

BAB IV

HASIL DAN EVALUASI

A. Hasil

Buku Resep Varian Rasa Kreasi Nasi Goreng" merupakan judul yang dipilih oleh penulis untuk tugas akhir pembuatan rancangan buku resep yang dilakukan uji coba sebanyak dua kali. Pada "Buku Resep Varian Rasa Kreasi Nasi Goreng" nantinya terdapat 12 varian rasa nasi goreng. Uji coba produk ini dilakukan dua kali. Uji coba pertama pembuatan produk dilakukan pada tanggal 25 Oktober 2022 lalu dilanjutkan uji coba kedua yang dilakukan pada tanggal 2 November 2022. Melalui uji coba yang pertama ini, didapatkan 3 orang panelis konsumen. Uji coba pertama diberikan dua lembar instrument penilaian, lembar yang pertama berisikan lembar uji hedonik yang menguji tingkat kesukaan dalam empat kategori dan empat skala nilai dan lembar yang kedua berisikan lembar uji mutu hedonik yang menguji tingkat baik atau tidak baik dari produk tersebut dengan empat kategori dan lima nilai skala penilaian. Menurut Sekaran (2013) skala adalah alat yang digunakan seseorang untuk membedakan kesukaan terhadap satu variabel dengan variabel lainnya. Skala yang digunakan di dalam penelitian ini adalah skala numeric. Berikut adalah hasil frekuensi dan rata-rata pada uji coba pertama:

Uji Hedonik I

TABEL 13

Pengumpulan Data Frekuensi hasil uji hedonik pada uji coba pertama 25 Oktober 2022

No	Produk	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Penampilan
1	Nasi Goreng Merah	4,6667	4,6667	4,6667	4,3333	4,3333
2	Nasi Goreng Kampung	4,3333	4,3333	5	5	4,3333
3	Nasi Goreng Ikan Asin	4,5	4,5	4,5	4,5	4,5
4	Nasi Goreng Mentega (<i>Butter</i>)	4	4,5	4,5	3,5	5
5	Nasi Goreng Udang	4	4	5	5	5
6	Nasi Goreng Kacang Polong	4	4	4	5	5
7	Nasi Goreng <i>Chinese</i>	4	4	5	4	5
8	Nasi Goreng Pedas Manis	4	4	5	5	4
9	Nasi Goreng Hawaii	4	4	5	5	4
10	Nasi Goreng ala <i>Chinese</i>	5	5	4	5	4
11	Nasi Goreng Jawa	5	5	4,6667	5	4,6667

Sumber: Olahan Sendiri (2022)

Hasil pada tabel frekuensi uji hedonik di atas menunjukkan bahwa untuk semua resep nasi goreng menunjukkan hasil yang disukai karena nilai rata-ratanya yang berada diantara 4 dan 5. Namun untuk nasi goreng Nasi Goreng Mentega (*Butter*) perlu dilakukan perbaikan pada tekstur karena mendapatkan nilai rata-rata 3,5 yang artinya netral. Maka dari itu dilakukan perbaikan resep dan dilakukan uji coba kedua.

Berikut adalah hasil frekuensi dan rata-rata pada uji coba kedua:

Uji Hedonik II

TABEL 14
Pengumpulan Data Frekuensi hasil uji hedonik pada uji ciba pertama 2 November 2022

No	Produk	Rasa	Warna	Aroma	Tekstur	Penampilan
1	Nasi Goreng Merah	4,6667	4,6667	4,6667	4,3333	4,3333
2	Nasi Goreng Kampung	4,3333	4,3333	5	5	4,3333
3	Nasi Goreng Ikan Asin	4,6667	4,3333	4,6667	4,3333	4,6667
4	Nasi Goreng Mentega (<i>Butter</i>)	4	4,6667	4,6667	4	5
5	Nasi Goreng Udang	4	4	4,6667	4,3333	4
6	Nasi Goreng Kacang Polong	4	3,6667	4,3333	4,6667	4,3333
7	Nasi Goreng <i>Chinese</i>	4,6667	4,6667	5	4,6667	5
8	Nasi Goreng Pedas Manis	4	4,3333	4,6667	4,3333	4,3333
9	Nasi Goreng Hawaii	4,6667	4,6667	5	5	4,6667
10	Nasi Goreng ala <i>Chinese</i>	3,6667	4,3333	4,667	4,6667	4,3333
11	Nasi Goreng ala <i>Chinese</i>	4,3333	5	4,3333	5	4,3333
12	Nasi Goreng Jawa	5	4,6667	4,667	4,6667	5

Sumber: Olahan Sendiri (2022)

Hasil pada table frekuensi uji hedonic ke dua di atas menunjukkan bahwa untuk semua resep nasi goreng menunjukkan hasil yang disukai karena nilai rata-ratanya yang berada diantara 4 dan 5.

B. Evaluasi

Pada saat melakukan uji coba yang telah dilakukan, penulis mengalami beberapa kendala, seperti memilih 12 resep yang akan dimasukkan kedalam rancangan buku resep, selanjutnya melakukan perbaikan resep berdasarkan komentar yang diterima. Evaluasi dari penulis sendiri dalam proses uji coba yaitu harus memperhatikan takaran bumbu yang dimasukkan agar rasanya tidak terlalu asin dan ada yang kurang. Juga sebaiknya memperhatikan highlight dari resep seperti menonjolkan udang pada resep nasi goreng udang.

Pada hasil evaluasi uji coba pertama masih didapatkan satu resep yang nilai rata-ratanya 3,5. Namun pada tahap uji coba kedua, nilainya menjadi 4. Maka dari hasil uji coba kedua itulah 12 produk varian rasa kreasi nasi goreng. Dengan kesempatan ini penulis membuat rancangan buku resep dengan judul “Buku Resep Varian Rasa Kreasi Nasi Goreng”.