

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Data

Deskripsi data secara keseluruhan pada penelitian ini meliputi kualitas warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah) yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian berdasarkan masing-masing aspek.

4.1.1 Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek warna, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.1 Penilaian Kualitas Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Aspek Penilaian	Skor	Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng			
		Pemanggangan		Penggorengan	
		Panelis	%	Panelis	%
Putih	1	0	0	0	0
Putih Kekuningan	3	0	0	0	0
Kuning	5	13	65	4	20
Kuning Kecoklatan	4	7	35	16	80
Coklat	2	0	0	0	0
Jumlah (N)		20	100	20	100
Mean (Rata-Rata)			4,65		4,20

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 40 orang panelis memberikan penilaian kualitas yang berbeda terhadap warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda.

Tabel 4.1 menunjukkan bahwa penilaian kualitas untuk aspek warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan adalah sebanyak 13 orang panelis (65%) menilai kategori kuning dan 7 orang panelis (35%) menilai kategori kuning kecoklatan. Sedangkan untuk aspek warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan adalah sebanyak 4 orang panelis (20%) menilai kategori kuning dan 16 orang panelis (80%) menilai kategori kuning kecoklatan. Hal tersebut menunjukkan bahwa aspek warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu 4,65 jika dibandingkan dengan aspek warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan yang memiliki rata-rata 4,20.

4.1.2 Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2. Penilaian Kualitas Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Aspek Penilaian	Skor	Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng			
		Pemanggangan		Penggorengan	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Berasa Udang	1	0	0	0	0
Berasa Udang	3	2	10	6	30
Agak Berasa Udang	5	18	90	14	70
Tidak Berasa Udang	4	0	0	0	0
Sangat Tidak Berasa Udang	2	0	0	0	0
Jumlah (N)		20	100	20	100
Mean (Rata-Rata)		4,80		4,40	

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 40 orang panelis memberikan penilaian kualitas yang berbeda terhadap rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda.

Tabel 4.2 menunjukkan bahwa penilaian kualitas untuk aspek rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan adalah sebanyak 2 orang panelis (10%) menilai kategori berasa udang dan 18 orang panelis (90%) menilai kategori agak berasa udang. Sedangkan untuk aspek rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan adalah sebanyak 6 orang panelis (30%) menilai kategori berasa udang dan 14 orang panelis (70%) menilai kategori agak berasa udang. Hal tersebut menunjukkan bahwa aspek rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu 4,80 jika dibandingkan dengan aspek rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan yang memiliki rata-rata 4,40.

4.1.3 Aspek Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3. Penilaian Kualitas Aspek Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Aspek Penilaian	Skor	Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng			
		Pemanggangan		Penggorengan	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Beraroma Udang	2	2	10	0	0
Beraroma Udang	4	5	25	15	75
Agak Beraroma Udang	5	13	65	5	25
Tidak Beraroma Udang	3	0	0	0	0
Sangat Tidak Beraroma Udang	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		20	100	20	100
Mean (Rata-Rata)			4,45		4,25

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 40 orang panelis memberikan penilaian kualitas yang berbeda terhadap aroma mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda.

Tabel 4.3 menunjukkan bahwa penilaian kualitas untuk aspek aroma mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan adalah sebanyak 2 orang panelis (10%) menilai kategori sangat beraroma udang, 5 orang panelis (25%) menilai kategori beraroma udang, dan 13 orang panelis (65%) menilai kategori agak beraroma udang. Sedangkan untuk aspek aroma mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan adalah sebanyak 15 orang panelis (75%) menilai kategori beraroma udang dan 5 orang panelis (25%) menilai kategori agak beraroma udang. Hal tersebut menunjukkan bahwa aspek aroma mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu 4,45 jika dibandingkan dengan aspek aroma

mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan yang memiliki rata-rata 4,25.

4.1.4 Aspek Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek tekstur (kering), diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4 Penilaian Kualitas Aspek Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Aspek Penilaian	Skor	Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng			
		Pemanggangan		Penggorengan	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Renyah	4	0	0	0	0
Renyah	5	19	95	17	85
Agak Renyah	3	1	5	3	15
Tidak Renyah	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Renyah	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		20	100	20	100
Mean (Rata-Rata)			4,90		4,70

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 40 orang panelis memberikan penilaian kualitas yang berbeda terhadap tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda.

Tabel 4.4 menunjukkan bahwa penilaian kualitas untuk aspek tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan adalah sebanyak 19 orang panelis (95%) menilai kategori renyah dan 1 orang panelis (5%) menilai kategori agak renyah. Sedangkan untuk aspek tesktur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan

adalah sebanyak 17 orang panelis (85%) menilai kategori renyah dan 3 orang panelis (15%) menilai kategori agak renyah. Hal tersebut menunjukkan bahwa aspek tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu 4,90 jika dibandingkan dengan aspek tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan yang memiliki rata-rata 4,70.

4.1.5 Aspek Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Berdasarkan skala penilaian kategori aspek tekstur (basah), diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5 Penilaian Kualitas Aspek Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Aspek Penilaian	Skor	Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng			
		Pemanggangan		Penggorengan	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Kenyal	2	0	0	0	0
Kenyal	4	4	20	16	80
Agak Kenyal	5	16	80	4	20
Tidak Kenyal	3	0	0	0	0
Sangat Tidak Kenyal	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		20	100	20	100
Mean (Rata-Rata)			4,80		4,20

Berdasarkan tabel di atas dapat dilihat bahwa 40 orang panelis memberikan penilaian kualitas yang berbeda terhadap tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda.

Tabel 4.5 menunjukkan bahwa penilaian kualitas untuk aspek tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan adalah sebanyak 4 orang panelis (20%) menilai kategori kenyal dan 16 orang panelis (80%) menilai kategori agak kenyal. Sedangkan untuk aspek tesktur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan adalah sebanyak 16 orang panelis (80%) menilai kategori kenyal dan 4 orang panelis (20%) menilai kategori agak kenyal. Hal tersebut menunjukkan bahwa aspek tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki nilai rata-rata terbesar yaitu 4,80 jika dibandingkan dengan aspek tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik penggorengan yang memiliki rata-rata 4,20.

4.2 Pengujian Hipotesis

Pengujian hipotesis pada penelitian ini menggunakan uji non parametrik yaitu menggunakan uji U Mann-Whitney dengan taraf signifikansi (α) 0,05. Setelah data dianalisis, maka didapatkan hasil sebagai berikut :

4.2.1 Uji Hipotesis Aspek Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan Uji U Mann-Whitney

Hasil perhitungan untuk aspek warna mie instan labu kuning udang ronggeng kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 40 orang mahasiswa tingkat akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $Z_{hitung} = 2,43$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai Z_{tabel} adalah sebesar 1,96.

Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Warna Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Kriteria Pengujian	Z hitung	Z tabel	Kesimpulan
Warna	2,43	1,96	$z = 2,43 > 1,96$ terima H1 yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan yang berbeda pada aspek warna

Nilai pada tabel di atas menunjukkan $Z_{hitung} > Z_{tabel}$ artinya terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda yaitu teknik pemanggangan dan teknik penggorengan.

4.2.2 Uji Hipotesis Aspek Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng dengan Uji U Mann-Whitney

Hasil perhitungan untuk aspek rasa mie instan labu kuning udang ronggeng kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 40 orang mahasiswa tingkat akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $Z_{hitung} = 1,08$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai Z_{tabel} adalah sebesar 1,96.

Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Kriteria Pengujian	Z hitung	Z tabel	Kesimpulan
Rasa	1,08	1,96	$z = 1,08 < 1,96$ tolak H_1 yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan yang berbeda pada aspek rasa.

Nilai tersebut menunjukkan $Z_{hitung} < Z_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap rasa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda yaitu teknik pemanggangan dan teknik penggorengan.

4.2.3 Uji Hipotesis untuk Aspek Aroma dengan Uji U Mann-Whitney

Hasil perhitungan untuk aspek aroma mie instan labu kuning udang ronggeng kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 40 orang mahasiswa tingkat akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $Z_{hitung} = 1,75$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai Z_{tabel} adalah sebesar 1,96.

Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Kriteria Pengujian	Z hitung	Z tabel	Kesimpulan
Aroma	1,75	1,96	$z = 1,75 < 1,96$ tolak H1 yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan yang berbeda pada aspek aroma.

Nilai tersebut menunjukkan $Z_{hitung} < Z_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap aroma mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda yaitu teknik pemanggangan dan teknik penggorengan.

4.2.4 Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur (Kering) dengan Uji U Man Whitney

Hasil perhitungan untuk aspek tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 40 orang mahasiswa tingkat akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $Z_{hitung} = 0,54$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai Z_{tabel} adalah sebesar 1,96.

Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur (Kering) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Kriteria Pengujian	Z hitung	Z table	Kesimpulan
Tekstur (Kering)	0,54	1,96	$z = 0,54 < 1,96$ tolak H_1 yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan yang berbeda pada aspek tekstur (kering).

Nilai tersebut menunjukkan $Z_{hitung} < Z_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tekstur (kering) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda yaitu teknik pemanggangan dan teknik penggorengan.

4.2.5 Uji Hipotesis untuk Aspek Tekstur (Basah) dengan Uji U Man Whitney

Hasil perhitungan untuk aspek tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 40 orang mahasiswa tingkat akhir Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $Z_{hitung} = 2,97$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai Z_{tabel} adalah sebesar 1,96.

Tabel 4.10 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur (Basah) Mie Instan Labu Kuning Udang Ronggeng

Kriteria Pengujian	Z hitung	Z tabel	Kesimpulan
Tekstur (Basah)	2,97	1,96	$z = 2,97 > 1,96$ terima H1 yang artinya terdapat perbedaan yang signifikan mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan yang berbeda pada aspek tesktur (basah)

Nilai tersebut menunjukkan $Z_{hitung} > Z_{tabel}$ artinya terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tekstur (basah) mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pengeringan berbeda yaitu teknik pemanggangan dan teknik penggorengan.

4.3 Pembahasan

Salah satu cara agar daya simpan mie lebih awet adalah mengurangi kadar air dengan mengolahnya menjadi mie instan. Proses untuk memperoleh produk mie instan yang diharapkan memiliki daya simpan lebih lama tersebut, harus menggunakan teknik pengeringan yang tepat. Teknik pengeringan mie instan terbagi menjadi dua jenis yaitu pengeringan dengan teknik penggorengan menghasilkan mie instan goreng (*instant fried noodle*), sedangkan pengeringan dengan teknik pemanggangan (*baking*) menghasilkan mie instan kering (*instant dried noodle*) (Astawan, 2008). Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menilai

kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng melalui aspek warna, rasa, aroma, tekstur (kering) dan tekstur (basah) berdasarkan teknik pemanggangan (*baking*) dan penggorengan (*frying*) yang diharapkan dapat diterima oleh konsumen.

Berdasarkan hasil uji penilaian kualitas mie instan labu kuning udang ronggeng, diperoleh hasil dan nilai rata-rata yang berbeda pada setiap aspeknya. Pada aspek warna, sebagian besar panelis menilai mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan memiliki warna kuning dan lebih cerah dibandingkan mie instan dengan teknik penggorengan yang memiliki warna kuning kecoklatan. Hal ini disebabkan teknik pemanggangan menggunakan suhu lebih rendah (100°C) dibandingkan teknik penggorengan (150°C). Kemudian pada aspek rasa, sebagian besar panelis menilai mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan dan teknik penggorengan menghasilkan rasa agak berasa udang dan tidak memiliki perbedaan. Hal ini disebabkan standar resep mie instan labu kuning udang ronggeng yang digunakan pada kedua teknik pengeringan tersebut adalah sama. Pada aspek aroma, sebagian besar panelis menilai bahwa mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan menghasilkan aroma agak beraroma udang dan teknik penggorengan menghasilkan aroma yang lebih beraroma udang. Pada aspek tekstur (kering), sebagian besar panelis menilai mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan dan teknik penggorengan menghasilkan tekstur kering yang renyah. Pada aspek tekstur (basah), sebagian besar panelis menilai mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan menghasilkan tekstur basah yang agak kenyal. Sedangkan mie instan labu kuning

udang ronggeng dengan teknik penggorengan menghasilkan tekstur basah yang kenyal. Secara keseluruhan setelah produk mie instan labu kuning udang ronggeng dinilai melalui aspek warna, rasa, aroma tekstur (kering) dan tekstur (basah) dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai produk mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan (*baking*).

Berdasarkan hasil analisis uji hipotesis pada aspek warna dan tekstur (basah) terdapat perbedaan kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng. Sedangkan pada aspek rasa, aroma dan tekstur (kering) menunjukkan tidak terdapat perbedaan kualitas sensoris mie instan labu kuning udang ronggeng. Hasil analisis uji hipotesis menunjukkan produk mie instan labu kuning udang ronggeng dengan teknik pemanggangan (*baking*) merupakan produk terbaik.

4.4 Kelemahan Penelitian

Kelemahan dalam melaksanakan penelitian ini adalah :

1. Ketersediaan udang ronggeng di pasaran. Hal ini disebabkan kurangnya informasi sehingga jarang ada nelayan yang menangkap jenis udang ronggeng.
2. Mie yang dihasilkan mudah patah ketika menambahkan soda abu. Hal ini disebabkan penggunaan takaran soda abu yang tidak terukur dengan baik.