

V. HASIL DAN PEMBAHASAN

5.1. Identitas Responden

Identitas responden merupakan suatu atribut untuk mengetahui keadaan responden. Penarikan responden atau sampel panelis dalam penelitian ini menggunakan panel konsumen. Identitas responden yaitu meliputi umur, jenis kelamin dan pendidikan terakhir. Identitas responden berpengaruh dalam pengambilan keputusan untuk mengetahui apakah suatu jenis makanan dapat diterima oleh masyarakat.

5.1.1 Umur

Umur merupakan suatu faktor yang dapat mempengaruhi cara berpikir dan bertindak seseorang. Perbedaan usia juga akan mengakibatkan perbedaan kesukaan atau selera konsumen terhadap suatu produk. Adapun jumlah responden pada penelitian ini menurut kelompok umurnya.

Tabel 11. Jumlah Responden Berdasarkan Kelompok Umur Responden, 2023.

No	Kelompok Umur (Tahun)	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	22 – 32	21	70
2.	33 – 43	4	13,4
3.	44 – 54	5	17,6
	Jumlah	30	100
Minimal : 22 Tahun			
Maksimal : 54 Tahun			
Rata-rata : 30 Tahun			

Sumber: Lampiran 2.

Berdasarkan Tabel 11, menunjukkan bahwa umur minimum dari responden adalah 22 tahun dan umur maksimal responden adalah 54 tahun serta umur rata-rata responden adalah tahun 30.

5.1.2 Jenis Kelamin

Jenis kelamin merupakan salah satu identitas responden yang sangat berpengaruh terhadap kesukaan atau selera konsumen terhadap suatu produk. Pada tabel 12, disajikan jumlah responden berdasarkan jenis kelaminnya yaitu sebagai berikut:

Tabel 12. Jumlah Responden Berdasarkan Jenis Kelamin Responden, 2023.

No	Jenis Kelamin	Jumlah (Orang)	Persentase (%)
1.	Laki-laki	11	36,6
2.	Perempuan	19	63,4
	Jumlah	30	100

Sumber: Lampiran 1.

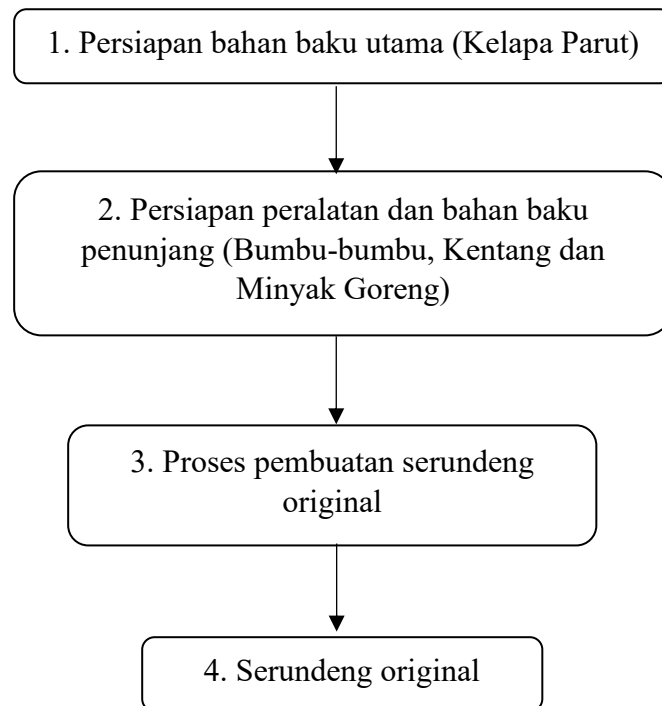
Berdasarkan Tabel 12, menunjukkan bahwa responden laki-laki sebanyak 12 orang (36,6%) dan responden perempuan sebanyak 19 orang (63,4%). Hal ini menunjukkan bahwa pemilihan responden perempuan pada penelitian ini lebih diutamakan karena dilihat dari penelitian dengan melakukan uji hedonik dengan cara mencoba produk tersebut, karena perempuan lebih memiliki kemampuan penginderaan yang lebih peka dari pada laki-laki yang dapat lebih mengetahui atau menjelaskan mengenai makanan/produk yang dicoba (Pease dkk, 2007).

5.2. Proses Pengolahan Serundeng

Produk serundeng merupakan salah satu dari banyaknya produk masakan kering yang populer untuk dikonsumsi oleh semua kalangan. Memanfaatkan ikan bandeng dan kelapa sebagai suatu produk yang memiliki nilai jual tinggi, yaitu dengan memodifikasi serundeng dengan menambahkan ikan bandeng ke dalam parutan kelapa dengan tambahan bumbu-bumbu tertentu.

5.2.1. Proses Pengolahan Serundeng Original

Proses pembuatan serundeng original yang dilakukan oleh peneliti di Kelurahan Talaka, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dapat dilihat pada *flowchart* sebagai berikut:



Gambar 3. Proses Pembuatan Serundeng Original.

1. Persiapan bahan baku utama (Kelapa Parut)

Kelapa parut merupakan bahan baku utama dalam proses pengolahan serundeng modifikasi. Kelapa yang digunakan yaitu kelapa tua yang baik, tidak berbau dan berwarna putih.

2. Persiapan peralatan dan bahan baku penunjang

- a. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi atau menyempurnakan suatu masakan yang dibuat. Adapun bahan penunjang dalam proses pembuatan serundeng modifikasi yaitu, Bumbu-bumbu

(Bawang putih, lengkuas, asam jawa, serai, kunyit, garam), kentang dan minyak goreng

- b. Persiapan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan serundeng modifikasi yaitu, kompor gas, wajan, baskom, parutan kelapa, cobek/ulekan, pisau.

3. Proses pembuatan serundeng modifikasi

a. Tahap 1

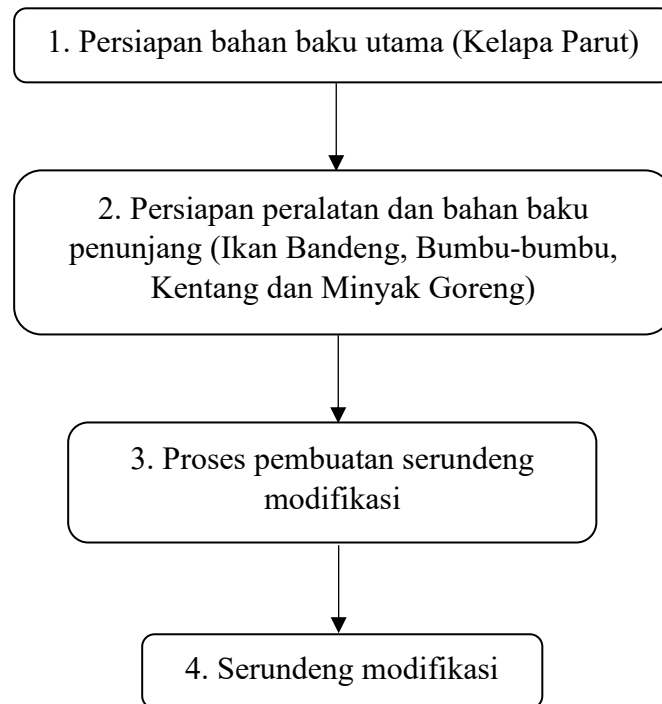
- 1) Kupas dan bersihkan kelapa kemudian diparut
- 2) Kupas dan bersihkan lengkuas kemudian diparut bersama dengan kelapa
- 3) Tambahkan asam jawa dan garam untuk rasa sesuai selera
- 4) Siapkan wajan dan diaduk sampai kering berwarna kuning kecoklatan
- 5) Angkat dan dinginkan.

b. Tahap 3

- 1) Tambahkan bawang putih goreng dan kentang goreng yang dipotong dadu-dadu kecil kedalam serundeng
- 2) Serundeng siap untuk disajikan.

5.2.2. Proses Pengolahan Serundeng Modifikasi

Proses pembuatan serundeng modifikasi yang dilakukan oleh peneliti di Kelurahan Talaka, Kecamatan Ma'rang, Kabupaten Pangkajene dan Kepulauan dapat dilihat pada *flowchart* sebagai berikut:



Gambar 3. Proses Pembuatan Serundeng Modifikasi.

1. Persiapan bahan baku utama (Kelapa Parut)

Kelapa parut merupakan bahan baku utama dalam proses pengolahan serundeng modifikasi. Kelapa yang digunakan yaitu kelapa tua yang baik, tidak berbau dan berwarna putih.

2. Persiapan peralatan dan bahan baku penunjang

- a. Bahan penunjang adalah bahan yang digunakan untuk melengkapi atau menyempurnakan suatu masakan yang dibuat. Adapun bahan penunjang dalam proses pembuatan serundeng modifikasi yaitu: Ikan bandeng, Bumbu-bumbu (Bawang putih, lengkuas, asam jawa, serai, kunyit, garam), kentang dan minyak goreng

- b. Persiapan peralatan yang digunakan dalam proses pengolahan serundeng modifikasi yaitu, alat pembakaran, kompor gas, wajan, baskom, parutan kelapa, cobek/uleman, pisau.

3. Proses pembuatan serundeng modifikasi

a. Tahap 1

- 1) Ikan bandeng dibersihkan sisiknya dan isi perutnya kemudian dibakar selama kurang lebih 30 menit.
- 2) Ikan bandeng yang telah dibakar, dinginkan kemudian dipisahkan dengan tulangnya menjadi bagian kecil dan ditumbuk sampai halus.

c. Tahap 2

- 6) Kupas dan bersihkan kelapa kemudian diparut
- 7) Kupas dan bersihkan lengkuas kemudian diparut bersama dengan kelapa
- 8) Campur daging ikan bandeng bersama kelapa ditambah dengan asam jawa dan garam untuk rasa sesuai selera
- 9) Campuran kelapa dan daging ikan bandeng ditumbuk sampai halus
- 10) Siapkan wajan dan diaduk sampai kering berwarna kuning kecoklatan
- 11) Angkat dan dinginkan.

d. Tahap 3

- 1) Tambahkan bawang putih goreng dan kentang goreng yang dipotong dadu-dadu kecil kedalam serundeng ikan bandeng
- 2) Serundeng ikan bandeng siap untuk disajikan.

5.3. Daya Simpan Serundeng Modifikasi

Daya simpan adalah lamanya waktu di mana sebuah pangan dapat disimpan pada kondisi penyimpanan yang disarankan sesuai petunjuk dan selama itu masih terjaga kesegarannya dan kualitasnya yang dapat diterima (Budoyono, 2013). Uji pendahuluan yang peneliti lakukan adalah dari minggu ke-1 (Hari ke 1 – 7), dilanjutkan minggu ke-2 (Hari ke 8 – 14), dilanjutkan minggu ke-3 (Hari ke 15 – 21) dilanjutkan minggu ke-4 (Hari 22 – 28), dilanjutkan minggu ke-5 (Hari 29 – 35), dilanjutkan minggu ke-6 (Hari 36 – 42), dilanjutkan minggu ke-7 (Hari 43 – 49), dan dilanjutkan minggu ke-8 (Hari 50 – 56) dapat dilihat pada Tabel 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19 dan 20 berikut :

Keterangan :

Sampel A : Serundeng Original

Sampel B : Serundeng Modifikasi

(-) : Tidak Ada Jamur

Tabel 13. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 1 (Hari ke 1 – 7).

Sampel	Aroma						
	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
Sampel	Warna (Jamur)						
	H-1	H-2	H-3	H-4	H-5	H-6	H-7
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 3.

Berdasarkan Tabel 13, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 7 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-7 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 14. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 2 (Hari ke 8 – 14).

Sampel	Aroma						
	H-8	H-9	H-10	H-11	H-12	H-13	H-14
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-8	H-9	H-10	H-11	H-12	H-13	H-14
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 4.

Berdasarkan Tabel 14, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 14 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-14 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 15. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 3 (Hari ke 15 – 21).

Sampel	Aroma						
	H-15	H-15	H-16	H-18	H-19	H-20	H-21
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-15	H-15	H-16	H-18	H-19	H-20	H-21
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 5.

Berdasarkan Tabel 15, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 21 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-21 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 16. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 4 (Hari ke 22 – 28).

Sampel	Aroma						
	H-22	H-23	H-24	H-25	H-26	H-27	H-28
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-22	H-23	H-24	H-25	H-26	H-27	H-28
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 6.

Berdasarkan Tabel 16, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 28 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-28 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 17. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 5 (Hari ke 29 – 35).

Sampel	Aroma						
	H-29	H-30	H-31	H-32	H-33	H-34	H-35
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-29	H-30	H-31	H-32	H-33	H-34	H-35
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 7.

Berdasarkan Tabel 17, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 35 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-35 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 18. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 6 (Hari ke 36 – 42).

Sampel	Aroma						
	H-36	H-37	H-38	H-39	H-40	H-41	H-42
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-36	H-37	H-38	H-39	H-40	H-41	H-42
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 8.

Berdasarkan Tabel 18, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 42 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-42 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 19. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 7 (Hari ke 43 – 49).

Sampel	Aroma						
	H-43	H-44	H-45	H-46	H-47	H-48	H-49
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-43	H-44	H-45	H-46	H-47	H-48	H-49
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 9.

Berdasarkan Tabel 19, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 49 hari berdasarkan aroma dan warna (jamur) masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke-49 masih layak untuk dikonsumsi.

Tabel 20. Hasil Uji Daya Simpan Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma dan Warna (Jamur) Minggu 8 (Hari ke 50 – 56).

Sampel	Aroma						
	H-50	H-51	H-52	H-53	H-54	H-55	H-56
A	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik
B	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik	Baik

Sampel	Warna (Jamur)						
	H-50	H-51	H-52	H-53	H-54	H-55	H-56
A	-	-	-	-	-	-	-
B	-	-	-	-	-	-	-

Sumber: Lampiran 10.

Berdasarkan Tabel 20, Hasil penelitian uji daya simpan serundeng, diperoleh hasil organoleptik menunjukkan pada sampel A yaitu serundeng original dan sampel B serundeng modifikasi daya simpan selama 56 hari masi bertahan tanpa adanya perubahan aroma dan pertumbuhan jamur sedikitpun. Hal ini membuktikan bahwa pada sampel A dan B pada hari ke- 56 masih layak untuk dikonsumsi. Berdasarkan uji daya simpan serundeng selama 2 bulan/8 minggu, serundeng original dan serundeng modifikasi masih layak untuk dikonsumsi. Hal ini sejalan dengan penelitian Amiroh dkk (2023) yang mengatakan bahwa

serundeng ampas kelapa dapat disimpan hingga dua bulan, sehingga **hipotesis-1 ditolak** karena serundeng modifikasi masih dapat disimpan lebih dari dua bulan.

5.4. Biaya Produksi Serundeng Modifikasi

Biaya produksi dalam penelitian ini adalah seluruh biaya yang dikeluarkan dalam proses pengolahan serundeng. Biaya produksi terdiri dari biaya tetap dan biaya variabel. Biaya tetap (*Fixed cost*) adalah biaya yang jumlahnya tetap tanpa dipengaruhi oleh besarnya jumlah produksi yang dihasilkan. Biaya tetap dalam penelitian ini yaitu, biaya penyusutan alat, sedangkan biaya variabel (*Variable cost*) adalah biaya yang nilainya berubah sesuai dengan jumlah produksi yang dihasilkan.

5.4.1. Biaya Variabel (*Variable cost*)

Biaya variabel dalam penelitian ini adalah biaya bahan baku dan biaya bahan penunjang. Jenis biaya variabel dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 21. Biaya Variabel Pengolahan Serundeng Modifikasi.

No	Jenis Biaya	Jumlah	Harga (Rp/Satuan)	Nilai (Rp)
1.	Kelapa (Biji)	5	5.000	25.000
2.	Ikan Bandeng (Ekor)	10	18.000	180.000
3.	Bawang Putih (Kg)	1	25.000	30.000
4.	Lengkuas (Kg)	1	15.000	20.000
5.	Kentang (Kg)	1	15.000	15.000
6.	Kunyit (Bungkus)	1	5.000	5.000
7.	Asam Jawa (Kg)	1	25.000	25.000
8.	Garam (Bungkus)	1	5.000	5.000
9.	Minyak Goreng (Liter)	1	18.000	18.000
10.	Tabung Gas LPG (Unit)	1	150.000	195.000
11.	Kemasan (Bungkus)	1	50.000	50.000
Total				402.000

Sumber: Lampiran 11.

Berdasarkan Tabel 21, menunjukkan bahwa total biaya variabel dalam proses pengolahan serundeng modifikasi dalam produksi ini sebesar Rp.402.000.

5.4.2. Biaya Tetap (*Fixed cost*)

Biaya tetap yang dikeluarkan untuk memperoleh faktor-faktor produksi yang sifatnya tetap. Jenis biaya tetap ini tidak berubah walaupun jumlah barang/jasa yang dihasilkan berubah-ubah. Adapun komponen biaya tetap pada proses pengolahan serundeng modifikasi ini dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 22. Biaya Tetap Pengolahan Serundeng Modifikasi.

No.	Jenis Biaya	Jumlah (Rp)
1.	Penyusutan Alat	23.541
2.	Listrik dan Air	50.000
	Total	73.541

Sumber: Lampiran 13.

Berdasarkan Tabel 22, menunjukkan bahwa total biaya tetap dalam proses pengolahan serundeng modifikasi dalam produksi ini yang terdiri dari biaya penyusutan peralatan dan biaya listrik dan air. Total biaya tetap yang dikeluarkan yaitu sebesar Rp. 73.541.

5.4.3. Biaya Total (*Total Cost*)

Biaya Total (*Total Cost*) yaitu keseluruhan biaya yang dikeluarkan selama proses produksi baik tetap maupun biaya variabel. Adapun biaya total yang dikeluarkan pada proses produksi serundeng modifikasi yaitu sebagai berikut:

Tabel 23. Biaya Total Pengolahan Serundeng Modifikasi.

No.	Jenis Biaya	Jumlah
1.	Biaya Variabel	402.000
2.	Biaya Tetap	73.541
	Total Biaya	475.541

Sumber: Lampiran 14.

Berdasarkan Tabel 23, menunjukkan biaya total yang dikeluarkan pada proses pengolahan serundeng modifikasi yaitu pada biaya variabel sebesar Rp. 402.000, biaya tetap sebesar Rp. 73.541 dan total biaya yang dikeluarkan sebesar Rp. 475.541.

5.5. Penentuan Harga Jual (*Cost plus pricing Method*)

Metode *cost plus pricing* merupakan metode penentuan harga melalui pendekatan biaya yang didasarkan atas biaya produksi maupun biaya non produksi yang tidak lepas dari penentuan harga pokok produk. *Cost plus pricing method* yaitu metode penentuan harga jual produk dimana harga dihitung berdasarkan biaya produksi dan biaya penjualan serta tambahan *mark-up* yang pantas (Fitrah dan Endang, 2014).

Total biaya produksi pengolahan serundeng modifikasi adalah Rp. 475.541 dengan jumlah serundeng modifikasi yang dihasilkan dalam 1x produksi ini sebesar 2,7 kg dengan jumlah 27 pcs yang telah dikemas 100 gram/picis.

Menurut Mulyadi (1993), pada prinsipnya harga jual harus menutupi biaya penuh ditambah dengan laba yang wajar. Dengan mengambil margin 20% - 50% maka, harga jual produk dapat dihitung dengan menjumlahkan Total Biaya Produksi dengan laba yang ditetapkan sebesar 30% kemudian dibagi dengan Total Produksi Produk per 1 kali produksi. Perhitungannya sebagai berikut:

$$\begin{aligned}
 \text{Harga Jual Produk/unit} &= \frac{\text{Total Biaya Produksi} + \text{Laba yang diharapkan}}{\text{Total Produksi}} \\
 &= \frac{\text{Rp.475.541} + (30\% \times \text{Rp.475.541})}{27} \\
 &= \text{Rp. 22.896,41} \\
 &= \text{Rp. 23.000/100 gram}
 \end{aligned}$$

Berdasarkan hasil perhitungan penetapan harga jual dengan menggunakan *Cost plus pricing method* dengan mengidentifikasi biaya-biaya produksi dihasilkan dengan estimasi dari perhitungan harga jual pada kemasan 100 gram dengan laba yang ditentukan sebesar 30% maka harga jual serundeng modifikasi yaitu sebesar Rp. 22.896 yang dibulatkan menjadi Rp. 23.000/pcs. Adapun keuntungan yang dihasilkan sebesar Rp. 145.541 dari laba yang ditetapkan sebesar 30%.

5.6. Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi

5.6.1. Berdasarkan Warna

Hasil uji persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan warna dengan melakukan uji hedonik terhadap 30 orang responden dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 24. Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Warna

Persepsi Konsumen	Skor	Serundeng Original		Serundeng Modifikasi	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Sangat Suka	5	6	20	14	47,66
Suka	4	9	30	10	34,33
Agak Suka	3	12	40	6	20
Tidak Suka	2	2	6,7	0	0
Sangat Tidak Suka	1	1	3,3	0	0
Jumlah		30	100	30	100
Rata-rata		3,5		4,2	

Sumber : Lampiran 23.

Berdasarkan Tabel 24, dapat diketahui dari persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan warna, dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda. Serundeng modifikasi memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng original dengan nilai rata-rata 4,2 yang termasuk dalam kategori suka.

5.6.2 Berdasarkan Aroma

Hasil uji persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan aroma dengan melakukan uji hedonik terhadap 30 orang responden dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 25. Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Aroma

Persepsi Konsumen	Skor	Serundeng Original		Serundeng Modifikasi	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Sangat Suka	5	12	40	16	53,4
Suka	4	11	36,7	11	36,7
Agak Suka	3	5	16,7	3	10
Tidak Suka	2	2	6,7	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100
Rata-rata		4,1		4,4	

Sumber : Lampiran 24.

Berdasarkan Tabel 25, dapat diketahui dari persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan aroma, dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda. Serundeng modifikasi memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng original dengan nilai rata-rata 4,4 yang termasuk dalam kategori suka.

5.6.3. Berdasarkan Rasa

Hasil uji persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan rasa dengan melakukan uji hedonik terhadap 30 orang responden dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 26. Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Rasa

Persepsi Konsumen	Skor	Serundeng Original		Serundeng Modifikasi	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Sangat Suka	5	4	13,4	16	53,4
Suka	4	7	23,4	8	26,7
Agak Suka	3	9	30	5	16,7
Tidak Suka	2	9	30	1	3,3
Sangat Tidak Suka	1	1	3,3	0	0
Jumlah		30	100	30	100
Rata-rata		3,1		4,3	

Sumber : Lampiran 25.

Berdasarkan Tabel 26, dapat diketahui dari persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan rasa, dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda. Serundeng modifikasi memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng original dengan nilai rata-rata 4,3 yang termasuk dalam kategori suka.

5.6.4. Berdasarkan Tekstur

Hasil uji persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan tekstur dengan melakukan uji hedonik terhadap 30 orang panelis dapat dilihat pada Tabel berikut :

Tabel 27. Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi Berdasarkan Tekstur.

Persepsi Konsumen	Skor	Serundeng Original		Serundeng Modifikasi	
		Jumlah	Persentase (%)	Jumlah	Persentase (%)
Sangat Suka	5	3	10	11	36,7
Suka	4	11	36,7	10	33,4
Agak Suka	3	13	43,4	9	30
Tidak Suka	2	3	10	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0	0
Jumlah		30	100	30	100
Rata-rata		3,4		4,0	

Sumber : Lampiran 26.

Berdasarkan Tabel 27, dapat diketahui dari persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi berdasarkan tekstur, dapat dilihat bahwa 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan yang berbeda. Serundeng modifikasi memiliki rata-rata lebih tinggi dari pada serundeng original dengan nilai rata-rata 4,0 yang termasuk dalam kategori suka.

Tabel 28. Rekapitulasi Persepsi Konsumen terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi.

Persepsi	Persentase (%)	
	Serundeng Original	Serundeng Modifikasi
Aroma	3,5	4,2
Warna	4,1	4,1
Rasa	3,1	4,3
Tekstur	3,4	4,0
Rata-rata	3,52	4,15

Sumber : Lampiran, 27.

Berdasarkan Tabel 28, nilai persentase persepsi konsumen terhadap serundeng original dan serundeng modifikasi menunjukkan nilai rata-rata persentase serundeng modifikasi lebih tinggi (4,15%) yang berada pada kategori Suka, sedangkan nilai persentase serundeng original (3,53%) yang berada pada kategori Agak Suka. Hal ini sejalan dengan penelitian Herdinastiti (2017), yang

mengatakan bahwa Persepsi konsumen sampel wortel terhadap rasa, aroma, dan tekstur dinilai baik sehingga **hipotesis-2 diterima**.

5.6.5. Uji *Wilcoxon Signed Test*

Uji *wilcoxon signed test* adalah salah satu uji non parametrik untuk mengetahui perbedaan rata-rata dua sampel yang saling berpasangan dari objek yang memiliki data berdistribusi tidak normal. Dengan demikian uji *Wilcoxon* sebagai pengganti uji *Paired Sample T-Test* ketika data penelitian tidak berdistribusi normal. Adapun Dasar pengambilan keputusan dalam uji *Wilcoxon* jika nilai Asymp.Sig. (2-tailed) < 5% (0.05), maka H_a diterima. Sebaliknya, jika nilai Asymp.Sig. (2-tailed) > 5% (0.05), maka H_a ditolak.

Tabel 29. Hasil Uji *Wilcoxon* terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi.

Uraian	Nilai
Aroma	
Z	-2,018 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,001
Warna	
Z	-1,048 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,000
Rasa	
Z	-1,045 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,000
Tekstur	
Z	-2,815 ^b
Asymp. Sig. (2-tailed)	0,005

Sumber: Lampiran 29.

Berdasarkan Tabel 29, menunjukkan hasil uji *wilcoxon signed test* terhadap Serundeng Original dan Serundeng Modifikasi berdasarkan aroma, warna, rasa dan tekstur didapatkan nilai asymp sig. (2-tailed) lebih kecil dari tingkat alfa 5% (0,05) sehingga **ha-diterima**, maka kesimpulannya terdapat perbedaan rata-rata persepsi konsumen pada aroma, warna, rasa dan tekstur terhadap serundeng original dengan serundeng modifikasi.