

## BAB IV

### 4.1 Deskripsi Data

Deskripsi data secara keseluruhan pada penelitian ini meliputi daya terima warna, rasa, aroma, tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian berdasarkan masing-masing aspek.

#### 4.1.1 Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek warna, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang daya terima kwetiau dengan penambahan labu kuning dengan dapat dilihat pada tabel berikut :

**Tabel 4.1 Penilaian Daya Terima Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Skala penilaian	Skor	Rasa					
		160 %		180 %		200%	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	7	23.3	5	16.7	6	20
Suka	4	23	76.7	23	76.7	20	66.7
Agak suka	3	0	0	2	6.6	1	3.3
Tidak suka	2	0	0	0	0	3	10
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4.23		4.1		3.96	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek warna kwetiau dengan penambahan labu kuning. Sesuai data yang tersaji pada tabel 4.1 menunjukkan bahwa penilaian daya terima untuk aspek warna kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 160 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 4.23 yang menyatakan kategori suka. Sementara penilaian daya terima untuk aspek warna kwetiau dengan penambahan

labu kuning sebanyak 180 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 4.1 yang menyatakan kategori suka, dan penilaian daya terima untuk aspek warna kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 200 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.96 yang menyatakan kategori suka.

**Tabel 4.2 Penilaian Kualitas Aspek Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Skala penilaian	Skor	Rasa					
		160 %		180 %		200%	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	10	33.3	3	10	3	10
Suka	4	18	60	20	66.7	15	50
Agak suka	3	2	6.7	6	20	9	30
Tidak suka	2	0	0	1	3.3	3	10
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4.27		3.83		3.6	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek rasa kwetiau dengan penambahan labu kuning. Sesuai data yang tersaji pada tabel 4.2 menunjukkan bahwa penilaian daya terima untuk aspek rasa kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 160 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 4.27 yang menyatakan kategori suka. Sementara penilaian daya terima untuk aspek rasa kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 180 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.83 yang menyatakan kategori suka, dan penilaian daya terima untuk aspek rasa kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 200 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.6 yang menyatakan kategori suka.

**Tabel 4.3 Penilaian Kualitas Aspek Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Skala penilaian	Skor	Rasa					
		160 %		180 %		200%	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	7	23.3	2	6.7	1	3.3
Suka	4	18	60	25	83.3	19	63.3
Agak suka	3	4	13.3	1	3.3	6	20
Tidak suka	2	1	3.3	2	6.7	4	13.3
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	0	0
<b>Jumlah</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4.03		3.9		3.57	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek aroma kwetiau dengan penambahan labu kuning. Sesuai data yang tersaji pada tabel 4.3 menunjukkan bahwa penilaian daya terima untuk aspek aroma kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 160 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 4.03 yang menyatakan kategori suka. Sementara penilaian daya terima untuk aspek aroma kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 180 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.9 yang menyatakan kategori suka, dan penilaian daya terima untuk aspek aroma kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 200 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.57 yang menyatakan kategori suka.

**Tabel 4.4 Penilaian Kualitas Aspek Tekstur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Skala penilaian	Skor	Rasa					
		160 %		180 %		200%	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%
Sangat suka	5	6	20	2	6.7	3	10
Suka	4	21	70	23	76.7	17	56.7
Agak suka	3	3	10	4	13.3	7	23.3
Tidak suka	2	0	0	1	3.3	2	6.7
Sangat tidak suka	1	0	0	0	0	1	3.3
<b>Jumlah</b>		30	100	30	100	30	100
<b>Mean</b>		4.1		3.87		3.63	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 30 orang panelis yang terlibat dalam penelitian ini memberikan penilaian tingkat kesukaan yang bervariasi terhadap aspek tekstur kwetiau dengan penambahan labu kuning. Sesuai data yang tersaji pada tabel 4.4 menunjukkan bahwa penilaian daya terima untuk aspek tekstur kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 160 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 4.1 yang menyatakan kategori suka. Sementara penilaian daya terima untuk aspek tekstur kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 180 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.87 yang menyatakan kategori suka, dan penilaian daya terima untuk aspek tekstur kwetiau dengan penambahan labu kuning sebanyak 200 % sebagai pembandingan memperoleh nilai rata-rata 3.63 yang menyatakan kategori suka.

#### **4.2 Pengujian Hipotesis**

Pengujian hipotesis pada penelitian ini menggunakan uji non parametrik yaitu menggunakan uji Fridman dengan taraf signifikansi ( $\alpha$ ) 0,05. Setelah data dianalisis, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

#### 4.2.1 Uji Hipotesis Aspek Warna Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning

Hasil perhitungan untuk aspek warna kwetiau labu kuning kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh  $x^2_{hitung} = 0,46$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel adalah sebesar 5,991.

**Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Warna	0,46	5,991	$x^2_{hitung} < x^2$ tabel, maka $H_0$ diterima.

pada pengujian hipotesis diperoleh  $x^2_{hitung} = 0,46$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$  adalah sebesar 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $x^2_{hitung} < x^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima.

Dengan demikian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap warna kwetiau dengan penambahan labu kuning.

#### 4.2.2 Uji Hipotesis Aspek Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning

Hasil perhitungan untuk aspek warna kwetiau labu kuning kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh

$x^2_{hitung} = 8,32$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel adalah sebesar 5,991.

**Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Kriteria Pengujian	$x^2_{hitung}$	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Warna	8,32	5,991	$x^2_{hitung} > x^2$ tabel, maka $H_0$ ditolak.

pada pengujian hipotesis diperoleh  $x^2_{hitung} = 8,32$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$  adalah sebesar 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $x^2_{hitung} < x^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  ditolak.

Dengan demikian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penambahan labu kuning terhadap rasa kwetiau. Sehingga dilanjutkan uji perbandingan (uji tukey) untuk mengetahui formula yang lebih disukai dari ketiga perlakuan tersebut.

#### **4.2.3 Uji Hipotesis Aspek Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Hasil perhitungan untuk aspek aroma kwetiau labu kuning kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh  $x^2_{hitung} = 2,72$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel adalah sebesar 5,991.

**Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

<b>Kriteria Pengujian</b>	<b>x<sup>2</sup>hitung</b>	<b>x<sup>2</sup> tabel</b>	<b>Kesimpulan</b>
<b>Warna</b>	2,72	5,991	x <sup>2</sup> hitung < x <sup>2</sup> tabel, maka Ho diterima.

Pada pengujian hipotesis diperoleh  $x^2_{hitung} = 2,72$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$  adalah sebesar 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $x^2_{hitung} < x^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima.

Dengan demikian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap aroma kwetiau dengan penambahan labu kuning.

#### **4.2.1 Uji Hipotesis Aspek Tekstur Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

Hasil perhitungan untuk aspek tekstur kwetiau labu kuning kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh  $x^2_{hitung} = 3,8$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $x^2$  tabel adalah sebesar 5,991.

**Tabel 4. Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Kwetiau Dengan Penambahan Labu Kuning**

<b>Kriteria Pengujian</b>	<b>x<sup>2</sup>hitung</b>	<b>x<sup>2</sup> tabel</b>	<b>Kesimpulan</b>
<b>Warna</b>	3,8	5,991	x <sup>2</sup> hitung < x <sup>2</sup> tabel, maka Ho diterima.

pada pengujian hipotesis diperoleh  $\chi^2_{hitung} = 3,8$  pada taraf signifikansi  $\alpha = 0,05$  sedangkan nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kepercayaan  $df = 3-1=2$  adalah sebesar 5,991. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2_{hitung} < \chi^2_{tabel}$ , maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima.

Dengan demikian menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap tekstur kwetiau dengan penambahan labu kuning.