

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di laboratorium *Pastry and Bakery* Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian dimulai pada bulan Juli 2015.

3.2 Metode Penelitian

Metode penelitian ini dilakukan dengan metode eksperimen ialah metode yang melakukan percobaan dalam pembuatan kue bangkit substitusi tepung umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau. Pengujian terhadap daya terima kue bangkit substitusi tepung umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau dilakukan dengan uji hedonik untuk pengujian yang meliputi aspek rasa, aroma, warna dan tekstur.

3.3 Variabel Penelitian

Variabel dalam penelitian ini dibagi menjadi dua yaitu: variabel bebas dan variabel terikat. Variabel bebas adalah penyebab dalam suatu penelitian sedangkan variabel yang akan diteliti dalam penelitian sebagai variabel bebas.

a. Variabel Bebas

Variabel bebas pada penelitian ini adalah presentase penambahan bubuk teh hijau pada pembuatan kue bangkit umbi garut.

b. Variabel Terikat

Variabel terikat pada penelitian ini adalah daya terima kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau.

3.4 Definisi Operasional

Agar variabel dapat diukur maka perlu didefinisikan secara operasional sebagai berikut:

1. Penggunaan bubuk teh hijau kini sedang populer sebagai bahan campuran berbagai jenis makanan. Teh hijau adalah daun teh hijau khusus yang diproses secara ditumbuk menjadi bubuk teh hijau halus. Tanaman teh hijau untuk bubuk teh hijau sudah dipilih selama sekitar tiga minggu sebelum panen. Beberapa minggu sebelum panen pada musim semi, petani menutupi tanaman teh hijau dengan tikar bambu atau terpal yang secara bertahap mengurangi jumlah sinar matahari yang mencapai tanaman. Langkah ini meningkatkan kandungan klorofil yang memberikan bubuk teh hijau warna hijau yang berbeda. Setelah panen, daun teh hijau dikukus dan kemudian dikeringkan. Berikutnya, daun diurutkan berdasarkan kelasnya. Pada tahap ini, daun teh akan menjadi *tencha*. *Tencha* ini kemudian ditumbuk dan menjadi bubuk teh hijau. Penambahan bubuk teh hijau adalah jumlah teh hijau bubuk yang digunakan untuk memberikan varian rasa baru, dalam penelitian ini digunakan sebanyak 1%, 2%, dan 3%.
2. Kue bangkit umbi garut penambahan bubuk teh hijau adalah kue bangkit yang terbuat dari bahan-bahan seperti tepung tapioka, tepung umbi garut, santan, pandan, gula, dan telur, dengan penambahan bubuk teh hijau.

3. Penambahan bubuk teh hijau adalah jumlah bubuk teh hijau yang ditambahkan dalam pembuatan kue bangkit substitusi tepung umbi garut. Jumlah bubuk teh hijau yang digunakan dalam penelitian ini adalah 1,2 dan 3 %.
4. Daya terima konsumen adalah nilai tingkat kesukaan yang diberikan oleh panelis terhadap kue bangkit, pada pembuatan kue bangkit umbi garut penambahan bubuk teh hijau yang dinilai berdasarkan aspek warna, aroma , rasa, dan tekstur.
 - a. Warna kue bangkit yaitu tanggapan indera penglihatan pada rangsangan syaraf terhadap warna kue bangkit yang meliputi kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
 - b. Aroma kue bangkit adalah tanggapan gabungan indera penciuman dan rangsangan mulut terhadap aroma dan cita rasa kue bangkit yang meliputi kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
 - c. Rasa kue bangkit adalah tanggapan indera pengecap pada rangsangan syaraf terhadap rasa kue bangkit yang meliputi kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.
 - d. Tekstur kue bangkit adalah tingkat kerapuhan kue bangkit yang meliputi kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka.

3.5 Desain Penelitian

Penelitian bertujuan untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan daya terima kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau, sehingga rancangan atau desain penelitian yang digambarkan pada tabel 3.1 sebagai berikut:

Tabel 3.1 Matriks Rancangan Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau Terhadap Daya Terima Kue Bangkit Umbi Garut

Kualitas	Panelis	Penambahan Bubuk Teh Hijau		
		240	425	505
Warna	1 s/d 30			
Rasa	1 s/d 30			
Aroma	1 s/d 30			
Tekstur	1 s/d 30			

Keterangan :

- 240 : Kualitas kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 1 %
- 425 : Kualitas kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 2 %
- 505 : Kualitas kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 3 %
- 1-30 : Panelis

3.6 Populasi, Sampel Dan Teknik Pengambilan Sampel

Populasi dalam penelitian ini ialah kue bangkit umbi garut. Sampel dalam penelitian ini adalah ialah kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau dengan 3 presentase yang berbeda. Untuk tiap perlakuan dibuat satu kali pengulangan serta masing-masing kue bangkit diuji organoleptik dari aspek aroma, tekstur, rasa dan warna.

Teknik pengambilan sampel pada penelitian ini dilakukan dengan cara pemberian sampel secara acak kepada panelis. Uji organoleptik untuk uji validasi dilakukan oleh panelis ahli sebanyak 5 orang dosen ahli program studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga dan uji daya terima kepada panelis agak terlatih sebanyak 30 orang mahasiswa tingkat akhir program studi Tata Boga,

Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

3.7 Prosedur Penelitian

Prosedur yang akan dilakukan pada penelitian ini guna memperoleh formulasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau adalah sebagai berikut:












3.7.1 Kajian Pustaka

Dalam kajian pustaka penulis mencari berbagai sumber data dan informasi yang berkaitan dengan penulisan ini. Kegiatan yang akan dilakukan yaitu mencari formula/ resep yang benar dan sesuai standar yang telah ditentukan.

3.7.2 Persiapan Alat

Alat-alat yang digunakan dalam proses pembuatan kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau baik alat persiapan dan alat pengolahan ialah sebagai berikut:

Tabel 3.2 Peralatan dalam Proses Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut dengan Penambahan Bubuk Teh Hijau

No	Nama Alat	Jumlah	Gambar	Fungsi Alat
1.	<i>Bowl Stainless Steel</i>	8		Untuk meletakkan bahan-bahan kue bangkit.
2.	Timbangan Digital	1		Untuk menimbang bahan-bahan kue bangkit.
3.	<i>Saute Pan Stainless Steel</i>	1		Untuk merebus santan
4.	Gelas Ukur Plastik	2		Untuk mengukur santan
5.	<i>Ballon Wisk</i>	1		Untuk kocok kuning telur.
6.	Sendok Makan <i>Stainless Steel</i>	4		Untuk mengambil bahan-bahan kue bangkit.
7.	Kuas Loyang Diameter 2 cm	1		Untuk mengoles loyang yang akan digunakan.
8.	Loyang Kue Ukuran 20x20 cm	2		Untuk meletakkan adonan yang akan dipanggang.
9.	Cetakan Kue Bangkit Plastik	1		Untuk mencetak adonan kue bangkit yang akan dipanggang.
10.	<i>Rolling Pin Kayu</i>	1		Untuk meratakan adonan kue bangkit.
11.	<i>Oven</i>	1		Untuk memanggang adonan kue bangkit.

3.7.3 Persiapan Bahan

Tabel 3.3 Bahan-Bahan yang Digunakan pada Pembuatan Kue Bangkit Umi Garut dengan Penambahan Bubuk Teh Hijau

No.	Nama Bahan	Fungsi Bahan
1.	Tepung tapioka	Untuk membentuk kerangka kue bangkit.
2.	Tepung umbi garut	Untuk mensubstitusi pengganti tepung tapioka, menambah nilai gizi dan membuat kue bangkit menjadi renyah.
3.	Kuning telur	Sebagai bahan pengembang kue, menambah nilai gizi, merenyahkan dan mengikat bahan-bahan lain..
4.	Santan	Untuk melarutkan gula dan mengontrol suhu pada adonan.
5.	Gula halus	Untuk menambah rasa manis pada kue bangkit.
6.	Bubuk Teh Hiju	Untuk memberikan rasa, aroma dan menambah gizi pada kue bangkit.

3.7.4 Uji Coba Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut dengan Penambahan Bubuk Teh Hijau

a. Tahap Pembuatan Kue Bangkit

Berikut adalah tahap-tahap pembuatan kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau:

1. Penyeleksian Bahan

Tahap ini merupakan tahap awal pada pembuatan kue bangkit, yaitu dengan memilih bahan-bahan yang memiliki kualitas baik. Dalam hal ini harus memiliki pengetahuan tentang sifat bahan yang akan digunakan pada pembuatan kue bangkit sehingga bahan dapat disimpan dan dipergunakan dengan benar. Kualitas bahan tentu akan mempengaruhi mutu produk yang akan dihasilkan.

2. Persiapan Bahan

Dalam pembuatan kue bangkit sebelumnya ada beberapa bahan yang memerlukan proses pengolahan terlebih dahulu seperti menyangrai tepung tapioka dengan ditambah daun pandan untuk memberikan aroma harum pada tapioka, melakukan proses pencampuran antara santan kental, dengan melakukan proses pemanasan, dan kemudian melakukan penimbangan bahan-bahan yang akan digunakan. Penimbangan juga merupakan hal yang sangat penting. Dalam proses penimbangan menggunakan timbangan digital untuk mendapatkan hasil timbangan yang akurat.

3. Pengadukan Bahan

Proses pengadukan dilakukan dengan beberapa tahap pencampuran, yang pertama mencampurkan bahan seperti: kuning telur, gula halus, dan sebagian santan aduk menggunakan spatula hingga semua bahan tercampur, kemudian masukkan tepung tapioka, tepung umbi garut, dan bubuk teh hijau uleni menggunakan tangan hingga semua tercampur, tambahkan kembali sisa santan uleni kembali hingga berbentuk adonan.

4. Pencetakan

Pencetakan dilakukan dengan memasukkan dan memadatkan adonan ke dalam cetakan hingga rata, kemudian keluarkan adonan dari cetakan susun diloyang. Lakukan satu persatu hingga adonan habis.

5. Pemanggangan

Suhu dan lamanya pemanggangan dipengaruhi oleh: oven, loyang dan adonan. Proses pemanggangan menggunakan oven dengan suhu 160°C selama 25-30 menit suhu dan lama waktu pemanggangan akan mampu mempengaruhi kadar air pada kue bangkit karena bagian luar akan terlalu cepat matang. Hal ini dapat menghambat pengembangan dan permukaan menjadi retak-retak.

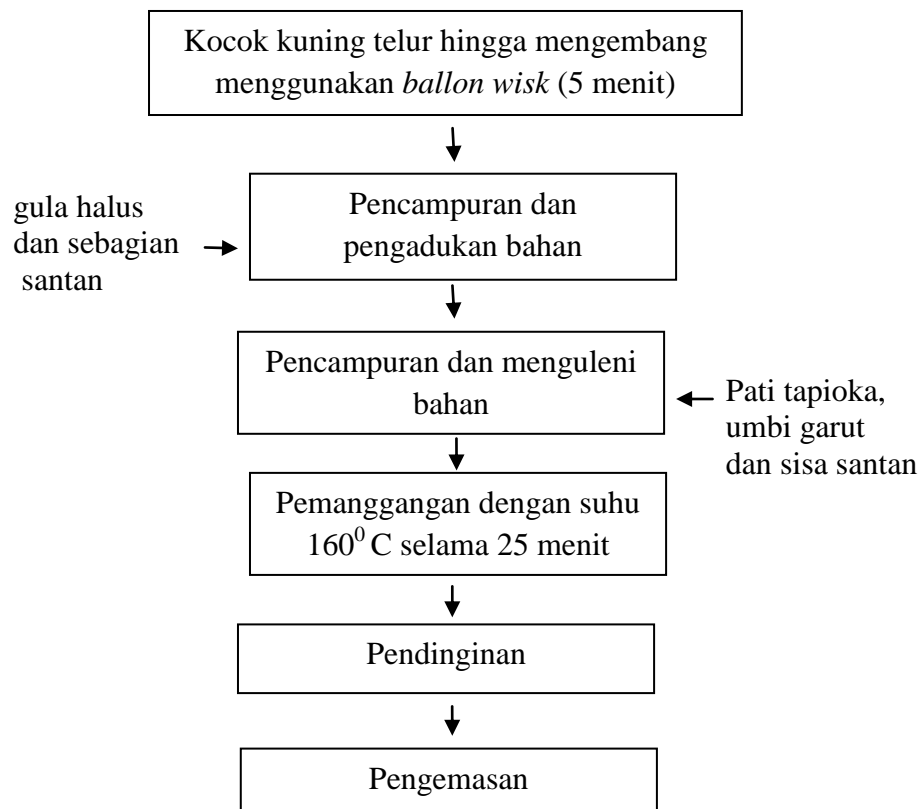
6. Pendinginan

Kue yang sudah melewati proses pemanggangan dan matang dengan sempurna selanjutnya didinginkan pada suhu ruang untuk menurunkan suhu serta mengeluarkan uap panas yang ada pada pori-pori kue bangkit. Rendahnya kadar cairan akan mempengaruhi umur simpan kue bangkit tersebut.

7. Pengemasan

Pada proses pengemasan kue bangkit harus dikemas yang kedap udara, tujuannya selain mencegah kontaminasi juga agar mempertahankan tekstur kue bangkit agar tetap renyah dan tahan lama.

Untuk lebih jelasnya proses pembuatan kue bangkit umbi garut penggunaan bubuk teh hijau dapat dilihat pada bagan alur dibawah ini :



Gambar 3.1 Bagan Alur Pembuatan Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau

b. Uji Coba 1

Uji coba pembuatan kue bangkit diawali dengan menentukan formula baku kue bangkit. Tujuan dari uji coba ini untuk mendapatkan kue bangkit yang standar sebagai produk pengontrol uji coba.

Tabel 3.4 Formula Standar Kue Bangkit

Nama Bahan	Berat (gram)	Presentase (%)
Pati tapioka	210	100
Kuning Telur	16	7.61
Santan jahe	70	33.33
Gula halus	92	43.8

Hasil :

Dari hasil uji coba 1 mendapatkan hasil yang baik dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna.

Revisi :

Tambahkan rasa menggunakan bubuk teh hijau dan bubuk cokelat.

c. Uji Coba 2

Pada uji coba tahap 2 ini akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau dan cokelat.

Tabel 3.5 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau dan Cokelat

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	210	100
Kuning telur	16	7.61
Santan teh hijau	35	16.66
Santan cokelat	35	16.66
Gula halus	92	43.8

Hasil :

Dari hasil uji coba 2 mendapatkan hasil yang cukup baik dari segi rasa, tekstur, aroma dan warna.

Revisi :

Namun dari hasil validasi dosen ahli diputuskan untuk menggunakan rasa teh hijau saja.

d. Uji Coba 3

Pada uji coba tahap 3 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau pada kue bangkit umbi garut sebanyak 1%.

Tabel 3.6 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau 1%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau	3	1,42
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau 1% menghasilkan warna hijau keputihan dan rasa agak terasa teh hijau.

Revisi :

Tambahkan bubuk teh hijau menjadi 2%.



Gambar 3.2 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau 1%

e. Uji Coba 4

Pada uji coba tahap 4 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau pada kue bangkit umbi garut sebanyak 2%.

Tabel 3.7 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau 2%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau	5	2,38
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau 2% menghasilkan warna hijau muda dan rasa terasa teh hijau.

Revisi :

Tambahkan bubuk teh hijau menjadi 3%.



Gambar 3.3 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau 2%

f. Uji Coba 5

Pada uji coba tahap 5 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau pada kue bangkit umbi garut sebanyak 3%

Tabel 3.8 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau 3%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau	7	3,33
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau 3% menghasilkan warna hijau dan rasa sangat terasa teh hijau.

Revisi :

Karena setelah dilakukan seminar proposal, percobaan menggunakan bubuk teh hijau dari Jepang, maka dosen penguji dan dosen pembimbing sepakat untuk mengganti menggunakan bubuk teh hijau lokal dengan presentase yang sama.



Gambar 3.4 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau 3%

g. Uji Coba 6

Pada uji coba tahap 6 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau lokal pada kue bangkit umbi garut sebanyak 1%,

Tabel 3.9 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 1%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau lokal	3	1,42
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau lokal 1% menghasilkan warna hijau keputihan dan rasa khas agak terasa teh hijau lokal.

Revisi :

Tambahkan bubuk teh hijau lokal menjadi 2%.



Gambar 3.5 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 1%

h. Uji Coba 7

Pada uji coba tahap 7 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau lokal pada kue bangkit umbi garut sebanyak 2%,

Tabel 3.10 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 2%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau lokal	5	2,38
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau lokal 2% menghasilkan warna hijau muda dan rasa khas terasa teh hijau lokal.

Revisi :

Tambahkan bubuk teh hijau lokal menjadi 3%.



Gambar 3.6 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 2%

i. Uji Coba 8

Pada uji coba tahap 8 akan dilakukan penambahan bubuk teh hijau lokal pada kue bangkit umbi garut sebanyak 3%,

Tabel 3.11 Formula Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 3%

Bahan	Gram	%
Pati tapioka	84	40
Tepung umbi garut	126	60
Kuning telur	16	7,61
Santan	70	33,33
Bubuk teh hijau lokal	7	3,33
Gula halus	92	43,8

Hasil :

Berdasarkan hasil uji coba kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau lokal 3% menghasilkan warna hijau dan rasa khas sangat terasa teh hijau lokal.



Gambar 3.7 Hasil Uji Coba Kue Bangkit Umbi Garut Penambahan Bubuk Teh Hijau Lokal 3%

3.7.5 Penelitian Lanjutan

Berdasarkan hasil uji coba di atas, kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau menghasilkan kue bangkit yang cukup baik.

3.8 Instrumen Penelitian

Untuk menguji kualitas kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau maka digunakan uji mutu hedonik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur. Jenis skala mutu hedonik yang digunakan adalah skala likert. Skala likert digunakan untuk menjabarkan indikator variabel dengan rentangan skala lima tingkatan.

Tabel 3.12 Instrumen Uji Mutu Hedonik

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Kode Sampel		
		240	425	505
Warna	Hijau Tua			
	Hijau			
	Hijau muda			
	Hijau keputihan			
	Putih			
Aroma	Sangat beraroma teh hijau			
	Beraroma teh hijau			
	Agak beraroma teh hijau			
	Tidak beraroma teh hijau			
	Sangat tidak beraroma teh hijau			
Tekstur	Sangat rapuh			
	Rapuh			
	Agak rapuh			
	Tidak rapuh			
	Sangat tidak rapuh			
Rasa	Sangat terasa teh hijau			
	Terasa teh hijau			
	Agak terasa teh hijau			
	Tidak terasa teh hijau			
	Sangat tidak terasa teh hijau			

3.9 Teknik Pengambilan Data

Untuk memperoleh data yang diperlukan, penulis menggunakan teknik-teknik antara lain dengan cara memberikan formulir kuesioner berupa daftar pertanyaan untuk uji mutu hedonik sesuai dengan kriteria yang ditentukan kepada para panelis. Panelis adalah satu atau sekelompok orang yang bertugas menilai sifat dan mutu benda berdasarkan kesan subjektif.

Pada penulisan ini pengambilan data melalui 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa tingkat akhir Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Sampel disajikan secara acak dengan memberikan kode yang hanya diketahui oleh peneliti.

3.10 Hipotesis Statistik

Hipotesis statistik yang akan diuji pada penelitian ini yaitu hipotesis terhadap daya terima kue bangkit dengan penambahan bubuk teh hijau pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

$$H_0 : \mu A = \mu B = \mu C$$

$$H_i : \mu A, \mu B, \mu C, \text{ tidak semua sama.}$$

Keterangan :

H_0 : Tidak terdapat pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap kue bangkit umbi garut

H_i : Terdapat pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut, dimana μA , μB , dan μC nilai rata-rata pada populasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau.

μ_A : Nilai rata - rata populasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 1%.

μ_B : Nilai rata - rata populasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 2%.

μ_C : Nilai rata - rata populasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau sebesar 3%.

3.11 Teknik Analisis Data

Analisis data yang digunakan untuk menguji hipotesis adalah uji *Friedman*, karena data yang terdapat pada penulisan ini merupakan data non-parametik. Data non-parametik merupakan data yang diperoleh data ordinal (*ranking*). Analisis ini digunakan untuk membandingkan beberapa perlakuan.

Analisis yang digunakan untuk uji *Friedman* menurut Sugiyono (2008) dengan rumus sebagai berikut:

$$\chi^2 = \frac{12}{N \cdot k(k+1)} \sum_{j=1}^k (R_j)^2 - 3N(k+1)$$

Keterangan:

N = Banyak baris dalam tabel

K = Banyak kolom

R_j = Jumlah ranking dalam kolom

$\sum_{j=1}^k$ = Jumlah Rank Kuadrat (R_j)² pada setiap perlakuan

Jika $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$, adalah menolak H_0 atau menerima H_1 . Dapat juga berdasarkan F hitung, dimana bila $F^2_{hitung} < F^2_{tabel}$ maka H_0 ditolak. Maka perhitungan dilakukan dengan uji perbandingan ganda untuk mengetahui formulasi yang berbeda dengan menggunakan uji Tukey's. Jika terdapat perbandingan paling sedikit pada suatu perlakuan, maka dilakukan dengan uji Tukey's. Uji Tuckey's berfungsi untuk mengetahui kelompok mana yang memiliki perbedaan diantara kelompok-kelompok yang dianalisis. Adapun rumus dari uji Tuckey's adalah sebagai berikut:

$$Q = \frac{\frac{x_i - x_j}{\sqrt{\frac{\text{rata} - \text{rata JK dalam keterangan}}{n}}}{n}}$$

Keterangan:

x_i = Nilai rata-rata untuk sampel ke-i

x_j = Nilai rata-rata untuk sampel ke-j

JK = Jumlah kuadrat

n = Ukuran tiap sampel

Kriteria pengujian:

$Q_h > Q_t$: Berbeda nyata

$Q_h < Q_t$: Tidak berbeda nyata