

## BAB IV

### HASIL DAN PEMBAHASAN

#### A. Deskripsi Produk Hasil Pengamatan

Produk *bakery* adalah produk makanan yang bahan utamanya adalah tepung (kebanyakan tepung terigu) dan dalam proses pengolahannya melibatkan pemanggangan. Selain roti, banyak contoh lain yang masuk ke dalam katagori *bakery*, misalnya *cake*, *pastry* dan *cookies* (Anni Faridah, 2009:4). Dalam kehidupan sehari-hari produk *bakery* banyak sekali kita temui dan konsumsi. Selama ini produk *bakery* diidentikkan menggunakan bahan baku tepung terigu sehingga bahan baku lokal yang mempunyai kandungan gizi yang lebih baik sering diabaikan. *Reghuca* merupakan singkatan dari *Red Velvet Sorghum Cake*.



Gambar 2. Produk Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake)

Reghuca merupakan produk inovasi dari resep acuan Red Velvet Cake yang disubstitusikan dengan menggunakan tepung sorghum sebagai pengganti tepung

terigu, sorghum yang diolah menjadi tepung ini disubstitusikan sebanyak 75% dan 25% sisanya menggunakan tepung terigu. Creakers sorghum merupakan creakers sebagai alas dari Red Velvet Cake yang disubstitusikan dengan tepung sorghum sebanyak 100% sebagai pengganti tepung terigu. Reghuca memiliki tekstur yang lembut dan tidak bantat serta mempunyai aroma red velvet dan sedikit sorghum. Pada tahap pembuatan Reghuca tepung sorghum yang akan digunakan sebaiknya dibuat menjadi pasta terlebih dahulu dengan perbandingan air dan tepung sorghum 1:1 agar tekstur yang dihasilkan tidak berbutir/kasar. *Baking* merupakan metode memasak yang menggunakan panas udara yang menitarinya, biasanya dilakukan dengan oven (Prihastuti dkk, 2008). Oven dapat dipanaskan dengan api, aliran listrik, dan gelombang elektromagnetik (*microwave oven*). Teknik pengolahan *baking* ini digunakan untuk mengolah cake serta pemanggangan pada creakers.

## **B. Hasil dan Pembahasan**

Pada proses pembuatan Reghuca menggunakan metode pengembangan 4D yang terdiri dari beberapa tahap yaitu *define, design, development, dan disseminate*. Hasil dari penelitian diuraikan sebagai berikut:

### **a. *Define***

Tahap *define* adalah tahapan awal yang dilakukan dengan cara pencarian resep acuan. Resep acuan yang digunakan adalah sebanyak 3 (tiga) buah resep yang telah teruji. Sehingga didapatkan produk Reghuca yang memiliki warna, rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dengan karakteristik *Red Velvet Cake* yang baik. Reghuca

memiliki warna merah kecoklatan yang muncul dari campuran red velvet pasta dan coklat bubuk yang dikocok bersama telur dan gula pasir.

Aroma Reghuca memiliki khas red velvet dan sedikit sorghum dengan tekstur yang lembut serta tidak bantat. Reghuca memiliki rasa manis khas kue. Resep Red Velvet Cake yang akan dianalisis diperoleh dari Resep Pengembangan Cake and Cookies, Resep koki.id by Desita Riyem dan Resep kerjanya.net ny Meillisa Kusumawati. Komposisi dan proporsi *Red Velvet Cake* disajikan dalam tabel 8.


Tabel 8. Resep Acuan *Red Velvet Cake*

Nama Bahan	Resep I	Resep II	Resep III
Butter	25 g	-	100 g
Margarine	175 g	115 g	-
Gula pasir	200 g	1 gelas	100 g
Pewarna merah collate	-	-	1 sdm
Kuning telur	8 butir	2 butir	6 butir
Putih telur	7 butir	2 butir	5 butir
Tepung terigu protein sedang	160 g	250 g	80 g
Coklat bubuk	50 g	2 sdm	1 sdt
Baking powder	-	1 sdt	2 sdt
Susu skim	20 g	240 ml	2 sdm
Cream cheese	-	-	5 sdm
Red velvet pasta	2 sdm	-	-

Sumber : Resep Pengembangan Cake and Cookies oleh Rizqie Aulia(1), Resep koki.id by Desita Riyem(2) dan Resep kerjanya.net ny Meillisa Kusumawati(3).

Masing-masing acuan *Redvelvet cake* diwujudkan dalam bentuk produk kemudian dipilih masing-masing satu resep dari 2 kategori yang akan dijadikan resep acuan dan dijadikan resep kontrol. Pemilihan produk acuan berdasarkan penilaian rasa, aroma, warna, tekstur dan secara keseluruhan produk *Red Velvet Cake*. Berikut hasil dari 3 resep *Red velvet* disajikan dalam tabel 9.

Tabel 9. Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Acuan Red Velvet Cake.

No	Uji Organoleptik	Sumber Resep		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Warna	Merah kecoklatan	Merah	Merah coklat tua
2.	Aroma	Cake	Cake	Cake
3.	Tekstur	Lembut	Lembut, sedikit bantat	Bantat
4.	Rasa	Manis	Manis	Manis
5.	Hasil			

Dari hasil uji organoleptik di atas maka resep *Red Velvet Cake* yang dipilih adalah Resep 1 karena dibandingkan dengan yang lain *Red Velvet Cake* dari Resep 1 memiliki tekstur lembut, tidak bantat, dan tidak terlalu manis sehingga pengolahan tidak memerlukan waktu yang lama, karena tekstur yang bantat berpengaruh pada rasa dan kelembutan pada cake. Selanjutnya resep acuan yang dipilih tersebut diujikan kepada validator expert untuk dijadikan sebagai resep kontrol. Berikut

adalah gambar diagram alir proses pembuatan *Red Velvet Cake* dapat dilihat pada diagram 4.

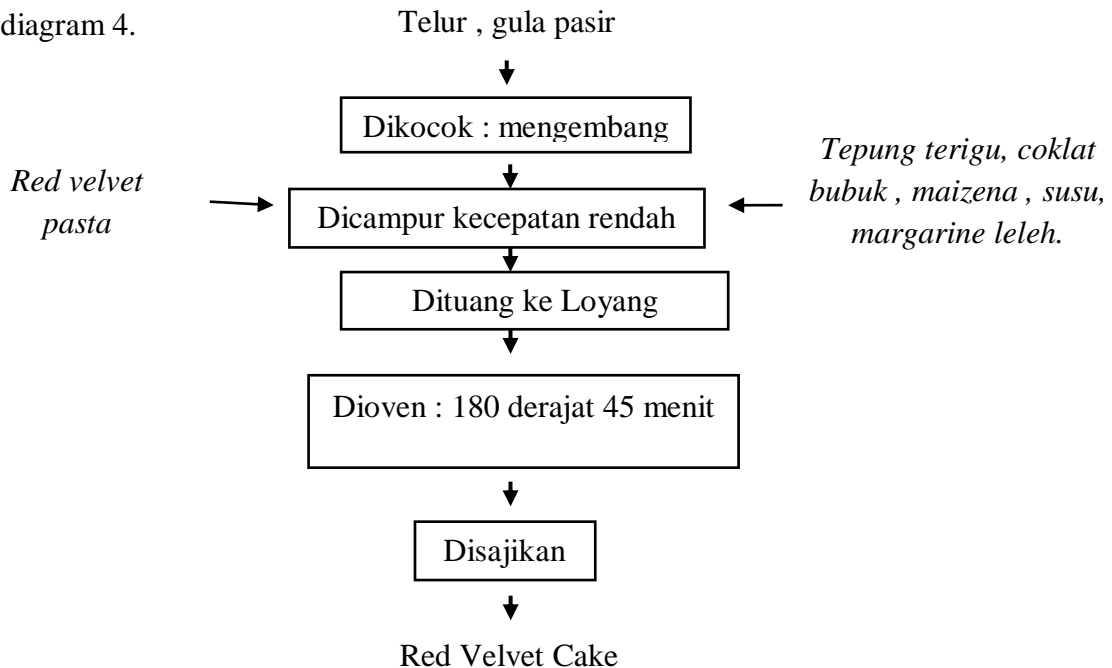


Diagram 4. Pembuatan Red Velvet Cake

#### b. *Design*

Kemampuan tepung sorgum mensubstitusi terigu bergantung pada produk yang diinginkan. Pada produk *cookies*, tingkat substitusi tepung sorgum berkisar antara 70-80%, cake 40-45%, mie 20-25%, dan roti 15-20% (Suarni dan Patong 2002, Suarni 2004c). Khusus untuk kue brownies, tepung sorgum dapat mengganti terigu hingga 80-95% dengan tingkat penerimaan panelis lebih baik daripada olahan dari terigu 100%, bahkan mempunyai nilai tambah karena tanin yang tersisa dalam tepung sorgum tetap berada dalam produk sebagai antioksidan dan berpengaruh positif terhadap daya simpan.

Setelah resep acuan terpilih sebagai kontrol dalam pembuatan produk Reghuca pada *Red Velvet Cake* yang akan disubstitusi dengan tepung sorgghum yaitu 40% , 50% dan 75%. Perbandingan bahan dan dapat dilihat pada tabel 10.

Tabel 10. Resep Produk *Red Velvet Cake*.




Nama Bahan	Kontrol	Substitusi 40%	Subtitusi 50%	Subtitusi 75%
Butter	25 g	25 g	25 g	25 g
Margarine	175 g	175 g	175 g	175 g
Gula pasir	200 g	200 g	200 g	200 g
Tepung sorgghum	-	64 g	80 g	120 g
Kuning telur	8 butir	8 butir	8 butir	8 butir
Putih telur	7 butir	7 butir	7 butir	7 butir
Tepung terigu protein sedang	160 g	96 g	80 g	40 g
Coklat bubuk	50 g	50 g	50 g	50 g
Susu skim	20 g	20 g	20 g	20 g
Red velvet pasta	2 sdm	2 sdm	2 sdm	2 sdm

Dari data di atas *Red Velvet Cake* disubtitusi dengan tepung sorgghum 40%, 50% dan 75%. Pada tahap ini penulis melakukan uji validasi pada produk *Red Velvet Cake* sebagai bahan dasar utama Reghuca yang disajikan pada validator *expert* untuk mendapatkan resep yang akan digunakan untuk membuat produk Reghuca. Hal ini

dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan hasil penilaian terhadap produk supaya produk dapat diterima masyarakat umum.

Setelah dilakukan uji substitusi dengan prosentase 40%, 50% dan 75%, terpilih prosentase yang tepat pada pembuatan *Red Velvet Cake* yaitu resep dengan substitusi sorghum 75. Berikut data hasil pengujian rancangan resep *Red Velvet Cake* pada tabel 11.

Tabel 11. Hasil Pengujian Rancangan Resep *Red Velvet Cake*

No	Karakter	Resep I	Resep II	Resep III
1.	Warna	Coklat kemerahan	Coklat kemerahan	Merah kecoklatan
2.	Rasa	Manis	Manis	Manis
3.	Aroma	Khas red velvet	Khas sorghum	Khas sorghum
4.	Tekstur	Agak bantat	Lembut agak rapuh	Lembut
5.	Hasil			

### c. *Development*

Tahap *development* adalah melakukan *expert aperial* atau melakukan uji coba produk. Hasil uji eksperimen 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 *time expert* akan memberikan saran dan masukan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik.

Rancangan Resep Reghuca tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan resep dengan substitusi tepung sorghum sebanyak 75% . Pengembangan resep produk Reghuca yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *time expert* kemudian akan diberi masukan hingga yang dapat menghasilkan Reghuca yang dapat diterima oleh masyarakat. Berikut hasil dari masukan *time expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II terhadap 2 dosen. pada tahap ini ditemukan tekstur Reghuca yang berpasir dikarenakan tepung sorghum yang digunakan tidak dibuat pasta terlebih dahulu, pada pengujian selanjutnya maka tepung sorghum dibuat menjadi pasta sehingga tekstur yang dihasilkan tidak berpasir lagi.

**a) Validasi I**

Setelah dilakukan tahap substitusi tepung sorghum pada pembuatan Red Velvet Cake maka untuk mengetahui layak tidaknya produk tersebut dilakukan pengujian terhadap 2 dosen expert dalam validasi 1.

Tabel 12. Hasil Validasi I Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Merah	Merah kecoklatan



2.	Aroma	Sesuai	Sesuai
3.	Rasa	Manis	Manis
4.	Tekstur	Lembut	Lembut, tidak rapuh
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: *ditambah dengan creakers sorghum sebagai underliner dengan substitusi 100% tepung sorghum*

Fungsi creakers tersebut selain sebagai mempercantik atau meningkatkan penampilan yaitu adalah sebagai peningkatan penggunaan tepung sorghum pada produk Reghuca. Selain itu creakers juga dapat menjadi inovasi baru dalam pengolahan tepung sorghum.

Tabel 13. Hasil Validasi I Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Merah	Merah kecoklatan
2.	Aroma	Sesuai	Sesuai
3.	Rasa	Manis	Manis
4.	Tekstur	Lembut	Lembut, agak rapuh
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: kurang hiasan rasa bisa bosan jika terlalu banyak.



Gambar 3. Produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) pada validasi I.



Gambar 4. Produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) dalam kemasan.

Setelah proses penilaian melalui uji validasi I akan dilakukan perbaikan yang meliputi formula, teknik penyajian, dan *plating*. Dari hasil validasi I di atas maka yang harus diperbaiki adalah inovasi pengembangan pada Red Velvet Cake. Untuk penambahan inovasi pada Red Velvet Cake tersebut dilakukan penambahan bahan dengan bentuk berlayer pada cake. Dimulai dari creakers sorghum sebagai underliner kemudian white mousse baru kemudian Red Velvet Cake dan ditutup kembali dengan white mousse. Hasil produk yang telah diperbaiki kemudian diujikan kembali pada

validasi II untuk dinilai kembali dan mendapatkan saran dari expert supaya produk pengembangan menjadi lebih baik sehingga dapat diterima baik oleh masyarakat.

**b) Validasi II**

Setelah dilakukannya validasi I dan dilakukan evaluasi maka pada uji validasi II ini dilakukan beberapa perubahan sesuai dengan yang disarankan pada tahap validasi I. dan hasilnya sebagai berikut :

Tabel 14. Hasil Validasi II Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Merah	Merah kecoklatan
2.	Aroma	Sesuai	Sesuai
3.	Rasa	Manis	Manis
4.	Tekstur	Lembut	Lembut
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Menurut dosen penguji I sudah tidak ada yang diperbaiki dalam tahap validasi kedua ini sehingga dapat diteruskan dan dikembangkan pembuatan Red Velvet Cake substitusi tepung sorghum tersebut. Pada validasi II ini dikarenakan produk Reghuca sudah dalam perbaikan yaitu dengan penambahan creakers sorghum serta white chocolate mousse yang pada tahap validasi I belum ada. Serta tekstur yang sudah baik karena adanya perubahan perbandingan margarine dan butter dengan komposisi 175g margarine dan 25g butter, serta tepung sorghum yang akan digunakan sudah dijadikan pasta terlebih dahulu.

Tabel 15. Hasil Validasi II Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Merah	Merah kecoklatan
2.	Aroma	Sesuai	Sesuai
3.	Rasa	Manis	Manis
4.	Tekstur	Lembut	Lembut
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: *kemasan dibentuk bulat saja cakenya ditengah. Tekstur sudah tidak rapuh.*



Gambar 5. Produk Reghuca pada Validasi II

Dari hasil validasi II maka yang harus diperbaiki dan diganti adalah tata letak cake pada kemasan. Untuk tata letak cake yang semula persegi menjadi bulat dan diletakkan pada tengah kemasan agar menyesuaikan bentuk kemasan, tetapi kemasan yang sudah dipesan dan sudah jadi berbentuk persegi maka dari itu cake tetap berbentuk persegi hanya saja cake berada ditngah kemasan.

Dari validasi I dan validasi II yang mendapatkan saran perbaikan dari dosen 1, dan 2 maka terjadilah perubahan pada resep sebelumnya. Yang diubah diantaranya adalah pelengkap yang digunakan untuk melengkapi cake tersebut diantaranya adalah

creakers sorghum dan white chocolate mousse. Dalam penyajiannya juga mengalami beberapa perubahan yaitu dengan penambahan beberapa garnish pada saat penyajian/plating. Untuk lebih jelasnya berikut merupakan resep hasil dari validasi pada tabel 16.

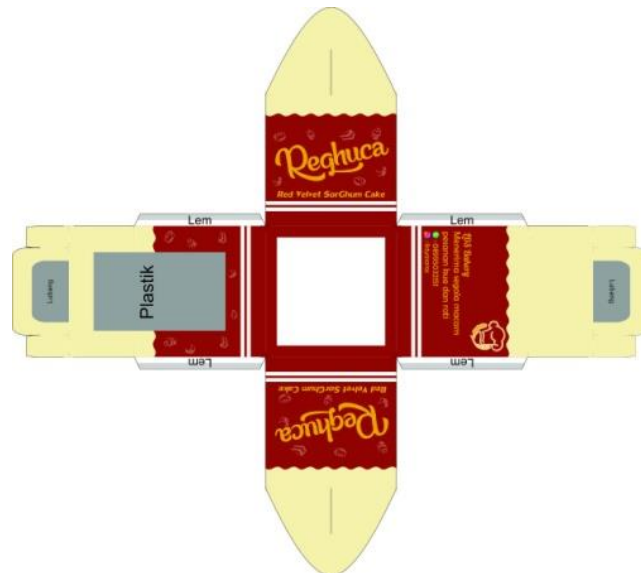
Tabel 16. Resep Hasil Validasi

No	Bahan	Jumlah
<b>Resep Red Velvet Cake</b>		
1.	Butter	25 g
2.	Margarine	175 g
3.	Gula pasir	200 g
4.	Tepung sorghum	120 g
5.	Kuning telur	8 butir
6.	Putih telur	7 butir
7.	Tepung terigu protein sedang	40 g
8.	Coklat bubuk	50 g
9.	Susu skim	20 g
10.	Red velvet pasta	2 sdm
<b>Resep creakers sorghum</b>		
1.	Margarine	75 g
2.	Telur	1 butir
3.	Tepung sorghum	150 gr
<b>Resep white mousse</b>		
1.	White chocolate	150 g
2.	Whipped cream	20 ml
3.	Fresh milk	30 m
4.	Vanili	2 gr

Kemasan yang digunakan adalah box berbahan dasar kertas duplex berbetuk kotak dengan ukuran 6 x 6 cm dan ditutup dengan mika putih agar bentuk dari Reghuca terlihat jelas.



Gambar 6. Tampak depan dan belakang kemasan Reghuca 6x6 cm



Gambar 7. Desain Kemasan Reghuca

Sebelum produksi dalam jumlah besar Reghuca dibuat harga jual. Perhitungan harga jual Reghuca dihitung menggunakan metode *mark up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang

diharapkan. Dari perhitungan biaya ini nantinya dapat diharapkan dapat memaksimalkan keuntungan dan meminimalisir kerugian yang akan didapatkan. Berikut perhitungan harga Reghuca Resep 18 pcs/slice atau 125gram pada tabel 17.

Tabel 17. Perhitungan Harga Reghucha 18 pcs/slice atau 125gram

No	Kebutuhan	Jumlah	Harga	Total
1	Biaya bahan baku dan kemasan			
	Butter	25 gr	Rp 1.250	
	Margarine	325 gr	Rp 4.500	
	Gula pasir	200gr	Rp 2.400	
	Tepung sorghum	270 gr	Rp 9.820	
	<i>Kuning telur</i>	9 butir	Rp 6.750	
	<i>Putih telur</i>	8 butir	Rp 6.750	
	Tepung terigu proteim sedang	40 gr	Rp 400	
	Coklat bubuk	50 gr	Rp 740	
	<i>Susu skim</i>	20 gr	Rp 1.250	
	Red velvet pasta	2 sdm	Rp 2.570	
	White cocholate	150 gr	Rp 4.500	
	Whipped cream	20 ml	Rp 3.250	
	Fresh milk	30 ml	Rp 1.200	
	Vanili	2 gr	Rp 250	
	<i>Box kemasan</i>	18 pcs	Rp 54.000	
	Total biaya bahan baku dan kemasan (A)			Rp 99.630
3	Biaya tetap			
	Sewa tempat		Rp 1.000	
	Gaji tenaga kerja		Rp 3.000	
	Perawatan alat		Rp 1.000	
	Listrik dan Air		Rp 1.000	
	Bahan bakar		Rp 1.000	
	Total biaya tetap (B)			Rp 7.000
	Biaya distribusi (C)			Rp 1.000
	Biaya produksi (A+B+C)			Rp107.630
	Biaya produksi per pcs	Rp 107.630:18		Rp 5.979
	Margin 15% (15% x Rp 5.979)			Rp 896
	Harga jual/ pcs			Rp 6.875

Setelah melalui proses perhitungan biaya produksi, telah dihasilkan harga jual Reghuca senilai Rp 6.875 dan dibulatkan menjadi Rp 7.000/*pcs* dalam 1 kemasan berisi 1 slice Reghuca dengan berat 125gram.

**c) Uji kesukaan**

Pada tahap ini produk yang telah dibuat akan diujikan pada 30 panelis yang akan dilaksanakan di Laboratorium Kimia Pendidikan Teknik Boga dan Busana. Uji panelis ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk di masyarakat terhadap produk standar dari resep *Red Velvet Cake* dan produk substitusi penggunaan bahan pangan lokal tepung sorghum yang dilakukan oleh panelis semi terlatih dengan cara mengisi borang yang berisi karakteristik produk pengembangan yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Pada saat uji panelis semi terlatih diberikan sampel kontrol dan modifikasi.

Pada saat uji kesukaan skala terbatas yang dilakukan oleh 30 orang panelis semi terlatih yaitu mahasiswa boga yang telah menempuh mata kuliah pengendalian mutu pangan. Uji kesukaan dilakukan pada tanggal 25 Maret 2019. Pengujian dilakukan dengan cara membandingkan 2 produk yaitu produk acuan dan pengembangan secara acak dengan memberikan kode, kode 030 adalah produk acuan dan kode 698 adalah kode produk pengembangan. Panelis diberikan borang penilaian terhadap kedua produk dengan skala penilaian 1 untuk kategori sangat tidak disukai, 2 untuk kategori



tidak disukai, 3 untuk kategori disukai, dan 4 untuk kategori sangat disukai. Penilaian tersebut diberikan kepada masing masing karakteristik pada kedua produk tersebut, karakteristik yang dinilai adalah warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Hasil penilaian dari 30 panelis terhadap kedua produk tersebut dapat dilihat pada tabel 18 berikut.

Tabel 18. Hasil Uji Panelis terhadap Tingkat Kesukaan Reghuca Resep Acuan dan Modifikasi oleh 30 Panelis

Karakteristik	Hasil		Keterangan
	030	698	
Warna	3,53	3,33	Disukai
Aroma	3,43	3,26	Disukai
Tekstur	3,26	3,53	Disukai
Rasa	3,56	3,4	Disukai
Keseluruhan	3,5	3,03	Disukai

030 = produk acuan/control

698 = produk Reghuca substitusi 75% tepung sorghum

Keterangan :

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

Dari tabel hasil uji panelis oleh panelis semi terlatih sebanyak 30 orang, dapat disimpulkan bahwa Reghuca dapat diterima dan disukai karena teksturnya yang lembut, rasanya yang tidak terlalu manis serta rasa tepung sorghum yang tidak dominan dan bisa diterima lidah para panelis.

#### **d) Analisis Uji Proksimat**

Untuk mengetahui kandungan gizi yang ada pada Reghuca (Red Velvet Sorghum Cake) maka perlu diadakan uji kandungan gizi yang dilakukan di laboratorium.

Tempat Penelitian : Balai Laboratorium Kesehatan dan Kalibrasi Dinas Kesehatan  
Daerah Istimewa Yogyakarta

Waktu Penelitian : 18 April s/d 04 Mei 2019

Jenis Kandungan : Glukosa , Amylum, Kadar Air, Kadar Abu, Kadar Lemak

Kode Sampel : 008725/KL/04/BLK/Y/2019

Dengan demikian didapatkan hasil sebagai berikut dengan berat sampel 250gram:

Tabel 19. Laporan Hasil Uji Proksimat

No	Parameter	Hasil	Spesifikasi Metode
1.	Glukosa	1,80%	Titrimetri
2.	Amylum	12,90%	Titrimetri
3.	Kadar Air	21,39%	Gravimetri
4.	Kadar Abu	1,04%	Gavrimetri
5.	Kadar Lemak	21,36	Gravimetri

#### d. *Disseminate*

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 Reghuca dengan bahan baku tepung sorghum.

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 penerimaan 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-produk tersebut dapat disukai atau tidak disukai. Pada tahap ini terjadi sedikit perubahan dalam pembuatan produk Reghuca, yaitu dengan pengurangan whipped cream pada pembuatan white chocolate mousse dikarenakan pada saat tahap uji sensori 30 panelis terdapat komentar tentang white chocolate mousse yang terlalu manis sehingga membuat cake mempunyai rasa yang sangat manis. Selain itu dari segi penampilan warna ada perubahan yang terjadi dengan pengurangan coklat bubuk sehingga warna yang ditunjukkan tidak terlihat kusam melainkan warna red velvet yang merah menarik. Dari segi tekstur terdapat perubahan dikarenakan pengadukan yang lebih lama sehingga membuat pasta tepung sorghum tercampur dengan baik. Data deskripsi tingkat kesukaan produk Reghuca perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel 20 berikut ini.

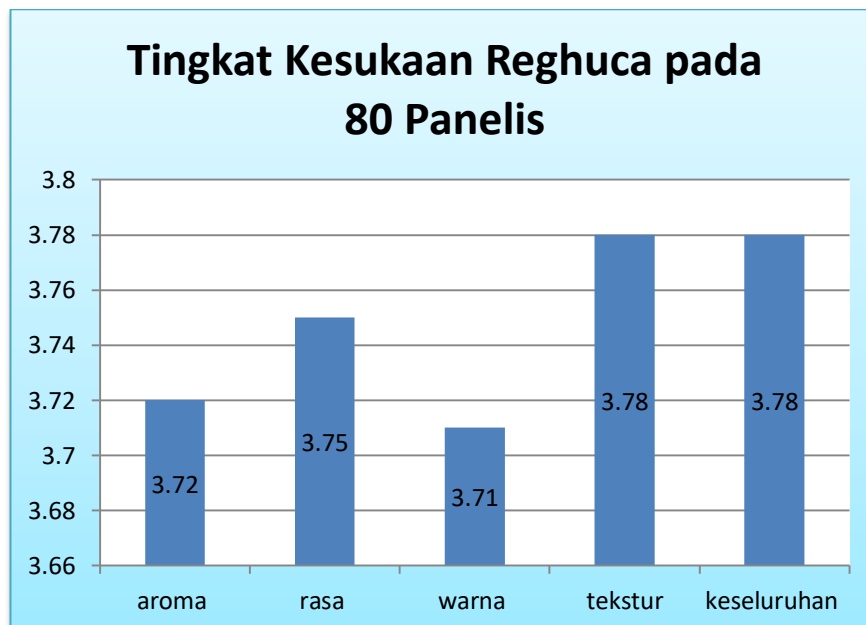
Tabel 20. Data Diskripsi Tingkat Kesukaan Produk Reghuca

No	Karakteristik	Tingkat Kesukaan Panelis								Total score (s)	Rerata total score	Kategori
		1		2		3		4				
		F	s	f	S	F	s	F	S			
1	Aroma	-	0	-	0	22	66	58	232	298	3,72	Disukai
2	Rasa	-	0	-	0	20	60	60	240	300	3,75	Disukai
3	Warna	-	0	-	0	23	69	57	228	297	3,71	Disukai
4	Tekstur	-	0	-	0	17	51	63	252	303	3,78	Disukai
5	Keseluruhan	-	0	-	0	17	51	63	252	303	3,78	Disukai

Keterangan :

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

Data tersebut dapat ditampilkan dalam diagram seperti pada diagram berikut ini:



Dari uji kesukaan produk yang dilakukan oleh 80 panelis menunjukkan bahwa produk Reghuca dapat disukai oleh konsumen karena teksturnya yang lembut serta

bentuknya yang menarik dan merupakan inovasi yang cukup baru serta rasanya yang tidak terlalu manis namun lebih dominan rasa red velvetnya.

Menurut data di atas bahwa sebagian besar dari panelis menyukai produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*). Dengan demikian bahwa karakteristik yang disajikan pada pengunjung pameran proyek akhir memberikan respon yang positif, yaitu dari kelima penilaian karakteristik rata-rata Reghuca masuk ke dalam kategori disukai, dan dapat disimpulkan produk Reghuca (*Red Velvet Sorghum Cake*) dapat diterima oleh masyarakat.

e. Dokumentasi kegiatan



Gambar 8. Dokumentasi Pengunjung ke Stand Pameran



Gambar 9. Dokumentasi Stand Pameran