

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Hasil Penelitian

#### 4.1.1 Aroma

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, rata-rata yang didapatkan tidak signifikan (tabel 4.1) pada instrumen aroma. Kemudian perbedaan rata-rata antara produk Siomay Ikan Bandeng biasa, dengan 20 gram daun kelor, dan 40 gram daun kelor terlampir pada tabel 4.2.

**Tabel 4.1** Hasil Uji Anova *Two – Factor Without Replication* Aroma

<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Rows	31.42857	27	1.164021	2.634731	0.007185	1.904823
Columns	0.071429	1	0.071429	0.161677	0.690783	4.210008
Error	11.92857	27	0.441799			
Total	43.42857	55				

Keterangan:

SS ( <i>Sum of Squares</i> )	: Jumlah kuadrat
df ( <i>degree of freedom</i> )	: Derajat bebas
MS ( <i>Mean Square</i> )	: Rata-rata jumlah kuadrat
F	: F hitung
F hit	: F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa F hitung < F tabel, sehingga tidak ada beda nyata antar sampel.

**Tabel 4.2** Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Aroma

	Sampel		
	Siomay Ikan Bandeng (880)	Siomay Ikan Bandeng dengan 20 g <i>Puree</i> Daun Kelor (882)	Siomay Ikan Bandeng dengan 40 g <i>Puree</i> Daun Kelor (884)
Rata-Rata	4,133	4,100	4,167

#### 4.1.2 Rasa

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, rata-rata yang didapatkan tidak signifikan (tabel 4.3) pada instrumen rasa. Kemudian perbedaan rata-rata antara produk Siomay Ikan Bandeng biasa, dengan 20 gram daun kelor, dan 40 gram daun kelor terlampir pada tabel 4.4.

**Tabel 4.3** Hasil Uji Anova *Two – Factor Without Replication* Rasa

<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Rows	34.48214	27	1.277116	3.33506	0.001287	1.904823
Columns	0.160714	1	0.160714	0.419689	0.522563	4.210008
Error	10.33929	27	0.382937			
Total	44.98214	55				

Keterangan:

<i>SS (Sum of Squares)</i>	: Jumlah kuadrat
<i>df (degree of freedom)</i>	: Derajat bebas
<i>MS (Mean Square)</i>	: Rata-rata jumlah kuadrat
<i>F</i>	: F hitung
<i>F hit</i>	: F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa  $F \text{ hitung} < F \text{ tabel}$ , sehingga tidak ada beda nyata antar sampel.

**Tabel 4.4** Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Rasa

	Sampel		
	Siomay Ikan Bandeng (880)	Siomay Ikan Bandeng dengan 20 g <i>Puree</i> Daun Kelor (882)	Siomay Ikan Bandeng dengan 40 g <i>Puree</i> Daun Kelor (884)
Rata-Rata	4,400	3,967	4,067

#### 4.1.3 Tekstur

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, rata-rata yang didapatkan tidak signifikan (tabel 4.5) pada instrumen tekstur. Kemudian perbedaan rata-rata antara produk Siomay Ikan Bandeng biasa, dengan 20 gram daun kelor, dan 40 gram daun kelor terlampir pada tabel 4.6.

**Tabel 4.5** Hasil Uji Anova *Two – Factor Without Replication* Tekstur

<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Rows	42.21429	27	1.563492	3.283333	0.001453	1.904823
Columns	1.142857	1	1.142857	2.4	0.132978	4.210008
Error	12.85714	27	0.47619			
Total	56.21429	55				

Keterangan:

SS ( <i>Sum of Squares</i> )	: Jumlah kuadrat
df ( <i>degree of freedom</i> )	: Derajat bebas
MS ( <i>Mean Square</i> )	: Rata-rata jumlah kuadrat
F	: F hitung
F hit	: F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa F hitung < F tabel, sehingga tidak ada beda nyata antar sampel.

**Tabel 4.6** Rata Penilaian Uji Organoleptik Tekstur

	Sampel		
	Siomay Ikan Bandeng (880)	Siomay Ikan Bandeng dengan 20 g <i>Puree</i> Daun Kelor (882)	Siomay Ikan Bandeng dengan 40 g <i>Puree</i> Daun Kelor (884)
Rata-Rata	4,000	3,767	3,533

#### 4.1.4 Warna

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, rata-rata yang didapatkan tidak signifikan (tabel 4.7) pada instrumen rasa. Kemudian perbedaan rata-rata antara produk Siomay Ikan Bandeng biasa, dengan 20 gram daun kelor, dan 40 gram daun kelor terlampir pada tabel 4.8.

**Tabel 4.7** Hasil Uji Anova *Two – Factor Without Replication* Warna

<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Rows	29	27	1.074074	2.8	0.004721	1.904823
Columns	0.642857	1	0.642857	1.675862	0.206438	4.210008
Error	10.35714	27	0.383598			
Total	40	55				

Keterangan:

<i>SS (Sum of Squares)</i>	: Jumlah kuadrat
<i>df (degree of freedom)</i>	: Derajat bebas
<i>MS (Mean Square)</i>	: Rata-rata jumlah kuadrat
<i>F</i>	: F hitung
<i>F hit</i>	: F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa  $F \text{ hitung} < F \text{ tabel}$ , sehingga tidak ada beda nyata antar sampel.

**Tabel 4.8** Rata Penilaian Uji Organoleptik Instrumen Warna

	Sampel		
	Siomay Ikan Bandeng (880)	Siomay Ikan Bandeng dengan 20 g <i>Puree</i> Daun Kelor (882)	Siomay Ikan Bandeng dengan 40 g <i>Puree</i> Daun Kelor (884)
Rata-Rata	4,200	4,100	3,733

## 4.2 Pembahasan

### 4.2.1 Aroma

Pada Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa tidak adanya perbedaan nyata terkait aroma siomay ikan bandeng dalam daya terima konsumen apabila diberi tambahan *puree* daun kelor. Hasil penelitian ini seperti penelitian yang ditulis oleh Nurbaety, dkk (2022) mengenai substitusi tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik ikan tuna, bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata pada instrumen aroma. Hasil ini menunjukkan siomay bandeng dengan *puree* daun kelor tidak berpengaruh pada penerimaan konsumen terkait indikator aroma. Sehingga produk siomay ikan bandeng dengan *puree* daun kelor dapat diterima baik oleh konsumen. Dapat disimpulkan bahwa ada atau tidaknya perubahan aroma ikan tidak mempengaruhi penerimaan konsumen.

### 4.2.2 Rasa

Pada Tabel 4.3 dapat dilihat bahwa tidak adanya perbedaan nyata terkait rasa siomay ikan bandeng dalam daya terima konsumen. Hasil penelitian ini seperti penelitian yang ditulis oleh Nurbaety, dkk (2022) mengenai substitusi tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik ikan tuna, bahwa hasil instrumen rasa menunjukkan tidak signifikan. Penambahan daun kelor terbukti tidak mengganggu citarasa produk Siomay Ikan Bandeng, sehingga berpotensi memperkaya nilai gizi tanpa mengorbankan rasa yang disukai konsumen.

### 4.2.3 Tekstur

Pada Tabel 4.5 terkait hasil perhitungan ANOVA terhadap instrumen tekstur dapat disimpulkan bahwa penambahan *puree* daun kelor tidak menyebabkan perubahan yang signifikan terhadap tekstur siomay ikan bandeng berdasarkan persepsi panelis. Hasil penelitian ini seperti penelitian yang ditulis oleh Nurbaety, dkk (2022) mengenai substitusi tepung daun kelor terhadap sifat organoleptik ikan tuna, bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata pada instrumen tekstur. Hal ini mengindikasikan bahwa penggunaan daun kelor dalam adonan siomay masih dapat diterima dari segi tekstur, dan tidak memberikan efek negatif terhadap kualitas organoleptik produk siomay ikan bandeng.

#### 4.2.4 Warna

Pada tabel 4.6 terkait hasil perhitungan ANOVA terhadap instrumen warna dapat disimpulkan bahwa meskipun secara visual terdapat sedikit penurunan skor warna pada siomay dengan penambahan daun kelor, berdasarkan uji statistik ANOVA *two-factor without replication*, penurunan tersebut tidak signifikan. Hasil penelitian ini seperti penelitian yang ditulis oleh Nurbaety, dkk (2022) mengenai substitusi tepung daun kelor terhadap organoleptik ikan tuna, bahwa tidak terdapat pengaruh yang nyata pada instrumen warna. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan *puree* daun kelor dalam jumlah 20g hingga 40g masih dapat diterima dari segi warna oleh konsumen, dan tidak mempengaruhi penerimaan secara nyata terhadap penampilan siomay ikan bandeng.