

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

4.1 Hasil Penelitian

Hasil dalam penelitian ini terdiri atas 4 bagian, yaitu formula terbaik, hasil uji validasi, deskripsi data hasil daya terima dan hasil, pengujian hipotesis.

4.1.1 Formula Terbaik

Formula terbaik dari hasil uji coba dalam pembuatan serundeng ikan tongkol terdiri dari kelapa parut 59,5 %, ikan tongkol 40,5 %, air kelapa 94,5 %, ketumbar 135 %, bawang merah 14 %, bawang putih 8,1 %, kunyit 4 %, jahe 8,1 %, serai 2,7 %, daun salam 0,8 %, daun jeruk 1,3 %, gula jawa 10,8 %, garam 2,7 %, gula pasir 5,4 %, dan minyak goreng 8,1 %. Sedangkan dalam pembuatan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica hampir sama formulanya dengan serundeng ikan tongkol hanya saja di tambahkan bahan-bahan yang terdiri dari cabai merah keriting 13,5 %, cabai rawit 6,2 %, dan terasi 4,8 %.

4.1.2 Hasil Uji Validasi

Hasil dari uji validasi terhadap dosen ahli pada serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur yang dinilai dengan menggunakan skala lima tingkat. Jadi pada pilihan yang paling disukai mempunyai nilai yang cukup tinggi dan bila pilihan tidak disukai memiliki nilai yang rendah. Masing-masing aspek penilaian akan dijelaskan sebagai berikut.

Tabel 4.1 Hasil Validasi Panelis Ahli

No.	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Panelis	612	612	612	612
1.	3	3	3	5
2.	5	5	5	4
3.	5	5	5	4
4.	5	3	5	5
5.	2	3	4	5
6.	4	5	4	5
Σ	24	24	26	28
Mean	4	4	4,3	4,6
Median	4,5	4	4,5	5
Modus	5	3&5	5	5

Hasil validasi yang didapat dari 6 panelis ahli memberikan penilaian yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica. Untuk aspek warna nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak kemerahan, untuk aspek rasa nilai rata-ratanya 4 menyatakan agak pedas, untuk aspek aroma nilai rata-ratanya 4,3 menyatakan agak beraroma ikan tongkol dan bumbu rica-rica dan untuk aspek tekstur nilai rata-ratanya 4,6 menyatakan sangat kering.

4.1.3 Deskripsi Data Hasil Uji Daya Terima

a) Aspek Warna

Untuk skala penilaian kategori aspek warna, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.2 Penilaian Aspek Warna

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Tongkol Original		Ikan Bumbu Serundeng Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Suka	5	2	13,3	12	80
Suka	4	10	66,6	2	13,3
Agak Suka	3	3	20	1	6,6
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		3,93		4,06	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk serundeng ikan tongkol bumbu original sebanyak 2 orang panelis (6,6%) menyatakan sangat suka, sebanyak 10 orang panelis (33,3%) menyatakan suka dan sebanyak 3 orang panelis (10%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica sebanyak 12 orang panelis (80%) menyatakan sangat suka, sebanyak 2 orang panelis (13,3%) menyatakan suka, dan sebanyak 1 orang panelis (6,6%) menyatakan agak suka.

Sementara itu untuk nilai rata-rata serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,06 yang termasuk dalam kategori suka.

b) Aspek Rasa

Untuk skala penilaian kategori aspek rasa, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.3 Penilaian Aspek Rasa

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Tongkol Original		Ikan Bumbu Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Suka	5	4	26,6	8	53,3
Suka	4	11	73,3	7	46,6
Agak Suka	3	0	0	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		4,27		4,5	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk serundeng ikan tongkol bumbu original sebanyak 4 orang panelis (26,6%) menyatakan sangat suka, dan sebanyak 11 orang panelis (73,3%) menyatakan suka. Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica sebanyak 8 orang panelis (53,3%) menyatakan suka, dan sebanyak 7 orang panelis (46,6%) menyatakan suka.

Sementara itu untuk nilai rata-rata serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,5 yang termasuk dalam kategori sangat suka.

c) Aspek Aroma

Untuk skala penilaian kategori aspek aroma, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.4 Penilaian Aspek Aroma

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Original		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Suka	5	11	73,3	6	40
Suka	4	3	20	9	60
Agak Suka	3	1	6,6	0	0
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		4,67		4,4	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk serundeng ikan tongkol bumbu original sebanyak 11 orang panelis (73,3%) menyatakan sangat suka, sebanyak 3 orang panelis (20%) menyatakan suka dan sebanyak 1 orang panelis (6,6%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica sebanyak 6 orang panelis (40%) menyatakan sangat suka dan sebanyak 9 orang panelis (60%) menyatakan suka.

Sementara itu untuk nilai rata-rata serundeng ikan tongkol bumbu original memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica dengan nilai rata-rata 4,67 yang termasuk dalam kategori sangat suka.

d) Aspek Tekstur

Untuk skala penilaian kategori aspek tekstur, diperoleh hasil penilaian secara deskripsi data panelis tentang perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica dapat dilihat pada tabel berikut :

Tabel 4.5 Penilaian Aspek Tekstur

Aspek Penilaian	Skor	Serundeng Ikan Tongkol		Serundeng Ikan Tongkol Bumbu Rica-rica	
		Panelis	%	Panelis	%
Sangat Suka	5	5	33,3	6	40
Suka	4	8	53,3	8	53,3
Agak Suka	3	2	13,3	1	6,6
Tidak Suka	2	0	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah (N)		15	100	15	100
Mean (Rata-Rata)		4,2		4,3	

Hasil dari skala penilaian diperoleh secara deskripsi data panelis tentang daya terima konsumen dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica. Untuk serundeng ikan tongkol bumbu original sebanyak 5 orang panelis (33,3%) menyatakan sangat suka, sebanyak 8 orang panelis (53,3%) menyatakan suka dan sebanyak 2 orang panelis (13,3%) menyatakan agak suka. Sedangkan untuk serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica sebanyak 6 orang panelis (40%) menyatakan sangat suka, sebanyak 8 orang panelis (53,3%) menyatakan suka, dan sebanyak 1 orang panelis (6,6%) menyatakan agak suka.

Sementara itu untuk nilai rata-rata serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng ikan tongkol bumbu original dengan nilai rata-rata 4,3 yang termasuk dalam kategori suka.

4.1.4 Hasil Pengujian Hipotesis

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

a) Aspek Warna

Hasil perhitungan untuk aspek warna serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $U_{hitung} = 99,5$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai U_{tabel} adalah sebesar 64.

Tabel 4.6 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Warna

Kriteria Pengujian	U hitung	U tabel	Kesimpulan
Warna	99,5	64	$U_{hitung} > U_{tabel}$ $U = 99,5 > 64$ maka H_0 diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan kepada serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek warna

Nilai tersebut menunjukkan $U_{hitung} > U_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek warna.

b) Aspek Rasa

Hasil perhitungan untuk aspek rasa serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang

mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $U_{hitung} = 82,5$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai U_{tabel} adalah sebesar 64.

Tabel 4.7 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Rasa

Kriteria Pengujian	U hitung	U tabel	Kesimpulan
Rasa	82,5	64	$U_{hitung} > U_{tabel}$ $U = 82,5 > 64$ maka H_0 diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek rasa.

Nilai tersebut menunjukkan $U_{hitung} > U_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek rasa.

c) Aspek Aroma

Hasil perhitungan untuk aspek aroma serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $U_{hitung} = 123$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai U_{tabel} adalah sebesar 64.

Tabel 4.8 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Aroma

Kriteria Pengujian	U hitung	U tabel	Kesimpulan
Aroma	123	64	$U_{hitung} > U_{tabel}$ $z = 123 > 64$ maka H_0 diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica

yang berbeda pada aspek aroma.

Nilai tersebut menunjukkan $U_{hitung} > U_{tabel}$ artinya bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica pada aspek aroma.

d) Aspek Tekstur

Hasil perhitungan untuk aspek tekstur serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica kepada panelis agak terlatih yang terdiri dari 30 orang mahasiswa tingkat akhir Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, diperoleh $U_{hitung} = 101$ pada taraf signifikansi $\alpha = 0,05$ sedangkan nilai U_{tabel} adalah sebesar 64.

Tabel 4.9 Hasil Pengujian Hipotesis Aspek Tekstur

Kriteria Pengujian	U hitung	U tabel	Kesimpulan
Tekstur (Kering)	101	64	$U_{hitung} > U_{tabel}$ $z = 101 > 64$ maka H_0 diterima yang artinya tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek tekstur.

Nilai tersebut menunjukkan $U_{hitung} > U_{tabel}$ artinya tidak terdapat perbedaan signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica yang berbeda pada aspek tekstur.

4.2 Pembahasan

Berdasarkan hasil uji penilaian daya terima serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica diperoleh hasil dan nilai rata-rata yang berbeda

pada setiap aspeknya. Dari hasil uji panelis sebanyak 30 orang, warna yang paling banyak disukai adalah warna serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica dengan rata-rata 4,06. Warna dari serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica memiliki warna merah yang menjadi daya tarik bagi konsumen. Warna merah merupakan turunan dari bumbu dasar merah. Bumbu rica-rica adalah salah satu bumbu khas Indonesia yang berasal dari Manado. Kemudian berdasarkan uji hipotesis yaitu U Mann-Whitney, tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

Dari hasil uji panelis sebanyak 30 orang, rasa yang paling banyak disukai adalah rasa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica dengan rata-rata 4,5. Dalam aspek rasa serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica lebih unggul karena memiliki zat *capsaicin* yang memberikan rasa pedas yang kuat dan dapat merangsang nafsu makan yang menjadikan daya tarik bagi para konsumen. Kemudian berdasarkan uji hipotesis yaitu U Mann-Whitney, tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica.

Dari hasil uji panelis sebanyak 30 orang, aroma yang paling banyak disukai adalah aroma serundeng ikan tongkol bumbu original dengan rata-rata 4,67. Pada serundeng ikan tongkol memiliki aroma yang lebih kuat dan lebih disukai dibandingkan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica karena aroma serundeng ikan tongkol bumbu original lebih dominan dibandingkan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica yang tertutupi bumbu rica-rica.

Dari hasil uji panelis sebanyak 30 orang menilai serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica mempunyai penilaian yang sama karena memiliki tekstur yang sama dengan serundeng pada umumnya, yaitu

bertekstur kering. Kemudian berdasarkan uji hipotesis yaitu U Mann-Whitney, tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan serundeng ikan tongkol bumbu rica-rica.

Berdasarkan hasil uji hipotesis pada aspek warna, rasa, aroma dan tekstur tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap serundeng ikan tongkol dengan bumbu original dan bumbu rica-rica.

4.3 Kelemahan Penelitian

Kelemahan dalam melaksanakan penelitian ini adalah :

1. Proses pembuatan dan pemasakan dalam membuat serundeng ikan tongkol biasanya dibutuhkan waktu yang cukup lama agar tampilan serundeng bertekstur kering.
2. Proses pembuatan serundeng ikan tongkol menggunakan api yang kecil. Hal ini dikarenakan penggunaan api besar dapat menyebabkan serundeng menjadi lebih cepat matang tetapi tidak merata dan menghasilkan rasa yang pahit.