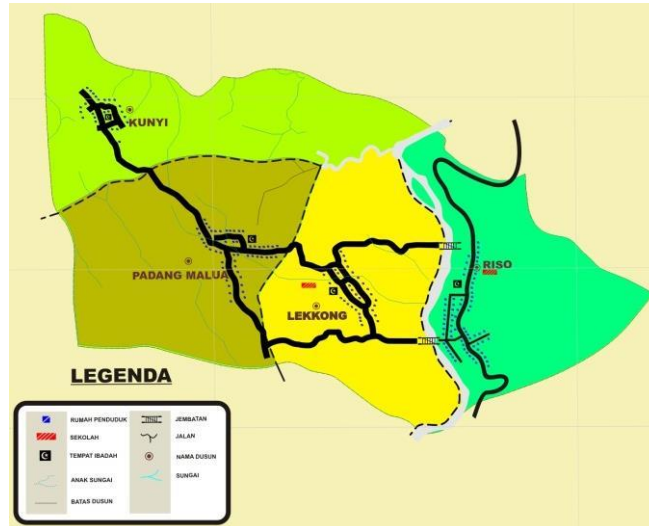


BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Pengambilan Bahan



Gambar 6. Peta Desa Lekkong
(Sumber: Badan Pusat Statistik Enrekang 2017)

Lokasi Kabupaten Enrekang adalah 3014'36" - 3050'0" Lintang Selatan dan 119040'53" - 12006'33" Bujur Timur. Selain itu, berada di ketinggian antara 47 meter dan 3,329 meter di atas permukaan laut. Area Kabupaten Enrekang berbatasan dengan Kabupaten Tana Toraja di sebelah utara, Kabupaten Luwu di sebelah timur, Kabupaten Luwu di sebelah selatan, Kabupaten Sidrap di sebelah selatan, dan Kabupaten Pinrang di sebelah barat.

Kabupaten Enrekang ini memiliki luas 1.786,01 km², atau 2,83% dari Provinsi Sulawesi Selatan. Area tersebut terdiri dari dua belas kecamatan dan secara keseluruhan terdiri dari 129 distrik desa dan kelurahan. Luas masing-masing kecamatan adalah Maiwa (392,87 Km²), Bungin (236.84 Km²), Enrekang (291.19 Km²), Cendana (91.01 Km²), Baraka (159.15 Km²), Buntu Batu (126.65 Km²),

Anggeraja (125,34 Km²), Malua (40,36 Km²), Alla (34,66 Km²), Curio (178,51 Km²), Masalle (68,35 Km²), dan Baroko (41,08 Km²).

Dusun Lekkong terletak di Desa Lekkong, Kecamatan Cendana, Kabupaten Enrekang, Provinsi Sulawesi Selatan. Secara geografis, letak Dusun Lekkong berada antara 3°20'00'.

Dalam penelitian pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* terdapat bahan utama yakni, dangke. Dangke yang dipakai dalam pembuatan *cracker* ini berbahan dasar dari susu sapi. Dalam pengadaan bahan ini, peneliti mendapatkan dangke ini langsung di Kabupaten Enrekang, Kecamatan Cendana tepatnya di Desa Lekkong, dengan cara pemesanan melalui rekan peneliti agar dangke dibuat masih segar dan langsung diberangkatkan ke Kota Makassar pada hari yang sama pada pembuatan dangke tersebut. Peneliti membeli dangke tersebut dengan harga Rp.45.000, dengan berat utuh 150gr/buah.

2. Lokasi Pelaksanaan Penelitian

Politeknik Pariwisata Makassar adalah perguruan tinggi kedinasan di bawah naungan Kementerian Pariwisata Republik Indonesia. Berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No. 1, Kota Mandiri Tanjung Bunga, Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar saat ini dipimpin oleh Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE.

Politeknik Pariwisata Makassar pertama kali didirikan sebagai Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) pada 18 September 1991. Keputusan Menteri KM. 27/OT.001/MPPT97 pada tahun 1997 mengubah nama institusi menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR). Pada tahun 2015, Politeknik Pariwisata Makassar resmi diresmikan oleh Dr. H. Ir Arief Yahya, M.Se.

Politeknik Pariwisata Makassar adalah perguruan tinggi negeri di wilayah Indonesia Timur dengan akreditasi BAN dan tenaga pengajar berkualifikasi S1, S2, dan S3 yang memiliki pengalaman akademik baik di dalam maupun di luar negeri. Banyak orang yang lulus Politeknik Pariwisata Makassar sekarang bekerja sebagai karyawan sipil, karyawan bank, manajer hotel, dan chef di restoran dan hotel berbintang.

Selain itu, Politeknik Pariwisata Makassar memiliki fasilitas berstandar internasional seperti simulasi MICE, laboratorium laundry, dapur, dan restoran praktik. Di dekat danau buatan Politeknik Pariwisata Makassar, sedang dibangun hotel praktik berbintang dengan semua fasilitas. Tempat olahraga, tempat ibadah, dan asrama putra-putri juga tersedia. Uji coba pembuatan "dangke cracker dengan metode dehydrate" dilakukan di Laboratorium dapur Program Studi Seni Kuliner Politeknik Pariwisata Makassar

3. Karakteristik Subjek Uji Coba

Dalam sub bab ini mengulas tentang karakteristik subjek uji coba yaitu panelis dengan kriteria dan ketentuan yang telah di ulas pada bab III. Produk hasil penelitian yang memenuhi kriteria peneliti selanjutnya diberikan kepada panelis dengan mengacu pada ketentuan yang telah dibuat, didapatkan panelis dengan karakteristik yakni:

- a. Panelis terbatas sebanyak 5 orang dimana terdapat 3 orang yang mengetahui karakteristik dangke dan kerupuk dangke dan juga mengetahui cara membuat dangke, yang berasal dari Kabupaten Enrekang dan saat ini berdomisili Di Kota Makassar, 1 orang executive chef yang bekerja di Aston Makassar Hotel & Convention Centre, yang berasal dari Kabupaten Enrekang dan memahami karakteristik dangke dan 1 orang terakhir merupakan dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan di kampus Politeknik Pariwisata Makassar yang berasal dari Kabupaten Enrekang dan memahami karakteristik dangke maupun kerupuk dangke dan saat ini berdomisili di Kota Makassar.
- b. Panelis terlatih, sebanyak 10 orang, 7 orang laki laki dan 3 orang perempuan, dimana terdiri dari 1 mahasiswa Seni Kuliner semester 6A dan 6 orang mahasiswa Seni Kuliner semester 6B, 2 orang mahasiswa Seni Kuliner 4A dan 1 orang alumni Manajemen Tata Boga 2018 yang bekerja di hotel The Rinra Makassar saat ini. Sebagian besar panelis merupakan orang yang berasal dari Kabupaten Enrekang dan terbiasa mengkonsumsi dangke ataupun kerupuk dangke sehingga panelis dapat melakukan penilaian secara objektif.

4. Pelaksanaan Penelitian

Dalam penelitian yang diselenggarakan, peneliti menggunakan metode penelitian kuantitatif yang merupakan prinsip-prinsip ilmiah seperti konkrit atau empiris obyektif, terukur, rasional, dan sistematis.

Tahap awal dalam proses penelitian ini peneliti terlebih dahulu melakukan riset tentang metode dehidrasi atau *dehydrate*, kerupuk dangke dan *cracker* melalui buku, artikel, jurnal, penelitian terdahulu dan juga peneliti memanfaatkan internet untuk melihat video yang memiliki dengan hal tersebut. Keilmuan tersebut dijadikan sebagai landasan teoritis maupun praktik untuk melaksanakan penelitian tentang pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*.

Pelaksanaan penelitian dilakukan dengan frekuensi yang acak mengingat keterbatasan ketersediaan bahan baku dan keadaan dapur praktek.

- a. Penelitian pertama dilaksanakan Rabu, 29 mei 2024, lokasi penelitian berada di dapur praktek Politeknik Pariwisata Makassar;
- b. Penelitian kedua dilaksanakan pada Senin, 3 juni 2024, lokasi penelitian berada di dapur praktek Politeknik Pariwisata Makassar;
- c. Penelitian kedua dilaksanakan pada Rabu, 5 juni 2024, lokasi penelitian berada di dapur praktek Politeknik Pariwisata Makassar.

B. Tahapan Pembuatan

Pada sub bab kedua diulas tentang tahapan pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* yang terdiri dari atas tiga bagian yaitu;

- a. Resep dangke *cracker*
- b. Proses pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*.
- c. Penilaian Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate* oleh Peneliti.

1) Resep Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate*

Pada eksperimen pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* peneliti melakukan pembuatan resep yang di terapkan pada proses uji coba pembuatan produk di penelitian ini. Pembuatan resep oleh peneliti bertujuan untuk mendapatkan bahan dan perlakuan yang tepat pada pembuatan dangke *cracker*

dengan metode *dehydrate*. Hal tersebut dilakukan dengan sebab resep dangke *cracker* dengan metode *frying*, tidak dapat di terapkan pada metode *dehydrate*.

Resep yang dibuat peneliti bersumber dari hasil riset peneliti yang bersumber dari internet dengan melihat dan mempelajari buku, jurnal, website, dan video yang membahas hal hal yang terkait. Untuk melihat resep yang dibuat peneliti silahkan liat pada tabel dibawah berikut ;

Tabel 4. Resep dangke cracker pada uji coba II

Nomor	Bahan	Kuantitas
1	Dangke	117gr
2	Tepung tapioka	27gr
3	Air	100ml

Sumber: Olah Data Peneliti, 2024.

Pada uji coba II, peneliti menggunakan resep tersebut. Resep tersebut bersumber dari pengkonfersian resep standart dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying*. Resep standar kerupuk dangke tersebut, bersumber dari rekanan peneliti yang sering terlibat produksi kerupuk dangke di Kabupaten Enrekang. peneliti hanya memakai tepung tapioka pada pembuatan resep tersebut, tujuan penambahan tepung tapioka dengan tujuan tepung tapioka menjadi komponen pengikat pada adonan dangke yang dibuat dan juga menurut Ames N. BeMiller dan Roy L. Whistler pada buku "*Starch: Chemistry and Technology*" (3rd Edition) (2009) tepung tapioka memiliki kandungan pati yang tinggi, kandungan pati tersebut terdiri dari melokul-molekul amilosa yang dimana ketika tepung tapioka tercampur dengan air dan dikenai suhu panas, molekul- molekul pati akan menyerap air dan membentuk jaringan yang dapat mengikat air dan juga komponen lainnya dalam adonan.

Tabel 5. Resep dangke cracker pada uji coba III

Nomor	Bahan	Kuantitas
1	Dangke	100gr
2	<i>Plain yoghurt</i>	25gr
3	<i>Xhantan gum</i>	3gr
4	<i>sugar</i>	5gr
5	<i>water</i>	15ml

Sumber: Olah Data Peneliti, 2024.

Pada uji coba III, peneliti menggunakan resep tersebut. Resep tersebut bersumber dari pengkonfersian hidangan *yoghurt chips* yang dibuat oleh Chef Majk yang bersumber dari platform media sosial. Pada video tersebut hanya menjelaskan bahan bahan cracker yang menggunakan bahan utama yaitu *yoghurt*, tetapi pada video tersebut tidak menjelaskan bahan bahan dan gramasi secara spesifik dan detail, dan juga metode yang di gunakan berbeda dengan yang dilakukan pada penelitian ini yakni *dehydrate*. Yang menjadi pembeda dari hal tersebut peneliti menggunakan dangke susu sapi sebagai bahan utama dan juga peneliti membuat gramasi yang pas dan sesuai untuk perlakuan pada metode *dehydrate*. Penambahan *plain yoghurt* juga berfungsi sebagai pengemulsi adonan *cracker* yang dibuat dan juga menurut David Julian McClements dalam buku "*Food Emulsions: Principles, Practices, and Techniques*" (2016) *yoghurt* memiliki asam laktat, yang membantu mengawetkan dan juga menstabilkan komponen yang ada pada adonan dan juga mencegah pertumbuhan mikroorganisme patogen dan pembusukan selain dari pada itu *yoghurt* juga memiliki kandungan protein yang dapat mengikat komponen air dan kandungan lemak yang terdapat pada adonan *cracker* dan juga penggunaan *xtantan gum* berfungsi sebagai pengental adonan dan juga dapat mengikat komponen air dalam adonan seperti yang dijelaskan pada jurnal "*Food Hydrocolloids*" yang berjudul "*Rheological and Textural Properties of Xhantan Gum Solustion and Gels*" yang dibuat oleh S. A. Norton (2015) *xhatan gum* adalah

polisakarida yang terdiri dari rantai panjang unit gula, adapun struktur kimianya terdiri dari glukosa, manosa dan asam glukuronat zat-zat tersebut mampu membentuk gel dan mengikat kandungan air secara efektif dengan membentuk struktur jaringan luas di dalam cairan yang menciptakan tekstur kental, karena rantai polisakarida yang ada pada *xhantan gum* dapat saling berinteraksi dengan hidrogen yang membentuk struktur jaringan tersebut hal tersebutlah yang menyebabkan pengentalan.

2) Proses Pembuatan Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate*

Pembuatan dangke *cracker* dilakukan dalam tiga penelitian. Dalam proses penelitian tersebut masing-masing mempunyai jumlah tahapan, resep dan bahan yang berbeda di setiap penelitian. Proses pembuatan dangke *cracker* pada masing-masing penelitian termuat dalam sub bab berturut.

a. Pembuatan Dangke *Cracker* Menggunakan Metode *Dehydrate* pada Uji Coba I

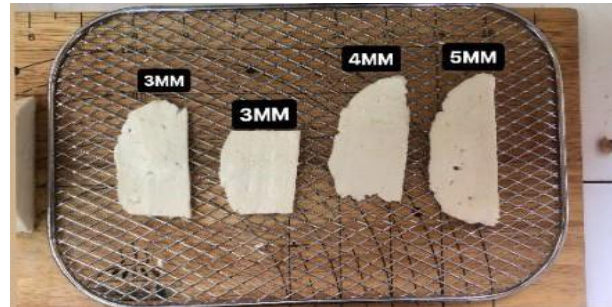
Pada uji coba pertama di lakukan pada tanggal 29 mei 2024, percobaan pembuatan dangke dengan metode *dehydrate*, dilakukan di Laboratorium Dapur praktik Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata – Makassar, di mulai pada jam 11:37 am. Pada percobaan pertama peneliti menguji ketahanan dangke disaat melalui proses *dehydrate*.



Gambar 7. pengujian suhu pada dangke susu sapi
(Sumber : Hasil Olah Data Peneliti 2024)

Pada proses pengujian ketahanan dangke menggunakan proses *dehydrate* dilakukan pengujian suhu terbaca pada termometer 17.9°C, pemotongan dilakukan dengan menggunakan *chef knife* yang sebelumnya di asah dan peneliti telah

memastikan ketajaman pisau tersebut, potongan dangke tersebut dipotong dengan ketebalan berbeda yaitu 3mm, 4mm, dan 5mm lalu disusun di atas rak dehydrator yang berjaring – jaring.



Gambar 8. Potongan ketebalan Dangke
(Sumber: Olah Data Peneliti 2024)

Sesudah di potong dan di susun di atas rak, peneliti melakukan proses *pre heat* pada alat *dehydrator* sebelum di gunakan bertujuan untuk menghindari kontaminasi bau atau aroma pada bahan yang bisa berpengaruh pada bahan seperti yang telah dijelaskan pada buku manual book menggunakan alat *dehydrator* tersebut. Proses *pre heat* dilakukan dengan pintu alat dalam kondisi terbuka selama 15 menit agar sirkulasi udara yang terjadi diluar dan dalam alat dipastikan lancar oleh peneliti.



Gambar 9. Proses pre heat dehydrator
(Sumber: Hasil Olah Data Peneliti 2024)

Setelah proses *preheat* pada perangkat dilakukan peneliti memulai proses *dehydrate* pada dangke di suhu 50°C, dan proses tersebut di mulai di jam 02:10 pm.



Gambar 10. Tampilan dangke sebelum proses *dehydrate*
(Sumber: Olah Data Peneliti 2024)

Setelah di dangke di masukan di dalam *dehydrator*, peneliti mengamati perubahan- perubahan yang terjadi pada dangke selama proses *dehydrate* berlangsung.



Gambar 11. Kondisi dangke 1 jam pertama proses *dehydrate*
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Pada di satu jam awal dalam pengujian ketahanan dangke dengan proses *dehydrate*, peneliti mengamati pada dangke terjadi perubahan karakteristik yaitu pada warna dan tekstur yang dimana sebelum dilakukan proses *dehydrate* warna dangke tersebut menunjukkan warna putih dan tampak basah jika dilihat dari warnanya dan juga tekstur pada dangke sebelum melalui proses *dehydrate*, padat dan sedikit kenyal seperti tahu. Perubahan yang terjadi di kedua ukuran ketebalan tampak sama dan yang peneliti amati pada 1 jam pertama terletak pada warna yaitu menjadi putih dan sedikit menjadi kekuning- kuningan dan perubahan pada tektur pun terasa disaat peneliti menyentuh langsung yang dirasakan oleh peneliti tekstur

dari dangke menjadi mulai mengeras dibagian lapisan luar dan berminyak, peneliti menyimpulkan minyak tersebut berasal dari lemak susu terkandung pada dangke disaat mengalami proses *dehydrate* berlangsung yang dimana mengalami proses pemanasan.



Gambar 12. Kondisi dangke 2 jam dehydrate
(Sumber: Olahan data peneliti, 2024)

Pada waktu 2 jam berikutnya, perubahan yang terjadi pada dangke pada saat melalui proses *dehydrate* peneliti mengamati warna dari 1 jam sebelumnya berbeda disaat kondisi 2 jam melalui proses *dehydrate*, pada warna terlihat menunjukkan perubahan yaitu menjadi kuning muda dengan teksturnya semakin mengeras tetapi disaat disentuh terasa berminyak, peneliti juga mengamati sedikit terjadi penyusutan, terlihat pinggiran dari potongan tersebut seperti terlihat perubahan nya menyusut.



Gambar 13. Kondisi dangke 3 jam proses *dehydrate*
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Pada 3 jam berikutnya, perubahan yang terjadi pada dangke pada saat melalui proses *dehydrate*, peneliti mengamati tekstur dari dangke semakin mengeras dan

semakin mengeluarkan lemak yang terkandung di dalamnya, hal ini ditandai dengan tampilan permukaan yang terlihat mengkilap yang dimana jika disentuh terasa berminyak.



Gambar 14. Kondisi dangke 4 jam proses dehydrate
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Pada 4 jam berikutnya, perubahan yang terjadi pada dangke pada saat melalui proses *dehydrate*, peneliti mengamati tekstur semakin mengeras dari waktu sebelumnya dan semakin mengeluarkan lemak terkandung didalam dangke, bisa dilihat digambar di jika diperhatikan dengan seksama, terlihat minyak pada rak besi pada *dehydrator* terkumpul, penyusutan tidak terjadi lagi, perubahan yang signifikan terjadi pada warna semakin menjadi warna kuning muda yang sebelumnya dilihat pada satu jam sebelumnya terlihat warna putih kekuning-kuningan dan sedikit pucat.



Gambar 15. Kondisi dangke 5 jam proses dehydrate
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Pada 5 jam berikutnya, perubahan yang terjadi pada dangke pada saat melalui proses *dehydrate*, peneliti mengamati perubahan tekstur tidak mengalami perubahan yang signifikan pada bentuk dan jika di sentuh terasa berminyak, tetapi perubahan yang terlihat signifikan terjadi pada warna yaitu warna pada jam sebelumnya masih memiliki warna putih pucat pada bagian permukaan tertentu di 5 jam ini warna tersebut semakin lama semakin memudar dan menjadi warna kuning *soft*.



Gambar 16. Kondisi dangke 6 jam proses dehydrate
(Sumber : Olah data peneliti, 2024)

Pada 6 jam perubahan yang terjadi pada dangke disaat melalui proses *dehydrate*, peneliti mengamati pada tekstur terasa padat dan tidak terjadi penyusutan pada ukurannya, pada warna terlihat warna kuning *soft* terlihat merata dan tidak terlihat lagi warna bercak bercak putih kepuccatan.



Gambar 17. Hasil akhir uji ketahanan bahan selama 6 jam
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

b. Pembuatan Dangke *Cracker* Menggunakan Metode *Dehydrate* pada Uji Coba II

Pada uji coba kedua dilakukan pada tanggal 3 juni 2024 dilakukan di Laboratorium Dapur praktik Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata – Makassar, pada percobaan kedua dalam pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* menggunakan tepung tapioka sebagai komponen pengikat dalam pembuatan *cracker*.

Proses persiapan yang dilakukan memakan waktu 15 menit dan proses *dehydrate* memakan waktu 7 jam hingga adonan *cracker* mengering dengan perlahan dengan proses *dehydrate*. Proses dan tahapan pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* dijelaskan berikut:

- a) Untuk tahap pertama dalam proses uji coba peneliti melakukan penimbangan bahan-bahan sesuai dengan kuantitas yang telah ditentukan dalam resep yang telah dibuat sebelumnya. Proses ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap bahan yang akan digunakan memiliki berat yang tepat sesuai dengan perencanaan awal, sehingga hasil akhir dari penelitian dapat sesuai dengan yang diharapkan. Peneliti akan menggunakan timbangan digital untuk mengukur setiap bahan, memastikan tidak ada kesalahan dalam jumlah yang dapat mempengaruhi hasil percobaan.



Gambar 18. Takaran bahan- bahan pembuatan dangke cracker
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- b) Tahap kedua dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan perendaman dangke di larutan air garam selama 20 menit, bertujuan untuk menimalisir rasa pahit yang di sebabkan penambahan getah pepaya pada saat pembuatan dangke.
- c) setelah peneliti 20 menit di rendam di larutan air garam. Peneliti kemudian melakukan proses pemerasan pada dangke menggunakan kain atau kitchen towel yang dipastikan bersih dan higienis untuk mengurangi risiko kontaminasi. Proses pemerasan ini sangat penting karena bertujuan untuk mengurangi kandungan air yang terdapat dalam dangke, mengingat dangke tersebut telah direndam di air larutan garam. Sebelum pemerasan, kain atau kitchen towel yang akan digunakan harus melalui proses sterilisasi untuk memastikan tidak ada mikroorganisme atau kontaminan yang dapat merusak kualitas dangke.
- d) Tahap ketiga dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan setelah peneliti selesai melaksanakan proses pemerasan dangke dengan sempurna. Pada tahap ini, peneliti melanjutkan ke langkah berikutnya, yaitu merebus air hingga mencapai titik didih. Proses perebusan air ini merupakan langkah yang sangat penting karena air mendidih akan digunakan dalam berbagai tahap selanjutnya dari penelitian dan harus dalam kondisi steril serta bebas dari kontaminasi.



Gambar 19. Perebusan air
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- e) Tahap keempat, setelah air mendidih, peneliti mematikan api, kemudian mencampurkan tepung tapioka ke dalam air mendidih dan diaduk menggunakan *balloon whisk* hingga membentuk butiran atau gumpalan.



Gambar 20. Pencampuran tepung tapioka
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- f) Tahap kelima dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan setelah tepung tapioka berhasil dicampur dengan air panas dan telah membentuk butiran atau gumpalan yang diinginkan. Pada tahap ini, peneliti melanjutkan dengan memasukkan campuran tepung tapioka dan air kemudian langsung menambahkan dangke ke dalam blender untuk proses pencampuran lebih lanjut. Langkah ini bertujuan untuk memastikan bahwa semua bahan tercampur secara merata dan tidak ada lagi butiran atau gumpalan yang tersisa.



Gambar 21. Pencampuran semua bahan
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- g) Setelah proses pencampuran selesai dan campuran telah mencapai konsistensi yang diinginkan, peneliti mematikan blender dan menuangkan campuran ke dalam wadah yang bersih dan steril untuk tahap berikutnya.



Gambar 22. Hasil pencampuran semua bahan
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- h) Tahap keenam dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan setelah bahan-bahan telah tercampur secara merata dan dipindahkan ke dalam wadah yang bersih dan steril. Pada tahap ini, peneliti melanjutkan dengan meratakan campuran tersebut di atas rak menggunakan baking paper sebagai media alasnya. Peneliti pertama-tama mempersiapkan rak yang akan digunakan untuk meratakan campuran. Rak ini dipastikan dalam kondisi bersih dan steril untuk menghindari kontaminasi. Selanjutnya, peneliti mengambil baking paper dan meletakkannya dengan hati-hati di atas rak sebagai media alas. Penggunaan baking paper bertujuan untuk mencegah campuran menempel pada permukaan rak dan memudahkan proses penanganan selanjutnya.



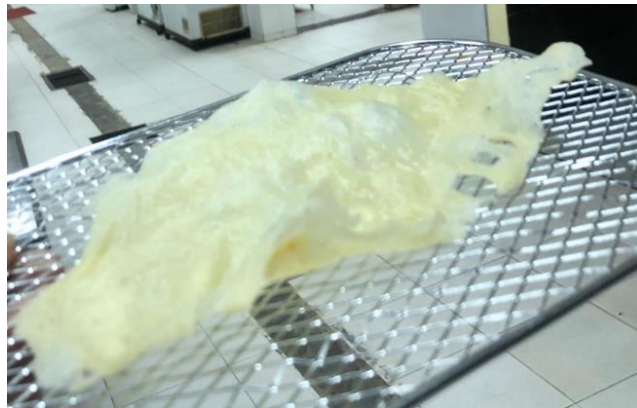
Gambar 23. Proses pencetakan
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- i) Tahap ketujuh dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan setelah bahan campuran tersebut diratakan di atas *baking paper*, kemudian peneliti memastikan bahwa alat dehidrator dalam kondisi bersih dan siap digunakan. Bahan campuran yang telah diratakan di atas *baking paper* kemudian dimasukan dengan hati-hati ke dalam rak-rak *dehydrator* untuk menghindari tumpahan atau ketidakteraturan dalam distribusi campuran. Setelah campuran diletakkan dengan benar di dalam *dehydrator*, peneliti menutup pintu dehidrator dengan rapat untuk memastikan tidak ada udara luar yang masuk. Selanjutnya, peneliti mengatur suhu *dehydrator* ke 50°C sesuai dengan protokol penelitian yang dibuat. Pengaturan suhu ini penting untuk memastikan proses pengeringan berjalan optimal tanpa merusak komposisi bahan campuran. Selain suhu, peneliti juga mengatur waktu pengeringan selama 7 jam. Durasi ini telah ditentukan berdasarkan hasil uji coba sebelumnya dan bertujuan untuk memastikan campuran mencapai tingkat kekeringan yang diinginkan. Selama proses *dehydrate*, peneliti memonitor alat secara berkala untuk memastikan bahwa suhu dan waktu tetap konsisten sesuai pengaturan.



Gambar 24. Proses pengeringan
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- j) Tahap kedelapan dalam prosedur uji coba dalam penelitian ini adalah setelah bahan campuran melewati proses *dehydrate* dan mengering sempurna, peneliti kemudian mengeluarkan *cracker* tersebut dari alat *dehydrator* dan proses pelepasan dilakukan dalam keadaan hangat agar *cracker* tidak menempel dan menyatu dengan *baking paper*. Proses pelepasan *cracker* ini dilakukan dengan sangat perlahan dan hati-hati mengingat tekstur *cracker* yang sangat rapuh dan mudah hancur, oleh karena itu, ketelitian dan kehati-hatian sangat diperlukan dalam tahap ini untuk memastikan *cracker* tetap utuh dan tidak mengalami kerusakan.



Gambar 25. Hasil akhir uji coba II
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

c. Pembuatan Dangke *Cracker* Menggunakan Metode *Dehydrate* pada Uji Coba III

Pada uji coba ketiga dilakukan pada tanggal 5 juni 2024 dilakukan di Laboratorium Dapur praktik Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata – Makassar, pada percobaan kedua dalam pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* menggunakan *yoghurt* dan *xhantan gum* sebagai komponen pengikat, hal ini dikarenakan *yoghurt* berbahan dasar dari susi sapi dan memiliki fungsi sebagai *stabilizer* dan juga mengentalkan bahan, adapun juga *xhantan gum* memiliki sifat mengikat komponen yang terkandung pada bahan-bahan dan juga membantu menyerap kandungan air dalam proses pembuatan *cracker*.

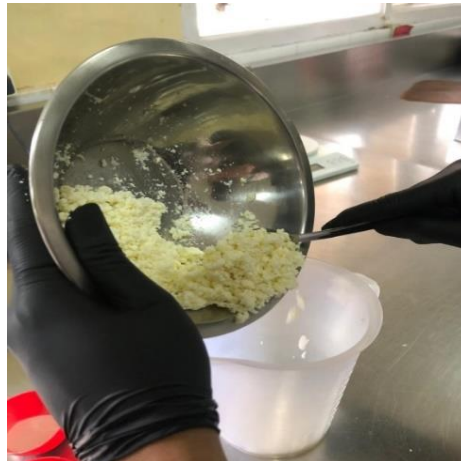
Proses persiapan yang dilakukan memakan waktu 15 menit dan proses *dehydrate* memakan waktu 8 jam hingga adonan *cracker* menggering dengan perlahan dengan proses *dehydrate*. Proses dan tahapan pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* dijelaskan berikut:

- a) Untuk tahap pertama dalam proses uji coba peneliti melakukan penimbangan bahan-bahan sesuai dengan kuantitas yang telah ditentukan dalam resep yang telah dibuat sebelumnya. Proses ini sangat penting untuk memastikan bahwa setiap bahan yang akan digunakan memiliki berat yang tepat sesuai dengan perencanaan awal, sehingga hasil akhir dari penelitian dapat sesuai dengan yang diharapkan. Peneliti akan menggunakan timbangan digital untuk mengukur setiap bahan, memastikan tidak ada kesalahan dalam jumlah yang dapat mempengaruhi hasil percobaan.



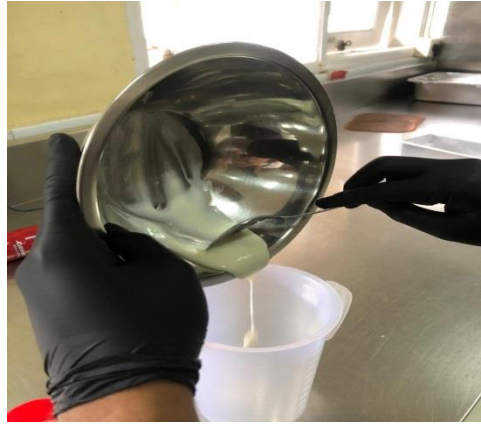
Gambar 26. Bahan yang telah di timbang
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- b) Tahap kedua dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan setelah peneliti selesai menimbang bahan-bahan sesuai dengan resep dan kuantitas yang telah ditentukan. Peneliti kemudian melakukan perendaman dangke di larutan air garam selama 20 menit, bertujuan untuk menimalisir rasa pahit yang di sebabkan penambahan getah pepaya pada saat pembuatan dangke. Kemudian dilakukan pemerasan pada dangke menggunakan kain atau *kitchen towel* yang dipastikan bersih dan higienis untuk mengurangi risiko kontaminasi. Proses pemerasan ini sangat penting karena bertujuan untuk mengurangi kandungan air yang terdapat dalam dangke, mengingat dangke tersebut telah direndam di larutan air garam selama 20 menit. Sebelum pemerasan, kain atau *kitchen towel* yang akan digunakan harus melalui proses sterilisasi untuk memastikan tidak ada mikroorganisme atau kontaminan yang dapat merusak kualitas dangke.
- c) Tahap ketiga dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti melakukan proses pemerasan pada dangke yang bertujuan mengurangi kadar air dalam dangke, dangke yang telah di peras kemudian dipindahkan ke dalam gelas takar.



Gambar 27. Proses penghalusan dan pencampuran
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- d) Tahap keempat dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti memindahkan dangke ke dalam gelas takar, kemudian peneliti menambahkan *yoghurt*.



Gambar 28. Menambahkan plain yoghurt
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- e) Tahap kelima dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti menambahkan *yoghurt*, kemudian peneliti menambahkan *xhantan gum*.



Gambar 29. Menambahkan xhantan gum
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- f) Tahap keenam dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti menambahkan *xhantan gum*, kemudian peneliti menambahkan *sugar*.



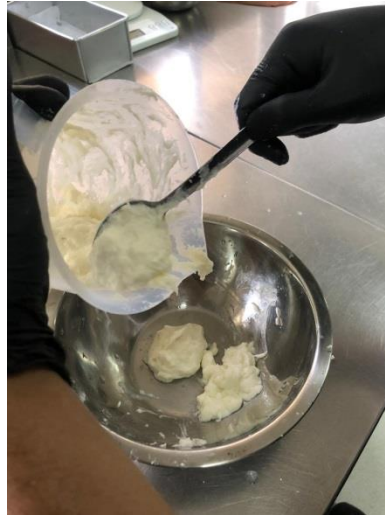
Gambar 30. Menambahkan gula
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- g) Tahap ketujuh dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti menambahkan semua bahan ke dalam gelas takar, kemudian peneliti mencampurkan bahan tersebut menggunakan *hand blender* sampai semua, setelah bahan teraduk kemudian peneliti menambahkan air secara perlahan agar bahan-bahan mudah tercampur dan adonan berubah tekstur menjadi kental dan lengket.



Gambar 31. Proses pencampuran bahan dan hasil pencampuran bahan
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- h) Tahap kedelapan dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti melakukan pencampuran dan bahan- bahan telah tercampur sempurna, kemudian peneliti memindahkan adonan *cracker* ke dalam wadah yaitu *bowl* atau mangkuk.



Gambar 32. Memindahkan adonan ke wadah
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- i) Tahap kesembilan dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti memindahkan adonan, kemudian peneliti langsung meratakan adonan tersebut di atas *rubber silpat* yang ukurannya telah disesuaikan dengan rak *dehydrator*.



Gambar 33. Pencetakan adonan
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- j) Tahap kesepuluh dalam prosedur uji coba penelitian ini dilakukan, setelah peneliti meratakan adonan di atas permukaan *rubber silpat* dengan menggunakan *rubber spatula* dan *palette knife*, kemudian peneliti memasukkan secara perlahan adonan *cracker* ke dalam alat *dehydrator* dan mengatur waktu selama 8 jam.



Gambar 34. Proses *dehydrate*
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

- k) Tahap terakhir dalam prosedur uji coba dalam penelitian ini adalah setelah adonan melewati proses *dehydrate* dan mengering sempurna, peneliti kemudian mengeluarkan *cracker* tersebut dari alat *dehydrator* dan proses pelepasan dilakukan dalam keadaan hangat agar *cracker* tidak menempel dan menyatu dengan *rubber silpat*. Proses pelepasan *cracker* ini dilakukan dengan sangat perlahan dan hati-hati mengingat tekstur *cracker* yang sangat rapuh dan mudah hancur, oleh karena itu, ketelitian dan kehati-hatian sangat diperlukan dalam tahap ini untuk memastikan *cracker* tetap utuh dan tidak mengalami kerusakan.



Gambar 35. Hasil akhir uji coba III
(Sumber: Hasil olah data peneliti, 2024)

C. Penilaian Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate* oleh Peneliti

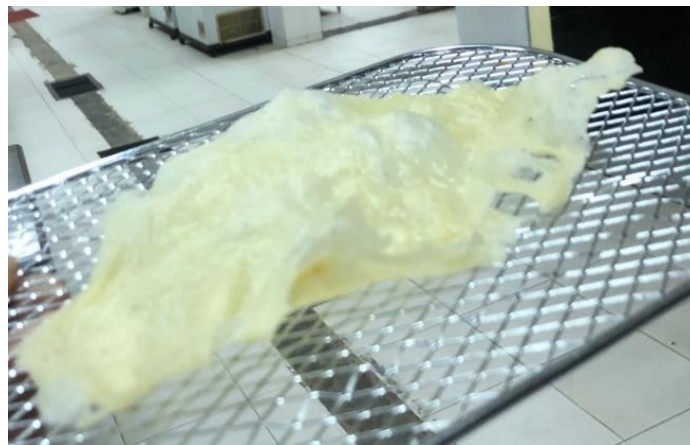


Gambar 36. Hasil akhir uji ketahanan bahan selama 6 jam pada uji coba I
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Setelah dangke melalui proses *dehydrate* selama 6 jam dari hasil pengamatan peneliti, dangke mengalami perubahan pada warna, warna pada dangke sebelum melalui proses *dehydrate* berwarna putih seperti susu sapi, setelah 6 jam melalui proses *dehydrate* warna berubah menjadi kuning *soft*, perubahan pada tekstur pun sangat signifikan terjadi, yang pada awalnya sebelum melalui proses *dehydrate* tekstur dangke jika disentuh terasa padat dan kenyal seperti tahu, setelah melalui proses *dehydrate*, tekstur dangke terasa berminyak pada permukaannya, keras dan alot jika dikonsumsi, pada aroma dalam proses ini justru sangat lebih tajam tercium dibandingkan dengan sebelum di proses dengan metode *dehydrate*, peneliti menilai hal ini disebabkan dalam proses *dehydrate* ini dangke mengalami

kondisi yang disebut dengan *rendering* yakni dimana kandungan lemak yang ada pada susu sapi mencair karena ada di suhu panas pada saat melalui proses *dehydrate* yang membuat aromanya menjadi keluar dan juga proses *dehydrate* membuat dangke tersebut mengalami penyusutan seperti yang dijelaskan Dennis R. Heldman dan Richard W. Hartel dalam buku “*Principles of Food Processing*” edisi pertama (1997) proses *dehydrate* mengalami proses evaporasi air yang dimana proses tersebut mengalami penghilangan air dari dangke, yang dimana ketika air menguap, dangke akan kehilangan massa dan volumenya sehingga hal tersebutlah yang menyebabkan penyusutan pada dangke tersebut. Adapun juga yang terjadi pada rasa yakni mengalami penurunan rasa yang begitu signifikan dibandingkan sebelum dilakukan proses *dehydrate*.

Pada uji ketahanan bahan selama 6 jam peneliti menyimpulkan dalam pembuatan dangke *cracker* menggunakan metode *dehydrate* dengan bahan dangke susu sapi, dibutuhkan bahan tambahan yang berfungsi untuk menjaga warnanya tetap bertahan seperti warna dangke aslinya, dan untuk mempertahankan aroma dari dangke dan juga untuk tetap mempertahankan rasa dangke susu sapi tersebut.



Gambar 37. Hasil akhir Penambahan tepung tapioka pada uji coba II
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Setelah peneliti melakukan uji coba pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* dan menambahkan bahan yaitu tepung tapioka sebagai bahan pengikat. Hasil yang didapatkan berwarna putih cendrung kekuningan dan jika dilihat pada

tampilanya hampir menyerupai kerupuk emping, dan adapun juga adonan tidak mengalami pengembangan seperti saat di goreng. Penyusutan ini seperti yang dijelaskan Dennis R. Heldman dan Richard W. Hartel dalam buku “*Principles of Food Processing*” edisi pertama (1997) proses *dehydrate* mengalami proses evaporasi air yang dimana proses tersebut mengalami penghilangan air dari adonan, yang dimana ketika air menguap, dangke akan kehilangan massa dan volumenya sehingga hal tersebutlah yang menyebabkan penyusutan pada adonan tersebut, berbeda saat di goreng, pemnasan minyak ketika adonan di goreng suhu tinggi pada minyak yang menyebabkan pelapisan pada luar makanan ang menyebabkan jika disaat di goreng menyebabkan pengembangan sangat hal tersebutlah yang menyebabkan perbedaan karakteristik dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan metode *dehydrate*. Kemudian pada hasil tekstur dirasakan renyah dan memiliki berpasir, selanjutnya pada aroma didapatkan pada hasil yaitu tampak jelas aroma dangke, selanjutnya pada rasa yang dihasilkan, rasa dangke tidak nampak terasa pada saat di kunyah dimulut tetapi rasa dangke mulai terasa di *aftertaste*.

Penilaian peneliti dari hasil akhir yang diperoleh pada uji coba kedua menunjukkan bahwa warna yang dihasilkan mendekati target dan standarisasi yang diharapkan, yaitu tetap mempertahankan warna asli dari dangke susu sapi, adapun tekstur yang dihasilkan masih belum mencakup dari target yang diharapkan peneliti, dikarenakan tekstur berpasir yang dihasilkan tidak nyaman pada saat dikonsumsi tetapi aroma yang dihasilkan *cracker* tersebut sesuai dengan target diharapkan peneliti yaitu aroma dangke susu sapi nampak jelas pada aromanya, namun pada rasa yang dihasilkan masih sangat jauh dari target yang diharapkan peneliti dikarenakan rasa dangke susu sapi tidak nampak pada saat dikonsumsi.

Peneliti menyimpulkan dari hasil akhir yang diperoleh pada uji coba kedua, dalam pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*, penambahan komponen bahan yang bertujuan mengikat kandungan yang terdapat pada *cracker*,

disarankan oleh pakar, menggunakan bahan yang memiliki kandungan susu sapi, hal ini bertujuan agar warna, aroma, tekstur dan rasa dari dangke susu sapi tetap dominan.



Gambar 38. Hasil akhir Penambahan yoghurt dan xhantam gum pada uji coba III
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Setelah peneliti melakukan uji coba pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate* dan menambahkan bahan yaitu *plain yoghurt* dan *xhantan gum* sebagai komponen pengikat. Hasil yang didapatkan berwarna cream, kemudian pada hasil tekstur dirasakan renyah, selanjutnya pada aroma didapatkan pada hasil yaitu tampak jelas aroma dangke, selanjutnya pada rasa yang dihasilkan, rasa dangke nampak terasa jelas pada saat di kunyah dimulut dan terasa sedikit asam yang berasal dari *yoghurt* pada *aftertaste*.

Penilaian peneliti dari hasil akhir yang diperoleh pada uji coba ketiga menunjukkan bahwa donan tidak mengalami pengembangan seperti saat di goreng. Penyusutan ini seperti yang dijelaskan Dennis R. Heldman dan Richard W. Hartel dalam buku "*Principles of Food Processing*" edisi pertama (1997) proses *dehydrate* mengalami proses evaporasi air yang dimana proses tersebut mengalami penghilangan air dari adonan, yang dimana ketika air menguap, dangke akan kehilangan massa dan volumenya sehingga hal tersebutlah yang menyebabkan penyusutan pada adonan tersebut, berbeda saat di goreng, pemnasan minyak ketika adonan di goreng suhu tinggi pada minyak yang menyebabkan pelapisan pada luar makanan ang menyebabkan jika disaat di

goreng menyebabkan pengembangan sangat hal tersebutlah yang menyebabkan perbedaan karakteristik dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan metode *dehydrate*. Dan juga warna yang dihasilkan telah mendekati target yang diharapkan oleh peneliti, yaitu mendekati warna asli dari dangke susu sapi, adapun tekstur yang dihasilkan telah sesuai dari standarisasi yang ditetapkan peneliti, dan juga aroma yang dihasilkan *cracker* tersebut sesuai dengan standarisasi yang sebelumnya telah dijelaskan pada bab 2 kemudian pada aroma dangke susu sapi nampak jelas pada aromanya, selain daripada itu rasa yang dihasilkan sudah sesuai dengan target yang diharapkan peneliti yaitu, rasa dangke susu sapi nampak pada saat dikonsumsi.

Peneliti menyimpulkan dari hasil akhir yang diperoleh pada uji coba ketiga, dalam pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*, dengan penambahan bahan *plain yoghurt* dan *xhantan gum* telah sesuai dengan standarisasi yang sebelumnya dijelaskan peneliti di bab 2. Dari ketiga hasil percobaan tersebut peneliti menjadikan hasil percobaan ketiga yang akan dipakai menjadi resep standart dan akan diujikan tingkat kesukaan nya dan dinilai oleh responden atau panelis.

D. Analisis Data

a. Warna

Tabel 6. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Warna

Uji Coba	Respon					Presentase (%)
	STS	TS	AS	S	SS	
F1 (Frying)	0					0%
		0				0%
			4			26,7%
				9		60,0%
					2	13,3%
F2 (Dehydrate)	0					0%
		0				0%
			0			0%
				5		33,3%
					10	66,7%

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada aspek warna pada tabel 6 diatas, dapat dijelaskan data yang didapatkan oleh peneliti adalah :

- 1) Pada perlakuan f1 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 4 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 26,7% diperoleh dari variabel tersebut.
- 2) Pada perlakuan f1 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 9 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 60% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang

menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% diperoleh dari variabel tersebut.

- 3) Pada perlakuan f1 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 2 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 13,3% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 10 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 66,7% diperoleh dari variabel tersebut.

b. Tekstur

Tabel 7. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Tekstur

Uji Coba	Respon					Presentase (%)
	STS	TS	AS	S	SS	
F1 (Frying)	0					0%
		0				0%
			5			33,3%
				5		33,3%
					5	33,3%
F2 (Dehydrate)	0					0%
		1				6,7%
			3			20,0%
				7		46,7%
					4	26,7%

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada aspek tekstur pada tabel 7 diatas, dapat dijelaskan data yang didapatkan oleh peneliti adalah :

- 1) Pada perlakuan f1 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan

metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% diperoleh dari variabel tersebut, sedangkan Pada perlakuan f2 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 3 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 20% diperoleh dari variabel tersebut,

- 2) Pada perlakuan f1 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 7 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 46,7% diperoleh dari variabel tersebut.
- 3) Pada perlakuan f1 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 4 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 26,7% diperoleh dari variabel tersebut.
- 4) Pada perlakuan f2 variable TS (Tidak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 1 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 6,7% di peroleh dari variabel tersebut.

c. Aroma

Tabel 8. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Aroma

Uji Coba	Respon					Presentase (%)
	STS	TS	AS	S	SS	
F1 (Frying)						0%
		1				6,7%
			5			33,3%
				6		40,0%
					3	20,0%
F2 (Dehydrate)						0%
						0%
			3			20,0%
				1		6,7%
					11	73,3%

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada aspek aroma pada tabel 8 diatas, dapat dijelaskan data yang didapatkan oleh peneliti adalah :

- 1) Pada perlakuan f1 variable TS (Tidak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 1 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 6,7% di peroleh dari variabel tersebut.
- 2) Pada perlakuan f1 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% diperoleh dari variabel tersebut, sedangkan Pada perlakuan f2 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 3 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 20% diperoleh dari variabel tersebut.

- 3) Pada perlakuan f1 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 6 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 40,0% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 1 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 6,7% diperoleh dari variabel tersebut.
- 4) Pada perlakuan f1 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 3 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 20,0% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 11 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 73,3% diperoleh dari variabel tersebut.

d. Rasa

Tabel 9. Deskripsi Persentase Uji Hedonik Pada Rasa

Uji Coba	Respon					Presentase (%)
	STS	TS	AS	S	SS	
F1 (Frying)						0%
		1				6,7%
			3			20,0%
				6		40,0%
					5	33,3%
F2 (Dehydrate)						0%
						0%
			1			6,7%
				3		20,0%
					11	73,3%

Sumber : Olahan Data Peneliti, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada aspek rasa pada tabel 9 dapat dijelaskan data yang didapatkan oleh peneliti adalah :

- 1) Pada perlakuan f1 variable TS (Tidak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 1 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 6,7% di peroleh dari variabel tersebut.
- 2) Pada f1 perlakuan variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 3 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 20.0% diperoleh dari variabel tersebut, sedangkan Pada f2 variable AS (Agak Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 1 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 6,7% diperoleh dari variabel tersebut.
- 3) Pada perlakuan f1 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 6 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 40,0% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable S (Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 3 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 20,0% diperoleh dari variabel tersebut.
- 4) Pada perlakuan f1 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 5 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* terdapat, persentase nilai sebanyak 33,3% di peroleh dari variabel tersebut sedangkan, pada perlakuan f2 variable SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh sebanyak 11 orang panelis yang menilai dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* terdapat, persentase nilai sebanyak 73,3% diperoleh dari variabel tersebut.

Berdasarkan hasil dari data yang diperoleh dan dijelaskan sebelumnya, hasil pernyataan data yang di peroleh akan di bahas lebih detail pada sub bab berikutnya.

E. Pembahasan

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam pembuatan Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate*, maka peneliti dapat memamarkan hasil eksperimen terhadap karakteristik akhir Dangke *Cracker* dengan Metode *Dehydrate* selama uji coba yang diuraikan sebagai berikut:

1. Warna

Pada perlakuan f1, variable AS (Agak Suka) mendapatkan persentase 26,7%, variable S (Suka) mendapat persentase 60,0% dan pada variabel SS (Sangat Suka) mendapat persentase 13,3%. Sedangkan pada perlakuan f2, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 33,3% dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan persentase 66,7%.

Berdasarkan pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap uji perbandingan kesukaan pada warna dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan yang menggunakan metode *dehydrate*, dari pengujian 15 orang panelis disimpulkan dari hasil data yang diperoleh, warna yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata - rata yang diperoleh sebanyak 4,76

Adapun panelis menyatakan lebih menyukai perlakuan f2 sebab, warna yang dihasilkan dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* lebih menarik tampilan dan juga hampir sama dengan warna asli pada dangke walaupun sudah di proses dan di tambahkan bahan tambahan.

2. Tesktur

Pada perlakuan f1, variabel AS (Agak suka) mendapatkan persentase 33,3%, variabel S (suka) mendapatkan persentase 33,3% dan variabel SS (Sangat suka) mendapatkan persentase 33,3%. Sedangkan pada perlakuan f2, variable TS (Tidak suka) mendapatkan persentase 6,7%, variabel AS (Agak Suka) mendapatkan

persentase 20,0%, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 46,7% dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan persentase 26,7%.

Berdasarkan pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap uji perbandingan kesukaan pada tekstur dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan yang menggunakan metode *dehydrate*, dari pengujian 15 orang panelis disimpulkan dari hasil data yang diperoleh, teksur yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f1 dengan nilai rata – rata sebanyak 4.

Adapun panelis menyatakan, lebih menyukai tekstur perlakuan f1 sebab, tingkat kerenyahan dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* menghasilkan ketebalan *cracker* yang lebih tebal dibandingkan dengan metode *dehydrate*, dan juga beberapa panelis menyatakan tingkat kerenyahan pada perlakuan f1 lebih memuaskan menurut panelis dibandingkan perlakuan f2 yang mana hal tersebut lebih disukai oleh kebanyakan panelis.

3. Aroma

Pada perlakuan f1, variabel TS (Tidak Suka) mendapatkan persentase 6,7%, variabel AS (Agak Suka) mendapatkan persentase 33,3%, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 40,0%, dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan persentase 20,0%. Sedangkan pada perlakuan f2, variabel As (Agak Suka) mendapatkan persentase 20,0%, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 6,7% dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan 73,3%.

Berdasarkan pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap uji perbandingan kesukaan pada aroma dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan yang menggunakan metode *dehydrate*, dari pengujian 15 orang panelis disimpulkan dari hasil data yang diperoleh, aroma yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata – rata sebanyak 4,53.

Adapun panelis menyatakan, lebih menyukai aroma perlakuan f2, sebab aroma yang dihasilkan dangke *cracker* menggunakan metode *dehydrate* lebih nampak aroma susu dibandingkan yang menggunakan metode *frying* dan juga menurut dua orang panelis terlatih menyatakan bahwa, dangke *cracker* yang menggunakan

metode *frying* sudah teremulsi dengan minyak yang menyebabkan aroma dangkenya menjadi tidak nampak karena terlapisi oleh minyak saat proses *frying* berlangsung.

4. Rasa

Pada perlakuan f1, variabel TS (Tidak Suka) mendapatkan persentase 6,7%, variabel AS (Agak Suka) mendapatkan persentase 20,0%, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 40,0%, dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan persentase 33,3%. Sedangkan pada perlakuan f2, variabel As (Agak Suka) mendapatkan persentase 6,7%, variabel S (Suka) mendapatkan persentase 20,0% dan variabel SS (Sangat Suka) mendapatkan 73,3%.

Berdasarkan pengujian tingkat kesukaan panelis terhadap uji perbandingan kesukaan pada rasa dangke *cracker* yang menggunakan metode *frying* dengan yang menggunakan metode *dehydrate*, dari pengujian 15 orang panelis disimpulkan dari hasil data yang diperoleh, rasa yang lebih disukai panelis ada pada perlakuan f2 dengan nilai rata – rata sebanyak 4,67.

Adapun panelis menyatakan menyukai rasa perlakuan f2, sebab rasa yang dihasilkan dangke *cracker* menggunakan metode *dehydrate* lebih nampak rasa susu dibandingkan yang menggunakan metode *frying* dan juga menurut dua orang panelis terlatih menyatakan bahwa, dangke *cracker* yang menggunakan metode *dehydrate* selain rasa susu yang sangat nampak terdapat rasa yang menurut panelis terlatih dikatakan unik dikarenakan memiliki sedikit rasa asam pada *aftertaste*. Dari pernyataan dua orang panelis terlatih tersebut hal itu disebabkan oleh bahan tambahan yang memiliki rasa asam yaitu *plain yoghurt*.