

PAPER NAME

Substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet

AUTHOR

Miftahul Hayati

WORD COUNT

7311 Words

CHARACTER COUNT

40718 Characters

PAGE COUNT

43 Pages

FILE SIZE

389.3KB

SUBMISSION DATE

Feb 2, 2023 4:29 PM GMT+7

REPORT DATE

Feb 2, 2023 4:30 PM GMT+7

● 20% Overall Similarity

The combined total of all matches, including overlapping sources, for each database.

- 12% Internet database
- 3% Publications database
- Crossref database
- Crossref Posted Content database
- 16% Submitted Works database

● Excluded from Similarity Report

- Small Matches (Less than 15 words)

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bagi masyarakat Sumatera Barat terutama Bukit tinggi, dadih merupakan makanan yang banyak digemari dikarenakan dadih banyak dijumpai di daerah tersebut. Selain itu, dadih merupakan produk susu difermentasi dengan susu kerbau dari Sumatera Barat. Produksi dadih sebagian besar dilakukan oleh produsen lokal dan secara tradisional dilakukan dengan fermentasi alami pada batang bambu. Berdasarkan hasil wawancara peneliti dengan tokoh adat daerah Tilatang Kamang Bukit Tinggi, dadih dapat di buat sebagai bahan campuran dalam pembuatan menu makanan seperti campuran dalam bubur sumsum dan cemilan khas masyarakat Minangkabau yang diolah dengan menggunakan emping beras, gula merah dan kelapa parut. Selain itu dadih juga bisa dimasukkan sebagai bahan pendamping dalam pembuatan rendang dan bahan tambahan dalam bumbu sate yang berfungsi sebagai penghilang bau amis dari daging sapi.

Dadiah juga memiliki potensi pengembangan sebagai pangan fungsional, sebanyak 36 bakteri asam laktat dominan telah diisolasi pada produk kuark. Umumnya dadih memiliki tekstur yang kental dan halus mirip dengan yoghurt, dengan cita rasa unik yang memadukan susu kerbau dan bambu dalam kemasannya, dan juga merupakan sumber makanan bagi masyarakat asli Sumatera Barat. Masyarakat di Sumatera Barat percaya bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau, kemungkinan mengembangkan dadih yang tidak berasal dari susu kerbau sangat

terbuka, asalkan tidak terjebak pada gambaran bahwa dadih harus berasal dari susu kerbau dan difermentasi dalam tabung bambu. Diverifikasi produk dadih sebagai upaya menjaga keberlangsungan produk dadih dengan mengubah jenis dadih yang ada dipasaran (Delfitriani, 2019).

Sorbet juga dikenal sebagai Sherbet adalah *dessert* yang terbuat dari air manis dan perasa. Rasa termasuk jus buah, buah anggur, minuman keras, madu dan biasanya tidak menggunakan susu (Hutagalung, 2021). Sorbet adalah makanan penutup yang terbuat dari jus buah dengan air dan gula atau pemanis lainnya, dibekukan seperti es krim, tetapi tanpa susu. Sorbet biasanya teksturnya lebih kasar daripada es krim. Sorbet juga bisa dibuat dari jus buah yang dicampur dengan air dan sukrosa. Perkembangan industri makanan membuat sorbet tidak hanya dibuat dari sari buah saja, tetapi ada juga yang menggunakan teh dan kopi sebagai bahan sorbet. Selain terbuat dari buah, sorbet juga dikembangkan dari bahan dasar susu yang dikenal dengan nama sorbet susu. Produk ini merupakan olahan sorbet susu beku dengan tambahan gula dan lemak susu, sorbet susu ini memiliki kandungan lemak maksimal 2% dan tingkat keasaman kurang dari 0,4% (Andriani et al., 2019). Sorbet biasanya memiliki rasa segar yang manis dan asam, sorbet buah biasanya dibuat dengan gula dan asam sitrat, atau juga bisa menggunakan jus lemon. Selain menambah rasa, gula juga bisa membentuk keseimbangan rasa asam dan asam kepahitan produk (E. Pratama et al., 2020). Dalam penelitian ini menggunakan dadih sebagai bahan terpenting dalam produksi sorbet.

1.2 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup dan batasan penelitian ini adalah pembuatan produk Yoghurt sorbet yang dibuat dengan bahan utama yang digunakan adalah Dadih. Adapun alat uji yang digunakan adalah uji hedonik dan uji mutu hedonik.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang peneliti terhadap masalah yang diuraikan diatas, maka dirumuskan masalah sebagai berikut:

- 1.3.1 Bagaimana perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet?
- 1.3.2 Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian adalah agar data dapat ditemukan, dikembangkan dan dibuktikan. Tujuan dari penelitian yang dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui cara mengolah dadih menjadi yoghurt sorbet.
2. Membandingkan rasa, aroma, warna, dan tekstur dari substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet.
4. Mengedukasi manfaat Dadih dalam pembuatan yoghurt sorbet kepada masyarakat sekitar.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Bagi Peneliti

1. Untuk menambah pengetahuan dan keterampilan dalam pembuatan yoghurt sorbet dengan menggunakan dadih sebagai pengganti yoghurt.
2. Untuk mengetahui warna, tekstur, rasa dan aroma dari yoghurt sorbet yang menggunakan dadih.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet.
4. Untuk memenuhi syarat dalam mendapatkan gelar S.Tr.Par.
5. Mendapat ilmu atau pengetahuan dalam bidang kuliner.

1.5.2 Bagi Institusi

1. Menambah ilmu pengetahuan tentang pembuatan yoghurt sorbet dapat disubstitusikan dengan dadih.
2. Sebagai referensi bagi peneliti yang akan datang.

1.5.3 Bagi Masyarakat

1. Untuk mengembangkan UMKM masyarakat.
2. Untuk memberikan informasi bahwa yoghurt sorbet dapat dibuat dari dadih sebagai pengganti yoghurt.

1.6 Definisi Istilah

Dalam penelitian ini, istilah-istilah yang terdapat dalam judul dapat didefinisikan sebagai berikut:

1. Substitusi

Substitusi adalah sebuah kata yang dipergunakan dengan tujuan menggantikan sesuatu. Dalam penelitian ini substitusi yang dimaksud adalah Dadih yang akan menggantikan Yoghurt.

2. Inovasi

Inovasi adalah proses dalam wujud menciptakan nilai baru sesuatu. Inovasi pada penelitian membahas bagaimana cara menciptakan bahan pengganti yoghurt yang lebih sehat, dan murah.

3. Dadih

Dadih merupakan salah satu makanan khas dari minang kabau yang proses pembuatannya difermentasi dari susu kerbau yang dikenal mirip seperti yoghurt dan menggunakan bambu sebagai alat untuk proses pembuatannya.

4. Sorbet

Sorbet adalah jenis es krim yang berbentuk seperti serbuk es, bukan cair seperti krim. Sorbet tidak menggunakan susu, krim, dan kuning telur dalam pembuatannya. Bahan dasarnya hanya air, gula, dan buah asli sehingga rasa buah sorbet sangat terasa. Walaupun berbentuk seperti es serut, teksturnya lembut dan tidak tajam di lidah.

BAB II

KAJIAN PUSTAKA

2.1 Dadih



Gambar 2.2.1 Dadih
Sumber: Peneliti, 2022



Gambar 2.1.2 Dadih
Sumber: Herlina, 2021

¹ Dadih adalah makanan khas Minangkabau yang terbuat dari susu kerbau yang difermentasi berbentuk seperti yoghurt, menggunakan bambu sebagai pembungkus tempatnya, di Sumatera Barat. Didalam dadih terdapat ¹ bakteri asam laktat sangat baik untuk kesehatan karena metabolit yang dihasilkannya dapat menghambat bakteri patogen, menurunkan kolesterol, melawan kanker, meningkatkan sistem kekebalan tubuh dan menghasilkan vitamin. Bakteri asam laktat dan turunannya mampu mencegah berbagai penyakit seperti mencegah bakteri patogen usus, menurunkan kolesterol darah, mencegah kanker usus, melawan kanker dan meningkatkan daya tahan tubuh.

Secara biokimia, fermentasi adalah kegiatan mikroorganisme melalui penguraian anaerobik katabolisme, senyawa organik untuk menghasilkan energi yang dibutuhkan untuk metabolisme dan pertumbuhan. Selama fermentasi, karbohidrat, protein, lemak dan perubahan kecil semuanya

berubah. Proses fermentasi alami memiliki kelemahan yaitu sulitnya menyesuaikan kondisi proses produksi untuk menghasilkan dadih dengan kualitas yang konsisten. Proses pembuatan dadih saat ini masih tradisional, dan tingkat higienis yang masih rendah, sehingga menghasilkan konsistensi yang kental, rasa dan aroma dadih. Teksturnya sulit dipertahankan, sehingga minat masyarakat/konsumen rendah. Sedangkan dadih berpotensi menjadi pangan fungsional sumber probiotik dengan nilai gizi dan daya cerna yang tinggi serta memiliki fungsi ganda bagi kesehatan. Manfaat untuk pangan dadih terutama bagi generasi muda: dadih terutama dadih yang diproduksi kualitas susu tidak tinggi, tidak higienis, dan pangsa pasar yang sangat terbatas.

Mengingat teknologi pembuatannya yang masih sangat sederhana, kualitas dadih yang dihasilkan masih jauh dari standar yang dipersyaratkan. Fermentasi dadih yang dibuat secara tradisional melibatkan berbagai jenis interaksi mikroba. Mikroorganisme yang berperan dalam proses fermentasi ini diduga berasal dari permukaan bagian dalam tabung bambu, permukaan penutup daun, dan susu kerbau yang digunakan. Semakin lama waktu fermentasi, dadih akan semakin padat dan keras. Dari segi warna, dadiah yang baik adalah dadiah yang terbuat dari susu kerbau dengan ciri berwarna putih, hampir seperti tahu, yang dapat dipotong dan dimakan dengan sendok. Teksturnya tidak terlalu kasar, tidak berbau asam, dan ada rasa asam yang khas (D. R. Pratama et al., 2019).

2.1.1 Kandungan dan Manfaat Dadih

Kehadiran bakteri asam laktat memberikan manfaat dadih yang sehat, termasuk menyeimbangkan mikroba di usus, menghambat

pertumbuhan patogen penyebab diare, mengurangi mutasi seluler, Menurunkan kadar kolesterol darah dan meningkatkan sistem kekebalan tubuh. Kandungan gizi dan manfaat dadih bagi kesehatan menjadikannya produk pangan potensial yang dapat dikembangkan sebagai industri/perusahaan. Dadih dapat diproduksi sebagai:

1. Cemilan berbagai rasa disesuaikan untuk masyarakat berbagai usia.
2. Minuman segar seperti yakult atau campuran es krim.
3. Makanan siap saji dengan tekstur padat, seperti keju, mentega, yang dapat digunakan dalam berbagai jenis makanan seperti lauk pauk dan campuran untuk aneka roti.

2.1.2 Sorbet



Sorbet dibuat dengan tambahan sari buah dan pemanis, membuatnya lebih ringan dan segar dibandingkan es krim biasa. Adonan sorbet tidak perlu dipanaskan untuk menjaga kesegaran dan rasa buah,. Sorbet tidak mengandung susu, krim segar, atau kuning telur, sehingga rendah kalori. Namun, karena adonan sorbet tidak mengandung lemak, bahan penstabil dan pengemulsi juga harus ditambahkan untuk memperbaiki tekstur (Annishia & Dhanarindra, 2017). Menurut Primarasa kriteria

dari sorbet adalah rendah lemak karena sorbet merupakan alternatif pengganti es krim bagi pelaku diet. Sorbet memiliki tekstur yang lebih kasar dari pada es krim karena tidak mengandung emulsifier, dan sorbet juga disajikan sebagai minuman dingin dengan cemilan saat makan siang. Semua²³ jenis sorbet rasanya segar dan tidak terlalu manis dibandingkan es krim, sorbet juga bisa dipadukan dengan meringue dan krim. Sorbet dipilih karena susu tidak digunakan sebagai bahan utama, ada juga sorbet untuk mereka yang sedang diet yang tidak mengandung gula tambahan dan diganti dengan gula diet. Dulu, sorbet sering disajikan sebagai penyegar diantara dua makanan lezat, namun kini juga disajikan sebagai hidangan penutup (Yudayani et al., 2018).

Sorbet yang populer umumnya adalah sorbet yang terbuat dari jus buah dengan rasa dan warna yang menarik, seperti sorbet yang terbuat dari jus buah naga, jus pisang, jus mangga, jus nanas, dan jus lemon (Artawan, 2022). Oleh karena itu peneliti berusaha mencari alternatif lain dalam hal bahan pengganti bahan utama pembuatan sorbet adalah dengan menggunakan dadih karena belum diolah menjadi makanan olahan. Sorbet aromatik yang lebih creamy, bahan-bahannya dicampur dengan susu rendah lemak dan campuran rasa yang dipadukan dengan buah atau sayuran, membuatnya sedikit seperti susu. Komposisinya lebih lembut karena mengandung es dan susu. Sorbet dibuat dari jus buah yang dicampur air dan sukrosa. Hal ini membuka peluang bagi sorbet untuk menjadi pangan fungsional yang relatif murah, enak dan diterima pasar (Jesslyn, 2019).

2.1.3 Kandungan Sorbet

Menurut Anindyaputri kandungan vitamin sorbet cukup tinggi dan baik untuk tubuh. Dalam setiap porsi sorbet (satu cangkir), memiliki kandungan gizi yang tinggi bervariasi sesuai dengan pilihan bahan yang digunakan untuk membuat sorbet. Sorbet itu sendiri dapat dibuat dari berbagai buah-buahan segar atau cokelat. Nilai rata-rata per cangkir kira-kira 200 gram per porsi mengandung 175 kalori. Sekitar 160 kalori berasal dari karbohidrat, dimana 10 kalori protein dan 5 kalori dari lemak. Sorbet adalah salah satunya cemilan rendah kalori sebagai perbandingan secangkir es krim, yaitu 267 kalori atau secangkir yoghurt beku sama dengan 214. Dan juga kandungan kalori lebih rendah, jumlah gula yang terkandung dalam snack sehat ini juga proporsional aman satu porsi atau sekitar 200 gram mengandung rata-rata 34 gram gula. Sementara itu, es krim dalam ukuran yang sama menawarkan 44 gram gula dan yoghurt dalam jumlah yang sama mengandung 38 gram gula (Kristiana & Brian, 2020).

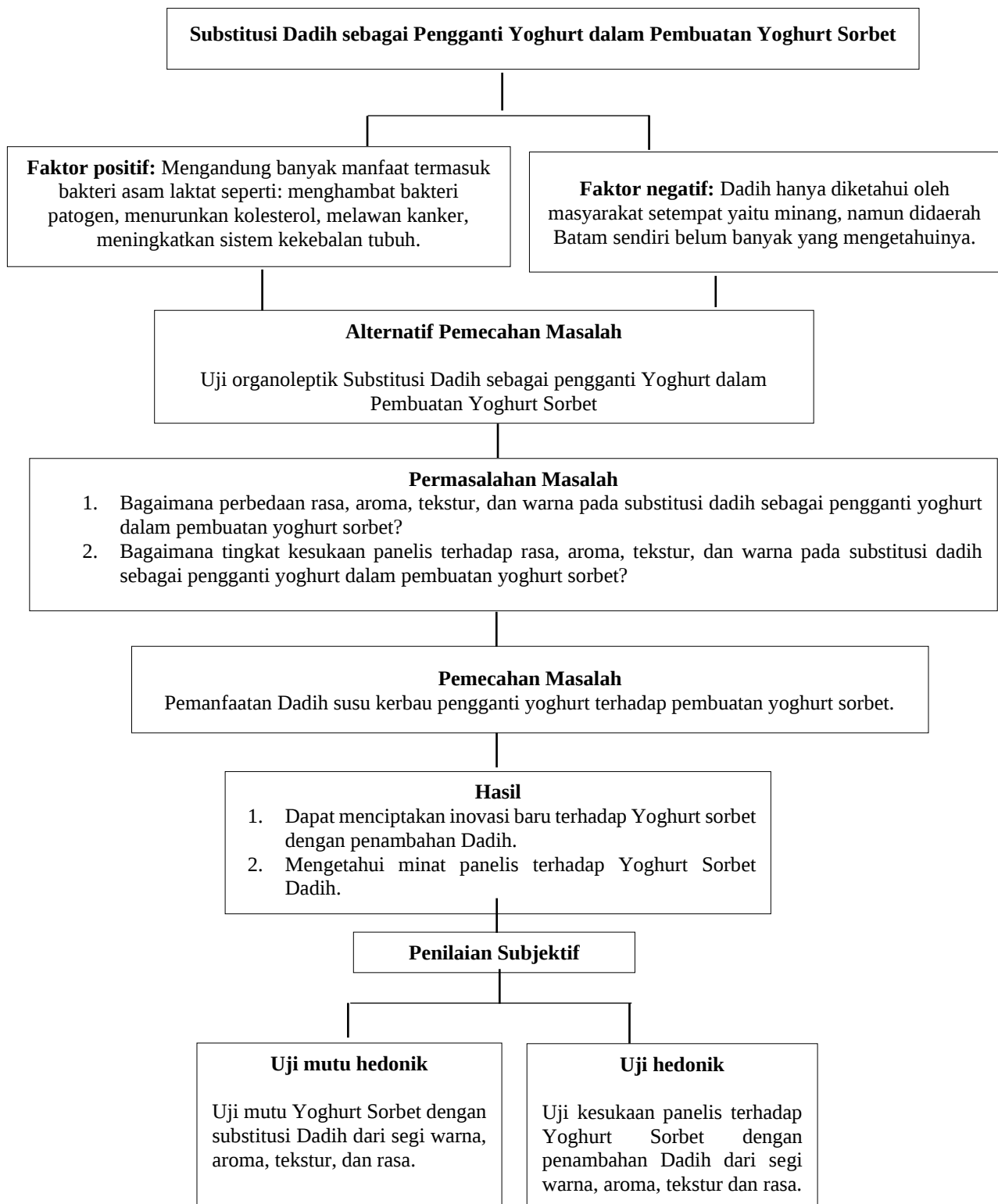
2.2 Kajian Empiris

No	Nama Penelitian	Judul	Hasil	Persamaan	Perbedaan
01	Yudayani, Ni Putu Mas Damianti Masdarini, Luh (2018)	Studi Eksperimen Buah Belimbing Wuluh Menjadi Sorbet	20 Sorbet buah belimbing wuluh ini di uji kualitasnya dengan menggunakan resep standar sorbet manga. Selanjutnya dilakukan uji	Pada penelitian ini sama-sama menggunakan sorbet sebagai bahan penelitian.	Pada penelitian ini menggunakan buah belimbing wuluh sebagai bahan uji coba sedangkan penelitian penulis menggunakan dadih sebagai bahan uji coba.

			organoleptik terhadap sorbet buah belimbing wuluh untuk aspek tekstur dan rasa.		
02	Artawan, kadek yuda dwi (2022)	Pembuatan sorbet lemon substitusi daun cincau hijau.	Pada pengujian pertama, sorbet menggunakan lemon sebagai pengganti daun jeli herba hijau memiliki kualitas yang buruk karena komposisinya secara umum tidak memenuhi standar sorbet. Pada pengujian yang lain, tekstur sorbet yang menggunakan lemon sebagai pengganti daun jeli herba hijau lebih halus/krim dan secara umum memenuhi baku mutu sorbet.	Pada penelitian ini sama-sama menggunakan sorbet sebagai bahan penelitian.	Pada penelitian ini menggunakan daun cincau hijau sebagai bahan uji coba sedangkan penelitian penulis menggunakan dadih sebagai bahan uji coba.

03	Pratama, Eden Mintardjo, Bartolomeus Herawan Suroto, Alip (2020)	Pengolahan jamu secang jahe sebagai bahan pembuatan sorbet	Sorbet bisa dibuat tanpa mesin es krim yang harganya cukup mahal. Tekstur yang diperoleh dari penelitian ini sedikit kasar, sedangkan sorbet yang dibuat dengan mesin es krim lebih halus. Oleh karena itu untuk mendapatkan konsistensi, diperlukan rasio gula dan air yang tepat.	Pada penelitian ini sama-sama menggunakan sorbet sebagai bahan penelitian	Pada penelitian ini menggunakan jamu secang jahe sebagai bahan uji coba, sedangkan penelitian penulis menggunakan dadih sebagai bahan uji coba.
04	Jesslyn, Vania (2019)	Pemanfaatan sari kulit manggis (<i>Albedo</i>) sebagai bahan dasar pembuatan sorbet	Hasil uji sensoris menunjukkan bahwa penguji lebih menyukai sorbet pertama dengan 80gr gula pasir dan 8gr cmc dari segi rasa dan aroma, sedangkan penguji lebih menyukai sorbet kedua dengan 100gr gula pasir dari segi tekstur dan kenampakan. Gula pasir dan 100gr cmc. Sebaliknya sorbet ketiga yang mengandung 120g gula dan 12gr cmc kurang disukai oleh penguji karena terlalu manis dan berbau kimiawi.	Penelitian ini sama-sama menggunakan sorbet sebagai bahan penelitian	Pada penelitian ini menggunakan sari kulit manggis (<i>Albedo</i>) sebagai bahan uji coba sedangkan penelitian penulis menggunakan dadih sebagai bahan uji coba.

2.3 kerangka berfikir



2.5 Hipotesis

Hipotesis adalah praduga yang bersifat sementara berdasarkan data yang diambil dari sampel penelitian tersebut, hipotesis yang diajukan oleh penulis adalah:

- 2.5.1 Adanya perbedaan rasa, aroma, tekstur, dan warna pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt cake.
- 2.5.2 Adanya pengaruh tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt cake.

BAB III

MATERI DAN METODE

3.1 Waktu dan tempat penelitian

Penelitian ini akan dilaksanakan di Kota Batam, Kepulauan Riau. Akan di uji perbedaan dalam pembuatan Yoghurt Sorbet dalam penggunaan bahan Yoghurt maupun Dadih. Akan di uji oleh Panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih yaitu baik dari rasa, aroma, warna, bentuk, dan tekstur. Waktu penelitian yaitu oktober hingga desember 2022. Tempat dilaksanakannya penelitian ini adalah di momoo harbourbay. Sumatera Barat yaitu tempat proses pembuatan Dadih, mulai dari proses pemerahan susu kerbau hingga proses pengolahannya menjadi Dadih dan siap dikonsumsi.

3.2 Panelis

Panelis adalah sebutan untuk orang-orang yang terlibat dalam pengujian produk dan bertindak sebagai alat atau instrumen pengujian sensorik. Panelis ditugaskan untuk mengevaluasi kualitas produk dan menganalisis sifat atau karakteristik sensorik dari produk yang mereka uji. Panelis yang digunakan dalam pengujian bervariasi tergantung pada maksud dan tujuan dari pengujian produk.

3.2.1 Seleksi Panelis

Panelis dibagi menjadi tiga jenis berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari masing-masing pengujian sebagai berikut:

1. Panelis Agak Terlatih

Panelis agak terlatih adalah orang yang diberikan pembinaan dan pengarahan sebelumnya serta mengetahui sifat

sensorik menurut sampel yang dievaluasi. Panelis yang akan membantu penulis pada penelitian ini merupakan masyarakat yang sudah pernah mencoba yoghurt dan dadih. Dalam penelitian ini membutuhkan 10 orang panelis agak terlatih (Anjani & Dwiyantri, 2013).

Syarat menjadi panelis agak terlatih yaitu:

- a. Orang yang sudah pernah makan dadih lebih dari 2 kali.
- b. Orang yang sudah pernah makan yoghurt lebih dari 2 kali.
- c. Mengetahui karakteristik dadih.
- d. Mengetahui karakteristik yoghurt.
- e. Mampu membedakan yoghurt dan dadih.

2. Panelis Tidak Terlatih

Panelis tidak terlatih terdiri berdasarkan 10 orang umum yang bisa dipilih menurut jenis suku bangsa, taraf social dan Pendidikan. Panelis tidak terlatih hanya diperbolehkan menilai alat organoleptik yang sederhana misalkan sifat kesukaan, pada umumnya panelis tidak terlatih adalah orang dewasa yaitu panelis pria dan panelis wanita (Anjani & Dwiyantri, 2013).

Syarat menjadi panelis tidak terlatih yaitu:

- a. Orang yang menyukai Yoghurt Sorbet.
- b. Orang yang mampu membedakan rasa manis, asin, asam dan pahit.
- c. Orang yang berusia 15 tahun keatas.
- d. Orang yang menyukai yoghurt.

3.3 Bahan dan Alat Penelitian

Bahan dan alat yang digunakan pada substitusi dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet yaitu:

3.3.1 Bahan Penelitian

Table 3.3 1 Bahan dadih yang digunakan 100%

Bahan	Jumlah
Dadiah	125 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

Table 3.3 2 Bahan dadih yang digunakan 75%

Bahan	Jumlah
Dadiah	94 gr
Yoghurt	31 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

Table 3.3 3 Bahan dadih yang digunakan 50% dan bahan yoghurt yang digunakan 50%

Bahan	Jumlah
Dadiah	63 gr
Yoghurt	63 gr
Gula	100 gr
Air	175 gr
Gelatin	2 gr

Sumber: Frederic Robert

3.3.2 Alat Penelitian

Table 3.3 4 Alat yang digunakan dalam penelitian

Nama Alat	Jumlah
Timbangan	1
Gelas ukur	1
Mangkuk	1
Spatula	1
Kulkas	1
Sendok	1
Pengaduk	1

Sumber: Hasil Olahan Penulis

3.4 Peubah yang Diamati

Ingin mengamati perbedaan proses dan hasil dari pembuatan Yoghurt sorbet menggunakan bahan Yoghurt dan Dadih dalam segi rasa, warna, tekstur, dan aroma. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan 3 variabel yaitu:

3.4.1 Variabel bebas (*Independent*)

⁵ Variabel ini sering disebut variabel *stimulus*, *predictor*, atau *anteseden*. Dalam bahasa Indonesia sering disebut variabel bebas. Variabel bebas adalah variabel yang mempengaruhi atau menyebabkan berubahnya variabel terikat (Nikmatur, 2017). Variabel bebas dalam penelitian ini adalah Dadih.

3.4.2 Variabel terikat (*dependen*)

Variabel terikat (*dependen*) disebut variabel awal dan kriterianya disebut ⁵ hasil. Dalam bahasa Indonesia disebut variabel terikat. Variabel terikat adalah variabel yang mempengaruhi variabel bebas. Variabel terikat dalam penelitian ini adalah toleransi penggunaan dadih sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet, dengan persentase yang bervariasi dalam kesukaan terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur (Nikmatur, 2017) ²¹ Variabel terikat dalam penelitian ini adalah yoghurt sorbet.

3.4.3 Variabel kontrol

Variabel kontrol adalah variabel yang berkaitan dengan variabel bebas, dan variabel terikat dikendalikan atau dijaga konstan agar tidak dipengaruhi oleh faktor eksternal yang belum diteliti. Variabel kontrol

sering digunakan dalam penelitian (Nikmatur, 2017). Variabel kontrol dalam penelitian ini adalah standar resep.

3.5 Prosedur Pembuatan

Percobaan Yoghurt dari Dadih dilakukan pada pembuatan Yoghurt Sorbet. Berikut proses pembuatan Yoghurt Sorbet :

1. Didihkan gula dan air selama 2 menit, biarkan dingin selama 10 menit,
2. Larutkan gelatin bubuk menggunakan air dingin,
3. Masukkan kedalam larutan gula, lalu masukkan yoghurt dan aduk
4. Dinginkan didalam kulkas selama 3 jam
5. Setelah 3 jam kocok menggunakan pengaduk, lalu tempatkan ke *pacojet*.
6. Bekukan pada suhu -25°C .

3.5 ¹⁷ Pengumpulan Data

Pengumpulan data adalah metode atau teknik yang digunakan untuk mengumpulkan data dalam penelitian. Teknik pengumpulan data digunakan untuk mengumpulkan informasi yang dibutuhkan. Dalam penelitian ini, angket atau kuesioner digunakan sebagai teknik pengumpulan data (Anjani & Dwiyanti, 2013).

3.6.1 Angket

¹⁶ Angket atau kuesioner merupakan daftar pertanyaan yang diberikan kepada orang lain dengan maksud untuk bersedia menjawabnya sesuai dengan permintaan penulis. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini yaitu data tidak langsung (Sari, 2013).

3.6.2 Angket Tertutup

Angket tertutup dapat disajikan sedemikian rupa sehingga responden hanya perlu mencentang kolom atau kotak yang ditunjukkan oleh penulis (Sari, 2013).

Dalam penelitian ini panelis menggunakan angket tertutup. Hal ini dikarenakan penulis memutuskan uji hedonik dan uji mutu hedonik sebagai evaluasi objek.

3.6.3 Dokumentasi

Dokumentasi adalah Teknik yang digunakan panelis secara tidak langsung untuk membuktikan data yang diberikan adalah akurat. Dokumentasi digunakan sebagai tambahan dari data tertulis dan gambar sebagai informasi dalam penelitian. Dokumentasi bisa berupa bukti dalam proses pembuatan produksi, bagaimana cara pengolahannya, apa saja yang boleh dan yang dilarang dalam melakukan proses penelitian.

3.6 ¹⁹ Analisis Data

Analisis data adalah proses penyederhanaan data kedalam bentuk yang lebih mudah dipahami. Analisis data adalah langkah yang paling

penting dipenelitian ini. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan Dadih pada pembuatan Yoghurt cake (Anjani & Dwiyanti, 2013).

3.7 Uji Organoleptik

Uji Organoleptik atau tes sensorik adalah jenis evaluasi yang paling primitif. Karena pengujian sensorik sangat menekankan pada panca indera yaitu penglihatan, penciuman, rasa, dan sentuhan. Uji organoleptik atau pengujian sensorik banyak digunakan untuk menilai kualitas dalam industri makanan dan produk lainnya. Uji organoleptik ini dimaksudkan untuk mengevaluasi atau menilai karakteristik mutu seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur produk.

1. Warna

Warna suatu produk makanan merupakan salah satu karakteristik yang penting. Warna adalah syarat atau kriteria dasar dalam menilai kualitas makanan. Warna dapat menentukan kualitas bahan yang digunakan sebagai indikator kesegaran makanan, baik itu cara pencampuran maupun pengolahannya. Hidangan yang dimasak pertama kali dinilai berdasarkan warnanya. Bahkan jika makanan tersebut memiliki nilai gizi yang baik, konsumen akan tertipu jika warnanya tidak menarik dan memberi kesan bahwa warnanya tidak seperti yang seharusnya. Warna yang penulis inginkan dalam penelitian ini adalah kuning kecoklatan.

2. Aroma

Aroma pada umumnya digunakan sebagai alat untuk mengukur kenikmatan pada bahan makanan. Untuk mengetahui aroma pada suatu makanan biasanya digunakan alat panca indera pembau yaitu hidung. Aroma atau bau yang didapatkan adalah melalui zat yang menguap. Aroma yang panelis inginkan pada penelitian ini merupakan aroma yang wangi dan gurih.

3. Rasa

Dalam memilih rasa dalam suatu makanan bisa dilakukan memakai sensori. Indera lidah berfungsi dalam menilai rasa pada makanan. Rasa terdiri dari 5 yaitu asin, manis, pahit, asam dan lezat. Rasa yang panelis inginkan pada penelitian ini merupakan rasa yang asam dan gurih.

4. ¹⁴ Tekstur

Tekstur adalah ciri suatu bahan yang merupakan gabungan dari beberapa sifat fisik seperti bentuk, ukuran, jumlah, dan unsur penyusunan bahan, yang dapat dirasakan dengan sentuhan dan rasa oleh indera mulut dan penglihatan. Tekstur bersifat kompleks dan berkaitan dengan struktur suatu material, yang terdiri dari tiga komponen seperti mekanik (kekerasan, elastisitas), geometris (berpasir dan rapuh) dan *mouthfeel* (berminyak dan berair). Cara menilai tekstur suatu produk makanan yaitu dengan cara meraba menggunakan ujung jari. Tekstur yang diinginkan penulis dalam penelitian ini adalah renyah.

3.8.1 Uji Hedonik

Uji hedonik adalah uji indera yang digunakan untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas antara beberapa produk yang sejenis dan untuk mengetahui derajat kesukaan terhadap suatu produk dengan menilai karakteristik produk tertentu yaitu uji analisis sensorik. Uji hedonik memiliki tingkatan, seperti sangat suka, suka, agak suka, dan tidak suka (Tarwendah, 2017)

Data uji hedonik dianalisis dengan menghitung persentase uji preferensi atau kesukaan:

$$\frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan:

f = jumlah kesukaan panelis

n = jumlah panelis

2 **Tabel 3. 1 Ketentuan skor uji hedonik**

Kriteria	Skor
Sangat suka	5
Suka	4
Agak suka	3
Kurang suka	2
Tidak suka	1

Sumber: (Pratiwi, 2017)

2 **Tabel 3. 2 Ketentuan presentase uji hedonik**

Klasifikasi	Interval
Seluruhnya	99,1% - 100%
Sebagian besar	75,1% - 99%
Lebih dari setengah	50,1% - 75%
Setengahnya	49,1% - 50%
Kurang dari setengah	25,1% - 49%
Sebagian kecil	1,0% - 25%
Tidak seorangpun	0%

Sumber: (Paramitha, 2017)

3.8.2 Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik adalah metode yang menggunakan variabel untuk menilai suatu produk menggunakan empat variabel evaluasi yang mencakup aroma, rasa, warna, dan tekstur (Tarwendah, 2017).

Table 3.3 5 Ketentuan skor uji mutu hedonik

Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Skor
Sangat asam	Sangat masam	Lembut	Putih cerah	5
Cukup asam	Cukup masam	Cukup lembut	Putih pucat	4
Asam	Masam	Kurang lembut	Putih susu	3
Tidak asam	Tidak beraroma	Kasar	Putih krem	2
Sangat tidak asam	Amis	Cukup kasar	Putih keabu-abuan	1

Sumber: Hasil olahan penulis

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan peneliti akan menggunakan uji Anova (*analysis of variance*). Uji anova adalah salah satu metode atau uji hipotesis yang digunakan pada statistika parametrik, dimana pengujian dilakukan pada interaksi dua faktor dengan membandingkan rata-rata dua sampel atau lebih. Selanjutnya akan dilakukan uji *Duncan 26 Multipleang eTestst* atau uji DMRT yang di uji dengan SPSS (*statistical program for social science*). Adapun ketentuan dari uji SPSS adalah:.

1. Jika hasil SPSS dengan label Asymp. Sig dengan nilai kecil dari $< 0,05$, maka tidak terdapat perbedaan secara signifikan.
2. Jika hasil SPSS dengan label Asymp. Sig dengan nilai besar dari $> 0,05$, maka terdapat perbedaan secara signifikan.

BAB IV

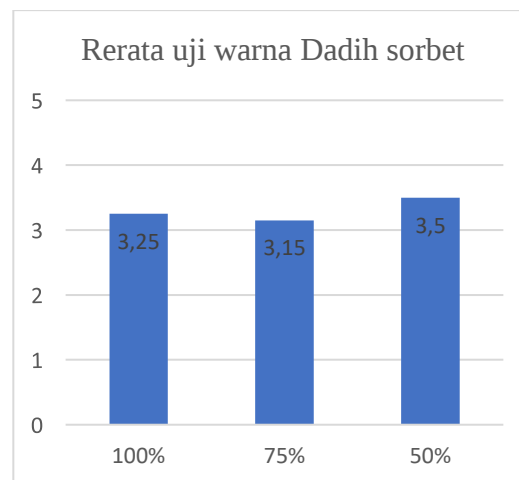
PEMBAHASAN

4.1 Hasil

Pada bagian ini peneliti menjelaskan hasil penelitian uji hedonik dan pembahasannya, dan uji mutu hedonik pada pembuatan dadih sorbet sebagai pengganti yoghurt dalam pembuatan yoghurt sorbet yang terdiri dari hasil dan mutu dadih sorbet ditinjau dari warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1. Hasil Uji Mutu Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

a. Warna



(>4-5): Putih cerah
(>3-4): Putih pucat
(>2-3): Putih susu
(>1-2): Putih krem
(>0-1): Putih keabu-abuan

Gambar 4.1 Hasil nilai rerata warna dadih yoghurt panelis gabungan

Berdasarkan gambar 4.1 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan sampel 1 (100%) adalah 3,25 yaitu putih pucat, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu putih pucat dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,5 yaitu putih

pucat. Skor nilai rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,5 sedangkan nilai rerata terendah terdapat pada sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

Tabel 4.1 Hasil uji anova warna dadih yoghurt panelis gabungan

6 ANOVA

warna

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	1.300	2	.650	.585	.560
Within Groups	63.300	57	1.111		
Total	64.600	59			

Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel 4.1 dapat diketahui bahwa memiliki perbedaan warna pada dadih yoghurt dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau pada nilai sig sampel-sebesar 0,560, dimana nilai sig $0,560 < 0,05$ maka dapat disimpulkan bahwa tidak memiliki perbedaan yang nyata pada warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak memiliki perbedaan yang nyata tersebut dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

Tabel 4.2 Hasil uji DMRT warna dadih sorbet

warna

Duncan^a

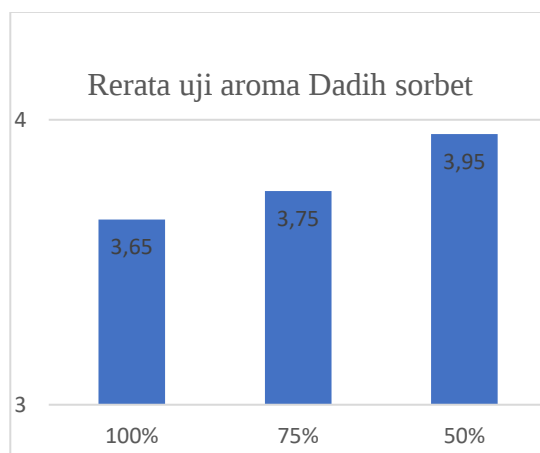
perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
2	20	3.15
1	20	3.25
3	20	3.50
Sig.		.328

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

Berdasarkan tabel 4.1 diatas dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak memiliki perbedaan yang nyata karena masing-masing subset pada tempat yang sama.

b. Aroma



(>4-5): Sangat masam
(>3-4): Cukup masam
(>2-3): Masam
(>1-2): Tidak beraroma
(>0-1): Amis

Gambar 4.2 Hasil nilai rerata aroma dadih yoghurt panelis gabungan

Berdasarkan gambar 4.2 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah

3,65 yaitu cukup masam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,75 yaitu cukup masam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 3,95 yaitu cukup masam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 3,95, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,65.

Tabel 4.3 Hasil uji anova aroma dadih yoghurt panelis gabungan

6ANOVA

aroma

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	.933	2	.467	.396	.675
Within Groups	67.250	57	1.180		
Total	68.183	59			

Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel 4.2 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan aroma yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,675>0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%.

2

Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

Tabel 4.4 Hasil uji DMRT Aroma Dadih Yoghurt panelis gabungan

aroma

Duncan^a

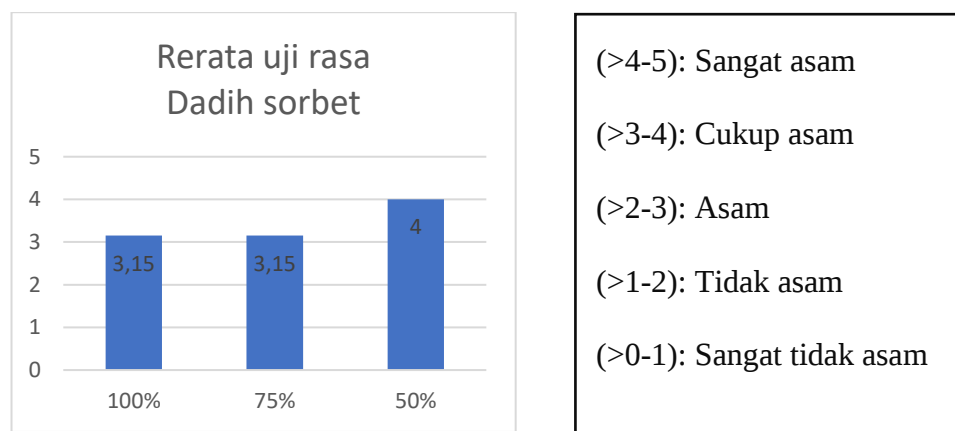
perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
1	20	3.65
2	20	3.75
3	20	3.95
Sig.		.416

3 means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

Dari tabel 4.2 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan aroma yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

c. Rasa



Gambar 4.3 Hasil rerata rasa dadih sorbet panelis gabungan

Berdasarkan gambar 4.3 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 3,15 yaitu cukup asam, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4 yaitu sangat asam. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yogurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,15 dan sampel 2 (75%) sebesar 3,15.

Tabel 4.5 Hasil uji anova rasa dadih sorbet panelis gabungan

ANOVA

rasa

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.533	2	1.267	1.002	.373
Within Groups	72.050	57	1.264		
Total	74.583	59			

Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan rasa yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,373 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

Tabel 4.6 Hasil uji DMRT rasa dadih sorbet panelis gabungan

rasa

Duncan^a

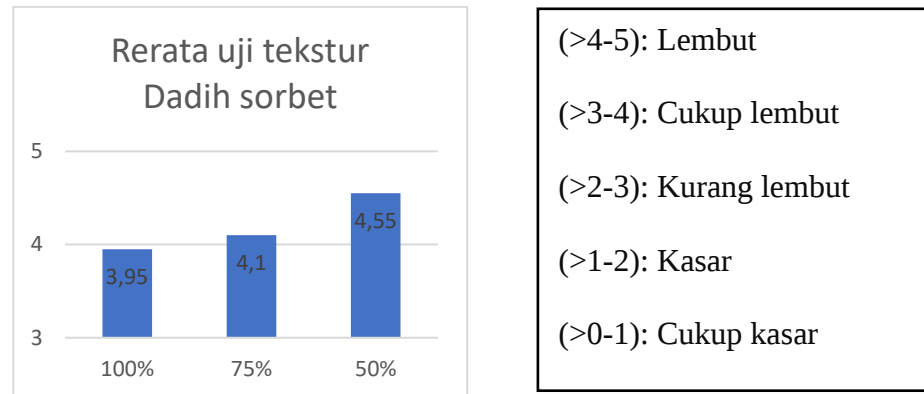
perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
1	20	2.85
2	20	3.05
3	20	3.35
Sig.		.190

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

Dari tabel 4.3 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

d. Tekstur



Gambar 4.4 Hasil rerata tekstur dadih sorbet panelis gabungan

Berdasarkan gambar 4.4 dapat diketahui bahwa skor nilai rerata tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt sampel 1 (100%) adalah 3,95 yaitu cukup lembut, perlakuan sampel 2 (75%) adalah 4,1 yaitu lembut, dan perlakuan sampel 3 (50%) adalah 4,55 yaitu lembut. Skor rerata dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yogurt tertinggi terdapat pada perlakuan sampel 3 (50%) sebesar 4,55, sedangkan nilai rerata terendah dengan sampel 1 (100%) sebesar 3,95.

Tabel 4.5 Hasil uji anova tekstur dadih sorbet panelis gabungan

ANOVA

tekstur

	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	2.100	2	1.050	1.376	.261
Within Groups	43.500	57	.763		
Total	45.600	59			

Berdasarkan hasil uji Anova pada tabel 4.5 dapat diketahui bahwa tidak ada perbedaan rasa yang nyata terhadap dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt. Hal ini dapat ditinjau dari nilai Sig 0,261 > 0,05 maka dinyatakan bahwa tidak ada terdapat perbedaan nyata pada tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan perlakuan 100%, 75%, dan 50%. Untuk mengetahui sampel mana yang tidak mempunyai perbedaan yang signifikan dapat ditinjau pada tabel berikut ini:

Tabel 4.6 Hasil uji DMRT Tekstur dadih sorbet panelis gabungan

tekstur

Duncan^a

perlakuan	N	Subset for alpha = 0.05
		1
2	20	3.95
1	20	4.25
3	20	4.40
Sig.		.129

Means for groups in homogeneous subsets are displayed.

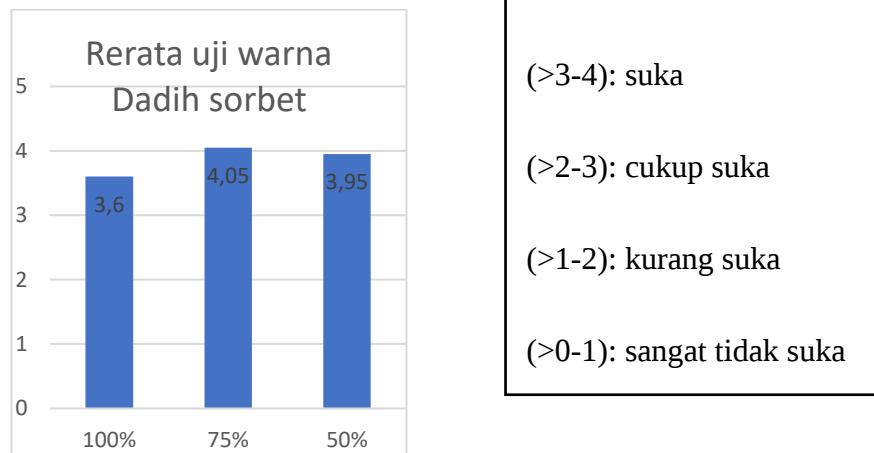
a. Uses Harmonic Mean Sample Size = 20,000.

Dari tabel 4.6 di atas, dapat diketahui bahwa sampel P1, P2, dan P3 tidak terdapat perbedaan rasa yang nyata karena masing-masing sampel berada pada subset yang sama.

2. Hasil Uji Hedonik Panelis Gabungan Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

a. Warna

Kesukaan warna dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



Gambar Grafik kesukaan panelis gabungan terhadap warna dadih sorbet

Hasil kesukaan panelis terlatih terhadap warna dadih yoghurt dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat dari jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel dibawah ini:

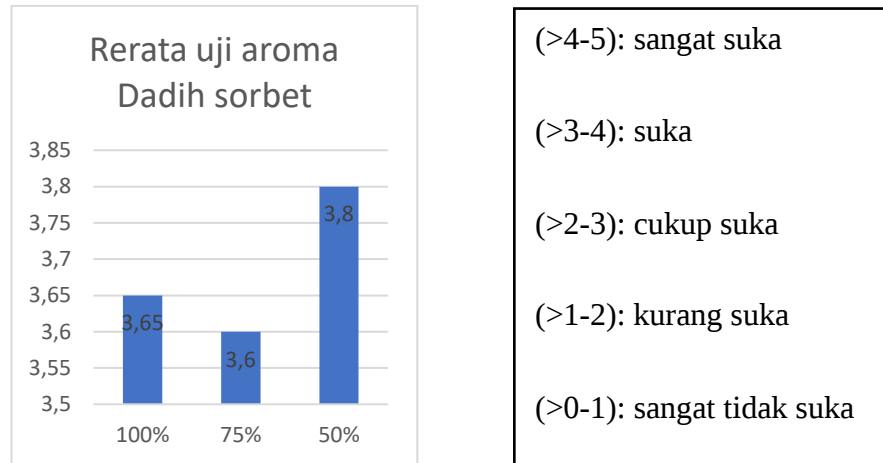
Tabel Hasil uji hedonik panelis gabungan terhadap warna dadih sorbet

Nilai	Skor	1 (100%)	%	2 (75%)	%	3 (50%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	1	5%	4	20%	4	20%
Suka	4	12	60%	13	65%	11	55%
Cukup suka	3	5	25%	3	15%	5	25%
Kurang Suka	2	2	10%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan warna dari 1 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 5% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 12 panelis sebesar 60% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan warna dari 2 panelis sebesar 10% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan warna dari 4 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 20% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 13 panelis sebesar 65% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk kedalam kriteria cukup suka. Skor tingkat kesukaan warna dari 4 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 20% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan warna dari 11 panelis sebesar 55% yang termasuk kedalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan warna dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka.

b. Aroma

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



Gambar Grafik kesukaan panelis gabungan terhadap aroma dadih sorbet

Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel dibawah ini:

Tabel Hasil Uji Hedonik panelis gabungan terhadap aroma dadih sorbet

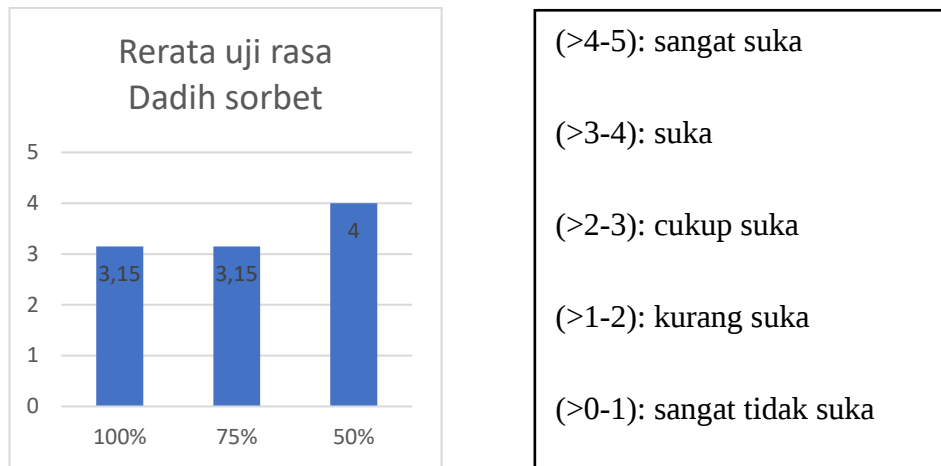
Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	5	25%	5	25%	8	40%
Suka	4	7	35%	8	40%	5	25%
Cukup suka	3	4	20%	1	5%	3	15%
Kurang Suka	2	4	20%	6	30%	3	15%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	1	5%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 25% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 7 panelis sebesar 35% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan

aroma dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 25% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 8 panelis sebesar 40% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk kedalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 6 panelis sebesar 30% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan aroma dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 40% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 5 panelis sebesar 25% yang termasuk kedalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria kurang suka, skor tingkat kesukaan aroma dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk ke dalam kriteria tidak suka.

c. Rasa

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



Gambar Grafik kesukaan panelis gabungan terhadap rasa dadih sorbet

Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap rasa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel dibawah ini:

Tabel hasil uji hedonik panelis gabungan terhadap rasa dadih sorbet

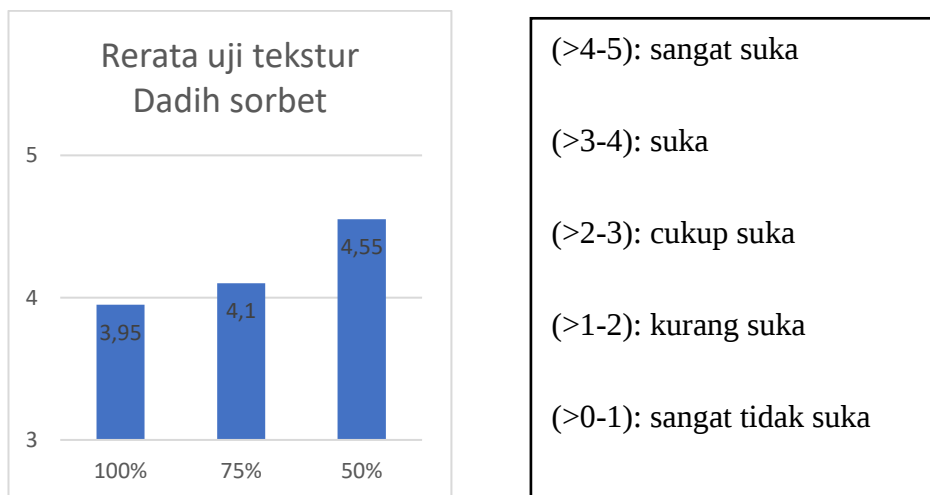
Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%	Jumlah Panelis	%
Sangat Suka	5	0	0%	0	0%	7	35%
Suka	4	8	40%	7	35%	8	40%
Cukup suka	3	8	40%	9	45%	3	15%
Kurang Suka	2	3	15%	4	20%	2	10%
Tidak Suka	1	1	5%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 40% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis sebesar 40% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk kriteria kurang suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk kriteria tidak suka. Skor tingkat kesukaan rasa dari 7 panelis dengan sampel

perbandingan 2 (75%) sebesar 35% yang termasuk kedalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 9 panelis sebesar 45% termasuk dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kedalam kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan rasa dari 7 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 35% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 8 panelis sebesar 40% yang termasuk kedalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 3 panelis sebesar 15% yang termasuk ke dalam kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan rasa dari 2 panelis sebesar 10% yang termasuk ke dalam kriteria kurang suka.

d. Tekstur

Kesukaan aroma dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt oleh panelis gabungan dapat ditinjau pada gambar dibawah ini:



Gambar Grafik kesukaan panelis gabungan terhadap tekstur dadih sorbet

Hasil kesukaan panelis gabungan terhadap tekstur dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dapat dilihat pada jumlah kesukaan yang berbeda yaitu 1 (100%), 2 (75%), dan 3 (50%) dapat ditinjau pada tabel dibawah ini:

Tabel Hasil uji hedonik panelis gabungan terhadap tekstur

Nilai	Skor	1 (100%)		2 (75%)		3 (50%)	
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	5	25%	6	30%	11	55%
Suka	4	10	50%	10	50%	9	45%
Cukup suka	3	4	20%	4	20%	0	0%
Kurang Suka	2	1	5%	0	0%	0	0%
Tidak Suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Total		20		20		20	

Pada tabel diatas memperlihatkan bahwa skor tingkat kesukaan tekstur dari 5 panelis dengan sampel perbandingan 1 (100%) sebesar 25% yang termasuk kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 10 panelis sebesar 50% yang termasuk kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kriteria cukup suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 1 panelis sebesar 5% yang termasuk kriteria kurang suka. Skor tingkat kesukaan tekstur dari 6 panelis dengan sampel perbandingan 2 (75%) sebesar 30% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 10 panelis sebesar 50% termasuk dalam kriteria suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 4 panelis sebesar 20% yang termasuk kedalam kriteria cukup suka. Skor tingkat kesukaan tekstur dari 11 panelis dengan sampel perbandingan 3 (100%) sebesar 55% yang termasuk kedalam kriteria sangat suka, skor tingkat kesukaan tekstur dari 9 panelis sebesar 45% yang termasuk kedalam kriteria suka.

4.2 Pembahasan

Dari hasil yang sudah dijelaskan diatas dapat dilihat hasil uji mutu hedonik dan uji hedonik yang akan dibahas dalam pembahasan sebagai berikut:

Hasil Uji Mutu Hedonik Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

a. Warna

Warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,5 pada sampel (50%) yaitu putih susu. Dapat disimpulkan bahwa warna dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata.

b. Aroma

Aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,95 pada sampel (50%) yaitu cukup masam. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata

c. Rasa

Rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu Asam. Dapat disimpukam bahwa dadih sorbet tidak memilki perbedaan yang nyata

d. Tekstur

Tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabuungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat lembut.

Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet tidak memiliki perbedaan yang nyata

Hasil Uji Hedonik Terhadap Kesukaan Warna, Aroma, Rasa dan Tekstur Dadih Sorbet

a. Warna

Warna tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,05 pada sampel (75%) yaitu Suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (75%) mendapatkan hasil suka.

b. Aroma

Aroma tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 3,8 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka.

c. Rasa

Rasa tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4 pada sampel (50%) yaitu suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil suka

d. Tekstur

Tekstur tertinggi yang dihasilkan oleh dadih sorbet pada panelis gabungan adalah 4,55 pada sampel (50%) yaitu sangat suka. Dapat disimpulkan bahwa dadih sorbet pada sampel (50%) mendapatkan hasil sangat suka.

BAB V

PENUTUP

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian penulis tentang dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt dengan sampel 100%, 75%, dan 50%² dari uji mutu hedonik dan uji hedonik dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berdasarkan uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:

panelis gabungan menjelaskan bahwa dadih sorbet dengan perbandingan dadih dan yoghurt mempunyai perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

2. Berdasarkan uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut:

Panelis lebih tertarik warna, aroma, rasa, dan tekstur pada perlakuan sampel 3 (50%) karena memiliki warna yang putih cerah, aroma yang cukup masam, memiliki rasa yang sangat asam, dan memiliki tekstur yang lembut.

5.2 Saran

1. Bagi penulis

Penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan pengetahuan dan keterampilan dalam pemanfaatan dadih yang biasanya hanya diolah sebagai makanan tradisional menjadi makanan modern, serta sebagai acuan dalam proses penelitian dan penulisan artikel ilmiah.

2. Bagi institusi

Penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi bagi mahasiswa serta civita akademik pengetahuan kuliner khususnya dalam penanganan atau pemanfaatan dadih sebagai produk kuliner.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi pengolahan dadih menjadi suatu produk kuliner yang memiliki nilai jual yang tinggi serta memperkenalkan secara luas dadih sebagai yoghurt tradisional Indonesia.

● 20% Overall Similarity

Top sources found in the following databases:

- 12% Internet database
- Crossref database
- 16% Submitted Works database
- 3% Publications database
- Crossref Posted Content database

TOP SOURCES

The sources with the highest number of matches within the submission. Overlapping sources will not be displayed.

1	vitka on 2022-04-05	7%
	Submitted works	
2	vitka on 2023-01-05	4%
	Submitted works	
3	jurnalmahasiswa.unesa.ac.id	1%
	Internet	
4	prosiding-pkmcsr.org	1%
	Internet	
5	repository.iainkudus.ac.id	<1%
	Internet	
6	eprints.undip.ac.id	<1%
	Internet	
7	unida.ac.id	<1%
	Internet	
8	keepburger.com	<1%
	Internet	

9	repository.ub.ac.id	Internet	<1%
10	Grace N Siwe, Lewi Jutomo, Utma Aspatria. "PERBANDINGAN KANDU...	Crossref	<1%
11	ejournal-poltekparmks.ac.id	Internet	<1%
12	dqlab.id	Internet	<1%
13	repository.umsu.ac.id	Internet	<1%
14	journal.unhas.ac.id	Internet	<1%
15	docplayer.info	Internet	<1%
16	dspace.uui.ac.id	Internet	<1%
17	repository.unpas.ac.id	Internet	<1%
18	Adnan Engelen. "PENGARUH PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA (D...	Crossref	<1%
19	docobook.com	Internet	<1%
20	ejournal.undiksha.ac.id	Internet	<1%

21	eprints.umm.ac.id Internet	<1%
22	repository.upi.edu Internet	<1%
23	mesinresto.com Internet	<1%