

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian Uji Validasi Panelis

Hasil pada penelitian ini adalah hasil dari uji organoleptik yang didapatkan dari hasil uji validasi dosen ahli sertan panelis agak terlatih dan tidak terlatih. Uji validitas yang dilakukan kepada 5 tenaga ahli yang merupakan *chef* dari tempat magang dan 5 dosen ahli yang merupakan dosen program studi Pendidikan Tata Boga.

Uji organoleptik terhadap daya terima konsumen dilakukan kepada 25 panelis agak terlatih yang berasal dari mahasiswa aktif program studi Pendidikan Tata Boga, serta 75 panelis tidak terlatih yang merupakan masyarakat umum. Terdapat beberapa aspek yang diuji dalam organoleptik yaitu warna, rasa, aroma, tekstur. Tiap aspek yang dinilai oleh panelis menggunakan skala kategori penilaian dengan rentang sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka untuk menilai daya terima konsumen.

4.1.1 Penilaian Yang Telah Dinilai Panelis Agak Terlatih

Setelah melalui tahapan uji, hasil penilaian dari panelis dioleh menggunakan uji QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) yaitu kemampuan panelis dalam mengekspresikan persepsi produk pangan dengan kata-kata untuk mengetahui kelompok mana yang terbaik diantara ketiga perlakuan. Dibawah ini adalah penilaian dari panelis agak terlatih yang berjumlah 25 orang panelis, sebagai berikut:

4.1.1.1 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Warna Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Hasil perhitungan daya terima kosnumen melalui uji organoleptik terhadap kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% meliputi beberapa aspek seperti warna, aroma, rasa dan tekstur. Penilaian ini dilakukan oleh 25 orang panelis agak terlatih dan 75 orang panelis tidak terlatih, berikut adalah hasil penilaian panelis:

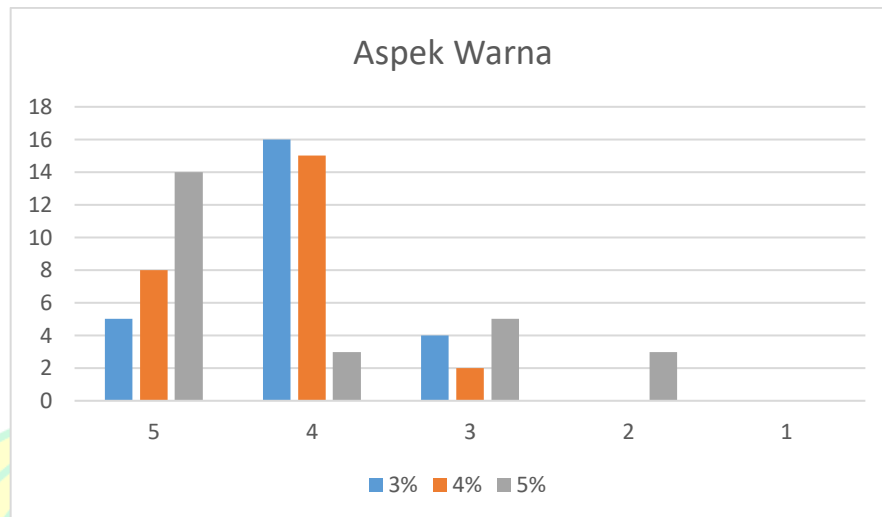
Tabel 4.1 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna Panelis Agak Terlatih

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	5	8	14
Suka	4	16	15	3
Agak Suka	3	4	2	5
Tidak Suka	2	0	0	3
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		101	106	103
MEAN		4,04	4,24	4,12
MEDIAN		4	4	5
MODUS		4	4	5

Berdasarkan tabel di atas, terdapat 5 panelis memilih skala sangat suka, 16 orang panelis memilih suka, 4 orang panelis memilih agak suka untuk kue kering lidah kucing dengan persentase 3%. Penilaian untuk kue kering lidah kucing dengan persentase 4% menyatakan terdapat 8 orang memilih sangat suka, 15 orang panelis memilih suka dan 2 orang panelis memilih agak suka. Sedangkan kue kering lidah kucing dengan persentase 5% mendapatkan penilaian dengan 14 panelis memilih sangat suka, 3 orang panelis memilih suka dan 5 orang panelis memilih agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4,04, 4% yaitu 4,24 dan 5% yaitu 4,12 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek warna yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 4%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek warna:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai.



Gambar 4. 1 Grafik Batang Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Warna

4.1.1.2 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Aroma *Butter* Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Hasil perhitungan daya terima konsumen pada aspek aroma *butter* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.2 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma *Butter* Panelis Agak Terlatih

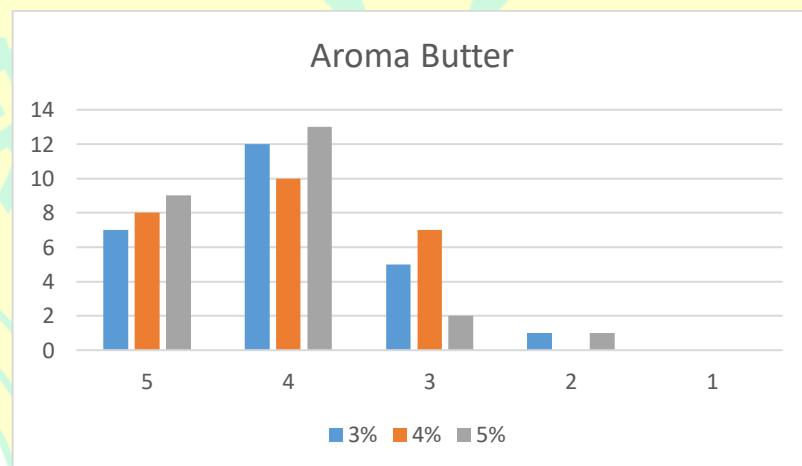
Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	7	8	9
Suka	4	12	10	13
Agak Suka	3	5	7	2
Tidak Suka	2	1	0	1
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		100	101	105
MEAN		4	4,04	4,2
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian daya terima konsumen oleh panelis untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% adalah 7 panelis menyatakan sangat suka, 12 panelis menyatakan suka, 5 panelis

menyatakan agak suka dan 1 panelis menyatakan tidak suka. Kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 4% memperoleh hasil 8 panelis menyatakan sangat suka, 10 panelis menyatakan suka, dan 7 panelis menyatakan agak suka. Sedangkan pada persentase 5% 9 panelis menyatakan sangat suka, 13 panelis menyatakan suka, 2 panelis menyatakan agak suka dan 1 orang panelis menyatakan tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,04 dan 5% yaitu 4,2 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek aroma *butter* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek aroma *butter*:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 2 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma Butter

4.1.1.3 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Aroma *Matcha* Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Hasil perhitungan daya terima konsumen pada aspek aroma *matcha* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat pada tabel berikut ini:

Tabel 4.3 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma *Matcha*

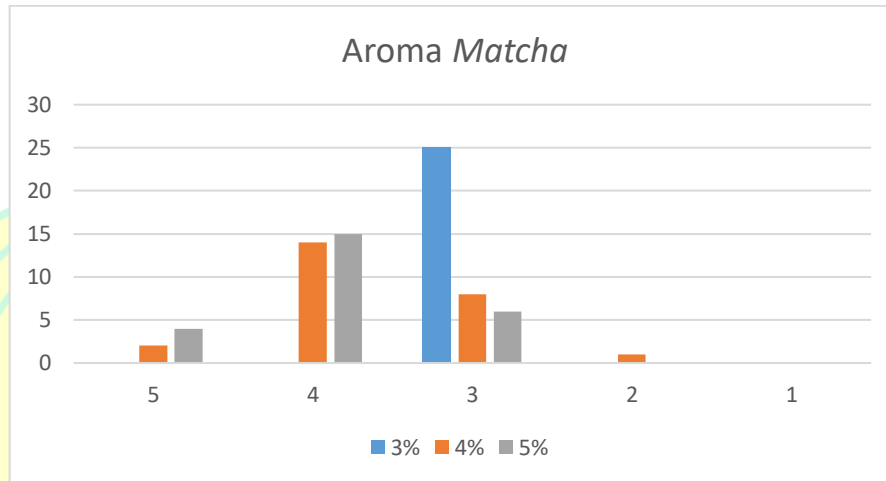
Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	0	2	4
Suka	4	0	14	15
Agak Suka	3	25	8	6
Tidak Suka	2	0	1	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		75	92	98
MEAN		3	3,68	3,92
MEDIAN		3	4	4
MODUS		3	4	4

Dilihat dari tabel di atas, penilaian panelis untuk daya terima konsumen kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% pada aspek aroma *matcha* mendapatkan hasil 25 orang panelis menyatakan agak suka. Persentase 4% pada aspek aroma *matcha*, 2 panelis memilih sangat suka, 14 panelis memilih suka, 8 panelis memilih agak suka dan 1 orang panelis memilih tidak suka. Sedangkan penilaian untuk persentase 5% pada aspek aroma *matcha* mendapatkan hasil 4 panelis memilih sangat suka, 15 panelis memilih suka dan 6 panelis memilih agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 3, 4% yaitu 3,68 dan 5% yaitu 3,92 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek aroma *matcha* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek aroma *matcha*:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan

persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 3 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma *Matcha*

4.1.1.4 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Tekstur Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 25 orang panelis agak terlatih, meliputi aspek tekstur kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

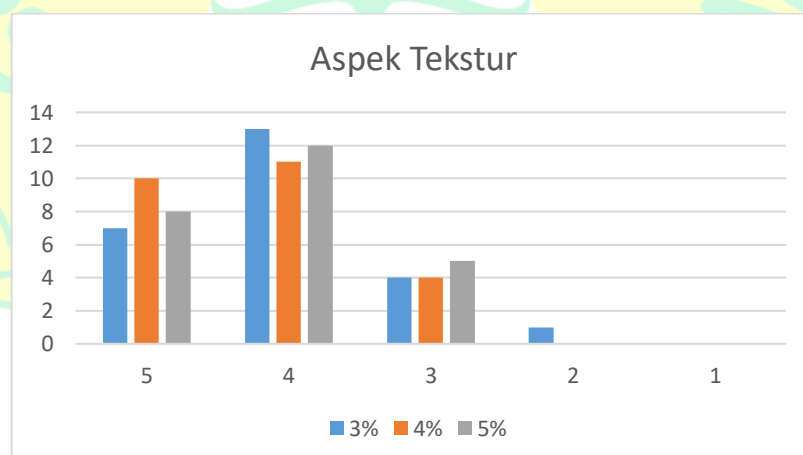
Tabel 4.4 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	7	10	8
Suka	4	13	11	12
Agak Suka	3	4	4	5
Tidak Suka	2	1	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		101	106	103
MEAN		4,04	4,24	4,12
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian panelis dalam aspek tekstur untuk daya terima konsumen kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, menunjukkan 7 panelis menyatakan sangat suka, 13 panelis menyatakan suka, 4 orang panelis menyatakan agak suka dan 1 panelis menyatakan tidak suka. Penilaian panelis 4% memperoleh hasil 10 panelis menyatakan sangat suka, 11 panelis menyatakan suka dan 4 panelis menyatakan agak suka. Kemudian penilaian dengan persentase 5% dengan hasil 8 orang menyatakan sangat suka, 12 panelis menyatakan suka dan 5 panelis menyatakan agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4,04, 4% yaitu 4,24 dan 5% yaitu 4,12 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek aroma *matcha* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 4%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek aroma *matcha*:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (2). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 4 Grafik Batang Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur

4.1.1.5 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Rasa *Matcha* Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 25 orang panelis agak terlatih, meliputi aspek rasa *matcha* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.5 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa *Matcha* Panelis Agak Terlatih

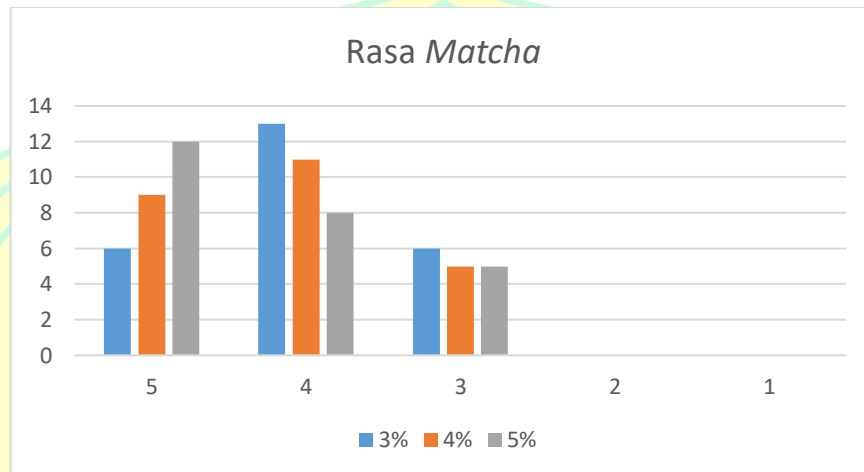
Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	6	9	12
Suka	4	13	11	8
Agak Suka	3	6	5	5
Tidak Suka	2	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		100	104	107
MEAN		4	4,16	4,28
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	5

Penilaian panelis untuk daya terima konsumen kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% pada aspek rasa *matcha* memperoleh hasil 6 panelis menyatakan sangat suka, 13 panelis menyatakan suka, 6 panelis menyatakan agak suka. Persentase 4% mendapatkan hasil 9 panelis menyatakan sangat suka, 11 panelis menyatakan suka dan 5 panelis menyatakan agak suka. Sedangkan penilaian untuk persentase 5% pada aspek rasa *matcha* memiliki hasil 12 panelis menyatakan sangat suka, 8 panelis menyatakan suka dan 5 panelis menyatakan agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,16 dan 5% yaitu 4,28 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa *matcha* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 4%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa *matcha*:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan

produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 5 Grafik Batang Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa *Matcha*

4.1.1.6 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Pori Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 25 orang panelis agak terlatih, meliputi aspek pori kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

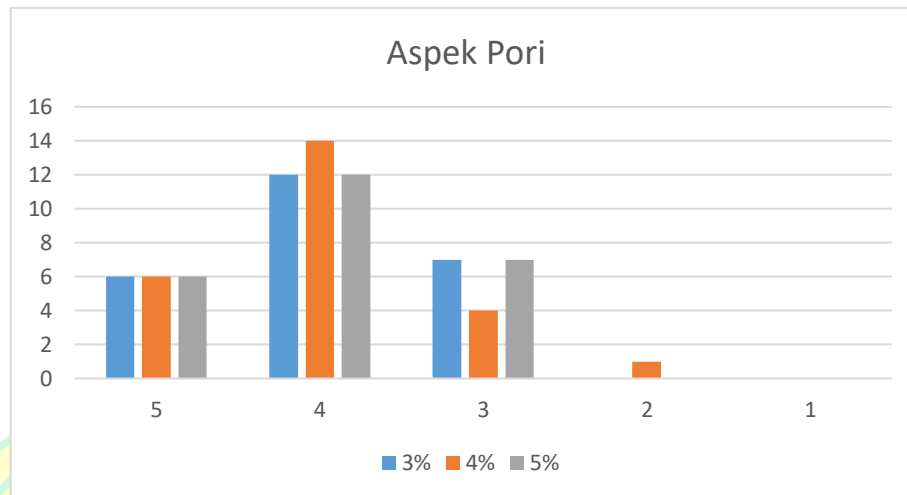
Tabel 4.6 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori Panelis Agak Terlatih

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	N
Sangat Suka	5	6	6	6
Suka	4	12	14	12
Agak Suka	3	7	4	7
Tidak Suka	2	0	1	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		99	100	99
MEAN		3,96	4	3,96
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian pada aspek pori untuk daya terima konsumen pada kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 6 orang panelis menilai sangat suka, 12 panelis menilai suka dan 7 panelis menilai agak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% memperoleh 6 orang menilai sangat suka, 14 orang menilai suka, 4 orang menilai agak suka dan 1 orang menilai tidak suka. Kemudian penialain terhadap produk dengan persentase 5% mendapatkan hasil 6 orang menilai sangat suka, 12 orang menilai suka dan 7 orang menilai agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 3,96, 4% yaitu 4 dan 5% yaitu 3,96 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek pori yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 4%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek pori:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (2). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 6 Grafik Batang Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Pori

4.1.1.7 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Rasa Lidah Kucing Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 25 orang panelis agak terlatih, meliputi aspek rasa lidah kucing kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.7 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Lidah Kucing Panelis Agak Terlatih

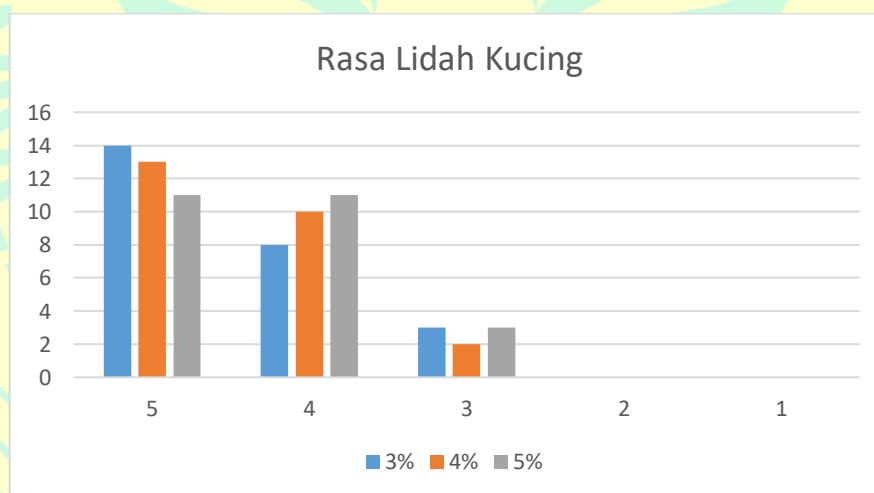
Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	14	13	11
Suka	4	8	10	11
Agak Suka	3	3	2	3
Tidak Suka	2	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		111	111	108
MEAN		4,44	4,44	4,32
MEDIAN		5	5	4
MODUS		5	5	4

Penilaian aspek rasa lidah kucing untuk daya terima konsumen kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 14 orang menilai sangat suka, 8 orang menilai suka dan 3 orang menilai

agak suka. Penilaian panelis pada produk dengan persentase 4% memperoleh hasil 13 orang menilai sangat suka, 10 orang menilai suka dan 2 orang menilai agak suka. Kemudian penilaian terhadap produk dengan persentase 5% mendapatkan hasil 11 orang menilai sangat suka, 11 orang menilai suka dan 3 orang menilai agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4,44, 4% yaitu 4,44 dan 5% yaitu 4,32 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa lidah kucing yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 3% dan 4%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa lidah kucing:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan sangat tidak suka (1). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 7 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Lidah Kucing

4.1.1.8 Penilaian Panelis Agak Terlatih Aspek Rasa Tepung *Mocaf* Kue Kering Lidah Kucing Tepung *Mocaf* dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 25 orang panelis agak terlatih, meliputi aspek rasa tepung *mocaf* kue

kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.8 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Tepung *Mocaf* Panelis Agak Terlatih

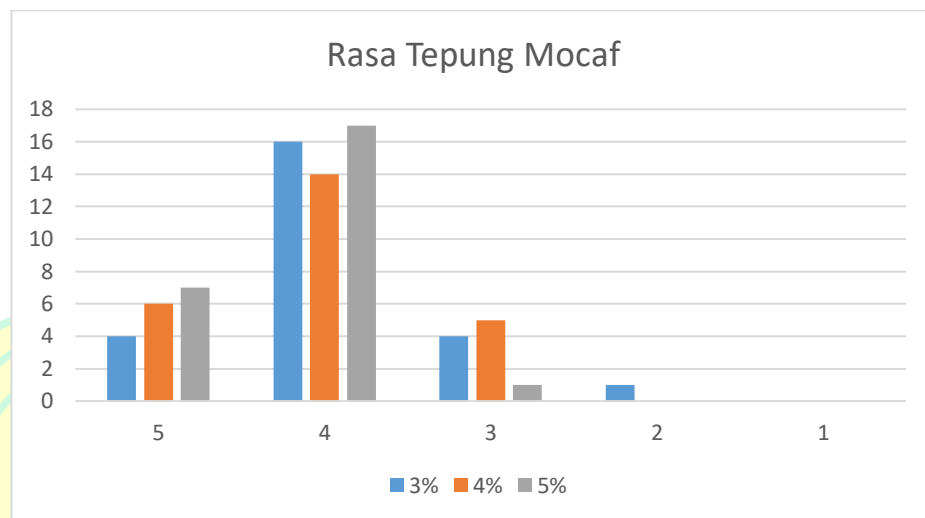
Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	4	6	11
Suka	4	16	14	11
Agak Suka	3	4	5	3
Tidak Suka	2	1	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		98	101	106
MEAN		3,92	4,04	4,24
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian aspek rasa tepung *mocaf* untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 4 orang menilai sangat suka, 16 orang menilai suka, 4 orang menilai agak suka dan 1 orang menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% memperoleh hasil 6 orang menilai sangat suka, 14 orang menilai suka dan 5 orang menilai agak suka. Kemudian penilaian terhadap produk dengan persentase 5% mendapatkan hasil 11 orang menilai sangat suka, 11 orang menilai suka dan 3 orang menilai agak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 3,92, 4% yaitu 4,04 dan 5% yaitu 4,24 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa tepung *mocaf* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa tepung *mocaf*:

Pada grafik batang di bawah ini menjelaskan bahwa berwarna biru pada produk kue lidah kucing dengan persentase 3%, berwarna oranye menjelaskan produk dengan persentase 4% dan berwarna abu-abu menjelaskan produk dengan persentase 5% ,angka pada bawah grafik batang menunjukkan nilai kesukaan yang diuji yaitu sangat suka dengan skor (5), suka (4) , agak suka (3), tidak suka (2) dan

sangat tidak suka (2). Angka di samping grafik batang menunjukkan jumlah hasil responden yang menilai



Gambar 4. 8 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Tepung *Mocaf*

4.1.2 Penilaian Yang Telah Dinilai Panelis Tidak Terlatih

Setelah melalui tahapan uji, hasil penilaian dari panelis dioleh menggunakan QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) yaitu kemampuan panelis dalam mengekspresikan persepsi produk pangan dengan kata-kata untuk mengetahui kelompok mana yang terbaik diantara ketiga perlakuan. Dibawah ini adalah penilaian dari panelis agak terlatih yang berjumlah 75 orang panelis, sebagai berikut:

4.1.2.1 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Warna Kue Kering Lidah

Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

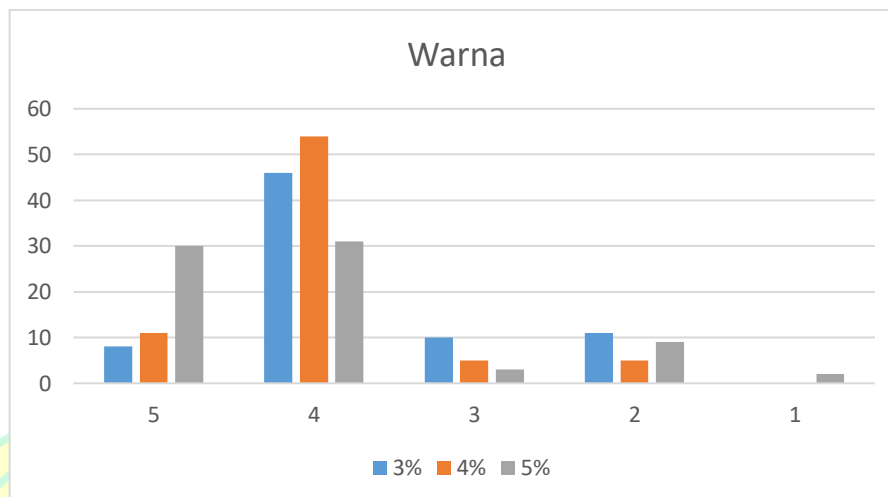
Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek warna kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.9 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Warna

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	8	11	30
Suka	4	46	54	31
Agak Suka	3	10	5	3
Tidak Suka	2	11	5	9
Sangat Tidak Suka	1	0	0	2
Jumlah (n)		278	300	307
MEAN		3	4	4
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian aspek warna untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% sebanyak 8 orang menilai sangat suka, 46 orang menilai suka, 10 orang menilai agak suka dan 11 orang menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% memperoleh hasil 11 orang panelis menilai sangat suka, 54 panelis menilai suka, 5 panelis menilai agak suka dan 5 panelis menilai tidak suka. Kemudian dengan persentase 5% mendapati hasil penilaian 30 panelis menilai sangat suka, 31 panelis menilai suka, 3 panelis menilai agak suka, 9 panelis menilai tidak suka, dan 2 panelis menilai sangat tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 3, 4% yaitu 4 dan 5% yaitu 4 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa warna yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 4% dan 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek warna:



Gambar 4. 9 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Warna

4.1.2.2 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Aroma Butter Kue Kering Lidah Kucing tepung Mocaf Dengan Penambahan Rasa Matcha

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek aroma *butter* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

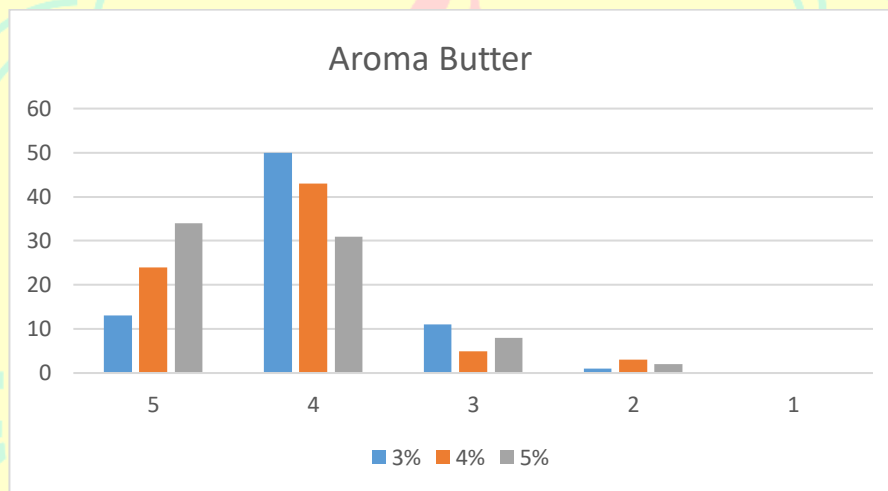
Tabel 4.10 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma *Butter*

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	13	24	34
Suka	4	50	43	31
Agak Suka	3	11	5	8
Tidak Suka	2	1	3	2
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		278	300	307
MEAN		3	4	4
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian aspek aroma *butter* untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% sebanyak 13 orang menilai sangat suka, 50 orang menilai suka, 11 orang menilai agak suka dan 1 orang menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk persentase 4% mendapati 24 orang menilai sangat suka, 43 orang menilai suka, 5

orang menilai agak suka dan 3 orang menilai tidak suka. Kemudian produk dengan persentase 5% memperoleh 34 panelis menilai sangat suka, 31 panelis menilai suka, 8 panelis menilai agak suka dan 2 panelis menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa aroma *butter* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek aroma *butter*:



Gambar 4. 10 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma *Butter*

4.1.2.3 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Aroma *Matcha* Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

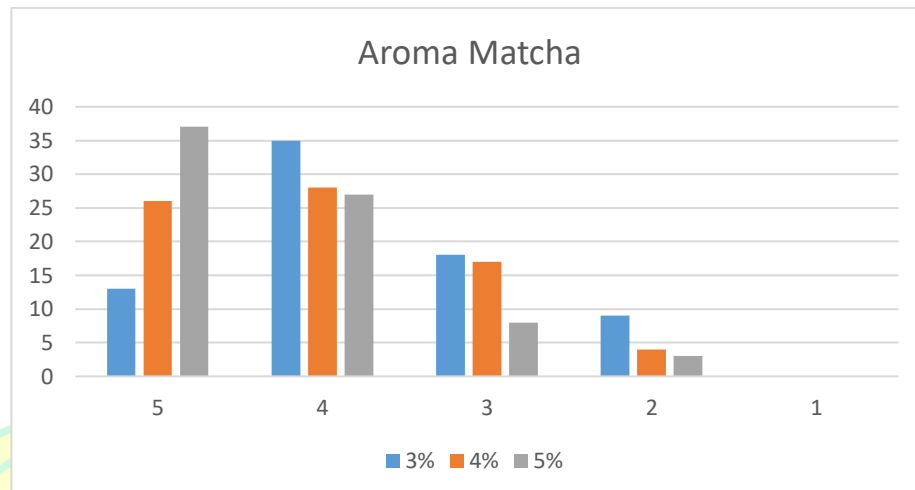
Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek aroma *matcha* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.11 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Aroma *Matcha*

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3% n	4% n	5% n
Sangat Suka	5	13	26	37
Suka	4	35	28	27
Agak Suka	3	18	17	8
Tidak Suka	2	9	4	3
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		277	301	323
MEAN		3,693	4,013	4,307
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	5

Penilaian aspek aroma *matcha* untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% memperoleh 13 orang menilai sangat suka, 35 orang menilai suka, 18 orang menilai agak suka, dan 9 orang menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% mendapati 26 orang menilai sangat suka, 28 orang menilai suka, 17 orang menilai agak suka dan 4 orang menilai tidak suka. Kemudian produk dengan persentase 5% mendapati 37 orang menilai sangat suka, 27 orang menilai suka, 8 orang menilai agak suka dan 3 orang menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek aroma *matcha* yang banyak disukai oleh para penlis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek aroma *matcha*:



Gambar 4. 11 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Aroma *Matcha*

4.1.2.4 Penilaian Panelis Tidak Terlath Aspek Pori Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

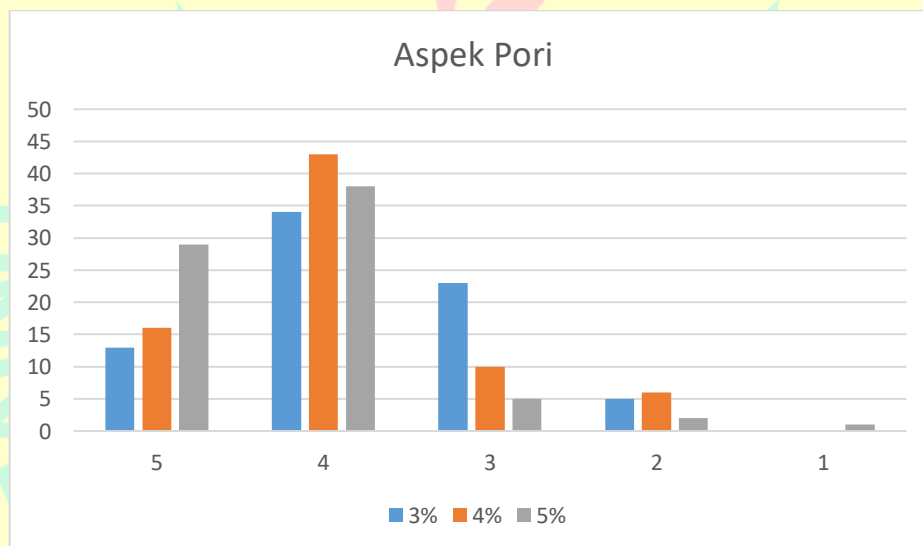
Tabel 4.12 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Pori

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	13	16	29
Suka	4	34	43	38
Agak Suka	3	23	10	5
Tidak Suka	2	5	6	2
Sangat Tidak Suka	1	0	0	1
Jumlah (n)		280	294	317
MEAN		3,733	3,92	4,227
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	4

Penilaian aspek pori pada kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 13 panelis menilai

sangat suka, 35 panelis menilai suka, 18 panelis menilai agak suka dan 9 panelis menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% memperoleh 26 panelis menilai sangat suka, 28 panelis menilai suka, 17 panelis menilai agak suka dan 4 panelis menilai tidak suka. Kemudian produk dengan persentase 5% mendapati 37 panelis menilai sangat suka, 27 panelis menilai suka, 8 panelis menilai agak suka dan 3 panelis menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek pori yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek pori:



Gambar 4. 12 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Pori

4.1.2.5 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Rasa *Matcha* Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

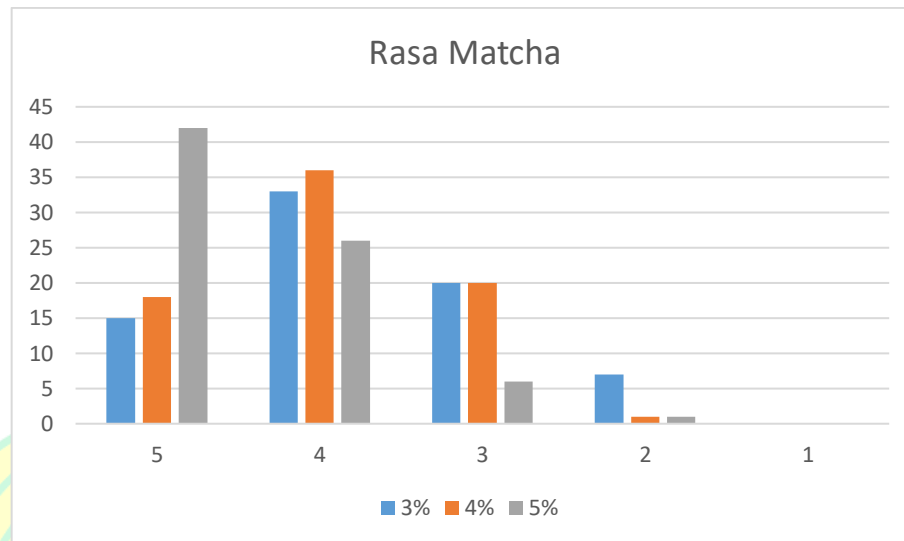
Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek rasa *matcha* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.13 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa *Matcha*

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	15	18	42
Suka	4	33	36	26
Agak Suka	3	20	20	6
Tidak Suka	2	7	1	1
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		281	296	334
MEAN		3,747	3,947	4,453
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	5

Penilaian aspek rasa *matcha* untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 15 panelis menilai sangat suka, 33 panelis menilai suka, 20 panelis menilai agak suka dan 7 panelis menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% mendapati 28 panelis menilai sangat suka, 36 panelis menilai suka, 20 panelis menilai agak suka dan 1 panelis menilai tidak suka. Kemudian untuk produk dengan persentase 5% memperoleh 42 panelis menilai sangat suka, 26 panelis menilai suka, 6 panelis menilai agak suka dan 1 panelis menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa *matcha* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa *matcha*:



Gambar 4. 13 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa *Matcha*

4.1.2.6 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Tekstur Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek tekstur kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

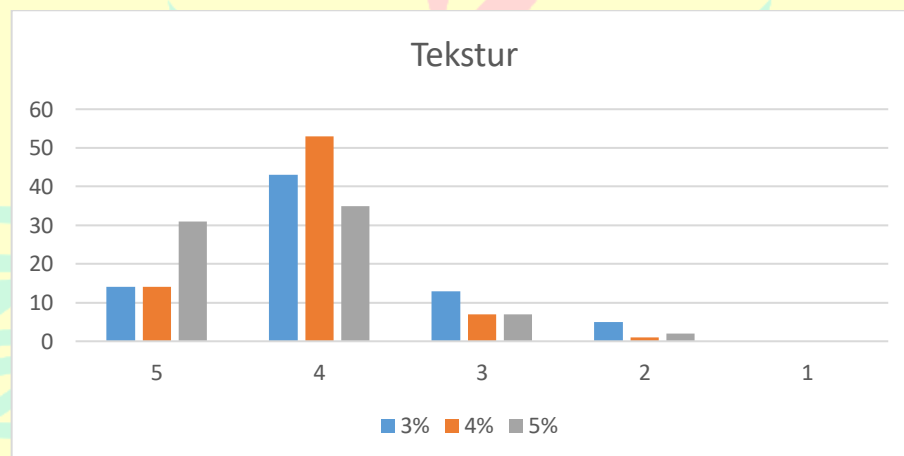
Tabel 4.14 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Tekstur

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	14	14	31
Suka	4	43	53	35
Agak Suka	3	13	7	7
Tidak Suka	2	5	1	2
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		291	305	320
MEAN		3,88	4,067	4,267
MEDIAN		4	4	4
MODUS		4	4	5

Penilaian aspek tekstur untuk daya terima konsumen pada produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 14 panelis menilai sangat suka, 43 panelis menilai suka,

13 panelis menilai agak suka dan 5 panelis menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% mendapati 14 orang menilai sangat suka, 53 orang menilai suka, 7 orang menilai agak suka dan 1 orang tidak suka. Kemudian pada produk dengan persentase 5% mendapati 31 orang menilai sangat suka, 35 orang menilai suka, 7 orang menilai agak suka dan 2 orang menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek tekstur yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek tekstur:



Gambar 4. 14 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Tekstur

4.1.2.7 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Rasa Lidah Kucing Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

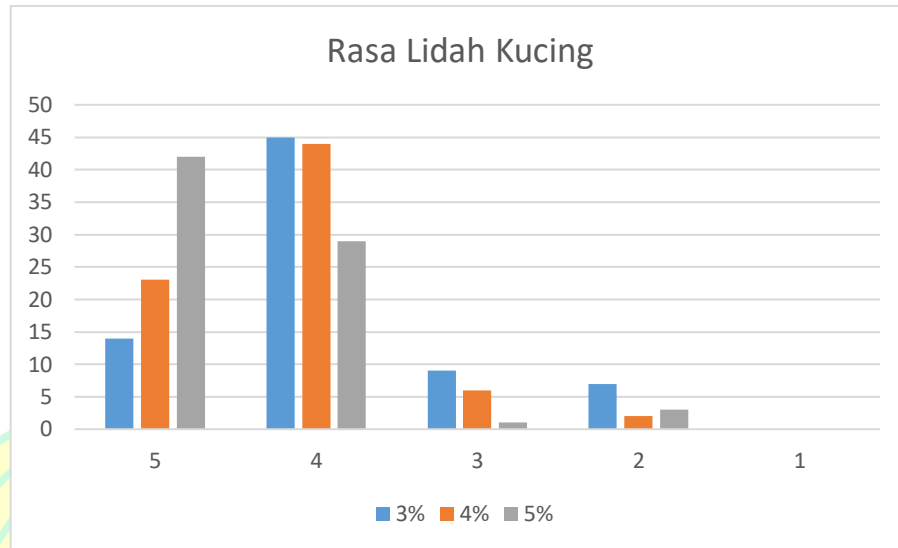
Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek rasa lidah kucing kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

Tabel 4.15 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Lidah Kucing

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	14	23	42
Suka	4	45	44	29
Agak Suka	3	9	6	1
Tidak Suka	2	7	2	3
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		291	313	335
MEAN		3,88	4,173	4,467
MEDIAN		4	4	5
MODUS		4	4	5

Penilaian aspek rasa lidah kucing untuk daya terima konsumen produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3% mendapati 14 orang menilai sangat suka, 45 orang menilai suka, 9 orang menilai agak suka dan 7 orang menilai tidak suka. Penilaian panelis untuk produk dengan persentase 4% memperoleh hasil 23 orang menilai sangat suka, 44 orang menilai suka, 6 orang menilai agak suka dan 2 orang menilai tidak suka. Kemudian pada produk dengan persentase 5% 42 orang menilai sangat suka, 29 orang menilai suka, 1 orang menilai agak suka dan 3 orang menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 4, 4% yaitu 4,173 dan 5% yaitu 4,293 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa lidah kucing yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa lidah kucing:



Gambar 4. 15 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Lidah Kucing

4.1.2.8 Penilaian Panelis Tidak Terlatih Aspek Rasa Tepung *Mocaf* Kue Kering Lidah Kucing tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Rasa *Matcha*

Secara deskripsi hasil penilaian perhitungan daya terima konsumen yang dinilai oleh 75 orang panelis tidak terlatih, meliputi aspek rasa tepung *mocaf* kue kering lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan formula penambahan rasa *matcha* dengan persentase 3%, 4% dan 5% dapat dilihat dari tabel di bawah ini:

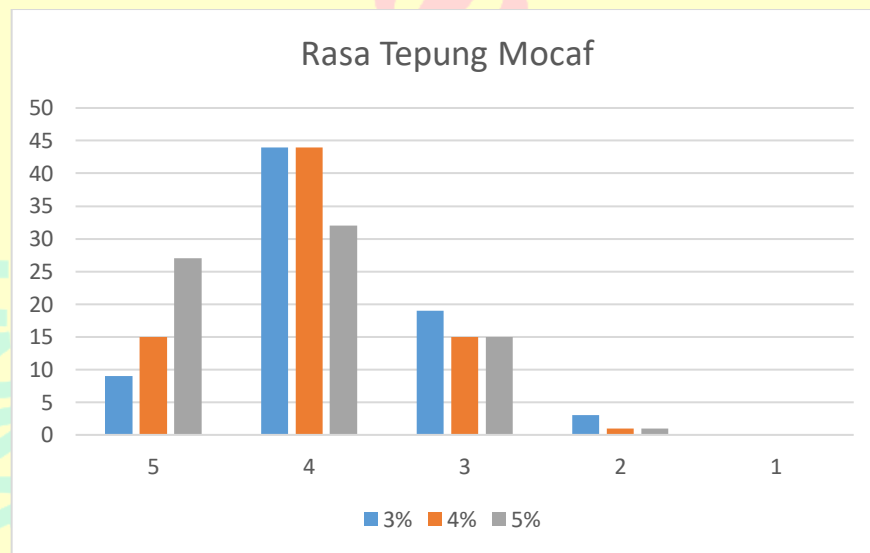
Tabel 4.16 Penilaian Data Hasil Uji Organoleptik Aspek Rasa Tepung *Mocaf*

Skala Penilaian	Skor	Kue lidah kucing tepung <i>mocaf</i> penambahan rasa <i>matcha</i>		
		3%	4%	5%
		n	n	n
Sangat Suka	5	9	15	27
Suka	4	44	44	32
Agak Suka	3	19	15	15
Tidak Suka	2	3	1	1
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
Jumlah (n)		291	313	335
MEAN		3,787	3,973	4,133
MEDIAN		4	4	5
MODUS		4	4	5

Penilaian daya terima konsumen oleh panelis untuk produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* adalah 9 panelis menilai sangat suka, 44 panelis menilai suka, 19 panelis menilai agak suka, dan 3 panelis

menilai tidak suka. Produk kue kering lidah kucing dengan persentase 4% memperoleh hasil 15 panelis menilai sangat suka, 44 panelis menilai suka, 15 panelis menilai agak suka dan 1 panelis menilai tidak suka. Selanjutnya dari produk dengan persentase 5% mendapati 27 panelis menilai sangat suka, 32 panelis menilai suka, 15 panelis menilai agak suka dan 1 panelis menilai tidak suka.

Perolehan nilai mean untuk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan persentase 3% yaitu 3,787, 4% yaitu 3,973 dan 5% yaitu 4,133 dimana nilai tersebut sudah menunjukkan bahwa dari aspek rasa tepung *mocaf* yang banyak disukai oleh para panelis yaitu dengan persentase 5%. Berikut ini merupakan gambaran nilai rata-rata pada aspek rasa tepung *mocaf* :



Gambar 4. 16 Grafik Hasil Uji Rata-Rata Daya Terima Konsumen Aspek Rasa Tepung *Mocaf*

Tabel 4.17 Rekapitulasi Data Daya Terima Konsumen

Aspek penilaian	3%		4%		5%		Rata-Rata Aspek
	25 panelis agak terlatih	75 panelis tidak terlatih	25 panelis agak terlatih	75 panelis tidak terlatih	25 panelis agak terlatih	75 panelis tidak terlatih	
Warna	4,04	3	4,24	4	4,12	4	23,4
Aroma <i>butter</i>	4	4	4,04	4,173	4,2	4,293	24,706
Aroma <i>matcha</i>	3	3,693	3,68	4,013	3,92	4,307	22,613
Tekstur	4,04	3,88	4,24	4,067	4,12	4,267	24,614
Rasa <i>Matcha</i>	4	3,747	4,16	3,947	4,28	4,453	24,587
Pori	3,96	3,733	4	3,92	3,96	4,227	23,8
Rasa Lidah Kucing	4,44	3,88	4,44	4,173	4,32	4,467	25,72
Rasa Tepung <i>Mocaf</i>	3,92	3,787	4,04	3,973	4,24	4,133	24,093
Total Aspek	33,4	29,72	32,84	32,266	33,16	34,147	
Total Rata-Rata Aspek	4,18	3,72	4,11	4,03	4,15	4,27	
Rata-Rata Aspek (konsumen)	3,95		3,94		4,2		

Sumber : Dokumentasi Peneliti

Dapat pada tabel di atas total rata-rata pada perlakuan dengan persentase 3%, 4% dan 5% pada produk kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* secara berurut melalui data rekapitulasi dapat disimpulkan bahwa nilai rata-rata tertinggi adalah pada persentase 5% dengan total nilai rata-rata 4,2. Secara keseluruhan pada penilaian daya terima untuk aspek warna, aroma *butter*, aroma *matcha*, tekstur, pori, rasa *matcha*, rasa lidah kucing, dan rasa tepung *mocaf*. Pada total responden sebanyak 100 panelis dapat disimpulkan bahwa produk dengan persentase 5% layak untuk dipasarkan serta diperjual belikan.

4.2 Pembahasan

Penelitian ini bertujuan agar dapat mengetahui dan mempelajari subs titusi tepung *mocaf* serta pengaruh penambahan rasa *matcha* pada pembuatan kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha*, dengan persentase 3%, 4% dan 5%. Penilaian dilakukan panelis agak terlatih berjumlah 25 orang yang merupakan mahasiswa aktif dan panelis tidak terlatih berjumlah 75 orang yang merupakan masyarakat umum yang meliputi aspek rasa, aroma, warna, tekstur kemudian diolah menjadi data dan disimpulkan secara deskriptif serta diuji melalui uji organoleptik.

Pembahasan aspek uji organoleptik yang diuji adalah warna dengan total rata-rata 23,4, aroma *butter* dengan total rata-rata 24,706, aroma *matcha* dengan total rata-rata 22,613, rasa kue lidah kucing dengan total rata-rata 25,72, rasa tepung *mocaf* dengan total rata-rata 24,093, rasa *matcha* dengan total rata-rata 24,587, pori dengan total rata-rata 23,8, dan tekstur dengan total rata-rata 24,614 yang menunjukkan bahwa hasil dari penilaian semua panelis yaitu agak terlatih dan tidak terlatih menunjukkan bahwa produk dengan persentase 5% mendapat perolehan total rata-rata 4,2 yang layak untuk dikembangkan lebih lanjut serta dipasarkan.

4.3 Kelemahan Penelitian

Kelemahan penelitian kue kering lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* ini terdapat pada rasa dari *matcha* yang memiliki *after taste* pahit dan pada proses pemanggangan yang harus menyesuaikan warna *matcha* yang diharuskan berwarna hijau kecoklatan.