

BAB IV PEMBAHASAN

4.1. Profil Responden

Responden atau disebut subyek penelitian, merupakan pihak-pihak yang dijadikan sampel dalam sebuah penelitian. Subyek penelitian/responden berperan untuk memberikan informasi atau tanggapan terkait data yang dibutuhkan oleh peneliti. Pada penelitian ini, responden merupakan 25 orang vegetarian yang beragama Buddha di Vihara Budhayana Surabaya. Berdasarkan hasil uji kesukaan berikut merupakan profil responden:

Tabel 4.1. Karakteristik Responden

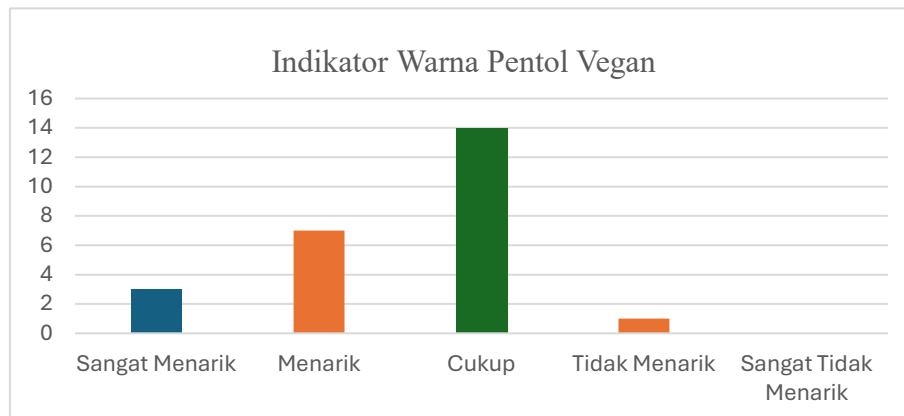
	N	%		n	%
Jenis Kelamin:			Umur:		
			<20	6	24%
Laki-Laki	17	68%	21-30	12	48%
Perempuan	8	32%	31-40	3	12%
			41-50	4	16%
			>51		

4.2. Hasil Uji Organoleptik

4.2.1. Pentol Vegan

4.2.1.1. Warna

Warna merupakan salah satu sifat indera yang menjadi daya tarik suatu makanan. Warna adalah hal pertama yang dilihat konsumen sebelum mencoba produk. Warna yang menarik akan mengundang selera panelis atau konsumen untuk mencicipi produk tersebut (Lamusu, 2019). Hasil analisis warna pentol vegan dapat dilihat pada Gambar 4.1.

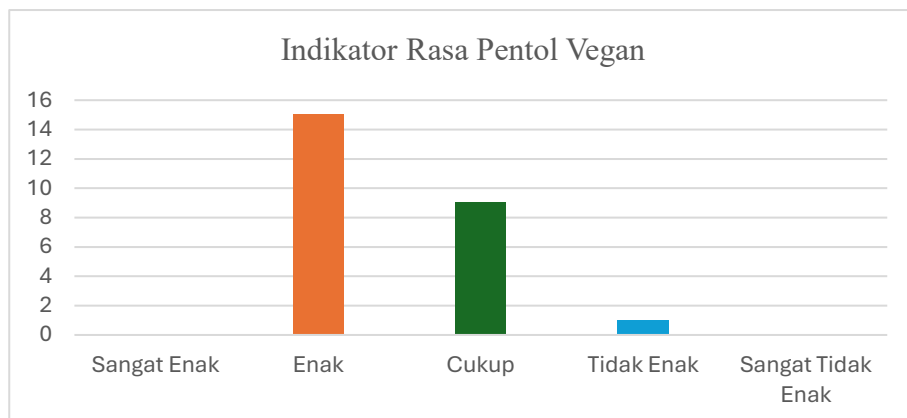


Gambar 4.1. Indikator Warna Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 3 orang memilih warna sangat menarik, kategori menarik mendapat penilaian panelis sebanyak 7 orang. Kategori cukup diisi oleh 14 panelis. Sedangkan untuk kategori tidak menarik 1 orang dan sangat tidak menarik tidak ada yang memilih. Warna pentol vegan memang cenderung hitam keabu-abuan karena mengandung jamur kuping yang berwarna hitam. Penelitian Hermanianto dan Andayani (2002) menemukan bahwa warna bakso yang disukai oleh masyarakat adalah warna abu-abu yang tidak terlalu gelap atau tidak terlalu pucat. Hal ini menunjukkan bahwa warna yang tidak terlalu gelap, seperti warna abu-abu, lebih disukai oleh masyarakat. Pada warna pentol vegan yang cenderung hitam keabu-abuan mendapat penilaian yang cukup menarik dengan rata-rata 3.44. Hal ini menunjukkan bahwa warna yang pentol masih cukup dapat diterima oleh masyarakat.

4.2.1.2.Rasa

Rasa makanan dapat dikenali melalui organ lidah tepatnya pada papila yang dapat mendeteksi rasa manis, asam, asin, dan pahit. Rasa merupakan faktor kedua yang mempengaruhi cita rasa makanan setelah penampilan makanan. Rasa adalah faktor penting terhadap penerimaan pentol, meskipun parameter lain nilainya baik, jika rasa pentol tidak enak atau tidak disukai maka pentol akan ditolak. Hasil analisis rasa pentol vegan dapat dilihat pada Gambar 4.2.

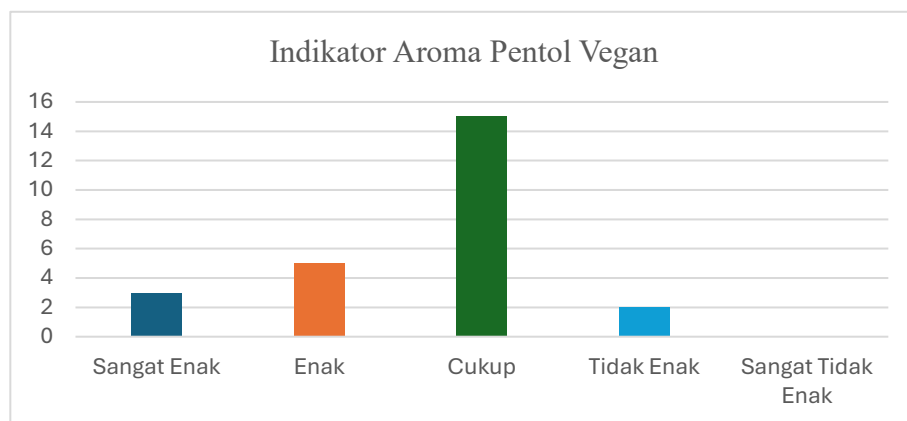


Gambar 4.2. Indikator Rasa Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 15 orang memilih rasa enak, kategori cukup enak diisi 9 panelis. Kategori tidak enak diisi 1 orang. Kategori sangat tidak enak tidak ada. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada rasa pentol adalah 3.56. Secara umum, pentol vegan mendapatkan penilaian positif dari para panelis. Uji kesukaan terhadap pentol vegan dari tepung kedelai sangat bergantung pada kesukaan panelis terhadap tepung kedelai. Pada proses pemasakan rasa pada pentol vegan selain dipengaruhi oleh tepung kedelai juga dipengaruhi oleh bahan pengisi lainnya, bumbu-bumbu dan garam. Menurut Nugroho (2019), rasa dari produk sangat dipengaruhi oleh bahan-bahan pembuatannya. Tinggi rendahnya komposisi bahan yang ditambahkan akan berpengaruh terhadap rasa. Mayoritas panelis merasa bahwa pentol vegan memiliki rasa yang enak dan cukup enak. Tidak ada panelis yang memberikan penilaian sangat tidak enak, yang menunjukkan bahwa produk ini tidak menimbulkan reaksi negatif yang kuat. Rata-rata skor 3.56 mengindikasikan bahwa produk ini cenderung disukai rasanya enak, meskipun masih ada hal yang perlu ditingkatkan agar lebih banyak panelis menilai produk ini dengan pilihan sangat enak.

4.2.1.3. Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter yang menentukan kualitas suatu makanan. Bau dapat dideteksi baik melalui indra penciuman. Hasil analisis aroma pentol vegan dapat dilihat pada Gambar 4.3.

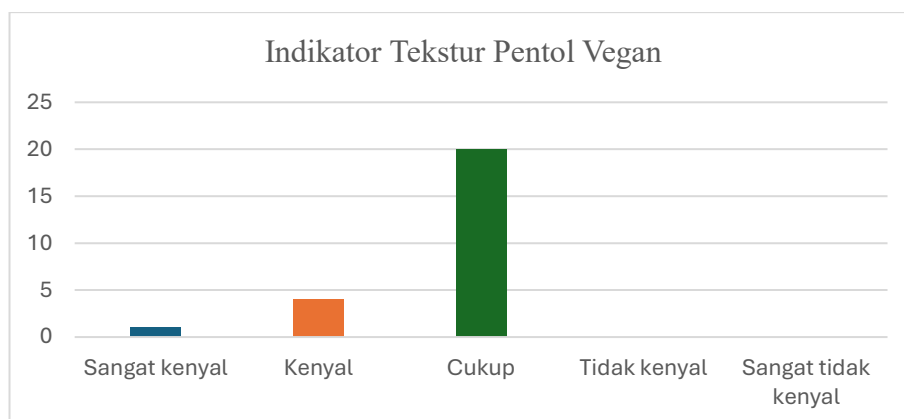


Gambar 4.3. Indikator Aroma Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 3 orang memilih aroma sangat enak pada produk pentol vegan, kategori enak diisi oleh panelis sebanyak 5 orang. Kategori aroma cukup paling banyak diisi oleh 15 panelis. Sedangkan untuk kategori tidak enak diisi oleh 2 orang dan kategori rasa sangat tidak enak tidak ada yang memilih. Kategori sangat tidak enak tidak ada. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada aroma pentol adalah 3.36. Aroma pentol vegan dipengaruhi oleh aroma tepung kedelai, bahan pengisi jamur, wortel, bumbu, dan bahan lainnya yang ditambahkan dalam proses pembuatan. Proses pemasakan yang berbeda akan menimbulkan aroma yang berbeda pula (Meilgaard dan Carr, 1999).

4.2.1.4. Tekstur

Tekstur adalah hal yang berkaitan dengan struktur makanan yang dirasakan dalam mulut. Suatu permukaan makanan mungkin kasar, halus, keras, kenyal, krispi, dan empuk. Tekstur makanan ditentukan oleh mutu bahan makanan yang digunakan dan proses memasaknya.



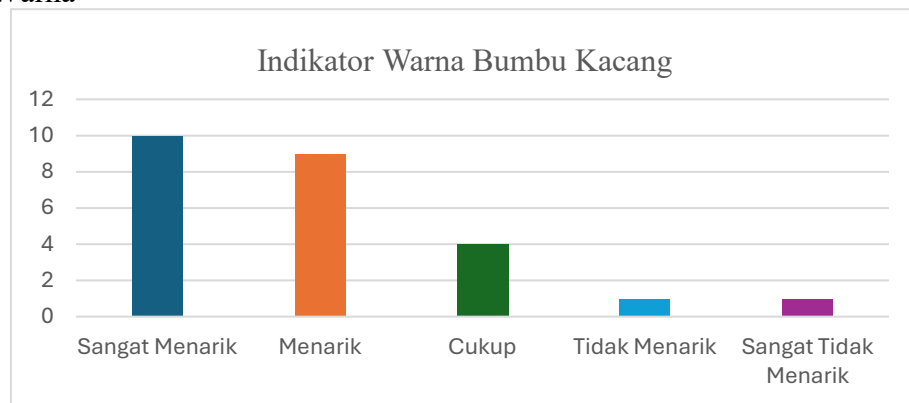
Gambar 4.4. Indikator Tekstur Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 1 orang memilih sangat kenyal pada produk pentol vegan. Sebanyak 4 orang panelis memilih kenyal. Kategori cukup menjadi unsur penilaian paling banyak yang diisi oleh panelis sebanyak 20 orang. Kategori tidak kenyal dan sangat tidak kenyal ada yang memilih. Kategori sangat tidak enak tidak ada. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada tekstur pentol adalah 3.28. Temuan ini mengindikasikan bahwa kekenyalan tekstur pentol vegan cukup memadai untuk diterima oleh konsumen. Ini sejalan dengan pernyataan bahwa semakin kenyal tekstur bakso,

semakin baik daya terima konsumen. Hal ini didukung oleh pendapat Falahudin (2013) yang menyebutkan bahwa konsumen lebih menyukai bakso dengan tekstur kenyal. Selain itu, penelitian oleh Pramuditya dan Yowono (2014) juga mengonfirmasi bahwa masyarakat pada umumnya lebih menyukai bakso dengan tekstur kenyal dan tidak terlalu keras. Secara keseluruhan, meskipun rata-rata tingkat kesukaan berada di angka 3.28, yang menunjukkan bahwa tekstur pentol vegan masih bisa ditingkatkan, hasil ini sudah cukup positif dan menunjukkan potensi penerimaan yang baik di kalangan konsumen.

4.2.2 Bumbu Kacang

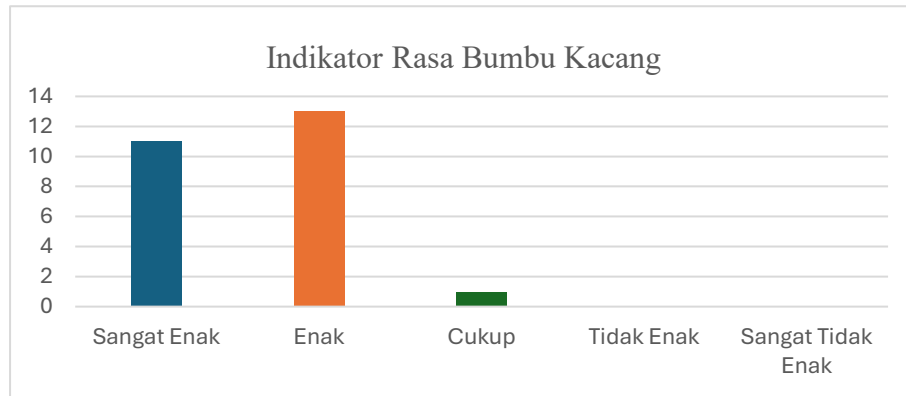
4.2.2.1 Warna



Gambar 4.5. Indikator Warna Bumbu Kacang Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis pada bumbu kacang, sebanyak 10 orang memilih warna sangat menarik, kategori menarik mendapat penilaian sebanyak 9 panelis. Kategori cukup diisi oleh 4 panelis. Sedangkan untuk kategori tidak menarik dan sangat tidak menarik diisi 1 orang panelis. Kategori sangat tidak enak tidak ada. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada warna bumbu kacang adalah 4,00 yang artinya menarik. Warna pada bumbu kacang memiliki warna coklat tua yang disebabkan proses karamelisasi gula. Warna gelap pada gula merah dikarenakan adanya reaksi pencoklatan non enzimatis yaitu karamelisasi dan *mailard* saat proses pemasakan gula merah (Balai Besar Industri Hasil Pertanian, 1983.)

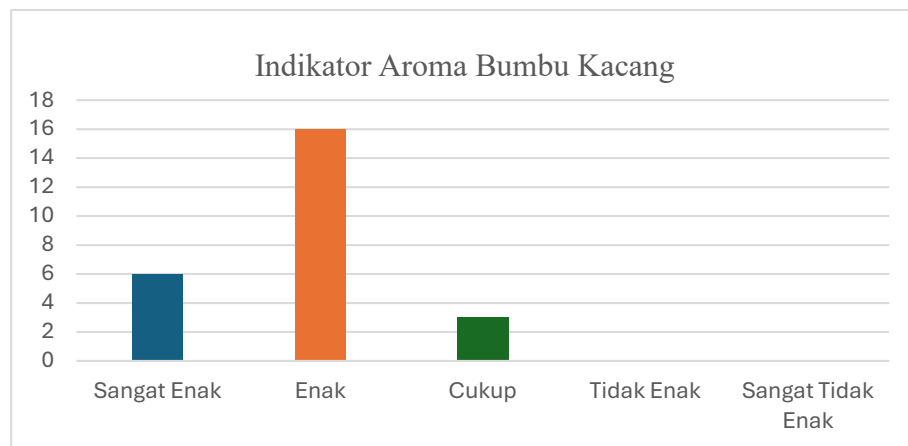
4.2.2.2 Rasa



Gambar 4.6. Indikator Rasa Bumbu Kacang Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 11 orang memilih rasa sangat enak pada bumbu kacang, kategori enak menjadi unsur penilaian paling banyak yang diisi oleh panelis sebanyak 13 orang. Kategori cukup diisi oleh 1 panelis. Sedangkan untuk kategori tidak enak sangat tidak enak tidak ada yang memilih. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada rasa warna bumbu kacang adalah 4.36. Adanya rasa manis, gurih dan sedikit asam pada bumbu kacang karena penggunaan gula merah, kecap, dan asam jawa.

4.2.2.3. Aroma

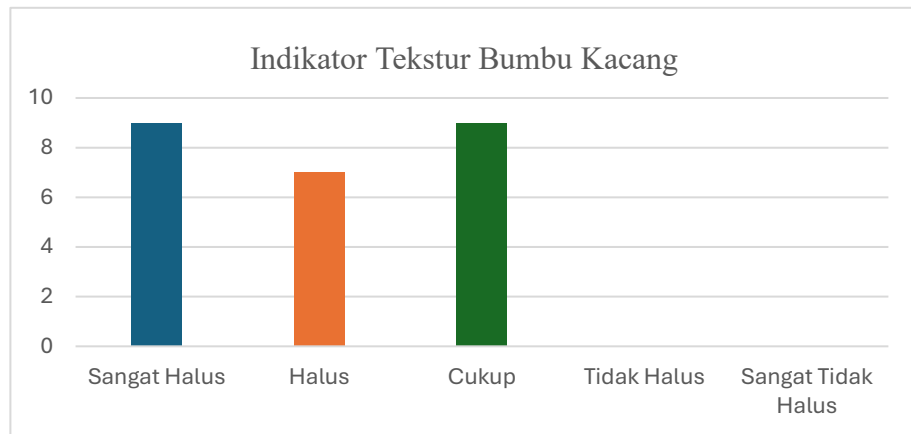


Gambar 4.7. Indikator Aroma Bumbu Kacang Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, sebanyak 6 orang memilih aroma sangat enak pada bumbu kacang, kategori enak menjadi unsur penilaian yang paling banyak diisi oleh panelis sebanyak 16 orang. Kategori cukup diisi oleh 3 panelis. Sedangkan untuk kategori tidak enak ada dan sangat

tidak enak tidak ada yang memilih. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada aroma warna bumbu kacang adalah 4,12 yang artinya aromanya enak. Aroma bumbu kacang berasal dari aroma kacang, gula, dan asam yang digunakan. Reaksi karamelisasi pada gula merah akan menghasilkan aroma yang khas pada gula merah (Santoso, 1993). Selain itu juga terdapat tambahan daun jeruk yang memberikan aroma yang segar pada bumbu kacang.

4.2.2.4. Tekstur



Gambar 4.8. Indikator Tekstur Bumbu Kacang Pentol Vegan

Berdasarkan hasil kuesioner dari 25 orang panelis, kategori sangat halus dan cukup sama-sama diisi oleh penelis sebanyak 9 orang. Untuk kategori halus terdapat 7 orang panelis yang memilih. Sedangkan untuk kategori tidak halus dan sangat tidak halus tidak ada yang memilih. Pada Tabel 4.3 disajikan rata-rata hasil uji hedonik terhadap produk bumbu kacang pentol vegan. Rata-rata hasil tingkat kesukaan pada tekstur warna bumbu kacang adalah 4.04