

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil Penelitian

Gabin Vla Bayam adalah snack yang dihasilkan dari penambahan bubur bayam sebesar 5%, 10%, 15%, 20% terhadap tepung terigu dan bayam. Penambahan bubur bayam dengan konsentrasi yang berbeda disetiap persentase dapat mempengaruhi karakteristik mutu gabin vla bayam yang dihasilkan.

Dari hasil penelitian yang dilakukan maka dapat dilihat beberapa hal, yaitu hasil analisis subjektif terdiri dari penilaian secara organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, tingkat penerima keseluruhan snack gabin vla bayam.

1. Analisa Subjektif

a. Uji hedonik terhadap warna

Berdasarkan hasil sidik ragam lampiran 4, persentase jumlah penambahan konsentrasi bubur bayam yang berbeda menunjukkan $F_{\text{Hitung}} (8,28) > F_{\text{Tabel } 1\%} (0,570)$: Berbeda Sangat Nyata terhadap warna gabin vla bayam yang dihasilkan. Nilai rata-rata kesukaan terhadap warna gabin vla bayam dengan konsentrasi bubur bayam yang berbeda dapat dilihat pada tabel 9

Tabel 9

Nilai Rata- rata Hasil Uji Organoleptik terhadap Warna

Snack Gabin Vla Bayam

Persentase Penambahan Kosentrasi Bubur Bayam	Nilai Rata- rata Warna
5%	4,25 d
10%	3,80 c
15%	3,10 b
20%	2,90 a

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang nilai rata-rata menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,001$).

Dari Tabel 10 dapat dilihat bahwa ada perbedaan yang nyata terhadap snack gabin vla bayam yang dihasilkan pada kosentrasi bubur bayam yang berbeda. Nilai rata- rata tertinggi yaitu 4,25 (suka) untuk perlakuan kosentasi bubur bayam 5%, sedangkan nilai rata- rata terendah 2,90 (netral) untuk persentase kosentasi bubur bayam 20%. Kisaran angka tersebut berbeda pada skala hedonik netral sampai suka.

b. Uji hedonik terhadap aroma

Berdasarkan hasil sidik ragam lampiran 5, persentase jumlah penambahan kosentrasi bubur bayam yang berbeda menunjukkan $F_{Hitung} (10,25) > F_{Tabel} 1\% (0,570)$: Berbeda Sangat Nyata terhadap Aroma gabin vla bayam yang dihasilkan. Nilai rata- rata kesukaan terhadap aroma gabin vla bayam dengan kosentrasi bubur bayam yang berbeda dapat dilihat pada tabel 10

Tabel 10

Nilai Rata- rata Hasil Uji Organoleptik terhadap Aroma

Snack Gabin Vla Bayam

Persentase Penambahan Konsentrasi Bubur Bayam	Nilai Rata- rata Aroma
5%	3,75 c
10%	3,75 c
15%	2,95 b
20%	2,85 a

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang nilai rata-rata menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,001$).

Dari Tabel 11 dapat dilihat bahwa ada perbedaan yang nyata terhadap aroma snack gabi vla bayam yang dihasilkan pada konsentrasi bubur bayam yang berbeda. Nilai rata- rata tertinggi yaitu 3,75 (suka) untuk persentase konsentasi 5% dan 10%, sedangkan nilai rata- rata terendah yaitu 2,85 (netral) untuk perlakuan konsentasi bubur bayam 20%. Kisaran angka tersebut berada pada skala hedonik suka.

c. Uji hedonik terhadap tekstur

Berdasarkan hasil sidik ragam lampiran 6, persentase jumlah penambahan konsentrasi bubur bayam yang berbeda menunjukkan $F_{\text{Hitung}} (8,29) > F_{\text{Tabel } 1\%} (0,570)$: Berbeda Sangat Nyata terhadap tekstur gabin vla bayam yang dihasilkan. Nilai rata- rata kesukaan terhadap tekstur gabin vla bayam dengan konsentrasi bubur bayam yang berbeda dapat dilihat pada tabel 11

Tabel 11

Nilai Rata- rata Hasil Uji Organoleptik terhadap Tekstur

Snack Gabin Vla Bayam

Persentase Penambahan Kosentrasi Bubur Bayam	Nilai Rata- rata Tekstur
5%	3,95 c
10%	4,00 c
15%	3,30 b
20%	2,90 a

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang nilai rata-rata menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,001$).

Dari Tabel 12 dapat dilihat bahwa ada perbedaan yang nyata terhadap konsistensi snack gabin vla bayam yang dihasilkan pada kosentasi bubur bayam yang berbeda. Nilai rata- rata tertinggi yaitu 4,00 (suka) untuk persentase kosentasi bubur bayam 10%, sedangkan nilai rata- rata terendah yaitu 2,90 (netral) untuk persentase kosentasi 20%. Kisaran angka tersebut berbeda pada skala hedonik netral sampai sangat suka.

d. Uji hedonik terhadap rasa

Berdasarkan hasil sidik ragam lampiran 7, persentase jumlah penambahan kosentrasi bubur bayam yang berbeda menunjukkan $F \text{ Hitung } (33,70) > F \text{ Tabel } 1\% (0,570)$: Berbeda Sangat Nyata terhadap rasa gabin vla bayam yang dihasilkan. Nilai rata- rata kesukaan terhadap rasa gabin vla bayam dengan kosentrasi bubur bayam yang berbeda dapat dilihat pada tabel 12

Tabel 12

Nilai Rata- rata Hasil Uji Organoleptik terhadap Rasa
Snack Gabin Vla Bayam

Persentase Penambahan Konsentrasi Bubur Bayam	Nilai Rata- rata Rasa
5%	4,25 d
10%	4,00 c
15%	2,70 b
20%	2,50 a

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang nilai rata-rata menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,001$).

Dari Tabel 13 dapat dilihat skor yang diberikan panelis berkisaran antara 4,25 – 2,50. Dapat dilihat pula bahwa ada pengaruh nyata terhadap rasa snack gabin vla bayam pada konsentrasi penambahan bubur bayam yang berbeda. Dimana nilai rata- rata yang tertinggi yaitu 4,25 (suka) pada konsentasi bubur bayam 5% dan nilai rata- rata terendah yaitu 2,50 (tidak suka) pada konsentasi 20%. Kisaran angka tersebut berada pada skala hedonik netral sampai sangat suka.

e. Uji hedonik terhadap tingkat penerimaan keseluruhan

Berdasarkan hasil sidik ragam lampiran 8, persentase jumlah penambahan konsentrasi bubur bayam yang berbeda menunjukkan $F_{\text{Hitung}} (6,27) > F_{\text{Tabel } 1\%} (0,570)$: Berbeda Sangat Nyata terhadap penerimaan keseluruhan gabin vla bayam yang dihasilkan. Nilai rata- rata kesukaan terhadap penerimaan keseluruhan gabin vla bayam dengan konsentrasi bubur bayam yang berbeda dapat dilihat pada tabel 13

Tabel 13

Nilai Rata- rata Hasil Uji Organoleptik terhadap Penerimaan Keseluruhan

Snack Gabin Vla Bayam

Persentase Penambahan Kosentrasi	Nilai Rata- rata
Bubur Bayam	Penerimaan Keseluruhan
5%	3,75 c
10%	3,50 b
15%	3,10 a
20%	3,05 a

Keterangan : Huruf yang berbeda dibelakang nilai rata-rata menunjukkan perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,001$).

Dari Tabel 14 dapat dilihat bahwa panelis mengidentifikasi penerimaan keseluruhan snack gabin vla bayam dengan nilai rata- rata tertinggi yaitu 3,75 (suka) pada konsentrasi bubur bayam 5% dan nilai rata- rata terendah yaitu 3,05 (netral) pada konsentrasi bubur bayam 20%. Kisaran angka tersebut berbeda pada skala hedonik netral sampai sangat suka

2. Uji Daya Terima pada Anak Sekolah Dasar

Berdasarkan uji yang telah dilakukan panelis di kampus jurusan gizi polktekes Denpasar memperoleh hasil yang terbaik dengan penambahan bubur bayam dengan konsentrasi 5%. Kemudian hasil yang terbaik diujikan ke anak sekolah dasar kelas 5 dengan 20 panelis. Dimana hasil yang diperoleh setelah diujikan kesetiap panelis yang dilakukan memperoleh hasil 70% panelis yang menyukai dan 30% panelis yang tidak menyukai. . Adapun kandungan nilai gizi 1 porsi dengan 50 gram yang diujikan ke anak sekolah dasar dapat dilihat pada tabel 14

Tabel 14

Kandungan Nilai Gizi pada 1 Porsi (50 gram)
Snack Gabin Vla Bayam

Komponen Gizi	Komposisi Nilai Gizi
Energi	143,54 kkal
Protein	2,052 gram
Lemak	8,77 gram
Karbohidrat	13,275 gram
Kalsium	46,8 mg
Serat	0,35 gram
Vitamin C	4,09 mg

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan perlakuan kosentrasi bubur bayam, menunjukkan berpengaruh nyata terhadap warna snack gabin vla bayam. Nilai rata-rata organoleptik untuk rasa berkisaran antara 2,90 – 4,25. Nilai ini terletak pada skala hedonik suka – netral. Perbedaan kosentrasi penambahan bubur bayam mempengaruhi warna snack gabin vla bayam yang dihasilkan. Pada setiap perlakuan yang diujikan warna juga berbeda semakin banyak penambahan bubur bayam yang dilakukan maka warna yang dihasilkan semakin pekat.

Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan perlakuan kosentrasi bubur bayam menunjukkan berpengaruh nyata terhadap aroma snack gabin vla bayam. Nilai rata-rata organoleptik untuk rasa berkisaran antara 2,85 – 3,75. Nilai ini terletak pada skala hedonik netral- suka. Perbedaan penambahan bubur bayam mempengaruhi aroma snack gabin bayam yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan perlakuan konsentrasi bubur bayam menunjukkan berpengaruh nyata terhadap tekstur snack gabin vla bayam. Nilai rata-rata organoleptik untuk tekstur berkisaran antara 2,90 – 3,95. Nilai ini terletak pada skala hedonik netral – suka. Perbedaan penambahan bubur bayam mempengaruhi konsentrasi snack gabin bayam yang dihasilkan walaupun secara teori penambahan bayam dapat mempengaruhi tekstur pada snack gabin vla bayam.

Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan perlakuan konsentrasi bubur bayam, menunjukkan berpengaruh nyata terhadap rasa snack gabin vla bayam. Nilai rata-rata organoleptik untuk rasa berkisar antara 2,50 – 4,25. Nilai ini terletak pada skala hedonik netral- sangat suka. Hal ini disebabkan karena semakin tinggi konsentrasi penambahan bubur bayam maka semakin langu rasa gabin vla bayam yang dihasilkan.

Berdasarkan hasil analisa ragam perbedaan perlakuan konsentrasi bubur bayam menunjukkan berpengaruh nyata terhadap penerimaan keseluruhan snack gabin vla bayam. Nilai rata – rata organoleptik untuk penerimaan secara keseluruhan berkisaran antara 3,05 – 3,75. Nilai ini terletak pada skala hedonik netral – suka. Semakin tinggi konsentrasi penambahan bubur bayam maka semakin tidak disukai oleh panelis. Karena tingkat penerimaan keseluruhan pada panelis yang disukai yaitu dengan penambahan 5% bubur bayam dengan penambahan 12,5 gram penambahan bubur bayam dari tepung terigu.

Berdasarkan hasil yang diperoleh pada uji organoleptik, perlakuan yang paling baik yaitu dengan penambahan 5% bubur bayam dan penambahan tepung terigu, karena setiap penambahan bubur bayam hasil yang diperoleh tidak disukai oleh

panelis. Uji yang dilakukan ke anak sekolah dasar yaitu dengan penambahan 5% bubur bayam dan tepung terigu yang dicampur di dalam gabin vla bayam.

Dari segi warna gabin vla bayam dimana setelah mendapatkan hasil perbedaan sangat nyata terhadap penambahan konsentrasi gabin vla bayam. Hal ini disebabkan karena perbandingan antara tepung terigu dan bubur bayam mempengaruhi warna sehingga warna gabin vla bayam dari keempat perlakuan relatif berbeda semakin banyak penambahan bubur bayam maka warna yang dihasilkan semakin hijau pekat.

Untuk aroma gabin vla bayam dimana nilai yang paling banyak adalah pada keadaan suka. Ini disebabkan aroma gabin vla bayam dari keempat perlakuan memiliki aroma yang berbeda ini dikarenakan pengaruh penambahan bubur bayam dengan konsentrasi yang berbeda, semakin banyak penambahan bubur bayam maka aroma yang dihasilkan yaitu langu. Aroma langu pada gabin vla bayam disebabkan karena adanya enzim lipoksigenase, aroma langu dapat dihilangkan dengan cara menambahkan tepung dan susu kental manis serta cara pemasakan yang dilakukan agar rasa langu yang ada di gabin vla bayam dapat dihilangkan.

Dari segi tekstur gabin vla bayam dimana setelah mendapatkan hasil perbedaan sangat nyata terhadap penambahan konsentrasi bubur bayam yang berbeda. Hal ini disebabkan karena perbandingan antara tepung terigu dan bubur bayam yang dihasilkan. Setiap penambahan bubur bayam sesuai perlakuan tekstur yang dihasilkan semakin keras dan susah untuk di jadikan vla.

Dari segi rasa gabai vla bayam dimana setelah mendapatkan hasil perbedaan sangat nyata terhadap penambahan konsentrasi bubur bayam yang berbeda. Hal ini disebabkan karena setiap penambahan bubur bayam sesuai dengan perlakuan rasa yang dihasilkan berbeda, semakin banyak penambahan bubur bayam maka gabai vla bayam yang dihasilkan yaitu rasa pahit dan rasa bayam. Sedangkan untuk tingkat penerimaan secara keseluruhan dimana nilai pada keadaan suka. Ternyata gabai vla bayam dengan penambahan 5% konsentrasi bubur bayam menghasilkan warna, aroma, tekstur dan rasa yang disukai. Hal ini disebabkan karena adanya penambahan konsentrasi bubur bayam memberikan tingkat penerimaan secara keseluruhan oleh panelis, sehingga panelis memilih gabai vla bayam yang berkonsentrasi sebesar 5% dimana perlakuan tersebut merupakan penambahan konsentrasi bubur bayam yang paling sedikit.

Untuk uji daya terima pada anak sekolah dasar dimana perlakuan yang terbaik dengan konsentrasi 5% yang diujikan ke anak sekolah dasar. Hasil yang didapat setelah diujikan keanak sekolah dasar yaitu dengan 20 panelis dimana 15 orang yang menyukai gabai vla bayam dan 5 orang yang tidak menyukai gabai vla bayam. Hal ini dikarenakan 5 orang tersebut tidak suka dengan rasa pada gabai vla bayam yang dihasilkan.