BAB IV

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Diskripsi produk hasil pengamatan

Vigna layergalantine yaitu *galantine* layer yang terbuat dari kacang tunggak sebagai pengganti daging sapi yang berlapis dengan telur dadar dan gulai ayam cincang lalu dipanir dan teknik pengolahannya yang digunakan yaitu *deep frying*. Teksturnya lebih kasar dibanding *galantine* pada umumnya karena ciri khas dari kacang tunggak agak sedikit kaku pada kulitnya dan memiliki ciri khas bau yang gurih. Pada pembuatan *vigna layer galantine* ditambahkan telur untuk perekat adonan kacang tunggak. Teknik olah yang di gunakan ada 4 yaitu*boiling, sauteing, steaming dan deep frying*. Teknik *boilling*digunakan untuk merebus kacang tunggak, teknik *sauteing* digunakan untuk menumis bumbu, teknik *steaming* digunakan untuk mengukus adonan. Proses penuangan perlapisan harus cepat dilakukan setelah adonan setengah matang, ciri-cirinya lapisan sudah mulai mengeras sehingga bisa dituangkan adonan lagi. Teknik terakhir yaitu *deep frying* digunakan setelah adonan di *breading* lalu digoreng hingga kuning keemasan dalam minyak banyak. Teknik penyajian menggunakan kemasan plastik OPP lalu di dalamnya diberi *cup casses* dan garpu, 1 kemasan berisi 1 potong *vigna layer galantine*.

B. Hasil dan Pembahasan

1. Hasil

a. Tahap *define*

Demi menjaga kualitas produk pengembangan agar tetap sesuai dengan karakteristik produk standar, formula pengembangan harus

tetap menggunakan acuan resep standar sebagai kontrol. Sehingga dapat menghasilkan produk *galantine*yang lembut dan enak. Pada tahap *define* mencari 3 resep acuan dan mencoba beberapa formula *galantine*. Formula yang digunakan berasal dari beberapa sumber buku masakan. Ketiga resep yang didapatkan memiliki komponen berat berbeda-beda. Oleh sebab itu, pada tahap ini dilakukan penguji coba dari masing-masing resep tersebut.

Dari hasil percobaan yang dilakukan, hasil yang sesuai dengan harapan akan digunakan sebagai resep acuan untuk pengembangan produk. Formula tersebut dijadikan sebagai formula acuan. Formula *galantine* dapat dilihat pada tabel 3.

Tabel 3. Resep Acuan *Galantine*

No	Nama Bahan	Resep Acuan I	Resep Acuan II	Resep Acuan III
1.	Daging sapi giling	200 gr	200 gr	150 gr
2.	Daging ayam giling	-	100 gr	100 gr
3.	Hati ayam rebus	100 gr	-	-
4 .	Telur	2 butir	3 butir	3 butir
5.	Tepung panir	-	75 gr	75 gr
6.	Roti tawar	2 lembar	-	-
7.	Susu cair	50 ml	75 ml	50 ml
8.	Bawang bombay	¼ buah	½ buah	½ buah
9.	Bawang merah	3 butir	-	-
10.	Pala bubuk	¼ sdt	¼ sdt	½ sdt
11.	Merica bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt
12.	Gula pasir	1 sdt	1 sdt	1 sdt
13.	Garam	1 ½ sdt	1 ½ sdt	2 sdt

Resep Acuan I : Kumpulan resep SMK N 3 Purworejo

Resep Acuan II : Resep dari tim Kresna Hotel Wonosobo

Resep Acuan III :Resep koki blogspot

Setelah mendapatkan 3 formula dari sumber yang baik. Ketiga formula acuan dari ketiga tersebut diuji coba untuk mengetahui hasil

yang terbaik. Karakteristik *galantine* yang dicari pada tahap ini adalah *galantine* yang memiliki karakteristik warna, rasa, aroma dan tekstur yang khas pada *galantine* 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. *Galantine* memilki warna kecoklatan, aroma daging, tekstur lembut dan rasa gurih pada umumnya. Dari percobaan dan saran dari expert, langkah selanjutnya memilih formula 2 sebagai formula acuan pengembangan produk dengan subtitusi daging ayam. Formula yang terpilih adalah seperti gambar pada tabel 4.

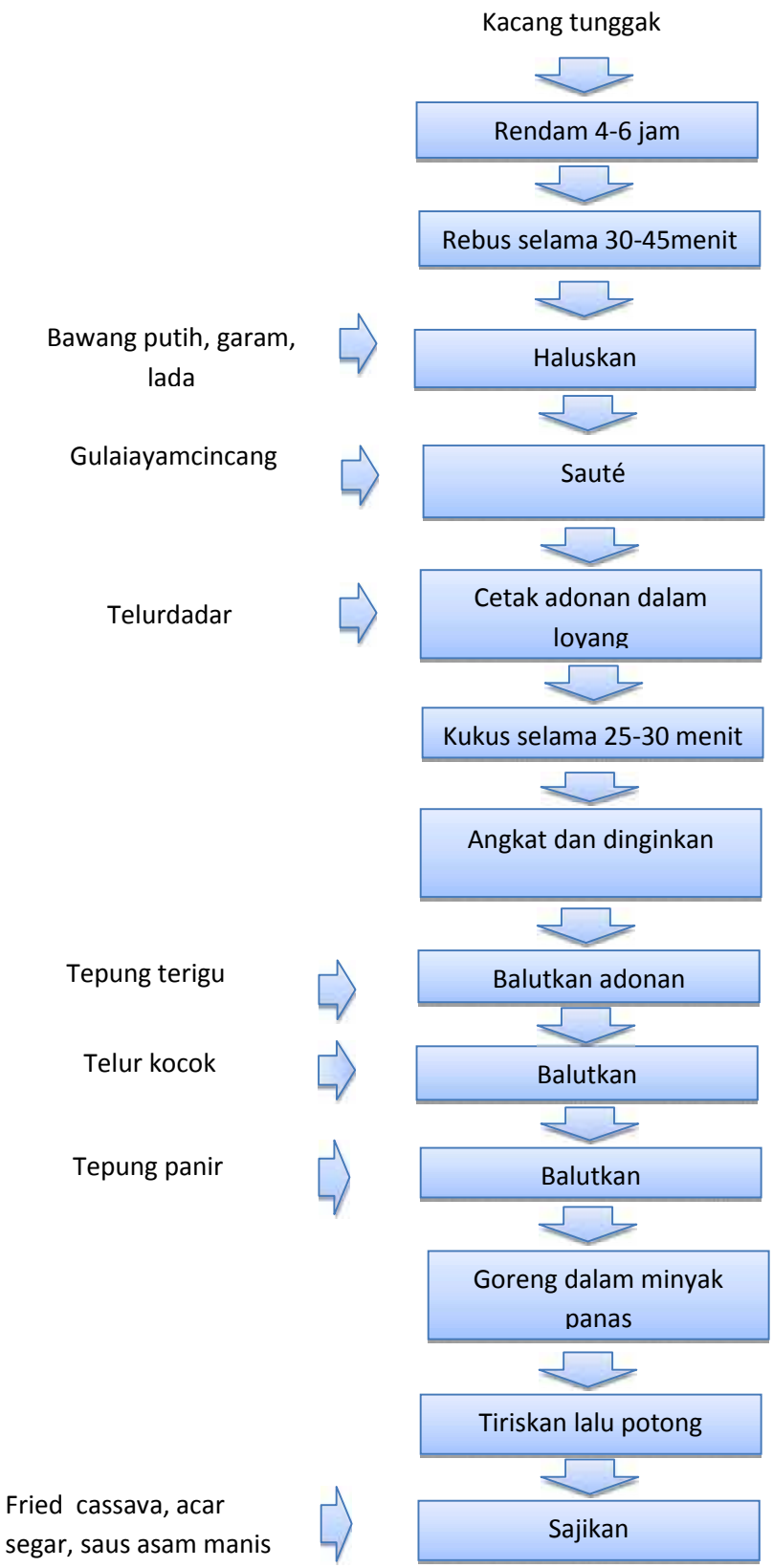
Tabel 4. Resep Acuan *Galantine*

No	Bahan	Jumlah
1.	Daging sapi	200 gram
2.	Daging ayam	100 gram
3.	Telur	2 butir
4.	Tepung panir	75 gr
5.	Susu cair	75 ml
6.	Bawang bombay	½ buah
7.	Merica bubuk	½ sdt
8.	Pala bubuk	½ sdt
9.	Gula pasir	1 sdt
10.	Garam	1 ½ sdt

Proses pengolahan *vigna layer galantine* dimulai dari merebus kacang tunggak hingga lunak lalu menghaluskannya dengan cara ditumbuk, bumbui adonan dan tambahkan telur. Kocok telur dan bumbui

dengan lada garam. Haluskan semua bumbu untuk gulai ayam cincang lalu saute dan masukkan ayam cincang setelah dingin tambahkan telur. Adonan kacang dituangkan ke dalam loyang yang sudah dioles minyak goreng lalu setelah setengah matang masukkan kocokan telur setelah ± 3 menit masukkan gulai ayam cincang dan terakhir adonan kacang lagi kukus selama ±25 menit. Potong adonan menjadi 4 bagian lalu gulingkan ke tepung terigu dan celupkan ke dalam kocokan telur dan terakhir gulingkan ke dalam tepung panis lalu goreng dengan minyak banyak sampai kuning keemasan.Diagram alir *Vigna Layer Galantine*dapat dilihat dibawah ini:

Diagram 3. Proses Pembuatan *VignaLayer Galantine*



b. Tahap design

Tahap design membuat rancangan formula pengembangan, dengan subtitusi kacang tunggak. Pada tahap ini dibuat beberapa rancangan formula. Rancangan formula pada kacang tunggakdengan subtitusi tepung bonggol pisang adalah 50%, 80%, dan 100%. Pemilihan prosentase berdasarkan hasil penelitian proyek akhir sebelumnya dengan bahan subtitusi kacang tunggak. *Galantine* memiliki karakteristik lembut, kenyal dan gurih. Berikut merupakan rancangan formula produk *galantine* dapat dilihat pada tabel 5.

Tabel 5. Rancangan Resep Produk *Galantine*

No	Acuan Resep	Kontrol	Formula I 50%	Formula II 80%	Formula III 100%
1.	Daging sapi	200 gr	100 gr	40 gr	-
2.	Daging ayam	100 gr	50 gr	20 gr	-
3.	Kacang tunggak	-	150 gr	240 gr	300 gr
4.	Telur	2 butir	2 butir	2 butir	2 butir
4.	Tepung panir	75 gr	75 gr	75 gr	75 gr
5.	Susu cair	75 ml	75 ml	75 ml	75 ml
6.	Bawang bombay	½ buah	½ buah	½ buah	½ buah
7.	Merica bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8.	Pala bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
9.	Gula pasir	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
10.	Garam	1 ½ sdt	1 ½ sdt	1 ½ sdt	1 ½ sdt

Hasil pengujian rancangan formula, menunjukan perbedaan. Perbedaan yang terjadi pada hasil percobaan diamati secara sensoris, yaitu pengamatan yang meliputi warna, tekstur, aroma dan rasa dari produk *galantine*. Karakteristik produk *galantine*dari rancangan formula diatas dapat dilihat pada tabel 6.

Tabel 6. Karakteristik Produk *Galantine*

No	Karakter	Rancangan Formula		
		I	II	III
1.	Warna	Ungu pucat	Warna ungu muda	Warna ungu tua
2.	Rasa	Tidak terasa kacangnya	Terasa kacangnya	Terlalu terasa kacangnya
3.	Aroma	Gurih	Gurih	Gurih
4.	Tekstur	Lembut	Lembut	Agak kasar
5 .	Hasil			

Rancangan formula dengan subtitusi kacang tunggak pada pembuatan *galantine* yang dipilih adalah rancangan formula II yaitu dengan perbandingan 100% kacang tunggak. Rancangan formula II dapat dilihat pada tabel 7.

Tabel 7. Rancangan Formula II Pada Produk *Galantine*

No	Resep Acuan Terpilih	Formula II (kacang tunggak 100%)
1.	Kacang tunggak	300 gr
2.	Telur	2 butir
3.	Tepung panir	75 gr
4.	Susu cair	75 ml
5.	Bawang bombay	½ buah
6.	Merica bubuk	½ sdt
7.	Pala bubuk	½ sdt
8.	Gula pasir	1 sdt
9.	Garam	1 ½ sdt

c. Tahap develop

Tahap develop adalah melakukan *expert aperial*atau melakukan uji coba produk. Hasil uji *experimen* 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 formula *vigna layer galantine*tahap validasi I dan validasi II yang telah dipilih yaitu rancangan formula dengan subtitusi kacang tunggak 100 %. Pengembangan resep produk *vigna layer galantine*yang digunakan pada validasi tahap I dan II akan dihidangkan kepada *time expert*kemudian akan diberi masukan hingga yang dapat menghasilkan *vigna layer galantine*yang dapat diterima oleh masyarakat. Berikut hasil dari masukan *time expert* berdasarkan borang sensoris validasi I dan validasi II.

Tabel 8. Hasil Penilaian *Vigna Layer Galantine*

No	Karekeristik	Expert I	Expert II
1.	Bentuk	Lapisan kurang menempel	Potongan kurang rapi
2.	Warna	Sudah bagus	Sudah bagus
3.	Rasa	Sudah enak rasa kacangnya terasa	Sudah enak rasa kacangnya terasa
4.	Aroma	Sedikit kasar	Sedikit kasar
5.	Tekstur	Aroma gulai	Aroma gulai
6.	Hasil		

Hasil dari tahap validasasi I kurang memuaskan, mendapat masukan dari expert I sudah sesuai tapi lapisan kurang menempel satu sama lainnya. Expert II memberi masukan pada tahap validasi I mengenai warna cukup menarik. Pada validasi II peneliti memperbaiki saran dan masukan dari tim expert agar produk yang dihasilkan menjadi lebih baik. Peneliti menambahkan telur pada adonan. Hasil validasi tahap II disajikan pada tabel 9.

Tabel 9. Hasil Penilaian Validasi II *Vigna Layer Galantine*

No	Karakteristik	Expert I	Expert II
1.	Bentuk	Sudah sesuai	Sudah bagus
2.	Warna	Sudah bagus	Sudah bagus
3.	Rasa	Sudah enak rasa kacangnya terasa	Sudah enak rasa kacangnya terasa
4.	Tekstur	Sedikit kasar	Sedikit kasar
5.	Aroma	Aroma gulai	Aroma gulai

Hasil pada validasi II cukup memuaskan. Berdasarkan hasil dari penilaian expert maka dapat disimpulkan bahwa *galantine*pada validasi II sudah baik. Beberapa perubahan yang dilakukan selama proses validasi I dan II dicatat dan disajikan dalam tabel secara terinci, pada tabel 10 perubahan formula *Vigna Layer Galantine*.Perubahan Formula Produk *Vigna Layer Galantine.*

Tabel 10. Perubahan Resep*Vigna Layer Galantine*

No	Bahan	Rancangan	Validasi I	Validasi II
1.	Kacang tunggak	300 gr	300 gr	300 gr
2.	Telur	2 butir	2 butir	4 butir
3.	Tepung panir	75 gr	75 gr	75 gr
4.	Susu cair	75 ml	75 ml	75 ml
5.	Bawang bombay	½ buah	½ buah	½ buah
6.	Merica bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt
7.	Pala bubuk	½ sdt	½ sdt	½ sdt
8.	Gula pasir	1 sdt	1 sdt	1 sdt
9.	Garam	1 ½ sdt	1 ½ sdt	1 ½ sdt
10.	Isi	Gulai ayam cincang Telur dadar	Gulai ayam cincang Telur dadar	Gulai ayam cincang Telur dadar
11.	Side dish	Fried cassava Vegetables saute	Fried cassava Vegetables saute	Fried cassava acar
12.	Dressing	Tomato sauce	Saus asam manis	Saus asam manis

Sebelum produksi dalam jumlah besar *vigna layer galantine*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 (widarsono, 2009).Perhitungan harga jual produk *vigna layer galantine* dapat dilihat pada tabel 11.

Tabel 11. Perhitungan Daftar Belanja Adonan *Galantine*

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1	Kacang tunggak	300 gr	Rp. 18.000/kg	Rp. 5.400
2	Telur	5 butir	Rp. 1.500/butir	Rp. 7.500
3	Tepung panir	175 gr	Rp. 18.000/kg	Rp. 3.150
4	Susu cair	75 ml	Rp. 4.000/bks	Rp. 1.500
5	Bawang bombay	½ buah	Rp. 2.000/ bh	Rp. 1.000
6	Merica bubuk	½ sdt	-	Rp. 500
7	Pala bubuk	½ sdt	-	Rp. 300
8	Gula pasir	1 sdt	-	Rp. 200
9	Garam	1 ½ sdt	-	Rp. 100
10.	Tepung terigu	100 gr	Rp. 6.000/kg	Rp. 600
11.	Minyak goreng	½ kg	Rp. 10.000/kg	Rp. 5000
		Jumlah		Rp. 25.250

Tabel 12. Perhitungan Daftar Belanja Isi *Galantine*

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Ayam cincang	200 gr	Rp. 30.000/kg	Rp. 6.000
2.	Telur	3 butir	Rp. 1.500/butir	Rp. 4.500
3.	Santan kental	¼ butir	Rp. 4.000/butir	Rp. 1.000
4.	Cabai merah	50 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 600
5.	Bawang merah	5 butir	-	Rp. 1.000
6.	Bawang putih	3 siung	-	Rp. 500
7.	Kemiri	2 butir	-	Rp. 300
8.	Gula jawa	50 gr	Rp. 14.000/kg	Rp. 700
9.	Merica	1 sdt	-	Rp. 500
10.	Rempah gulai	1 bks	Rp. 500/bks	Rp. 500
11.	Bumbu dapur	1 bks	Rp. 1.000/bks	Rp. 1.000
12.	Garam	1 sdt	-	Rp. 100
13.	Minyak goreng	2 sdm	-	Rp. 200
		Jumlah		Rp. 16.900

Tabel 13. Perhitungan Daftar Belanja Pendamping *Galantine*

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Singkong	1 kg	Rp. 3.000/kg	Rp. 3.000
2.	Mentimun	½ kg	Rp. 2.000/kg	Rp. 1.000
3.	Wortel	100 gr	Rp. 16.000/kg	Rp. 1.600
4.	Nanas	½ buah	Rp. 3.500/bh	Rp. 1.750
5.	Cabai rawit ijo	30 gr	Rp/ 20.000/kg	Rp. 600
6.	Bawang merah	5 butir	-	Rp. 1.000
7.	Cuka	2 sdm	-	Rp. 200
		Jumlah		Rp. 9.150

Tabel 14. Perhitungan Daftar Belanja Saus *Galantine*

No	Bahan	Jumlah	Harga Satuan	Harga Total
1.	Tomat merah	2 buah	Rp. 250/ buah	Rp. 500
2.	Nanas	¼ buah	Rp. 3.500/ bh	Rp.875
3.	Tomato ketchup	2 sdm	-	Rp. 500
4.	Stock	200 ml	-	Rp. 500
5.	Bawang Bombay	1 sdt	-	Rp. 200
6.	Terigu	2 sdm	-	Rp. 100
7.	Margarine	1 sdt	-	Rp. 200
8.	Garam	1 sdt	-	Rp. 100
		Jumlah		Rp. 2.975

Tabel 15. Perhitungan Daftar Belanja *Vigna Layer Galantine*

No	Daftar Belanja	Total Belanja	Jumlah
1.	Biaya bahan baku		
	a. Adonan galantine	Rp. 25.250	
	b. Isi galantine	Rp. 16.900	
	c. Pendamping galantine	Rp.9.150	
	d. Saus galantine	Rp. 2.975	
	Total biaya bahan baku (A)	Rp. 54.257	
2.	Biaya label dan kemasan (B)	Rp. 32.000	
3.	Biaya tetap		
	a. Gaji tenaga kerja	Rp.1.000	
	b. Sewa tempat per hari	Rp. 1.000	
	c. Perawatan alat	Rp. 500	
	d. Listrik	Rp. 500	
	e. Air	Rp. 500	
	f. Bahan bakar	Rp. 1.000	
	Total biaya tetap (C)	Rp. 4.500	
4.	Biaya distribusi (D)	Rp. 1.000	
5.	Biaya produksi (A+B+C+D)		Rp. 91.757
Biaya produksi per loyang			Rp. 11.470
Rp. 69.757 : 8			
Jika margin 30%, maka mark up = 30% x 11470			Rp. 3.441
Harga jual= biaya produksi + mark up		11.470+ 3.441	Rp. 14.911

Harga jual dibulatkan menjadi Rp. 15.000/kemasan.

Total biaya produksi adalah Rp. 91.757 sehingga untuk keuntungan, maka jumlah minimal Vigna Layer Galantine yang harus

terjual adalah Rp.91.757 : Rp. 15.000 = 6,1 atau dibulatkan menjadi 7 kemasan.

Rencana penyajian kemasan *vigna layer galantine*untuk di jual secara *go-food* yaitu menggunakan kemasan *paper lunch box bento* sekat 4 kemudian di beri sendok dan garpu plastik serta tisu yang dimasukkan ke dalam plastik OPP dan ditempel dengan stiker. Dan rencananya penyajian kemasan*vigna layer galantine* pada saat pameram proyek akhir yaitu dengan plastik OPP, *cup cassesdan* ditempel stiker.

d. Tahap disseminate

Pada tahap terakhir ini telah jadi produk yang siap diuji coba dengan panelis semi terlatih sebanyak 40 panelis. Pada pengujian ini panelis akan memberikan komentar terhadap produk*vigna layer galantine*. Pada saat uji coba dengan panelis semi terlatih, *vigna layer galantine* mendapat komentar atau masukan yang cukup baik sehingga tidak dilakukan perubahan. Formula baku pembuatan *vigna layer galantine*yang telah diterima oleh masyarakat disajikan dalam tabel 16.

Tabel 16.Pengembangan Resep Produk *Vigna Layer Galantine*

No	Bahan	Jumlah
1.	Kacang tunggak	300 gr
2..	Telur	4 butir
3.	Tepung panir	75 gr
4.	Susu cair	75 ml
5.	Bawang bombay	½ buah
6.	Merica bubuk	½ sdt
7.	Pala bubuk	½ sdt
8.	Gula pasir	1 sdt
9.	Garam	1 ½ sdt
10.	Isi	Gulai ayam cincang Telur dadar
11.	Side dish	Fried cassava

		acar
12.	dressing	Saus asam manis

A. Pembahasan

Pada pembuatan *vigna layer galantine*sudah baik karena tekstur sudah sesuai dengan yang diinginkan. Teksturnya lembut dengan sedikit agak kasar, memiliki rasa gurih, warnanya menarik dan untuk aromanyagulai.

1. Uji kesukaan produk

a. Uji sensoris produk (uji panelis)

Uji panelis terhadap produk *vigna layer galantine*dilakukan oleh 40 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 (uji lanjut). Selanjutnya, apabila dari validasi terakhir masih mempunyai kekurangan akan diperbaiki 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 40 orang panelis meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur dengan penilaian menggunakan angka 1,2,3 dan 4. Selain itu panelis harus menilai produk tersebut disukai atau tidak disukai. Data hasil penelitian dari 40

panelis semi terlatih, dapat dilihat data diskripsi tingkat kesukaan produk *vigna layer galantine*dapat dilihat pada tabel 17 berikut ini.

Tabel 17. Tingkat Kesukaan Produk *Vigna Layer Galantine*

No	Karakteristik	Tingkat kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		SDT	TS	S	SS			
1	Warna	-	3	21	16	133	3,3	Disukai
2	Aroma	-	1	10	29	148	3,7	Disukai
3	Tekstur	-	2	20	18	136	3,4	Disukai
4	Rasa	-	1	9	30	149	3,7	Disukai
		Rerata keseluruhan					3,5	Disukai

Keterangan :

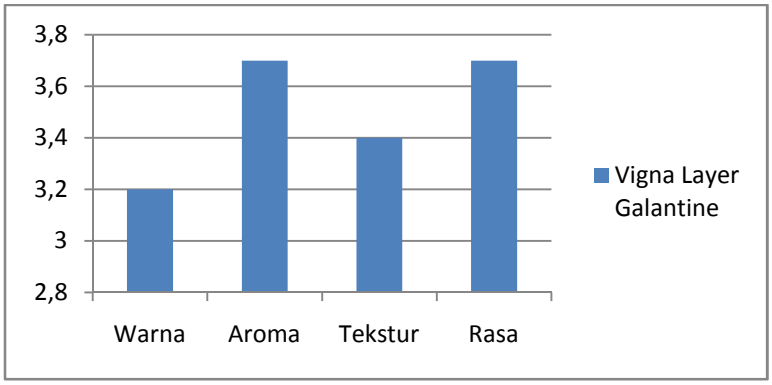
1. Sangat tidak disukai
2. Tidak disukai
3. Disukai
4. Sangat disukai

Hasil uji panelis pada produk *vigna layer galantine* diolah data dan dibuat rerata untuk membuat diagram. Hasil uji panelis produk *vigna layer galantine* dapat dilihat pada tabel 18. Pada tabel dibawah ini :

Tabel 18. Rerata produk *Vigna Layer Galantine*

No	Karakteristik	Rata – rata	Keterangan
1.	Warna	3.3	Disukai
2.	Aroma	3.7	Disukai
3.	Tekstur	3.4	Disukai
4.	Rasa	3.7	Disukai

Berdasarkan hasil uji panelis produk *vigna layer galantine*dilihat dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma. Tingkat kesukaan dari panelis berbeda-beda. Akan tetapi dilihat secara keseluruhan panelis menyukai produk ini. Grafik hasil uji penerimaan oleh 40 panelis terhadap produk *vigna layer galantine*dapat dilihat pada gambar 2.



Gambar 2. Grafik Hasil Uji Penerimaan Oleh 40 Panelis

Berdasarkan uji organoleptik pada produk *vigna layer galantine*dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa rata-rata tingkat kesukaan panelis berbeda-beda. Untuk produk *vigna layer galantine*nilai kesukaan dari panelis sebanyak 40 orang adalah sebagai berikut warna, aroma,tekstur dan rasa masing-masing mendapat nilai 3.3 (disukai) dan nilai 3.7 (disukai) pada tekstur dari produk mendapatkan nilai sebesar 3.4 (disukai) kesimpulan hasil uji penerimaan panelis panelis pada produk *vigna layer galantine* memiliki nilai rata-rata keseluruhan 3.7 (disukai) yang berarti panelis menyukai produk tersebut.

b. 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 *vigna layer galantine*dengan bahan baku kacang tunggak.

Produk ini disajikan dalam satu rangkaian, 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 dinalai 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 *vigna layer galantine*perhitungan uji kesukaan oleh 80 orang pengunjung yang diambil secara bebas pada saat pameran dapat dilihat pada tabel 19berikut ini.

Tabel 19. Data Diskripsi Tingkat Kesukaan Produk *Vigna Layer Galantine*

No	Karakteristik	Tingkat kesukaan				Skor	Rata-rata	Kategori
		SDT	TS	S	SS			
1	Warna	-	3	27	48	279	3.4	Disukai
2	Aroma	-	5	25	45	265	3.3	Disukai
3	Tekstur	-	3	33	44	281	3.5	Disukai
4	Rasa	-	7	32	41	274	3.4	Disukai
5	Keseluruhan	-	4	29	47	283	3.5	Disukai
	Rerata keseluruhan						3.4	Disukai

Keterangan :

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

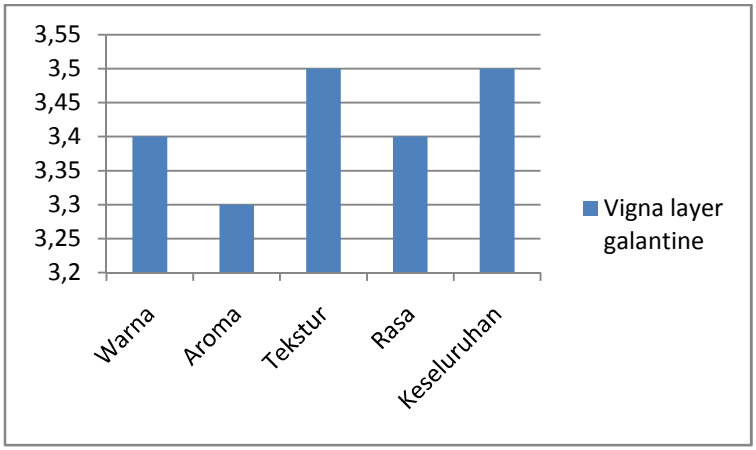
Dari uji kesukaan produk yang dilakukan oleh 80 panelis menunjukan bahwa produk *vigna layer galantine*dapat disukai oleh konsumen. Berikut adalah kesukaan produk *vigna layer galantine*dalam bentuk rerata dapat dilihat pada tabel 20 berikut ini.

Tabel 20. Prosentase Kesukaan Produk*Vigna Layer Galantine*

No	Karakteristik	Prosentase	Keterangan
1	Warna	3.4	Disukai
2	Aroma	3.3	Disukai
3	Tekstur	3.5	Disukai
4	Rasa	3.4	Disukai
5	Keseluruhan	3.5	Disukai

Hasil produk *vigna layer galantine*pada saat pameran mendapat penilaian warna dan rasa 3.4 (disukai) pada aroma 3.3 (disukai) tekstur dan keseluruhan memperoleh nilai 3.5 (disukai). Sehingga masuk dalam kategori ‘’ disukai’’.

Berdasarkan hasil uji panelis pameran produk *vigna layer galantine*dilihat dari segi warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan. Tingkat kesukaan dari panelis berbeda-beda. Akan tetapi dilihat secara keseluruhan panelis menyukai produk ini. Grafik hasil uji penerimaan pada saat pameran oleh 80 panelis terhadap produk *vigna layer galantine* dapat dilihat pada gambar 3sebagai berikut ini.



Gambar 3. Grafik Hasil Uji Penerimaan Produk *Vigna Layer Galantine*Pada Penyajian 80 Orang

Berdasarkan uji organoleptik pada produk *Vigna Layer Galantine*dari segi warna, tekstur, aroma, rasa dan keseluruhan rata-rata tingkat kesukaan panelis berbeda-beda. Untuk produk *vigna layer galantine*nilai tingkat kesukaan dari panelis sebanyak 80 orang pada saat pameran adalah sebagai berikut warna mendapat nilai 3.4 (disukai). Aroma dan dari produk mendapatkan nilai sebesar 3.3 (disukai). Rasadari produk mendapatkan nilai sebesar 3.4 (disukai) dan keseluruhan dari produk mendapatkan nilai sebesar 3.5 (disukai). Kesimpulannya hasil uji penerimaan panelis pada produk *Vigna layer galantine*memiliki nilai rata-rata diatas 3.4 masuk dalam kategori ‘’ disukai’’ yang berarti panelis menyukai produk tersebut.