

## **BAB IV**

### **HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN**

#### **A. Gambaran Lokasi Pengambilan Bahan Baku dan Lokasi Pelaksanaan Penelitian**

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

Dalam proses penelitian ini, peneliti menggunakan buah patikala sebagai bahan utama. Buah patikala didapatkan dari salah satu pasar tradisional yang berada di kabupaten Luwu. Dalam pengadaan bahan ini, peneliti menggunakan pasar tradisional dan dibeli dalam berbentuk buah yang sudah dibungkus, dan pada bahan lainnya seperti air dan gula didapatkan pada laboratorium dapur praktik, program Studi Seni Kuliner – Politeknik Pariwisata Makassar.

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

Studi atau penelitian dilakukan di tempat yang disebut lokasi penelitian, yang juga merujuk pada tempat data dikumpulkan. Memilih lokasi yang mudah diakses oleh peneliti, kemudian memilih lokasi yang relevan dengan subjek penelitian, dan menyediakan sumber daya yang diperlukan untuk melakukan penelitian, seperti peralatan dan subjek penelitian, akan membantu penelitian. Peneliti melakukan penelitian ini di Politeknik Pariwisata Makassar, lebih tepatnya di "Laboratorium Dapur Nusantara dan Kontinental". Lokasi ini dipilih karena memiliki banyak fasilitas yang membantu dan membuat penelitian lebih mudah.

#### **B. Tahapan Pembuatan Cuka Patikala**

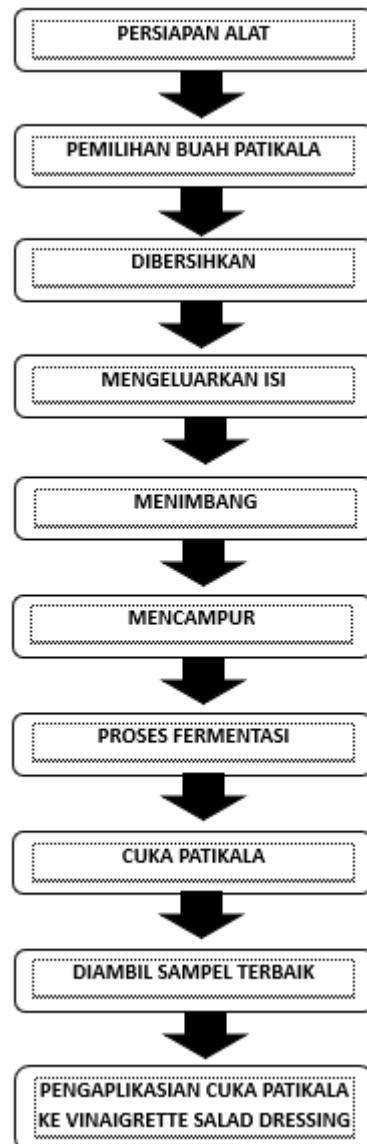
##### **1. Pembuatan fermentasi cuka patikala**

Dalam penelitian yang dilakukan peneliti melalui dua tahapan proses, pada proses pertama adalah peneliti terlebih dahulu melakukan proses fermentasi sehingga menjadikannya cuka patikala. Dalam pembuatan fermentasi cuka patikala itu melalui dengan beberapa tahapan dan proses yang mencakup

beberapa hal sehingga dapat menjadikannya sebuah olahan pangan yang dapat menjadikannya diaplikasikan pada produk makanan yang lain.

Bahan yang digunakan dalam melakukan proses fermentasi buah patikala adalah buah patikala yang belum terlalu tua dan tidak terlalu muda pada biasanya buah patikala pada yang umumnya dijumpai itu memiliki warna yang memiliki warna merah baik merah yang mulai cerah dan ada juga yang memiliki warna merah yang tidak terlalu cerah, namun dalam penelitian kali ini sang peneliti memilih buah patikala yang berwarna merah muda dan cukup masih muda sehingga dapat menghasilkan hasil fermentasi cuka patikala yang berkualitas bagus.

Dalam proses pembuatan fermentasi cuka patikala memerlukan waktu yang lama dalam proses pembuatannya, dalam penelitian ini memiliki 3 sampel yang berbeda dan membutuhkan waktu beberapa minggu dan tiap-tiap sampel memiliki perlakuan yang sama seperti pada minggu pertama fermentasi itu akan dilakukan pengadukan pada masing-masing sampel dan pada sampel pertama dibutuhkan 2 minggu dalam proses fermentasinya, pada sampel kedua dibutuhkan waktu 3 minggu dalam masa proses fermentasinya, dan sampel ketiga membutuhkan waktu 4 minggu dalam proses fermentasinya. Proses fermentasi patikala akan dijelaskan dibawah ini;







Gambar 13 Skema penelitian

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

a. Persiapan alat

Dalam penelitian yang dilaksanakan menggunakan beberapa peralatan (*utensil*) yang mendukung proses pembuatan fermentasi cuka patikala dan beberapa peralatan (*utensil*) yang dimaksud adalah;

Tabel 4. Peralatan (Utensils)

No	Nama	Fungsi
	<i>Knife</i>	
1		Digunakan untuk memotong dan mengeluarkan isi dalam dari buah patikala yang nantinya akan difemerntasikan.
	<i>Cutting board</i>	
2		Sebagai alas atau tempat memotong buah patikala sesuai dengan <i>standard</i> dapur.
	<i>Insert</i>	
3		Sebagai wadah untuk mencuci buah patikala dan dijadikan wadah sementara dalam masa pengerjaan.
	<i>jar</i>	
4		Digunakan untuk sebagai wadah selama proses fermentasi berlangsung dan sesuai <i>standard</i> fermentasi pada umumnya.

Sendok

5



Digunakan sebagai alat tambahan untuk mengeluarkan isian buah patikala dan digunakan untuk mengaduk pada masa awal fermentasi.

*scale*

6



Alat yang akan digunakan dalam menentukan berat suatu bahan sebelum melakukan proses fermentasi.

*Strainer*

7



Digunakan untuk menyaring buah patikala yang telah difermentasi untuk memisahkan antara air dan buah patikala yang akan dipisahkan.

*Baloon whisk*

8



Berguna untuk sebagai pembantu dalam proses pengadukan sehingga dapat membuat bahan-bahan lainnya tercampur sehingga dapat teremulsi dengan baik

*Bowl*

9



Digunakan sebagai wadah untuk melakukan penimbangan bahan dan menjadi wadah untuk bahan melakukan proses pencampuran.

Sumber: Olah data peneliti, 2024.

Beberapa alat dan perangkat yang digunakan dalam penelitian adalah fasilitas dalam Laboratorium Dapur Praktik, Program Studi Kuliner – Politeknik Pariwisata, Makassar

b. Pemilihan buah patikala

Hal pertama yang dilakukan adalah memilih dan memetik atau mencabut antara biji patikala dari tangkainya dan buah patikala yang dipilih oleh sang peneliti adalah buah patikala yang masih muda dan memiliki warna merah muda.



Gambar 14 Pencabutan Buah

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)



Gambar 15 Rendam Patikala

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

c. Membersihkan buah patikala

Setelah itu buah patikala yang sudah dipetik dari tangkainya dicuci bersih dengan air mengalir agar memisahkan antara kotoran yang melengket pada buah patikala.



Gambar 16 Pembersihan Patikala  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- d. buah patikala yang sudah dibersihkan dengan air selanjutnya tiriskan air sisa rendaman agar menghilangkan kotoran yang menempel pada buah patikala dan lakukan secara berulang kali hingga bersih.



Gambar 17 Bilas Patikala  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- e. Membelah biji patikala

Setelah itu pada tahapan selanjutnya buah patikala dibelah dua kulitnya agar dapat mengeluarkan isi dari buah patikala dengan menggunakan sendok dan hanya menyisahkan kulitnya saja.



Gambar 19 Isi Belah patikala  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)



Gambar 18 Isi Buah Patikala  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- f. Setelah melalui proses tahapan pengerjaan buah patikala selesai, selanjutnya melakukan proses penimbangan pada masing-masing bahan dan berat pada masing-masing sampel memiliki perlakuan berat timbangan timbangan yang sama



Gambar 20 Penimbangan Bahan

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- g. Semua bahan yang sudah ditimbang ukurannya lalu dimasukkan kedalam jar yang sudah disiapkan dan selama masa fermentasi ini jar akan menjadi wadah selama proses fermentasi berlangsung.



Gambar 21 Penyatuan Bahan

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- h. Setelah semua selesai dimasukkan kedalam *jar*, masing-masing jar diberikan penanda untuk mengetahui berapa masa lama waktu yang dibutuhkan pada masing-masing *jar*.





Gambar 22 Pelabelan Sampel

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Hasil pengamatan ;

Pada proses tahapan fermentasi dalam jangka waktu 2 minggu adalah rasa yang cukup manis pada hasil fermentasi yang dihasilkan dikarenakan gula dan air yang memiliki gram yang sama dan masih ada gula yang tersisa dari hasil fermentasi yang membuktikan bahwa fermentasi buah patikala dalam waktu 2 minggu adalah waktu yang terlalu cepat dan belum keluarnya rasa asam dari patikala yang difermentasi dan masih membutuhkan waktu lebih.

Pada proses pengamatan tahapan fermentasi dalam jangka waktu 3 minggu adalah rasa manis yang masih lumayan kuat namun sudah tidak ada sisa gula yang tertinggal dari hasil fermentasi dan dari hasil fermentasi yang sudah cukup *balance* antara rasa manis dari gula yang dihasilkan dan rasa asam yang berasal dari patikala yang sudah mulai keluar rasanya namun masih belum terasa dan buih-buih gelembung yang sudah mulai keluar dari hasil fermentasi pada hasil fermentasi pada jangka 3 minggu.

Pada proses fermentasi yang melalui jangka waktu selama 4 minggu dan ini adalah merupakan hasil yang nantinya akan dijadikan hasil akhir untuk dilanjutkan dalam menyelesaikan perumusan masalah dan karakteristik akhir pada hasil fermentasi yang dihasilkan pada fermentasi ini adalah dari segi rasa yang *balance* antara rasa manis dan asam dari kedua bahan selama masa fermentasi dan memiliki warna yang lebih bening dibandingkan dengan 2 hasil sampel sebelumnya pada sampel 2 minggu masa fermentasi dan sampel 3 minggu masa fermentasi dan memiliki aroma yang khas dengan bau fermentasi.

- i. Setelah melalui beberapa lama proses fermentasi yang berlangsung selama beberapa minggu, pada minggu ketiga sudah mulai nampak buih-buih pada permukaan dan sudah mengeluarkan aroma fermentasi yang cukup kuat.



Gambar 23 Proses Fermentasi  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- j. Setelah masing-masing sampel telah mencapai proses masa fermentasi, selanjutnya adalah memisahkan buah patika dengan hasil fermentasi cuka patikala dari dalam *jar* dengan menggunakan *strainer*.



Gambar 24 Penyaringan Patikala  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- k. Fermentasi cuka patikala yang sudah dipisahkan dari buah patikala selanjutnya hasil fermentasi cuka patikala dimasukkan kembali kedalam jar agar tetap menjaga kualitas dari hasil fermentasi.



Gambar 25 Hasil Fermentasi  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

## 2. *Vinaigrette salad dressing*

Dalam penelitian yang dilakukan, buah patikala yang telah difermentasikan akan diterapkan kadalam *salad dressing* dan *salad dressing* yang akan diterapkan pada fermentasi buah patikala adalah *vinaigrette salad dressing*. Buah patikala yang telah melalui proses masa fermentasi yang akan ditambahkan pada *vinaigrette salad dressing* tersebut sebagai penambah rasa asam yang alami dan menciptakan suatu variasi yang baru.

*Vinaigrette salad dressing* ini yang umumnya memiliki rasa asam yang berasal dari cuka *vinaigrette* yang berbahan dasar kimia menjadikan ini sebagai peneliti untuk dapat menggantikan penggunaan asam pada *vinaigrette salad dressing* yang awalnya menggunakan *vinaigrette* berbahan kimia dan menggunakan buah patikala sebagai pengganti asam alami yang akan diterapkan dalam pembuatan *vinaigrette salad dressing*.

Maka dari itu diperlukan uji coba pada buah patikala yang diambil bijinya kemudian dibelah lalu isian dalam buah patikala tersebut yang nantinya akan difermentasikan melalui beberapa proses tahapan dan melalui beberapa sampel dan akan diambil sampel terbaiknya untuk dijadikan sebuah penelitian yang

nantinya bisa dapat menyelesaikan rumusan masalah, uji coba ini juga dilakukan agar dapat melihat potensi buah patikala dapat memberikan suatu variasi pada sebuah *salad dressing* yang memberikan pengaruh pada hasil fermentasi yang kana diaplikasikan nantinya sehingga produk yang nantinya bisa dijadikan suatu produk yang akan dikonsumsi dengan normal.

### **3. *Vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala**

*Vinaigrette dressing* yang pada umumnya dapat menggunakan beberapa bahan yang menggunakan *acid* dalam pembuatannya dan menggunakan cuka yang berbahan dari beberapa campuran bahan kimia, dengan dilakukannya penelitian yang akan diteliti yang akan menggunakan salah satu tanaman lokal yaitu buah patikala yang difermentasikan dan dalam penelitian ini menjadikan *vinaigrette dressing* sebagai suatu produk yang akan diaplikasikan pada fermentasi cuka patikala sebagai penambah rasa asam yang alami

### **4. Resep dalam pembuatan *vinaigrette salad dressing* dengan fermentasi cuka patikala**

Dalam pembuatan *vinaigrette salad dressing* pada dasarnya menggunakan resep sebagai panduan dalam proses pembuatan produk untuk mendapatkan hasil fermentasi yang baik dan berkualitas.

Tabel 5. Resep Vinaigrette Dressing Dengan penambahn Buah Patikala

<b>Resep <i>vinaigrette salad dressing</i> dengan penambahan fermentasi cuka patikala</b>	
<b>Bahan</b>	<b>Takaran</b>
Fermentasi cuka patikala	25 gr
Salad oil	75 gr
Salt	As needed
Pepper	As needed
Mayonaise	5 gr

Sumber: Olah data peneliti, 2024.

### **5. Proses pembuatan *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala**

Dalam proses pembuatan *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala melewati beberapa tahapan yang memerlukan waktu. Dalam penelitian yang dilaksanakan waktu yang diperlukan untuk melakukan persiapan bahan sekitar 10 menit dan waktu yang diperlukan untuk pembuatan *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala memerlukan waktu kurang lebih 30 menit dan waktu total yang diperlukan dalam melakukan pembuatan produk adalah 40 menit. Berikut merupakan tahapan-tahapan dalam pembuatan *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala:

- a. Pada tahapan pertama adalah memilih daun selada yang masih fresh dan berwarna hijau, pemilihan ini bertujuan untuk menghindari rasa pahit dari selada yang sudah tua, selanjutnya melakukan tahapan pembersihan pada daun selada menggunakan air.



Gambar 26 Pembersihan Daun Selada

(Sumber: olah data peneliti, 2024)

- b. Jika selada sudah dibersihkan menggunakan air selanjutnya mengeringkan daun selada dengan menggunakan tisu yang bertujuan untuk menghilangkan air pada daun selada yang masih tersisa.



Gambar 27 Pengeringan Daun Selada

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- c. Proses selanjutnya melakukan tahapan penimbangan bahan pada pembuatan *vinaigrette* salad *dressing* dengan penambahan cuka patikala untuk menyesuaikan dengan gramasi antara penggunaan bahan sesuai pada resep.



Gambar 28 Penimbangan Bahan

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- d. Pada proses pencampuran bahan dalam *bowl* dengan menggunakan baloon whisk namun untuk cuka patikala masuk dalam sementara proses pengadukan dan dimasukkan secara perlahan-lahan agar menghindari pecah antara salad oil dan fermentasi cuka patikala .



Gambar 29 Proses Pencampuran

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

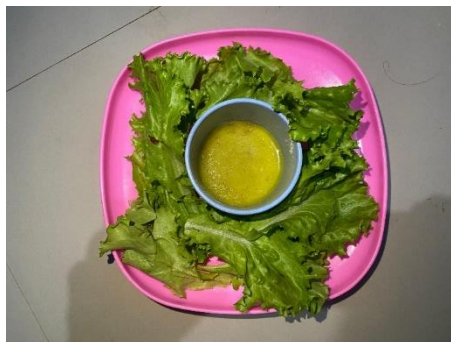
- e. Pada proses pengadukan dilakukan secara perlahan-lahan fermentasi cuka patikala dengan minyak dapat teremulsi dengan baik dan lakukan secara berulang-ulang dalam proses pengadukan.



Gambar 30 Proses Pengadukan

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- f. Pada proses berikutnya ketika minyak dan fermentasi cuka patikala sudah teremulsi dengan baik selanjutnya pindahkan hasil *vinaigrette salad dressing* kedalam wadah dan disajikan dengan selada pada proses penyajian produk bisa menggunakan dua opsional yaitu bisa menggunakan *dressing* langsung dituangkan pada salad dan juga bisa selada dicelup kedalam *vinaigrette salad dressing*.



Gambar 31 Hasil Akhir

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

### C. Penilaian Karakteristik Pada Pengaplikasian *Vinaigrette Salad Dressing* Dengan Penambahan Fermentasi Cuka Patikala

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti melakukan penilaian terhadap jenis produk yang telah dibuat. Penilaian dilakukan pada *vinaigrette salad dressing* yang memiliki hasil terbaik dari penelitian yang telah dilakukan, masing-masing hasil fermentasi yang dibuat setelah melalui 3 kali uji coba fermentasi untuk mengetahui dan mendapatkan hasil yang baik.

Sebelum hasil fermentasi produk diterapkan kedalam *vinaigrette salad dressing*, peneliti terlebih dahulu memberikan penilaian terhadap ketiga hasil fermentasi untuk mengetahui kelayakan produk sebelum diberikan kepada sang panelis dan untuk memastikan kepastian produk baik dan bisa diberikan dan diterima sang panelis. Penilaian oleh peneliti juga menjadi landasan acuan untuk membuat dan menghasilkan kuesioner panelis yang dalam berbentuk uji inderawi dan hedonik berdasarkan penilaian sang peneliti. Berikut adalah hasil penilaian dari peneliti yang dinilai dari segi rasa, warna dan juga aroma;

#### 1. Rasa

Untuk rasa yang dihasilkan dengan *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala adalah rasa manis yang dirasakan pada waktu awal dan memberikan *aftertaste* yang manis namun memberikan rasa segar.

#### 2. Warna

Untuk warna yang dihasilkan dari *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala adalah warna kuning namun tidak terlalu terang, lebih mengarah warna kuning tua namun tidak terlalu pucat pada hasil akhir pengadukan.

#### 3. Aroma

Untuk aroma yang diberikan dari hasil *vinaigrette salad dressing* dengan penambahan fermentasi cuka patikala itu cukup strong pada aroma yang dihasilkan dari fermentasi, dan aroma yang dihasilkan seperti aroma fermentasi pada biasanya yang strong tetapi fermentasi cuka patikala memiliki aroma yang segar.

### **D. Penilaian Karakteristik Pada Pengaplikasian *Vinaigrette Salad Dressing* Dengan Penambahan Fermentasi Cuka Patikala Oleh Panelis**

#### **1. Uji Inderawi**

- a. Pada pengujian pertama adalah menggunakan pengujian Deskriptif Kuantitatif Inderawi dengan menggunakan metode perhitungan statistika dengan penggunaan distribusi frekuensi pada variabel yang bertujuan untuk mengetahui jumlah data dengan menggunakan nilai persentase yang



didapatkan, dalam pengujian Inderawi yang dilaksanakan menggunakan 4 kolom penilaian pada 3 aspek yaitu rasa, warna dan aroma, 4 jenis penilaian yang digunakan adalah pada aspek rasa ialah: 1) Tidak nyata rasa asam patikala, 2) Kurang nyata rasa asam patikala, 3) Nyata rasa asam patikala, 4) Sangat nyata rasa asam patikala. Untuk penilaian aspek secara rasa dapat dilihat pada tabel 5;

Tabel 6. Inderawi Rasa

		<b>Rasa</b>		
		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	1	1	6,7	6,7
	2	3	20,0	20,0
	3	9	60,0	60,0
	4	2	13,3	13,3
	Total	15	100,0	100,0

Sumber: Olah data peneliti, 2024.

Berdasarkan hasil uji Deskriptif Kuantitatif pada aspek rasa diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:

- 1) Pada variabel tidak nyata rasa asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 2) Pada variabel Kurang Nyata rasa asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 20,0% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 3) Pada variabel nyata rasa asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 60,6% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 4) Pada variabel sangat nyata rasa asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 13,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan rasa yang telah didapatkan dari tabel hasil Uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa penilaian inderawi yang mendapatkan nilai tertinggi adalah nyata rasa asam patikala dengan persentase nilai sebesar 60,0%.

- b. Pada pengujian Inderawi pada aspek warna menggunakan 4 kolom penilaian di dalamnya, 4 kolom penilaian yang dimaksud adalah ; 1) warna kuning keruh, 2) Berwarna bening kekuning-kuningan, 3) Berwarna bening keruh, 4) Berwarna bening terang. Untuk penilaian aspek pada warna dapat dilihat pada tabel 6;

Tabel 7. Inderawi Warna

		Warna		
		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	2	1	6,7	6,7
	3	11	73,3	73,3
	4	3	20,0	20,0
	Total	15	100,0	100,0

Sumber: Olah data peneliti, 2024.

Berdasarkan hasil uji distribusi frekuensi pada aspek rasa diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:

- 1) Pada variabel Warna kuning keruh dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 2) Pada variabel Berwarna bening kekuning-kuningan dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 73,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 3) Pada variabel Berwarna kuning keruh dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 20,0% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

- 4) Pada variabel Berwarna bening terang dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 33,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan warna yang telah didapatkan dari tabel hasil Uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa penilaian inderawi yang mendapatkan nilai tertinggi adalah Berwarna bening kekuning-kuningan dengan persentase nilai sebesar 53,3%.

- c. Pada pengujian Inderawi pada aspek aroma menggunakan 4 kolom penilaian di dalamnya, 4 kolom penilaian yang dimaksud adalah ; 1) Tidak nyata aroma asam patikala, 2) Kurang nyata aroma asam patikala, 3) Nyata aroma asam patikala, 4) Sangat nyata aroma asam patikala. Untuk penilaian aspek pada aroma dapat dilihat pada tabel 7;

Tabel 8. Inderawi Aroma

<b>Aroma</b>					
			Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	2	1		6,7	6,7
	3	7		46,7	46,7
	4	7		46,7	46,7
	Total	15		100,0	100,0

Sumber: Olah data peneliti, 2024.

Berdasarkan hasil uji distribusi frekuensi pada aspek aroma diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:

- 1) Pada variabel Kurang nyata aroma asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

- 2) Pada variabel Nyata aroma asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 46,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 3) Pada variabel Sangat nyata aroma asam patikala dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 46,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan warna yang telah didapatkan dari tabel hasil Uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa penilaian inderawi yang mendapatkan nilai tertinggi mendapatkan 2 hasil penilaian yang mendapatkan nilai persentase yang sama diantaranya pada variabel Nyata aroma asam patikala dengan Sangat nyata aroma asam patikala dengan sama-sama mendapatkan persentase nilai sebesar 46,7%.

## 2. Uji Hedonik

- a. Pada pengujian kedua adalah menggunakan pengujian Deskriptif Kuantitatif Hedonik (kesukaan) dengan menggunakan metode perhitungan statistika dengan menggunakan distribusi frekuensi pada variabel yang bertujuan untuk mengetahui jumlah data dengan menggunakan nilai persentase yang didapatkan, dalam pengujian Hedonik yang dilaksanakan menggunakan 4 kolom penilaian pada 3 aspek yaitu rasa, warna, aroma, 4 jenis penilaian yang digunakan adalah : 1) Tidak suka, 2) Cukup suka, 3) Suka, dan 4) Sangat suka, untuk penilaian aspek secara rasa dapat dilihat pada tabel 8;

		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	CS	1	6.7	6.7
	S	11	73.3	73.3
	SS	3	20.0	20.0
	Total	15	100.0	100.0

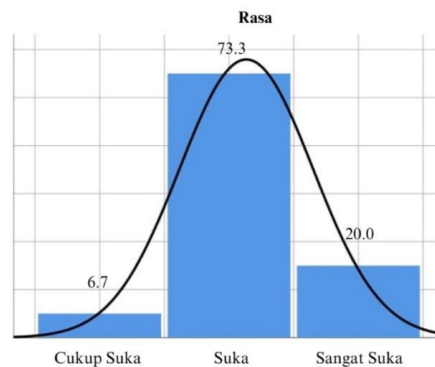
Gambar 32 Hedonik Rasa

(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

Berdasarkan hasil uji distribusi frekuensi pada perlakuan rasa diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:

- 1) Pada variabel CS (cukup suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase dengan nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 2) Pada variabel S (suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase dengan nilai sebesar 73,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 3) Pada variabel SS (sangat suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase dengan nilai sebesar 20% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan rasa yang telah didapatkan dari tabel hasil uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan persentase nilai tertinggi adalah S (suka) dengan persentase nilai sebesar 73,3%, sehingga mendapatkan hasil diagram batang, dengan diagram batang yang dimaksud pada gambar 30;



Gambar 33 Diagram Batang Hedonik Rasa  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

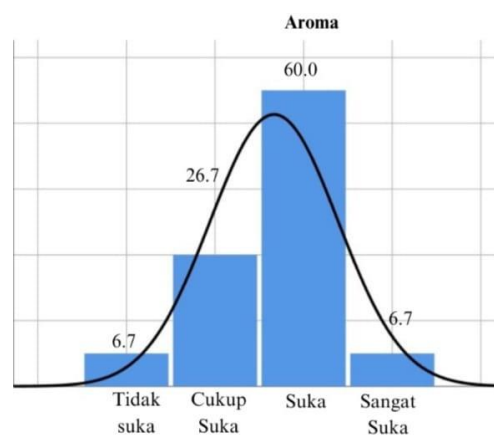
		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	TS	1	6.7	6.7
	CS	4	26.7	26.7
	S	9	60.0	60.0
	SS	1	6.7	6.7
	Total	15	100.0	100.0

Gambar 34 Hedonik Aroma  
(Sumber: oOah data peneliti, 2024)

b. Berdasarkan hasil uji distribusi frekuensi pada aspek aroma diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:

- 1) Pada variabel TS (tidak suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase dengan nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 2) Pada variabel CS (cukup suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 26,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 3) Pada variabel S (suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 60,0% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- 4) Pada variabel SS (sangat suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan aroma yang telah didapatkan dari tabel hasil uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan persentase nilai tertinggi adalah S (suka) dengan persentase nilai sebesar 60,7%, sehingga mendapatkan hasil diagram batang, dengan diagram batang yang dimaksud pada gambar 31;



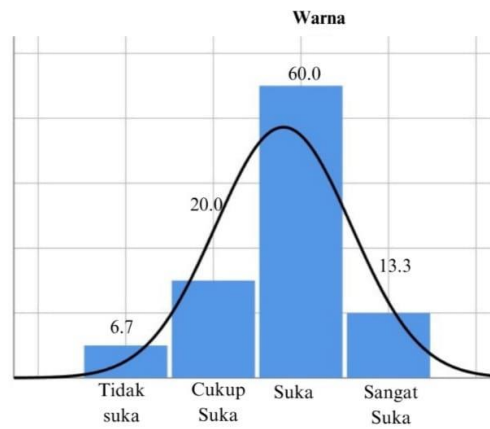
Gambar 35 Diagram Batang Hedonik Aroma  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

		Warna		
		Frequency	Percent	Valid Percent
Valid	TS	1	6.7	6.7
	CS	3	20.0	20.0
	S	9	60.0	60.0
	SS	2	13.3	13.3
	Total	15	100.0	100.0

Gambar 36 Hedonik Warna  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)

- c. Berdasarkan hasil uji distribusi frekuensi pada aspek warna diatas, dapat digambarkan distribusi data yang didapat oleh peneliti adalah:
- 1) Pada variabel TS (tidak suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 6,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
  - 2) Pada variabel CS (cukup suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 20% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
  - 3) Pada variabel S (suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 60% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
  - 4) Pada variabel SS (sangat suka), dari data yang dapat dideskripsikan tersebut menyatakan bahwa terdapat persentase nilai sebesar 13,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

Dengan dikumpulkannya beberapa variabel pada perlakuan warna yang telah didapatkan dari tabel hasil uji Deskriptif Kuantitatif dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan nilai tertinggi adalah S (suka) dengan persentase nilai sebesar 60%, sehingga mendapatkan hasil diagram batang, dengan diagram batang yang dimaksud pada gambar 32;



Gambar 37 Diagram Batang Hedonik  
(Sumber: Olah data peneliti, 2024)