

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Hasil Kuesioner Tentang Tekstur

Tabel 4.1 Data Kuesioner Tekstur

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Rata-rata
	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Cookies Daun Kelor 2 gr (130)	12	15	2	-	-	131	4,36
Cookies Daun Kelor 5 gr (131)	9	17	4	-	-	125	4,16
Cookies Daun Kelor 8 gr (132)	7	16	6	-	-	122	4,06

Pada tabel 4.1 dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai tekstur dari sampel Cookies Daun Kelor dengan penambahan 2 gr (130) dibandingkan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 5 gr (131) dan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 8 gr (132). Sampel Cookies Daun Kelor 2 gr (130) memiliki total nilai 131 dengan jumlah rata-rata 4,36 sedangkan Cookies Daun Kelor 5 gr (131) memiliki total nilai 125 dengan jumlah rata-rata 4,16 dan Cookies Daun Kelor 8 gr (132) memiliki total nilai 122 dengan jumlah rata-rata 4,06. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sampel 130 lebih dinikmati karena tekstur yang lebih lembut dibanding sampel 131 dan 132.

4.1.2 Hasil Kuesioner Tentang Rasa

Tabel 4.2 Data Kuesioner Rasa

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Rata-rata
	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Cookies Daun Kelor 2 gr (130)	10	15	3	-	-	129	4,3
Cookies Daun Kelor 5 gr (131)	6	20	4	-	-	122	4,06
Cookies Daun Kelor 8 gr (132)	2	14	11	2	-	108	3,6

Pada tabel 4.2 dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai rasa dari sampel Cookies Daun Kelor dengan penambahan 2 gr (130) dibandingkan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 5 gr (131) dan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 8 gr (132). Sampel Cookies Daun Kelor 2 gr (130) memiliki total nilai 129 dengan jumlah rata-rata 4,3 sedangkan Cookies Daun Kelor 5 gr (131) memiliki total nilai 122 dengan jumlah rata-rata 4,06 dan Cookies Daun Kelor 8 gr (132) memiliki total nilai 108 dengan jumlah rata-rata 3,6. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sampel 130 lebih dinikmati karena rasa yang lebih bisa diterima dibanding sampel 131 dan 132 yang memiliki rasa lebih pahit.

4.1.3 Hasil Kuesioner Tentang Warna

Tabel 4.3 Data Kuesioner Warna

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Rata-rata
	Sangat Suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Cookies Daun Kelor 2 gr (130)	15	12	3	-	-	132	4,4
Cookies Daun Kelor 5 gr (131)	6	17	6	-	-	120	4
Cookies Daun Kelor 8 gr (132)	2	14	12	1	-	106	3,53

Pada tabel 4.3 dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai warna dari sampel Cookies Daun Kelor dengan penambahan 2 gr (130) dibandingkan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 5 gr (131) dan Cookies Daun Kelor dengan penambahan 8 gr (132). Sampel Cookies Daun Kelor 2 gr (130) memiliki total nilai 132 dengan jumlah rata-rata 4,4 sedangkan Cookies Daun Kelor 5 gr (131) memiliki total nilai 120 dengan jumlah rata-rata 4 dan Cookies Daun Kelor 8 gr (132) memiliki total nilai 106 dengan jumlah rata-rata 3,53. Hasil tersebut menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai warna pada sampel 130 karena warnanya yang tidak terlalu gelap.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Tekstur

Dapat dilihat dari tabel 4.1 bahwa dari ketiga sampel dapat dilihat bahwa sampel dengan penambahan 2 gr memiliki jumlah lebih tinggi dibandingkan 5 gr dan 8 gr. Dikarenakan semakin banyak penambahan tepung daun kelor pada cookies, maka semakin keras tekstur cookies. Hal ini disebabkan oleh tingginya kandungan serat pada daun kelor yaitu sebesar 2,01% (Aisyah, 2018) Serat merupakan polisakarida yang dalam bahan makanan berfungsi sebagai penguat tekstur. Semakin tinggi kadar serat maka akan dihasilkan cookies dengan tekstur

yang lebih kokoh dan kuat. Akibatnya cookies akan menjadi keras dan daya patahnya meningkat (Winarno, 2004). Pada sampel 2 gr memiliki tekstur yang lebih renyah dan lembut dibandingkan dua sampel lainnya karena penambahan tepung daun kelor yang lebih sedikit.

4.2.2 Rasa

Dapat dilihat dari tabel 4.2 bahwa sampel dengan penambahan 2 gr memiliki nilai tertinggi dan lebih disukai daripada penambahan 5 gr dan 8 gr karena memiliki rasa manis seperti cookies pada umumnya, sedangkan pada penambahan 5 gr dan 8 gr panelis sudah kurang suka. Hal ini karena penambahan tepung daun kelor membuat rasa cookies menjadi agak pahit sehingga kurang disukai panelis. Rasa pahit ini dikarenakan adanya kandungan tannin dan saponin pada daun kelor. Tannin apabila dikonsumsi akan menghasilkan rasa pahit akibat dari ikatan silang antara tannin dan protein (Rosyidah, 2016).

4.2.3 Warna

Dapat dilihat dari tabel 4.3 bahwa sampel dengan penambahan 8 gr memiliki nilai terendah karena mempunyai warna yang lebih pekat dan gelap sedangkan sampel dengan penambahan 2 gr memiliki nilai tertinggi karena mempunyai warna yang lebih cerah. Kesukaan panelis terhadap warna cookies semakin menurun, hal ini kemungkinan karena perubahan warna cookies yang menjadi lebih hijau seiring dengan penambahan tepung daun kelor. Perubahan warna hijau pada cookies ini dikarenakan adanya kandungan klorofil atau zat hijau pada daun kelor (Krisnadi, 2015), sehingga semakin tinggi penambahan tepung daun kelor maka akan membuat warna cookies menjadi semakin hijau.