

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Uji Validitas

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima permen susu bit setelah penambahan dengan sari jeruk nipis. Sebelumnya telah dilakukan uji coba pendahuluan menggunakan resep standar untuk mendapatkan hasil permen susu bit yang baik. Setelah mendapatkan permen susu bit yang baik, maka pada tahap selanjutnya dilakukan uji coba kedua dengan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 10%. Menghasilkan permen susu bit dengan warna merah marun, rasa kurang asam dan manis, bertekstur tidak lunak (*tidak chewy*) dan memiliki aroma agak beraroma sari jeruk nipis. Dilihat dari hasil uji coba kedua maka penelitian ini dilanjutkan dengan melakukan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 12,5%. Menghasilkan permen susu bit dengan warna merah marun, rasa agak asam dan manis, bertekstur lunak (*chewy*) dan memiliki aroma sari jeruk nipis. Dilihat dari hasil uji coba ketiga maka penelitian ini dilanjutkan dengan melakukan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 15%. Menghasilkan permen susu bit dengan warna merah marun, rasa sangat asam dan manis, bertekstur lunak (*chewy*) dan memiliki aroma sangat beraroma sari jeruk nipis.

4.1.1 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek rasa, hasil perhitungan uji daya terima panelis ahli permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk

nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.1 sebagai berikut :

Tabel 4.1 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Skala Penilaian	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Asam dan Manis	0	0	1	20	0	0
Asam dan Manis	0	0	1	20	4	80
Agak Asam dan Manis	3	60	2	40	1	20
Kurang Asam dan Manis	2	40	0	0	0	0
Manis	0	0	1	20	0	0
Jumlah	5	100	5	100	5	100
Mean	2,6		3,2		3,8	

Data pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 5 orang panelis ahli, memberikan penilaian terhadap aspek rasa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Dapat dilihat pada tabel formula 1 (sari jeruk nipis 10%) bahwa sebanyak 3 orang panelis rasa agak asam dan manis (60%) dan sebanyak 2 orang panelis rasa kurang asam dan manis (40%). Untuk formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%) bahwa sebanyak 1 orang panelis rasa sangat asam dan manis (20%), sebanyak 1 orang panelis rasa asam dan manis (20%), sebanyak 2 orang panelis rasa agak asam dan manis (40%), sebanyak 1 orang panelis rasa manis (20%). Untuk formula 3 (sari jeruk nipis 15%) bahwa sebanyak 4 orang panelis rasa asam dan manis (80%), dan sebanyak 1 orang panelis rasa agak asam dan manis (20%).

4.1.2 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Warna Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek warna, hasil perhitungan uji daya terima panelis ahli permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk

nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.2 sebagai berikut :

Tabel 4.2 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Warna Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Skala Penilaian	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Merah Marun	5	100	4	80	4	80
Merah	0	0	1	20	1	20
Merah Muda	0	0	0	0	0	0
Agak Merah	0	0	0	0	0	0
Merah Pucat	0	0	1	0	0	0
Total	5	100	5	100	5	100
Mean	4,8		4,8		4,8	

Data pada tabel 4.2 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 5 orang panelis ahli, memberikan penilaian terhadap aspek warna permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Dapat dilihat pada tabel formula 1 (sari jeruk nipis 10%) bahwa sebanyak 5 orang panelis warna merah marun (100%). Untuk formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%) bahwa sebanyak 4 orang panelis warna merah marun (80%), sebanyak 1 orang panelis warna merah (20%). Untuk formula 3 (sari jeruk nipis 15%) bahwa sebanyak 4 orang panelis warna merah marun (80%), sebanyak 1 orang panelis warna merah (20%).

4.1.3 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Aroma Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek aroma, hasil perhitungan uji daya terima panelis ahli permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.3 sebagai berikut :

Tabel 4.3 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Aroma Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Skala Penilaian	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Beraroma Jeruk Nipis	0	0	0	0	1	20
Beraroma Jeruk Nipis	1	20	2	40	1	20
Agak Beraroma Jeruk Nipis	3	60	1	20	2	40
Tidak Beraroma Jeruk Nipis	1	20	2	40	1	20
Sangat Tidak Beraroma Jeruk Nipis	0	0	0	0	0	0
Total	5	100	5	100	5	100
Mean	3		3		3,4	

Data pada tabel 4.3 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 5 orang panelis ahli, memberikan penilaian terhadap aspek aroma permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Dapat dilihat pada tabel formula 1 (sari jeruk nipis 10%) bahwa sebanyak 1 orang panelis beraroma jeruk nipis (20%), sebanyak 3 orang panelis agak beraroma jeruk nipis (60%), sebanyak 1 orang panelis tidak beraroma jeruk nipis (20%). Untuk formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%) bahwa sebanyak 2 orang panelis beraroma jeruk nipis (40%), sebanyak 1 orang panelis agak beraroma jeruk nipis (20%), sebanyak 1 orang panelis tidak beraroma jeruk nipis (20%). Untuk formula 3 (sari jeruk nipis 15%) bahwa sebanyak 1 orang panelis sangat beraroma jeruk nipis (20%), sebanyak 1 orang panelis beraroma jeruk nipis (20%), sebanyak 2 orang panelis agak beraroma jeruk nipis (40%) sebanyak 1 orang panelis tidak beraroma jeruk nipis (20%).

4.1.4 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Tekstur Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek tekstur, hasil perhitungan uji daya terima panelis ahli permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk

nipis12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.4 sebagai berikut :

Tabel 4.4 Penilaian Panelis Ahli pada Aspek Tekstur Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Skala Penilaian	Formula 1		Formula 2		Formula 3	
	n	%	n	%	n	%
Sangat Lunak (sangat <i>chewy</i>)	0	0	1	20	2	40
Lunak (<i>chewy</i>)	2	40	0	0	1	20
Agak Lunak (agak <i>chewy</i>)	1	20	2	40	2	40
Tidak Lunak (tidak <i>chewy</i>)	2	40	0	0	0	0
Sangat Tidak Lunak (sangat tidak <i>chewy</i>)	0	0	2	40	0	0
Total	5	100	5	100	5	100
Mean	3		2,6		4	

Data pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 5 orang panelis ahli, memberikan penilaian terhadap aspek tekstur permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Dapat dilihat pada tabel formula 1 (sari jeruk nipis 10%) bahwa sebanyak 2 orang panelis tesktur lunak (40%), sebanyak 1 orang panelis tekstur agak lunak (20%), sebanyak 2 orang panelis tekstur tidak lunak (40%). Untuk formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%) bahwa sebanyak 1 orang panelis tekstur sangat lunak (20%), sebanyak 2 orang panelis tekstur agak lunak (40%), sebanyak 2 orang panelis tekstur sangat tidak lunak (40%). Untuk formula 3 (sari jeruk nipis 15%) bahwa sebanyak 2 orang panelis tekstur sangat lunak (40%), sebanyak 1 orang panelis tekstur lunak (20%), sebanyak 2 orang panelis tekstur agak lunak (40%).

4.2 Hasil Penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui uji daya terima permen susu bit sari jeruk nipis secara keseluruhan yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur yang dinilai dengan menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka, akan dijelaskan pada uraian di bawah ini.

4.2.1 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek rasa, hasil perhitungan uji daya terima panelis agak terlatih skala penilaian kategori rasa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.5 sebagai berikut :

Tabel 4.5 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen terhadap Aspek Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kategori	Skor	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis					
		Formula 1		Formula 2		Formula 3	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	6	20	8	26,67	4	13,33
Suka	4	12	40	14	46,67	16	53,33
Agak Suka	3	11	36,67	5	16,67	5	16,67
Tidak Suka	2	1	3,33	3	10	5	16,67
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	100	30	100	30	100
Mean		3,7		3,8		3,6	

Data pada tabel 4.5 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 30 orang panelis agak terlatih, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap rasa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Diketahui bahwa pada aspek rasa permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10% memperoleh nilai rata-rata 3,7 yang menyatakan kategori agak suka – suka,

permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 12,5% memperoleh nilai rata-rata 3,8 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 15% memperoleh nilai rata-rata 3,63 yang menyatakan kategori agak suka – suka.

Berikutnya adalah hasil nilai rata-rata uji organoleptik pada aspek rasa permen susu bit sari jeruk nipis.

Tabel 4.6 Hasil Nilai Rata – Rata Uji Organoleptik pada Aspek Rasa

Kriteria Penilaian	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis		
	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Mean	3,7	3,8	3,6
Min	2	2	5
Max	4	4	4
Modus	4	4	4

Data pada tabel 4.6 menyatakan bahwa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 memiliki rata-rata terbesar yaitu 3,8 yang artinya terletak pada rentang nilai antara agak suka dan suka, jika dibandingkan dengan formulasi lainnya yakni permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 memiliki rata-rata 3,7 yang artinya berada pada nilai agak suka – suka dan formula 3 memiliki rata-rata 3,6 yang artinya rentang antara nilai agak suka dan suka.

4.2.2 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Warna Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek warna, hasil perhitungan uji daya terima panelis agak terlatih skala penilaian kategori warna permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.7 sebagai berikut :

Tabel 4.7 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen terhadap Aspek Warna Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kategori	Skor	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis					
		Formula 1		Formula 2		Formula 3	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	6	20	5	16,67	2	6,67
Suka	4	15	50	20	66,67	20	66,67
Agak Suka	3	8	26,67	4	13,33	7	23,33
Tidak Suka	2	1	3,33	1	3,33	1	3,33
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	100	30	100	30	100
Mean		3,8		3,9		3,7	

Data pada tabel 4.7 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 30 orang panelis agak terlatih, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap warna permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Diketahui pada aspek warna permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10% memperoleh nilai rata-rata 3,8 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 12,5% memperoleh nilai rata-rata 3,9 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 15% memperoleh nilai rata-rata 3,7 yang menyatakan kategori agak suka –suka.

Berikut adalah hasil nilai rata-rata uji organoleptik pada aspek warna permen susu bit sari jeruk nipis.

Tabel 4.8 Hasil Nilai Rata – Rata Uji Organoleptik pada Aspek Warna

Kriteria Penilaian	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis		
	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Mean	3,8	3,9	3,7
Min	2	2	2
Max	4	4	4
Modus	4	4	4

Data pada tabel 4.8 menunjukkan bahwa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 2 memiliki rata-rata terbesar yaitu 3,9 yang artinya terletak pada rentang nilai antara agak suka dan suka, jika dibandingkan dengan formulasi lainnya yakni permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 memiliki rata-rata 3,8 yang artinya berada pada nilai agak suka – suka dan formula 3 memiliki rata-rata 3,7 yang artinya rentang antara nilai agak suka dan suka.

4.2.3 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Aroma Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek aroma, hasil perhitungan uji daya terima panelis agak terlatih skala penilaian kategori aspek aroma permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.9 sebagai berikut :

Tabel 4.9 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen terhadap Aspek Aroma Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kategori	Skor	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis					
		Formula 1		Formula 2		Formula 3	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	0	0	10	33,33	3	10
Suka	4	15	50	15	50	18	60
Agak Suka	3	11	36,67	4	13,33	9	30
Tidak Suka	2	4	13,33	1	3,33	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	100	30	100	30	100
Mean		3,4		4		3,8	

Data pada tabel 4.9 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 30 orang panelis agak terlatih, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap aroma permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Diketahui pada aspek aroma permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis

10% memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,4 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis sebanyak 12,5% memperoleh nilai rata-rata 4 yang menyatakan kategori suka – sangat suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 15% memperoleh nilai rata-rata 3,8 yang menyatakan kategori agak suka – suka.

Berikutnya adalah hasil nilai rata-rata uji organoleptik pada aspek aroma permen susu bit sari jeruk nipis.

Tabel 4.10 Hasil Nilai Rata – Rata Uji Organoleptik pada Aspek Aroma

Kriteria Penilaian	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis		
	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Mean	3,4	4	3,8
Min	2	2	5
Max	4	4	4
Modus	4	4	4

Data pada tabel 4.10 menunjukkan bahwa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 2 memiliki rata-rata terbesar yaitu 4 yang artinya terletak pada rentang nilai antara suka dan sangat suka, jika dibandingkan dengan formulasi lainnya yakni permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 3 memiliki rata-rata 3,8 yang artinya berada pada nilai agak suka – suka dan formula 1 memiliki rata-rata 3,4 yang artinya rentang antara nilai agak suka – suka.

4.2.4 Penilaian Panelis pada Daya Terima Konsumen pada Aspek Tekstur Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Pada aspek tekstur, hasil perhitungan uji daya terima panelis agak terlatih skala penilaian kategori aspek tekstur permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 (sari jeruk nipis 10%), formula 2 (sari jeruk nipis 12,5%), dan formula 3 (sari jeruk nipis 15%) dapat dilihat pada tabel 4.11 sebagai berikut :

Kategori	Skor	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis					
		Formula 1		Formula 2		Formula 3	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	5	16,67	8	26,67	6	20
Suka	4	16	53,33	14	46,67	15	50
Agak Suka	3	8	26,67	4	13,33	6	20
Tidak Suka	2	1	3,33	4	13,33	3	10
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Total		30	100	30	100	30	100
Mean		3,8		3,9		3,8	

Data pada tabel 4.11 menunjukkan bahwa hasil penilaian dari 30 orang panelis agak terlatih, memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap tekstur permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula berbeda. Diketahui pada aspek tekstur permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10% memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,8 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 12,5% memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,9 yang menyatakan kategori agak suka – suka, permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 15% memperoleh nilai rata-rata sebanyak 3,8 yang menyatakan kategori agak suka – suka.

Berikutnya adalah hasil nilai rata-rata uji organoleptik pada aspek tekstur permen susu bit sari jeruk nipis.

Tabel 4.12 Hasil Nilai Rata – Rata Uji Organoleptik pada Aspek Tekstur

Kriteria Penilaian	Formula Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis		
	Formula 1	Formula 2	Formula 3
Mean	3,8	3,9	3,8
Min	2	2	2
Max	4	4	4
Modus	4	4	4

Data pada tabel 4.12 menunjukkan bahwa permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 2 memiliki rata-rata terbesar yaitu 3,9 yang artinya terletak pada

rentang nilai antara agak suka dan suka, jika dibandingkan dengan formulasi lainnya yakni permen susu bit sari jeruk nipis dengan formula 1 memiliki rata-rata 3,8 yang artinya berada pada nilai agak suka – suka dan formula 3 memiliki rata-rata 3,8 yang artinya berada pada nilai agak suka – suka.

4.3 Pengujian Hipotesis

Data dianalisis dengan uji non parametrik dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikansi (α) 0,05. Setelah data diperoleh kemudian dianalisis dan didapatkan hasil sebagai berikut.

4.3.1 Uji Hipotesis untuk Aspek Rasa dengan Uji Friedman

Data hasil perhitungan pada aspek rasa kepada 100% panelis yang terdiri dari 30 panelis mahasiswa Jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $x^2_{hitung} = 0,45$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df = 3 - 1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 4.13 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kriteria Pengujian	x^2_{hitung}	x^2_{tabel}	Kesimpulan
Rasa	0,45	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$, maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen dengan formula 1 (10% sari jeruk nipis), formula 2 (12,5% sari jeruk nipis), dan formula 3 (15% sari jeruk nipis). Dengan demikian H_0

diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda yaitu Uji Tuckeys.

4.3.2 Uji Hipotesis untuk Aspek Warna dengan Uji Friedman

Data hasil perhitungan pada aspek warna kepada 100% panelis yang terdiri dari 30 panelis mahasiswa Jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $x^2_{hitung} = 0,52$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df = 3 - 1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 4.14 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kriteria Pengujian	x^2_{hitung}	x^2_{tabel}	Kesimpulan
Warna	0,52	5,99	$x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$, maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen dengan formula 1 (10% sari jeruk nipis), formula 2 (12,5% sari jeruk nipis), dan formula 3 (15% sari jeruk nipis). Dengan demikian H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda yaitu Uji Tuckeys.

4.3.3 Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma dengan Uji Friedman

Data hasil perhitungan pada aspek aroma kepada 100% panelis yang terdiri dari 30 panelis mahasiswa Jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $x^2_{hitung} = 5,6$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df = 3 - 1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 4.15 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kriteria Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Aroma	5,6	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$, maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen dengan formula 1 (10% sari jeruk nipis), formula 2 (12,5% sari jeruk nipis), dan formula 3 (15% sari jeruk nipis). Dengan demikian H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda yaitu Uji Tuckeys.

4.3.4 Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur dengan Uji Friedman

Data hasil perhitungan pada aspek tekstur kepada 100% panelis yang terdiri dari 30 panelis mahasiswa Jurusan Tata Boga di Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $\chi^2_{hitung} = 0,26$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai χ^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $df = 3 - 1 = 2$ yaitu sebesar 5,99.

Tabel 4.16 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Permen Susu Bit Sari Jeruk Nipis

Kriteria Pengujian	χ^2_{hitung}	χ^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	0,26	5,99	$\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$, maka H_0 diterima

Nilai tersebut menunjukkan $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan sari jeruk nipis pada pembuatan permen susu bit terhadap daya terima konsumen dengan formula 1 (10% sari jeruk nipis), formula 2 (12,5% sari jeruk nipis), dan formula 3 (15% sari jeruk nipis). Dengan demikian H_0

diterima dan H_1 ditolak, maka pengujian tidak dilanjutkan dengan Uji Perbandingan Ganda yaitu Uji Tuckeys.

4.4 Pembahasan

Data hasil uji penilaian daya terima konsumen pada aspek rasa permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis dari semua perlakuan disukai oleh konsumen. Hal tersebut dikarenakan rasa pada permen susu bit yang dihasilkan berbeda-beda.

Hasil penelitian uji daya terima untuk aspek rasa diketahui permen susu bit dengan rasa yang paling banyak disukai oleh konsumen. Hal ini karena jeruk nipis biasa digunakan sebagai bumbu atau bahan masakan. Selain dapat menambah cita rasa, jeruk nipis dapat memberi tampilan masakan atau bahan makanan terlihat lebih menarik (Cahyono, 2012).

Hal tersebut dikarenakan rasa yang dihasilkan dari permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10%, 12,5%, 15% memiliki rasa yang jauh berbeda, sehingga konsumen menyukai perlakuan dengan penambahan sari jeruk nipis 12,5% sebagai pembanding paling disukai oleh konsumen dalam aspek rasa. Hal ini dikarenakan oleh rasa permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis memiliki rasa asam yang khas dari jeruk nipis yang disukai oleh konsumen.

Berdasarkan hasil uji deskriptif hasil penilaian daya terima panelis pada aspek aroma permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10%, 12,5%, 15% dari semua perlakuan yang paling disukai oleh konsumen adalah penambahan sari jeruk nipis 12,5%. Hal ini di karenakan aroma permen susu bit memiliki aroma khas dari jeruk nipis dan bit yang disukai oleh konsumen.

Pada aspek tekstur berdasarkan analisis deskriptif bahwa permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis 10%, 12,5%, 15% dari semua perlakuan yang disukai oleh konsumen adalah penambahan sari jeruk nipis 12,5%. Hal ini dikarenakan tekstur permen susu bit dengan penambahan sari jeruk nipis yang dihasilkan tidak jauh berbeda dengan permen susu yang beredar dipasaran sehingga disukai oleh konsumen

4.5 Kelemahan Penelitian

Selama menjalani penelitian pada permen susu bit sari jeruk nipis terhadap daya terima konsumen terdapat beberapa kelemahan penelitian, yaitu :

1. Perubahan warna dan tekstur pada permukaan permen susu bit sari jeruk nipis tergantung pada besar atau kecilnya api yang digunakan pada saat pemasakan. Warna dan tekstur pada permen susu bit akan berubah warna menjadi karamel dan tekstur yang semakin keras karena proses pemasakan dilakukan dengan menggunakan api besar.
2. Proses pembuatan yang masih belum maksimal dikarenakan keterbatasan peralatan maupun pengolahan.