

ORGANOLEPTIK REVIEW JENIS JAHE YANG BERBEDA TERHADAP KUALITAS DADAK RANDANG DAGING

(Organoleptic Review Different Types of Ginger on the Quality of Dadak Beef Randang)

Rino Fitra Adlim¹, Elida*², Lucy Fridayati³, Dikki Zulfikar⁴

^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research aims to analyze the effect of using different types of ginger on the quality of meat rendang in terms of shape, color, aroma, texture and taste, against the background of the differences in types of ginger and the chemical composition contained in red ginger, emprit ginger and elephant ginger. And people tend to use ground ginger so that the type and quality of ginger that has been finely ground is not known. This type of research is a pure experiment with the aim of revealing the influence and differences between three different variables. The research design used was a completely randomized design (CRD). Data was obtained from 3 expert panelists, using an organoleptic test format, then the data was analyzed using a variance analysis test. If the ANOVA results show that F_{count} is greater than F_{table} , then the Duncan test is carried out. The results of the study revealed that there was no significant effect on the use of different types of ginger on the quality of the randang meat, including the quality of the shape, color, aroma, texture and taste of the randang. From this statement, it can be concluded that H_0 is accepted, namely the type of ginger does not affect the quality of the dadak randang because $F_{count} < F_{table}$.

Keyword: Effects, Quality, Rendang, Types of Ginger.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan jenis jahe yang berbeda terhadap kualitas dadak randang daging dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa, di latar belakang dengan adanya perbedaan jenis-jenis jahe serta komposisi kimia yang terkandung didalam jahe merah, jahe emprit dan jahe gajah. Serta kecenderungan masyarakat menggunakan jahe giling sehingga tidak diketahui jenis dan kualitas jahe yang sudah digiling halus. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni dengan tujuan untuk mengungkapkan pengaruh sekaligus perbedaan antara tiga variabel yang berbeda. Rancangan penelitian yang digunakan adalah rancangan acak lengkap (RAL). Data diperoleh dari 3 panelis ahli, dengan menggunakan format uji organoleptik, kemudian data dianalisis dengan uji analisis varian. Jika hasil ANAVA menunjukkan F_{hitung} lebih besar dari F_{tabel} , maka dilakukan uji Duncan. Hasil penelitian mengungkapkan bahwa tidak terdapat pengaruh yang signifikan pada penggunaan jenis jahe yang berbeda terhadap kualitas dadak randang daging meliputi kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa randang. Dari pernyataan tersebut, disimpulkan bahwa H_0 diterima yaitu jenis jahe tidak mempengaruhi kualitas dadak randang dikarenakan $F_{hitung} < F_{tabel}$.

Kata kunci: Jenis jahe, Kualitas, Pengaruh, Randang

How to Cite: Rino Fitra Adlim¹, Elida*², Lucy Fridayati³, Dikki Zulfikar⁴. 2024. Organoleptik Review Jenis Jahe yang Berbeda Terhadap Kualitas Dadak Randang Daging. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (1): pp. 64-68, DOI: 10.24036/jptbt.v5i1.12910



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

Randang merupakan masakan tradisional Indonesia yang berasal dari etnis Minangkabau, Sumatra Barat. Elida (2021) "Randang merupakan makanan adat yang disebut juga sebagai Induak Jamba. Randang daging yang ada di daerah Sumatera Barat memiliki aroma dan rasa khas yang berbeda disetiap wilayahnya". Perbedaan ini disebabkan oleh penggunaan bumbu/rempah maupun teknik pengolahan. Sumatera Barat terdiri dari wilayah darek dan wilayah pasisia. Randang sendiri terdiri dari olahan daging

sapi dengan campuran berbagai macam rempah dan santan kelapa. Menurut Lisa (2018) “Aroma dan rasayang dihasilkan dari randang sangat tergantung akan jenis daging, santan, bumbu dan rempah yang digunakan”. Pemilihan bumbu dan rempah-rempah yang masih segar sangat dibutuhkan dalam pembuatan randang, karena aroma dan rasa randang dihasilkan sangat dipengaruhi oleh penggunaan bumbu dan rempah-rempah tersebut.

Dari beberapa bumbu yang digunakan, jahe menjadi bahan utama yang wajib dalam pembuatan randang untuk memberikan aroma wangi dan cita rasa yang agak pedas. Fatikawati (2016) “Jahe dapat diolah menjadi berbagai produk pangan. Jahe dapat dijadikan sebagai bumbu masakan, bahan sayur, salad, acar, asinan dan olahan lainnya”. Jahe mengandung komponen minyak menguap (volatile oil), minyak tak menguap (nonvolatile oil) dan pati. Minyak menguap yang biasa disebut minyak atsiri merupakan komponen pemberi bau yang khas, sedangkan minyak yang tak menguap biasa disebut oleoresi merupakan pemberi rasa pedas dan pahit (Setyawan, 2015).

Jahe sebagai bumbu yang digunakan dalam pengolahan randang biasanya ada dalam bentuk sudah menjadi bumbu giling dan jahe yang masih utuh. Hal ini tentunya menyebabkan ada pengaruh rasa yang berbeda dalam pengolahan randang jika dibandingkan menggunakan jahe yang segar dan masih utuh.

BAHAN DAN METODE

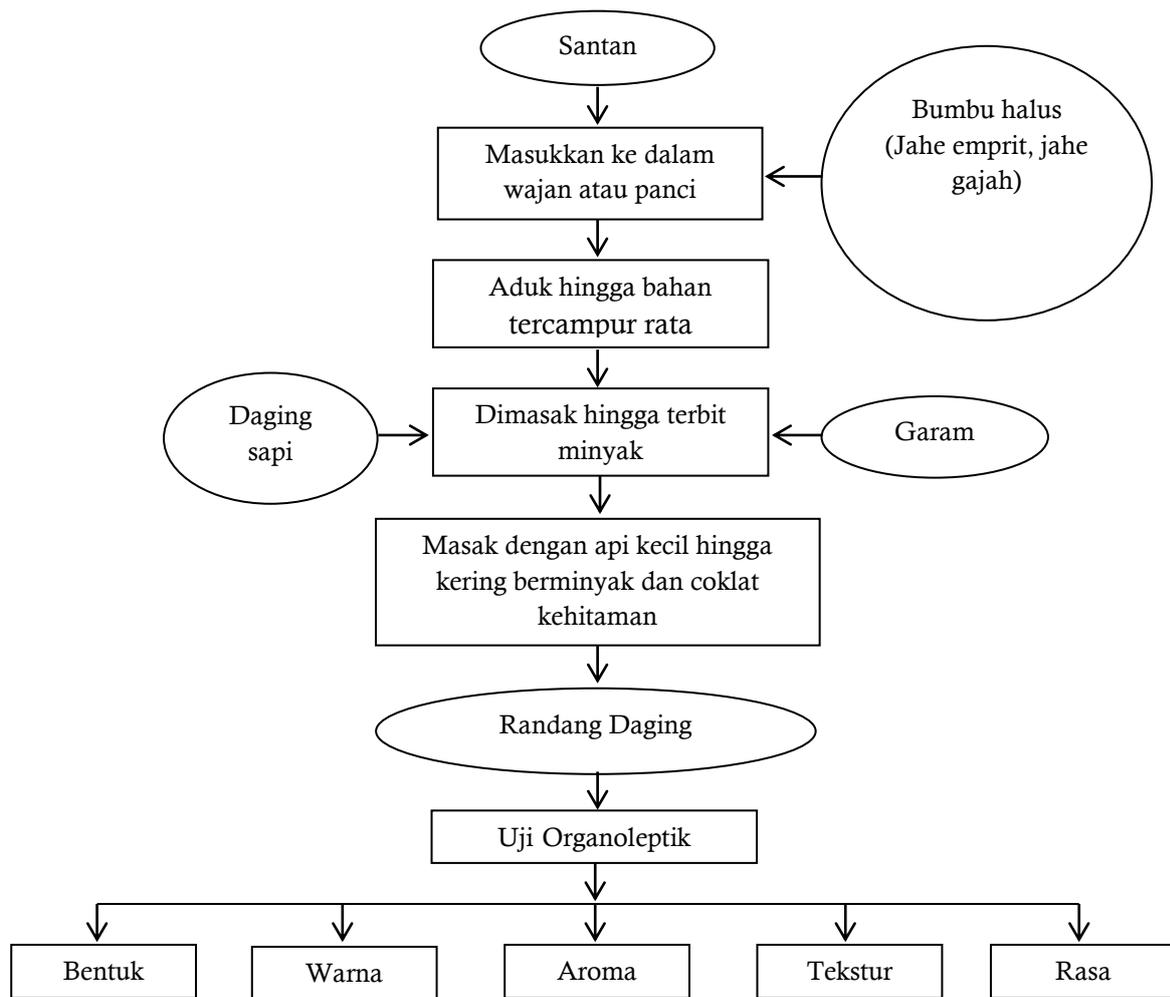
Bahan utama yang digunakan yaitu daging sapi, cabe merah, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, daun jeruk, daun salam, daun kunyit, ketumbar, pala, sereh, dan garam. Untuk lebih jelas bisa dilihat dari Tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Randang

Nama Bahar	Resep Penelitian		
	X1	X2	X3
Daging sapi	1000 gr	1000 gr	1000 gr
Santan kental	1.300 ml	1.300 ml	1.300 ml
Santan encer	2.000 ml	2.000 ml	2.000 ml
Cabai kampung	130 gr	130 gr	130 gr
Bawang merah	130 gr	130 gr	130 gr
Bawang putih	100 gr	100 gr	100 gr
Jahe	130 gr	130 gr	130 gr
Lengkuas	110 gr	110 gr	110 gr
Kunyit	20 gr	20 gr	20 gr
Batang serai	15 gr (1 batang)	15 gr (1 batang)	15 gr (1 batara
Daun salam	4 gr (4 lembar)	4 gr (4 lembar)	4 gr (4 lembe
Daun kunyit	1 gr (2 lembar)	1 gr (2 lembar)	1 gr (2 lembe
Daun jeruk	15 gr (2 lembar)	15 gr (2 lembar)	15 gr (2 lemb
Garam	50 gr	50 gr	50 gr

Sumber: (Yulia, 2020)

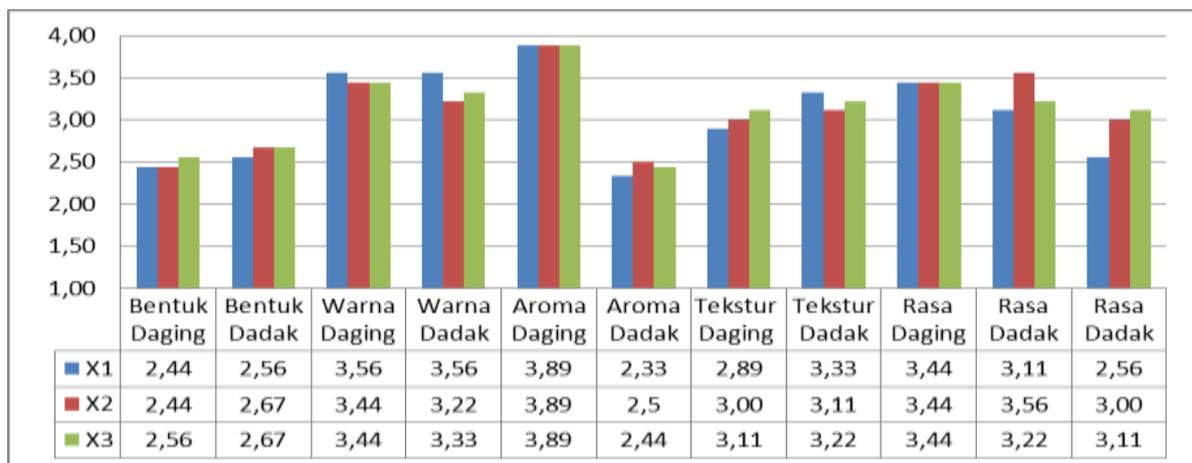
Pada penelitian ini metode yang digunakan adalah teknik Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan tiga perlakuan yang mana X1 (jahe merah), X2 (jahe emprit) dan X3 (jahe gajah). Meliputi bentuk daging (rapi), bentuk dadak (halus), warna daging (cokelat kehitaman), warna dadak (cokelat kehitaman), aroma daging (harum randang), aroma dadak (harum jahe), tekstur daging (empuk), tekstur dadak (kering berminyak), rasa daging (bumbu meresap), rasa dadak (gurih) dan rasa dadak (terasa jahe). Setelah data diperoleh, kemudian ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah tabulasi data kemudian dilakukan uji analisis varian. Proses pembuatan randang daging dengan menggunakan jenis jahe yang berbeda dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Proses Pembuatan Randang Daging

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian dari randang daging dengan penggunaan jahe merah, jahe emprit dan jahe gajah pada kualitas dadak randang daging dapat dilihat pada Gambar 2 berikut:



Gambar 2. Hasil Penelitian Pengaruh Penggunaan Jenis Jahe yang Berbeda Terhadap Kualitas Dadak Randang Daging.

Berdasarkan gambar diatas diketahui bahwa hasil terbaik dari kualitas bentuk daging terdapat pada perlakuan X₃ yaitu 2,56 dengan kategori cukup rapi. Hasil terbaik kualitas bentuk dadak terdapat pada perlakuan X₂ dan X₃ yaitu 2,67 dengan kategori cukup halus. Hasil terbaik kualitas warna daging terdapat

pada perlakuan X_1 yaitu 3,56 dengan kategori coklat kehitaman. Hasil terbaik kualitas warna dadak terdapat pada perlakuan X_1 yaitu 3,56 dengan kategori coklat kehitaman. Hasil terbaik kualitas aroma daging terdapat pada perlakuan yang sama yaitu 3,89 dengan kategori harum randang. Hasil terbaik kualitas aroma dadak terdapat pada perlakuan X_2 yaitu 2,50 dengan kategori cukup harum jahe. Hasil terbaik kualitas tekstur daging terdapat pada perlakuan X_3 yaitu 3,11 dengan kategori empuk. Hasil terbaik kualitas tekstur dadak terdapat pada perlakuan X_1 yaitu 3,33 dengan kategori kering berminyak. Hasil terbaik kualitas rasa daging terdapat pada perlakuan yang sama yaitu 3,44 dengan kategori bumbu meresap. Hasil terbaik kualitas rasa dadak terdapat pada perlakuan X_2 yaitu 3,56 dengan kategori gurih. Hasil terbaik kualitas rasa dadak terdapat pada perlakuan X_3 yaitu 3,11 dengan kategori terasa jahe.

Bentuk sangat diperlukan dalam sebuah makanan karena merupakan kriteria penampilan yang dihasilkan dari bentuk atau potongan yang berasal dari bahan baku itu sendiri. Menurut Murdijati, dkk (2019) "Potongan daging untuk membuat randang adalah kotak ukuran yang digunakan lebih besar dan tebal dari daging untuk sup". Hasil analisis data pada kualitas bentuk daging randang dengan nilai rata-rata 2,44 (X_1), 2,44 (X_2) dan 2,56 (X_3) dengan kategori cukup rapi. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,029 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima. Bentuk merupakan tampilan dari suatu makanan. Menurut Feby (2021) "Bentuk adalah tampilan makanan yang memiliki daya tarik yang dapat diperoleh dari pemotongan bahan makanan dengan rapi dan seragam". Hasil analisis data pada kualitas bentuk dadak randang dengan nilai rata-rata 2,60 (X_1), 2,60 (X_2) dan 2,67 (X_3) dengan kategori cukup halus. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($1 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan, randang pada umumnya mempunyai warna yang coklat kehitaman disebabkan oleh proses karamelisasi yaitu memasak kuah santan hingga menjadi kering (Murdijati, dkk 2019 :39). Hasil analisis data pada kualitas warna daging randang dengan nilai rata-rata 3,56 (X_1), 3,44 (X_2) dan 3,44 (X_3) dengan kategori coklat kehitaman. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,114 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima. Warna randang daging yang dominan dan sesuai standar adalah coklat kehitaman. Randang daging setelah masak memiliki warna khas yakni coklat yang menghitam karena proses pengolahan yang lama (Hariadi, dkk 2019:58). Hasil analisis data pada kualitas warna dadak randang dengan nilai rata-rata 3,56 (X_1), 3,22 (X_2) dan 3,33 (X_3) dengan kategori coklat kehitaman. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,634 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

Pemilihan bahan yang bagus dan segar sangat diperlukan agar menghasilkan aroma randang yang khas. Menurut Mandradhitya (2016), "Campuran santan dan bumbu-bumbu lokal akan menghasilkan aroma randang yang harum dan tajam". Hasil analisis data pada kualitas aroma daging randang dengan nilai rata-rata 3,89 (X_1), 3,89 (X_2) dan 3,89 (X_3) dengan kategori harum randang. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($1,5 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima. Menurut Alwi (2002) "Aroma adalah bau-bau yang berasal dari tumbuh-tumbuhan dan akar-akaran yang dipergunakan atau dimanfaatkan sebagai bahan pewangi makanan atau minuman". Semua jenis masakan memiliki aroma dan cita rasa khas yang dihasilkan dari berbagai jenis bahan baku, bumbu dan rempah yang digunakan dalam pengolahannya. Hasil analisis data pada kualitas aroma dadak randang dengan nilai rata-rata 2,33 (X_1), 2,50 (X_2) dan 2,44 (X_3) dengan kategori cukup harum jahe. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,028 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

Tekstur adalah susunan yang dapat dirasakan melalui indra peraba baik jari maupun tangan. Menurut Wynda (2019) "Tekstur ke daging adalah empuk karena proses pengolahannya yang lama dan daging yang dipilih juga tidak berlemak". Tekstur yang diharapkan pada randang adalah empuk. Hasil analisis data pada kualitas tekstur daging randang dengan nilai rata-rata 2,89 (X_1), 3,00 (X_2) dan 3,11 (X_3) dengan kategori empuk. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,064 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima. Tekstur merupakan suatu komponen yang turut menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Menurut Nopita dan Ahmad (2015) "Tekstur merupakan salah satu faktor sensoris yang berkaitan dengan tingkat kekerasan dan kelembutan pada suatu produk". Hasil analisis data pada kualitas tekstur dadak randang dengan nilai rata-rata 3,33 (X_1), 3,11 (X_2) dan 3,22 (X_3) dengan kategori tekstur kering berminyak. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,072 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

Rasa mempunyai peran yang sangat penting dalam suatu masakan, jika rasa dari suatu masakan tidak ada maka masakan tersebut tidak enak dan nikmat. Menurut Wisnu (2012) "Rasa merupakan gabungan dari semua perasaan yang terdapat dalam mulut, termasuk *Mouth-feel*. Hasil analisis data pada

kualitas rasa daging randang dengan nilai rata-rata 3,44 (X_1), 3,44 (X_2) dan 3,44 (X_3) dengan kategori gurih. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($3,601 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima. Dalam pembuatan randang, untuk mendapatkan rasa bumbu yang meresap pada daging randang

dibutuhkan kesabaran dan ketelatenan dalam proses pembuatannya. Menurut Wynda (2019) "Rasa randang yang gurih sangat mudah diterima oleh semua lidah dan kini randang tidak hanya bisa ditemukan di Indonesia saja namun di beberapa belahan dunia juga sudah ditemukan". Hasil analisis data pada kualitas rasa dadak randang dengan nilai rata-rata 3,11 (X_1), 3,52 (X_2) dan 3,22 (X_3) dengan kategori gurih. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($1,088 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

Rasa merupakan faktor terpenting dalam suatu masakan. Dadak pada randang memiliki rasa yang gurih. Hal ini diperkuat oleh pernyataan Wynda (2019) "Randang memiliki rasa yang gurih, sehingga mudah diterima oleh lidah masyarakat". Rasa gurih pada randang diperoleh dari penggunaan santan kelapa (Lawrie dalam Mubarak, 2017). Hasil analisis data pada kualitas rasa dadak randang dengan nilai rata-rata 2,56 (X_1), 3,00 (X_2) dan 3,11 (X_3) dengan kategori terasa jahe. Uraian data yang telah diuji bahwa $F_{hitung} < F_{tabel}$ ($0,442 < 5,143$) hal ini menyatakan bahwa hipotesis diterima.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian pengaruh penggunaan jenis jahe yang berbeda terhadap kualitas *dadak randang* daging yang telah dilakukan uji organoleptik dan hasil dari uji analisis varian, tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk daging (rapi), bentuk dadak (halus), warna daging (cokelat kehitaman), warna dadak (cokelat kehitaman), aroma daging (harum randang), aroma dadak (harum jahe), tekstur daging (empuk), tekstur dadak (kering berminyak), rasa daging (bumbu meresap), rasa dadak (gurih), rasa dadak (terasa jahe).

Saran yang dapat disampaikan pada penelitian ini adalah;

1. Dalam pembuatan randang gunakan daging bagian has dalam yang tidak memiliki lemak.
2. Ikuti alur serat daging saat melakukan potongan daging randang agar mendapatkan tekstur daging yang lembut saat dikonsumsi
3. Potongan daging sebaiknya sedikit lebih besar karena akan menyusut saat menuju proses menjadi randang.
4. Gunakan api kecil dan konsisten saat proses memasak agar menghasilkan dadak randang berwarna cokelat kehitaman dan tekstur kering berminyak.
5. Simpan randang pada saat sudah dingin dengan kemasan tertutup rapat agar dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama
6. Perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengolahan dan kualitas randang dengan penggunaan jenis jahe yang berbeda

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih penulis sampaikan kepada Ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah membimbing penulis dalam penelitian, penyusunan skripsi dan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Alwi, Hasan. 2002. *Kamus Besar Bahasa Indonesia*. Jakarta: Balai Pustaka
- Budi, S. 2015. *Peluang Usaha Budidaya Jahe*. Yogyakarta : Pustaka Baru Press.
- Feby, M.P. 2021. "Standarisasi Resep Randang Daging Beserta Bahan Tambahan Pangan di Kota Padang Panjang". Universitas Negeri Padang.
- Hariadi, dkk. 2012. *Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner Randang di Provinsi Sumatera Barat*. Padang : BPSNT Padang Press.
- Lisa, R. 2018. *Karakteristik Sensori Rendang Khas Beberapa Daerah Di Sumatera Barat Menggunakan Principal Component Analysis (PCA)*. Tesis. Padang : Universitas Andalas
- Mandradhitya, K.P. 2016. *Metode Memasak Dengan Teknik Sous Vide Dalam Pembuatan Produk Makanan Rendang Daging Sapi: Pendekatan Organoleptik. Penelitian Mandiri*. Bandung : Sekolah Tinggi Pariwisata Bandung
- Murdijati, dkk. 2019. *Kuliner Minangkabau*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama
- Nuraida, F. 2016. *Pengaruh Penggunaan Manisan Jahe Bubuk (Zingiber Officinale Roscoe) Pada Pembuatan Cookies Jahe Terhadap Daya Terima Konsumen. Skripsi*. Jakarta : Universitas Negeri Jakarta.
- Wisnu Cahyadi. 2012. *Analisis dan Aspek Kesehatan Bahan Tambahan Pangan*. Jakarta : Bumi Aksara.
- Wynda. 2019. *Randang Bundo*. Jakarta : Gramedia Pustaka Utama