

BAB VI

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data tabel diatas merupakan hasil kuisisioner terhadap perbandingan tepung kacang hijau dan tepung terigu terhadap kulit gyoza yang di uji sensori melalui 30 panelis tidak terlatih dari segi rasa, *texture*, dan aroma.

4.1 Rasa

Tabel 4. 1 data hasil kuisisioner dari segi rasa

Kode sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	
	Sangat suka	Suka	Agak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	
897	9	8	12	1	-	3,83
908	6	7	14	3	-	3,53
076	3	4	10	12	1	2,86

Dari data (tabel 4.1) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi rasa dari hasil skor yang didapat yaitu perbandingan 25g tepung kacang hijau mendapatkan skor 3,83 (agak suka), perbandingan 50g tepung kacang hijau mendapatkan hasil skor 3,53 (agak suka), perbandingan 100g tepung kacang hijau mendapatkan skor 2,86 (tidak suka).

Hasil tersebut menunjukkan perbandingan 25g tepung kacang hijau banyak di sukai di banding perbandingan 50g tepung kacang hijau atau 100g tepung kacang hijau, karna perbandingan 25g tepung kacang hijau memiliki cita rasa kacang hijau yang pas, berbeda dengan perbandingan 50g tepung kacang hijau atau perbandingan 100g tepung kacang hijau, jika perbandingan 50g tepung kacang hijau memiliki rasa kacang hijau yang lumayan pekat tetapi para panelis cenderung tidak menyukainya, perbandinga 100g tepung kacang hijau memiliki cita rasa kacang hijau yang terlalu kuat terhadap kulit gyoza tersebut jadi para panelis cenderung tidak menyukai perbandingan 100g tepung kacang hijau. Oleh karena itu para panelis lebih menyukai perbandingan 25g tepung kacang hijau karena memiliki cita rasa yang cocok dan pas terhadap kulit gyoza kacang hijau.

4.2 Aroma

Tabel 4. 2 data hasil kuisisioner dari segi aroma

Kode sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5)	(4)	(3)	(2)	(1)	
	Sangat suka	Suka	Agak suka	Tidak suka	Sangat tidak suka	
897	4	16	10	-	-	3,8
908	2	13	12	3	-	3,46
076	4	15	6	3	2	3.53

Dari data (tabel 4.2) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang tidak terlalu jauh dari segi aroma terhadap perbandingan tepung kacang hijau yaitu perbandingan 25g tepung kacang hijau, 50g tepung kacang hijau, 100g tepung kacang hijau. Skor yang didapat dari perbandingan 25g tepung kacang hijau yaitu 3,8 (agak suka). Skor yang didapat dari perbandingan 50g tepung kacang hijau yaitu 3,46 (agak suka), dan skor yang didapat dari perbandingan 100g tepung kacang hijau yaitu 3,53 (agak suka).

Hasil tersebut menunjukkan perbandingan 25g tepung kacang hijau lebih banyak disukai dibanding perbandingan 50g tepung kacang hijau atau perbandingan 100g tepung kacang hijau, karena perbandingan 25g tepung kacang hijau memiliki aroma kacang hijau yang pas untuk kulit gyoza, perbandingan 50g tepung kacang hijau memiliki aroma kacang hijau yang agak menyengat. Aroma pada perbandingan 100g tepung kacang hijau untuk kulit gyoza terlalu menyengat. Oleh karena itu para panelis lebih banyak menyukai aroma perbandingan tepung kacang hijau yang 25g untuk pembuatan kulit gyoza.

4.3 *Texture*

Tabel 4. 3 data hasil kuisisioner dari segi *texture*

Kode sampel	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
897	6	14	8	2	-	3,8
908	2	12	12	4	-	3,4
076	3	10	9	7	1	3,2

Dari data (tabel 4.3) menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang tidak terlalu jauh dari segi *texture* terhadap perbandingan 25g tepung kacang hijau, 50g tepung kacang hijau, 100g tepung kacang hijau. Skor yang didapat dari perbandingan 25g tepung kacang hijau yaitu 3,8 (agak suka). Skor yang didapat dari perbandingan 50g tepung kacang hijau yaitu 3,4 (agak suka), dan skor yang didapat dari perbandingan 100g tepung kacang hijau yaitu 3,2 (agak suka).

Hasil tersebut menunjukkan bahwa perbandingan 25g tepung kacang hijau, 50g tepung kacang hijau, 100g tepung kacang hijau, disukai para panelis, namun perbandingan 25g tepung kacang hijau lebih disukai di banding perbandingan 50g tepung kacang hijau dan perbandingan 100g tepung kacang hijau, karena perbandingan 25g tepung kacang hijau lebih memiliki *texture* yang kenyal seperti gyoza pada umum nya, sedangkan perbandingan 50g tepung kacang hijau mempunyai *texture* yang agak keras, sedangkan perbandingan 100g tepung kacang hijau memiliki *texture* yang keras.