

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1. Hasil Penelitian**

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, maka ditetapkan bahwa karakteristik *chiffon cake* yang akan dinilai adalah yang menggunakan minyak goreng, margarin dan mentega. Hasil penelitian yang akan dijabarkan merupakan analisis hasil pengolahan data secara deskriptif dari hasil uji organoleptik. Uji validitas diujicobakan kepada 5 panelis terlatih yaitu dosen ahli program studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Untuk uji organoleptik mutu hedonik di uji coba kepada 8 panelis yang terdiri dari 5 orang panelis terlatih yaitu dosen ahli program studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta dan 3 orang panelis ahli yaitu *chef pastry* dari *supplier* bahan untuk roti dan kue PT. Mero Sekawan Jaya. Kualitas *chiffon cake* yang dinilai berdasarkan aspek eksternal (*volume*, dan warna kulit *chiffoncake*) dan aspek internal (warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur).

##### **4.1.1. Karakteristik Panelis**

Panelis pada penelitian ini adalah terdiri dari 5 orang panelis terlatih dan 3 orang panelis ahli. Panelis terlatih adalah panelis yang mempunyai kepekaan cukup baik, untuk menjadi panelis terlatih perlu didahului dengan seleksi dan latihan-latihan. Panelis ini dapat menilai beberapa sifat ransangan sehingga tidak terlampaui spesifik (Alsuendra & Ridawati, 2008). Dan panelis ahli adalah panelis yang

mempunyai kelebihan sensorik, kelebihan ini dapat digunakan untuk mengukur dan menilai sifat karakteristik secara tepat. Dengan sensitivitas tinggi seorang panel ahli dapat menentukan mutu suatu produk secara cepat dan tepat (Damar, 2013).

#### 4.1.2. Hasil dan Pembahasan

Data hasil pengujian validitas dan organoleptik dari panelis ahli dilakukan dengan menggunakan penilaian deskriptif. Uji validitas kepada 5 orang dosen ahli hanya berdasarkan aspek internal meliputi, warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur. Sedangkan uji organoleptik mutu hedonik kepada 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) berdasarkan aspek eksternal meliputi *volume*, dan warna kulit *cake*, serta aspek internal meliputi, warna remah *cake*, rasa, aroma, dan tekstur. Hasil penelitian akan diuraikan sebagai berikut.

##### 4.1.2.1. Hasil Uji Validitas

###### a. Hasil Uji Validitas pada Aspek Warna Remah *Cake*

Skala penilaian kategori aspek warna remah *cake*, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.1. Hasil Uji Validitas pada Aspek Warna Remah *Chiffon Cake***

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Putih	1	20	-	-	-	-
Putih Kekuningan	3	60	-	-	2	40
Kuning Muda	1	20	4	80	1	20
Kuning	-	-	1	20	2	40
Kuning Kecoklatan	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel 4.1 dapat dilihat bahwa 5 panelis terlatih telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek warna remah *chiffon cake*. Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* putih, 1 panelis (20%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning muda, dan 3 panelis (60%) warna remah *chiffon cake* adalah putih kekuningan.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning, dan 4 panelis (80%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning muda.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning muda, 2 panelis (40%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning, dan 2 panelis (40%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* putih kekuningan.

## b. Hasil Uji Validitas pada Aspek Aroma

Skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada table berikut.

**Tabel 4.2. Hasil Uji Validitas pada Aspek Aroma**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	-	-	-	-	1	20
Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	1	20	3	60	2	40
Agak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	3	60	2	40	2	40
Tidak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	1	20	-	-	-	-
Sangat Tidak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 5 panelis terlatih telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek aroma. Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*, 1 panelis (20%) memberikan penilaian tidak beraroma wangi khas *chiffon cake*, dan 3 panelis (60%) memberikan penilaian agak beraroma wangi khas *chiffon cake*.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 2 panelis (40%) memberikan penilaian agak beraroma wangi khas

*chiffon cake*, dan 3 panelis (60%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan mentega adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian sangat beraroma wangi khas *chiffon cake*, 2 panelis (40%) memberikan penilaian agak beraroma wangi khas *chiffon cake*, dan 2 panelis (40%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*.

### c. Hasil Uji Validitas pada Aspek Tekstur

Skala penilaian kategori aspek tekstur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cakedengan* penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.3. Hasil Uji Validitas pada Aspek Tekstur**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Lembut	3	60	-	-	2	40
Lembut	2	40	2	40	2	40
Agak Lembut	-	-	2	40	1	20
Tidak Lembut	-	-	1	20	-	-
Sangat Tidak Lembut	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 5 panelis terlatih telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cakedengan* penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek tekstur. Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan minyak goreng adalah : 2 panelis (40%) memberikan penilaian bertekstur lembut, dan 3 panelis (60%) memberikan penilaian bertekstur sangat lembut.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan margarin adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian bertekstur tidak lembut, 2 panelis (40%) memberikan penilaian bertekstur agak lembut, dan 2 panelis (40%) memberikan penilaian bertekstur lembut.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan mentega adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian bertekstur agak lembut, 2 panelis (40%) memberikan penilaian bertekstur lembut, dan 2 panelis (40%) memberikan penilaian bertekstur sangat lembut.

#### **d. Hasil Uji Validitas pada Aspek Rasa**

Skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cakedengan* penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin danmentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.4. Hasil Uji Validitas pada Aspek Rasa**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Manis	-	-	-	-	1	20
Manis	4	80	3	60	4	80
Agak Manis	1	20	2	40	-	-
Tidak Manis	-	-	-	-	-	-
Sangat Tidak Manis	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 5 panelis terlatih telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cakedengan* penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin danmentega pada aspek rasa. Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan minyak goreng adalah :

1 panelis (20%) memberikan penilaian berasa agak manis, 4 panelis (80%) memberikan penilaian berasa manis.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan margarin adalah : 2 panelis (40%) memberikan penilaian berasa agak manis, dan 3 panelis (60%) menyatakan bahwa *chiffon cakedengan* menggunakan margarin berasa manis.

Hasil penilaian panelis terlatih terhadap hasil *chiffon cakedengan* menggunakan mentega adalah : 1 panelis (20%) memberikan penilaian berasa sangat manis, dan 4 panelis (80%) memberikan penilaian berasa manis.

Berdasarkan hasil penilaian dari ketiga produk tersebut panelis terlatih lebih menyukai produk *chiffon cakedengan* menggunakan minyak goreng.

#### 4.1.2.2. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik Mutu Hedonik

##### a. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Warna

###### *Kulit ChiffonCake*

Skala penilaian kategori aspek warna kulit *chiffon cake*, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.5. Hasil Uji Organoleptik Mutu Hedonik pada Aspek Warna Kulit *Chiffon Cake***

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Kuning Muda	-	-	-	-	-	-
Kuning Kecoklatan	8	100	1	12.5	1	12.5
Coklat Muda	-	-	5	62.5	1	12.5
Coklat	-	-	2	25	6	75
Coklat Tua	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek warna kulit *chiffon cake*. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 8 panelis (100%) memberikan penilaian warna kulit *chiffon cake* kuning kecoklatan.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah :1 panelis (12,5%) memberikan penilaian warna kulit *chiffon cake* kuning



kecoklatan, 2 panelis (25%) memberikan penilaian warna kulit *chiffoncake* coklat, dan 5 panelis (62,5%) memberikan penilaian warna kulit *chiffoncake* coklat muda.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian warna kulit *chiffoncake* kuning kecoklatan, 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian warna kulit *chiffoncake* coklat muda, dan 6 panelis (75%) memberikan penilaian warna kulit *chiffoncake* coklat.

Pembahasan, karakteristik warna kulit *chiffoncake* adalah kuning kecoklatan. Berdasarkan hasil penilaian dari ketiga produk tersebut maka dapat dianalisis bahwa terdapat perbedaan karakteristik hasil warna kulit *chiffon cake*, hal ini disebabkan oleh penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega. Produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng menghasilkan warna kulit *chiffoncake* kuning kecoklatan, karena minyak goreng memiliki warna kuning bening dan netral (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik warna kulit *chiffoncake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin menghasilkan warna kulit *chiffoncake* coklat muda, karena margarin mengandung bahan tambahan garam yang dapat menyebabkan terbentuknya warna kerak pada *cake* (Writecooklove, 2011), produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin belum memenuhi karakteristik warna kulit *chiffoncake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega menghasilkan warna kulit *chiffoncake* coklat, karena mentega mengandung lemak susu sehingga pada saat proses pemanggangan laktosa pada lemak susu menghasilkan *chiffon cake* berwarna kulit coklat, dan dapat disebabkan juga oleh mentega yang

tidak tahan panas sehingga pada proses pemanggangan minyak pada mentega akan mendidih seperti menggoreng (Writecooklove, 2011), produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega belum memenuhi karakteristik warna kulit *chiffoncake*.

#### **b. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik pada Aspek *Volume***

Skala penilaian kategori aspek *volume*, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.6. Hasil Uji Organoleptik pada Aspek *Volume***

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Tinggi (>11 cm)	8	100	-	-	-	-
Tinggi (9-11 cm)	-	-	-	-	8	100
Agak Tinggi (7-9 cm)	-	-	8	100	-	-
Cukup Tinggi (5-7 cm)	-	-	-	-	-	-
Rendah (0-5 cm)	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek *volume*. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 8 panelis (100%) memberikan penilaian *volume* sangat tinggi (12 cm). Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 8 panelis (100%) memberikan penilaian *volume* agak tinggi (8 cm). Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 8 panelis (100%) *volume* tinggi (10 cm).

Pembahasan, karakteristik volume *chiffon cake* adalah tinggi. Berdasarkan penilaian dari ketiga hasil produk tersebut maka dapat dianalisis bahwa terdapat perbedaan karakteristik hasil *volume*, hal ini disebabkan oleh penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega sehingga produk yang dihasilkan pun akan berbeda. Produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng menghasilkan *volume* sangat tinggi, hal ini disebabkan karena minyak goreng mengandung 100% minyak dan maksimal 0,30% air sehingga konsistensinya lebih ringan dan produk *chiffon cake* dapat mengembang secara maksimal (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik *volume chiffon cake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega menghasilkan *volume* tinggi, hal ini disebabkan karena mentega mengandung 80.47% lemak susu, 16.34% air, laktosa, dan protein susu sehingga pada saat dilelehkan konsistensinya tidak se-ringan minyak tetapi karena mentega berasal dari lemak hewani sehingga pada saat dilelehkan memiliki konsistensi cair yang hampir sama seperti minyak goreng sehingga ketika ditambahkan kedalam adonan akan mudah tercampur dan menghasilkan *volume* yang lebih tinggi dari margarin (Syarbini, 2014), produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega sudah memenuhi karakteristik *volume chiffon cake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin menghasilkan *volume* agak tinggi, hal ini disebabkan karena margarin mengandung 80% lemak nabati, 16% air, 3% garam dan *emulsifier* sehingga konsistensinya lebih berat, margarin berasal dari lemak tumbuhan sehingga pada saat dilelehkan konsistensi cairnya berbeda dari minyak goreng dan mentega sehingga produk *chiffon*

*cake* tidak dapat mengembang secara maksimal (Syarbini, 2014), produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin belum memenuhi karakteristik *volume chiffon cake*.

**c. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik pada Aspek Warna Remah *Chiffon Cake***

Skala penilaian kategori aspek warna remah *chiffon cake*, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.7. Hasil Uji Organoleptik pada Aspek Warna Remah *Chiffon Cake***

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Putih	-	-	-	-	-	-
Putih Kekuningan	5	62.5	1	12.5	5	62.5
Kuning Muda	3	37.5	2	25	2	25
Kuning	-	-	5	62.5	1	12.5
Kuning Kecoklatan	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek warna remah *chiffon cake*. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 3 panelis (37.55%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning muda, 5 panelis (62.5%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* putih kekuningan.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* putih kekuningan, 2 panelis (25%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning muda, dan 5 panelis (62.5%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* kuning, 2 panelis (25%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* adalah kuning muda, dan 5 panelis (62.5%) memberikan penilaian warna remah *chiffon cake* putih kekuningan.

Pembahasan, karakteristik warna remah *chiffon cake* adalah putih kekuningan. Berdasarkan hasil penilaian dari ketiga produk tersebut dapat dianalisis bahwa terdapat perbedaan karakteristik hasil warna remah *chiffon cake*, hal ini disebabkan oleh penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega sehingga produk yang dihasilkan pun akan berbeda. Produk *chiffon cake* menggunakan minyak goreng menghasilkan warna remah *chiffon cake* putih kekuningan, hal ini disebabkan karena minyak goreng memiliki warna kuning bening (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik warna remah *chiffon cake*. Produk *chiffon cake* menggunakan mentega menghasilkan warna remah *chiffon cake* putih kekuningan, hal ini disebabkan karena mentega memiliki warna kuning pucat (Alaresto, 2015), produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega sudah memenuhi karakteristik warna remah *chiffon cake*. Produk *chiffon cake* menggunakan margarin menghasilkan warna remah *chiffon cake* kuning, hal ini disebabkan karena margarin memiliki warna kuning cerah

(Alaresto, 2015), produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin belum memenuhi karakteristik warna remah *chiffon cake*.

#### d. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik pada Aspek Aroma

Skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.8. Hasil Uji Organoleptik pada Aspek Aroma**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	1	12.5	-	-	2	25
Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	7	87.5	1	12.5	1	12.5
Agak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	-	-	7	87.5	5	62.5
Tidak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	-	-	-	-	-	-
Sangat Tidak Beraroma Wangi Khas <i>Chiffon Cake</i>	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek aroma. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian sangat beraroma wangi khas *chiffon cake*, 7 panelis (87.5%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*, dan 7 panelis (87.5%) memberikan penilaian agak beraroma wangi khas *chiffon cake*.

Hasil penilaian panelis ahli terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian beraroma wangi khas *chiffon cake*, 2 panelis (25%) memberikan penilaian sangat beraroma wangi khas *chiffon cake*, dan 5 panelis (62.5%) memberikan penilaian agak beraroma wangi khas *chiffon cake*.

Pembahasan, karakteristik aroma *chiffon cake* adalah beraroma wangi khas *chiffon cake*. Pada penelitian ini aroma khas *chiffon cake* memiliki ciri khas aroma vanila karena menggunakan bahan tambahan esence vanila. Berdasarkan hasil penilaian dari ketiga produk tersebut maka dianalisis bahwa terdapat perbedaan karakteristik hasil aroma, hal ini disebabkan karena penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega sehingga produk yang dihasilkan pun akan berbeda. Produk *chiffon cake* menggunakan minyak goreng menghasilkan beraroma wangi khas *chiffon cake*, hal ini disebabkan karena minyak goreng beraroma netral sehingga aroma vanila pada *chiffon cake* terasa kuat (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik aroma *chiffon cake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan mentega menghasilkan agak beraroma wangi khas *chiffon cake*, hal ini disebabkan karena adanya aroma khas mentega (aroma susu) sehingga aroma khas vanila tertutupi oleh aroma khas mentega (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* menggunakan mentega belum memenuhi karakteristik aroma *chiffon cake*, tetapi mentega dapat memberikan aroma yang lebih nikmat yaitu

aroma khas mentega. Produk *chiffon cake* menggunakan margarin juga menghasilkan agak beraroma wangi khas *chiffon cake*, hal ini disebabkan karena adanya aroma khas margarin sehingga aroma khas vanila tertutupi oleh aroma khas margarin (Alaresto, 2015), produk *chiffon cake* menggunakan margarin belum memenuhi karakteristik aroma *chiffon cake*, tetapi margarin dapat memberikan aroma yang lebih nikmat yaitu aroma khas margarin.

### E. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik pada Aspek Tekstur

Skala penilaian kategori aspek tekstur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.9. Hasil Uji Organoleptik pada Aspek Tekstur**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Lembut	8	100	-	-	-	-
Lembut	-	-	3	37.5	8	100
Agak Lembut	-	-	4	50	-	-
Tidak Lembut	-	-	1	12.5	-	-
Sangat Tidak Lembut	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek tekstur. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 8 panelis (100%) memberikan penilaian bertekstur sangat lembut.



Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian bertekstur tidak lembut, 3 panelis (37.5%) memberikan penilaian bertekstur lembut, dan 4 panelis (50%) memberikan penilaian bertekstur agak lembut.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 8 panelis (100%) memberikan penilaian bertekstur lembut.

Pembahasan, karakteristik tekstur *chiffon cake* adalah lembut. Berdasarkan penilaian dari ketiga hasil produk tersebut maka dapat dianalisis bahwa terdapat perbedaan karakteristik hasil tekstur, hal ini disebabkan oleh penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega sehingga produk yang dihasilkan pun akan berbeda. Produk *chiffon cake* menggunakan minyak goreng menghasilkan tekstur sangat lembut, hal ini disebabkan karena minyak goreng mengandung 100% minyak dan maksimal 0,30% air sehingga konsistensinya lebih ringan dan produk *chiffon cake* dapat mengembang secara maksimal, karena semakin tinggi *volume chiffon cake* maka akan semakin lembut teksturnya (Suhardjito, 2006), produk *chiffon cake* menggunakan minyak goreng sudah memenuhi karakteristik tekstur *chiffon cake*. Produk *chiffon cake* menggunakan mentega menghasilkan tekstur lembut, hal ini disebabkan karena mentega mengandung 80.47% lemak susu, 16.34% air, laktosa, dan protein susu sehingga konsistensinya tidak seingan minyak dan produk *chiffon cake* kurang dapat mengembang secara maksimal (Syarbini, 2014), produk *chiffon cake* menggunakan mentega sudah memenuhi karakteristik tekstur *chiffon cake*. Produk *chiffon cake* yang menggunakan margarin menghasilkan tekstur agak lembut,

hal ini disebabkan karena kandungan margarin yang mengandung 80% lemak nabati, 16% air, 3% garam dan *emulsifier*, sehingga konsistensinya lebih berat dan produk *chiffon cake* tidak dapat mengembang secara maksimal, karena semakin rendah volume *chiffon cake* maka akan semakin berkurang tekstur lembutnya (Syarbini, 2014), produk *chiffon cake* menggunakan margarin belum memenuhi karakteristik tekstur *chiffon cake*.

#### F. Hasil dan Pembahasan Uji Organoleptik pada Aspek Rasa

Skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega dapat dilihat pada tabel berikut.

**Tabel 4.10. Hasil Uji Organoleptik pada Aspek Rasa**

Skala Penilaian	Minyak Goreng		Margarin		Mentega	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Manis	1	12.5	-	-	2	25
Manis	7	87.5	8	100	6	75
Agak Manis	-	-	-	-	-	-
Tidak Manis	-	-	-	-	-	-
Sangat Tidak Manis	-	-	-	-	-	-
<b>Jumlah</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>	<b>8</b>	<b>100</b>

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa 8 panelis (5 panelis terlatih dan 3 panelis ahli) telah memberikan penilaian terhadap kualitas *chiffon cake* dengan penggunaan jenis lemak yang berbeda yaitu minyak goreng, margarin dan mentega pada aspek rasa. Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng adalah : 1 panelis (12.5%) memberikan penilaian berasa sangat manis, dan 7 panelis (87.5%) memberikan penilaian berasa manis.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan margarin adalah : 8 panelis ahli (100%) memberikan penilaian berasa manis.

Hasil penilaian panelis terhadap hasil *chiffon cake* dengan menggunakan mentega adalah : 2 panelis (25%) memberikan penilaian berasa sangat manis, dan 6 panelis (75%) memberikan penilaian berasa manis.

Pembahasan, karakteristik rasa *chiffon cake* adalah manis. Berdasarkan hasil penilaian dari ketiga produk tersebut dapat dianalisis bahwa terdapat kesamaan hasil pada rasa yaitu untuk produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng, margarin dan mentega memiliki rasa manis, hal ini disebabkan karena menggunakan persentase gula yang sama, sehingga pada produk *chiffon cake* yang menggunakan minyak goreng, margarin dan mentega sudah memenuhi karakteristik rasa *chiffon cake*. Pada penggunaan minyak goreng dan mentega tidak terdapat pengaruh rasa terhadap *chiffon cake* karena minyak memiliki rasa yang netral dan mentega yang digunakan adalah mentega *unsalted* (tawar). Tetapi pada produk *chiffon cake* dengan menggunakan margarin memiliki rasa agak gurih, hal ini dikarenakan margarin memiliki bahan perasa tambahan yaitu garam (Syarbini, 2014).

Hasil terbaik dari ketiga jenis produk tersebut adalah produk *chiffon cake* dengan menggunakan minyak goreng yaitu dengan hasil bervolume sangat tinggi (12cm), warna kulit *cake* kuning kecoklatan, rasanya manis, bertekstur sangat lembut, warna remah *cake* putih kekuningan, beraroma wangi khas *chiffon cake*.

#### **4.2. Kelemahan Penelitian**

Kelemahan dalam melakukan penelitian ini adalah :

1. Keterbatasan jumlah panelis ahli, sehingga pengujian kualitas *chiffon cake* masih melibatkan panelis terlatih.
2. Pengukuran volume yang menggunakan penggaris tidak dilakukan pada *chiffon cake* yang masih utuh tetapi sudah bentuk potongan dan belum dilakukan pengukuran menggunakan metode biji-bijian dilaboratorium.