

ANALISIS DAYA SIMPAN DAN TINGKAT KESUKAAN TERHADAP RENDANG DENGAN PENGGUNAAN JENIS CABAI YANG BERBEDA

(Analysis Of Storability And The Level Preference Of Rendang Using Different Types Of Chili)

Chelsea Tiara Wulandari¹, Elida*², Lucy Fridayati³, Sari Mustika⁴

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: 11111961@fpp.unp.ac.id

ABSTRACT

This study aims to analyze the shelf life and level of preference for beef rendang using curly red chilies and round red chilies. This research was carried out because no one had researched the storability of rendang using curly red chilies and round red chilies along with the preference level of beef ribs using curly red chilies and round red chilies. This type of research is a mixed method (Mixed Method), this method is a combination of quantitative and qualitative descriptive methods. The study population was 3 expert panelists and 30 trained panelists. Data collection techniques used in this study were observation and questionnaires. The data analysis technique in this study used the t test. The storability of beef rendang uses qualitative research methods. Based on the results of observations of storability analysis, on the 1st day the beef and bran rendang were in good condition in terms of shape, aroma, taste, texture and color using curly chilies and round red chilies. On the 3rd day, beef and bran rendang did not change in the two types of chili used. On the 6th day there was a change in shape, aroma, texture, color and taste which could not be tasted due to overgrown mushrooms which were found in the two types of chili used. As for the level of preference using quantitative research methods. The results of the hypothesis test showed that at a significant level of $\alpha = 0.05$, it was obtained for the expert panelists that there was no significant difference between the use of curly red chilies and round red chilies. The results of the hypothesis test showed that at a significant level of $\alpha = 0.05$, it was obtained for the expert panelists that there was a significant difference between the use of curly red chilies and round red chilies.

Keyword: Rendang, Storage Capacity, Red Chilies

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya simpan dan tingkat kesukaan terhadap rendang daging dengan penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah bulat. Penelitian ini dilaksanakan karena belum ada yang meneliti tentang daya simpan rendang menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah bulat beserta tingkat kesukaan rendang daging menggunakan cabai merah keriting dan cabai merah bulat. Jenis penelitian yang dilakukan adalah metode campuran (*Mixed Method*), metode ini merupakan gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. Populasi penelitian adalah 3 panelis ahli dan 30 orang panelis terlatih. Teknik pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah dengan observasi dan angket. Teknik analisis data dalam penelitian ini menggunakan uji t. Daya simpan rendang daging menggunakan metode penelitian kualitatif. Berdasarkan hasil pengamatan analisis daya simpan, pada hari ke-1 rendang daging dan dedak rendang dalam keadaan baik ditinjau dari segi bentuk, aroma, rasa, tekstur dan warna yang menggunakan cabai keriting dan cabai merah bulat. Pada hari ke-3 rendang daging dan dedak rendang tidak mengalami perubahan di kedua jenis cabai yang digunakan. Pada hari ke-6 terjadi perubahan bentuk, aroma, tekstur, warna serta rasa tidak bisa dicicipi karena ditumbuhi jamur hal ditemukan pada kedua jenis cabai yang digunakan. Sedangkan untuk tingkat kesukaan menggunakan metode penelitian kuantitatif. Hasil uji hipotesis menunjukkan pada taraf nyata $\alpha = 0,05$ diperoleh untuk panelis ahli tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah bulat. Hasil uji hipotesis menunjukkan pada taraf nyata $\alpha = 0,05$ diperoleh untuk panelis ahli terdapat perbedaan yang signifikan dari penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah bulat.

Kata kunci: Rendang Daging, Daya Simpan, Cabai Merah

How to Cite: Chelsea Tiara Wulandari¹, Elida^{*2}, Lucy Fridayati³, Sari Mustika⁴. 2023. Analisis Daya Simpan Dan Tingkat Kesukaan Terhadap Rendang Dengan Penggunaan Jenis Cabai Yang Berbeda. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 4 (3): pp. 449-452, DOI: 10.24036/jptbt.v4i2.11022



This is an open access article distributed under the Creative Commons 4.0 Attribution License, which permits unrestricted use, distribution, and reproduction in any medium, provided the original work is properly cited. ©2019 by author

PENDAHULUAN

Rendang dalam bahasa Minangkabau disebut sebagai randang. Pengertian randang berasal dari kata marandang, yaitu proses pengolahan lauk yang berbahan dasar santan yang dimasak sampai kandungan air dari santan tersebut menjadi berkurang hingga kering, oleh sebab itu randang bisa diartikan sebagai masakan yang bersifat kering tanpa kandungan air (Hariadi, 2012). Salah satu jenis randang yaitu randang daging, menurut Murdijati, *et al.*, (2019) “Randang daging adalah Randang yang pada umumnya menggunakan bahan dari daging sapi atau kerbau”.

Bahan – bahan untuk pembuatan randang daging diantaranya ada bahan utama dan bumbu–bumbu. Bumbu berfungsi sebagai penyedap yang memperbaiki aroma, cita rasa, tekstur dan membangkitkan selera makan (Astawan, 2020). Menurut Hariadi (2012) “Semua rendang diolah menggunakan santan kelapa dan berbagai macam bumbu seperti cabai merah, lengkuas, jahe, bawang merah, bawang putih, dan bumbu lainnya”. Salah satu bumbu utama dalam pembuatan randang adalah cabai. Cabai merupakan suatu bahan yang penting dalam pembuatan randang daging, pemilihan cabai yang tepat akan menghasilkan randang daging dengan kualitas yang baik.

Cabai termasuk dalam Familia Solonaceae dimana tingkat kepedasan cabai bervariasi tergantung varietas dan iklim/cuaca tempat tumbuhnya (Amaliah, 2018). Kepedasan cabai ini berasal dari senyawa bernama capsaicin yang terkandung di dalamnya (Saadah, 2016). Semakin rendah suhu tempat tumbuhnya maka akan semakin tinggi tingkat capsaicin yang dikandung dalam cabai tersebut. Selain memiliki rasa yang pedas cabai juga memiliki aroma yang tajam. Hal ini karena memiliki senyawa capsaicinoid dalam cabai menimbulkan rasa terbakar dan panas pada jaringan manapun yang di sentuhnya (Amalia, 2018). Disamping cabai mempengaruhi rasa dan aroma cabai juga akan mempengaruhi warna makanan yang dihasilkan. Hal ini didukung oleh pendapat Saadah (2016) “yang menyatakan bahwa beta karaton yang terdapat pada cabai merah bisa digunakan sebagai pewarna alami”. Dalam pengolahan randang suhu yang digunakan 80 – 90 °C (Rini, *et al.*, 2016), dengan suhu ini tentu akan mempengaruhi warna randang, karna tingkat kecerahan cabai semakin menurun dan menyebabkan warna cabai coklat kehitaman.

Berdasarkan hasil penelitian terdahulu Melani (2021) menyatakan bahwa terdapat perbedaan kualitas randang daging menggunakan cabai merah keriting lebih pedas dari cabai merah bulat. Dari beberapa literatur yang telah peneliti baca mulai dari peneliti yang di lakukan Mentari (2020), menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap hasil sensori randang dalam menggunakan bumbu segar dan bumbu kering, karena belum adanya penelitian mengenai daya simpan dan tingkat kesukaan dengan jenis cabe yang berbeda maka peneliti tertarik untuk meneliti analisis daya simpan dan tingkat kesukaan randang dengan penggunaan jenis cabai yang berbeda.

BAHAN DAN METODE

Jenis penelitian yang dilakukan adalah metode campuran (Mixed Method), metode ini merupakan gabungan antara metode deskriptif kuantitatif dan kualitatif. , metode penelitian kualitatif digunakan untuk menganalisis daya simpan (hari ke -1, hari ke -3 dan hari ke -6) dilihat dari bentuk, warna, aroma, rasa dan tekstur. Proses penelitian ini menggunakan pengamatan dan dokumentasi randang daging. Untuk melihat tingkat kesukaan terhadap randang daging dengan menggunakan metode kuantitatif menggunakan bentuk, aroma, rasa, tekstur dan warna.

Informasi dari penelitian ini untuk daya simpan adalah peneliti sendiri, sedangkan untuk penelitian tingkat kesukaan informasi di peroleh dari 3 orang panelis ahli dan 30 orang panelis terlatih. Teknik pengumpulan data untuk daya simpan menggunakan cara observasi dan dokumentasi. Observasi merupakan kegiatan yang menggunakan panca indra, yaitu penglihatan, penciuman dan pendengaran yang bertujuan untuk memperoleh informasi dalam penelitian. Dokumentasi dapat dihadirkan bukti untuk memperkuat hasil observasi yang telah dilakukan. Teknik pengumpulan data untuk tingkat kesukaan adalah pengisian angket. Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kualitatif meliputi data reduksi, data display, dan penarikan kesimpulan/ verifikasi, Sedangkan teknik analisis data kuantitatif dengan menggunakan uji t.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan pengamatan dan dokumentasi yang sudah dilakukan diperoleh hasil penelitian, daya simpan randang daging menggunakan metode penelitian kualitatif dengan cabai merah keriting pada hari ke-1 bentuk potongan rapi, bentuk dedak randang halus dan berminyak, pada hari ke-3 tidak terjadi perubahan bentuk pada randang, pada hari ke-6 potongan daging sudah menyusut dan dedak randang sudah berubah dan banyak jamur. Pada cabai merah keriting aroma randang daging dan dedak randang pada hari ke-1 sampai ke-3 tidak mengalami perubahan Cabai merah bulat pada hari ke-1 potongan daging rapi, dan dedak rendang sedikit berserat dan sedikit minyak, pada hari ke-3 tidak terjadi perubahan bentuk pada randang, pada hari ke-6 randang sudah berubah dan sedikit berjamur. Pada hari ke-1 aroma randang daging dengan menggunakan cabai merah keriting memiliki aroma pedas cabai dan aroma khas randang, dan cabai merah bulat memiliki aroma kahas randang saja. Pada hari ke-3 tidak terjadi perubahan aroma pada randang daging, pada hari ke-6 tidak ada lagi aroma randang dari kedua randang, karena randang sudah di tumbuh jamur.

Pada hari ke-1 rasa randang daging dengan menggunakan cabai merah keriting bumbu pada randang meresap, gurih dan rasa pedas cabai, dengan menggunakan cabai merah bulat bumbu randang meresap dan tidak pedas cabai. Pada hari ke-3 tidak terjadi perubahan rasa pada randang, pada hari ke-6 tidak bisa lagi di coba, karena daging sudah berjamur dan tidak layak di konsumsi.

Dari hasil pengamatan tekstur randang daging pada hari ke-1 cabai merah keriting randang daging bertekstur empuk, dedak randang daging bertekstur kering dan lebih banyak minyak, pada cabai merah bulat bertekstur randang daging sama dengan cabai merah keriting sedangkan pada dedak randang daging bertekstur kurang kering dan sedikit minyak, pada hari ke-3 terjadi perubahan pada kedua daging, tekstur daging menjadi berserat dan sedikit keras, pada hari ke-6 terjadi perubahan tekstur keras dan dedak sudah berjamur.

Dari hasil pengamatan rasa randang daging pada hari ke-1 cabai merah keriting warna pada daging bagian luar memiliki warna yang agak kehitaman sedangkan bagian daging dalam berwarna kecoklatan, warna dedak coklat kemerahan. Pada cabai merah bulat daging pada randang bagian luar masih berwarna kecoklatan dan pada bagian dalam daging berwarna coklat agak pucat, dedak randang berwarna coklat agak pucat, pada hari ke-3 tidak terjadi perubahan warna, pada hari ke-6 randang yang menggunakan cabai merah keriting Daging berwarna kehitaman dan dedak sudah pucat dan berjamur, pada cabai merah bulat daging berubah menjadi coklat keputihan dan dedak berwarna pucat dan berjamur.

Penelitian untuk tingkat kesukaan menggunakan metode kuantitatif di peroleh hasil pengisian angket yang di berikan kepada 30 panelis terlatih dapat disimpulkan, di peroleh nilai uji t sebagai berikut, bentuk 2.048, aroma 0.850, rasa 3.922, tekstur 2.510, warna 3.583, terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan pada cabai merah keriting dan cabai merah bulat. Dan pengisian angket yang dilakukan oleh 3 orang panelis ahli dapat di simpulkan, diperoleh nilai uji t sebagai berikut bentuk 0.000, aroma, rasa 1.732, tekstur 2.510, warna 0.000, dari hasil pengisian angket oleh panelis ahli tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah bulat.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang peneliti lakukan dapat disimpulkan untuk daya simpan randang daging menggunakan cabai merah keriting dari hari ke-1 dan ke-3 ditinjau dari segi bentuk, rasa, aroma, tekstur dan warna tidak banyak mengalami perubahan akan tetapi pada hari ke-6 sudah bentuk, aroma, rasa, tekstur dan warna banyak mengalami perubahan karena sudah ditumbuhi jamur hal ini juga di temukan pada cabai merah bulat. Untuk tingkat kesukaan hasil angket dari panelis terlatih menyatakan terdapat perbedaan yang signifikan terhadap perbedaan tingkat kesukaan pada cabai merah keriting dan cabai merah bulat. Dari 3 panelis ahli di peroleh hasil angket tidak terdapat perbedaan yang signifikan dari penggunaan cabai merah keriting dan cabai merah bulat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Elida, M. Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Amalia, W. D. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
Anni Farida. 2012. *Ilmu Bahan Makanan*. Padang. Universitas Negeri Padang.
Arikunto, Suharsimi. 2014. *Prosedur Penelitian*. Rineka Cipta
Astawan, Made. 2020. *Sehat dengan Rempah dan Bumbu Dapur*. Jakarta : Kompas.
Elida. 2012. *Peralatan Pengolahan Makanan*. Padang: UNP.
Hariadi, dkk. 2012 *Randang Minangkabau Warisan Leluhur yang Mendunia*. Padang : Padang Press.

-
- Murdjati, dkk 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama
- Saadah, Miftahus dkk. 2016. "Uji kadar zat warna (β -karoten) pada cabe merah (*capsicum annuum*. Linn) sebagai pewarna alami". *Jurnal Tadris IPA Biologi FITK IAIN Mataram*. 8(1):86-95
- Sugiono. 2015. *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Bandung: Alfabet
- Syara, Ade Wahyuni. 2019. "Pembuatan Rendang Daging dengan Bumbu Basah Instan". Proyek Akhir Fakultas Pariwisata dan Perhotelan. Padang : UNP