

BAB IV
HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini dibagi menjadi 3, yaitu formula terbaik *grissini* daun kemangi dengan pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang, deskripsi data hasil uji daya terima dan hasil pengujian hipotesis menggunakan Uji Friedman yang dilanjutkan dengan Uji Tukey's apabila terdapat pengaruh pada Uji Friedman dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$.

4.1.1 Formula Terbaik

Formula terbaik pada penelitian ini ialah *grissini* kemangi dengan perbandingan jumlah tepung protein tinggi : tepung protein sedang 75:25; 50:50 dan 25:75. Ketiga formula ini sudah melalui uji validitas pada 5 orang dosen ahli Program Studi Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Universitas Negeri Jakarta. Formula terbaik selengkapnya dapat dilihat pada Table 4.1.

Tabel 4.1 Formula Terbaik Pengaruh Perbandingan Jumlah Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima *Grissini* Daun Kemangi.

Bahan	Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima <i>Grissini</i> Daun Kemangi					
	75 : 25		50 : 50		25 : 75	
	Gram	%	Gram	%	Gram	%
Tepung terigu protein tinggi	187,5	75	125	50	62,5	25
Tepung terigu protein sedang	62,5	25	125	50	187,5	75
Garam	3	1.2	3	1.2	3	1.2
Air	150	60	150	60	150	60
Korsvet	20	8	20	8	20	8
Ragi	2,5	10	2,5	10	2,5	10
Daun Daun kemangi kering	2	0.8	2	0.8	2	0.8
Keju Edam	20	8	20	8	20	8

4.1.2 Deskripsi Data Hasil Uji Daya Terima

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 *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25; 50:50 dan 25:75 dengan kategori sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

4.1.2.1 Aspek Warna

Hasil penilaian daya terima konsumen terhadap *grissini* kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25; 50:50 dan 25:75 menunjukkan penilaian yang beragam. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada Tabel 4.2 di bawah ini :

Tabel 4.2 Data Penilaian Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Kategori	Skor	Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima <i>Grissini</i> Daun Kemangi					
		75 : 25		50 : 50		25 : 75	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	8	26.67	4	13.33	3	10
Suka	4	20	66.67	18	60	22	73.33
Agak Suka	3	2	6.67	8	26.67	5	16.67
Tidak Suka	2	0	0	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah Panelis (N)		30	100	30	100	30	100
Mean		4.2		3.87		3.93	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian daya terima panelis terhadap *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah jenis tepung terigu pada aspek warna menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 sebanyak 8 orang panelis (26.67%) menyatakan sangat suka, 20 orang panelis (66.67%) menyatakan suka, dan 2 orang panelis (6.67%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 50:50 sebanyak 4 orang panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 18 orang panelis (60%) menyatakan suka, dan 8 orang panelis (26.67%) menyatakan agak suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 25:75 sebanyak 3 orang panelis (10%) menyatakan sangat suka, 22 orang panelis (73,33%) menyatakan suka, dan 5 orang panelis (16.67%) menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek warna menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 memiliki rata-rata 4,2 yang berada pada kategori suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 50:50 menunjukkan rata-rata 3,87 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 memiliki rata-rata 3,92 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Berdasarkan hasil rata-rata maka secara deskripsi data untuk aspek warna dapat disimpulkan bahwa *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

4.1.2.2 Aspek Rasa

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek rasa perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi dengan presentase 25%, 50%, dan 75% dapat dilihat pada tabel 4.3.

Tabel 4.3 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Kategori	Skor	Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima <i>Grissini</i> Daun Kemangi					
		75 : 25		50 : 50		25 : 75	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	9	30	4	13.33	7	23.33
Suka	4	19	63.33	20	66.67	19	63.33
Agak Suka	3	2	6.67	6	20	4	13.33
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		4.23		3.93		4.1	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian daya terima panelis terhadap *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang pada aspek rasa menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 sebanyak 9 orang panelis (30%) menyatakan sangat suka, 19 orang panelis (63,33%) menyatakan suka, dan 2 orang panelis (6.67%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk

grissini daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 sebanyak 4 orang panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 20 orang panelis (66,67%) menyatakan suka, dan 6 orang panelis (20%) menyatakan agak suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 sebanyak 7 orang panelis (23,33%) menyatakan sangat suka, 19 orang panelis (63,33%) menyatakan suka, dan 4 orang panelis (13,33%) menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek rasa menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 memiliki rata-rata 4,23 yang berada pada kategori suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 menunjukkan rata-rata 3,93 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 memiliki rata-rata 4,1 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Berdasarkan hasil rata-rata maka secara deskripsi data untuk aspek rasa dapat disimpulkan bahwa *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

4.1.2.3 Aspek Aroma

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya terima perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek aroma perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi dengan presentase 25%, 50%, dan 75% dapat dilihat pada Tabel 4.4.

Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Kategori	Skor	Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima <i>Grissini</i> Daun Kemangi					
		75 : 25		50 : 50		25 : 75	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	5	16.67	6	20	2	6.67
Suka	4	20	66.67	18	60	22	73.33
Agak Suka	3	5	16.67	6	20	5	16.67
Tidak Suka	2	0	0	0	0	1	3.33
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100	30	100
Mean		4		4		3.83	
Median		4		4		4	
Modus		4		4		4	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian daya terima panelis terhadap *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang pada aspek aroma menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 sebanyak 5 orang panelis (16.67%) menyatakan sangat suka, 20 orang panelis (66.67%) menyatakan suka, dan 5 orang panelis (16.67%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 sebanyak 6 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 18 orang panelis (60%) menyatakan suka, dan 6 orang panelis (20%) menyatakan agak suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 sebanyak 2 orang panelis (6,67%) menyatakan sangat suka, 22 orang panelis (73,33%) menyatakan suka, 5 orang

panelis (16.67%) menyatakan agak suka, dan 1 orang panelis (3,33%) menyatakan tidak suka..

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 memiliki rata-rata 4 yang berada pada kategori suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 menunjukkan rata-rata 4 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 memiliki rata-rata 3,83 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Berdasarkan hasil rata-rata maka secara deskripsi data untuk aspek aroma dapat disimpulkan bahwa *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 dan 50:50 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

4.1.2.4 Aspek Tekstur

Penilaian perhitungan secara deskripsi tentang daya perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi yang diujikan kepada 30 panelis, yang dinilai meliputi aspek tekstur perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi dengan presentase 25%, 50%, dan 75% dapat dilihat pada Tabel 4.5.

Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Kategori	Skor	Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang Terhadap Daya Terima <i>Grissini</i> Daun Kemangi					
		75 : 25		50 : 50		25 : 75	
		n	%	n	%	n	%
Sangat Suka	5	20	66.67	4	13.33	3	10
Suka	4	8	26.67	23	76.67	15	50
Agak Suka	3	2	6.67	3	10	12	40
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		4.6		4.03		3.7	
Median		5		4		4	
Modus		5		4		4	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa penilaian daya terima panelis terhadap *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang pada aspek tekstur menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 sebanyak 20 orang panelis (66.67%) menyatakan sangat suka, 8 orang panelis (26.67%) menyatakan suka, dan 2 orang panelis (6.67%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 sebanyak 4 orang panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 23 orang panelis (76,67%) menyatakan suka, dan 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 sebanyak 3 orang panelis (10%) menyatakan sangat suka, 15 orang panelis (50%) menyatakan suka, dan 12 orang panelis (40%) menyatakan agak suka.

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tekstur menunjukkan bahwa untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 memiliki rata-rata 4,6 yang berada pada kategori suka. Sedangkan untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 50:50 menunjukkan rata-rata 4,03 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Manakala untuk *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 25:75 memiliki rata-rata 3,7 yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Berdasarkan hasil rata-rata maka secara deskripsi data untuk aspek tekstur dapat disimpulkan bahwa *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

4.1.3 Hasil Pengujian Hipotesis

4.1.3.1 Aspek Warna

Hasil pengujian hipotesis penilaian 30 panelis agak terlatih untuk aspek warna diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ adalah 2,15, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil pengujian hipotesis pada aspek warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan tepung terigu yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.3 di bawah ini.

Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Warna *Grissini* Daun Kemangi Dengan Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Warna	2,15	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Hasil pengujian hipotesis di atas menunjukkan bahwa nilai x^2 hitung sebesar 2,15, sedangkan nilai x^2 tabel adalah 5,99. Hal ini menunjukkan bahwa x^2 hitung $< x^2$ tabel yang berarti H_0 diterima. Berdasarkan hasil hipotesis tersebut maka dapat dinyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangidalam pembuatan *grissini* daun kemangi.

4.1.3.2 Aspek Rasa

Hasil pengujian hipotesis penilaian 30 panelis agak terlatih untuk aspek warna diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ adalah 3,51, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil pengujian hipotesis pada aspek warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan tepung terigu yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.7 di bawah ini.

Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa *Grissini* Daun Kemangi Dengan Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Rasa	3,51	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Hasil pengujian hipotesis di atas menunjukkan bahwa nilai x^2 hitung sebesar 3,51, sedangkan nilai x^2 tabel adalah 5,99. Hal ini menunjukkan bahwa x^2 hitung $< x^2$ tabel yang berarti H_0 diterima. Berdasarkan hasil hipotesis tersebut maka dapat dinyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangidalam pembuatan *grissini* daun kemangi.

4.1.3.3 Aspek Aroma

Hasil pengujian hipotesis penilaian 30 panelis agak terlatih untuk aspek warna diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ adalah 0,65, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil pengujian hipotesis pada aspek warna grissini daun kemangi dengan perbandingan tepung terigu yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.8 di bawah ini.

Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma *Grissini* Daun Kemangi Dengan Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Aroma	0,65	5,99	$X^2_{hitung} < X^2_{tabel}$ maka H_0 diterima

Hasil pengujian hipotesis di atas menunjukkan bahwa nilai x^2 hitung sebesar 0,65, sedangkan nilai x^2 tabel adalah 5,99. Hal ini menunjukkan bahwa $x^2_{hitung} < x^2_{tabel}$ yang berarti H_0 diterima. Berdasarkan hasil hipotesis tersebut maka dapat dinyatakan bahwa tidak terdapat pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangidalam pembuatan grissini daun kemangi.

4.1.3.4 Aspek Tekstur

Hasil pengujian hipotesis penilaian 30 panelis agak terlatih untuk aspek warna diperoleh x^2_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ adalah 17,87, sedangkan x^2_{tabel} pada derajat kepercayaan $db=3-1=2$, yaitu sebesar 5,99. Tabel hasil pengujian hipotesis pada aspek warna grissini daun kemangi dengan perbandingan tepung terigu yang berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.9 di bawah ini.

Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur *Grissini* Daun Kemangi Dengan Perbandingan Jumlah Jenis Tepung Terigu Protein Tinggi Dan Protein Sedang

Kriteria Pengujian	X^2_{hitung}	X^2_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	17,87	5,99	$X^2_{hitung} > X^2_{tabel}$ maka H_0 tidak diterima

Hasil pengujian hipotesis di atas menunjukkan bahwa nilai x^2 hitung sebesar 17,87, sedangkan nilai x^2 tabel adalah 5,99. Hal ini menunjukkan bahwa x^2 hitung $>$ x^2 tabel yang berarti H_0 tidak diterima. Berdasarkan hasil hipotesis tersebut maka dapat dinyatakan bahwa terdapat pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangidalam pembuatan *grissini* daun kemangi hipotesis pada aspek tekstur *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dengan nilai x^2 hitung sebesar 17,87. Sedangkan nilai x^2 tabel adalah 5,99. Hal ini menunjukkan bahwa x^2 hitung $>$ x^2 tabel dimana berarti H_0 tidak diterima, berdasarkan hasil hipotesis tersebut maka dapat dinyatakan bahwa terdapat pengaruh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangidalam pembuatan *grissini* daun kemangi. Untuk mengetahui produk dengan pilihan persentasi mana yang memberikan pengaruh maka pengujian di lanjutkan dengan uji Tukey's

A = 75:25 B = 50:50 dan C = 25:75

Perbandingan ganda pasangan

| A-B | = | 4,6 - 4,03 | = 0,57 $>$ 0,4 berbeda nyata

| A- C | = | 4,6 - 3,7 | = 0,90 $>$ 0,4 berbeda nyata

| B-C | = | 4,03 - 3,7 | = 0,33 $<$ 0,4 tidak berbeda nyata

Berdasarkan perhitungan hasil tukey's di atas, didapatkan bahwa $A \neq B$, $A \neq C$, dan $B = C$. Bahwa B tidak berbeda nyata dengan C, dan nilai C memiliki nilai terendah. Sedangkan A berbeda nyata dengan C, dan nilai A memiliki nilai tertinggi.

Sesuai dari perhitungan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi 75 : 25 merupakan Perbandingan terbaik dan yang mendekati kualitas *grissini* yang diharapkan.

4.2 Pembahasan

Keseluruhan dalam ujicoba pada penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi terhadap daya terima konsumen. Penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih terhadap perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang telah diolah menjadi data kemudian disimpulkan secara deskriptif dan diuji melalui hipotesis statistik.

4.2.1 Aspek Warna

Penilaian pada aspek warna dapat dilihat pada nilai rata-rata yang diperoleh dari 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 ; 50:50 ; 25:75 berada dalam rentangan nilai 3,87 hingga 4,3 yang berada pada rentangan skala penilaian antara agak suka hingga sangat suka.

Pada aspek warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang memiliki warna kuning kecoklatan pada setiap perbandingan baik 75:25; 50:50 dan 25:75.

4.2.2 Aspek Rasa

Penilaian pada aspek rasa dapat dilihat pada nilai rata-rata yang diperoleh dari 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 ; 50:50 ; 25:75 berada dalam rentangan nilai 3,93 hingga 4,23 yang berada pada rentangan skala penilaian antara agak suka hingga sangat suka.

Perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang pada aspek rasa memiliki rasa yang gurih yang berasal dari keju edam dan garam. pada data untuk aspek rasa dapat disimpulkan bahan *grissini* daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis, proses pemanggangan dapat mempengaruhi rasa dari *grissi* daun kemangi bila terlalu lama dapat menghasilkan rasa yang sedikit pahit.

4.2.3 Aspek Aroma

Penilaian pada aspek aroma dapat dilihat pada nilai rata-rata yang diperoleh dari 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian aroma *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 ; 50:50 ; 25:75 berada dalam rentangan nilai 3,83 hingga 4 yang berada pada rentangan skala penilaian antara agak suka hingga sangat suka.

Perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang pada aspek aroma memiliki aroma khas dari daun kemangi kering yang mengandung minyak atsiri. pada data untuk aspek aroma dapat disimpulkan bahan *grissini*

daun kemangi perbandingan tepung terigu 75:25 merupakan formula yang paling disukai oleh panelis.

4.2.4 Aspek Tekstur

Penilaian pada aspek rasa dapat dilihat pada nilai rata-rata yang diperoleh dari 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian warna *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang 75:25 ; 50:50 ; 25:75 berada dalam rentangan nilai 3,7 hingga 4,6 yang berada pada rentangan skala penilaian antara agak suka hingga sangat suka.

Menurut (Sutomo 2002) yang menjelaskan bahwa tepung protein tinggi memiliki kandungan protein (gluten) yang tinggi sebesar 11%-13% , karena tingginya protein yang terkandung didalamnya menjadikan sifat yang mudah dicampur, difermentasikan, daya serap air tinggi, elastis dan mudah digiling. Jenis tepung terigu protein tinggi sangat cocok untuk bahan baku dalam pembuatan roti, donat , mie dan *pasta* karna sifatnya yang elastis, mampu menahan gas dan mudah difermentasikan.

tepung protein sedang memiliki kandungan protein (gluten) sebesar 6%-9%, namun sedikit banyak jumlah perbandingan tepung protein sedang yang digunakan dalam pembuatan *grissini* daun kemangi akan berpengaruh pada tingkat kerenyahan *grissini* daun kemangi. Selain itu, semakin tinggi jumlah substitusi yang dilakukan akan menghasilkan *grissini* daun kemangi yang renyah.

Mengingat tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang terhadap daya terima *grissini* daun kemangi, sehingga dapat diketahui perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang mana yang disukai oleh

panelis, menurut hasil dari perhitungan ahli panelis dapat disimpulkan *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 75:25 adalah yang paling banyak disukai.

4.3 Kelemahan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian pembuatan *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang masih memiliki kelemahan-kelemahan, antara lain: bentuk dan ukuran *grissini* kemangi belum merata karena masih dibuat secara konvensional.

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi, maka diperoleh perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang dalam pembuatan *grissini* daun kemangi terbaik sebesar 25:75 ; 50:50 dan 75:25 dengan menggunakan metode *Bakers Percent*.

Berdasarkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek warna yang paling disukai adalah *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 25:75, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,2 dan berada pada rentangan kategori agak suka hingga sangat suka. Pada aspek rasa, *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 25:75 dengan nilai rata-rata tertinggi 4.23 yang berada pada rentangan kategori agak suka hingga sangat suka. Pada aspek aroma, *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 25:75 dan dengan peresentase 50:50 dengan nilai rata-rata tertinggi 4 yang berada pada rentangan kategori agak suka hingga sangat suka. Sedangkan hasil deskriptif uji organoleptik daya terima pada aspek tekstur yang paling disukai adalah *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 75:25, dengan nilai rata-rata tertinggi 4,23 dan berada pada rentangan kategori agak suka hingga sangat suka.

Namun, berdasarkan hasil analisis hipotesis menunjukkan *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang sebanyak 25:75, 50:50 dan 75:25 tidak memiliki pengaruh yang signifikan pada aspek warna, rasa, aroma. Namun memiliki pengaruh pada aspek tekstur.

Sesuai dengan tujuan penelitian yaitu menghasilkan *grissini* daun kemangi yang memiliki tekstur yang renyah, maka perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang yang direkomendasikan yaitu *grissini* daun kemangi dengan perbandingan 75:25.

5.2 Saran

Beberapa saran yang dapat diambil dari penelitian ini yaitu penelitian lebih lanjut mengenai kandungan nilai zat gizi yang terkandung dalam produk *grissini* daun kemangi, penelitian lebih lanjut tentang kualitas *grissini* daun kemangi dengan perbandingan jumlah tepung terigu protein tinggi dan protein sedang, serta variasi olahan lain dengan menggunakan daun kemangi. Penelitian dapat diuji cobakan dengan menggunakan metode *sponge and dough* dan *no time dough*.