

**UJI COBA PENGGUNAAN LEMAK YANG BERBEDA PADA
PEMBUATAN ROTI BERRE' KHAS SIDRAP SULAWESI SELATAN**

TUGAS AKHIR

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat
kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa



Diusulkan Oleh:

IKA HERTIANA (01405007)

PROGRAM STUDI PERHOTELAN

POLITEKNIK BOSOWA

MAKASSAR

2017

LEMBAR PENGESAHAN

UJI COBA PENGGUNAAN LEMAK YANG BERBEDA PADA PEMBUATAN ROTI BERRE' KHAS SIDRAP SULAWESI SELATAN

Disusun Oleh
IKA HERTIANA 01405007

Laporan tugas akhir ini dibuat dan diajukan untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan Diploma III Politeknik Bosowa

Menyetujui,

Pembimbing 1

Pembimbing 2

Riska Veronika, M.Par

Rafika Hayati, M.Par

Menyetujui,

Ka.Prodi Perhotelan

Direktur

Dewi Andriani, M.Par

Alang Sunding, M.T

PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT

Yang bertanda tangan dibawah ini:

Nama Mahasiswa : Ika Hertiana

NIM : 01405007

Dengan Judul : Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada
Pembuatan Roti Berre' Khas Sidrap Sulawesi Selatan

Menyatakan bahwa laporan tugas akhir ini adalah hasil karya kami sendiri dan bukan merupakan plagiat. Pernyataan ini dibuat dengan sebenarnya dan bila ternyata dikemudian hari ditemukan pelanggaran kami bersedia menerima sanksi yang berlaku.

Makassar, September 2017

Ika Hertiana

ABSTRAK

Ika Hertiana, 2017, Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada Pembuatan Roti Berre' Khas Sidrap, Sulawesi Selatan (Dibimbing oleh Riska Veronika, M.Par dan Rafika Hayati, M.Par)

Roti Berre adalah roti khas dari Kabupaten sidrap, salah satu Kabupaten yang berada di Provinsi Sulawesi Selatan. Roti Berre merupakan roti yang berbahan dasar tepung beras, tepung beras ketan, pisang kepok, telur, gula pasir, ragi dan air. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui apakah margarin, mentega dan minyak dapat diolah dalam proses pembuatan roti berre untuk mengetahui serta daya terima masyarakat terhadap Roti Berre dengan penggunaan yang baru. Penelitian yang berbeda ini menggunakan uji hedonik, pada produk Roti Berre yang dihasilkan. Pembuatan Roti Berre ini menggunakan perlakuan BMY (Berre Minyak), BMG (Berre Margarin), BMT (Berre Mentega). Hasil penelitian menunjukkan bahwa minyak, mentega, dan margarin dapat menggantikan air sebagai bahan dalam pembuatan Roti Berre Khas Sidrap. Selain itu uji hedonik produk Roti Berre menunjukkan bahwa aspek rasa yang paling disukai adalah perlakuan BMT (Berre Mentega) dengan rata-rata sebesar 3,92. Perlakuan yang paling disukai dari aspek tekstur adalah perlakuan BMT (Berre Mentega) dengan rata-rata sebesar 4,11. Perlakuan paling disukai dari aspek warna adalah perlakuan BMT (Berre Mentega) dengan rata-rata sebesar 4,06, dan pada perlakuan yang paling disukai dari aspek aroma adalah perlakuan BMT (Berre Mentega) dengan rata-rata sebesar 4,17.

Kata Kunci : Roti Berre, Lemak nabati, Lemak Hewani

ABSTRAK

Ika Hertiana, 2017. Trial of Different Fat Usage On Bread Making Berre 'Typical Sidrap, South Sulawesi (Guided by Riska Veronika, M.Par and Rafika Hayati, M.Par)

Bread Berre is a typical bread from Sidrap city, one of the regencies in South Sulawesi Province. Bread Berre is bread made from rice flour, glutinous rice flour, banana kepok, egg, sugar, yeast and water. This study aims to determine whether margarine, butter and oil can replace water in the process of making and the acceptance of society with the new Roti Berre. This study uses hedonic test, on the resulting Bread Berre product. The production of Bread Berre uses BMY (Berre Petroleum), BMG (Berre Margarin), BMT (Berre Mentega) and the parameters used are hedonic test covering color aspect, aroma aspect, taste aspect and texture aspect). The results show that oil, butter, and margarine can replace water as an ingredient in the manufacture of Bread Berre Typical Sidrap. In addition the hedonic test of the Bread Berre product shows that the most preferred aspect of the taste is the treatment of BMT (Berre Mentega) with an average of 3.92. The most preferred treatment of the texture aspect is the treatment of BMT (Berre Mentega) with an average of 4.11. The most preferred treatment of the color aspect was the treatment of BMT (Berre Mentega) with an average of 4.06, and in the preferred treatment of the aroma aspect was the treatment of BMT (Berre Mentega) with an average of 4.17.

Keywords: Bread Berre, Vegetable Fats, Animals Fats

KATA PENGANTAR

Proposal tugas akhir ini dikerjakan sebagai suatu syarat untuk menyelesaikan program perkuliahan Diploma III untuk program studi Perhotelan Politeknik Bosowa. Pada penelitian ini penulis meneliti mengenai pengaruh **Uji coba Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap Dengan Menggunakan Lemak Yang Berbeda**. Pada kesempatan ini penulis ingin mengucapkan rasa terimakasih kepada pihak yang telah membantu kelancaran penulisan Tugas Akhir ini, diantaranya:

1. Melinda Aksa, selaku ketua yayasan Aksa Mahmud.
2. Djudil Akrim, M.M selaku kepala badan pengurus harian Politeknik Bosowa
3. Alang Sunding, MT selaku Direktur Politeknik Bosowa yang telah memberikan penulis kesempatan untuk menyusun tugas akhir ini
4. Titim Wibawayati, S.Sos selaku HR & GA yayasan Aksa Mahmud.
penulis kesempatan untuk menyusun tugas akhir ini
5. Amrullah, M.T selaku wakil Direktur I Politeknik Bosowa
6. Isminarti, M.T selaku wakil Direktur II Politeknik Bosowa
7. Dewi Andriani, M.Par selaku ketua prodi Program Studi Perhotelan yang telah mengizinkan penulis untuk menggunakan *kitchen* kampus sebagai tempat uji coba
8. Riska Veronika, M.Par selaku pembimbing I yang telah memberikan arahan serta masukan kepada penulis dalam menyelesaikan Laporan Tugas Akhir ini
9. Rafika Hayati, M.Par selaku pembimbing II yang telah membantu penulis dalam hal penggunaan kata yang baik dan benar dalam penyelesaian laporan Tugas Akhir ini.
10. St. Hadijah, M.Par selaku wali kelas penulis yang selalu mengawasi dalam hal waktu penyelesaian Laporan Tugas Akhir ini.
11. Kedua orang tua penulis yang selalu memberikan do'a dan dukungan kepada penulis dalam proses penyusunan laporan tugas akhir.

12. Seluruh teman-teman prodi perhotelan angkatan II (kedua) Politeknik Bosowa yang telah membantu dan mendukung jalannya proses penelitian ini
Segala kemampuan telah diupayakan semaksimal mungkin, walaupun dalam pelaksanaannya masih terdapat kekurangan yang nantinya akan menjadi bahan perbaikan untuk praktik industri selanjutnya. Akhir kata penulis berharap agar laporan Tugas Akhir ini memberikan manfaat terkhusus bagi penulis dan bagi pembaca pada umumnya.

Makassar, Agustus 2017

Penulis

DAFTAR ISI

LEMBAR PENGESAHAN	ii
PERNYATAAN BUKAN PLAGIAT	iii
ABSTRAK.....	iv
ABSTRACT.....	v
KATA PENGANTAR	vi
DAFTAR ISI.....	viii
DAFTAR TABEL	x
DAFTAR GAMBAR	xi
DAFTAR LAMPIRAN.....	xii
BAB I PENDAHULUAN	1
1.1 Latar Belakang.....	1
1.2 Rumusan Masalah	3
1.3 Tujuan.....	3
1.4 Manfaat Penelitian.....	3
BAB II TINJAUAN PUSTAKA	4
2.1. Roadmap penelitian	4
2.2 Analisis Teori	7
2.3. Penelitian Terdahulu	10
2.4. Kerangka Berpikir	12
BAB III METODOLOGI PENELITIAN	15
3.1 Waktu dan Lokasi	15
3.2 Teknik Pengumpulan Data	17
3.3 Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian	18
3.4 Jenis Dan Rancangan Penelitian.....	19
BAB IV PEMBAHASAN	31
4.1 Gambaran umum penelitian	31
4.2 Deskripsi penilaian panelis terhadap uji hedonik	31

4.3. Hasil Pembahasan	49
BAB V PENUTUP	54
5.1. Kesimpulan	54
5.2. Saran.....	55
DAFTAR PUSTAKA	56
LAMPIRAN	58

DAFTAR TABEL

Tabel 2.4 Penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian ini.....	11
Table 3.5 mengukur daya terima masyarakat	18
Tabel 3.1 Alat yang digunakan	20
Tabel 3.2 Bahan yang digunakan	23
Tabel 2.3 bahan Roti Berre untuk 10 porsi	23
Tabel 3.6 Rencana Formula Resep	24
Tabel 3.5 Perlakuan penggunaan Lemak	25
Table 3.5 Kriteria Penilaian	27
Tabel 4.1 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 1	32
Tabel 4.2 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 2	33
Tabel 4.3 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 3	34
Tabel 4.4 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 1.....	36
Tabel 4.5 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 2.....	37
Tabel 4.6 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 3.....	38
Tabel 4.7 Penilaian Panelis terhadap Aroma Tekstur Roti Berre uji coba 1	41
Tabel 4.8 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 2.....	42
Tabel 4.9 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 3.....	43
Tabel 4.10 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 1	45
Tabel 4.11 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 2	46
Tabel 4.12 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 3	47

DAFTAR GAMBAR

Gambar 2.2 kerangka berfikir	13
Gambar 4.1 Hasil terhadap aspek Aroma pada tahap uji coba 1,2 dan 3.....	35
Gambar 4.2 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Rasa pada uji coba 1, 2 dan 3	40
Gambar 4.3 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Tekstur pada uji coba 1, 2 dan 3	44
Gambar 4.4 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Warna pada uji coba 1, 2 dan 3.....	48
Gambar 4.5 Hasil rata-rata Penilaian Terhadap Aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan Warna pada uji coba 1, 2 dan 3	51

DAFTAR LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Rasa uji coba 1	58
Lampiran 2 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Rasa uji coba 1	62
Lampiran 3 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Tekstur uji coba 1	66
Lampiran 4 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Warna uji coba 1	69
Lampiran 6 Dokumentasi Uji Hedonik	72
Lampiran 7 Dokumentasi Produk Olahan Roti Berre Menggunakan Lemak Yang Berbeda	74

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sulawesi Selatan memiliki berbagai jenis kue tradisional yang merupakan kekayaan budaya masyarakat lokal. Telah banyak diperjualbelikan sebagai makanan yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Makanan tradisional pada masa ini telah banyak mengalami perkembangan yang bertujuan untuk memperkaya rasa, tampilan dan nilai jual.

Roti Berre adalah makanan tradisional Sulawesi Selatan yang hingga kini masih banyak diminati oleh masyarakat. Roti Berre berasal dari Kabupaten Sidrap berasal dari bahasa Bugis yaitu Berre yang berarti beras. Roti ini berbahan utama tepung beras dan tepung beras ketan yang dicampur dengan pisang kepok, telur, garam, gula pasir, fermipan, dan air (Alman, 2012). Proses pembuatan Roti Berre adalah dengan cara memanggang dengan menggunakan cetakan khusus.

Bahan-bahan yang terkandung pada Roti Berre memiliki banyak manfaat bagi tubuh, yaitu tepung beras bermanfaat sebagai karbohidrat, zat besi, kalsium, protein, dan mengandung vitamin C. Tepung beras ketan memiliki kandungan sebagai sumber energy, dapat menurunkan resiko penyakit jantung, menjaga kesehatan tulang, dan menyehatkan system pencernaan. Pisang kepok memiliki kandungan untuk melancarkan pencernaan, mencegah sembelit, mengatasi maag, dan menyehatkan mata. Kandungan yang terdapat dalam telur yaitu sebagai sumber nutrisi bagi tubuh, dan dapat menyehatkan jantung (Desyana Putri, 2016).

Salah satu sumber energi yang juga dibutuhkan manusia untuk melakukan aktivitas sehari-hari bagi tubuh adalah lemak. Sumber lemak yang berasal dari tumbuhan disebut dengan lemak nabati, terkandung dalam zaitun, kelapa, kemiri, mentega, kacang tanah, kedelai. Sumber lemak yang

berasal dari hewan atau dapat disebut juga dengan lemak hewani yang terkandung dalam susu, ikan, daging, keju, telur.

Lemak sendiri memiliki fungsi sangat penting untuk tubuh yaitu untuk melindungi tubuh dari temperatur suhu yang rendah, fungsi lemak yang berperan sebagai pelarut Vitamin A, E, K, dan D, salah satu bahan penyusun vitamin dan hormon. Lemak memiliki pelindung yang berperan sebagai bantalan lemak, pada salah satu penghasil energi tertinggi, dan salah satu bahan penyusun asam kholat, empedu, fungsi lemak salah satunya dapat menahan rasa lapar, hal ini karena lemak dapat memperlambat pencernaan (Susanti Alman, 2012).Kebutuhan lemak yang harus dipenuhi oleh tubuh manusia berbeda-beda.Karena orang yang hidup dan menetap di daerah yang memiliki suhu dingin serta orang yang bekerja berat juga memerlukan lemak yang lebih banyak.

Berdasarkan banyaknya yang tela diuraikan diatas, sehingga penulis bermaksud melakukan substitusi lemak terhadap roti berre dengan menggunakan tiga jenis lemak yang berbeda, yaitu minyak, mentega, dan margarin yang menjadi bahan utama.Hal ini diharapkan dapat memperkaya rasa dari Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.Serta bahwa bahan-bahan meningkatkan nilai jual dari Roti Berre karena penggunaan bahan yang memiliki gizi dan mutu yang baik.Proses pembuatan Roti Berre yang tidak membutuhkan waktu lama menjadikan Roti ini sebagai jenis makanan yang dapat dikonsumsi sehari-hari. Penulis ingin melakukan substitusi dengan mengambil judul **“Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap, Sulawesi Selatan”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Apakah minyak, mentega, dan margarin dapat menggantikan air sebagai bahan dalam pembuatan Roti Berre khas Sidrap?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap Roti Berre khas Sidrap dengan menggunakan minyak, mentega, dan margarin sebagai bahan pengganti air terhadap aspek rasa, aroma, tekstur dan warna ?

1.3 Tujuan

Berdasarkan perumusan masalah diatas maka tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah minyak, mentega, dan margarin dapat menggantikan air sebagai bahan dalam pembuatan Roti Berre khas Sidrap
- 1 Untuk mengetahui Bagaimana daya terima masyarakat terhadap Roti Berre khas Sidrap dengan menggunakan minyak, mentega, dan margarin sebagai bahan pengganti air terhadap aspek rasa, aroma, tekstur dan warna.

1.4 Manfaat Penelitian

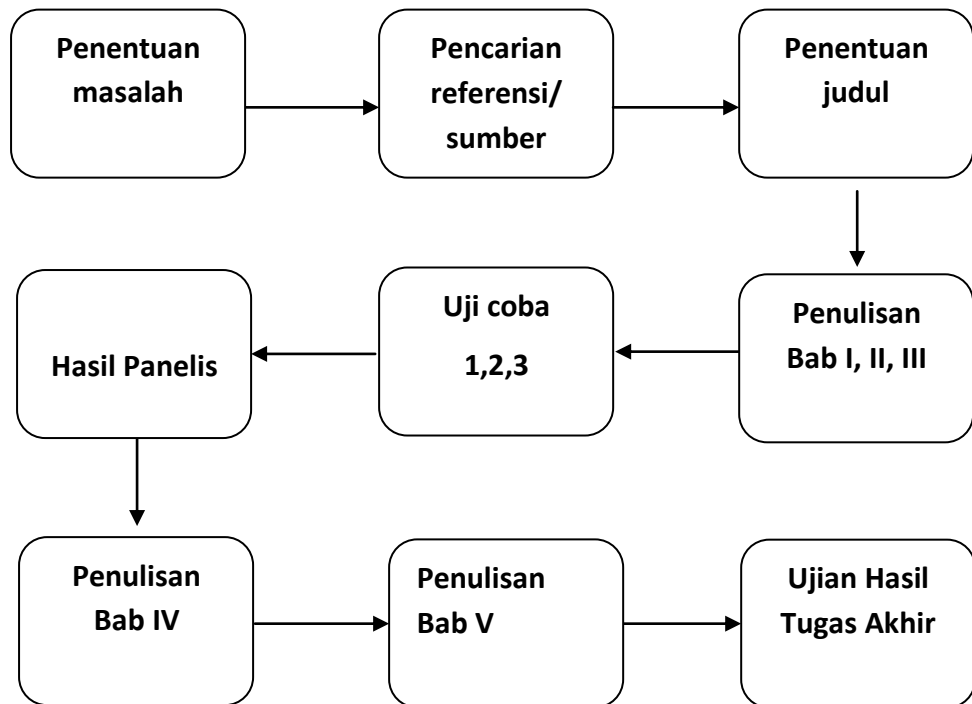
Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Dapat memperkaya pengetahuan masyarakat tentang olahan Roti Berre khas Sidrap.
2. Memberikan ilmu pengetahuan dan informasi tentang ragam makanan, tentang inovasi dalam pembuatan Roti Berre khas Sidrap dengan substitusi minyak, mentega, dan margarin.

BAB II
TINJAUAN PUSTAKA

2.1. Roadmap penelitian

Roadmap penelitian adalah rencana kerja rinci yang menggambarkan apa yang harus dilakukan untuk mencapai tujuan dalam satu penelitian. Roadmap merupakan suatu metode pemetaan, yang dimana saat ini dibahas adalah pemetaan terhadap penelitian Tugas Akhir dengan judul **Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap, Sulawesi Selatan.**



Gambar 2.1 Skema penelitian
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017

2.1.1 Penentuan Masalah

Pada penelitian kali ini, penulis melakukan uji coba penggunaan lemak yang berbeda pada pembuatan roti berre khas sidrap, sulawesi selatan yang bertujuan untuk meningkatkan kegemaran masyarakat mengkonsumsi Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.

2.1.2 Pencarian Referensi/ Sumber

Referensi yang digunakan oleh peneliti bersumber dari beberapa penelitian relevan dengan masalah yang dibahas, seperti buku yang telah diterbitkan, situs resmi, jurnal yang membahas mengenai uji coba penggunaan lemak pada makanan, dan skripsi penelitian terdahulu.

2.1.3 Penentuan Judul

Dalam penelitian ini, penulis mengangkat judul **“Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap, Sulawesi Selatan”**. Penulis mengangkat judul tersebut karena penelitian yang akan dilakukan yaitu mengganti bahan dasar air dengan menggunakan tiga jenis lemak yang berbeda (mentega, margarin, minyak).

2.1.4 Penulisan Bab I, II, III

Pada bagian ini, hal yang dilakukan yaitu menyusun Tugas Akhir yang terdiri dari Bab I, II, dan III. Proposal tugas akhir adalah suatu karya ilmiah yang menjelaskan gambaran mengenai penelitian yang dilakukan oleh peneliti. Penulisan proposal antara lain:

- 1) BAB I pendahuluan yang menjelaskan latar belakang penelitian, rumusan masalah dan tujuan penelitian yang akan dilakukan.
- 2) BAB II Kajian Pustaka yang menjelaskan roadmap penelitian (peta perjalanan dari penelitian yang dilakukan) dan Kajian Pustaka. Bagian ini sebagai acuan dalam melakukan uji coba Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda. Bagian ini merupakan landasan

teori mengenai tinjauan tentang lemak, Roti Berre, serta proses pembuatan Roti Berre menggunakan lemak.

- 3) BAB III yang menjelaskan waktu dan lokasi penelitian, alat dan bahan yang digunakan, jenis dan sumber data dalam melakukan Uji coba ini.

2.1.5 Uji Coba 1, 2 Dan 3

Uji coba yaitu kegiatan membuat produk yang dilakukan untuk mengetahui hasil rasa dan tekstur dari Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda. Uji coba dilakukan sebanyak tiga kali dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda sebagai bahan dasar pembuatan Roti Berre. Setiap uji coba mendapatkan perlakuan yang berbeda sebanyak tiga kali uji coba ini dari hasil uji coba yang didapatkan selanjutnya akan diambil kesimpulan mengenai tingkat kesukaan masyarakat dari panelis yang sama.

2.1.6 Hasil Panelis

Setelah melakukan uji coba produk berupa lemak yang berbeda sebagai pengganti air dalam bahan dasar pembuatan Roti Berre perlu dilakukan uji coba terhadap rasa, aroma, warna dan tekstur kepada panelis yang akan diminta untuk mencoba. Uji coba panelis dilakukan dengan cara membagikan angket atau kuesioner kepada mereka yang telah mencoba Roti Berre tersebut. Hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui daya terima masyarakat akan adanya Roti Berre dengan menggunakan berbagai macam lemak yang berbeda sebagai pengganti air dalam bahan dasar pembuatan Roti Berre.

2.1.7 Penulisan Bab IV dan V

Setelah melakukan uji coba dan telah memperoleh data-data yang diperlukan, maka langkah selanjutnya yaitu melakukan penulisan BAB IV yang berisi analisis dan uraian pembahasan serta permasalahan yang timbul dari hasil Uji coba yang dilakukan. Dalam bab ini dibahas pula

mengenai hal-hal yang dapat bermanfaat untuk kelanjutan bagi kegiatan Tugas Akhir mendatang.

BAB V berisi penutup merupakan bagian akhir tulisan yang membawa pembaca keluar dari pembahasan. Penutup terdiri dari dua sub bab yaitu Kesimpulan dan Saran. Kesimpulan menunjukkan jawaban atas tujuan yang telah dikemukakan dalam pendahuluan. Sedangkan Saran yaitu bagian yang berisi tentang apa yang bisa disarankan oleh masyarakat dan peneliti selanjutnya metode/ sistem penelitian lebih lanjut.

2.1.8 Ujian Hasil Tugas Akhir

Setelah penulisan Tugas Akhir selesai, maka dilakukan Ujian Hasil Tugas Akhir oleh para tim penguji. Ujian dilakukan dengan tujuan untuk menguji penulis dari hasil tulisan karya ilmiah yang telah ditulis dan disusun sendiri oleh penulis. Ujian dari hasil penelitian dilaksanakan di depan tim penguji dan pembimbing yang dilaksanakan secara tertutup.

2.2 Analisis Teori

2.1.1. Roti Berre

Roti adalah jenis makanan olahan yang dibuat dari bahan tepung terigu yang dicampurkan dengan air dan ragi dan ditambahkan campuran bahan lainnya kedalam adonan, kemudian dipanggang. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan Roti dapat digolongkan bahan utama dan bahan pembantu (Nurdinayantsisna dan Eni Purwani (Siandriatna,2016). Maka dalam pembuatan Roti dengan menggunakan bahan utama yang digunakan adalah tepung terigu, air, ragi Roti, dan garam. Bahan pembantu adalah bahan-bahan yang menyertai bagian utama dalam pembuatan Roti untuk mendapatkan aroma, rasa dan tekstur yang diinginkan.

Roti Berre merupakan makanan tradisional yang berasal dari daerah Sidrap Berre yang berarti (beras) dan *utti* yang berarti (pisang) atau sering. Roti ini menggunakan bahan dasar dari tepung beras dan tepung beras

ketan, pisang kepok, telur, fermipan, gula, garam dan air. Roti ini disajikan dengan gula merah cair atau bisa juga menggunakan madu untuk saus di atasnya.

2.2.2. Lemak (Margarin, Mentega, dan Minyak)

Lemak adalah senyawa yang tidak larut dalam air, tetapi larut dalam pelarut organik atau pelarut non hewan, seperti ether, benzena, dan khloroform (Imas dan Tati, 2012). Bersama-sama dengan protein dan karbohidrat, lipid merupakan komponen penyusun utama sel-sel hidup. Lemak dan minyak merupakan campuran dari ester-ester asam lemak dan gliserol.

Lemak adalah salah satu sumber energi yang sangat penting bagi tubuh manusia guna melakukan aktivitas sehari-hari. Manusia mempunyai tubuh yang membutuhkan kadar lemak yang seimbang, hal ini untuk membuat agar cadangan energi tetap ada. Lemak merupakan suatu molekul yang terdiri atas oksigen, hidrogen, karbon, dan terkadang terdapat nitrogen serta fosforus, tidak mudah untuk dapat larut dalam air. Molekul lemak terdiri atas 4 bagian, antara lain 1 molekul gliserol serta 3 molekul asam lemak. Asam lemak terdiri atas rantai Hidrokarbon dan juga gugus Karboksil. Molekul gliserol mempunyai 3 gugus Hidroksil serta pada tiap gugus hidroksil tersebut dapat berinteraksi dengan karboksil asam lemak (Fadillah, N., 2016).

Lemak merupakan salah satu yang memiliki bagian lemak sederhana, lemak campuran, dan lemak asli (Derivat Lemak). Lemak ini termasuk dalam jenis lemak yang memiliki senyawa yang berkembang di dalam tubuh manusia yang berasal dari sumber lemak yang berasal dari tumbuhan dan sumber lemak yang berasal dari hewani.

2.2.3. Margarin

Margarin adalah salah satu bahan makanan yang juga merupakan produk emulsi. Margarin yang diambil dari kata "*margarine*" dalam bahasa Inggris. Sekilas penampakannya cukup sulit dibedakan dengan mentega atau *butter*. Margarin dibuat dari lemak nabati, sedangkan mentega dibuat dari lemak hewani (Martina, 2012). Margarin biasanya dibuat dari minyak kelapa sawit yang diproses bersama dengan air dan garam dengan perbandingan tertentu. Di Indonesia margarin dibuat dari lemak nabati, sehingga cenderung lebih rendah kolesterol. Dari sisi ekonomis, Margarin memiliki harga yang lebih murah dari pada mentega.

Margarin memiliki kandungan vitamin A, vitamin K, kalsium, zat besi, protein, dan karbohidrat. Margarin juga mengandung antioksidan yang baik untuk tubuh. Kandungan-kandungan gizi dalam margarin ini sangat diperlukan bagi tubuh kita, terutama untuk kesehatan mata, mencegah osteoporosis, serta menjaga keseimbangan hormon. Fungsi pada adonan kue adalah sebagai pemberi rasa asin sehingga mengurangi penggunaan garam pada adonan kue. Selain itu margarin lemak yang lebih mudah bercampur kedalam adonan kue jika dibandingkan dengan jenis lemak yang lain.

2.2.4. Mentega

Mentega merupakan bahan makanan yang digunakan untuk pelengkap makanan, mentega dapat ditemui di berbagai banyak makanan *junk food*. Banyak orang menganggap bahwa mentega hanyalah pemicu KKBI yang terdapat pada *junk food* karena mengandung lemak yang tinggi tetapi walaupun begitu mentega bukanlah makanan yang dapat membuat tubuh menjadi berlemak (Utari, 2012). Mentega memiliki lemak jenuh yang dipercaya dapat membantu untuk mencegah terjadinya pembentukan tumor. Karena didalam lemak mentega dibutuhkan untuk

perkembangan otak anak, lemak mentega juga dibutuhkan untuk melengkapi gizi bagi pertumbuhan dan perkembangan anak.

Mentega berfungsi sebagai Sumber Antioksidan yang kaya akan antioksidan yang berguna untuk melindungi tubuh dari kerusakan sel akibat radikal bebas. Selain itu, mengkonsumsi mentega juga dapat mencegah melemahnya arteri dan saraf. Kehadiran mentega juga diyakini dapat membangun sistem kekebalan tubuh Anda menjadi lebih kuat. Fungsi pada adonan kue adalah sebagai pemberi aroma sehingga ketika bercampur dengan adonan Roti Berre akan terasa aroma dari mentega. Selain itu mentega lemak yang kurang bercampur ke dalam adonan kue jika dibandingkan dengan jenis lemak yang lain.

2.2.5. Minyak

Minyak sayur pada umumnya tergolong asam lemak rantai panjang (*Long Chain Fatty Acids* = LCFA), yang terdiri atas 18 atom karbon atau lebih. Di dalam tubuh akan ada proses pengelolaan dengan mengubah lemak menjadi energi, kolesterol, dan sisanya ditimbun menjadi jaringan lemak. Karena penggunaan minyak dengan asam lemak tak jenuh seperti pada minyak sayur. Menurut penelitian, yang paling banyak kandungan LCFA/asam lemak rantai panjangnya adalah minyak safflower (78%), disusul minyak bunga matahari (69%), dan minyak canola (31%). Kandungan LCFA pada minyak zaitun berkisar 9%, dan yang paling rendah adalah minyak kelapa (2%). Dengan mempertimbangkan berbagai keterangan di atas dapat kita simpulkan, bahwa minyak goreng yang paling aman bagi tubuh kita, adalah minyak kelapa murni (VCO).

2.3. Penelitian Terdahulu

Berbagai upaya yang telah dilakukan oleh peneliti terdahulu untuk uji coba Roti tradisional dan lemak. Kegiatan yang telah dilaksanakan peneliti terdahulu yang berkaitan dengan pengelolaan kandungan lemak pada Roti Berre. Adapun beberapa penelitian sebelumnya yang dapat dijadikan sebagai

suatu patokan untuk melaksanakan penelitian berikutnya, yang dimana akan diterangkan pada tabel 2.4 dibawah ini :

Tabel 2.4 Penelitian-penelitian yang relevan dengan penelitian ini

No.	Judul Penelitian	Nama Peneliti	Tahun Dan Tempat Penelitian	Hasil Penelitian
1.	Uji Coba Penggunaan Lemak Yang Berbeda Pada Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap, Sulawesi Selatan	Nadia Kesuma Astuti , Yudi Garnida dan Ina Siti Nurminabari	Teknologi Pangan Universitas Pasundan, 2012	Berdasarkan hasil penelitian, menunjukkan bahwa minyak jagung dan perbandingan whipping cream mempengaruhi kadar air dan kadar lemak, penambahan pengemulsi mempengaruhi kadar air, kadar lemak, dan aroma. Perlakuan yang dipilih dalam penelitian ini adalah produk margarin w2e3 (perbandingan minyak jagung dan whipping cream adalah 3: 1 dan penambahan pengemulsi adalah kuning telur ayam) dengan kandungan air (36,63%), kadar lemak (50,61%), rasa, aroma, tekstur, dan warna.
2.	Pengaruh Penggunaan Lemak Yang	Issutarti	Fakultas Teknik, Universitas Malang, 2012	Hasilnya menunjukkan bahwa ada pengaruh yang signifikan, pada

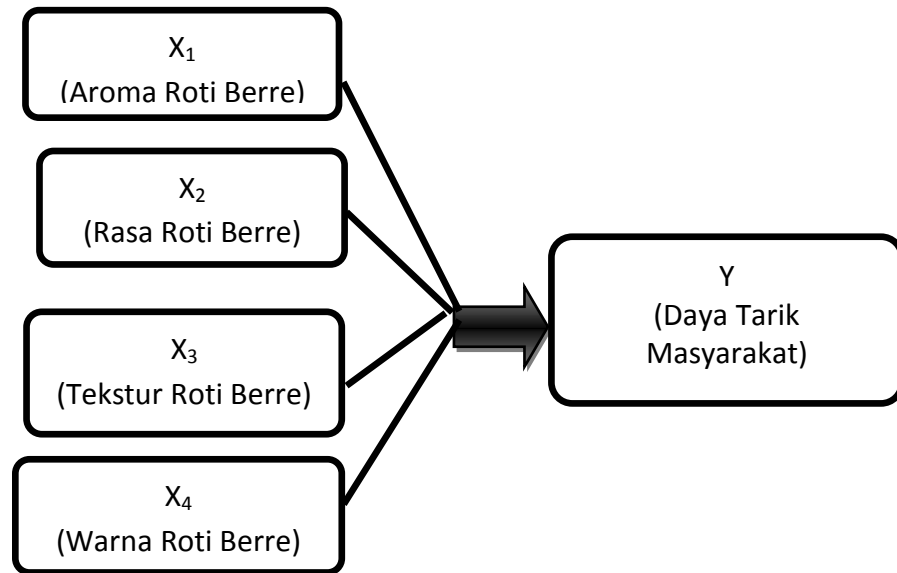
	Terhadap Sifat Fisik Dan Organoleptik <i>Chiffon Cake</i>			testis, warna, aroma, dan tekstur, namun tidak berpengaruh signifikan terhadap volume yang meluas. kue sifon margarin memiliki rasa berminyak dan warnanya kuning. Kue sifon santan memiliki aroma wangi dan minyak sifon yang berkilauan memiliki tekstur paling lembut.
--	---	--	--	---

Deskripsi penelitian yang telah dilakukan oleh para peneliti terdahulu, mengenai Labu diolah menjadi tepung untuk mendapatkan warna, aroma, tekstur, dan rasa (Nurdinayantsisna Dan Eni Purwani, Eni PurwaniSiandriatna, 2016). Untuk penelitian terdahulu mengenai tepung ubi jalar yang disubstitusikan berpengaruh terhadap kadar air, tekstur, warna, serta sifat organoleptik yang meliputi kesukaan warna, aroma, tekstur, rasa dan keseluruhan, namun tidak berpengaruh pada volume pengembangan (Capriyani Martina, 2007). Dan untuk kelanjutan penelitian menunjukkan bahwa lemak dapat mengganti air dalam pembuatan olahan, penelitian ini akan melengkapi materi mengenai lemak yang akan digunakan oleh penulis menggantikan pelarut adonan air.

2.4. Kerangka Berpikir

Dari hasil penelitian terdahulu maka terbentuklah suatu kerangka berfikir. Kerangka berfikir adalah serangkaian konsep dan kejelasan hubungan antara konsep tersebut yang dirumuskan oleh peneliti berdasar pada tinjauan pustaka (teori dan hasil-hasil penelitian terdahulu) dan digunakan sebagai dasar untuk menjawab pertanyaan-pertanyaan penelitian yang diangkat (Iskandar, 2014). Jadi kerangka berfikir adalah konsep atau model yang berhubungan dengan

faktor-faktor yang akan diidentifikasi atau diteliti berdasarkan masalah yang ada. Adapun kerangka berfikir dari penelitian ini adalah



Gambar 2.2 kerangka berfikir
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017

Skema kerangka berfikir diatas menjelaskan bahwa pada penelitian ini terdiri atas 4 variabel independen (X), dimana variabel independen merupakan variabel yang tidak terkait yang akan dilakukan uji coba terhadap daya terima masyarakat (Y) dimana Y merupakan variabel dependen yang dipengaruhi oleh variabel independen. Variabel independen (X) pada penelitian ini terbagai atas 4 yaitu:

- a. X_1 merupakan aroma yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.
- b. X_2 merupakan rasa yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.
- c. X_3 merupakan tekstur yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.

- d. X_4 merupakan warna yang akan dihasilkan dari uji coba pembuatan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda.

BAB III

METODOLOGI PENELITIAN

3.1 Waktu dan Lokasi

Jenis penelitian ini merupakan penelitian Uji coba dengan melakukan pengaruh uji coba penggunaan lemak yang berbeda pada pembuatan roti berre khas sidrap, sulawesi selatan. Penelitian ini dilakukan di Dapur Kitchen Politeknik Bosowa Makassar terhitung dari bulan February sampai Agustus 2017 yang terletak di Jalan Kapasa Raya No.17 KIMA Makassar – Sulawesi Selatan.

3.2 Metode Penentuan Objek Penelitian

3.2.1 Populasi dan Sampel

Populasi adalah sekumpulan individu yang memiliki karakteristik khas yang menjadi perhatian dalam suatu penelitian (pengamatan) dalam ruang lingkup yang ingin diteliti (Sugiono, 2015). Karena keterbatasan waktu dan tenaga yang dimiliki oleh penulis maka populasi yang diambil dalam penelitian ini adalah seluruh civitas akademika Politeknik Bosowa dianggap sebagai target pasar penulis sebagaimana yang dinyatakan pada latar belakang bahwa Roti Berre merupakan makanan khas yang digemari oleh semua kalangan.

Sampel adalah sebagian dari suatu yang luas, yang dipilih untuk mewakili keseluruhan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Probability Sampling dengan Simple Random Sampling. Probability Sampling adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi (Sugiyono, 2016).

Teknik pengambilan sampel secara acak sehingga subyek didalamnya memiliki hak yang sama untuk dipilih menjadi sampel, pada penelitian ini penulis melakukan pengambilan dan pemilihan sampel secara acak terhadap jumlah populasi. Adapun metode yang digunakan dalam menentukan sampel dalam

penelitian ini yaitu dengan menggunakan rumus slovin, dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{1 + Ne^2}$$

Dimana :

n : Jumlah Sampel

N : Jumlah Populasi

e : Batas Toleransi Kesalahan (0,05-1)

Jadi jumlah sampel pada penelitian ini adalah

$$n = \frac{87}{1+87(0,05)^2}$$

$$n = \frac{87}{1+87(0,0025)}$$

$$n = \frac{87}{1+0.2}$$

$$n = \frac{87}{1.2}$$

$$n = 72.5$$

$$n = 73 \text{ orang}$$

3.2.2 Teknik Pengambilan Sampel

Sampel adalah sebagian dari suatu yang luas, yang dipilih untuk mewakili keseluruhan. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian ini adalah Probability Sampling dengan Simple Random Sampling. Probability Sampling adalah teknik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur (anggota) populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel yang dilakukan secara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi (Sugiyono, 2016).

Jadi jumlah sampel pada penelitian ini adalah 73 orang yang diperoleh dari populasi mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar angkatan empat. Teknik pengambilan sampel yang digunakan dalam penelitian yaitu tehnik probability

sampling, probability sampling adalah tehnik pengambilan sampel yang memberikan peluang yang sama bagi setiap unsur atau anggota populasi untuk dipilih menjadi anggota sampel. Di dalam tehnik probability sampling ada tehnik simpel random sampling merupakan jenis pengambilan data dengan cara acak tanpa memperhatikan strata yang ada dalam populasi (Sugiyono, 2012). Tehnik pengambilan sampel secara acak sehingga subyek di dalamnya memiliki hak yang sama untuk dipilih menjadi sampel, pada penelitian ini penulis melakukan pengambilan dan pemilihan sampel secara acak terhadap jumlah populasi.

Dalam penelitian ini anggota populasi sebanyak 87 orang. Jadi setiap anggota populasi = $1/87$. Dengan demikian cara pengambilannya bila nomor satu telah diambil, maka perlu dikembalikan lagi, apabila tidak dikembalikan peluangnya menjadi tidak sama. Misalnya nomor pertama tidak dikembalikan lagi maka peluang berikutnya menjadi $1: (87-1) = 1/88$. Peluang akan semakin besar jika bilangan yang telah diambil tidak dikembalikan. Bila yang telah diambil keluar kembali maka akan dianggap tidak sah dan akan dikembalikan lagi (Sugiyono, 2013).

3.3 Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan kuesioner (angket) sebagai sumber data dari panelis yang telah mencicipi Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda. Angket merupakan tehnik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara member seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada responden untuk dijawabnya. Angket merupakan tehnik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden. Selain itu, angket juga cocok digunakan bila jumlah responden cukup besar dan tersebar di wilayah yang luas. Angket dapat berupa pertanyaan tertutup atau terbuka, dapat diberikan kepada responden secara langsung atau dikirim melalui pos atau internet (Sugiyono, 2012).

Pada penelitian ini, penulis mengumpulkan data dari dua sumber yaitu:

- 1) Data primer yaitu data yang dibuat oleh peneliti dengan maksud khusus yaitu menyelesaikan permasalahan yang sedang ditangani. Data dikumpul sendiri oleh peneliti langsung dari hasil demonstrasi kepada panelis dan hasil kuesioner yang telah diisi oleh panelis.
- 2) Data sekunder yaitu data yang telah dikumpulkan dengan maksud selain menyelesaikan masalah yang sedang dihadapi. Data ini dapat ditemukan dengan cepat. Dalam penelitian ini yang menjadi sumber data sekunder adalah buku, artikel, jurnal, serta situs internet yang berkaitan dengan penelitian Roti berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda.

3.4 Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan pada penelitian ini adalah kuantitatif dengan instrument penelitian berupa angket. Sedangkan skala pengukuran yang digunakan adalah skala likert. Skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau kelompok orang tentang fenomena sosial.

Instrumen penelitian yang menggunakan skala likert dapat dibuat dalam bentuk *checklist* maupun pilihan ganda. Dalam hal ini penulis menggunakan instrument penelitian dalam bentuk *checklist*. Skala likert yang digunakan dalam mengukur daya terima masyarakat terhadap Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda dibuat berdasarkan indikator variable yang diteliti. Skala likert yang digunakan adalah 5 variable yang diberikan skor menurut Sugiono sebagai berikut :

Table 3.5 mengukur daya terima masyarakat

Skor	Keterangan
5	Sangat setuju
4	Setuju
3	Ragu-ragu
2	Kurang setuju
1	Tidak setuju

Sumber : Sugiono, 2016

3.5 Jenis Dan Rancangan Penelitian

Dalam penelitian ini, penulis menggunakan penelitian kuantitatif dengan metode Uji coba, karena data yang diperoleh adalah data berupa angka yang merupakan hasil uji hedonik yang berupa uji hedonik (uji kesukaan) panelis terhadap Uji coba pembuatan Roti Berre dengan menggunakan 3 lemak yang berbeda.

3.3.4 Uji Hedonik

Uji hedonik atau uji kesukaan adalah pengujian yang dilakukan dengan cara memberikan bahan kepada panelis, kemudian meminta tanggapan mengenai suka atau tidak suka, yaitu dengan memberikan tanggapan sangat suka, suka, kurang suka, tidak suka, sangat tidak suka.





Skala hedonik dapat direntangkan atau diciutkan menurut rentangan skala yang dikehendaki. Skala hedonic dapat juga diubah menjadi skala numeric dengan angka mutu menurut tingkat kesukaan. Dengan data numeric ini dapat dilakukan analisis secara statistik. Penggunaan skala hedonik pada prakteknya dapat digunakan untuk mengetahui perbedaan (uji hedonik, 2012). Berdasarkan dari hasil uji hedonik dapat diketahui bagaimana tingkat kesukaan setiap panelis terhadap produk yang dicoba.

3.6 Rancangan Hasil Karya

3.6.1 Alat Dan Bahan

Berikut adalah alat dan bahan yang digunakan dalam pembuatan Uji coba Pembuatan Roti Berre Khas Sidrap Dengan Menggunakan Lemak Yang Berbeda:

Tabel 3.1 Alat yang digunakan

No	Alat	Penjelasan
1.	Timbangan 	untuk mengukur atau menimbang jumlah gula dan tepung
2.	Mangkok 	Digunakan untuk tempat bahan Roti Berre.
3.	Mangkok 	Digunakan untuk penempatan bahan-bahan yang akan digunakan untuk tempat adonan Roti Berre.
4.	Alat Pencetak Rotu Berre 	Digunakan untuk proses pemanggangan Roti Berre yang telah memiliki

No	Alat	Penjelasan
5.	Blender 	Digunakan untuk alat penghancur pisang kapok

Sumber : Hasil Pengelolaan Penulis, 2017

3.2.3 Bahan yang digunakan

Adapun beberapa bahan yang digunakan oleh penulis dalam proses pembuatan produk yang tentunya sudah terjamin kebersihan dan keamanannya. Adapun bahan-bahan yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Tabel 3.2 Bahan yang digunakan

No	Bahan Bolu Kukus	Jumlah
1.	Tepung beras 	Sebagai bahan utama pembuatan Roti Berre.
2.	Tepung beras ketan 	Sebagai bahan utama pembuatan Roti Berre.

No	Bahan Bolu Kukus	Jumlah
3.	Pisang Kepok 	Sebagai bahan utama pembuatan Roti Berre.
4.	Garam halus 	Sebagai penetralisir gula pada Roti Berre
5.	Mentega 	Sebagai bahan pengganti dari air untuk uji coba Roti Berre.
6.	Minyak goreng 	Sebagai bahan pengganti dari air untuk uji coba Roti Berre.
8.	Margarin 	Sebagai bahan pengganti dari air untuk uji coba Roti Berre.
7.	Gula Pasir 	Sebagai penambah rasa manis pada adonan Roti Berre

Sumber : Hasil Pengelolaan Penulis, 2017

Alat dan bahan yang telah dipaparkan penulis diatas juga berlaku untuk proses pembuatan produk yang akan dibuat pada penelitian ini yaitu Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda.

3.6.2 Resep Baku Roti Berre

Berikut merupakan resep pembuatan Roti Berre berdasarkan bahan yang telah disediakan :

Tabel 2.3 bahan Roti Berre untuk 10 porsi

No.	Nama Bahan	Jumlah
1	Tepung Beras	150 gram
2	Tepung Beras Ketan	3 Sdm
3	Gula pasir	1 Sdm
4	Telur	1 Butir
5	Ragi	1 Sdt
6	Pisang Kepok	4 Buah
7	Garam	¼ Sdt
8	Air	250 ml
9	Margarin	250 ml
10	Mentega	250 ml
11	Minyak	250 ml

Sumber: (Kaswatun, 2015)

Cara pembuatan Roti Berre :

- 1) Cairkan mentega, margarin dan blender pisang kepok yang akan digunakan dan takar tepung sesuai dengan resep baku pembuatan Roti Berre
- 2) Siapkan tempat dan masukkan telur, gula dan garam lalu kocok hingga gula hancur.
- 3) Setelah itu masukkan pisang kapok yang sudah di hancurkan, lalu masukkan tepung beras, tepung beras ketan, ragi dan tambahkan air hingga membentuk adonan cair

- 4) Setelah itu diamkan selama 35-45 menit hingganya adonan mulai mengembang.
- 5) Panaskan pencetak yang akan digunakan untuk memanggang Roti Berre.
- 6) Setelah tempat pemanggang pas oleskan minyak atau mentega agar adonan tidak lengket, lalu masukkan adonan sesuai dengan cetakan pemanggang.
- 7) Setelah itu diamkan selama 5 menit lalu balik adonan hingga matang.
- 8) Jika sudah matang lalu sajikan menggunakan saus gula merah ataupun madu.

3.6.3 Uji Coba Pembuatan Produk

Adapun resep pembuatan Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda adalah sebagai berikut:

Tabel 3.6 Rencana Formula Resep

Nama Bahan	TBN 0% CONTROL	BMT 100%	BMG 100%	BMY 100%
Tepung Beras	1 glas	1 glas	1 glas	1 glas
Tepung Beras Ketan	3 sdm	3 sdm	3 sdm	3 sdm
Air	250 mil	-	-	-
Mentega	250 mil	250 mil	250 mil	250 mil
Margarin	250 mil	250 mil	250 mil	250 mil
Minyak	250 mil	250 mil	250 mil	250 mil
Telur	1	1	1	1
Gula pasir	1 sdm	1 sdm	1 sdm	1 sdm
Garam	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt
Pisang kapok	4 buah	4 buah	4 buah	4 buah
Fermipan	½ sdt	½ sdt	½ sdt	½ sdt

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Pada table dibawah ini, akan dijelaskan metode uji coba yaitu perlakuan yang hanya menggunakan lemak, sebagai bahan dasar pembuatan Roti Berre dengan menggunakan 3 lemak yang berbeda. Tabel perlakuan uji coba

pengolahan Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda adalah sebagai berikut:

Tabel 3.5 Perlakuan penggunaan Lemak

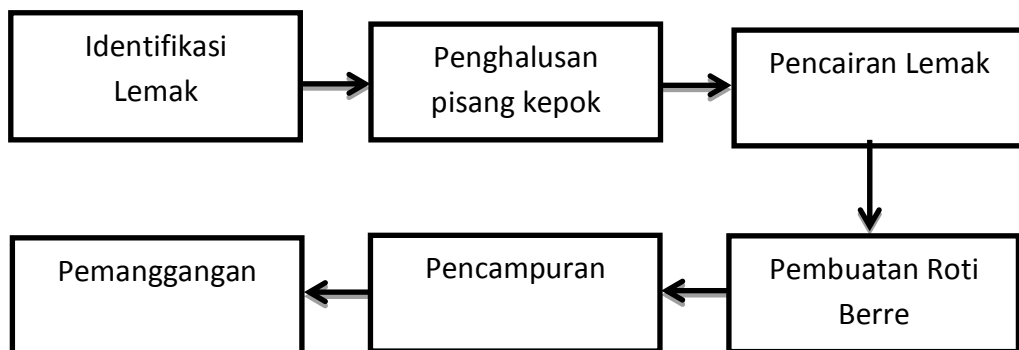
Lemak Roti Berre	BMT	BMG	BMY
Margarin 100%			
Mentega 100%			
Minyak 100%			

Keterangan : Lemak Roti Berre

Sumber : Hasil Pengelolaan Penulis, 2017

Berikut merupakan skema Uji coba pembuatan produk yang akan dilakukan oleh penulis :

Bagan 3.1 Rancangan hasil karya



- a. Identifikasi lemak dilakukan dengan tujuan untuk mendapatkan hasil produk yang bagus. Pada penelitian ini peneliti melakukan identifikasi lemak dengan cara menggunakan tiga jenis lemak yaitu lemak margarin, lemak margarin dan lemak dari minyak goreng.
- b. Penghalusan pisang kepok
Penghalusan dilakukan agar pisang kepok yang dihasilkan dapat menghasilkan bubur yang akan dicampurkan kedalam adonan Roti Berre.
- c. Pencairan lemak

Pencairan ini dilakukan untuk mendapatkan lemak butter dan lemak margarin yang akan digunakan untuk pelarut dalam pembuatan Roti Berre.

d. Pembuatan Roti Berre

Setelah proses penghalusan dilakukan, maka tahap selanjutnya yaitu pembuatan Roti Berre.

e. Pencampuran

Pencampuran dilakukan agar adonan yang dihasilkan dari lemak sebagai bahan pelarut adonan tercampur rata dalam adonan Roti Berre.

f. Pemanggangan

Pemanggangan dilakukan untuk proses pemasakan dari Roti Berre yang di olah dengan yang dihasilkan dari lemak.

3.7 Teknik Analisis Data

Dalam penelitian ini penulis, menggunakan metode kuantitatif, analisis data yang merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul (Sugiono, 2012).

Analisis data adalah mengelompokkan data berdasarkan variable dan jenis responden, metabelasi data berdasarkan variable dari seluruh responden, menyajikan data tiap variable yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dan melakukan perhitungan untuk menjawab rumusan masalah, dalam melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan.

Setelah data telah terkumpul maka langkah selanjutnya adalah melakukan pengukuran pada setiap variable dengan menggunakan tahap pengukuran skala likert yang berupa tabel perhitungan penilaian panelis terhadap uji hedonik Roti Berre yang dilakukan dengan tiga tahap uji coba. Bila dilihat dari segi cara atau teknik pengumpulan data, maka teknik pengumpulan data dapat dilakukan dengan interview (wawancara), kuesioner (angket), observasi (pengamatan), dan gabungan ketiganya. Setelah data telah terkumpul maka langkah selanjutnya

yaitu melakukan pengukuran pada setiap variabel dengan menggunakan tahap pengukuran skala likert yang berupa tabel perhitungan penilaian panelis terhadap uji hedonik Roti Berre yang dilakukan dengan tiga tahap uji coba. Adapun cara mencari nilai rata-rata yaitu dengan rumus :

$$\bar{X} = \frac{\sum xi}{n}$$

Dimana :

\bar{X} = nilai rata-rata
 $\sum xi$ = jumlah data
 n = Banyaknya data

Table 3.5 Kriteria Penilaian

Interval	Kriteria
0-0,9	Digolongkan sangat tidak suka
1,0-1,9	Digolongkan tidak suka
2,0-2,9	Digolongkan kurang suka
3,0-3,9	Digolongkan suka
4,0-4,9	Digolongkan sangat suka

Sumber : Sugiono, 2016

Setelah data-data terkumpul dari angket dan dibentuk dalam tabel penelitian maka langkah selanjutnya yaitu di lakukan analisis berupa statistik deskriptif. Statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa termaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Statistik deskriptif adalah analisis yang menggunakan penyajian data melalui tabel, grafik, diagram lingkaran, pictogram, perhitungan, modus, median, mean (pengukuran tendensi sental), maupun perhitungan desil persentil, perhitungan penyebaran data melalui perhitungan rata-rata dan standar deviasi, perhitungan prosentase.

Setelah data-data dari angket diolah dalam bentuk tabel penilaian sehingga menghasilkan nilai rata-rata dari masing-masing variabel maka dapat disimpulkan mengenai daya tarik masyarakat tentang Roti Berre yang menggunakan lemak yang berbeda, penelitian ini menggunakan data statistik deskriptif dengan menyajikan data dalam bentuk tabel dan diagram batang agar memudahkan pembaca untuk mengetahui hasil dari penelitian ini. Setelah dibentuk dalam diagram batang setelah itu penulis mendeskripsikan diagram batang secara singkat dan lebih jelas.

BAB IV

PEMBAHASAN

4.1 Gambaran umum penelitian

Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap Roti Berremenggunakan lemak yang berbeda dengan melakukan tahap uji hedonik pada 73 orang panelis yang merupakan mahasiswa Politeknik Bosowa Makassar yang terdiri dari 5 program study yang berbeda-beda. Uji hedonik dilaksanakan pada ruang laboratorium kampus Politeknik Bosowa Makassar. Aspek pengujian dalam uji coba ini meliputi aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan warna. Dapat dilihat pada lampiran.

4.2 Deskripsi penilaian panelis terhadap uji hedonik

Adapun jenis uji coba Roti Berre diberi kode sebagai berikut

Tabel 4.1 kode uji coba Roti Berre

Kode	Keterangan
BMT	Roti Berre Mentega
BMT	Roti Berre Margarin
BMY	Roti Berre Minyak Goreng

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

4.2.1 Aspek Aroma

Hasil uji hedonik terhadap aroma bertujuan untuk mengetahui tingkat respon panelis untuk mengetahui kesukaannya terhadap uji coba penggunaan lemak yang berbeda pada pembuatan roti berre khas Sidrap, Sulawesi Selatan pada masing-masing perlakuan. Deskripsi hasil uji hedonik dari aspek aroma terhadap Roti Berre pada uji coba 1 dari 73 panelis dengan menggunakan skala likert.

Tabel 4.1 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	3	15	1	5	22	110
Suka (4)	33	132	30	120	30	120
Kurang Suka (3)	25	75	29	87	15	45
Tidak Suka (2)	7	14	12	24	6	12
Sangat Tidak Suka (1)	5	5	1	1	0	0
JUMLAH	73	241	73	237	73	287
Rata-Rata	3.30		3.25		3.93	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Sangat Suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.1 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap roti berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.25 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.30 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,25 (suka) serta mendapatkan skor sebanyak 237, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 1 dari aspek aroma.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.1 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 1 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,30 sampai 3.93. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai

yaitu 3,93 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMG, dengan nilai rata-rata 3,25(suka).

Tabel 4.2 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	5	25	6	30	28	140
Suka (4)	41	164	35	140	39	156
Kurang Suka (3)	21	63	26	78	3	9
Tidak Suka (2)	3	6	6	12	3	6
Sangat Tidak Suka (1)	3	3	0	0	0	0
JUMLAH	73	261	73	260	73	311
Rata-Rata	3.58		3.56		4.26	
Kriteria	Sangat suka		Suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.2 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.56 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.58 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,56 (suka) serta mendapatkan skor sebanyak 260, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 2 dari aspek aroma.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.2 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 2 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,58 sampai 4.26. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 2

menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.26 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMG dengan nilai rata-rata 3,56 (suka).

Tabel 4.3 Penilaian Panelis terhadap Aroma Roti Berre uji coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	5	25	6	30	29	145
Suka (4)	46	184	41	164	40	160
Kurang Suka (3)	18	54	25	75	2	6
Tidak Suka (2)	2	4	1	2	2	4
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	269	73	271	73	315
Rata-Rata	3.68		3.71		4.32	
Kriteria	Suka		Sangat suka		Sangat suka	

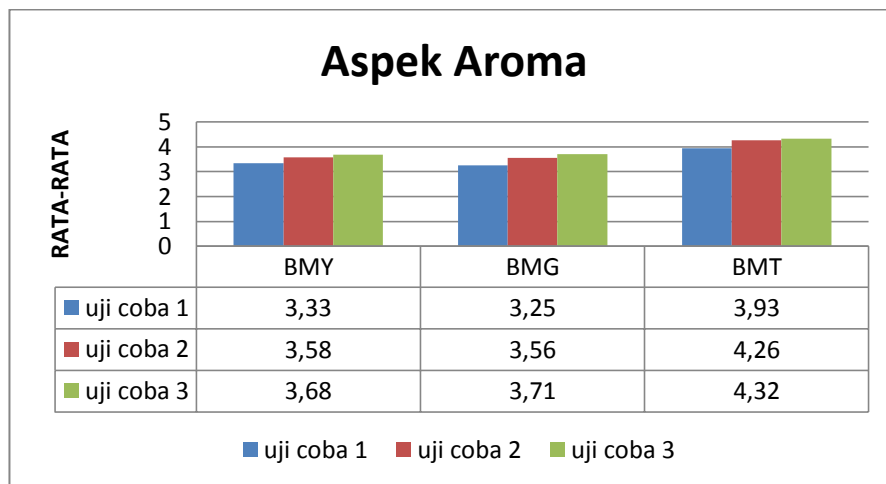
Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.3 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek aroma yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.71 (sangat suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.68 (suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,71 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 271, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 3 dari aspek aroma.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.3 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 3 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka,

adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,68 sampai 4.32. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,93 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,68 (suka).

Berdasarkan tabel 4.1, 4.2 dan 4.3 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil jawaban panelis dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.1 sebagai berikut :



Gambar 4.1 Hasil terhadap aspek Aroma pada tahap uji coba 1,2 dan 3
 Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan gambar 4.1, jenis Roti Berre yang mendapatkan nilai paling baik terdapat pada nilai konsentrasi Roti Berre menggunakan minyak goreng 3.68 (perlakuan 1) dan 3.71 (perlakuan 2) dengan penilaian panelis pada tiap uji coba terus mengalami perbedaan yang tidak cukup banyak yaitu pada uji coba ke 1 Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda paling baik 3.93 sedangkan pada uji coba ke 2 dengan perlakuan BMT yang mendapatkan nilai baik yaitu 3.26 dan pada uji coba ke 3 Roti BerreBMT yang kembali mendapatkan nilai paling baik yaitu 4.32.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek aroma Roti Berre, dapat disimpulkan bahwa lemak butter memberikan pengaruh terhadap aroma Roti Berre. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek aroma panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan Roti Berre menggunakan lemak margarin mendapatkan nilai paling besar dari pada jenis-jenis perlakuan BMG.

4.2.2. Aspek Rasa

Tingkat rasa pada produk Roti Berre dipengaruhi oleh penggunaan lemak, seperti lemak butter, lemak margarin, dan lemak minyak goreng. Dan selain pengelolahannya pun mempengaruhi tingkat rasa pada Roti Berre, seperti pada proses pencampuran maupun proses pemanggangan.

Tabel 4.4 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	2	10	3	15	15	75
Suka (4)	41	164	39	156	40	160
Kurang Suka (3)	16	48	15	45	2	6
Tidak Suka (2)	14	28	15	30	16	32
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	1	1	0	0
JUMLAH	73	250	73	247	73	273
Rata-Rata	3.42		3.38		3.74	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.4 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.38 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.42 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,38 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 247, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 1 dari aspek rasa.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.4 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 1 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,42 sampai 3.74. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,74 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMG dengan nilai rata-rata 3,38 (suka).

Tabel 4.5 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	1	5	3	15	21	105
Suka (4)	44	176	33	132	36	144
Kurang Suka (3)	16	48	25	75	2	6
Tidak Suka (2)	12	24	12	24	14	28
Sangat Tidak Suka (1)	0	0	0	0	0	0
JUMLAH	73	253	73	246	73	283
Rata-Rata	3.47		3.37		3.88	
Kriteria	Sangat suka		Suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.5 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti

Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.37 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.47 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,37 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 246, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 2 dari aspek rasa.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.5 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 2 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,47 sampai 3.88. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 2 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3,88 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMG dengan nilai rata-rata 3,47 (suka).

Tabel 4.6 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	4	20	5	25	27	135
Suka (4)	40	160	39	156	37	148
Kurang Suka (3)	18	54	21	63	1	3
Tidak Suka (2)	9	18	8	16	8	16
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	254	73	260	73	302
Rata-Rata	3.48		3.56		4.14	
Kriteri	suka		Sangat suka		Sangat suka	

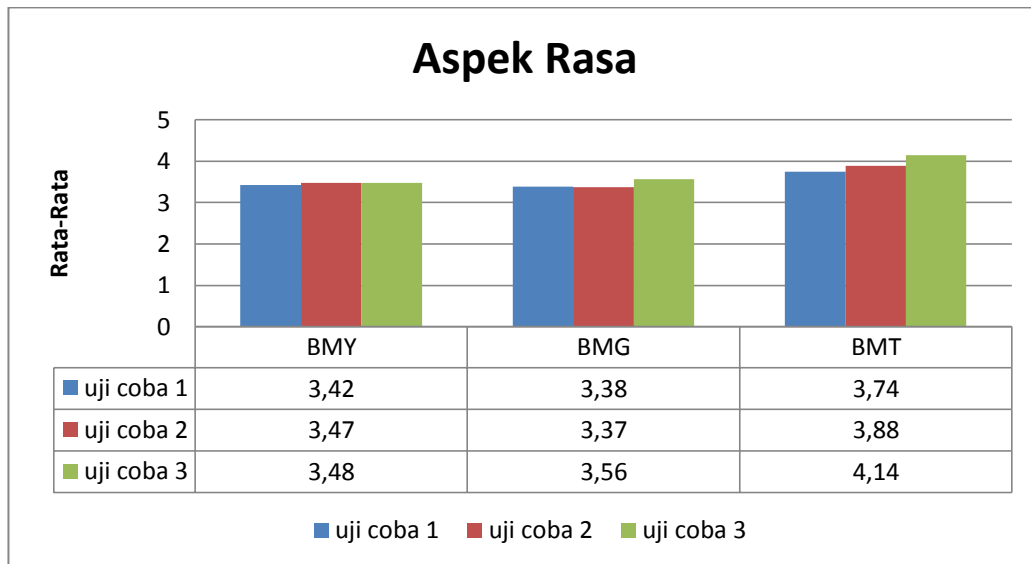
Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.6 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 3.

Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.56 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.48 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,56 (suka) serta mendapatkan skor sebanyak 260, merupakan nilai terendah dalam uji coba ke 3 dari aspek rasa.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.3 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 3 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,56 sampai 4.14. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.14 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,48 (suka).

Berdasarkan tabel 4.4, 4.5 dan 4.6 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil jawaban panelis dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.2 sebagai berikut :



Gambar 4.2 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Rasa pada tahap ujicoba 1, 2 dan 3
 Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan gambar 4.2 , perlakuan Roti Berre mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi Roti Berre dengan menggunakan lemak butter (Perlakuan 3) dengan penilain pada setiap uji coba diatas rata-rata yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 3.74 serta pada uji coba yang ke 2 dengan nilai sama yaitu 3.88 serta pada uji coba yang 3 memperoleh nilai sebesar 4.14.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek rasa Roti Berre, dapat disimpulkan bahwa lemak memberikan pengaruh terhadap rasa Roti Berre. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek rasa panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan Roti Berre yang terbuat dari butter medapatkan nilai paling besar dari pada jenis-jenis lemak margarin dan lemak minyak.

4.2.4 Aspek Tekstur

Tekstur memiliki pengaruh penting terhadap Roti Berre, panelis cenderung suka dengan tekstur yang garing

Tabel 4.7 Penilaian Panelis terhadap Aroma Tekstur Roti Berre uji coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	4	20	6	30	27	135
Suka (4)	39	156	34	136	34	136
Kurang Suka (3)	18	54	24	72	2	6
Tidak Suka (2)	10	20	9	18	10	20
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	252	73	256	73	297
Rata-Rata	3.45		3.51		4.07	
Kriteri	Suka		Sangat suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.7 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba 1. Jumlah skor yang didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.51 (sangat suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.45 (suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,51 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 256, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 1 dari aspek tekstur.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.7 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 3 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,51 sampai 4.07. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1

menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.07 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,45 (suka).

Tabel 4.8 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	3	15	3	15	26	130
Suka (4)	42	168	38	152	36	144
Kurang Suka (3)	19	57	26	78	4	12
Tidak Suka (2)	7	14	6	12	7	14
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	256	73	257	73	300
Rata-Rata	3.51		3.52		4.11	
Kriteri	Suka		Sangat suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.8 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba ke 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG, sedangkan BMG dengan nilai rata-rata 3.51 (suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,52 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 257, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 1 dari aspek tekstur.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.8 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 2 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,52 sampai 4.11.

Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.11 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,51 (suka).

Tabel 4.9 Penilaian Panelis terhadap Aroma Rasa Roti Berre uji coba 3

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	4	20	4	20	26	130
Suka (4)	42	168	39	156	38	152
Kurang Suka (3)	18	54	24	72	2	6
Tidak Suka (2)	7	14	6	12	7	14
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	258	73	260	73	302
Rata-Rata	3.53		3.56		4.14	
Kriteri	Suka		Sangat suka		Sangat suka	

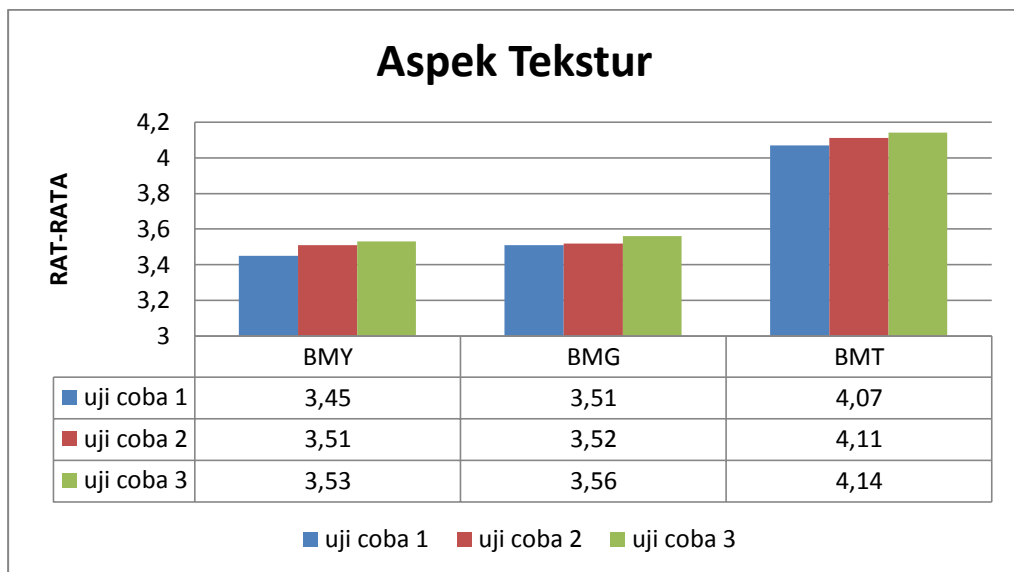
Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.9 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek rasa yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba ke 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap kue lidah kucing, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.56 (sangat suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.53 (suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,56 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 260, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 1 dari aspek tekstur.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.8 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 3 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka,

adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,56 sampai 4.14. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.14 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,53 (suka).

Berdasarkan tabel 4.7, 4.8 dan 4.9 diatas maka sehingga dapat ditarik kesimpulan dari perbedaan hasil jawaban panelis dari uji coba 1, 2 dan 3 pada gambar 4.3 sebagai berikut :



Gambar 4.3 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Tekstur pada tahap ujicoba 1, 2 dan 3
 Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan gambar 4.3, perlakuan Roti Berre mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak butter (Perlakuan 3) dengan penilain pada setiap uji coba diatas rata-rata 3,53 yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 4.07 serta pada uji coba yang ke 2 dengan nilai yaitu 4.11 serta pada uji coba yang ke 3 memperoleh nilai sebesar 4.14.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek tekstur Roti Berre, dapat disimpulkan bahwa lemak memberikan pengaruh terhadap tekstur Roti Berre. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek tekstur panelis yang

didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan Roti Berre yang terbuat dari lemak butter (perlakuan 3) yang mendapatkan nilai paling besar dari pada jenis-jenis Roti Berre yang terbuat dari (perlakuan) maupun terbuat dari BMY.

4.2.4 Aspek Warna

warna produk pangan adalah salah satu organoleptik yang terdapat pada produk pangan. Adapun faktor yang mempengaruhi perubahan warna pada Roti Berre yaitu pada penggunaan lemak yang dapat memberikan penilain berbeda pada setiap perlakuan, Roti Berre yang dihasilkan pada penelitian ini menggunakan lemak yang telah dicairkan serta diolah dalam Roti Berre.

Tabel 4.10 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 1

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	4	20	4	20	24	120
Suka (4)	39	156	38	152	35	140
Kurang Suka (3)	16	48	20	60	2	6
Tidak Suka (2)	12	24	11	22	12	24
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	250	73	254	73	290
Rata-Rata	3.42		3.48		3.97	
Kriteri	Suka		Sangat suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.10 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba ke 1. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.48 (sangat suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.53 (suka).

2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,48 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 254, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 1 dari aspek warna.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.10 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 1 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,48 sampai 3.97. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 1 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 3.97 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,42 (suka).

Tabel 4.11 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 2

Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	5	25	5	25	24	120
Suka (4)	41	164	36	144	38	152
Kurang Suka (3)	17	51	25	75	3	9
Tidak Suka (2)	8	16	7	14	8	16
Sangat Tidak Suka (1)	2	2	0	0	0	0
JUMLAH	73	258	73	258	73	297
Rata-Rata	3.53		3.53		4.07	
Kriteri	Suka		Suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.11 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba ke 2. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.53 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.53 (suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,53 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 258, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 2 dari aspek warna.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.11 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 2 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,53 sampai 4.07. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 2 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.07 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,53 (suka).

Tabel 4.12 Penilaian Panelis terhadap Warna Roti Berre uji coba 3

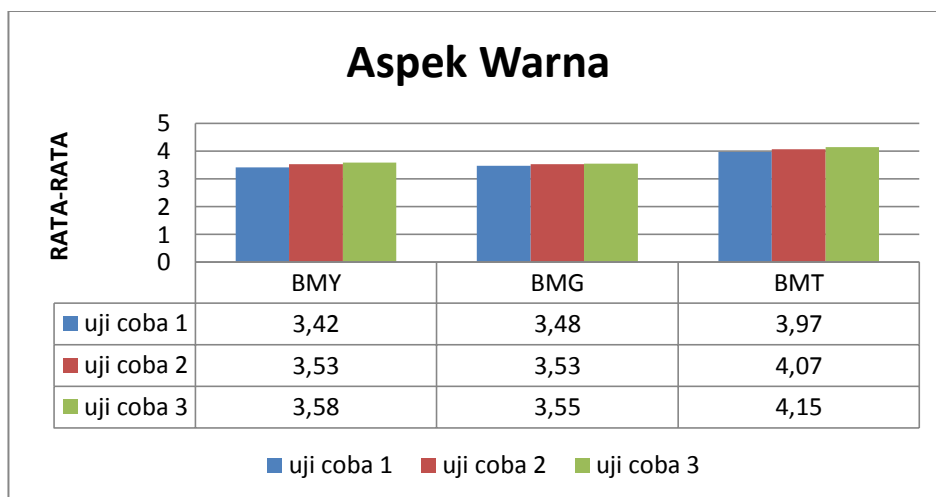
Penilaian (Skala)	Konsentrasi Roti Berre menggunakan lemak yang berbeda					
	BMY		BMG		BMT	
	N	Skor	N	Skor	N	Skor
Sangat Suka (5)	4	20	3	15	27	135
Suka (4)	43	172	40	160	37	148
Kurang Suka (3)	18	54	24	72	2	6
Tidak Suka (2)	7	14	6	12	7	14
Sangat Tidak Suka (1)	1	1	0	0	0	0
JUMLAH	73	261	73	259	73	303
Rata-Rata	3.58		3.55		4.15	
Kriteri	Sangat suka		Suka		Sangat suka	

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Berdasarkan hasil tabel 4.12 menjelaskan jumlah skor dan nilai rata-rata aspek Warna yang diperoleh dari tiap Roti Berre yang diujikan saat uji coba ke 3. Jumlah skor didapatkan dari hasil penilaian panelis pada angket terhadap Roti

Berre, sedangkan nilai rata-rata didapatkan dari hasil bagi jumlah skor dengan jumlah panelis.

1. Nilai konsentrasi BMY, tidak mengalami perbedaan yang sangat jauh dari BMG, dilihat dari jumlah nilai rata-rata BMG adalah 3.55 (suka), sedangkan BMY dengan nilai rata-rata 3.58 (sangat suka).
2. Nilai konsentrasi BMG dengan memiliki jumlah nilai rata-rata sebesar 3,55 (sangat suka) serta mendapatkan skor sebanyak 259, merupakan nilai tertinggi dalam uji coba ke 3 dari aspek warna.
3. Maka dapat disimpulkan bahwa, hasil penilaian pada tabel 4.12 menunjukkan Roti Berre pada uji coba ke 3 memberikan rasa suka sampai rasa sangat suka, adapun nilai rata-rata yang diberikan oleh panelis yaitu 3,58 sampai 4.15. Hasil uji hedonik yang dihasilkan terhadap rasa pada uji coba ke 3 menunjukkan hasil Roti Berre yang paling disukai oleh panelis setelah dilakukan kontrol yaitu pada perlakuan BMT dengan memiliki rata-rata nilai yaitu 4.15 (sangat suka), sedangkan rasa yang kurang diminati oleh panelis yaitu perlakuan BMY dengan nilai rata-rata 3,58 (suka).



Gambar 4.4 Hasil Penilaian Terhadap Aspek Warna pada tahap ujicoba 1, 2 dan 3
 Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

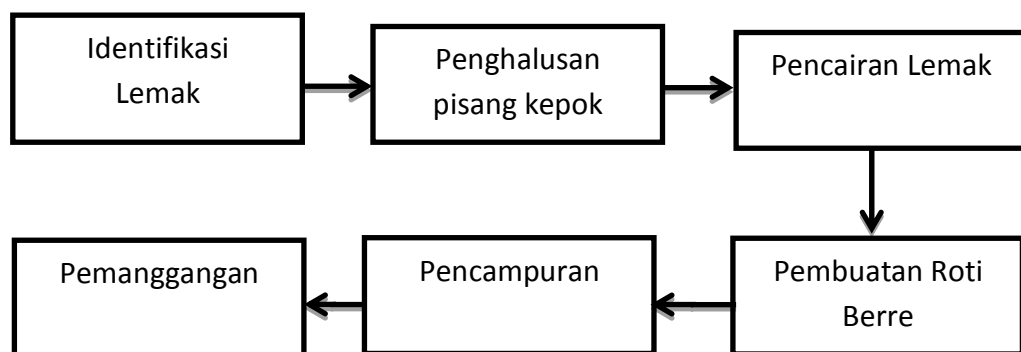
Berdasarkan gambar 4.4, perlakuan Roti Berre mendapat nilai yang paling baik dari panelis yaitu terdapat pada konsentrasi Roti Berre (Perlakuan 2) dengan

penilaian pada setiap uji coba diatas rata-rata 3.52 yaitu pada uji coba 1 dengan nilai 3,48 serta pada uji coba yang ke 2 dengan nilai yaitu 3.53 serta pada uji coba yang ke 3 memperoleh nilai sebesar 3.55.

Jika dilihat dari hasil penilaian panelis pada aspek Warna Roti Berre, dapat disimpulkan bahwa lemak memberikan pengaruh terhadap warna Roti Berre. Hal tersebut dibuktikan dengan hasil penelitian dari aspek warna panelis yang didapat pada uji coba 1 hingga sampai uji coba ke 3 menunjukkan Roti Berredengan menggunakan lemak mentega lebih tinggi dengan hasil 4.15 untuk uji coba ke 3.

4.3. Hasil Pembahasan

Berdasarkan percobaan yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda yaitu dapat dijelaskan sebagai berikut :



Gambar 4.5 Alur pembuatan Roti Berre
Sumber : hasil rekapitulasi panelis

Dari gambar 4.5 dapat dilihat bahwa hal pertama dilakukan adalah pemilihan jenis lemak. Sebagaimana yang telah ditetapkan sebelumnya bahwa lemak yang digunakan pada Uji coba ini adalah lemak margarin, mentega, dan minyak. Margarin memiliki tekstur yang sama yaitu sama seperti Roti Berre pada umumnya. Selama penelitian berlangsung penulis menemukan fakta bahwa pada saat pembuatan Roti Berre menggunakan lemak Margarin, Mentega, dan Lemak menghasilkan tekstur yang berbeda karena pada Margarin dan minyak tekstur yang dihasilkan sedikit keras tidak seperti Roti Berre pada umumnya. Dan pada

Mentega tekstur yang dihasilkan lebih keras dari pada margarin dan minyak. Dari segi warna, mentega menghasilkan warna yang berbeda pada minyak dan margarin. Pada warna minyak dan margarin menghasilkan warna yang gelap sedangkan pada mentega warna yang dihasilkan sedikit lebih terang. Dari rasa dan aroma pada mentega memiliki rasa dan aroma yang berbeda dari margarin dan minyak.

Tahap selanjutnya yakni proses penghalusan pisang kepok menggunakan blender. Pada tahap ini menggunakan pisang yang matang agar menghasilkan adonan yang sesuai akan tetapi apabila tidak menggunakan pisang yang matang maka adonan yang dihasilkan akan mengumpal dan lemak yang dihasilkan berlebihan. Setelah itu proses pencairan lemak, pada proses ini terlebih dahulu margarin dan mentega dicairkan dan setelah didinginkan sekitar 5 menit agar pada proses pencampuran adonan tidak merusak tekstur dari adonan tersebut.

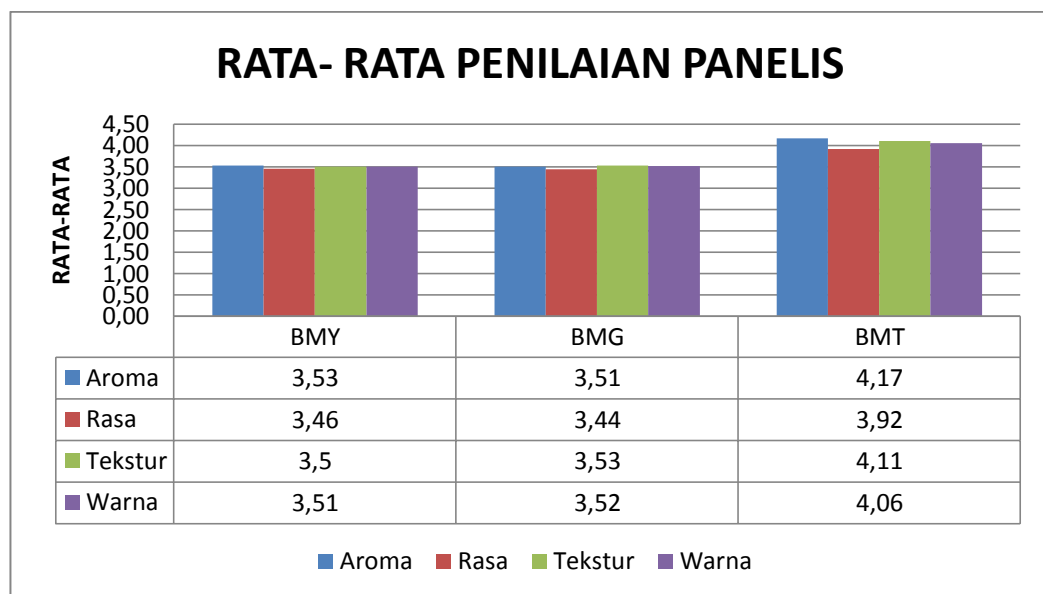
Selanjutnya proses pembuatan Roti Berre. Hal pertama yang dilakukan siapkan *mixer* dan masukkan telur, garam, dan gula lalu haluskan hingga tercampur rata. Untuk proses selanjutnya masukkan tepung beras, tepung beras ketan dan ragi yang telah dilarutkan. Setelah itu pastikan lemak yang telah dicairkan sudah dingin, jika lemak sudah dipastikan dingin masukkan kedalam adonan hingga lemak tercampur merata agar ragi terfermentasi dengan baik. Setelah itu diamkan sampai mengembang kira-kira 30 menit.

Langkah terakhir proses pemanggangan, yang dilakukan terlebih dahulu yaitu panaskan teflon pencetak Roti Berre dengan suhu 80°C lalu masukkan adonan yang telah mengembang dan pastikan adonan tersebut matang dan pada proses pemanggangan sebaiknya adonan dibolak balik agar matang merata.

Berdasarkan Uji coba yang telah dilakukan oleh penulis, maka dapat diketahui bahwa proses pembuatan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda yaitu melalui proses pencairan margarin dan mentega, penghalusan pisang kepok yang akan digunakan untuk pembuatan Roti Berre, pencampuran

bahan didalam adonan, proses pemanggangan adonan Roti Berre. Proses penghalusan dan proses pencampuran semua bahan agar lemak dapat tercampur rata dengan adonan Roti Berre kemudian melalui proses fermentasi. Selanjutnya proses pemanggangan selama 5 menit, dengan menggunakan tempat pemanggang bentuk dari Roti Berre.

Berdasarkan hasil rekapitulasi angket, dapat dilihat bahwa panelis memberikan penilaian suka dengan nilai rata-rata yang berbeda-beda pada setiap perlakuan baik dari aspek aroma, rasa, tekstur dan warna. Berikut merupakan hasil rata-rata penilaian panelis.



Gambar 4.5 Hasil rata-rata Penilaian Terhadap Aspek Aroma, Rasa, Tekstur dan Warna pada tahap ujicoba 1, 2 dan 3

Sumber : Hasil pengelolaan penulis, 2017

Dari data yang telah disajikan pada gambar 4.5 maka dapat dilihat bahwa terdapat perbedaan nilai rata-rata pada setiap perlakuan baik dari aspek rasa, aspek warna, aspek tekstur, dan aroma. Berdasarkan penilaian panelis yang telah merasakan Roti Berre dengan menggunakan lemak yang berbeda dengan penilaian panelis terhadap uji coba hedonik terhadap Uji coba Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak yang berbeda yang dilakukan selama 3 kali uji coba, maka penulis dapat simpulkan yaitu dari aspek rasa pada perlakuan BMG dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada pada posisi rata – rata rendah. Hal ini

disebabkan pada hasil produk Roti Berre menggunakan margarin menghasilkan rasa yang lebih berminyak. Sehingga rasa yang diitimbulkan masih kurang disukai oleh panelis. Pada aspek tekstur dapat dilihat bahwa penilaian panelis berada diposisi suka dengan nilai yang cukup tinggi. Hal ini disebabkan oleh tekstur yang dihasilkan cukup keras sehingga masih bisa diterima oleh panelis meskipun teksturnya cukup keras. Sedangkan pada aspek warna yang dihasilkan sedikit gelap dari pada hasil produk menggunakan minyak dan margarin sehingga masih dapat diterima oleh panelis. Adapun pada aspek aroma, panelis memberikan penilaian suka namun masih standar. Pemakaian pada lemak margarin menghasilkan aroma yang agak menyengat . Sehingga berdasarkan data pada gambar 4.5 dapat disimpulkan bahwa aspek yang paling disukai oleh panelis pada perlakuan BMG adalah aspek tekstur dengan kriteria suka.

Pada aspek rasa diperlakuan BMY, panelis memberikan penilaian suka berada pada posisi standar. Hal ini disebabkan oleh perlakuan bahan tidak mengalami perubahan sehingga rasa yang dihasilkan seimbang dan dapat diterima oleh panelis. Kemudian pada aspek tekstur panelis memberikan penilaian standar dengan kriteria suka. Hal ini disebabkan tekstur yang dihasilkan sedikit keras sehingga masih bisa diterima oleh panelis. Selanjutnya pada aspek warna panelis memberikan warna yang gelap karena pada proses pemanggangan lemak minyak yang dipakai menghasilkan warna yang gelap. Adapun aspek aroma panelis juga memberikan penilaian suka dengan posisi menengah walaupun aroma yang dihasilkan menyengat namun masih dapat diterima oleh panelis. Dari berbagai penilaian, aspek yang banyak disukai oleh panelis pada perlakuan BMY ini adalah aspek aroma dengan kriteria suka.

Pada aspek rasa diperlakuan BMT panelis memberikan penilaian suka dan berada posisi yang tinggi dari perlakuan BMY dan BMG. Dikarenakan rasa yang dihasilkan lebih gurih dan disukai oleh panelis. Selanjutnya pada aspek tekstur panelis memberikan tekstur yang lebih keras namun masih dapat dinikmati dan disukai oleh panelis. Pada aspek warna panelis memberikan penilaian sangat

suka. Hal ini disebabkan karena warna yang dihasilkan lebih terang dari pada perlakuan BMY dan BMG. Adapun dari segi aroma panelis juga memberikan penilaian sangat suka dengan posisi penilaian paling tinggi. Hal ini disebabkan aroma yang dihasilkan enak dan tidak menyengat sehingga disukai oleh panelis. Secara keseluruhan, aspek yang paling bisa diterima oleh panelis pada perlakuan BMT adalah aspek aroma dengan kriteria sangat suka.

Perlakuan yang paling bisa diterima oleh masyarakat atau paling banyak disukai oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua, dan ketiga adalah perlakuan BMT dengan kriteria sangat suka pada aspek aroma, tekstur, dan warna dan kriteria suka pada aspek rasa. Dengan nilai rata – rata tertinggi yang diberikan oleh panelis. Sedangkan perlakuan yang kurang diterima oleh panelis baik melalui percobaan pertama, kedua, dan ketiga adalah perlakuan BMY dengan kriteria suka disemua aspek dengan nilai rata – rata menengah yang diberikan oleh panelis. Hal ini disebabkan lemak minyak yang dihasilkan membuat Roti Berre sedikit keras dimana akan mempengaruhi aroma dan warna dihasilkan sehingga panelis cenderung memilih perlakuan BMT dari berbagai aspek.

BAB V

PENUTUP

5.1. Kesimpulan

Berdasarkan hasil penelitian pembuatan Roti Berre menggunakan tiga lemak yang berbeda peneliti dapat menarik kesimpulan dan saran sebagai berikut:

1. Dari hasil pembuatan Roti Berre dengan menggunakan tiga lemak ini dapat diolah menggantikan air pada adonan Roti Berre khas Sidrap. Dengan proses identifikasi lemak, penghalusan pisang kapok, pencairan lemak, pembuatan adonan Roti Berre, pencampuran lemak kedalam adonan, dan yang terakhir pemanggangan Roti Berre. Roti Berre ini hanya bertahan 2 hari jika disimpan dalam kulkas. Uji coba pembuatan Roti Berre khas Sidrap dengan menggunakan lemak yang berbeda tidak memberikan pengaruh yang sangat jauh dari aspek aroma, rasa dan tekstur dengan perlakuan Roti Berre dengan lemak mentega, akan tetapi perubahan yang sangat berbeda dari aspek aroma dan rasa, pada Uji coba pembuatan Roti Berre khas Sidrap dengan menggunakan lemak yang berbeda ini lebih banyak diminati oleh panelis dibandingkan dengan menggunakan lemak margarin.
2. Daya terima masyarakat terhadap produk uji coba pembuatan Roti Berre khas Sidrap dengan menggunakan lemak yang berbeda dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna yaitu dilihat dari rekapitulasi hasil angket dengan nilai rata-rata aspek yang paling tinggi. Pada aspek rasa panelis cenderung memilih perlakuan BMT dengan nilai rata-rata 3,92. Hal ini disebabkan rasa yang dihasilkan lebih gurih sehingga enak untuk dikonsumsi. Dari aspek tekstur panelis memberikan penilaian yang tinggi pada perlakuan BMT. Hal ini disebabkan tekstur yang dihasilkan sedikit keras. Adapun dari aspek warna, panelis dominan memilih perlakuan BMT dengan nilai rata-rata 4,06. Hal ini disebabkan dari lemak mentega yang digunakan menghasilkan warna yang agak cerah dari pada BMY dan BMG. Sedangkan dari aspek aroma panelis

lebih cenderung memilih BMT dengan nilai rata-rata 4,17. Hal ini disebabkan aroma yang dihasilkan tidak begitu menyengat sehingga disukai oleh panelis.

5.2. Saran

Adapun saran-saran disampaikan panelis berdasarkan hasil pengamatan dan analisis selama melakukan penelitian dalam uji coba, uji coba maupun substitusi adalah dengan penelitian ini diharapkan masyarakat memanfaatkan bahan pangan yang mudah didapatkan, oleh karena itu Roti Berre yang terbuat dari lemak sangat baik di produksi atau diolah karena memiliki manfaat bagi tubuh dengan tidak dikonsumsi secara berlebihan. Meningkatkan kemampuan mahasiswa khusus untuk prodi perhotelan, perlu menambahkan fasilitas dan waktu demi menunjang keberhasilan mahasiswa pada saat melakukan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Alhumaira Adipura, Woro Priatini, Wendi Andriatna (2015), Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial Universitas Pendidikan Indonesia, Studi Uji coba Pembuatan Selai Dengan Bahan Dasar Tape Ketan Hitam Dan Tape Ketan Kuningan Serta Daya Terima Konsumennya.
- Clara Kusharto, Trina Astuti, Aisyah, Sri Anna Marliyati, Risti Rosmiati (2013), Institut Pertanian Bogor, Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes, Formulasi, Kandungan Gizi, Dan Daya Terima Kue-Kue Tradisional Makassar Berbasis Tepung Pupae–Mulberry (Pury) Sebagai Makanan Bergizi Masa Depan.
http://C:/Users/Acer/Downloads/Documents/11584-33874-1-SM_2.pdf
- Danarto. 2015. Universitas Muhammadiyah jakarta barat. kue tradisional lempeng menggunakan perlakuan pelepah daun jati.
<https://publikasiilmiah.ums.ac.id/handle/11617/4662>
- Fadillah, N. (2016, mei 1). Kebutuhan lemak manusia.
<http://C:/Users/Acer/Downloads/Documents/3588-6741-1-SM.pdf>
- Mutiara Nugraheni (2014). universitas graha yogyakarta. *manfaat lemak bagi tubuh*.
- Sugiyono. 2012. *Metode Penelitian Kombinasi*. Alfabeta. Jakarta.
- Susanti Alman, 2012 manfaat dan fungsi lemak bagi tubuh manusia
<http://woocara.blogspot.com/2016/03/pengertian-lemak-dan-fungsi-lemak.html#ixzz4qex716wS>
- Syuharmi arikunto. 2010. *Prosedur Penelitian*. PT. Asdi Mahasatya. Jakarta.
- Yunita Rochmasari 2012. Universitas Indonesia depok kue apem khas jawa diperlakukan menggunakan lemak margarin.

DAFTAR RIWAYAT HIDUP

1. DATA PRIBADI

Nama Lengkap : Ika Hertiana
Tempat dan Tanggal Lahir : Margamulya, 23 Juni 1995
Alamat Rumah : Ince Nurdin No.06
Jenis Kelamin : Perempuan
Email : ikha.hertiana23335@gmail.com
Agama : Islam
Nomor Telepone : 085789621772



2. RIWAYAT PENDIDIKAN

SDN 1 Jati Agung Lampung Selatan 2001 – 2008
SMP PGRI6 Bandar Lampung 2008 – 2011
SMAN 1 Jati Agung Lampung Selatan 2011 – 2014

3. PENDIDIKAN NON FORMAL

Training di Hotel Harbour City Makassar 2015
Training di Hotel Horizon Ultima Makassar 2016
Training di Hotel Aryaduta Makassar 2016 – 2017
Training di Hotel Raising Makassar 2017

LAMPIRAN

Lampiran 1 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Rasa uji coba 1

Panelis	BMV	BMG	BMT
P01	3	3	3
P02	2	2	2
P03	3	3	4
P04	3	2	4
P05	3	3	3
P06	2	2	2
P07	4	3	4
P08	3	2	3
P09	2	2	2
P10	1	3	3
P11	4	4	4
P12	5	1	5
P13	4	2	3
P14	5	4	4
P15	3	3	3
P16	4	4	4
P17	1	3	3
P18	4	4	4
P19	5	2	5
P20	3	3	3
P22	3	4	5
P23	3	3	4
P24	2	2	2
P25	2	3	3
P26	3	4	4
P27	3	4	4
P28	3	4	5

Panelis	BMY	BMG	BMT
P29	3	3	5
P30	4	3	5
P31	4	3	4
P32	4	3	4
P34	3	3	4
P35	4	3	5
P36	4	4	4
P37	3	3	5
P38	4	4	5
P39	4	3	5
P40	4	3	5
P41	3	4	5
P42	4	4	5
P43	4	4	5
P44	4	4	5
P45	4	4	4
P46	4	3	5
P47	4	3	5
P48	4	3	5
P49	4	4	4
P51	3	3	3
P52	1	2	4
P53	3	4	5
P54	3	5	3
P55	1	3	3
P56	2	2	4
P57	4	3	5
P58	2	2	2
P59	1	4	4
P60	3	4	4
P61	4	4	4
P62	3	2	2

Panelis	BMY	BMG	BMT
P63	4	3	3
P64	4	4	4
P65	4	3	4
P66	3	4	4
P67	4	4	3
P68	3	4	3
P69	4	3	4
P70	4	3	4
P71	3	4	5
P72	4	4	4
P73	4	4	4
JUMLAH	241	237	287
Penilaian	N		
	BMY	BMG	BMT
Sangat Suka (5)	3	1	22
Suka (4)	33	30	30
Kurang Suka (3)	25	29	15
Tidak Suka (2)	7	12	6
Sangat Tidak Suka (1)	5	1	0
JUMLAH	73	73	73
RATA-RATA	3.30	3.25	3.93

Lampiran 2 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Rasa uji
coba 1

Panelis	BMY	BMG	BMT
P01	4	2	4
P02	3	3	2
P03	3	4	4
P04	4	4	4
P05	2	2	2
P06	5	4	4
P07	4	4	4
P08	4	3	3
P09	3	4	4
P10	2	2	2
P11	3	2	4
P12	2	5	3
P13	4	3	5
P14	2	2	2
P15	4	4	4
P16	4	3	4
P17	4	3	2
P18	4	4	4
P19	4	3	5
P20	2	2	2
P21	4	4	5
P22	4	4	4
P24	2	2	2
P25	2	2	2
P26	4	4	4
P27	3	4	4
P28	3	4	5
P29	3	4	4
P30	2	2	2
P31	2	2	2

Panelis	BMY	BMG	BMT
P32	4	4	4
P33	4	5	5
P34	3	4	4
P35	4	3	5
P36	4	4	4
P37	3	4	5
P38	4	4	4
P39	2	2	2
P40	4	4	4
P41	3	4	5
P42	4	4	4
P43	4	4	5
P44	4	4	4
P45	4	4	4
P46	4	3	5
P47	4	4	4
P48	4	3	5
P49	4	4	4
P50	3	4	4
P52	4	4	4
P53	3	4	5
P54	2	2	2
P55	4	3	4
P56	4	4	4
P57	4	3	5
P58	4	3	4
P59	2	2	2
P60	4	4	4
P61	5	5	4
P62	3	4	5
P63	2	2	2
P64	4	4	4

P65	4	3	4
P66	4	4	4
P67	4	4	4
P68	3	4	4
P69	4	3	4
P70	3	1	2
P71	4	4	5
P72	4	4	4
P73	4	4	4
JUMLAH	250	247	273
Penilaian	N		
	BMY	BMG	BMT
Sangat Suka (5)	2	3	15
Suka (4)	41	39	40
Kurang Suka (3)	16	15	2
Tidak Suka (2)	14	15	16
Sangat Tidak Suka (1)	0	1	0
JUMLAH	73	73	73
RATA-RATA	3.42	3.38	3.74

Lampiran 3 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Tekstur

uji coba 1

Panelis	BMY	BMG	BMT
P01	4	3	5
P02	3	3	2
P03	1	3	5
P04	4	4	4
P05	3	3	4
P06	5	4	4
P07	4	4	4
P08	4	3	3
P09	3	4	4
P10	1	3	5
P11	3	2	4
P12	2	5	3
P13	4	3	5
P14	5	3	4
P15	4	3	4
P16	4	3	4
P17	2	3	2
P18	4	4	4
P19	4	3	5
P20	4	4	5
P21	3	4	5
P22	4	4	4
P24	3	4	4
P25	4	5	5
P26	4	4	4
P27	3	4	4
P28	3	4	5
P29	3	4	5
P30	4	4	5
P31	4	4	4

Panelis	BMY	BMG	BMT
P32	4	4	4
P33	4	5	5
P34	3	4	4
P36	4	4	4
P37	3	4	5
P38	4	4	5
P39	4	3	4
P40	4	4	5
P41	3	4	5
P42	2	2	2
P43	4	4	5
P44	4	4	5
P45	2	2	2
P46	4	3	5
P47	4	4	5
P48	4	3	5
P49	4	4	4
P50	3	4	4
P51	2	2	2
P53	3	4	5
P54	3	5	5
P55	4	3	4
P56	4	4	4
P57	4	3	5
P58	4	3	4
P59	2	2	2
P60	4	4	4
P61	5	5	4
P62	3	4	5
P63	4	3	4
P64	2	2	2
P65	4	3	4

P66	4	4	4
P67	4	3	5
P68	3	4	4
P69	4	3	4
P70	4	3	5
P71	2	2	2
P72	4	4	4
P73	2	2	2
JUMLAH	252	256	297
RATA-RATA	3.45	3.51	4.07
Penilaian	N		
	BMY	BMG	BMT
Sangat Suka (5)	4	6	27
Suka (4)	39	34	34
Kurang Suka (3)	18	24	2
Tidak Suka (2)	10	9	10
Sangat Tidak Suka (1)	2	0	0
JUMLAH	73	73	73

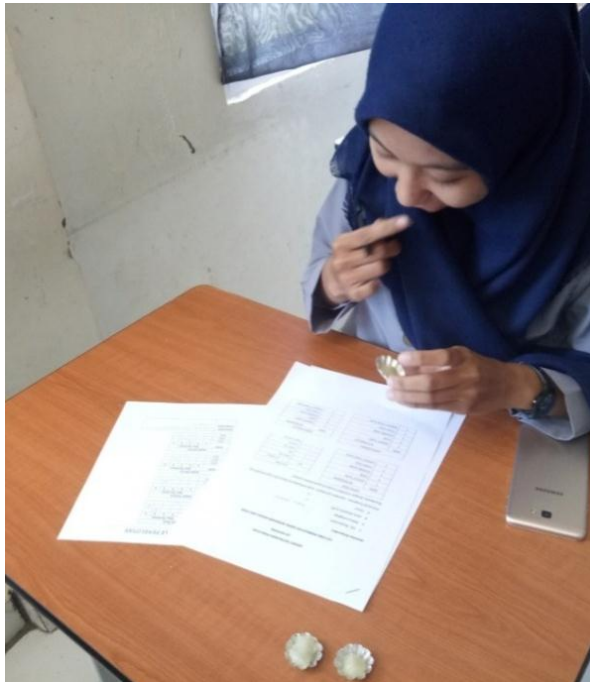
Lampiran 4 Daftar Panelis Dan Contoh Hasil Subtitusi Uji Hedonik Aspek Warna
uji coba 1

Panelis	BMY	BMG	BMT
P01	4	3	5
P02	3	3	2
P03	1	3	5
P04	4	4	4
P05	3	3	4
P06	5	4	4
P07	2	2	2
P08	4	3	3
P09	3	4	4
P10	1	3	5
P11	3	2	4
P12	2	5	3
P13	4	3	5
P14	5	3	4
P15	2	2	2
P16	4	3	4
P17	2	3	2
P18	4	4	4
P19	4	3	5
P20	4	4	5
P21	3	4	5
P22	4	4	4
P24	3	4	4
P25	4	5	5
P26	4	4	4
P27	3	4	4
P28	3	4	5
P29	3	4	5
P30	4	4	5
P31	2	2	2

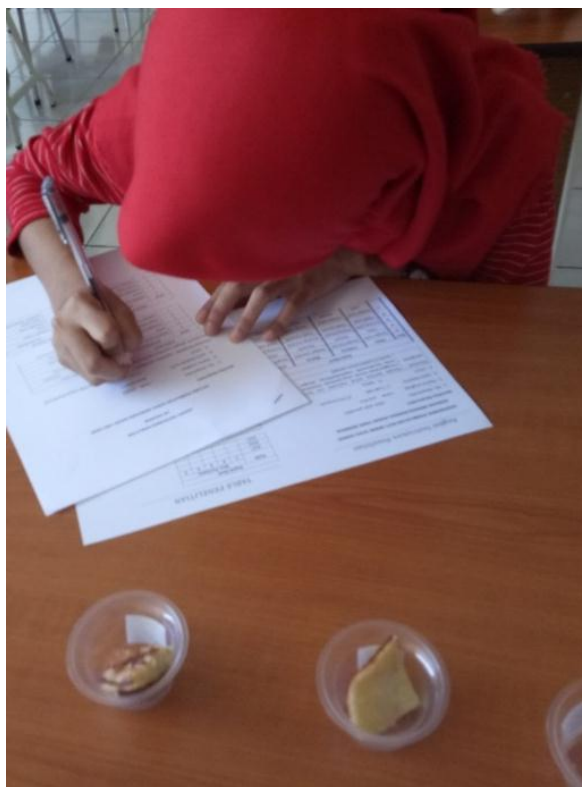
Panelis	BMY	BMG	BMT
P32	4	4	4
P33	2	2	2
P34	3	4	4
P35	4	3	5
P36	4	4	4
P37	3	4	5
P38	4	4	5
P39	4	3	4
P40	4	4	5
P41	3	4	5
P42	2	2	2
P43	4	4	5
P44	4	4	5
P45	4	4	4
P46	4	3	5
P47	4	4	4
P48	4	3	5
P49	4	4	4
P50	3	4	4
P52	5	5	4
P53	4	4	4
P54	3	5	5
P55	4	3	4
P56	4	4	4
P57	4	3	5
P58	4	3	4
P59	4	4	4
P60	4	4	4
P61	2	2	2
P62	3	4	5
P63	4	4	4
P64	2	2	2

Panelis	BMY	BMG	BMT
P65	2	2	2
P66	4	4	4
P67	4	4	4
P68	3	4	4
P69	4	3	4
P70	4	3	5
P71	2	2	2
P72	4	4	4
P73	4	4	4
JUMLAH	250	254	290
RATA-RATA	3.42	3.48	3.97
Penilaian	N		
	BMY	BMG	BMT
Sangat Suka (5)	4	4	24
Suka (4)	39	38	35
Kurang Suka (3)	16	20	2
Tidak Suka (2)	12	11	12
Sangat Tidak Suka (1)	2	0	0
JUMLAH	73	73	73

Lampiran 6 Dokumentasi Uji Hedonik



Gambar 1 Responden sedang mengisi angket
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017



Gambar 2 Responden sedang mencoba roti berre
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017



Gambar 3 Hasil roti berre perlakuan BMG
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017



Gambar 4 Hasil roti berre perlakuan BMT
Sumber : Hasil Pengolahan Penulis, 2017

