

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 sereal yang dikembangkan menjadi produk makanan yang dapat diterima oleh masyarakat.



Gambar 8. Produk Pengembangan
(sumber: dokumentasi pribadi)

MyPoofy merupakan *dessert* yang dikembangkan peneliti. Pemberian nama produk tersebut karena produk ini merupakan olahan *Choux Paste* atau orang juga sering menyebutnya *Cream Puff*, yang digabungkan dengan isian *pastry cream* dan *craquelin* sebagai topping di atasnya. Produk *dessert* ini

menggunakan 50% tepung jagung. *MyPoofy* berwarna kuning keemasan, bertekstur lembut, beraroma khas jagung, dan rasa yang gurih. Teknik olah yang digunakan yaitu *boilling* pada kulit, pendinginan pada topping dan *simmering* pada isian.

B. Hasil Pengembangan

Pada penelitian ini tepung jagung digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan produk hidangan penutup yaitu *MyPoofy*. Sehingga diperlukan resep yang dijadikan sebagai resep acuan dalam pengembangan produk *choux paste*. Berdasarkan resep yang dijadikan maka akan ditemukan resep yang standar dengan penggunaan bahan dasar tepung jagung pada produk *dessert* yang dapat diminati masyarakat menjadi suatu *trend* kuliner baru.

1. Tahap define

Dalam menjaga kualitas produk pengembangan agar tetap sesuai dengan karakteristik produk standar, resep produk pengembangan harus tetap menggunakan acuan resep standar sebagai kontrol. Sehingga dapat menghasilkan produk *choux paste* sesuai dengan yang diharapkan. Pada tahap ini langkah yang dilakukan mencari dan mencoba resep *choux paste*. Resep yang digunakan berasal dari buku. Resep tersebut kemudian dijadikan sebagai resep acuan. Komposisi bahan *choux paste* disajikan dalam tabel 14.

Tabel 14. Komposisi bahan *choux paste*

No.	Bahan	Resep Acuan I	Resep Acuan II	Resep Acuan III
1.	Tepung terigu protein tinggi	90 gram	100 gram	375 gram
2.	Air	150 ml	100 ml	560 ml
3.	Telur	150 gram	4 butir	312 gram
4.	Garam	0.5 gram	-	-
5.	Mentega	75 gram	100 gram	280 gram
6.	Susu UHT	-	100 ml	312 gram

Pada table 14 telah disajikan tiga resep acuan komposisi bahan pembuatan *choux paste*.

Tabel 15. Komposisi Bahan *Pastry Cream*

No.	Bahan	Jumlah
1.	Susu full cream	500 ml
2.	Tepung maizena	75 gram
3.	Gula pasir	150 gram
4.	Kuning telur	2 butir
5.	Vanilla essens	2 tetes

Pada table 15 telah disajikan resep acuan komposisi bahan pembuatan isian atau *pastry cream*.

Tabel 16. Komposisi bahan *craquelin*

No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu protein rendah	100 gram
2.	Tepung beras	1 sdm
3.	Pewarna makanan	5 tetes
4.	Mentega	100 gram
5.	Gula pasir	60 gram

Pada table 16 telah disajikan resep acuan komposisi bahan pembuatan topping atau disebut juga *craquelin*.

Setelah mendapatkan 3 formula dari sumber yang baik. Ketiga formula acuan tersebut diuji coba untuk mengetahui hasil yang terbaik. Karakteristik yang dicari pada tahap ini adalah *choux paste* yang memiliki karakteristik

warna, rasa, aroma dan tekstur yang khas pada *choux paste* pada umumnya. Dari hasil ketiga resep tersebut memiliki hasil produk dan karekteristik yang berbeda satu sama lain. Perbedaan yang dialami antara lain warna, rasa, aroma dan tekstur.

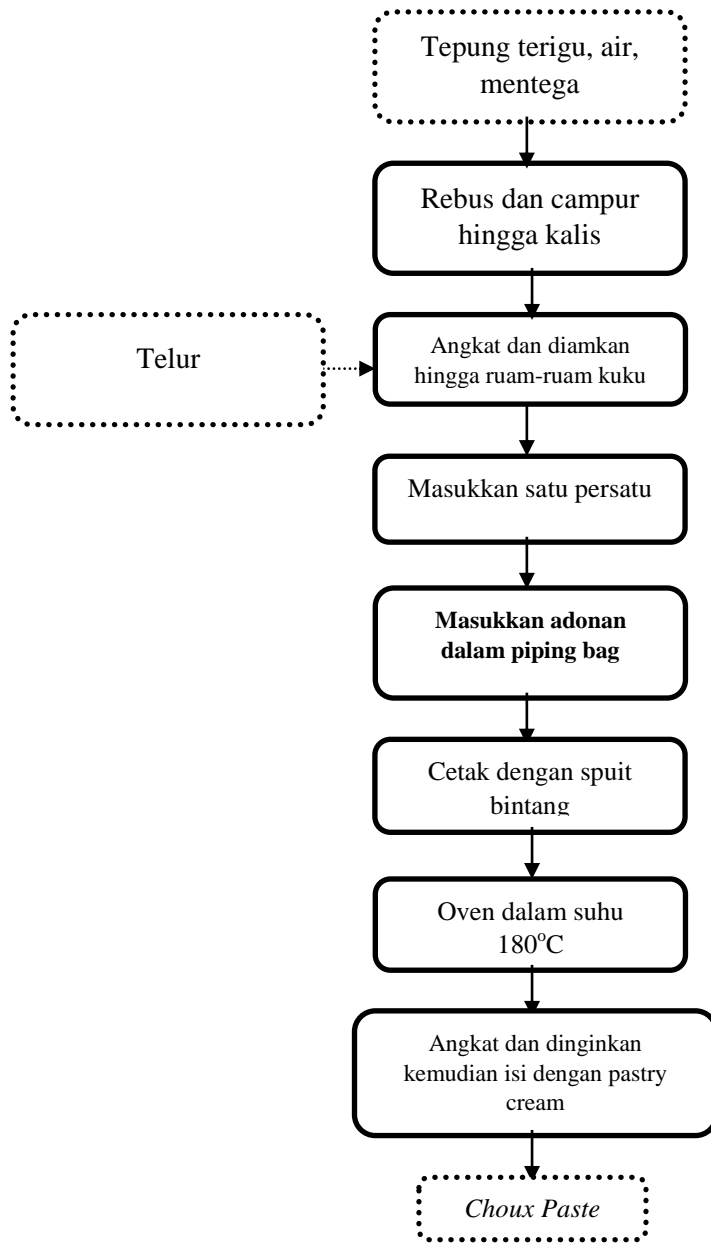
Hasil dari ketiga formula yang dipilih kemudian dianalisis dan dibandingkan. Setelah itu, dari ketiga formula acuan dapat memilih satu formula sebagai dasar pengembangan.

Choux paste memiliki warna kuning keemasan, aroma khas, tekstur lembut dan rasa gurih pada umumnya. Dari percobaan, langkah selanjutnya memilih formula 1 sebagai formula acuan pengembangan produk dengan substitusi tepung jagung. Formula yang terpilih adalah seperti gambar pada tabel 17.

Tabel 17 . Resep Acuan *Choux paste*

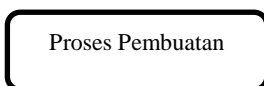
No.	Bahan	Jumlah
1.	Tepung terigu protein tinggi	90 gram
2.	Air	150 ml
3.	Mentega	75 gram
4.	Telur	150 gram

Dalam tahap *define* disajikan pula diagram alir proses pembuatan kulit *choux paste* guna memperjelas. Diagram alir dapat dilihat pada gambar 9 dan gambar 10.



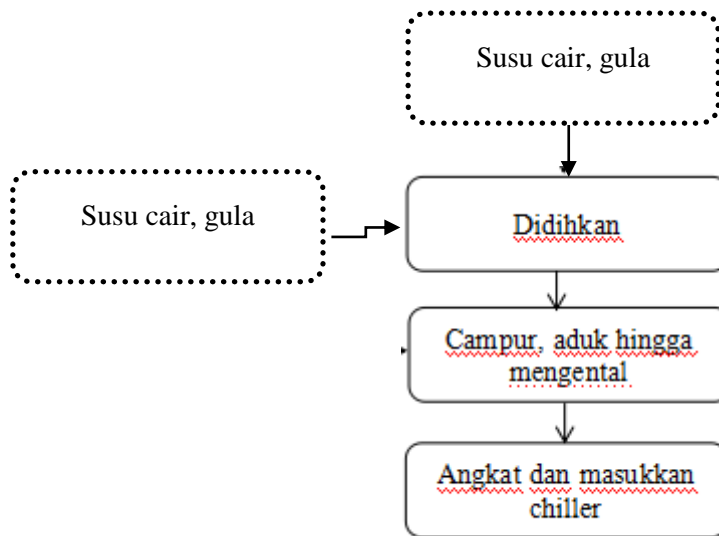
Gambar 9. Diagram Alir Pembuatan Kulit *Choux Paste*

Keterangan :





Gambar 10. Diagram Alir Pembuatan Topping *Craquelin*



Gambar 11. Diagram Alir Pembuatan *Pastry Cream*

2. Tahap *design*

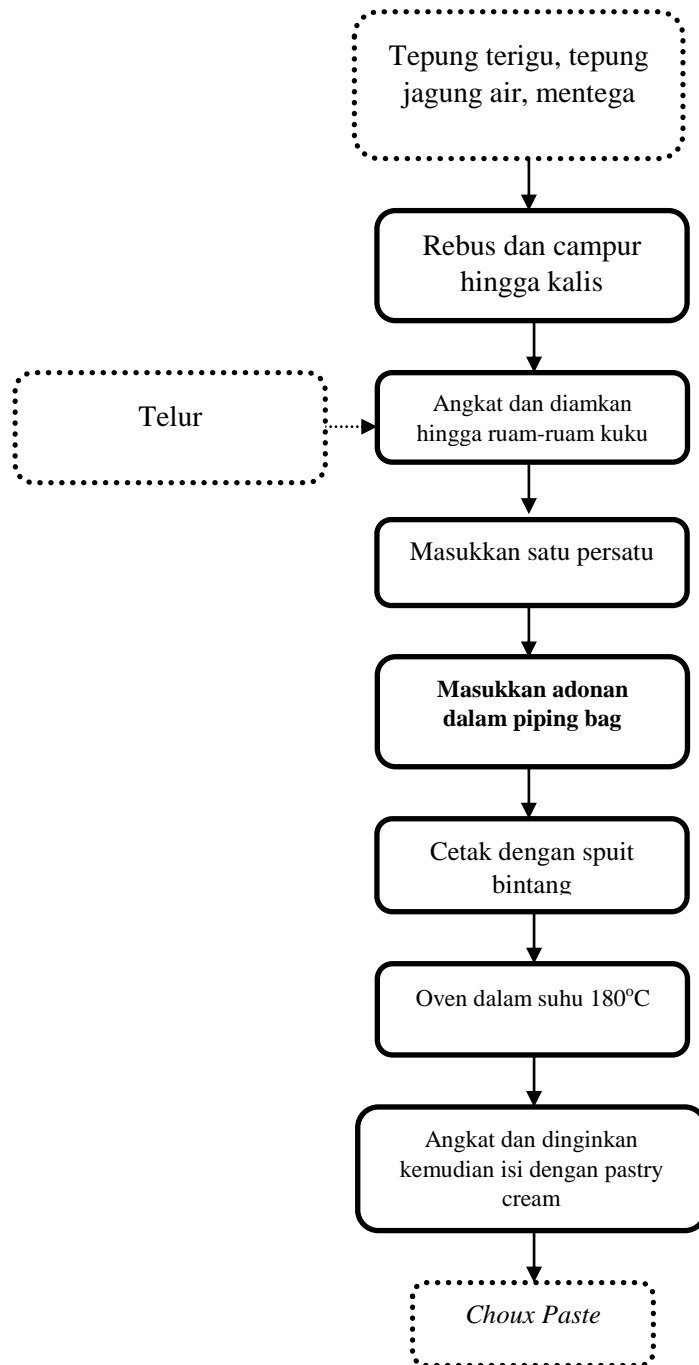
Setelah ditemukan resep *choux paste* yang dijadikan acuan. Pada tahap *design* ini dilakukan pengembangan resep dengan menggunakan tepung jagung. Penelitian yang dilakukan menggunakan perbandingan 50% penggunaan tepung terigu dan 50% perbandingan tepung jagung. Perbandingan formula kontrol dengan formula penggunaan tepung jagung disajikan pada tabel 18.

Tabel 18. Resep Acuan *MyPoofy*

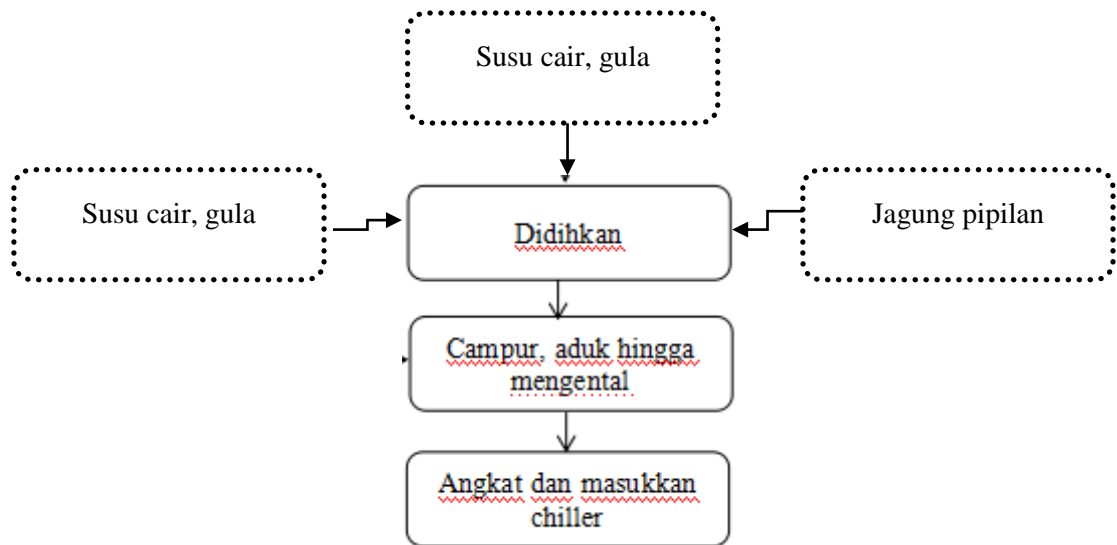
No.	Bahan	Formula Acuan	Formula I
1.	Tepung terigu protein tinggi	90 gram	-
2.	Tepung jagung	45 gram	45 gram
3.	Air	150 ml	150 ml
4.	Mentega	75 gram	75 gram
5.	Telur	150 gram	150 gram
6.	Susu full cream	500 gram	500 gram
7.	Tepung maizena	75 gram	75 gram
8.	Gula pasir	150 gram	150 gram
9.	Kuning telur	2 butir	2 butir
10.	Vanilla essens	2 tetes	2 tetes
11.	Tepung terigu protein rendah	100 gram	100 gram
12.	Tepung beras	1 sdm	1 sdm
13.	Pewarna makanan	5 tetes	5 tetes
14.	Gula pasir	60 gram	60 gram
15.	Mentega	100 gram	100 gram
16.	Jagung pipilan	-	60 gram

Teknik olah pembuatan *MyPoofy* yaitu pembuatan adonan kulit *choux*

paste yaitu dengan perebusan. Alur pembuatan produk *MyPoofy* disajikan pada gambar 12.





Gambar 12. Diagram Alir Pembuatan Kulit *MyPoofy*



Gambar 13. Diagram Alir Pembuatan *Pastry Cream*

Gambar 13. merupakan proses pembuatan *choux paste* yang digunakan sebagai produk acuan pembuatan produk *MyPoofy*. Proses pembuatan kulit *MyPoofy* tersebut dengan merebus semua bahan kemudian dibuat adonan. Lalu membuat isian dengan mencampur susu cair, gula pasir, tepung maizena, vanilla essens, kuning telur serta jagung pipilan yang direbus hingga matang dan meletup-letup. Setelah itu pada pembuatan topping *craquelin* dengan mencampur jadi satu tepung terigu, tepung beras, gula pasir, mentega dan pewarna makanan kemudian di bentuk menjadi kepalan dan dimasukkan ke dalam *chiller* selama satu jam. Setelah itu topping dikeluarkan dan dicetak dengan *ring cutter*. Sebelum melakukan pembakaran, topping *craquelin* diletakkan diatas adonan *choux paste* yang sudah di cetak. Berikutnya adalah pembakaran dengan suhu 190°C selama 30 menit.

Tabel 19. Karakteristik produk *MyPoofy* dengan rancangan formula

Karakteristik Produk	Panelis I	Panelis II
Warna	Kuning keemasan	Kuning keemasan
Aroma	Jagung	Jagung
Tekstur	Lembut	Lembut
Rasa	Gurih	Gurih
Hasil		

3. Tahap *develop*

Tahap *develop* adalah tahap pengembangan yang dilakukan dengan *expert aperial* atau melakukan uji coba produk kemudian dilakukan perubahan sesuai dengan masukan dari tim *expert* terhadap produk pengembangan. Serta meliputi pengembangan terhadap kemasan produk, perhitungan harga jual serta kandungan gizi dalam produk.

a. Uji Validasi

Hasil uji *experimen* akan diuji coba kepada *expert* atau 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.

Rancangan formula *MyPoofy* tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan formula dengan substitusi tepung jagung 50%. Pengembangan resep produk *MyPoofy* yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *tim expert* kemudian akan diberi masukan hingga yang dapat menghasilkan *MyPoofy* yang dapat diterima oleh masyarakat. Berikut hasil dari masukan *tim expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II.

No.	Karakteristik	Expert 1	Expert 2
1.	Bentuk	3	3
2.	Warna	3	4
3.	Aroma	3	3
4.	Tekstur	3	4
5.	Rasa	3	4
6.	Hasil	3	4
7.	Penyajian	3	4
8.	Kemasan	3	4

Tabel 20. Hasil Penilaian Validasi I

Hasil dari tahap validasi I mendapat masukan dari *expert* II untuk mencari bahan pada topping *craquelin* agar tidak terlalu basah. 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 21.

Tabel 21. Hasil Penilaian Validasi II

No.	Karakteristik	Expert 1	Expert 2
1.	Bentuk	4	4
2.	Warna	4	4
3.	Aroma	4	4
4.	Tekstur	3	4
5.	Rasa	4	4
6.	Hasil	4	4
7.	Penyajian	4	4
8.	Kemasan	4	4

Hasil pada validasi II mendapat masukan dari *expert* I dan *expert* II bahwa penambahan tepung beras sudah meminimalisasi tekstur dari topping *craquelin* sudah lebih kering. Berdasarkan hasil dari penilaian *expert* maka dapat disimpulkan bahwa *MyPoofy* validasi I sudah cukup baik.

Tabel 22. Pengembangan Formula Produk *MyPoofy*

No.	Bahan	Formula I	Validasi I	Validasi II
1.	Tepung terigu protein tinggi	45 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
2.	Tepung jagung	45 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
3.	Air	150 ml	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
4.	Mentega	75 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
5.	Telur	150 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
6.	Susu full cream	500 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
7.	Tepung maizena	75 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
8.	Gula pasir	150 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
9.	Kuning telur	2 butir	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
10.	Vanilla essens	2 tetes	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
11.	Tepung terigu protein rendah	100 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
12.	Tepung beras	1 sdm	Tidak menggunakan	Menggunakan
13.	Pewarna makanan	5 tetes	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
14.	Gula pasir	60 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
15.	Mentega	100 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan
16.	Jagung pipilan	60 gram	Tidak ada perubahan	Tidak ada perubahan

b. *Packaging* (pengemasan)

Packaging atau pengemasan merupakan salah satu cara untuk melindungi atau mengawetkan produk pangan maupun non-pangan

(Fitri Rahmawati, 2010: 71). Pengemasan memiliki fungsi yang penting yakni agar produk tidak mudah terkena kontaminasi dan mencegah kerusakan produk, selain itu pengemasan juga berperan penting dalam proses distribusi serta sebagai media dalam mempromosikan produk agar dapat menarik perhatian konsumen.

Agar dapat menarik minat masyarakat agar tertarik untuk membeli dan mencoba produk yang telah dibuat maka perlu adanya pengemasan yang baik dan menarik. *MyPoofy* disajikan dalam kemasan mika tebal dengan ukuran diameter 10 cm. Hal ini bertujuan agar tidak mengontaminasi bahan makanan lainnya. Pelabelan juga sangat perlu dilakukan dalam proses pengemasan. Pemberian nama pada kemasan sangat bermanfaat selain sebagai pemberi identitas pada produk, juga sebagai sarana untuk promosi dan menarik perhatian konsumen. Berikut adalah pengemasan untuk produk *MyPoofy* yang dapat dilihat pada Gambar 14.



Gambar 14.

Sumber: (dokumentasi pribadi)

c. Perhitungan Harga Jual

Pada tahapan *development* juga dilakukan perhitungan harga jual terhadap produk yang diuji. Hal ini dilakukan untuk menentukan harga jual produk jika akan dipasarkan kepada khalayak umum. Perhitungan harga jual ini dapat dijadikan sebagai perhitungan peluang usaha jika kemudian produk diinginkan untuk dipasarkan. Melalui perhitungan harga jual ini juga dapat memperkirakan besar laba jika produk dipasarkan. 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 untuk produk *MyPoofy* diperuntukkan untuk 15 porsi. Hal ini dikarenakan dalam 1 resep diperkirakan dapat menghasilkan 15 porsi *MyPoofy*. Pada perhitungan harga jual juga ditambahkan alokasi untuk kemasan dan juga label produk. Selain alokasi untuk kemasan, ada juga alokasi perhitungan untuk biaya tetap meliputi bahan bakar, penyusutan alat dan tenaga kerja. Pada perhitungan harga jual ini diambil keuntungan sebanyak 30%. Perhitungan harga jual produk *MyPoofy* dapat dilihat pada tabel 23

Tabel 23. Perhitungan Harga Jual

No	Kebutuhan	Jumlah	Harga	Total
1.	Biaya bahan baku dan kemasan			
	Tepung terigu protein tinggi	45 gram	Rp 1.000	
	Tepung jagung	45 gram	Rp 1.500	
	Air	150 ml	-	

Menetga	75 gram	Rp 500	
Telur	150 gram	Rp 4.000	
Susu full cream	500 gram	Rp 5.000	
Tepung maizena	75 gram	Rp 500	
Gula pasir	210 gram	Rp 2.000	
Kuning telur	2 butir	Rp 3.000	
Vanilla essens	2 tetes	Rp 250	
Tepung terigu protein rendah	100 gram	Rp 1.000	
Tepung beras	1 sdm	Rp 250	
Mentega	100 gram	Rp 1.000	
Jagung pipilan	60 gram	Rp 500	
Pewarna makanan	5 tetes	Rp 250	
Logo	1 lembar	Rp 5.000	
Kemasan	15 buah	Rp 12.000	
Total biaya bahan baku dan kemasan (A)			Rp 37.750
2.	Biaya tetap		
	Sewa tempat	Rp 6.000	
	Gaji tenaga kerja	Rp 1.000	
	Perawatan alat	Rp 1.000	
	Listrik dan air	Rp 2.000	
	Bahan bakar	Rp 6.000	
	Total biaya tetap (B)		Rp 16.000
	Biaya distribusi (C)		Rp 10.000
	Biaya Produksi (A+B+C)		Rp 63.750
	Biaya produksi per kemasan	Rp 63.750 : 15 kemasan	Rp 4.250
	Margin 30%		Rp 1.275
			Rp 5.525
	Harga jual/kemasan		Dibulatkan menjadi Rp 6.000

Satu resep menghasilkan 15 produk dengan harga jual

Rp 6.000/kemasan.

4. Tahap *disseminate*

Uji panelis dilakukan 30 panelis oleh panelis semi terlatih dari mahasiswa Pendidikan Teknik Boga di ruang Laboratorium Kimia Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan

Busana, Fakultas Teknik, Univeritas 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. Uji sensoris ini dilaksanakan pada hari senin, 25 Maret 2019. Hasil dari uji sensoris, selanjutnya dilakukan pengolahan data melalui analisis uji T. hasil analisis uji T ditampilkan pada Tabel 24 serta hasil uji kesukaan yang diperoleh dapat dilihat pada tabel 25 dan tabel 26.

Tabel 24. Hasil Uji Panelis Semi Terlatih

Keterangan	Kontrol	Sampel	P Value Test
Warna	3,5 ^a	3,4 ^b	0,305
Rasa	3,46 ^a	3,43 ^b	0,022
Aroma	3,53 ^a	3,16 ^b	0,432
Teksture	3,4 ^a	3,28 ^b	0,249
Keseluruhan	3,4 ^a	3,4 ^b	0,277

Keterangan: P Value > 0,05 maka kontrol dan pengembangan tidak berbeda nyata. P Value < 0,05 maka kontrol dan pengembangan berbeda nyata.

Dari tabel di atas dapat disimpulkan bahwa antara produk acuan dan pengembangan memiliki perbedaan dalam segi aroma. Sementara untuk warna, tekstur, rasa, dan penilaian keseluruhan menunjukkan bahwa

produk acuan dan pengembangan memiliki kemiripan.

Tabel 24. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih
(Produk Acuan *Choux Paste*)

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1	Warna	0	3	6	21	108	3.6	Sangat Disukai
2	Aroma	0	1	10	19	108	3.6	Sangat Disukai
3	Tekstur	0	0	10	20	110	3.7	Sangat Disukai
4	Rasa	0	1	9	20	109	3.6	Sangat Disukai
5	Keseluruhan	0	1	7	22	111	3.7	Sangat Disukai

Keterangan :

1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Disukai
4. Sangat disukai

Tabel 25. Uji Kesukaan oleh Panelis Semi Terlatih (*MyPoofy*)

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1	Warna	0	0	7	23	113	3.8	Sangat Disukai
2	Aroma	0	1	10	19	108	3.6	Sangat Disukai
3	Tekstur	0	2	7	20	107	3.6	Sangat Disukai
4	Rasa	0	3	9	19	107	3.6	Sangat Disukai
5	Keseluruhan	0	1	7	22	111	3.7	Sangat Disukai

Keterangan :

1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Disukai
4. Sangat disukai

Kesimpulan hasil uji penerimaan panelis produk pengembangan *MyPoofy* memiliki rata-rata keseluruhan 3.7 (sangat disukai) yang berarti panelis sangat menyukai produk tersebut dibandingkan produk acuan *Choux Paste* yang memiliki rata-rata keseluruhan 3.6 (disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut.

C. Analisa Gizi

Analisa gizi pada produk *MyPoofy* dilakukan di Laboratorium Kimia Chemix Pratama. Analisa yang dilakukan berupa Air, Abu, Protein, Lemak, Serat kasar, Karbohidrat dan Energy. Sampel produk *MyPoofy* substitusi tepung jagung yang diteliti memiliki berat berkisar 100 gr. Berikut adalah hasil uji proksimat pada produk *MyPoofy* substitusi tepung jagung pada tabel 26.

Tabel 26. Hasil Uji Proksimat *MyPoofy*

Analisa	Ulangan I	Ulangan II
Air	23.2274 %	23.1235 %
Abu	1.0160 %	1.1452 %
Protein	10.3559 %	10.3039 %
Lemak	11.1520 %	11.6793 %
Serat kasar	7.7340 %	7.6755 %
Karbohidrat	46.5145 %	46.0723 %
Energy	324.02271 kal/100g	327.0748 kal/100g

Dari hasil uji proksimat pada tabel 26. , selanjutnya akan dihitung untuk memperoleh informasi gizi yang akan digunakan pada kemasan *MyPoofy* agar konsumen mengetahui nilai gizi saat mereka mengkonsumsi *MyPoofy*. Berikut adalah informasi nilai gizi produk *MyPoofy* dapat dilihat pada Gambar 14.

Gambar 14. Informasi Nilai Gizi *MyPoofy*

INFORMASI NILAI GIZI		
Bahan saji 1 buah (100 gram)		
Jumlah sajian per kemasan 1 buah		
Jumlah Persajian		
Energi total 320 kal	Energi dari lemak 100 kal	
		AKG %
Lemak total	10 g	7%
Protein total	11g	15%
Karbohidrat total	50 g	5%
AKG berdasarkan kebutuhan energi		

D. Penerimaan Masyarakat Terhadap Produk *MyPoofy*

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 *MyPoofy* dengan bahan baku tepung jagung.

Produk disajikan semenarik dan secantik 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 para 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 *MyPoofy* perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel 27. berikut ini:

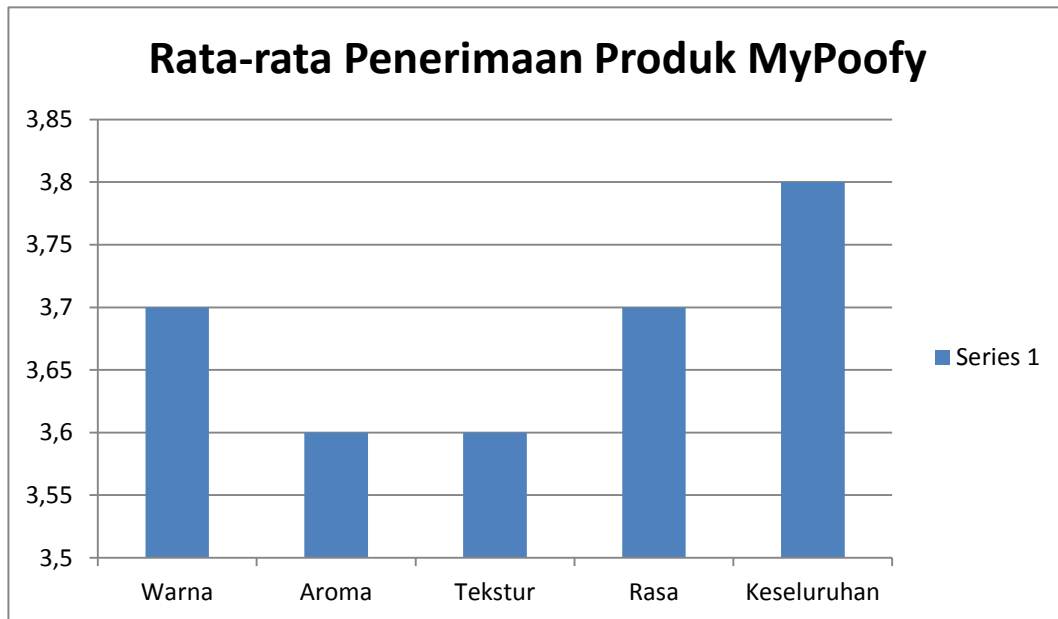
Tabel 27. Hasil Deskripsi Tingkat Kesukaan Produk *MyPoofy*

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		STD	TS	S	SS			
1	Warna	0	0	25	73	367	3.7	Sangat Disukai
2	Aroma	0	3	32	63	354	3.6	Sangat Disukai
3	Tekstur	0	6	21	71	359	3.6	Sangat Disukai
4	Rasa	0	0	21	73	348	3.7	Sangat Disukai
5	Keseluruhan	0	0	24	72	366	3.8	Sangat Disukai

Keterangan :

1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Disukai
4. Sangat disukai

Dari data hasil perhitungan tersebut berdasar 80 borang yang disebarkan dapat diambil kesimpulan bahwa hasil uji penerimaan oleh panelis untuk produk *MyPoofy* karakteristik warna, aroma, tekstur, dan rasa pada hasil penilaian masuk dalam kategori “sangat disukai”. Berikut adalah grafiknya:



Gambar 15. Grafik Rata-Rata Penilaian Penerimaan Produk *MyPoofy*

Menurut data di atas bahwa sebagian besar dari panelis sangat menyukai produk *MyPoofy*. Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa *MyPoofy* dapat diterima oleh masyarakat. Hasil dari pameran proyek akhir tanggal 25 April 2019 sangat baik.

E. Pembahasan

Pada pembuatan *MyPoofy* sudah baik karena tekstur sudah sesuai dengan yang diinginkan. Teksturnya lembut, memiliki rasa gurih sebagai cita rasa dari tepung jagung, warnanya menarik dan untuk aromanya jagung. Uji panelis terhadap produk *MyPoofy* dilakukan oleh 30 mahasiswa semi terlatih yaitu dari kalangan mahasiswa Pendidikan Teknik Boga, Jurusan Pendidikan Teknik Boga dan Busana, Fakultas Teknik Universitas Negeri Yogyakarta.

Produk yang diujikan pada uji panelis adalah produk yang telah dinilai

oleh dosen pada validasi I dan validasi II sehingga menghasilkan resep baku kemudian digunakan sebagai resep acuan untuk pembuatan produk pada uji panelis produk ini. Pada tahap inilah produk dinilai oleh panelis, merupakan upaya penelitian produk untuk mengetahui tingkat penerimaan produk oleh masyarakat umum / konsumen.

Pada tahap uji 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 data diskripsi tingkat kesukaan produk *MyPoofy* memiliki rata-rata keseluruhan 3.7 (sangat disukai) yang berarti panelis sangat menyukai produk tersebut dibandingkan produk acuan *Choux Paste* yang memiliki rata-rata keseluruhan 3.6 (sangat disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut.

Setelah tahap uji panelis yaitu pameran. Hasil produk *MyPoofy* pada saat pameran mendapat penilaian warna, aroma dan tekstur memperoleh nilai 3.7 (sangat disukai), rasa dan keseluruhan mendapatkan nilai sebanyak 3.7 (sangat disukai). Sehingga masuk dalam kategori "sangat disukai" yang artinya produk *MyPoofy* dapat diterima oleh masyarakat.