

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

### 4.1 Hasil penelitian

#### 4.1.1 Tekstur

**Tabel 4.1** Data Kuesioner Tekstur

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Ratarata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Bolu Labu Kuning (20%)	1	7	18	5	-	97	3,13 <sup>a</sup>
Bolu Labu Kuning (40%)	8	21	1	-	-	130	4,19 <sup>c</sup>
Bolu Labu Kuning (60%)	4	12	14	1	-	112	3,61 <sup>b</sup>

Sumber: Tabel diolah tahun 2025

Pada Tabel 4.1 dapat dilihat bahwa panelis cenderung memilih tekstur dari sampel Bolu Labu Kuning (40%) dibandingkan sampel Bolu Labu Kuning (60%) dan sampel Bolu Labu Kuning (20%). Sampel Bolu Labu Kuning (40%) memiliki total nilai 130 dengan jumlah rata – rata 4,19 sedangkan Sampel Bolu Labu kuning (60%) memiliki total nilai 112 dengan jumlah rata – rata 3,61 dan Sampel Bolu labu Kuning (20%) memiliki total nilai 97 dengan jumlah rata – rata 3,13. Jumlah ini menunjukkan bahwa perbedaan tekstur antara 40% dengan 60% dan 20% berbeda jauh dan dapat disimpulkan panelis lebih meminati tekstur Sampel Bolu Labu Kuning (40%).

#### 4.1.2 Aroma

**Tabel 4.2** Data Kuesioner Aroma

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Ratarata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Bolu Labu Kuning (20%)	1	6	16	8	-	93	3 <sup>a</sup>
Bolu Labu Kuning (40%)	10	18	3	-	-	131	4,2 <sup>c</sup>
Bolu Labu Kuning (60%)	4	22	5	-	-	119	3,8 <sup>b</sup>

Sumber: Tabel diolah tahun 2025

Pada Tabel 4.2 dapat dilihat bahwa panelis cenderung memilih aroma dari sampel Bolu Labu Kuning (40%) dibandingkan sampel Bolu Labu Kuning (60%) dan sampel Bolu Labu Kuning (20%). Sampel Bolu Labu Kuning (40%) memiliki total nilai 131 dengan jumlah rata – rata 4,2 sedangkan Sampel Bolu Labu kuning (60%) memiliki total nilai 119 dengan jumlah rata – rata 3,8 dan Sampel Bolu labu Kuning (20%) memiliki total nilai 93 dengan jumlah rata – rata 3. Jumlah ini menunjukkan bahwa perbedaan aroma antara 40% dengan 60% dan 20% berbeda lumayan jauh dan dapat disimpulkan panelis lebih meminati aroma dari Sampel Bolu Labu Kuning (40%).

### 4.1.3 Rasa

**Tabel 4.3** Data Kuesioner Rasa

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Ratarata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Bolu Labu Kuning (20%)	3	7	18	3	-	103	3,3 <sup>a</sup>
Bolu Labu Kuning (40%)	18	10	3	-	-	139	4,5 <sup>b</sup>
Bolu Labu Kuning (60%)	4	15	9	3	-	113	3,6 <sup>a</sup>

Sumber: Tabel diolah tahun 2025

Pada Tabel 4.3 dapat dilihat bahwa panelis cenderung memilih rasa dari sampel Bolu Labu Kuning (40%) dibandingkan sampel Bolu Labu Kuning (60%) dan sampel Bolu Labu Kuning (20%). Sampel Bolu Labu Kuning (40%) memiliki total nilai 139 dengan jumlah rata – rata 4,5 sedangkan Sampel Bolu Labu kuning (60%) memiliki total nilai 113 dengan jumlah rata – rata 3,6 dan Sampel Bolu labu Kuning (20%) memiliki total nilai 103 dengan jumlah rata – rata 3,3. Jumlah ini menunjukkan bahwa perbedaan aroma antara 40% dengan 60% dan 20% tidak berbeda lumayan jauh dan namun dapat disimpulkan panelis lebih meminati aroma dari Sampel Bolu Labu Kuning (40%) karena memiliki nilai tertinggi.

#### 4.1.4 Warna

**Tabel 4.4** Data Kuesioner Warna

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Ratarata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Bolu Labu Kuning (20%)	-	3	19	9	-	87	2,8 <sup>a</sup>
Bolu Labu Kuning (40%)	9	22	-	-	-	133	4,3 <sup>c</sup>
Bolu Labu Kuning (60%)	6	18	5	1	1	120	3,9 <sup>b</sup>

Sumber: Tabel diolah tahun 2025

Pada Tabel 4.4 dapat dilihat bahwa panelis cenderung memilih warna dari sampel Bolu Labu Kuning (40%) dibandingkan sampel Bolu Labu Kuning (60%) dan sampel Bolu Labu Kuning (20%). Sampel Bolu Labu Kuning (40%) memiliki total nilai 133 dengan jumlah rata – rata 4,3 sedangkan Sampel Bolu Labu kuning (60%) memiliki total nilai 120 dengan jumlah rata – rata 3,9 dan Sampel Bolu labu Kuning (20%) memiliki total nilai 87 dengan jumlah rata – rata 2,8. Jumlah ini menunjukkan bahwa perbedaan aroma antara 40% dengan 60% tidak berbeda jauh dan 20% memiliki nilai terkecil dengan ini dapat disimpulkan panelis lebih meminati warna dari Sampel Bolu Labu Kuning (40%).

#### 4.1.5 Kesukaan

**Tabel 4.5** Data Kuesioner Kesukaan

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Total Nilai	Ratarata
	Sangat suka (5)	Suka (4)	Sedikit Suka (3)	Tidak Suka (2)	Sangat Tidak Suka (1)		
Bolu Labu Kuning (20%)	1	8	8	13	1	88	2,8 <sup>a</sup>
Bolu Labu Kuning (40%)	18	13	-	-	-	142	4,6 <sup>c</sup>
Bolu Labu Kuning (60%)	5	12	11	3	-	112	3,6 <sup>b</sup>

Sumber: Tabel diolah tahun 2025

Pada Tabel 4.5 dapat dilihat bahwa panelis cenderung menyukai dari sampel Bolu Labu Kuning (40%) dibandingkan sampel Bolu Labu Kuning (60%) dan sampel Bolu Labu Kuning (20%). Sampel Bolu Labu Kuning (40%) memiliki total nilai 142 dengan jumlah rata – rata 4,6 sedangkan Sampel Bolu Labu kuning (60%) memiliki total nilai 112 dengan jumlah rata – rata 3,6 dan Sampel Bolu labu Kuning (20%) memiliki total nilai 88 dengan jumlah rata – rata 2,8. Jumlah ini menunjukkan bahwa perbedaan aroma antara 40% dengan 60% dan 20% berbeda lumayan jauh dan dapat disimpulkan panelis lebih menyukai dari Sampel Bolu Labu Kuning (40%).

## **4.2 Pembahasan**

### **4.2.1 Pendapat Panelis Tentang Tekstur**

Dapat dilihat dari tabel 4.1 bahwa dari ketiga sampel dapat dilihat bahwa sampel dengan persentase 40% memiliki jumlah lebih tinggi dibandingkan 20% dan 60%. Dikarenakan Labu kuning dalam bentuk tepung mengandung amilosa sebesar 9,86 % serta amilopektin 1,22 % angka ini termasuk sangat kecil (Fadri, 2022), sedangkan tepung terigu mengandung amilosa dan amilopektin yang tinggi sehingga dapat membentuk kue menjadi kokoh dan keras maka dari itu sampel 20% memiliki tekstur yang lebih keras dibandingkan dua sampel lainnya karena mengandung tepung terigu lebih banyak sedangkan sampel 40% memiliki tekstur keempukan yang pas karena memiliki komposisi antara tepung labu kuning dan tepung terigu yang pas sedangkan sampel 60 % memiliki tekstur yang terlalu empuk sehingga tidak nyaman untuk di konsumsi karena mengandung terlalu banyak tepung labu kuning.

### **4.2.2 Pendapat Panelis Tentang Aroma**

Dapat dilihat dari tabel 4.2 bahwa sampel 20% memiliki nilai terendah karena Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan kelezatan bahan makanan. Aroma yang dihasilkan dari makanan banyak menentukan kelezatan bahan pangan tersebut (Zukryandry, 2021) dan hasil dari sampel 20% tidak mengeluarkan aroma khas dari labu kuning. Sedangkan sampel 40% memiliki nilai tertinggi dibandingkan sampel 60% karena sampel 60% mengandung kadar tepung labu kuning tertinggi sehingga aroma ciri khas gurih dari bolu kukus tertutupi sedangkan sampel 40% memiliki komposisi yang pas sehingga aroma dari ciri khas bolu kukus dan tepung labu kuning berpadu sempurna.

### **4.2.3 Pendapat Panelis Tentang Rasa**

Dapat dilihat dari tabel 4.3 bahwa sampel 20% memiliki nilai terendah karena tidak terasa rasa alami dari tepung labu kuning sedangkan untuk sampel 40% memiliki

nilai tertinggi karena mengandung rasa manis alami dari tepung labu kuning yang pas, pada sampel 60% memiliki nilai tertinggi kedua karena memiliki rasa yang cenderung terlalu kuat dikarenakan labu kuning memiliki karakter yang berbeda dari terigu seperti kandungan gula, serat dan karotenoid yang lebih tinggi (Budoyo, 2014). Pada sampel 20% memiliki nilai yang tidak terlalu jauh dengan sampel 60% karena sama-sama tidak terlalu disukai oleh orang karena dimana sampel 20% tidak terlalu terasa dan yang sampel 60% terlalu menonjol sehingga keduanya tidak nyaman untuk dimakan.

#### 4.2.4 Pendapat Panelis Tentang Warna

Dapat dilihat dari tabel 4.4 bahwa sampel 20% memiliki nilai terendah karena tidak mengeluarkan warna yang cerah dan cenderung pucat sedangkan sampel 40% memiliki nilai tertinggi karena memiliki warna yang cerah alami dari tepung labu kuning dikarenakan labu kuning memiliki karotenoid yang sangat tinggi. Karotenoid dalam buah labu sebagian besar mengandung betakaroten yang bermanfaat untuk mensintesis vitamin A pada tubuh manusia (Nugraheni, 2014). Sedangkan sampel 60% memiliki nilai tertinggi kedua dikarenakan mengandung terlalu banyak tepung labu kuning sehingga menghasilkan warna yang cenderung gelap sehingga panelis melihat sampel tersebut seperti bolu gosong.

#### 4.2.5 Pendapat Panelis Tentang Kesukaan

Dapat dilihat dari tabel 4.5 bahwa sampel 20% memiliki nilai terendah karena secara keseluruhan memiliki nilai terendah sehingga sampel ini menjadi sampel yang paling tidak diminati oleh panelis sedangkan sampel 40% memiliki nilai tertinggi dikarenakan secara keseluruhan paling nyaman saat dimakan ataupun dilihat selain itu sampel ini memiliki komposisi yang paling pas. Sedangkan untuk sampel 60% memiliki nilai tertinggi kedua karena porsi tepung labu kuning yang

terlalu banyak membuat kurang nyaman saat dimakan karena menghilangkan ciri khas dari bolu kukus sendiri dan secara fisik pun juga kurang pas.

Dapat disimpulkan panelis lebih memilih bolu labu kuning dengan persentase 40%. Hal ini dapat terjadi karena para panelis menilai bahwa bolu labu kuning dengan persentase 40% secara keseluruhan paling enak untuk dimakan karena memiliki proporsi tepung labu kuning yang pas sedangkan untuk persentase 20% memiliki nilai terendah karena secara keseluruhan kurang merasa adanya substitusi dari tepung labu kuning, sedangkan untuk bolu labu kuning dengan persentase 60% memiliki nilai tertinggi kedua karena secara keseluruhan para panelis merasa bahwa tepung labu kuning terlalu menonjol sehingga kurang nyaman untuk dimakan.