3. HASIL PENELITIAN

Hasil penelitian meliputi uji proksimat, hasil uji kandungan betakaroten dalam sampel, hasil uji kandungan antioksidan dalam sampel dan hasil uji sensori (anak balita, orang tua atau pengasuh). Untuk sampel kroket dapat dilihat pada Gambar 4.

Gambar 4. Sampel kroket

3.1. Hasil Uji Proksimat

3.1.1. Kadar Air

Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya peningkatan berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Peningkatan kadar air yang terjadi berkisar 58% hingga 65,69%. Hasil uji kadar air ini dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4. Kadar air pada kroket

Formulasi	Kadar Air (%)
F0	$58{,}00 \pm 4{,}25^{c}$
F1	$62{,}22 \pm 1{,}06^{bc}$
F2	$63{,}89 \pm 1{,}37^{b}$
F3	$65{,}69 \pm 2{,}34^{a}$

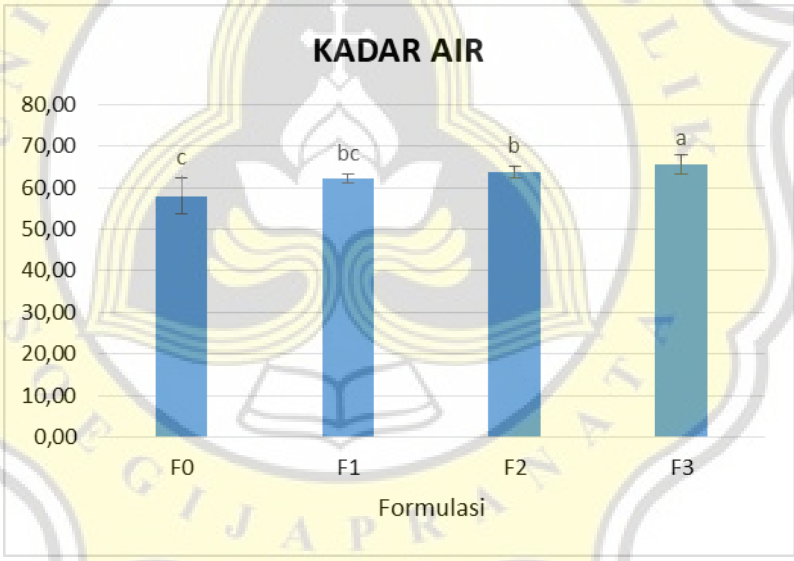
Keterangan :

- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).

F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).

- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 4. diatas, dapat dilihat semakin meningkat kadar daun katuk dan krokot yang ditambahkan, semakin meningkat juga kadar air pada kroket. Peningkatan kadar air pada kroket berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95% antara formulasi 0, 1 dan 3. Sedangkan formulasi 2 tidak berbeda nyata dengan formulasi 1 dan 3 pada tingkat kepercayaan 95%. Untuk kadar air terendah ada pada formulasi 0 dan kadar air tertinggi ada pada formulasi 3. Berikut merupakan diagram batang kadar air kroket dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Diagram batang kadar air kroket

3.1.2. Kadar Abu

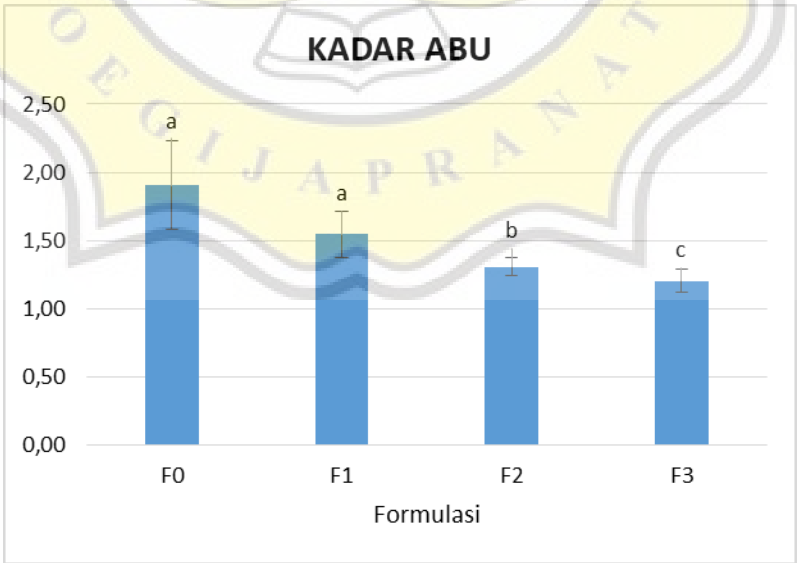
Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya penurunan berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Penurunan kadar abu yang terjadi berkisar 1,20% hingga 1,90%. Hasil uji kadar abu ini dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5. Kadar abu pada kroket

Formulasi	Kadar Abu (%)
F0	1,90 ± 0,33[a]
F1	1,54 ± 0,17[a]
F2	1,31 ± 0,07[b]
F3	1,20 ± 0,08[c]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 5. diatas, dapat dilihat terjadi penurunan kadar abu pada sampel kroket formulasi 0 hingga formulasi 3 dengan meningkatnya jumlah daun katuk dan krokot yang ditambahkan. Penurunan kadar abu ini, pada tingkat kepercayaan 95% tidak terdapat perbedaan nyata antara formulasi 2 dan 3. Sedangkan pada formulasi 0 dan 1 terdapat perbedaan yang nyata pada tingkat kepercayaan 95%. Untuk kadar abu tertinggi ada pada kroket formulasi 0, sedangkan kadar abu terendah ada pada kroket formulasi 3. Berikut merupakan diagram batang kadar abu kroket dapat dilihat pada Gambar 6.



Gambar 6. Diagram batang kadar abu kroket

3.1.3. Kadar Lemak

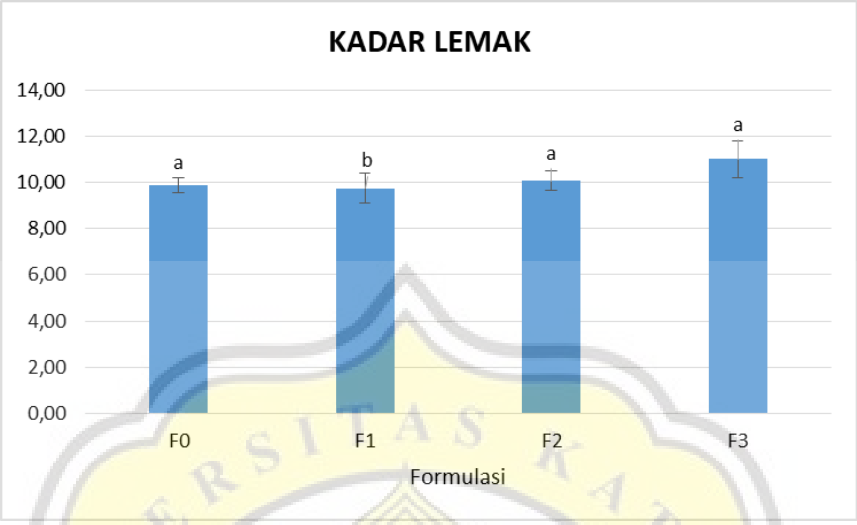
Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya peningkatan kadar lemak berdasarkan variasi ditambahkannya daun katuk dan daun krokot. Peningkatan kadar lemak berkisar 9,75% hingga 11%. Hasil uji kadar lemak dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Kadar lemak pada kroket

Formulasi	Kadar Lemak (%)
F0	9,88 ± 0,30[a]
F1	9,75 ± 0,65[b]
F2	10,08 ± 0,41[a]
F3	11,00 ± 0,80[a]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 6. diatas, dapat dilihat bahwa kadar lemak tertinggi ada pada kroket formulasi 3 dan kadar lemak terendah ada pada kroket formulasi 1. Meningkatnya tambahan daun katuk dan daun krokot menyebabkan kadar lemak semakin tinggi. Tetapi pada kroket formulasi 1 mengalami penurunan kadar lemak. Peningkatan kadar lemak pada kroket formulasi 3 berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95%. Berikut merupakan diagram batang kadar lemak kroket dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Diagram batang kadar lemak kroket

3.1.4. Kadar Protein

Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya peningkatan kadar protein berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Peningkatan kadar protein berkisar 2,81% hingga 3,43%. Hasil uji kadar protein dapat dilihat pada Tabel 7.

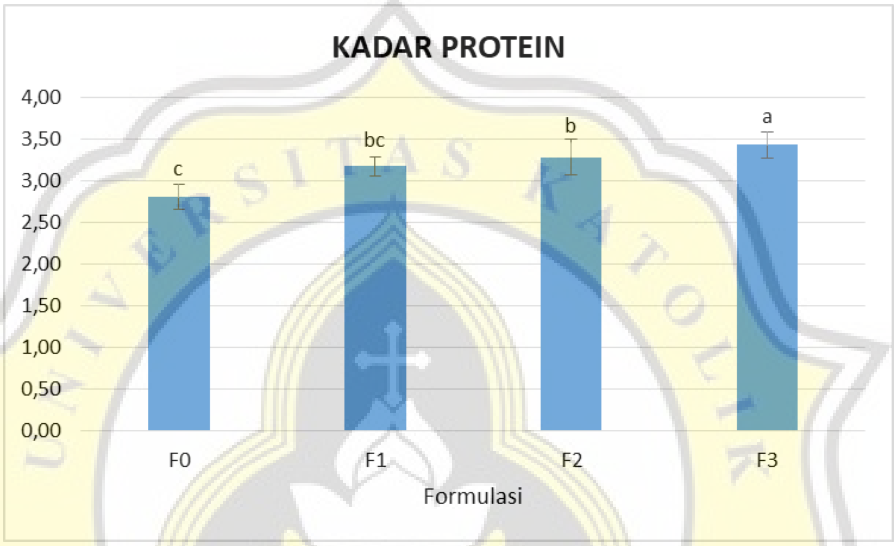
Tabel 7. Kadar protein pada kroket

Formulasi	Kadar Protein (%)
F0	$2,81 \pm 0,15^{c}$
F1	$3,17 \pm 0,11^{bc}$
F2	$3,29 \pm 0,21^{b}$
F3	$3,43 \pm 0,15^{a}$

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 7. diatas, dapat dilihat bahwa dengan penambahan variasi daun katuk dan krokot yang meningkat menyebabkan kadar protein juga meningkat. Kadar protein terendah terdapat pada formulasi 0 dan kadar protein tertinggi terdapat pada

formulasi 3. Peningkatan kadar protein pada kroket berbeda nyata pada tingkat kepercayaan 95% antara formulasi 0, 1 dan 3. Sedangkan formulasi 2 tidak berbeda nyata dengan formulasi 1 dan 3 pada tingkat kepercayaan 95%. Berikut merupakan diagram batang kadar protein kroket dapat dilihat pada Gambar 8.



Gambar 8. Diagram batang kadar protein kroket

3.1.5. Kadar Karbohidrat

Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya penurunan kadar karbohidrat berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Penurunan kadar karbohidrat berkisar 19,27% hingga 27,42%. Hasil uji kadar karbohidrat dapat dilihat pada Tabel 8.

Tabel 8. Kadar karbohidrat pada kroket

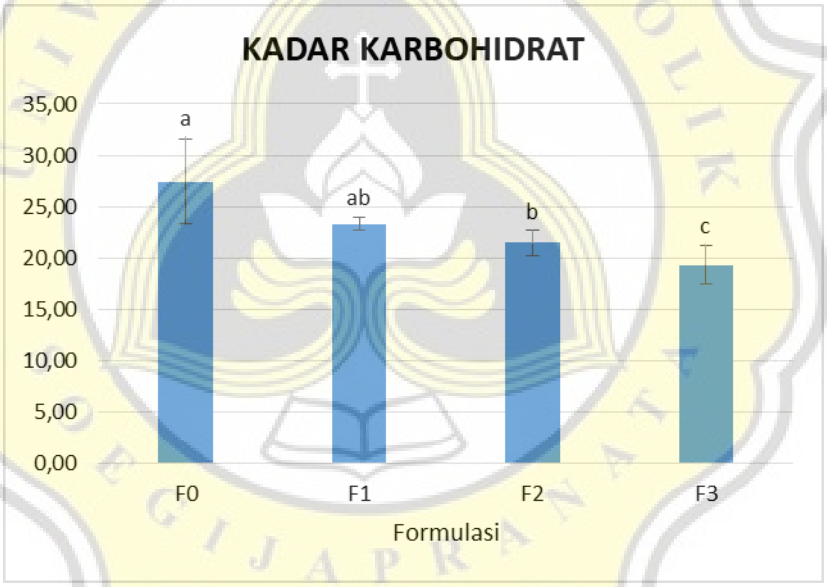
Formulasi	Kadar Karbohidrat (%)
F0	$27,42 \pm 4,13^{a}$
F1	$23,31 \pm 0,59^{ab}$
F2	$21,45 \pm 1,26^{b}$
F3	$19,27 \pm 1,88^{c}$

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).

F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).

- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 8. diatas, dapat dilihat bahwa kadar karbohidrat mengalami penurunan dari tiap formulasi kroket. Semakin tinggi variasi penambahan daun katuk dan krokot, maka kadar karbohidrat semakin menurun. Penurunan kadar karbohirat ini mempunyai perbedaan yang nyata pada tingkat kepercayan 95%. Kadar karbohidrat terendah terdapat pada formulasi 3 dan kadar karbohidrat tertinggi terdapat pada formulasi 0. Berikut merupakan diagram batang kadar karbohidrat kroket dapat dilihat pada Gambar 9.



Gambar 9. Diagram batang kadar karbohidrat kroket

3.1.6. Total Kalori

Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya penurunan kalori berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Penurunan kalori berkisar 186,71 kkal hingga 202,50 kkal. Hasil total kalori dapat dilihat pada Tabel 9.

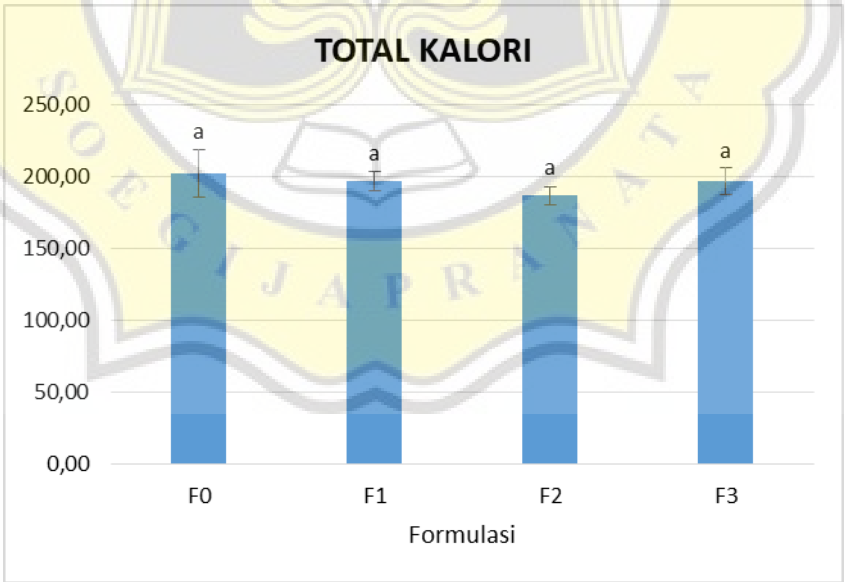
Tabel 9. Total kalori pada kroket

Formulasi	Total kalori (kkal) / 100 gram

F0	202,50 ± 22,74[a]
F1	196,90 ± 4,32[a]
F2	186,71 ± 8,21[a]
F3	196,76 ± 4,61[a]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.
- Dalam 100 gram terdapat 5 buah kroket dengan berat per buahnya 20 gram.

Berdasarkan Tabel 9. diatas, dapat dilihat bahwa total kalori pada kroket mengalami penurunan dari tiap formulasinya. Semakin tinggi variasi penambahan daun katuk dan krokot, maka total kalori semakin menurun. Penurunan total kalori ini mempunyai tidak ada perbedaan yang nyata pada tingkat kepercayan 95%. Total kalori terendah terdapat pada formulasi 2 sedangkan total kalori tertinggi terdapat pada formulasi 0. Berikut merupakan diagram batang total kalori kroket dapat dilihat pada Gambar 10.



Gambar 10. Diagram batang total kalori kroket

3.2. Kandungan Betakaroten

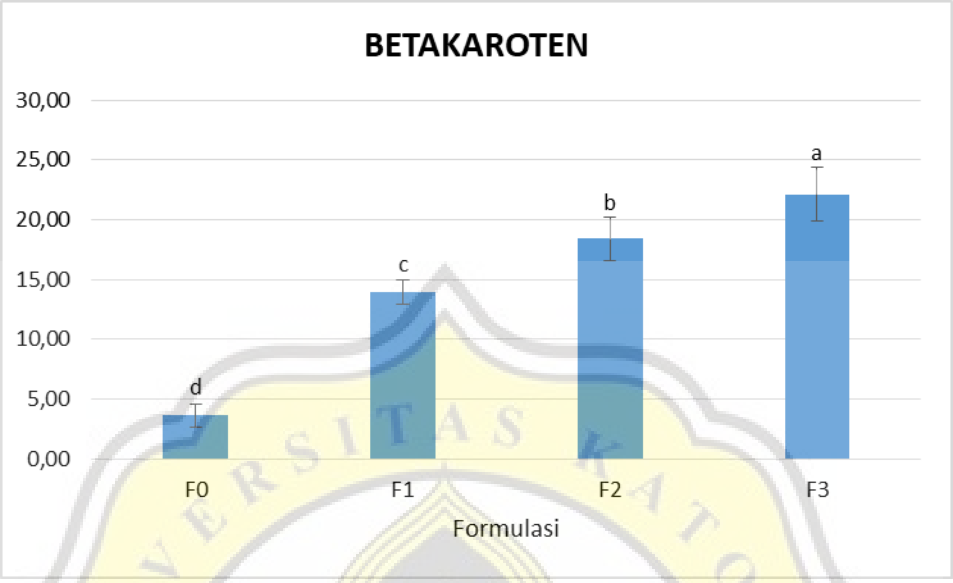
Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya peningkatan kandungan betakaroten berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Peningkatan kandungan betakaroten berkisar 3,62% hingga 22,13%. Hasil kandungan betakaroten dapat dilihat pada Tabel 10.

Tabel 10. Kandungan Betakaroten pada kroket

Formulasi	Kandungan Betakaroten (%)
F0	3,62 ± 0,95[d]
F1	13,92 ± 1,03[c]
F2	18,40 ± 1,84[b]
F3	22,13 ± 2,28[a]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.
- Kandungan betakaroten dalam daun katuk 9.152 µg / 100 g dan daun krokot 792 µg / 100 g.

Berdasarkan Tabel 10. diatas, menunjukkan hasil uji kandungan betakaroten yang didapat dari formulasi 0 hingga formulasi 3 mengalami peningkatan kandungan betakarotennya. Hal itu bisa disebabkan karena adanya penambahan daun katuk dan daun krokot dalam sampel kroket. Peningkatan ini memiliki perbedaan yang nyata pada tingkat kepercayaan 95%. Berikut merupakan diagram batang kandungan betakaroten kroket dapat dilihat pada Gambar 11.



Gambar 11. Diagram batang kandungan betakaroten kroket

3.3. Aktivitas Antioksidan

Berdasarkan hasil uji *One Way* ANOVA, didapatkan hasil adanya aktivitas antioksidan berdasarkan variasi daun katuk dan daun krokot yang ditambahkan. Uji aktivitas antioksidan dalam sampel kroket menggunakan konsentrasi 100 hingga 500 ppm. Hasil aktivitas antioksidan dapat dilihat pada Tabel 11.

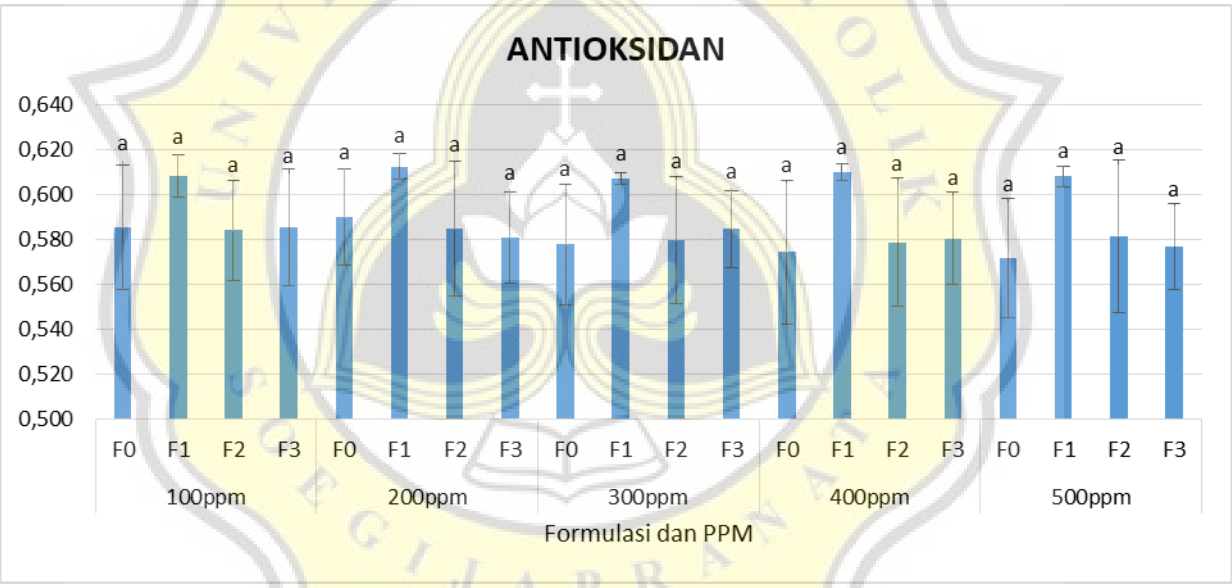
Tabel 11. Aktivitas antioksidan pada kroket (%)

Formulasi	Konsentrasi larutan				
	100 ppm	200 ppm	300 ppm	400 ppm	500 ppm
F0	0,59 ± 0,03[a]	0,59 ± 0,02[a]	0,58 ± 0,03[a]	0,57 ± 0,03[a]	0,57 ± 0,023[a]
F1	0,61 ± 0,01[a]	0,61 ± 0,05[a]	0,61 ± 0,02[a]	0,61 ± 0,03[a]	0,61 ± 0,04[a]
F2	0,58 ± 0,02[a]	0,59 ± 0,03[a]	0,58 ± 0,03[a]	0,58 ± 0,03[a]	0,58 ± 0,03[a]
F3	0,59 ± 0,03[a]	0,58 ± 0,02[a]	0,59 ± 0,02[a]	0,58 ± 0,02[a]	0,58 ± 0,01[a]

Keterangan :
- Hasil uji aktivitas antioksidan dalam bentuk persen (%).
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).

- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.

Berdasarkan Tabel 11. diatas, menunjukkan hasil uji aktivitas antioksidan dari formulasi 0 hingga formulasi 3 mengalami ketidakstabilan pada hasil yang didapat. Hal tersebut bisa disebabkan pada saat proses pembuatan kroket. Proses pembuatan yang dilakukan adalah *blanching*, pengukusan dan penggorengan. Pada proses tersebut, senyawa antioksidan dalam daun katuk dan daun krokot dapat menurun bahkan hilang karena adanya pemanasan. Berikut merupakan diagram batang aktivitas antioksidan kroket dapat dilihat pada Gambar 12.



Gambar 12. Diagram batang aktivitas antioksidan kroket

3.4. Hasil Uji Sensori

Tabel 12. Sosio-demografi Peserta Penelitian

Karakteristik Sosio-demografi	**Jumlah Panelis n = 30**	
Karakteristik Balita		
	n	%

Daerah		
Semarang	30	100%
Jenis kelamin		
Laki-laki	15	50%
Perempuan	15	50%
Umur (tahun)		
1 – 2 tahun	10	33,33%
2 – 3 tahun	12	40%
3 – 4 tahun	4	13,33%
4 – 5 tahun	4	13,33%
Karakteristik Orangtua / Pengasuh		
Umur		
17 – 25 tahun	5	16,67%
26 – 30 tahun	8	26,67%
31 – 35 tahun	12	40%
36+ tahun	5	16,67%
Pendidikan Formal		
SD	1	3,33%
SMP	2	6,67%
SMA	17	56,67%
Pendidikan Tingkat Lanjut	10	33,33%
Pendapatan per-bulan		
≤ 1 jt / bulan	15	50%
1 – 2 jt / bulan	2	6,67%
2 – 3 jt / bulan	9	30%
≥ 3 jt / bulan	4	13,33%

Pada uji sensori, dilakukan pada 30 orang panelis yaitu untuk orang tua atau pengasuh dan anak balita dengan 9 skala penilaian. Untuk parameter orang tua atau pengasuh yang diberikan yaitu warna, tekstur, aroma, rasa manis, rasa asin, rasa pahit, umami, penampilan keseluruhan (*overall appearance*) dan rasa keseluruhan (*overall taste*) sampel dengan skala penilaian 1 amat sangat tidak suka, 2 sangat tidak suka, 3 tidak suka, 4 agak tidak suka, 5 netral, 6 agak suka, 7 suka, 8 sangat suka dan nilai 9 menunjukan amat sangat suka. Sedangkan untuk anak balita hanya penilaian keseluruhan (*overall*) dengan skala penilaian 1 sampai 4 untuk tidak suka, nilai 5 untuk

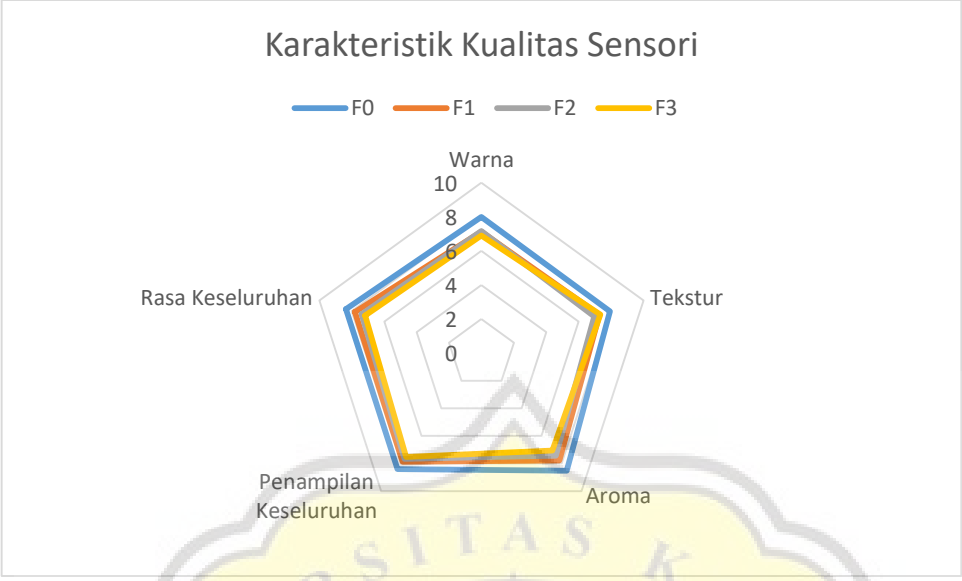
netral, serta nilai 6 sampai 9 untuk suka. Hasil data yang sudah didapat akan diolah menggunakan SPSS dengan metode Kruskal-Wallis dan Mann-Whitney. Hasil pengolahan data panelis orang tua atau pengasuh tidak ada perbedaan nyata antara F0, F1, F2 dan F3 dari variabel warna, tekstur, aroma, rasa manis, rasa asin, umami, penampilan keseluruhan dan rasa keseluruhan karena signifikansi lebih dari 0,05. Namun, terdapat perbedaan nyata antara F0, F1, F2 dan F3 dari variabel rasa pahit karena signifikansi kurang dari 0,05 dan dilakukan uji selanjutnya yaitu Mann-Whitney.

Tabel 13. Hasil uji sensori orang tua atau pengasuh

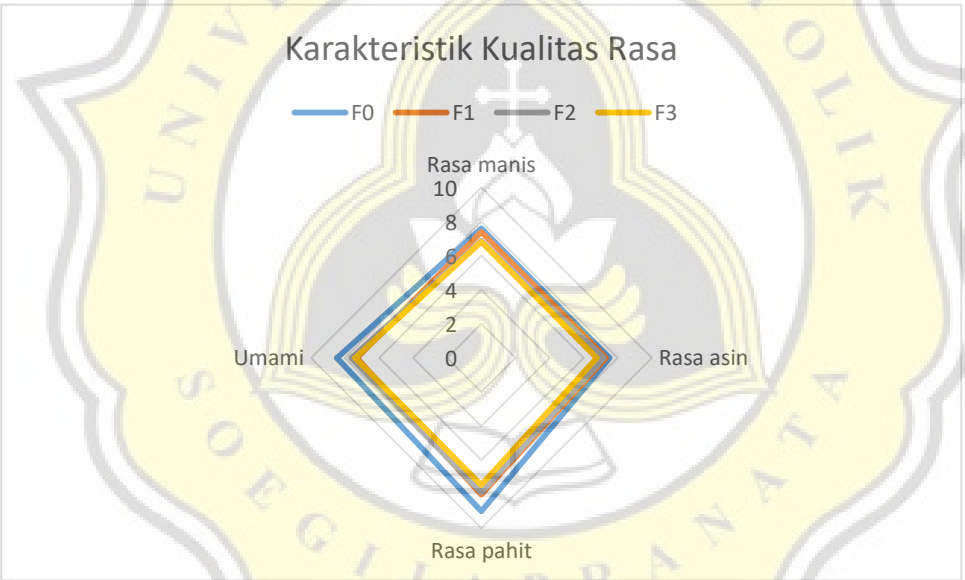
Formulasi	Parameter								
	Warna	Tekstur	Aroma	Rasa manis	Rasa asin	Rasa pahit	Umami	Penampilan keseluruhan	Rasa keseluruhan
F0	8,00 ± 1,39[a]	7,93 ± 1,84[a]	8,53 ± 0,73[a]	7,60 ± 2,09[a]	7,53 ± 1,81[a]	9,00 ± 0,00[a]	8,47 ± 1,53[a]	8,40 ± 1,90[a]	8,37 ± 1,67[a]
F1	7,13 ± 2,83[a]	7,27 ± 2,55[a]	7,77 ± 2,37[a]	7,40 ± 2,69[a]	7,33 ± 2,76[a]	8,03 ± 2,44[b]	7,30 ± 2,80[a]	7,87 ± 2,49[a]	7,80 ± 2,48[a]
F2	7,17 ± 2,72[a]	6,97 ± 2,88[a]	7,43 ± 2,66[a]	6,87 ± 2,85[a]	7,20 ± 2,64[a]	7,90 ± 2,52[b]	7,63 ± 2,39[a]	7,67 ± 2,67[a]	7,40 ± 2,74[a]
F3	6,90 ± 2,92[a]	7,33 ± 2,50[a]	7,07 ± 2,89[a]	6,80 ± 2,85[a]	6,77 ± 2,75[a]	7,47 ± 2,74[b]	7,40 ± 2,40[a]	7,53 ± 2,52[a]	7,17 ± 2,83[a]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.
- Skala penilaian : (1) amat sangat tidak suka, (2) sangat tidak suka, (3) tidak suka, (4) agak tidak suka, (5) netral, (6) agak suka, (7) suka, (8) sangat suka, (9) amat sangat suka

Berdasarkan Tabel 13. diatas, dapat dilihat bahwa pada parameter warna, tekstur, aroma, rasa manis, rasa asin, umami, penampilan keseluruhan dan rasa keseluruhan tidak ada perbedaan yang nyata antara F0, F1, F2 dan F3. Sedangkan pada parameter rasa pahit memiliki perbedaan yang nyata antara F0 dengan F1, F2 dan F3. Berikut diagram hasil uji sensori orang tua atau pengasuh dapat dilihat pada Gambar 13 dan Gambar 14.



Gambar 13. Diagram karakteristik kualitas sensori



Gambar 14. Diagram karakteristik kualitas rasa

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
- F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
- F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
- F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).

Berdasarkan Gambar 13. dan Gambar 14. diatas, kroket yang paling disukai panelis orang tua adalah formulasi 0 yang tidak menggunakan daun katuk dan daun krokot. Namun, kroket yang paling disukai jika menggunakan daun katuk dan daun krokot adalah formulasi 1 yang menggunakan 50 gram daun katuk dan 50 gram daun krokot. Sedangkan kroket yang tidak disukai

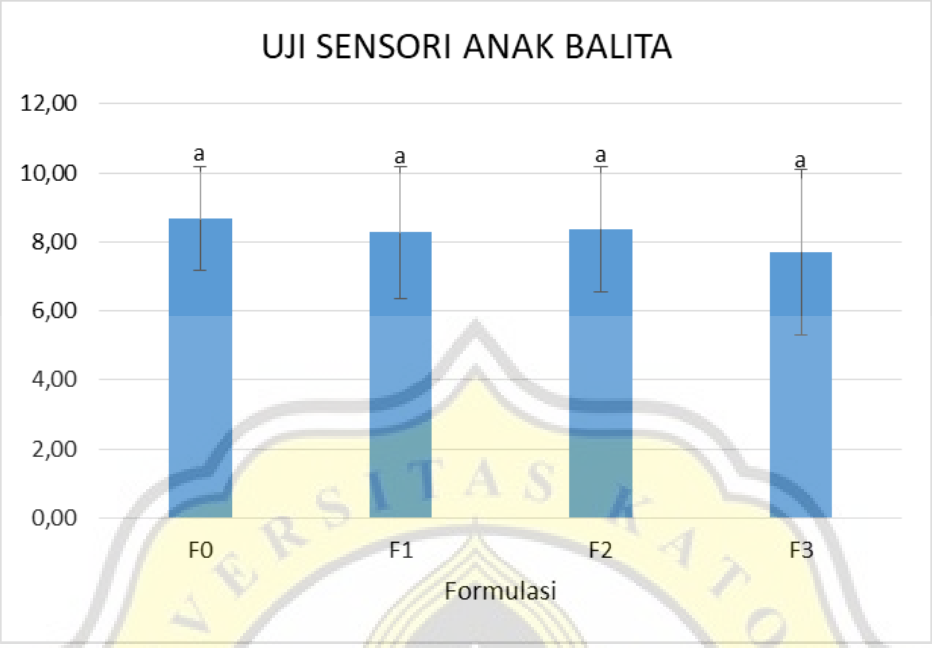
panelis orang tua adalah formulasi 3 yang menggunakan 150 gram daun katuk dan 150 gram daun krokot.

Tabel 14. Hasil uji sensori anak balita

Formulasi	Parameter (*Overall*)
F0	8,67 ± 1,49[a]
F1	8,27 ± 1,93[a]
F2	8,37 ± 1,81[a]
F3	7,70 ± 2,38[a]

Keterangan :
- F0 : kroket tanpa tambahan daun katuk dan daun krokot.
  F1 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (50:50).
  F2 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (100:100).
  F3 : kroket dengan tambahan daun katuk dan daun krokot (150:150).
- Semua nilai diatas yang ada di dalam tabel merupakan nilai rata-rata ± standar deviasi.
- Nilai yang diikuti dengan *superscript* huruf yang sama, menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar formulasi pada tingkat kepercayaan 95% pada kolom yang sama.
- Skala penilaian : (1) - (4) tidak suka, (5) netral, (6) - (9) suka

Berdasarkan Tabel 14. diatas, dapat dilihat bahwa parameter uji sensori untuk anak balita adalah *overall* atau keseluruhan warna, rasa, tekstur dan penampilan sampel dengan skala penilaian yang diberikan 1 – 4 artinya tidak suka, 5 netral dan 6 – 9 suka. Saat melakukan uji sensori, anak balita mencoba kroket dengan bantuan orang tua atau pengasuhnya. Tingkat kesukaan anak balita terhadap kroket dapat dilihat dari ekspresi wajahnya, tingkah lakunya dan *snack* tersebut dimakan atau tidak. Hasil uji sensori pada anak balita tidak ada perbedaan yang nyata pada kroket formulasi 0 hingga 3. Untuk sampel kroket yang disukai oleh anak balita adalah formulasi 0 dengan rata-rata 8,67%. Sedangkan untuk sampel kroket yang tidak disukai oleh anak balita adalah formulasi 3 dengan rata-rata 7,70%. Berikut diagram batang hasil uji sensori anak balita dapat dilihat pada Gambar 15.



Gambar 15. Diagram batang hasil uji sensori anak balita