

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi pelaksanaan penelitian dilaksanakan di Laboratorium Kitchen kampus Politeknik Pariwisata Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar merupakan Perguruan Tinggi Negeri Pariwisata yang berada dibawah Naungan Kementerian Pa- riwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia yang berlokasi tepat di Jl. Gunung Rin- jani No. 1, Kota Mandiri, Tanjung Bunga, Makassar. Saat ini Politeknik Pariwisata Makassar di Pimpin oleh bapak direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE., CDM-FL. Politeknik Pariwisata Makassar mulai didirikan pada tanggal 18 September 1991 yang awalnya bernama (BPLP). Pada tahun 1997 perguruan tinggi ini berganti nama menjadi Akademi Pa- riwisata (AKPAR) sesuai dengan keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT97. Lalu sejak tahun 2015, Akademi Pariwisata resmi beralih status menjadi Politeknik Pa- riwisata Makassar. Peresmian tersebut dilakukan oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia Dr. H. Ir Arief Yahya, M.Se.

Politeknik Pariwisata Makassar adalah perguruan tinggi pariwisata yang berstatus negeri dikawasan Indonesia Timur dan memiliki akreditasi (BAN) dengan pengajar yang berkualifikasi S1, S2, S3 dan berpengalaman pada dalam negeri maupun luar negeri. Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan fasilitas yang sangat lengkap dan berstandar internasional. Hal ini sangat menunjang proses bela- jar-mengajar seperti ada MICE simulation, Laboratorium Laundry, Laboratorium Kitchen, dan Restoran praktik.

2. Waktu Penelitian

Tanggal : 29 mei, 7 juni 2024

Waktu : 08:00-16:00 WITA

3. Lokasi pengambilan bahan

Dalam penelitian ini, penulis mengambil tempat pengambilan bahan dipasar terong, Makassar. Pasar tradisional terbuka yang ramai dengan pedagang yang menjual produk segar, pakaian & kuliner kaki lima. Pasar terong yang terletak di Jl.Ps.Terong, Wajo Baru, Kec. Bontoala, Kota Makassar, Sulawesi Selatan. Pasar ini dikenal sebagai penyedia sembilan bahan kebutuhan pokok yang cukup lengkap di kota Makassar. Selain itu, Pasar ini juga menyuplai kebutuhan ke daerah lain baik di pulau Sulawesi maupun di Indonesia Timur dan sebagian Barat. Dan dalam penelitian ini peneliti melakukan penelitian dikitchen Politeknik Pariwisata Makassar.

B. Pembuatan Tepung Kacang Hijau

Bab ini berisi ulasan hasil dan pembahasan penelitian. Ulasan yang dimaksud terbagi dalam empat bagian, yaitu ulasan tentang;

1. Hasil dan pembahasan terkait tahapan pembuatan bubuk kacang hijau
2. Hasil serta pembahasan terkait pengaplikasian bubuk kacang hijau pada kue tradisional klepon
3. Hasil serta pembahasan terkait pembuatan klepon dengan resep standar dan;
4. Hasil dan pembahasan terkait penilaian karakteristik kue tradisional dengan penambahan bubuk kacang hijau oleh panelis.

Pada bagian pertama, ulasan berfokus pada tiga hal, yaitu tentang;

- a) Bahan dan peralatan
- b) Resep dan tahap serta proses pembuatan bubuk kacang hijau dan;
- c) Penilaian peneliti terhadap bubuk kacang hijau

Pada bagian kedua, ulasan berfokus pada pembuatan kue tradisional klepon, yaitu tentang:

- a) Bahan dan peralatan
- b) Resep dan tahap serta proses pembuatan kue tradisional klepon

Pada bagian ketiga, ulasan berfokus pada penilaian karakteristik bubuk kacang hijau yang di aplikasikan pada produk kue tradisional klepon oleh panelis

terlatih dan terbatas. Ulasan detail pada masing-masing bagian termuat dalam sub bab berturut.

1. Pembuatan Tepung kacang hijau

a. Bahan dan peralatan

Bahan yang akan diolah untuk menjadi tepung kacang hijau yaitu kacang hijau yang baik dan tidak rusak, hal ini dilakukan agar tepung kacang hijau yang dihasilkan terlihat bagus dan tahan lama. Kacang hijau yang peneliti gunakan didapatkan dipasar terong, Makassar.

Tabel 3. Bahan tepung kacang hijau

Bahan	Takaran
Kacang hijau	500Gr

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

Dalam proses pembuatan bubuk kacang hijau, peneliti menggunakan beberapa alat yang mendukung proses pembuatan tepung kacang hijau, peralatan yang dimaksud termuat dalam tabel dibawah ini.

Tabel 4. Peralatan

No.	Nama Alat	Kegunaan
	<i>Bowl</i>	
1.		<i>Bowl</i> yang berukuran kecil, sedang, maupun besar yang berfungsi sebagai wadah tempat menyimpan bahan yang ingin digunakan saat penelitian.
	<i>Scale</i>	
2.		Digunakan untuk menimbang bahan yang dibutuhkan pada saat penelitian

Food Processor

3.



Alat yang berfungsi untuk menghaluskan bahan kacang hijau

Saute Pan

4.



Alat yang digunakan untuk menyangrai kacang hijau yang telah dihaluskan

Strainer

5.



Sebagai alat yang berfungsi untuk menyaring kacang hijau yang telah di haluskan

Stove

6.



Perangkat yang digunakan untuk menyangrai kacang hijau yang telah dihaluskan

Sumber: Hasil olah data Penelitian,2024

Peralatan yang akan digunakan berjumlah 6 alat. *Scale* digunakan untuk menimbang bahan penelitian yang akan digunakan. *Bowl* yang berukuran kecil, sedang maupun besar yang berfungsi sebagai wadah tempat menyimpan bahan yang ingin digunakan saat penelitian, *Blender* merupakan alat yang berfungsi untuk menghaluskan bahan kacang hijau, *Saute pan* merupakan alat yang digunakan untuk mengeringkan bahan kacang hijau yang telah dihaluskan, *Sieve* merupakan saringan yang berfungsi untuk menyaring kacang hijau yang telah dihaluskan agar terpisah dari butiran yang tidak diinginkan. *Stove* adalah perangkat yang digunakan untuk menyangrai kacang hijau yang telah dihaluskan.

b. Tahap pembuatan

Proses pembuatan tepung kacang hijau melalui beberapa langkah yang membutuhkan waktu yang tidak singkat, dalam proses penelitian yang dilakukan peneliti menghabiskan waktu beberapa hari. Proses pembuatan tepung kacang hijau ada beberapa tahap, yaitu;

Hal pertama yang dilakukan yaitu memilih kacang hijau yang bagus dan tidak rusak, Setelah itu kacang hijau dibersihkan menggunakan air bersih dicuci hingga bersih, Setelah itu kacang hijau ditiriskan hingga benar-benar kering, kemudian kacang hijau disangrai pada api kecil agar sisa-sisa air pada kacang hijau sudah tidak ada lagi, Kemudian, kacang hijau dihaluskan menggunakan blender selama beberapa menit sampai benar-benar lembut,

Setelah kacang hijau halus, saring kacang hijau yang telah halus dengan saringan halus untuk mendapatkan tekstur bubuk kacang hijau yang benar-benar halus. Setelah disaring dan mendapatkan kacang hijau yang benar-benar halus, tepung kacang hijau siap diaplikasikan pada kue tradisional.

C. Pembuatan Kue Tradisional Klepon Dengan Penambahan

Dalam penelitian yang dilakukan, klepon merupakan produk yang dipilih oleh peneliti untuk menjadi produk dengan penambahan tepung kacang hijau sebab, klepon memiliki tekstur yang kenyal dan klepon merupakan kue tradisional yang sudah dikenal banyak masyarakat.

a. Bahan dan peralatan

Dalam pembuatan klepon, terdapat bahan-bahan yang diperlukan dapat dengan mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau. Berikut adalah bahan-bahan yang dimaksud;

1) Tepung Kacang hijau

Tepung kacang hijau digunakan dalam pembuatan klepon sebagai penambahan bahan.

2) Tepung ketan

Tepung ini memiliki kadar pati yang tinggi sehingga memberikan tekstur yang lengket dan kenyal setelah klepon dimasak.

3) Gula merah

Gula merah digunakan pada klepon sebagai isian.

4) Garam

Garam digunakan dalam pembuatan klepon sebagai penambah gurih pada adonan dan pada kelapa parut.

5) Kelapa parut

Kelapa parut digunakan pada pembuatan klepon sebagai baluran pada bagian luar klepon

6) Air Kapur sirih

Air kapur sirih merupakan bahan yang digunakan untuk produk makanan agar produk yang dibuat terasa lebih kenyal

7) Air

Air digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan klepon.

Penelitian ini juga dilakukan dengan melibatkan beberapa peralatan dan perangkat yang disebut dengan utensil (biasanya berukuran kecil) dan equipment (pada umumnya berukuran besar dan susah untuk dipindah) yang menunjang berjalannya proses penelitian dan pembuatan produk, peralatan yang dimaksud dapat disimak pada tabel berikut:

Tabel 5.Peralatan

No.	Nama Peralatan	Kegunaan
1	<i>Stove</i>	Digunakan dalam proses memasak adonan klepon.
		
2	<i>Bowl</i>	Wadah yang digunakan untuk mencampur adonan klepon.
		
3	<i>Spatula</i>	Alat yang digunakan untuk mengaduk adonan hingga tercampur.
		
4	<i>Scale</i>	Alat yang digunakan untuk menimbang bahan yang akan digunakan.
		
5	<i>Strainer</i>	Alat yang digunakan untuk menyaring klepon yang sudah masak
		

6	<i>Sauce Pot</i>		Digunakan untuk merebus adonan klepon yang telah dibentuk
7	<i>Streamer</i>		Digunakan untuk mengukus kelapa parut
8	<i>Knife</i>		<i>Knife</i> digunakan untuk memotong gula merah menjadi bagian kecil atau kotak-kotak kecil

Sumber:Hasil olah data penelitian,2024

b. Resep & Tahapan pembuatan

1) Resep

Dalam penelitian pembuatan klepon ini tentu saja terdapat resep yang digunakan sebagai panduan dalam proses pembuatan produk untuk mendapatkan hasil yang baik, dalam penelitian yang dilakukan terdapat resep standar yang didapat dari buku resep dan juga resep yang telah ditambahkan tepung kacang hijau. Berikut adalah resep standar dan juga resep yang telah ditambahkan tepung kacang hijau;

Tabel 6. Resep klepon tepung kacang hijau

Bahan klepon menggunakan penambahan	Takaran
Tepung ketan	250gr
Tepung kacang hijau	60gr
Air kapur	2sdt
Air	275ml
Gula merah	200gr
Kelapa parut	½ butir
Garam	¼ sdt

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

2) Tahapan Pembuatan Kelson Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Dalam tahap proses pengolahan klepon dengan penambahan tepung kacang hijau yang pertama dilakukan yaitu mencampur tepung ketan dan tepung kacang hijau. (Sebelum adonan dibuat, air sudah di didihkan terlebih dahulu), lalu ditambahkan air kapur beserta air matang disuatu wadah tahan panas kemudian ditambahkan sedikit demi sedikit sambil diaduk secara konsisten hingga adonan saling merekat sehingga dapat dibentuk (kalis). Setelah itu adonan dipipihkam sebanyak satu sendok makan. Isikan dengan irisan gula merah, dan bulatkan. Adonan yang telah dibulatkan kemudia dimasukkan kedalam air yang telah mendidih. Adonan dibiarkan hingga terapung, di angkat, lalu ditiriskan. Setelah ditiriskan klepon yang sudah masak tadi dicampur dengan kelapa parut yang sudah dikukus dan diberikan campuran garam.



Gambar 4. Tahap Pembuatan Klepon Kacang Hijau
(Sumber: Hasil olah data penelitian,2024)

D. Pembuatan Kue Tradisional Klepon Dengan Resep Standar

a) Bahan dan peralatan

Dalam pembuatan klepon, terdapat bahan-bahan yang diperlukan dapat dengan mudah ditemukan dan memiliki harga yang terjangkau. Berikut adalah bahan-bahan yang dimaksud;

1. Tepung ketan

Tepung ini memiliki kadar pati yang tinggi sehingga memberikan tekstur yang lengket dan kenyal setelah klepon dimasak.

2. Tepung Beras

Dalam pembuatan klepon, tepung beras dicampurkan dengan tepung ketan untuk menjaga tekstur klepon tidak terlalu lembek dan lengket.

3. Gula merah

Gula merah digunakan pada klepon sebagai isian.

4. Garam

Garam digunakan dalam pembuatan klepon sebagai penambah gurih pada adonan dan pada kelapa parut.

5. Kelapa parut

Kelapa parut digunakan pada pembuatan klepon sebagai baluran pada bagian luar klepon

6. Air Kapur sirih

Air kapur sirih merupakan bahan yang digunakan untuk produk makanan agar produk yang dibuat terasa lebih kenyal

7. Air

Air digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan adonan klepon.

Penelitian ini juga dilakukan dengan melibatkan beberapa peralatan dan perangkat yang disebut dengan utensil (biasanya berukuran kecil) dan equipment (pada umumnya berukuran besar dan susuah untuk dipindah) yang menunjang berjalannya proses penelitian dan pembuatan produk, peralatan yang dimaksud dapat disimak pada tabel berikut:

Tabel 7.Peralatan

No.	Nama Peralatan	Kegunaan
1	<i>Stove</i>	Digunakan dalam proses memasak adonan klepon.
		
2	<i>Bowl</i>	Wadah yang digunakan untuk mencampur adonan klepon.
		

3

Spatula



Alat yang digunakan untuk mengaduk adonan hingga tercampur.

4

Scale



Alat yang digunakan untuk menimbang bahan yang akan digunakan.

5

Strainer



Alat yang digunakan untuk menyaring klepon yang sudah masak

6

Sauce Pot



Digunakan untuk merebus adonan klepon yang telah dibentuk

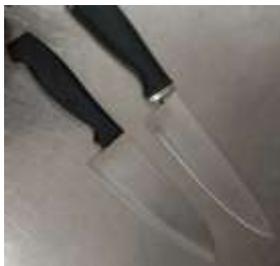
7

Steamer



Digunakan untuk mengukus kelapa parut

8

Knife

Knife digunakan untuk memotong gula merah menjadi bagian kecil atau kotak-kotak kecil

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024

b) Resep & Tahapan pembuatan

Dalam penelitian pembuatan klepon ini tentu saja terdapat resep yang digunakan sebagai panduan dalam proses pembuatan produk untuk mendapatkan hasil yang baik, dalam penelitian yang dilakukan terdapat resep standar yang didapatkan dari buku resep dan juga resep yang telah ditambahkan tepung kacang hijau. Berikut adalah resep standar dan juga resep yang telah ditambahkan tepung kacang hijau;

Tabel 8. Resep Standar Klepon

Bahan klepon resep standar	Takaran
Tepung ketan	250gr
Tepung beras	50gr
Pasta pandan	1sdt
Air kapur	2 sdt
Air	275ml
Gula merah	200gr

Sumber; Kitab Masakan, 2017

Dalam tahap proses pengolahan klepon yang pertama dilakukan yaitu mencampur tepung ketan dan tepung beras. (Sebelum adonan dibuat, air sudah dididihkan terlebih dahulu.)

Lalu ditambahkan air kapur dan air matang sedikit demi sedikit sambil diaduk hingga adonan dapat dibentuk. setelah itu adonan dipipihkam sebanyak satu sendok makan. Isikan dengan irisan gula merah, dan bulatkan. Adonan yang telah dibulatkan kemudia dimasukkan kedalam air yang telah mendidih. Adonan

dibiarkan hingga terapung, di angkat, lalu ditiriskan. Setelah ditiriskan klepon yang sudah masak tadi dicampur dengan menguling-gulingkannya di permukaan kelapa parut yang telah dikukus dan dicampur dengan garam didalam wadah yang besar.



Gambar 5. Tahap pembuatan klepon resep standar
(Sumber; Hasil olah data penelitian,2024)

E. Penilaian Klepon Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau

Pada ulasan singkat diatas, dapat dipahami bahwa penelitian tentang tepung kacang hijau yang diaplikasikan dalam pembuatan kue tradisional klepon memiliki karakteristik yang diterapkan kedalam kue tradisional klepon antara lain; tekstur, warna, aroma, dan rasa.

Tekstur yang dihasilkan pada kue tradisional klepon dengan penambahan tepung kacang hijau adalah, lebih lembut dibanding menggunakan resep standar. Terkait warna, pada kue tradisional klepon dengan penambahn tepung kacang hijau pada bagian luar terlihat lebih pucat, yang disebabkan tepung kacang hijau sendiri memiliki warna yang pucat serta saat pembuatan tidak ditambahkan pewarna sama sekali.

Aroma yang dihasilkan pada kue tradisional dengan pembuatan klepon ini yaitu berbau kacang hijau yang sedikit langu. Pada kue tradisional dengan tambahan tepung kacang hijau, yang mana memiliki rasa manis yang dihasilkan dari isian gula merah bercampur dengan rasa kacang hijau.

F. Penilaian Karakteristik Kue Klepon Dengan Penambahan

1. Uji Hedonik

Tabel 9. Presentase Tekstur

Tekstur			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	6	33,3	33,3
S	11	61,1	61,1
CS	1	5,6	5,6
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian,2024

Berdasarkan hasil uji analisi kuantitatif pada perlakuan Tekstur diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 33,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 61,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 5,6% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 10. Presentase Warna

Warna			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	5	27,8	27,8
S	2	11,1	11,1
CS	7	38,9	38,9
TS	4	22,2	22,2
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Warna diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 27,8% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 11,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 38,9% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut
- d) Pada variabel STS (Sangat tidak suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 22,2% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 11. Presentase Rasa

	Rasa		
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	10	55,6	55,6
S	6	33,3	33,3
CS	2	11,1	11,1
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Rasa diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 55,6% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 33,3% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 11,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 12. Presentase Aroma

	Aroma		
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	4	22,2	22,2
S	12	66,7	66,7
CS	2	11,1	11,1
Total		100.0	100.0

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Aroma diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 22,2% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 66,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 11,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

2. Hasil Uji Inderawi

- a) Tekstur

Tabel 13. Pernyataan Tekstur

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah tekstur pada kue klepon kenyal ?	17	1
2.	Apakah tekstur pada kue klepon padat ?	16	2

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2014

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 2 pertanyaan untuk aspek tekstur, pada pernyataan pertama (lihat tabel 13) 94,5% atau 17 responden yang menjawab “Ya” dan 5,5% atau 1 responden menjawab “Tidak”. Pada pernyataan kedua (lihat tabel 13) terdapat 88,9% atau 16 responden yang menjawab “Ya” dan 11,1% atau 2 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

b) Rasa

Tabel 14. Pernyataan Rasa

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah terdapat rasa manis pada klepon ?	18	0
2.	Apakah terdapat rasa gurih pada klepon ?	17	1

Sumber: Hasil olah data penelitian,2014

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 2 pertanyaan untuk aspek Rasa, pada pernyataan pertama (lihat tabel 14) 100% atau 18 responden yang menjawab “Ya” dan 0% atau 0 responden menjawab “Tidak”. Pada pernyataan kedua (lihat tabel 14) terdapat 94,5% atau 17 responden yang menjawab “Ya” dan 5,5% atau 1 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

c) Warna

Tabel 15. Pernyataan Warna

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah kue klepon berwarna hijau terang?	0	18

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 1 pertanyaan untuk aspek Warna, pada pernyataan pertama (lihat tabel 15) 0% atau 0

responden yang menjawab “Ya” dan 100% atau 18 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

d) Aroma

Tabel 16. Pernyataan Aroma

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah kue klepon memiliki aroma daun pandan ?	11	7

Sumber:Hasil olah data penelitian

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 1 pertanyaan untuk aspek Warna, pada pernyataan pertama (lihat tabel 16) 61,2% atau 11 responden yang menjawab “Ya” dan 38,8% atau 7 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

G. Penilaian Karakteristik Kue Tradisional Klepon Dengan Resep Standar

1. Uji Kesukaan

Tabel 17. Presentase Tekstur

Tekstur			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	3	16,7	16,7
S	10	55,6	55,6
CS	3	16,7	16,7
TS	2	11,1	11,1
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisi kuantitatif pada perlakuan Tekstur diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 16,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.

- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 55,6% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 16,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut
- d) Pada variabel TS (Tidak suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 11,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 18. Presentase Warna

Warna			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	4	22,2	22,2
S	11	61,1	61,1
CS	3	16,7	16,7
Total		100.0	100.0

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Warna diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 22,2% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 61,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 16,7% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 19. Presentase Rasa

Rasa			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	7	38,9	38,9
S	9	50,0	50,0
CS	2	11,1	11,1
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Rasa diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 38,9% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 50,0% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 11,1% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

Tabel 20. Presentase Aroma

Aroma			
	Frequency	Percent	Valid Percent
SS	4	22,2	22,2
S	10	55,6	55,6
CS	4	22,2	22,2
Total		100.0	100.0

Sumber:Hasil olah data penelitian, 2024

Berdasarkan hasil uji analisis kuantitatif pada perlakuan Aroma diatas, dapat digambarkan data yang didapatkan oleh penelitian adalah:

- a) Pada variabel SS (Sangat Suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 22,2% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- b) Pada variabel S (suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 55,6% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut.
- c) Pada variabel CS (Cukup suka), dari data yang diperoleh dapat dideskripsikan bahwa terdapat presentasi dengan nilai 22,2% yang diperoleh dari panelis pada variabel tersebut

2. Hasil Uji Inderawi

e) Tekstur

Tabel 21. Pernyataan Tekstur

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah tekstur pada kue klepon kenyal ?	13	7
2.	Apakah tekstur pada kue klepon padat ?	14	4

Sumber: Hasil olah data penelitian,2014

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 2 pertanyaan untuk aspek tekstur, pada pernyataan pertama (lihat tabel 21) 72,3% atau 13 responden yang menjawab “Ya” dan 27,7% atau 7 responden menjawab “Tidak”. Pada pernyataan kedua (lihat tabel 21) terdapat 77,78% atau 14 responden yang menjawab “Ya” dan 22,22% atau 4 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

f) Rasa

Tabel 22. Pernyataan Rasa

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah terdapat rasa manis pada klepon ?	18	0
2.	Apakah terdapat rasa gurih pada klepon ?	18	0

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 2 pertanyaan untuk aspek Rasa, pada pernyataan pertama (lihat tabel 22) 100% atau 18 responden yang menjawab “Ya” dan 0% atau 0 responden menjawab “Tidak”. Pada pernyataan kedua (lihat tabel 22) terdapat 100% atau 18 responden yang menjawab “Ya” dan 0% atau 0 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

g) Warna

Tabel 23. Pernyataan Warna

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah kue klepon berwarna hijau terang?	8	10

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 1 pertanyaan untuk aspek Warna, pada pernyataan pertama (lihat tabel 23) 80% atau 8 responden yang menjawab “Ya” dan 20% atau 10 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

h) Aroma

Tabel 24. Pernyataan Aroma

No.	Pertanyaan	Jawaban	
		Ya	Tidak
1.	Apakah kue klepon memiliki aroma daun pandan ?	14	4

Sumber: Hasil olah data penelitian,2024

Berdasarkan hasil yang didapatkan dari pembagian kuesioner, terdapat 1 pertanyaan untuk aspek Warna, pada pernyataan pertama (lihat tabel 24) 77,78% atau 14 responden yang menjawab “Ya” dan 22,22% atau 4 responden menjawab “Tidak”. Berdasarkan hasil pertanyaan diatas akan dibahas pada sub bab berikutnya.

H. Pembahasan

1. Hasil Uji Hedonik

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam pembuatan kue klepon dengan penambahan bahan tepung kacang hijau, maka peneliti dapat memaparkan hasil eksperimen terhadap karakteristik akhir kue klepon selama uji coba yang diuraikan sebagai berikut:

a) Tekstur

Dengan dijumlah dari hasil olah data dari pada variabel tekstur yang telah didapatkan dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan presentase paling banyak yaitu S (Suka) mendapatkan nilai 61,1% pada klepon dengan penambahan kacang hijau dan S (Suka) mendapatkan nilai 55,6% pada klepon dengan resep standar yang didapatkan dari panelis. Adapun panelis memilih suka sebab tesktur yang dihasilkan oleh klepon dengan penambahan tepung kacang hijau lebih lembut dan pada dibanding klepon dengan resep standar. Ini disebabkan karena tepung kacang hijau memiliki kandungan pati didalamnya dengan kandungan sekitar 30,9% terdiri dari 33% amilosa dan amilopektin.

b) Warna

Dengan dijumlahnya dari hasil olah data dari pada variabel warna yang telah didapatkan dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan presentase paling banyak adalah S (suka) mendapatkan nilai 61,1% pada klepon dengan resep standar dan CS (Cukup suka) mendapatkan nilai 38,9% pada klepon dengan penambahan tepung kacang hijau. Ini disebabkan karena klepon dengan penambahan tepung kacang hijau memiliki warna yang lebih pucat sedangkan klepon denganresep standar memiliki warna hijau terang karena memakai pewarna makanan.

c) Rasa

Dari hasil olah data dari variabel rasa yang telah didapatkan dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan presentase paling banyak adalah SS (sangat suka) dengan presentase 55,6% pada klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan 50,0% S (suka) pada klepon dengan resep standar. Ini disebabkan karena para panelis lebih menyukai klepon modifikasi dengan penambahan tepung kacang hijau dibanding dengan klepon dengan resep standar.

d) Warna

Dari hasil olah data dari variabel warna yang telah didapatkan dapat disimpulkan bahwa tingkat kesukaan yang mendapatkan presentase paling banyak yaitu S (suka) dengan presentase 66,7% pada klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan S (Suka) dengan presentase 55,6% pada klepon dengan resep standar yang didapatkan oleh panelis. Hal ini disebabkan karena para panelis menyukai warna klepon dengan penambahan tepung kacang hijau karena warna yang natural dari tepung kacang hijau, namun para panelis menyarankan untuk menambah sedikit pewarna.

2. Hasil Uji Inderawi

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan dalam penelitian ini, pembuatan kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau dan hasil kuesioner yang dilakukan, didapatkan karakteristik akhir sebagai berikut:

a) Tekstur

Berdasarkan hasil kuesioner yang dilakukan dalam penelitian ini, pembuatan kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau pada umumnya memiliki tekstur yang kenyal, padat, dan elastis ketika digigit. Dan pada hasil uji kuesioner klepon dengan penambahan tepung kacang hijau pada pertanyaan pertama (tabel 13) terdapat 94,5% yang menjawab “Ya” dan pada pernyataan kedua (tabel 13) terdapat 88,9% yang menjawab “Ya” sedangkan pada kuesioner klepon tanpa penambahan, pertanyaan pertama (lihat tabel 21) terdapat 72,3% yang menjawab “Ya” dan pada pertanyaan kedua (lihat tabel 21) terdapat 77,78% yang menjawab “Ya”, sehingga dapat disimpulkan bahwa tekstur yang dihasilkan pada klepon

dengan penambahan tepung kacang hijau sangat baik sesuai dengan tekstur klepon tanpa penambahan tepung kacang hijau (resep standar) pada umumnya.

b) Rasa

Berdasarkan hasil kuesioner yang dilakukan dalam penelitian ini, pembuatan kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau menyerupai klepon pada umumnya memiliki rasa manis dan gurih namun yang berbeda pada klepon dengan penambahan kacang hijau ini dengan klepon tanpa penambahan adalah pada rasa kacang hijaunya.

Pada hasil kuesioner klepon dengan penambahan tepung kacang hijau pada pertanyaan pertama (lihat tabel 14) terdapat 100% yang menjawab “Ya” dan pada pertanyaan kedua (lihat tabel 14) terdapat 94,5% yang menjawab “Ya” dan pada kuesioner klepon tanpa penambahan, pertanyaan pertama (lihat tabel 22) terdapat 100% yang menjawab “Ya” dan pada pertanyaan kedua (lihat tabel 22) terdapat 100% yang menjawab “Ya”, sehingga dapat disimpulkan bahwa kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau memiliki rasa gurih dan manis yang sama dengan klepon pada umumnya.

c) Warna

Berdasarkan hasil kuesioner yang dihasilkan dalam penelitian ini, hasil warna dari pembuatan kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau tidak menyerupai klepon pada umumnya yang memiliki warna hijau terang sebab klepon dengan penambahan ini sama sekali tidak diberikan penambahan pewarna apapun, sehingga memiliki warna yang pucat alami dari tepung kacang hijau yang ditambahkan. Hal ini yang menyebabkan 100% para panelis memilih menjawab “Tidak” pada pertanyaan pertama (lihat tabel 15) pada kuesioner klepon dengan penambahan dan pada kuesioner klepon dengan resep standar, 80% panelis memilih menjawab “Ya” pada pertanyaan pertama (lihat tabel 23) sebab klepon dengan resep standar menggunakan daun pandan dan pewarna tambahan untuk menambah warna hijau pada klepon yang dibuat.

d) Aroma

Berdasarkan hasil kuesioner yang dihasilkan dalam penelitian ini, hasil aroma dari pembuatan kue klepon dengan penambahan tepung kacang hijau menyerupai

klepon pada umumnya yang memiliki aroma daun pandan, dalam pembuatan klepon dengan penambahan ini lebih dominan memiliki aroma kacang hijau, sedangkan klepon dengan resep standar atau tanpa penambahan memiliki aroma dominan daun pandan. Dan pada hasil kuesioner klepon dengan penambahan tepung kacang hijau pada pertanyaan pertama (lihat tabel 16) terdapat 61,2% yang menjawab “Ya” dan pada kuesioner klepon tanpa penambahan atau menggunakan resep standar pada pertanyaan pertama (lihat tabel 24) terdapat 77,78% yang menjawab “Ya”.