

Daya Terima Masyarakat Pada Bumbu Instan Gulai Kikil Sapi Hasil Praktek Mahasiswa PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

Susilowati¹, Diana Evawati¹, Agus Ridwan³

¹PVKK,FKIP, Universitas PGRI Adi Biana Surabaya. Jl. Ngagel Dadi IIIB/37Surabaya
susilowati@unipasby.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk membuat suatu inovasi baru, dengan memanfaatkan bumbu segar sebagai bumbu instan kering dalam pengolahan gulai kikil sapi, menjadi suatu bumbu yang bisa dijual dipasaran. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah *mixed methods*. Sampel pada penelitian ini yaitu 30 masyarakat yang kemudian dilakukan uji organoleptik. Hasil praktik mahasiswa dalam membuat gulai kikil instan: (1) warna 3 tinggi, 18 sedang, 12 tinggi; (2) tekstur 9 tinggi, 21 sedang, 3 rendah; (3) aroma 15 tinggi, 18 sedang; (4) rasa 6 tinggi, 27 sedang. Hasil uji organoleptik ialah: (1) rasa, gurih sedikit pedas; (2) aroma sedap; (3) tekstur kering mengristal; (4) warna merah kekuningan. Disimpulkan bahwa secara hasil rasa memegang skor tertinggi pada pembuatan bumbu kikil, serta masyarakat dapat menerima hasil bumbu kikil.

Kata kunci: Bumbu Gulai Kikil, Hasil Praktik, Daya Terima Masyarakat.

ABSTRACT

This study aims to create a new innovation, by utilizing fresh herbs as an instant dry seasoning in the processing of cow gravel curry, into a spice that can be sold in the market. The research method used in this study is mixed methods. The samples in this study were 30 people who were then organoleptic tested. Student practice results in making instant gravel curry: (1) color 3 high, 18 medium, 12 high; (2) texture 9 is high, 21 is moderate, 3 is low; (3) aroma high, medium 18; (4) taste 6 is high, 27 is moderate. Organoleptic test results are: (1) taste, savory slightly spicy; (2) pleasant aroma; (3) dry crystallized texture; (4) yellowish red color. It was concluded that the results of the taste holds the highest score in making pebbles, and the public can accept the results of pebbles.

Keywords: Kikil Curry Seasoning, Practical Results, Community Acceptability.

1. PENDAHULUAN

Indonesia kaya akan Bumbu dan rempah-rempah. Bumbu dan rempah selain untuk memberi cita rasa pada masakan juga bisa untuk kesehatan sebagai obat tradisional. Ditinjau dari masakan tradisional Indonesia semuanya memiliki cita rasa yang tinggi. Sebagaimana

orang mungkin tidak memperdulikan. Perubahan hidup masyarakat yang semakin maju, telah mengubah kebutuhan masyarakat lebih menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan. Bumbu instan menjadi salah satu alternatif memasak yang praktis dan hemat waktu. Terdapat dua jenis bumbu instan antara lain yang berbentuk pasta

(basah) dan berbentuk kering (bubuk). Menurut Hambali (2008), bumbu basah adalah bumbu yang masih segar sedangkan bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan.

Gulai kikir sapi merupakan salah satu kuliner yang banyak diminati dan paling diburu oleh pecinta kuliner di Jawa Timur, yang memiliki rasa yang enak dan dengan sensasi kikir yang lembut dan kenyal. Kikir sapi sendiri diperoleh dari bagian tubuh sapi yang kebanyakan di bagian kaki. Tidak semua kikir memiliki tekstur yang sama. Untuk mengelolanya dibutuhkan beberapa cara agar kikir yang diolah memiliki tekstur dan rasa yang sesuai selera.

Peneliti tertarik untuk membuat suatu inovasi baru, dengan memanfaatkan bumbu segar sebagai bumbu instan kering dalam pengolahan kikir sapi, menjadi suatu bumbu yang bisa dijual dipasaran. Mengingat belum ada di pasaran yang menjual bumbu gulai kikir sapi instan. Dengan meracik bumbu sesuai takaran, peneliti berharap mahasiswa dapat meracik bumbu yang bisa diterima masyarakat.

2. METODE PENELITIAN

Metode dalam penelitian ini adalah metode *mixed methods*. merupakan suatu langkah penelitian gabungan dari penelitian kualitatif dan penelitian kuantitatif. Strategi metode campuran sekuensial atau bertahap (*sequential mixed methods*) merupakan strategi bagi peneliti untuk menggabungkan data yang ditemukan dari satu metode dengan metode lainnya.

Pada tahap pertama mengumpulkan menjawab rumusan masalah pertama, kedua, yakni komponen yang digunakan dalam pembuatan bumbu gulai kikir sapi instan, dengan teknik pembuatan bumbu instan kering. Kemudian tahap kedua, mengumpulkan dan menganalisis data kuantitatif dalam hal ini untuk menjawab rumusan yang ketiga, yakni bagaimana tanggapan masyarakat terhadap uji organoleptik daya terima masyarakat pada bumbu gulai kikir sapi instan kepada masyarakat sebanyak 30 orang. Masing-masing orang mendapatkan 1 sampel produk

Populasi dan sampel

Populasi dalam penelitian ini adalah bumbu gulai kikir sapi instan, sampel yang meliputi: (X₀): Penerapan bumbu kikir instan sebanyak 100 gram pada 500 gram kikir.

Variabel Bebas (*Independent*) adalah bumbu gulai kikir sapi instan dalam pengolahan masakan kikir. Variabel Terikat (*Dependen*) penelitian ini hasil masakan kikir dari aplikasi bumbu gulai kikir sapi instan meliputi rasa (y₁), aroma (y₂), warna (y₃), tekstur (y₄), dan kesukaan (y₅) dan Variabel Kontrol alat, bahan, dan teknik pengolahan yang digunakan pembuatan bumbu gulai kikir sapi instan untuk masakan kikir.

Tempat pengumpulan data yang digunakan dalam penelitian ini adalah

Universitas PGRI Adibuana Surabaya dan Rt 01 Rw 01 desa cangkring turi kec Prambon Sidoarjo. Panelis berjumlah 50 orang. 20 orang dari mahasiswa tata boga dan 30 responden acak dari masyarakat. sebagai penjawab atas pertanyaan yang diajukan untuk kepentingan penelitian Dalam penelitian ini terdapat panelis terlatih adalah orang yang mengeti dalam bidang boga (mahasiswa S1 Tata Boga), dan panelis acak/ non terlatih adalah masyarakat yang berada di lingkungan dengan latar belakang bukan dari Pendidikan boga.

Instrument penelitian dapat diartikan sebagai alat ukur yang digunakan untuk memperoleh data mengenai kualitas maupun kuantitas sebuah objek ukur. Menurut Sugiyono (2015:133) instrumen penelitian digunakan untuk mengukur nilai variabel yang diteliti

Karena menyangkut tingkat kesukaan terhadap suatu produk makanan maka semakin banyak jumlah anggota panelis maka hasilnya semakin baik. Menurut Sugiyono (2014:134) skala likert sebagai alat pengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena sosial. Dalam penelitian, fenomena sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh

peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian. Skala likert yang digunakan berisikan hal yang berhubungan dengan penilaian bumbu gulai kikil sapi instan

Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data merupakan teknik atau cara yang dilakukan untuk mengumpulkan data. Teknik pengumpulan data merupakan faktor penting demi keberhasilan penelitian. Pada penelitian ini metode atau cara pengumpulan data melalui eksperimen dan uji organoleptik.

Eksperimen

Penelitian eksperimen erat kaitanya dalam menguji suatu hipotesis dalam rangka mencari pengaruh, hubungan, maupun perbedaan perubahan terhadap kelompok yang dikenakan perlakuan. (Solso & MacLin 2002:22) “penelitian eksperimen adalah suatu penelitian yang di dalamnya ditemukan minimal satu variabel yang dimanipulasi untuk mempelajari hubungan sebab-akibat.

Uji Organoleptik

Organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan kesukaan dan kemauan untuk mempegunakan suatu produk. Uji Organoleptik atau uji indera atau uji sensori sendiri merupakan cara pengujian

dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Pengujian organoleptik mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu. Pengujian organoleptik dapat memberikan indikasi kebusukan, kemunduran mutu dan kerusakan lainnya dari produk

Teknik Analisis Data

Sejalan dengan penelitian *mixed method* yang penulis gunakan dalam penelitian ini, maka teknik analisis data penelitian terdiri dari dua teknik yakni teknik analisis data kualitatif dan teknik analisis data kuantitatif.

Analisis Data Kualitatif

Analisis data kualitatif ini dimaksud untuk menjawab rumusan masalah mengenai komponen yang digunakan dalam membuat bumbu gulai kikil sapi instant, bagaimana teknik pengolahan dan pembuatan bumbu kikil instan, bagaimana proses penerapan bumbu kikil instan pada masakan kikil

Analisis Data Kuantitatif

Sugiyono (2014:96) mengungkapkan bahwa: “Dalam penelitian kuantitatif, analisis data merupakan kegiatan setelah data dari seluruh responden atau sumber data lain terkumpul”. Kegiatan dalam analisis data adalah mengelompokkan data

berdasarkan variabel dan jenis responden, mentabulasi data berdasarkan variabel dari seluruh responden, menyajikan data tiap variabel yang diteliti, melakukan perhitungan untuk menguji hipotesis yang telah diajukan. Untuk itu analisis data memiliki peran penting dalam sebuah penelitian karena teknik analisis data dapat membuktikan hipotesis yang sudah ada..

Dalam penelitian ini teknik analisis data menggunakan Independent Sample t test adalah uji komparatif atau uji beda untuk mengetahui adakah perbedaan mean atau rerata yang bermakna antara dua kelompok bebas yang berskala data interval atau rasio. Dua kelompok bebas yang dimaksud disini adalah dua kelompok yang tidak berpasangan, artinya sumber data berasal dari duasubjek yang berbeda. Sebelum dilakukan uji t test (Independent Sample t test)

3. HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

a. Komponen yang digunakan dalam pembuatan bumbu kikil instan

Komponen yang digunakan dalam pembuatan bumbu kikil instan memiliki dua komponen antara lain, komponen bahan-bahan dan komponen alat. Dalam pembuatan bumbu kikil instan komponen yang digunakan yaitu: bawang merah 30 gr. Bawang putih 20 gr, cabai merah 20 gr, kemiri kacang 15gr, kunyit 5 gr, lengkuas 7 gr, jahe 5 gr, jintan 2 gr, garam 10 gr, merica 2 gr, pala 2 gr, ketumbar 3 gr, serai 15-20 gr, dan daun

jeruk 3 lembar. Adapun komponen alat dalam pembuatan bumbu kikil instan yang digunakan untuk proses pemasakan yaitu timbangan, pisau, gelas ukur, mangkuk kecil, cutting board, blender, baskom, solet, spatula, kompor, saucepan.

b. Hasil praktek mahasiswa Aroma bumbu gulai kikil sapi instan

Dari hasil praktek mahasiswa dalam membuat bumbu gulai kikil instan untuk warna yang mendapatkan nilai tinggi 3 orang, nilai sedang 18 orang dan yang mendapatkan nilai rendah 12 mahasiswa

Dari hasil praktek mahasiswa dalam membuat bumbu gulai kikil instan untuk tekstur yang mendapatkan nilai tinggi 9 orang, nilai sedang 21 orang dan yang mendapatkan nilai rendah 3 mahasiswa

Dari hasil praktek mahasiswa dalam membuat bumbu gulai kikil instan untuk aroma yang mendapatkan nilai tinggi 15 orang, nilai sedang 18 orang dan yang tidak ada yang mendapatkan nilai rendah

Dari hasil praktek mahasiswa dalam membuat bumbu gulai kikil sapi instan untuk rasa yang mendapatkan nilai tinggi 6 orang, nilai sedang 27 orang dan tidak ada mahasiswa yang mendapatkan nilai rendah.

c. Daya terima masyarakat

1. Rasa

Uji organoleptik rasa gulai kikil sapi instan diterapkan pada masakan kikil diperoleh hasil bahwa t hitung (-186) < t tabel (2,011) taraf signifikan 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tanggapan masyarakat tentang rasa penggunaan bumbu gulai kikil sapi instan dalam pengolahan masakan kikil memiliki rasa yang gurih dan sedikit pedas. Penggunaan bumbu dasar merah pada masakan yang dihasilkan mempunyai rasa yang gurih (I Nyoman Tri Sutaguna, 2007).

2. Aroma

Uji organoleptik aroma gulai kikil sapi instan diterapkan pada masakan kikil diperoleh hasil bahwa t hitung (667) < t tabel (2,011) taraf signifikan 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tanggapan masyarakat tentang aroma penggunaan bumbu gulai kikil sapi instan dalam pengolahan masakan kikil bahwa memiliki aroma yang sedap. Semakin tinggi koentrasi rempah yang diberikan akan menghasilkan aroma yang lebih harum yang berasal dari minyak atsiri yang terkandung dalam bumbu seperti lengkuas, jahe, kunyit, dan bawang putih, penambahan berbagai macam rempah selain dapat menghasilkan aroma yang khas juga dapat meningkatkan daya awet bumbu. (Raghvan, 2007).

3. Tekstur

Uji organoleptik tekstur gulai kikil sapi instan diterapkan pada masakan kikil diperoleh hasil bahwa t hitung (-1.263) < t tabel (2.011) taraf signifikan 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tanggapan masyarakat tentang tekstur penggunaan bumbu gulai kikil sapi instan dalam pengolahan masakan kikil bahwa memiliki tekstur yang sedikit kental. Menurut Endah Imawati (2012) kuah masakan kikil memiliki tekstur yang kental.

4. Warna

Uji organoleptik warna gulai kikil sapi instan diterapkan pada masakan kikil diperoleh hasil bahwa t hitung (-928) < t tabel (2,011) taraf signifikan 0,05. Maka dapat disimpulkan bahwa tanggapan masyarakat tentang tekstur penggunaan bumbu gulai kikil sapi instan dalam pengolahan masakan kikil bahwa memiliki warna yang merah kekuningan

Berdasarkan hasil uji organoleptik bumbu merah yang diterapkan pada masakan kikil menghasilkan ada tanggapan terhadap daya terima masyarakat pada masakan kikil. distribusi t tabel dicari pada $(df):0.05$
 $=48:0.05 = 2.011$. diperoleh hasil bahwa t hitung (-908) < t tabel (2.011) menghasilkan signifikan 0,05. Maka

dapat disimpulkan pendapat masyarakat tentang kesukaan penggunaan bumbu gulai kikil sapi instan dalam pengolahan masakan kikil berdasarkan rata-rata observasi, masyarakat berpendapat dapat menerima bumbu gulai kikil sapi instan. Tanggapan masyarakat terhadap rasa, warna, aroma, tekstur, bumbu kikil instan dalam pengolahan masakan kikil sama seperti masakan kikil pada umumnya yang memiliki rasa gurih, warna merah kekuningan, beraroma sedap dan tekstur kuah sedikit kental, dan masyarakat dapat menerima gulai kikil sapi instan karena pada era sekarang masyarakat lebih menyukai bumbu instan. Bumbu instant adalah campuran dari beragam rempah-rempah dengan komposisi tertentu dan dapat langsung digunakan sebagai bumbu masak untuk masakan tertentu (Sianipar, 2008). Menurut Rahim (2009), produk pangan instan merupakan bahan makanan kering yang memiliki beberapa kelebihan seperti praktis dalam penyajian (siap saji dalam waktu 3-4 menit), tidak butuh ruang luas untuk penyimpanan, fleksible, relatif murah, aman, dan nyaman. Menurut hambali (2008) bumbu basah adalah bumbu yang masih segar, sedangkan bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan. Dengan berbagai kesibukan dan ketersediaan

waktu yang sangat terbatas, maka produk pangan instan saat ini sangat diminati oleh konsumen.

SIMPULAN DAN SARAN

A. Simpulan

Bedasarkan hasil penelitian dan analisis data, peneliti menarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Komponen yang digunakan dalam pembuatan bumbu gulai kikil sapi instan sama seperti pembuatan bumbu pada umumnya hanya saja tidak di gonggso dengan minyak akan tetapi di oven.
2. Dari hasil praktek mahasiswa dalam membuat bumbu gulai kikil sapi instan untuk warna yang mendapatkan nilai tinggi 3 mahasiswa, nilai sedang 18 mahasiswa dan yang mendapatkan nilai rendah 12 mahasiswa, sedang untuk tekstur yang mendapatkan nilai tinggi 9 mahasiswa, nilai sedang 21 mahasiswa dan yang mendapatkan nilai rendah 3 mahasiswa, untuk aroma yang mendapatkan nilai tinggi 15 mahasiswa, nilai sedang 18 mahasiswa dan yang tidak ada yang mendapatkan nilai rendah dan untuk rasa yang mendapatkan nilai tinggi 6 mahasiswa, nilai sedang 27 mahasiswa dan tidak ada mahasiswa yang mendapatkan nilai rendah.
3. Tanggapan masyarakat terhadap gulai kikil sapi instan dalam uji organoleptik

yang meliputi rasa, aroma, tekstur, warna dan daya terima masyarakat bahwa masyarakat dapat menerima bumbu gulai kikil sapi instan

B. Saran

Bedasarkan hasil penelitian, maka peneliti ajukan beberapa saran atau rekomendasi yang terkandung dalam penelitian tersebut. Sebagai berikut. 1). Dalam pembuatan bumbu instan kering panas kompor waktu mengoven bumbu jangan terlalu besar, 2). Pengolahan kikil kaki sapi menggunakan api kecil agar cepat empuk. 3). Diharapkan hasil penelitian ini mampu digunakan untuk member wawasan kepada mahasiswa sebagai usaha untuk produk baru dan dapat dijadikan alternatif untuk mempermudah mengolah masakan kikil.

Daftar Pustaka

1. Endah Imawati (2012) kuah segar kikil. <http://surabaya.tribunnews.com/2012/06/18/kuah-segar-kikil>.
2. Hambali, E., Fatmawati., dan R. Permanik. (2008). *Membuat Aneka Bumbu Instan Kering*. Penebar Swadaya. Jakarta. Hartomo
2. I Nyoman Tri Sutaguna. (2007). *Adaptasi Bumbu Dasar Makanan Traditional Indonesia*.
3. Raghavan, U. S. (2007). *Handbook of Spices, Seasonings, and Flavorings*. 2nd Edition. CRC Press. Boca Raton, Florida
4. Rahim, A., Mappiratu, dan A. Noviyanty. (2009). *Sifat Fisikokimia*

- dan Sensoris Sohun Instan Dari Pati Sagu. Jurusan Budidaya Pertanian. Fakultas Pertanian. Universitas Tadulako. Palu
5. Sa'adiyah Multi Karina & Endang Titi Amrihati. (2017). Pengembangan Kuliner. Kementrian Kesehatan Republik Indonesia.
6. Sianipar, D. (2008). Kajian Formulasi Bumbu Instan Binthe Biluhuta, Karakteristik Hidratasi dan Pendugaan Umur Simpannya Dengan Menggunakan Metode Pendekatan