

Uji Tingkat Organoleptik Dalam Pembuatan Burger Dengan Substitusi Pada Patty Untuk Vegetarian

Dewanta Facrurexa^{1*}, Ian Danarko¹

¹Akademi Pariwisata Bunda Mulia

email: dfacrureza@bundamulia.ac.id

Abstrak

Diet vegetarian dan hamburger adalah trending yang sedang naik di era pandemi ini. Hamburger sendiri adalah makanan berasal dari kota Hamburg, Jerman, merupakan tumpukan roti bundar dengan isian daging, sayur, dan saus. Hamburger merupakan salah satu makanan favorit orang Indonesia karena kepraktisan dan bisa mengenyangkan. Diet vegetarian merupakan diet yang sedang trend berguna untuk menjaga kesehatan setiap orang. Namun, mengonsumsi daging sapi berlebihan cenderung menyebabkan terkena beberapa penyakit tertentu serta terlalu banyak lemak jenuh. Penelitian ini dilakukan bertujuan agar masyarakat yang sedang melakukan diet vegetarian, tetapi bisa menikmati hamburger sebagai makanan biasa dan juga untuk kesehatan. Hamburger dengan substitusi patty jamur ini juga diharapkan bisa dinikmati oleh para vegetarian yang tidak bisa mengonsumsi produk hewani. Peneliti melakukan uji organoleptik melalui tes kesukaan terhadap 30 panelis tidak terlatih dengan membandingkan patty daging sapi dengan substitusi patty jamur dalam aspek rasa, aroma, rupa, tekstur, dan warna. Hasil penelitian dapat disimpulkan bahwa hamburger dengan substitusi patty jamur dapat diterima masyarakat dan mendapat nilai 4,2 dalam rasa, 4,0 dalam nilai aroma, rupa dengan nilai 4,1, tekstur dengan nilai 4,2 dan yang terakhir warna dengan nilai 3,9. Dari hasil penilaian dan rata-rata yang sudah didapatkan lewat panelis dapat disimpulkan bahwa hamburger dengan substitusi patty jamur dapat diterima oleh masyarakat.

Kata Kunci: Organoleptik, Substitusi, Jamur, Patty Sapi

Abstract

The vegetarian diet and hamburgers are a rising trend in this pandemic era. Hamburger itself is a food originating from the city of Hamburg, Germany, is a pile of round bread stuffed with meat, vegetables, and sauce. Hamburgers are one of the favorite foods of Indonesian people because of their practicality and can be filling. The vegetarian diet is a trending diet that is useful for maintaining the health of everyone. However, consuming excessive beef tends to lead to certain diseases and too much saturated fat. This research was conducted with the aim that people who are on a vegetarian diet can enjoy hamburgers as a regular food and also for health. This hamburger with a mushroom patty substitution is also expected to be enjoyed by vegetarians who cannot consume animal products. Researchers conducted an organoleptic test through a preference test on 30 untrained panelists by comparing the beef patty with mushroom patty substitution in terms of taste, aroma, appearance, texture, and color. The results of the study can be concluded that the hamburger with mushroom patty substitution is acceptable to the public and gets a value of 4.2 in taste, 4.0 in aroma value, appearance with a value of 4.1, texture with a value of 4.2 and the last color with a value of 3.9. From the results of the assessment and the average that has been obtained through the panelists, it can be concluded that the hamburger with mushroom patty substitution is acceptable to the public.

Keywords: Organoleptic, Substitution, Mushroom, Beef Patty

PENDAHULUAN

Diet vegetarian menjadi salah satu diet yang cukup trending di era ini. Dikarenakan kepopulerannya, diet ini mempunyai pengaruh besar terhadap dunia kuliner dimana mereka akhirnya mencoba membuat varian menu vegan yang tidak di tersedia di menu-menu biasa seperti salad atau sup. Banyak bahan substitusi yang cukup mengejutkan yang diubah menjadi bahan vegan, contohnya keju vegan. Keju vegan ini tidak menggunakan susu sapi, kambing atau susu kerbau sebagai bahan utama, tetapi menggunakan bahan lain agar para vegan bisa menikmati dan bisa jadi substitusi untuk non-vegan yang ingin melakukan makan makanan sehat. Krisis iklim juga menjadi salah satu alasan mengapa orang melakukan diet vegan ini. Tingkat konsumsi hewani yang sangat tinggi yang menjadi otomatis pasar yang harus di tingkatkan untuk memenuhi tingkat konsumsi daging. Lahan-lahan dibuka untuk dijadikan perternakan hingga banyak lahan hijau yang berkurang drastic. Hal ini menjadi titik utama mengapa orang-orang melakukan diet vegan dan menjadi vegan. Salah satu bahan pengganti yang sering dipakai untuk diet vegan adalah jamur, dikarenakan kandungan protein yang sangat tinggi dan pengganti daging.

Agaricus bisporus atau “jamur kancing”, merupakan salah satu jenis jamur tertua dan terpopuler di dunia. Jamur kancing merupakan salah satu jamur terpopuler untuk dikonsumsi bangsa barat. Alasan mengapa jamur kancing populer di bangsa barat adalah nutrisi yang sangat tinggi dan juga mengandung kandungan nutrisi yang lengkap, dari protein, karbohidrat, serat, dan berbagai macam vitamin dan mineral. Menurut Jeong et al. (2010), bahwa *Agaricus Bisporus* (jamur kancing putih atau JKP) mengandung kadar serat makanan tinggi dan antioksidan termasuk C, D, dan B12, folat, dan polifenol yang dapat memberikan efek

manfaat pada pasien penyakit jantung dan diabetes.

Berikut perbandingan gizi per 100 gram pada daging sapi dengan jamur dapat dilihat pada table 1.1

Kandungan gizi	Jamur	Daging Sapi
Kalori (kkal)	22	288
Lemak (g)	0,34	19,45
Karbohidrat (g)	3,28	0
Protein (g)	3,09	26,33g

Tabel 1.1 Perbandingan pada kandungan daging sapi dan jamur per 100 gr

Berdasarkan table diatas, perbandingan antara lemak maupun kalori dari jamur dengan sapi sangat berbanding jauh walaupun kandungan protein dan karbohidrat pada keduanya berbanding signifikan. Perbandingan lemak jenuh yang ada di dalam jamur juga sangat rendah dibandingkan daging sapi. Jamur hanya memiliki 0,05 gr lemak jenuh jika, sedangkan daging sapi memiliki 7,731g kandungan lemak jenuh. (Fatsecret.co.id, 2008, <https://www.fatsecret.co.id/kalori->

Berdasarkan yang dikatakan oleh dr. Tania Savitri, terlalu sering mengonsumsi daging sapi berakibat pencernaan jadi tidak sehat. Daging sapi tidak memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga akan berakibat buruk pada pencernaan. Akibat dari buruknya pencernaan bisa mengakibatkan perut kembung, sembelit, dan BAB Berdarah. Terlalu banyak mengonsumsi daging sapi juga rentan untuk terkena kanker (<https://hellosehat.com/nutrisi/fakta->

[gizi/akibat-kebanyakan- makan-daging/](https://hellosehat.com/nutrisi/fakta-gizi/akibat-kebanyakan-makan-daging/), diakses pada tanggal 07/01/2022)

Sedangkan jamur, menurut Chen et al.

(2006) bahwa jamur kancing putih memiliki potensi sebagai pencegahan dalam strategi kemoterapi untuk kanker payudara, dimana jamur kancing putih ini dapat menekan aktivitas aromatasase dan biosintesis ekstrogen. Menurut Jeong et al. (2010), bahwa *Agaricus bisporus* (jamur kancing putih atau JKP) mengandung kadar serat makanan tinggi dan antioksidan termasuk vitamin C, D, dan b12, folat, dan polifenol yang dapat memberikan efek manfaat pada pasien penyakit jantung dan diabetes.

Penulis menggunakan bahan pengganti untuk patty yang biasanya terbuat dari daging yang menjadi inti burger itu sendiri. Penulis mencoba menggunakan jamur sebagai bahan pengganti untuk di uji coba ke masyarakat mana yang lebih mereka nikmati. Pilihan burger vegetarian sendiri bukan hanya untuk dinikmati oleh para vegetarian, tetapi juga menjadi pilihan untuk makan burger dengan opsi lebih sehat, dikarenakan burger biasa penggunaan lemaknya cukup banyak dari mentega, saus, maupun daging nya sendiri. Subtitusi ini juga bisa menjadi pilihan

utama bagi mereka yang tidak bisa menikmati daging sapi atau ayam. Diharapkan, subitusi ini bisa menjadi pilihan terbaik bagi para penikmat hamburger.

Dengan ini, penulis mengajukan judul “Uji tingkat organoleptik dalam pembuatan burger dengan subtitusi pada patty untuk para vegetarian”. Identifikasi Masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimanakah uji tingkat organoleptik dalam pembuatan burger dengan subtitusi pada patty?.

METODOLOGI

Kegiatan Pra – Eksperimen

Sebelum di uji coba kepada para panelis, peneliti akan melakukan pra eksperimen untuk mengetahui apakah jamur Portobello ini benar – benar bisa dipakai dan dijadikan pengganti

beef patty. Penggantian bahan utama dalam pra – eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui perbedaan warna, tekstur, rasa dan aroma. Pada penelitian pra – eksperimen ini, peneliti menggunakan resep yang sama tetapi hanya untuk 2 porsi saja. Berikut merupakan resep pembanding pada pra – eksperimen.

Uji Panelis

Peneliti akan melakukan penelitian untuk penilaian panelis dengan uji organoleptic, Winarno (1993) mengatakan bahwa uji organoleptic adalah pengujian secara subjektif yaitu pengujian penerimaan selera makanan (acceptance) yang didasarkan atas kegemara (preference), dan analisa pembeda (difference analysis). Berdasarkan teori Doerry (1995:4) dalam Meisya (2020) potensi penerimaan produk oleh konsumen paling baik ditentukan oleh panel besar yang tidak terlatih (lebih disukai 15 orang atau lebih), yang menilai produk menurut skala hedonis (pleasure producing).

Uji Organoleptik

Menurut Hayati dkk (2012) pada Tarwendah (2017) Atribut sensorik adalah kumpulan kata yang digunakan untuk menggambarkan karakteristik suatu makanan, seperti warna, kenampakan, bentuk, rasa, dan tekstur. Penampilan produk adalah atribut yang paling penting dari produk. Saat memilih produk, konsumen pertama-tama mempertimbangkan penampilan produk dan menonaktifkan atribut sensorik lainnya.

Uji Deskriptif

Pengujian deskriptif adalah metode sensorik untuk mengidentifikasi dan mengukur atribut makanan atau produk dengan menggunakan panelis yang terlatih khusus. Analisis dapat mencakup semua parameter produk atau

terbatas pada aspek tertentu seperti aroma, rasa, tekstur dan aftertaste. (Hootman, 1992).

Uji Diskriminatif

Tes identifikasi terdiri dari dua jenis, tes perbedaan dan tes sensitivitas, dan merupakan salah satu alat analisis yang berguna untuk pengujian sensorik. Tes ini digunakan untuk mengetahui perbedaan yang dirasakan antara kedua produk. Hal ini dapat dilanjutkan melalui pengujian deskriptif untuk menentukan alasan perbedaan tersebut. Dalam kasus sebaliknya, produk tidak dianggap sebagai bentuk dan tindakan yang tepat diambil. Misalnya, bahan alternatif dapat digunakan dalam makanan (Stone et al., 2012)

Uji Afektif

Uji afektif digunakan untuk mengukur tingkat kesukaan produk. Dalam penelitian ini, pengujian yang dilakukan jadi mengetahui perbedaan antar 2 barang yang sama, tetapi berbeda bahan pokok. Uji ini menjadi lebih subjektif karena panelis akan menilai tingkat kesukaannya dari berbagai aspek untuk mengetahui apakah eksperimen yang dibuat bisa diterima oleh beberapa masyarakat atau tidak.

Pengujian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan produk yang dibuat, sehingga peneliti memilih panelis tidak terlatih agar mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap substitusi patty jamur sebagai pengganti patty daging dengan uji afeksi melalui uji hedonik.

Uji Hedonik

Penelitian ini menggantikan produk patty burger daging sapi yang telah divalidasi dengan patty jamur dan menggunakan uji emosional atau uji hedonis untuk mengetahui

tingkat penerimaan konsumen terhadap produk tersebut. Uji hedonik adalah uji yang paling banyak digunakan untuk mengukur preferensi produksi. Tingkat favorit ini disebut skala hedonis. Misalnya sangat suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka. Uji ini digunakan untuk menguji reaksi konsumen terhadap bahan atau untuk mengetahui reaksi konsumen terhadap sampel yang diuji (Kartika dan Bambang, 2001 dalam Dianah 2020). Tes preferensi, juga dikenal sebagai tes hedonis, dilakukan ketika tes desain terdiri dari pemilihan langsung produk dari produk lain. Tes ini dapat digunakan selama pengembangan produk atau ketika membandingkan suatu produk dengan produk pesaing. Uji preferensi meminta panelis untuk memilih salah satu dari pilihan lainnya. Oleh karena itu, produk yang tidak dapat dipilih dapat menunjukkan bahwa Anda menyukai atau tidak menyukainya. Panelis dimintai jawaban pribadi tentang apa yang mereka sukai dan sebaliknya (apa yang tidak mereka sukai). Selain mengungkapkan jawaban senang, suka, atau sebaliknya, para panelis juga mengungkapkan kesukaannya. Tingkat prioritas ini disebut skala hedonis. Timbangan hedonik juga dapat diregangkan atau dialirkan tergantung pada rentang skala yang diperlukan (Setyaningsih dkk, 2010).

Skala Pengukuran uji hedonik terhadap parameter tekstur, aroma, dan rasa yang dipilih peneliti mengacu pada skala hedonic yang digunakan oleh Damayanti dan Hersoelistyorini (2020),

Metode analisis dan penghitungan yang akan digunakan merupakan acuan dari penelitian yang dilakukan oleh Husky (2020) melalui data numerik yang didapatkan lalu dilakukan perhitungan statistika dengan mencari rata – rata dengan menggunakan rumus mean. Berikut rumus yang digunakan. Sumber : kelolakualitas/Xbar-R-Chart (2012)

Keterangan:

\bar{X} = rata – rata nilai mean

$f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai n = jumlah panelis

Menurut Husky (2020) untuk mengetahui hasil dari skor yang di dapatkan diperlukan penetapan interval yang didapatkan dari rumus:

Interval: Nilai Tertinggi-Nilai terendah

Jumlah Jenis Kriteria Penilaian Nilai Tertinggi: 5

Nilai Terendah: 1

Jumlah Jenis Kriteria Penilaian: 5 Perhitungan Perhitungan:

$$\text{Interval: } \frac{\text{Nilai Tertinggi}-\text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Jenis Kriteria Penilaian}} = \frac{5-1}{5} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Jarak antar Interval untuk kriteria penilaian adalah 0,8. Jarak interval penilaian dapat dilihat pada tabel berikut:

Nilai	Kriteria Penilaian
1,0 – 1,7	Tidak Suka
1,8 – 2,5	Kurang Suka
2,6 – 3,3	Agak Suka
3,4 – 4,1	Suka
4,2 – 5,0	Sangat Suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil eksperimen dengan menggunakan jamur portobello, jamur portobello menghasilkan rasa yang ciri khas walaupun diberi beberapa bumbu yang terdapat di jamur tersebut. Jamur portobello juga menghasilkan tekstur yang renyah sehingga ada sensasi baru ketika memakan burger jamur. Perbedaan aroma dari patty

daging sapi dengan patty jamur portobello itu sendiri tidak begitu jauh berbeda, perbedaan pada kedua patty tersebut hanya mengeluarkan aroma masing – masing bahan dengan ciri khas nya sendiri. Rupa yang dilihat juga terlihat sama sehingga hasil eksperimen terlihat menyerupai burger pada umumnya. Patty jamur memiliki warna yang sedikit lebih gelap dibandingkan patty daging sapi pada umumnya.

Setelah proses eksperimen selesai, peneliti menjalankan uji hedonik. Uji hedonik adalah uji yang paling banyak digunakan untuk mengukur preferensi produksi. Pengaturan ini disebut skala hedonis. Misalnya sangat suka, netral, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka. Tes ini digunakan untuk menguji reaksi konsumen terhadap suatu bahan atau mengetahui reaksi konsumen terhadap sampel yang diujikan (Kartika dan Bambang, 2001 dalam Dianah 2020). Uji hedonik dilakukan pada tanggal 11 Januari 2021 hingga 15 Januari 2022 dengan menyebarkan kuisisioner kepada panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang yang dipilih oleh peneliti dengan menilai 5 parameter yaitu rasa, aroma, rupa, tekstur, warna

Analisis Data

Analisis data dari uji kesukaan yang telah dilakukan oleh peneliti adalah sebagai berikut:

1. Rasa

Citarasa merupakan persepsi biologis misalnya sensasi yang didapatkan sang materi yang masuk ke mulut. Citarasa terutama dirasakan sang reseptor aroma pada hidung dan reseptor rasa pada mulut. Senyawa citarasa adalah senyawa atau adonan senyawa kimia yang bisa mensugesti alat tubuh, contohnya pengecap menjadi alat pengecap. Pada dasarnya pengecap hanya sanggup mengecap empat jenis rasa yaitu pahit, asam, asin dan manis. Selain itu citarasa bisa membangkitkan rasa lewat aroma yang disebarkan, lebih berdasarkan sekedar rasa pahit, asin, asam dan

manis. Lewat proses hadiah aroma dalam suatu produk pangan, pengecap bisa mengecap rasa lain sinkron aroma yang diberikan (Midayanto dan Yuwono, 2014).

Tabel 4.2 Hasil Uji Kesukaan Parameter Rasa (n = 30)

Produk	1		2		3		4		5		Skor	X
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)		
Pembanding					2	6	19	76	9	45	127	4,2
Eksperimen			1	2	4	12	10	40	15	75	129	4,3

Keterangan :

F : Frekuensi

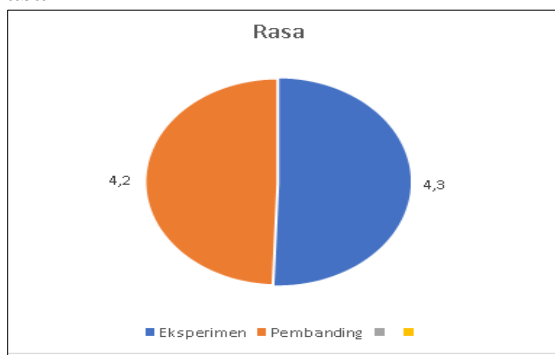
F(x) : Hasil kali frekuensi dengan nilai-nilai produk

χ : Rata – rata

n : Jumlah panelis

Berdasarkan hasil dari data yang diperoleh oleh peneliti, dapat dilihat bahwa rasa dari produk eksperimen lebih unggul 0,1 poin dibandingkan produk pembanding. Produk eksperimen mendapatkan nilai 4,3 yang apabila dilihat tabel interval dalam kategori sangat suka dan produk pembanding mendapatkan nilai 4,2 yang artinya dilihat melalui tabel interval dalam kategori sangat suka juga. Berikut gambar diagram hasil analisis parameter rasa.

Gambar 4.1 Diagram Hasil Analisis Parameter Rasa



Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

Selain meminta nilai terhadap parameter rasa, para panelis juga diminta diberikan komentar

perihal rasa terhadap produk eksperimen maupun pembanding.

2. Aroma

Aroma adalah aroma makanan, dan aroma itu sendiri adalah reaksi ketika senyawa volatil dari makanan masuk ke saluran hidung dan dirasakan oleh indera penciuman. Senyawa volatil mengangkat hidung mereka ketika orang menghirup dan menghirupnya, tetapi mereka juga bisa masuk melalui tenggorokan ketika dimakan oleh manusia. (Kemp et al., 2009 dalam Tarwendah 2017).

Tabel 4.4 Hasil Uji Kesukaan Parameter Aroma (n = 30)

Produk	1		2		3		4		5		Skor	X
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)		
Pembanding			1	2	8	24	16	64	5	25	115	3,8
Eksperimen					9	27	16	64	6	30	121	4,0

Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

Keterangan :

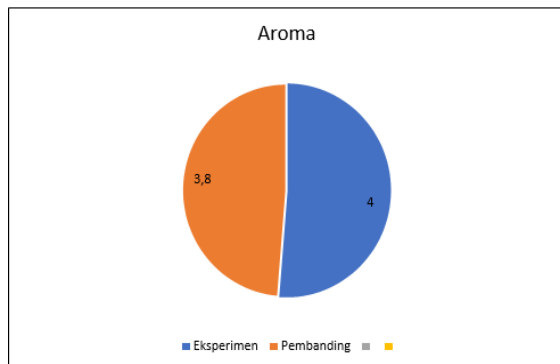
F : Frekuensi

F(x) : Hasil kali frekuensi dengan nilai – nilai produk χ : Rata – rata

n : Jumlah panelis

Dari perolehan hasil data dari panelis diatas, produk eksperimen lebih unggul 0,2 poin dengan perbandingan produk eksperimen mendapatkan nilai 4,0 dan produk pembanding mendapatkan nilai 3,8. Berdasarkan tabel interval diatas, kedua – duanya termasuk dalam kategori suka. Berikut gambar diagram hasil analisis parameter aroma.

Gambar 4.2 Diagram Hasil Analisis Parameter Aroma



Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

3. Rupa

Penampilan produk adalah atribut yang paling penting dari produk. Saat memilih produk, konsumen pertama-tama mempertimbangkan penampilan produk dan menonaktifkan atribut sensorik lainnya. Ini karena penampilan produk yang bagus biasanya dinilai berkelas dan berkualitas tinggi. Ciri-ciri penampilan umum suatu produk meliputi warna produk, ukuran, bentuk, tekstur permukaan, kemurnian, dan karbonasi. (Meilgard et al., 2006 dalam Tarwendah 2017)

Tabel 4.6 Hasil Uji Kesukaan Parameter Rupa (n = 30)

Produk	1		2		3		4		5		Skor	X
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)		
Pembanding			3	6	11	33	7	28	9	45	112	3,7
Eksperimen			2	4	7	24	14	56	8	40	124	4,1

Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

Keterangan :

F : Frekuensi

F(x) : Hasil kali frekuensi dengan nilai – nilai produk

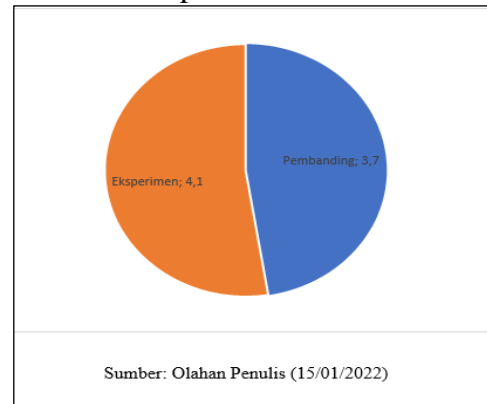
χ : Rata – rata

n : Jumlah panelis

Berdasarkan penilaian para panelis parameter rupa, produk eksperimen lebih unggul 0,4 point dari produk pembanding dan masih lebih disukai produk eksperimen dibandingkan

produk pembanding. Rata – rata yang didapatkan produk eksperimen mendapatkan nilai 4,1 yang artinya apabila melihat tabel interval masih dikategorikan suka, sedangkan produk pembanding hanya mendapatkan 3,7 yang masih masuk kategori suka juga. Berikut gambar diagram hasil analisis parameter rupa.

Gambar 4.3 Diagram Hasil Analisis Parameter Rupa



Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

4. Tekstur

Tekstur adalah karakteristik suatu bahan menjadi dampak formasi berdasarkan beberapa sifat fisik yang mencakup ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang bisa dirasakan sang alat peraba dan perasa, termasuk alat lisan dan penglihatan (Midayanto dan Yuwono, 2014 dalam Tarwendah 2017)

Tabel 4.8 Hasil Uji Kesukaan Parameter Tekstur (n = 30)

Produk	1		2		3		4		5		Skor	X
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)		
Pembanding			1	2	7	21	12	48	10	50	121	4,0
Eksperimen			4	8	4	12	10	40	13	65	125	4,2

Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022)

Keterangan :

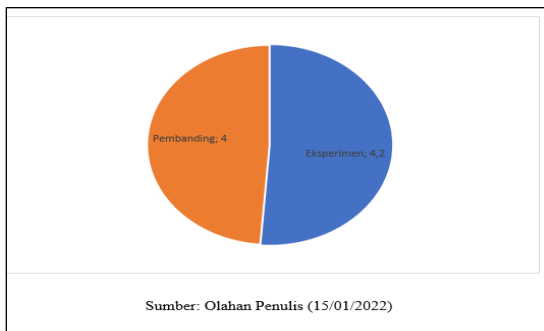
F : Frekuensi

F(x): Hasil kali frekuensi dengan nilai – nilai produk χ : Rata – rata

n : Jumlah panelis

Berdasarkan penilaian panelis parameter tekstur, produk eksperimen lebih unggul 0,2 point daripada produk pembanding. Produk eksperimen masih lebih disukai daripada produk pembanding. Rata – rata yang didapatkan produk eksperimen memiliki 4,2 poin dengan sesuai tabel interval dikategorikan sangat suka. Sedangkan rata – rata yang didapatkan produk pembanding hanya 4,0 dikategorikan sesuai tabel interval suka. Berikut gambar diagram hasil analisis parameter tekstur.

Gambar 4.4 Diagram Hasil Analisis Parameter Tekstur



Berdasarkan komentar panelis, bisa disimpulkan bahwa tekstur dari patty jamur terasa kenyal, lembut dan lebih juicy daripada patty sapi. Hal ini terjadi dikarenakan jamur memiliki kadar air yang lebih tinggi, sehingga ketika di makan akan lebih menghasilkan sari yang lebih banyak daripada patty sapi. Tetapi ada beberapa panelis tidak menyukai tekstur jamur. Secara keseluruhan, tekstur dari produk eksperimen patty jamur bisa diterima oleh masyarakat dengan baik.

5. Warna

Dalam makanan, warna memegang peranan penting sebagai atribut daya tarik, identifikasi dan kualitas. Warna merupakan faktor kualitas yang menarik perhatian konsumen, dan warna memberikan kesan suka atau tidaknya suatu makanan. (Soekarto, 1985 dalam Tarwendah 2017). Hasil penilaian panelis pada parameter warna bisa dilihat pada tabel dibawah

Tabel 4.10 Hasil Uji Kesukaan Parameter Warna (n = 30)

Produk	1		2		3		4		5		Skor	X
	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)	f	f(x)		
Pembanding			2	4	4	12	15	60	9	45	121	4,0
Eksperimen					8	24	17	68	5	25	117	3,9

Sumber: Olahan Penulis (15/01/2022) |

Keterangan :

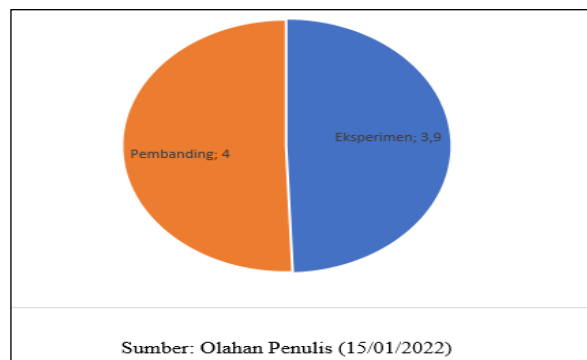
F : Frekuensi

F(x) : Hasil kali frekuensi dengan nilai – nilai produk χ : Rata – rata

n : Jumlah panelis

Berdasarkan penilaian panelis diatas, produk pembanding lebih unggul 0,1 poin lebih disukai daripada produk eksperimen. Produk pembanding mendapatkan poin rata – rata 4,0 poin, dalam tabel interval masih dikategorikan suka. Sedangkan produk eksperimen hanya mendapatkan 3,9 poin dan dikategorikan dalam tabel interval sebagai suka. Berikut gambar diagram hasil analisis parameter warna

Gambar 4.5 Diagram Analisis Parameter Warna



Berdasarkan komentar para panelis, bisa ditarik kesimpulan bahwa patty jamur memiliki warna yang sedikit berbeda daripada patty sapi biasa. Hal ini tentu disebabkan perbedaan bahan yang sudah diketahui dari awal. Walaupun perbedaan warna ada, warna dari patty jamur produk eksperimen masih bisa diterima oleh masyarakat.

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang sudah dilakukan oleh peneliti, bisa dibuat kesimpulan bahwa patty jamur sangat bisa diterima masyarakat, bahkan bisa menjadi patty pengganti. Patty jamur memenangkan 4 nilai dalam aspek penilaian yaitu rasa sebesar 4,2; aroma sebesar 4,0; rupa sebesar 4,1, dan tekstur sebesar 4,2. Sedangkan pada warna perbandingan lebih unggul sebesar 4,0. Aspek perimeter penilaian pada rasa, aroma, rupa dan tekstur lebih unggul dikarenakan jamur memiliki rasa, aroma, rupa, dan tekstur berbeda dari pada patty sapi. Keunikan yang menjadi nilai plus dalam uji coba ini juga menjadikan salah satu alasan mengapa burger patty jamur lebih unggul. Komentar para panelis juga banyak yang mengatakan bahwa jamur memiliki hal yang berbeda dan unik daripada patty sapi. Sedangkan pada warna, warna jamur yang dihasilkan hanya hitam dan sedikit kecoklatan cenderung gelap sehingga warna kurang mencolok dibandingkan warna patty jamur yang dihasilkan ketika dimasak

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil dari penelitian dan pembahasan terhadap burger substitusi patty daging sapi dengan jamur portobello, maka dapat di ambil kesimpulan bahwa:

1. Berdasarkan keseluruhan, burger patty jamur ini bisa dijadikan makanan diet yang sehat. Hal ini disebabkan khasiat jamur yang dipercayai bagus untuk tubuh serta kaya akan nutrisi. Opsi menggunakan patty jamur ini juga bisa memotong banyak lemak jenuh yang terdapat di patty sapi sehingga keperluan protein tetap terpenuhi tanpa harus mengonsumsi banyaknya lemak jenuh yang ada di patty sapi. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan juga terbukti bahwa burger dengan patty jamur lebih dipilih dan diterima dengan baik oleh masyarakat yang dapat dilihat hasil nilai

rata – rata serta komentar para panelis.

2. Penggunaan jamur portobello sebagai substitusi dari patty daging sapi dalam membuat hamburger dapat diterima dengan baik oleh masyarakat.
3. Berdasarkan hasil penelitian dan hasil percobaan pada produk perbandingan dengan produk eksperimen yang telah dilakukan terhadap 30 panelis tidak terlatih berdasarkan perimeter rasa, aroma, rupa, tekstur dan warna. Produk perbandingan unggul di perimeter rasa sebesar 4,3, perimeter aroma sebesar 4,0, perimeter rupa sebesar 4,1, perimeter tekstur sebesar 4,2. Sedangkan produk perbandingan, perimeter rasa mendapatkan nilai sebesar 4,2, perimeter aroma sebesar 3,8, perimeter rupa sebesar 3,7, perimeter tekstur sebesar 4,0. Sedangkan di perimeter warna, produk perbandingan unggul sebesar rata 4,0 dan rata – rata produk eksperimen mendapatkan 3,9.
4. Penggunaan jamur portobello sebagai substitusi dari patty daging sapi dapat digunakan sebagai salah satu menu hamburger yang sehat untuk diet vegetarian sebagai menu yang lebih sehat

DAFTAR PUSTAKA

- Ara Rossi. 2012. Vegetarian. Yogyakarta: G-Media
- Chen S, Oh S, Phung S, Hur G, Ye JJ, Kwok SL et al. 2006. Antiaromatase activity of phytochemicals in white button mushrooms *Agaricus bisporus*. *Cancer Res.* 2006; 66 (24): 12026-12034.
- Damayanti, Muthia dan Wikanastri Hersoelistyorini. 2020. Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik dan Sensori Stik. *Jurnal Pangan dan Gizi.* Vol. 10, No.1. Tersedia di

- <https://jurnal.unimus.ac.id/index.php/JPDG/article/view/5689/pdf> (diakses pada 14/01/2022)
- Dianah, Mukhlis Syiatud. 2020 UJI HEDONIK DAN MUTU HEDONIK ES KRIM SUSU SAPI DENGAN PENAMBAHAN PASTA UBI JALAR UNGU (*Ipomoea batatas* L) tersedia : <http://repository.uinsuska.ac.id/25572/1/GABUNGAN%20KECUALI%20BAB%20IV.pdf> (diakses pada 14/01/2022)
- DKBM Indonesia. Tersedia di <http://staffnew.uny.ac.id/upload/132318122/pendidikan/DKBM-Indonesia.pdf> (diakses pada 10/01/2022)
- <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/jamur-kancing> (diakses pada 10/01/2022)
- <https://www.fatsecret.co.id/kalori-gizi/umum/daging-sapi> (diakses pada 10/01/2022)
- Hardiman, I. 2011, *Aneka Burger Bungkus*. Jakarta, PT Gramedia Pustaka Utama
- Hootman, R. 1992. *Manual on Descriptive Analysis Testing for Sensory Evaluation*. ASTM, Philadelphia
- Jeong SC, Jeong YT, Yang BK, Islam R, Koyyalamudra SR, Panga G, Choa KY, Song CH. 2010. White button mushroom (*Agaricus bisporus*) lowers blood glucose and cholesterol levels in diabetic and hypercholesterolemic rats. *Nutr Res* 30: 49-56.
- Husky, Mohammad Faithful. 2020. Penggunaan Susu Kedelai Sebagai Substitusi Santan dalam Pembuatan Bolu Kimojo. Tersedia di <http://repository.stpbandung.ac.id/handle/123456789/800> (Diakses pada 10 Januari 2022)
- Joseph, Novita. 2021. Beragam Efek Akibat Terlalu Banyak Makan Daging. tersedia di <https://helohehat.com/nutrisi/fakta-gizi/akibat-kebanyakannya-makan-daging/>
- Karina Padmasuri. 2015. *I am A Happy Vegetarian*. Yogyakarta: OCTOPU Publish House
- Kartika dan Bambang. 2001. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Pusat Antara Universitas Pangan dan Gizi, Universitas Gajah Mada. Yogyakarta. <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/roti> (diakses pada 8/01/2022)
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/selada> (diakses pada 8/01/2022)
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/tomat> (diakses pada 8/01/2022)
- <https://kbbi.kemdikbud.go.id/entri/mentimun> (diakses pada 8/01/2022)
- Kusharisupeni dan Asih Setrioni. 2010. *Vegetarian Gaya Hidup Sehat Masa Kini*. Yogyakarta: Andi Offset
- Midayanto, D., and Yuwono, S. 2014. Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional Indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*. 2: 4, 259-267
- Puspitasari E. 2005. Penerapan Statistical proses control (SPC) pada pengalengan jamur kancing. [Skripsi]. Jember : Universitas Jember.
- Putry, F. 2011. *Budidaya Jamur Kancing/Champignon (Agaricus bisporus)*. <http://febhriputry08.blogspot.com/2011/12/vbehaviorur/defaultvml.html> (diakses pada 8/01/2022)
- Ranah Research, 2020. *Pengertian Metode Penelitian Eksperimen dan Cara*

- Menggunakannya
<https://ranahresearch.com/pengertian-metode-penelitian-eksperimen/>
(diakses pada 9/01/2022)
- Santoso, Mayor Chb Harto. 2013. Asal Mula Burger. kemhan.go.id, 2013
<https://www.kemhan.go.id/badiklat/2013/01/03/asal-mula-burger.html> (diakses pada 9/01/2022)
- Setyaningsih, D, Apriyantono, A, dan Sari, MP. 2010. Analisa Sensori Industri Pangan dan Agro. IPB Press, Bogor
- Soekarto, S. Penilaian Organoleptik untuk Industri Pangan dan Hasil Pertanian, Jakarta : Bharata Karya Aksara ; 2002.
- Soekidjo Notoatmodjo. 2010. Promosi kesehatan. Jakarta: Rineka Cipta
- Stone, H dan Joel, L. 2004. Sensory Evaluation Practices, Edisi Ketiga. Elsevier Academic Press, California, USA
- Stone, H, Bleibaum, R, and Thomas, H. 2012. Sensory Evaluation Practices. Academic Press, USA
- Susianto. 2008. Vegetarian Jilid I. Yogyakarta: Indonesia Vegetarian Society.
- Tarwendah, Ivani Putri. 2017. Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merek Produk Pangan Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5, No.2. Tersedia di <https://jpa.ub.ac.id/index.php/jpa/article/view/531/388> (diakses pada 10/01/2022)