

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

1. Hasil uji daya terima selai

Uji daya terima Selai dilakukan oleh 30 (tiga puluh) panelis terhadap 3 (empat) sampel selai (P1, P2, P3). Aspek yang dinilai adalah warna, aroma, tekstur, dan rasa. Rata-rata dari hasil uji daya terima tersebut dapat dilihat pada Tabel 8 di bawah ini

Tabel 8. Rata-Rata Hasil Uji Daya Terima
Penilaian Organoleptik

Perlakuan	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa
P1	4,2	4,2	4,3	4,3
P2	4,1	4,1	4,1	3,7
P3	4,1	4,1	4,1	3,7

Keterangan: 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, 5 = sangat suka

2. Uji Anova

Untuk melihat adanya perbedaan antar perlakuan maka dalam penelitian ini digunakan Analisa Anova. Jika hasil anova menunjukkan adanya perbedaan antar perlakuan maka akan dilanjutkan dengan uji lanjut. Hasil uji anova dapat dilihat pada Tabel 9 di bawah ini.

Tabel 9. Hasil Uji Anova

Aspek	F	Sig	P value
Warna	0,155	0,857	P value > 0,05, memiliki perbedaan tidak nyata
Aroma	0,226	0,798	P value > 0,05, memiliki perbedaan tidak nyata
Tekstur	1,037	0,359	P value > 0,05, memiliki perbedaan tidak nyata
Rasa	4,794	0,011	P value < 0,05, memiliki perbedaan nyata

Sumber : Data Terolah (2024)

Dari tabel 9 di atas menunjukkan bahwa uji Anova untuk warna nilai sig 0,857 > 0,05, untuk aroma nilai sig 0,798 > 0,05, untuk tekstur nilai sig 0,359 > 0,05 dan

untuk rasa $0,011 < 0,05$ yang menunjukkan bahwa dari ke empat perlakuan untuk asper warna, aroma, dan tekstur tidak memiliki perbedaan nyata kecuali untuk rasa memiliki perbedaan nyata.

3. Hasil Uji Lanjut

Berdasarkan hasil uji anova diketahui perbedaan rata-rata antar perlakuan untuk parameter warna, aroma, tekstur dan rasa maka dilakukan uji lanjut. Uji lanjut yang digunakan dalam penelitian ini adalah uji Tukey. Hasil uji Tukey dapat dilihat pada tabel 10 di bawah ini.

Tabel 10. Hasil Uji Tukey

No	Keterangan	Perlakuan		Signifikan	Ket
1	Rasa	P1	P2	0,019	memiliki Perbedaan nyata
			P3	0,029	memiliki perbedaan nyata
		P2	P1	0,019	memiliki perbedaan nyata
		P3	P1	0,029	memiliki perbedaan nyata

Sumber : Data Terolah (2024)

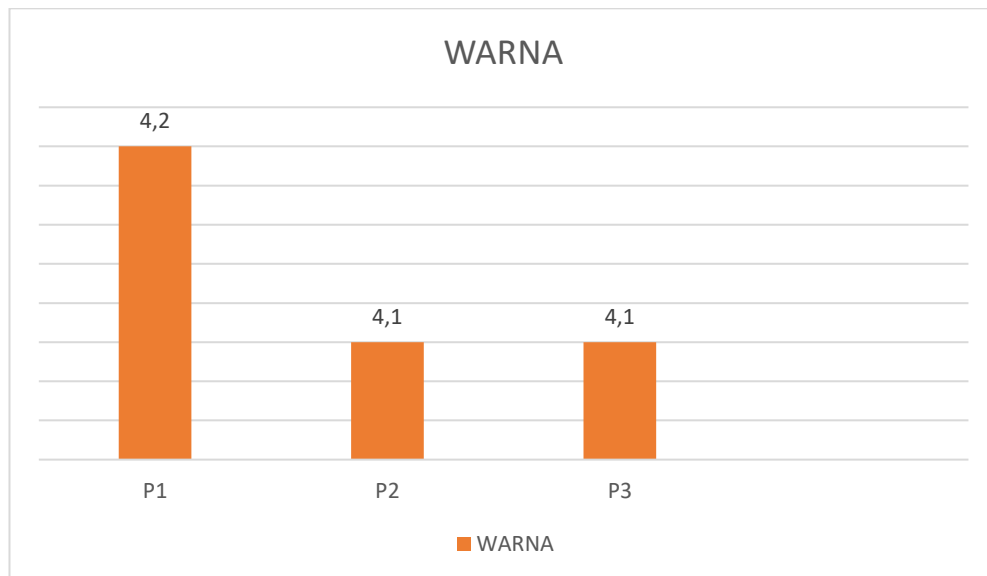
Berdasarkan tabel 10 diatas dapat disimpulkan bahwa hasil uji tukey pada aspek rasa P1 dan P2 memiliki perbedaan nyata, sedangkan P2 dan P1 memiliki perbedaan nyata P3 dan P1 menunjukkan atau memiliki perbedaan nyata, sedangkan aspek warna, aroma, dan tekstur tidak memiliki perbedaan nyata.

B. Pembahasan

1. Aspek Penilaian warna

Warna merupakan salah satu faktor yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap suatu produk, secara visual faktor warna akan tampil terlebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan sebelum faktor-faktor lain seperti mikrobiologi dan nilai gizi. Suatu bahan yang dinilai bergizi, enak dan memiliki tekstur yang baik tidak akan dikonsumsi bila memiliki warna yang tidak sedap dipandang atau memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya (Studi & Pangan, 2020)

Berdasarkan hasil uji organoleptik aspek penilaian warna, dari 30 panelis memberikan skor yang dapat dilihat di Gambar 4.



Gambar 4. Aspek Penilaian Warna

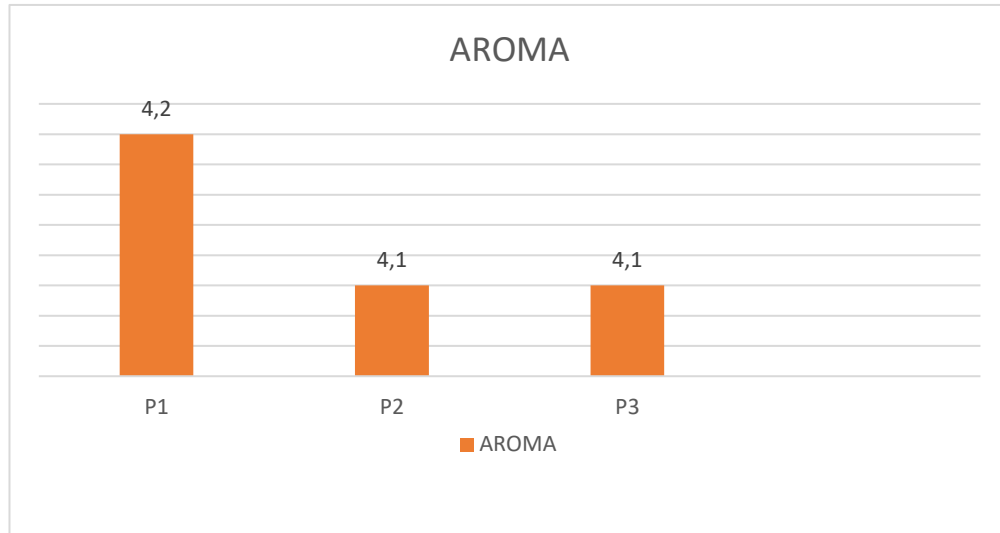
Gambar diatas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek penilaian warna yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap Selai menunjukkan indikator dari 3 perlakuan P1,P2 dan P3 mendekati angka 4,00 yang artinya disukai oleh panelis, Selai yang disukai dalam aspek penilaian warna adalah P1. Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian oleh (Sonia, 2020) dengan judul penelitian “Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Ubi Ungu (*Ipomea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Bubur Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Selai” perlakuan yang mendapatkan nilai tertinggi untuk nilai organoleptik warna yaitu pada perlakuan ke 3 dengan 20 g ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata 4,44, yang berarti semakin tinggi penambahan ubi jalar ungu maka semakin rendah tingkat kesukaan pada aspek warna dalam pembuatan selai.

2. Aspek Penilaian Aroma

Aroma merupakan faktor yang sangat penting dalam menentukan daya terima produk karena konsumen biasanya mencium aroma produk sebelum memakannya untuk menilai apakah produk tersebut layak untuk dikonsumsi. Aroma yang enak bisa memikat perhatian, konsumen lebih terkadang menyukai makanan dari aroma. Aroma lebih banyak berkaitan dengan panca indra penciuman. Aroma dapat dideteksi apabila berbentuk uap. Aroma yang diterima hidung dan otak merupakan

campuran empat bau utama yaitu harum, asam, tengik, dan hangus (Studi & Pangan, 2020).

Hasil uji organoleptik dari aspek penilaian aroma, 30 orang panelis dapat dilihat di Gambar 5

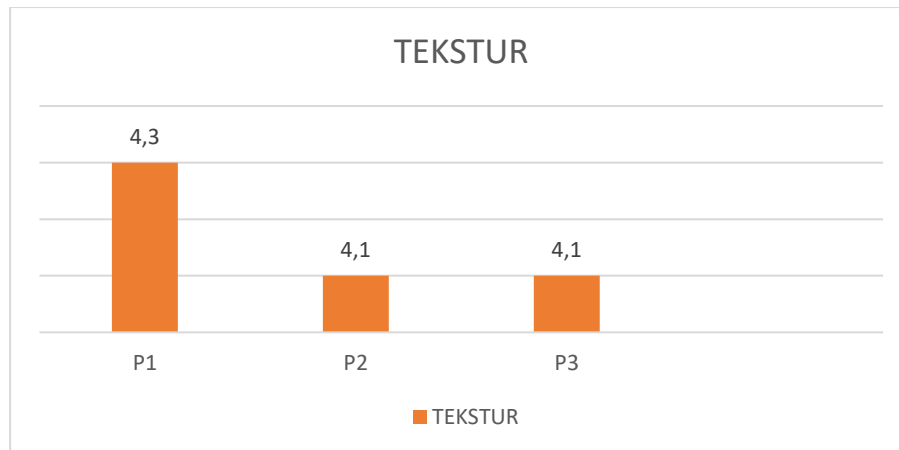


Gambar 5. Penilaian Aspek Aroma

Gambar diatas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek penilaian aroma yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap Selai P1 sampai dengan P3 masuk dalam kategori suka yaitu mendekati angka 4,00. Selai yang disukai dalam aspek penilaian aroma adalah P1. Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian oleh (Sonia, 2020) dengan judul penelitian “Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Ubi Ungu (*Ipomea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Bubur Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Selai” perlakuan yang mendapatkan nilai tertinggi untuk nilai organoleptik aroma yaitu pada perlakuan ke 3 dengan 20 g ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata 3,64, yang berarti semakin tinggi penambahan ubi jalar ungu maka semakin rendah tingkat kesukaan pada aspek aroma dalam pembuatan selai.

3. Aspek Penilaian Tekstur

Tekstur mempengaruhi rasa makanan. Tekstur dapat dilihat dari kadar air, kekeringan, kerenyahan, kekerasan dan kekenyalan makanan (Studi & Pangan, 2020). Hasil uji organoleptik aspek tekstur yang dilakukan oleh 30 orang panelis dapat dilihat di Gambar 6



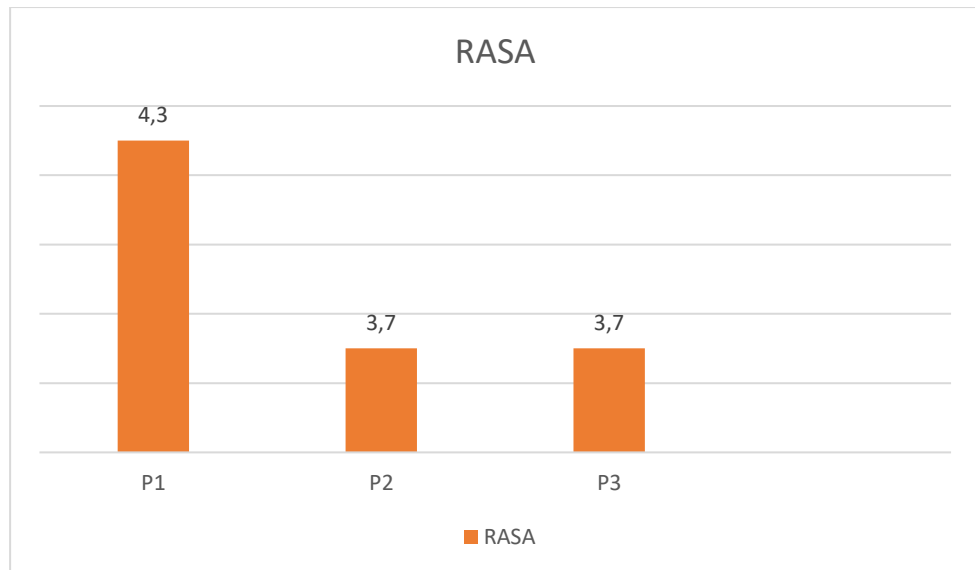
Gambar 6. Aspek Penilaian Tekstur

Gambar diatas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek penilaian tekstur yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap Selai P1 sampai dengan P3 masuk dalam kategori suka yaitu nilai sampai dengan 4,00, Selai yang disukai dalam aspek penilaian tekstur adalah P1. Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian oleh (Sonia, 2020) dengan judul penelitian “Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Ubi Ungu (*Ipomea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Bubur Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Selai” perlakuan yang mendapatkan nilai tertinggi untuk nilai organoleptik tekstur yaitu pada perlakuan ke 3 dengan 20 g ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata 4,12, yang berarti semakin tinggi penambahan ubi jalar ungu maka semakin rendah tingkat kesukaan pada aspek tekstur dalam pembuatan selai.

4. Aspek Penilaian Rasa

Rasa dalam bahan pangan sangat penting dalam menentukan daya terima konsumen. Selain itu, rasa juga merupakan salah satu faktor yang sangat berpengaruh dalam menentukan mutu. Biasanya rasa sangat diperhatikan oleh konsumen setelah warna. Rasa yang ditimbulkan oleh produk pangan dapat berasal dari bahan itu sendiri juga berasal dari zat –zat yang ditambahkan dari luar saat proses berlangsung, sehingga dapat menimbulkan rasa yang tajam atau setidaknya jadi berkurang (Studi & Pangan, 2020).

Hasil uji organoleptik aspek penillaian rasa yang dilakukan oleh 30 orang panelis dapat dilihat di Gambar 7



Gambar 7. Aspek Penilaian Rasa

Gambar diatas menunjukkan bahwa penilaian organoleptik untuk aspek penilaian rasa yang dilakukan oleh 30 orang panelis terhadap Selai P1 sampai dengan P3 masuk dalam kategori suka yaitu berada diantara nilai 3,7 sampai dengan 4,3 Selai yang disukai dalam aspek rasa adalah P1 memiliki rata-rata yaitu 4,3. Hasil penelitian ini Hasil penelitian ini berbanding terbalik dengan penelitian oleh (Sonia, 2020) dengan judul penelitian “Pengaruh Tingkat Perbandingan Bubur Ubi Ungu (*Ipomea Batatas* Var. *Ayamurasaki*) dan Bubur Kulit Pisang Terhadap Karakteristik Mutu Selai” perlakuan yang mendapatkan nilai tertinggi untuk nilai organoleptik rasa yaitu pada perlakuan ke 3 dengan 20 g ubi jalar ungu dengan nilai rata-rata 4,00, yang berarti semakin tinggi penambahan ubi jalar ungu maka semakin rendah tingkat kesukaan pada aspek rasa dalam pembuatan selai.

C. Nilai Gizi Makro Selai

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

Tabel 11. Nilai Gizi Selai

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
P1	120,2	0,4	0,2	30,8
P2	131,4	0,66	0,2	33,4
P3	142,6	0,9	0,2	36

Sumber : Data Terolah (2024)

Tabel 12. Nilai Gizi Selai per 20 gram (2 sdm)/ persajian

Perlakuan	Energi (Kkal)	Protein (g)	Lemak (g)	Karbohidrat (g)
P1	6,01	0,02	0,01	1,54
P2	6,57	0,033	0,01	1,67
P3	7,13	0,045	0,01	1,8

Sumber : Data Terolah (2024)

Berdasarkan tabel diatas kandungan gizi dari selai kersen dengan penambahan ubi jalar ungu per 2 sendok makan (20 gr) dengan nilai gizi tertinggi adalah perlakuan ke 3 yaitu 100 g buah kersen dengan 30 gr ubi jalar ungu dengan menunjukkan energi 7,13 kkal, protein 0,0045 gr, lemak 0,001 gr, dan karbohidrat 1,8 gr. Untuk mencegah penyakit kanker dianjurkan untuk mengkonsumsi selai 20 gram atau setara dengan 2 sendok makan diwaktu selingan pagi maupun selingan sore yaitu pada perlakuan ke 3 yang menghasilkan nilai gizi tertinggi yaitu energi 7,13 kkal, protein 0,0045 gr, lemak 0,001 gr, dan karbohidrat 1,8 gr.