

BAB IV
HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

1. Konversitepungdaunbayam merahdantepungjewawutdapatdilihatpadatabel

9.Dibawahini :

Tabel9.

Konversidaunbayam merahdanjewawutmenjaditepung

Bahan	Berat Bersih	Tepung	Konversi
Bayam merah	500 gram	285 gram	1,75:1
Jewawut	300gram	300gram	1:1

2. DayaTerimamochi

Darihasilujidaya terima tersebut dapat dilihat pada tabel 10 di bawah ini.

Tabel10.

**HasilRata-RataUjiDayaTerimaOrganoleptik Tepung Daun bayam
merah danTepung jewawut**

Pelakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P1	3,93	3,63	3,9	3,96
P2	3,96	3,96	3,96	4
P3	3,73	3,63	3,73	3,86

Keterangan:1=sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3=agak suka ,4= sangatsuka

Berdasarkan tabel hasil penilaian organoleptik *mochi* ubi jalar kuning rata-rata perlakuan P1, P2 dan P3 menunjukkan angka mendekati 4 yang artinya dalam kategori suka.

3. Hasil Uji Anova

Hasil uji statistik menggunakan uji Anova menunjukkan bahwa rata-rata dari 3 perlakuan dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa semuanya menunjukkan nilai tidak signifikan di atas 0,05 yang artinya tidak memiliki pengaruh yang signifikan maka tidak perlu dilanjutkan Uji Tukey. Hasil uji anova dapat dilihat pada Tabel 11 di bawah ini.

Tabel 11. Hasil Uji Anova

Aspek	F	Sig	Magna
Warna	0,854	0,429	Pvalue >0,05 Tidak Signifikan
Aroma	1,641	0,200	Pvalue >0,05 Tidak Signifikan
Tekstur	0,633	0,533	Pvalue >0,05 Tidak Signifikan
Rasa	0,669	0,515	Pvalue >0,05 Tidak Signifikan

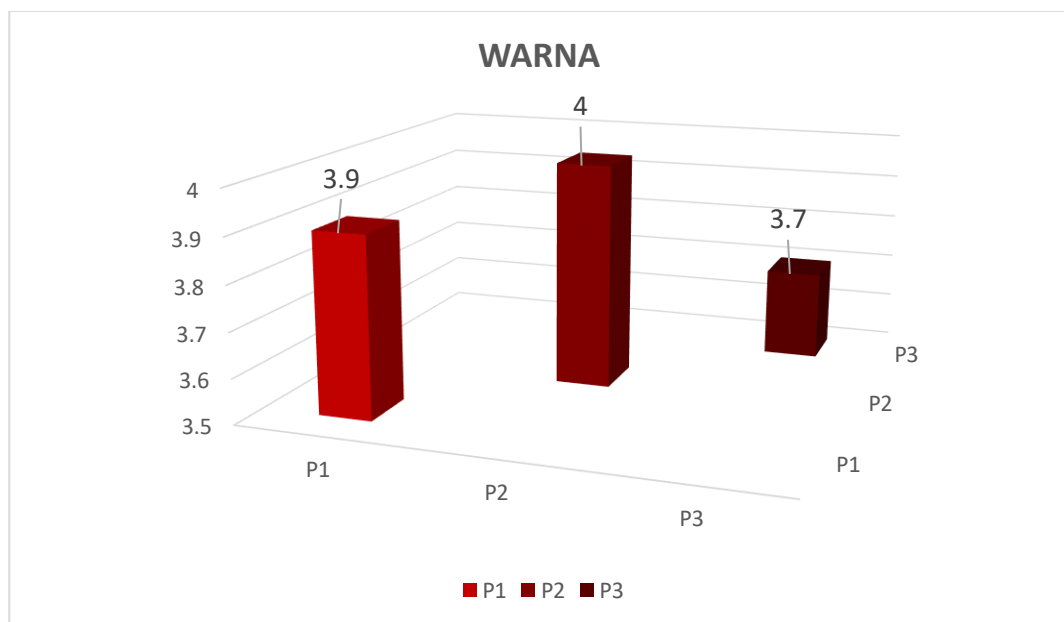
Sumber: Data Terolah (2024)

Dari tabel 11 di atas menunjukkan bahwa Uji Anova untuk warna nilai sig $0.429 > 0,05$ untuk aroma nilai sig $0.200 > 0,05$, untuk tekstur nilai sig $0.533 > 0,05$, untuk rasa nilai sig $0.515 > 0,05$ yang menunjukkan bahwa dari ketiga untuk aspek warna, aroma, tekstur dan rasa tidak memiliki pengaruh yang signifikan. Maka tidak perlu dilanjutkan dengan Uji Tukey.

B. Pembahasan

1. Aspek penilaian warna

Warna merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi seberapa baik suatu produk diterima oleh konsumen; secara visual, faktor warna akan muncul terlebih dahulu, dan terkadang sangat penting sebelum faktor lain seperti nilai gizi dan mikrobiologi. Suatu bahan yang dianggap berkhasiat, enak, dan permukaannya bagus, tidak akan dikonsumsi jika jenisnya tidak menarik atau terkesan menyimpang dari yang seharusnya. Proses pengolahan makanan menghasilkan warna suatu produk. Selama sistem penanganan, respons yang berbeda terjadi dan perubahan dapat memberikan tanda sehubungan dengan kualitas dan tingkat pengakuan pembeli (M uhtar, 2022). Hasil uji organoleptik pada uji variasi, dari 30 orang ahli memberikan skor yang dapat dilihat pada Gambar 3 dibawah ini:



Gambar6.AspekPenilaianWarna

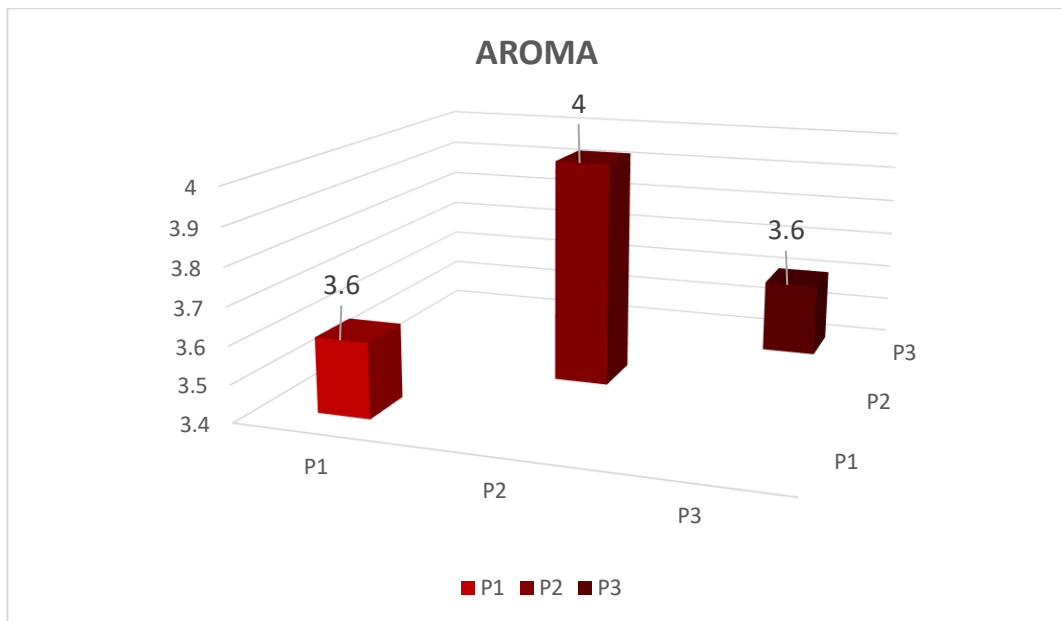
Dari diagram di atas, hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa rata-rata skor untuk aspek warna berkisar antara 3,7 sampai 4,0 yang masuk dalam kategori disukai. Mochi bayam merah dan jewawut dengan proporsi 50%:50% (P2) dinilai paling disukai dengan warna merah kecoklatan. Hal ini disebabkan oleh interaksi yang kompleks antara proporsi tepung bayam

merah dan tepung jewawut dalam formulasi mochi terhadap perubahan warna.

Hasil uji Anova menunjukkan bahwa peningkatan persentase tepung bayam merah dan jewawut dalam pembuatan mochi menyebabkan warna mochi menjadi merah kecoklatan. Penelitian ini sejalan dengan penelitian sebelumnya oleh Meirina Sulastri Loaloka, dkk (2021) yang menunjukkan bahwa Hasil uji organoleptik terhadap warna Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies yang disajikan diperoleh warna cookies P1 mempunyai warna merah kecoklatan sedikit lebih pekat dibandingkan dengan cookies hasil experiment pada sampel P2 dan P3. Hal ini terjadi karena contoh P3 melibatkan 15% dan 30% pengganti kacang merah dan bayam merah. Eksperimen penggunaan berbagai pengganti tepung kacang merah dan tepung bayam merah menjadi penyebab perbedaan warna kue tersebut. Semakin sedikit bayam merah dan kacang merah yang digunakan, maka warna camilannya sedikit lebih cerah dan jika Anda menggunakan lebih banyak bayam merah dan kacang merah, maka warna camilan akan menjadi lebih coklat, cenderung disimpulkan pengganti bayam merah. Tepung terigu dan tepung kacang merah dapat mempengaruhi sifat variasi dari suguhan tersebut. Gracia dkk. menegaskan hal itu (2009). Reaksi Maillard atau karmelisasi selama memasak adalah serangkaian peristiwa yang dimulai dengan reaksi gugus amino dalam asam amino peptida, atau protein, dengan gugus hidroksil glikosidik dalam gula, dan diakhiri dengan pembentukan polimer nitrogen berwarna tanah atau melanoidin. Pada suhu tinggi, respon ini membuat lapisan luar material menjadi coklat.

2. Aspek Penilaian Aroma

Wewangian adalah salah satu kategori yang mempengaruhi pengakuan spesialis terhadap makanan. Aroma suatu makanan dapat memberi tahu Anda enak atau tidaknya makanan tersebut. Salah satu indikator sensorik yang tercipta pada proses pengolahan makanan adalah aroma yang sangat menarik karena dapat merangsang indera penciuman dan pada akhirnya membuat orang ingin makan lebih banyak (Muchtari, 2022). Hasil uji organoleptik dari segi penciuman dapat dilihat pada Gambar 4 dibawah ini:

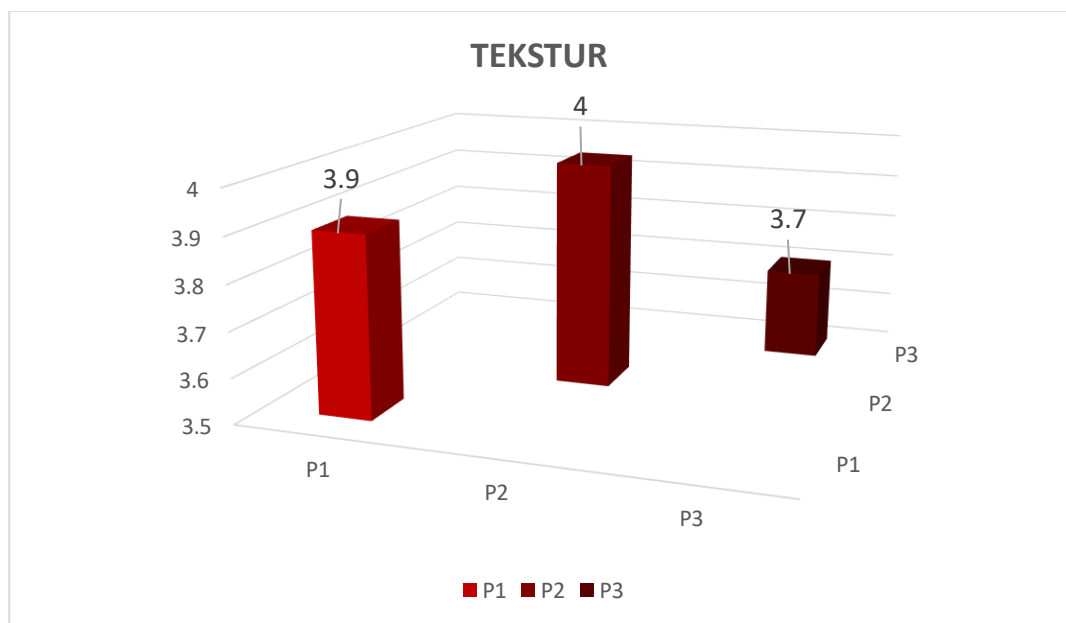


Gambar 7. Aspek Penilaian Aroma

Gambar diatas menunjukkan bahan penelitian organoleptik untuk aspek aroma yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap mochi P1, P2 dan P3 masuk dalam kategori suka dengan angka 3,6 sampai 4. Namun pada semua perlakuan yang paling disukai adalah pada perlakuan P2 dengan penambahan tepung bayam merah dan jiwawut 50%:50%. Hasil penelitian ini sesuai dengan penelitian yang diarahkan oleh Meirina Sulastri Loaloka, dkk (2021) "Dampak Penggantian Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah Terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Nutrisi Camilan". dipengaruhi oleh komposisi tepung kacang merah dan bayam.

3. Aspek Penilaian Tekstur

Tekstur mempengaruhi rasa makan. Tekstur dapat dilihat dari kadar air, kekeringan, kerenyahan, kekerasan dan kekenyalan makanan. Tekstur pangan akan tergantung pada kadar air seperti makanan dengan kadar air rendah memiliki tekstur yang keras/renyah sedangkan makanan dengan kadar air tinggi akan memiliki tekstur yang lembut (Gelora Helena Augustyn, 2023). Hasil uji organoleptik dari aspek tekstur dapat dilihat pada gambar 5 di bawah ini:



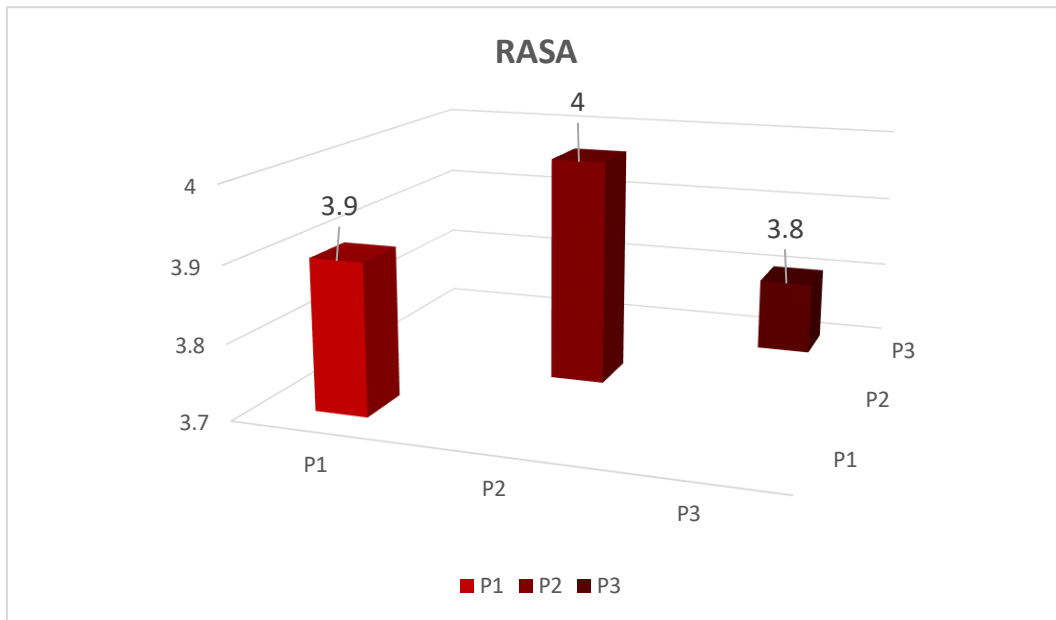
Gambar 8. Aspek Penilaian Tekstur

Gambar di atas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek tekstur yang dilakukan oleh 30 panelis terhadap mochi P1 sampai dengan P3 masuk dalam kategori sukaya yaitu berada di antara nilai 3,7 sampai 4. Mochi yang paling disukai panelis dalam kategori tekstur adalah P2 berada di antara nilai 4. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan Meirina Sulastri Loaloka, dkk (2021) "Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies" yang menunjukkan perlakuan P3 dimana komposisi tepung bayam merah dan tepung kacang merah dalam produk olahan cookies

memberikan dampak peningkatan kadar air, sehingga tekstur menjadi halus dan lunak (tidak keras

4. Aspek Penilaian Rasa

Cita rasa merupakan hasil perpaduan bahan-bahan makanan yang dapat dirasakan melalui indera perasa. Selera merupakan tokoh utama penentu suatu kesimpulan resmi dalam menoleransi suatu barang. Perpaduan bahan dasar makanan dan bahan tambahan menciptakan cita rasa tertentu yang dapat mendorong peningkatan cita rasa makanan (Rosida et al., 2020). Gambar 6 menggambarkan hasil uji organoleptik aspek rasa:



Gambar 9. Aspek Penilaian Rasa

Gambar diatas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek rasa yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap Crackers P1, P2 dan P3 masuk dalam kategorisukayaitu berada diantara nilai 3,8 sampai 4 mochi yang paling disukai dalam aspek rasa adalah P2 berada diantaranilai4. Hasil penelitian ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Meirina Sulastri Loaloka, dkk (2021) "Pengaruh Substitusi Tepung Bayam Merah dan Tepung Kacang Merah terhadap Uji Organoleptik dan Kandungan Gizi Cookies". Menunjukkan Berdasarkan penilaian panelis terhadap rasa cookies untuk perlakuan P1 dan P2 memiliki rasa yang paling disukai oleh panelis. karena substitusi tepung bayam merah dan kacang merah masih sedikit yaitu P1 5 % dan 10 % dan P2 15% dan 30%.

C. Nilai Gizi Makro mochi

Data nilai gizi makro mochi diperoleh melalui perhitungan. Nilai gizi makro mochi disajikan pada Tabel. 10 dan 11 di bawah ini.

Tabel 10. Nilai Gizi mochi/resep

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	besi (mg)
P1	573,8	20,5	4,1	119,6	8,4
P2	687,5	30	4,1	243,9	9,2
P3	582,6	21,4	4,1	194,8	8,8

Sumber: Data Terolah (2024)

Tabel 11. Nilai Gizi mochi/keping

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)	besi (mg)
P1	19,12	0,68	0,13	3,9	0,28
P2	22,91	1	0,13	8,13	0,30
P3	19,42	0,71	0,13	6,4	0,29

Sumber: Data Terolah (2024)

Dari tabel 10 dan 11 di atas dapat diketahui bahwa dampak penambahan tepung bayam merah dan tepung millet sangat mempengaruhi manfaat mochi bagi kesehatan. Pengaruh 50 persen tepung bayam merah dan 50 persen tepung millet merupakan salah satu dari tiga perlakuan di atas yang paling banyak mengandung zat besi, dan disebut dengan perlakuan P2. Dari hasil eksplorasi ini maka Perlakuan P2 disarankan karena paling disukai dari segi variasi, bau, permukaan dan rasa dengan pengaruh penambahan setengah tepung bayam merah, setengah millet.