

## BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

Penulis telah menjalankan pengumpulan data dengan menggunakan metode pengumpulan data secara kuesioner. Uji yang digunakan penulis dalam penelitian ini yaitu dengan menggunakan Uji Hedonik terkait perbedaan penilaian antara Nasi rendang dengan Molekular Gastronomi dengan Nasi rendang pada umumnya. Uji Hedonik yang dijalankan penulis dibagikan kepada 30 panelis tidak terlatih yang akan memberikan penilaian terhadap nasi rendang dengan jenis yang berbeda. Sampel I adalah Nasi Rendang dengan metode *Molecular Gastronomy* dan sampel II adalah Nasi Rendang dengan tampilan pada umumnya.

### 4.1 Warna

**Tabel 4. 1 Tabel Anova berdasarkan Warna**

Warna							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
<b>Sampel</b>	1	22.81667	22.81667	26.8068 8724	5%	1%	Berbeda Sangat Nyata
<b>Panelis</b>	29	17.48333	0.602874		4,17	7,56	
<b>Galat</b>	29	24.68333	0.851149				
<b>Total</b>	59	64.98333					

Pada Tabel 4.1 menunjukkan F hitung lebih besar dari F tabel, menunjukkan penerimaan konsumen terhadap warna Nasi Rendang pada sampel yang menggunakan *Molecular Gastronomy* dan Nasi Rendang tradisional Berbeda Sangat Nyata. Panelis lebih menyukai sampel dengan modifikasi *molecular gastronomy* yang dapat dilihat pada Tabel 4.2

**Tabel 4.2 Data Uji Hedonik berdasarkan Warna**

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(1) Sangat Tidak Suka	(2) Tidak Suka	(3) Netral	(4) Suka	(5) Sangat Suka	
(I) <i>Mollecular Gastronomy</i>	0	0	6	9	15	4,3
(II) Pada Umumnya	0	9	12	7	2	3,0

Data tabel 4.2 menyatakan terkait hasil dari Uji Hedonik berdasarkan warna. Kode sampel I (*Mollecular Gastronomy*) menghasilkan nilai angka rata-rata 4,3 yang berarti diakumulasikan kedalam golongan Suka menuju Sangat Suka. Hal ini disebabkan karena metode pengolahan Nasi Rendang yang menggunakan metode *Molecular Gastronomy* condong menggunakan warna yang lebih bervariasi sehingga lebih menarik jika dilihat dari segi penampilan atau pengaturan warnanya. Berbeda dengan Kode sampel II (Pada Umumnya), Nasi Rendang yang disajikan seperti pada umumnya cenderung memiliki warna yang tidak bervariasi, hanya ada 2 warna (coklat kegelapan dari rendang dan putih dari nasi) yang menyebabkan kurang menarik jika dibandingkan dengan Kode sampel I. Oleh karena itu, Kode sampel II (Pada Umumnya) hanya mendapatkan angka rata-rata sebesar 3,0 yang diakumulasikan kedalam golongan Netral.

## 4.2 Penampilan

**Tabel 4.3 Uji Anova berdasarkan Penampilan**

Penampilan							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
<b>Sampel</b>	1	64.06667	64.06667	103.602	5%	1%	Berbeda Sangat Nyata
<b>Panelis</b>	29	14.93333	0.514943		4,17	7,56	
<b>Galat</b>	29	17.93333	0.618391				
<b>Total</b>	59	96.93333					

Pada Tabel 4.3 menunjukkan F hitung lebih besar dari F table menunjukkan penerimaan konsumen terhadap warna Nasi Rendang pada sampel yang menggunakan *Molecular Gastronomy* dan Nasi Rendang tradisional berbeda nyata. 30 Panelis lebih menyukai sampel dengan modifikasi *Molecular Gastronomy* yang dapat dilihat pada Tabel 4.3

**Tabel 4.4 Data Uji Hedonik berdasarkan Penampilan**

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(1) Sangat Tidak Suka	(2) Tidak Suka	(3) Netral	(4) Suka	(5) Sangat Suka	
(I) <i>Molecular Gastronomy</i>	0	0	1	1	28	4,9
(II) Pada Umumnya	2	8	16	1	3	2,8

Tabel 4.4 menyajikan data dari hasil Uji Hedonik segi Penampilan. Kode sampel I (*Molecular Gastronomy*) secara jelas mendapatkan nilai rata-rata yang hampir sempurna dibandingkan dengan Kode sampel II (Pada Umumnya). Kode sampel I mendapatkan nilai rata-rata sebesar 4,9 yang menunjukkan bahwa Kode sampel I sangat disukai oleh panelis sehingga diakumulasikan kedalam golongan Sangat Suka. Sedangkan Kode sampel II hanya mendapatkan nilai angka rata-rata sebesar 2,8 yang diakumulasikan kedalam golongan Netral. Hal ini disebabkan karena dari segi penampilan, tentunya Kode sampel I memiliki tampilan yang lebih unik dan juga menarik jika dibandingkan dengan Kode sampel II yang menyajikan Nasi rendang seperti pada umumnya.

### 4.3 Rasa

**Tabel 4.5 Uji Anova berdasarkan Rasa**

Rasa							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
<b>Sampel</b>	1	0.266667	0.266667	0.355828 221	5%	1%	Tidak Berbeda Nyata
<b>Panelis</b>	29	21.333333	0.735632		4,17	7,56	
<b>Galat</b>	29	21.733333	0.749425				
<b>Total</b>	59	43.333333					

Pada Tabel 4.5 menunjukkan F hitung lebih kecil dari F Tabel, menunjukkan penerimaan konsumen terhadap rasa Nasi Rendang pada sampel yang menggunakan *Molecular Gastronomy* dan Nasi Rendang tradisional Tidak Berbeda Nyata. 30 Panelis menyebutkan bahwa jika diukur dari segi rasa, kedua sampel tidak memiliki perbedaan yang signifikan.

**Tabel 4.6 Data Uji Hedonik berdasarkan Rasa**

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(1) Sangat Tidak Suka	(2) Tidak Suka	(3) Netral	(4) Suka	(5) Sangat Suka	
(I) <i>Molecular Gastronomy</i>	0	1	1	13	15	4,4
(II) Pada Umumnya	0	2	5	6	17	4,2

Tabel 4.6 adalah data dari hasil Uji Hedonik berdasarkan rasa. Kode sampel I cenderung memiliki rasa yang dominan atau tidak kalah jika dibandingkan dengan Kode sampel II (Pada Umumnya. Sedangkan Kode sampel II memiliki nilai angka rata-rata sebesar 4,2 yang diakumulasikan juga kedalam golongan Suka. Hal ini disebabkan karena pada Kode sampel I (*Molecular Gastronomy*) penulis menggunakan teknik memasak menggunakan *sous vide* yang membuat bumbu pada daging menjadi semakin dalam atau kaya akan rasa. Dilain hal, penulis juga mengolah Kembali daging yang telah diproses *sous vide* dengan metode *basting* atau melapisi bagian luar daging dengan bumbu rendang yang menyebabkan rasa yang dihasilkan dari kode sampel I menjadi lebih kaya akan rasa dibandingkan dengan Kode sampel II yang menyajikan Nasi rendang seperti pada umumnya. Selain itu, penulis juga menambahkan beberapa tambahan seperti *caviar* dan *coulis* pada Kode sampel I, yang menambahkan rasa baru pada olahan Nasi Rendang.

#### 4.4 Aroma

**Tabel 4.7 Uji Anova berdasarkan Aroma**

Aroma							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
<b>Sampel</b>	1	6.016667	6.016667	13.9773	5%	1%	Berbeda Sangat Nyata
<b>Panelis</b>	29	20.48333	0.706322		4,17	7,56	
<b>Galat</b>	29	12.48333	0.43046				
<b>Total</b>	59	38.98333					

Pada Tabel 4.7 menunjukkan F hitung lebih besar dari F table menunjukkan penerimaan konsumen terhadap warna Nasi Rendang pada sampel yang menggunakan *Molecular Gastronomy* dan Nasi Rendang tradisional berbeda nyata. 30 Panelis lebih menyukai sampel dengan modifikasi *Molecular Gastronomy* yang dapat dilihat pada Tabel 4.7

**Tabel 4.8 Data Uji Hedonik berdasarkan Aroma**

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(1) Sangat Tidak Suka	(2) Tidak Suka	(3) Netral	(4) Suka	(5) Sangat Suka	
(I) <i>Molecular Gastronomy</i>	0	1	23	6	0	3,1
(II) Pada Umumnya	0	1	14	5	10	3,8

Tabel 4.7 menunjukkan hasil data Uji Hedonik berdasarkan Aroma. Tercatat, berdasarkan penilaian dari panelis dari skala 1 (Sangat Tidak Suka) – 5 (Sangat Suka), nilai angka rata-rata yang lebih tinggi dimiliki oleh kode sampel II (Pada Umumnya). Kode sampel II memiliki nilai angka rata-rata 3,8 yang diakumulasikan kedalam golongan Netral menuju ke Suka. Sedangkan pada Kode sampel I (*Moleccular Gastronomy*) memiliki angka rata-rata 3,1 yang diakumulasikan kedalam golongan netral. Kode sampel II (Pada Umumnya) cenderung lebih disukai oleh panelis berdasarkan Aromanya, dikarenakan penulis menggunakan metode *Molecular Gastronomy* dalam penyajiannya yang menggunakan *Rice Paper* untuk membungkus Nasi Rendang. Sehingga, dibandingkan dari segi aroma, Nasi Rendang pada umumnya (Kode sampel II), cenderung memberikan aroma yang lebih tajam dibandingkan dengan Kode sampel I.

#### 4.5 Tekstur

**Tabel 4.9 Uji Anova berdasarkan Tekstur**

Tekstur							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
<b>Sampel</b>	1	25.35	25.35	31.7559	5%	1%	Berbeda Sangat Nyata
<b>Panelis</b>	29	21.15	0.72931		4,17	7,56	
<b>Galat</b>	29	23.15	0.798276				
<b>Total</b>	59	69.65					

Pada Tabel 4.9 menunjukkan F hitung lebih besar dari F table menunjukkan penerimaan konsumen terhadap warna Nasi Rendang pada sampel yang menggunakan *Molecular Gastronomy* dan Nasi Rendang tradisional berbeda nyata. 30 Panelis lebih menyukai sampel dengan modifikasi *Molecular Gastronomy* yang dapat dilihat pada Tabel 4.9

**Tabel 4.10 Data Uji Hedonik berdasarkan Tekstur**

Kode Sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(1) Sangat Tidak Suka	(2) Tidak Suka	(3) Netral	(4) Suka	(5) Sangat Suka	
(I) <i>Mollecular Gastronomy</i>	0	1	1	10	18	4,5
(II) Pada Umumnya	0	9	9	9	3	4,7

Tabel 4.10 menunjukkan data hasil Uji Hedonik berdasarkan Tekstur. Kode sampel I (*Mollecular Gastronomy*) memiliki nilai angka rata-rata yang lebih rendah jika dibandingkan dengan kode sampel II (Pada Umumnya). Kode sampel I mendapatkan nilai rata-rata 4,5 yang diakumulasikan kedalam golongan Suka menuju Sangat Suka. Sedangkan Kode sampel II mendapatkan nilai rata-rata 4,7 yang juga diakumulasikan mendekati kearah Sangat Suka. Hal ini didasari berdasarkan dari segi tekstur, Kode sampel II lebih mudah diterima oleh rakyat karena teksturnya yang lebih familiar, sedangkan Kode sampel I (*Mollecular Gastronomy*) karena sampel yang diujikan menggunakan *rice paper* untuk membungkus bagian luarnya yang menyebabkan sedikit kurang familiar untuk diterima oleh panelis.