

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### 4.1 Deskripsi Produk

Produk *Mille Crepes* merupakan suatu produk makanan yang terbuat dari penambahan tepung kacang hijau, serta bahan-bahan utama lainnya yang digunakan. Formulasi dari tepung terigu dan tepung kacang hijau pada produk *mille crepes* menggunakan perbandingan yaitu P0 perlakuan kontrol, P1 (20 gram tepung kacang hijau), P2 (30 gram tepung kacang hijau) dan P3 (40 gram tepung kacang hijau). Hasil penelitian deskripsi *mille crepes* dapat dilihat pada tabel 6.

**Tabel 6. Deskripsi *Mille Crepes* Penambahan Tepung Kacang Hijau**

Perlakuan	Warna	Aroma	Rasa	Tekstur
P0 	Kuning	Khas crepes	Manis	Lembut
P1 (20%) 	Kuning agak kehijauan	Khas crepes	Agak manis dan rasa kacang hijau agak terasa	Lembut
P2 (30%) 	Kuning agak kehijauan	Khas crepes & tepung kacang hijau	Agak manis dan rasa kacang hijau agak terasa	Lembut
P3 (40%) 	Kuning agak kehijauan	Khas crepes & tepung kacang hijau	Agak manis dan tepung kacang hijau agak terasa	Lembut & agak padat

Pada hasil penelitian untuk warna *mille crepes*, didapatkan warna pada P0 yaitu kuning, sedangkan pada P1 berwarna kuning agak kehijauan (lemah) namun masih dominan berwarna kuning, untuk P2 didapatkan hasil warna yaitu kuning agak kehijauan (sedang) namun sudah agak terlihat warna hijau lembutnya, dan untuk P3 didapatkan hasil warna yaitu kuning agak kehijauan (agak kuat). Selanjutnya hasil penelitian untuk segi aroma *mille crepes* didapatkan pada P0 dan P1 memiliki aroma yang sama yaitu khas *crepes*, sedangkan pada P2 dan P3 aroma yang dihasilkan yaitu khas *crepes* dan ada aroma tepung kacang hijaunya agak kuat. Pada hasil penelitian selanjutnya untuk rasa *mille crepes* didapatkan rasa pada P0 yaitu manis, P1 dan P2 rasanya agak manis dan terasa kacang hijaunya (sedikit), dan P3 didapatkan rasa yang agak manis dan terasa kacang hijaunya (agak kuat). Selanjutnya hasil penelitian terhadap tekstur *mille crepes* didapatkan yaitu pada P0, P1, dan P2 yaitu bertekstur lembut, sedangkan P3 berteksturnya lembut dan sedikit agak padat.

## 4.2 Hasil Tingkat Kesukaan Terhadap *Mille Crepes*

### 4.2.1 Tingkat Kesukaan Terhadap Warna

Hasil tingkat kesukaan terhadap warna pada *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel 7.

**Tabel 7. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Warna**

	% Skala Warna						Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis	
	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak tidak suka	Netral	Agak suka	Sangat suka		
<b>P0</b>	-	-	4	12	26	42	16	5,54
<b>P1</b>	-	-	2	12	32	36	18	5,56
<b>P2</b>	-	-	4	14	36	32	14	5,38
<b>P3</b>	-	-	4	8	46	34	8	5,34

Berdasarkan tabel 7, dapat dilihat bahwa 42% panelis suka warna P0 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,54. 36% panelis suka warna P1 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,56. Selanjutnya 32% panelis suka warna P2 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,38 dan 34% panelis suka warna P3 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,34.

Berdasarkan hasil uji *One Way Anova* didapatkan nilai  $P > 0,05$  yaitu dengan signifikansi 0.59 yang menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata antar

perlakuan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Hasil yang didapatkan karena pada perlakuan penelitian tidak menggunakan penambahan tepung kacang hijau yang banyak, dan menyebabkan pengaruh hasil dominannya tidak timbul. Penelitian ini dengan penambahan tepung kacang hijau yang digunakan pada setiap perlakuan tidak jauh berbeda yaitu 20 gr, 30 gr, dan 40 gr (masing-masing selisih 10%). Tepung kacang hijau juga memiliki warna hijau yang tidak terlalu kuat.

Pada penelitian Habibie (2023) menjelaskan saat pembuatan tepung kacang hijau, kulit kacang hijau telah dipisahkan, sehingga warna hijau yang dihasilkan dari kulit kacang hijau tidak terlalu terlihat. Namun pada tepung kacang hijau masih memberikan warna hijau namun tidak pekat. Warna pada tepung kacang hijau tidak membuat suatu produk akan menjadi berubah secara dominan. Hal ini sejalan dengan penelitian Rembet (2023) yang menyatakan bahwa semakin banyak penambahan tepung kacang hijau maka menghasilkan warna yang cenderung agak kehijauan. Warna yang akan dihasilkan sesuai dengan penambahan formulasi yang digunakan. Tepung kacang hijau dapat digunakan untuk penambahan pada makanan yang dibutuhkan.

Daya tarik makanan sangat dipengaruhi oleh penampilan fisik atau warnanya. Hal ini merupakan salah satu faktor fisik yang menggugah selera orang untuk memilih makanan. Makanan akan memberikan kesan tersendiri terhadap orang lain (Fajarningsih, 2014).

#### 4.2.2 Tingkat Kesukaan Terhadap Aroma

Hasil tingkat kesukaan terhadap aroma pada *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau dapat dilihat pada tabel 8.

**Tabel 8. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Aroma**

	% Skala Aroma						Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis	
	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak tidak suka	Netral	Agak suka	Suka		Sangat suka
<b>P0</b>	-	4	4	14	26	36	16	5.34
<b>P1</b>	-	2	2	8	26	38	24	5.68
<b>P2</b>	-	4	2	20	22	46	6	5.22
<b>P3</b>	-	-	4	22	22	42	10	5.32

Berdasarkan tabel 8, dapat dilihat bahwa 36% panelis suka warna P0 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,34. 38% panelis suka warna P1 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,68. Selanjutnya 46% panelis suka warna P2 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,22 dan 42% panelis suka warna P3 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,32.

Berdasarkan hasil uji *One Way Anova* didapatkan nilai  $P > 0,05$  yaitu dengan signifikansi 0.209 yang menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata antar perlakuan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Hasil yang didapatkan karena antara perlakuan satu dengan perlakuan lainnya hampir sama. Dapat disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai *mille crepes* dengan perlakuan penambahan tepung kacang hijau yang lebih rendah. Semakin banyak penambahan tepung kacang hijau, maka semakin kuat aroma kacang hijau yang tercium. Penelitian ini dengan penambahan tepung kacang hijau yang digunakan pada setiap perlakuan tidak jauh berbeda yaitu 20 gr, 30 gr, dan 40 gr (masing-masing selisih 10%). Tepung kacang hijau memiliki aroma yang khas.

Hal ini sejalan dengan penelitian Safira (2022) yang menyatakan bahwa apabila formulasi dari tepung kacang hijau diberikan lebih banyak, maka aroma khas dari tepung kacang hijau yang lebih tercium. Dengan banyaknya perlakuan terhadap tepung kacang hijau membuat aroma pada produk lebih dominan. Aroma yang harum dapat membuat panelis menjadi suka terhadap produk yang disediakan. Pada penambahan bahan makanan lainnya diharapkan tidak merusak aroma khas tepung kacang hijau yang ada.

Menurut Ladamay dkk (2014) reaksi kimia dapat saja terjadi selama proses pengolahan yang dapat memungkinkan menghasilkan senyawa berupa aroma. Aroma menjadi penentu terhadap kualitas suatu produk dari adonan hingga pemasakan. Aroma yang dihasilkan tidak akan jauh berbeda dari aroma reaksi yang terjadi saat proses pengolahan.

#### **4.2.3 Tingkat Kesukaan Terhadap Rasa**

Hasil tingkat kesukaan terhadap rasa pada *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau dapat dilihat pada gambar 9.

Tabel 9. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Rasa

	% Skala Rasa						Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis	
	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak tidak suka	Netral	Agak suka	Suka		Sangat suka
<b>P0</b>	-	2	2	18	32	32	14	5.32
<b>P1</b>	-	2	-	6	24	52	16	5.72
<b>P2</b>	-	4	6	10	34	38	8	5.2
<b>P3</b>	-	2	8	12	26	36	16	5.24

Berdasarkan tabel 9, dapat dilihat bahwa 32% panelis suka warna P0 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,32. 52% panelis suka warna P1 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,72. Selanjutnya 38% panelis suka warna P2 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,2 dan 36% panelis suka warna P3 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,24.

Berdasarkan hasil uji *One Way Anova* didapatkan nilai  $P > 0,05$  yaitu dengan signifikansi 0.082 yang menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata antar perlakuan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Hasil yang didapatkan karena pada perlakuan penelitian tidak menggunakan penambahan tepung kacang hijau yang banyak sehingga tidak menghasilkan rasa yang dominan. Penelitian ini dengan penambahan tepung kacang hijau yang digunakan pada setiap perlakuan tidak jauh berbeda yaitu 20 gr, 30 gr, dan 40 gr (masing-masing selisih 10%) dan juga karena adanya penambahan krim manis pada setiap lapisan crepes membuat citarasa yang dihasilkan menjadi tidak dominan.

Hal ini sejalan dengan penelitian Supriyanto (2015) yang menjelaskan bahwa apabila tepung kacang hijau yang diberikan lebih banyak maka dapat mendominasi rasa pada produk. Banyaknya takaran yang digunakan dalam penambahan suatu makanan dapat mempengaruhi hasil yang diinginkan. Tepung kacang hijau akan menjadi lebih terasa apabila penambahan formulasi terpenuhi dengan tepat. Formulasi pada suatu perlakuan harus diberikan secara tepat dan baik. Tepung kacang hijau akan memberikan rasa yang agak langu apabila diberikan terlalu banyak.

Gula mempunyai rasa manis dan tepung kacang hijau memiliki rasa yang khas sehingga rasa gula dan tepung kacang hijau saling melengkapi. Gula akan menutupi rasa sedikit langu pada tepung kacang hijau apabila diberikan sesuai

takaran. Tepung kacang hijau tidak memberikan rasa langu yang dominan sehingga tetap dapat dikonsumsi dengan baik. Makanan dapat diterima oleh konsumen apabila memiliki rasa yang sesuai dengan yang diinginkan. Rasa merupakan faktor yang paling dominan terhadap suatu produk. Produk akan membuat kesan yang baik terhadap konsumen apabila hasil yang diinginkan tercapai. Rasa sangat menjadi faktor penentu untuk seseorang menilai suatu makanan. Citarasa pada alat indra seseorang dengan orang lain dapat sama maupun berbeda-beda, tergantung dengan tingkat kesukaan panelis tersebut (G.D.G.Rembet et al., 2023).

#### 4.2.4 Tingkat Kesukaan Terhadap Tekstur

Hasil tingkat kesukaan terhadap tekstur pada *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau dapat dilihat pada gambar 10.

**Tabel 10. Tabel Persen Kesukaan Panelis Terhadap Tekstur**

	% Skala Tekstur						Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis	
	Sangat tidak suka	Tidak suka	Agak tidak suka	Netral	Agak suka	Suka		Sangat suka
<b>P0</b>	-	2	4	14	32	40	8	5.28
<b>P1</b>	-	-	2	16	24	42	16	5.54
<b>P2</b>	-	-	-	14	28	50	8	5.52
<b>P3</b>	-	2	2	16	26	46	8	5.36

Berdasarkan tabel 10, dapat dilihat bahwa 40% panelis suka warna P0 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,28. 42% panelis suka warna P1 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,54. Selanjutnya 50% panelis suka warna P2 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,52 dan 46% panelis suka warna P3 dengan rata-rata tingkat kesukaannya 5,36.

Berdasarkan hasil uji *One Way Anova* didapatkan nilai  $P > 0,05$  yaitu dengan signifikansi 0.49 yang menunjukkan tidak ada perbedaan yang nyata antar perlakuan *mille crepes* dengan penambahan tepung kacang hijau. Hasil yang didapatkan karena pada perlakuan penelitian tidak menggunakan penambahan tepung kacang hijau yang banyak, dan menyebabkan pengaruh hasil dominannya tidak timbul. Hasil tekstur *mille crepes* sesuai dengan yang diharapkan yaitu memiliki tekstur yang lembut. Penelitian ini dengan penambahan tepung kacang hijau yang digunakan pada setiap perlakuan tidak jauh berbeda yaitu 20 gr, 30 gr,

dan 40 gr (masing-masing selisih 10%). Dalam proses pembuatan *mille crepes* apabila semakin banyak tepung kacang hijau yang ditambahkan maka adonan juga semakin agak kental, sehingga *crepes* yang dihasilkan menjadi agak padat.

Pada pembuatan *mille crepes* susu yang digunakan pada setiap formulasi sama yaitu sebanyak 250 ml. Tekstur P3 menjadi agak padat karena penambahan tepung kacang hijau lebih banyak dari perlakuan yang lain membuat adonan sedikit kental dan menghasilkan produk yang agak padat. Berbeda dengan P1 dan P2 masih tetap mempertahankan tekstur lembut pada produk.

Hal ini sejalan dengan penelitian Ponelo (2022) yang menyatakan bahwa penambahan tepung kacang hijau dapat memberi pengaruh yang nyata terhadap tekstur makanan apabila penambahan tepung kacang hijau yang diberikan lebih banyak. Namun apabila penambahan tidak menggunakan tepung kacang hijau yang banyak, maka hasil tekstur makanan tidak terlihat berbeda. Tekstur dengan penambahan tepung kacang hijau yang banyak akan membuat produk menjadi lebih padat.

Pada penelitian Augustyn *et al* (2017) menyatakan bahwa perbedaan kandungan tepung pada tiap-tiap perlakuan dapat menentukan perolehan kadar air produk, sehingga mempengaruhi tekstur yang akan dihasilkan sebab kadar air berpengaruh terhadap kenampakan, tekstur dan cita rasa dari suatu makanan. Tingkat kekentalan yang dihasilkan suatu makanan juga mempengaruhi kadar air yang ada karena dapat memberikan hasil pada tekstur menjadi lebih padat seperti pada kue, roti maupun biskuit. Bentuk makanan yang dihasilkan akan sesuai dengan penambahan suatu bahan pada makanan.