

UJI ORGANOLEPTIK INOVASI BUMBU ASAM PEDAS KHAS KEPULAUAN RIAU SEBAGAI BUMBU DASAR PIZZA

THE INNOVATION OF PIZZA BASIC SAUCE USING ASAM PEDAS PASTE FROM RIAU ISLANDS

Adiguna Tumpuan^{*1}

Politeknik Bintan Cakrawala, Lagoi, Bintan Utara

^{*}Corresponding author, e-mail: adiguna.ngadiman@gmail.com

ABSTRACT

Culinary tourism is popular industries in the world of tourism. Lagoi, which is example of best tourism destinations in Indonesia, is certainly inseparable from the role of culinary tourism which will be a means of fulfilling the basic needs of domestic and foreign tourists. Pizza is the sample of the most popular menu in culinary business. In making pizza, usually using a tomato-based sauce which is commonly called marinara sauce as a base sauce. The Riau Islands, which are famous for their original culinary delights, also have some special spices from the Riau Islands culinary. One of the most popular paste in Riau Islands culinary is the Asam Pedas paste. This spice is the core spice for several seafood products in the Riau Islands such as fish, cuttlefish, sea snail, etc. In this research, the author will examine the innovation of developing the benefits of asam pedas paste from Riau Islands with Italian pizza processing through organoleptic evaluation or sensory analysis to show how panelists responses by combining asam pedas paste with original marinara sauce. The purpose of this study was to show the likeliness level from panelists on the aspects of taste, aroma, color, and texture of the innovative pizza products using a combination of asam pedas paste and marinara sauce. The final conclusion is the combination of 50% asam pedas paste and 50% marinara seasoning got the best value in terms of color, taste, aroma, texture, and overall.

Keyword: *asam, pedas, pizza, organoleptic, paste*

ABSTRAK

Wisata kuliner menjadi salah satu industri penting dalam dunia pariwisata. Lagoi yang dimana menjadi salah satu destinasi pariwisata terbaik di Indonesia tentu tidak terlepas dari peran wisata kuliner yang akan menjadi sarana pemenuhan kebutuhan dasar wisatawan nusantara wisatawan asing. Pizza merupakan salah satu menu yang sangat populer di dalam bisnis kuliner. Dalam pembuatan pizza biasanya menggunakan saus berbahan dasar tomat yang biasa disebut saus marinara sebagai saus dasar. Kepulauan Riau yang terkenal akan kuliner aslinya juga memiliki beberapa bumbu yang khas dari kuliner Kepulauan Riau. Salah satu bumbu yang paling populer di kuliner Kepulauan Riau adalah Bumbu Asam Pedas. Bumbu ini menjadi bumbu inti bagi beberapa hasil laut di Kepulauan Riau seperti ikan, sotong, gonggong, dan lainnya. Di dalam penelitian ini, penulis akan meneliti inovasi pengembangan manfaat bumbu dasar asam pedas khas Kepulauan Riau dengan olahan pizza khas negara Itali melalui uji organoleptik atau analisis sensori untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dengan mengkombinasikan bumbu dasar asam pedas dengan saus asli marinara. Tujuan yang ditentukan dari hasil penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi tentang tingkat kesukaan dari panelis pada aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna pada hasil produk inovasi pizza yang menggunakan kombinasi bumbu dasar asam pedas dan saus marinara. Hasil Penelitian menunjukkan kombinasi 50% bumbu asam pedas dan 50% bumbu marinara mendapatkan nilai terbaik dari aspek warna, rasa, tekstur, aroma, dan keseluruhan

Kata kunci: asam, pedas, pizza, organoleptik, bumbu

How to Cite: Adi Guna Tumpuan¹. 2021. Uji Organoleptik Inovasi Bumbu Asam Pedas Khas Kepulauan Riau Sebagai Bumbu Dasar Pizza. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol (N): pp. 25-32, DOI: 10.24036/80sr112.00



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

Pizza merupakan jenis makanan yang berasal dari negara Italia yang terdiri dari adonan berbahan dasar tepung gandum yang biasanya berbentuk bulat dan tipis, ditambahkan dengan tomat, keju, dan beberapa bahan lain di atasnya, lalu dipanggang dengan suhu yang tinggi yang secara tradisional dipanggang di oven yang memakai kayu bakar (Oxford English Dictionary 3rd ed, Oxford University Press, 2005). Menurut definisi lainnya, Pizza adalah panganan roti yang memiliki bentuk bulat dan agak datar yang dimasak dengan cara dipanggang di dalam oven lalu biasanya diberikan saus berbahan dasar tomat, keju, dan tambahan bahan lainnya (topping) yang sesuai selera pemakannya. Jenis topping mozzarella atau keju pizza atau lainnya yang dapat ditaruh di atas pizza adalah saus tomat dan bahan hewani, seperti sosis, bacon, peperoni, ham, atau salami, dan sayuran seperti jamur, paprika, atau bawang bombay. Roti yang digunakan dalam pembuatan pizza adalah roti biasa yang di dalamnya diberikan bahan tambahan seperti rempah, dan mentega (Lilly, 2009)

Sejarah pizza berasal dari seorang chef Italia bernama Raffaele Esposito yang mempersiapkan sebuah hidangan untuk Ratu Margherita dari Savoy pada tahun 1889. Namun ternyata pada abad ke 16, masyarakat dari kota Neapolitan sudah menikmati sebuah makanan yang berupa pie dan memiliki tambahan tomat di atasnya, ini merupakan cikal bakal dari makanan pizza (Pizza, A Slice of American History, Liz Barret (2014). Seiring berkembangnya zaman, pizza juga mengalami perubahan baik dalam hal bentuk ataupun bahan tambahan di atasnya. Di zaman sekarang, restoran pizza menyajikan pizza dengan bentuk kotak dan bulat serta memiliki jenis pizza dengan *topping* gurih maupun dengan *topping* manis, serta dijual dalam bentuk potongan. Pada umumnya, pizza dikonsumsi dalam suhu panas sebagai menu makan sehari-hari. Namun pizza dengan bahan tambahan manis, biasanya dikonsumsi sebagai hidangan penutup (Aan, 2013)

Dalam pembuatan pizza biasanya menggunakan saus berbahan dasar tomat yang biasa disebut saus marinara sebagai saus dasar. Selain saus marinara sebagai saus dasar pizza yang paling umum dipakai, ada beberapa saus lain yang digunakan sebagai saus dasar pizza. Namun saus-saus yang dipakai merupakan saus yang berasal dari negara bagian barat.

Kepulauan Riau yang terkenal akan kuliner aslinya juga memiliki beberapa saus atau bumbu yang merupakan ciri khas dari kuliner Kepulauan Riau. Salah satu bumbu yang paling populer di kuliner Kepulauan Riau adalah Bumbu Asam Pedas. Bumbu ini juga menjadi bumbu inti bagi beberapa hasil laut di Kepulauan Riau seperti ikan, sotong, gonggong, dan lainnya. Menurut Adnan (2017) bumbu asam pedas adalah salah satu warisan kuliner yang terus dilestarikan sampai sekarang dengan kombinasi cita rasa asam, segar, dan sedikit pedas. Lanjut menurut Adnan, asam pedas merupakan masakan berkuah seperti gulai, namun perbedaan yang paling mencolok antara bumbu asam pedas dan bumbu gulai adalah bumbu asam pedas tidak menggunakan santan.

Di dalam penelitian ini, penulis akan meneliti inovasi pengembangan manfaat bumbu dasar asam pedas khas Kepulauan Riau dengan olahan pizza khas negara Itali melalui uji organoleptik atau analisis sensori untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis dengan mengkombinasikan bumbu dasar asam pedas dengan saus asli marinara. Hasil dari penelitian ini akan menunjukkan bagaimana tingkat penerimaan panelis terhadap penambahan bumbu dasar khas Kepulauan Riau yang diinovasikan dengan makanan khas barat dan diharapkan bumbu dasar khas Kepulauan Riau ini mampu bersaing dengan produk manca negara dan dapat mulai diketahui turis Internasional sebagai pilihan alternatif atas bumbu dasar barat yang sudah ada.

Tujuan yang dihasilkan dari penelitian ini yaitu untuk mendapatkan informasi akan tingkat penerimaan dari panelis terhadap aspek aroma rasa, tekstur, warna, dan rasa pada hasil produk inovasi pizza yang menggunakan kombinasi bumbu dasar asam pedas dan saus marinara. Manfaat yang timbul dari penelitian berikut dapat dijadikan dua bagian yaitu manfaat yang bersifat teoritis dan manfaat yang bersifat praktis. Manfaat yang bersifat praktis yang dihasilkan adalah untuk (1) Memberikan masukan kepada masyarakat sekitar Lagoi untuk dapat mengembangkan produk kuliner khas Kepulauan Riau menjadi bahan substitusi bagi masakan khas negara lain (2) Memberikan wawasan lebih lanjut terhadap Uji Organoleptik atau Uji Hedonik tingkat penerimaan masyarakat yang diwakili oleh panelis terpilih terhadap produk inovasi pizza yang menggunakan kombinasi bumbu dasar asam pedas dan saus marinara.

Sedangkan manfaat teoritis yang timbul adalah (1) Menjadi tambahan bahan ajar dalam mata kuliah tata boga untuk meningkatkan wawasan siswa dalam inovasi produk nusantara (2) Memberikan inspirasi dan dasar bagi peneliti lainnya untuk dapat mengembangkan penelitian yang bersifat melestarikan dan memajukan produk kuliner khas Indonesia ke manca negara

BAHAN DAN METODE

Penelitian ini merupakan pengujian organoleptik atau analisis sensori dengan menggunakan metode analisis uji hedonik. Responden yang akan menjadi panelis dalam penelitian ini berjumlah 20 orang panelis yang merupakan 15 orang panelis mahasiswa jurusan seni kuliner Politeknik Bintan Cakrawala, dan 5 orang chef profesional dari hotel yang ada di Kawasan Pariwisata Lagoi.

Menurut Setyaningsih *et al* (2010) Pengujian sensori atau pengujian organoleptik adalah sebuah rangkaian kegiatan dari identifikasi serta analisa yang bertujuan akhir interpretasi sifat sebuah produk yang menggunakan panca indera responden. Lanjut Setyaningsih menjelaskan bahwa tujuan dari analisis sensori atau uji organoleptik adalah mendapatkan informasi tentang penilaian dari kelima indera responden kepada rangsangan yang dihasilkan oleh produk yang diteliti. Pengujian organoleptik biasanya digunakan dalam sebuah penelitian guna mendapatkan informasi tentang mutu sebuah produk dan memberikan jawaban atas pertanyaan tentang perbedaan, deskripsi, dan kesukaan atau penerimaan (afeksi)

Pada penelitian ini, peneliti menggunakan metode uji hedonik yang merupakan salah satu bagian dari pengujian organoleptik. Menurut Sofiah dan Achsyar (2008), pengujian hedonik adalah sebuah pengujian dimana responden diharapkan untuk dapat merespon kesukaan atau tidaknya terhadap sebuah produk melalui tingkatannya

Penelitian dilakukan dengan cara memberikan sampel pizza yang berbahan dasar 100% saus marinara dengan kode 784, sampel pizza yang berbahan dasar kombinasi 50% bumbu asam pedas dan 50% saus marinara dengan kode 392, sampel pizza yang berbahan dasar 100% bumbu asam pedas dengan kode 651. Panelis akan diberikan formulir uji organoleptik dengan memperhatikan aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma yang memiliki tujuh tingkatan hedonik, yaitu: (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) netral, (4) agak suka, (5) suka, (6) sangat suka.

Selanjutnya hasil data pengujian organoleptik akan melalui analisis One way ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan nilai rata-rata antara sampel 784, 392, dan 651, serta akan didapat informasi sampel mana yang lebih disukai atau tidak disukai oleh panelis. Hasil dari penelitian ini akan disajikan menggunakan metode analisis statistik deskriptif. Seperti yang dijelaskan oleh Sugiyono (2012), statistik deskriptif merupakan analisis statistik yang dimanfaatkan untuk menganalisa data melalui cara menceritakan hasil data yang telah diperoleh apa adanya tanpa ada tujuan untuk membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum. Teknik menampilkan data dalam penelitian ini akan disajikan dengan tabel dan diagram batang. Metode pengumpulan data adalah dengan mengumpulkan data sekunder yang berasal dari buku-buku dan penelitian sebelumnya yang berhubungan dengan penelitian ini dan data primer yang merupakan data dari formulir uji organoleptik yang dilakukan terhadap panelis yang terlibat dalam penelitian ini.

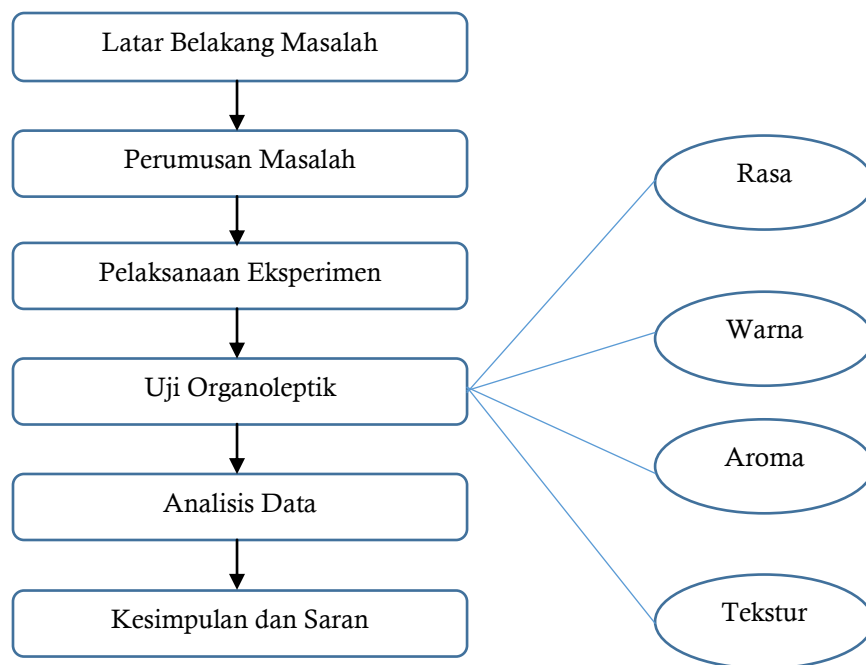
Bahan yang akan digunakan dalam penelitian ini akan dibagi menjadi tiga unsur, yaitu adonan roti pizza, bumbu dasar pizza, dan bahan tambahan. Untuk menjamin keadilan dalam penelitian ini maka bahan dan cara pembuatan adonan roti pizza dan bahan tambahan yang digunakan adalah sama. Sedangkan bahan yang berbeda sebagai bahan yang diuji adalah bumbu dasar pizza dimana sampel 784 akan menggunakan bumbu dasar tomat khas masakan barat, sampel 392 akan menggunakan kombinasi saus marinara dan bumbu asam pedas, dan sampel 651 akan menggunakan bumbu asam pedas. Berikut adalah bahan yang digunakan pada kedua sampel

Tabel 1. Bahan-Bahan untuk Pembuatan Adonan Pizza dan Bumbu Sampel

Bahan		Resep Penelitian		
		Sampel 784	Sampel 392	Sampel 651
Adonan Roti Pizza	Tepung Terigu	100 gr	100 gr	100 gr
	Garam	3 gr	3 gr	3 gr
	Ragi Instan	1 gr	1 gr	1 gr
	Air	60 ml	60 ml	60 ml
Bumbu Marinara	Minyak	30 ml	15 ml	
	Bawang Putih	5 gr	2.5 gr	
	Bawang Bombay	15 gr	7.5 gr	
	Tomat	30 gr	15 gr	
	Tomat Puree	50 ml	25 ml	

	Daun Basil	3 gr	1.5 gr	
	Garam	3 gr	1.5 gr	
	Gula	5 gr	2.5 gr	
Bumbu Asam Pedas	Bawang Merah		10 gr	20 gr
	Bawang Putih		5 gr	10 gr
	Kunyit		4 gr	8 gr
	Jahe		2.5 gr	5 gr
	Sereh		2 gr	4 gr
	Daun Jeruk		1 lembar	2 lembar
	Daun Salam		1 lembar	2 lembar
	Cabai Merah		3 gr	6 gr
	Garam		2.5 gr	5 gr
	Asam Jawa		7.5 gr	15 gr
	Minyak Goreng		15 ml	30 ml
Bahan Tambahan	Keju Mozarella	100 gr	100 gr	100 gr
	Ayam Cincang	100 gr	100 gr	100 gr

Menurut Puslitjaknov (2008), tahapan *research and development* akan menjelaskan tentang tahapan yang dilakukan oleh peneliti dalam membuat produk. Berikut dipaparkan beberapa tahapan prosedur dalam penelitian ini



Gambar 1. Prosedur Penelitian

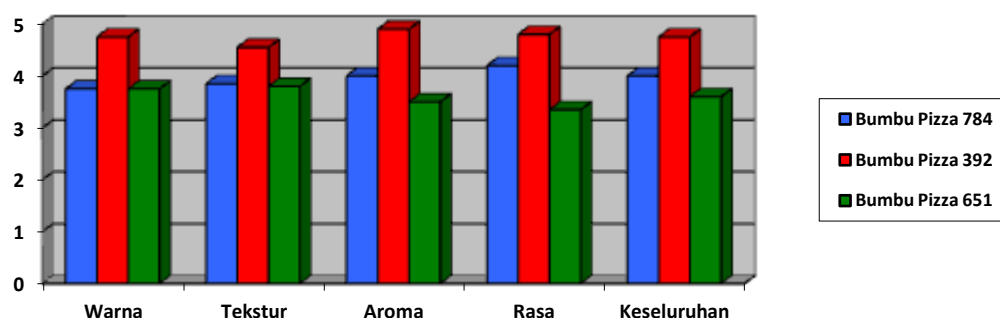
HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengujian organoleptik penggunaan bumbu asam pedas sebagai bumbu dasar pizza dapat dilihat dari Tabel 2 dan Gambar 2 berikut.

Tabel 2. Rata-Rata Skor Pengujian Organoleptik Bumbu Dasar Pizza

	Aspek Warna	Aspek Tekstur	Aspek Aroma	Aspek Rasa	Aspek Keseluruhan
Bumbu Pizza 784 (100% marinara)	3.75	3.85	4	4.2	4
Bumbu Pizza 392 (50% asam pedas 50% marinara)	4.75	4.55	4.9	4.8	4.75

Bumbu Pizza 651 (100% asam pedas)	3.75	3.8	3.5	3.35	3.6
--------------------------------------	------	-----	-----	------	-----



Gambar 2. Rata-Rata Skor Pengujian Organoleptik Bumbu Dasar Pizza

Berdasarkan tabel dan gambar yang menunjukkan rata-rata skor pengujian organoleptik terhadap bumbu dasar pizza yang diujikan, dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan keseluruhan, sampel pizza 392 dengan kombinasi 50% bumbu asam pedas dan 50% bumbu marinara mendapatkan nilai yang paling tinggi diantara sampel bumbu pizza lainnya.

Tabel 3. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Warna

Groups	Count	Sum	Average	Variance
Bumbu Pizza 784	20	75	3,75	1,986842
Bumbu Pizza 392	20	95	4,75	0,618421
Bumbu Pizza 651	20	75	3,75	1,355263

ANOVA

Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	13,33333333	2	6,666667	5,049834	0,00957	3,158843
Within Groups	75,25	57	1,320175			
Total	88,58333333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek warna menunjukkan F-hitung dengan skor 5,049834 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,00957 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek warna dari ketiga sampel bumbu pizza

Tabel 4. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Tekstur

Groups	Count	Sum	Average	Variance
Bumbu Pizza 784	20	77	3,85	1,397368
Bumbu Pizza 392	20	91	4,55	1,102632
Bumbu Pizza 651	20	76	3,8	0,905263

ANOVA

Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	7,033333333	2	3,516667	3,098145	0,052811	3,158843
Within Groups	64,7	57	1,135088			
Total	71,73333333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek Tekstur menunjukkan F-hitung dengan skor 3,098145 yang lebih rendah dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,052811 yang lebih tinggi dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan tidak adanya perbedaan yang signifikan pada aspek warna dari ketiga sampel bumbu pizza

Tabel 5. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Aroma

Groups	Count	Sum	Average	Variance
Bumbu Pizza 784	20	80	4	1,263158
Bumbu Pizza 392	20	98	4,9	1,357895
Bumbu Pizza 651	20	70	3,5	1,105263

ANOVA						
Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	20,13333333	2	10,06667	8,10452	0,000799	3,158843
Within Groups	70,8	57	1,242105			
Total	90,93333333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek aroma menunjukkan F-hitung dengan skor 8,10452 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,000799 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek aroma dari ketiga sampel bumbu pizza

Tabel 6. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Rasa

<i>Groups</i>	<i>Count</i>	<i>Sum</i>	<i>Average</i>	<i>Variance</i>		
Bumbu Pizza 784	20	84	4,2	1,642105		
Bumbu Pizza 392	20	96	4,8	1,326316		
Bumbu Pizza 651	20	67	3,35	1,502632		
ANOVA						
<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Between Groups	21,23333333	2	10,61667	7,123602	0,001732	3,158843
Within Groups	84,95	57	1,490351			
Total	106,1833333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek rasa menunjukkan F-hitung dengan skor 7,123602 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,001732 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek rasa dari ketiga sampel bumbu pizza

Tabel 7. Hasil Analisis One Way ANOVA Secara Keseluruhan

Groups	Count	Sum	Average	Variance		
Bumbu Pizza 784	20	80	4	1,684211		
Bumbu Pizza 392	20	95	4,75	1,144737		
Bumbu Pizza 651	20	72	3,6	0,884211		
ANOVA						
Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	13,63333333	2	6,816667	5,507442	0,006505	3,158843
Within Groups	70,55	57	1,237719			
Total	84,18333333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA secara keseluruhan menunjukkan F-hitung dengan skor 5,507442 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,006505 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang signifikan secara keseluruhan dari ketiga sampel bumbu pizza

KESIMPULAN

Mengacu pada hasil dari penelitian yang telah selesai dilakukan melalui pengujian organoleptik dan analisis One Way ANOVA, maka dapat diambil kesimpulan bahwa pada aspek warna, aroma, rasa, dan keseluruhan terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga sampel bumbu pizza dan sampel bumbu pizza 392 dengan kombinasi 50% bumbu asam pedas dan 50% bumbu marinara mendapatkan penilaian tertinggi dari panelis. Dari aspek tekstur walaupun sampel bumbu pizza 392 dengan kombinasi 50% bumbu asam pedas dan 50% bumbu marinara mendapatkan penilaian tertinggi dari panelis, namun belum adanya perbedaan yang signifikan.

Dari kesimpulan diatas dapat diketahui bahwa bumbu asam pedas khas Kepulauan Riau memiliki potensi besar untuk menjadi produk alternatif maupun campuran dengan dikombinasikan bumbu khas kuliner barat.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih peneliti sampaikan kepada seluruh panelis yang telah membantu dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Aan,R. 2013. Buku Resep Pizza Favorit Ide Masak! Sehat, Lezat & Praktis. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama
- Adnan, F. 2017. Menjelajah Kuliner Tradisional Riau. Jakarta: Badan Pengembangan dan Pembinaan Bahasa, Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan
- Arikunto, S. 2010. Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: Rineka Cipta
- Barret. 2014: 13. Pizza, A Slice of American History. USA: Voyageur Press
- Lexy, J Moleong. (2008) Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: PT Remaja Rosdakarya
- Lilly,T.E. 2009. Buku Aneka PIZZA Yummy & Tasty. Jakarta : PT. Gramedia Pustaka
- Oxford. 2005. *Oxford English Dictionary 3rd ed.* England: Oxford University Press
- Puslitjaknov, T. (2008). Metode Penelitian dan Pengembangan. Jakarta: Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan.
- Setyaningsih, Dwi, et al. 2010. *Analisi Sensori untuk Industri Pangan dan Agro.* IPB Press: Bogor
- Siregar, S. (2013). Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif. (Cetakan ke-1). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.