

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Rasa

Hasil penelitian pengaruh jenis santan terhadap pembuatan *cake in jar* singkong Thailand yang diujikan kepada 30 panelis menunjukkan hasil data kesukaan terhadap rasa yang dapat dilihat ada Tabel 4.1.

Tabel 4.1 Data hasil kuisisioner dari segi rasa

Jenis santan	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Santan murni	4	14	2	9	1	3,36
Santan instant cair	23	5	-	2	-	4,6
Santan instant bubuk	-	10	5	8	7	2,6

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi rasa dari hasil skor yang didapat yaitu santan instant cair mendapatkan skor 4,6 (suka/sangat suka), santan murni mendapatkan hasil skor 3,36 (agak suka), santan instant bubuk mendapatkan skor 2,6 (tidak suka). Hasil tersebut menunjukkan santan instant cair lebih banyak disukai dibanding santan bubuk dan santan murni. Santan instant cair paling disukai hal ini disebabkan komposisi santan instant cair yaitu santan kelapa segar (80%), air, omega 3 (mengandung antioksidan tokoferol dan askorbil palmiat), dan penstabil nabati (PT. Sasa). Pada santan instan cair mengandung kelapa segar 80% sehingga memiliki rasa kelapa yang gurih, selain itu dikutip dari artikel kompas.com,2020, santan instant cair mengandung sirup jagung yang membuat rasa manis yang enak pada santan instant cair.

4.2 Aroma

Hasil penelitian pengaruh jenis santan terhadap pembuatan *cake in jar* singkong Thailand yang diujikan kepada 30 panelis menunjukkan hasil data kesukaan terhadap aroma yang dapat dilihat ada Tabel 4.2.

Tabel 4.2 Data hasil kuisioner dari segi aroma

Jenis santan	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Santan murni	2	11	6	10	1	3,1
Santan instant cair	20	7	2	1	-	4,5
Santan instant bubuk	-	8	9	6	7	2,3

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi aroma terhadap perbedaan jenis santan yaitu santan murni, instant cair, dan instant bubuk. Skor yang didapat dari santan instant cair yaitu 4,5 (suka). Skor yang didapat santan murni yaitu 3,1 (agak suka), dan skor yang didapat dari santan instant bubuk yaitu 2,3 (tidak suka). Hasil tersebut menunjukkan santan instant cair lebih banyak disukai dibanding santan bubuk dan santan murni. Hal ini disebabkan komposisi santan instant cair yaitu santan kelapa segar (80%), air, omega 3 (mengandung antioksidan tokoferol dan askorbil palmiat), dan penstabil nabati (PT. Sasa). Lalu dikutip dari artikel kompas.com,2020 santan instant cair mengandung sirup jagung untuk keawetan santan instant cair. Aroma dari kelapa segar 80% dan sirup jagung ini yang membuat santan instant cair ini memiliki aroma yang gurih, wangi, sedikit manis. Antioksidan tokoferol dan askorbil palmiat ini juga mencegah aroma tengik pada santan instant cair (Maharani).

4.3 Penampilan

Hasil penelitian pengaruh jenis santan terhadap pembuatan *cake in jar* singkong Thailand yang diujikan kepada 30 panelis menunjukkan hasil data kesukaan terhadap penampilan yang dapat dilihat ada Tabel 4.3.

Tabel 4.3 Data hasil kuisisioner dari segi penampilan

Jenis santan	Jumlah Panelis					Rata-rata
	(5) Sangat suka	(4) Suka	(3) Agak suka	(2) Tidak suka	(1) Sangat tidak suka	
Santan murni	3	6	5	16	-	2,86
Santan instant cair	15	12	2	1	-	4,36
Santan instant bubuk	-	4	6	11	9	2,1

Dari data diatas menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata dari segi penampilan terhadap perbedaan jenis santan yaitu santan murni, instant cair, dan instant bubuk. Skor yang didapat dari santan instant cair yaitu 4,36 (suka). Skor yang didapat santan murni yaitu 2,86 (tidak suka/tidak suka), dan skor yang didapat dari santan instant bubuk yaitu 2,1 (tidak suka). Hasil tersebut menunjukkan santan instant cair lebih banyak disukai dibanding santan bubuk dan santan murni. Hal ini disebabkan komposisi santan instant cair yaitu santan kelapa segar (80%), air, omega 3 (mengandung antioksidan tokoferol dan askorbil palmiat), dan penstabil nabati (PT. Sasa). Penstabil nabati pada santan instant cair juga berfungsi sebagai meningkatkan kandungan lemak dan bahan-bahan lain didalam emulsi sehingga mengurangi warna kekuningan (Salsabila,2014), penstabil nabati ini juga membuat warna santan instant cair terlihat putih bersih.