

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Proses Pelaksanaan Penelitian

Penelitian ini akan disebarakan kepada 30 panelis tidak terlatih menggunakan metode *simple random sampling* dengan proses pelaksanaan sebagai berikut:

- 1) Panelis diberikan dua sampel yaitu sampel 245 dan 351 dan data akan dikumpulkan dengan penyebaran kuesioner.
- 2) Panelis mencoba kedua sampel tersebut.
- 3) Panelis diminta memberikan nilai menggunakan skala likert 5 poin (Tidak suka, Kurang suka, Biasa, Suka, dan Sangat Suka) berdasarkan tiga aspek sensori yaitu rasa, aroma dan tekstur,
- 4) Data akan dianalisis menggunakan Uji-T untuk membandingkan hasil penilaian sensori terhadap dua sampel.

4.2 Hasil Penelitian dan Pembahasan Penelitian

Berikut merupakan Tabel 4.1 yang berisi hasil data Uji-T terhadap atribut rasa dari penelitian berjudul “Perbedaan Penggunaan Selai Durian Asli dan Perisa Pada Roti Manis Terhadap Tingkat Kesukaan Berdasarkan Uji Organoleptik”.

4.2.1 Rasa

Berikut merupakan hasil analisis Uji-T untuk atribut rasa pada kedua sampel. Hasil perhitungan disajikan pada Tabel 4.1 untuk memberikan gambaran statistik secara objektif terhadap persepsi panelis

Tabel 4.1 Data Hasil Uji-T terhadap Rasa

	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	3,766666667	2,833333333
Variance	1,840229885	1,86781609
Observations	30	30
Pooled Variance	1,854022989	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	2,654757453	

P(T<=t) one-tail	0,005113837
t Critical one-tail	1,671552762
P(T<=t) two-tail	0,010227673
t Critical two-tail	2,001717484

Keterangan:

H0= Tidak ada perbedaan signifikan pada Rasa ($P\ value > 0,05$)

H1= Ada perbedaan signifikan pada Rasa ($P\ value < 0,05$)

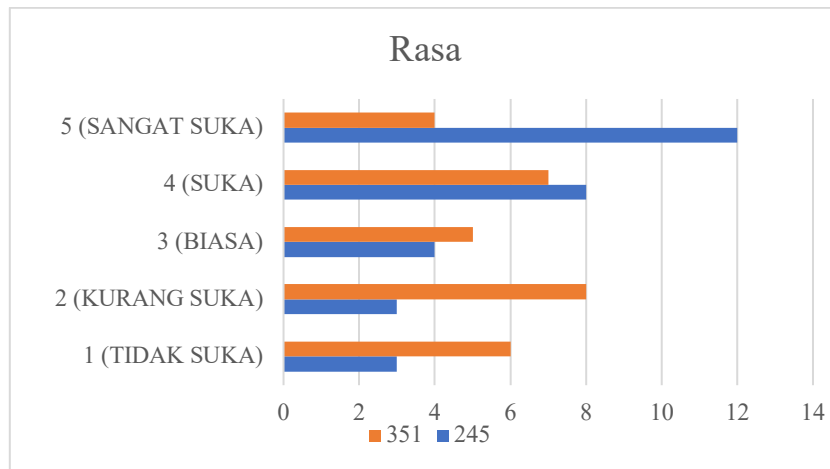
$P\ Value$ merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05

$P\ Value$ untuk hasil uji skala likert terhadap rasa adalah 0,005. Dikarenakan $P\ Value$ lebih kecil dari 0,05, maka H1 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut memiliki perbedaan signifikan dari segi rasa. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa dari selai durian asli.

Tabel 4.2 Data Kuesioner terhadap Rasa

		1 (TS)	2 (KS)	3 (B)	4 (S)	5 (SS)
RASA	245	3	3	4	8	12
	351	6	8	5	7	4

Menurut Tabel 4.2 data menunjukkan bahwa roti dengan selai durian asli memiliki nilai total 113 dengan rata-rata 3,76. Sebaliknya roti dengan selai durian perisa memiliki nilai total 85 dengan rata-rata 2,83. Data ini menunjukkan bahwa perbedaan kedua selai tersebut cukup signifikan. Sampel 245 menunjukkan dominasi skor 5 (12 panelis), artinya 40% panelis menyukai rasa roti dengan selai durian asli. Sebaliknya sampel 351 memiliki skor rendah cukup signifikan 47% panelis memberikan nilai 1-2 (Tidak suka, Kurang Suka) bahwa roti dengan selai durian perisa kurang disukai. Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa rasa roti menggunakan selai durian asli, panelis lebih menyukai roti dengan selai durian asli dibandingkan roti dengan selai durian perisa.



Gambar 4.1 Penilaian Rasa Terhadap Selai Durian

Berdasarkan diagram batang diatas menunjukkan bahwa sampel 245 (selai durian asli) mendominasi di skor 5 yaitu sangat suka sebanyak 12 panelis. Sedangkan sampel 351 (selai durian perisa) menunjukkan bahwa lebih banyak du skor 1(Kurang Suka) dan 2 (Tidak Suka) total 14 panelis. Pada diagram batang nilai 5 sampel 245 menandakan tingkat kesukaan rasa paling tinggi. Berdasarkan hasil penelitian Melva (2022) yang menyatakan bahwa pada tepung biji durian dan selai kulit durian, rasa alami lebih disukai oleh sebagian besar panelis dan mendapat skor tinggi. Konsistensi penerimaan terhadap produk durian asli tinggi dan bahan alami lebih diterima oleh panelis dibanding selai durian perisa.

4.2.2 Aroma

Berikut merupakan hasil analisis Uji-T untuk atribut aroma pada kedua sampel. Hasil perhitungan disajikan pada Tabel 4.3 untuk memberikan gambaran statistic secara objektif terhadap persepsi panelis.

Tabel 4.3 Data hasil Uji-T Terhadap aroma

	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	3,666666667	3,133333333
Variance	1,540229885	2,67126437
Observations	30	30
Pooled Variance	2,105747126	
Hypothesized Mean Difference	0	

df	58
t Stat	1,423446828
P(T<=t) one-tail	0,079981985
t Critical one-tail	1,671552762
P(T<=t) two-tail	0,159963969
t Critical two-tail	2,001717484

Keterangan:

H0= Tidak ada perbedaan signifikan pada Aroma (*P value* >0,05)

H1= Ada perbedaan signifikan pada Aroma (*P value* < 0,05)

P value merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05

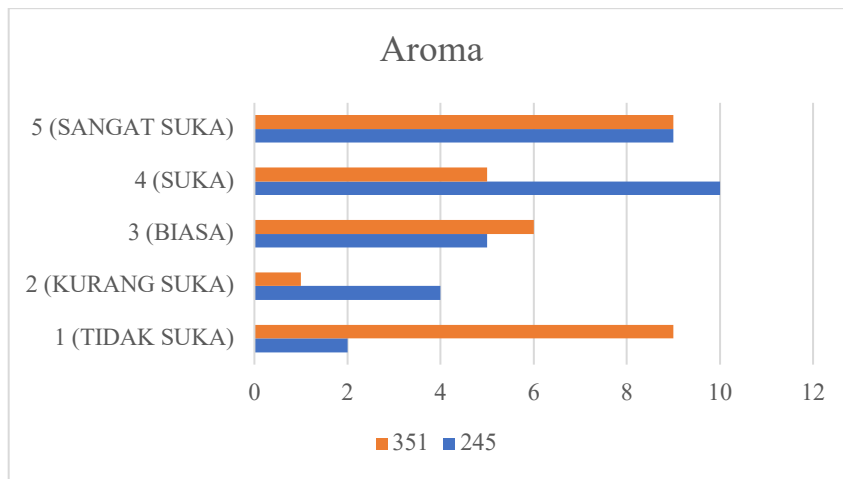
P Value untuk hasil uji skala likert terhadap rasa adalah 0,079. *Dikarenakan P-Value* lebih besar dari 0,05, maka H0 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut tidak memiliki perbedaan signifikan dari segi aroma. Hal ini menunjukkan bahwa panelis tidak terdapat perbedaan signifikan dalam membedakan 2 jenis aroma selai durian.

Tabel 4.4 Data Kuesioner terhadap Aroma

		1 (TS)	2 (KS)	3 (B)	4 (S)	5 (SS)
AROMA	245	2	4	5	10	9
	351	9	1	6	5	9

Menurut Tabel 4.4 data menunjukkan bahwa roti dengan selai durian asli terhadap aroma memiliki nilai total 110 dengan rata-rata 3,67. Sebaliknya roti dengan selai durian perisa memiliki nilai total 94 dengan rata-rata 3,13. Perbedaan dari kedua sampel menunjukkan distribusi yang lebih seimbang, namun sampel 351 memiliki lebih banyak skor 1 (tidak suka) yaitu 9 panelis, dibanding sampel 245 hanya 2 panelis. Pada hasil penelitian aroma nilai sampel 245 (Selai Durian Asli) lebih merata dan cenderung positif, sedangkan sampel 351 lebih ekstrem (kontras suka dan tidak suka). Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa aroma dari kedua, selai durian perisa (351) menimbulkan reaksi esktrrem, sedangkan aroma dari selai durian asli cenderung lebih stabil dan dapat diterima secara umum. Berdasarkan peneliti ilmuwan Singapura bau aroma durian mempunyai khas aroma yang menyengat. Senyawa aroma ini

disebut senyawa sulfur atau belerang mudah menguap dan menjadi sangat aktif saat buah matang. Kondisi ini menghasilkan aroma yang kuat dan menyengat, dibandingkan selai durian perisa dengan rasa cenderung kimiawi. Berdasarkan penelitian menurut Fajar (2012) menyatakan bahwa penambahan ekstrak kunyit dalam selai duian tidak menurunkan aroma sehingga panelis merasa sangat suka atau suka.



Gambar 4.2 Penilaian Aroma Terhadap Selai Durian

Berdasarkan Gambar 4.2 diagram batang diatas menunjukkan bahwa sampel 245 dan 351 mendominasi skor 5 sama, yaitu sebanyak 9 panelis, sedangkan diagram sampel 245 selai perisa menunjukkan bahwa skor 4 dengan sebanyak 10 panelis. Namun pada sampel 351 memiliki lebih banyak skor rendah terutama 9 panelis pada skor 1.

4.2.3 Tekstur

Berikut merupakan hasil analisis Uji-T untuk atribut tekstur pada kedua sampel. Hasil perhitungan disajikan pada Tabel 4.5 untuk memberikan gambaran statistik secara objektif terhadap persepsi panelis.

Tabel 4.5 Data hasil uji-T terhadap tekstur

	<i>Variable 1</i>	<i>Variable 2</i>
Mean	3,8	3,03333333
Variance	1,062068966	1,55057471

Observations	30	30
Pooled Variance	1,306321839	
Hypothesized Mean Difference	0	
df	58	
t Stat	2,597928038	
P(T<=t) one-tail	0,005934696	
t Critical one-tail	1,671552762	
P(T<=t) two-tail	0,011869391	
t Critical two-tail	2,001717484	

Keterangan:

H0= Tidak ada perbedaan signifikan pada Tekstur ($P\ value >0,05$)

H1= Ada perbedaan signifikan pada Tekstur ($P\ value < 0,05$)

$P\ Value$ merupakan pengukuran statistika yang bertujuan untuk memvalidasi hipotesis dengan standar nilai 0.05

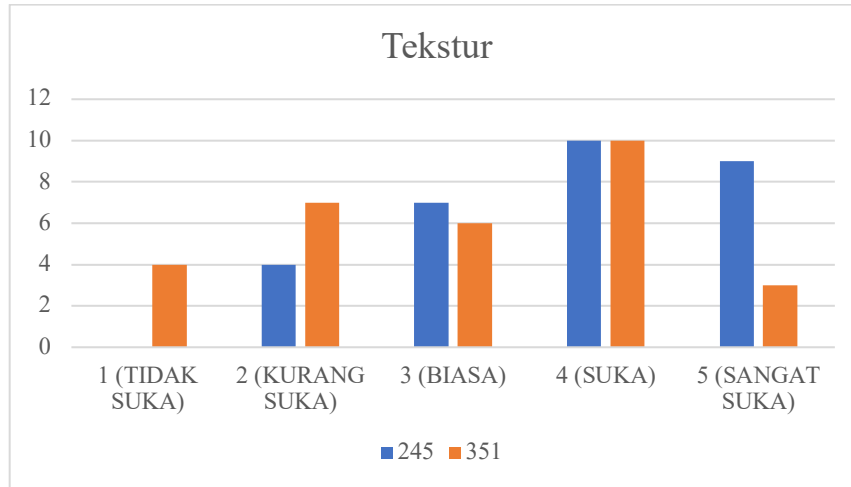
$P\ Value$ untuk hasil uji skala likert terhadap tekstur adalah 0,005. *Dikarenakan $P\ Value$ lebih kecil dari 0,05, maka H1 diterima, yang artinya kedua sampel tersebut memiliki perbedaan signifikan dari segi tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa tekstur dari selai durian asli lebih banyak disukai.*

Tabel 4.6 Data Kuesioner Terhadap Tekstur

	1 (TS)	2 (KS)	3 (B)	4 (S)	5 (SS)	
TEKSTUR	245	0	4	7	10	9
	351	4	7	6	10	3

Menurut Tabel 4.6 data menunjukkan bahwa roti dengan selai durian asli memiliki nilai total 114 dengan rata-rata 3,8. Sedangkan roti dengan selai durian perisa memiliki nilai total 91 dengan rata-rata 3,03. Kedua sampel memiliki jumlah panelis yang sama pada skor 4 (Suka) sebanyak 10 orang. Namun sampel 245 mendapatkan 9 suara pada skor 5 (sangat suka) jauh lebih tinggi dibandingkan 3 suara pada sampel 351. Sebaliknya, 351 mendapat lebih banyak suara pada skor rendah (1 dan 2). Hal ini menunjukkan bahwa roti dengan selai durian asli lebih disukai oleh

konsumen dibandingkan roti dengan selai durian perisa. Kedua sampel tersebut dapat disimpulkan bahwa mengalami perbedaan cukup signifikan. Banyak responden mengatakan bahwa tekstur roti dengan selai durian asli lebih lembut dibanding roti selai durian perisa.



Gambar 4.3 Penilaian Tekstur Terhadap Selai Durian

Menurut penelitian yang dilakukan oleh Melva (2022) pada martabak tepung biji durian, tekstur juga disukai oleh panelis, selai kulit durian dengan kunyit mendapatkan skor tekstur tinggi hingga 72%. Selai durian asli mengarah pada tekstur yang lebih nyaman dan disukai sejalan dengan hasil produk pangan berbahan durian alami.