

## BAB IV PEMBAHASAN

### 4.1 Data Uji Hedonik Terhadap Aroma Produk

Aroma							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sample	2	1,62222	0,81111	2,87246	5%	1%	
Panelis	29	3,15556	0,10881		3.15	4.97	Tidak Berbeda Nyata
Galat	58	16,3778	0,28238				
Total	89	21,1556					

Table 4. 1 Hasil Data Uji Hedonik Terhadap Aroma

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Aroma			
Sample	Mochi Buah salak Podoh	Mochi buah salak bali	Mochi buah salak condet
Rata-rata	4,3	4,56	4,26

Table 4. 2 Rata-Rata Sampel Aroma

Berdasarkan data yang di dapat dari 30 panelis, total data yang didapat terhadap penampilan produk dari empat sampel dapat dilihat pada Tabel 4.1 didapatkan nilai  $f_k$  nya adalah 1681,344 sehingga  $f$  hitungnya adalah 2,87246. Tabel 4.1 menunjukkan Aroma pada ketiga sampel tidak berbeda nyata karena nilai  $f$  hitung dari data yang didapat lebih besar dari  $f$  tabel. gambar 4.1.

Mochi salak dengan tiga jenis salak memiliki aroma yang tidak berbeda nyata. Oleh karena itu Para panelis dapat menerima aroma dari buah salak pondoh, salak bali, dan salak condet karena ketiga jenis salak tersebut memiliki karakteristik aroma yang mirip dikarenakan beberapa faktor dari tingkat kematangan buah dan kondisi lingkungan yang hampir sama.

## 4.2 Data Uji Hedonik Terhadap Tekstur Produk

Tekstur							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sample	2	1,4	0,7	1,97087	5%	1%	
Panelis	29	4,9	0,16897		3.15	4.97	
Galat	58	20,6	0,35517				
Total	89	26,9					Tidak Berbeda Nyata

Table 4. 3 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik terhadap Tekstur Produk.

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Tekstur			
Sample	Mochi Buah salak Podoh	Mochi buah salak bali	Mochi buah salak condet
Rata-rata	4,4	4,53	4,2

Table 4. 4 Rata-Rata Sampel terhadap Tekstur

Jumlah data dari seluruh sampel yang didapatkan dari 30 panelis terhadap aroma produk dapat dilihat pada Tabel 4.3 nilai  $f_{knya}$  adalah 1724,84 sehingga didapatkan hasil  $f$  hitungnya 2,334. 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  $f$  table.

Mochi salak dengan tiga jenis salak memiliki tekstur yang tidak jauh berbeda karena tekstur buah salak dari salak pondoh, salak bali, dan salak condet. Memiliki variasi dalam rasa dan ukuran sehingga ketiga jenis salak ini bisa memiliki tekstur daging buah yang mirip, yaitu renyah yang membuatnya diterima dengan baik oleh para panelis.

### 4.3 Data Uji Hedonik Terhadap Rasa Produk

Rasa							
SK	DB	JK	KT	F Hitung	F Tabel		Keterangan
Sample	2	2,46667	1,23333	2,87668	5%	1%	
Panelis	29	9,56667	0,32989				
Galat	58	24,8667	0,42874				
Total	89	36,9			3.15	4.97	

Table 4. 5 Hasil Perhitungan Data Uji Hedonik Terhadap Penampilan Produk

Keterangan:

SK: Sumber Keragaman

DB: Derajat Bebas

JK: Jumlah Kuadrat

KT: Kuadrat Tengah

Rasa			
Sample	Mochi Buah salak Podoh	Mochi buah salak bali	Mochi buah salak condet
Rata-rata	4,43	4,4	4,06

Table 4. 6 Rata-Rata Sampel terhadap Rasa

Jumlah data dari seluruh sampel yang didapatkan dari 30 panelis terhadap Rasa produk dapat dilihat pada Tabel 4.5 nilai  $f_{knya}$  adalah 1664,1 sehingga didapatkan hasil  $f$  hitungnya 2,876. Sehingga rasa pada keempat sampel tidak berbeda nyata antara satu sama lain hal ini dapat dilihat dari Tabel 4.5 bahwa nilai  $f$  hitung yang didapat lebih kecil dibandingkan dengan  $f$  table.

Para panelis mungkin dapat menerima rasa dari buah salak pondoh, salak bali, dan salak condet karena ketiga jenis salak tersebut memiliki karakteristik rasa yang serupa dikarenakan beberapa faktor yaitu dari kadar gula kemudian tingkat kematangan buah dan kondisi lingkungan di tempat budidaya yang tidak jauh berbeda.