

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Rasa

**Tabel 4.1** 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)		
Lemper Vegan Nangka Muda (dikukus)	15	14	1	-	-	134	4,46
Lemper Vegan Nangka Muda (direbus)	19	7	3	1	-	133	4,43

Pada Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai rasa dari sampel Lemper Vegan Nangka Muda dikukus dibandingkan sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus. Sampel Lemper Vegan Nangka Muda dikukus memiliki total nilai 134 dengan jumlah rata-rata 4,46 sedangkan Lemper Vegan Nangka Muda direbus memiliki total nilai 133 dengan nilai rata-rata 4,43. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa perbedaan rasa yang dimiliki sampel Lemper Vegan Nangka Muda dikukus tidak berbeda jauh atau hampir sama seperti rasa sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus.

Hasil penelitian ini seperti penelitian yang dilakukan oleh Fitriana dan Frisella (2024) tentang Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Mutu Brokoli dilakukan penelitian organoleptic menggunakan dua metode yaitu perebusan dan pengukusan yang dilakukan pada waktu 6 menit. Rasa brokoli yang dihasilkan selama 6 menit blansir adalah agak enak. Sedangkan rasa brokoli setelah dikukus selama 6 menit adalah enak. Hasil penelitian ini menyimpulkan bahwa tidak terjadi perbedaan yang signifikan terhadap dua perlakuan kepada sayuran brokoli yang terindikasi dari selisih nilai yang diberikan oleh panelis yaitu satu nilai.

## 4.2 Tekstur

**Tabel 4.2** 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)		
Lemper Vegan Nangka Muda (dikukus)	10	16	3	-	-	128	4,26
Lemper Vegan Nangka Muda (direbus)	15	10	3	1	-	130	4,33

Pada Tabel 4.2 data menunjukkan bahwa Lemper Vegan Nangka Muda dikukus memiliki nilai 123 dengan rata-rata 4,26. Sedangkan sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus memiliki nilai 124 dengan rata-rata 4,3. Data tersebut menunjukkan bahwa perbedaan tekstur antara Lemper Vegan Nangka Muda dikukus dengan sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus tidak signifikan. Walaupun tidak berbeda jauh, panelis cenderung lebih menyukai sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus.

Hasil penelitian ini seperti Jurnal tentang Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Mutu Brokoli (Fitriana dan Frisella, 2024). Dilakukan penelitian organoleptic terhadap tekstur sayuran brokoli yang direbus dan dikukus selama 6 menit. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel brokoli yang direbus mendapatkan nilai 4 sedangkan sampel brokoli dikukus mendapatkan nilai 3. Tekstur brokoli setelah 6 menit di balnsir menjadi lembek. tetapi setelah dikukus pada waktu 6 menit teksturnya menjadi agak lembek (Fitriana dan Frisella, 2024). Penelitian tersebut menunjukkan bahwa tidak terjadi perubahan signifikan yang terjadi pada tekstur sayur brokoli yang dikukus dan direbus.

### 4.3 Aroma

**Tabel 4.3** Data Kuesioner Aroma

Kode sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Rata-rata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit suka (3)	Tidak suka (2)	Sangat tidak suka (1)		
Lemper Vegan Nangka Muda (dikukus)	12	13	4	1	-	126	4,2
Lemper Vegan Nangka Muda (direbus)	14	11	5	-	-	129	4,3

Pada Tabel 4.3 menunjukkan hasil yang tidak signifikan dari perbedaan aroma yang dimiliki oleh Lemper Vegan Nangka Muda dikukus dengan sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus. Sampel Lemper Vegan Nangka Muda dikukus memiliki total nilai 126 dengan jumlah rata-rata 4,2. Sedangkan Lemper Vegan Nangka Muda direbus memiliki total nilai 129 dengan jumlah rata-rata 4,3. Perbedaan yang tidak signifikan dapat dilihat dari data yang menunjukkan bahwa ada 14 panelis yang memberi nilai 5 (sangat suka) terhadap sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus sedangkan data menunjukkan ada 12 panelis yang memberikan nilai 5 (sangat suka) terhadap sampel Lemper Vegan Nangka Muda (dikukus). Hasil ini menunjukkan bahwa aroma yang dimiliki sampel Lemper Vegan Nangka Muda dikukus dan sampel Lemper Vegan Nangka Muda direbus tidak memiliki perbedaan yang signifikan.

Hasil dari penelitian ini sama dengan penelitian yang dilakukan oleh Fitriana dan Frisella, 2024 tentang Pengaruh Teknik Pengolahan Terhadap Mutu Brokoli. Diberlakukan proses pemasakan yang berbeda yaitu dikukus dan satu lagi direbus. Pada penelitian tersebut dilakukan juga tes uji sensoris terhadap warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan bahwa sampel aroma brokoli yang diblansir selama 6 menit adalah tidak sedap, dan aroma yang dihasilkan saat dikukus selama 6 menit juga memiliki aroma yang tidak sedap. Hasil penelitian juga menunjukkan bahwa hanya ada satu dari sepuluh panelis yang memberikan

nilai 1 (sangat tidak suka) untuk sampel brokoli dikukus sedangkan ada sepuluh panelis yang memberikan nilai 2 (tidak suka) terhadap hasil sampel brokoli direbus. Hasil penilaian organoleptic pada aroma brokoli yang direbus dan dikukus tidak memiliki perbedaan yang signifikan (Fitriana dan Frisella, 2024).