

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Penelitian

Penelitian ini diambil dengan melakukan pembagian sampel produk kepada teman dan masyarakat terdekat penulis yang dilakukan di lingkungan kampus di Surabaya dan kos Surabaya penulis. Pembuatan sampel produk dilakukan di dapur kos Darmo Permai Selatan V no. 41 yang mempermudah proses pembuatan sampel produk. Produk yang sudah jadi dibawa ke kampus dan diberikan kepada teman dan kerabat penulis untuk mempermudah pengumpulan data yang diperlukan. Kemudian mereka akan mencoba sampel produk tersebut dan mengisi kuisioner yang sudah disediakan.

4.2 Hasil Penelitian

Berikut adalah hasil kuisioner terhadap penilaian kekian dengan parameter rasa, tekstur, dan aroma.

4.2.1 Rasa

Jenis Kekian	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Kekian Udang	15	7	3	-	-	4,48
Kekian Ayam	7	15	3	-	-	4,16
Kekian Jamur	7	5	11	2	-	3,68

Tabel 4.1 Data Hasil Kuisioner dari Segi Rasa

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi rasa dari hasil skor yang didapat yaitu kekian udang mendapatkan skor 4,48 (suka), kekian ayam 4,16 (suka), kekian jamur 3,68 (agak suka). Hasil tersebut menunjukkan bahwa kekian udang menjadi kesukaan responden karena memiliki rasa yang lebih gurih dan kompleks dibandingkan dengan kekian ayam dan jamur. Semua jenis sampel menggunakan bahan rempah yang sama dengan pengukuran

yang sama dan yang membedakan adalah bahan baku utama saja yang digunakan. Pada urutan kedua terdapat kekian ayam yang menjadi kesukaan responden dikarenakan beberapa panelis lebih menyukai olahan produk ayam dibandingkan dengan udang dan jamur. Kekian jamur memiliki rasa yang kurang gurih dan tidak cocok di lidah responden, jadi para responden kurang menyukai. Maka dapat disimpulkan bahwa olahan makanan produk hewani lebih disukai dibandingkan dengan produk non-hewani.

4.2.2 Aroma

Jenis Kekian	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Kekian Udang	11	14	-	-	-	4.8
Kekian Ayam	7	11	5	2	-	3.92
Kekian Jamur	9	4	10	2	-	3.8

Tabel 4.2 Data Hasil Kuisisioner dari Segi Aroma

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi aroma terhadap kekian udang, ayam dan jamur. Kekian udang mendapatkan hasil 4,8 (suka), kekian ayam 3,92 (agak suka), dan kekian jamur 3,8 (agak suka). Hasil tersebut menunjukkan bahwa kekian udang lebih banyak disukai dibandingkan dengan kekian ayam dan kekian jamur. Kekian ayam dan kekian jamur tidak memiliki aroma yang berbeda walaupun melewati proses memasak dikukus dan digoreng. Sedangkan kekian udang memiliki aroma yang lebih khas dibandingkan dengan kekian ayam dan jamur.

4.2.3 Tekstur

Jenis Kekian	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Kekian Udang	9	15	1	-	-	4.32
Kekian Ayam	8	8	5	3	1	3.76
Kekian Jamur	8	9	6	2	-	3.92

Tabel 4.3 Data Hasil Kuisisioner dari Segi Tekstur

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi tekstur dari kekian udang, kekian ayam, dan kekian jamur. Kekian udang memiliki nilai 4,32 (suka), kekian ayam 3,76 (agak suka), dan kekian jamur 3.92 (agak suka). Kekian udang memiliki tekstur dan kepadatan yang pas dibandingkan dengan kekian ayam dan kekian jamur. Kekian ayam memiliki tekstur yang lebih padat sehingga membutuhkan sedikit usaha untuk memakannya. Kekian jamur memiliki tekstur yang lebih kenyal dibandingkan kekian udang. Tekstur kenyal ini kurang disukai oleh responden dikarenakan mereka cenderung menilai bahwa kekian seharusnya memiliki tekstur yang tidak begitu kenyal dan cenderung padat.