BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Penelitian ini dibagi menjadi 4, yaitu formula konsentrasi susu kedelai, formula kue *klappertaart* menggunakan susu kedelai, hasil uji hedonik dan pengujian hipotesis menggunakan Uji Friedman yang dilanjutkan dengan Uji Tukey's apabila terdapat pengaruh yang signifikan pada hasil x^2_{tabel} dengan x^2_{hitung} pada Uji Friedman. Formula terbaik dan hasil penilaian uji hedonik kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai diuji cobakan pada 30 panelis agak terlatih, yaitu sejumlah mahasiswa Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta yang telah mengambil mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional.

Formula terbaik pada penelitian ini ialah formula kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai antara kacang kedelai dan air sebesar 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10. Formula ini merupakan formula terpilih yang sudah melalui uji validitas pada 5 orang dosen ahli Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.

Formula konsentrasi susu kedelai yang terbaik di dapat dari uji validitas pada 5 orang dosen ahli yaitu 1 : 6, 1 : 8 dan 1 : 10 antara kacang kedelai dan air. Pada pembuatan susu kedelai ini kacang kedelai yang digunakan sebesar 50 gr dengan 300 ml air pada konsentrasi 1 : 6, 50 gr kacang kedelai dengan 400 ml air pada 1 : 8 dan 50 gr kacang kedelai dengan 500 ml air pada konsentrasi 1 : 10. Pada susu kedelai dengan konsentrasi 1 : 6 cairan susu yang dihasilkan setelah

dipanaskan sebesar 300 ml. Pada konsentrasi 1 : 8 susu yang dihasilkan sebesar 400 ml dan pada konsentrasi 1 : 10 susu yang dihasilkan sebesar 500 ml.

Susu kedelai yang digunakan dalam formula kue *klappertaart* dengan susu kedelai adalah 200 ml. Formula terbaik yang digunakan dapat dilihat pada tabel 4.1 di bawah ini :

Tabel 4.1. Formula Terbaik Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai yang Berbeda

Nama Bahan	Berat	
	Gram (gr)	Presentase (%)
Susu Kedelai*	200	36,23
Kelapa Muda	200	36,23
Gula Pasir	60	10,86
Tepung Terigu	10	1,81
Maizena	10	1,81
Margarin	30	5,43
Kuning telur	20	3,62
Kenari	20	3,62
Kayu Manis Bubuk	1	0,18
Vanili Bubuk	1	0,18

*** Susu Kedelai dengan konsentrasi 1 : 6, 1 : 8 dan 1 : 10**

4.1.1 Hasil Uji Daya Terima Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Deskripsi data yang diperoleh dari hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang dinilai dengan skala kategori yang diujikan kepada 30 orang panelis mahasiswa Tata Boga terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 antara kacang kedelai dan air, penilaian meliputi aspek sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

4.1.2.1 Aspek Warna Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

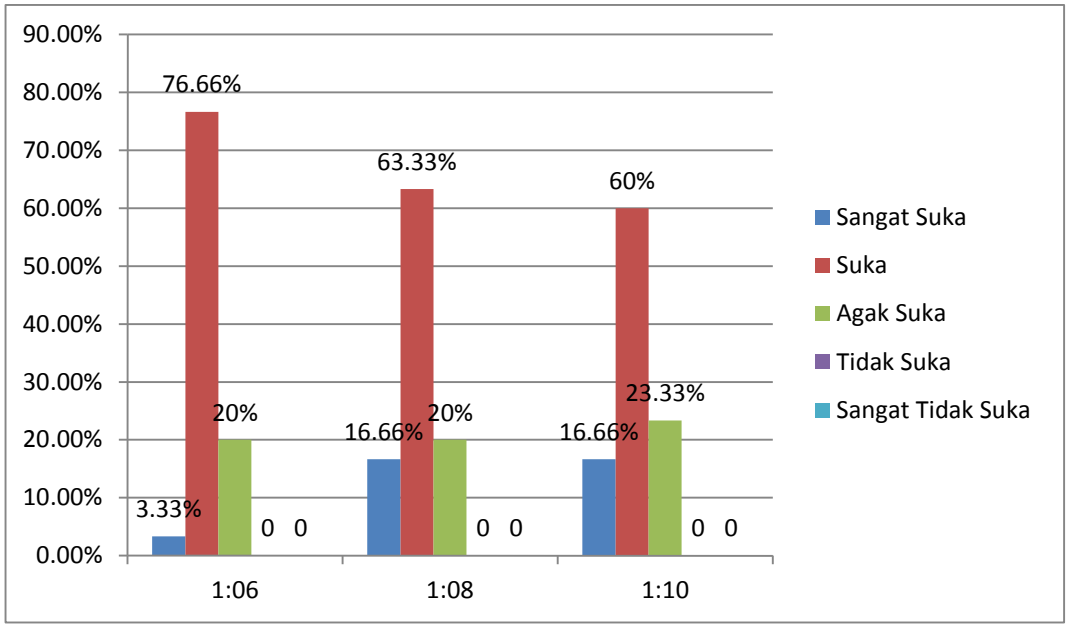
a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima kue *klappertaart* yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek warna konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* dengan perbandingan antara kacang kedelai dan air sebesar 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.2. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Kategori	**Skor**	**Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai**					
		1 : 6		1 : 8		1 : 10	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	1	3,33	5	16,66	5	16,66
Suka	4	23	76,66	19	63,33	18	60
Agak Suka	3	6	20	6	20	7	23,33
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**
Mean		3.83		3.96		3.93	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram di bawah ini :



Gambar 4.1. Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Warna Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Diagram batang tersebut menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai terhadap aspek warna dengan konsentrasi 1 : 6 menunjukkan 3,33% panelis sangat suka, 76,66% panelis menyatakan suka, dan 20% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 menunjukkan 16,66% panelis menyatakan sangat suka, 63,33% panelis menyatakan suka, dan 20% panelis menyatakan agak suka,. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 menunjukkan 16,66% panelis menyatakan sangat suka, 60% panelis menyatakan suka, dan 23,33% panelis menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek warna kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 6 adalah 3,83 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 adalah 3,96 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap kue *klappertaart*

dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 10 adalah 3,93 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek warna yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 adalah yang disukai dengan nilai sebesar 3,96 dengan rentang suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan db=3-1=2, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan warna kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.3 di bawah ini :

Tabel 4.3. Hasil Pengujian Hipotesis Warna Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Warna	**1,52**	**5,99**	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ **maka H_0 diterima**

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, artinya dapat disimpulkan tidak terdapat pengaruh tingkat kesukaan pada aspek warna dengan 3 konsentrasi (1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10) susu kedelai pada kue *klappertaart*.

4.1.2.2 Aspek Rasa Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

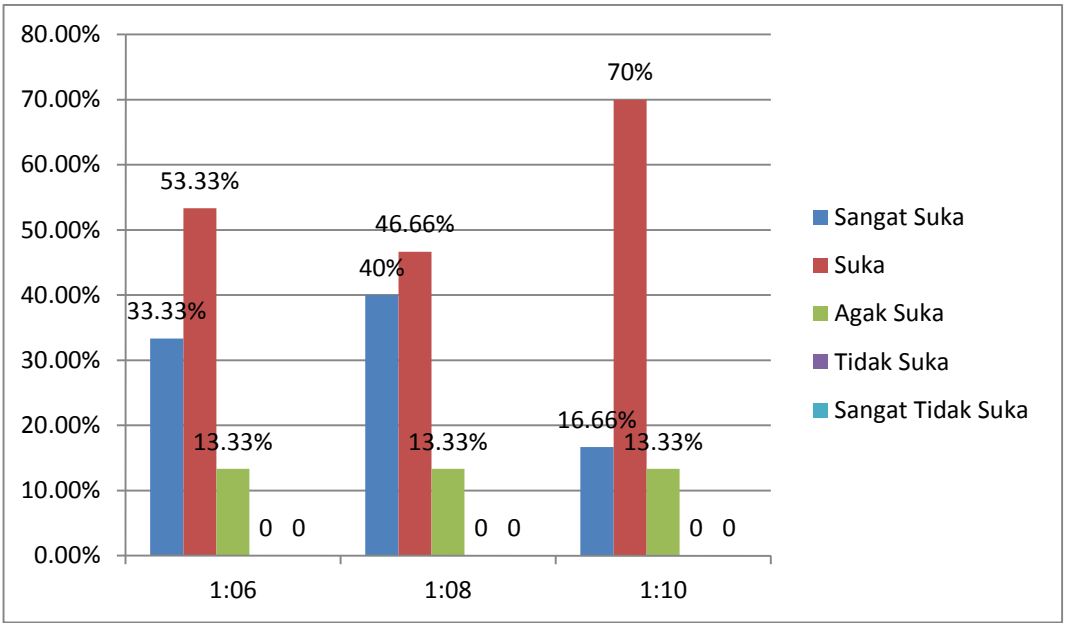
a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima kue *klappertaart* yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek rasa konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* dengan konsentrasi 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 dapat dilihat pada tabel di bawah ini :

Tabel 4.4. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Kategori	**Skor**	**Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai**					
		1:6		1:8		1:10	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	10	33,33	12	40	5	16,66
Suka	4	16	53,33	14	46,66	21	70
Agak Suka	3	4	13,33	4	13,33	4	13,33
Tidak Suka	2	0	0	0		0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**
Mean		4,2		4,26		4,03	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram dibawah ini :



Gambar 4.2. Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Rasa Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Hasil diagram batang di atas menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai terhadap aspek rasa dengan konsentrasi 1 : 6 menunjukkan 33,33% panelis sangat suka, 53,33% panelis menyatakan suka, dan 13,33% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 menunjukkan 40% panelis menyatakan sangat suka, 46,66% panelis menyatakan suka, dan 13,33% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 menunjukkan 16,66% panelis menyatakan sangat suka, 70% panelis menyatakan suka, dan 13,33% panelis menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 6 adalah 4,2 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 adalah 4,26 yang menunjukkan berada pada

rentang kategori suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 10 adalah 4,03 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek rasa yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan konsentrasi 1 : 8 adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi yaitu 4,26 dengan rentang suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan α = 0,05, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan db=3-1=2, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan rasa kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.5 di bawah ini :

Tabel 4.5. Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Rasa	**1,85**	**5,99**	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ **maka H_0 diterima**

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, artinya dapat disimpulkan tidak terdapat pengaruh tingkat kesukaan pada aspek rasa dengan 3 konsentrasi (1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10) susu kedelai pada kue *klappertaart.*

4.1.2.3 Aspek Aroma Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

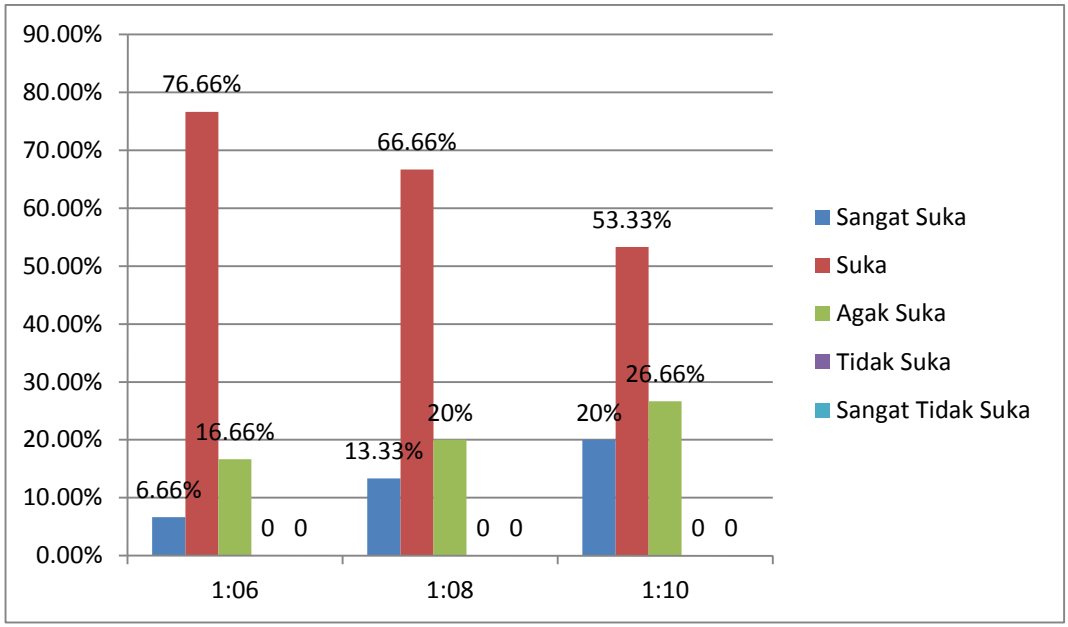
a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima kue *klappertaart* yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek aroma susu kedelai dalam pembuatan keu *klappertaart* dengan konsentrasi 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 dapat dilihat pada Tabel 4.6 di bawah ini :

Tabel 4.6. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Kategori	**Skor**	**Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai**					
		1 : 6		1 : 8		1 : 10	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	2	6,66	4	13,33	6	20
Suka	4	23	76,66	20	66,66	16	53,33
Agak Suka	3	5	16,66	6	20	8	26,66
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**
Mean		3,93		3,96		3,96	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram dibawah ini :



Gambar 4.3. Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Aroma Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Hasil dari diagram di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai terhadap aspek aroma dengan konsentrasi 1 : 6 menunjukkan 6,66% panelis sangat suka, 76,66% panelis menyatakan suka, dan 16,66% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 menunjukkan 13,33% panelis menyatakan sangat suka, 66,66% panelis menyatakan suka, dan 20% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 10 menunjukkan 20% panelis menyatakan sangat suka, 53,33% panelis menyatakan suka, dan 26,66% panelis menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6 adalah 3,93 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 adalah 3,96 yang menunjukkan berada pada rentang kategori

suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 adalah 3,96 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek aroma yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan 2 konsentrasi susu kedelai 1: 8 dan 1 : 10 adalah yang paling disukai dengan nilai yang sama sebesar 3,96 dengan rentang suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan α = 0,05, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan db=3-1=2, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aroma kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.8 di bawah ini :

Tabel 4.8. Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Aroma	**0,05**	**5,99**	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ **maka H_0 diterima**

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, artinya dapat disimpulkan tidak terdapat pengaruh tingkat kesukaan pada aspek aroma dengan 3 konsentrasi (1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10) susu kedelai pada kue *klappertaart*.

4.1.2.4 Aspek Tekstur Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

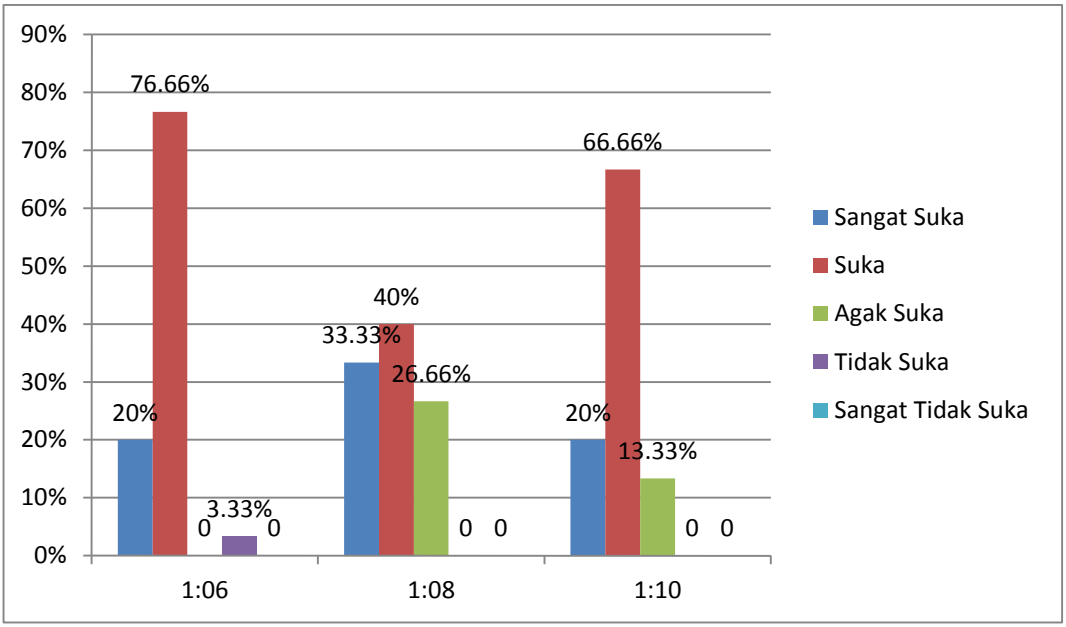
a. Hasil Deskriptif

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima kue *klappertaart* yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek tekstur konsentrasi susu kedelai dalam pembuatan kue *klappertaart* dengan konsentrasi 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 dapat dilihat pada Tabel 4.9 di bawah ini :

Tabel 4.9. Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Kategori	**Skor**	**Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai**					
		1 : 6		1 : 8		1 : 10	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	6	20	10	33,33	6	20
Suka	4	23	76,66	12	40	20	66,66
Agak Suka	3	0	0	8	26,66	4	13,33
Tidak Suka	2	1	3,33	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		**30**	**100**	**30**	**100**	**30**	**100**
Mean		4,13		4,067		4,067	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Untuk lebih jelasnya dapat dilihat dalam diagram dibawah ini :



Gambar 4.4. Diagram Hasil Uji Daya Terima pada Aspek Tekstur Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Berdasarkan diagram batang di atas dapat dilihat bahwa penilaian panelis untuk kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai terhadap aspek tekstur dengan konsentrasi 1 : 6 menunjukkan 20% panelis menyatakan sangat suka, 76,66% panelis menyatakan suka, dan 3,33% panelis menyatakan tidak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 menunjukkan 33,33% panelis menyatakan sangat suka, 40% panelis menyatakan suka, dan 26,66% panelis menyatakan agak suka. Penilaian terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 menunjukkan 20% panelis menyatakan sangat suka, 66,66% panelis menyatakan suka, dan 13,33% panelis menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tekstur kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6 adalah 4,13 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 adalah 4,067 yang menunjukkan berada pada rentang kategori

suka. Sedangkan penilaian panelis terhadap kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 adalah 4,067 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka.

Nilai rata-rata aspek tekstur yang ditunjukkan tabel di atas menunjukkan bahwa formula dengan konsentrasi 1 : 6 adalah yang paling disukai dengan nilai tertinggi yaitu 4,13 dengan rentang suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan α = 0,05, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan db=3-1=2, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan tekstur kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai dapat dilihat pada Tabel 4.9 di bawah ini :

Tabel 4.9. Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Kue *Klappertaart* dengan Konsentrasi Susu Kedelai

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	**0,416**	**5,99**	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ **maka H_0 diterima**

Nilai tersebut menunjukkan $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ maka H_0 diterima, artinya dapat disimpulkan bahwa tidak terdapat pengaruh tingkat kesukaan pada aspek tekstur dengan 3 konsentrasi (1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10) susu kedelai pada kue *klappertaart.*

4.2 Pembahasan

Pada penelitian ini ada hal-hal yang saling mempengaruhi diantaranya adalah warna kue *klappertaart* yang merupakan tampilan produk kue basah. Penilaian pada aspek warna dapat dilihat pada nilai rata-rata yang diperoleh dari 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian warna kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 berada dalam rentangan nilai 3,83 – 3,93 yang termasuk dalam kategori agak suka dan suka. Semakin besar konsentrasi air yang digunakan maka warna yang dihasilkan semakin putih kekuningan dan sebaliknya jika semakin kecil konsentrasi air yang digunakan maka warna yang akan dihasil semakin kuning dan keruh. Hasil yang diperoleh dari aspek warna pada kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6 menghasilkan warna kuning keruh, pada kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 menghasilkan warna kuning pucat, dan kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 10 menghasilkan warna putih kekuningan. Secara rata-rata penilaian, aspek warna yang paling disukai oleh panelis adalah kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 dengan nilai tertinggi 3,96.

Sementara hasil penilaian deskriptif pada aspek rasa, formula kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 berada dalam rentangan nilai 4,03 – 4,26 yang termasuk dalam kategori suka dan sangat suka. Secara rata-rata penilaian, kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai sebesar 1 : 8 adalah yang paling disukai oleh panelis. Hal ini dikarenakan pada rentang ini rasa dari kedelai tidak terlalu kuat namun juga tidak hilang.

Menurut Cahyadi (2012), susu kedelai yang baik dan layak konsumsi, diperlukan syarat bebas dari bau dan rasa langu kedelai. Langu memang bau dan rasa khas yang dimiliki kacang kedelai dan kacang-kacangan mentah lainnya. Rasa dan bau itu ditimbulkan oleh kerja enzim lipsigenase yang ada dalam biji kedelai. Bau dan rasa langu dapat dihilangkan dengan cara mematikan enzim lipsigenase dengan panas.

Dari aspek aroma penilaian kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 berada dalam rentangan nilai 3,93 – 3,96 yang termasuk dalam kategori mendekati suka. Secara rata-rata penilaian, kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 8 dan 1 : 10 adalah yang paling disukai oleh panelis. Hal ini karena semakin besar konsentrasi air yang digunakan membuat bau khas kedelai yang kuat berkurang. Namun pada rentang ini kedua konsentrasi tersebut menghasilkan aroma kedelai yang tidak menyengat namun masih tercium khas kedelai.

Menurut Astawan (2009) kandungan protein dalam susu kedelai dipengaruhi oleh varietas kedelai, jumlah air yang ditambahkan, jangka waktu dan kondisi penyimpanan serta perlakuan panas. Semakin banyak jumlah air yang digunakan untuk mengencerkan susu maka akan semakin sedikit kadar protein yang diperoleh. Hasil yang diperoleh juga mempengaruhi konsentrasi dari susu kedelai tersebut.

Dalam pembuatan kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai ini konsentrasi dari susu kedelai mempengaruhi tekstur yang dihasilkan. Sehingga pada aspek tekstur, penilaian kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6, 1 : 8, dan 1 : 10 berada dalam rentangan nilai 4,067 – 4,13 yang termasuk

dalam kategori suka dan sangat suka. Secara rata-rata penilaian, kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai 1 : 6 adalah yang paling disukai oleh panelis. Semakin sedikitnya air yang digunakan dalam mengencerkan susu kedelai maka semakin besar kadar protein yang dihasilkan. Sehingga dalam konsentrasi ini kadar protein yang dihasilkan diatas 3,5% dan memiliki total padatan yang mendekati susu sapi (Rukmana, 2014).

Mengingat tujuan penelitian ini adalah untuk meningkatkan nilai ekonomis penggunaan hasil olahan kedelai yang salah satunya susu kedelai dan melihat pengaruh konsentrasi susu kedelai terhadap daya terima kue *klappertaart*, sehingga pemanfaatan susu kedelai menjadi lebih maksimal. Maka dari itu hasil yang dianggap lebih baik dan direkomendasikan untuk diproduksi ialah pada konsentrasi 1 : 10 antara kacang kedelai dan air, formula ini diharapkan mampu mengganti susu sapi.

4.3 Kelemahan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian pembuatan kue *klappertaart* dengan konsentrasi susu kedelai terdapat kelemahan-kelemahan, antara lain :

1. Suhu yang digunakan mampu dengan mudah merusak kualitas susu kedelai.
2. Waktu penyimpanan susu kedelai yang bersih dari bahan pengawet sangat singkat sehingga tidak bisa disimpan dan digunakan diwaktu yang lama.