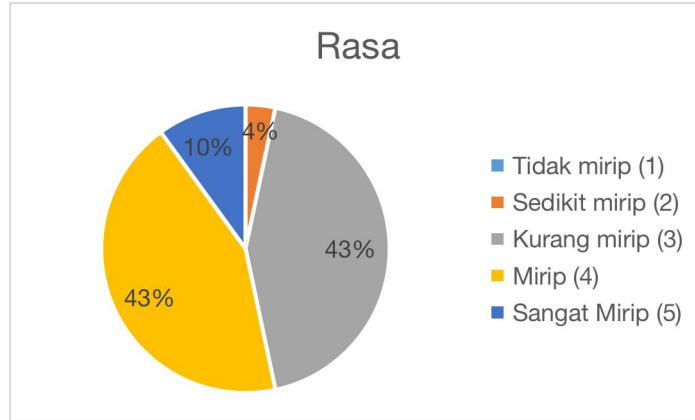


## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Hasil Penelitian

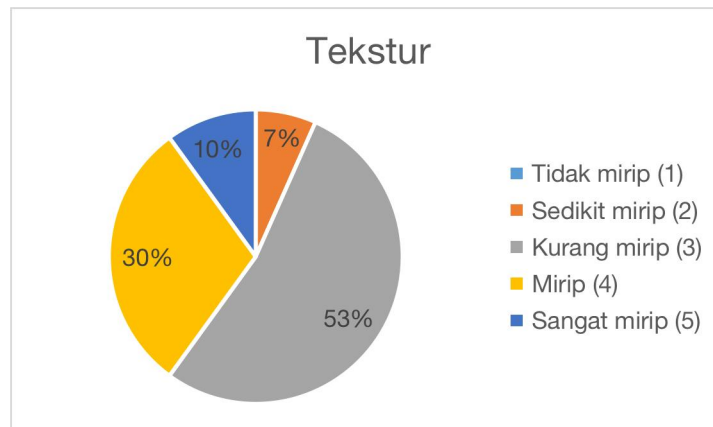
#### 4.1.1 Rasa



**Gambar 4.1 Data Hasil Kuisiner Rasa**

Menurut gambar 4.1 dapat dilihat bahwa jumlah pilihan tidak mirip adalah 0%, jumlah pilihan sedikit mirip adalah 4%, jumlah pilihan kurang mirip adalah 43% , jumlah pilihan mirip adalah 43% dan jumlah pilihan sangat mirip adalah 10%. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa tekstur dari keju cheddar vegan ini relatif mirip dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi. Beberapa panelis menyatakan bahwa rasa keju cheddar vegan ini memiliki *after taste* yang berbeda seperti rasa kacang mungkin perlu ditambahkan perasa keju agar rasa kacangnya berkurang. Dari data diatas, skor pemiripannya dari segi rasa adalah 72%.

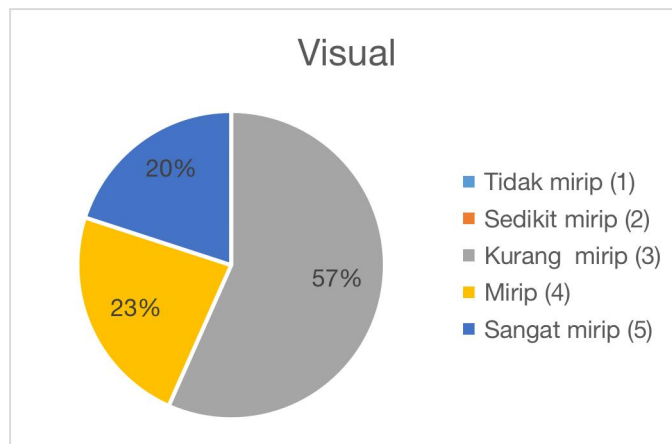
#### 4.1.2 Tekstur



**Gambar 4.2 Data Hasil Kuisiner Tekstur**

Menurut gambar 4.2 dapat dilihat bahwa jumlah pilihan tidak mirip adalah 0%, jumlah pilihan sedikit mirip adalah 75, jumlah pilihan kurang mirip adalah 53%, jumlah pilihan mirip adalah 30% dan jumlah pilihan sangat mirip adalah 10%. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa tekstur dari keju cheddar vegan ini lumayan mirip dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi tetapi ada beberapa panelis yang menyatakan bahwa teksturnya padat dan rapuh sehingga komposisi bahan dari keju cheddar vegan ini perlu diubah dengan cara mengurangi margarinnya dan dapat dikonsumsi dalam suhu ruang supaya tidak terlalu padat. Dari data diatas, skor kemiripannya adalah 68,7%

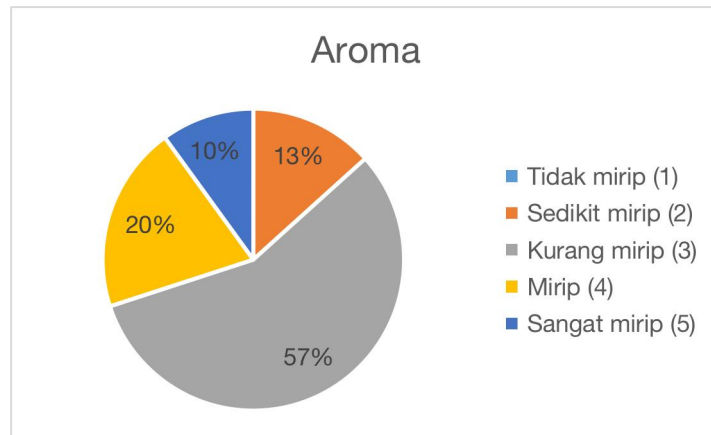
#### 4.1.3 Visual



**Gambar 4.3 Data Hasil Kuisisioner Visual**

Menurut gambar 4.3 dapat dilihat bahwa jumlah pilihan tidak mirip adalah 0%, jumlah pilihan sedikit mirip adalah 0%, jumlah pilihan kurang mirip adalah 57% , jumlah pilihan mirip adalah 23% dan jumlah pilihan sangat mirip adalah 20%. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa visual dari keju cheddar vegan ini lumayan mirip dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi tetapi beberapa panelis mengatakan bahwa warnanya sedikit lebih putih dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi sehingga bisa ditambahkan pewarna makanan. Dari data diatas, skor kemiripannya adalah 72,6%

#### 4.1.4 Aroma



**Gambar 4.4 Data Hasil Kuisisioner Aroma**

Menurut gambar 4.4 dapat dilihat bahwa jumlah pilihan tidak mirip adalah 0%, jumlah pilihan sedikit mirip adalah 13%, jumlah pilihan kurang mirip adalah 57% , jumlah pilihan mirip adalah 20% dan jumlah pilihan sangat mirip adalah 10%. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa aroma dari keju cheddar vegan ini lumayan mirip dibandingkan dengan keju cheddar susu sapi tetapi ada beberapa panelis yang menyatakan bahwa ada keju cheddar vegan ini memiliki aroma khas yang berbeda dengan keju cheddar susu sapi yaitu berasak dari kacang metenya sehingga perlu ditambahkan perisa keju untuk mengurangi aroma tersebut. Dari data diatas, skor kemiripannya adalah 65,3%

## 4.2 Pembahasan

### 4.2.1 Rasa

Dalam segi rasa menunjukkan bahwa tekstur dari keju cheddar vegan relatif mirip dengan keju cheddar berbahan dasar susu sapi. Tidak adanya responden yang memilih "tidak mirip", serta dominannya pilihan pada kategori tingkat kemiripan sedang hingga tinggi, mengindikasikan bahwa keju berbahan dasar kacang mete ini mampu meniru tekstur keju cheddar konvensional dengan cukup baik. Namun demikian, beberapa panelis menyampaikan bahwa keju cheddar vegan ini memiliki *after taste* yang berbeda, yaitu rasa kacang yang cukup menonjol. Hal ini kemungkinan besar disebabkan oleh karakter alami kacang mete sebagai bahan utama. Oleh karena itu, disarankan untuk menambahkan perisa keju atau menerapkan teknik fermentasi tertentu agar rasa

kacangnya dapat diminimalisir dan rasa keju yang dihasilkan lebih menyerupai keju susu sapi.

Berdasarkan data yang diperoleh, skor kemiripan dari segi rasa mencapai 72%, yang menunjukkan bahwa secara umum, rasa keju cheddar vegan ini dapat diterima oleh sebagian besar panelis. Meskipun skor ini tergolong tinggi, masih terdapat ruang untuk perbaikan, khususnya dalam hal peningkatan rasa agar lebih mendekati keju cheddar konvensional.

Hasil penelitian ini menekankan pentingnya pemilihan bahan dan penggunaan teknik peningkatan rasa dalam pengembangan produk keju berbasis nabati. Temuan ini selaras dengan penelitian Sugiharto (2024) yang menyimpulkan terdapat perbedaan pada aspek rasa akhir (*after taste*). Dalam penelitian ini, beberapa panelis mencatat adanya after taste kacang yang cukup kuat, yang dinilai mengganggu kesan "keju" yang diharapkan. Sementara itu, Sugiharto (2024) menemukan bahwa penggunaan fermentasi dengan kultur khusus dapat mengurangi rasa khas kacang dan menghasilkan after taste yang lebih netral, bahkan cenderung menyerupai keju susu sapi. Meskipun terdapat beberapa perbedaan rasa, tingkat penerimaan panelis terhadap keju cheddar vegan ini cukup baik dan menunjukkan potensi besar sebagai alternatif keju non-susu di masa depan.

#### **4.2.2 Tektur**

Beberapa panelis memberikan masukan bahwa tekstur keju cheddar vegan ini cenderung padat dan rapuh, yang mungkin disebabkan oleh komposisi bahan yang digunakan, khususnya proporsi margarin. Oleh karena itu, perlu dilakukan modifikasi formula, seperti mengurangi jumlah margarin untuk menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan menyerupai keju cheddar konvensional. Selain itu, penyajian pada suhu ruang juga disarankan, agar tekstur tidak terlalu keras atau kaku saat dikonsumsi.

Dari hasil pengolahan data, diperoleh skor kemiripan tekstur sebesar 68,7%, yang menunjukkan tingkat kemiripan yang cukup baik namun masih dapat ditingkatkan. Angka ini mencerminkan bahwa meskipun keju vegan berbahan dasar kacang mete memiliki potensi sebagai pengganti keju berbasis susu, masih

dibutuhkan perbaikan dalam aspek tekstur agar produk dapat lebih diterima oleh konsumen. Temuan ini selaras dengan penelitian Sugiharto (2024) yang menyimpulkan bahwa keju nabati dari mete memiliki potensi tinggi dalam menyerupai tekstur keju konvensional

Secara keseluruhan, hasil ini menegaskan bahwa pengembangan keju vegan tidak hanya bergantung pada rasa, tetapi juga memerlukan perhatian khusus pada tekstur, yang merupakan salah satu faktor penting dalam persepsi konsumen terhadap kualitas produk keju.

### **4.2.3 Visual**

Beberapa panelis menyampaikan bahwa warna keju cheddar vegan terlihat sedikit lebih putih dibandingkan keju cheddar konvensional yang biasanya berwarna kuning keemasan. Perbedaan ini kemungkinan besar disebabkan oleh tidaknya penggunaan pewarna alami atau buatan dalam pembuatan keju vegan. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kemiripan visual, penambahan pewarna makanan yang aman, seperti beta-karoten atau pewarna nabati lainnya, dapat dipertimbangkan guna menyerupai warna keju cheddar susu sapi.

Berdasarkan hasil pengolahan data, diperoleh skor kemiripan visual sebesar 72,6%, yang termasuk dalam kategori tinggi dan menunjukkan bahwa secara tampilan, keju cheddar vegan telah mendekati ekspektasi visual konsumen terhadap keju cheddar pada umumnya. Dengan demikian, visual dari keju cheddar vegan dinilai cukup baik dan memiliki potensi untuk ditingkatkan melalui penyesuaian warna, sehingga dapat lebih mudah diterima oleh konsumen yang terbiasa dengan tampilan keju berbasis susu. Dalam konteks ini, penelitian oleh Sugiharto (2024) juga menemukan bahwa penambahan pewarna alami seperti beta-karoten pada keju nabati mampu meningkatkan persepsi visual konsumen terhadap kemiripan produk dengan keju berbasis susu.

### **4.2.4 Aroma**

Beberapa panelis mengungkapkan bahwa keju cheddar vegan memiliki aroma khas yang berbeda, yang didominasi oleh aroma alami dari kacang mete sebagai bahan utama. Aroma tersebut dinilai menyimpang dari

aroma keju cheddar konvensional, yang biasanya memiliki aroma khas hasil fermentasi susu. Oleh karena itu, untuk meningkatkan kemiripan aroma, disarankan agar menambahkan perisa keju atau bahan aromatik lainnya yang aman dan sesuai, guna menyamarkan aroma kacang dan mendekati aroma keju susu sapi.

Dari hasil pengolahan data, diperoleh skor kemiripan aroma sebesar 65,3%, yang merupakan skor terendah di antara aspek sensorik lainnya. Skor ini menunjukkan bahwa aroma merupakan salah satu aspek yang masih perlu mendapat perhatian lebih lanjut dalam pengembangan produk, terutama untuk meningkatkan kesan autentik keju cheddar pada produk vegan. Dengan demikian, meskipun keju cheddar vegan ini telah menunjukkan potensi dalam hal rasa, tekstur, dan visual, aspek aroma tetap menjadi tantangan utama yang perlu diatasi agar produk dapat diterima secara lebih luas oleh konsumen yang mengharapkan kesamaan dengan keju cheddar konvensional. Temuan ini selaras dengan studi Sugiharto (2024) yang juga mencatat bahwa keju nabati tanpa proses fermentasi cenderung memiliki aroma yang kuat dari bahan dasarnya, seperti kacang atau kedelai, yang dapat menurunkan persepsi kemiripan terhadap keju berbasis susu. Dengan menambahkan aroma sintetis keju yang food-grade dapat mengurangi dominansi aroma bahan dasar.