

BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Deskripsi Produk Hasil Pengembangan

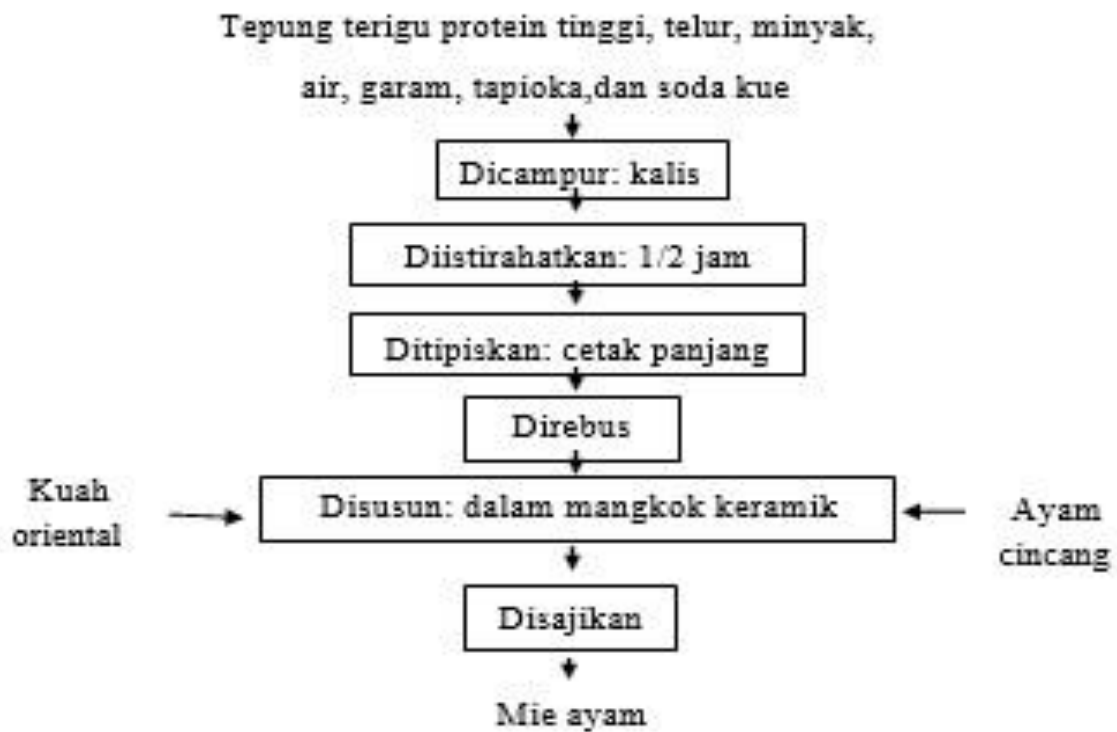
Kebutuhan akan tepung terigu yang meningkat di masyarakat mengakibatkan kenaikan jumlah kebutuhan impor tepung terigu di Indonesia. Tanaman pangan lain yang berpotensi sebagai sumber bahan baku pembuatan tepung cukup melimpah. Salah satunya adalah beras hitam yang memiliki nilai gizi yang baik bagi tubuh, pada penelitian kali ini tepung beras hitam sebagai bahan pangan lokal yang digunakan untuk pengembangan produk sebagai bahan substitusi produk jasa boga. Produk yang akan diinovasi ini adalah jenis mie. Sehingga memiliki istilah baru yakni mie hitam.

Mie hitam merupakan produk inovasi dari resep acuan mie telur yang disubstitusi menggunakan tepung beras hitam sebagai pengganti tepung terigu, beras hitam yang diolah menjadi tepung ini disubstitusikan sebanyak 50% dan 50% sisanya menggunakan tepung terigu. Mie hitam memiliki tekstur agak kenyal dan mempunyai aroma tepung beras. *Boilling* proses pemasakan bahan makanan dengan menggunakan cairan yang didihkan hingga mencapai suhu

didih (100°C) (SugengW. 2006:7). *Sauteing* merupakan metode memasak makanan dengan menggunakan sedikit minyak atau lemak yang hanya menempel pada permukaan wajan atau alat pemanas seperti wajan dadar (*frying pan*), wajan, atau *sauteuse*. Metode ini digunakan untuk memasak ayam cincang.

B. Hasil dan Pengembangan

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



Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan mie telur



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan kuah oriental

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 Mie Hitam Ayam Cincang yang memiliki warna, rasa, tekstur, dan aroma yang sesuai dengan karakteristik Mie telur yang baik. Mie Hitam memiliki warna hitam gelap, tekstur sedikit kenyal, aroma ayam cincang khas akan bawang bombay dan minyak wijen. Mie Hitam dengan Ayam Cincang memiliki rasa gurih khas makanan oriental. Resep mie yang akan dianalisis untuk resep Mie telur bersumber dari *LabSheet* TPM yang disusun oleh Mutiara Nugraheni dan Tim, Buku Resep Masakan Oriental PTBB yang disusun oleh Endang Mulyatiningsih ,dan Kumpulan materi pembelajaran bisnis catering/restoran yang disusun oleh Sutriyati Purwanti dan Tim. Komposisi dan proporsi Mie Telur disajikan dalam tabel 5, dan 6.

Tabel 5. Resep Mie telur

No	Nama Bahan	Jumlah		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Tepung terigu tinggi protein	500 gr	500 gr	500 gr
2.	Telur	1 butir	1 butir	1 butir
3.	Minyak sayur	5 gr	$\frac{1}{2}$ sdt	-
4.	Soda kue	1 gr	1 gr	-
5.	Garam	1,5 gr	$\frac{1}{8}$ sdt	$\frac{1}{8}$ sdt
6.	Tapioka	2 sdm	2 sdm	2 sdm
7.	Air	1 sdm	1 sdm	1 sdm

Sumber: Mutiara.N, Andian Ari,Fitri.R (1), Endang.M (2), dan Sutriyati.P (3)

Tabel 6. Resep Acuan ayam cincang

No	Nama Bahan	Jumlah
1.	Daging ayam cincang	250 gr
2.	Minyak sayur	1 sdm (0,25 gr)
3.	Bawang bombay	1 buah
4.	Daun salam	2 lbr
5.	Kecap manis	50 gr
6.	<i>Salt, paper</i> , dan gula	1 sdm (2gr dan 8 gr)
7.	Ketumbar bubuk	8 gr

Sumber: (iqbal:2019)

Masing-masing resep acuan Mie telur 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 Mie telur. Berikut hasil kesimpulan dari 3 resep Mie telur pada tabel 7.

Tabel 7. Hasil Uji Organoleptik 3 Resep Acuan Mie Telur

No	Uji Organoleptik	Sumber Resep		
		Resep 1	Resep 2	Resep 3
1.	Warna	Kuning khas telur	Kuning sedikit pucat	Kuning khas telur
2.	Aroma	Mie telur	Mie telur	Mie telur
3.	Tekstur	Kenyal	Kokoh,kenyal	kenyal
4.	Rasa	Hambar	Hambar	Hambar
5.	Keseluruhan	Baik	Baik	Cukup baik

Hasil dari uji organoleptik di atas maka resep Mie telur yang dipilih adalah Resep 2 karena dibandingkan dengan yang lain Mie telur dari Resep 2 memiliki tekstur kokoh, tidak berminyak , dan tidak terlalu keras sehingga pengolahan tidak memerlukan waktu yang lama, karena tekstur yang keras berpengaruh pada pengolahan. Selanjutnya resep acuan yang dipilih tersebut diujikan kepada validator expert untuk dijadikan sebagai resep kontrol.



Gambar 4. Diagram Alir Proses Pembuatan mie telur



Gambar 5. Diagram Alir Pembuatan kuah oriental

b. Design

Setelah resep acuan terpilih sebagai kontrol dalam pembuatan produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang pada Mie Telur yang akan disubstitusi dengan tepung beras hitam yaitu 50% dan 75%. Perbandingan bahan dan dapat dilihat pada tabel 8.

Tabel 8. Resep Produk Mie Telur



No	Nama Bahan	Kontrol	Formula	
			I (50%)	II (75%)
1.	Tepung terigu protein tinggi	500 gr	250 gr	150 g
2.	Tepung beras hitam	-	250 gr	350 gr
3.	Tapioka	2 sdm	1 sdm	1 sdm
4.	Telur	1 butir (40 gr)	1 butir (40 gr)	1 butir (40 gr)
5.	Minyak sayur	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{2}$ sdt	$\frac{1}{2}$ sdt
6.	Garam	$\frac{1}{8}$ sdt	$\frac{1}{8}$ sdt	$\frac{1}{8}$ sdt
7.	Soda kue	1 gr	1 gr	1 gr
8.	Air	1 sdm	1 sdm	1 sdm
9.	Xanthan gum	-	1 gr	1 gr
10.	Abu merang	-	5 gr	5 gr

Dari data di atas Mie telur disubstitusi dengan tepung beras hitam 50% dan 75%. Pada tahap ini penulis melakukan uji validasi pada produk Mie telur sebagai bahan dasar utama Mie Hitam dengan Ayam Cincang yang disajikan pada validator *expert* untuk mendapatkan resep yang akan digunakan untuk membuat produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang. Hal ini dilakukan dengan tujuan agar mendapatkan

hasil penilaian terhadap produk, sehingga produk dapat diterima dan layak dikonsumsi masyarakat umum.

Setelah dilakukan uji substitusi dengan prosentase 50% dan 75%, terpilih presentase yang tepat pada pembuatan Mie Hitam dengan Ayam Cincang yaitu resep dengan substitusi tepung beras hitam 50%.

Tabel 9. Hasil Pengujian Rancangan Resep Mie hitam

No	Karakter	Resep I	Resep II
1.	Warna	Hitam gelap	Hitam keunguan
2.	Rasa	Hambar	Hambar
3.	Aroma	Khas tepung beras	Khas tepung beras
4.	Tekstur	Kenyal	Sedikit keras
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 *team expert* akan memberikan saran dan masukan agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Rancangan Resep Mie Hitam dengan Ayam Cincang tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan resep dengan substitusi tepung beras hitam 50%. Pengembangan resep produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *team expert* kemudian akan diberi masukan sehingga dapat menghasilkan kesimpulan Mie Hitam mana yang dapat . Berikut hasil dari masukan *team expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II terhadap 3 dosen.

1) Validasi I

Tabel 10. Hasil Validasi I Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Kuning telur	Hitam keunguan
2.	Aroma	Sesuai	Sesuai
3.	Rasa	Gurih	Gurih
4.	Tekstur	Lembut	Sedikit putus-putus
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: perlu diperhatikan cara penyimpanan mie agar tidak putus- putus, mie tidak boleh ditumpuk sehingga mie tertindih. Penyimpanan mie yang benar adalah dengan cara mie dibiarkan terurai atau di letakkan secara memanjang pada baki, pada permukaan mie diberikan taburan atau baluran tepung terigu sehingga mie tidak basah dan lengket.

Tabel 11. Hasil Validasi I Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Kuning telur	Hitam keunguan
2.	Aroma	Sesuai	sesuai
3.	Rasa	Enak,kurang jahe	Kurang jahe,penyedap
4.	Tekstur	Lembut, kenyal	Kenyal,putus-putus
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: Ditambahkan jahe dan kaldu jamur pada campuran kuah, jahe berfungsi menguatkan rasa cita rasa pada kuah oriental, jahe sangat umum digunakan pada masakan oriental. Kaldu jamur merupakan pengganti kaldu hewani yang mana kaldu jamur lebih memiliki rasa khas.

Tabel 12. Hasil Validasi I Dosen 3

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Cerah	Hitam,keunguan
2.	Aroma	Gurih	Gurih
3.	Rasa	Gurih	Gurih
4.	Tekstur	Lunak	Kurang kenyal
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: mie masih terputus-putus, setelah dilakukan penyimpanan yang benar dan tepat, hasil dari pengamatan adalah penambahan Xanthan gum perlu ditingkatkan.



Gambar 6. Produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang pada saat validasi I.



Gambar 7. Produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang kemasan *Take away*.

Setelah proses penilaian melalui uji validasi I akan dilakukan perbaikan yang meliputi formula, teknik penyajian, dan *plating* atau penyajian produk. Dari hasil validasi I di atas maka yang harus diperbaiki adalah warna, tampilan, dan rasa. Untuk warna Mie Hitam dengan Ayam Cincang diperbaiki dengan menambahkan abu merang sebagai pewarna hitam. Untuk tampilan diperbaiki pada kemasan yaitu penyusunan penggunaan kemasan primer dan sekunder. Hasil produk yang telah diperbaiki kemudian diujikan kembali pada validasi II untuk dinilai kembali dan mendapatkan saran dari expert agar produk pengembangan menjadi lebih baik sehingga dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.

2) Validasi II

Tabel 13. Hasil Validasi II Dosen 1

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Kuning telur	Hitam gelap
2.	Aroma	Harum	Lebih harum
3.	Rasa	Baik	Baik
4.	Tekstur	Baik	Baik
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: -

Tabel 14. Hasil Validasi II Dosen 2

No.	Karakteristik	Hasil Pengamatan	
		Produk Standart	Produk Modifikasi
1.	Warna	Kuning telur	Hitam gelap
2.	Aroma	Harum	Harum
3.	Rasa	Baik	Baik
4.	Tekstur	Baik	Baik
5.	Keseluruhan	Baik	Baik

Saran Perbaikan: -



Gambar 8. Produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang pada validasi II.

Pada hasil validasi II tidak ada koreksi atau revisi, produk Mie Hitam Ayam Cincang diterima oleh dosen penguji / *expert* dari validasi I dan validasi II yang mendapatkan saran perbaikan dari dosen 1, 2, dan 3 maka terjadi diantara perubahan pada resep sebelumnya yang diubah diantaranya adalah penambahan abu merang agar warna pada mie lebih hitam, penambahan xanthan gum agar mie tidak putus-putus, dan pengemasan meliputi kemasan primer dan sekunder, dan penambahan *sticker* pada kemasan sebagai segel atau perekat kemasan. Untuk lebih jelasnya berikut merupakan resep hasil dari validasi pada tabel 15.

Tabel 15. Resep Hasil Vailidasi

No	Bahan	Jumlah
Bahan Mie Hitam:		
1.	Tepung Beras Hitam	250 gr
2.	Tepung terigu protein tinggi	250 gr
3.	Telur	1 butir
4.	Minyak sayur	5 gr
5.	Garam	1,5 gr
6.	Air	1 sdm
7.	Xanthan gum	5 gr
8.	Abu merang	5 gr
7.	Tapioka	2 sdm
Bahan kuah oriental:		
1.	Air bersih	1 lt
2.	Minyak wijen	1 sdm
3.	Lada	1 sdt
4.	Jahe	50 gr
Bahan ayam cincang:		
1.	Daging ayam cincang	150 gr
2.	Bawang Bombay	1 buah
3.	Garam	1 sdm
4.	Ketumbar	4 gr
5.	Daun salam	2 lembar
6.	Salt & Paper	1 sdm
7.	Gula pasir	1 sdm
8.	Minyak sayur	8 gr
Bahan sidedish		
1.	Sawi hijau	100 gr
2.	Wortel	100 gr
3.	Pangsit goreng	200 gr

Kemasan yang digunakan adalah *paper cup* bertutup berbentuk bundar dengan ukuran 8 x 6,3 cm, agar kehangatan Mie Hitam Ayam Cincang tetap terjaga serta dimasukkan dalam *paper bag* yang sudah didesain logo dan *sticker* agar tetap aman.



Gambar 9. *Papper cup* 8 x 6.3 cm



Gambar 10. *Papper bag* sebagai kemasan sekunder



Gambar 11. Desain Kemasan Mie Hitam Ayam Cincang



Gambar 12. Sumpit atau *Chop Stick* sebagai alat bantu makan mie



Gambar 13. Sendok dan garpu Mie Hitam Ayam Cincang
Sebelum produksi dalam jumlah besar Mie Hitam
Ayam Cincang dibuat harga jual. Perhitungan harga jual Mie
Hitam Ayam Cincang dihitung menggunakan metode *mark
up price* yaitu menentukan harga jual dengan cara
penambahan antara biaya produksi dengan keuntungan yang
diharapkan. Berikut perhitungan harga Mie Hitam Ayam
Cincang 1 Resep 20 porsi pada tabel 16

Tabel 16. Perhitungan Harga Mie Hitam dengan Ayam Cincang 1 resep 20 Porsi

Kebutuhan	Jumlah	Harga	Total
Biaya bahan baku dan kemasan			
Tepung terigu protein tinggi	250 gr	Rp 3.000	
Tepung beras hitam	250 gr	Rp 15.000	
Telur	1 butir (40gr)	Rp 1.500	
Garam	$\frac{1}{8}$ sdt (3 gr)	Rp 120	
Minyak sayur	$\frac{1}{2}$ sdt (10 gr)	Rp 696	
Xanthan gum	5 gr	Rp 3.042	
Abu merang	5 gr	Rp 740	
Daging ayam cincang	250 gr	Rp 18.000	
Daun salam	2 lbr	Rp 200	
Salt, paper dan gula	1 sdm (2gr & 8gr)	Rp 684	
Sumpit	20 pcs	Rp 2.000	
<i>Papper cup</i>	20 pcs	Rp 18.000	
<i>Papper bag</i>	20 pcs	Rp 3.000	
<i>Sticker</i>	20 pcs	Rp 3.000	
Sendok	20 pcs	Rp 2.000	
Total biaya bahan baku dan kemasan (A)			Rp 70.982
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)			Rp78.982
Biaya produksi per <i>box</i>	Rp 78.982:3		Rp26.327
Margin 15% (15% x Rp 26.327)			Rp 3.949
Harga jual/ <i>box</i>			Rp 29.151

Setelah melalui proses perhitungan biaya produksi, telah dihasilkan harga jual mie hitam ayam cincang senilai Rp 29.151 dan dibulatkan menjadi Rp 29.200/box dalam 1 kemasan berat 250 gr.

d. Disseminate

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 Mie Telur dan produk substitusi penggunaan bahan pangan lokal tepung beras hitam 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.

1) Uji Kesukaan

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 254 adalah produk acuan dan kode 425 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, dan rasa. Hasil penilaian dari 30 panelis terhadap kedua produk tersebut dianalisa menggunakan uji t, hasil uji t dapat dilihat pada tabel 17 berikut.

Tabel 17. Hasil Uji-T terhadap Tingkat Kesukaan Mie Hitam Ayam Cincang Acuan dan Modifikasi oleh 30 Panelis

Karakteristik	Hasil	
	T	Sig
Warna	-2.433	0.004
Aroma	1.753	0.006
Tekstur	0.525	0.718
Rasa	-0.190	0.627
Keseluruhan	-0.396	0.130

Keterangan:

Jika nilai sig $>0,05$ artinya tidak ada perbedaan yang signifikan.

Berdasarkan tabel 24 dapat diketahui bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap Mie Teluracuan dan Mie Telurmodifikasi pada karakteristik warna terdapat perbedaan yang signifikan, perbedaan dari segi warna dapat terlihat secara nyata, pada Mie teluracuan berwarna kuning telur dan Mie telurmodifikasi berwarna hitam gelap yang diperoleh dari tepung beras hitam. Pada karakteristik aroma terdapat perbedaan yang signifikan, karena aroma Mie Telur yang disubstitusikan dengan tepung beras hitam akan berbau khas beras sehingga berbeda dengan aroma Mie Telur pada umumnya.

Pada karakteristik tekstur dan rasa tidak ada perbedaan yang signifikan, karena tepung beras hitam dan tepung terigu memiliki tekstur yang sama-sama halus, sedangkan rasa pada tepung terigu dan tepung beras hitam terdapat perbedaan ketika masih dalam keadaan mentah. Tepung terigu tidak memiliki rasa jika dicampur, sedangkan tepung beras hitam memiliki rasa yang khas ketika masih mentah, tetapi ketika tepung beras hitam sudah matang rasa khas tersebut

bisa tersamar meskipun tetap terasa khas. Secara keseluruhan kedua produk tersebut tidak memiliki perbedaan yang signifikan, jadi antara produk acuan dan produk modifikasi keduanya disukai oleh panelis dan dapat diterima oleh masyarakat selain itu peroduk ini bisa dikebangkan lebih lanjut dalam lingkungan masyarakat.

2) Uji Penerimaan

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 Mie Hitam dengan Ayam Cincang dengan bahan baku tepung beras hitam.

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. Data diskripsi tingkat kesukaan produk Mie Hitam Ayam Cincang perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel 18 berikut ini.

Tabel 18. Data Diskripsi Tingkat Kesukaan Produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang

No	Karakteristik	Tingkat kesukaan				Skor	Rata - rata	Kategori
		SDT	TS	S	SS			
1	Warna	0	3	31	46	229	3,54	Disukai
2	Aroma	0	3	31	46	221	3,54	Disukai
3	Tekstur	0	3	32	45	226	3,52	Disukai
4	Rasa	0	0	29	51	227	3,64	Disukai
5	Keseluruhan	0	0	28	52	230	3,65	Disukai
Rerata keseluruhan							3,58	Disukai

Keterangan :

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

Dari uji kesukaan produk yang dilakukan oleh 80 panelis menunjukkan bahwa produk Mie Hitam Ayam Cincang dapat disukai oleh konsumen. Berikut adalah kesukaan produk Mie Hitam Ayam dalam bentuk rerata dapat dilihat pada tabel 26 berikut ini.

Tabel 19. Presentase Kesukaan Produk Mie Hitam dengan Ayam Cincang

No	Karakteristik	Rata –rata	Kategori
1	Warna	3,54	Disukai
2	Aroma	3,54	Disukai
3	Tekstur	3,52	Disukai
4	Rasa	3,64	Disukai
5	Keseluruhan	3,65	Disukai
	Rerata keseluruhan	3,58	Disukai

Dari data perhitungan rata-rata pada tabel diatas, jumlah panelis yang menerima produk Lasngbeandari data keseluruhan yaitu, 52 panelis menyatakan sangat disukai dan 28 panelis menyatakan disukai. Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada gambar grafik presentase berikut ini:



Gambar 14. Grafik Persentase Penerimaan Produk Mie Hitam Ayam Cincang saat Pameran.

Menurut data diatas bahwa sebagian besar dari panelis menyukai produk Mie Hitam Ayam Cincang, dengan demikian bahwa karakteristik yang disajikan pada pengunjung pameran proyek akhir memberikan respon yang positif, yaitu dari kelima penilaian karakteristik rata-rata Mie Hitam Ayam Cincang masuk ke dalam kategori disukai, dan dapat disimpulkan produk Mie Hitam Ayam Cincang dapat diterima oleh masyarakat.