

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil pada penelitian ini meliputi formula terbaik keripik telur bumbu rendang dengan penambahan tepung ubi jalar putih, hasil pengujian hipotesis menggunakan Uji Friedman. Jika terdapat pengaruh pada salah satu perlakuan maka dilanjutkan dengan uji tuckey's untuk mengetahui hasilnya.

Deskripsi data secara keseluruhan meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur. Formula terbaik pada penelitian ini adalah formula keripik telur bumbu rendang dengan penggunaan tepung ubi jalar putih kemudian dilanjutkan dengan uji validitas kepada 5 dosen ahli, berdasarkan uji validitas dari dosen ahli diperoleh hasil rata-rata sebagai berikut, penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% dari aspek rasa menunjukan nilai rata-rata 4,0 penambahan ubi jalar putih sebanyak 20% menunjukan nilai rata-rata sebesar 3,6 dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% menunjukan nilai rata-rata sebesar 3,8. Sedangkan dari aspek aroma penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% diperoleh nilai rata-rata sebesar 4,0 penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 20% diperoleh nilai rata-rata sebesar 4,2, dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% diperoleh nilai rata-rata 4,0. Sedangkan dari aspek tekstur penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 10% diperoleh hasil rata-rata 4,2, penambahan ubi jalar putih sebanyak 20% diperoleh hasil rata-rata 4,0 dan penambahan tepung ubi jalar putih sebanyak 30% diperoleh nilai rata-rata 3,6.