

3. HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian ini berupa hasil sensori sehingga data disajikan semuanya dalam analisis karakteristik sensori.

3.1. Hasil Observasi

Observasi yang dilakukan dengan melakukan wawancara kepada 12 narasumber. Narasumber yang diwawancara adalah produsen salad buah, konsumen salad buah dan narasumber yang telah diketahui kesukaan pada salad buah. Proses wawancara dengan alat bantu kuesioner dengan pertanyaan terbuka dan tertentu. Berikut merupakan hasil dari observasi dapat dilihat pada Tabel 3. Dibawah ini:

Tabel 3. Hasil Observasi Narasumber Terhadap *Dressing* Salad Buah

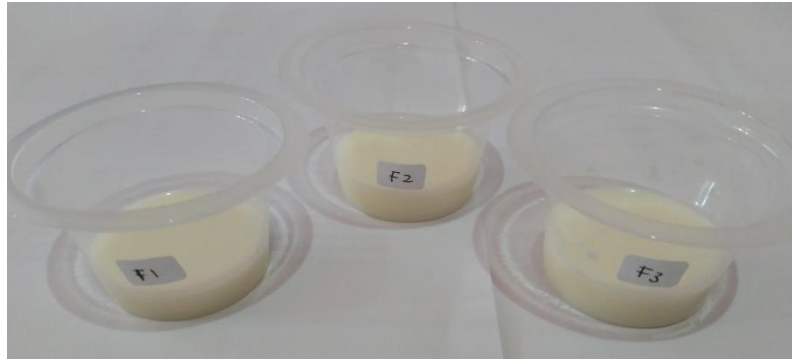
No	Kategori	Jawaban narasumber
1	Menyukai salad buah	12 narasumber menjawab Ya
2	Menyukai <i>dressing</i> (saus) salad buah	12 narasumber menjawab Ya
3	Tidak tertarik dengan adanya inovasi	2 narasumber
4	Tertarik inovasi penyajian <i>dressing</i> menjadi bentuk <i>sphere</i> (boba)	10 narasumber menjawab Ya
5	Penyajian <i>dressing</i> terlalu banyak dapat menimbulkan rasa kurang nyaman (kembung).	10 narasumber menjawab Ya
6	<i>Dressing</i> menutupi rasa asli dari buah	8 narasumber menjawab Ya

Dari data observasi pada tabel diatas dapat dilihat dari 12 narasumber terdapat 8 narasumber yang setuju jika *dressing* menutupi asli dari buah. Terdapat 10 narasumber yang setuju jika *dressing* yang terlalu banyak dapat menimbulkan rasa kurang nyaman (kembung). Terdapat 10 dari 12 narasumber mengatakan bahwa tertarik dengan inovasi penyajian *dressing* menjadi bentuk *sphere* (boba).

3.2. Hasil Penelitian Pendahuluan

3.2.1. Produk *Dressing*

Berikut merupakan produk *dressing* dengan tiga formulasi yang ditunjukkan pada Gambar 8.



Gambar 7. Produk *Dressing* Dengan Formulasi Yang Berbeda

Keterangan:

F1 = Yogurt : Mayones: Susu kental manis (200 : 100 : 100)g

F2 = Yogurt : Mayones: Susu kental manis (250 : 75 : 75) g

F3 = Yogurt : Mayones: Susu kental manis (300 : 50 : 50)g

Berdasarkan gambar di atas terdapat empat formulasi produk *dressing* berbahan dasar yogurt mayones, dan susu kental manis. Produk *dressing* tersebut dibuat dengan formulasi (konsentrasi bahan) yang berbeda. Formulasi 1 (F1) yaitu yogurt (200g) : mayones (100g) : susu kental manis (100g). Formulasi 2 (F2) yaitu yogurt (250g) : mayones (75g) : susu kental manis (75g). Formulasi 3 (F3) yaitu yogurt (300g) : mayones (50g) : susu kental manis (50g).

3.2.2. Hasil Uji Sensori *Hedonic Ranking* Penelitian Pendahuluan

Uji sensori *hedonic ranking test* untuk *dressing* terdiri dari empat parameter yaitu rasa, aroma, kekentalan dan *overall*. Responden (panelis) yang dipilih adalah responden (panelis) tidak terlatih, pernah mengkonsumsi dan menyukai salad buah, pernah mengkonsumsi dan menyukai *dressing* pada salad buah. Hasil uji sensori *hedonic ranking test* dari ketiga formulasi berbeda dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Hasil Uji Sensori *Ranking* Penelitian Pendahuluan

Sampel	Rasa	Aroma	Kekentalan	<i>Overall</i>
F1	2,23±0,77 ^a	2,03±0,76 ^a	2,20±0,80 ^a	2,4±0,77 ^a
F2	1,80±0,76 ^a	2,06±0,90 ^a	2,06±0,78 ^a	1,76±0,77 ^b
F3	1,96±0,88 ^a	1,90±0,80 ^a	1,73±0,82 ^a	1,83±0,79 ^{ab}

Keterangan:

- F1 = Yogurt : Mayones : Susu kental manis (200 : 100 : 100) g
- F2 = Yogurt : Mayones : Susu kental manis (250 : 75 : 75) g
- F3 = Yogurt : Mayones : Susu kental manis (300 : 50 : 50)g
- Semua nilai merupakan mean ± SD hasil uji *ranking hedonik* dari 40 panelis.
- Nilai dengan *superscript* yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata pada setiap parameter tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) berdasarkan uji *non parametric* dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dan *MannWhitney* sebagai uji beda.

- Kriteria penilaian dalam analisis sensori ini menggunakan uji skoring. Rentangan skor kesukaan yang digunakan adalah 1-3 dengan penjelasan sebagai berikut :

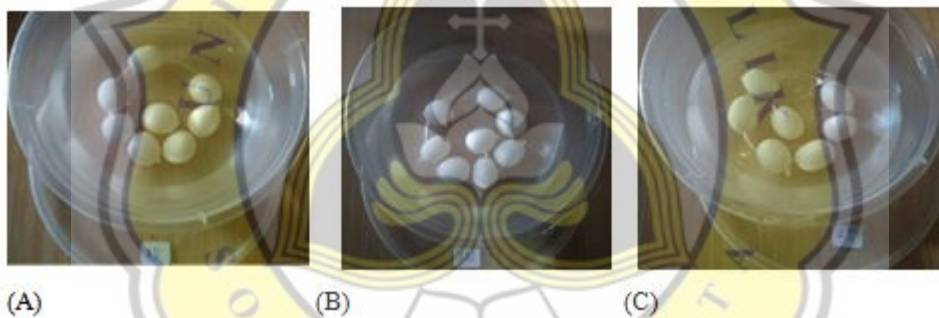
Tidak Suka	: 1
Kurang suka	: 2
Suka	: 3

Berdasarkan data pada tabel diatas, dapat diketahui bahwa terdapat formulasi bahan yang berbeda dengan masing-masing perbandingan bahan. Dari 3 formulasi tersebut dilakukan pengujian dengan 4 parameter (rasa, aroma, kekentalan, dan *overall*). Parameter rasa, aroma, dan kekentalan tidak ada beda nyata pada ketiga formulasi tersebut sedangkan parameter *overall*, F1 dan F2 terdapat adanya beda nyata.

3.3. Hasil Penelitian Utama

3.3.1. Produk *Sphere Dressing*

Berikut merupakan produk *sphere dressing* dengan perbedaan penambahan kalsium laktat yang ditunjukkan pada Gambar 9. dibawah ini:



Gambar 8. *Sphere dressing* dengan berbagai konsentrasi kalsium laktat

Keterangan :

- A = Kalsium Laktat (1%) dari bahan
- B = Kalsium Laktat (1,5%) dari bahan
- C = Kalsium Laktat (2%) dari bahan

Berdasarkan Gambar 9. diketahui terdapat tiga formulasi produk *sphere dressing* dengan bahan penambahan jumlah kalsium laktat yang berbeda. untuk perlakuan A ditambah dengan 1% kalsium laktat pada bahan, perlakuan B ditambah dengan 1,5% kalsium laktat pada bahan dan perlakuan B ditambah dengan kalsium laktat 2% pada bahan. Jika diamati setiap perlakuan menghasilkan bentuk yang berbeda. Perlakuan A menghasilkan bentuk cenderung bulat. Perlakuan B menghasilkan bentuk bulat dan sedikit lonjong sedangkan perlakuan C menghasilkan bentuk yang lebih lonjong.

3.3.2. Hasil Uji Sensori *Hedonic Ranking* Penelitian Utama

Uji sensori *hedonic ranking test* untuk *dressing* terdiri dari empat parameter yaitu rasa, aroma, *mouthfeel*, tekstur, bentuk dan *overall*. Responden (panelis) yang dipilih adalah responden (panelis) tidak terlatih, selama sebulan terakhir mengkonsumsi salad buah, menyukai dengan adanya inovasi pada penyajian produk. Hasil uji sensori *hedonic ranking test* dari ketiga formulasi berbeda dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 5. Analisis *Hedonic Ranking Test* Pada Penelitian Utama

Sampel	Rasa	Aroma	Mouthfeel	Tekstur	Bentuk	<i>Overall</i>
A	2,15±0,82 ^a	1,97±0,83 ^a	1,95±0,81 ^a	1,85±0,89 ^a	1,97±0,80 ^a	2,25±0,83 ^b
B	1,90±0,81 ^a	2,00±0,81 ^a	1,85±0,80 ^a	1,92±0,76 ^a	2,15±0,80 ^a	1,80±0,68 ^{ab}
C	1,95±0,84 ^a	2,02±0,31 ^a	2,20±0,82 ^a	2,22±0,76 ^a	1,87±0,85 ^a	1,95±0,87 ^a

Keterangan:

- A = Kalsium Laktat (1%) dari bahan
- B = Kalsium Laktat (1,5%) dari bahan
- C = Kalsium Laktat (2%) dari bahan
- Semua nilai merupakan mean ± SD hasil uji *ranking hedonik* dari 40 panelis.
- Nilai dengan *superscript* yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan nyata pada setiap parameter tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$) berdasarkan uji *non parametric* dengan menggunakan *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney* sebagai uji beda.
- Kriteria penilaian dalam analisis sensori ini menggunakan uji skoring. Rentangan skor kesukaan yang digunakan adalah 1-3 dengan penjelasan sebagai berikut :
 Tidak Suka : 1
 Kurang suka : 2
 Suka : 3

Data pada tabel di atas, dapat diketahui bahwa tidak terdapat beda nyata antara atribut rasa, aroma, *mouthfeel*, tekstur, bentuk, dan *overall*. Pada parameter rasa, aroma, *mouthfeel*, tekstur dan bentuk menunjukkan tidak ada beda nyata. Pada parameter *overall* menunjukkan adanya beda nyata.