilaian pribadi penulis lebih menyukai tampilan yang dihasilkan oleh produk pembanding. Dimana bisa dilihat pada gambar di atas produk pembanding memiliki warna dan bentuk yang

eye catching dibandingkan dengan produk eksperimen.. Berikut adalah tabel hasil penilaian panelis terkait dengan tampilan cookies :

TABEL 10
HASIL PENILAIAN PANELIS DARI SEGI WARNA
(n = 25)

No	Produk	Penilaian										TOTAL	
		1		2		3		4		5			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	Pembanding							10	40%	15	60%	25	100%
2	Eksperimen					6	24%	12	48%	7	28%	25	100%

Sumber : Olahan penulis, 2020.

Dari aspek penilaian warna *chocolate chip cookies* eksperimen mendapatkan 24% dalam penilaian cukup enak, 48% dalam penilaian enak , dan 28% dalam penilaian sangat enak. Sedangkan untuk resep pembanding mendapatkan nilai 40% dalam kategori suka dan 60% dalam kategori sangat suka,. Dalam segi warna produk pembanding lebih unggul dibandingkan dengan produk eksperimen.

TABEL 11
HASIL PENILAIAN PANELIS DARI SEGI BENTUK

Tabel 12 (lanjutan)

1	Pembanding					2	8%	17	68%	6	24%	25	100%
2	Eksperimen					1	4%	5	20%	19	76%	25	100%

Sumber : Olahan penulis,2020.

Dalam penilaian tekstur *chocolate chip cookies* eksperimen mendapatkan persentase 4% dalam kategori cukup suka , 20% kategori suka , dan 76% kategori sangat suka. Sedangkan untuk *chocolate chip cookies* pembanding mendapatkan persentase 8% dalam kategori cukup suka, 68% dalam kategori suka, dan 24% pada kategori sangat suka. Produk eksperimen lebih disukai daripada produk pembanding dari segi kerenyahan.

C. Hasil Uji Organoleptik Rasa

TABEL 13

HASIL PENILAIAN PANELIS DARI SEGI AROMA

(n=25)

No	Produk	Penilaian										TOTAL	
		1		2		3		4		5			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	Pembanding					2	8%	21	84%	2	8%	25	100%
2	Eksperimen					2	8%	20	80%	3	12%	25	100%

Sumber : Olahan penulis,2020.

Dalam segi rasa hasil nilai yang didapatkan untuk produk eksperimen sebesar 8% dalam kategori cukup suka, 80% suka, dan 12 % sangat suka. Untuk produk pembanding 8% pada kategori cukup suka, 84% pada kategori suka, dan 8% pada kategori sangat suka., artinya masyarakat sangat menyukai kedua produk ini dari segi aroma .

TABEL 14
HASIL PENILAIAN DARI SEGI RASA
(n=25)

No	Produk	Penilaian										TOTAL	
		1		2		3		4		5			
		F	%	F	%	F	%	F	%	F	%	F	%
1	Pembanding					2	8%	16	64%	7	28%	25	100%
2	Eksperimen					1	4%	10	40%	14	56%	25	100%

Sumber : Olahan penulis, 2020.

Dalam penilaian rasa, *chocolate chip cookies* eksperimen mendapatkan persentase 4% dalam kategori cukup suka, 40% dalam kategori suka, dan 56% pada kategori sangat suka. Sedangkan untuk *chocolate chip cookies* pembanding mendapatkan persentase 8% pada kategori cukup suka, 64% suka, serta 28% dalam kategori sangat suka. Kedua produk ini masih termasuk dalam kategori sangat disukai masyarakat, hanya saja produk eksperimen memiliki persentase lebih besar dalam kategori sangat suka.

D. Pembahasan Hasil Uji Organoleptik.

1. Pembahasan Aspek Tampilan *Chocolate Chip Cookies* Eksperimen

Pada aspek tampilan, dari segi warna *chocolate chip cookies* eksperimen memiliki warna yang sedikit kuning pucat dibanding dengan pembanding yang berwarna kecoklatan, dikarenakan penggunaan 50% tepung kentang yang dimana warna dari tepung kentang ini lebih kuning dibanding dengan tepung terigu. Dan pada saat pemanggangan ada reaksi browning atau reaksi *mailard*. Menurut Winarno (1997) reaksi *mailard* merupakan reaksi yang membentuk senyawa melanoidin, dimana senyawa ini memberikan warna kekuningan pada saat pemanggangan *cookies*.

Selain warna, bentuk *chocolate chip cookies* eksperimen dan pembanding juga sedikit berbeda, *chocolate chip cookies* eksperimen lebih tinggi dibandingkan dengan produk pembanding. Pada permukaan *cookies* eksperimen sedikit *crack* atau retak.

2. Pembahasan Aspek Tekstur *Chocolate Chip Cookies* Eksperimen

Tekstur yang dihasilkan oleh produk eksperimen lebih tinggi tingkat kerenyahannya dibanding produk pembanding, *cookies* eksperimen sedikit beremah hasilnya dan *melt in mouth*. Hal ini disebabkan karena tepung kentang tidak memiliki gluten seperti tepung terigu yang dimana gluten ini berfungsi untuk pembentuk

struktur dari *cookies*. Semakin banyak menggunakan tepung kentang maka produk akan semakin rapuh, semakin banyak menggunakan tepung terigu maka tekstur dari *cookies* akan padat dan keras.

3. Pembahasan Aspek Rasa *Chocolate Chip Cookies* Eksperimen

Dari segi aroma, penilaian memang sedikit sukar untuk dilakukan, karena setiap orang memiliki intensitas penciuman yang berbeda-beda. *chocolate chip cookies* persentase 50% tepung kentang memiliki aroma gurih yang khas yaitu aroma dari tepung kentang. Sedangkan untuk pembandingan aroma yang dihasilkan sama seperti *cookies* pada umumnya yaitu aroma yang dihasilkan dari *butter*. produk eksperimen lebih mengeluarkan rasa gurih daripada produk pembandingan.