

BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

Perkembangan pada bidang kuliner pada masa sekarang berkembang pesat. Berbagai jenis makanan hadir dengan berbagai bahan yang memiliki ciri khas tersendiri. Banyak produk makanan yang berasal dari negara Negara yang berada di belahan bumi ini yang dikembangkan menjadi suatu *trend* baru dan membuat penasaran. Perkembangan kuliner dilakukan dengan mengubah bahan dasar, teknik pengolahan dan teknik penyajian. Dalam penelitian ini juga memiliki tujuan mengangkat produk bahan lokal yang dikembangkan menjadi produk makanan yang dapat diterima oleh masyarakat.



Gambar 20. Kwetiau Jagung

(Sumber : Dokumen Pribadi)

Kwetiau merupakan *maincourse* yang dikembangkan peneliti. Pemberian nama tersebut juga berdasarkan dari bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut yaitu tepung jagung. Produk

maincourse ini menggunakan 50% tepung jagung. Kwetiau jagung bewarna kuning , bertekstur kenyal, beraroma khas tepung jagung dan rasanya gurih. Teknik olah yang digunakan yaitu perebusan dan penumisan dengan condiment taugé, pokcoy, bakso ikan, ayam, wortel dan timun.

B. Hasil dan Pembahasan

Pada penelitian ini tepung jagung dapat dibuat kwetiau jagung yang diminati oleh masyarakat. Adapun langkah-langkah dari penelitian ini diperlukan pemilihan resep dari beberapa sumber adalah sebagai berikut :

1. Tahap *define*

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Resep acuan yang digunakan adalah sebanyak 3 (tiga) resep dari sumber yang berbeda. Sehingga didapatkan produk acuan yang memenuhi kriteria yang diinginkan. Kemudian resep acuan ini dilanjutkan dengan pengembangan produk dengan substitusi menggunakan tepung jagung dalam tahap selanjutnya.

Berikut adalah pemaparan dari 3 (tiga) resep acuan yang digunakan pada tahap *define*:

Tabel 4. Resep Acuan Mie Kwetiau

Nama Bahan	Resep Acuan I	Resep Acuan II	Resep Acuan III
Tepung beras	100 gr	150 gr	75 gr
Tepung terigu	100 gr	350 gr	-
Tepung maizena	1 sdm	-	100 gr
Putih telur	2 butir	1 butir	-
Air	200 ml	200 ml	200 ml

- 1) Sumber : usahamiliyaran.blogspot.com
- 2) Sumber : Dapur mamasya
- 3) Sumber : www.scribd.com / cara membuat mie kwetiau basah

Resep acuan diatas kemudian di uji sensorisnya meliputi bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, sifat keseluruhan (*overall*) dan hasil akhirnya. Berikut hasil uji sensorisnya.

Tabel 5. Uji Sensoris Tahap Define Mie Kwetiau

No.	Parameter	Sampel		
	Sensoris	Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Bentuk	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Agak sesuai
2.	Ukuran	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sesuai
3.	Warna	Sangat sesuai	Sangat sesuai	Sesuai
4.	Aroma	Kuat	Kuat	Kuat
5.	Rasa	Kuat	Kuat	Kuat
6.	Tekstur	Lunak	Lunak	Lunak
7.	Sifat keseluruhan (overall)	Sangat baik	Sangat baik	Baik
8.	Hasil			

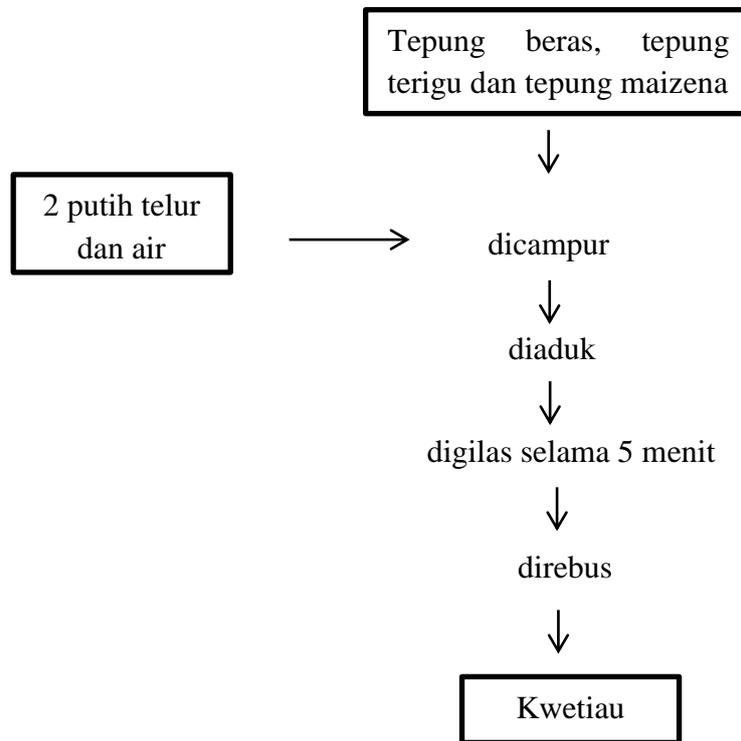
Setelah mendapatkan 3 resep acuan dari sumber yang baik. Ketiga resep tersebut diuji coba untuk mengetahui hasil yang terbaik. Karakteristik yang dicari pada tahap ini adalah kwetiau yang memiliki warna, rasa, aroma dan tekstur yang khas kwetiau pada umumnya. Hasil ketiga resep tersebut memiliki hasil produk dan karakteristik yang berbeda satu sama lain. Perbedaan yang dialami antara lain warna, rasa, aroma dan tekstur.

Hasil dari ketiga resep acuan yang dipilih kemudian dianalisis dan dibandingkan. Setelah itu, dari ketiga resep acuan dapat dipilih satu resep sebagai dasar pengembangan. Kwetiau memiliki warna putih, aroma khas tepung, teksturnya kenyal dan rasa khas kwetiau pada umumnya. Dari percobaan, langkah selanjutnya memilih 1 resep sebagai acuan pengembangan produk dengan substitusi tepung jagung. Resep I adalah resep terpilih walaupun hasil uji sensoris resep I dan II hampir sama tetapi untuk penggunaan tepung terigu lebih sedikit Resep I dibandingkan Resep II yang menggunakan tepung terigu lebih banyak. Resep yang terpilih disajikan pada Tabel 6 sebagai berikut.

Tabel 6. Resep Acuan Mie Kwetiau

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu	100 gr
2.	Tepung beras	100 gr
3.	Tepung maizena	1 sdm
4.	Putih telur	2 butir
5.	Air	200 ml

Dalam tahap *define* disajikan pula diagram alir proses pembuatan kwetiau guna memperjelas. Diagram alir dapat dilihat pada gambar 19.



Gambar 21. Diagram Alir Pembuatan Kwetiau



Gambar 22. Produk Acuan Kwetiau Jagung

2. Tahap *design*

Setelah ditemukan resep kwetiau yang dijadikan acuan.

Pada tahap *design* dilakukan pengembangan resep dengan menggunakan tepung jagung. Penelitian ini yang dilakukan menggunakan tepung jagung 50% . Perbandingan resep kontrol

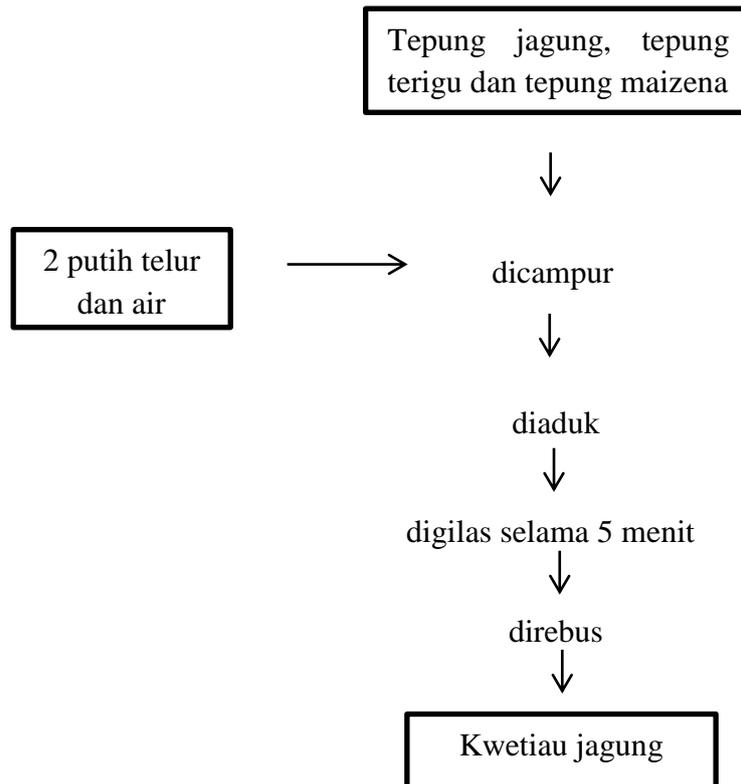
dengan resep penggunaan tepung jagung disajikan pada Tabel 7.

Tabel 7. Perbandingan Resep Kontrol dan Pengembangan Kwetiau Jagung

Nama Bahan	Formula Acuan	Formula I (25%)	Formula II (50%)	Formula III (75%)
Tepung terigu	100 gr	150 gr	75 gr	50 gr
Tepung beras	100 gr	-	-	-
Tepung jagung	-	50 gr	125 gr	150 gr
Tepung maizena	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Putih telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
Air	200 ml	200 ml	200 ml	200 ml

Untuk mengetahui hasil dari uji coba perbandingan resep kontrol dan pengembangan kwetiau jagung formula I (25%), formula II (50%) dan formula III (75%) dengan cara melakukan uji sensoris untuk mengetahui bentuk, ukuran, warna, aroma, rasa, tekstur, sifat keseluruhan (*overall*) dan hasil yang sesuai dengan resep acuan. Maka yang terpilih formula II (50%) karena formula II hasil uji sensorisnya sesuai dengan formula acuan.

Teknik olah pembuatan kwetiau jagung yaitu dengan teknik penggilangan dan perebusan. Alur pembuatan kwetiau jagung disajikan pada gambar 23 dan gambar 24.

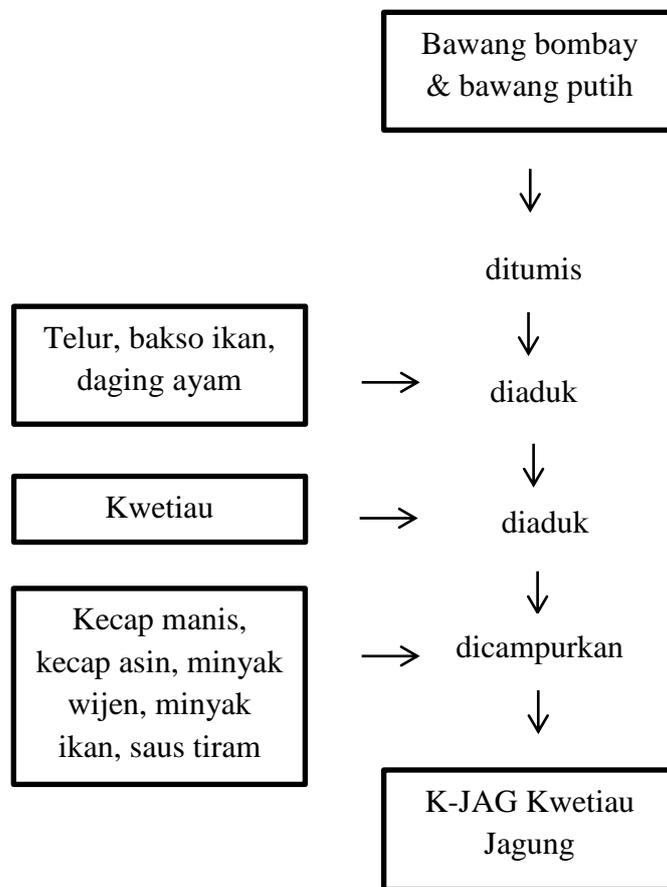


Gambar 23. Diagram Alir Proses Pembuatan Kwetiau Jagung



Gambar 24. Produk Pengembangan Kwetiau Jagung

(Sumber : Dokumentasi Pribadi)



Gambar 25. Diagram Alir Proses Pembuatan K-JAG Kwetiau Jagung

Gambar di atas merupakan proses pembuatan kwetiau jagung yang digunakan sebagai produk acuan pembuatan produk kwetiau jagung. Proses pembuatan kwetiau jagung dengan cara mencampur semua bahan hingga menjadi adonan. Lalu gilas adonan agar menjadi pipih dan bentuk adonan menjadi kwetiau. Setelah itu kwetiau jagung direbus pada air mendidih yang sudah ditambah minyak goreng dan garam agar tidak lengket. Kwetiau direbus selama 5 menit setelah itu diangkat dan ditiriskan. Kemudian tumis bawang putih dan bawang bombay hingga harum. Kemudian

tambahkan kocokan telur hingga hampir matang, tambahkan potongan ayam dan bakso ikan. Lalu masukkan kwetiau jagung dan tambahkan kecap manis, kecap ikan, saus tiram, minyak wijen dan kecap asin. Aduk hingga rata. Untuk mengetahui hasil uji panelis, peneliti menyajikan.

Tabel 8. Uji Sensoris Tahap Design Produk Acuan Kwetiau Jagung

No	Parameter Sensoris	Resep Acuan	Produk Pengembangan		
			25%	50%	75%
1.	Bentuk	Sangat sesuai	Sesuai	Sangat sesuai	Sangat tidak sesuai
2.	Ukuran	Sangat sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
3.	Warna	Sesuai	Sesuai	Sesuai	Sesuai
4.	Aroma	Kuat	Agak lemah	Kuat	Kuat
5.	Rasa	Kuat	Agak lemah	Sangat kuat	Kuat
6.	Tekstur	Lunak	Lunak	Agak lunak	Sangat lunak
7.	Sifat keseluruhan (<i>overall</i>)	Sangat baik	Baik	Sangat baik	Sangat tidak baik
8.	Hasil				

Dari hasil uji sensoris yang dilakukan bahwa resep terpilih dengan menggunakan 50% substitusi tepung jagung. Produk pengembangan dengan menggunakan formula 25% dan 75% tidak terpilih karena hasil yang didapat tidak sesuai dengan resep acuan.

3. Tahap *develop*

Tahap *develop* adalah melakukan *expert* aperial atau melakukan uji coba produk. Hasil uji *experiment* akan diuji coba kepada orang yang ahli untuk mendapatkan umpan balik. Berdasarkan umpan balik, maka akan dilakukan perbaikan dan dapat menghasilkan produk yang lebih baik dari sebelumnya. Hasil dari uji coba diujikan kembali melalui 2 tahap (*validasi I* dan *validasi II*) dan skala lebih luas (uji panelis). Produk yang diperbaiki kemudian diujikan kembali sampai memperoleh hasil yang baik. Validasi bertujuan untuk menguji coba rancangan resep pengembangan dalam hal ini tim *expert* akan memberikan saran dan masukan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Tabel 9. Hasil Penilaian Validasi I

No.	Karakteristik	Acuan Kwetiau		Acuan Kwetiau Jagung	
		<i>Expert I</i>	<i>Expert II</i>	<i>Expert I</i>	<i>Expert II</i>
			<i>I</i>	<i>II</i>	<i>I</i>
1.	Bentuk	3	4	3	4
2.	Ukuran	3	3	3	3
3.	Warna	3	4	3	4
4.	Aroma	3	4	3	4
5.	Rasa	4	4	2	3
6.	Tekstur	4	4	2	4
7.	Sifat	3	4	3	3
	keseluruhan (overall)				
8.	Penyajian	3	4	3	4
9.	Kemasan	3	3	3	3
10.	Hasil				

Keterangan skala :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Hasil dari validasi I mendapat masukan dari *expert I* adalah untuk membuat standar resep yang sesuai dengan acuan. *Expert II* memberikan saran agar ukuran disesuaikan dengan standar *maincourse*. Pada validasi II peneliti memperbaiki saran dan masukan dari tim *expert* agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Hasil validasi tahap II disajikan pada Tabel 10.

Tabel 10. Hasil Penilaian Validasi II Produk Pengembangan Kwetiau Jagung

No.	Karakteristik	Expert I	Expert II
1.	Bentuk	3	4
2.	Ukuran	4	4
3.	Warna	4	4
4.	Aroma	4	4
5.	Rasa	3	4
6.	Tekstur	4	4
7.	Sifat keseluruhan (overall)	4	4
8.	Penyajian	4	4
9.	Kemasan	3	4
10.	Hasil		



Keterangan skala :

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = suka

4 = sangat suka

Hasil pada validasi II mendapat masukan dari *expert I* dan *expert II* yaitu agar wortel ditambah lebih banyak dan dijadikan sebagai acar. Serta takaran minyak wijen perlu ditambah agar lebih gurih dan memperbaiki potongan ayam agar tidak terlalu besar. Berdasarkan hasil dari penilaian *expert*

maka dapat disimpulkan bahwa kwetiau jagung pada validasi II sudah cukup baik. Untuk keseluruhan pada validasi I dan II hasil yang didapat sudah sesuai dengan yang diinginkan peneliti.

Sebelum produksi dalam jumlah besar kwetiau jagung dibuat harga jual untuk mengetahui keuntungan dalam produksi. Perhitungan harga jual dihitung menggunakan metode *mark up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang diharapkan (Widarjono, 2009). Perhitungan harga jual kwetiau jagung dapat dilihat pada Tabel 11.

Tabel 11. Perhitungan Harga Jual Produk

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga
1.	Tepung jagung	100 g	Rp 20.000/kg	Rp 4.000
2.	Tepung terigu	100 g	Rp 10.500/kg	Rp 3.000
3.	Telur	4 butir	Rp 22.000/kg	Rp 6.000
4.	Garam	1 g	Rp 5.000/500 g	Rp 500
5.	Minyak goreng	5 g	Rp 11.000/liter	Rp 600
6.	Bawang putih	9 siung	Rp 55.000/kg	Rp 1.500
7.	Kecap asin	2 g	Rp 3.500/botol	Rp 500
8.	Kecap manis	2 g	Rp 21.000/500 ml	Rp 1000
9.	Minyak wijen	2 g	Rp 37.000/botol	Rp 2000
10.	Saus tiram	2 g	Rp 9.000/botol	Rp 500
11.	Tepung maizena	2 sdm	Rp 5.000/100 g	Rp 500
12.	Bakso Ikan	500 g	Rp 22.500/500 g	Rp 22.500
13.	Pokcoy	500 g	Rp 10.000/500 g	Rp 10.000
14.	Kecap ikan	2 g	Rp 19.000/botol	Rp 2.000
15.	Daun bawang	2 batang	Rp 5.000/ikat	Rp 2.000
16.	Tauge	500 g	Rp 12.000/kg	Rp 6.000
17.	Ayam	500 g	Rp 35.000/kg	Rp 17.500
18.	Kemasan	30 pack	Rp 13.500/10 pack	Rp 40.500
19.	Garpu	30 buah	Rp 3.000/25 buah	Rp 3.600
20.	Stiker	30 buah	Rp 6.000/70 buah	Rp 3.500
Total <i>food cost</i>				Rp 127.700
Bahan bakar 20%×Rp 127.700				Rp 25.540
Tenaga kerja 20%×Rp 127.700				Rp 25.540
Total				Rp 178.780

Jika *mark up* yang diinginkan sebesar 20%, maka harga jual :

Harga jual = biaya produksi + (biaya produksi × *mark up* diinginkan)

$$= \text{Rp } 178.780 + (\text{Rp } 178.780 \times 20\%)$$

$$= \text{Rp } 178.780 + \text{Rp } 35.756$$

$$= \text{Rp } 214.536$$

Resep kwetiau jagung ini menghasilkan 30 *pack*.

Harga jual = harga jual : porsi

$$= \text{Rp } 214.536 : 30$$

$$= \text{Rp } 7.151/\textit{pack}$$

Dibulatkan menjadi Rp 7.000/*pack*

Resep kwetiau jagung menghasilkan 30 *pack* dengan harga jual Rp 7.000/*pack*

4. Tahap *disseminate*

Uji panelis dilakukan 30 panelis oleh panelis semi terlatih dari mahasiswa S1 Pendidikan Teknik Boga diruang Laboratorium Kimia Jurusan Pendidikan Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta. Untuk mengetahui hasil tingkat kesukaan panelis terhadap produk, maka dilakukan uji panelis dengan metode *organoleptic* yaitu uji kesukaan yang digunakan dengan mengkaji reaksi panelis terhadap suatu produk dengan menilai berbagai aspek yaitu dari

segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Hasil yang diperoleh dapat dilihat pada Tabel 12 dan Tabel 13.

Tabel 12. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih
(Produk Acuan Kwetiau)

No.	Karakteristik	Kategori				Skor	Rata - rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	1	19	10	99	3,3	Disukai
2.	Aroma	0	5	16	9	94	3,1	Disukai
3.	Tekstur	0	6	18	6	90	3,0	Disukai
4.	Rasa	0	5	15	10	95	3,1	Disukai
5.	Keseluruhan	0	1	21	8	97	3,2	Disukai
Rerata keseluruhan							3,1	Disukai

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Suka
4. Sangat Suka

Tabel 13. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih
(Produk Pengembangan Kwetiau Jagung)

No.	Karakteristik	Kategori				Skor	Rata-rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	2	13	15	103	3,4	Disukai
2.	Aroma	0	5	18	7	92	3,0	Disukai
3.	Tekstur	0	4	18	8	94	3,1	Disukai
4.	Rasa	0	9	12	9	90	3,0	Disukai
5.	Keseluruhan	0	4	18	8	94	3,1	Disukai
Rerata keseluruhan							3,1	Disukai

Keterangan :

1. Sangat Tidak Suka
2. Tidak Suka
3. Suka
4. Sangat Suka

Kesimpulan hasil uji panelis produk pengembangan kwetiau jagung memiliki rata-rata keseluruhan 3,1 (disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut sama seperti panelis menyukai produk acuan kwetiau.

Tabel 14. Tabel Uji T

Karakteristik	Sig (2-tailed)	Keterangan
Warna	0,255	Ho
Aroma	0,018	Ha
Tekstur	0,557	Ho
Rasa	0,475	Ho
Keseluruhan	0,625	Ho

Berdasarkan tabel diatas jika Ho lebih dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata, jika Ha kurang dari 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata. Disimpulkan untuk warna, tekstur, rasa dan keseluruhan tidak terdapat perbedaan, sedangkan aroma terdapat perbedaan antara produk acuan dan pengembangan.

C. Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk Kwetiau Jagung

Setelah melakukan uji penerimaan produk, tahap selanjutnya adalah pameran. Produk yang telah diuji coba berulang kali dan menghasilkan satu resep baku kemudian dipamerkan, tujuan penyelenggaraan pameran adalah sebagai sarana publikasi untuk memperkenalkan kepada masyarakat umum akan adanya produk baru kwetiau jagung dengan substitusi tepung jagung.

Produk disajikan semenarik mungkin agar dapat menarik perhatian pengunjung pameran dengan diselenggarakan pameran produk, diketahui bahwa tingkat kesukaan dan penerimaan oleh konsumen yang

sesungguhnya. Pada saat pameran berlangsung disediakan sampel produk untuk pengunjung pameran. pengunjung pameran diharapkan dapat memberikan tanggapan terhadap produk-produk yang dipamerkan. Dengan itu, dapat diketahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat.

Pada tahap uji kesukaan ini, produk yang harus dinilai oleh pengunjung pameran meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan, dengan penilaian menggunakan angka 1, 2, 3, dan 4. Selain itu pengunjung juga harus menilai apakah produk tersebut dapat disukai atau tidak disukai. Data deskripsi tingkat kesukaan produk kwetiau jagung perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada Tabel 14 berikut ini.

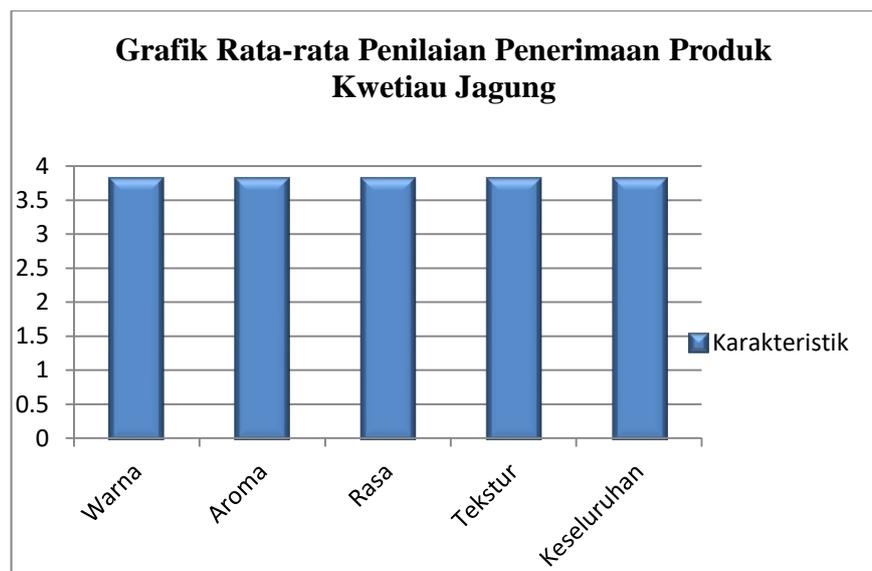
Tabel 15. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk Kwetiau Jagung

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STS	TS	S	SS			
1.	Warna	0	0	10	70	310	3,8	Sangat disukai
2.	Aroma	0	0	9	71	311	3,8	Sangat disukai
3.	Tekstur	0	0	16	64	304	3,8	Sangat disukai
4.	Rasa	0	0	9	71	311	3,8	Sangat disukai
5.	Keseluruhan	0	0	5	75	311	3,8	Sangat disukai
Rerata Keseluruhan							3,8	Sangat disukai

Keterangan skala :

1. Sangat tidak suka
2. Tidak suka
3. Suka
4. Sangat suka

Hasil dari tabel deskripsi tingkat kesukaan produk kwetiau jagung menunjukkan rerata keseluruhan 3,8 yang artinya produk tersebut diterima oleh masyarakat dengan kategori “sangat disukai”. Berikut adalah grafiknya.



Gambar 26. Grafik Rata-Rata Penilaian Penerimaan Produk

Menurut gambar grafik di atas bahwa panelis sangat menyukai produk Kwetiau Jagung. Maka dapat disimpulkan bahwa produk Kwetiau Jagung dapat diterima oleh masyarakat. Hasil dari pameran proyek akhir pada tanggal 25 April 2019 sangat baik.

Informasi nilai gizi atau *nutrition facts* adalah label yang biasanya ada di kemasan makanan, berisi informasi kandungan nutrisi makanan tersebut. Berikut adalah hasil uji proksimat gizi kwetiau jagung.



Lab. Chem-Mix Pratama

HASIL ANALISA
 Nomor: 007/CMP/04/2019
 Laboratorium Pengujian : Laboratorium Chem-Mix Pratama
 Tanggal Pengujian : 7 April 2019

No	Kode Sample	Analisa	Ulangan 1	Ulangan 2
	Kwetiau Jagung	Air	73,2698 %	73,5591 %
		Asha	0,2496 %	0,2110 %
		Protein	5,2730 %	5,2156 %
		Lemak	0,8355 %	0,7755 %
		Serat Kasar	0,6620 %	0,5980 %
		Karbohidrat	19,7107 %	19,6485 %
		Energi	105,9635 kal/100g	104,9858 kal/100g

Diperiksa oleh praktikan:
 Sigit Sujawa

Analisa
 Date

Kretak, Jambidan, Banguntapan, Bantul, Yogyakarta
 Telp. 085 100 116 832

Gambar 27. Hasil Uji Proksimat

Hasil dari uji proksimat tersebut diketahui informasi nilai gizinya seperti tabel dibawah ini.

Tabel 16. Informasi Nilai Gizi Kwetiau Jagung

INFORMASI NILAI GIZI		
Takaran saji (150 g)		
Jumlah sajian perkemasan : 150 g		
JUMLAH PER SAJIAN		
Energi total 239 Kal	Energi dari lemak 14 Kal	
		% AKG
Lemak total	2 g	2%
Protein	12 g	20%
Karbohidrat total	44 g	14%
% AKG berdasarkan kebutuhan energi 2150 Kal		

Informasi nilai gizi yang didapat dengan takaran saji 150 g per kemasan bahwa energi total dari kwetiau jagung adalah 239 Kal, energi dari lemak 16 Kal, lemak total 2 g dengan 2% AKG, protein 12 g dengan 20% AKG, karbohidrat total 44 g dengan 14% AKG dan % AKG berdasarkan kebutuhan energy yaitu 2150 Kal.

D. Pembahasan

Pada pembuatan kwetiau jagung sudah baik karena teksturnya sudah sesuai dengan yang diinginkan. Teksturnya kenyal, memiliki rasa gurih, warnanya menarik dan aromanya khas tepung jagung.

Uji panelis terhadap kwetiau jagung dilakukan oleh 30 mahasiswa semi terlatih yaitu mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Produk yang diujikan pada panelis adalah produk yang telah dinilai oleh dosen pada validasi I dan validasi II sehingga menghasilkan resep

baku kemudian digunakan sebagai resep acuan pembuatan produk pada uji panelis produk ini. Pada tahap ini produk dinilai oleh panelis, merupakan upaya penelitian produk untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat umum ataupun konsumen.

Pada tahap ini panelis, produk yang harus dinilai oleh 30 orang panelis meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa dengan penilaian menggunakan angka 1,2,3 dan 4. Selain itu panelis harus menilai produk tersebut disukai atau tidak disukai. Data hasil penelitian dari 30 panelis semi terlatih dapat diketahui dari deskripsi tingkat kesukaan produk kwetiau jagung memiliki rata rata 3,1 (disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut.

Setelah tahap uji panelis yaitu melakukan pameran. Hasil produk kwetiau jagung pada saat pameran mendapat penilaian warna, aroma, rasa, tekstur dan keseluruhan memperoleh nilai 3,8. Sehingga masuk dalam kategori “Sangat disukai” yang artinya produk kwetiau jagung dapat diterima oleh masyarakat.