

**BAB IV**  
**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**4.1 Atribut Warna**

Berikut merupakan hasil dari aspek warna pada *Choux*:

**Table 4.1** Data Hasil Uji-T terhadap Warna

<b>WARNA</b>		
	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	2,933333333	3,4
Variance	0,47816092	0,455172414
Observations	30	30
Pooled Variance	0,466666667	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	-2,645751311	
P(T<=t) one-tail	0,005236599	
t Critical one-tail	1,671552762	
P(T<=t) two-tail	0,010473199	
t Critical two-tail	2,001717484	

Keterangan:

H0: Tidak ada perbedaan signifikan pada Warna ( $P_{value} > 0,05$ )

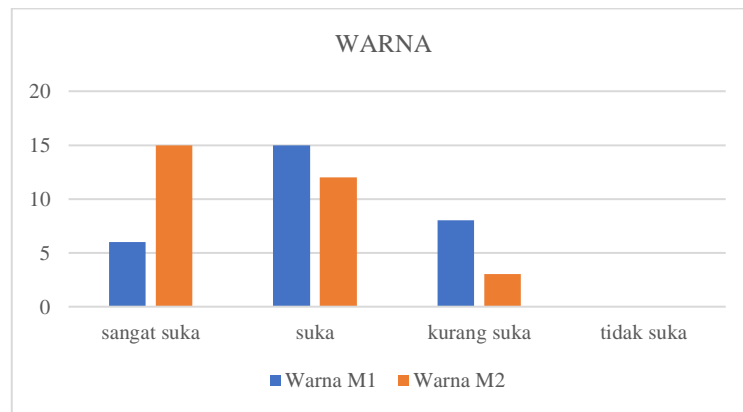
H1: Ada perbedaan signifikan pada Warna ( $P_{value} < 0,05$ )

$P_{value}$  merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05  $P_{value}$  untuk uji skala likert terhadap warna adalah 0,005. Dikarenakan  $P_{value}$  lebih kecil dari 0,05, maka H1 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut memiliki perbedaan signifikan dari segi warna.

**Table 4.2** Data Kuesioner terhadap Warna

<b>Warna</b>		
	M1	M2
Sangat Suka	6	15
Suka	15	12
Kurang Suka	8	3
Tidak Suka	0	0

*Choux* menggunakan M1 memiliki nilai total 88 dengan rata-rata 2,93%. Sebaliknya *Choux* menggunakan M2 memiliki nilai total 102 dengan rata-rata 3,4%. Data ini menunjukkan bahwa perbedaan kedua produk tersebut cukup signifikan. Produk M2 menunjukkan dominasi 15 responden, sebaliknya M1 memiliki 8 responden yang kurang suka M1 pada *Choux*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden lebih menyukai warna *Choux* menggunakan produk margarin daripada warna *choux* menggunakan produk mentega.



**Gambar 4. 1** Penelitian Warna terhadap *Choux*

Berdasarkan diagram batang di atas menunjukkan bahwa M2 sangat disukai oleh responden ditunjukkan dengan nilai 15, sedangkan M1 kurang disukai oleh responden. M2 menampilkan warna yang lebih menarik dibandingkan M1. Dikarenakan warna pada *Choux* yang menggunakan produk M2 memiliki hasil visual yang lebih disukai dibandingkan M1. *Choux* yang menggunakan M2 memiliki warna permukaan yang lebih cerah dan serta tampak lebih menarik secara fisik.

Sebaliknya, produk yang menggunakan M1 memiliki warna yang cenderung lebih pucat. Hal ini dikarenakan kandungan air yang lebih tinggi dan warna alami mentega yang lebih lembut (Desi Safitri et al., 2023), sehingga hasil adonan yang sedang dipanggang tidak sepekat produk yang menggunakan M2. Karena warna salah satu indikator awal yang mempengaruhi sudut pandang responden sebelum mencicipi produk, maka warna pada M2 lebih mendominasi dari pada M1.

## 4.2 Atribut Aroma

Berikut merupakan hasil dari aspek aroma pada *Choux*:

**Table 4. 3** Data Hasil Uji-T terhadap Aroma

<b>AROMA</b>		
	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	3,4	3,466666667
Variance	0,317241379	0,257471264
Observations	30	30
Pooled Variance	0,287356322	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	-0,481663783	
P(T<=t) one-tail	0,31592864	
t Critical one-tail	1,671552762	
P(T<=t) two-tail	0,631857279	
t Critical two-tail	2,001717484	

Keterangan:

H0: Tidak ada perbedaan signifikan pada Aroma ( $P_{\text{value}} > 0,05$ )

H1: Ada perbedaan signifikan pada Aroma ( $P_{\text{value}} < 0,05$ )

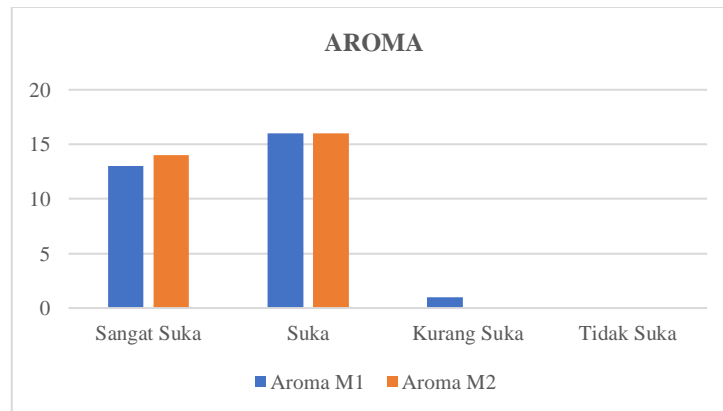
$P_{\text{value}}$  merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05.  $P_{\text{value}}$  untuk uji skala likert terhadap aroma adalah 0,31. Dikarenakan  $P_{\text{value}}$  lebih besar dari 0,05, maka H0 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut tidak memiliki perbedaan signifikan dari segi aroma.

**Table 4. 4** Data Kuesioner terhadap Aroma

<b>Aroma</b>		
	M1	M2
Sangat Suka	13	14
Suka	16	16
Kurang Suka	1	0
Tidak Suka	0	0

*Choux* yang menggunakan M1 memiliki nilai total 102 dengan rata-rata 3,4%. Sebaliknya *Choux* yang menggunakan M2 memiliki nilai total 104 dengan rata-rata 3,47%. Data ini menunjukkan bahwa perbedaan kedua produk tersebut tidak

cukup signifikan, M2 menunjukkan dominasi 14 responden yang sangat menyukai M2 pada, sebaliknya M1 memiliki satu responden yang kurang suka M1 pada *Choux*. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden lebih menyukai aroma *Choux* menggunakan produk margarin dari pada aroma *Choux* menggunakan mentega.



**Gambar 4. 2** Penilaian Aroma terhadap *Choux*

Berdasarkan diagram batang diatas, menunjukkan bahwa M2 sangat disukai oleh responden ditunjukkan dengan nilai 14, sedangkan M1 kurang disukai oleh responden. M2 lebih disukai oleh responden dikarenakan aroma M2 lebih netral dan tidak terlalu pekat cenderung lebih cocok untuk produk *Choux*, dan memiliki karakter yang ringan dan lembut. Sebaliknya aroma M1 yang sangat khas dan lebih kuat, sehingga tidak semua responden menyukai dengan aromanya dalam konteks pastry ringan seperti *Choux*. Dalam penelitian sensori, aroma menjadi salah satu aspek penting karena dapat mempengaruhi sudut pandang rasa secara keseluruhan, aroma yang tidak sesuai dan tidak nyaman pada saat dimakan dapat mempengaruhi kenikmatan pada saat mengkonsumsi produk (Pertuzatti et al., 2015).

Oleh karena itu, meskipun selisih nilai aroma antara M1 dan M2 tersebut tidak cukup signifikan secara angka, data dominasi sudut pandang responden menunjukkan bahwa M2 lebih unggul dalam aspek aroma pada produk *Choux*.

### 4.3 Atribut Rasa

Berikut merupakan hasil dari aspek rasa pada *Choux*:

**Table 4. 5** Data Hasil Uji-T terhadap Rasa

RASA		
	Variable 1	Variable 2
Mean	3,366666667	3,3
Variance	0,516091954	0,355172414
Observations	30	30
Pooled Variance	0,435632184	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	0,391195988	
P(T<=t) one-tail	0,348542905	
t Critical one-tail	1,671552762	
P(T<=t) two-tail	0,69708581	
t Critical two-tail	2,001717484	

Keterangan:

H0: Tidak ada perbedaan signifikan pada Rasa ( $P_{\text{value}} > 0,05$ )

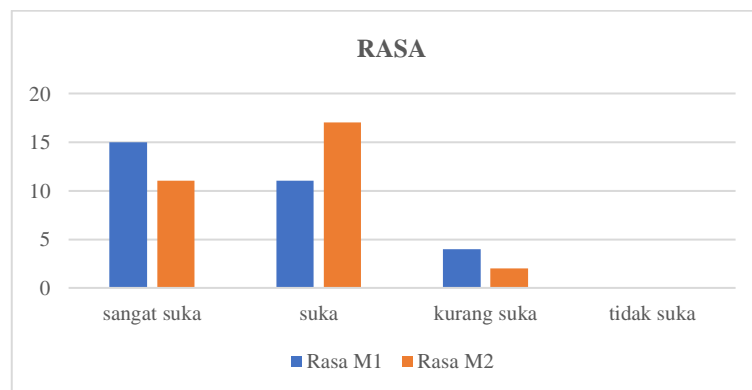
H1: Ada perbedaan signifikan pada Rasa ( $P_{\text{value}} < 0,05$ )

$P_{\text{value}}$  merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05.  $P_{\text{value}}$  untuk uji skala likert terhadap rasa adalah 0,34. Dikarenakan  $P_{\text{value}}$  lebih besar dari 0,05, maka H0 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut tidak memiliki perbedaan signifikan dari segi rasa.

**Table 4. 6** Data Kuesioner terhadap Rasa

Rasa		
	M1	M2
Sangat Suka	15	11
Suka	11	17
Kurang Suka	4	2
Tidak Suka	0	0

*Choux* yang menggunakan M1 memiliki total 101 dengan rata-rata 3,37%. Sebaliknya dengan *Choux* yang menggunakan M2 memiliki nilai total 99 dengan rata-rata 3,3%. Data ini menunjukkan bahwa secara keseluruhan, Rasa yang menggunakan M2 lebih banyak disukai jika dilihat dari jumlah responden yang memilihnya. sebaliknya, Rasa M1 mendapat nilai rata-rata yang sedikit lebih tinggi dikarena lebih banyak responden yang memilih sangat suka. Artinya, Rasa yang menggunakan M1 lebih banyak disukai pada tingkat tertinggi, sedangkan Rasa yang menggunakan M2 lebih banyak dipilih pada tingkat suka. Data ini menunjukan bahwa perbedaan kedua produk tidak cukup signifikan, M2 memnunjukan dominasi 17 responden, sebaliknya M1 memiliki 4 responden yang kurang suka M1 pada *choux*. Hasil ini menunjukkan bahwa responden lebih menyukai *Choux* menggunakan M2 dari pada *Choux* yang menrunakan M1. Dikarenakan M2 memiliki rasa yang lebih ringan dan netral.



**Gambar 4. 3** Penilaian Rasa terhadap *Choux*

Berdasarkan diagram batang di atas menunjukkan bahwa M2 lebih dominan dari pada produk M1, dikarenakan di M1 memiliki jumlah responden yang lebih banyak memilih kurang suka dari M2. Dapat disimpulkan, karakter rasa M1 yang kuat dan khas cenderung disukai oleh beberapa responden yang terbiasa dengan cita rasa yang kuat. Sebaliknya, M2 memiliki rasa yang lebih ringan dan netral, sehingga lebih mudah diterima oleh responden, khususnya pada produk pastry seperti *Choux* yang disajikan pada suhu ruang. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa M1 lebih cocok digunakan untuk makanan pada saat panas, sementara M2 lebih mudah diterima oleh responden pada saat makanan dingin atau

suhu ruang, karena karakter rasanya yang lebih lebut dan tidak mendominasi (Hisae, Yasuko and Nakako, n.d. 1984).

#### 4.4 Atribut Tekstur

Berikut merupakan hasil dari aspek Tekstur pada *Choux*:

**Table 4. 7** Data Hasil Uji-T terhadap Tekstur

<b>TEKSTUR</b>		
	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	3,166666667	3,6
Variance	0,281609195	0,248275862
Observations	30	30
Pooled Variance	0,264942529	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	-3,260557689	
P(T<=t) one-tail	0,000931895	
t Critical one-tail	1,671552762	
P(T<=t) two-tail	0,00186379	
t Critical two-tail	2,001717484	

Keterangan:

H0: Tidak ada perbedaan signifikan pada Tekstur ( $P_{\text{value}} > 0,05$ )

H1: Ada perbedaan signifikan pada Tekstur ( $P_{\text{value}} < 0,05$ )

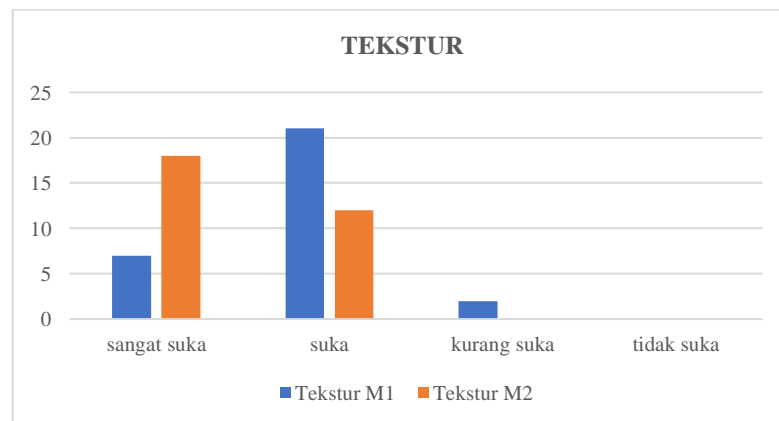
$P_{\text{value}}$  merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05.  $P_{\text{value}}$  untuk uji skala likert terhadap tekstur adalah 0,0009. Dikarenakan  $P_{\text{value}}$  lebih kecil dari 0,05, maka H1 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut memiliki perbedaan signifikan dari segi tekstur.

**Table 4. 8** Data Kuesioner terhadap Tekstur

<b>Tekstur</b>		
	M1	M2
Sangat Suka	7	18
Suka	21	12
Kurang Suka	2	0
Tidak Suka	0	0

*Choux* yang menggunakan M1 memiliki nilai total 95 dengan rata-rata 3,17%. Sebaliknya *Choux* yang menggunakan M2 memiliki nilai total 108 dengan rata-rata 3,6%. Data ini menunjukkan bahwa kedua produk tersebut cukup signifikan, data ini dapat disimpulkan bahwa M2 lebih disukai dibandingkan M1. Hal ini bisa dilihat dari jumlah responden yang memilih kategori sangat suka pada M2 lebih banyak dan nilai rata-rata M2 yang lebih tinggi dari pada M1. Selain itu, tidak ada responden yang memberikan penilaian kurang suka pada M2. Dengan demikian, secara keseluruhan,

M2 lebih mendominasi dalam hal tekstur dan lebih banyak disukai oleh responden dikarenakan M2 memberikan hasil adonan yang lebih ringan dan stabil, hal ini terjadi karena kandungan lemak dan airnya yang seimbang. Hal ini dapat mempengaruhi tekstur akhir *Choux* yang lebih renyah dibagian luar adonan namun tetap lembut di dalam. Sebaliknya, penggunaan M1 lebih sering dikaitkan dengan tekstur yang lebih kaya, namun penggunaan M1 dapat menghasilkan adonan yang lebih berat dan padat jika tidak diolah secara tepat. Dengan demikian, perbedaan ini menjadi salah satu alasan mengapa responden lebih menyukai tekstur *Choux* yang menggunakan M2 (Nafisah et al., 2022).



**Gambar 4. 4** Penilaian Tekstur terhadap *Choux*

Berdasarkan diagram batang diatas menunjukkan bahwa M2 lebih disukai oleh responden ditunjukkan dengan nilai 21, sedangkan M1 kurang disukai oleh responden. M2 memiliki tekstur yang lebih krispi dan pada saat dimakan tidak berantakan dibandingkan M1.