

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

4.1.1 Kuesioner Tentang Rasa

Tabel 4.1 Data Kuesioner Rasa

| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata-rata |
|----------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------|
| | Sangat Suka (5) | Suka (4) | Sedikit Suka (3) | Tidak Suka (2) | Sangat Tidak Suka (1) | | |
| Tempe kacang kedelai | 7 | 14 | 9 | - | - | 118 | 3.93 |
| Tempe Aneka Kacang | 4 | 16 | 8 | 1 | - | 115 | 3.66 |

Dari Tabel 4.1 menunjukkan bahwa panelis lebih menikmati rasa dari sampel tempe kacang kedelai (373) dibandingkan Tempe aneka kacang (484). Tempe kacang kedelai memiliki total nilai 118 dengan jumlah nilai rata-rata 3.93 sedangkan tempe dengan aneka kacang memiliki total nilai 115 dengan nilai rata-rata 3.66. Jumlah tersebut menunjukkan bahwa sampel 373 lebih dinikmati karena rasa yang sudah *familiar* di lidah Indonesia dibanding sampel 484 yang memiliki satu panelis yang tidak suka dengan sampel tersebut.

4.1.2 Hasil Kuesioner Tentang Penampilan

Tabel 4.2 Data Kuesioner Penampilan

| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata-rata |
|----------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------|
| | Sangat Suka (5) | Suka (4) | Sedikit Suka (3) | Tidak Suka (2) | Sangat Tidak Suka (1) | | |
| Tempe kacang kedelai | 4 | 16 | 10 | - | - | 114 | 3.8 |
| Tempe Aneka Kacang | 13 | 14 | 3 | - | - | 130 | 4.33 |

Dari Tabel 4.2 menunjukkan bahwa panelis lebih cenderung menyukai sampel 484 dibandingkan dengan sampel 373. Tempe aneka kacang (484) memiliki total nilai 130 dengan jumlah nilai rata-rata 4.33 sedangkan Tempe kacang kedelai (373) memiliki total nilai 114 dengan jumlah rata-rata 3.8. Hasil tersebut menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai penampilan kombinasi kacang yang berbeda dari tempe yang sering mereka konsumsi.

4.1.3 Hasil Kuesioner Tentang Aroma

Tabel 4.3 Data Kuesioner Aroma

| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata-rata |
|----------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------|
| | Sangat Suka (5) | Suka (4) | Sedikit Suka (3) | Tidak Suka (2) | Sangat Tidak Suka (1) | | |
| Tempe kacang kedelai | 5 | 18 | 7 | - | - | 118 | 3.93 |
| Tempe Aneka Kacang | 4 | 18 | 8 | - | - | 116 | 3.86 |

Dari Tabel 4.3 menunjukkan bahwa perbedaan aroma antara sampel 373 dengan sampel 484 tidak begitu signifikan. Tempe kacang kedelai (373) memiliki total nilai 118 dengan nilai rata-rata 3.93 sedangkan tempe aneka kacang (484) memiliki total nilai 116 dengan jumlah nilai rata-rata 3.86. Data tersebut menunjukkan bahwa perbedaan aroma yang dimiliki sampel 484 tidak begitu jauh atau hampir sama seperti aroma fermentasi tempe pada umumnya.

4.1.4 Hasil Kuesioner Tentang Tekstur

Tabel 4.4 Data Kuesioner Tekstur

| Kode Sampel | Jumlah Panelis | | | | | Total Nilai | Rata-rata |
|----------------------|-----------------|----------|------------------|----------------|-----------------------|-------------|-----------|
| | Sangat Suka (5) | Suka (4) | Sedikit Suka (3) | Tidak Suka (2) | Sangat Tidak Suka (1) | | |
| Tempe kacang kedelai | 5 | 14 | 10 | 1 | - | 113 | 3.76 |
| Tempe Aneka Kacang | 2 | 13 | 9 | 6 | - | 101 | 3.36 |

Dari Tabel 4.3 menunjukkan signifikan perbedaan tekstur yang dimiliki tempe aneka kacang (484) dibandingkan tempe kacang kedelai (373). Tempe kacang kedelai memiliki total nilai 113 dengan jumlah nilai rata-rata 3.76 sedangkan tempe dengan aneka kacang memiliki total nilai 101 dengan jumlah rata-rata 3.36. Perbedaan bisa dilihat dari data yang menunjukkan panelis yang sangat suka dengan sampel 484 hanya dua panelis sedangkan sampel 373 memiliki lima panelis yang sangat suka terhadap teksturnya. Panelis yang sangat tidak suka terhadap sampel 484 berjumlah enam panelis sedangkan panelis yang tidak suka dengan sampel 373 hanya satu saja. Hasil ini menunjukkan bahwa tekstur yang dimiliki sampel 484 masih jauh lebih enak dibanding tempe pada umumnya.

4.2 Pembahasan

4.2.1 Pendapat Panelis Tentang Rasa, Tekstur, Aroma, dan Penampilan Pada Produk Tempe Dengan Aneka Kacang Dibandingkan Tempe Biasa

Tempe kacang kedelai ini memiliki total nilai yang berjumlah tiga terhadap Tempe aneka kacang. Data tersebut menunjukkan bahwa selisih antara produk sampel tidak jauh berbeda dan panelis lebih menggemari rasa dari tempe kacang kedelai. Hal ini menunjukkan bahwa nilai dari penampilan tempe dengan aneka kacang memiliki selisih angka yang berjumlah enam belas dari sampel tempe kacang kedelai dan lebih digemari oleh panelis dibanding sampel tempe kacang kedelai. Hal ini menunjukkan bahwa selisih perbandingan total nilai antara sampel tempe kacang kedelai dengan sampel tempe dengan aneka kacang hanya memiliki dua selisih nilai dalam segi aroma. Aroma yang dimiliki tempe kacang kedelai sedikit lebih digemari dibandingkan produk sampel tempe dengan aneka kacang.

Total nilai yang diperoleh dari sampel tempe kacang kedelai adalah seratus tiga belas sedangkan total nilai yang diperoleh sampel tempe dengan aneka kacang berjumlah seratus satu. Hal ini menunjukkan selisih total nilai dari kedua sampel tersebut berjumlah dua belas nilai. Data tersebut menunjukkan bahwa sampel yang memiliki total nilai terbanyak dalam segi tekstur adalah tempe kacang kedelai.

4.2.2 Preferensi Konsumen Antara Produk Tempe Dengan Aneka Kacang dan Tempe Biasa

Dari data (Tabel 4.1) menunjukkan bahwa panelis lebih menggemari sampel tempe kacang kedelai dari segi rasa yang dimiliki dibandingkan sampel tempe dengan aneka kacang. Sedangkan data (Tabel 4.2) menunjukkan bahwa produk sampel tempe dengan aneka kacang lebih digemari dari segi penampilan yang lebih berbeda dibanding penampilan produk tempe kacang kedelai yang terlihat polos. Data (Tabel 4.3) menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai aroma dari sampel tempe kacang kedelai dibandingkan produk sampel tempe dengan aneka kacang. Data (Tabel 4.4) menunjukkan bahwa kegemeran terhadap tekstur tempe kacang kedelai jauh lebih besar dibandingkan produk sampel tempe dengan aneka kacang. Panelis lebih menyukai sampel tempe kacang kedelai dari segi rasa, aroma, dan teksturnya sedangkan penampilan dari produk sampel tempe dengan aneka kacang yang paling digemari. Hal ini menunjukkan bahwa panelis lebih memiliki preferensi terhadap sampel tempe kacang kedelai dibandingkan produk sampel tempe dengan aneka kacang.