

BAB IV

HASIL & PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Produk

Pancake substitusi tepung kacang merah merupakan sebuah kue yang berbentuk datar, bulat dan tipis. *Pancake* merupakan kue yang terbuat dari tepung, susu dan telur kemudian dipanggang di atas *frying pan*. Adapun hasil setiap perlakuan dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Deskripsi Pancake Substitusi Tepung Kacang Merah

Perlakuan	Gambar	Aroma	Warna	Tekstur	Rasa
P0		Harum butter	Kuning Kecoklatan	Lembut	Manis
P1		Harum butter	Cokelat muda	Lembut	Manis
P2		Harum butter, agak beraroma kacang merah	Cokelat agak sedikit gelap	Agak Lembut	Agak Manis
P3		Harum butter dan kacang merah	Cokelat gelap	Agak padat	Agak manis

Keterangan :

P0 : *Pancake* kontrol dengan formulasi tepung terigu 100%

P1 : *Pancake* dengan formulasi tepung kacang terigu 70% dan tepung kacang merah 30%

P2 : *Pancake* dengan formulasi tepung kacang terigu 60% dan tepung kacang merah 40%

P3 : *Pancake* dengan formulasi tepung kacang terigu 50% dan tepung kacang merah 50%

Berdasarkan perlakuan P0 dengan formulasi yang sesuai dengan standar pembuat *pancake* dengan formulasi tepung terigu 100% dihasilkan aroma khas *butter*, warna yang menarik yaitu kuning kecokelatan, tekstur yang lembut, dan untuk rasa pada P0 manis. Pada perlakuan P1 dengan formulasi 70% tepung terigu dan 30% tepung kacang merah dihasilkan aroma khas *butter*, warna coklat muda, tekstur yang lembut, dan untuk rasa pada P1 manis khas *pancake*. Pada perlakuan P2 dengan formulasi 60% tepung terigu dan 40% tepung kacang merah dihasilkan aroma khas *butter* dan agak beraroma kacang merah, warna *pancake* coklat agak sedikit gelap, tekstur yang agak lembut dan untuk rasa pada P2 agak manis. Pada perlakuan P3 dengan formulasi 50% tepung terigu dan 50% tepung kacang merah dihasilkan aroma khas *butter* dan kacang merah warna coklat pekat, tekstur yang agak padat dan untuk rasa P3 agak manis.

4.2 Hasil Uji Kesukaan

Uji kesukaan adalah pengujian yang caranya menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur daya penerimaan terhadap suatu produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan dapat atau tidaknya diterima suatu produk adalah sifat indrawinya. Sedangkan kuisioner adalah sebuah alat bantu berupa daftar formulir yang harus diisi oleh panelis yang akan diukur. Uji hedonik adalah sebuah pengujian dalam analisa sensori organoleptik. Uji hedonik atau disebut juga uji kesukaan merupakan pernyataan kesan mengenai baik atau buruknya mutu suatu produk. (Suryono et al., 2018).

Hasil pengujian hedonic terhadap empat perlakuan yang berbeda terhadap aroma, warna, tekstur, dan rasa pada *pancake* dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 4. Hasil Uji Organoleptik Pancake Substitusi Tepung Kacang Merah

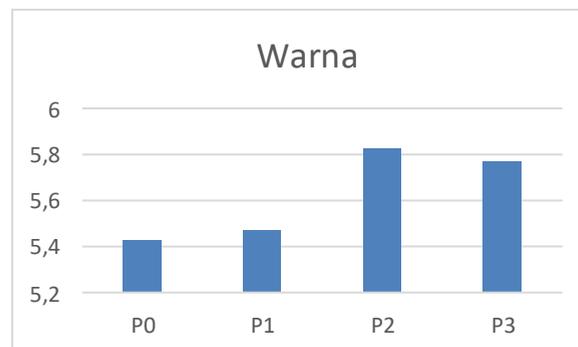
		P0	P1	P2	P3	P.value
Perlakuan	Aroma	5,63 ^a	5,76 ^a	5,76 ^a	5,50 ^a	0,522
	Warna	5,43 ^a	5,36 ^a	5,83 ^a	5,76 ^a	0,078
	Tekstur	5,53 ^{ab}	5,80 ^b	5,36 ^a	5,36 ^a	0,033
	Rasa	5,66 ^a	5,56 ^a	5,50 ^a	5,50 ^a	0,840

Keterangan : a,b = notasi huruf serupa berarti tidak ada perbedaan nyata pada $\alpha = 0,05$.

Hasil uji tingkat kesukaan diolah menggunakan SPSS dengan uji Oneway Anova. Dari hasil uji Oneway Anova dapat diketahui bahwa setiap perlakuan *pancake* dengan formulasi tepung terigu dan tepung kacang merah yang berbeda berpengaruh nyata terhadap tekstur yang dihasilkan ($p < 0,05$) dari *pancake*, dan tidak berpengaruh nyata terhadap aroma, warna, dan rasa dari *pancake* ($p > 0,05$).

4.2.1 Tingkat Kesukaan terhadap Warna

Warna mempunyai peranan penting terhadap tingkat penerimaan produk secara visual. Suatu bahan pangan meskipun dinilai enak, tetapi memiliki warna yang tidak menarik atau memberi kesan telah menyimpang dari warna yang seharusnya, maka seharusnya tidak akan dikonsumsi. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna karena warna tampil lebih dahulu (Khalisa et al., 2021). Hasil uji tingkat kesukaan warna pada *pancake* dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Tingkat Kesukaan terhadap Warna

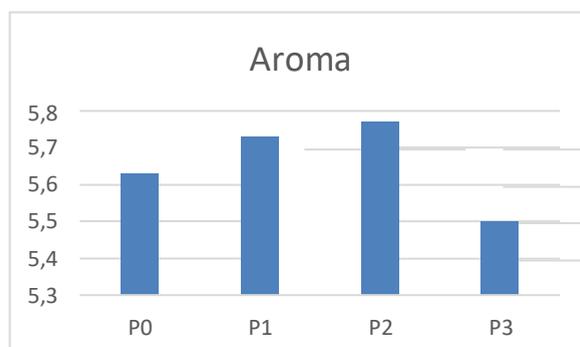
Berdasarkan Gambar 5, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap warna *pancake* antara 5,43– 5,83. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk *pancake* yang paling disukai dari segi warna adalah P2 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kacang merah 40% dengan hasil nilai rata-rata 5,83 sedangkan produk *pancake* yang nilai terendah dari segi warna adalah P0 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 100% dengan hasil nilai rata-rata 5,43.

Berdasarkan hasil uji organoleptik hasil uji organoleptik yang dilakukan bahwa warna pada P2 lebih disukai. Dari hasil pengamatan yang dilakukan pada warna *pancake* substitusi tepung kacang merah pada perlakuan P2 lebih disukai panelis. Dari hasil pengamatan yang dilakukan pada aroma *pancake* substitusi tepung kacang merah pada perlakuan P2 lebih disukai panelis karena coklat yang dihasilkan tidak terlalu gelap seperti perlakuan P3.

Berdasarkan uji Oneway Anova yang telah dilakukan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada warna disetiap perlakuan *pancake* ($P > 0,05$). Hal ini menunjukkan tingkat kesukaan *pancake* terhadap warna tidak memiliki perbedaan antara setiap perlakuan dikarenakan warna yang dihasilkan yaitu khas *pancake* pada umumnya.

4.2.2 Tingkat Kesukaan terhadap Aroma

Aroma merupakan bagian yang termasuk dalam salah satu parameter tingkat kesukaan kualitas produk pangan. Aroma dinilai menggunakan salah satu indera manusia yaitu penciuman (Munawaroh et al., 2021). Aroma memiliki peran penting dalam produksi penyedap, yang digunakan di industri jasa makanan, untuk meningkatkan rasa dan umumnya meningkatkan daya tarik produk makanan (Vanmathi et al., 2019). Hasil uji tingkat kesukaan aroma pada *pancake* dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Tingkat Kesukaan terhadap Aroma

Berdasarkan Gambar 6, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *pancake* antara 5,50 – 5,77. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk *pancake* yang paling disukai dari segi warna adalah P2 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kacang merah 40%

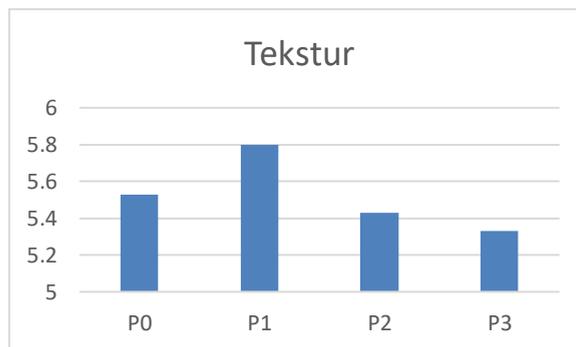
dengan hasil nilai rata-rata 5,77 sedangkan produk *pancake* yang nilai terendah dari segi aroma adalah P0 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 100% dengan hasil nilai rata-rata 5,50.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan bahwa aroma pada P2 lebih disukai. Dari hasil pengamatan yang dilakukan pada aroma *pancake* substitusi tepung kacang merah pada perlakuan P2 lebih disukai panelis karena aroma langu yang dihasilkan tidak terlalu tajam seperti perlakuan P3. Hal ini disebabkan karena tepung kacang merah memiliki aroma yang langu. Hal ini sesuai dengan Yodatama (2011), yang menyatakan bahwa kacang-kacangan memiliki bau langu yang cukup tinggi, dan menyebabkan produk akhir menjadi kurang diterima panelis. Oleh sebab itu semakin banyak konsentrasi tepung kacang merah yang ditambahkan maka dominasi bau langu semakin besar dan mengurangi tingkat kesukaan panelis. Yang menyebabkan bau langu pada kacang merah adalah berasal dari enzim lipoksigenase secara alami yang terdapat pada kacang-kacangan, sehingga semakin banyak tepung kacang merah yang digunakan maka semakin tercium aroma langu pada kacang merah.

Berdasarkan uji Oneway Anova yang telah dilakukan tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada aroma disetiap perlakuan *pancake* ($P > 0,05$). Hal ini menunjukkan tingkat kesukaan *pancake* terhadap aroma tidak memiliki perbedaan antara setiap perlakuan dikarenakan aroma yang dihasilkan yaitu khas *pancake* pada umumnya.

4.2.3 Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur

Tekstur termasuk kedalam bagian uji organoleptik yang menggunakan indera peraba. Tekstur merupakan sensai tekanan yang dapat diamati dengan mulut atau perabaan jari tangan dan konsistensi adalah tebal, tipis, dan halusnya produk makanan. Tekstur adalah ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Tarwendah, 2017). Hasil uji tingkat kesukaan tekstur pada *pancake* dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 7. Tingkat Kesukaan terhadap Tekstur

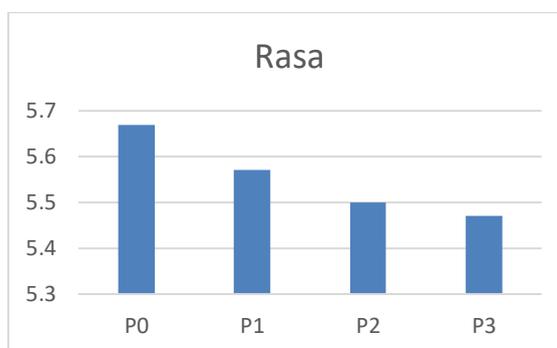
Berdasarkan Gambar 6, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap aroma *pancake* antara 5,33 – 5,80. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk *pancake* yang paling disukai dari segi warna adalah P1 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 60% dan tepung kacang merah 40% dengan hasil nilai rata-rata 5,80 sedangkan produk *pancake* yang nilai terendah dari segi aroma adalah P3 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 50% dan tepung kacang merah 50% dengan hasil nilai rata-rata 5,33.

Dari hasil pengamatan yang dilakukan pada tekstur *pancake* yang pada perlakuan P1 lebih disukai panelis. Bahan yang memengaruhi tekstur pancake adalah proporsi tepung terigu dengan tepung kacang merah. P1 memiliki proporsi tepung kacang merah yang lebih sedikit dan tepung terigu yang lebih banyak daripada P2 dan P3 sehingga tekstur yang dihasilkan tidak terlalu padat dan tetap terasa lembut. Hal ini sejalan dengan penelitian Rukmi (2009), bahwa semakin meningkat proporsi substitusi kacang merah maka amilopektin yang terdapat pada snack juga meningkat melalui proses gelatinisasi sehingga tekstur snack menjadi lebih keras atau padat.

4.2.4 Tingkat Kesukaan terhadap Rasa

Rasa juga merupakan persepsi dari sel pengecap meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit yang diakibatkan oleh bahan yang mudah terlarut dalam mulut. Penilaian konsumen terhadap bahan suatu makanan biasanya tergantung pada citarasa yang ditimbulkan oleh bahan makanan tersebut. Rasa adalah hal yang terpenting pada sifat organoleptik suatu produk.

Adapun hasil uji tingkat kesukaan rasa pada *pancake* dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 8. Tingkat Kesukaan terhadap Rasa

Berdasarkan Gambar 8, dapat dilihat bahwa nilai rata-rata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *pancake* antara 5,47 – 5,67. Dari hasil tersebut, dapat diketahui bahwa produk *pancake* yang paling disukai dari segi rasa adalah P0 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 100% dengan hasil nilai rata-rata 5,67 sedangkan produk *pancake* yang nilai terendah dari segi rasa adalah P3 atau perlakuan dengan formulasi tepung terigu 50% dan tepung kacang merah 50% dengan hasil nilai rata-rata 5,47.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan Petti Siti Fatimah dkk (2014), tentang pembuatan biskuit dengan penambahan tepung kacang merah diperoleh hasil bahwa semakin banyak penambahan tepung kacang merah, maka semakin pahit rasa biskuit. Berdasarkan hasil penelitian tersebut, maka memungkinkan hal ini juga yang mempengaruhi tingkat kesukaan panelis terhadap rasa *pancake* dengan substitusi tepung kacang merah. Panelis lebih menyukai *pancake* dengan formulasi tepung terigu 100% tanpa substitusi.

Berdasarkan uji Oneway Anova yang telah dilakukan tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap rasa disetiap perlakuan *pancake* ($P > 0,05$). Hal ini menunjukkan tingkat kesukaan *pancake* terhadap rasa tidak memiliki perbedaan antara setiap perlakuan dikarenakan nilai rata-rata tingkat kesukaan masih mendekati disetiap perlakuan