

PERBEDAAN KUALITAS DAYA SIMPAN DAN UJI HEDONIK RENDANG LOKAN

(Difference In The Quality Of Storage Power And Randang Lokan Hedonic Test)

Rameza Nabilah Maysya¹, Elida*², Wiwik Gusnita³, Dikki Zulfikar⁴
^{1,2,3,4}Universitas Negeri Padang

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

ABSTRACT

This research is motivated by local food innovations that are processed using lokan basic ingredients from the South Coast and West Pasaman. The difference in the origin of the lokan area used will produce the resulting physical, chemical and sensory characteristics. This can affect a person's storage capacity and likability level. This study aims to analyze the shelf life and describe a person's preference for lokan randang by using the origin of different lokan areas. This type of research is a mixed method using qualitative methods for storage capacity and quantitative methods for hedonic tests of randang lokan. The data collection technique in this study is using observation and questionnaires. The data obtained using the t-test method, the results of the questionnaire were tabulated in the form of tables and level tests to find out the comparison of a person's level of preference for different randang lokan. The results show.

Keyword: *Randang lokan, quality, Shelf Life, Hedonic Test*

ABSTRAK

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh inovasi makanan lokal yang diolah dengan menggunakan bahan dasar lokan yang berasal dari Pesisir Selatan dan Pasaman Barat. Perbedaan asal daerah lokan yang digunakan akan menghasilkan karakteristik fisik, kimia dan sensori yang dihasilkan. Hal ini dapat berpengaruh terhadap daya simpan dan tingkat kesukaan seseorang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis daya simpan dan mendeskripsikan kesukaan seseorang terhadap randang lokan dengan menggunakan asal daerah lokan yang berbeda. Jenis penelitian ini adalah mixed method (metode campuran) dengan menggunakan metode kualitatif untuk daya simpan dan kuantitatif untuk uji hedonik randang lokan. Teknik pengumpulan data dalam penelitian ini adalah menggunakan observasi dan angket. Data yang diperoleh dengan menggunakan metode uji t, hasil angket ditabulasikan dalam bentuk tabel dan uji jenjang untuk mengetahui perbandingan tingkat kesukaan seseorang terhadap randang lokan yang berbeda. Hasil menunjukkan bahwa terdapat perbedaan daya simpan dan uji hedonik randang lokan tersebut. Daya simpan randang lokan menggunakan lokan dari daerah Pasaman Barat pada hari ke-3 sudah tidak layak konsumsi sedangkan randang lokan dengan lokan dari daerah Pesisir Selatan terjadi perubahan pada hari ke-4 sudah tidak layak konsumsi. Uji hedonik berdasarkan hasil penelitian panelis konsumen lebih menyukai randang lokan yang menggunakan lokan Pesisir Selatan dibandingkan lokan Pasaman Barat.

Kata kunci: Randang lokan, Kualitas, Daya Simpan, Uji Hedonik

How to Cite: Rameza Nabilah Maysya¹, Elida*², Wiwik Gusnita³, Dikki Zulfikar⁴. 2024. Perbedaan Kualitas Daya Simpan Dan Uji Hedonik Randang Lokan. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 5 (3): pp. 484-488, DOI: 10.24036/jptbt-v5i3.16885



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 lokan merupakan salah satu inovasi makanan lokal yang berasal dari Pesisir Sumatera Barat. Lokan merupakan salah satu jenis kerang yang banyak ditemukan di kawasan mangrove dengan memiliki nilai gizi yang cukup tinggi. Wanimbo et al., (2018) mengemukakan bahwa kerang lokan memiliki morfologi tubuh yang besar serta memiliki kandungan gizi yang tinggi diantaranya nutrisi dengan kadar air 14-16%, kadar lemak 6,2-6,8%, protein 50-55% dan karbohidrat 2,36-4,95%.

Pesisir Sumatera Barat memiliki beberapa daerah yang menghasilkan lokan yaitu lokan yang berasal dari daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat. Perbedaan asal daerah lokan akan mempengaruhi karakteristik fisik, kimia dan sensori yang dihasilkan. Hal ini berpengaruh terhadap kualitas dan daya simpan randang lokan. Memperpanjang umur simpan randang tentu berpengaruh terhadap bahan yang digunakan, teknik pengolahan dan suhu penyimpanan atau tempat penyimpanan. Randang memiliki keunikan karena menggunakan rempah – rempah yang alami, sehingga dapat berfungsi sebagai pengawet alami (Murni & Syarif, 2022).

Randang lokan memiliki cita rasa dan ciri khas tersendiri sehingga masyarakat yang menyukai randang dengan olahan bahan dasar daging tidak menutup kemungkinan akan menyukai randang dengan olahan bahan dasar lokan. Tingkat kesukaan seseorang dapat dilihat dan diuji dengan menggunakan analisis uji hedonik. Uji kesukaan atau uji hedonik adalah uji dimana panelis diminta untuk memberi tanggapan pribadi mengenai kesukaan dan mengemukakan tingkat kesukaannya (Sunaeni, *et al.*, 2021)

Berdasarkan teori tersebut terdapat dua jenis asal daerah lokan yang dapat digunakan untuk membuat randang lokan. Penggunaan lokan yang berbeda tersebut tentu akan menghasilkan kualitas yang berbeda dikarenakan resep pengolahan yang digunakan hanya menggunakan satu resep yaitu resep Pesisir Selatan. Randang lokan yang menggunakan lokan dari asal daerah berbeda ini dilihat dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa untuk daya simpan. Uji hedonik dilihat dari segi aroma, tekstur dan rasa.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada proses pembuatan randang lokan antara lain: lokan, sayur pakis, santan, ambu-ambu, cabe merah, cabe rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, ketumbar, daun kunyit, daun salam, daun jeruk, batang serai, garam (Dona, 2021). Untuk lebih jelasnya dapat dilihat pada tabel berikut.

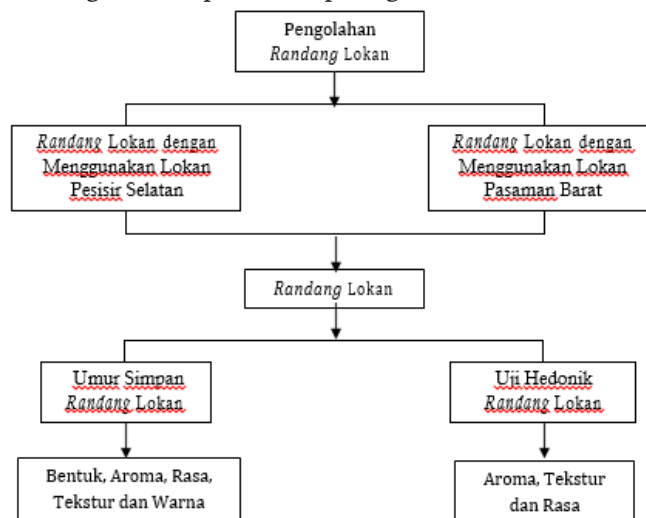
Tabel 1. Bahan-bahan Randang Lokan

| No | Bahan | Kuantitas |
|----|--------------|-----------|
| 1 | Lokan Sayur | 1000 gr |
| 2 | Pakis Santan | 500 gr |
| 3 | Ambu-ambu | 3500 gr |
| 4 | Cabe merah | 200 gr |
| 5 | Cabe rawit | 250 gr |
| 6 | Bawang merah | 100 gr |
| 7 | Bawang putih | 200 gr |
| 8 | Jahe | 200 gr |
| 9 | Lengkuas | 150 gr |
| 10 | Ketumbar | 150 gr |
| 11 | Daun kunyit | 20 gr |
| 12 | Daun salam | 4 gr |
| 13 | Daun jeruk | 2 gr |
| 14 | Batang serai | 3 gr |
| 15 | Garam | 20 gr |
| 16 | | 20 gr |

Penelitian ini menggunakan resep yang sama hanya membedakan pada penggunaan bahan dasar yaitu lokan yang berasal dari daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian mixed method (metode campuran) yaitu kualitatif dan kuantitatif. Metode campuran (Mixed method) research berfokus pada pengumpulan dan analisis data serta memadukan antara data kuantitatif dan data kualitatif, baik dalam single study (penelitian tunggal maupun series study (penelitian berseri) (Dewi, 2023).

Pengumpulan data menggunakan lembar observasi dengan panelis peneliti dan uji jenjang hedonik dengan 50 orang panelis konsumen. Setelah melakukan pengumpulan data, data tersebut ditabulasi dalam bentuk tabel dan dianalisis menggunakan uji T untuk uji hedonik. Muharikaa Dewi (2023) menyatakan “Instrumen penelitian adalah alat yang digunakan untuk mengambil data penelitian.”

Penelitian ini menggunakan teknik analisis data kualitatif meliputi data reduksi, data display, dan penarikan kesimpulan/ verifikasi, sedangkan teknik analisis data kuantitatif dengan menggunakan uji t. Langkah pembuatan randang lokan dapat dilihat pada gambar 1 dibawah ini.

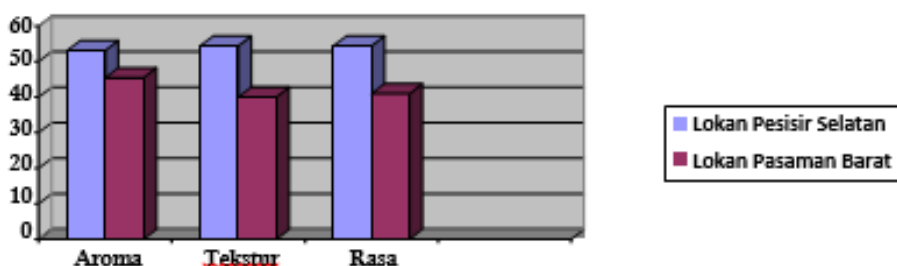


Gambar 1. Diagram alir proses pembuatan randang lokan

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian daya simpan randang lokan dengan menggunakan yang berasal dari daerah Pesisir selatan dan Pasaman Barat pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 randang lokan terlihat utuh dan tidak ada yang berubah dari segi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada hari ke- 3 dan hari ke- 4 lokan yang berasal dari Pasaman Barat mengalami perubahan yaitu tumbuhnya jamur pada lokan sehingga mengalami perubahan terhadap warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat sudah tidak layak untuk dikonsumsi.

Randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan mengalami perubahan pada hari ke- 4 dan ke – 5 yang dapat mempengaruhi warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada hari ke- 6 randang lokan sudah tidak layak untuk dikonsumsi karena sudah mengalami perubahan yang menyeluruh. Hasil penelitian terhadap uji hedonik randang lokan dengan melakukan pengisian angket sebanyak 50 orang panelis konsumen. Berdasarkan pengisian angket yang dilakukan diperoleh hasil sebagai berikut.



Gambar 2. Hasil Uji Hedonik

Berdasarkan histogram diatas, diketahui bahwa randang lokan yang menggunakan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan memiliki nilai yang lebih tinggi dibandingkan randang lokan yang menggunakan lokan dari Pasaman Barat. Aroma yang banyak disukai dari panelis konsumen yaitu aroma randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan dengan jumlah nilai 53,2 dari aroma dadak dan aroma lokan. Tekstur yang banyak disukai dari panelis konsumen yaitu tekstur randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan dengan jumlah nilai 54,5 dari tekstur lokan yang kenyal dan dadak yang kering. Rasa yang banyak disukai dari panelis konsumen yaitu rasa randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan dengan jumlah nilai 54,5 dari segi lokan yang tidak amis dan dadak gurih pedas.

Bentuk adalah salah satu faktor terpenting untuk menarik perhatian konsumen pada saat melihat sebuah produk (Azizah, 2023) Rendang lokan pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 dengan penggunaan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat terlihat utuh dan dadak rendang kering berminyak. Rendang lokan yang menggunakan lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat mengalami perubahan pada hari ke- 3 dan hari ke- 4 yaitu tumbuh jamur pada bagian lokan dan dadak rendang. Rendang lokan pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 tidak terlihat lagi bentuk lokan dikarenakan sudah di penuhi oleh jamur dan tidak dapat dikonsumsi. Rendang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan mengalami perubahan pada hari ke- 4 dan hari ke- 5 timbulnya jamur pada lokan dan dadak rendang, sehingga bentuk lokan sudah tidak terlihat dan tidak dapat dikonsumsi.

Warna pada makanan merupakan mutu yang pertama kali dinilai dalam penerimaan suatu produk makanan karena warna dapat mempengaruhi penilaian seseorang (Dewi dan Holinesti, 2020). Rendang lokan pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 dan hari ke- 3 dengan penggunaan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat terlihat berwarna cokelat kehitaman. Rendang lokan yang menggunakan lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat mengalami perubahan warna pada hari ke- 4, hari ke- 5 dan hari ke- 6 yaitu berwarna kehitaman pucat. Rendang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan mengalami perubahan warna pada hari ke- 5 dan hari ke- 6, rendang lokan berwarna kehitaman pucat.

Aroma adalah bau yang harum berasal dari makanan atau minuman, aroma yang dimiliki makanan mampu merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera makan (Ramadani dan Holinesti, 2022). rendang lokan pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 dengan penggunaan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat menghasilkan kualitas aroma dengan harum khas rendang lokan. Rendang lokan yang menggunakan lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat mengalami perubahan aroma pada hari ke- 3 dan hari ke- 4 yaitu sudah mulai tidak tercium aroma khas bumbu rendang lokan. Rendang lokan pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 tidak tercium lagi aroma rendang lokan. Rendang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan mengalami perubahan aroma pada hari ke- 4 dan hari ke- 5 sudah mulai tidak tercium aroma bumbu rendang lokan, pada hari ke- 6 rendang lokan sudah banyak ditumbuhi jamur sehingga aroma lokan sudah tidak tercium dan tidak dapat dikonsumsi.

Tekstur makanan menjadi komponen yang mempengaruhi kualitas dari suatu makanan, tekstur yang baik sesuai dengan kualitas makanan akan membuat makanan tersebut disukai oleh konsumen (Ramadani dan Holinesti, 2022). rendang lokan pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 dengan penggunaan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat menghasilkan kualitas tekstur yaitu kenyal dan empuk. Rendang lokan yang menggunakan lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat mengalami perubahan tekstur pada hari ke- 3 dan hari ke- 4 yaitu lokan sudah mulai sedikit keras dan dadak rendang lokan kering. Rendang lokan pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 sudah keras dan ditumbuhi oleh jamur pada lokan dan dadak rendang. Rendang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan mengalami perubahan tekstur pada hari ke- 4 mulai sedikit mengeras pada lokan dan dadak rendang kering, pada hari ke- 6 rendang lokan sudah banyak ditumbuhi jamur sehingga tekstur lokan sudah tidak dapat dirasakan.

Rasa gurih pada rendang lokan didapatkan dari penggunaan bumbu, rempah, santan dan garam dalam proses memasak rendang lokan (Ramadani dan Holinesti, 2022). rendang lokan pada hari ke- 1 dan hari ke- 2 dengan penggunaan lokan dari asal daerah Pesisir Selatan dan Pasaman Barat menghasilkan kualitas yaitu rasa bumbu meresap kedalam lokan dan dadak rendang berasa gurih pedas. Rendang lokan yang menggunakan lokan yang berasal dari daerah Pasaman Barat rasa lokan sedikit amis dan mengalami perubahan rasa pada hari ke- 3 dan hari ke- 4 yaitu rendang sudah mulai tidak berasa bumbu. Rendang lokan pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 sudah keras dan ditumbuhi oleh jamur pada lokan dan dadak rendang. Rendang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan mengalami perubahan rasa pada hari ke- 4 tidak seperti rendang lokan karena pengaruh jamur yang sudah tumbuh pada lokan, pada hari ke- 5 dan hari ke- 6 rendang lokan sudah banyak ditumbuhi jamur sehingga rendang lokan tidak dapat dirasakan.

Aroma dari makanan dapat menentukan kelezatan dari makanan itu sendiri. Aroma menjadi daya tarik tersendiri dalam menentukan rasa enak dari produk makanan (Putri et al., 2018). Nilai kesukaan konsumen terhadap rendang lokan berbeda – beda, nilai rata – rata aroma lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan yaitu 5,22 sedangkan aroma lokan yang menggunakan lokan dari Pasaman Barat yaitu 4,44. Nilai rata – rata aroma dadak yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan yaitu 5,42 sedangkan aroma dadak yang menggunakan lokan dari Pasaman Barat yaitu 4,66.

Tekstur makanan menjadi komponen yang mempengaruhi kualitas dari suatu makanan, tekstur yang baik sesuai dengan kualitas makanan akan membuat makanan tersebut disukai oleh konsumen (Ramadani dan Holinesti, 2022). Tekstur makanan berkaitan dengan sensasi sentuhan, yang dapat dideteksi dengan alat indera pengecap pada waktu digigit, dikunyah, ditelan dan indera peraba. Nilai

kesukaan konsumen terhadap tekstur lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan yaitu 5,34 sedangkan tekstur lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pasaman Barat 3,54. Nilai rata – rata tekstur dadak yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan yaitu 5,56 sedangkan tekstur dadak yang menggunakan lokan dari Pasaman Barat yaitu 4,48.

Rasa adalah suatu hal yang paling penting pada makanan dikarenakan akan mempengaruhi kesukaan seseorang terhadap suatu makanan. Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen (Lamusu, 2018). Nilai rata – rata rasa lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan yaitu 5,38 sedangkan rasa lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pasaman Barat yaitu 3,72. Nilai rata – rata untuk rasa dadak yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan yaitu 5,52 sedangkan rasa dadak yang menggunakan lokan dari Pasaman Barat yaitu 4,48.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian untuk daya simpan randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pasaman Barat mengalami perubahan lebih dulu dibandingkan randang lokan yang menggunakan lokan dari Pesisir Selatan. Uji hedonik dapat disimpulkan randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan lebih banyak disukai oleh konsumen dibandingkan randang lokan yang menggunakan lokan dari daerah Pesisir Selatan.

UCAPAN TERIMA KASIH

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

DAFTAR REFERENSI

- Azizah, Rizky, dkk. (2023) Penambahan Tepung Bengkuang Terhadap Kualitas Bentuk, Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa pada Brownies Panggang. *Jurnal Pendidikan Tambusai*. 7(2): 5971-5976.
- Dewi, Muharika. (2023). Metode Penelitian Research is Fun. Penerbit CV. MUHARIKA RUMAH ILMIAH.
- Dewi, P.S., dan Rahmi Holinesti. (2020). Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*. 1(2):15-2.
- Dona A.E. (2021). Standarisasi Resep Randang Lokan (Geliona Erosa) di Kecamatan Lengayang, Kabupaten Pesisir Selatan. Skripsi Padang: Fakultas Pariwisata dan Perhotelan Universitas Negeri Padang.
- Lamusu, Darni. 2018. Uji Organoleptik Jalangkote Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas L.*) Sebagai Upaya Diversifikasi Pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*. 3(1). 9-15.
- Murni, Sri Dona dan Wirnelis Syarif (2022). Pengaruh Penggunaan Rempah – Rempah Terhadap Umur Simpan Rendang Daging. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(2), 244-250.
- Putri, S.M.S dan Hermiza Mardesci. 2018. Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (*Placuna placenta*) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19-29.
- Ramadani, Desi dan Rahmi Holinesti (2022). Kualitas Rendang Lokan Yang Dihasilkan Dari Penggunaan Bumbu Basah Dan Bumbu Kering. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 3(3), 320-325.
- Sofnitati. (2018). Pengaruh Umur Simpan Brownies Kukus Ampas Tahu Pada Suhu Ruang Dan Suhu Dingin. *Jurnal Foodscitech*, Vol. 1, 11-19.
- Sunaeni., Ismail, Z., Briannita, A. (2021). Uji Organoleptik Cookies Dengan Bahan Tepung Tuna. Penerbit NEM
- Wanimbo, E. Dan Kalor, J.D. 2018. Morfometrik Kerang Polymesoda erosa Di Perairan Teluk Youtefa Jayapura Papua. *Jurnal Ilmu Kelautan dan Perikanan Papua*. 1(2): 64-70..