

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil dari kuesioner menghasilkan tabel dengan *score* yang tertera untuk mengukur uji T dan mengukur hasil rata-rata. Sehingga hasil yang diinginkan akan dapat divalidasi oleh peneliti.

Tabel 4.1 Hasil Kuesioner

	Nama	Usia	Seberapa sering anda mengonsumsi roti dalam seminggu?	Roti A			Roti B		
				RASA	TEKSTUR	AROMA	RASA	TEKSTUR	AROMA
1	LN	46-60	1-3 kali	4	3	3	1	1	4
2	NN	18-30	> 6 kali	4	5	3	3	3	3
3	BS	18-30	1-3 kali	3	3	2	3	5	5
4	GAB	18-30	1-3 kali	4	5	3	3	3	5
5	ELV	18-30	1-3 kali	3	4	3	2	5	5
6	DES	18-30	4-6 kali	5	5	3	3	3	4
7	AND	18-30	1-3 kali	4	5	4	2	2	2
8	AT	18-30	1-3 kali	3	4	3	4	2	4
9	CT	18-30	1-3 kali	4	4	4	2	3	3
10	NK	18-30	1-3 kali	4	5	4	4	2	2
11	ADW	18-30	1-3 kali	4	2	4	3	1	4
12	MN	18-30	1-3 kali	4	4	5	3	5	5
13	FEL	18-30	> 6 kali	4	5	3	5	4	5
14	CLN	18-30	1-3 kali	4	3	2	4	2	4
15	GVR	18-30	1-3 kali	4	3	3	2	2	3
16	ADT	31-45	1-3 kali	3	2	2	2	2	2
17	DN	18-30	1-3 kali	4	4	5	3	3	2
18	JSN	18-30	1-3 kali	3	4	3	2	2	2
19	AGL	18-30	1-3 kali	3	4	4	4	5	4
20	AI	18-30	4-6 kali	4	5	3	4	3	4
21	GA	18-30	4-6 kali	5	4	4	5	5	5
22	ELL	18-30	1-3 kali	4	5	3	3	3	4
23	RIK	46-60	4-6 kali	3	4	3	2	4	3
24	LDN	46-60	4-6 kali	3	3	3	4	4	3
25	FEN	18-30	1-3 kali	3	2	3	4	5	5
26	HRD	46-60	1-3 kali	5	5	5	2	3	3
27	TSA	46-60	4-6 kali	5	4	3	2	2	4
28	BUD	46-60	1-3 kali	3	4	3	2	2	4
29	MQL	18-30	4-6 kali	4	3	3	4	4	5
30	JAN	46-60	4-6 kali	3	3	3	1	4	5
Rata Rata hasil				3.8	3.9	3.3	2.9	3.1	3.8

Tabel diatas menunjukkan hasil uji organoleptik dengan nilai ukur 1-5 (1: sangat tidak suka, 2: tidak suka, 3: biasa saja, 4: suka, 5: sangat suka), pada tiga aspek (rasa, tekstur dan aroma) didapat dari 30 responden terpilih. Perbedaan utama dari kedua produk adalah penggunaan bahan pengembang, roti A menggunakan ragi instan sementara roti B menggunakan levain sebagai alternatif, dengan perbandingan 1:1. Pemilihan 30 responden dilakukan di Surabaya, mencakup responden berusia 18-60 tahun, dengan beragam latar belakang pekerjaan.

Hasil dari tabel 4.1 menunjukkan rata-rata dari setiap aspek penilaian, yaitu, rasa, tekstur, dan aroma. Nilai tersebut diperoleh dengan menjumlahkan skor dari semua responden untuk masing-masing aspek, lalu dibagi dengan jumlah responden, yaitu 30 orang. Dari hasil tersebut, roti A lebih unggul dalam hal rasa dan tekstur, dengan nilai rata-rata rasa 3,8 (dibandingkan roti B yang mendapat 2,9) dan tekstur 3,9 (dibandingkan roti B yang mendapatkan 3,1). Namun, untuk aspek aroma, roti B lebih disukai dengan nilai rata-rata 3,8 sedangkan roti A mendapatkan 3,3.

4.2 Hasil Uji Penelitian

Penelitian ini menggunakan uji T dengan jenis *T-test assuming equal variances* karena perbandingan antar variabel dianggap setara, serta menggunakan tiga aspek penilaian yang seragam, yaitu rasa, tekstur, dan aroma. Pengujian ini menggunakan pendekatan *one-tailed test*, karena penelitian ini menguji hipotesis yang telah ditentukan arah hubungan antar variabelnya, serta bertujuan untuk mencari perbedaan tetapi dengan adanya keunggulan di salah satu produk (Arafia, 2025).

Tabel 4.2 Hasil Uji Keseluruhan

t-Test: Two-Sample Assuming Equal Variances		
	roti A	roti B
Mean	10.93	9.83
Variance	3.51	6.97
Observations	30.00	30.00
Pooled Variance	5.24	
Hypothesized Mean Difference	0.00	
df	58.00	
t Stat	1.86	
P(T<=t) one-tail	0.03	
t Critical one-tail	1.67	
P(T<=t) two-tail	0.07	
t Critical two-tail	2.00	
hipotesa : H3 Masyarakat merasakan adanya perbedaan yang signifikan antara roti A dan roti B dari segi sensori organoleptik.		

Berdasarkan hasil uji-T yang ditampilkan pada Tabel 4.2, diperoleh nilai probabilitas ($P(T \leq t)$ one-tail) sebesar 0,03, yang lebih kecil dari nilai alpha (α) sebesar 0,05. Dengan demikian, hipotesis H3 yang menyatakan “Masyarakat merasakan adanya perbedaan yang signifikan antara roti ragi instan dan roti levain

dari segi sensori organoleptik” diterima. Selain itu, nilai t Stat sebesar 1,86 yang lebih besar dari nilai t *Critical one-tail* (1,67) semakin memperkuat bahwa hasil uji statistik menunjukkan keunggulan signifikan secara satu arah, dan roti A dinilai lebih unggul dibandingkan roti B dari segi organoleptik.

4.3 Pembahasan Penelitian

Penelitian ini menggunakan metode evaluasi sensori yang umum digunakan untuk mengetahui pendapat konsumen, terutama mereka yang sudah terbiasa mengonsumsi roti (Lawless & Heymann, 2010). Tujuan utama dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan preferensi konsumen terhadap dua jenis roti yang menggunakan bahan pengembang berbeda, yaitu roti A (yang dibuat dengan ragi instan) dan roti B (yang menggunakan levain). Penelitian ini didasarkan pada tiga hipotesis utama: (H1) roti ragi instan lebih diminati oleh masyarakat dari segi sensori organoleptik.; (H2) roti levain lebih diminati oleh masyarakat dari segi sensori organoleptik.; dan (H3) masyarakat merasakan adanya perbedaan yang signifikan antara roti ragi instan dan roti levain dari segi sensori organoleptik.

Meninjau hipotesis H1, H2 dan H3, dilakukan analisis deskriptif terhadap hasil uji organoleptik. Data menunjukkan bahwa roti A lebih disukai oleh mayoritas responden, terutama dalam dua aspek utama yaitu: rasa dan tekstur. Sementara itu, roti B memperoleh nilai rata-rata yang lebih rendah dalam aspek rasa dan tekstur, namun unggul dalam aspek aroma menurut responden, nilai aspek tersebut lebih tinggi dari hasil rata-rata roti A. Berdasarkan hasil ini, hipotesis H1, yaitu “Roti ragi instan lebih diminati oleh masyarakat dari segi sensori organoleptik,” dapat diterima, karena dua dari tiga aspek sensori menunjukkan keunggulan yang signifikan pada roti A. Sebaliknya, hipotesis H2, yaitu “Roti levain lebih diminati oleh masyarakat dari segi sensori organoleptik,” tidak sepenuhnya didukung, meskipun adanya keunggulan terhadap aroma roti B. Pada hipotesis H3 “Masyarakat merasakan adanya perbedaan yang signifikan antara roti ragi instan dan roti levain dari segi sensori organoleptik.” dapat diterima, karena terdapat beberapa perbedaan yang masyarakat rasakan terhadap roti A dan roti B dari segi

organoleptik, dapat ditunjukkan bahwa perbedaan tersebut memiliki kecondongan yang positif terhadap roti A secara preferensi masyarakat dari hasil uji T.

Secara keseluruhan, dapat disimpulkan bahwa roti A (ragi instan) lebih disukai oleh responden di Surabaya dibandingkan roti B (levain), terutama karena keunggulannya dalam aspek rasa dan tekstur yang merupakan dua faktor utama dalam penilaian sensori konsumen. Temuan ini relevan bagi pelaku industri makanan, khususnya dalam pengembangan produk roti yang lebih sesuai dengan selera pasar. Fokus pada peningkatan rasa dan tekstur dapat menjadi strategi utama dalam memperkuat daya saing produk di tengah preferensi konsumen yang semakin spesifik.