

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

4.1 Deskripsi Hasil Penelitian

Pada penelitian ini penulis menggunakan 2 tahapan yaitu penelitian pendahuluan dan penelitian lanjutan. Dalam penelitian lanjutan penulis melakukan uji resep acuan terlebih dahulu kemudian penulis melakukan eksperimen, setelah itu penulis melakukan penelitian lanjutan dengan melakukan uji organoleptik dengan memberikan angket kepada panelis.

4.1.1 Penelitian Pendahuluan

Bakso merupakan makanan yang banyak sekali digemari oleh masyarakat umum memiliki karakteristik yang kenyal dan padat serta sangat *meaty*. Dilakukan penelitian ini ialah untuk mengurangi jumlah limbah pada rangka muda serta mengurangi jumlah biaya yang digunakan dalam pembelian daging. Penelitian pendahuluan ini dilakukan pada tanggal 15 Desember 2023 di *Kitchen* Politeknik Negeri Balikpapan. Pada penelitian pendahuluan ini dilakukanlah uji coba dengan menggunakan resep acuan sebelum melakukan eksperimen pertama dan kedua.

1. Uji Coba Resep Acuan

Pada penelitian pendahuluan ini hal yang pertama dilakukan adalah melakukan uji coba resep acuan bakso daging sapi untuk dilakukan uji kelayakan produk dan kemudian dilanjutkan dengan eksperimen untuk mendapatkan formulasi yang tepat. Resep yang digunakan dapat dilihat pada Tabel 4.1 Resep Acuan Bakso Daging Sapi berikut:

Tabel 4.1 Resep Acuan Bakso Daging Sapi

No	Bahan	Satuan
1.	Daging Sapi Giling	250 gr
2.	Bawang Merah Goreng	2 gr
3.	Bawang Putih Goreng	5 gr
4.	Merica Bubuk	1 gr
5.	Garam	5 gr
6.	Tepung Kanji	50 gr
7.	Es Batu	40 gr
8.	Air (untuk merebus bakso)	2.000 ml

Cara Membuat:

1. Masukkan daging, bawang, merica, garam, dan kanji ke dalam food processor atau blender, proses hingga lembut. Tambahkan es batu jika adonan kurang lemas dan sulit dibentuk.
2. Panaskan air di atas api kecil hingga hampir mendidih.
3. Bulatkan adonan dengan bantuan 2 buah sendok. Cara lain, genggam adonan, lalu tekan hingga muncul di antara ibu jari dan jari telunjuk, potong dengan sendok. Masukkan bakso ke dalam air panas. Kerjakan hingga seluruh adonan habis.
4. Pasang api sedang agar air mendidih. Masak hingga bakso mengapung, angkat, tiriskan. Manfaatkan air rebusan bakso untuk membuat kuah, sisihkan 1.000 ml.

Sumber: Apriadji (2008)

Berdasarkan uji coba resep acuan bakso daging sapi yang telah dilakukan didapatkan dari segi warna, produk bakso berwarna abu-abu kecoklatan, berasa daging, bertekstur kenyal dan beraroma daging dan bawang putih yang khas, dari hasil uji coba resep acuan bahwa telah sesuai dengan kualitas bakso daging yang baik, maka dengan penambahan angka muda eksperimen dapat dilanjutkan.

2. Eksperimen 1 dengan F1, F2 dan F3

Pada eksperimen pertama dilakukan uji coba produk sesuai dengan resep acuan dengan penambahan F1 75 gram angka muda, F2 125 gram angka muda dan F3 175 gram angka muda. Dapat dilihat berdasarkan Tabel 4.2 Eksperimen Pertama F1, F2, F3.

Tabel 4.2 Resep Eksperimen Pertama pada F1, F2, F3

No	Bahan	Satuan			Cara Membuat
		F1	F2	F3	
1.	Daging Sapi Giling	175 gr	125 gr	75 gr	1. Potong kecil kecil angka muda kemudian rebus hingga tidak keras lalu Masukkan daging, angka muda, bawang, merica, garam, dan kanji ke dalam food processor atau blender, proses hingga lembut. Tambahkan es batu jika adonan kurang lemas dan sulit dibentuk.
2.	Bawang Merah Goreng	2 gr	2 gr	2 gr	
3.	Bawang Putih Goreng	5 gr	5 gr	5 gr	
4.	Merica Bubuk	1 gr	1 gr	1 gr	
5.	Garam	5 gr	5 gr	5 gr	
6.	Tepung Kanji	50 gr	50 gr	50 gr	

7.	Es Batu	40 gr	40 gr	40 gr	<p>2. Panaskan air di atas api kecil hingga hampir mendidih.</p> <p>3. Bulatkan adonan dengan bantuan 2 buah sendok. Cara lain, genggam adonan, lalu tekan hingga muncul di antara ibu jari dan jari telunjuk, potong dengan sendok. Masukkan bakso ke dalam air panas. Kerjakan hingga seluruh adonan habis.</p> <p>4. Pasang api sedang agar air mendidih. Masak hingga bakso mengapung, angkat, tiriskan. Manfaatkan air rebusan bakso untuk membuat kuah, sisihkan 1.000 ml.</p>
8.	Air (untuk merebus bakso)	2.000 ml	2.000 ml	2.000 ml	
9.	Nangka Muda	75 gr	125 gr	175 gr	

a. Hasil Eksperimen F1

Berdasarkan hasil eksperimen pertama maka didapatkan hasil pada F1 sebanyak 75 gram (30%) bahwa warna pada bakso berwarna abu abu, rasa pada bakso masih cukup berasa daging dan sedikit rasa nangka muda, memiliki tekstur yang sangat kenyal dan sedikit licin dan tidak ada aroma nangka muda.

b. Hasil Eksperimen F2

Pada hasil F2 sebanyak 125 gram (50%) didapatkan warna pada bakso berwarna abu abu, rasa pada bakso masih sedikit terasa daging tetapi sedikit lebih hambar dengan penambahan nangka muda lebih banyak tekstur yang kenyal dan lebih mudah hancur serta licin dan tidak terdapat aroma nangka muda.

c. Hasil Eksperimen F3

Pada hasil F3 sebanyak 175 gram (70%) didapatkan warna pada bakso berwarna abu-abu pucat lalu pada tekstur lebih mudah hancur serta rasa sudah tidak berasa daging lebih terasa hambar dan tidak beraroma daging.

Berdasarkan hasil eksperimen pertama yang telah dilakukan bahwa pada eksperimen ini belum didapatkan tekstur yang diinginkan atau standar tekstur yang sudah dijelaskan bahwa pada eksperimen pertama ini memiliki tekstur yang mudah hancur serta tekstur yang licin, maka dari itu dilakukan eksperimen kedua dengan menambahkan *baking powder*.

3. Eksperimen 2 pada F1, F2, F3

Pada eksperimen kedua dilakukan uji coba produk berdasarkan resep acuan dengan menambahkan perlakuan bahan yaitu *baking powder* yang memiliki kegunaan untuk mengenyalkan bakso dan mendapatkan tekstur yang lebih kenyal, tidak licin dan tidak mudah hancur. Dengan resep acuan sebagai berikut:

Tabel 4.3 Resep Eksperimen Kedua Pada F1,F2,F3

No	Bahan	Satuan			Cara Membuat
		F1	F2	F3	
1.	Daging Sapi Giling	175 gr	125 gr	75 gr	1. Potong kecil kecil nangka muda kemudian rebus hingga tidak keras lalu Masukkan daging,nangka muda, bawang, merica, garam, <i>baking powder</i> dan kanji ke dalam <i>food</i> <i>processor</i> atau blender,proses hingga lembut. Tambahkan es batu jika adonan kurang lemas dan sulit dibentuk.
2.	Bawang Merah Goreng	2 gr	2 gr	2 gr	
3.	Bawang Putih Goreng	5 gr	5 gr	5 gr	
4.	Merica Bubuk	1 gr	1 gr	1 gr	
5.	Garam	5 gr	5 gr	5 gr	
6.	Tepung Kanji	50 gr	50 gr	50 gr	
7.	Es Batu	40 gr	40 gr	40 gr	
8.	Air (untuk merebus bakso)	2.000 ml	2.000 ml	2.000 ml	2. Panaskan air di atas api kecil hingga hampir mendidih.
9.	Nangka Muda	75 gr	125 gr	175 gr	3. Bulatkan adonan dengan bantuan 2 buah sendok. Cara lain, genggam adonan, lalu
10.	<i>Baking Powder</i>	2 g	2 gr	2 gr	

				<p>tekan hingga muncul di antara ibu jari dan jari telunjuk, potong dengan sendok. Masukkan bakso ke dalam air panas. Kerjakan hingga seluruh adonan habis.</p> <p>4. Pasang api sedang agar air mendidih. Masak hingga bakso mengapung, angkat, tiriskan. Manfaatkan air rebusan bakso untuk membuat kuah, sisihkan 1.000 ml.</p>
--	--	--	--	--

- a. Pada F1, menambahkan buah nangka muda sebanyak (30%) atau 75 gram dan menambahkan 2 gram baking powder dan mendapatkan hasil pada warna yaitu abu abu kecoklatan dan masih terasa daging dengan sedikit nangka muda, lalu pada tekstur lebih kenyal dan tidak hancur dan masih tercium aroma daging.



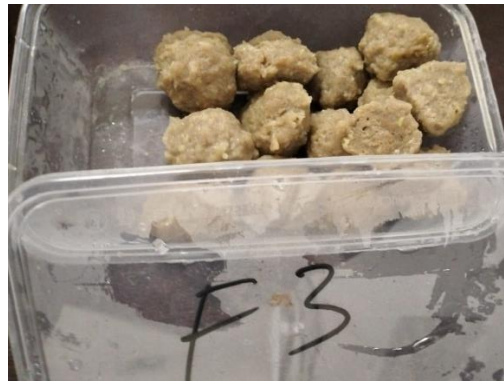
Gambar 4.1 Hasil Produk Bakso F1

- b. Pada F2, menambahkan buah nangka muda sebanyak (50%) atau 125 gram dan menambahkan 2 gram baking powder dan mendapatkan hasil warna abu kecoklatan dengan rasa sedikit berdaging dan terasa nangka muda serta tekstur yang kenyal dan lebih mudah hancur ada sedikit sekali aroma nangka muda tetapi dominan aroma daging.



Gambar 4.2 Hasil Bakso F2

- c. Pada F3, menambahkan buah nangka muda sebanyak (70%) atau 175 gram dan menambahkan 2 gram baking powder dan mendapatkan hasil warna abu kecoklatan dengan rasa sangat terasa nangka muda serta tekstur yang kenyal dan sangat mudah hancur ada sedikit aroma nangka muda tetapi tetap dominan aroma daging.



Gambar 4.3 Hasil Bakso F3

Berdasarkan eksperimen kedua yang telah dilakukan pada F1,F2 dan F3 telah didapatkan hasil produk bakso yang telah sesuai dengan kualitas bakso yang diinginkan, kemudian dapat dilanjutkan dengan penelitian lanjutan berdasarkan pengambilan data untuk dilakukan uji organoleptik.

4.1.2 Penelitian Lanjutan

Melakukan uji organoleptik dengan menggunakan uji hedonik dan uji mutu hedonik dengan membagikan lembar angket yang diisi oleh panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kualitas produk. Penelitian lanjutan ini dilakukan pada tanggal 12 Desember 2023 di kampus Politeknik Negeri Balikpapan. Panelis dalam penelitian ini adalah mahasiswa Politeknik Negeri Balikpapan Jurusan Pariwisata Program Studi Tata Boga sebanyak 40 orang. Dari hasil data lembar angket yang telah diisi oleh panelis, peneliti melakukan olah data dengan menggunakan *SPSS 25.0 for windows* untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul dengan menggunakan uji friedman, serta mengetahui tingkat kesukaan

dan kualitas dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur pada pembuatan bakso dengan menambahkan buah nangka muda.

1. Uji Hedonik Warna

a. Uji Deskriptif

Data uji hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.4.

Tabel 4.4 Hasil Uji Deskriptif Warna F1

WF1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	6	15,0	15,0	15,0
	suka	15	37,5	37,5	52,5
	sangat suka	19	47,5	47,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek warna dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.4, menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dengan presentase (0%) dan sangat tidak suka (0%), 6 panelis memilih agak suka (15%), 15 panelis memilih suka (37,5%) dan 19 panelis memilih sangat suka (47,5%). Berdasarkan hasil data pada formulasi pertama dapat dilihat pada lampiran 11.

Data uji hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.5.

Tabel 4.5 Hasil Uji Deskriptif Warna F2

WF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	3	7,5	7,5	7,5
	suka	23	57,5	57,5	65,0
	sangat suka	14	35,0	35,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek warna dengan penambahan angka muda pada tabel 4.5, menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dengan presentas (0%) dan sangat tidak suka (0%), 3 panelis menyatakan agak suka (7,5%), 23 orang memilih suka (57,5%) dan 14 orang memilih sangat suka (35%). Berdasarkan data diatas dapat dilihat pada lampiran 12.

Data uji hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.6.

Tabel 4.6 Hasil Uji Deskriptif Warna F3

WF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	15	37,5	37,5	37,5
	suka	17	42,5	42,5	80,0
	sangat suka	8	20,0	20,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F3 terhadap aspek warna dengan penambahan angka muda pada tabel 4.6, menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dengan presentase (0%) dan sangat tidak suka (0%), 15 panelis memilih agak suka (37,5%), 17 panelis memilih suka (57,5%) dan 8 memilih sangat suka (20%). Berdasarkan data diatas dapat dilihat pada lampiran 13.

Berikut ini adalah tabel *mean*, *median*, *modus* uji hedonik warna F1, F2, F3 pada tabel 4.7.

Tabel 4.7 Hasil Uji Hedonik rata-rata warna F1, F2, F3

		Statistics		
		WF1	WF2	WF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,33	4,28	3,83
Median		4,00	4,00	4,00
Mode		5	4	4
Sum		173	171	153

Berdasarkan hasil uji hedonik pada warna terhadap produk bakso dengan penambahan nangka muda rata-rata panelis memilih F1 dengan nilai 4,33 atau 4 yang berarti suka, rata-rata panelis memilih F2 dengan nilai 4,28 atau 4 berarti suka, rata-rata panelis memilih F3 dengan nilai 3,83 atau 4 berarti suka dengan nilai rata-rata yang paling tinggi terdapat pada F1. Berdasarkan hasil data dapat dilihat pada lampiran 14.

2. Uji Hedonik Rasa

a. Uji Deskriptif

Data uji hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.8.

Tabel 4.8 Hasil Uji Deskriptif Rasa F1

		RF1			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	3	7,5	7,5	7,5
	suka	22	55,0	55,0	62,5
	sangat suka	15	37,5	37,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek rasa dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.8 menunjukkan tidak seorang pun panelis dengan persentase (0%) yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka, 3 orang panelis memilih agak suka (7,5%), 22 orang memilih suka (55%) dan 15

orang memilih sangat suka (37,5%). Hasil olahan data dapat dilihat pada lampiran 15.

Data uji hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.9.

Tabel 4.9 Hasil Uji Deskriptif Rasa F2

RF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	6	15,0	15,0	15,0
	Suka	18	45,0	45,0	60,0
	sangat suka	16	40,0	40,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek rasa dengan penambahan angka muda pada tabel 4.9 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan presentase (0%), 6 panelis memilih agak suka (15%), 18 panelis memilih suka (45%) dan 16 panelis memilih sangat suka (40%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 16.

Data uji hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.10.

Tabel 4.10 Hasil Uji Deskriptif Rasa F3

RF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	10	25,0	25,0	25,0
	suka	13	32,5	32,5	57,5
	sangat suka	17	42,5	42,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F3 terhadap aspek rasa dengan penambahan angka muda pada tabel 4.10 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan presentase (0%), 10

orang panelis memilih agak suka (25%), 13 orang memilih suka (32,5%) dan 17 orang memilih sangat suka (42.5%). Hasil olahan data dapat dilihat pada lampiran 17.

Berikut ini adalah tabel *mean, median, modus* uji hedonik rasa F1, F2, F3 pada tabel 4.11.

Tabel 4.11 Hasil Uji Hedonik rata-rata rasa F1, F2, F3

		Statistics		
		RF1	RF2	RF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,30	4,25	4,18
Median		4,00	4,00	4,00
Mode		4	4	5
Sum		172	170	167

Berdasarkan hasil uji hedonik pada rasa terhadap produk bakso dengan penambahan nangka muda rata-rata panelis memilih F1 dengan nilai 4,30 atau 4 yang berarti suka, rata-rata panelis memilih F2 dengan nilai 4,25 atau 4 berarti suka, rata-rata panelis memilih F3 dengan nilai 4,18 atau 4 berarti suka dengan nilai rata-rata yang paling tinggi terdapat pada F1. Berdasarkan hasil data dapat dilihat pada lampiran 18.

3. Uji Hedonik Tekstur

a. Uji Deskriptif

Data uji hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.12.

Tabel 4.12 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F1

		TF1			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	5	12,5	12,5	12,5
	Suka	15	37,5	37,5	50,0
	sangat suka	20	50,0	50,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek tekstur dengan penambahan angka muda pada tabel 4.12 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan presentase (0%), 5 orang panelis memilih agak suka (12,5%), 15 panelis memilih suka (37,5%) dan 20 panelis memilih sangat suka (50%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 19.

Data uji hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.13.

Tabel 4.13 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F2

TF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	5	12,5	12,5	12,5
	Suka	22	55,0	55,0	67,5
	sangat suka	13	32,5	32,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek tekstur dengan penambahan angka muda pada tabel 4.13 menunjukkan rata-rata panelis memilih tidak suka dan sangat tidak suka dengan presentase (0%), 5 orang panelis memilih agak suka (12,5%), 22 panelis memilih suka (55%) dan 13 panelis memilih sangat suka (32,5%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 20.

Data uji hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.14.

Tabel 4.14 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F3

TF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	18	45,0	45,0	45,0
	Suka	12	30,0	30,0	75,0
	sangat suka	10	25,0	25,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F3 terhadap aspek tekstur dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.14 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dan sangat tidak suka dengan presentase (0%), 18 orang panelis memilih agak suka (45%), 12 panelis memilih suka (30%) dan 10 panelis memilih sangat suka (25%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 21.

Berikut ini adalah tabel *mean, median, modus* uji hedonik rasa F1, F2, F3 pada tabel 4.15.

Tabel 4.15 Hasil Uji Hedonik rata-rata rasa F1, F2, F3

		Statistics		
		TF1	TF2	TF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,38	4,20	3,80
Median		4,50	4,00	4,00
Mode		5	4	3
Sum		175	168	152

Berdasarkan hasil uji hedonik pada tekstur terhadap produk bakso dengan penambahan nangka muda rata-rata panelis memilih F1 dengan nilai 4,38 atau 4 yang berarti suka, rata-rata panelis memilih F2 dengan nilai 4,20 atau 4 berarti suka, rata-rata panelis memilih F3 dengan nilai 3,80 atau 4 berarti suka dengan nilai rata-rata yang paling tinggi terdapat pada F1. Berdasarkan hasil data dapat dilihat pada lampiran 22.

4. Uji Hedonik Aroma

a. Uji Deskriptif

Data uji hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.16.

Tabel 4.16 Hasil Uji Deskriptif Aroma F1

AF1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	7	17,5	17,5	17,5
	Suka	15	37,5	37,5	55,0
	sangat suka	18	45,0	45,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek aroma dengan penambahan angka muda pada tabel 4.16 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka dengan presentase (0%) dan sangat tidak suka (0%), 7 orang panelis memilih agak suka (17,5%), 15 panelis memilih suka (37,5%) dan 18 orang memilih sangat suka (45%). Hasil olahan data dapat dilihat pada lampiran 23.

Data uji hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.17.

Tabel 4.17 Hasil Uji Deskriptif Aroma F2

AF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	6	15,0	15,0	15,0
	Suka	23	57,5	57,5	72,5
	sangat suka	11	27,5	27,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek aroma dengan penambahan angka muda pada tabel 4.17 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang

menyatakan tidak suka sebanyak (0%) dan sangat tidak suka (0%), 6 panelis memilih agak suka (15%), 23 panelis memilih suka (57,5%) dan 11 orang memilih sangat suka (27,5%). Hasil olahan data dapat dilihat pada lampiran 24.

Data uji hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.18.

Tabel 4.18 Hasil Uji Deskriptif Aroma F3

AF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak suka	11	27,5	27,5	27,5
	Suka	12	30,0	30,0	57,5
	sangat suka	17	42,5	42,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek aroma dengan penambahan angka muda pada tabel 4.18 menunjukkan tidak seorang pun panelis yang menyatakan tidak suka sebanyak (0%) dan sangat tidak suka (0%), 11 orang panelis memilih agak suka (27,5%), 12 orang memilih suka (30%) dan 17 orang memilih sangat suka (42,5%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 25.

Berikut ini adalah tabel *mean, median, modus* uji hedonik rasa F1, F2, F3 pada tabel 4.19.

Tabel 4.19 Hasil Uji Hedonik rata-rata aroma F1, F2, F3

Statistics				
		AF1	AF2	AF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,28	4,13	4,15
Median		4,00	4,00	4,00
Mode		5	4	5
Sum		171	165	166

Berdasarkan hasil uji hedonik pada tekstur terhadap produk bakso dengan penambahan nangka muda rata-rata panelis memilih F1 dengan nilai 4,28 atau 4 yang berarti suka, rata-rata panelis memilih F2 dengan nilai 4,13 atau 4 berarti suka, rata-rata panelis memilih F3 dengan nilai 4,15 atau 4 berarti suka dengan nilai rata-rata yang paling tinggi terdapat pada F1. Berdasarkan hasil data dapat dilihat pada lampiran 26.

Kemudian dilanjutkan dengan melihat *mean* pada ketiga formulasi dan mengambil nilai hasil signifikan pada uji *friedman*.

b. Hasil *Mean* uji hedonik terhadap F1, F2, dan F3

Penelitian ini dilanjutkan dengan mengambil rata-rata setiap aspek dan dihitung berdasarkan F1, F2 dan F3 dan hasil olahan dapat dilihat pada tabel 4.20.

Tabel 4.20 Hasil *Mean* Uji Hedonik Terhadap F1, F2, F3

Descriptive Statistics								
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
F1	4	4,3200	,03916	4,28	4,37	4,2850	4,3150	4,3600
F2	4	4,2150	,06557	4,13	4,28	4,1475	4,2250	4,2725
F3	4	4,0850	,17059	3,83	4,18	3,9100	4,1650	4,1800

Berdasarkan rata-rata pada F1, F2, dan F3 (warna, aroma, rasa, tekstur) terhadap uji hedonik panelis memilih bakso dengan F1 dengan nilai 4,32. Dan data olahan dapat dilihat pada lampiran 27.

Kemudian penelitian ini dilanjutkan dengan mengambil nilai signifikan dan dilakukan dengan uji *friedman*.

c. Uji *Friedman*

Hasil data pada uji *friedman* pada uji hedonik dapat dilihat pada tabel 4.21.

Tabel 4.21 Hasil Uji *Friedman* Terhadap Uji Hedonik

Test Statistics ^a	
N	40
Chi-Square	24,365
Df	11
Asymp. Sig.	,011
a. Friedman Test	

Berdasarkan hasil uji *friedman* terdapat perbedaan yang signifikan karena nilai signifikansi yang diperoleh yaitu $0,011 < 0,05$ dimana H_a diterima dan H_0 ditolak. Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 28.

1. Uji Mutu Hedonik Warna

a. Uji Deskriptif

Data uji mutu hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.22.

Tabel 4.22 Hasil Uji Deskriptif Warna F1

WF1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Agak berwarna abu	7	17,5	17,5	17,5
	Berwarna abu	20	50,0	50,0	67,5
	Sangat berwarna abu	13	32,5	32,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek warna dengan penambahan angka muda pada tabel 4.22 menunjukkan tidak ada panelis yang menyatakan tidak berwarna abu dan sangat tidak berwarna abu dengan presentase (0%), 7 panelis memilih agak berwarna keabuan (17,5%), 20 panelis memilih berwarna

abu (50%) dan 13 panelis sangat berwarna abu (32,5%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 29.

Data uji mutu hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.23.

Tabel 4.23 Hasil Uji Deskriptif Warna F2

WF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak berwarna abu	5	12,5	12,5	12,5
	berwarna abu	28	70,0	70,0	82,5
	sangat berwarna abu	7	17,5	17,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek warna dengan penambahan angka muda pada tabel 4.23 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak berwarna abu dan sangat tidak berwarna abu dengan presentase (0%), 5 panelis memilih agak berwarna keabuan (12,5%), 28 panelis memilih berwarna abu (70%) dan 7 panelis sangat berwarna abu (17,5%). Hasil olahan data ini dapat dilihat pada lampiran 30.

Data uji mutu hedonik terhadap warna dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.24.

Tabel 4.24 Hasil Uji Deskriptif Warna F3

WF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak berwarna abu	13	32,5	32,5	32,5
	berwarna abu	7	17,5	17,5	50,0
	sangat berwarna abu	20	50,0	50,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F3 terhadap aspek warna dengan penambahan angka muda pada tabel 4.24 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak berwarna abu dan sangat tidak berwarna abu dengan presentase (0%), 13 panelis memilih agak berwarna keabuan (32,5%), 7 panelis memilih berwarna abu (12,5%) dan 20 panelis sangat berwarna abu (50%). Hasil olahan data dapat dilihat pada lampiran 31.

Berikut ini adalah tabel *mean, median, mode* uji mutu hedonik warna F1, F2, F3 pada tabel 4.25.

Tabel 4.25 Hasil Uji Mutu Hedonik rata-rata warna F1, F2, F3

Statistics				
		WF1	WF2	WF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,15	4,05	4,18
Median		4,00	4,00	4,50
Mode		4	4	5
Sum		166	162	167

Berdasarkan pada hasil nilai rata-rata pada produk bakso dengan penambahan buah angka muda dapat dilihat bahwa panelis menyatakan bahwa warna pada F1,F2 dan F3 memiliki warna abu-abu dengan nilai rata-rata paling tinggi terdapat pada F3 yaitu 4,18. Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 32.

2. Uji Mutu Hedonik Rasa

a. Uji Deskriptif

Data uji mutu hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.26.

Tabel 4.26 Hasil Uji Deskriptif Rasa F1

RF1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak terasa nangka muda	20	50,0	50,0	50,0
	terasa nangka muda	11	27,5	27,5	77,5
	sangat terasa nangka muda	9	22,5	22,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek rasa dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.26 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak terasa nangka muda dan sangat tidak terasa nangka muda dengan presentase (0%), 20 orang memilih agak terasa nangka muda (50%), 11 orang memilih terasa nangka muda (27,5%) dan 9 orang menyatakan sangat terasa nangka muda (22,5%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 33. Data uji mutu hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.27.

Tabel 4.27 Hasil Uji Deskriptif Rasa F2

RF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak terasa nangka muda	4	10,0	10,0	10,0
	terasa nangka muda	32	80,0	80,0	90,0
	sangat terasa nangka muda	4	10,0	10,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek rasa dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.27 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak terasa nangka muda dan sangat tidak terasa nangka muda dengan presentase (0%), 4 orang memilih agak terasa nangka muda (10%), 32 orang memilih

terasa angka muda (80%) dan 4 orang sangat terasa angka muda (10%). Hasil pengolahan data ini dapat dilihat pada lampiran 34.

Data uji mutu hedonik terhadap rasa dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.28.

Tabel 4.28 Hasil Uji Deskriptif Rasa F3

RF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak terasa angka muda	6	15,0	15,0	15,0
	terasa angka muda	3	7,5	7,5	22,5
	sangat terasa angka muda	31	77,5	77,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek rasa dengan penambahan angka muda pada tabel 4.28 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak terasa angka muda dan sangat tidak terasa angka muda dengan presentase (0%), 6 panelis memilih agak terasa angka muda (15%), 3 panelis memilih terasa angka muda (7,5%) dan 31 panelis sangat terasa angka muda (77,5%). Hasil pengolahan data ini dapat dilihat pada lampiran 35.

Berikut ini adalah tabel *mean*, *median*, *mode* uji mutu hedonik rasa F1, F2, F3 pada tabel 4.29.

Tabel 4.29 Hasil Uji Mutu Hedonik rata-rata rasa F1, F2, F3

Statistics				
		RF1	RF2	RF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		3,73	4,00	4,63
Median		3,50	4,00	5,00
Mode		3	4	5
Sum		149	160	185

Berdasarkan pada hasil nilai rata-rata pada produk bakso dengan penambahan buah nangka muda dapat dilihat bahwa panelis menyatakan bahwa rasa pada F1 dengan nilai rata-rata 3,73 dan F2 dengan rata-rata 4,00 memiliki rasa yang berasa nangka muda dan F3 sangat terasa nangka muda dengan nilai rata-rata paling tinggi terdapat pada F3 yaitu 4,63. Pengolahan data pada tabel diatas terdapat pada lampiran 36.

3. Uji Mutu Hedonik Tekstur

a. Uji Deskriptif

Data uji mutu hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.30.

Tabel 4.30 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F1

TF1					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak kenyal	6	15,0	15,0	15,0
	kenyal	16	40,0	40,0	55,0
	sangat kenyal	18	45,0	45,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek tekstur dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.30 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak kenyal dan sangat tidak kenyal dengan presentase (0%), 6 panelis menyatakan agak kenyal (15%), 16 orang menyatakan kenyal (40%) dan 18 panelis menyatakan sangat kenyal (45%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 37.

Data uji mutu hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.31.

Tabel 4.31 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F2

TF2					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak kenyal	6	15,0	15,0	15,0
	kenyal	21	52,5	52,5	67,5
	sangat kenyal	13	32,5	32,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek tekstur dengan penambahan angka muda pada tabel 4.31 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak kenyal dan sangat tidak kenyal (0%), 6 panelis menyatakan agak kenyal (15%), 21 panelis menyatakan kenyal (52,5%) dan 13 panelis menyatakan sangat kenyal (32,5%). Hasil pengolahan data di atas terdapat pada lampiran 38.

Data uji mutu hedonik terhadap tekstur dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.32.

Tabel 4.32 Hasil Uji Deskriptif Tekstur F3

TF3					
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak kenyal	16	40,0	40,0	40,0
	kenyal	11	27,5	27,5	67,5
	sangat kenyal	13	32,5	32,5	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek tekstur dengan penambahan angka muda pada tabel 4.32 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan tidak kenyal dan sangat tidak kenyal dengan presentase (0%), 6 orang menyatakan agak kenyal (15%), 21 orang menyatakan kenyal (52,5%) dan 13 orang menyatakan sangat kenyal (32,5%). Hasil pengolahan data diatas terdapat pada lampiran 39.

Berikut ini adalah tabel *mean, median, mode* uji mutu hedonik pada aspek tekstur F1, F2, F3 pada tabel 4.33.

Tabel 4.33 Hasil Uji Mutu Hedonik rata-rata tekstur F1, F2, F3

		Statistics		
		TF1	TF2	TF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		4,30	4,18	3,93
Median		4,00	4,00	4,00
Mode		5	4	3
Sum		172	167	157

Berdasarkan pada hasil nilai rata-rata pada produk bakso dengan penambahan buah nangka muda dapat dilihat bahwa panelis menyatakan bahwa tekstur pada pada F1 dengan nilai rata-rata 4,30 dan F2 dengan rata-rata 4,18 dan F3 dengan rata-rata 3,93 hal ini dapat diartikan jika tekstur pada produk olahan yaitu kenyal dengan nilai rata-rata paling tinggi terdapat pada F1 yaitu 4,30. Pengolahan data pada tabel diatas terdapat pada lampiran 40.

4. Uji Mutu Hedonik Aroma

a. Uji Deskriptif

Data uji mutu hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F1 dapat dilihat pada tabel 4.34.

Tabel 4.34 Hasil Uji Deskriptif Aroma F1

		AF1			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak beraroma nangka muda	21	52,5	52,5	52,5
	tidak beraroma nangka muda	13	32,5	32,5	85,0
	sangat tidak beraroma nangka muda	6	15,0	15,0	100,0
Total		40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F1 terhadap aspek aroma dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.34 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan beraroma nangka muda dan sangat beraroma nangka muda (0%), 21 panelis menyatakan agak beraroma nangka muda (52,5%), 13 panelis menyatakan tidak beraroma nangka muda (32,5%) dan 6 panelis menyatakan sangat tidak beraroma nangka muda (15%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 41.

Data uji mutu hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F2 dapat dilihat pada tabel 4.35.

Tabel 4.35 Hasil Uji Deskriptif Aroma F2

		AF2			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak beraroma nangka muda	3	7,5	7,5	7,5
	tidak beraroma nangka muda	33	82,5	82,5	90,0
	sangat tidak beraroma nangka muda	4	10,0	10,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F2 terhadap aspek aroma dengan penambahan nangka muda pada tabel 4.35 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan beraroma nangka muda dan sangat beraroma nangka muda dengan presentase (0%), 3 panelis menyatakan agak beraroma nangka muda (7,5%), 33 panelis menyatakan tidak beraroma nangka muda (82,5%) dan 4 panelis menyatakan sangat tidak beraroma nangka muda (10%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 42.

Data uji mutu hedonik terhadap aroma dengan menggunakan uji deskriptif terhadap F3 dapat dilihat pada tabel 4.36.

Tabel 4.36 Hasil Uji Deskriptif Aroma F3

		AF3			
		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	agak beraroma angka muda	7	17,5	17,5	17,5
	tidak beraroma angka muda	3	7,5	7,5	25,0
	sangat tidak beraroma angka muda	30	75,0	75,0	100,0
	Total	40	100,0	100,0	

Hasil uji deskriptif pada F3 terhadap aspek aroma dengan penambahan angka muda pada tabel 4.36 menunjukkan rata-rata panelis menyatakan beraroma angka muda dan sangat beraroma angka muda dengan presentase (0%), 3 orang menyatakan agak beraroma angka muda (7,5%), 33 orang menyatakan tidak beraroma angka muda (82,5%) dan 4 orang menyatakan sangat tidak beraroma angka muda (10%). Hasil pengolahan data dapat dilihat pada lampiran 43.

Berikut ini adalah tabel *mean*, *median*, *mode* uji mutu hedonik pada aspek aroma F1, F2, F3 pada tabel 4.37.

Tabel 4.37 Hasil Uji Mutu Hedonik rata-rata aroma F1, F2, F3

		Statistics		
		AF1	AF2	AF3
N	Valid	40	40	40
	Missing	0	0	0
Mean		3,63	4,03	4,58
Median		3,00	4,00	5,00
Mode		3	4	5
Sum		145	161	183

Berdasarkan pada hasil nilai rata-rata pada produk bakso dengan penambahan buah angka muda dapat dilihat bahwa panelis menyatakan bahwa aroma pada pada F1 dengan nilai rata-rata 3,63 dan F2 dengan rata-rata 4,03 dapat diartikan bahwa pada dua formulasi menyatakan tidak

beraroma angka muda dan pada F3 dengan rata-rata 4,58 hal ini dapat diartikan jika aroma pada produk olahan yaitu sangat tidak beraroma angka muda nilai rata-rata paling tinggi terdapat pada F1 yaitu 4,58. Pengolahan data pada tabel diatas terdapat pada lampiran 44.

b. Hasil Mean uji mutu hedonik terhadap F1, F2, dan F3

Penelitian ini dilanjutkan dengan mengambil rata-rata setiap aspek dan dihitung berdasarkan F1, F2 dan F3 dan hasil olahan dapat dilihat pada tabel 4.38.

Tabel 4.38 Hasil *Mean* Uji Mutu Hedonik Terhadap F1, F2, F3

Descriptive Statistics								
	N	Mean	Std. Deviation	Minimum	Maximum	Percentiles		
						25th	50th (Median)	75th
F1	4	3,9500	,32547	3,63	4,30	3,6525	3,9350	4,2625
F2	4	4,0650	,07937	4,00	4,18	4,0075	4,0400	4,1475
F3	4	4,3275	,33170	3,93	4,63	3,9925	4,3750	4,6150

Berdasarkan rata-rata pada F1,F2,F3 (warna,aroma,rasa,tekstur) terhadap uji mutu hedoniik panelis memilih bakso dengan F3 dengan nilai 4,32. Hasil pengolahan data ini dapat dilihat pada lampirn 45.

c. Uji *Friedman*

Hasil data pada uji *friedman* dapat dilihat pda tabel 4.39

Tabel 4.39 Hasil Uji *Friedman* Terhadap Uji Mutu Hedonik

Test Statistics ^a	
N	40
Chi-Square	75,133
df	11
Asymp. Sig.	,000
a. Friedman Test	

Berdasarkan hasil uji *friedman* terdapat perbedaan yang signifikan karena nilai signifikansi yang diperoleh yaitu $0,000 < 0,05$ dimana H_a diterima dan H_0 ditolak. Hasil pengolahan data uji *friedman* terdapat pada lampiran 46.

4.2 Pembahasan

Dalam penelitian ini penulis melakukan pembuatan bakso dengan penambahan buah nangka muda. Kemudian panelis melakukan uji coba pembuatan bakso menggunakan resep acuan yang sudah dijelaskan sebelumnya. Tahapan yang digunakan dalam pembuatan bakso ialah menyiapkan bahan terlebih dahulu, kemudian dilanjutkan dengan mengupas bahan, memotong bahan, penimbangan, pencampuran, pembentukan dan perebusan. Kemudian berdasarkan pada hasil uji coba resep acuan yang telah dilakukan didapatkan hasil memiliki warna abu-abu yang sesuai dengan standar bakso, rasa yang sama dengan standar bakso, memiliki tekstur yang kenyal serta beraroma daging. Dan dilanjutkan dengan uji coba pada eksperimen pertama. Berdasarkan hasil eksperimen pertama dan kedua dapat dibuktikan bahwa buah nangka muda dapat digunakan dalam pembuatan bakso.

Proses pembuatan bakso nangka muda ini sama halnya dengan pembuatan bakso daging pada umumnya nangka muda yang dipotong kecil kecil kemudian direbus dan digiling bersamaan dengan daging. Pada eksperimen pertama didapatkan hasil dengan resep yang sama dengan penambahan buah nangka muda dengan berat 75 gram, 125 gram dan 175 gram. Setelah dianalisis bahwa pada eksperimen pertama belum memiliki tekstur yang bagus dikarenakan hasil pada eksperimen ini memiliki tekstur yang sangat licin dan mudah hancur serta pada saat pengolahan daging kurang halus karena alat yang digunakan tidak begitu bagus.

Pada eksperimen kedua didapatkan hasil dengan resep yang sama serta formulasi yang sama pula tetapi dengan menambahkan sebuah perlakuan yaitu

dengan menambahkan *baking powder* *baking powder* ini berguna untuk mengenyalkan bakso sehingga bakso tidak mudah hancur eksperimen ini menambahkan 2 gram *baking powder* kemudian pada proses penggilingan ini dilakukan disecara bertahap yaitu menggiling daging terlebih dahulu kemudian menggiling nangka muda lalu digiling bersamaan serta memasukan seluruh bumbu lalu digiling kembali dengan menambahkan telur tepung serta es batu sehingga mendapatkan adonan yang lebih halus dan menyatu.

Berdasarkan hasil uji hedonik pada produk Bakso Nangka Muda memiliki beberapa aspek penelitian terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma. Hasil nilai rata-rata pada aspek warna pada produk bakso dengan penambahan buah nangka sebanyak 75 gram muda serta menambahkan *baking powder* sebagai perlakuan mendapatkan nilai rata-rata sejumlah 4,33, lalu dengan penambahan buah nangka muda sebanyak 125 gram dengan ditambahkan *baking powder* mendapatkan nilai rata-rata 4,28, kemudian dengan penambahan buah nangka muda sebanyak 175 gram dan mendapatkan nilai rata-rata 3,83. Hal ini membuktikan bahwa panelis lebih menyukai warna pada formulasi nangka muda sebanyak 75 gram.

Hasil nilai rata-rata pada aspek rasa pada produk bakso dengan penambahan buah nangka 75 gram serta menambahkan *baking powder* sebanyak 2 gram mendapatkan rata-rata sejumlah 4,30, kemudian dengan penambahan buah nangka muda sebanyak 175 gram dan mendapatkan rata-rata 4,25 gram dan penambahan buah nangka muda sebanyak 175 gram mendapatkan nilai rata-rata sebanyak 4,18. Hal ini membuktikan bahwa panelis lebih menyukai rasa pada formulasi nangka muda sebanyak 75 gram.

Hasil nilai rata-rata pada aspek tekstur pada produk bakso dengan penambahan buah nangka pada F1 mendapatkan nilai 4,37, kemudian pada F2 mendapatkan nilai 4,20 dan pada F3 mendapatkan nilai 3,80. Hal ini membuktikan bahwa panelis lebih menyukai tekstur pada F1 yaitu penambahan nangka muda sebanyak 75 gram.

Hasil nilai rata-rata pada aspek aroma pada produk bakso dengan menambahkan nangka muda pada F1 mendapatkan nilai 4,28, kemudian pada F2 mendapatkan nilai 4,13, dan pada F3 mendapatkan nilai 4,15. Hal ini membuktikan bahwa rata-rata panelis lebih menyukai aroma pada F1. Hal ini dapat disimpulkan bahwa rata-rata panelis menyukai produk bakso nangka muda dengan penambahan nangka muda sebanyak 75 gram.

Kemudian dilakukanlah uji *friedman* dimana hal ini untuk melihat apakah terdapat perbedaan yang signifikan pada data tersebut. Pada uji hedonik didapatkan nilai *asympt.sig* $0,011 < 0,05$ dimana H_0 ditolak dan H_a diterima sebab terdapat perbedaan yang sangat signifikan. Kemudian pengambilan data dilanjutkan dengan uji mutu hedonik dengan penambahan nangka muda dan *baking powder* sebanyak 2 gram dan dimana uji ini dilihat berdasarkan warna, aroma, rasa, dan tekstur dari produk dan untuk melihat kualitas dari produk tersebut.

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik pada aspek warna dapat dilihat bahwa pada F3 mendapatkan nilai rata-rata yang cukup tinggi dengan nilai 4,18. Hal ini membuktikan bahwa panelis memilih warna abu-abu dengan penambahan nangka muda sebanyak 175 gram.

Berdasarkan pada aspek rasa dapat dilihat pada F3 mendapatkan nilai rata-rata 4,63. Hal ini membuktikan bahwa panelis memilih rasa sangat berasa nangka muda dengan penambahan sebanyak 175 gram.

Berdasarkan pada aspek tekstur dapat dilihat bahwa rata-rata tertinggi da pada F1 dimana nilainya adalah 4,30. Hal ini membuktikan bahwa panelis memilih tekstur kenyal dengan penambahan nangka sebanyak 75 gram.

Dan berdasarkan pada aspek aroma dapat dilihat bahwa F3 mendapatkan nilai rata-rata 4,57. Hal ini membuktikan bahwa panelis memilih aroma sangat tidak beraroma nangka muda dengan penambahan 175 gram. Dan berdasarkan hasil uji mutu hedonik dapat diketahui bahwa produk bakso dengan penambahan buah nangka muda sebanyak 175 gram merupakan produk yang mendapatkan

nilai tertinggi. maka dapat disimpulkan bahwa produk bakso dengan penambahan nangka muda menjadi produk yang bagus pada uji mutu hedonik. Dan dilanjutkan dengan uji *friedman* dimana uji ini digunakan untuk melihat apakah terdapat perbedaan atau tidak pada data yang sudah didapatkan dan berdasarkan uji *friedman* pada uji mutu hedonik mendapatkan nilai *asympt.sig* $0,000 < 0,05$ hal ini membuktikan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan.

4.3 Keterbatasan Penelitian

Keterbatasan penelitian yang peneliti dapatkan adalah:

1. Keterbatasan dalam penelitian ini adalah pada buah nangka muda yang tidak dapat disimpan beberapa hari jika melebihi 2 hari buah ini akan membusuk.
2. Keterbatasan pada alat, alat yang digunakan pada saat menggiling daging tidak terlalu bagus sehingga menyebabkan daging tidak tergiling sempurna.
3. Keterbatasan waktu pada saat uji eksperimen ataupun penelitian sehingga penelitian ini hanya sebatas pada uji organoleptiknya saja.