

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Umum**

Pada sub bab ini akan dipaparkan terkait teori tentang lokasi pengambilan bahan, lokasi penelitian, hasil penelitian, persamaan, proses penelitian, bahan dan alat, hasil evaluasi, dan hasil kuesioner sebagai berikut:

##### **1. Lokasi Pengambilan Bahan**

Dalam penelitian ini, peneliti memanfaatkan umbi talas yang ditanam sendiri di kampung halaman dan diambil samping rumah peneliti yang berada di desa Noling, Kecamatan Bupon, Kabupaten Luwu, Sulawesi Selatan. Tanaman talas tersebut tumbuh di samping rumah peneliti. Mengingat penjualan talas di Makassar masih terbatas dan belum banyak dikenal, peneliti memutuskan untuk mengambil talas langsung dari kampung halaman dengan tujuan memperkenalkan tanaman ini serta cara pemanfaatannya kepada masyarakat. Peneliti memilih umbi talas karena kandungan nutrisinya yang meliputi vitamin C, vitamin B6, kalium, dan magnesium, yang bermanfaat untuk kesehatan tubuh secara keseluruhan. Selain itu, talas dapat menyerap nutrisi lain dengan baik, terutama bila dimasak bersama bahan makanan yang mengandung vitamin dan mineral. Talas juga memiliki potensi tinggi sebagai pengganti tepung terigu dan sebagai bahan isian untuk onde-onde, mochi, dan *choux paste*.

##### **2. Lokasi Penelitian**

Politeknik Pariwisata Makassar merupakan perguruan tinggi pariwisata di bawah naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif/ Badan Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia dan menjadi satu-satunya perguruan tinggi vokasi bidang kepariwisataan di Kawasan timur Indonesia. Poltekpar makassar berdiri pada tanggal 18 September 1991, yang dikenal sebagai Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP) Ujung Pandang, dan pada tahun 1997 ditingkatkan statusnya menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR) Ujung Pandang dan pada tahun

2015, AKPAR Makasar ditingkatkan statusnya menjadi Politeknik Pariwisata (Poltekpar) Makassar dan kini telah Terakreditasi BAIK SEKALI oleh BAN-PT. Poltekpar Makassar bertujuan untuk menjadi perguruan tinggi kepariwisataan unggulan yang berbasis pada kepribadian Indonesia, menuju daya saing internasional pada 2024. Poltekpar Makassar bekerjasama dengan berbagai perguruan tinggi, baik dalam negeri maupun luar negeri dalam mengembangkan program-program pendidikannya pada tingkat Diploma 3 dan Diploma 4 dengan mengendepankan kurikulum berbasis pada ASEAN-MRATP.

Saat ini, Poltekpar Negeri Makassar telah pindah ke kampus barunya yang terletak di Jl. Gunung Rinjani, di kawasan Kota Mandiri Tanjung Bunga. Sebelumnya, kampus Akpar Makassar berada di Jl. Cenderawasih. Kampus baru ini berdiri di atas lahan seluas sekitar 16 hektar dan dilengkapi dengan berbagai fasilitas pendidikan, termasuk laboratorium berstandar internasional. Dengan demikian, Politeknik Pariwisata Makassar menawarkan fasilitas yang sangat lengkap, memberikan kenyamanan optimal bagi mahasiswa/i-nya. Fasilitas umum yang ada di Politeknik Pariwisata Makassar yaitu menyediakan sarana olahraga jogging track serta beberapa alat gym yang dimilikinya, masjid dan asrama putra dan putri bagi mahasiswa/i nya. Dan pada penelitian ini peneliti sendiri menggunakan fasilitas Politeknik Pariwisata Makassar yaitu laboratorium kitchen sebagai tempat uji coba terhadap produk yang di teliti dengan melakukan eksperimen pembuatan “Produk *pastry* dari umbi talas.

## **B. Hasil Penelitian**

Pada penelitian ini peneliti membahas hasil penelitian, adapun persamaan dan perbedaan pada penelitian ini sebagai berikut:

### **1. Persamaan Menggunakan Umbi Talas Pada Onde-onde, Mochi, *Choux paste***

Dalam menggunakan umbi talas pada onde-onde, mochi, dan *choux paste* dapat memberikan keunikan pada setiap jenis jajanan, dan ada beberapa alasan mengapa umbi talas bisa digunakan pada ke tiga jenis makanan ini.

a. Penggunaan Bahan

Umbi talas dapat menggantikan bahan tradisional pada ketiga cemilan dalam onde-onde dan mochi, umbi talas bisa digantikan sebagian tau seluruh tepung yang memeberi tekstur dan rasa baru. Pada *choux paste*, umbi talas bisa digunakan untuk memberikan variasi pada adonan kue.

b. Tekstur dan Kelembutan

Umbi talas memberikan tekstur lembut dan kenyal, yang bisa dirasakan pada hasil akhir onde-onde, mochi, dan *choux paste*. Pada jajanan tersebut talas memberikan kelembutan pada adonan, sementara pada *choux paste*, talas bisa mempengaruhi kelembutan dan kekenyalan adonan setelah dipanggang.

c. Proses Pengolahan

Dalam ketiga jajanan, umbi talas biasanya harus dimasak terlebih dahulu (direbus atau dikukus) kemudian dihaluskan menjadi puree sebelum dicampurkan pada adonan, pure talas dicampurkan dengan bahan lain untuk membuat adonan. Dalam onde-onde, ini melibatkan pencampuran dengan tepung ketan; dalam mochi, dengan tepung ketan; dan *choux paste*, dengan bahan-bahan lain berupa mentega dan telur.

d. Penyajian dan Bentuk

Umbi talas dapat mempengaruhi bentuk dan penyajian jajanan. Onde-onde dan mochi sering dibentuk bola -bola kecil, sedangkan *choux paste* dibentuk dengan bulatan atau pipihan sebelum dipanggang.

e. Rasa dan Aroma

Pada onde-onde Umbi talas memberikan rasa manis dan sedikit gurih yang berbeda, meningkatkan kompleksitas onde-onde dan juga menambah aroma yang khas yang menggugah selera.

Pada mochi menambahkan umbi talas ke dalam mochi memberikan rasa manis dan sedikit kacang yang menyegarkan, aroma khas pada talas yang khas Pada *choux paste* umbi talas dapat memberikan rasa dan aroma yang berbeda pada *choux paste*, menciptakan rasa yang lebih menarik dan bervariasi.

f. Motode Pembuatan

Pada onde-onde proses pengolahan talas yang dihaluskan dan pencampurannya dengan tepung ketan dapat dengan mudah diterapkan pada onde-onde, dimana pengisian tekstur yang dihasilkan sesuai dengan cara pembuatan onde-onde. Pada mochi talas talas dapat dicampurkan dengan tepung ketan sebelum dikukus untuk membuat mochi yang memerlukan bahan lembut dan kenyal. Pada *choux paste* talas harus digunakan dengan hati-hati untuk memastikan tidak mempengaruhi struktur adonan, talas yang akan peneliti tambahkan dalam bentuk krim atau isian setelah adonan *choux paste* dipanggang.

g. Metode Memasak

Dengan memanfaatkan umbi talas, Anda dapat menciptakan variasi baru dan menarik dalam onde-onde, mochi, dan *choux paste*, sekaligus memanfaatkan manfaat gizi dari bahan tersebut. Maka dari itu secara keseluruhan, umbi talas bisa digunakan pada onde-onde, mochi, dan *choux paste* untuk memberikan sentuhan yang unik pada rasa, tekstur dan penampilan, serta untuk menambah nutrisi pada makanan tersebut.

2. Perbedaan Menggunakan Umbi Talas Pada Onde-onde, Mochi, *Choux paste*

Umbi talas sering digunakan dalam berbagai macam hidangan tradisional, termasuk onde-onde, mochi, dan *choux paste*, meskipun cara penggunaannya dan hasil akhirnya bisa sangat berbeda. Berikut merupakan perbedaan cara menggunakan umbi talas dalam ketiga jenis jajanan tersebut:

a. Onde-onde

Dalam metode onde-onde, umbi talas biasanya digunakan untuk penambahan adonan dan isian pada onde-onde. Talas biasanya direbus dan dihaluskan, lalu dicampur dengan bahan lain untuk membuat isian manis atau dijadikan campuran adonan kue onde-onde. Tekstur dan rasa dari umbi talas memberikan kelembutan dan rasa yang khas pada onde-onde, serta menambah kekayaan rasa pada isian. Teksturnya bisa membuat onde-onde menjadi lebih lembut.

b. Mochi

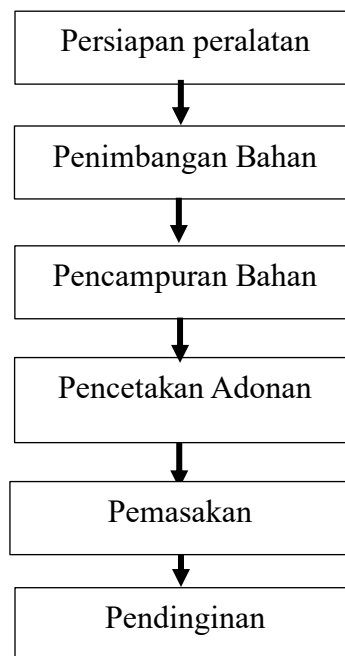
Penggunaan talas pada mochi, umbi talas sering dicampurkan dengan adonan ketan yang telah digiling halus. Talas bisa memberikan rasa dan warna yang berbeda pada mochi, serta menambah kelembutan dan kekayaan rasa. Tekstur dan rasa talas pada mochi bisa memberikan rasa manis dan lembut yang lebih kompleks. Teksturnya sangat lembut dan kenyal, sesuai dengan karakteristik mochi.

c. *Choux Paste*

Penggunaan talas pada *choux paste* merupakan adonan kue yang biasanya digunakan untuk membuat eclairs, cream puffs, dan kue kering lainnya. Umbi talas jarang digunakan dalam *choux paste*. Jika talas digunakan, biasanya akan dicampurkan dalam bentuk purée talas untuk memberikan rasa dan warna. Tekstur dan rasa menggunakan talas pada *choux paste* akan mempengaruhi tekstur dan rasa kue. Adonan *choux paste* yang dicampur talas akan memiliki rasa yang lebih beragam dan warna yang berbeda, tetapi perlu diingat bahwa talas dapat mempengaruhi kekenyalan dan kelembutan dari hasil akhir.

3. Proses Penelitian

Pada pembuatan Onde-onde, Mochi, dan *Choux paste* ada beberapa yang berbeda dalam mengolahnya tetapi memiliki proses yang sama dalam ketiga produk tersebut, adapun tahap pembuatan yang dapat dilihat sebagai berikut:



Gambar 7. Tahap Pembuatan  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

#### 4. Bahan dan Peralatan

bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah bahan standar yang tercantum dalam buku resep dan sangat mempengaruhi hasil akhir pembuatan onde-onde, mochi, dan *choux paste*. Oleh karena itu, penting untuk memastikan bahwa bahan-bahan yang digunakan berada dalam kondisi baik agar produk akhir sesuai dengan standar yang diharapkan. Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini:

- 1) Talas bahan ini memiliki berat 1000 gram atau 1 kg. Talas ini umumnya ditemukan di pasar tradisional dan jarang tersedia di pasar moderen.
- 2) Tepung terigu merupakan bahan penting dalam pembuatan *pastry*. Protein dalam tepung terigu menyerap air dan membentuk gluten, yang berfungsi untuk menahan gas CO<sub>2</sub> yang dihasilkan selama fermentasi. Gluten ini membentuk struktur pada roti dan kue saat dipanaskan.


- 3) Gula merupakan sebagai sumber utama karbohidrat dan energi, gula biasanya tersedia dalam bentuk kristal, pasir, atau gula halus. Gula menambah rasa manis pada makanan dan minuman. Ada berbagai jenis gula seperti gula tebu, gula kelapa, dan lainnya, dengan gula tebu yang paling umum digunakan, diperoleh dari air tebu yang dikristalkan dan dihaluskan menjadi serpihan kecil. Gula juga digunakan dalam pembuatan sirup dan berbagai jenis masakan serta kue (Marta, 2019).
- 4) Telur merupakan sumber protein dan lemak hewani yang mudah ditemukan dan terjangkau. Meskipun harganya murah, telur mengandung nutrisi yang lengkap dan mudah diserap oleh tubuh. Kuning telur mengandung sebagian besar nutrisi, termasuk asam amino esensial, mineral seperti zat besi, fosfor, kalsium, dan vitamin B kompleks. Sekitar 50% protein dan lemak terdapat di kuning telur, sedangkan putih telur mengandung sebagian protein dan sedikit karbohidrat. Dalam pembuatan kue, telur berfungsi membentuk struktur kue, memberikan warna, meningkatkan nilai gizi, dan menjaga kelembapan produk akhir (Ekayani, 2011, dalam Dirma, 2022).
- 5) Tepung ketan merupakan diperoleh dari beras ketan berkualitas yang berasal dari padi (*Oryza sativa*) dari keluarga Graminae. Tepung ini dibuat melalui proses penggilingan atau penumbukan menggunakan mesin penggiling (Damayani, 2000 dalam pernyataan et al., 2015).



Pada penelitian ini peneliti memerlukan alat guna untuk membantu proses pembuatan onde-onde, mochi dan *choux paste* agar lebih mudah melakukan proses tersebut:

Tabel 6. *Utensil & Equipment*

Alat	Kegunaan
	<p>Food Tong yang berbahan stainless, alat ini di fungsikan sebagai salah satu alat yang digunakan untuk mengambil bahan yang tidak bisa langsung diambil.</p>
	<p>Bowl yang yang berbahan stainless alat ini di fungsikan sebagai wadah untuk penyimpanan bahan yang akan digunakan.</p>
	<p>Bowl yang digunakan yang berbahan stainless alat ini difungsikan sebagai wadah untuk mencampurkan suatu bahan dengan bahan lainnya.</p>
	<p>Scale digunakan untuk menimbang bahan yang akan digunakan pada pengolahan produk.</p>
	<p>Oven digunakan sebagai alat untuk pemanggangan <i>choux paste</i>.</p>



	<p>Sauce pan yang digunakan berukuran ... berbahan stainless yang difungsikan sebagai alat untuk dilakukan proses pembuatan adonan <i>choux paste</i>.</p>
	<p>Stove digunakan sebagai alat untuk memasak, menggoreng dan mengukus onde-onde, Mochi dan adonan <i>choux paste</i>.</p>
	<p>Strainer digunakan sebagai alat untuk menyaring onde-onde yang sudah matang,</p>
	<p>Cetakan yang digunakan berukuran ... berbahan plastik alat ini difungsikan sebagai wadah untuk proses pembuatan mochi dan onde-onde.</p>
	<p>Measuring jar yang digunakan untuk menakar air pada saat pembuatan onde- onde, mochi, dan <i>choux paste</i>.</p>

	<p>Insert saringan yang digunakan untuk memisahkan minyak berlebihan pada onde-onde ketika sudah matang.</p>
	<p>Frying Pan yang digunakan untuk menggoreng onde-onde.</p>

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

### 5. Resep dan Pemanfaatan Umbi Talas Pada Onde-onde, Mochi, *Choux paste*

Dalam proses pembuatan onde-onde, mochi, dan *choux paste* memiliki resep dan cara memanfaatkan umbi talas, adapun resep dan cara pemanfaatannya sebagai berikut.

#### a. Pemanfaatan Umbi Talas pada onde-onde

Tabel 7. Resep Onde-Onde Umbi Talas

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Umbi Talas	80	gr
2	Garam	1	Gr
3	Vanilla	2	Gr
4	Tepung Ketan	170	gr
5	Air	135	Ml

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Pemanfaatan umbi talas pada Onde-onde digunakan sebagai pengganti tepung. Penggunaan umbi talas bertujuan untuk menghasilkan onde-onde yang sehat dan memanfaatkan bahan pangan lokal, untuk melihat kualitas dan tekstur yang diharapkan

dari produk akhir. Proses pengolahan onde-onde dengan umbi talas dimulai dengan memasak umbi talas, lalu talas dihaluskan. Kemudian dicampurkan dengan tepung ketan, garam, lalu turunkan air hangat sedikit demi sedikit sambil dimix sampai menjadi adonan yang baik, kemudian bentuk adonan, setiap adonan yang akan dibentuk memiliki berat 20gr, kemudian pipihkan, masukan kacang hijau yang sudah di haluskan lalu tutupi, kemudian dibulatkan, setelah bulat gulingkan di wijen hingga merata, kemudian setelah merata lalu digoreng, setelah digoreng onde-onde siap disajikan.

Berikut merupakan proses pembuatan onde-onde dengan pemanfaatan umbi talas:



Gambar 8. Proses Pembuatan Onde-Onde  
(Sumber: Hasil Olah data, 2024)

b. Pemanfaatan Umbi Talas Pada Mochi

Tabel 8. Resep Umbi Talas pada Mochi

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Umbi Talas	100	gr
2	Gula Pasir	1	Sdm
3	Garam	1	Gr
4	Susu Cair	130	ml
5	Tepung Ketan	90	Gr
6	Minyak	1	Sdm

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Permanfaatan umbi talas pada mochi digunakan sebagai pengganti tepung pada mochi. Penggunaan umbi talas bertujuan untuk menghasilkan mochi yang sehat dan memanfaatkan bahan pangan lokal, untuk melihat kualitas dan tekstur yang diharapkan dari produk akhir. Proses pengolahan mochi dengan menggunakan umbi talas dimulai dengan memasak umbi talas, lalu talas dihaluskan.

Setelah itu, dilakukan pencampuran tepung ketan dan talas yang sudah dihaluskan kemudian di *mixing*, kemudian setelah bahan sudah tercampur tambahkan gula, susu cair, garam dan minyak secukupnya, kemudian turunkan adonan kedalam cetakan, lalu kukus adonan mochi selama 30 menit sembari adonan mochi di kukus, sangrai tepung maizena hingga agak kecoklatan, setelah itu dinginkan maizena yang sudah di sangrai, setelah adonan mochi sudah dikukus selalama 30 menit dinginkan, setelah dingin bentuk mochi, berat setiap adonan mochi yaitu 20gr, lalu pipihkan adonan mochi lalu masukan isian kacang goreng yang sudah ditumbuk, gula, dan butter yang sudah di *mixing*, kemudian bulatkan mochi, setelah bulat gulingkan pada tepung maizena yang sudah di sangrai, setelah itu mochi bisa di hidangkan.

Berikut ini merupakan pembuatan pada mochi dengan menggunakan umbi talas sebagai berikut:



Gambar 9. Pembuatan Mochi  
(Sumber. Olah Data 2024)

c. Pemanfaatan Umbi Talas pada *Choux Paste*

Tabel 9. Resep Umbi Talas pada *Choux Paste*

No	Bahan	Kuantiti	Unit
1	Umbi Talas	100	gr
2	Margarin	85	Gr
3	Tepung Terigu	100	Gr
4	Telur Ayam	4	Btr
5	Garam	1	Gr
6	Susu cair	250	MI

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

Permanfaatan umbi talas pada *choux paste* digunakan sebagai pengganti tepung. Penggunaan umbi talas bertujuan untuk menghasilkan *choux paste* yang sehat dan memanfaatkan dengan menggunakan bahan pangan lokal, untuk melihat kualitas dan tekstur yang diharapkan dari produk akhir. Proses pengolahan *choux paste* dengan umbi talas dimulai dengan memasak umbi talas, lalu talas dihaluskan.

Setelah itu, langkah pertama campur umbi talas dengan tepung, lalu *boiling* butter, gula, garam, dan susu cair, setelah boil masukan tepung yang sudah dicampurkan talas sedikit demi sedikit sampai membentuk sebuah adonan, setelah itu dinginkan, kemudian setelah dingin masukan telur dan *mixing* hingga menjadi tekstur yang diinginkan, setelah itu masukan adona sus kedalam paper bag, setelah itu panaskan oven pada suhu 200c, kemudian cetak diatas tray yang sudah diolesi dengan butter, kemudian bentuk adonan sus sesuai dengan keinginan, masukan adonan sus kedalam oven selama 20 menit, setelah di oven angkat sus dan siap diberikan isian. peneliti membuat paste dari susu, gula, tepung maizena, dan kuning telur, langkah pertama *boiling* susu dengan gula, kemudian campur maizena dengan kuning telur berikan sedikit air agar maizena cair, lalu masukan maizena dan telur yang sudah dicampurkan kedalam susu dan gula yang sudah boil, aduk sampai kental kemudian dinginkan, setelah itu masukan isian tersebut kedalam sus, kue sus siap disajikan.

Berikut pembuatan pada *choux paste* dengan menggunakan umbi talas sebagai berikut:



Gambar 10. Proses Pembuatan *Choux Paste*  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### C. Permbahasan

Pada penelitian ini peneliti membahas tentang hasil evaluasi dan hasil pengumpulan data pada onde-onde, mochi, dan *choux paste* sebagai berikut:

#### 1. Hasil Evaluasi Peneliti

##### a. Onde-onde

Dari hasil penelitian evaluasi pertama, hasil yang diperoleh dari penggunaan onde-onde pada tekstur yang terdapat pada onde-onde memiliki tekstur yang keras dikarenakan peneliti kurang memahami tahnik mengolah jajanan onde-onde maka dari itu peneliti merlukan evaluasi yang lebih mendalam terhadap pembuatan onde-onde menggunakan umbi talas.

Dari hasil penelitian evaluasi yang kedua peniliti sudah mempelajari tehnik dan cara membuat onde-onde dengan menggunakan umbi talas, dalam membuat onde-onde kita harus teliti dan sabar dalam membuat produk tersebut. Jika kita tergesa-gesa dalam membuat jajanan tersebut maka akan dipastikan onde-onde akan gagal.

##### b. Mochi

Pada hasil penelitian evaluasi pertama peneliti melakukan metode memasak adonan diatas pan, adapun hasil hasilnya yaitu:mochi memiliki tekstur yang kurang elastis dikarenakan tepung ketan digantikan menggunakan umbi talas yang sudah di haluskan akan tetapi pada rasa tidak mempunyai rasa karena talas rendah gluten, pada aroma mochi sendiri memiliki aroma yang khas dengan mengunkan umbi talas, teksturnya tidak seperti mochi pada umumnya dikarenakan talas yang digunakan merupakan pure talas, pada warna mochi yang dihasilkan berwarna putih karena talas yang digunakan merupakan talas yang mempunyai daging berwarna putih.

Pada penelitian evaluasi kedua peneliti melakukan analisis yang lebih mendalam guna membuat tekstur kulit mochi mengubah metode pembuatan pada mochi menggunakan teknik pengukusan yang bertujuan untuk mendapatkan tekstur yang peneliti inginkan dikarenakan mengunkan teknik mengukus akan

membuat adonan proses memasak adonanya merata, pada proses mengukus ini peneliti mengukus adonan mochi selama tiga puluh menit agar tekstur, rasa, warna, dan aroma mochi menjadi baik dan merata.

c. *Choux paste*

Pada penelitian evaluasi pertama pada kulit *choux paste* keras tidak seperti *choux paste* pada umumnya, *choux paste* yang peneliti buat tidak kopong seperti pada *choux paste* pada umumnya. Maka dari itu peneliti melakukan evaluasi yang lebih mendalam guna mendapatkan tekstur *choux paste* yang baik seperti pada umumnya yang seharusnya pada dalamnya kopong dan bisa di isi menggunakan *paste*.

2. Persamaan menggunakan umbi talas

Menggunakan umbi talas sebagai pengganti tepung pada produk seperti onde-onde, mochi, dan *choux paste* dapat memberikan hasil yang unik dengan berbagai alasan dan pertimbangan. Berikut merupakan alasan dan persamaan mengapa umbi talas bisa digunakan dan bagaimana ia mempengaruhi setiap jenis produk tersebut:

a. Tekstur dan Rasa

Pada onde-onde Umbi talas memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang manis alami. Menggunakannya sebagai pengganti tepung ketan pada onde-onde dapat memberikan rasa dan aroma yang berbeda, yang menambah dimensi baru pada hidangan tersebut. Pada mochi mempunyai tekstur yang kenyal, umbi talas yang dihaluskan dapat memberikan tekstur kenyal yang mirip dengan mochi tradisional. Saat dicampur dengan tepung ketan, ia memberikan variasi rasa dan warna. Pada tekstur *choux paste*, *choux paste* dengan tambahan umbi talas mungkin memiliki tekstur yang lebih lembut dan beraroma, mirip dengan *choux paste* tradisional yang dipanggang hingga renyah di luar dan berongga di dalam..

b. Kelekatan

Umbi talas, bila diolah dengan baik, dapat memberikan kelekatan yang cukup pada adonan, meskipun tepung ketan tetap penting untuk menjaga struktur dan



kelekatannya. Pada mochi mempunyai kelekatan seperti Mochi tradisional menggunakan tepung ketan untuk menciptakan kekenyalan yang khas. Menggunakan umbi talas bersamaan dengan tepung ketan akan mempertahankan elemen ini sambil menambahkan rasa talas.

### 3. Hasil Uji Kuesioner

Berikut merupakan hasil dari olah data kuesioner yang sudah di tabulasikan menggunakan aplikasi excel sebagai berikut:

Tabel 10. Tabulasi Data

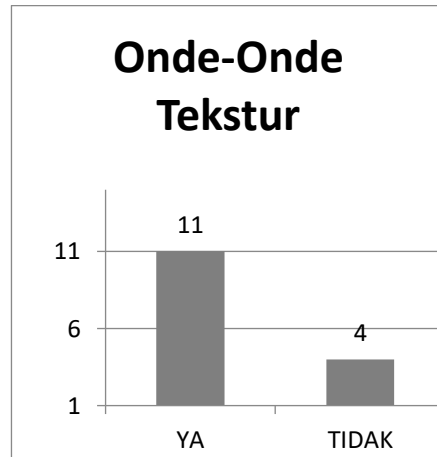
Responden	OT	OR	OA	OW	MT	MR	MA	MW	CT	CR	CA	CW	Total	Skor Ideal	%	Kategori
1	1	0	0	1	0	1	1	1	1	0	1	1	8	21	38.10	Sedang
2	1	1	0	1	0	1	1	1	1	0	1	0	8	21	38.10	Sedang
3	1	1	1	1	1	1	0	0	0	1	1	0	8	21	38.10	Sedang
4	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	9	21	42.86	Sedang
5	1	0	0	1	0	0	1	0	0	1	0	0	4	21	19.05	Rendah
6	0	1	0	1	1	1	1	0	0	1	1	0	7	21	33.33	FALSE
7	1	1	0	1	0	1	1	0	1	1	1	1	9	21	42.86	Sedang
8	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	0	9	21	42.86	Sedang
9	1	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	0	8	21	38.10	Sedang
10	1	1	1	1	0	1	1	1	0	1	1	1	10	21	47.62	Sedang
11	1	1	0	1	1	0	1	0	1	1	1	1	9	22	40.91	Sedang
12	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	1	0	6	23	26.09	Rendah
13	0	1	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1	9	24	37.50	Sedang
14	0	1	0	1	1	1	1	1	1	0	1	0	8	25	32.00	Rendah
15	1	0	0	1	1	1	1	1	1	0	1	1	9	26	34.62	Sedang

Sumber: Hasil Olah Data, 2024

### 4. Hasil Olah Data Onde- Onde

Berikut ini merupakan hasil olah data menggunakan excel:

### 1) Tekstur

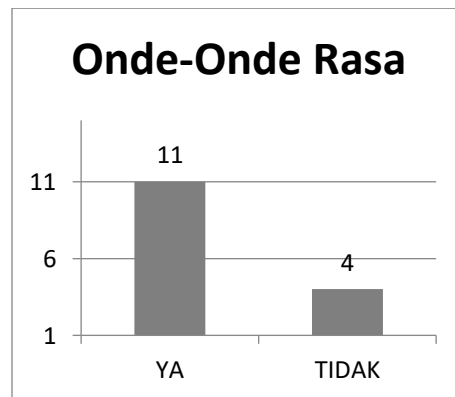


Keterangan	YA	TIDAK
OT	11	4

Diagram di samping menunjukkan hasil analisa data terhadap tekstur onde-onde. Sebanyak 11 responden menyukai tekstur onde-onde yang dibuat dengan umbi talas, sementara 4 responden lainnya tidak menyukai tekstur onde-onde yang menggunakan umbi talas.

Gambar 11. Diagram Analisa Data Tekstur Onde-Onde  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 2) Rasa

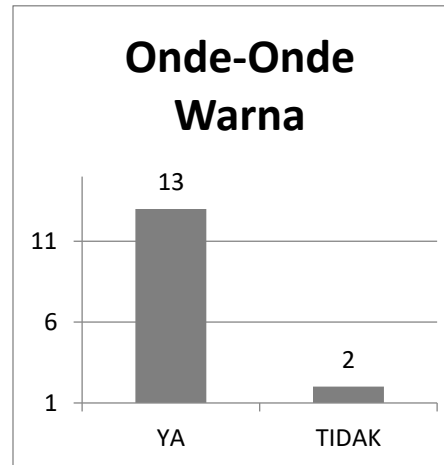


Keterangan	YA	TIDAK
OR	11	4

Diagram menunjukkan hasil analisa data terhadap rasa onde-onde. Sebanyak 11 responden menyukai rasa onde-onde yang dibuat dengan talas, sementara 4 responden lainnya tidak menyukai rasa onde-onde yang menggunakan umbi talas.

Gambar 12. Diagram Analisa Data Rasa Onde-Onde  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 3) Warna

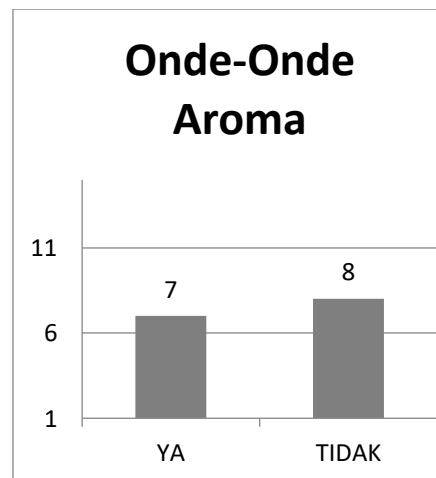


Keterangan	YA	TIDAK
OW	13	2

Diagram menunjukkan hasil analisa data terhadap warna onde-onde. Sebanyak 13 responden menyukai warna onde-onde menggunakan umbi talas, sementara 2 lainnya tidak menyukai warna pada onde-onde menggunakan umbi talas.

Gambar 13. Diagram Analisa Data Warna Onde-Onde  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 4) Aroma



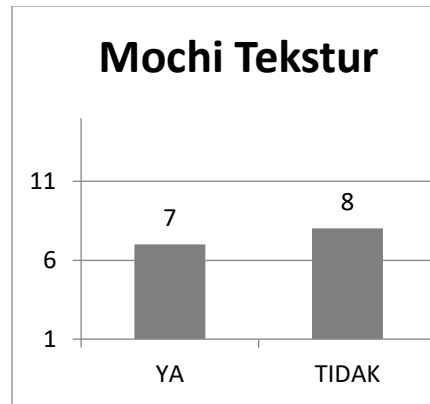
Keterangan	YA	TIDAK
OA	7	8

Diagram menunjukkan hasil analisa data terhadap aroma pada onde-onde. Sebanyak 7 responden menyukai aroma onde-onde menggunakan umbi talas, sementara 8 lainnya tidak menyukai onde-onde menggunakan umbi talas.

Gambar 14. Diagram Analisa Data Aroma Onde-Onde  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

## 5. Hasil Olah Data Mochi

### 1) Tekstur

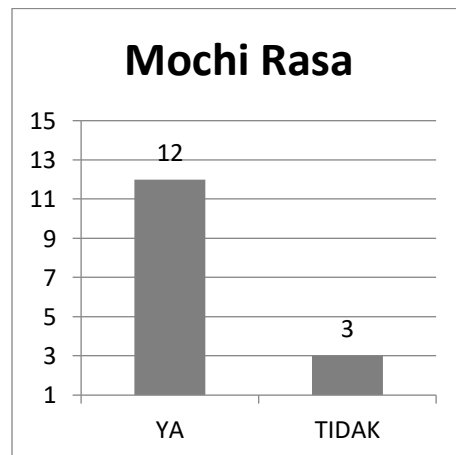


Keterangan	YA	TIDAK
MT	7	8

Diagram menunjukkan hasil analisa terhadap tekstur mochi. Sebanyak 7 responden menyukai tekstur mochi menggunakan umbi talas, sedangkan 8 lainnya responden tidak menyukai mochi menggunakan umbi talas.

Gambar 15. Diagram Analisa Data Tekstur Mochi  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 2) Rasa

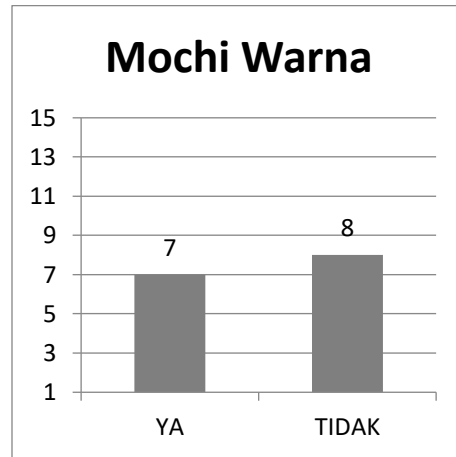


Keterangan	YA	TIDAK
MR	12	3

Diagram menunjukkan hasil analisa terhadap rasa mochi. sebanyak 12 responden menyukai rasa mochi dengan menggunakan umbi talas, sedangkan 3 lainnya tidak menyukai rasa mochi menggunakan umbi talas.

Gambar 16. Diagram Analisa Data Rasa Mochi  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 3) Warna

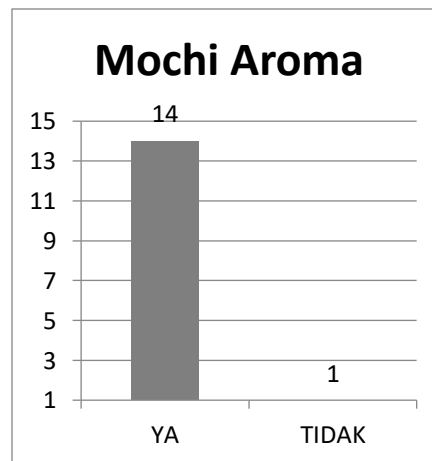


Keterangan	YA	TIDAK
MW	7	8

Diagram menunjukkan hasil analisa terhadap warna mochi. Sebanyak 7 responden menyukai warna pada mochi menggunakan umbi talas, sedangkan 8 responden lainnya tidak menyukai warna mochi menggunakan umbi talas.

Gambar 17. Diagram Analisa Data Warna Mochi  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

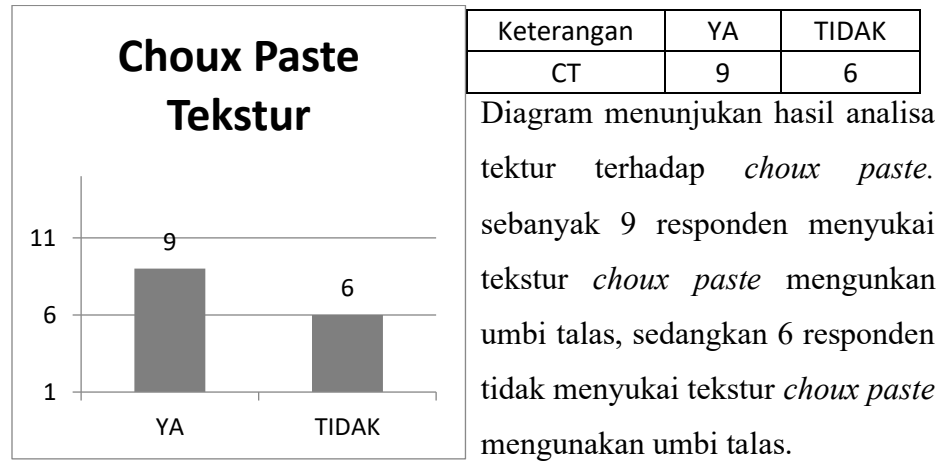
### 4) Aroma



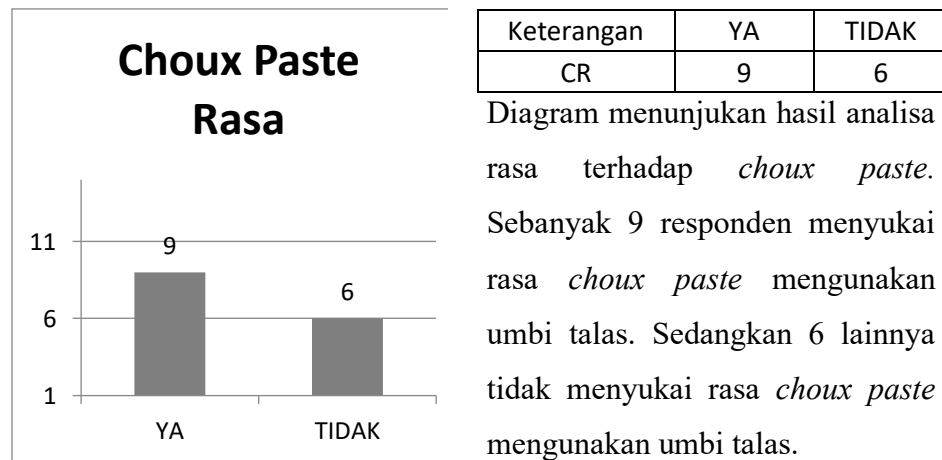
Keterangan	YA	TIDAK
MA	14	1

Diagram menunjukkan hasil analisa terhadap aroma mochi. Sebanyak 14 responden menyukai aroma pada mochi menggunakan umbi talas, sedangkan 1 orang tidak menyukai aroma mochi menggunakan umbi talas.

Gambar 18. Diagram Analisa Data Aroma Mochi  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

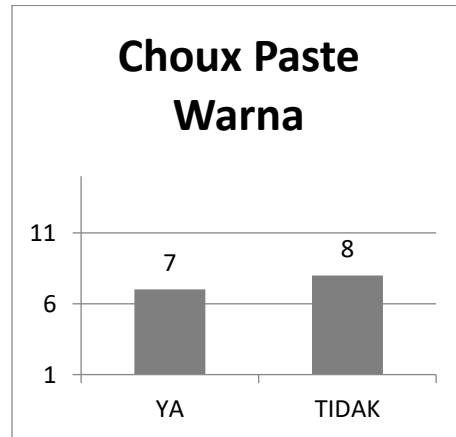
1) **Tekstur**

Gambar 19. Diagram Analisa Data Tekstur *Choux Paste*  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

2) **Rasa**

Gambar 20. Diagram Analisa Data Rasa *Choux Paste*  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 3) Warna

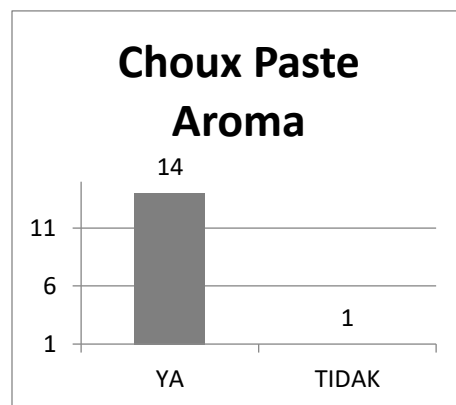


Keterangan	YA	TIDAK
CW	7	8

Diagram menunjukkan hasil analisa warna *choux paste*. Sebanyak 7 responden menyukai warna *choux paste* menggunakan umbi talas, sedangkan 8 lainnya tidak menyukai *choux paste* menggunakan umbi talas.

Gambar 21. Diagram Analisa Data Warna *Choux Paste*  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

### 4) Aroma



Keterangan	YA	TIDAK
CA	14	1

Diagram menunjukkan hasil analisa aroma *choux paste*. Sebanyak 14 responden menyukai aroma *choux paste* menggunakan umbi talas, sedangkan 1 responden tidak suka *choux paste* menggunakan umbi talas.

Gambar 22. Diagram Analisa Data Aroma *Choux Paste*  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)