

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil pada penelitian ini meliputi formula terbaik, hasil uji daya terima dan hasil pengujian hipotesis yang menggunakan uji *U Mann-Whitney*. Data hasil penelitian diperoleh dari data uji organoleptik bahun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 30 orang panelis agak terlatih, yaitu mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta.

Deskripsi data secara keseluruhan yang meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka.

4.1.1 Formula Terbaik

Adapun formula yang digunakan untuk uji organoleptik ini adalah sebagai berikut :

Tabel 4.1 Formula Terbaik Bahun *Schotel* Sari Kacang Hijau

Bahan	1 : 5			1 : 3		
	gr	ml	%	gr	ml	%
Kacang Hijau	100		20	100		33,3
Air		500	100		300	100
Telur Ayam	60		12	60		20
Bahun	50		10	50		16,7
Sari Kacang Hijau		150	30		150	50
Margarine	10		2	10		3,3
Wortel	10		2	10		3,3
Bawang Bombay	5		1	5		1,7
Bawang Putih	3		0,6	3		1
Tepung Beras	5		1	5		1,7
Garam	3		0,6	3		1
Merica	3		0,6	3		1

4.1.2 Hasil Uji Daya Terima

Hasil uji daya terima konsumen secara keseluruhan meliputi aspek rasa, warna, aroma dan tekstur yang dinilai menggunakan skala kategori penilaian, meliputi sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka, akan dijelaskan dibawah ini :

4.1.2.1 Aspek Warna

a. Hasil Deskriptif

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek warna bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau dengan perbandingan 1 : 5 dan 1 : 3 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Aspek Penilaian	Skor	Bihun <i>Schotel</i> dengan penggunaan sari kacang hijau			
		1 : 5		1 : 3	
		n	%	n	%
Sangat Suka	5	2	13,33	7	46,67
Suka	4	8	53,33	4	26,67
Agak Suka	3	5	33,33	4	26,67
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		15	100	15	100
Mean		3,5		4,2	
Median		4		4	
Modus		4		5	

Pada Tabel 4.2 menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk aspek warna bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 adalah 2 orang panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 8 orang panelis (53,33%) menyatakan suka, 5 orang panelis (33,33%) menyatakan agak suka. Kemudian untuk warna bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 adalah 7 orang panelis

(46,67%) menyatakan sangat suka, 4 orang panelis (26,67%) menyatakan suka, dan 4 orang panelis (26,67%) menyatakan agak suka.

Hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bahun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,5 – 4,2. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka.

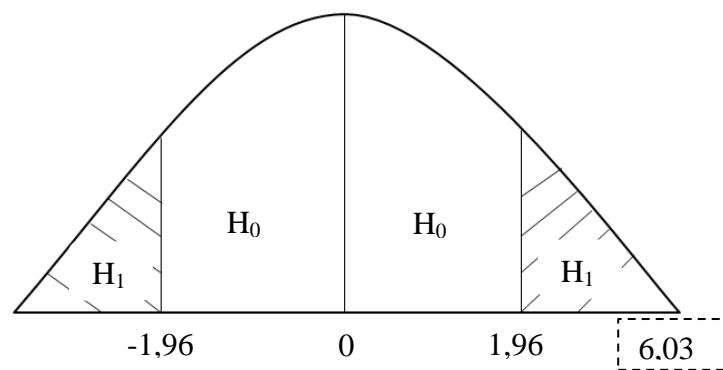
Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata aspek warna yang ditunjukkan pada tabel diatas menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 dengan kategori suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh Z_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ dengan α dua sisi sehingga $\alpha = 0,025$, diperoleh Z_{tabel} sebesar (1,96) dan $-Z_{tabel}$ sebesar (-1,96), hasil analisis U Mann Whitney diperoleh Z_{hitung} (6,03). Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan warna bahun *schotel* dengan dua jenis perbandingan sari kacang hijau dapat dihat pada tabel 4.3.

Tabel 4.3 Hasil Pengujian Hipotesis Warna Bahun *Schotel*

Kriteria Pengujian	Z_{hitung}	Z_{tabel}	Kesimpulan
Warna	6,03	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ maka H_1 diterima



Gambar 4.1 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 1

Berdasarkan Tabel 4.3 menunjukkan bahwa Z_{hitung} lebih besar daripada Z_{tabel} maka H_1 diterima yang berarti terdapat perbedaan yang signifikan pada daya terima terhadap bihun *schotel* yang menggunakan perbandingan sari kacang hijau 1 : 5 dengan bihun *schotel* yang menggunakan perbandingan sari kacang hijau 1 : 3 terhadap aspek warna.

4.1.2.2 Aspek Aroma

a. Hasil Deskriptif

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek aroma bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau dengan perbandingan 1 : 5 dan 1 : 3 dapat dilihat pada Tabel 4.4 berikut ini :

Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Skor	Bihun <i>Schotel</i> dengan penggunaan sari kacang hijau			
		1 : 5		1 : 3	
		n	%	n	%
Sangat Suka	5	1	6,67	3	20
Suka	4	8	53,33	8	53,33
Agak Suka	3	6	40	4	26,67
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		15	100	15	100
Mean		3,4		3,6	
Median		4		4	
Modus		4		4	

Pada Tabel 4.4 menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk aspek aroma bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 adalah 1 orang panelis (6,67%) menyatakan sangat suka, 8 orang panelis (53,33%) menyatakan suka, 6 orang panelis (40%) menyatakan agak suka. Kemudian untuk aroma bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 adalah 3 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 8 orang panelis (53,33%) menyatakan suka, dan 4 orang panelis (26,67%) menyatakan agak suka.

Hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,4 – 3,6. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka.

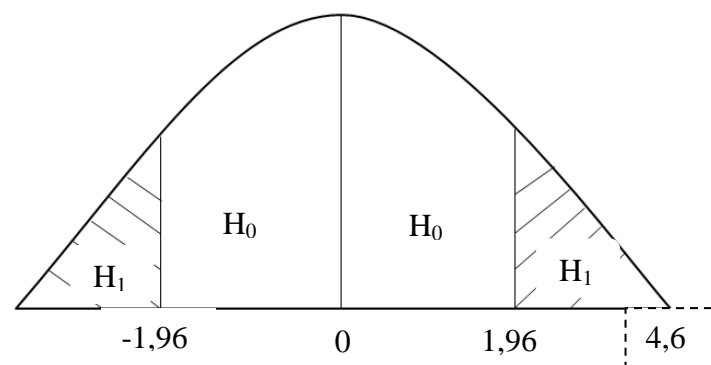
Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata aspek aroma yang ditunjukkan pada tabel diatas menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 3,6 dengan kategori agak suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh Z_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ dengan α dua sisi sehingga $\alpha = 0,025$, diperoleh Z_{tabel} sebesar (1,96) dan $-Z_{tabel}$ sebesar (-1,96), hasil analisis U Mann Whitney diperoleh Z_{hitung} (4,6). Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aroma bihun *schotel* dengan dua jenis perbandingan sari kacang hijau dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4.5 Hasil Pengujian Hipotesis Aroma Bihun *Schotel*

Kriteria Pengujian	Z_{hitung}	Z_{tabel}	Kesimpulan
Aroma	4,6	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ maka H_1 diterima



Gambar 4.2 Kurva Sebaran Frekuensi Normal II

Berdasarkan Tabel 4.5 menunjukkan bahwa Z_{hitung} lebih besar daripada Z_{tabel} maka H_1 diterima artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 5 dengan bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 3 pada aspek aroma.

4.1.2.3 Aspek Rasa

a. Hasil Deskriptif

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek rasa bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau dengan perbandingan 1 : 5 dan 1 : 3 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Skor	Bihun <i>Schotel</i> dengan penggunaan sari kacang hijau			
		1 : 5		1 : 3	
		n	%	n	%
Sangat Suka	5	3	20	3	20
Suka	4	6	40	10	66,67
Agak Suka	3	6	40	2	13,33
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		15	100	15	100
Mean		3,8		4	
Median		4		4	
Modus		3 dan 4		4	

Pada Tabel 4.6 menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk aspek rasa bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 adalah 3 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 6 orang panelis (40%) menyatakan suka, 6 orang panelis (40%) menyatakan agak suka. Kemudian untuk rasa bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 adalah 3 orang panelis (20%) menyatakan sangat suka, 10 orang panelis (66,67%) menyatakan suka, dan 2 orang panelis (13,33%) menyatakan agak suka.

Hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,8 – 4. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka.

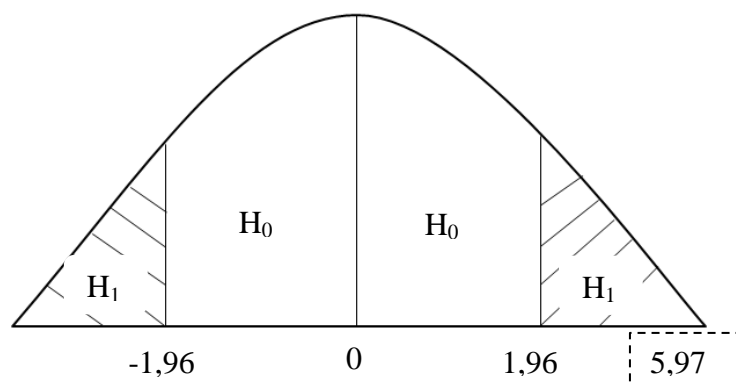
Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata aspek rasa yang ditunjukkan pada tabel diatas menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4 dengan kategori suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh Z_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ dengan α dua sisi sehingga $\alpha = 0,025$, diperoleh Z_{tabel} sebesar (1,96) dan $-Z_{tabel}$ sebesar (-1,96), hasil analisis U Mann Whitney diperoleh Z_{hitung} (5,97). Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan rasa bihun *schotel* dengan dua jenis perbandingan sari kacang hijau dapat dihat pada tabel 4.7.

Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Rasa Bihun Schotel

Kriteria Pengujian	Z_{hitung}	Z_{tabel}	Kesimpulan
Rasa	5,97	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ maka H_1 diterima



Gambar 4.3 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 1II

Berdasarkan Tabel 4.7 menunjukkan bahwa Z_{hitung} lebih besar daripada Z_{tabel} maka H_1 diterima, artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 5

dengan bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 3 pada aspek rasa.

4.1.2.4 Aspek Tekstur

a. Hasil Deskriptif

Hasil perhitungan uji daya terima panelis pada aspek tekstur bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau dengan perbandingan 1 : 5 dan 1 : 3 dapat dilihat pada tabel berikut ini :

Tabel 4.8 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Skor	Bihun <i>Schotel</i> dengan penggunaan sari kacang hijau			
		1 : 5		1 : 3	
		n	%	n	%
Sangat Suka	5	2	13,33	6	40
Suka	4	6	40	6	40
Agak Suka	3	7	46,67	3	20
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		15	100	15	100
Mean		3,6		4,2	
Median		4		4	
Modus		3		4 dan 5	

Pada Tabel 4.8 menunjukkan bahwa penilaian panelis untuk aspek tekstur bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 adalah 2 orang panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 6 orang panelis (40%) menyatakan suka, 7 orang panelis (46,67%) menyatakan agak suka. Kemudian untuk tekstur bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 adalah 6 orang panelis (40%) menyatakan sangat suka, 6 orang panelis (40%) menyatakan suka, dan 3 orang panelis (20%) menyatakan agak suka.

Hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bahun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,6 – 4,2. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka.

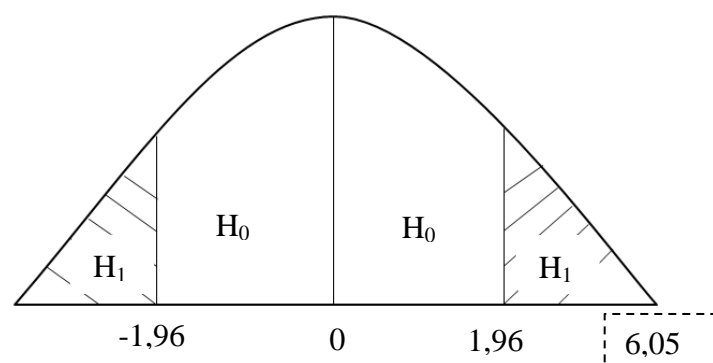
Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata aspek tekstur yang ditunjukkan pada tabel diatas menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 dengan kategori suka.

b. Hasil Analisis Statistik

Perhitungan kepada 30 panelis agak terlatih diperoleh Z_{hitung} pada taraf signifikan $\alpha = 0,05$ dengan α dua sisi sehingga $\alpha = 0,025$, diperoleh Z_{tabel} sebesar (1,96) dan $-Z_{tabel}$ sebesar (-1,96), hasil analisis U Mann Whitney diperoleh Z_{hitung} (6,05). Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan tekstur bahun *schotel* dengan dua jenis perbandingan sari kacang hijau dapat dihat pada tabel 4.9.

Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Tekstur Bahun *Schotel*

Kriteria Pengujian	Z_{hitung}	Z_{tabel}	Kesimpulan
Tekstur	6,05	1,96	$Z_{hitung} > Z_{tabel}$ maka H_1 diterima



Gambar 4.4 Kurva Sebaran Frekuensi Normal 1V

Berdasarkan Tabel 4.9 menunjukkan bahwa Z_{hitung} lebih besar daripada Z_{tabel} maka H_1 diterima, artinya terdapat perbedaan yang signifikan antara bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 5 dengan bihun *schotel* yang menggunakan sari kacang hijau yang menggunakan sari kacang hijau dengan perbandingan sebanyak 1 : 3 pada aspek tekstur.

4.2 Pembahasan

Pada penelitian ini dilakukan pembuatan bihun *schotel* dengan menggunakan perbandingan sari kacang hijau 1 : 5 dan sari kacang hijau 1 : 3 yang bertujuan untuk mengetahui perbedaan daya terima antara bihun *schotel* dengan kedua jenis perbandingan sari kacang hijau.

Penilaian dilakukan oleh 30 panelis agak terlatih terhadap penilaian bihun *schotel* dengan dua jenis perbandingan sari kacang hijau. 1 :5 dan 1 : 3 yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur yang telah diolah menjadi data kemudian disimpulkan secara deskriptif dan diuji melalui hipotesis statistik.

Hasil validasi menunjukkan rata-rata nilai pada aspek warna bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau berada dalam rentangan nilai 3,5 – 4,2. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Berdasarkan perhitungan nilai rata – rata pada aspek warna menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 yang termasuk ke dalam kategori suka. Pada aspek warna bihun *schotel*, terdapat perbedaan antara bihun *schotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 dengan bihun *schotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 3, dikarenakan bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang

1 : 3 menghasilkan warna yang lebih pekat dibandingkan dengan bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang 1 : 5 yang memiliki warna yang lebih pucat.

Pada aspek aroma, hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau berada dalam rentangan nilai 3,4 – 3,6. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka. Pada aspek aroma menunjukkan bahwa formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata-rata yaitu 3,6 dengan kategori mendekati suka. Aroma pada bihun *schotel* dengan kedua perbandingan memiliki aroma yang hampir menyerupai satu sama lain karena pada proses pembuatan bihun *schotel* ini menggunakan bahan-bahan dan teknik pembuatan yang sama.

Pada aspek rasa, hasil perhitungan menunjukkan bahwa rata – rata penilaian panelis terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,8 – 4. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4 dengan kategori suka. Bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 memiliki rasa yang lebih gurih dan lebih terasa kacang hijau dibandingkan dengan bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 5.

Pada aspek tekstur, hasil perhitungan rata – rata penilaian panelis terhadap bihun *schotel* dengan penggunaan sari kacang hijau adalah antara nilai 3,6 – 4,2. Nilai tersebut menunjukkan nilai kesukaan panelis yang berada pada rentangan kategori agak suka dan suka. Formula dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula yang paling disukai dengan nilai rata – rata yaitu 4,2 dengan

kategori suka. Pada aspek tekstur bihun *shotel* ini, terdapat perbedaan antara bihun *shotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 5 dengan bihun *shotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 3, dikarenakan bihun *shotel* dengan penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 memiliki tekstur yang lebih lembut dibandingkan dengan bihun *shotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 5.

Perhitungan data daya terima konsumen diketahui bahwa formula bihun *shotel* penggunaan sari kacang hijau 1 : 3 merupakan formula terbaik. Hal ini ditunjukkan dengan nilai rata – rata aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur yang berada pada kategori suka.

4.3 Kelemahan Penelitian

Dalam melaksanakan penelitian bihun *shotel* dengan menggunakan perbandingan sari kacang hijau 1 : 5 dan sari kacang hijau 1 : 3 sampai pada tahap prosedur penelitian ini peneliti menemukan kelemahan dalam penelitian ini adalah pada saat merendam bihun dalam sari kacang hijau, peneliti agak kesulitan untuk mengatur suhu pemanasan sari kacang hijau yang tepat dikarenakan semakin tinggi suhu pada pemanasan sari kacang hijau, semakin tinggi pula resiko pengentalan sari kacang hijau. Maka perlu dilakukan penelitian lanjutan mengenai suhu pemanasan sari kacang hijau.