

Penambahan Kacang Merah dalam Pembuatan Getuk Lindri sebagai Penganan Tinggi Serat

Annisa Putri Wulandari¹, Agung Arif Gunawan², Tirta Mulyadi³, Miratia Afriani⁴

^{1,2,3,4}Manajemen kuliner, Batam Tourism Politechnic

e-mail: ¹apwulandariiii@gmail.com, ²agung@btp.ac.id, ³tirta@btp.ac.id, ⁴mira@btp.ac.id

ABSTRAK

Getuk lindri merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia berbahan dasar singkong yang memiliki cita rasa manis dan tekstur lembut. Penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi potensi penambahan kacang merah (*Phaseolus Vulgaris* L.) ke dalam getuk lindri sebagai alternatif penganan tinggi serat. Kacang merah mengandung berbagai zat gizi seperti protein, vitamin, mineral, dan senyawa bioaktif seperti antosianin yang berperan sebagai anti oksidan. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuantitatif eksperimen, dengan empat tahapan pembuatan getuk lindri yaitu pengukusan, penghalusan, pencampuran bahan tambahan (Kacang merah), dan pencetakan. Penambahan kacang merah dilakukan setelah di kukus dan dihaluskan, lalu dicampurkan dengan singkong sebagai bahan dasar getuk lindri. Evaluasi produk dilakukan melalui uji organoleptik oleh panelis, mencakup uji hedonik dan mutu hedonik terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur dengan perbandingan kacang merah: singkong dengan rasio 20:80, 40:60 dan 70:30. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan kacang merah kedalam getuk lindri tidak hanya meningkatkan kandungan serat pada produk, tetapi juga dapat diterima dari segi organoleptik. Dengan demikian, getuk lindri kacang merah berpotensi menjadi inovasi pangan fungsional berbasis pangan lokal yang sehat dan tinggi serat.

Kata kunci :

Getuk Lindri; Kacang Merah; Makanan Tradisional; Serat kacang merah; Uji Organoleptik.

ABSTRACT

*Getuk lindri is a traditional Indonesian food made from cassava, know for its sweet taste and soft tekture. This study to explore the potential of adding red kidney beans (*Phaseolus vurgaris* L.) to getuk lindri as an alternative high fiber snack. Red kidney beans contain various nutrients such as protein, vitamins, minerals, and bioactive compounds like anthocyanins, which function as antioxidants. The method used in this research was an axperimental approach, consisting of four stages of producing getuk lindri:steaming, mashing, mixing with additional ingredients steamed and mashed before, then mixes with cassava as the main ingredient of getuk lindri. Product evaluation was carried out through organoleptic testing by panelists, including hedonic and hedonic quality assessments of taste, color, aroma, and ekstur, usung ratio variation of 20:80, 40:60, 70:30. The results showed that the addition of red kidney beans not only increased the fiber content of the product but was also acceptable in terms of organoleptic characteristics. Become a functional foof innovation based on local ingredients that is bots healthy and high in fiber.*

Keywords :

Getuk Lindri; Red Bean; Traditional Food; Red Bean Fiber; Organoleptic Test

A. PENDAHULUAN

Sebagai negara tropis, Indonesia memiliki sumber daya alam yang berlimpah. Salah satunya adalah hasil pertanian berupa umbi-umbian, seperti singkong. Singkong merupakan salah satu tanaman yang dibudidayakan sebagai tanaman tumpangsari, yaitu ditanam di sela-sela tanaman utama atau sebagai tanaman sementara sambil menunggu musim tanam berikutnya (Rahma Sari et al., 2022). Singkong dapat diolah kedalam berbagai macam makanan, mulai dari makanan berat hingga cemilan yang bergizi. Indonesia menempati posisi keempat sebagai negara penghasil singkong terbesar di dunia, dengan produksi mencapai sekitar 20 juta ton per tahun. Negara yang menempati peringkat di atasnya adalah Nigeria (57 juta ton), Thailand (30 juta ton), dan Brasil (23 juta ton). Selama periode 2014 hingga

2018, produktivitas singkong di Indonesia menunjukkan peningkatan dengan rata-rata laju pertumbuhan sebesar 2,39%. Beberapa daerah yang menjadi sentra produksi singkong terbesar di Indonesia antara lain Lampung dengan rata-rata hasil (5.672.925 Ku/Ha), diikuti oleh Jawa Tengah (2.915.399 Ku/Ha), Jawa Timur (2.528.703 Ku/Ha), Jawa Barat (1.596.571 Ku/Ha), dan Sumatera Utara (1.002.544 Ku/Ha) (Ardyani et al., 2022).

Singkong memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh, antara lain sebagai sumber vitamin, terutama vitamin B, serta mengandung mineral seperti magnesium dan tembaga. Selain itu, singkong kaya akan kalium dan tidak mengandung gluten. Dalam 100 gram singkong terkandung sekitar 1,8 gram serat, 146 kalori, 38 gram karbohidrat, 0,3 gram lemak, 1,2 gram protein, 33 mg kalsium, 0,7 mg zat

besi, dan 0,06 mg vitamin B1. Kandungan airnya yang tinggi, yaitu mencapai 62,5 gram per 100 gram, membuat singkong mudah mengalami kerusakan jika tidak segera diolah dengan benar (Susanti et al., 2020). Pemanfaatan singkong tidak hanya terdapat pada umbinya, tetapi juga daun, batang singkong, hingga kulitnya. Selain itu singkong juga dapat dimanfaatkan dalam dunia industri farmasi, kosmetik, serta industri kertas dan tekstil. Keunggulan inilah yang menjadikan singkong sebagai komoditas pertanian penting dan ekonomis.

Dengan gaya hidup yang kurang sehat, sering mengonsumsi makanan instan yang tinggi kadar gula sehingganya tubuh tidak merespon insulin dengan baik. Maka tidak sedikit orang-orang yang terjangkit penyakit diabetes melitus (DM). Secara global, jumlah penderita Diabetes Melitus terus mengalami peningkatan setiap tahun. Faktor-faktor yang berkontribusi terhadap kenaikan ini meliputi pertumbuhan populasi, bertambahnya usia, obesitas, serta rendahnya tingkat aktivitas fisik. Menurut International Diabetes Federation (2019), diperkirakan jumlah penderita diabetes melitus (DM) di Indonesia akan naik dari 10,7 juta jiwa pada 2019 menjadi 13,7 juta jiwa pada 2030. Berdasarkan data Riset Kesehatan Dasar (Riskesdas) yang menunjukkan peningkatan prevalensi DM dari 1,5% pada 2013 menjadi 2% pada 2018 untuk penduduk berusia 15 tahun ke atas. Kelompok usia 55-74 tahun tercatat sebagai yang paling banyak menderita diabetes melitus (Richardo et al., 2021). Dari tinggi nya penderita diabetes melitus (DM), maka salah satu cemilan sehat yang dapat dikonsumsi adalah kue tradisional.

Menurut (Afriani, Miratia; Oktavia, 2022) kue tradisional adalah hidangan yang telah dikonsumsi turun-temurun, memiliki cita rasa yang sesuai dengan selera masyarakat, tidak bertentangan dengan ajaran agama maupun kepercayaan lokal, serta dibuat dari bahan dan rempah yang mudah ditemukan di lingkungan sekitar. Sedangkan menurut (Orilya Graselly Alfa Delfini Hartoyo Uray, 2023) kue tradisional merupakan bagian penting dalam melestarikan warisan budaya suatu daerah, mencerminkan kekayaan cita rasa serta keberagaman jenis yang menggambarkan keanekaragaman budaya suatu negara atau wilayah. Kue-kue ini memiliki nilai historis dan kultural yang tinggi, diwariskan dari generasi ke generasi. Secara umum, kue tradisional mencakup berbagai jenis makanan ringan atau manisan yang dibuat dengan resep dan metode yang telah digunakan sejak lama. Ciri khasnya meliputi rasa dan tekstur yang unik serta penggunaan bahan-bahan lokal yang umumnya mudah ditemukan di daerah asalnya. Salah satu kue tradisional adalah Getuk yang juga merupakan objek penelitian yang penulis teliti saat ini.

Getuk merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang populer di wilayah Daerah Istimewa Yogyakarta, Jawa Tengah, dan Jawa Timur. dibuat dari bahan dasar singkong yang telah

dikukus, dihaluskan, dicampur dengan gula kemudian diberi toping kelapa parut. Makanan ini tergolong dalam kategori pangan semi basah dengan masa simpan yang cukup singkat dan rentan rusak, karena memiliki kadar air sekitar 10 hingga 14%.

Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris* L) merupakan jenis kacang yang banyak dibudidayakan di Indonesia dikenal sebagai sumber karbohidrat yang cukup tinggi yaitu (23,1% dan 59,5%). Kandungan serat yang terdapat pada 100 g kacang merah yaitu 25 gram. Selain itu, kacang merah juga mengandung protein dan mineral (seperti kalsium, fosfor, dan besi), vitamin (seperti vitamin A dan B1), dan komponen bioaktif, seperti flavonoid dan fitosterol (Kusnandar et al., 2020). Namun, kacang merah sebaiknya tidak dimakan mentah karena mengandung berbagai zat anti-nutrisi, termasuk asam fitat, hemaglutinin, antitripsin, dan goitrogen. Senyawa-senyawa ini dapat mengurangi kemampuan tubuh dalam menyerap gizi (Tombakan & Pettalolo, 2024).

Kandungan tambahan yang terdapat pada Kacang merah yaitu senyawa fungsional berupa antioksidan, salah satunya adalah antosianin. Senyawa antosianin ini umumnya ditemukan pada buah-buahan, kacang-kacangan, sereal, sayuran, serta berbagai jenis bahan pangan lainnya. Pigmen antosianin berfungsi sebagai antioksidan yang berperan penting dalam membantu mencegah berbagai penyakit seperti kanker, kolesterol tinggi, dan penyakit jantung koroner (Furqon et al., 2021). Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima kacang merah dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur ketika menjadi tambahan dalam olahan makanan getuk lindri, serta mengevaluasi kandungan serat kacang merah ketika ditambahkan ke dalam getuk lindri.

Menurut Arikunto, 2000) dalam (Ri, 2014) Hipotesis berasal dari kata “hipo” yang berarti di bawah dan “tesis” yang berarti kebenaran. Secara umum, hipotesis dapat dipahami sebagai suatu pernyataan yang posisinya masih berada di bawah kebenaran karena belum tentu benar, dan hanya dapat dianggap benar apabila didukung oleh bukti-bukti yang memadai. Kemudian menurut (Watson, 2022) hipotesis merupakan dugaan sementara atas suatu permasalahan yang kebenarannya belum pasti dan masih memerlukan bukti melalui penelitian. Terdapat 2 Hipotesis pada penelitian ini, yaitu :

1. H_a : Adanya perbedaan kualitas getuk lindri dengan penambahan kacang merah ditinjau dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur.
 H_0 : Tidak adanya perbedaan kualitas getuk lindri dengan penambahan kacang merah ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.
2. H_a : Panelis menyukai getuk lindri dengan penambahan kacang merah.
 H_0 : Panelis tidak menyukai getuk lindri dengan penambahan kacang merah.

B. METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juli hingga Oktober 2025. Penelitian ini dilakukan di rumah peneliti dan di dapur kampus Politeknik Pariwisata Batam. Peneliti menggunakan metode kuantitatif eksperimen. Metode penelitian kuantitatif merupakan rangkaian prosedur ilmiah yang digunakan peneliti dengan pendekatan berbasis angka untuk memperoleh data yang dapat diukur dan di analisis guna menjawab suatu permasalahan (Muin, 2023). Kemudian Metode penelitian eksperimen merupakan metode yang diterapkan untuk menguji hubungan sebab-akibat dengan memberikan perlakuan tertentu dan mengamati hasilnya (Ahmad Nizar Rangkuti, 2016). Pada penelitian ini, penulis menggunakan 2 jenis panelis yaitu 10 panelis terlatih dan 20 orang panelis agak terlatih. Panelis terlatih merupakan orang yang dilatih untuk mengidentifikasi dan mengevaluasi atribut sensori dengan tepat sesuai standar (Maurya, 2024). Sedangkan panelis agak terlatih merupakan orang yang tidak mengikuti pelatihan khusus terhadap kepekaan indera, tetapi mengetahui sejauh mana tingkat kesukaannya pada produk tersebut (Wahyuningtias et al., 2014).

Tabel 1. Tabel bahan eksperimen getuk lindri dengan penambahan kacang merah

Bahan	Jumlah		
	20%	40%	70%
Singkong Kupas	400 gr	300 gr	150 gr
Kacang Merah	100gr	200 gr	350 gr
Garam	2 gr	2 gr	2 gr
Mentega	25 gr	25 gr	25 gr
Air Mendidih	50 ml	50 ml	50 ml
Kelapa Parut	50 gr	50 gr	50 gr
Gula Pasir	50 gr	50 gr	50 gr

Sumber: Sajian Roti, Cake, & Kue (Ismayani, 2019).

Untuk menjaga kualitas kandungan kesehatan pada getuk lindri, peneliti menggunakan mentega sebagai bahan tambahan dalam pembuatan getuk. Menurut SNI (1995) dalam (Mulaydi et al., 2022) Mentega atau *butter* merupakan hasil olahan susu yang memiliki sifat plastis dan dibuat melalui proses pengocokan krim. Kualitas mentega yang baik ditandai oleh kandungan lemak sekitar 81%, kadar air 18%, serta protein tidak lebih dari 1%, sehingga lebih sehat untuk dikonsumsi.

Analisis data menggunakan reduksi data, yakni penyederhanaan data-data yang telah dikumpulkan selanjutnya menyajikan data-data yang telah di reduksi dan di verifikasi. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik, dengan uji hedonik dan uji mutu hedonik. Uji Organoleptik merupakan metode penilaian terhadap bahan makanan yang didasarkan pada tingkat kesukaan dan ketertarikan seseorang terhadap suatu produk (Gusnandi Dendi, Riza Taufiq, 2021). Uji hedonik merupakan pengujian dengan tingkat kesukaan pada produk

makanan dengan skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka. Sedangkan uji mutu hedonik merupakan pengujian untuk mengetahui besarnya perbedaan kualitas diantara beberapa produk sejenis dengan memberikan penilaian terhadap sifat tertentu dari suatu produk.

Tabel 2. Ketentuan Uji Mutu Hedonik

Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Skor
Manis Pas	Aroma kacang merah kuat	Sangat lembut	Coklat tua	5
Cukup manis	Aroma kacang merah agak kuat	Lembut	Coklat muda	4
Agak manis	Aroma kacang merah cukup kuat	Cukup lembut	Krem kecoklatan	3
Kurang manis	Aroma singkong	Kurang lembut	Krem	2
Tidak manis	Aroma tidak sesuai	Kasar	Agak krem	1

Penilaian dilakukan menggunakan Teknik skor 1-5 dengan skor 5 sangat baik dan skor 1 sangat tidak baik. Data yang diperoleh selanjutnya di analisis dengan program software SPSS (*Statiscal produk and Service Solution*) versi 23. Selanjutnya data akan dianalisis dengan uji *Duncan's Multiple Range Test* (DMRT) agar memperoleh hasil yang lebih teliti sebab perhitungan didasarkan pada nilai tengah yang dibandingkan. Selanjutnya data diuji DMRT apabila terdapat perbedaan nyata dengan hasil signifikan $0,000 < 0,05$ maka selanjutnya terdapat table DMRT lanjutan untuk mendapatkan hasil yang lebih signifikan.

1. Jika SPSS dengan perlakuan Sig dengan nilai $< 0,05$, maka terdapat perbedaan secara signifikan.
2. Jika SPSS dengan perlakuan Sig dengan nilai $> 0,05$, maka tidak terdapat perbedaan secara signifikan.

Tabel 3. Ketentuan Skor Uji Mutu Hedonik

Kriteria	Skor
Sangat Suka	5
Suka	4
Agak suka	3
Kurang suka	2
Tidak suka	1

Sumber: (Herawati et al., 2023)

C. HASIL DAN PEMBAHASAN

Bab ini menyimpulkan dari hasil pembahasan pembuatan getuk lindri dengan penambahan kacang merah ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan uji coba produk. Analisis data diperoleh dari 3 pembagian sampel getuk lindri terhadap panelis yaitu 20%, 40%, dan 70% dengan total 30 panelis. Pada penelitian ini panelis melakukan 2 uji yaitu uji mutu hedonik dan uji hedonik. Selanjutnya akan disajikan hasil uji organoleptik dari data kuesioner yang sudah disebarkan.

Uji Mutu Hedonik Warna Panelis Gabungan

Tabel 4 Hasil DMRT uji mutu hedonik warna panelis gabungan

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Warna					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	19.578 ^a	31	.632	2.548	.001
Intercept	1760.044	1	1760.044	7100.025	.000
Sampel	.289	2	.144	.583	.562
Panelis	19.289	29	.665	2.683	.001
Error	14.378	58	.248		
Total	1794.000	90			
Corrected Total	33.956	89			

a. R Squared = .577 (Adjusted R Squared = .350)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 4 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan warna pada getuk lindri terhadap panelis gabungan. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,562>0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207)40%, (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan yang nyata.

Tabel 5 Hasil lanjut uji DMRT uji mutu hedonik warna panelis gabungan

Warna		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset
Formula 3	30	4.37
Formula 2	30	4.40
Formula 1	30	4.50
Sig.		.334

Hasil uji lanjutan DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata warna getuk lindri panelis gabungan sampel (272) 20% ialah 4,50, sampel (272)40% ialah 4,40, dan sampel (227)70% ialah 4,37. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272) 20% dengan skor 4,50 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,37. Sehingga dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak ada perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji Mutu Hedonik Aroma Panelis Gabungan

Tabel 6 Hasil DMRT uji mutu hedonik aroma panelis gabungan

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Aroma					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	24.967 ^a	31	.805	1.722	.037
Intercept	1512.900	1	1512.900	3233.963	.000
Sampel	.200	2	.100	.214	.808
Panelis	24.767	29	.854	1.826	.026
Error	27.133	58	.468		
Total	1565.000	90			
Corrected Total	52.100	89			

a. R Squared = .479 (Adjusted R Squared = .201)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada tabel 6 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan aroma getuk lindri panelis gabungan. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,808 > 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 7 Hasil uji lanjut DMRT uji mutu hedonik aroma panelis gabungan

Aroma		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset
Formula 2	30	4.07
Formula 3	30	4.07
Formula 1	30	4.17
Sig.		.598

Hasil uji lanjutan DMRT diperoleh hasil nilai rerata aroma getuk lindri panelis gabungan sampel (272)20% ialah 4,17, sampel (207)40% ialah 3,07, dan sampel (227)70% ialah 4,07. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4,17, sampel (207)40%, dan sampel (227)70% memperoleh skor sama yaitu 4,07. Maka dapat dilihat bahwa tidak ada perbedaan yang nyata dari ketiga sampel karena berada di kolom subset yang sama.

Uji Mutu Hedonik Rasa Panelis Gabungan

Tabel 8 Hasil DMRT uji mutu hedonik rasa panelis gabungan

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.144 ^a	31	.876	2.311	.003
Intercept	1629.878	1	1629.878	4301.295	.000
Sampel	7.356	2	3.678	9.706	.000
Panelis	19.789	29	.682	1.801	.029
Error	21.978	58	.379		
Total	1679.000	90			
Corrected Total	49.122	89			

a. R Squared = .553 (Adjusted R Squared = .313)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 8 membuktikan bahwa terdapat perbedaan rasa getuk lindri panelis gabungan. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,000 < 0,05 maka dinyatakan terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT

Tabel 9 Hasil uji lanjut DMRT uji mutu hedonik rasa panelis gabungan

Rasa				
Duncan ^{a,b}				
Sampel	N	Subset		
		1	2	3
Formula 3	30	3.90		
Formula 2	30		4.27	
Formula 1	30			4.60
Sig.		1.000	1.000	1.000

Dari uji lanjutan DMRT diperoleh hasil nilai rerata rasa getuk lindri panelis gabungan gabungan sampel (272) 20% ialah 4,60, sampel (272)40% ialah 4,27, dan sampel (227)70% ialah 3,90. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4,60 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 3,90. Maka dapat dilihat bahwa sampel 1 (20%), 2 (40%), dan 3 (70%) memiliki perbedaan yang nyata karena berada pada kolom subset yang berbeda.

Uji Mutu Hedonik Tekstur Panelis Gabungan

Tabel 10 Hasil DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis gabungan

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	27.078 ^a	31	.873	1.601	.061
Intercept	1480.278	1	1480.278	2713.150	.000
Sampel	1.689	2	.844	1.548	.221
Panelis	25.389	29	.875	1.605	.063
Error	31.644	58	.546		
Total	1539.000	90			
Corrected Total	58.722	89			

a. R Squared = .461 (Adjusted R Squared = .173)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 10 membuktikan bahwa terdapat perbedaan rasa getuk lindri panelis gabungan. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,221 < 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207)40%, dan (227)70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 11 Hasil uji lanjut DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis gabungan

Tekstur		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 3	30	3.90
Formula 2	30	4.03
Formula 1	30	4.23
Sig.		.104

Hasil uji lanjutan DMRT diperoleh hasil nilai rerata aroma getuk lindri panelis gabungan sampel (272) 20% ialah 4,23, sampel (272)40% ialah 4,03, dan sampel (227)70% ialah 3,90. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4,23 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,39. Maka dapat dilihat bahwa sampel 1 (20%), 2 (40%), dan 3 (70%) tidak memiliki perbedaan yang nyata karena berada pada kolom subset yang sama.

Uji Mutu Hedonik Warna Panelis Terlatih

Tabel 12 Hasil DMRT uji mutu hedonik warna panelis terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Warna					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.800 ^a	11	.345	.906	.554
Intercept	563.333	1	563.333	1476.699	.000
Sampel	.467	2	.233	.612	.553
Panelis	3.333	9	.370	.971	.494
Error	6.867	18	.381		
Total	574.000	30			
Corrected Total	10.667	29			

a. R Squared = .356 (Adjusted R Squared = -.037)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada tabel 12 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan warna getuk lindri panelis terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,553 > 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 13 Hasil uji lanjut DMRT uji mutu hedonik warna panelis terlatih

Warna		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 1	10	4.20
Formula 3	10	4.30
Formula 2	10	4.50
Sig.		.318

Hasil uji lanjutan DMRT diperoleh hasil nilai rerata warna getuk lindri panelis terlatih sampel (272) 20% ialah 4,5, sampel (272)40% ialah 4,3, dan sampel (227)70% ialah 4,2. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (207)40% dengan skor 4,5 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,3. Maka dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak terdapat perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji Mutu Hedonik Aroma Panelis Terlatih

Tabel 14 Hasil DMRT uji mutu hedonik aroma panelis terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Aroma					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	9.567 ^a	11	.870	1.406	.252
Intercept	504.300	1	504.300	815.335	.000
Sampel	.200	2	.100	.162	.852
Panelis	9.367	9	1.041	1.683	.166
Error	11.133	18	.619		
Total	525.000	30			
Corrected Total	20.700	29			

a. R Squared = .462 (Adjusted R Squared = .133)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 14 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan aroma getuk lindri panelis terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig $0,852 > 0,05$ maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 15 Hasil lanjut uji DMRT aroma uji mutu hedonik panelis terlatih

Aroma		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 1	10	4.00
Formula 3	10	4.10
Formula 2	10	4.20
Sig.		.598

Hasil uji lanjutan DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata aroma getuk lindri panelis gabungan gabungan sampel (272) 20% ialah 4, sampel (272)40% ialah 4,2, dan sampel (227)70% ialah 4,1. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (207)40% dengan skor 4,2 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,1. Maka dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak terdapat perbedaan yang nyata karena berada pada subset yang sama.

Uji mutu hedonik rasa panelis terlatih

Tabel 16 Hasil DMRT uji mutu hedonik rasa panelis terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	3.433 ^a	11	.312	.589	.814
Intercept	572.033	1	572.033	1080.063	.000
Sampel	.467	2	.233	.441	.650
Panelis	2.967	9	.330	.622	.763
Error	9.533	18	.530		
Total	585.000	30			
Corrected Total	12.967	29			

a. R Squared = .265 (Adjusted R Squared = -.185)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 16 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan rasa getuk lindri panelis terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig $0,650 > 0,05$ maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 17 Hasil lanjut uji DMRT rasa uji mutu hedonik rasa panelis terlatih

Rasa		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 3	10	4.20
Formula 1	10	4.40
Formula 2	10	4.50
Sig.		.395

Hasil uji lanjutan DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata aroma getuk lindri panelis gabungan gabungan sampel (272) 20% ialah 4,40, sampel (272)40% ialah 4,50, dan sampel (227)70% ialah 4,20. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (207)40% dengan skor 4,50 dan sampel (227)40% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,20. Maka dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak ada perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji mutu hedonik tekstur panelis terlatih

Tabel 18 Hasil DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.567 ^a	11	1.052	1.105	.411
Intercept	456.300	1	456.300	479.381	.000
Sampel	.200	2	.100	.105	.901
Panelis	11.367	9	1.263	1.327	.290
Error	17.133	18	.952		
Total	485.000	30			
Corrected Total	28.700	29			

a. R Squared = .403 (Adjusted R Squared = .038)

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 18 membuktikan bahwa terdapat perbedaan rasa getuk lindri panelis terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig $0,901 > 0,05$ maka dinyatakan terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207)40%, dan (227)70%. Selanjutnya disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Tabel 19 Hasil lanjut DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis terlatih

Tekstur		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 1	10	3.80
Formula 3	10	3.90
Formula 2	10	4.00
Sig.		.670

Dari uji lanjutan DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata tekstur getuk lindri panelis terlatih sampel (272) 20% ialah 3,80, sampel (272)40% ialah 4, dan sampel (227)70% ialah 3,9. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4 dan sampel (272)20% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 3,8. Maka dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak ada perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji mutu hedonik warna panelis agak terlatih

Tabel 20 Hasil DMRT uji mutu hedonik warna panelis agak terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Warna					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	11.283 ^a	21	.537	2.294	.013
Intercept	1152.817	1	1152.817	4922.139	.000
Sampel	.433	2	.217	.925	.405
Panelis	10.850	19	.571	2.438	.010
Error	8.900	38	.234		
Total	1173.000	60			
Corrected Total	20.183	59			

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 20 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan warna getuk lindri panelis agak terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,405 > 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 21 Hasil lanjut uji DMRT uji mutu hedonik warna panelis agak terlatih

Warna		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 2	20	4.30
Formula 3	20	4.35
Formula 1	20	4.50
Sig.		.226

Dari uji DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata warna getuk lindri panelis agak terlatih sampel (272) 20% ialah 4,50, sampel (272)40% ialah 4,35, dan sampel (227)70% ialah 4,30. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272) 20% dengan skor 4,50 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,30. Sehingga dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak ada perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji mutu hedonik aroma panelis agak terlatih

Tabel 22 Hasil DMRT uji mutu hedonik aroma panelis agak terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Aroma					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	12.233 ^a	21	.583	1.656	.086
Intercept	1058.400	1	1058.400	3008.918	.000
Sampel	1.300	2	.650	1.848	.171
Panelis	10.933	19	.575	1.636	.097
Error	13.367	38	.352		
Total	1084.000	60			
Corrected Total	25.600	59			

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 22 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan aroma getuk lindri panelis agak terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,171 > 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272)20%, (207)40%, dan (227)70%. Selanjutnya disajikan tabel uji lanjut DMRT.

Tabel 23 Hasil lanjut uji DMRT uji mutu hedonik aroma panelis agak terlatih

Aroma		
Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 1	20	4.05
Formula 2	20	4.15
Formula 3	20	4.40
Sig.		.085

Dari uji DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata aroma getuk lindri panelis agak terlatih sampel (272) 20% ialah 4,05, sampel (272)40% ialah 4,15, dan sampel (227)70% ialah 4,40. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (227)70% dengan skor 4,40 dan sampel (272)20% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 4,05. Sehingga dapat dilihat bahwa ketiga sampel tidak ada perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji mutu hedonik rasa panelis agak terlatih

Tabel 24 Hasil DMRT uji mutu hedonik rasa panelis agak terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Rasa					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	18.167 ^a	21	.865	3.898	.000
Intercept	1109.400	1	1109.400	4998.877	.000
Sampel	4.900	2	2.450	11.040	.000
Panelis	13.267	19	.698	3.146	.001
Error	8.433	38	.222		
Total	1136.000	60			
Corrected Total	26.600	59			

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 24 membuktikan bahwa terdapat perbedaan rasa getuk lindri panelis agak terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,000 < 0,05 maka dinyatakan terdapat perbedaan nyata pada warna getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata.

Tabel 25 Hasil lanjut uji DMRT uji mutu hedonik rasa panelis Agak terlatih

Rasa			
Duncan ^{a,b}			
Sampel	N	Subset	
		1	2
Formula 3	20	3.90	
Formula 2	20		4.45
Formula 1	20		4.55
Sig.		1.000	.506

Dari uji DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata rasa getuk lindri panelis agak terlatih sampel (272) 20% ialah 4,55, sampel (272)40% ialah 4,45, dan sampel (227)70% ialah 3,90. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4,55 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 3,90. Dapat dilihat bahwa sampel 1 (20%) dan sampel 2(40%) tidak memiliki perbedaan yang nyata karena berada pada subset yang sama, sedangkan sampel 3 (70%) memiliki perbedaan yang nyata karena berada di subset yang berbeda.

Uji mutu hedonik tekstur panelis agak terlatih

Tabel 26 Hasil DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis agak terlatih

Tests of Between-Subjects Effects					
Dependent Variable: Tekstur					
Source	Type III Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Corrected Model	7.417 ^a	21	.353	.909	.582
Intercept	1016.817	1	1016.817	2616.639	.000
Sampel	1.233	2	.617	1.587	.218
Panelis	6.183	19	.325	.837	.653
Error	14.767	38	.389		
Total	1039.000	60			
Corrected Total	22.183	59			

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Hasil DMRT pada table 26 membuktikan bahwa tidak terdapat perbedaan tekstur getuk lindri panelis agak terlatih. Hal ini dapat dilihat dari nilai sig 0,218 < 0,05 maka dinyatakan tidak terdapat perbedaan nyata pada tekstur getuk lindri perlakuan (272) 20%, (207) 40%, dan (227) 70%. Selanjutnya disajikan tabel untuk mengetahui sampel yang memiliki perbedaan nyata

Tabel 27 Hasil lanjut DMRT uji mutu hedonik tekstur panelis agak terlatih

Tekstur Duncan ^{a,b}		
Sampel	N	Subset 1
Formula 3	20	3.95
Formula 2	20	4.10
Formula 1	20	4.30
Sig.		.101

Dari uji DMRT dapat diperoleh hasil nilai rerata tekstur getuk lindri panelis agak terlatih sampel (272) 20% ialah 4,30, sampel (272)40% ialah 4,10, dan sampel (227)70% ialah 3,95. Skor nilai rerata tertinggi terdapat pada sampel (272)20% dengan skor 4,30 dan sampel (227)70% merupakan sampel dengan skor terendah yaitu 3,95. Dapat dilihat bahwa sampel 1 (20%), sampel 2(40%), dan sampel 3 (70%) tidak memiliki perbedaan yang nyata karena berada di subset yang sama.

Uji hedonik warna panelis gabungan

Uji kesukaan pada warna getuk lindri panelis gabungan diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,5 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,4 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,37 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut.

Tabel 28 Hasil uji hedonik warna panelis gabungan terhadap warna getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	15	50%	15	50%	14	47%
Suka	4	15	50%	12	40%	13	43%
Cukup suka	3	0	0%	3	10%	3	10%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,5		4,4		4,37	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan table 28 uji hedonik pada aspek warna getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel 272(20%) memiliki 15 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, dan 15 jumlah panelis suka dengan presentasi 50%. Sampel 207 (40%) memiliki 15 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 12 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, dan 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%. Sampel 227(70%) memiliki 14 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 47%, 13 jumlah panelis suka dengan presentase 43%, dan 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%.

Uji hedonik aroma panelis gabungan

Uji kesukaan pada aroma getuk lindri panelis gabungan diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,17 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,07 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,07 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut.

Tabel 29 Hasil uji hedonik aroma panelis gabungan terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	11	37%	8	27%	11	36%
Suka	4	13	43%	16	53%	11	36%
Cukup suka	3	6	20%	6	20%	7	23%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	1	5%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,17		4,07		4,07	

Sumber: Diolah oleh panelis 2025

Berdasarkan tabel 29 uji hedonik pada aspek aroma getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 11 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 37%, 13 jumlah panelis suka dengan presentase 37%, dan 6 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 20%. Sampel (207) 40% memiliki 8 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 27%, 16 jumlah panelis suka dengan presentase 53%, 6 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 20%. Sampel (227) 70% memiliki 11 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 36%, 11 jumlah panelis suka dengan presentase 36%, 7 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 23%, dan 1 jumlah panelis kurang suka dengan presentase 5%.

Uji hedonik rasa panelis gabungan

Uji kesukaan pada rasa getuk lindri panelis gabungan diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,6 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,27 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 3,87 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut.

Tabel 30 Hasil uji hedonik rasa panelis gabungan terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	19	63%	10	33%	8	27%
Suka	4	10	33%	18	60%	11	37%
Cukup suka	3	1	4%	2	7%	10	33%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	1	3%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean			4,60	4,27		3,87	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 30 uji hedonik pada aspek rasa getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 19 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 63%, 10 jumlah panelis suka dengan presentase 33%, dan 1 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 4%. Sampel (207) 40% memiliki 10 panelis sangat suka dengan presentase 33%, 18 jumlah panelis suka dengan presentase 50%, 8 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 60%, dan 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 7%. Sampel (227) 70% memiliki 8 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 27%, 11 jumlah panelis suka dengan presentase 37%, 10 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 33%, dan 1 jumlah panelis kurang suka dengan presentase 3%.

Uji hedonik tekstur panelis gabungan

Uji kesukaan pada tekstur getuk lindri panelis gabungan diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)0% ialah 4,28 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 3,77 dengan kriteria suka,

dan sampel (227)70% ialah 3,30 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut

Tabel 31 Hasil uji hedonik tekstur panelis gabungan terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	15	50%	7	23%	8	27%
Suka	4	11	37%	17	57%	12	40%
Cukup suka	3	3	10%	6	20%	9	30%
Kurang suka	2	1	3%	0	0%	1	3%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean			4,33	4,03		3,90	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 31 uji hedonik pada aspek tekstur getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 15 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 11 jumlah panelis suka dengan presentase 37%, dan 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 10%. Sampel (207) 40% memiliki 7 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 23%, 17 jumlah panelis suka dengan presentase 57%, 6 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 20%. Sampel (227) 70% memiliki 8 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 27%, 12 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, 9 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 30%, dan 1 jumlah panelis kurang suka dengan presentase 3%.

Uji hedonik warna panelis terlatih

Uji kesukaan pada warna getuk lindri panelis terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,2 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,5 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,5 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut

Tabel 32 Hasil uji hedonik warna panelis terlatih terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	2	20%	5	50%	5	50%
Suka	4	8	80%	5	50%	5	50%
Cukup suka	3	0	0%	0	0%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean			4,2	4,5		4,5	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 32 uji hedonik pada aspek warna getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 2 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 20%,

8 jumlah panelis suka dengan presentase 80%. Sampel (207) 40% memiliki 5 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 5 jumlah panelis suka dengan presentase 50%. Sampel (227) 70% memiliki 5 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 5 jumlah panelis suka dengan presentase 50%.

Uji hedonik aroma panelis terlatih

Uji kesukaan pada aroma getuk lindri panelis terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,2 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,1 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut.

Tabel 33 Hasil uji hedonic aroma panelis terlatih terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	4	40%	4	40%	4	40%
Suka	4	2	20%	4	40%	3	30%
Cukup suka	3	4	40%	2	20%	3	30%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4		4,2		4,1	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 33 uji hedonik pada aspek aroma getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 4 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 40%, 2 jumlah panelis suka dengan presentase 20%, dan 4 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 40%. Sampel (207) 40% memiliki 4 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 40%, 4 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 20%. Sampel (227) 70% memiliki 4 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 40%, 3 jumlah panelis suka dengan presentase 30%, 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 30%.

Uji hedonik rasa panelis terlatih

Uji kesukaan pada rasa getuk lindri panelis terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,4 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,5 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,2 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut

Tabel 34 Hasil uji hedonik rasa panelis terlatih terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	5	50%	5	50%	4	40%
Suka	4	4	40%	5	50%	4	40%
Cukup suka	3	1	10%	0	0%	2	20%

Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,4		4,5		4,2	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 34 uji hedonik pada aspek rasa getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272)20% memiliki 5 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 4 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, dan 1 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 10%. Sampel (207) 40% memiliki 5 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 50%, 5 jumlah panelis suka dengan presentase 50%, 4 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 40%. Sampel (227) 70% memiliki 4 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 40%, 2 jumlah panelis suka dengan presentase 20%.

Uji hedonik tekstur panelis terlatih

Uji kesukaan pada tekstur getuk lindri panelis terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 3,8 dengan kriteria suka, sampel (207) 40% ialah 4 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 3,9 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail nilai sebagai berikut

Tabel 35 Hasil uji hedonik tekstur panelis terlatih terhadap getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	3	30%	3	30%	4	40%
Suka	4	4	40%	4	40%	2	
Cukup suka	3	1	10%	3	30%	3	30%
Kurang suka	2	2	20%	0	0%	1	10%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		3,8		4		3,9	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 35 uji hedonik pada aspek tekstur getuk lindri terhadap panelis gabungan maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 3 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 30%, 4 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, dan 1 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 10%. Sampel (207) 40% memiliki 3 jumlah panelis suka dengan presentase 30%, 4 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 40%, dan 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 30%. Sampel (227) 70% memiliki 4 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 20%, 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 30%.

Uji hedonik warna panelis agak terlatih

Uji kesukaan pada warna getuk lindri panelis agak terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,65 dengan kriteria sangat suka,

sampel (207) 40% ialah 4,45 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4,4 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail sebagai berikut

Tabel 36 Hasil uji hedonik warna panelis agak terlatih terhadap warna getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	13	65%	11	55%	8	40%
Suka	4	7	35%	7	35%	12	60%
Cukup suka	3	0	0%	2	10%	0	0%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,65		4,45		4,4	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 36 uji hedonik pada aspek warna getuk lindri terhadap panelis agak terlatih maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 13 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 65%, 7 jumlah panelis suka dengan presentase 35%. Sampel (207) 40% memiliki 11 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 55%, 7 jumlah panelis suka dengan presentase 35%, 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%. Sampel (227) 70% memiliki 8 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 40%, 12 jumlah panelis suka dengan presentase 60%. Selanjutnya disajikan skor dengan detail sebagai berikut

Uji hedonik aroma panelis agak terlatih

Uji kesukaan pada aroma getuk lindri panelis agak terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,30 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,1 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 4 dengan kriteria suka.

Tabel 37 Hasil uji hedonik aroma panelis agak terlatih terhadap aroma getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	8	40%	5	25%	7	35%
Suka	4	10	50%	12	60%	8	40%
Cukup suka	3	2	10%	3	15%	3	15%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	2	10%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,30		4,1		4	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 37 uji hedonik pada aspek aroma getuk lindri terhadap panelis agak terlatih maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 8 jumlah panelis sangat suka dengan

presentase 40%, 10 jumlah panelis suka dengan presentase 50%, dan 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentasi 10%. Sampel (207) 40% memiliki 5 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 25%, 12 jumlah panelis suka dengan presentase 60%, dan 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 15%. Sampel (227) 70% memiliki 7 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 35%, 8 jumlah panelis suka dengan presentase 40%, 3 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 15% dan 2 jumlah panelis kurang suka dengan presentase 10%.

Uji hedonik rasa panelis agak terlatih

Uji kesukaan pada rasa getuk lindri panelis agak terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)0% ialah 4,65 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,20 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 3,7 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail sebagai berikut

Tabel 38 Hasil uji hedonik rasa panelis agak terlatih terhadap rasa getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	13	65%	6	30%	4	20%
Suka	4	7	35%	12	60%	7	35%
Cukup suka	3	0	0%	2	10%	8	40%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	1	5%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,65		4,20		3,7	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 38 uji hedonik pada aspek rasa getuk lindri terhadap panelis agak terlatih maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 13 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 65%, 7 jumlah panelis suka dengan presentase 35%. Sampel (207) 40% memiliki 6 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 30%, 12 jumlah panelis suka dengan presentase 60%, dan 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%. Sampel (227) 70% memiliki 4 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 20%, 7 jumlah panelis suka dengan presentase 35%, 8 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 40%, dan 1 jumlah panelis kurang suka dengan presentase 5%.

Uji hedonik tekstur panelis agak terlatih

Uji kesukaan pada tekstur getuk lindri panelis agak terlatih diperoleh dari nilai rerata yaitu sampel (272)20% ialah 4,45 dengan kriteria sangat suka, sampel (207) 40% ialah 4,05 dengan kriteria sangat suka, dan sampel (227)70% ialah 3,85 dengan kriteria suka. Selanjutnya disajikan skor dengan detail sebagai berikut

Tabel 39 Hasil uji hedonik tekstur panelis agak terlatih terhadap tekstur getuk lindri

Nilai	Skor	272 (0%)	%	207 (40%)	%	227 (70%)	%
		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis		Jumlah Panelis	
Sangat Suka	5	11	55%	3	15%	2	10%
Suka	4	7	35%	15	75%	13	65%
Cukup suka	3	2	10%	2	10%	5	25%
Kurang suka	2	0	0%	0	0%	0	0%
Sangat tidak suka	1	0	0%	0	0%	0	0%
Mean		4,45		4,05		3,85	

Sumber: Diolah oleh peneliti 2025

Berdasarkan tabel 39 uji hedonik pada aspek tekstur getuk lindri terhadap panelis agak terlatih maka dapat disimpulkan bahwa sampel (272) 20% memiliki 11 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 55%, 7 jumlah panelis suka dengan presentase 35%, dan 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%. Sampel (207) 40% memiliki 3 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 15%, 15 jumlah panelis suka dengan presentase 70%, dan 2 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 10%. Sampel (227) 70% memiliki 2 jumlah panelis sangat suka dengan presentase 10%, 13 jumlah panelis suka dengan presentase 65%, dan 5 jumlah panelis cukup suka dengan presentase 25%.

D. SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap getuk lindri dengan 3 sampel yaitu sampel 272(20%), sampel 207(40%), dan sampel 227(70%) serta dilakukan penilaian uji mutu hedonik dan uji hedonik dengan jumlah 30 panelis dapat kesimpulan sebagai berikut:

1. Berdasarkan hasil uji mutu hedonik diperoleh hasil sebagai berikut. Panelis gabungan menyatakan bahwa eksperimen penambahan kacang merah dalam pembuatan getuk lindri berdasarkan hasil uji DMRT terdapat perbedaan nyata pada aspek rasa, sedangkan tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma dan tekstur. Panelis terlatih menyatakan bahwa eksperimen penambahan kacang merah dalam pembuatan getuk lindri tidak terdapat perbedaan nyata pada aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur. Panelis agak terlatih menyatakan bahwa eksperimen penambahan kacang merah dalam pembuatan getuk lindri terdapat perbedaan nyata pada aspek rasa, sedangkan tidak terdapat perbedaan pada aspek warna, aroma, dan tekstur.
2. Berdasarkan hasil uji hedonik diperoleh hasil sebagai berikut.
Sebanyak 30 panelis yang melakukan penilaian yang selanjutnya data diolah dengan uji kesukaan menunjukan bahwa panelis lebih menyukai warna dari sampel 227 (70%) karena lebih banyak campuran kacang merah sehingga nya warna yang dihasilkan adalah coklat tua, dan untuk uji rasa, aroma, dan tekstur panelis menyukai sampel

272(20%) karena memiliki rasa yang manis, aroma kacang merah cukup kuat, dan tekstur lembut.

Jadi, bisa disimpulkan bahwa panelis cenderung lebih menyukai getuk lindri dengan penambahan kacang merah sebanyak 20%.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardyani, N. P., Gunawan, B., & Harahap, J. (2022). Ekologi Politik Budidaya Singkong di Kecamatan Arjasari Kabupaten Bandung Provinsi Jawa Barat. *Aceh Anthropological Journal*, 6(2), 137. <https://doi.org/10.29103/aaaj.v6i2.8040>
- Furqon, M., Barus, D. J., Ika, H., Purba, D., Sari, U., & Indonesia, M. (2021). *Jurnal Abdimas Mutiara Volume 2 , Nomor : 1 , Maret 2021 EDUKASI MANFAAT KACANG MERAH (Phaseolus vulgaris L .)*
- Jurnal Pengabdian Masyarakat Universitas Sari Mutiara Indonesia*. 2, 410–413.
- Kusnandar, F., Wicaksono, A. T., Firlieyanti, A. S., Purnomo, E. H., & Pertanian, F. T. (2020). *Prospek Pengolahan Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L .) Dalam Bentuk Tempe Bermutu*. 15(1), 1–9.
- Orilya Graselly Alfa Delfini Hartoyo Uray, C. (2023). Rancang Bangun Sistem Informasi Penjualan Kue Tradisional Bakati Menggunakan Metode Waterfall. *JURNAL INFORMATIK Edisi Ke*, 19, 2023.
- Susanti, S., Rahman, A. Z., & Handoyo, G. (2020). Pelatihan Pembuatan Getuk Frozen sebagai Cadangan Pangan Berdaya Simpan Lama di Era Pandemi Covid-19 di Kecamatan Banyumanik , Semarang. *Seminar Nasional Pengabdian Kepada Masyarakat UNDIP 2020*, 83–86.
- Tombakan, Y. I., & Pettalolo, S. R. (2024). *Acceptability Of Red Bean-Based Filter Porridge (Phaseolus Vulgaris L) In Patients With Oral Diet Via RSUD Undata Province Central Sulawesi*. 15(03), 1004–1011. <https://doi.org/10.54209/eduhealth.v15i03>
- Afriani, Miratia; Oktavia, R. A. A. (2022). *ANALISIS GASTRONOMI MAKANAN TRADISIONAL*. 8, 1–11. <https://doi.org/10.32659/tsj.v8i1.220>
- Ahmad Nizar Rangkuti. (2016). Metode Penelitian Pendidikan. In *Pustaka Setia*.
- Gusnandi Dendi, Riza Taufiq, B. E. (2021). *View of UJI ORANOLEPTIK DAN DAYA TERIMA PADA PRODUK MOUSSE BERBASIS TAPAI SINGKONG SEBEGAI KOMODITI UMKM DI KABUPATEN BANDUNG.pdf*.
- Herawati, J., Sa'adah, T. T., Ernawati, E., Ari, S., & P.D., Y. (2023). Uji Hedonik Instan Jahe Dengan Substitusi Pewarna Bahan Alami. *Jurnal Agroteknologi Merdeka Pasuruan*, 7(2), 54. <https://doi.org/10.51213/jamp.v7i2.90>

- Ismayani, Y. (2019). *Sajian Roti, Cake, & Kue (Yeni Ismayani).pdf*.
- Maurya, N. K. (2024). *Review Article Selection and Performance of Sensory Panelists : A Comprehensive Review of Factors Influencing Sensory Evaluation Outcomes*. <https://doi.org/10.31579/2637-8914/278>
- Muin, A. (2023). *Metode Penelitian Kuantitatif*.
- Mulaydi, T., Putra, W. A., & Silitonga, F. (2022). *Jurnal cafetaria*. 3(2), 51–68.
- Rahma Sari, D., Shellamitha, D., Pratama, Y., Hertati, L., Hendarmin, R., Syafitri, L., & Munandar, A. (2022). *PORTAL RISET DAN INOVASI PENGABDIAN MASYARAKAT (PRIMA) Volume 2 Issue 1 (2022) PKM PENGEMBANGAN PRODUK LOKAL SINGKONG MENJADI KERIPIK SINGKONG RASA BALADO KHAS DESA PETANANG PROGRAM MBKM KKN TEMATIK*. <https://ojs.transpublika.com/index.php/PRIMA/>
- Ri, K. K. (2014). *H i p o t e s i s*.
- Richardo, B., Pengemanan, D., & Mayulu, N. (2021). Kejadian Diabetes Mellitus Tipe II pada Lanjut Usia di Indonesia (Analisis Riskesdas 2018). *Jurnal Kedokteran Dan Kesehatan*, 17(1), 9–20.
- Wahyuningtias, D., Putranto, T. S., & Kusdiana, R. N. (2014). Uji Kesukaan Hasil Jadi Kue Brownies Menggunakan Tepung Terigu dan Tepung Gandum Utuh. *Binus Business Review*, 5(1), 57. <https://doi.org/10.21512/bbr.v5i1.1196>
- Watson, I. (2022). *TEORI DAN PENGEMBANGAN HIPOTESIS DOSEN PENGAMPU: Dr . WIRMIE EKA PUTRA , S . E . , M . Si . , CIQnR . , CSRS DISUSUN OLEH : ISBUL WATON (C1C020047) FAKULTAS EKONOMI DAN BISNIS PROGRAM STUDI AKUNTANSI*.