

ANALISIS KUALITAS *PUDDING BAVAROIS* DENGAN PENGUNAAN SEMANGKA YANG BERBEDA

(The Quality Of Bavarois Pudding Using Different Watermelon)

Haryanti¹, Ezi Anggraini^{*2}, Elida³, Wiwik Indrayeni⁴

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

*Corresponding author, e-mail: ezia321214@gmail.com

ABSTRACT

This research is motivated by the many types of watermelon that can be innovated in making bavarois pudding. Bavarois pudding is a popular product with a sweet flavor and soft texture. This study aims to determine how the use of sengkaling watermelon, oval watermelon, and striped red watermelon can affect the organoleptic characteristics of bavarois pudding. This type of research is pure experiment, the object of this research is pudding bavarois. The variables of this study include independent variables with 4 factors, namely no watermelon (X^0), sengkaling watermelon (X^1), oval watermelon (X^2), and striped red watermelon (X^3). The dependent variable is the quality of bavarois pudding. The type of data is primary data sourced from 3 panelists who answered the organoleptic test format. This research design is a completely randomized design (CRD) with three repetitions. The data obtained were analyzed using analysis of variance (ANOVA), if $F_{count} > F_{table}$ then continued with the Duncan test. The results showed that the use of watermelon had a significant effect on the characteristics of shape, color, aroma, texture and taste. Striped red watermelon had a significant effect on the characteristics of shape (neat according to the mold), color (pink), and taste of pudding bavarois (sweet watermelon). Oval ripe watermelon gave more prominent results in terms of texture (soft) and aroma (fragrant watermelon).

Keyword: Watermelon, Bavarois Pudding

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan banyaknya jenis semangka yang dapat diinovasi dalam pembuatan *pudding bavarois*. *Pudding Bavarois* merupakan produk yang populer dengan rasa yang manis dan tekstur yang lembut. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui bagaimana penggunaan semangka sengkaling, semangk lonjong, dan semangka merah belang dapat mempengaruhi karakteristik organoleptik *pudding bavarois*. Jenis penelitian ini eksperimen murni, objek penelitian ini adalah *pudding bavarois*. Variabel penelitian ini meliputi variabel bebas dengan 4 faktor yaitu tanpa semangka (X^0), semangkasingkaling (X^1), semangka lonjong (X^2), dan semangka merah belang (X^3). Variabel terikatnya yaitu kualitas *pudding bavarois*. Jenis data yaitu data primer yang bersumber dari 3 panelis yang menjawab format uji organoleptik. Rancangan penelitian ini adalah Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan. Data yang didapat dianalisis dengan menggunakan analisis varian (ANAVA), jika $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan semangka berpengaruh signifikan terhadap karakteristik bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Semangka merah belang berpengaruh signifikan terhadap karakteristik bentuk (rapi sesuai cetakan), warna (merah muda), dan rasa *pudding bavarois* (manis semangka). Semangka lonjong memberikan hasil yang lebih menonjol dalam hal tekstur (lembut) dan aroma (harum semangka).

Kata kunci: Semangka, *Pudding Bavarois*

How to Cite: Haryanti¹, Ezi Anggraini^{*2}, Elida³, Wiwik Indrayeni⁴. Analisis Kualitas *Pudding Bavarois* Dengan Penggunaan Semangka Yang Berbeda. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 395-403, DOI: 10.24036/jptbt.v5i3.16856



PENDAHULUAN

Hidangan penutup (*dessert*) menjadi bagian yang tidak terpisahkan dari *courses* menu pada saat *breakfast*, *lunch* dan *dinner*. Hidangan penutup (*dessert*) adalah hidangan yang disajikan dengan berat 50-60 gr. Fungsi *dessert* dalam hidangan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama yang terkadang memiliki aroma atau rasa manis (Choerunnisa & Setiawan, 2022). Seiring dengan perkembangan zaman *dessert* tidak hanya disantap setelah hidangan utama, melainkan juga dinikmati sendiri diluar susunan menu. *Dessert* akhir akhir ini mulai dijadikan teman minum teh, *snack*, hantaran dan lain sebagainya. Salah satu produk *dessert* yang banyak digemari semua kalangan adalah *pudding*.

Pudding pada umumnya adalah produk yang dikentalkan menggunakan maizena, *custard powder* atau telur serta menggunakan susu sebagai bahan cair seperti pada *chocolate pudding*, *coconut pudding* atau *caramel pudding* serta *pudding* busa (*bavarois*) (Elida & Sari, 2020). Seiring perkembangan zaman saat ini *pudding* busa (*bavarois*) telah banyak dimodifikasi dari resep awal dengan tambahan berbagai macam rasa dan warna. Pewarna makanan adalah setiap senyawa pewarna atau pigmen yang mampu memberi warna ketika ditambahkan dalam makanan atau minuman. Pewarna makanan dapat berbentuk cairan (*liquid*), bubuk (*powder*), gel, dan pasta (Winarno & Octaria, 2020). Beberapa bahan yang sering digunakan sebagai pewarna alami diantaranya warna coklat yang berasal dari gula merah, warna hijau yang berasal dari daun pandan, warna biru yang berasal dari bunga telang dan warna merah muda yang berasal dari semangka (Febrianti, 2019).

Semangka (*Citrullus lanatus*) adalah buah berukuran besar yang biasanya memiliki daging merah atau merah muda yang manis dan segar. Bagian dalamnya penuh dengan biji hitam kecil yang dapat dimakan atau tanpa biji, tergantung pada varietasnya. Semangka mengandung banyak air dan rendah kalori, sehingga merupakan pilihan buah yang menyegarkan. Buah ini juga mengandung vitamin C, vitamin A, dan likopen, yang merupakan antioksidan penting. Semangka (*Citrullus lanatus*) merupakan buah yang hampir ada di setiap daerah di Indonesia dan memiliki berbagai macam jenis atau varietas. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), di Sumatera Barat sendiri menghasilkan 9.042 ton pada tahun 2023. Dimana hasil terbanyak ada di kabupaten Pesisir Selatan sebanyak 3.185 ton dan kabupaten Agam 4.774 ton.

Tabel 1. Daftar Produksi Semangka Sumatera Barat 2022

Kabupaten/kota	Tahun 2022
Kab.Kepulauan Mentawai	0.00
Kab. Pesisir Selatan	3185.00
Kab. Solok	38.00
Kab. Sijunjung	44.00
Kab. Tanah Datar	754.00
Kab. Padang Pariaman	446.00
Kab. Agam	4874.00
Kab. Lima Puluh Kota	96.00
Kab. Pasaman	222.00
Kab. Solok Selatan	180.00
Kab. Dharmasraya	110.00
Kab. Pasaman Barat	710.00
Kota Padang	320.00
Kota Solok	0.00
Kota Sawahlunto	750.00
Kota Padang Panjang	0.00
Kota Bukittinggi	0.00
Kota Payakumbuh	0.00
Kota Pariaman	36.00

Sumber: Badan Pusat Statistik (BPS) Sumatera Barat

Sumatera Barat merupakan salah satu produsen semangka No.11 di Indonesia berdasarkan (Badan Pusat Statistik, 2023) dari 19 kabupaten/kota yang ada di Sumatera Barat, 14 daerah diantaranya yang menjadi produsen semangka. Kabupaten Padang Pariaman merupakan salah satu daerah yang mempunyai produktivitas yang tinggi dalam memproduksi semangka dibandingkan dengan daerah lain yang ada di Sumatera Barat. Ketersediaan lahan dan iklim pertanian yang sesuai untuk pertumbuhan semangka dengan baik. Produktifitas semangka di kabupaten Padang Pariaman pada tahun 2023 adalah sebesar 446 ton. Semangka yang dibudidayakan beragam yaitu Quality (semangka merah non biji), Yellow baby (semangka kuning), dan varietas madu (/lonjong/Inul). Tiap-tiap varietas memiliki keunggulan tersendiri, untuk Quality (semangka merah non biji) dan varietas lonjong terpedo memiliki kelebihan kulit yang tebal dan tidak mudah pecah (Purnama, 2018).

Sejauh ini buah semangka jarang dimanfaatkan sebagai bahan dasar suatu produk pangan, melainkan hanya dikonsumsi dalam bentuk segar padahal ada banyak jenis semangka yang dapat diolah sebagai bahan dasar produk pangan seperti semangka sengkaling, semangka lonjong dan semangka merah belang. Oleh karena itu diperlukan inovasi pangan dari beberapa jenis semangka tersebut seperti dalam pembuatan pudding bavarois. Buah semangka memiliki warna daging buah merah yang dapat digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan pudding bavarois. Buah semangka juga memiliki kandungan air yang banyak dan rasa yang manis sehingga cocok dikombinasikan dengan pudding bavarois.

Berdasarkan pendapat diatas, buah semangka sangat cocok digunakan untuk pengolahan beberapa produk. Hal ini relevan dengan beberapa penelitian yang dilakukan dengan judul penelitian tentang 1) "PKM Pembinaan Pengolahan Nata De Citrullus dan Olahan Lainnya dari Semangka Afkir bagi Petani Semangka di Nagari Kapelgam Kec. Bayang, Kab. Pesisir Selatan" (Ezi Anggraini et al., 2020) 2) "Pengaruh Penggunaan Puree Kulit Buah Naga Merah pada Pembuatan Puding terhadap Daya Terima Konsumen" (Fitriani, 2017). 3) "Uji Aktivitas Antioksidan Ekstrak Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*)" (Mariani et al., 2018). 4) "Mempelajari Konsentrasi Pure Buah Semangka (*Citrullus Lanatus*) Terhadap Karakteristik Es Krim" (Efriliani Sekartini, 2020) 5) "Pemanfaatan Bunga Rosella (*Hibiscus Sabdariffa*) pada Pembuatan Puding Bavarois Sukebula (Susu Kedelai Bunga Rosella)" (Arista Gustiarani & Triastuti, 2021). 6) "Pemanfaatan Minuman Kunyit Asam dan Susu Kedelai Bubuk pada Pembuatan Puding Bavarois" (Triastuti & Handayani, 2020). 7) "Daya Terima Konsumen Terhadap Puding dengan Penambahan Buah Rimbang" (Rantika et al., 2020). 8) "Pengaruh Konsumsi Semangka (*Citrullus Lanatus*) dalam Menurunkan Indeks Debris Pada Anak Usia 8-10 Tahun" (Lusnarnera et al., 2018).

Berdasarkan literatur tersebut belum ada penelitian tentang pengaruh penggunaan semangka yang berbeda terhadap kualitas Puding Bavarois. Dan berdasarkan pra penelitian yang dilakukan, penggunaan semangka terhadap kualitas Puding Bavarois dan dilihat kualitas bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa yang dihasilkan lebih baik. Sehubungan dengan itu penulis tertarik melakukan penelitian dengan judul "Pengaruh Penggunaan Semangka yang Berbeda terhadap Kualitas *Puding Bavarois*", terhadap kualitas bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa dengan penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang, dengan harapan bisa membuat inovasi produk dibidang makanan khususnya *pudding bavarois* serta untuk meningkatkan nilai guna dari jenis-jenis semangka dalam pembuatan produk pangan.

BAHAN DAN METODE

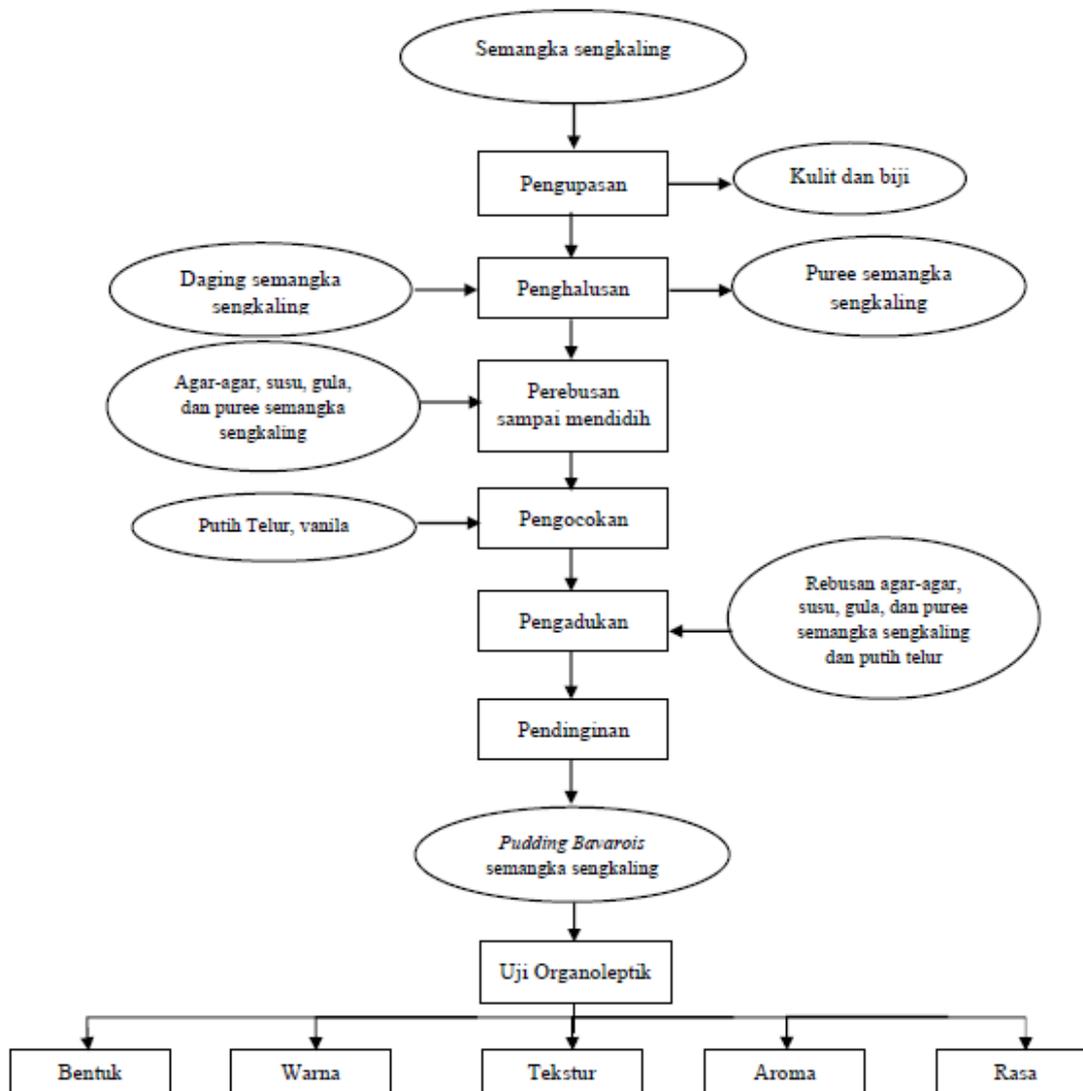
Jenis penelitian ini eksperimen murni menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 4 perlakuan yaitu penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong dan semangka merah belang dan 3 kali pengulangan. Penelitian ini juga bertujuan untuk mengetahui dan melihat pembuatan *pudding bavarois* dengan penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang. Untuk memberikan penilaian terhadap kualitas pudding bavarois dilakukan uji organoleptik. Penelitian ini dilaksanakan di Workshop Tata Boga, Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Pariwisata dan Perhotelan, Universitas Negeri Padang pada bulan Juni 2024. Sesuai dengan pembatasan masalah dan tujuan penelitian, maka yang akan dijadikan objek penelitian ini adalah pudding bavarois penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang terhadap bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa. Sumber data primer dalam penelitian ini diperoleh dari respon panelis terhadap angket yang telah disebar pada saat uji organoleptik. Panelis yang terlibat dalam uji organoleptik pada penelitian ini adalah panelis terbatas berjumlah 3 orang yang merupakan dosen Departemen Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga. Puding bavarois semangka yang telah jadi, dilanjutkan dengan uji organoleptik. Setiap *Puding bavarois* semangka yang telah dikemas diberikan kode sampel sesuai dengan perlakuan. Selanjutnya disajikan kepada panelis yang akan melakukan uji organoleptik. Panelis memberikan respon terhadap sampel dengan cara mengamati, mencium dan mencicipi *Puding bavarois* semangka yang telah disajikan. Respon yang diberikan oleh panelis ditulis dalam format uji organoleptik yang meliputi bentuk,

warna, tekstur, aroma dan rasa. Data dianalisis dengan menggunakan Analisis Varian (ANOVA), jika analisis varian menunjukkan $F_{hitung} > F_{tabel}$ maka dilanjutkan dengan uji Duncan. Bahan yang digunakan dalam pembuatan pudding bavarois semangka dapat dilihat pada Tabel 2.

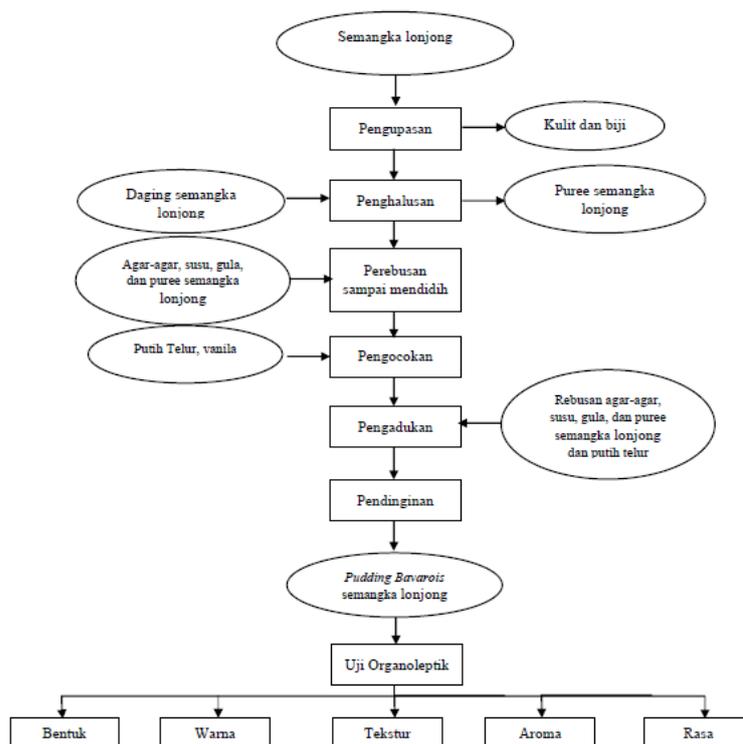
Tabel 2. Bahan Pembuatan *Pudding Bavarois* Semangka

No.	Bahan	Jumlah			
		Tanpa semangka (X ₀)	Semangka sengkaling (X ₁)	Semangka lonjong (X ₂)	Semangka merah belang (X ₃)
1	Semangka	-	100 gr	100 gr	100 gr
2	Agar-agar	7 gr	7 gr	7 gr	7 gr
3	Gula Pasir	200 gr	200 gr	200 gr	200 gr
4	Susu Cair	500 ml	500 ml	500 ml	500 ml
5	Vanili	1 sdt	1 sdt	1 sdt	1 sdt
6	Putih Telur	4 butir	4 butir	4 butir	4 butir

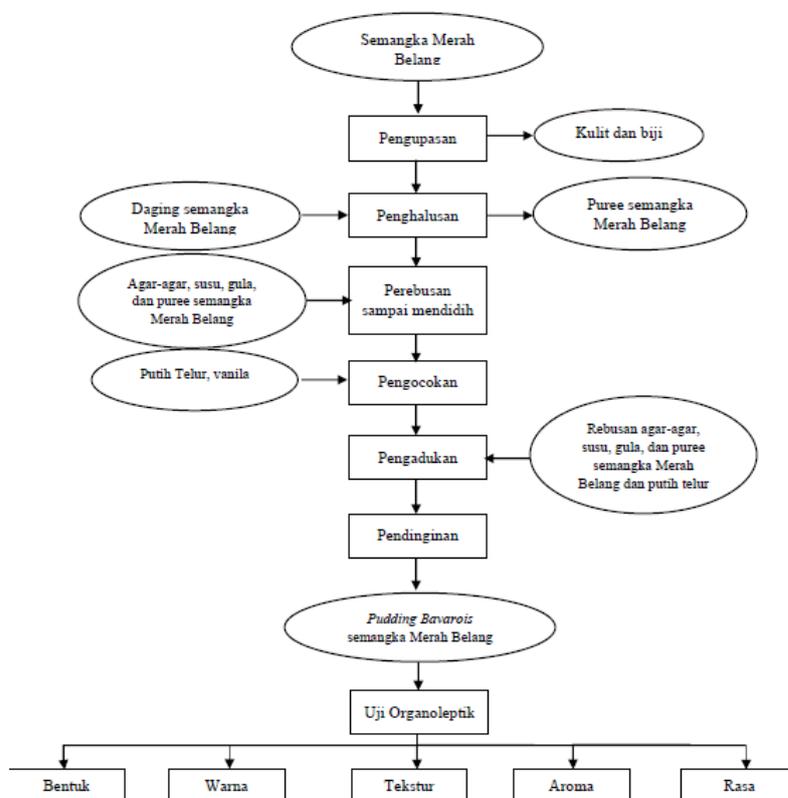
Prosedur pembuatan *pudding bavarois* dengan penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong dan semangka merah belang dapat dilihat pada Gambar 1 dibawah ini:



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan *Pudding Bavarois* Semangka Sengkaling



Gambar 2. Diagram Alir Pudding Bavarois Semangka Lonjong

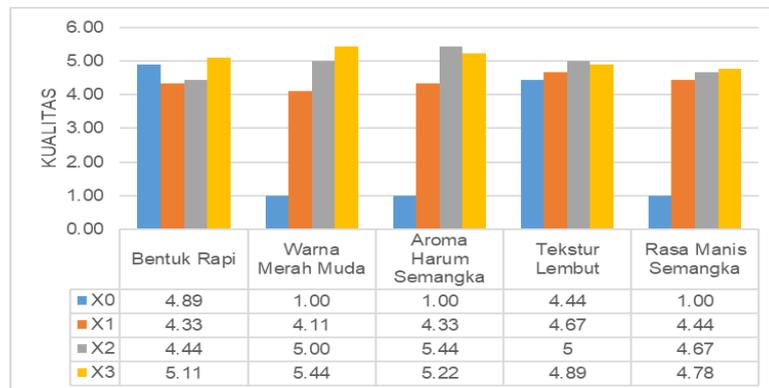


Gambar 3. Diagram Alir Pudding Bavarois Semangka Merah Belang

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Hasil penelitian dari pengaruh penggunaan semangka yang berbeda terhadap kualitas *pudding bavarois* dapat dilihat pada Gambar 4:



Gambar 4. Hasil Penggunaan Semangka yang Berbeda Terhadap Kualitas *Pudding Bavarois*

Berdasarkan Gambar 4. Dapat diketahui bahwa hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk rapi sesuai cetakan *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,11 (X3). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator warna merah muda *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,44 (X3). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator aroma harum semangka *pudding bavarois* semangk diperoleh dengan nilai 5,44 (X2). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator tekstur lembut *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,00 (X2). Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa manis semangka *pudding bavarois* semangkadiperoleh dengan nilai 4,78 (X3).

Hasil uji kualitas *pudding bavarois* semangka yang tidak berbeda nyata adalah pada kualitas bentuk (rapi sesuai cetakan) dan tekstur (lembut). Sedangkan untuk kualitas warna (merah muda), aroma (harum semangka) dan rasa (manis semangka) berbeda nyata sehingga perlu dilakukan Uji Duncan yang dapat dilihat pada Tabel 2:

Tabel 3. Hasil Uji Duncan Kualitas *Pudding Bavarois* Semangka

No	Tanpa semangka (X ₀)	Komposisi bahan penelitian		
		Semangka sengkaling (X ₁)	Semangka lonjong (X ₂)	Semangka merah belang (X ₃)
1	Warna merah muda	1.00 ^d	4.11 ^c	5.00 ^b
2	Aroma harum semangka	1.00 ^d	4.33 ^c	5.22 ^b
3	Rasa manis semangka	1.00 ^b	4.44 ^a	4.67 ^a

Berdasarkan tabel duncan diatas, kualitas warna merah muda perlakuan X3 berbeda nyata dengan X1 dan X0, perlakuan X2 berbeda nyata dengan X1 dan X0, dan perlakuan X1 berbeda nyata dengan X0. Kualitas aroma harum semangka perlakuan X2 berbeda nyata dengan X1 dan X0, perlakuan X3 berbeda nyata dengan X1 dan X0, dan perlakuan X1 berbeda nyata dengan X0. Kualitas rasa manis semangka perlakuan X3 berbeda nyata dengan X0, perlakuan X2 berbeda nyata dengan X0 dan perlakuan X1 berbeda nyata dengan X0.



Gambar 5. *Pudding Bavarois* 3 Jenis Semangka

B. Pembahasan

Setelah melakukan penelitian dengan 4 perlakuan dan 3 kali pengulangan, maka terlihat kualitas *pudding bavarois* semangka yang meliputi; bentuk (rapi sesuai dengan cetakan), warna (merah muda), aroma (harum semangka), tekstur (lembut), dan rasa (manis semangka). Beberapa jenis semangka yang digunakan pada pembuatan *pudding bavarois* pada penelitian ini yaitu, tanpa semangka (X0), semangka sengkaling (X1), semangka lonjong (X2), dan semangka merah belang (X3). Pembahasan kualitas *pudding bavarois* semangka dapat dilihat dalam uraian berikut ini.

1. Pengaruh Penggunaan Semangka sengkaling, Semangka Inul atau Lonjong, Semangka Merah Belang Terhadap Kualitas Bentuk Rapi Sesuai Cetakan Pudding Bavarois.

Bentuk pada makanan mengacu pada tampilan fisik atau estetika dari hidangan yang dapat dilihat langsung oleh indra penglihatan. Bentuk rapi sesuai dengan cetakan adalah bentuk yang diharapkan dalam setiap pembuatan *pudding bavarois*. Nilai rata-rata bentuk rapi sesuai cetakan yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu tanpa semangka (X0) sebesar 4,89 dengan kategori cukup rapi, semangka sengkaling (X1) sebesar 4,33 dengan kategori cukup mendekati rapi, semangka lonjong (X2) sebesar 4,44 dengan kategori cukup mendekati rapi, dan semangka merah belang (X3) sebesar 5,11 dengan kategori cukup rapi.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 1,28 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H₀ diterima dan H_a ditolak sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang terhadap kualitas bentuk rapi sesuai cetakan *pudding bavarois*.

Meskipun tidak berbeda nyata, perbedaan nilai rata-rata pada perlakuan bisa terjadi dikarenakan pembuatan *pudding bavarois* pada penelitian ini menggunakan jenis semangka yang berbeda dimana memiliki tingkat kadar air yang berbeda sehingga menghasilkan bentuk lapisan atas yaitu bagian busanya yang berbeda kerapiannya. Berdasarkan hasil penelitian pada (Fitriani, 2017) tentang Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Pada Pembuatan Pudding menunjukkan bahwa pudding dengan kualitas yang baik dan disukai panelis adalah pudding yang bentuknya rapi, mulu dan sesuai dengan cetakan yang digunakan.

2. Pengaruh Penggunaan Semangka sengkaling, Semangk Inul atau Lonjong, SemangkaMerah Belang Terhadap Kualitas Warna Merah Muda Pudding Bavarois.

Warna adalah salah satu aspek penting dalam pengalaman makan dan dapat mempengaruhi cara kita merasakan dan menilai makanan. Komposisi makanan yang telah diatur menghasilkan warna yang menarik juga dapat menambah nafsu makan (Wijaya & Petra). Nilai rata-rata warna merah muda yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu tanpa semangka (X0) sebesar 1,00 dengan kategori sangat tidak merah muda, semangka sengkaling (X1) sebesar 4,11 dengan kategori cukup mendekati merah muda, semangka lonjong (X2) sebesar 5,00 dengan kategori cukup merah muda, dan semangka merah belang (X3) sebesar 5,44 dengan kategori cukup merah muda.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 156,16 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H₀ ditolak dan H_a diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangkasengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang terhadap kualitas warna merah muda *pudding bavarois*.

Pada umumnya pudding bavarois berwarna putih, dikarenakan bahan dasar pembuatan *pudding bavarois* ditambah dengan penggunaan semangka maka diperoleh warna merah muda. Perbedaan kepekatan warna pada *pudding bavarois* dipengaruhi oleh penggunaan jenis semangka yang berbeda. Semakin merah warna semangka yang digunakan maka warna yang dihasilkan akan semakin pekat. Semangkasengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang memiliki kadar likopen yang cukup tinggi yaitu sebesar 48,8 %. Likopen adalah salah satu senyawa fitokimia dari golongan karotenoid penghasil utama pigmen berwarna merah pada semangka. Semakin tua atau matang semangka, warna semakin merah karena kadar likopen semakin tinggi. Sehingga penggunaan semangka dalam pengolahan makanan dapat dijadikan sebagai pewarna alami dan memiliki manfaat bagi kesehatan (Concentration & Citrullus, 2020).

Berdasarkan hasil penelitian pada (Gustiarani & Triastuti, 2021) tentang Pemanfaatan Bunga Rosela dalam Pembuatan Pudding Bavarois menunjukkan bahwa warna merah muda cerah dan menarik adalah warna yang paling disukai panelis.

3. Pengaruh Penggunaan Semangka sengkaling, Semangka Inul atau Lonjong, Semangka Merah Belang Terhadap Kualitas Aroma Pudding Bavarois.

Kandungan senyawa pada suatu bahan terlarut dalam air mampu menghasilkan aroma. Indra penciuman berfungsi mendeteksi aroma yang menguap bersama senyawa di udara (Concentration & Citrullus, 2020). Aroma merupakan bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh rongga hidung ketika makanan masuk kedalam mulut. Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan (Pendidikan, 2023). Nilai rata-rata aroma harum semangka yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu tanpa semangka (X0) sebesar 1,00 dengan kategori sangat tidak harum semangka, semangka sengkaling (X1) sebesar 4,33 dengan kategori cukup mendekati harum semangka, semangka lonjong (X2) sebesar 5,44 dengan kategori cukup harum semangka, dan semangka merah belang (X3) sebesar 5,22 dengan kategori cukup harum semangka.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 128,50 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H0 ditolak dan Ha diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangkamerah belang terhadap kualitas aroma harum semangka *pudding bavarois*.

Kadar rata-rata yang berbeda dalam kualitas aroma *pudding bavarois* dipengaruhi oleh penggunaan semangka yang berbeda karena umumnya aroma harum semangka berasal dari kandungan gula yang dimiliki oleh semangka tersebut. Berdasarkan hasil penelitian pada (Gustiarani & Triastuti, 2021) tentang Pemanfaatan Bunga Rosela dalam Pembuatan Pudding Bavarois menunjukkan bahwa aroma yang diharapkan dan disukai panelis adalah aroma yang khas dari pudding bavarois tersebut seperti pada pembuatan pudding bavarois bunga rosella ini aroma yang diharapkan adalah aroma harum dari bunga rosella tersebut.

4. Pengaruh Penggunaan Semangk sengkaling, Semangka Inul atau Lonjong, Semangka Merah Belang Terhadap Kualitas Tekstur Pudding Bavarois.

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari. Keadaan tekstur merupakan sifat fisik dari bahan pangan yang penting. Tekstur adalah suatu komponen dalam menentukan kualitas dari suatu makanan yang dapat dirasakan melalui indra perasa maupun sentuhan tangan (Pendidikan, 2023). Nilai rata-rata tekstur lembut yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu tanpa semangka (X0) sebesar 4,44 dengan cukup mendekati lembut, semangka sengkaling (X1) sebesar 4,67 dengan kategori cukup mendekati lembut, semangka lonjong (X2) sebesar 5,00 dengan kategori cukup lembut, dan semangka merah belang (X3) sebesar 4,89 dengan kategori cukup lembut.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 2,57 lebih kecil dari Ftabel pada taraf 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H0 diterima dan Ha ditolak karena tidak terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang terhadap kualitas tekstur lembut *pudding bavarois*.

Meskipun tidak berbeda nyata, perbedaan nilai rata-rata pada perlakuan bisa terjadi dikarenakan pembuatan *pudding bavarois* pada penelitian ini menggunakan jenis semangka yang berbeda dimana memiliki tingkat kadar air dan kandungan gula yang berbeda sehingga menghasilkan tekstur yang berbeda pula. Berdasarkan hasil penelitian pada (Fitriani, 2017) tentang Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Pada Pembuatan Pudding menunjukkan bahwa pudding dengan kualitas yang baik dan disukai panelis adalah pudding dengan tekstur lembut.

5. Pengaruh Penggunaan Semangka sengkaling, Semangka Inul atau Lonjong, Semangka Merah Belang Terhadap Kualitas Rasa Manis Semangka Pudding Bavarois.

Rasa adalah persepsi atau sensasi yang muncul saat kita merasakan makanan atau minuman. Rasa merupakan faktor penentu daya terima konsumen terhadap produk pangan. Rasa merupakan parameter yang sangat menentukan kualitas bahan makanan, karena rasa dari bahan makanan merupakan penilaian dominan dari konsumen, namun setiap orang mempunyai penilaian yang berbeda terhadap rasa dari suatu produk makanan (Pendidikan *et al.*, 2023). Nilai rata-rata aroma harum semangka yang diperoleh masing-masing perlakuan yaitu tanpa semangka (X0) sebesar 1,00 dengan kategori sangat tidak manis semangka, semangka sengkaling (X1) sebesar 4,44 dengan kategori cukup mendekati manis semangka, semangka lonjong (X2) sebesar 4,67 dengan kategori cukup mendekati manis semangka, dan semangka merah belang (X3) sebesar 4,78 dengan kategori cukup manis semangka.

Berdasarkan hasil Analisis Varian (ANOVA) dapat disimpulkan bahwa nilai Fhitung sebesar 262,25 lebih besar dari Ftabel pada taraf 5% yaitu sebesar 4,76. Dengan demikian H0

ditolak dan Ha diterima karena terdapat pengaruh yang signifikan dari penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong (inul), dan semangka merah belang terhadap kualitas rasa manis semangka *pudding bavarois*.

Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, konsentrasi dan interaksinya dengan komponen lain. Rasa *pudding bavarois* semangka yang diperoleh dipengaruhi oleh penggunaan semangka yang berbeda dan kandungan gula yang berbeda pula. Berdasarkan hasil penelitian pada (Fitriani, 2017) tentang Penggunaan Kulit Buah Naga Merah Pada Pembuatan Pudding menunjukkan bahwa pudding dengan kualitas yang baik dan disukai panelis adalah pudding yang memiliki rasa manis yang berasal dari gula dan bahan dasar pudding itu sendiri.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa penggunaan semangka sengkaling, semangka lonjong, dan semangka merah belang terhadap kualitas warna, aroma, dan rasa *pudding bavarois* menunjukkan adanya pengaruh yang signifikan. Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator bentuk rapi sesuai cetakan *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,11 (X3) dengan kategori cukup rapi. Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator warna merah muda *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,44 (X3) dengan kategori cukup merah muda, Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator aroma harum semangka *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,44 (X2) dengan kategori cukup harum semangka, Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator tekstur lembut *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 5,00 (X2) dengan kategori cukup lembut, Hasil terbaik uji organoleptik pada indikator rasa manis semangka *pudding bavarois* semangka diperoleh dengan nilai 4,78 (X3) dengan kategori cukup manis semangka.

UCAPAN TERIMA KASIH

Ucapan terimakasih kepada Ibu Ezi Anggraini, M.Pd selaku dosen pembimbing, dan Bapak Raggi Rahimul Insan, S.P., M.Si yang telah menyempatkan waktu dan tenaga untuk membimbing dan membantu penulis dalam pembuatan jurnal ini.

DAFTAR REFERENSI

- Arista Gustiarani, I., & Triastuti, U. Y. (2021). *Pemanfaatan Bunga Rosella (Hibiscus Sabdariffa L) Pada Pembuatan Pudding Bavarois Sukebula (Susu Kedelai Bunga Rosella)*. *Cerdika: Jurnal Ilmiah Indonesia*, 1(3), 238–246. <https://doi.org/10.59141/cerdika.v1i3.49>
- Badan Pusat Statistik. (2023). *Produksi Tanaman Buah-buahan - Tabel Statistik - Badan Pusat Statistik Indonesia*. In *Data Badan Pusat Statistik Indonesia* (pp. 1–1). <https://www.bps.go.id/id/statistics-table/2/NjIjMg/produksi-tanaman-buah-buahan.html>
- BPS Provinsi Sumbar. (2022). *Badan Pusat Statistik Provinsi Sumatera Barat*. In *BPS sumbar* (p. 1). <https://sumbar.bps.go.id/linkTableDinamis/view/id/124>
- Choerunnisa, R. R., & Setiawan, B. (2022). *Food Corporation Business Development Innovation Model “Dear Me Sweety” In Choosing Low Calorie Desserts Model Inovasi Pengembangan Bisnis Food Corporation “Dear Me Sweety” Dalam Memilih Makanan Penutup yang Rendah Kalori*. 2, 131–143.
- Concentration, T., & Citrullus, P. (2020). *Mempelajari konsentrasi pure buah semangka* (. 5(2).
- Elida., Sari. Y.I. (2020). *Modul Pastry. CV. Muharika Rumah Ilmiah*, V(2), 17–23.
- Febrianti, barta ayu. (2019). *Pemanfaatan Pigmen Antosianin Dari Beberapa Jenis Tanaman Sebagai Pewarna Alami*.
- Fitriani. (2017). *Pengaruh Penggunaan Puree Kulit Buah Naga Merah (Hylocereus polyrhizus) Pada Pembuatan Puding Terhadap Daya Terima Konsumen. As A Bottle Ingredient* . 4(1), 16–21. <https://doi.org/10.24036/jptbt.v4i1.474>
- Winarno, F. G., & Octaria, A. (2020). *Pewarna Makanan Alami Indonesia: Potensi di Masa Depan* (pp. 2–3).