

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk

Tabel 4.1 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Penampilan Produk

Penampilan							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sampel	3	0,15625	0,052083	0,51839	5%	1%	
Panelis	31	27,21875	0,878024		2,70	4,00	
Galat	93	9,34	0,100470				
Total	127	36,72					Tidak Berbeda Nyata

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Tabel 4.2 Rata-Rata Sampel terhadap Penampilan

Penampilan				
Sampel	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Kukus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Kukus
Rata-rata	4.15	4.25	4.21	4.18

Berdasarkan data yang di dapat dari 32 panelis, total data yang didapat terhadap penampilan produk dari empat sampel dapat dilihat pada Tabel 4.1 didapatkan nilai f_k nya adalah 2261,28 sehingga f hitungnya adalah 0,51839. Tabel 4.1 menunjukkan penampilan pada keempat sampel tidak berbeda nyata karena nilai f hitung dari data yang didapat lebih kecil dari f tabel.

Singkong Putih dan kuning memiliki penampilan yang berbeda yang dapat dilihat dari warnanya bahwa singkong kuning memiliki warna yang lebih kuning. Namun ketika kedua singkong tersebut dibuat produk *pizza* penampilan keempat sampel tidak berbeda nyata meskipun melalui proses pemasakan yang berbeda. Penampilan produk ini yaitu berbentuk bulat dengan warna kuning kecoklatan dengan saus tomat di atasnya dan keju mozzarella yang lumer dapat dilihat pada gambar 4.1 .



Gambar 4.1 Penampilan Sampel

4.2 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk

Tabel 4.3 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Aroma Produk

Aroma							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sampel	3	0,21094	0,070313	0,592357	5%	1%	
Panelis	31	26,05469	0,840474		2,70	4,00	
Galat	93	11,04	0,118700				
Total	127	37,30					

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Tabel 4.4 Rata-Rata Sampel terhadap Aroma

Aroma				
Sampel	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Kukus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Kukus
Rata-rata	4.15	4.18	4.25	4.25

Jumlah data dari seluruh sampel yang didapatkan dari 32 panelis terhadap aroma produk dapat dilihat pada Tabel 4.3 nilai f_{knya} adalah 2269,70 sehingga didapatkan hasil f hitungnya 0,592357. Sehingga aroma pada keempat sampel tidak berbeda nyata antara satu sama lain hal ini dapat dilihat dari Tabel 4.3 bahwa nilai f hitung yang didapat lebih kecil dibandingkan dengan f tabel.

Singkong putih dan kuning tidak memiliki aroma yang berbeda dan saat melalui proses pemasakan dikukus maupun direbus kedua sigkong tersebut juga masih memiliki aroma yang sama sehingga aroma antara keempat sampel tidak

berbeda nyata. Aroma produk ini sama dengan *pizza* pada umumnya yaitu beraroma khas saus tomat, oregano, dan keju.

4.3 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk

Tabel 4.5 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk

Tekstur							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sampel	3	1,77344	0,591146	2,24609	5%	1%	
Panelis	31	46,36719	1,495716		2,70	4,00	
Galat	93	24,48	0,263189				
Total	127	72,62					

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Tabel 4.6 Rata-Rata Sampel terhadap Tekstur

Tekstur				
Sampel	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Kukus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Kukus
Rata-rata	3.93	4.15	3.93	4.18

Total data penilaian dari 32 panelis terhadap tekstur produk dapat dilihat pada tabel 4.5 nilai f_{k} nya adalah 2104,38. Pada Tabel 4.5 nilai f hitung lebih kecil dari f tabel sehingga tekstur keempat produk tidak berbeda nyata antara satu sama lain. Meskipun tekstur singkong kuning dan putih memiliki sedikit perbedaan, tekstur keempat sampel tidak berbeda nyata walaupun proses pemasakannya juga berbeda. Hal ini juga dapat dipengaruhi oleh kandungan gizi pada kedua singkong seperti protein, lemak, karbohidrat, dan airnya.

Berdasarkan data direktorat gizi Depkes RI tahun 2002 kandungan protein, lemak, karbohidrat, dan kadar air pada singkong putih adalah 1,2 g, 0,3g, 34,7g, dan 62,5g. Sedangkan kandungan protein, lemak, karbohidrat, dan kadar air pada singkong kuning adalah 0,8g, 0,3g, 37,9g, dan 60g. Kandungan gizi antara singkong putih dan kuning tidak berbeda jauh sehingga tidak mempengaruhi tekstur dari keempat sampel. Produk ini memiliki tekstur empuk dan sedikit kenyal karena terdapat kandungan singkong.

4.4 Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk

Tabel 4.7 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Rasa Produk

Rasa							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sampel	3	0,64844	0,216146	1,534287	5%	1%	
Panelis	31	54,55469	1,759829		2,70	4,00	
Galat	93	13,10	0,140877				
Total	127	68,30					

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Tabel 4.8 Rata-Rata Sampel terhadap Rasa

Rasa				
Sampel	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Rebus	<i>Pizza</i> Singkong Kuning Kukus	<i>Pizza</i> Singkong Putih Kukus
Rata-rata	4.21	4.28	4.25	4.4

Jumlah data dari 32 panelis pada keempat sampel terhadap rasa produk nilai f_k nya adalah 2354,70 sehingga nilai f hitung nya adalah 1,53 dapat dilihat di Tabel 4.7. nilai f hitung nya lebih kecil dari f tabel sehingga rasa produk pada keempat sampel tidak berbeda nyata dapat dilihat di Tabel 4.7 . Rasa singkong putih dan kuning memiliki rasa yang mirip meskipun dengan proses pemasakan yang berbeda sehingga rasa dari keempat sampel tidak berbeda nyata. Rasa dari produk ini yaitu asam yang berasal dari saus tomatnya dan gurih dari keju mozarella.