

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Konversi Tepung Pisang Kepok dan Kacang Merah

Berdasarkan temuan penyelidikan penggantian Tepung Pisang dan Kacang Merah, hasil transformasi Pisang dan Kacang Merah menjadi Tepung Pisang Kepok dan Kacang Merah bisa diamati pada Tabel 7 di bawah ini.

Tabel 7. Konversi Pisang Kepok dan Kacang Merah menjadi Tepung

Bahan Bersih	Tepung Tepung	Konversi
800 gr Pisang Kepok	325 gr tepung Pisang Kepok	2,46 : 1
400 gr Kacang Merah	380 gr Tepung Kacang Merah	1,05 : 1

Menurut Tabel 7, yang merinci konversi Tepung pisang dan kacang merah menjadi tepung, bisa disimpulkan bahwasanya 800 gram pisang menghasilkan 325 gram tepung pisang, sedangkan 400 gram kacang merah menghasilkan 380 gram tepung kacang merah.

2. Daya Terima Soes

Uji penerimaan dijalankan oleh tiga puluh satu panelis mengevaluasi tiga sampel (P1, P2, P3). Parameter yang diperiksa meliputi kehangatan, aroma, tekstur, dan rasa. Hasil rata-rata dari tes penerimaan ini disajikan pada tabel 8 di bawah ini.

Tabel 8. Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima

Penilaian Organoleptik				
Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P1	3,83	3,80	3,58	3,90
P2	3,90	3,93	3,70	3,93
P3	3,70	3,61	3,35	3,51

Ket : 1 = Sangat Tidak suka, 2 = Tidak Suka, 3 = Agak Suka, 4 = Suka, 5 = Sangat Suka

Dari hasil uji organoleptik menunjukkan dari ketiga perlakuan P1, P2 dan P3 rata-rata mendekati angka 4 yang artinya pada kategori suka, kecuali pada perlakuan P3 guna tekstur menunjukkan angka mendekati angka 3 yang artinya agak suka.

3. Uji Anova

Untuk melihat adanya perbedaan antara perlakuan maka pada penelitian ini digunakan analisis Anova. Jika hasil anova menunjukkan adanya perbedaan antar perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut. Hasil uji anova bisa dilihat pada tabel 9 di bawah ini.

Tabel 9. Hasil Uji Anova

Aspek	F	Sig	Magna
Warna	0,508	0,603	P value > 0,05, tidak signifikan
Aroma	2,159	0,121	P value > 0,05, tidak signifikan
Tekstur	1,836	0,165	P value > 0,05, tidak signifikan
Rasa	2,605	0,079	P value > 0,05, tidak signifikan

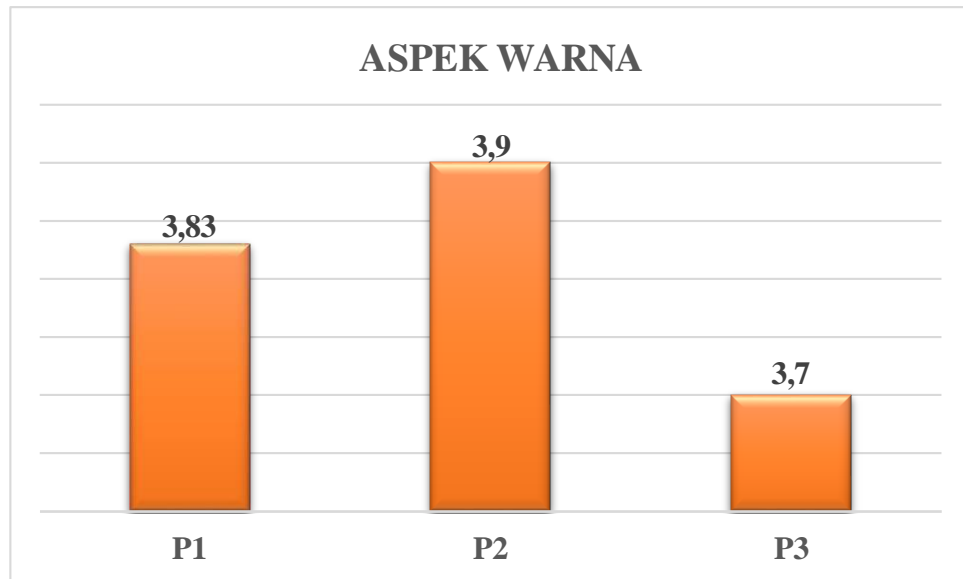
Sumber : Data Terolah (2024)

Berdasarkan Tabel 9 yang disajikan di atas, hasil uji ANOVA menunjukkan bahwasanya nilai signifikansi guna warna ialah 0,508, yang lebih besar dari 0,05; guna aroma, nilai signifikansinya ialah 2,159, juga melebihi 0,05; guna tekstur, nilai signifikansi ialah 1,836, sekali lagi di atas 0,05; dan guna rasa, nilai signifikansinya ialah 0,079, yang melampaui 0,05. Ini menunjukkan bahwasanya tidak ada perbedaan yang signifikan secara statistik di antara tiga perlakuan data mengenai aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

B. Pembahasan

1. Aspek Penilaian Warna

Warna berfungsi sebagai kesan awal yang muncul dan dievaluasi oleh panelis. Ini ialah karakteristik organoleptik utama pada presentasi yang tidak bisa diabaikan. Warna menciptakan kesan pertama sebab melibatkan indra visual. Warna yang menawan akan menarik panelis atau konsumen guna mencicipi produk. (Lamusu 2018) Menurut temuan dari uji organoleptik warna, 31 panelis memberi skor yang diilustrasikan pada gambar 8.

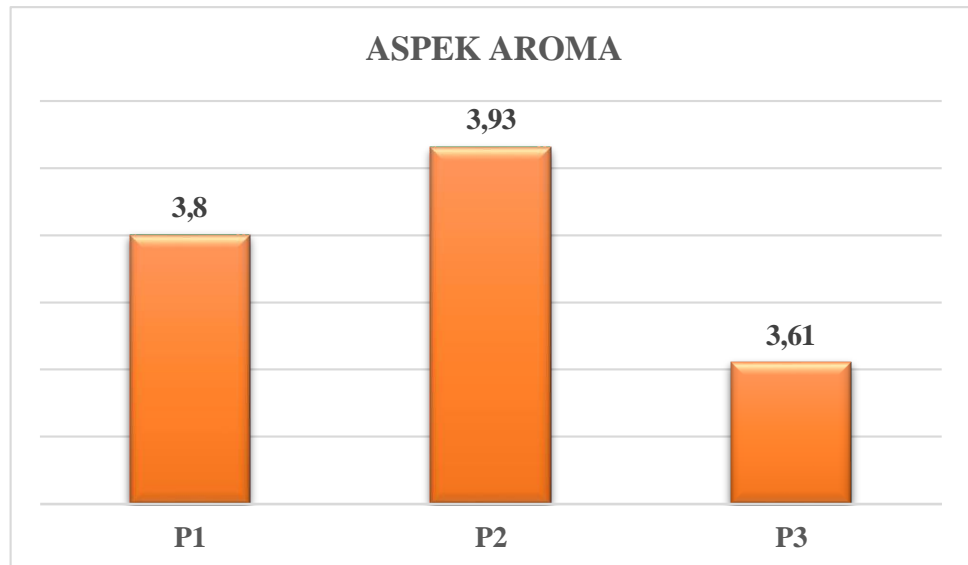


Gambar 8. Aspek Penilaian Warna

Ilustrasi di atas menyajikan metrik guna tiga perlakuan, P1, P2, dan P3, mendekati angka 4,00, khususnya 3,90, yang disukai panelis. Temuan penelitian ini sejalan dengan studi Mariatul Kiptiah et al. (2019) berjudul “Substitusi Tepung Keppok Pisang pada Pembuatan Produk Keppok Pisang Kering Soes.” Hasilnya menunjukkan bahwasanya panelis lebih menyukai Soes berwarna coklat daripada warna yang lebih terang. Ini mengungkapkan korelasi di mana jumlah tepung pisang yang lebih sedikit menghasilkan preferensi yang lebih besar di antara panelis mengenai warna Soes. Selanjutnya, sebuah studi oleh Sapti (2019) berjudul “Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) dengan Tepung Terigu pada Karakteristik Kue Soes (Choux Paste) Kacang Merah Kering” menghasilkan hasil yang tidak sepenuhnya selaras dengan penelitian ini, menunjukkan bahwasanya peningkatan tepung kacang merah menyebabkan tingkat preferensi yang lebih tinggi di kalangan panelis guna Soes.

2. Aspek Penilaian Aroma

Aroma berfungsi sebagai faktor penting, sebab persepsi rasa keseluruhan konsumen mengenai makanan sebagian besar dipengaruhi oleh aroma. Hasil dari tes organoleptik mengenai aspek aroma, yang melibatkan 31 panelis, diilustrasikan pada gambar 9.

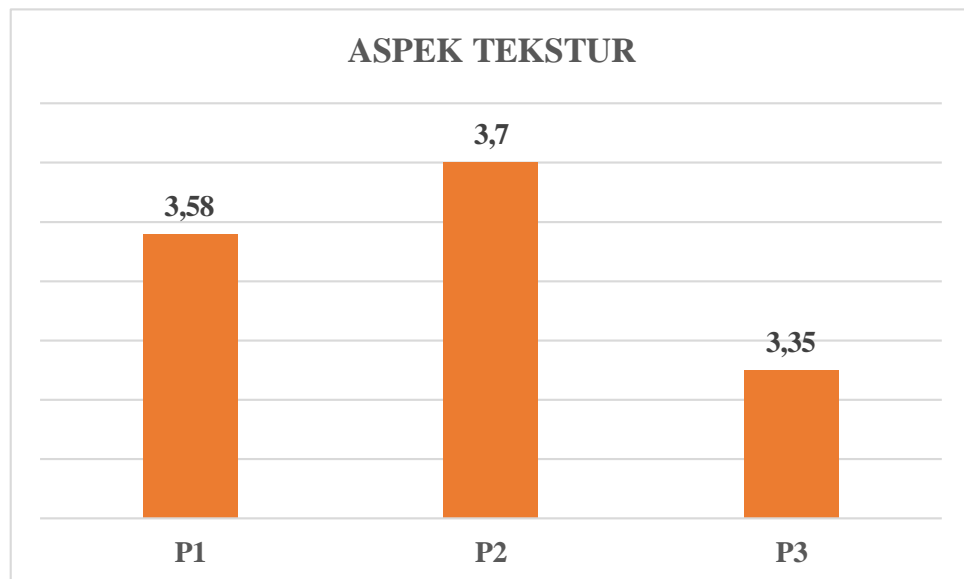


Gambar 9. Aspek Penilaian Aroma

Ilustrasi di atas menyajikan indikator guna tiga perawatan, P1, P2, dan P3, mendekati skor 4, menunjukkan preferensi mereka di antara para panelis. Temuan penelitian ini sejalan dengan penyelidikan oleh Mariatul Kiptiah et al. (2019) berjudul “Substitusi Tepung Keppok Pisang pada Pembuatan Produk Keppok Pisang Kering Soes.” Penelitian ini menunjukkan peningkatan preferensi guna tepung pisang sebab aromanya yang menyenangkan, yang semakin disukai oleh para panelis. Selanjutnya, ini berkorelasi dengan studi oleh Sapti (2019) bernama “Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) Dengan Tepung Terigu Melawan Karakteristik Kue Soes (*Pasta Choux*) Kacang Merah Kering.” Temuan mengungkapkan bahwasanya penambahan lebih banyak kacang merah ke tanah nadi menghasilkan apresiasi yang lebih besar dari panelis guna aroma tadi.

3. Aspek Penilaian Tekstur

Tekstur berdiri sebagai karakteristik penting pada makanan segar dan olahan. Tekstur dan keseragaman sebuah zat mempengaruhi profil rasa sebuah bahan. Modifikasi tekstur dan ketebalan bahan bisa mengubah rasa dan aroma secara keseluruhan, sebab mempengaruhi seberapa cepat rasa berinteraksi dengan sel reseptor alfa dan kelenjar ludah. Semakin tebal sebuah zat, semakin sensitivitasnya pada intensitas rasa dan aroma berkurang (Khusna 2018). Temuan dari evaluasi organoleptik mengenai tekstur yang dijalankan oleh 31 panelis diilustrasikan pada gambar 10.



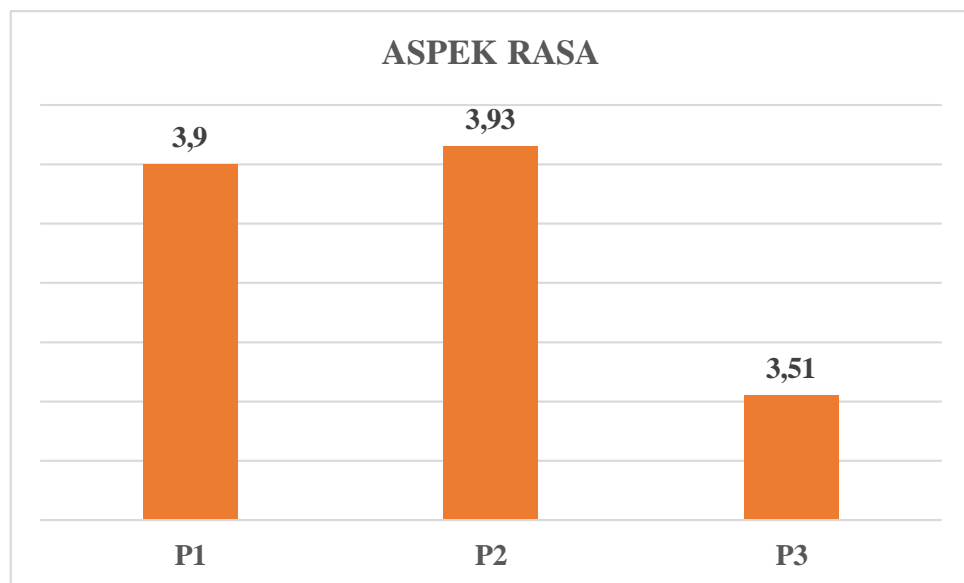
Gambar 10. Aspek Penilaian Tekstur

Ilustrasi di atas menunjukkan bahwasanya evaluasi sensorik guna komponen tekstur yang dijalankan oleh 31 panelis pada soes P1 dan P2 memberi peringkat mereka pada kategori yang disukai, khususnya dengan skor 4. Sebaliknya, P3 termasuk pada kategori yang agak disukai, yang sesuai dengan skor 3, hasil yang dikaitkan dengan karakteristik kedua tepung yang membuat tekstur daging sapi kurang optimal.

Hal ini sejalan dengan studi Mariatul Kiptiah (2019) bertajuk “Penggantian Tepung Keppok pada Pembuatan Produk Keppok Soes Kering,” yang menunjukkan bahwasanya meningkatnya penggabungan Bran Pisang bisa mempengaruhi kerenyahan produk, yang mengarah pada pengurangan kekerasan dan mengakibatkan soes kering tidak memiliki tekstur renyah. Selain itu, hal ini juga tidak konsisten dengan penelitian yang dijalankan Sapti (2019) bernama “Komposisi tepung kacang merah (*Phaseolus vulgaris* L.) Dengan Tepung Terigu Melawan Karakteristik Kue Soes (Pasta Choux) Kacang Merah Kering.” Penyelidikan ini mengungkapkan bahwasanya sebab lebih banyak kacang merah ditambahkan, soes kering akan gagal mencapai tekstur seperti cangkir atau renyah sebab kacang merah memiliki sifat yang tidak memiliki kandungan gluten penting yang diperlukan guna menghasilkan adonan yang konsisten pada berbagai persiapan roti.

4. Aspek Penilaian Rasa

Rasa memainkan peran penting pada bagaimana individu mengevaluasi kualitas makanan. Ketika kita mengonsumsi makanan, indera perasa kita mengidentifikasi berbagai rasa yang ada. Rasa yang kita deteksi mempengaruhi pilihan kita, konsumsi, penyerapan, dan proses pencernaan makanan. Pengejaran rasa yang optimal terus mendorong penelitian di lapangan, berkembang bahkan hingga hari ini (Y. P. Putri 2017). Hasil tes rasa yang dijalankan oleh 31 panelis bisa diamati pada gambar 11.



Gambar 11. Aspek Penilaian Rasa

Gambar diatas menunjukkan bahwasanya Penilaian organoleptik guna aspek rasa yang dijalankan oleh 31 orang panelis pada soes P1 dan P2 masuk pada kategori Suka. Soes yang disukai pada aspek rasa ialah P2 memiliki rata-rata yang hampir sama yaitu 3,93 guna P1 3,90 dan guna P3 masuk pada suka dengan rata-rata yaitu 3,51.

Hal ini sejalan dengan temuan studi Mariatul Kiptiah (2019) bertajuk “Penggantian Tepung Keppok Banana Keppok pada Pembuatan Produk Keppok Soes Kering,” yang menunjukkan bahwasanya percampuran tepung pisang Keppok bisa mempengaruhi preferensi rasa panelis. Demikian pula penelitian yang dijalankan oleh Sapti et al. (2019) berjudul “Komposisi Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L.*) Dengan Tepung Terigu Melawan Karakteristik Kue Soes (*Choux Paste*) Kacang Merah Kering” mengungkapkan bahwasanya percampuran tepung kacang merah memberi

rasa dominan pada bahan-bahannya, artinya semakin banyak tepung yang dimasukkan, rasa tepung kacang merah semakin meningkat.

C. Nilai Gizi Makro Soes

Data nilai gizi makro soes diperoleh melalui perhitungan. Nilai gizi makro soes disajikan pada tabel 11 di bawah ini.

Tabel 11. Nilai Gizi Soes/Resep

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	Jumlah
P1	980,4	33,9	48,2	104,2	35 buah
P2	990	35,3	48,2	105,9	35 buah
P3	972,7	36,8	48,2	104,0	35 buah

Sumber : Data Terolah 2024

Tabel 12. Nilai Gizi Soes/Buah

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
P1	28,01	0,96	1,37	2,97
P2	28,28	1,00	1,37	3,02
P3	27,79	1,05	1,37	2,97

Sumber : Data Terolah 2024

Tabel yang disajikan di atas menunjukkan bahwasanya rasio pisang Kepok dengan tepung kacang merah berdampak pada nilai gizi makro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) . Semakin besar jumlah tepung pisang yang dikombinasikan dengan pisang kepok dan kacang merah, semakin tinggi kandungan gizi macro (energi, protein, lemak, dan karbohidrat) yang ada pada campuran.

D. Produk Rekomendasi

Dari hasil penelitian ini direkomendasikan perlakuan P2 sebab paling banyak disukai baik dari segi warna, aroma, tekstur, dan juga rasa dengan substitusi tepung pisang kepok dan kacang merah 25 % : 50 % . P2 juga direkomendasikan dikarenakan memiliki Nilai Gizi yang besar dengan nilai Energi 28,28 kkal, Protein 1,0 gr, Lemak 1,37 gr, dan Karbohidrat 3,02 gr.