

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian bab ini, peneliti akan memaparkan tentang hasil eksperimen Mie Suweg yang disubstitusi dengan larutan bunga sepatu sebagai bahan pengawet alami sehingga mie tersebut bisa bertahan lebih lama dari biasanya dan tidak mudah rusak atau busuk. Pada bab ini pula terdiri dari beberapa sub bab antara lain hasil penelitian dan pembahasan penelitian yang masing-masing sub bab tersebut juga dibagi lagi menjadi beberapa bagian.

4.1 Hasil Penelitian

Dalam penelitian ini, peneliti membuat 4 sampel percobaan mie suweg dengan komposisi perbandingan yang berbeda-beda yang pada akhirnya memiliki hasil yang berbeda pula. Untuk mempermudah melihat perbedaan awal percobaan tersebut bisa dilihat melalui tabel berikut ini yang kemudian peneliti jabarkan lebih lanjut.

Gambar 4. 1 Hasil Substitusi Larutan Bunga Sepatu



Tabel 4. 1 Hasil pencampuran mie suweg dan larutan bunga kembang sepatu

	ST0(0 ml)	ST1(25 ml)	ST2(50 ml)	ST3(75 ml)
Warna	Kuning pucat	Kuning	Agak Coklat	Coklat kemerahan
Rasa	Khas mie basah	Khas mie basah	Sedikit rasa larutan bunga	Rasa larutan bunga
Aroma	Gurih khas suweg	Gurih khas suweg	Gurih sedikit aroma khas bunga sepatu	Gurih khas bunga sepatu menyengat
Lendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir

Keterangan:

ST0: Mie basah Suweg tanpa substitusi larutan bunga sepatu (air putih 25 ml)

ST1: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 75 ml

Dari tabel diatas mie suweg yang tanpa pencampuran larutan bunga sepatu (menggunakan air biasa) dan sudah dilakukan pencampuran dengan ekstrak larutan bunga sepatu, nantinya peneliti akan menguji lebih lanjut dengan metode uji hedonic yang melibatkan 30 orang panelis tidak terlatih

untuk mengetahui daya terima konsumen dari latar belakang yang berbeda meliputi mahasiswa, dosen, pekerja pabrik, petani, dan perawat.

Dimana panelis memilih skala kesukaan dari nilai 5 (sangat suka), 4 (suka), 3 (cukup suka), 2 (tidak suka), 1 (sangat tidak suka) dengan kriteria *warna* (kuning pucat, kuning, sangat kuning), *rasa* (khas mie basah, sedikit rasa larutan bunga, rasa larutan bunga), serta *bau* (gurih khas suweg, gurih sedikit aroma khas bunga sepatu, gurih khas bunga sepatu menyengat), sedangkan tingkat kelendiran (kesemua sampel menunjukkan tidak berlendir)

Sedangkan berikut adalah tabel hasil analisis penelitian untuk melihat daya pengembang mie suweg yg tidak dan dengan substitusi larutan bunga sepatu dengan komposisi perbandingan tepung yang sama dan larutan bunga sepatu yang berbeda-beda, serta lama waktu perebusan sama pada semua sampel selama 3 menit. Berikut adalah tabel hasil percobaan tersebut:

Tabel 4. 2 hasil analisis daya kembang mie suweg substitusi larutan bunga sepatu

No	Sampel	Analisis Daya Kembang		
		Berat Sebelum dimasak	Berat Sesudah dimasak	Prosentase Daya kembang
1	ST0 (Penambahan air biasa 25 ml)	25 gram	26,5 gram	6 %

2	ST1 (Penambahan Larutan 25 ml)	25 gram	27 gram	8 %
3	ST2 (Penambahan Larutan 50 ml)	26.5 gram	28 gram	5,6 %
4	ST3 (Penambahan Larutan 75 ml)	27 gram	28 gram	3,7 %

Keterangan:

ST0: Mie basah suweg dengan air putih biasa 25 ml

ST1: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 75 ml

Hasil penelitian secara langsung tentang daya pengembangan mie suweg substitusi larutan bunga sepatu didapatkan dari membandingkan berat mie sebelum dimasak dengan berat mie sesudah dimasak didapatkan bahwa ada perbedaan yang sangat tipis antara sampel ST0, ST1, ST2, dan ST3.

Sampel ST0 didapati selisih perbandingan 1,5 gram dengan prosentase 6%; ST1 selisih perbandingan 2 gram dengan prosentase 8 %; ST2 selisih perbandingan 1,5 gram dengan prosentase 5,6 %; dan ST3 didapati 1 gram dengan prosentase 3,7 %.

Jika dianalisis lebih lanjut dari tabel hasil percobaan diatas, kita bisa melihat bahwa semakin tinggi kadar air suatu produk akan mempengaruhi pada daya serap air. Sedangkan daya serap air akan berpengaruh pula pada semakin tinggi pula daya kembang suatu produk

tersebut. Hal ini juga dijelaskan dalam penelitian Laili¹ bahwa daya serap air dapat dipengaruhi oleh suhu, ukuran partikel atau porositas produk, komposisi bahan penyusun, dan komponen lain seperti protein, lemak dan gula. Hal ini disebabkan karena kadar air dalam mie sedikit akan berakibat semakin tinggi daya serap air dan semakin tinggi pula daya kembang mie yang dihasilkan, sebaliknya kadar air tinggi berakibat semakin rendah daya serap air akan menyebabkan daya kembang mie yang semakin rendah pula, karena banyaknya air yang diserap dapat mempengaruhi kenaikan volume air pada saat pengukuran daya kembang mie.

Jadi kesimpulan dalam penelitian mie suweg substitusi larutan bunga sepatu dengan perbandingan larutan yang berbeda-beda maka menghasilkan daya kembang paling tinggi adalah sampel ST1 (komposisi tepung suweg 100 gram dan larutan bunga sepatu 25 ml) yakni perubahan 2 gram dari 25 gram menjadi 27 gram dengan prosentase pengembangan sebesar 8 %. Hal itu sesuai dengan teori dan penelitian-penelitian terdahulu tentang perubahan daya kembang suatu produk makanan bahwa pada sampel mie ST1 mengandung kadar air yang sedikit sehingga mengakibatkan daya serap air tinggi, hal itu memberikan hasil daya kembang mie ST1 tersebut menjadi paling tinggi daripada sampel lainnya.

Disisi lain, peneliti juga meneliti tentang daya tahan mie atau daya lama umur simpan Mie suweg dengan adonan air biasa dan mie suweg substitusi larutan bunga kembang sepatu. Peneliti juga membagi

beberapa sampel dengan perbandingan komposisi ukuran yang berbeda seperti diatas. Tabel di bagian lampiran akhir skripsi ini menunjukkan hasil lama umur simpan mie tersebut dengan waktu yang sama dan pengecekan secara berkala.

Dari eksperiment tersebut –bisa cek tabel lampiran- dihasilkan bahwa penyimpanan terbaik adalah sampel penambahan larutan bunga sepatu 25 ml. Karena hasil akhir menunjukkan sampel tersebut bertahan hingga 40 jam atau kurang lebih 2 hari baru menunjukkan tanda-tanda mie berlendir, bau asam (basi), dan memiliki warna yang berubah (berjamur) sedangkan sampel dengan air putih (ST0) hanya bertahan kurang dari 24 jam dan sampel ST2, ST3 bertahan hingga rata-rata 32 jam. Hal ini membuktikan bahwa larutan bunga sepatu dengan komposisi tertentu bisa dimanfaatkan sebagai pengawet alami sebuah produk makanan

4.1.1 Analisis Hedonik Mie Suweg Terhadap Warna

Penglihatan atau kenampakan dari suatu produk merupakan sifat pertama yang diamati oleh konsumen. Pengamatan warna ini termasuk dalam kenampakan yang merupakan salah satu aspek penilaian paling penting dalam suatu produk. Oleh sebab itu warna merupakan salah satu unsur kualitas sensoris yang penting dalam suatu olahan pangan.

Berikut adalah hasil analisis hedonik warna mie suweg basah dengan substitusi larutan bunga sepatu dengan skala hedonik yang dinilai oleh 30 orang dan gambar kenampakan mie suweg yang sudah disubstitusi larutan bunga sepatu

tersebut.

Tabel 4. 3 Skala hedonik warna mi suweg basah dengan substitusi larutan bunga sepatu

Skala Kesukaan	Substitusi Larutan Bunga Sepatu									
	ST0			ST1		ST2		ST3		
	Skor	Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%	
sangat suka	5	5	16,6	6	20	1	3,3			
Suka	4	10	33,3	14	46,6	7	23,3	2	6,6	
agak suka	3	10	33,3	9	30	10	33,3	9	30	
tidak suka	2	5	16,6	1	3,3	10	33,3	10	33,3	
sangat tidak suka	1					2	6,6	9	30	
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100	

Keterangan:

ST0: Mie basah suweg dengan air putih biasa 25 ml

ST1: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 75 ml

Dari hasil uji hedonik pada tabel diatas menunjukkan bahwa panelis terbanyak menyukai sampel ST1 sebesar 46,6% dan sangat suka sebesar 20% jika ditotal sangat suka dan suka sebanyak 66,6 %

dari 100%. Hal ini dikarenakan bahwa warna dari mie tersebut berwarna kuning cantik. Sedangkan yang lain agak sedikit kecoklatan atau kuning pucat.

4.1.2 Analisis Hedonik Mie Suweg Terhadap Rasa

Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam indra pengecap ini dibagi empat cecapan utama yakni manis, asam, asin dan pahit serta tambahan respon bila dilakukan modifikasi rasa. Rasa adalah faktor yang sangat penting dalam menentukan keputusan akhir konsumen dalam menerima atau menolak suatu makanan, tetapi jika rasanya tidak enak atau tidak disukai maka produk akan ditolak. Sehingga dapat disimpulkan bahwa rasa mempunyai peranan yang penting juga dalam memilih suatu produk.

Berikut adalah hasil analisis uji hedonic terhadap mie suweg substitusi larutan bunga sepatu pada kondisi awal pengujian dengan cara peneliti memberikan sampel mie suweg bersubstitusi berbeda-beda tersebut ketika masih segar dengan menggunakan lembar uji hedonic yang berskala mulai dari 5,4,3,2, dan 1.

Tabel 4. 4 Hasil uji hedonic terhadap rasa

Skala Kesukaan	Skor	Mie Suweg Substitusi Larutan Bunga Sepat u							
		ST0		ST1		ST2		ST3	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
sangat suka	5	6	20	9	30	1	33,3	-	-

Suka	4	10	33,3	12	40	5	16,6	2	6,6
agak suka	3	10	33,3	9	30	9	30	7	23,3
tidak suka	2	4	13,3	-	-	7	23,3	11	36,6
sangat tidak suka	1	-	-	-	-	8	26,6	10	33,3
Total		30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan:

ST0: Mie basah suweg dengan air putih biasa 25 ml

ST1: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 75 ml

Tabel hasil uji hedonik diatas dengan perbedaan perbandingan komposisi yang berbeda menunjukkan rasa yang berbeda-beda pula. Pada penelitian awal –sub bab hasil penelitian- mie suweg tersebut didapatkan sampel dengan rasa ST0 → Khas Mie basah; ST1 → Khas Mie basah; ST2→ sedikit rasa larutan bunga sepatu; ST3 → rasa larutan bunga sepatu.

Didapatkan bahwa panelis lebih banyak yang memilih menyukai rasa sampel ST1.

Pemilihan panelis terhadap sampel ST1 dikarenakan Mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 25 ml memiliki rasa yang khas mie biasa, tapi masih sedikit rasa umbi suweg didalamnya karena pengaruh aromanya juga terasa. Hal ini yang menjadi pembeda antara mie suweg dicampur air biasa dengan mie suweg yang disubstitusi larutan bunga sepatu.

Disisi lain, hal yang membedakan panelis lebih memilih ST1 daripada ST2 dan ST3 dikarenakan ST2 dan ST3 kandungan larutan bunga kembang sepatu terasa dilidah sehingga hal tersebut memberikan kesan rasa yang agak aneh bagi beberapa panelis. Dari alasan tersebut menyebabkan kurangnya minat panelis dalam memilih mie yang kandungan larutan bunganya tinggi.

4.1.3 Analisis Hedonik Mie Suweg Terhadap Aroma

Salah satu faktor yang menentukan suatu makanan dapat diterima oleh konsumen adalah aroma, karena aroma makanan menentukan kelezatan makanan tersebut. Aroma merupakan suatu yang dirasakan oleh hidung. Pada umumnya aroma yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai campuran atau ramuan dari empat bau utama yakni harum, asam, tengik dan hangus.

Untuk itu, pada sub bab ini akan membahas tentang hasil uji hedonik terhadap aroma atau bau yang dihasilkan dari mie suweg substitusi larutan bunga sepatu. Hasil tersebut bisa dilihat dari tabel berikut:

Tabel 4. 5 Hasil uji hedonik terhadap aroma yang dihasilkan Mie suweg substitusi larutan bunga sepatu

Skala Kesukaan	Skor	Mie Suweg Substitusi Larutan Bunga Sepatu							
		ST0		ST1		ST2		ST3	
		Panelis	%	Panelis	%	Panelis	%	panelis	%
sangat suka	5	6	20	9	30	-	-	-	-
Suka	4	9	30	10	33,3	8	26,6	2	6,6
agak suka	3	10	33,3	9	30	12	40	4	13,3
tidak suka	2	5	16,6	2	6,6	7	23,3	12	40
sangat tidak suka	1	-		-		3	10	12	40
	Total	30	100	30	100	30	100	30	100

Keterangan:

ST0: Mie basah suweg dengan air putih biasa 25 ml

ST1: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg substitusi bunga sepatu 75 ml

Dari tabel hasil uji hedonik terhadap rasa dengan menggunakan metode analisis deskriptif kualitatif yang didapatkan

berdasarkan hasil uji lembar uji hedonik didapatkan bahwa rasa pada beberapa sampel mie suweg dengan perbandingan komposisi berbeda menghasilkan

pilihan panelis yang berbeda pula.

Jika dianalisis, hasil tersebut menunjukkan bahwa mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 25 ml (sampel ST1) memiliki minat panelis yang paling tinggi karena pada sampel ST1 jumlah panelis yang memilih skala “sangat suka” dan “suka” sebanyak 19 orang dengan total prosentase 63,3 % yang memiliki rasa khas mie basah. Dari eksperimen tersebut peneliti juga menyimpulkan bahwa hampir dari panelis tidak terlalu menyukai rasa khas dari bunga sepatu dikarenakan ada rasa menyengat khas bunga sepatu.

4.1.4 Analisis Daya Tahan Lama Mie Suweg

Pada umumnya mie tepung basah biasa daya tahan lama atau umur simpan kurang lebih satu hari penyimpanan sehingga mie tersebut masih bisa di konsumsi. Akan tetapi dalam penelitian kali ini, peneliti akan menunjukkan hasil percobaan uji analisis mie suweg substitusi larutan dengan sampel perbandingan komposisi yang berbeda dibandingkan juga dengan percobaan pada mie suweg menggunakan air putih.

Meskipun peneliti melakukan pengamatan selama 44 jam akan tetapi penyajian hasil pada sub bab ini hanya sampai 40 jam. Berikut adalah hasil percobaan yang dilakukan dengan masa percobaan selama kurang lebih dua hari atau 40 jam waktu terbaik dengan pengecekan

secara berkala yakni setiap 4 jam pada 0-24 jam dan 2 jam pengecekan setelah 24 jam hingga 44. Pada posisi jam ke -0 dan jam ke - 40 keadaan mie suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu terbaik ditunjukkan seperti berikut:

Tabel 4. 6 Kondisi dan kenampakan mie pada jam ke – 0

	ST0(0 ml)	ST1(25 ml)	ST2(50 ml)	ST3(75 ml)
Warna	Kuning pucat	Kuning	Agak Coklat	Coklat kemerahan
Rasa	Khas mie basah	Khas mie basah	Sedikit rasa larutan bunga	Rasa larutan bunga
Aroma	Gurih	Gurih khas suweg	Gurih sedikit aroma khas bunga sepatu	Gurih khas bunga sepatu menyengat
Lendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir	Tidak berlendir

	ST0(0 ml)	ST1(25 ml)	ST2(50 ml)	ST3(75 ml)
--	-----------	------------	------------	------------

Tabel 4. 7 Kondisi dan kenampakan mie terbaik pada jam ke – 40

Warna	Putih	Kuning	Coklat	Coklat kemerahan
	(berjamur)	(sedikit berjamur)	(berjamur)	
Rasa	Kecut dan basi Kecut dan basi	Khas mie agak kering	Kecut	dan basi
Aroma	Busuk	Tidak busuk dan kecut	Busuk menyengat	Busuk menyengat
Lendir	Berlendir	Tidak berlendir	Berlendir	Berlendir

Keterangan:

ST0: Mie basah Suweg tanpa substitusi larutan bunga sepatu (air putih 25 ml)

ST1: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 25 ml

ST2: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 50 ml

ST3: Mie basah suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 75 ml

Dari kedua tabel hasil percobaan diatas peneliti bisa menganalisis dengan membandingkan kondisi mie suweg pada awal pembuatan hingga waktu terbaik jam ke -40. Hasil daya simpan mie yang terbaik adalah mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 25 ml karena pada waktu yang sama sampel tersebut masih menunjukkan warna kuningnya dan yang membedakan tentang rasanya menjadi lebih kering sedangkan aroma bau mie tidak busuk dan belum menunjukkan mie tersebut basi. Disisi lain, sampel mie dengan komposisi berbeda sudah menunjukkan adanya tandatanya basi, berjamur, dan mengeluarkan lendir.

Dalam hal ini, setelah jam ke- 40, peneliti masih melakukan pengamatan berkala setiap dua jam sekali untuk melihat sampai jam berapa sampel ST1 (mie suweg substitusi 25 ml) didapati mengalami perubahan warna dan menunjukkan tanda –tanda busuk/ basi. Hasil menunjukkan bahwa pada jam ke 44 sampel ST1 (mie suweg substitusi larutan bunga 25 ml) mengalami pembusukan dan basi.

Jadi berdasarkan eksperimen dan pengamatan berkala secara detail menunjukkan bahwa ekstrak bunga sepatu bisa menjadi bahan pengawet alami pada mie suweg basah dengan takaran komposisi tertentu.

4.2 Pembahasan Penelitian

Dari paparan hasil penelitian diatas, maka pada bagian sub bab ini peneliti akan membahas tentang karakteristik mie suweg substitusi larutan bunga sepatu tiap sampel yang sudah diuji dengan metode uji hedonik yang melibatkan 30 orang panelis dari latar belakang yang berbeda-beda

4.2.1 Karakteristik Mie Suweg Substitusi Larutan Bunga Sepatu 25 ml

Berdasarkan hasil analisis uji hedonik pada sub bab diatas, karakteristik mie suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 25 ml sangat diminati oleh beberapa panelis. Dari hasil uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma menunjukkan mayoritas panelis memilih sampel ini. Jika diteliti perhitungan prosentase uji hedonic terhadap warna menunjukkan panelis sangat suka 6 orang dengan prosentase 20% dan suka sebanyak 14 panelis dengan prosentase 46,6%. Jika dijumlah pada skala sangat suka dan suka berjumlah 20 dari 30 panelis.

Jika dianalisis lebih lanjut, warna kuning yang cerah memberikan kesan indah sehingga menggugah selera konsumen terhadap makanan.

Hal ini sejalan dengan pernyataan dari hasil penelitian Gusfahmi

tentang Daya Tarik jenis makanan dipengaruhi oleh warna sebagai salah satu komponen “*appearance*”. “*appearance*” memberikan kesan visual yang awalnya konsumen tidak membutuhkan suatu produk makanan tersebut, maka akan terdorong untuk mencicipinya.

Sedangkan dari hasil uji hedonik terhadap rasa mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 25 ml menunjukkan hasil skala “sangat suka” sebanyak 9 panelis dengan prosentase 30% dan skala “suka” sebanyak 12 panelis dengan prosentase 40%. Jika ditotal sebanyak 21 dari 30 panelis yang menyukai rasa sampel ST1 (mie suweg substitusi larutan air 25 ml). Hal ini menunjukkan bahwa sampel ini banyak diminati oleh sebagian besar konsumen.

Jika dianalisis lebih lanjut, pemilihan terhadap rasa mie suweg sampel 25 ml ini karena masih mempunyai rasa khas mie basah, tentunya lidah perasa masyarakat sudah terbiasa dengan rasa tersebut. Akan tetapi pendapat para panelis lebih suka mie basah suweg daripada mie tepung biasa dikarenakan tekstur mie suweg tidak terlalu kenyal sehingga memberikan kesan rasa yang lebih enak.

Tekstur dari suatu produk akan mempengaruhi rasa produk tersebut. Dalam kasus penelitian ini, tekstur mie dipengaruhi oleh adanya gluten dan amilosa. Gluten berperan dalam mengikat granula, namun pada penelitian ini tidak menggunakan tepung

terigu sehingga diduga tidak adanya gluten pada adonan. Menurut Satin, amilosa juga berperan saat proses gelatinisasi dan dapat mengkokohkan kekuatan gel karena daya tahan molekul di dalam granula pati meningkat (Satin. 2001).

Dari segi uji hedonik terhadap aroma mie suweg basah, penelitian ini menunjukkan bahwa sampel ST1 memiliki rasa gurih tetapi ada aroma khas umbi suwegnya. Dihasilkan pada skala “sangat suka” sebesar 9 panelis dengan prosentase 30 % dan skala “suka” sebesar 10 panelis dengan prosentase 33,3 %. Sehingga jika ditotal jumlah suka oleh panelis sebesar 19 dari 30 panelis.

Disamping uji hedonic terhadap warna, rasa, dan aroma, peneliti akan memaparkan daya tahan lama simpan mie suweg substitusi 25 ml. Hasil eksperimen menunjukkan sampel ST1 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 25 ml) mempunyai daya tahan simpan paling lama selama 40 jam dengan kenampakan mie yang masih berwarna agak kuning; rasa masih menunjukkan khas mie basah akan tetapi teksturnya agak kering serta aromanya belum busuk atau basi. Hal ini dibuktikan dengan membandingkan kadar larutan tiap sampel. Sampel ST0 (menggunakan air biasa) didapati hanya bertahan 1 hari sedangkan sampel ST2 dan ST3 hanya bertahan sampai sekitar hampir 36 jam.

4.2.2 Karakteristik Mie Suweg Substitusi Larutan Bunga Sepatu 50 ml

Hasil analisis uji hedonik pada sub bab diatas, karakteristik mie suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 50 ml sedikit diminati oleh beberapa panelis. Dan sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml) dari hasil uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma menduduki posisi sampel diminati kedua setelah sampel ST1 jika dilihat dari peminatnya. Jika diteliti perhitungan prosentase uji hedonik terhadap warna menunjukkan panelis "sangat suka" 1 orang dengan prosentase 3,3 % dan skala "suka" sebanyak 7 panelis dengan prosentase 23,3%. Jika dijumlah pada skala sangat suka dan suka berjumlah 8 dari 30 panelis.

Jika dianalisis lebih lanjut, sampel ST2 memiliki warna agak coklat sehingga hanya beberapa orang yang menyukai tampilan warna tersebut. Berbeda hal dengan sampel ST1 diatas yang tampilannya cukup menarik. Hal yang perlu digarisbawahi adalah standart kesukaan seseorang cukup relatif, sehingga pada sampel ini masih saj memiliki peminatnya.

Sedangkan dari hasil uji hedonik terhadap rasa mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml menunjukkan hasil skala "sangat suka" sebanyak 1 panelis dengan prosentase 3,3 % dan skala "suka" sebanyak 5 panelis dengan prosentase 16,6 %. Jika ditotal peminatnya sebanyak 6 dari 30 panelis yang menyukai rasa sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan air 50 ml). Hal ini

menunjukkan bahwa sampel ini menduduki peminat kedua yang dipilih oleh panelis.

Menganalisis hasil percobaan, sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml) menghasilkan rasa sedikit khas larutan bunga sepatunya sehingga mengakibatkan agak sedikit peminatnya, tetapi bukan berarti tidak ada yang memilihnya. Menurut Winarno dalam penelitiannya menyatakan bahwa Setiap orang mempunyai batas konsentrasi terendah terhadap rasa agar masih bisa dirasakan. Batas ini disebut *threshold* (Winarno, 2004). Batas ini tidak sama pada tiap-tiap orang dan *threshold* seseorang terhadap rasa yang berbeda juga tidak sama. Komponen rasa lain akan berinteraksi dengan komponen rasa primer. Akibat yang ditimbulkan mungkin peningkatan atau penurunan intensitas rasa. Efek interaksi berbeda pada tingkat konsentrasi dan *threshold*-nya.

Dari segi uji hedonik terhadap aroma pada sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml) menghasilkan tidak ada panelis yang memilih skala “sangat suka”, akan tetapi pada skala “suka” ada 8 panelis yang prosentasenya sebesar 26,6 %. Jika ditinjau lagi ada 3 panelis yang memilih skala “sangat tidak suka” dengan prosentase 10% yang hal ini menunjukkan bahwa ada peminat yang sangat tidak suka terhadap aroma mie suweg khas bunga kembang

sepatu tersebut.

Disamping uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma, peneliti akan memaparkan daya tahan lama simpan mie suweg substitusi 50 ml. Hasil eksperimen menunjukkan sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml) mempunyai daya tahan simpan agak lama selama 36 jam dengan kenampakan mie yang masih baik, belum berjamur dan belum basi. Akan tetapi jika dibandingkan dengan sampel

ST1 pada waktu yang sama jam ke-40 kenampakan sampel ST2 berwarna coklat sudah agak berjamur; rasa sudah menunjukkan basi dan sedikit berlendir; serta mengeluarkan aroma busuk dan kecut. Hal ini dibuktikan dengan membandingkan kadar larutan tiap sampel.

4.2.3 Karakteristik Mie Suweg Substitusi Larutan Bunga Sepatu 75%

Hasil analisis uji hedonik pada sub bab diatas, karakteristik mie suweg dengan substitusi larutan bunga sepatu 75 ml hampir tidak diminati oleh sebagian besar panelis. Dan sampel ST3 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 75 ml) dari hasil uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma menduduki posisi sampel terendah jika dilihat dari prosentase peminatnya. Jika diteliti perhitungan prosentase uji hedonik terhadap warna menunjukkan tidak ada panelis yang memilih skala “sangat suka” sedangkan ada 10 panelis dengan prosentase 33,3% yang memilih skala “tidak suka” dan 9 panelis dengan prosentase 30% yang memilih “sangat tidak suka”.

Jika ditinjau dan dibandingkan lebih dalam lagi, keseluruhan sampel lainnya tidak ada yang memilih skala sangat tidak suka. Dengan kata lain, hanya sampel ST3 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 75%) yang menunjukkan adanya panelis yang sangat tidak suka terhadap mie tersebut. Sampel ST3 memiliki warna coklat kemerahant sehingga banyak panelis yang tidak menyukai tampilan warna tersebut. Berbeda hal dengan sampel-sampel lainnya diatas yang tampilannya cukup menarik.

Sedangkan dari hasil uji hedonic terhadap rasa mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 75 ml menunjukkan hasil skala “tidak suka” sebanyak 11 panelis dengan prosentase 36,3 % dan skala “sangat tidak suka” sebanyak 10 panelis dengan prosentase 33,3 %. Hal ini menunjukkan bahwa sampel ini menduduki peminat terendah dari

keseluruhan sampel yang sudah diuji oleh peneliti.

Menganalisis hasil percobaan, sampel ST3 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 75 ml) menghasilkan rasa ada gurihnya karena tersadur dengan rasa telur yang terkandung tetapi rasa khas larutan bunga sepatu berpadu dengan aroma suwegnya menghasilkan rasa yang tidak jekas mengakibatkan beberapa peminat sangat tidak suka dengan rasa tersebut. Hal ini juga menunjukkan adanya batas ketidaksamaan pada tiap-tiap orang dan *threshold* seseorang terhadap rasa yang berbeda juga tidak sama.

Dari segi uji hedonik terhadap aroma pada sampel ST3 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 75 ml) menghasilkan tidak ada panelis yang memilih skala “sangat suka”, akan tetapi pada skala “suka” hanya ada 2 panelis yang prosentasenya sebesar 6,6 %. Jika ditinjau lagi ada banyak panelis yang memilih skala “tidak suka” sebesar 12 orang dengan prosentase 40% dan skala “sangat tidak suka” sebesar 12 orang prosentase 40%. Peneliti menarik kesimpulan bahwa sampel ST3 (mie suwek dengan kandunga larutan terbanyak 75% memiliki peminat yang paling rendah, dikarenakan banyak panelis yang berpendapat bahwa aroma khas dan rasa dari larutan bunga sepatu yang berlebihan tidak sesuai dengan lidah mereka.

Disamping uji hedonik terhadap warna, rasa, dan aroma, peneliti akan memaparkan daya tahan lama simpan mie suweg substitusi 75 ml. Hasil eksperimen menunjukkan sampel ST2 (mie suweg substitusi larutan bunga sepatu 50 ml) mempunyai daya tahan simpan hanya sampai 34 saja dengan kenampakan mie yang berwarna coklat kemerahan dan mengeluarkan jamur; rasa juga sudah menunjukkan basi dan kecut; serta mengeluarkan aroma busuk menyengat dan mengeluarkan lendir. Hal ini dibuktikan dengan membandingkan kadar larutan tiap sampel.

