

3. HASIL PENELITIAN

3.1. Hasil Uji Seleksi Panelis Larutan Garam

Uji seleksi panelis atau uji *threshold* pada larutan garam ini dilakukan untuk mengetahui ambang batas setiap panelis dengan cara memberikan beberapa larutan garam dengan konsentrasi yang berbeda-beda kemudian panelis akan melakukan penilaian terhadap larutan garam tersebut. Nilai ambang batas atau *threshold* pada larutan garam dapur atau NaCl adalah 0,25% b/v (Setyaningsih *et al.*, 2018).

Hasil data Uji Seleksi Panelis Larutan Garam dapat dilihat di Lampiran 1.

Pada Lampiran 1., hasil data menunjukkan bahwa terdapat 18 panelis yang sudah bisa merasakan rasa asin mulai dari konsentrasi 0,1% secara konsisten dan terdapat 1 panelis yang baru bisa merasakan rasa asin di konsentrasi 0,5%.

3.2. Hasil Uji Seleksi Panelis Larutan Gula

Uji seleksi panelis atau uji *threshold* pada larutan gula ini dilakukan untuk mengetahui ambang batas setiap panelis dengan cara memberikan beberapa larutan gula dengan konsentrasi berbeda-beda kemudian panelis akan melakukan penilaian terhadap larutan gula tersebut. Nilai ambang batas atau *threshold* pada larutan gula adalah 0,5 b/v (Setyaningsih *et al.*, 2018).

Hasil data Uji Seleksi Panelis Larutan Gula dapat dilihat di Lampiran 2.

Pada Lampiran 2., hasil data menunjukkan bahwa terdapat 3 panelis yang baru bisa merasakan rasa manis mulai dari konsentrasi 0,2% dan terdapat 1 panelis yang baru bisa merasakan rasa manis di konsentrasi 0,6% secara konsisten.

3.3. Hasil Uji *Rating* Hedonik

Uji *rating* hedonik dilakukan ntuk mengetahui tingkat kesukaan pada jagung yang diberi perlakuan bakar dan panggang dengan cara memberikan jagung bakar dan jagung panggang dengan konsentrasi 3 : 9; 6 : 6; dan 9 : 3.

Tabel 1. Nilai Uji *Rating* Hedonik pada Jagung Bakar dan Jagung Panggang

Nilai Mean Uji <i>Rating</i> Hedonik	Parameter				
	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	<i>Overall</i>
Jagung Bakar 3 : 9	4,93 ± 1,081 ^a	5,47 ± 0,973 ^a	5,30 ± 1,149 ^a	5,50 ± 1,106 ^a	5,57 ± 0,858 ^a
Jagung Bakar 6 : 6*	4,60 ± 1,003 ^a	5,03 ± 0,999 ^a	4,87 ± 1,408 ^a	5,00 ± 1,203 ^a	5,17 ± 0,791 ^a
Jagung Bakar 9 : 3	4,87 ± 1,306 ^a	5,50 ± 1,167 ^a	5,10 ± 1,398 ^a	5,33 ± 1,241 ^a	5,53 ± 0,776 ^a
Jagung Panggang 3 : 9	5,30 ± 1,149 ^a	5,70 ± 1,236 ^a	5,73 ± 1,172 ^a	5,67 ± 1,061 ^a	5,77 ± 1,223 ^a
Jagung Panggang 6 : 6	5,23 ± 1,251 ^a	5,47 ± 1,106 ^a	5,30 ± 1,055 ^a	5,60 ± 1,102 ^a	5,47 ± 1,106 ^a
Jagung Panggang 9 : 3	5,33 ± 1,184 ^a	5,03 ± 1,351 ^a	5,40 ± 1,276 ^a	5,17 ± 0,950 ^a	5,30 ± 1,208 ^a

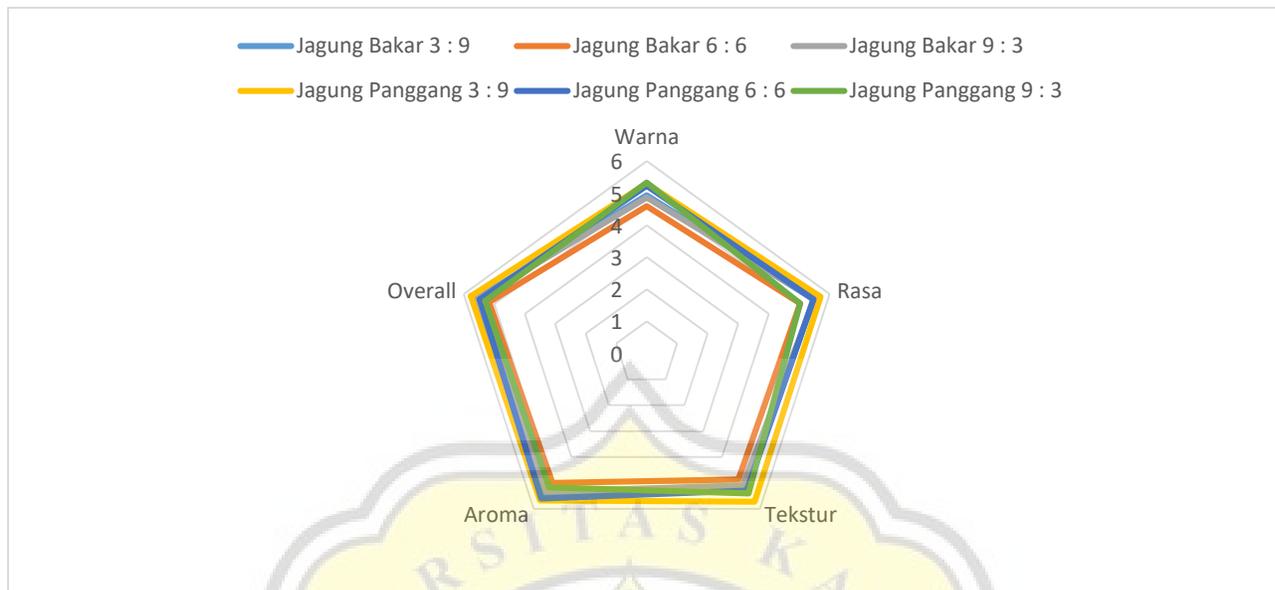
Keterangan :

1. Nilai pada tabel menunjukkan mean ± standar deviasi.
2. a, b, c = notasi huruf yang sama menunjukkan tidak adanya perbedaan nyata antar perlakuan pada tingkat kepercayaan 95% ($p < 0,05$).
3. Uji statistik yang digunakan yaitu Uji Kruskal Wallis yang kemudian dilakukan uji lanjutan yaitu Uji Mann Whitney untuk menunjukkan beda nyata.
4. Nilai 1 = sangat tidak suka; 2 = tidak suka; 3 = agak tidak suka; 4 = netral; 5 = agak suka; 6 = suka; 7 = sangat suka.

* = Ivan (2022) dimodifikasi

Tabel 2. Nilai *Mean Rank* Jagung Bakar dan Jagung Panggang

Nilai Mean Rank	Parameter					
	Hedonik	Warna	Rasa	Tekstur	Aroma	<i>Overall</i>
Jagung Bakar 3 : 9		86,15	93,55	89,57	95,18	96,68
Jagung Bakar 6 : 6*		71,32	74,52	76,07	73,82	72,77
Jagung Bakar 9 : 3		83,00	95,60	84,37	87,55	90,23
Jagung Panggang 3 : 9		101,55	106,63	109,02	105,18	108,40
Jagung Panggang 6 : 6		98,27	94,15	87,87	103,07	89,77
Jagung Panggang 9 : 3		102,72	78,55	96,12	78,20	85,15



Gambar 4. Nilai Uji *Rating* Hedonik pada Jagung Bakar dan Jagung Panggang

Pada Gambar 4., hasil uji *Kruskal Wallis* dan *Mann Whitney* pada parameter warna, rasa, aroma, tekstur, dan *overall* menunjukkan $\alpha > 0,05$, H_0 diterima sehingga tidak ada perbedaan nyata antar perlakuan yaitu jagung bakar 3 : 9, jagung bakar 6 : 6, jagung bakar 9 : 3, jagung panggang 3 : 9, jagung panggang 6 : 6, dan jagung panggang 9 : 3.