

ANALISIS PERBEDAAN KUALITAS GALAMAI DENGAN MENGGUNAKAN GULA MERAH TEBU DAN AREN

(Analysis Of Differences In The Quality Of Galamai Using Brown Sugar And Palm Sugar)

Muhammad Rizki¹, Elida^{*2}

^{1,2}Universitas Negeri Padang

Corresponding author, e-mail: elidampd@gmail.com

ABSTRACT

The study aimed to analyze differences in galamai quality using cane and palm brown sugar which includes shape, color, aroma, texture and taste. The type of research used is a pure experiment with quantitative methods, namely conducting direct experiments on the manufacture of galamai using sugarcane and palm brown sugar. This research was conducted at Tata Boga Workshop on August 30 - September 30, 2021. This study used a type of Complete Random Design (RAL) with 3 repetitions. The data used is primary data obtained directly from 5 expert panelists who provide answers on organoleptic test formats to galamai quality using sugar cane and aren brown sugar. The data obtained is tabulated into table form and analyzed to see the difference between the two treatments using the t test. The results showed that the average value did not have a significant difference in X1 and X2 treatment of the quality of the galamai that stated H0 was received, namely the quality of shapes (rectangular size) 3.33 and 3.20; (neat) shapes 3.53 and 3.33; (uniform) forms 3.27 and 3.20; (average) shapes 3.33 and 3.20; galamai colors 3.80 and 3.73; colors (shiny) 3.87 and 3.80; aromas 3.87 and 3.80; texture (chewy) 3.73 and 3.80; texture (slippery) 3.80 and 3.87; tastes 3.73 and 3.80. Overall with the average tabulation of the best results data from both variables is found in galamai using cane brown sugar (X1).

Keyword: Galamai, Brown Sugar, Palm Sugar

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbedaan kualitas galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren yang meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen murni dengan metode kuantitatif, yaitu melakukan percobaan langsung pada pembuatan galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Penelitian ini dilakukan di Workshop Tata Boga pada tanggal 30 Agustus – 30 September 2021. Penelitian ini menggunakan jenis Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 3 kali pengulangan. Data yang digunakan adalah data primer yang didapat langsung dari 5 panelis ahli yang memberikan jawaban pada format uji organoleptic terhadap kualitas galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Data yang diperoleh ditabulasikan ke dalam bentuk tabel dan dianalisis guna melihat perbedaan dari kedua perlakuan dengan menggunakan uji t. Hasil penelitian menunjukkan nilai rata-rata tidak terdapat perbedaan perlakuan X1 dan X2 yang signifikan terhadap kualitas galamai yang menyatakan H0 diterima, yakni kualitas bentuk (ukuran persegi panjang) 3,33 dan 3,20; bentuk (rapi) 3,53 dan 3,33; bentuk (seragam) 3,27 dan 3,20; bentuk (rata) 3,33 dan 3,20; warna galamai 3,80 dan 3,73; warna (mengkilat) 3,87 dan 3,80; aroma 3,87 dan 3,80; tekstur (kenyal) 3,73 dan 3,80; tekstur (licin) 3,80 dan 3,87; rasa 3,73 dan 3,80. Secara keseluruhan dengan rata-rata tabulasi data hasil terbaik dari kedua variabel terdapat pada galamai dengan menggunakan gula merah tebu (X1).

Kata kunci: Galamai, Gula Merah, Gula Aren

How to Cite: Muhammad Rizki¹, Elida^{*2}. 2022. Analisis Perbedaan Kualitas Galamai Dengan Menggunakan Gula Merah Tebu Dan Aren. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Vol 3 (3): pp. 380-383, DOI: 10.24036/jptbt.v3i3.347



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

Galamai merupakan salah satu makanan tradisional dari Sumatera Barat, Indonesia. Makanan ini terbuat dari tepung beras ketan, gula aren dan santan. Bahan dicampur dan dimasak pada suhu tinggi hingga terbentuk adonan berwarna coklat gelap. “Galamai memiliki rasa manis dengan tekstur kenyal, cocok untuk disajikan sebagai camilan” (Murtius dan Hari, 2016). Galamai juga selalu menjadi camilan atau parabuangan ketika ada acara penting seperti pernikahan, upacara batagak pangulu dan upacara-upacara adat lainnya. Menurut Zulkarnaini dalam Mulyani dan Elida (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. Pada zaman sekarang galamai tidak hanya terdapat pada acara penting saja, namun juga dapat ditemui pada pusat oleh-oleh khas Minangkabau.

Bahan baku pembuatan galamai adalah Tepung beras ketan, santan dan gula merah. Menurut Nugraha (2017) “Pada kota Payakumbuh galamai terbuat dari tepung beras ketan, santan dan gula aren”. Galamai tidak hanya terdapat pada daerah payakumbuh saja, namun juga terdapat dari daerah lain di Sumatera Barat. Salah satu daerah yang mempunyai galamai sebagai makanan khas adatnya adalah Kabupaten Agam. Pada daerah ini menggunakan gula merah tebu sebagai pengganti gula aren. Hal ini menunjukkan bahwa terdapatnya perbedaan bahan dalam pembuatan galamai. Gula merah pada pembuatan galamai sebagai sumber gula dan pemberi warna gelap yang merupakan ciri khas dari produk ini. Pada daerah Sumatera Barat sendiri jenis gula merah yang sering digunakan adalah gula merah tebu atau yang biasa disebut dengan saka dan gula aren.

Gula merah sering digunakan sebagai pemanis dalam pembuatan masakan. Selanjutnya “Gula merah tebu dihasilkan dari pengeringan air/sari tebu. Air tebu setelah diperas dimasak hingga kental kemudian dicetak” (Dewi 2014). Sedangkan “Gula aren adalah salah satu makan yang bersumber dari pengolahan nira yang berasal dari pohon aren. Pengolahan nira dimulai dari perebusan hingga nira berubah menjadi cairan kental dan berwarna pekat” (Heryani 2016).

Penggunaan gula merah yang berbeda dalam pembuatan galamai tentu akan menghasilkan kualitas galamai yang berbeda pula. Hal ini dapat dilihat dari kualitas galamai yang dihasilkan meliputi bentuk, warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian mengenai galamai terutama pada UNP biasanya bertemakan pada pengembangan produk. Salah satu penelitian yang bertema pengembangan produk adalah yang dilakukan oleh Pinta Gustiana Masda dengan judul “Pengaruh Inovasi Produk Dan Harga Terhadap Keputusan Pembelian Galamai di Kota Payakumbuh” pada tahun 2013. Selain itu penelitian tentang galamai yang pernah dilakukan adalah “Perancangan Merek Dan Kemasan Gelamai Mak Leni Payakumbuh” yang dilakukan oleh Arinka Dian Nugraha pada tahun 2017. Penelitian yang berfokus pada produk galamai langsung seperti bahan, alat dan teknik pembuatan belum ada. Selain itu penelitian yang terkait gula merah pada galamai juga belum ada.

BAHAN DAN METODE

Bahan yang digunakan pada pembuatan galamai dapat dilihat pada tabel 1 berikut ini:

Tabel 1. Bahan-bahan Pembuatan Galamai

Bahan	Jumlah
Tepung Beras Ketan	250 gr
Santan	1500 ml
Gula Merah	500 gr

Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan tiga kali pengulangan dan dua perlakuan. Antara lain : X1 (galamai dengan menggunakan gula merah tebu) dan X2 (galamai dengan menggunakan gula aren). Pengumpulan data dilakukan dengan uji organoleptik yang melibatkan lima orang panelis ahli yaitu dosen IKK Konsentrasi Tata Boga terhadap kualitas galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren, meliputi : bentuk (persegi Panjang, rapi, seragam, dan rata), warna (coklat tua dan mengkilat), aroma (harum), tekstur (kenyal dan licin), rasa (manis). Setelah melakukan uji organoleptik dan memperoleh data, kemudian data ditabulasi dalam bentuk tabel. Setelah ditabulasi, data kemudian dilakukan uji t (t test) jika data yang diperoleh thitung lebih besar dari ttabel maka H_0 diterima tapi jika thitung lebih kecil dari ttabel maka H_0 ditolak.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren dapat dilihat pada Gambar 1 sebagai berikut :



Gambar 1. Kualitas Galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren

Berdasarkan gambar 1 diketahui hasil terbaik bentuk persegi panjang terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,33 dengan kategori berbentuk persegi panjang. Hasil terbaik bentuk rapi terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,53 dengan kategori berbentuk rapi. Hasil terbaik bentuk seragam terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,27 dengan kategori berbentuk seragam. Hasil terbaik bentuk rata terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,27 dengan kategori berbentuk rata. Hasil terbaik warna galamai coklat tua terdapat pada X1 yaitu 3,80 dengan kategori berwarna coklat tua. Hasil warna mengkilat galamai terdapat pada kedua perlakuan X1 yaitu 3,87 dengan kategori mengkilat. Hasil terbaik aroma terdapat pada perlakuan X1 yaitu 3,87 dengan kategori beraroma harum. Hasil terbaik tekstur kenyal terdapat pada perlakuan X2 yaitu 3,80 dengan kategori galamai bertekstur kenyal. Hasil terbaik tekstur licin terdapat pada perlakuan X2 yaitu 3,87 dengan kategori bertekstur licin. Hasil terbaik rasa terdapat pada perlakuan X2 yaitu 3,87 dengan kategori rasa manis. Hasil uji t (t test) dari uji organoleptik untuk kualitas: bentuk persegi Panjang, rapi, seragam, rata, warna coklat tua, warna mengkilat, aroma harum, tekstur kenyal dan licin, dan rasa manis menyatakan H0 diterima karena di dalam kualitas tersebut didapati analisis menyatakan t hitung lebih kecil dari pada t tabel.

Tabel 2. Rata-Rata Kualitas Galamai Dengan Menggunakan Gula Merah Tebu Dan Aren

	Bentuk (persegi panjang)	Bentuk rapi	Bentuk seragar	Bentuk rata	Warna coklat tua	Warna mengkilat	Aroma harum	Tekstur kenyal	Tekstur licin	Rasa manis	Jumlah	Rata-rata
X1	3.33	3.53	3.27	3.27	3.8	3.87	3.87	3.73	3.8	3.8	36.27	3.627
X2	3.2	3.33	3.2	3.2	3.73	3.8	3.8	3.8	3.87	3.87	35.8	3.58

Berdasarkan tabel 2 dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada kedua perlakuan, namun kualitas terbaik terdapat pada perlakuan X1 yaitu galamai dengan menggunakan gula merah tebu.

Bentuk merupakan suatu penampakan atau perwujudan dari sesuatu makanan. Bentuk yang menarik pada makanan dapat diperoleh dengan cara pemotongan. Maka bentuk yang diharapkan adalah persegi panjang, rapi, seragam, dan rata. Hasil uji organoleptik dan uji t menyatakan bahwa H0 diterima yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan kualitas yang signifikan terhadap bentuk galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas bentuk (ukuran persegi panjang) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,33 dan variabel X2 yaitu 3,20 dengan kategoripersegi panjang, kualitas bentuk (rapi) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,53 dengan dan variabel X2 yaitu 3,33 dengan kategori rapi, kualitas bentuk (seragam) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,27 dan variabel X2 yaitu 3,20 dengan kategori seragam, kualitas bentuk (rata) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,33 dan variabel X2 yaitu 3,20 dengan kategori rata

Warna yang pada produk galamai adalah coklat tua dan mengkilat. Warna adalah salah satu faktor yang menentukan diterima atau tidaknya suatu produk pangan oleh konsumen, karena warna dapat dijadikan konsumen sebagai indikator dalam menilai kesegaran atau kematangan produk pangan. warna yang diharapkan adalah coklat tua dan mengkilat. Hasil uji organoleptik dan uji t menyatakan bahwa H0 diterima yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap warna (coklat tua) galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas warna dan uji t, variabel X1 yaitu 3,80 dan variabel X2 yaitu 3,73 dengan kategori coklat tua, kualitas warna (mengkilat) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,87 dan variabel X2 yaitu 3,80 dengan kategori mengkilat.

Aroma merupakan salah satu faktor yang menentukan suatu produk disukai atau tidak. Hal ini sejaln dengan pendapat Sultantri dan Kaseger dalam Ilma (2012) yang mengatakan bahwa Aroma mempunyai peranan yang sangat penting dalam penentuan derajat penilaian dan kualitas suatu bahan pangan, seseorang yang menghadapi makanan baru, maka selain bentuk dan warna, bau atau aroma akan menjadi perhatian utamanya sesudah bau diterima maka penentuan selanjutnya adalah cita rasa disamping teksturnya. Hasil uji organoleptik dan uji t menyatakan bahwa H0 diterima yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap aroma galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Adapun hasil analisis tersebut adalah variabel X1 yaitu 3,87 dan variabel X2 yaitu 3,80 dengan kategori harum.

Tekstur merupakan unsur rupa yang menunjukkan kualitas taktil dari suatu permukaan atau penggambaran struktur permukaan suatu objek. Menurut pendapat Ilma (2012) Tekstur merupakan segi penting dari mutu makanan. Kadang-kadang lebih penting dari, bau, rasa, dan aroma. Hasil uji organoleptik dan uji t menyatakan bahwa H0 diterima yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tekstur kenyal galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Berdasarkan hasil uji organoleptik kualitas tekstur (kenyal) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,73 dan variabel X2 yaitu 3,80 dengan kategori kenyal, kualitas tekstur (licin) dan uji t, variabel X1 yaitu 3,80 dan variabel X2 yaitu 3,87 dengan kategori licin.

Rasa merupakan salah satu kualitas dari suatu makanan. Makanan yang memiliki rasa yang enak, aroma yang sedap akan memberikan kepuasan kepada seseorang yang memakannya. Hasil uji organoleptik dan uji t menyatakan bahwa H0 diterima yang menyatakan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren. Adapun hasil analisis tersebut adalah variabel X1 yaitu 3,73 dan variabel X2 yaitu 3,80 dengan kategori manis.

KESIMPULAN

Berdasarkan dari hasil penelitian mengenai perbedaan kualitas galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren yang sudah dilakukan uji organoleptik, didapatlah hasil yang dianalisis dengan menggunakan uji t. Hasil dari analisis tersebut menunjukkan H0 diterima yang berarti tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap kualitas galamai dengan menggunakan gula merah tebu dan aren yang meliputi bentuk (persegi Panjang, rapi, seragam, dan rata), warna (coklat tua dan mengkilat), aroma (harum), tekstur (kenyal dan licin), dan rasa (manis).

DAFTAR REFERENSI

- Heryani, H. (2016). Keutamaan Gula Aren dan Strategi Pengembangan Produk. Banjarmasin: Universitas Lambung Mangkurat.
- Ilma, N. (2012). Studi Pembuatan Dodol Buah Dengan. Skripsi (pp. 5-22). Makassar: Universitas Hasanuddin.
- Martinus, W., & Hari, P. (2016). The Properties of Zingiberaceae Starch Films for Galamai Packaging. *International Journal on Advanced Sains Enggining Information*.
- Mulyani, Y. R., & Elida, E. (2020). Standarization Of Randang Meat Recipe As Traditional Food In Nagari Tabek Panjang Agam Regency. *Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi*, 1(3), 171-178.
- Nugraha, A. D. (2017). Perencanaan Merek dan Kemasan Gelamai Mak Leni Payakumbuh. *Jurnal*, 1-4.