

## **BAB IV**

### **HASIL DAN PEMBAHASAN**

#### **4.1 Hasil Penelitian**

Hasil penelitian ini diperoleh melalui dua tahap, yaitu uji validitas kepada panelis terlatih dan dilanjutkan dengan uji daya terima konsumen kepada panelis agak terlatih yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Hasil penelitian berupa hasil uji validitas, uji daya terima, dan uji hipotesis menggunakan uji Friedman, jika pada  $H_0$  ditolak maka akan dilanjutkan dengan uji Tuckey untuk mengetahui kelompok yang berbeda tersebut.

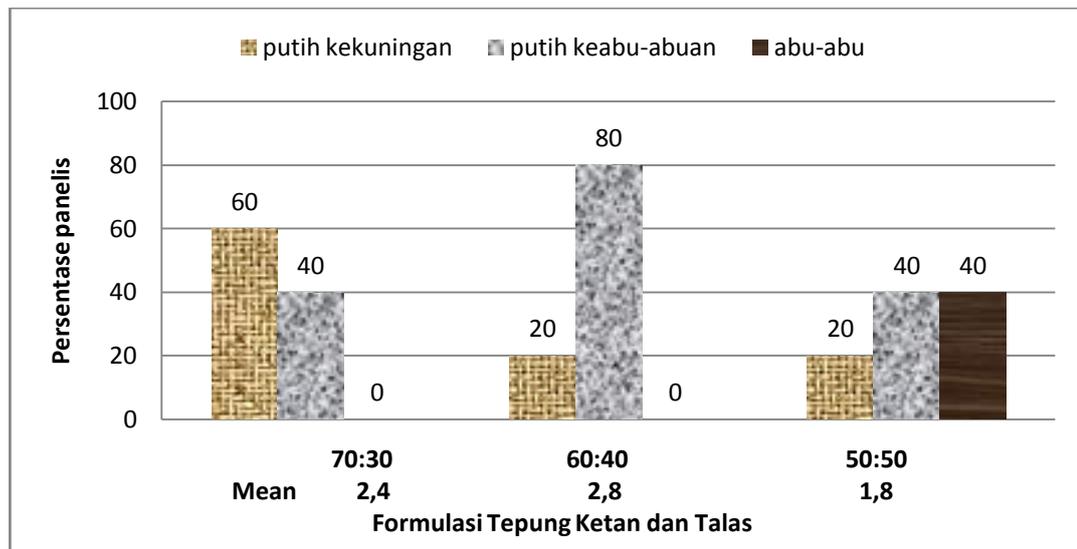
Daya terima data secara keseluruhan yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dinilai menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut penjelasan tahapan analisis penelitian :

##### **4.1.1 Hasil Uji Validitas Kue Gemblong**

Uji validitas dilakukan kepada 5 orang panelis terlatih yaitu dosen Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Validasi dilakukan untuk memperoleh penilaian terhadap karakteristik produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas dengan perbandingan 70:30, 60:40, dan 50:50, yang meliputi aspek warna bagian dalam kue gemblong, rasa, aroma, dan tekstur.

#### 4.1.1.1 Hasil Uji Validitas Aspek Warna

Diperoleh hasil penilaian data panelis ahli terhadap aspek warna kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas dengan perbandingan 70:30, 60:40, dan 50:50 yaitu sebagai berikut :



**Gambar 4.1 Grafik Hasil Uji Validitas Aspek Warna**

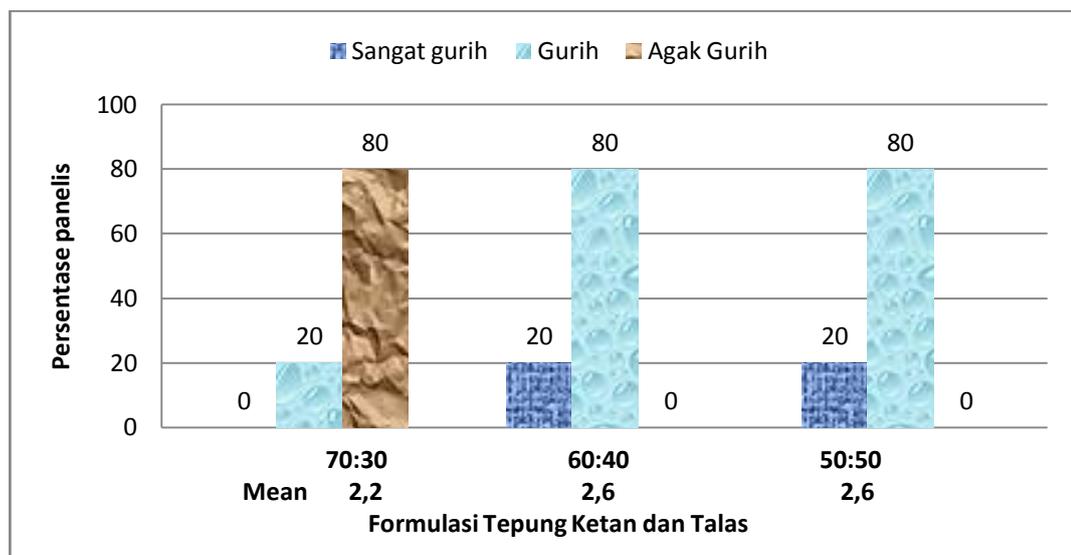
Berdasarkan hasil uji validasi yang diperoleh data warna bagian dalam gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 sebanyak 3 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih kekuningan, 2 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih keabu-abuan. Sehingga persentase pada skala warna putih kekuningan dan putih keabu-abuan secara berurutan adalah 60% dan 40%.

Data warna bagian dalam gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 sebanyak 1 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih kekuningan, 4 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih keabu-abuan. Sehingga persentase pada skala warna putih kekuningan dan putih keabu-abuan secara berurutan adalah 20% dan 80%.

Data warna bagian dalam gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 sebanyak 1 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih kekuningan, 2 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong putih keabu-abuan, dan 2 orang panelis menyatakan warna bagian dalam kue gemblong abu-abu. Sehingga persentase pada skala warna putih kekuningan, putih keabu-abuan dan abu-abu secara berurutan adalah 20%, 40% dan 40%.

#### 4.1.1.2 Hasil Uji Validitas Aspek Rasa

Diperoleh hasil penilaian data panelis ahli terhadap aspek rasa kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40 dan 50:50 yaitu sebagai berikut :



**Gambar 4.2 Grafik Hasil Uji Validitas Aspek Rasa**

Berdasarkan hasil uji validasi yang diperoleh data rasa kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 sebanyak 1 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong gurih, 4 orang panelis menyatakan rasa kue

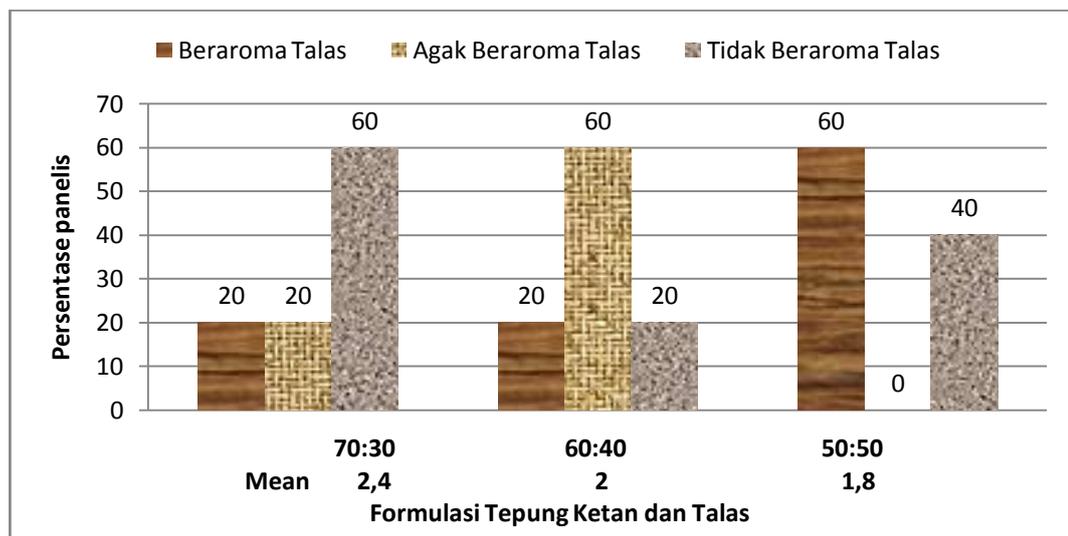
gemblong agak gurih. Sehingga persentase pada skala rasa gurih dan agak gurih secara berurutan adalah 20% dan 80%.

Data rasa kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 sebanyak 1 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong sangat gurih, 4 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong gurih. Sehingga persentase pada skala rasa sangat gurih dan gurih secara berurutan adalah 20% dan 80%.

Data rasa kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 sebanyak 1 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong sangat gurih, 4 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong gurih. Sehingga persentase pada skala rasa sangat gurih dan gurih secara berurutan adalah 20% dan 80%.

#### 4.1.1.3 Hasil Uji Validitas Aspek Aroma

Diperoleh hasil penilaian data panelis ahli terhadap aspek aroma kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40 dan 50:50 yaitu sebagai berikut :



**Gambar 4.3 Grafik Hasil Uji Validitas Aspek Aroma**

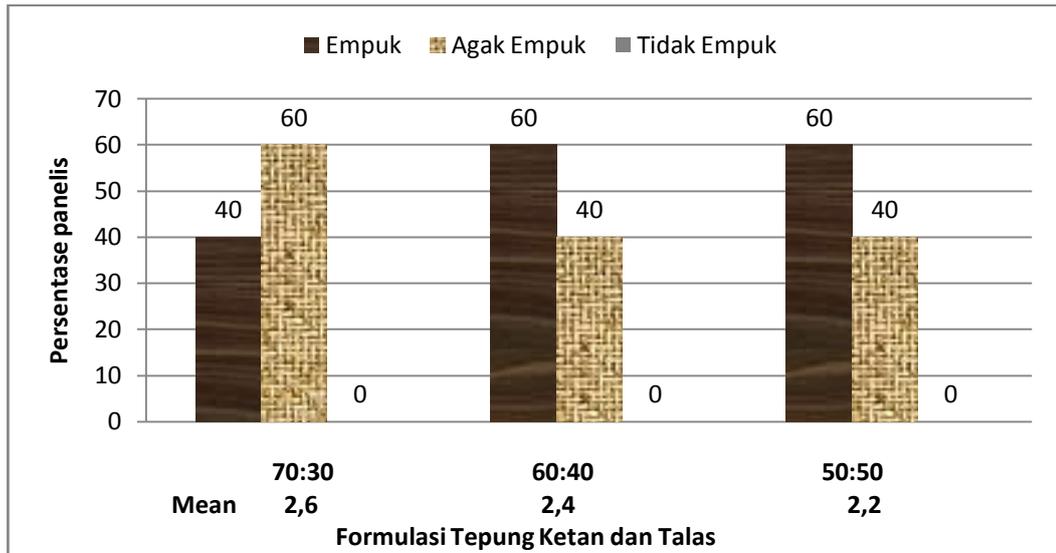
Berdasarkan hasil uji validasi yang diperoleh data aroma kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 sebanyak 1 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong beraroma talas, 1 orang panelis menyatakan aroma kue gemblong agak beraroma talas, dan 3 orang panelis menyatakan aroma kue gemblong tidak beraroma talas. Sehingga persentase pada skala aroma beraroma talas, agak beraroma talas dan tidak beraroma talas secara berurutan adalah 20%, 20% dan 60%.

Data aroma kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 sebanyak 1 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong beraroma talas, 3 orang panelis menyatakan aroma kue gemblong agak beraroma talas, dan 1 orang panelis menyatakan aroma kue gemblong tidak beraroma talas. Sehingga persentase pada skala aroma beraroma talas, agak beraroma talas dan tidak beraroma talas secara berurutan adalah 20%, 60% dan 20%.

Data aroma kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 sebanyak 3 orang panelis menyatakan rasa kue gemblong beraroma talas, dan 2 orang panelis menyatakan aroma kue gemblong tidak beraroma talas. Sehingga persentase pada skala aroma beraroma talas dan tidak beraroma talas secara berurutan adalah 60% dan 40%.

#### **4.1.1.4 Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur**

Diperoleh hasil penilaian data panelis ahli terhadap aspek tekstur kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40 dan 50:50 yaitu sebagai berikut:



**Gambar 4.4 Grafik Hasil Uji Validitas Aspek Tekstur**

Berdasarkan hasil uji validasi yang diperoleh data tekstur kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 sebanyak 2 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong empuk dan 3 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong agak empuk. Sehingga persentase pada skala tekstur empuk dan agak empuk secara berurutan adalah 40% dan 60%.

Data tekstur kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 sebanyak 3 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong empuk dan 2 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong agak empuk. Sehingga persentase pada skala tekstur empuk dan agak empuk secara berurutan adalah 60% dan 40%.

Data tekstur kue gemblong dengan formulasi ketan dan talas 50:50 sebanyak 3 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong empuk dan 2 orang panelis menyatakan tekstur kue gemblong agak empuk. Sehingga persentase pada skala tekstur empuk dan agak empuk secara berurutan adalah 60% dan 40%.

#### **4.1.2 Hasil Uji Daya Terima Konsumen Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50**

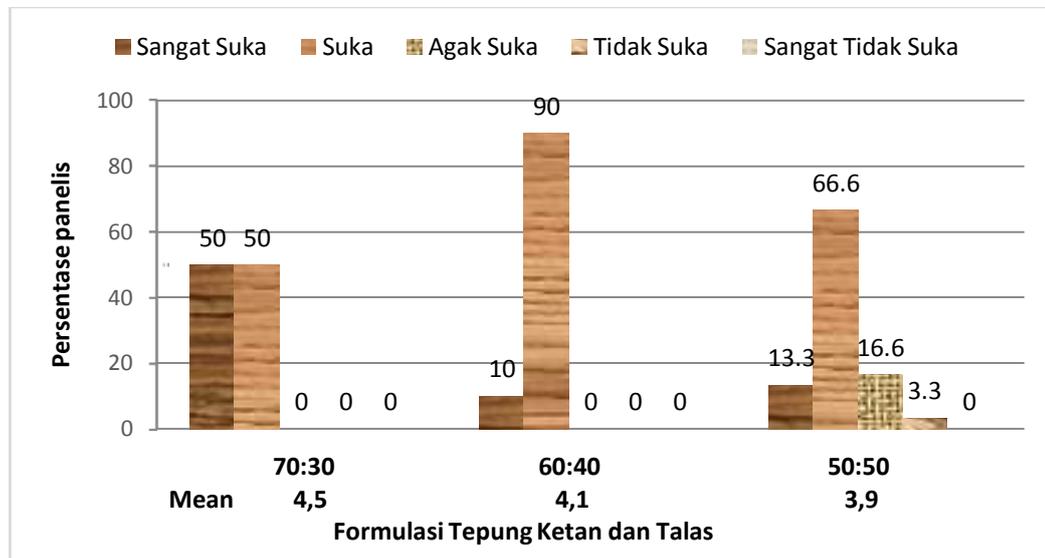
Uji daya terima pada produk kue gemblong dengan formulasi talas dilakukan dengan memberikan tiga sampel yaitu dengan menilai tingkat kesukaan konsumen terhadap produk dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 secara keseluruhan pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dinilai menggunakan skala kategori penilaian meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Setelah menilai data uji organoleptik, maka dilanjutkan dengan analisis hipotesis untuk membuktikan apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada beberapa aspek yang diujikan.

Data hasil pengujian organoleptik pada konsumen merupakan data kategori berupa skala ordinal, maka dapat dianalisis dengan uji statistik non parametrik yaitu dengan menggunakan uji Friedman dengan taraf signifikan  $\alpha = 0,05$  dan dilanjutkan dengan uji Tuckey jika  $H_0$  ditolak. Hasil uji daya terima konsumen secara deskriptif dan uji hipotesis minimum dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah sebagai berikut :

##### **4.1.2.1 Hasil Uji Daya Terima Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40, dan 50:50 pada Aspek Warna**

Uji daya terima pada aspek warna dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk. Aspek penilaian warna tersebut dinilai menggunakan skala kategori dari sangat suka hingga sangat tidak suka, secara berurutan yang

terdiri sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Hasil data yang diperoleh yaitu sebagai berikut :



**Gambar 4.5 Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Warna**

Deskriptif data hasil uji daya terima menunjukkan dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 50% dan kategori suka sebanyak 50%. Data dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 10% dan kategori suka sebanyak 90%. Data dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 13,3%, kategori suka sebanyak 66,6%, kategori agak suka sebanyak 16,6%, dan kategori tidak suka sebanyak 3,3%.

#### 4.1.2.2 Hasil Uji Hipotesis Aspek Warna dari Kue Gemblong dengan Uji Friedman

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek warna dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 kepada 30 panelis mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dapat dilihat sebagai berikut:

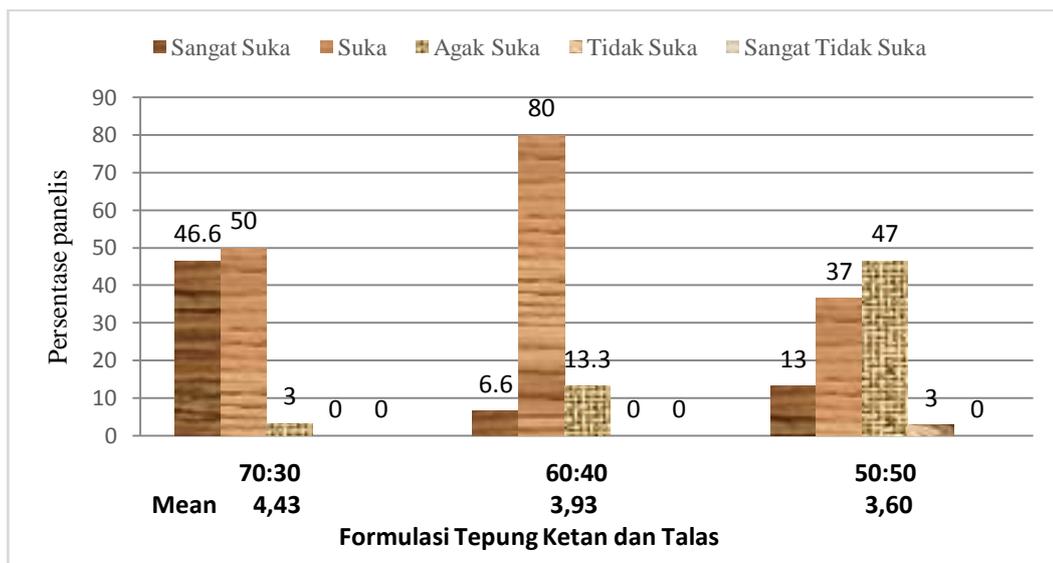
**Tabel 4.1 Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Warna dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40, dan 50:50**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ hitung	$\chi^2$ tabel	Kesimpulan
Warna	0,42	5,99	$\chi^2$ hitung < $\chi^2$ tabel, maka $H_0$ diterima

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  hitung 0,40 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kebebasan  $df = 3-1 = 2$  yaitu sebesar 5,99. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2$  hitung <  $\chi^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima. Hal ini membuktikan bahwa tidak terdapat pengaruh formulasi talas pada kue gemblong terhadap daya terima konsumen pada aspek warna.

#### 4.1.2.3 Hasil Uji Daya Terima dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40, dan 50:50 pada Aspek Rasa

Produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas diuji dengan uji daya terima sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek rasa dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50. Aspek penilaian rasa dinilai menggunakan skala kategori dari sangat suka hingga sangat tidak suka, secara berurutan terdiri dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut merupakan hasil data yang diperoleh :



**Gambar 4.6 Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Rasa**

Deskriptif data hasil uji daya terima menunjukkan dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 46,6%, kategori suka sebanyak 50%, dan kategori agak suka sebanyak 3%. Data dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 6,6%, kategori suka sebanyak 80%, dan kategori agak suka sebanyak 13%. Data dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 13%, kategori suka sebanyak 37%, kategori agak suka sebanyak 47%, dan kategori tidak suka sebanyak 3%.

#### **4.1.2.4 Hasil Uji Hipotesis Aspek Rasa dari Kue Gemblong dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey**

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek rasa dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 kepada 30 panelis mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 4.2 Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Rasa dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ hitung	$\chi^2$ tabel	Kesimpulan
Rasa	7,46	5,99	$\chi^2$ hitung $>$ $\chi^2$ tabel, maka $H_0$ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  hitung 7,46 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kebebasan  $df = 3-1 = 2$  yaitu sebesar 5,99. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2$  hitung  $>$   $\chi^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  ditolak yang berarti terdapat pengaruh perlakuan terhadap aspek rasa dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50, maka perlu dilanjutkan dengan analisis uji Tuckey untuk mengetahui perlakuan yang paling disukai.

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A - B| = |4,4 - 4| = 0,4 < 0,42 = \text{tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,4 - 3,6| = 0,8 > 0,42 = \text{berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4 - 3,6| = 0,4 < 0,42 = \text{tidak berbeda nyata}$$

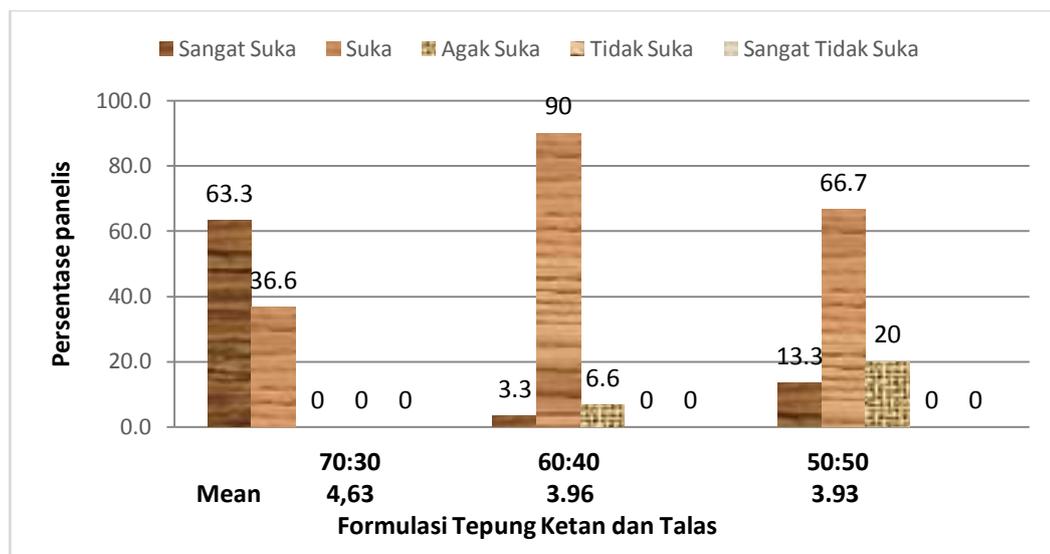
Kesimpulan :

Produk kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) tidak berbeda nyata pada aspek rasa. Produk kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 50:50 (C) berbeda nyata, dan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 50:50 (C) tidak berbeda nyata. Maka, berdasarkan nilai rata-rata tertinggi produk

kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 merupakan produk yang paling disukai untuk aspek rasa.

#### 4.1.2.5 Hasil Uji Daya Terima dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50 pada Aspek Aroma

Produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas diuji dengan uji daya terima sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek aroma dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50. Aspek penilaian aroma dinilai menggunakan skala kategori dari sangat suka hingga sangat tidak suka, secara berurutan terdiri dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut merupakan hasil data yang diperoleh :



**Gambar 4.7 Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Aroma**

Deskriptif data hasil uji daya terima menunjukkan dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 63,3%, dan kategori suka sebanyak 36,6%. Data dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 adalah panelis

yang memilih kategori sangat suka sebanyak 3,3%, kategori suka sebanyak 90%, dan kategori agak suka sebanyak 6,6%. Data dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 13,3%, kategori suka sebanyak 66,7%, dan kategori agak suka sebanyak 20%.

#### 4.1.2.6 Hasil Uji Hipotesis Aspek Aroma dari Kue Gemblong dengan Uji Friedman

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek aroma dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 kepada 30 panelis mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 4.3 Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Aroma dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50**

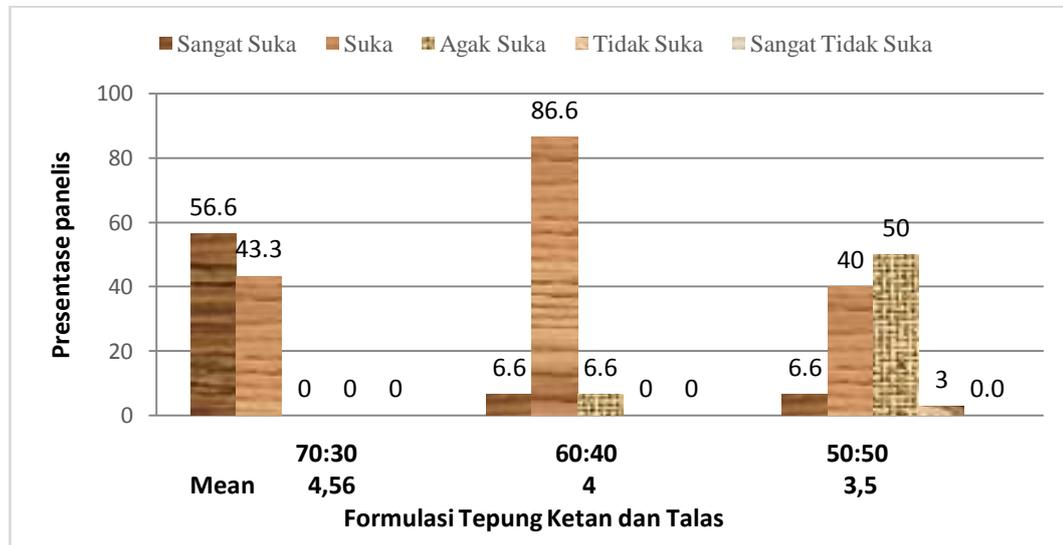
Kriteria Pengujian	$x^2$ hitung	$x^2$ tabel	Kesimpulan
Aroma	4,61	5,99	$x^2$ hitung < $x^2$ tabel, maka $H_0$ diterima

Nilai tersebut menunjukkan  $x^2$  hitung 4,61 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Nilai  $x^2$  tabel pada derajat kebebasan  $df = 3-1 = 2$  yaitu sebesar 5,99. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $x^2$  hitung <  $x^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  diterima. Hal ini membuktikan bahwa tidak terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas pada kue gemblong terhadap daya terima konsumen pada aspek aroma.

#### 4.1.2.7 Hasil Uji Daya Terima dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50 pada Aspek Tekstur

Produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas diuji dengan uji daya terima sebagai tingkat penilaian panelis terhadap kesukaan produk berdasarkan aspek tekstur dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50. Aspek penilaian tekstur dinilai menggunakan skala

kategori dari sangat suka hingga sangat tidak suka, secara berurutan terdiri dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut merupakan hasil data yang diperoleh :



**Gambar 4.8 Grafik Hasil Uji Daya Terima Aspek Tekstur**

Deskriptif data hasil uji daya terima menunjukkan dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 56,6%, dan kategori suka sebanyak 43,3%. Data dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 6,6%, kategori suka sebanyak 86,6%, dan kategori agak suka sebanyak 6,6%. Data dari kue gembong dengan formulasi tepung ketan dan talas 50:50 adalah panelis yang memilih kategori sangat suka sebanyak 6,6%, kategori suka sebanyak 40%, kategori agak suka sebanyak 50% dan kategori tidak suka sebanyak 3%.

#### 4.1.2.8 Hasil Uji Hipotesis Aspek Tekstur dari Kue Gemblong dengan Uji Friedman dan Uji Tuckey

Hasil analisis uji hipotesis untuk aspek tekstur dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50 kepada 30 panelis mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dapat dilihat sebagai berikut :

**Tabel 4.4 Hasil Uji Hipotesis dengan Uji Friedman Aspek Tekstur dari Kue Gemblong dengan Formulasi Tepung Ketan dan Talas 70:30, 60:40 dan 50:50**

Kriteria Pengujian	$\chi^2$ hitung	$\chi^2$ tabel	Kesimpulan
Tekstur	11,71	5,99	$\chi^2$ hitung > $\chi^2$ tabel, maka $H_0$ ditolak

Nilai tersebut menunjukkan  $\chi^2$  hitung 11,71 pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Nilai  $\chi^2$  tabel pada derajat kebebasan  $df = 3-1 = 2$  yaitu sebesar 5,99. Nilai tersebut menunjukkan bahwa  $\chi^2$  hitung >  $\chi^2$  tabel, maka dapat dinyatakan bahwa  $H_0$  ditolak yang berarti terdapat pengaruh perlakuan terhadap aspek tekstur dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50, maka perlu dilanjutkan dengan analisis uji Tuckey untuk mengetahui perlakuan yang paling disukai.

Perbandingan ganda pasangan :

$$|A - B| = |4,6 - 4| = 0,6 > 0,33 = \text{berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |4,6 - 3,5| = 1,1 > 0,33 = \text{berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |4 - 3,5| = 0,5 > 0,33 = \text{berbeda nyata}$$

Kesimpulan :

Produk kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) berbeda nyata pada aspek tekstur. Produk kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 50:50

(C) berbeda nyata, dan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) dibandingkan dengan kue gemblong formulasi tepung ketan dan talas 50:50 (C) berbeda nyata. Dari ketiga perlakuan pada aspek tekstur semua menunjukkan hasil berbeda nyata, namun jika dilihat dari nilai rata-rata tertinggi yaitu nilai rata-rata perlakuan A (4,6), maka perlakuan A memiliki pengaruh yang berbeda dibandingkan dengan perlakuan B dan C. Berdasarkan nilai rata-rata tertinggi tekstur kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen pada aspek tekstur.

## **4.2 Pembahasan**

Penelitian kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas yang berbeda melalui dua tahap uji yaitu uji validitas oleh dosen ahli dan uji daya terima konsumen, setelah itu dilakukan uji hipotesis untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen dengan produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30, 60:40, dan 50:50. Hasil penelitian daya terima panelis pada aspek warna bagian dalam secara deskriptif diperoleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,5 yang berada pada kategori sangat suka, diikuti berikutnya oleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 dan 50:50 secara berturut-turut dengan nilai rata-rata 4,1 yang berada pada kategori suka dan 3,9 yang juga berada pada kategori suka. Secara deskriptif kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 dinilai paling disukai berdasarkan aspek warna.

Hasil uji hipotesis dengan uji Friedman pada aspek warna ialah formulasi tepung ketan dan talas tidak terdapat pengaruh daya terima konsumen kue gemblong pada aspek warna kue gemblong, hal ini disebabkan karena warna pada

tepung ketan dan talas tidak memiliki warna yang khas maka tidak menyebabkan perbedaan yang signifikan.

Deskriptif data hasil uji daya terima konsumen kue gemblong pada aspek rasa diperoleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,43 yang berada pada kategori suka, diikuti berikutnya oleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 dan 50:50 secara berturut-turut dengan nilai rata-rata 3,93 berada pada kategori suka dan 3,6 yang berada pada kategori agak suka.

Hasil uji hipotesis dengan uji Friedman menunjukkan bahwa pada aspek rasa terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima konsumen kue gemblong. Pada analisis uji Tuckey kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) tidak berbeda nyata dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B), pada kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) dan 50:50 (C) berbeda nyata, sedangkan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) dan 50:50 (C) menunjukkan hasil tidak berbeda nyata, hal ini menunjukkan bahwa kue gemblong A sama disukai dengan kue gemblong B, kue gemblong A lebih disukai dari kue gemblong C dan kue gemblong B sama disukai dengan kue gemblong C. Maka dapat diketahui bahwa produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen dari aspek rasa.

Rasa kue gemblong dipengaruhi oleh formulasi tepung ketan dan talas sehingga mempengaruhi aspek rasa. Rasa bahan pangan berasal dari bahan itu sendiri dan jika telah melalui proses pengolahan maka rasanya akan dipengaruhi

oleh bahan-bahan yang digunakan pada proses pengolahan. Komponen rasa lain akan berinteraksi dengan komponen rasa primer, akibat yang ditimbulkan mungkin peningkatan intensitas rasa atau penurunan intensitas rasa (Winarno, 2002). Penambahan bahan seperti kelapa parut, santan juga meningkatkan rasa pada kue gemblong. Menurut Winarno (2002) rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Lapisan gula pada bagian luar gemblong juga mempengaruhi rasa kue gemblong, yaitu memberi cita rasa manis pada kue gemblong.

Deskriptif data hasil uji daya terima konsumen kue gemblong pada aspek aroma diperoleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,63 yang berada pada kategori sangat suka, diikuti berikutnya oleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 dan 50:50 secara berturut-turut dengan nilai rata-rata 3,96 yang berada pada kategori suka dan 3,93 yang juga berada pada kategori suka. Secara deskriptif kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 dinilai paling disukai berdasarkan aspek aroma.

Hasil uji hipotesis dengan uji Friedman pada aspek aroma menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima konsumen kue gemblong. Hal ini disebabkan oleh campuran bahan tambahan pada kue gemblong seperti kelapa dan santan. Aroma kelapa dan santan pada adonan gemblong menyebabkan aroma talas pada kue gemblong tidak terlalu kuat.

Deskriptif data hasil uji daya terima konsumen kue gemblong pada aspek tekstur diperoleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30

dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu 4,56 yang berada pada kategori sangat suka, diikuti berikutnya oleh kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 dan 50:50 secara berturut-turut dengan nilai rata-rata 4 yang berada pada kategori suka dan 3,5 yang berada pada kategori agak suka.

Hasil uji hipotesis dengan uji Friedman menunjukkan bahwa pada aspek tekstur terdapat pengaruh formulasi tepung ketan dan talas terhadap daya terima konsumen kue gemblong. Pada uji Tuckey aspek tekstur menunjukkan bahwa kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 (A) berbeda nyata dari kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B), pada kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30(A) dan 50:50(C) berbeda nyata, sedangkan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 60:40 (B) dan 50:50 (C) menunjukkan hasil berbeda nyata, hal ini menunjukkan bahwa produk kue gemblong A lebih disukai dari kue gemblong B, kue gemblong A lebih disukai dari kue gemblong C, dan kue gemblong B lebih disukai dari kue gemblong C, maka kue gemblong A paling disukai dari B dan C. Maka dapat diketahui bahwa produk kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas 70:30 merupakan produk yang paling disukai oleh konsumen dari aspek tekstur.

Tekstur kue gemblong dipengaruhi oleh adanya interaksi tepung ketan dengan talas serta kandungan pati (amilopektin) yang terdapat pada talas dan tepung ketan mempengaruhi daya ikat air dari adonan kue gemblong. Maka semakin banyak talas pada kue gemblong menyebabkan tekstur kue gemblong menjadi empuk. Selain itu kandungan air pada talas mempengaruhi keempukan pada tekstur kue gemblong, karena kue gemblong menggunakan talas kukus yang mengandung lebih banyak air dari talas mentah, hal ini disebabkan oleh proses

pengukusan maka umbi talas akan menyerap air. Menurut Rukmana dan Yudirachman diacu dari Kemenkes kandungan air pada 100 gr talas mentah sebesar 73 gr (Rukmana & Yudirachman, 2015 diacu dari Kemenkes).

### **4.3 Kelemahan Penelitian**

Dalam pelaksanaan penelitian pembuatan kue gemblong dengan formulasi tepung ketan dan talas bogor terdapat kelemahan yaitu :

1. Dalam menggoreng kue gemblong harus selalu diperhatikan, karena jika jarang dibalik kue gemblong sangat rentan menempel satu sama lain dan mudah mengembang kemudian pecah.
2. Dalam menggoreng gemblong minyak goreng tidak diganti selama enam kali menggoreng.
3. Saat melarutkan gula untuk membekukan suhu gula tidak diukur.