

- iv. Aduk sampai membentuk adonan
 - v. Matangkan selama dua menit
 - vi. Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
 - vii. Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
 - viii. Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang
- b) Tahap pembuatan *Churros Oatmeal*
- i. Siapkan air, *butter*, *vanilla essence*, garam di dalam panci.
 - ii. Panaskan bahan tersebut sampai larut.
 - iii. Pindahkan campuran larutan ke tempat yang dingin
 - iv. Masukkan tepung terigu protein tinggi dan tepung *oatmeal* kedalam cairan tersebut
 - v. Aduk sampai membentuk adonan
 - vi. Matangkan selama dua menit
 - vii. Pindahkan ke wadah yang dingin lalu beri satu telur lalu aduk
 - viii. Apabila sudah tercampur tambahkan satu telur lagi untuk dicampur
 - ix. Setelah semua tercampur, masukkan ke dalam plastik segitiga
 - x. Goreng adonan dengan minyak kecil sampai matang

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Daya tarik responden merupakan hal yang membuat responden tertarik untuk memilih objek. Penulis menggunakan metode kuantitatif, yang dimana angka merupakan data pendukung yang dihasilkan. Penulis mengumpulkan data dari responden yang memenuhi kriteria penelitian ini. Memiliki tujuan untuk mengetahui daya tarik individu usia dua puluh sampai empat puluh tahun terhadap makanan *Churros Oatmeal* di Surabaya Barat. Berdasar atas pertanyaan yang telah diajukan kepada 34 responden diketahui usia dan profesi responden. Hasil dari pembagian kuesioner berdasarkan rasa, warna dan tekstur adalah:

4.1 Daya Tarik Terhadap Warna

Berikut merupakan hasil kuisisioner terhadap penilaian *Churros Oatmeal* dan *Churros* dari segi warna.

Tabel 4.1 Daya Tarik Warna

Jenis Churros	Jumlah Panelis					Rata – Rata
	(5) Sangat Suka	(4) Suka	(3) Agak Suka	(2) Tidak Suka	(1) Sangat Tidak Suka	
Oatmeal Churros	12	16	3	2	1	4,05
Churros	5	8	7	9	5	2,97

Mean Warna *Churros Oatmeal* =

$$\frac{(12*5) + (16*4) + (3*3) + (2*2) + (1*1)}{34} = 4,05$$

Mean Warna *Churros* =

$$\frac{(5*5) + (8*4) + (7*3) + (9*2) + (5*1)}{34} = 2,97$$

Berdasarkan Tabel 4.1 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara *Churros Oatmeal* dengan *Churros*. Hasil dari nilai rata – rata menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* memiliki nilai sebesar 4,05 dan *Churros* memiliki nilai 2,97 dari hasil perhitungan rata - rata. Menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* lebih menarik dalam segi warna. Banyak yang memilih *Churros Oatmeal* dikarenakan warna coklat gelap lebih diminati dibandingkan *Churros Original* yang warnanya keemasan, warna gelap dan coklat dari *Churros Oatmeal* responden melihat lebih kering dan menarik untuk dicoba. Tepung terigu memiliki warna yang lebih putih dibandingkan dengan tepung *oatmeal*. Tepung terigu memberikan lapisan pelapis yang berwarna keemasan pada makanan yang digoreng. Tepung gandum utuh memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dan memberikan lapisan yang lebih berbahan dasar gandum kecokelatan dan lebih kering pada makanan yang akan digoreng (Pangestu,2023).

4.2 Daya Tarik Terhadap Tekstur

Berikut merupakan hasil kuisioner terhadap penilaian *Churros Oatmeal* dan *Churros* dari segi tekstur. Dijelaskan dalam tabel dibawah ini.

Tabel 4.2 Daya Tarik Tekstur

Jenis Churros	Jumlah Panelis					Rata – Rata
	(5) Sangat Suka	(4) Suka	(3) Agak Suka	(2) Tidak Suka	(1) Sangat Tidak Suka	
Oatmeal Churros	18	10	2	4	-	4,24
Churros	-	5	12	13	4	2,52

Mean Tekstur *Churros Oatmeal* =

$$\frac{(18*5) + (10*4) + (2*3) + (4*2) + (0*1)}{34} = 4,24$$

34

Mean Tekstur *Churros* =

$$\frac{(0*5) + (5*4) + (12*3) + (13*2) + (4*1)}{34} = 2,52$$

Berdasarkan Tabel 4.2 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara *Churros Oatmeal* dengan *Churros*. Hasil dari nilai rata – rata menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* memiliki nilai sebesar 4,24 dan *Churros* memiliki nilai 2,52 dari hasil perhitungan rata - rata. Menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* lebih menarik dalam segi tekstur. Memiliki tekstur yang lebih lembut dan kering diluar dibandingkan dengan *Churros*. Adonan yang berada didalam Oatmeal memiliki hidrasi adonan yang tinggi (Erika, 2021). *Churros* yang dicampur dengan *oatmeal* merupakan alasan mengapa membuat adonan memiliki tambahan hidrasi yang tinggi

4.3 Daya Tarik Terhadap Rasa

Hasil kuisisioner terhadap penilaian *Churros Oatmeal* dan *Churros* dari segi rasa.

Tabel 4.3 Daya Tarik Rasa

Jenis Churros	Jumlah Panelis					Rata – Rata
	(5) Sangat Suka	(4) Suka	(3) Agak Suka	(2) Tidak Suka	(1) Sangat Tidak Suka	
Oatmeal Churros	13	16	4	1	-	4,05
Churros	-	6	14	12	2	2,71

Mean Rasa *Churros Oatmeal* =

$$\frac{(13*5) + (16*4) + (4*3) + (1*2) + (0*1)}{34} = 4,05$$

34

Mean Rasa *Churros* =

$$\frac{(0*5) + (6*4) + (14*3) + (12*2) + (2*1)}{34} = 2,71$$

34

Berdasarkan Tabel 4.3 menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata antara *Churros Oatmeal* dengan *Churros*. Hasil dari nilai rata – rata menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* memiliki nilai

sebesar 4,05 dan *Churros* memiliki nilai 2,71 dari hasil perhitungan rata - rata. Menunjukkan bahwa *Churros Oatmeal* lebih menarik dalam segi rasa. Memiliki rasa yang lebih enak dibandingkan dengan *Churros*. Pembuatan *Churros* menggunakan gula sebagai pemanis untuk rasa sedangkan *Churros Oatmeal* menggunakan madu dalam pembuatannya dikarenakan rasa gurih dan manis oatmeal dan madu yang enak. Bahwa madu memiliki rasa yang jauh lebih manis daripada gula biasa (Rizal,2022).