

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada uji hedonik ini, terdapat tiga parameter yang diuji untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada risoles bebas gluten yaitu, rasa, aroma dan tekstur. Pada kesempatan ini, penulis pengumpulkan 32 panelis untuk diberikan sampel. Terdapat perbedaan komposisi tepung pada pembuatan kulit risoles. Kode sampel 135 dengan komposisi tepung mocaf 75 gram dan tepung maizena 75 gram. Kode sampel 246 dengan komposisi tepung mocaf 100 gram dan tepung maizena 50 gram. Kode sampel 357 dengan komposisi tepung mocaf 125 gram dan tepung maizena 25 gram.

4.1 Rasa

Tabel 4.1 Hasil Uji Rasa *Anova: Two-Factor Without Replication*

<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>F crit</i>
Panelis	109,625	31	3,53629	2,231552	1,636151
Sampel	5,083333	2	2,541667	1,603902	3,145258
Error	98,25	62	1,584677		
Total	212,9583	95			

Keterangan:

<i>SS (Sum of Square)</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 crit</i>	: F tabel

Berdasarkan hasil uji ANOVA, Sampel (komposisi), nilai F hitung (1,603) lebih kecil dari F tabel (3,145), sehingga tidak ada perbedaan yang signifikan antar sampel risoles berdasarkan komposisi tepung terhadap rasa. Meskipun tidak signifikan secara statistik, berdasarkan rata-rata skor dari data Excel, sampel 357 (mocaf 125g, maizena 25g) mendapatkan nilai tertinggi dan variansi terendah. Ini menandakan bahwa secara umum, panelis lebih menyukai rasa dari sampel ini dan penilaiannya lebih konsisten. Hal ini memperlihatkan bahwa penggunaan mocaf dalam jumlah lebih tinggi cenderung memberikan hasil rasa yang lebih baik.

Tabel 4.2 Hasil Rata-Rata Rasa

Perlakuan	Rata-rata
Mocaf : Maizeana 75g:75g	6,43
Mocaf : Maizeana 100g:50g	6,75
Mocaf : Maizeana 125g:25g	7

Tabel ini menyajikan rata-rata skor yang diberikan oleh panelis terhadap parameter rasa dari tiga perlakuan risoles bebas gluten. Nilai tertinggi diperoleh oleh Perlakuan 3 (125g mocaf : 25g maizena) dengan skor 7, yang menunjukkan bahwa komposisi ini paling disukai dari segi rasa. Meski secara statistik tidak signifikan (karena $F_{hitung} < F_{tabel}$), nilai rata-rata ini menunjukkan preferensi panelis terhadap risoles dengan kandungan mocaf yang lebih tinggi. Hal ini dapat diartikan bahwa mocaf memberi kontribusi positif terhadap cita rasa akhir risoles

4.2 Aroma

Tabel 4.3 Hasil Uji Aroma *Anova: Two-Factor Without Replication*

Source of Variation	SS	df	MS	F	F crit
Panelis	138,8229	31	4,478159	4,458682	1,636151
Sampel	6,395833	2	3,197917	3,184008	3,145258
Error	62,27083	62	1,004368		
Total	207,4896	95			

Keterangan:

<i>SS (Sum of Square)</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 crit</i>	: F tabel

Untuk aspek aroma, uji ANOVA menunjukkan bahwa F_{hitung} (3,184) pada sampel lebih besar dari F_{tabel} (3,145). Hal ini menunjukkan bahwa terdapat pengaruh yang signifikan dari variasi komposisi tepung terhadap aroma risoles. Panelis mampu membedakan aroma dari setiap sampel berdasarkan komposisi mocaf dan maizena yang digunakan. Selain itu, nilai F juga besar (4,459), menunjukkan adanya perbedaan penilaian antar panelis. Dari data Excel, sampel 357 menunjukkan nilai aroma tertinggi, menandakan bahwa komposisi mocaf 125 gram dan maizena 25 gram menghasilkan aroma yang lebih disukai dan stabil

antar panelis dalam menilai tekstur. Meskipun tidak signifikan secara statistik, sampel 357 tetap menunjukkan rata-rata penilaian tekstur tertinggi, mengindikasikan bahwa komposisi ini memberikan hasil tekstur kulit risoles yang paling disukai dan paling konsisten menurut panelis. Hal ini mendukung teori bahwa mocaf dalam jumlah lebih tinggi memberikan efek positif pada struktur dan kepadatan kulit risoles.

Tabel 4.6 Hasil Rata-Rata Tekstur

Perlakuan	Rata-Rata
Mocaf : Maizeana 75g:75g	5,90
Mocaf : Maizeana 100g:50g	6,37
Mocaf : Maizeana 125g:25g	6,78

Tabel ini menunjukkan nilai rata-rata dari penilaian tekstur risoles berdasarkan tiga komposisi tepung. Perlakuan 3 lagi-lagi memperoleh nilai rata-rata tertinggi yaitu 6,78125, yang berarti tekstur risoles dengan kandungan mocaf lebih dominan dirasa paling baik oleh panelis. Namun, meskipun nilai rata-rata ini tertinggi, secara statistik tidak signifikan ($F_{hitung} < F_{tabel}$). Artinya, secara ilmiah belum dapat dipastikan bahwa komposisi tepung secara langsung memengaruhi tekstur, walau secara subjektif disukai oleh panelis.