

PENGOLAHAN PANGEK LAPUAK MENGGUNAKAN BALANGO DAN PARIUAK BASI

(Processing Pangek Lapuak Using Balango And Pariuak Stale)

Siti Zumairo¹, Elida^{*2}, Lucy Fridayati³, Wiwik Gusnita⁴

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

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

ABSTRACT

Pangek lapuak is a typical food from Nagari Barulak which is made from goldfish and asam kosambi leaves as a natural ingredient to soften the bones. There are two types of processing equipment used in the processing process, namely balango and pariauak basi. Using different processing equipment will produce different qualities of pangek lapuak. This research aims to analyze the effect of the tools used on the quality of color, aroma, aroma texture and taste of pangek lapuak. This type of research is pure experiment (true experimental) using the Independent Sample T-test method. The data used is primary data obtained directly from 3 expert panelists by filling in the organoleptic test format for pangek lapuak using balango and pariauak basi. The data obtained was then tabulated in table form and a level test was carried out on each variable X1 and X2 to find out whether there was a mean comparison for these variables using the Independent Sample T-test. The results of the research show that there is an influence of the use of different processing equipment on the quality of the aroma and savory taste of fish with the highest result being the quality of the fragrant fish aroma of 3.89 (fragrant fish), for the fragrant aroma of the sauce with a value of 3.89 (the fragrant aroma of the sauce). while for the savory taste of fish it has a value of 3.67 (savory fish). The best quality test results for pangek lapuak were found in the use of balango.

Keyword: Pangek Lapuak, Balango, Pariuak Basi

ABSTRAK

Pangek lapuak merupakan makanan khas dari Nagari Barulak yang terbuat dari ikan mas dan daun asam kosambi sebagai bahan alami untuk melunakkan tulangnya. Terdapat dua jenis alat pengolahan yang digunakan dalam proses pengolahannya yaitu balango dan pariauak basi. Penggunaan alat pengolahan yang berbeda akan menghasilkan kualitas pangek lapuak yang berbeda juga. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh alat yang digunakan terhadap kualitas warna, aroma, tekstur aroma dan rasa pangek lapuak. Jenis penelitian ini adalah eksperimen murni (true eksperimental) dengan menggunakan metode Independent Sample T-test. Data yang digunakan adalah data primer yang didapatkan langsung dari 3 orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap pangek lapuak menggunakan balango dan pariauak basi. Data yang diperoleh kemudian di tabulasikan dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X₁ dan X₂ untuk mengetahui apakah terdapat perbandingan mean pada variabel tersebut menggunakan Independent Sample T-test. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pengaruh penggunaan alat pengolahan yang berbeda terhadap kualitas aroma dan rasa gurih ikan dengan hasil tertinggi kualitas aroma harum ikan 3,89 (harum ikan), untuk aroma harum kuah dengan nilai 3,89 (harum kuah). sedangkan untuk rasa gurih ikan memiliki nilai 3,67 (gurih ikan). Hasil uji kualitas pangek lapuak terbaik terdapat pada penggunaan balango.

Kata kunci: Pangek Lapuak, Balango, Pariuak Basi

How to Cite: Siti Zumairo¹, Elida². 2024. *Quality Pangek Lapuak Using Balango And Pariuak Stale*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (2): pp. 253-262, DOI: 10.24036/jptbt.v5i2.13282



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

Pangek lapuak merupakan salah satu makanan tradisional dari Sumatera Barat. Makanan ini terbuat dari ikan mas segar dengan menggunakan bumbu-bumbu alami seperti daun kunyit, daun salam, daun jeruk, cabe erah kriting, bawang merah, bawang putih, dan daun asam kosambi sebagai bahan alami untuk melunakkan tulang ikan.

Pangek lapuak memiliki cita rasa yang asam dan gurih, dan ditemui variasi berupa jenis ikan seperti *pangek* ikan mas, *pangek* ikan nila, *pangek* ikan tuna dan sebagainya (Rahmadi, 2022). *Pangek lapuak* juga menjadi makanan penting ketika ada acara seperti pernikahan, upacara *batagak pengulu*, dan upacara adat lainnya. Menurut Zulkarnaini dan Mulyani (2020) yang menyatakan bahwa, “Makanan adat dapat berfungsi sebagai pelengkap dalam suatu upacara untuk menampilkan makanan khas dari suatu daerah yang ada agar dapat dikenal oleh generasi muda”.

Selain bumbu yang digunakan, alat juga sangat berpengaruh terhadap kualitas yang dihasilkan dari *pangek lapuak* tersebut. Pada zaman dahulu masyarakat setempat membuat *pangek lapuak* menggunakan *balango* yang merupakan peralatan tradisional yang terbuat dari tanah liat dengan kegunaan yang beragam. Menurut Annisa (2019), “Kegunaan dari *balango* beragam, yaitu sebagai tempat untuk membuat gulai, *asam padeh*, merebus makanan atau sayuran serta membuat *pangek*. Kelebihan menggunakan *balango* ini selain harga yang lumayan murah dan terjangkau, dan makanan yang dimasak mempunyai cita rasa yang khas. Menurut Elida (2019) mengatakan bahwa, “Makanan yang dimasak dengan *balango* memiliki cita rasa yang khas dibandingkan bila dimasak dengan alat yang terbuat dari aluminium atau besi”.

Seiring dengan perkembangan zaman masyarakat setempat sudah jarang menggunakan *balango* dalam proses pembuatan *pangek lapuak*, karena selain alat tersebut tidak adadirumah *balango* sudah jarang ditemui di pasar tradisional maupun modern, karena hal itu masyarakat lebih memilih menggunakan *pariauk basi*. Menurut Rizki (2022), “*Pariauk* atau periuk adalah alat yang digunakan untuk memasak nasi dan air, terbuat dari bahan baku besi dan aluminium”.

Berdasarkan teori tersebut terdapat dua jenis alat pengolahan yang digunakan dalam pembuatan *pangek lapuak* di daerah Kabupaten Tanah Datar. Penggunaan alat pengolahan yang berbeda dalam pembuatan *pangek lapuak* tentu akan menghasilkan kualitas *pangek lapuak* yang berbeda juga. Tujuan dari penelitian ini adalah mendeskripsikan perbedaan kualitas *pangek lapuak* menggunakan alat pengolahan *balango* dan *pariauk basi* yang dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa.

BAHAN DAN METODE

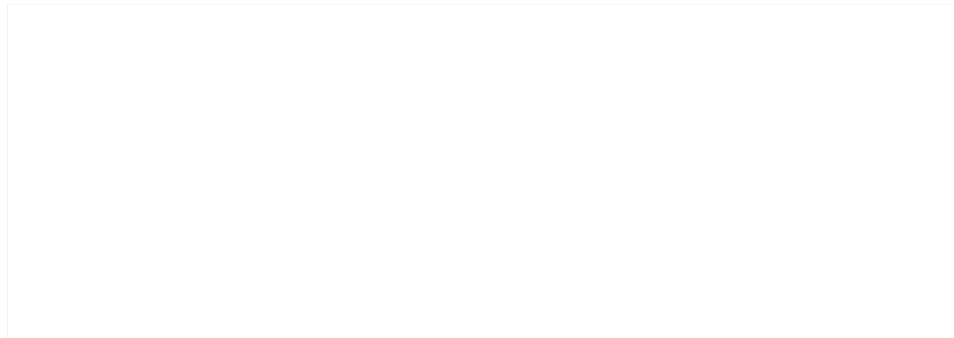
Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen murni (*true eksperimental*) yaitu dengan melakukan percobaan langsung tentang penggunaan alat pengolahan yang berbeda terhadap kualitas *pangek lapuak*. Menurut Zainal (2020), “Metode eksperimen adalah penelitian yang digunakan untuk mengetahui pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendali”. Penelitian ini dilakukan di workshop Tata Boga, Deoartemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang. Penelitian ini menggunakan metode metode Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan dengan 2 (dua) perlakuan dan 3 (tiga) kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data yang didapat langsung dari tiga orang panelis ahli dengan pengisian format uji organoleptik terhadap kualitas *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariauk basi* yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Data yang sudah diperoleh dari uji organoleptik kemudian ditabulasikan ke dalam bentuk tabel dan dilakukan uji jenjang terhadap masing-masing variabel X_1 dan X_2 untuk mengetahui apakah terdapat perbedaan *mean* pada variabel tersebut menggunakan *independent T-test*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Setelah melakukan penelitian dengan 2 perlakuan dan 3 kali pengulangan, maka didapatkan data hasil penelitian. Pada penelitian ini produk diberikan kepada panelis yang terdiri dari *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pangek lapuak* menggunakan *pariauk basi*. Kualitas yang dinilai yaitu kualitas dari segi bentuk (ikan utuh 1 ekor, kental kuah), warna (kuning ikan, kuning kuah), aroma (harum ikan, harum kuah) tekstur (lembut daging, rapuh tulang, kental kuah) dan rasa (gurih ikan, gurih kuah, asam kuah, pedas kuah).

A. Deskripsi Data Kualitas *Pangek Lapuak* menggunakan *balango*

Hasil penelitian kualitas *pangek lapuak* menggunakan *balango* dapat dilihat pada Gambar 1



Gambar 1. Rata-rata Nilai Kualitas *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

1. Deskripsi Kualitas bentuk *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Bentuk Ikan Utuh 1 Ekor

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas bentuk utuh ikan pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* mendapatkan nilai rata-rata setiap pengulangan penelitian yaitu 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata keseluruhan yang dihasilkan yaitu 4,00 termasuk kedalam kategori bentuk ikan utuh 1 ekor.

b. Bentuk Kental Kuah

Analisis data penelitian uji organoleptik terhadap kualitas bentuk kental *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata sebesar 3.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Dan pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka rata-rata hasil uji organoleptik sebanyak 3 kali pengulangan yang dihasilkan yaitu sebesar 3.44 yang termasuk kedalam kategori cukup kental kuah.

2. Deskripsi Kualitas Warna *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Warna Kuning Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas warna kuning ikan *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 2.67 dari 3 orang panelis. Dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.22 yang termasuk kedalam kategori cukup kuning ikan.

b. Warna Kuning Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas warna kuning kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.33 yang termasuk kedalam kategori cukup kuning kuah.

3. Deskripsi Kualitas Aroma *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Aroma Harum Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas aroma harum ikan *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.89 yang termasuk kedalam kategori harum ikan.

b. Aroma Harum Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas aroma harum kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 dan 3 mendapat nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.89 yang termasuk kedalam kategori harum kuah.

4. Deskripsi Kualitas Tekstur *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Tekstur Lembut Daging Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur lembut daging ikan *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang

panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 dan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.89 yang termasuk kedalam kategori tekstur lembut daging ikan.

b. Tekstur Rapuh Tulang Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur rapuh tulang ikan *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 2.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.00 yang termasuk kedalam kategori tekstur cukup rapuh tulang ikan.

c. Tekstur Kuah Kental

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur kuah kental *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 dan mendapat nilai rata-rata 2.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.33 dari 3 orang panelis dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.11 yang termasuk kedalam kategori tekstur kuah cukup kental.

5. Deskripsi Kualitas Rasa *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Rasa Gurih Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa gurih ikan *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.33 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.67 yang termasuk kedalam kategori gurih daging ikan.

b. Rasa Gurih Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa gurih kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 dan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.44 yang termasuk kedalam kategori rasa cukup gurih kuah.

c. Rasa Asam Kuah

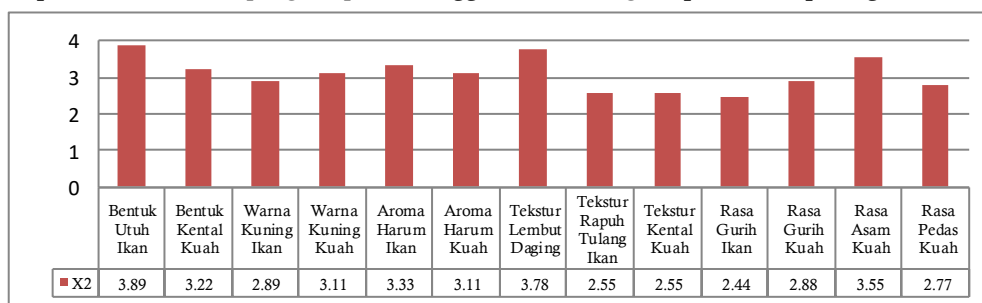
Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa asam kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.78 yang termasuk kedalam kategori rasa asam kuah.

d. Rasa Pedas Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa pedas kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.33 dari 3 orang panelis dan pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 2.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.00 yang termasuk kedalam kategori rasa cukup pedas untuk kuah.

B. Deskripsi Data Kualitas *Pangek Lapuak* menggunakan *Pariuak Basi*

Hasil penelitian kualitas *pangek lapuak* menggunakan *balango* dapat dilihat pada gambar 2 berikut



Gambar 2. Rata-rata Nilai Kualitas *Pangek Lapuak* Menggunakan *Pariuak Basi*

1. Deskripsi Kualitas Bentuk *Pangek Lapuak* Menggunakan *Pariuak Basi*

a. Bentuk Ikan Utruh 1 Ekor

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas bentuk utuh ikan 1 ekor pada *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 3 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 4.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan yaitu 3.89 yang termasuk kedalam kategori bentuk ikan utuh 1 ekor.

b. Bentuk Kental Kuah

Analisis data penelitian uji organoleptik terhadap kualitas bentuk kental *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 3 mendapat nilai rata-rata sebesar 3.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Maka rata-rata hasil uji organoleptik sebanyak 3 kali pengulangan yang dihasilkan yaitu sebesar 3.22 yang termasuk kedalam kategori cukup kental kuah.

2. Deskripsi Kualitas Warna *Pangek Lapuak* Menggunakan *Pariuak Basi*

a. Warna Kuning Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas warna kuning ikan *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 2.67 dari 3 orang panelis. Dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.89 yang termasuk kedalam kategori cukup kuning untuk ikan.

b. Warna Kuning Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas warna kuning kuah *pangek lapuak* menggunakan *balango* pada pengulangan 1 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 2.33 dan pada pengulangan ke-2 mendapat nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.11 yang termasuk kedalam kategori cukup kuning kuah.

3. Deskripsi Kualitas Aroma *Pangek Lapuak* Menggunakan *Pariuak Basi*

a. Aroma Harum Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas aroma harum ikan *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 2.67 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 dan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.33 yang termasuk kedalam kategori cukup harum ikan.

b. Aroma Harum Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas aroma harum kuah *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 2.33 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.11 yang termasuk kedalam kategori cukup harum kuah.

4. Deskripsi Kualitas Tekstur *Pangek Lapuak* Menggunakan *Pariuak Basi*

a. Tekstur Lembut Daging Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur lembut daging ikan *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 3 mendapat nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 4.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.78 yang termasuk kedalam kategori tekstur lembut daging ikan.

b. Tekstur Rapuh Tulang Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur rapuh tulang ikan *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 2.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis dan pada pengulangan. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.55 yang termasuk kedalam kategori tekstur kurang rapuh tulang ikan.

c. Tekstur Kuah Kental

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas tekstur kuah kental *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 2.33 dari 3 orang

panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.55 yang termasuk kedalam kategori tekstur kuah kurang kental.

5. Deskripsi Kualitas Rasa *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango*

a. Rasa Gurih Ikan

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa gurih ikan *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 2.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 dan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 2.67 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.44 yang termasuk kedalam kategori rasa kurang gurih daging ikan.

b. Rasa Gurih Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa gurih kuah *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 2.33 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata sebesar 3.00 dari 3 orang panelis. Dan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.33 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.88 yang termasuk kedalam kategori rasa cukup gurih untuk kuah.

c. Rasa Asam Kuah

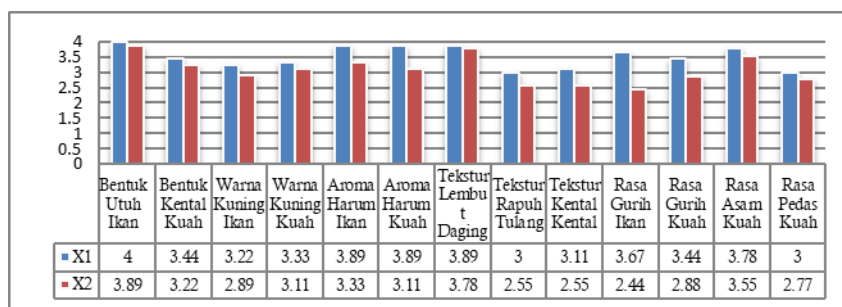
Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa asam kuah *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 dan 2 mendapat nilai rata-rata 3.67 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 3.55 yang termasuk kedalam kategori rasa cukup asam untuk kuah.

d. Rasa Pedas Kuah

Analisis data melalui uji organoleptik terhadap kualitas rasa pedas kuah *pangek lapuak* menggunakan *pariuak basi* pada pengulangan 1 mendapat nilai rata-rata 2.00 dari 3 orang panelis. Sedangkan pada pengulangan ke-2 mendapatkan nilai rata-rata 3.00 dari 3 orang panelis dan pengulangan ke-3 mendapatkan nilai rata-rata 3.33 dari 3 orang panelis. Maka, rata-rata hasil uji organoleptik yang dihasilkan sebesar 2.77 yang termasuk kedalam kategori rasa cukup pedas untuk kuah.

C. Deskripsi Data Perbedaan Kualitas *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango* dan *Pariuak Basi*

perbedaan kualitas *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dapat dilihat pada gambar dibawah ini:



Gambar 3. Rata-rata Nilai Perbedaan Kualitas *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango* dan *Pariuak Basi*

Berdasarkan gambar 3, hasil analisis data (rata-rata) *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi* terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa diuraikan sebagai berikut:

Kualitas produk makanan merupakan karakteristik dari suatu makanan yang dapat dinilai dari faktor internal dan eksternal dan dapat dirasakan oleh alat indera manusia yang meliputi indera penglihatan, penciuman, peraba, dan pengecap (organoleptik). Kualitas secara organoleptik dapat dinilai dari aspek bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa (Lestari & Yusuf, 2019).

Berdasarkan hasil pengujian hipotesis, maka pembahasan terkait uji organoleptik kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, diuraikan sebagai berikut:

1. Kualitas Bentuk Pada *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango* dan *Pariuak Basi*

Bentuk merupakan salah satu parameter dalam uji sensori yang penting. Bentuk dapat dihasilkan dari pemakaian cetakan atau manual. Bentuk merupakan penampilan secara

keseluruhan dari makanan (Rahmi Holinesti dan Pupe Sevia, 2020). Bentuk makanan berpengaruh penting karena dapat menunjang ketertarikan konsumen. Sejalan dengan itu Feby (2021) berpendapat bahwa “Bentuk makanan yang menarik dapat diperoleh dari pemotongan bentuk dengan rapi dan seragam”. Kriteria bentuk pada *pangek lapuak* yang diharapkan pada penelitian yaitu bentuk ikan yang utuh/seragam (tidak hancur) dan bentuk kuah yang kental.

a. Kualitas Bentuk Ikan Utuh 1 Ekor

Berdasarkan data hasil penelitian yang telah dilakukan dan tabulasi data untuk mencari rata-rata dengan tujuan membandingkan kualitas bentuk *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dengan hasil rata-rata X_1 sebesar 4.00 dan X_2 sebesar 3.89, dan diperoleh hasil t hitung $< t$ tabel ($1.000 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.332 > 0.05$, artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk utuh 1 ekor pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Bentuk pada *pangek* dipengaruhi oleh proses pemasakan, sebab dalam proses pemasakan *pangek lapuak* ini tidak diaduk karena itu dapat menyebabkan ikan yang sedang dimasak dapat hancur. Menurut ibu Hj. Ati (2023) bentuk ikan dari *pangek lapuak* adalah bentuk yang utuh dan seragam.

b. Bentuk kental kuah Berdasarkan data hasil penelitian yang telah dilakukan dan tabulasi data untuk mencari rata-rata dengan tujuan membandingkan kualitas bentuk *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dengan hasil rata-rata X_1 sebesar 3.44 dan X_2 sebesar 3.22, dan diperoleh hasil t hitung $< t$ tabel ($1.342 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.198 > 0.05$, artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas bentuk kental kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Bentuk kental kuah pada *pangek lapuak* dipengaruhi oleh proses pemasakan dan penggunaan santan yang bagus, sebab dalam proses pemasakannya menggunakan santan yang encer akan mengakibatkan *pangek lapuak* tersebut memiliki kuah yang lebih banyak mengandung air. Untuk bentuk yang diharapkan dalam penelitian ini adalah bentuk kuah yang kental. Menurut ibu Hj. Ati (2023) “Bentuk kuah dari *Pangek Lapuak* memiliki tekstur yang kental”.

2. Kualitas Warna Pada *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango* dan *Pariuak Basi*

Warna merupakan daya tarik pada suatu makanan yang diamati konsumen dalam memilih dan memilih makanan. Warna makanan dapat dibagi menjadi dua macam yaitu warna alami dan warna sintesis. Hal ini sejalan dengan penpadat Panggabean (2012:1) menyatakan bahwa “ Secara umum pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sinteti (buatan) dan pewarna alami (natural)”.

a. Warna Kuning Ikan

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas warna kuning ikan pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.22 dan X_2 sebesar 2.89 dan diperoleh t hitung t tabel $1.342 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.198 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas warna kuning ikan pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Warna kuning ikan yang dihasilkan dari *pangek lapuak* berasal dari resapan bumbu yang digunakan yaitu kunyit serta keseimbangan penggunaan cabe merah dan kunyit. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “ Warna dari ikan *pangek lapuak* adalah warna kuning”.

b. Warna kuning Kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas warna kuning kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.33 dan X_2 sebesar 3.11 dan diperoleh t hitung t tabel $0.718 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.483 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas warna kuning kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Warna kuning ikan yang dihasilkan dari *pangek lapuak* berasal dari bumbu yang digunakan yaitu kunyit serta keseimbangan penggunaan cabe merah dan kunyit. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “ Warna dari kuah *pangek lapuak* adalah warna kuning”

3. Kualitas Aroma Pada *Pangek Lapuak* Menggunakan *Balango* dan *Pariuak Basi*

Aroma merupakan kualitas makanan yang mampu merangsang indera penciuman, aroma menjadi salah satu indikator yang menarik minat konsumen terhadap suatu makanan. Aroma merupakan bau makanan yang dicium melalui indera penciuman manusia, memiliki daya tarik dan membangkitkan selera (Raudhatul, 2023).

a. Aroma Harum Ikan

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas aroma harum ikan pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.89 dan X_2 sebesar 3.33 dan diperoleh t hitung t tabel $2.132 > 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.49 < 0.05$. Artinya H_a diterima atau terdapat perbedaan kualitas aroma harum ikan pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Aroma harum ikan yang dihasilkan berasal dari penggunaan dan resapan dari bumbu yang segar. Aroma yang diharapkan *pangek lapuak* adalah aroma ikan yang harum akan bumbu. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Aroma dari ikan *pangek lapuak* adalah harum dari perpaduan bumbu”.

b. Aroma harum kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas aroma harum kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.89 dan X_2 sebesar 3.11 dan diperoleh t hitung t tabel $2.366 > 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.31 < 0.05$. Artinya H_a diterima atau terdapat perbedaan kualitas aroma harum ikan pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Aroma harum kuah yang dihasilkan berasal dari penggunaan dan resapan dari bumbu yang segar. Aroma yang diharapkan *pangek lapuak* adalah aroma kuah yang harum akan bumbu. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Aroma dari kuah *pangek lapuak* adalah harum”.

4. **Kualitas Tekstur Pada Pangek Lapuak Menggunakan Balango dan Pariuak Basi**

Tekstur pada makanan dapat dirasakan pada saat mengunyah, menggigit, dan menelan makanan. Menurut Salsabela (2023) “Tekstur merupakan kualitas makanan yang dapat dilihat dari kekeringan, kelembaban, kerapuhan, kelembutan dan kekenyalan makanan tersebut”.

a. Tekstur Lembut Daging

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas tekstur lembut daging pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.89 dan X_2 sebesar 3.78 dan diperoleh t hitung t tabel $0.603 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.555 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur lembut daging pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas tekstur lembut daging yang dihasilkan berasal dari waktu yang digunakan dalam proses pengolahannya. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Tekstur dari daging ikan *pangek lapuak* adalah lembut”

b. Tekstur Rapuh Tulang

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas tekstur rapuh tulang pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.00 dan X_2 sebesar 2.55 dan diperoleh t hitung t tabel $1.079 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.297 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas tekstur rapuh tulang pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas rapuh tulang yang dihasilkan berasal dari lama waktu yang digunakan dalam proses pengolahannya, semakin lama proses pengolahannya makan semakin rapuh tulang yang dihasilkan. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Tekstur dari tulang ikan *pangek lapuak* adalah rapuh”.

c. Tekstur Kental Kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas tekstur kental kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.11 dan X_2 sebesar 2.55 dan diperoleh t hitung t tabel $1.562 < 1.7458$) dan nilai signifikansi $0.138 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas Tekstur kental kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas tekstur kental kuah yang dihasilkan berasal dari penggunaan santan dan bumbu lainnya serta waktu yang digunakan dalam proses pengolahannya. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Tekstur dari kuah *pangek lapuak* adalah kental”.

5. **Kualitas Rasa Pada Pangek Lapuak Menggunakan Balango dan Pariuak Basi**

Rasa merupakan kualitas makanan yang dihasilkan dari bahan-bahan yang digunakan yang dapat dirasakan oleh lidah. Menurut (Setiawan & Japarinto, 2012), titik perasa dari lidah yaitu kemampuan mendeteksi rasa manis, asam, asin, pedas dan pahit.

a. Rasa gurih

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas rasa gurih ikan pada *pangek lapuak* menggunakan

balango dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.67 dan X_2 sebesar 2.44 dan diperoleh t hitung t tabel $5.047 > 1.7458$ dan nilai signifikansi $0.000 < 0.05$. Artinya H_0 diterima atau terdapat perbedaan kualitas rasa gurih ikan pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas rasa gurih ikan yang dihasilkan berasal dari penggunaan bumbu yang tepat dan segar. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Rasa dari daging ikan *pangek lapuak* adalah gurih”.

b. Rasa Gurih Kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas rasa gurih kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.44 dan X_2 sebesar 2.88 dan diperoleh t hitung t tabel $1.414 < 1.7458$ dan nilai signifikansi $0.176 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas rasa gurih kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas rasa gurih kuah yang dihasilkan berasal dari penggunaan bumbu yang tepat dan segar. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Rasa dari kuah *pangek lapuak* adalah gurih”.

c. Rasa Asam Kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas rasa asam kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.78 dan X_2 sebesar 3.55 dan diperoleh t hitung t tabel $0.970 < 1.7458$ dan nilai signifikansi $0.97 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas rasa asam kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas rasa asam kuah yang dihasilkan berasal dari penggunaan daun asam kosambi yang masih segar. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Rasa dari kuah *pangek lapuak* adalah asam”.

d. Rasa Pedas Kuah

Berdasarkan data penelitian yang telah dilakukan uji statistik melalui *Independent Sample T Test*, dengan membandingkan kualitas rasa pedas kuah pada *pangek lapuak* menggunakan *balango* dan *pariuak basi*, dan hasil rata-rata yang diperoleh X_1 sebesar 3.00 dan X_2 sebesar 2.77 dan diperoleh t hitung t tabel $0.512 < 1.7458$ dan nilai signifikansi $0.616 > 0.05$. Artinya H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan kualitas rasa asam kuah pada penggunaan *balango* dan *pariuak basi*. Kualitas rasa asam kuah yang dihasilkan berasal dari penggunaan daun asam kosambi yang masih segar. Menurut Ibu Hj. Ati (2023) “Rasa dari kuah *pangek lapuak* adalah pedas”.

Dari uraian diatas, disimpulkan bahwa penggunaan alat pengolahan yang berbeda tidak memberikan perbedaan terhadap kualitas bentuk, warna dan rasa (kuah, asam dan pedas) pada *pangek lapuak*. Hal ini disebabkan karena hasil statistik menunjukkan bahwa nilai t hitung kecil dari t tabel (t hitung $< t$ tabel) dan nilai signifikansi lebih besar dari 0.05 ($\text{sig} > 0.05$). akan tetapi memberikan perbedaan kualitas aroma dan rasa gurih ikan terhadap *pangek lapuak* dari penggunaan alat yang berbeda.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa kualitas *pangek lapuak* tidak memiliki perbedaan terhadap bentuk, warna, tekstur dan rasa (gurih kuah, asam kuah, dan pedas kuah). Namun menghasilkan kualitas aroma dan rasa gurih ikan yang berbeda. Untuk mendapatkan kualitas bentuk yang utuh ikan yang utuh satu ekor disarankan tidak mengaduk makanan tersebut ketika dalam pengolahan. Untuk menghasilkan warna yang diharapkan dalam *pangek lapuak*, sebaiknya gunakan kunyit yang masih segar atau kunyit yang tidak terlalu muda atau tidak terlalu tua. Untuk mendapatkan aroma *pangek lapuak* yang diharapkan, maka sebaiknya gunakan bumbu yang masih segar, sebab itu sangat berpengaruh terhadap kualitas hasil untuk aromanya. Untuk mendapatkan tekstur *pangek lapuak* yang diharapkan, maka sebaiknya jangan sering-sering membuka tutup alat pengolahan, sebab itu dapat mempengaruhi kualitas dari tekstur.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terima kasih kepada ibu Dr. Elida, M.Pd selaku dosen pembimbing yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam penulisan artikel ini.

DAFTAR REFERENSI

- Annisa, I. S. (2019). *Medan Makna Peralatan Rumah Tangga di Kota Padang: Tinjauan Semantik* (Doctoral dissertation, Universitas Andalas).
- Elida. (2019). *Peralatan Pengolahan makanan*. Malang: CV IRDH.
- (2019). *Peralatan Pengolahan Makanan*. Universitas Negri Padang.
- (2022). *Upacara Tradisi dan Kuliner Minangkabau*. PT. Raja Grafindo Persada.
- Siti zumairo, 2023. "Kualitas *Pangek Lapuak*". *Hasil Wawancara Pribadi*: 20 November 2023, Barulak.
- Isnaini Rahmadi, D. (2022). *Kuliner khas sumatera: tradisi hingga nilai gizi*, itera press.
- MANDAR, G., Muhammad, A. H., Santosa, M., & Salsabila, s\S (2023). Klasifikasi Kualitas Kopra Menggunakan Nearest Mean Classifier Berdasarkan Warna dan Tekstur Local Binary Patten. *IJIS-INDONESIAN Journal On Information System*, 8(2), 164-173.
- Mulyani, Y. R., & Elid, E. (2020). Standarization Of Randang Meat Recipe As Tradisional Food In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknolgi*, 1(3), 171-178.
- Rahmi Holinesti, 2022. *Analisis Kualitas Mie Basah yang Dihasilkan dari Tepun Ubi Jalar Ungu*. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, Vol.3 No 2.
- Sugiyono, 2019. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta