

Pengaruh Penambahan Kacang Merah pada Produk Selai Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen

Nurul Hafizah, Rusilanti, Nur Riska
Universitas Negeri Jakarta

Email: nhafizah977@gmail.com, rusilanti@gmail.com, nrtadjoedin@unj.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen dengan melakukan uji kesukaan dengan menggunakan penilaian organoleptik untuk aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, tekstur, dan daya oles dari selai cokelat penambahan kacang merah. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta dengan metode eksperimen untuk menguji pengaruh persentase kacang merah pada produk selai cokelat terhadap aspek organoleptik. Sampel dalam penelitian ini adalah selai cokelat kacang merah dengan persentase 60%, 70%, dan 80%, pengujian daya terima konsumen dilakukan oleh 30 orang penulis agak terlatih yang merupakan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta. Berdasarkan hasil uji kesukaan pada aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, dan tekstur menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat. Namun pada uji kesukaan aspek daya oles, terdapat pengaruh terhadap penambahan kacang merah pada produk selai cokelat. Berdasarkan hasil uji daya terima selai cokelat penambahan kacang merah sebanyak 60% merupakan selai yang paling banyak disukai oleh konsumen dengan skala penilaian suka dan karakteristik berwarna coklat, manis, tidak terasa kacang merah, beraroma cokelat, tidak beraroma kacang merah, tekstur halus, dan agak mudah dioles.

Kata kunci: Selai Cokelat, Kacang Merah, Daya Terima Konsumen

Abstract

This study aims to analyze the effect of adding red bean to chocolate spread on consumer acceptance by conducting a liking test using organoleptic assessment for aspects of color, sweetness, red bean taste, chocolate aroma, red bean aroma, texture, and spreading powder. This research was conducted at the Food Processing Laboratory of the Culinary Education Study Program, Faculty of Engineering, State University of Jakarta with an experimental method to test the effect of the percentage of red bean to chocolate spread product on organoleptic aspects. The samples in this study were chocolate spread with the addition of red bean with a percentage of 60%, 70%, and 80%, consumer acceptance testing was carried out by 30 somewhat trained testers who were students of the State University of Jakarta. Based on the results of the liking test on the aspects of odor, sweetness, red bean taste, chocolate aroma, red bean aroma, and texture, it shows that there is no effect of adding red bean to chocolate spread. However, in the spreading power aspect of the liking test, there is an influence on the use of red bean. Based on the results of the acceptability test of red bean addition to chocolate spread with the use of red bean as much as 60% is the chocolate spread

that is most liked by consumers with a rating scale of like and characteristics of brown, sweet, did not taste of red bean, chocolate scented, did not smell of red bean smooth texture, and quite easy to spread.,

Key words: Chocolate Spread, Red Bean, Consumer Acceptability

PENDAHULUAN

Latar Belakang

Selai adalah bahan makanan yang memiliki konsistensi gel atau semi gel, terbuat dari buah-buahan atau kacang-kacangan dengan tambahan gula dan bahan lainnya seperti asam, pengental, dll. Selai pada umumnya banyak digunakan sebagai olesan pada roti tawar, bahan isian pada roti manis, sebagai tambahan pemanis yang digunakan pada yogurt, produk tambahan pada minuman manis dan juga ice cream (Saputra, 2019). Selai buah di pasaran memiliki kadar gula yang tinggi, sehingga produk selai dapat bertahan dalam waktu yang cukup lama, dengan tempat penyimpanan yang bersih, tidak lembab, tidak terkena cahaya matahari langsung, serta pengambilan produk selai dengan penggunaan alat yang steril sehingga daya simpan pada selai dapat bertahan lebih lama (Abdillah et al., 2021).

Selai memiliki konsistensi gel dikarenakan terjadinya interaksi antara senyawa pektin, gula, sukrosa dan asam. Interaksi ini terjadi pada suhu panas yang terjadi pada saat proses pembuatan selai, dan setelah produk selesai diolah dan suhu produk mulai mendingin, maka tekstur gel terbentuk dan akan menjadi tekstur akhir dari produk selai. Penambahan sukrosa atau gula semakin tinggi mengakibatkan tekstur *hardness* atau tekstur kekerasan pada selai semakin keras, dikarenakan sukrosa atau gula memiliki kemampuan untuk mengikat air dan menghasilkan gel yang lebih keras (Basuki, dkk, 2013). Idealnya, penggunaan gula pada selai tidak boleh lebih dari 70% dan konsentrasi pektin tidak boleh lebih dari 1,5%, karna akan menghasilkan selai dengan tekstur kekerasan yang tidak baik atau terlalu keras (Buckle et al., 2007).

Tidak hanya selai yang terbuat dari buah-buahan, terdapat juga jenis selai lain seperti selai cokelat atau *chocolate spread* yang terbuat dari cokelat batang, cokelat *coin*, atau cokelat bubuk dan selai kacang-kacangan yang terbuat dari kacang tanah, kacang almond, dan kacang mede. Selai cokelat menjadi pilihan favorit di antara pilihan rasa selai yang tersedia di minimarket, hal ini dikarenakan rasa manis yang dihasilkan cokelat menjadikan roti yang tampaknya sederhana menjadi lezat (Wibisono et al., 2015).

Selai cokelat memiliki 2 jenis bahan, yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama dari produk selai cokelat adalah cokelat *couverture*, dan bahan tambahan adalah lemak cokelat, gula bubuk, dan garam. Cokelat *couverture* adalah olahan cokelat yang terbuat dari kakao bubuk, gula, *emulsifier*, *flavoring* dan lemak kakao murni. Penggunaan lemak kakao pada cokelat *couverture* membuat cokelat *couverture* mudah meleleh pada suhu tinggi, memiliki tekstur lebih lembut dan tidak mudah mengeras (Ambarini, 2005). Lemak kakao atau *cocoa butter* adalah lemak yang didapat dari ekstraksi *cocoa liquor* dari pembentukan bubuk cokelat. *Cocoa butter* berwarna putih kekuningan, memiliki aroma dan rasa seperti cokelat. *Cocoa butter* umumnya digunakan sebagai bahan utama pembuatan *white chocolate*, dengan penambahan bahan lainnya (Ide, 2008). Penambahan lemak pada selai cokelat berfungsi untuk memperbaiki tekstur dari produk selai cokelat sehingga lebih mudah untuk dioles pada roti tawar, menambah cita rasa, memperkaya rasa, serta menambah vitamin dan asam lemak esensial (Winarno, 1997).

Kacang merah (*phaseolus vulgaris*) atau secara internasional dikenal dengan sebutan *kidney beans* adalah salah satu jenis pangan nabati dari keluarga kacang-kacangan. Kriteria fisik dari kacang merah yaitu bentuknya yang lonjong atau agak memanjang, berwarna merah muda segar dengan bintik putih ataupun tanpa bintik putih. Kacang merah merupakan salah satu hasil pertanian di Indonesia yang mempunyai nilai kandungan gizi yang sangat tinggi,

serta mudah didapatkan di pasar swalayan atau supermarket. Kacang merah dapat menjadi sumber protein nabati, sumber karbohidrat, lemak, mineral dan juga vitamin. Kacang merah mengandung asam folat, serat, kalsium, karbohidrat kompleks, serta protein yang bermanfaat untuk tubuh. Kandungan vitamin yang terdapat pada 100 gr kacang merah yaitu vitamin A 30 SI, vitamin B1 0,5 mg, vitamin B2 0,2 mg, dan juga niasin 2,2 gr.

Terdapat berbagai varian selai cokelat di pasaran dengan menggabungkan selai cokelat dengan kacang, seperti *nutella* dengan produk selai cokelat *hazelnut*, morin dengan produk selai cokelat kacang tanah, dan *tree natura* dengan produk selai cokelat mede. Namun, penambahan kacang pada selai cokelat memiliki beberapa kekurangan, yaitu harga produk selai yang mahal pada brand *Nutella* dan *Tree Natura*, dan tingginya kandungan bahan yang menyumbang lemak jenuh yaitu karena penambahan minyak sayur atau minyak nabati pada selai cokelat kacang tanah. Terbatasnya varian selai cokelat kacang serta kelemahan produk selai cokelat kacang yang ada, maka diperlukan pengembangan produk yaitu dengan menambahkan kacang merah pada produk selai cokelat. Keutamaan dari penambahan kacang merah pada produk selai cokelat yaitu kandungan bebas kolesterol, sehingga produk aman dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai golongan umur (Astawan, 2009).

Penggunaan kacang merah untuk penelitian sudah banyak dilakukan, salah satunya yaitu dalam pembuatan selai kacang merah (Alamri et al., 2019), penelitian yang dilakukan yaitu untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap produk selai kacang merah dengan melakukan 3 perlakuan, yaitu perlakuan 1 dengan menggunakan kacang merah sebanyak 800 gr dan penambahan kacang tanah sebanyak 200 gr, perlakuan 2 dengan menggunakan kacang merah sebanyak 900 gr dan penambahan kacang tanah 100 gr dan cokelat bubuk 30 gr, dan perlakuan 3 dengan bahan 1.000 gr kacang merah. Penilaian daya terima konsumen dilakukan dengan 30 panelis tidak terlatih dengan skor nilai 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (agak suka), 2 (tidak suka), dan 1 (sangat tidak suka). Pada penelitian ini menunjukkan bahwa selai kacang merah dengan formula kacang merah sebanyak 1.000 gr memiliki nilai tertinggi pada aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Dengan penambahan kacang merah, diharapkan rasa, warna, aroma serta tekstur dari selai cokelat dapat diterima oleh konsumen. Untuk mengetahui apakah produk selai cokelat kacang merah memiliki kemampuan untuk diterima atau tidak diterima oleh konsumen, maka perlu dilakukan penilaian dengan menggunakan panelis. Daya terima konsumen adalah penilaian konsumen terhadap suatu produk dengan menggunakan panelis untuk mewakili konsumen secara umum (Berek & Retno Sri Lestari, 2023).

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas sebagai dasar menyusun penelitian “Pengaruh Penambahan Kacang Merah Pada Produk Selai Cokelat Terhadap Daya Terima Konsumen”, dengan harapan dapat menghasilkan produk selai cokelat kacang merah dengan rasa yang lezat, memiliki aroma cokelat dan dan aroma kacang merah, tekstur yang halus, serta produk selai mudah dioles dan produk selai cokelat kacang merah dapat diterima oleh masyarakat.

Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka identifikasi masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formula yang tepat untuk pembuatan selai cokelat kacang merah?
2. Bagaimanakah proses pembuatan selai cokelat kacang merah?
3. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kacang merah terhadap hasil selai cokelat?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan kacang merah pada selai cokelat terhadap kualitas organoleptik selai cokelat kacang merah?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen?

Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, banyak hal yang perlu diteliti, namun karena keterbatasan waktu, tenaga dan biaya, maka perlu dilakukan pembatasan masalah pada penelitian ini. Pembatasan masalah pada penelitian ini adalah pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek segi rasa manis, rasa kacang merah, rasa cokelat, warna, tekstur, dan aroma.

Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah : Apakah terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen?

Tujuan Penelitian

Berdasarkan paparan perumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat terhadap daya terima konsumen dalam aspek segi rasa manis, rasa kacang merah, rasa cokelat, warna, tekstur, dan aroma.

Kegunaan Penelitian

Bagi Masyarakat

Harapan peneliti, hasil dari penelitian ini dapat digunakan oleh masyarakat sebagai alternative produk selai cokelat pasaran untuk mendapatkan gizi lebih banyak. Selain itu, penelitian ini berfungsi sebagai sumber informasi kepada masyarakat mengenai produk selai cokelat kacang merah, terutama bagi pengusaha di industri boga di Indonesia.

Bagi Fakultas Teknik

Penelitian yang peneliti lakukan saat ini diharapkan bisa menambah pengetahuan pada mahasiswa mengenai pemanfaatan penambahan kacang merah pada selai cokelat, serta dijadikan sebagai informasi bahan untuk penelitian selanjutnya mengenai produk selai cokelat.

Bagi Peneliti

Pada penelitian kali ini, peneliti berharap dapat menghasilkan formulasi yang tepat agar mendapatkan hasil produk selai cokelat kacang merah terbaik berdasarkan dari tingkat kesukaan panelis, sehingga produk tersebut dapat dikonsumsi oleh masyarakat banyak namun tetap mendapatkan gizi bagi masyarakat.

METODE PENELITIAN

Proses pembuatan produk selai cokelat kacang merah yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah di laboratorium pengolahan makanan Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Waktu penelitian yang akan dilakukan dimulai dari Agustus 2023. Dalam melakukan pengujian daya terima konsumen, panelis yang digunakan adalah panelis agak terlatih.

Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi Penelitian

Populasi penelitian keseluruhan dari orang, kasus, objek dan atau subjek yang akan digunakan sebagai sasaran penelitian. Populasi adalah wilayah generalisasi dari objek atau subjek yang memiliki kualitas dan karakteristik tentu yang telah ditentukan oleh peneliti untuk dipelajari dan ditarik kesimpulan dari hasil penelitian. Dalam melakukan penelitian, peneliti harus melakukan pertimbangan populasi penelitian agar peneliti dapat lebih fokus selama penelitian berlangsung.

Populasi dalam penelitian ini adalah selai cokelat kacang merah dengan penambahan kacang merah.

Sampel Penelitian

Sampel adalah bagian yang memberikan gambaran umum mengenai populasi. Sampel penelitian memiliki karakteristik yang sama atau hampir sama dengan karakteristik yang dimiliki oleh populasi, sehingga sampel yang diteliti dapat mewakili populasi yang diamati.

Sampel pada penelitian ini adalah penambahan kacang merah pada produk selai coklat dengan persentase yang berbeda-beda. Teknik pengambilan sampel yang dilakukan pada penelitian ini dilakukan secara acak, lalu pemberian kode yang berbeda pada sampel selai dengan penambahan kacang merah. Kode-kode yang diberikan pada sampel bersifat rahasia, dan kode-kode ini hanya diketahui oleh penulis.

Uji organoleptik yang dilakukan dengan panel agak terlatih, dengan jumlah panelis sebanyak 30 orang panelis agak terlatih dan menilai produk berdasarkan aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah metode eksperimen yang bertujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat pada selai coklat kacang merah dan mengetahui sebab akibat antara variabel X penambahan kacang merah pada selai coklat dan variabel Y daya terima konsumen. Pada penelitian ini, pengaruh dari penambahan kacang merah pada produk selai coklat diteliti dengan penelitian eksperimen. Sedangkan daya terima selai coklat kacang merah ditentukan melalui uji organoleptik yang diukur dengan panca indera meliputi warna (cokelat gelap atau coklat pucat), aroma (kacang merah dan coklat), tekstur (sangat halus atau sangat tidak halus), rasa (rasa manis, dan rasa kacang merah) dan daya oles selai.

Rancangan penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap selai coklat dengan penambahan kacang merah dengan jumlah persentase yang berbeda, dan akan dinilai berdasarkan aspek warna, aroma (kacang merah dan coklat), tekstur, rasa (rasa manis, dan rasa kacang merah) dan daya oles selai. Desain penelitian yang akan dilakukan dapat digambarkan pada tabel sebagai berikut :

Tabel 3.1 Desain Penelitian Daya Terima Konsumen

Aspek Penilaian	Jumlah Panelis	Formula		
		F1	F2	F3
Warna	1 s/d 30			
Rasa Manis	1 s/d 30			
Rasa Kacang Merah	1 s/d 30			
Aroma Cokelat	1 s/d 30			
Aroma Kacang Merah	1 s/d 30			
Tekstur	1 s/d 30			
Daya Oles	1 s/d 30			

Keterangan :

F1 : Selai Cokelat Dengan Penambahan Kacang Merah 60%

F2 : Selai Cokelat Dengan Penambahan Kacang Merah 70%

F3 : Selai Cokelat Dengan Penambahan Kacang Merah 80%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Deskripsi Data

Hasil data yang diperoleh pada penelitian ini didapatkan setelah melakukan dua tahap uji sampel penelitian. Tahap pertama sampel penelitian dilakukan uji validasi dengan 4 panelis ahli yang merupakan dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dan tahap selanjutnya dilakukan uji tahap kedua yaitu uji daya terima konsumen dengan 30 panelis agak terlatih mahasiswa Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Hasil data daya terima konsumen dianalisis dengan uji friedman, dan apabila H₀ ditolak atau terdapat pengaruh yang signifikan terhadap produk, maka akan dilanjutkan uji Tuckey's. Aspek yang dinilai pada penelitian ini yaitu warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, tekstur dan daya oles dengan menggunakan skala kategori penilaian yang meliputi rentangan sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut dijelaskan tahapan analisis penelitian.

Hasil Deskripsi Uji Validasi

Uji validasi selai cokelat penambahan kacang merah dilakukan dengan penilaian oleh 4 panelis ahli dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta, dengan 3 persentase penambahan kacang merah yang berbeda. Aspek yang dinilai pada penelitian ini meliputi aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma cokelat, aroma kacang merah, tekstur dan daya oles dengan hasil sebagai berikut :

Aspek Warna

Berdasarkan hasil uji validasi aspek warna pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai cokelat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat tua, dan 3 panelis (75%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat. Pada persentase 70% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat tua, 2 panelis (50%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat, dan 1 panelis (25%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat muda. Lalu pada persentase 80% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat tua, dan 3 panelis (75%) menyatakan aspek warna selai cokelat yaitu berwarna coklat.

Aspek Rasa Manis

Berdasarkan hasil uji validasi aspek rasa manis pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai cokelat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa sangat manis, dan 3 panelis (75%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa manis. Pada persentase 70% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa sangat manis, dan 3 panelis (75%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa manis. Lalu pada persentase 80% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa sangat manis, dan 3 panelis (75%) menyatakan aspek rasa manis selai cokelat yaitu terasa manis.

Aspek Rasa Kacang Merah

Berdasarkan hasil uji validasi aspek rasa kacang merah pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai cokelat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai cokelat yaitu agak terasa kacang merah, dan 2 panelis (50%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai cokelat yaitu tidak terasa kacang merah. Pada persentase 70% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai cokelat yaitu terasa kacang merah, sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai cokelat yaitu agak terasa kacang merah, dan

2 panelis (50%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai coklat yaitu tidak terasa kacang merah. Lalu pada persentase 80% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai coklat yaitu terasa kacang merah, 2 panelis (50%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai coklat yaitu agak terasa kacang merah, dan 1 panelis (25%) menyatakan aspek rasa kacang merah pada selai coklat yaitu tidak terasa kacang merah.

Aspek Aroma Cokelat

Berdasarkan hasil uji validasi aspek aroma coklat pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 4 panelis (100%) menyatakan aspek aroma coklat pada selai coklat yaitu beraroma coklat. Pada persentase 70% sebanyak 3 panelis (75%) menyatakan aspek aroma coklat pada selai coklat yaitu beraroma coklat, dan sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma coklat pada selai coklat yaitu agak beraroma coklat. Lalu pada persentase 80% sebanyak 3 panelis (75%) menyatakan aspek aroma coklat pada selai coklat yaitu beraroma coklat, dan sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma coklat pada selai coklat yaitu agak beraroma coklat.

Aspek Aroma Kacang Merah

Berdasarkan hasil uji validasi aspek aroma kacang merah pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu agak beraroma kacang merah, dan sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu tidak beraroma kacang merah. Pada persentase 70% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu beraroma kacang merah, 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu agak beraroma kacang merah, dan sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu tidak beraroma kacang merah. Lalu pada persentase 80% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu beraroma kacang merah, 1 panelis (25%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu agak beraroma kacang merah, dan sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek aroma kacang merah pada selai coklat yaitu tidak beraroma kacang merah.

Aspek Tekstur

Berdasarkan hasil uji validasi aspek tekstur pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu halus, dan sebanyak 3 panelis (75%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu agak halus. Pada persentase 70% sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu halus, sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu agak halus, dan sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu tidak halus. Lalu pada persentase 80% sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu halus, dan sebanyak 2 panelis (50%) menyatakan aspek tekstur pada selai coklat yaitu agak halus.

Aspek Daya Oles

Berdasarkan hasil uji validasi aspek daya oles pada tabel di atas menunjukkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu mudah dioles, dan sebanyak 3 panelis (75%) menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu agak mudah dioles. Pada persentase 70% sebanyak 3 panelis (75%) menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu mudah dioles, dan sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu agak mudah dioles. Lalu pada persentase 80% sebanyak 3 panelis (75%)

menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu mudah dioles, dan sebanyak 1 panelis (25%) menyatakan aspek daya oles pada selai coklat yaitu agak mudah dioles.

Hasil Deskripsi Uji Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Selai Cokelat Penambahan Kacang Merah

Aspek Warna

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek warna dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek warna pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 20 panelis (66,67%) menyatakan sangat suka, 8 panelis (26,67%) menyatakan suka, dan 2 panelis (6,67%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek warna adalah 4,6 yang dimana masuk kedalam kategori sangat suka.

Penilaian panelis terhadap aspek warna pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 20 panelis (66,67%) menyatakan sangat suka, dan 10 panelis (33,33%) menyatakan suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek warna adalah 4,7 yang dimana masuk kedalam kategori sangat suka.

Penilaian panelis terhadap aspek warna pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 19 panelis (63,33%) menyatakan sangat suka, 9 panelis (30%) menyatakan suka, dan 2 panelis (6,67%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek warna adalah 4,6 yang dimana masuk kedalam kategori sangat suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek warna selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Dari data di atas, diperoleh χ^2 hitung adalah 0,2, dan χ^2 tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek warna.

Aspek Rasa Manis

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek rasa manis dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek rasa manis pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 13 panelis (43,33%) menyatakan sangat suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa manis adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek rasa manis pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 12 panelis (40%) menyatakan sangat suka, 15 panelis (50%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa manis adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek rasa manis pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 12 panelis (40%) menyatakan sangat suka, 14 panelis (46,67%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa manis adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek rasa manis selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Dari data di atas, diperoleh χ^2 hitung adalah 0,22 dan χ^2 tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai χ^2 hitung $<$ χ^2 tabel, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek rasa manis.

Aspek Rasa Kacang Merah

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek rasa kacang merah dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek rasa kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 8 panelis (26,67%) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,67%) menyatakan suka, dan 5 panelis (16,67%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa kacang merah adalah 4,1 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek rasa kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 4 panelis (13,33%) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,67%) menyatakan suka, dan 9 panelis (30%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa kacang merah adalah 3,8 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek rasa kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 6 panelis (20%) menyatakan sangat suka, 18 panelis (60%) menyatakan suka, dan 6 panelis (20%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek rasa kacang merah adalah 4 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek rasa kacang merah selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Dari data di atas, diperoleh χ^2 hitung adalah 5,1 dan χ^2 tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai χ^2 hitung $<$ χ^2 tabel, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek rasa kacang merah.

Aspek Aroma Cokelat

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek aroma coklat dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek aroma coklat pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 13 panelis (43,33%) menyatakan sangat suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka, dan 4 panelis (13,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma coklat adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma coklat pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 13 panelis (43,33%) menyatakan sangat suka, 14

panelis (46,67%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma coklat adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma coklat pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 17 panelis (56,67%) menyatakan sangat suka, 12 panelis (40%) menyatakan suka, dan 1 panelis (3,33 %) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma coklat adalah 4,5 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek aroma coklat selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 4.15 Uji Friedman Aspek Aroma Cokelat

Kriteria Penilaian	X ² Hitung	X ² Tabel	Kesimpulan
Aroma Cokelat	1,25	5,99	x ² hitung < x ² tabel, maka H ₀ diterima

Dari data di atas, diperoleh x² hitung adalah 5,1 dan x² tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai x² hitung < x² tabel, artinya H₀ diterima dan H₁ ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek aroma coklat.

Aspek Aroma Kacang Merah

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek aroma kacang merah dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 7 panelis (23,33%) menyatakan sangat suka, 14 panelis (46,67%) menyatakan suka, dan 9 panelis (30 %) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,9 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 2 panelis (6,67%) menyatakan sangat suka, 18 panelis (60 %) menyatakan suka, dan 10 panelis (33,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,7 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 3 panelis (10%) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,67%) menyatakan suka, 8 panelis (26,67 %) menyatakan agak suka, dan 2 panelis (6,67%) menyatakan tidak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,7 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek aroma kacang merah selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 4.15 Uji Friedman Aspek Aroma Cokelat

Kriteria Penilaian	X ² Hitung	X ² Tabel	Kesimpulan
Aroma Cokelat	1,25	5,99	x ² hitung < x ² tabel, maka H ₀ diterima

Dari data di atas, diperoleh x² hitung adalah 5,1 dan x² tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai x² hitung < x² tabel, artinya H₀ diterima dan H₁ ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai cokelat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek aroma cokelat.

Aspek Aroma Kacang Merah

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai cokelat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek aroma kacang merah dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai cokelat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 7 panelis (23,33%) menyatakan sangat suka, 14 panelis (46,67%) menyatakan suka, dan 9 panelis (30 %) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,9 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai cokelat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 2 panelis (6,67%) menyatakan sangat suka, 18 panelis (60 %) menyatakan suka, dan 10 panelis (33,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,7 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek aroma kacang merah pada selai cokelat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 3 panelis (10%) menyatakan sangat suka, 17 panelis (56,67%) menyatakan suka, 8 panelis (26,67 %) menyatakan agak suka, dan 2 panelis (6,67%) menyatakan tidak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek aroma kacang merah adalah 3,7 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek aroma kacang merah selai cokelat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 4.17 Uji Friedman Aspek Aroma Kacang Merah

Kriteria Penilaian	X ² Hitung	X ² Tabel	Kesimpulan
Aroma Kacang Merah	0,82	5,99	x ² hitung < x ² tabel, maka H ₀ diterima

Dari data di atas, diperoleh x² hitung adalah 0,82 dan x² tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai x² hitung < x² tabel, artinya H₀ diterima dan H₁ ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh

penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek aroma kacang merah.

Aspek Tekstur

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek tekstur dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek tekstur pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 18 panelis (60%) menyatakan sangat suka, 10 panelis (33,33%) menyatakan suka, dan 2 panelis (6,67%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek tekstur adalah 4,5 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek tekstur pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 16 panelis (53,33%) menyatakan sangat suka, dan 14 panelis (46,67%) menyatakan suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek tekstur adalah 4,5 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek tekstur pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 14 panelis (46,67%) menyatakan sangat suka, 13 panelis (43,33%) menyatakan suka, dan 3 panelis (10 %) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek tekstur adalah 4,4 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek tektstur selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Dari data di atas, diperoleh χ^2 hitung adalah 0,65 dan χ^2 tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai χ^2 hitung $<$ χ^2 tabel, artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek tekstur.

Aspek Daya Oles

a. Hasil Deskriptif

Hasil penilaian daya terima konsumen produk selai coklat penambahan kacang merah dengan penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% pada 30 panelis agak terlatih pada aspek daya oles dapat dilihat sebagai berikut :

Penilaian panelis terhadap aspek daya oles pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 60% adalah 23 panelis (76,67%) menyatakan sangat suka, dan 7 panelis (23,33%) menyatakan suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek daya oles adalah 4,8 yang dimana masuk kedalam kategori sangat suka.

Penilaian panelis terhadap aspek daya oles pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 70% adalah 13 panelis (43,33%) menyatakan sangat suka, 15 panelis (50%) menyatakan suka, 1 panelis (3,33%) menyatakan agak suka, dan 1 panelis (3,33%) menyatakan tidak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek daya oles adalah 4,3 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

Penilaian panelis terhadap aspek daya oles pada selai coklat penambahan kacang merah dengan perlakuan 80% adalah 14 panelis (46,67%) menyatakan sangat suka, 9 panelis (30%) menyatakan suka, dan 7 panelis (23,33%) menyatakan agak suka. Rata-rata nilai yang diperoleh pada aspek daya oles adalah 4,2 yang dimana masuk kedalam kategori suka.

b. Hasil Uji Hipotesis

Hasil uji hipotesis daya terima konsumen pada aspek daya oles selai coklat penambahan kacang merah yang diujikan pada 30 panelis agak terlatih menggunakan Uji Friedman dapat dilihat sebagai berikut :

Dari data di atas, diperoleh x_2 hitung adalah 6,32 dan x_2 tabel adalah 5,99 dengan taraf signifikansi $\alpha = 0,05$. Nilai tersebut menunjukkan nilai x_2 hitung $>$ x_2 tabel, artinya H_0 ditolak dan H_1 diterima. Kesimpulan dari tabel di atas adalah terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada selai coklat terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek daya oles. Untuk mengetahui perlakuan mana yang paling disukai, maka dilanjutkan analisis dengan uji Tuckey.

Uji Tuckey pada Aspek Daya Oles Selai Cokelat Penambahan Kacang Merah

Perbandingan ganda pasangan :

$[P1-P2] = [4,77-4,3] = 0,43 > 0,42$ Berbeda nyata

$[P2-P3] = [4,3-4,2] = 0,1 < 0,42$ Tidak berbeda nyata

$[P1-P3] = [4,77-4,2] = 0,53 > 0,42$ Berbeda nyata

Keterangan :

P1 adalah selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60%

P2 adalah selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 70%

P3 adalah selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 80%

Hasil dari uji tuckey pada aspek daya oles menunjukkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% dan 70% berbeda nyata. Lalu selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 70% dan 80% tidak berbeda nyata. Lalu selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% dan 80% berbeda nyata. Sehingga dapat disimpulkan bahwa selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60% merupakan produk yang direkomendasikan pada aspek daya oles.

4.2 Pembahasan Hasil Penelitian

Hasil penelitian diperoleh dari penilaian beberapa aspek organoleptik dengan 4 dosen ahli dari Program Studi Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta. Pada penilaian daya terima konsumen diperoleh dari 30 orang panelis agak terlatih, menggunakan uji hedonik dengan 5 skala penilaian yang terdiri dari sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Berikut penjelasan mengenai hasil penelitian :

4.2.1. Hasil Validasi

Berdasarkan hasil validasi pada aspek warna, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% dan 80% memiliki nilai yang sama yaitu 4,25 dengan skala warna coklat, dan 70% memiliki nilai 4 dengan skala warna coklat. Penambahan kacang merah pada produk selai coklat tidak berpengaruh pada aspek warna.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek rasa manis, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70%, dan 80% memiliki nilai yang sama yaitu 4,25 dengan skala manis. Penambahan kacang merah pada produk selai coklat tidak berpengaruh pada aspek rasa manis.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek rasa kacang merah, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai 2,5 dengan skala tidak terasa kacang merah, 70% memiliki nilai 2,75 dengan skala agak terasa kacang merah, dan 80% memiliki nilai 3 dengan skala agak terasa kacang merah. Dapat disimpulkan bahwa penambahan kacang merah pada produk selai coklat berpengaruh pada aspek rasa kacang merah dengan persentase 70% dan 80% walaupun agak terasa kacang merah.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek aroma coklat, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai 4 dengan skala beraroma coklat, 70% dan 80% memiliki nilai 3,75 dengan skala beraroma coklat. Penambahan kacang merah pada produk selai coklat tidak berpengaruh pada aspek aroma coklat.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek aroma kacang merah, bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai 2,5 dengan skala tidak beraroma kacang merah, 70% dan 80% memiliki nilai yang sama 2,75 dengan skala agak beraroma kacang merah. Dapat disimpulkan bahwa penambahan kacang merah pada produk selai

cokelat berpengaruh pada aspek rasa kacang merah dengan persentase 70% dan 80% walaupun tidak terlalu kuat rasa kacang merah.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek tekstur, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% dan 70% memiliki nilai yang sama yaitu 3,25 dengan skala agak halus, dan 80% memiliki nilai 3,5 dengan skala agak halus. Penambahan kacang merah pada produk selai cokelat tidak berpengaruh pada aspek tekstur.

Berdasarkan hasil validasi pada aspek daya oles, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai 3,25 dengan skala agak mudah dioles, 70% dan 80% memiliki nilai 3,75 dengan skala mudah dioles. Penambahan kacang merah pada produk selai cokelat berpengaruh pada aspek daya oles.

Hasil Daya Terima Konsumen

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek warna, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% dan 80% memiliki nilai rata-rata 4,6 dengan skala sangat suka, dan 70% memiliki nilai rata-rata 4,7 dengan skala sangat suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat pada aspek warna dikarenakan penggunaan cokelat pada tiap perlakuan memiliki jumlah yang sama. Penambahan kacang merah memberi sedikit pengaruh warna dari produk selai cokelat, semakin banyak kandungan kacang merah, semakin pekat warna coklat yang dihasilkan ((Asfi et al., 2017).

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek rasa manis, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60%, 70% dan 80% memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,3 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat pada aspek rasa, dikarenakan penggunaan gula pada tiap perlakuan dalam jumlah yang sama. Rasa manis pada selai cokelat kacang merah didapat dari penggunaan gula, dengan jumlah gula yang cukup, akan menghasilkan produk selai cokelat kacang merah yang pas (Basuki et al., 2013).

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek rasa kacang merah, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai rata-rata 4,1 dengan skala suka, 70% memiliki nilai rata-rata 3,8 dengan skala suka dan 80% memiliki nilai rata-rata 4 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat pada aspek rasa kacang merah, dikarenakan proses perebusan pada kacang merah membuat enzim lipoksigenase atau penyebab rasa langu dari kacang merah tidak terlalu kuat (Muchtadi et al., 2011), serta penambahan bahan lain membuat rasa langu kacang merah berkurang.

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek aroma cokelat, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% dan 70% memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,3 dengan skala suka, dan 80% memiliki nilai rata-rata 4,5 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai cokelat pada aspek aroma cokelat. Cokelat memiliki aroma khas yang berasal dari senyawa pirazin (Haryadi & Supriyanto, 2014), serta penambahan kacang merah yang sudah dilakukan proses pemanasan yaitu perebusan yang membuat aroma dari kacang merah tidak terlalu kuat, sehingga aroma cokelat pada produk selai cokelat lebih kuat dari aroma kacang merah.

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek aroma kacang merah, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai rata-rata 3,9 dengan skala suka, 70% dan 80% memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 3,7 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat

pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat pada aspek aroma kacang merah. Kacang merah memiliki kandungan enzim lipoksigenase yang umumnya terdapat di kacang-kacangan dan menyebabkan kacang merah memiliki aroma khas yaitu aroma langu dan kurang diminati oleh para panelis (Tilohe et al., 2020), namun aroma langu kacang merah tidak terlalu kuat karena tertutupi oleh aroma dari coklat *couverture* dan lemak coklat yang digunakan pada penelitian ini.

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek tekstur, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% dan 70% memiliki nilai rata-rata yang sama yaitu 4,5 dengan skala suka, dan 80% memiliki nilai rata-rata 4,4 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat pada aspek tekstur. Tekstur selai coklat penambahan kacang merah dapat dipengaruhi pada proses penghalusan pada kacang merah (Susanto, 2012). Pada penelitian ini, kacang merah dihaluskan dan disaring, sehingga tekstur selai coklat kacang merah yaitu halus.

Berdasarkan hasil pengujian daya terima konsumen dan friedman pada aspek daya oles, dapat disimpulkan bahwa persentase penambahan kacang merah sebanyak 60% memiliki nilai rata-rata 4,8 dengan skala sangat suka, 70% memiliki rata-rata 4,3 dengan skala suka, dan 80% memiliki nilai rata-rata 4,2 dengan skala suka. Berdasarkan hasil uji friedman, terdapat pengaruh yang signifikan terhadap pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat pada aspek daya oles. Kacang merah mengandung pektin yang dapat membentuk serabut halus yang dapat menahan cairan, sehingga semakin banyak penambahan kacang merah, semakin kental konsistensi selai dan mengakibatkan daya oles selai menurun (Andreas et al., 2017).

Kelemahan Penelitian

Pada pelaksanaan penelitian selai coklat penambahan kacang merah persentase 60%, 70%, dan 80%, terdapat beberapa kelemahan, yaitu Perbedaan musim pada pembuatan selai mempengaruhi hasil akhir produk, sehingga dibutuhkan pengulangan proses pembuatan agar hasil akhir produk sesuai dengan produk selai pada umumnya.

Perbedaan teknik pelelehan coklat sangat mempengaruhi hasil produk akhir, sehingga diperlukan uji coba sampai hingga hasil akhir produk sesuai dengan yang diinginkan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji validasi produk selai coklat penambahan kacang merah dengan persentase 60%, 70%, dan 80%, terhadap 4 dosen ahli, dan dilanjutkan dengan uji daya terima konsumen kepada panelis agak terlatih meliputi aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma coklat, aroma kacang merah, tekstur, dan daya oles menunjukkan bahwa produk selai coklat penambahan kacang merah memiliki nilai rata-rata pada kategori suka. Pada aspek warna, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk selai dengan persentase 70% dengan nilai 4,7 dengan skala sangat suka. Pada aspek rasa manis, memiliki nilai rata-rata yang sama pada persentase 60%, 70%, dan 80% dengan nilai 4,3 dengan skala suka. Pada aspek rasa kacang merah, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk selai dengan persentase 60% dengan nilai 4,1 dengan skala suka. Pada aspek aroma coklat, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk dengan persentase 80% dengan nilai 4,5 dengan skala suka. Pada aspek aroma kacang merah, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk selai dengan persentase 60% dengan nilai 3,93 dengan skala suka. Pada aspek tekstur, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk selai dengan persentase 60% dan 70% dengan nilai 4,5 dengan skala suka. Pada aspek daya oles, nilai rata-rata tertinggi ada pada produk selai dengan persentase 60% dengan nilai 4,8 dengan skala sangat suka. Hasil analisis uji friedman dengan taraf signifikansi α 0,05 menunjukkan bahwa tidak terdapat pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat terhadap aspek warna, rasa manis, rasa kacang merah, aroma coklat, aroma kacang

merah, dan tekstur, tetapi ada pengaruh penambahan kacang merah pada produk selai coklat pada aspek daya oles.

DAFTAR PUSTAKA

- Abdillah, A. S., Kristiastuti, D., & Sutiadiningsih, A. (2021). Pengaruh Suhu Penyimpanan Terhadap Daya Simpan Selai Lembaran Belimbing Wuluh Dan Pepaya. *Jurnal Tata Boga*, 10(1), 185–193.
- Alamri, M., Salman, & Talibo, S. D. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Selai Kacang Merah. *Journal Health and Nutritions*, 5(2), 57–61.
- Ambarini. (2005). *Cake Cokelat Populer*. Gramedia Pustaka Utama.
- Andreas, S., Ginting, S., & Suhaidi, I. (2017). PENGARUH PERBANDINGAN BUBUR JAGUNG DENGAN BUBUR KACANG MERAH DAN PERSENTASE CARBOXY METHYL CELLULOSE TERHADAP MUTU SELAI. 5(4), 671–677.
- Asfi, W. M., Harun, N., & Zalfiatri, Y. (2017). PEMANFAATAN TEPUNG KACANG MERAH DAN PATI SAGU PADA PEMBUATAN CRACKERS. *JOM Faperta UR*, 4(1), 3–7.
- Astawan, M. (2009). *Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-bijian*. Penebar Swadaya.
- Basuki, E. K., Mulyani, T., & Wati, E. S. (2013). Jelly Nenas Dengan Penambahan Karagenan Dan Sukrosa (Vol. 7, Issue 2, pp. 167–175).
- Berek, T. D. K., & Retno Sri Lestari. (2023). *Biskuit BIPUS*. PT Nasya Expanding Management.
- Buckle, K. ., Edwards, R. ., Fleet, G. ., & Wotton, M. (2007). *Ilmu Pangan*. Universitas Indonesia Press.
- Haryadi, & Supriyanto. (2014). *Teknologi Cokelat*. Gadjah Mada University Press.
- Ide, P. (2008). *Dark Chocolate Healing*. Elex Media Komputindo.
- Muchtadi, T. R., Sugiyono, & Ayustaningwarno, F. (2011). *Ilmu Pengetahuan Bahan Pangan*. Alfabeta.
- Saputra, D. (2019). Karakteristik Antioksidan Selai Cokelat dengan Fortifikasi Red Palm Olein.
- Susanto, D. (2012). Potensi Bekatul Sebagai Sumber Antioksidan Dalam Produk Selai Kacang. *Universitas Diponegoro*, 1–51.
- Tilohe, R. S., Lasindrang, M., & Ahmad, L. (2020). Analisis Peningkatan Nilai Gizi Produk Wapili (Waffle) yang Diformulasikan dengan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(1), 1–12.
- Wibisono, A., Lestari, N., & Isyanti, M. (2015). Pengaruh Variasi Komposisi Lemak Cokelat, Olein Sawit dan Minyak Ikan Patin terhadap Kandungan Nutrisi Cokelat Oles. *Journal of Agro-Based Industry*, 32(2), 51–61.
- Winarno, F. G. (1997). *Kimia pangan dan gizi*. Gramedia Pustaka Utama.



This work is licensed under a Creative Commons Attribution-ShareAlike 4.0 International License.