

timur. Umur dari panelis juga beragam dari umur 13 tahun hingga 59 tahun dengan latar belakang pekerjaan yang berbeda.

4.3 Pembahasan Penelitian

Penelitian dianalisa dengan menggunakan teknik ANOVA atau *analysis of variance*. Prosedur ini mirip dengan uji statistik t-test dimana jika hasil F-hitung lebih besar dari pada F table, maka terdapat beda nyata pada sampel yang ada, sementara jika F hitung lebih kecil dari pada F table, itu tandanya bahwa tidak ada perbedaan pada sampel yang ada. Hasil dari ada atau tidak adanya beda nyata inilah yang akan menentukan penerimaan masyarakat terhadap alternatif yang digunakan yaitu campuran kecap asin dan jeruk nipis dengan perbandingan 1:1 pada arak masak (*Shaoxing Wine*).

4.3.1 Aroma

Tabel 4.3 Hasil Uji Aroma Anova Two – Factor without Replication

ANOVA						
Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Rows	36.6	29	1.262069	1.369077	0.20133	1.860811
Columns	0.266667	1	0.266667	0.289277	0.594788	4.182964
Error	26.733333	29	0.921839			
Total	63.6	59				

Keterangan:

SS (*Sum of Squares*) : Jumlah kuadrat
df (*degree of freedom*) : Derajat bebas
MS (*Mean Square*) : Rata-rata jumlah kuadrat
F : F hitung
F hit : F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa:

F hitung < F tabel, sehingga tidak ada beda nyata antar sampel

Tabel 4.4 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Aroma *Beef Fried Ball*

	Sampel	
	Arak Masak <i>Shaoxing Wine</i> (876)	Alternatif (234)
Rata-rata	3.867	3.733

Berdasarkan uji organoleptik yang telah dilakukan, rata-rata yang didapatkan tidak jauh berbeda antara produk dengan menggunakan arak masak *Shaoxing Wine* dan produk yang menggunakan alternatif dengan perbedaan hanya 0.134 lebih rendah dengan menggunakan alternatif. Hal ini terjadi karena arak masak *Shaoxing Wine* memang pada umumnya digunakan untuk memberikan aroma yang lebih sedap ketika konsumen mengkonsumsi produk masakan yang dimasak menggunakan arak masak *Shaoxing Wine* (Lyliana, 2021), sedangkan produk yang menggunakan alternatif campuran kecap asin dan jeruk nipis, tidak memberikan dampak yang berarti pada aroma dari pada masakan (Kompas.com, 2010).

4.3.2 Rasa

Tabel 4.5 Hasil Uji Rasa *Anova Two – Factor without Replication*

ANOVA						
Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Rows	34.9333	29	1.2046	1.2476	0.2775983	1.860811
Columns	7.8E-14	1	8E-14	8E-14	0.9999998	4.182964
Error	28	29	0.9655			
Total	62.9333	59				

Keterangan:

SS (<i>Sum of Squares</i>)	: Jumlah kuadrat
df (<i>degree of freedom</i>)	: Derajat bebas
MS (<i>Mean Square</i>)	: Rata-rata jumlah kuadrat
F	: F hitung
F hit	: F tabel

Dari data di atas dapat dilihat bahwa:

F hitung < F tabel, sehingga tidak ada beda nyata antar sampel

Tabel 4.6 Rata-Rata Penilaian Uji Organoleptik Rasa *Beef Fried Ball*

	Sampel	
	Arak Masak <i>Shaoxing Wine</i> (876)	Alternatif (234)
Rata-rata	3.867	3.867

Berdasarkan uji organoleptic yang telah dilakukan, rata-rata yang dihasilkan baik dari produk yang menggunakan arak masak *Shaoxing Wine* ataupun produk yang menggunakan alternatif memberikan hasil yang sama. Walaupun dengan fakta dari para pengusaha dan juru masak mengenai penolakan keras mereka terhadap penggantian campuran kecap asin dan jeruk nipis sebagai pengganti dari arak masak karena aroma dari arak masak susah untuk diduplikasi (Kompas.com, 2010), akan tetapi hasil dari pada penelitian menyatakan bahwa rasa dari pada produk yang menggunakan arak masak dengan alternatif tidak menunjukkan perbedaan rasa satu dengan lainnya. Oleh karena itu, campuran kecap asin dan jeruk nipis dapat menjadi salah satu alternatif bagi arak masak di area rasa dari pada masakan.