

PENINGKATAN MUTU HEDONIK PADA BAKSO MELALUI REFORMULASI BAHAN DI CV. PROGRESIF KRAMAT BUNGAH GRESIK

Muhammad Musta'in Billah¹, Badat Muwakhid², Irawati Dinasari³

¹Program S1 Peternakan, ²Dosen Peternakan Universitas Islam Malang

Email : tainmus581@gmail.com

ABSTRAK

Tujuan penelitian ini untuk menganalisis produk hasil reformulasi dengan uji hedonik agar dapat melihat hasil kesukaan dari konsumen. Kegunaan penelitian ini untuk memperoleh formula yang tepat terhadap rasa bakso menurut panelis, serta produk bakso CV. PROGRESIF dapat bersaing dengan kompetitornya. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging bagian paha, tepung tapioca, bawang putih, garam, karagenan. Penelitian ini menggunakan metode percobaan dengan menggunakan analisi hedonik yang terdiri dari 9 variasi dan 13 responden. Pada setiap variasi ditetapkan dengan berat daging 600 gram, tepung tapioca 400 gram dan garam 3% dan untuk variasi (1) bawang putih 2% + karagenan 0,2% variasi (2) yaitu bawang putih 2% gram + karagenan 0,3%, variasi (3) yaitu bawang putih 2%+ karagenan 0,4%, variasi (4) yaitu bawang putih 4% + karagenan 0,2%, variasi (5) bawang putih 4%+ karagenan 0,3%, variasi (6) bawang putih 4%+ karagenan 0,4% , variasi (7) bawang putih 6%+ karagenan 0,2%, variasi (8) bawang putih 6% + karagenan 0,3%, variasi (9) bawang putih 6% + karagenan 0,4%. Parameter yang diamati adalah rasa bakso yang di buktikan dengan tingkat kesukaan panelis. Hasil analisis nilai modus diketahui bahwa tingkat pemberian kadar bawang putih dan karagenan tingkat kesukaan panelis menunjukkan bahwasanya variasi 6 paling disukai panelis dan merupakan tingkat rasa yang tepat menurut panelis. Hasil tersebut ditunjukkan dari nilai modus sebagai berikut Variasi(1)=56, Variasi(2)=50, Variasi(3)=50, Variasi(4)=70, Variasi(5)=80, Variasi(6)=90, Variasi(7)=48, Variasi (8)=56, Variasi(9)=48. Kesimpulan Berdasarkan hasil penelitian bahwasannya kesukaan panelis yaitu terdapat pada bakso variasi 6 dengan konsentrasi daging sapi 600 gram + tepung tapioka 400 gram dan bawang putih 4% + karagenan 0,4% dari berat daging dan pati, mendapatkan nilai terbaik dalam segi rasa pada bakso tersebut.

Kata Kunci: bakso, daging, bawang putih, karagenan, hedonik.

ENHANCEMENT OF HEDONIC QUALITY IN MEATBALL THROUGH MATERIAL REFORMULATION IN CV. PROGRESIF KRAMAT BUNGAH GRESIK

ABSTRACT

The aim is to analyze the reformulated products with the hedonic test in order to see the favorite results of consumers. The purpose of this research is to obtain the right formula for the taste of meatballs according to the panelists, as well as the meatball products of CV. PROGRESSIVE can compete with its competitors. The materials used in this study were meat on the thigh, tapioca flour, garlic, salt, carrageenan. This study used an experimental method using hedonic analysis consisting of 9 variations and 13 respondents. Each variation is determined with a meat weight of 600 grams, 400 grams of tapioca flour and 3% salt and for the variation (1) 2% garlic + 0.2% carrageenan variation (2), 2% garlic + 0.3% carrageenan , variation (3) namely 2% garlic + 0.4% carrageenan, variation (4) namely 4% garlic + 0.2% carrageenan, variation (5) 4% garlic + 0.3% carrageenan, variation (6) garlic 4% + carrageenan 0.4%, variation (7) garlic 6% + carrageenan 0.2%, variation (8) garlic 6% + carrageenan 0.3%, variation (9) garlic 6 % + carrageenan 0.4%. The parameter observed was the taste of the meatball which was proven by the level of preference for the panelists. The results of the analysis of the mode value show that the level of garlic and

carrageenan content of the panelists' favorite level shows that variation 6 is the most preferred by the panelists and is the right level of taste according to the panelists. These results are shown from the mode values as follows: Variation (1) = 56, Variation (2) = 50, Variation (3) = 50, Variation (4) = 70, Variation (5) = 80, Variation (6) = 90, Variation (7) = 48, Variation (8) = 56, Variation (9) = 48. Conclusion Based on the results of the research, the panelists' preference was found in meatball variation 6 with a concentration of 600 grams of beef + 400 grams of tapioca flour and 4% garlic + 0.4% carrageenan by weight of meat and starch, getting the best value in terms of taste in these meatballs. .

Keywords: meatball,meat, garlic, carrageenan, hedonic.

PENDAHULUAN

Daging sapi merupakan sumber bahan pangan yang mengandung protein hewani yang sangat penting untuk mencukupi kebutuhan gizi masyarakat, bakso adalah salah satu produk olahan pangan yang berasal dari daging, bakso daging merupakan makanan yang sangat populer dan digemari oleh masyarakat karena rasa yang enak, bergizi serta harga terjangkau. Daging yang digunakan untuk membuat bakso antara lain daging sapi, daging ayam, serta ikan laut, tapi bakso yang populer dikenal oleh masyarakat luas yaitu bakso daging. Bakso yang banyak diminati masyarakat yaitu bakso yang memiliki citarasa daging sapi yang khas, aromanya yang sedap dan juga memiliki kekenyalan yang pas sehingga membuat masyarakat menyukai bakso tersebut.

Pada saat ini mutu bakso hanya dinilai dari bahan baku yang secara umum yaitu daging dan tepung, perusahaan harus mengetahui kualitas dan mutu yang dibutuhkan oleh konsumen, maka dari itu kegiatan perbaikan mutu adalah hal yang perlu diperhatikan. Menurut Herianto dan Suharjito (2004) kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas daging, jenis tepung yang digunakan, perbandingan banyaknya daging dan tepung yang digunakan untuk membuat adonan, dan pemakaian jenis bahan tambahan yang digunakan, misalnya garam dan bumbu-bumbu juga berpengaruh terhadap kualitas bakso segar. Bakso yang berkualitas baik dapat dilihat dari tekstur, warna dan rasa. Teksturnya yang halus, kompak, kenyal dan empuk. Halus yaitu permukaan irisannya rata, seragam dan serat dagingnya tidak tampak.

Sifat mutu pada bakso terhadap konsumen terdiri dari rasa, aroma, tekstur, warna dan ukuran (Hermanianto dan Andayani 2002). Rasa sebagai urutan yang paling utama dari sifat mutu bakso yang menentukan penerimaan konsumen. Rasa

dibentuk dari berbagai macam rangsangan tapi pada umumnya rasa bakso yaitu, tingkat keasinan dan citarasa daging, aroma merupakan urutan kedua sifat mutu bakso yang menentukan kesedapan suatu makanan, bawang putih adalah bahan alami yang bisa ditambahkan untuk memperoleh aroma yang khas guna meningkatkan selera. Kekenyalan merupakan urutan ketiga mutu bakso yang menentukan kelezatan ketika dinikmati oleh konsumen, karagenan yang bisa ditambahkan untuk memperoleh kekenyalan dan juga rendah lemak.

CV. PROGRESIF selaku industri yang bergerak di bidang pengolahan daging dengan memproduksi bakso dengan target pasar menengah ke bawah, sehingga jenis bakso yang diproduksi relative lebih murah dan produknya masih kalah bersaing dengan kompetitornya. UMKM yang telah berdiri satu tahun ini, sayangnya belum memiliki sistem penjaminan mutu yang diterapkan selama rangkaian produksi, karena tidak didukung dengan SDM dan pengetahuan mengenai hal tersebut. Mereka menyadari bakso yang diproduksi masih kalah bersaing dalam hal rasa. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk memperbaiki rasa bakso di CV. PROGRESIF.

Upaya untuk meningkatkan mutu sensori pada bakso dapat dilakukan dengan penambahan bahan-bahan dan proses pemasakan yang baik dan benar. Untuk memperoleh rasa bakso yang diinginkan maka perlu dilakukan penelitian di CV. PROGRESIF dengan mereformulasi bahan penyusun (bumbu) yang tepat, di antaranya yaitu komponen bumbu yang dominan dapat mempengaruhi kualitas rasa bakso di antaranya penggunaan bawang putih dan juga karagenan.

MATERI DAN METODE

Penelitian ini dilaksanakan pada tanggal 07 Juni sampai 20 Agustus 2020 dilaksanakan di CV. PROGRESIF Berlokasi di dusun Ujungsawo RT/RW 06/02 desa Kramat, Kecamatan Bungah, Kabupaten Gresik. Tujuan penelitian ini untuk menganalisis produk hasil reformulasi dengan uji hedonik agar dapat melihat hasil kesukaan dari konsumen. Kegunaan penelitian ini untuk memperoleh formula yang tepat terhadap rasa bakso menurut panelis, serta produk bakso CV. PROGRESIF dapat bersaing dengan kompetitornya. Materi yang digunakan dalam penelitian ini adalah daging bagian paha, tepung tapioca, bawang putih, garam, karagenan. Penelitian ini menggunakan metode percobaan dengan menggunakan analisi hedonik yang terdiri dari 9 variasi dan 13 responden.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji Hedonik Bakso pada tingkat kesukaan panelis menunjukkan bahwasanya variasi 6 paling disukai panelis dan merupakan tingkat rasa yang tepat menurut panelis. Hasil tersebut ditunjukkan dari jumlah panelis yang sangat menyukai bakso pada variasi 6 dengan mendapatkan nilai 10 (sangat suka) dari 9 orang, kemudian dibuktikan menggunakan nilai modus sebagai berikut, Variasi (1) =56, Variasi (2) =50, Variasi (3)=50, Variasi (4) =70, Variasi (5) =80, Variasi (6) =90, Variasi (7) =48, Variasi (8) =56, Variasi(9) =48. diketahui bahwa tingkat pemberian kadar bawang putih dan karagenan yang paling di sukai yaitu pada variasi 6 dengan nilai modus tertinggi.

Pada perlakuan terbaik yaitu variasi 6 dengan konsentrasi daging dan pati 1 kg, dan kadar bawang putih 4% dan untuk kadar karagenan yaitu 0,4% dari berat daging dan pati, karena pada dasarnya untuk membuat bakso yang memiliki rasa daging sebagai konsentrasi daging lebih banyak dari pati sehingga meningkatkan daya ikat pada bakso, karena melibatkan kembali struktur protein sebagai bahan pengikat, apabila pati atau bahan pengisi terlalu banyak maka bakso akan terasa lebih keras dan untuk rasa daging akan berkurang karena rasa daging yang membuat konsumen lebih menyukai bakso dan apabila terlalu banyak bahan pengisi atau pati sehingga kurang diminati

oleh konsumen hal ini sesuai dengan pendapat Purnomo (2002), jika jumlah bahan pengisi yang ditambahkan semakin tinggi maka dapat menyebabkan bakso, akan mengalami kekerasan yang meningkat.

Dalam pemberian kadar bawang putih sebagai bahan untuk meningkatkan citarasa dan aroma bakso, bawang putih memiliki aroma yang sangat menyengat apabila terjadi pemotongan pada bagian bawang putih tersebut dan bawang putih juga dibuat sebagai bahan pengawet, Menurut Zurriyati (2011) bawang putih sebagai penambah citarasa produk, berasal dari minyak *volatile* yang mengandung komponen sulfur dan akan muncul apabila terjadi pemotongan atau perusakan jaringan yang terdapat pada bawang tersebut. Hal ini sesuai dengan pendapat Soeparno (2005), bawang putih dapat digunakan sebagai bahan pengawet karena bersifat bakteriostatik yang disebabkan oleh adanya zat aktif alisin yang sangat efektif terhadap bakteri. Hasil dari uji hedonik 9 variasi kebanyakan panelis lebih menyukai pemberian bawang putih dalam jumlah 4,0% dari berat daging dan pati, di bandingkan dengan yang 2,0% dan 6,0%. Penggunaan kadar Bawang Putih di CV. PROGRESIF rata-rata 1,30% dari total bobot dan pati. Penggunaan kadar Bawang Putih CV. PROGRESIF sangat berbeda dengan kadar Bawang Putih yang telah di tetapkan, hal ini diduga menjadi salah satu penyebab citarasa bakso di CV. PROGRESIF kurang menonjol sehingga sulit untuk bersaing dengan kompotitor lainnya. Menurut panelis kadar bawang putih 2,0% aroma dan citarasanya kurang menonjol sehingga kurang disukai dan untuk bawang putih 6,0% aroma dan citarasa terlalu menyengat sehingga rasa bawang putih lebih dominan dibandingkan dengan rasa daging, hal ini sesuai dengan pendapat Samsuddin dan Mustofa (2007), apabila semakin banyak bumbu yang di berikan maka aroma dan citarasa akan semakin disukai konsumen.

Pemberian karagenan untuk memperbaiki sifat kekenyalan pada bakso karena karagenan dapat berikatan erat antara protein dan air sehingga bakso memiliki kekuatan menahan tekanan dari luar dan di CV. PROGRESIF belum pernah menggunakan bahan pengental seperti karagenan, hal ini sesuai dengan pendapat (Keeton, 2001) Penggunaan karagenan dapat membantu pembentukan gel dan memperbaiki sifat kekenyalan pada bakso,

karagenan dapat berikatan baik antara protein dan air sehingga bakso memiliki kekenyalan. Dalam perlakuan yang terbaik yaitu variasi 6 pemberian karagenan dengan konsentrasi 0,4% dari total berat daging dan pati, jadi semakin banyak pemberian karagenan maka bakso akan semakin kenyal, hal ini sesuai dengan pernyataan Palungkun dan Budiarti (1997) semakin banyak penambahan karagenan akan berpengaruh terhadap kekenyalan karena karagenan mempunyai sifat sebagai pembentuk gel.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian bahwasannya kesukaan panelis yaitu terdapat pada bakso variasi 6 dengan konsentrasi daging sapi 600 gram + tepung tapioka 400 gram dan bawang putih 4% + karagenan 0,4% dari berat daging dan pati, mendapatkan nilai terbaik dalam segi rasa pada bakso tersebut.

DAFTAR PUSTAKA

- Herianto, T., dan B. Suharjito. 2004. Ilmu dan Teknolgi Daging. Gajah Mada University Press, Yogyakarta.
- Hermanianto, J. dan Y. Andayani. 2002. Studi perilaku konsumen dan identifikasi parameter bakso sapi berdasarkan preferensi konsumen di DKI Jakarta. Jurnal ilmu teknologi pangan. 2(1): 30-38.
- Keeton, S. dan L. M. Filho. 2001. karagenan sebagai pembentuk gel. jurnal pangan dan agroindustry; 784-792.
- Samsuddin, A. dan M. Mustofa. 2005. Karakteristik bakso daging kerbau dariberbagai karkas dan tingkat tepung tapioca. Puslitbang Pascapanen pertanian. 6(7): 284-295.
- Soparno, R. 2005. Potensi Pemanfaatan Bawang Putih. Penebar swadaya, Jakarta.
- Palungkun, R. dan A. Budiarti. 1997. kimia pangan dan gizi. bogor (ID): M-brio press.
- Purnomo K.L. 2002. Bahan Pengisi Bakso. Jurnal ilmu teknologi pangan. 2(1): 18-20.
- Zurriyati Y. 2011. Palatibitas bakso dan sosis sapi asal daging segar, daging beku, dan produksi komersial, *jurnal peternakan*. 8(2): 1829-8729.