

KULINER SAMBAL TERASI VEGETARIAN SEBAGAI PENINGKATAN PENDAPATAN MASYARAKAT

Agung Arif Gunawan¹, Frangky Silitonga², Yufiyolin Yoe³

Politeknik Pariwisata Batam

Email: Agung@btp.ac.id¹, frangkyka@gmail.com², yufiyolin@gmail.com³

Abstract

The purpose of this study was to determine the differences in taste, flavor, texture, and color in the comparison of tempeh chili shrimp paste and shitake mushroom stem chili shrimp paste and also to find out the level of preference of the panelists on the taste, flavor, texture, and color in the comparison experiment of tempeh shrimp paste and shitake mushroom stem shrimp paste. The type of research is pre-experimental with one shot case study method. The data collected by 2 type of tests, hedonic quality test and hedonic test with questionnaire research instrument. The number of panelists was 20 people consisting of 5 trained panelists and 15 moderately trained panelists. The data obtained will be analyzed by the Mann - Whitney test. The final results of the test showed that there was no significant difference in taste, flavour, and color of the vegetarian shrimp paste with the addition of tempeh shrimp paste and shitake mushroom stalks. The results of the hedonic test showed that the average acceptance of the highest vegetarian chili paste product was in comparison A, namely the addition of tempeh shrimp paste with an average value of taste (4.00), flavour (4.2), texture (4.05), and color (4.00).

Keywords: *Tempeh. Shrimp paste, shitake mushroom, vegetarian*

Abstract

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan rasa, rasa, tekstur, dan warna pada perbandingan terasi sambal tempe dan terasi sambal sabu suri shitake dan juga untuk mengetahui tingkat preferensi panelis terhadap rasa, rasa, tekstur, dan warna pada percobaan perbandingan terasi tempe dan terasi batang jamur shitake. Jenis penelitiannya adalah pra-eksperimental dengan metode studi kasus one shot. Data dikumpulkan dengan 2 jenis tes, yaitu uji kualitas hedonik dan tes hedonik dengan instrumen penelitian angket. Jumlah panelis sebanyak 20 orang yang terdiri dari 5 panelis terlatih dan 15 panelis cukup terlatih. Data yang diperoleh akan dianalisis dengan uji Mann - Whitney. Hasil akhir pengujian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan rasa, rasa, dan warna terasi vegetarian yang signifikan dengan penambahan terasi tempe dan tangkai jamur shitake. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa rata-rata penerimaan produk terbanyak sambal vegetarian adalah pada perbandingan A, yaitu penambahan terasi tempe dengan nilai rata-rata rasa (4,00), rasa (4,2), tekstur (4,05), dan warna (4,00).

Kata kunci: *Tempeh. Shrimp paste, shitake mushroom, vegetarian*

PENDAHULUAN

Pada zaman sekarang informasi, teknologi, komunikasi, serta transportasi semakin maju sehingga memudahkan banyak orang untuk menjalankan kegiatan sehari — hari. Kemajuan dari hal tersebut membuat banyak orang lupa akan pentingnya untuk memperhatikan pola makan dengan tujuan menjaga kesehatan. Pola makan dan gaya hidup memegang peranan penting, bahkan sebuah penelitian di Amerika Serikat menyebutkan bahwa 1/3 dari penyebab kanker adalah pola makan dan gaya hidup yang salah (Harry Freitag dan Prima Oktaviani, 2010). Awalnya vegetarian di Indonesia hanya dilaksanakan oleh beberapa penganut agama Hindu dan Buddha, dimana hal tersebut dilakukan dengan tujuan untuk mencapai suatu kesempurnaan yaitu, semakin baik kita menjalankan konsep vegetarian, maka karma baik yang akan kita tuai (Puput, 2020). Salah satu bahan pangan sehat dan merupakan kebanggaan Indonesia kini telah dikenali hinggamendunia dengan olahan dari tumbuhan kacang kedelai yaitu tempe. Tempe adalah produk pangan dari Indonesia, bahan utama pengolahan yaitu kacang kedelai dengan bantuan proses fermentasi dari kapang. Tempe terbuat dari bahan nabati

sehingga dapat dikonsumsi vegetarian dalam memenuhi nutrisi dan juga memelihara kesehatan tubuh. Umumnya tempe hanya digunakan dalam masakan tumis, goreng, oseng ataupun kuah. Tempe yang melewati masa penyimpanan akan berubah tampilan fisik dimana warnanya mulai menghitam serta aroma lebih menyengat.

Pandangan pada masyarakat biasanya tidak akan diolah, hal ini disebabkan karena masyarakat belum memahami tempe busuk sebenarnya ada manfaat sebagai bahan masakan (Silitonga & Maldin, 2022). Bahan pangan seperti tempe busuk dapat diolah kembali menjadi bahan penambah rasa suatu hidangan yaitu terasi vegetarian. Salah satu alasan peneliti menggunakan tempe untuk membuat produk pangan ini ketimbang bahan lain serupa seperti tahu dimana kesamaan kedua bahan tersebut adalah berasal dari kacang kedelai. Tahu memiliki kadar air relatif lebih tinggi dibandingkan tempe, maka itu tekstur dari tempe lebih mudah diolah, kemudian dari segi aroma tahu jika melewati batas waktu penyimpanan maka akan muncul aroma asam dan berbeda dengan tempe dimana khas aroma lebih mendekati seperti terasi yaitu khas aroma umami (gurih) (Silitonga, 2023). Lain dari itu penulis membuat inovasi terasi lainnya sebagai perbandingan produk penelitian ini yaitu terasi tangkai jamur *shitake* dengan penambahan garam. Jamur *Shitake* (*Lentinula edodes*) merupakan tumbuhan klasifikasi fungi berasal dari Asia Timur dengan aroma gurih, pada umumnya bagian jamur *shitake* yang sering dimanfaatkan dalam masakan yaitu bagian tudung, karena konsistensi bagian tudung jamur *shitake* agak kenyal tetapi lembut, bagian tangkai jamur *shitake* jarang diolah menjadi masakan tetapi seringnya kelompok vegetarian memanfaatkannya untuk pembuatan kaldu. Pemanfaatan tangkai jamur *shitake* sebagai terasi vegetarian disebabkan, munculnya inovasi dari peneliti karena umumnya tangkai *shitake* hanya sebagai pembuatan kaldu dan aroma umami dari tangkai *shitake* dapat memungkinkan diolah sebagai terasi vegetarian (Wasiman et al., 2020).

Terasi pada umumnya merupakan bumbu masakan yang umumnya terbuat dari bahan dasar ikan atau udang rebon (udang kecil) dengan cara difermentasikan, berbentuk seperti adonan padat berwarna coklat gelap adapun yang berwarna coklat kemerahan, terasi sendiri memiliki aroma khas menusuk dan rasa gurih (umami). Tidak banyak orang dapat mengonsumsi terasi seperti pengidap penyakit alergi terhadap bahan pangan laut (*seafood*). Maka itu penulis membuat terasi vegetarian agar aman dikonsumsi kelompok vegetarian ataupun non vegetarian, selain itu pembuatan produk tersebut juga dari bahan pangan bergizi. Kedua jenis terasi dapat bertahan di suhu ruangan selama 1 hingga 2 bulan, sedangkan di dalam kulkas dapat bertahan selama 2 hingga 3 bulan. Selama proses pembuatan, penulis memperhatikan kaidah higienis dari produk, wadah dan alat disterilkan terlebih dahulu dengan air panas. Wadah yang digunakan harus kedap udara agar tidak terkontaminasi partikel debu ataupun makhluk mikro (Fatimah & Silitonga, 2022). Proses penjemuran diatap juga memperhatikan sekitar agar tidak ada partikel kecil ataupun aroma yang dapat mengganggu produk eksperimen. Penulis melakukan eksperimen dua jenis terasi vegetarian dengan bahan utama yang berbeda untuk membandingkan tingkat kesukaan panelis terhadap hidangan sambal terasi vegetarian. Rumusan masalah dari penelitian ini adalah: 1). Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada eksperimen perbandingan sambal terasi tempe dan sambal terasi tangkai jamur *shitake*? 2). Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap rasa, aroma, tekstur dan warna pada eksperimen perbandingan sambal terasi tempe dan sambal terasi tangkai jamur *shitake*?

METODE PENELITIAN

Pengujian dilakukan terhadap sifat organoleptik, meliputi uji mutu hedonik dan uji hedonik (kesukaan) terhadap rasa, warna, tekstur serta aroma. Pengujian tersebut akan dilanjutkan ke penambahan terasi tempe dan terasi tangkai jamur *shitake* dalam olahan sambal terasi vegetarian. Variabel Bebas dalam penelitian ini yaitu perbandingan 2 jenis terasi pada sambal terasi vegetarian (Sugiyono, 2013). Variabel terikat dalam penelitian ini adalah persentase dari rasa, aroma, tekstur, warna dan tingkat kesukaan masyarakat pada sambal terasi vegetarian. Variabel kontrol pada eksperimen ini adalah penggunaan alat dan bahan dalam proses pembuatan eksperimen ini (Joko et al., 2023). Pengambilan data pada penelitian ini diambil pada bulan Oktober 2021.

Penelitian ini dilaksanakan di rumah penulis yang terletak di Nagoya komp. Bumi Indah, Batam. Panelis terlatih pada penelitian ini berjumlah 20 orang yang terdiri dari 5 panelis terlatih yaitu 2 orang pemilik rumah makan rezeki vegetarian dan rumah makan moon vegetarian terletak di ruko nagoya bumi indah, Batam, serta 15 panelis agak terlatih konsumen vegetarian yang tinggal di sekitar

lingkungan penulis (Nur et al., 2022).

Uji Hedonik

Data Uji hedonik dianalisis dengan menggunakan persentase. Ketentuan Skor pada uji hedonik dengan penilaian 1 paling rendah atau kurang baik, dan 5 nilai paling tinggi atau paling baik.

Tabel 1. Skor Uji Hedonik

Kriteria	Skor	Interval
Sangat suka	5	> 4 – 5
Suka	4	> 3 – 4
Cukup Suka	3	> 2 – 3
Kurang Suka	2	> 1 – 2
Tidak Suka	1	> 0 – 1

Kemudian data yang dianalisis digolongkan dalam kriteria penafsiran untuk menganalisis butir-butir angket pada tabel 2 berikut ini.

Tabel 2. Klasifikasi Persentase Uji Hedonik

Klasifikasi	Interval
Seluruhnya	99,1% - 100%
Sebagian besar	75,1% - 99%
Lebih dari setengahnya	50,% - 75%
Setengahnya	49,1% - 50%
Kurang dari setengahnya	25,1% - 49%
Sebagian kecil	1,0% - 25%
Tidak seorang pun	0%

Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik merupakan uji pada suatu produk dengan memanfaatkan indra penciuman, penglihatan dan perasa serta berkesan akan suka atau tidak suka pada suatu produk (Fatimah et al., 2022). Data akan disajikan menggunakan skor 1-5, dengan skor 1 sebagai tidak baik dan skor 5 paling baik. Data yang diperoleh dianalisis dengan program SPSS. Penelitian ini diuji dengan metode *Mann Whitney* yang merupakan uji non parametrik untuk mengetahui perbedaan median 2 kelompok yang berskala data ordinal, interval atau ratio dimana data tersebut tidak berdistribusi normal (Qolby, 2019). Uji *Mann Whitney* digunakan sebagai alternatif dari uji independent sample t test, jika data tidak berdistribusi normal dan tidak homogen. Dengan kriteria pengujian yaitu berikut ini. Jika nilai signifikan > 0,05 maka hipotesis nol (H_0) diterima dan hipotesis alternatif (H_a) ditolak. Hal ini berarti, secara parsial variabel independen tersebut tidak mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap variabel dependen. Jika nilai signifikan < 0,05 maka hipotesis nol (H_0) ditolak dan hipotesis alternatif (H_a) diterima. Hal ini berarti secara parsial variabel independen tersebut mempunyai pengaruh yang signifikan terhadap variabel dependen (Colwell, 2012). Berikut ini merupakan tabel ketentuan skor dari uji mutu hedonik

Tabel 3. Karakteristik Penelitian Uji Inderawi

Rasa	Warna	Tekstur	Aroma	Skor	Interval
Sangat Pedas/ Sangat Gurih	Merah Tua	Sangat Kasar	Sangat Nyata	5	> 4 – 5
Gurih/ Pedas	Merah	Kasar	Nyata	4	> 3 – 4
Agak Gurih/ Agak Pedas	Merah Kecoklatan	Agak Halus	Cukup nyata	3	> 2 – 3

Tidak Gurih/ Tidak Pedas	CoklatMuda	Halus	Kurangnyata	2	> 1 – 2
Sangat Tidak Gurih/ Sangat Tidak Pedas	Coklat	Sangat Halus	Tidaknyata	1	> 0 – 1

Dalam proses pada penelitian ini, untuk mengetahui validasi terhadap data dari responden akan dihitung dengan menggunakan program SPSS 25 (Statistical Program for Social Science).

HASIL DAN DISKUSI

Uji Mutu Hedonik Rasa Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 4. Rerata Rasa Sambal Terasi Vegetarian

Perbandinga n	Panelis Terlatih	Panelis Agak	Panelis Gabungan
		Terlatih	
A	3,8	3,6	3,65
B	3,8	3	3,6

Rasa suatu makanan merupakan unsur penting dalam mengonsumsi suatu makanan. Rasa makanan dipengaruhi oleh bahan dasar dalam pembuatan makanan tersebut. Tabel 4 menunjukkan bahwaperbandingan A yaitu penambahan terasi tempe padasambal terasi vegetarian memperoleh rata-rata tertinggi yaitu 3,8 pada panelis terlatih, 3,6 pada panelis agak terlatih dan 3,65 pada panelis gabungan dengan kriteria gurih.

Tabel 5. Hasil Uji Mann-Whitney Rasa Sambal Terasi Vegetarian

	Panelia Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
Mann - Whitney U	12,000	109,000	197,000
Wilcoxon W	27,000	229,000	407,000
Z	-,108	-,150	-,084
Asymp.Sig.(2-tailed))	,914	,880	,933
Exact Sig.[2*(1-tailed Sig.)]	1,000 ^b	,902 ^b	,947 ^b

Hasil perhitungan dari *Mann-Whitney Test* pada table 5 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan yangtidak signifikan pada rasa sambal hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan yaitu 0,914 > 0,05 pada panelis terlatih, 0,880 > 0,05 pada panelis agak terlatih, dan 0,933 > 0,05 pada panelis gabungan. Maka H_a ditolak dan H_0 diterima.Warna Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 6. Rerata Warna Sambal Terasi Vegetarian

Perbandingan	PanelisTerlatih	Panelis Agak	Panelis Gabungan
		Terlatih	
A	3,8	3,6	3,65
B	3,8	3,53	3,2

Warna suatu produk dicerminkan dari jenis bahan yang digunakan dalam pengolahan.

Contohnya warnakuning pada hidangan bumbu masakan, disebabkan oleh penambahan rempah yaitu kunyit. Warna pada *Sambal Terasi Vegetarian* disebabkan oleh adanya bahan yang digunakan dalam pembuatannya, yaitu cabai merah kemudian perbedaan warna pada sambal tersebut disebabkan lama masak nya. Tabel 6 menunjukkan bahwa perbandingan A yaitu penambahan terasi tempe pada sambal terasi vegetarian memperoleh rata-rata tertinggi yaitu 3,8 pada panelis terlatih, 3,6 pada panelis agak terlatih dan 3,65 pada panelis gabungan dengan kriteria warna merah.

Tabel 7. Hasil Uji Mann-Whitney Warna Sambal

	Panelis Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
Mann -Whitney U	8,500	61,000	115,500
Wilcoxon W	23,500	181,000	325,500
Z	-,894	-2,323	-2,477
Asymp.Sig.(2- tailed)	,371	,020	,013
Exact Sig.[2*(1-	,421 ^b	,033 ^b	,021 ^b

Hasil perhitungan dari *Mann-Whitney Test* pada tabel 7 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan yang tidak signifikan pada rasa sambal hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan yaitu $0,371 > 0,05$ pada panelis terlatih dan terdapat perbedaan yang signifikan $0,20 > 0,05$ pada panelis agak terlatih, dan $0,13 > 0,05$ pada panelis gabungan. Maka itu pada panelis terlatih H_a ditolak dan H_0 diterima sedangkan pada panelis agak terlatih dan panelis gabungan H_a diterima dan H_0 ditolak.

Tekstur Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 8. Rerata Tekstur Sambal Terasi Vegetarian

Perbandingan	Panelis Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
A	4,4	4,46	4,45
B	4	3,93	3,95

Tekstur suatu produk dapat dipengaruhi oleh teknik pengolahan yang digunakan. Sambal yang diuleg setelah dimasak dengan minyak akan memberi tekstur lebih kasar, pada sambal yang di hancurkan menggunakan blender akan lebih halus. Tabel 6 menunjukkan bahwa perbandingan A yaitu penambahan terasi tempe pada sambal terasi vegetarian memperoleh rata — rata tertinggi yaitu 4,4 pada panelis terlatih, 4,46 pada panelis agak terlatih dan 4,45 pada panelis gabungan dengan kriteria sangat kasar.

Tabel 9. Hasil Uji Mann-Whitney Tekstur Sambal Terasi vegetarian

	Panelis Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
Mann - Whitney U	11,500	61,000	133,000
Wilcoxon W	26,500	181,000	343,000
Z	-,224	-2,292	-1,935
Asymp.Sig.(2- tailed)	,822	0,22	0,53
Exact Sig.[2*(1- tailed Sig.)]	,841 ^b	,033 ^b	,072 ^b

Hasil perhitungan dari *Mann-Whitney Test* pada tabel 9 dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan signifikan pada tekstur sambal hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan yaitu $0,822 > 0,05$

pada panelis terlatih dan $0,53 > 0,05$ pada panelis gabungan, Maka H_a ditolak dan H_0 diterima. Kemudian $0,22 > 0,05$ terdapat perbedaan yang signifikan pada panelis agakterlatih, Maka H_a diterima dan H_0 ditolak.

Aroma Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 9. Rerata Aroma Sambal Terasi Vegetarian

Perbandingan	Panelis Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
A	4,2	3,86	3,95

Aroma suatu produk berasal dari jenis bahan yang digunakan dalam pembuatan produk tersebut. Setiap bahan memiliki aroma khasnya masing-masing. Perbedaan aroma pada Sambal Terasi Vegetarian juga disebabkan adanya perbedaan terasi vegetarian yang digunakan. Tabel 10 menunjukkan bahwa perbandingan A yaitu penambahan terasi tempe pada sambal terasi vegetarian memperoleh rata — rata tertinggi yaitu 4,2 pada panelis terlatih dengan kriteria aroma yang sangat nyata kemudian 3,93 pada panelis agak terlatih dan 3,95 pada panelis gabungan dengan kriteria aroma nyata.

Tabel 10. Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Rasa Sambal Terasi Vegetarian

AROMA	Panelis Terlatih	Panelis Agak Terlatih	Panelis Gabungan
Mann - Whitney U	10,500	108,500	196,000
Wilcoxon W	25,500	228,500	406,000
Z	-,438	-,177	-,114
Asymp.Sig.(2-tailed)	,661	,860	,909
Exact Sig.[2*(1-tailed Sig.)]	690 ^b	,870 ^b	,925 ^b

Hasil perhitungan dari *Mann-Whitney Test* pada tabel 11 dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan yang tidak signifikan pada rasa sambal hal ini dapat dilihat dari nilai signifikan yaitu $0,661 > 0,05$ pada panelis terlatih, $0,860 > 0,05$, $0,909 > 0,05$ yaitu tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Uji Hedonik

Rasa Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 11 Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Rasa Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	2	40	1	20
Suka	4	2	40	1	20
Cukup Suka	3	1	20	2	40
Kurang Suka	2	0	0	1	20
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		4,2		3,4	
Tingkat Kesukaan		84%		68%	

Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap rasa, panelis terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe dengan rata-rata 4,2 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake. Pendapat dari panelis dikarenakan rasa dari sambal terasi vegetarian terasi tempe lebih terasa gurih. Maka dari perbandingan terasi tempe dan terasi tangkai jamur shitake termasuk dalam kategori sangat suka dan suka. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap rasa, panelis agak terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe dengan rata-rata 4,13 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake. Pendapat dari panelis dikarenakan rasa dari sambal terasi vegetarian terasi tempe lebih terasa gurih (Silitonga, 2021). Maka dari perbandingan terasi tempe dan terasi tangkai jamur shitake termasuk dalam kategori sangat suka dan suka. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis gabungan terhadap rasa, panelis gabungan lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dengan rata-rata 4,46 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai tempe. Pendapat dari panelis dikarenakan rasa dari sambal terasi vegetarian terasi tempe lebih terasa gurih. Maka dari perbandingan terasi tempe dan terasi tangkai jamur shitake termasuk dalam kategori sangat suka dan suka. Rasa yang dihasilkan dari sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe memiliki rasa yang sangat gurih dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake yang memiliki rasa tidak begitu seperti terasi tempe, sehingga panelis lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe.

Warna Sambal Terasi Vegetarian

Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap warna, panelis terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dengan rata-rata 4,4 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai tempe. Pendapat dari panelis dikarenakan warna dari sambal terasi vegetarian terasi tangkai jamur shitake dikategorikan yang terbaik yaitu merah tua (Creswell, 2019). Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap warna, panelis agak terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dengan rata-rata 4,46 dibandingkan dengan penambahan terasi tempe. Pendapat dari panelis dikarenakan warna dari sambal terasi vegetarian terasi tangkai jamur shitake dikategorikan yang terbaik yaitu merah tua. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis gabungan terhadap warna, panelis agak terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dengan rata-rata 4,46 dibandingkan dengan penambahan terasi tempe. Pendapat dari panelis dikarenakan warna dari sambal terasi vegetarian terasi tangkai jamur shitake dikategorikan yang terbaik yaitu merah tua. Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Warna Sambal Terasi Vegetarian. Warna merupakan hal pertama yang dilihat dan memberikan kesan terhadap konsumen pada sebuah produk. Warna dapat mempengaruhi ketertarikan dan selera konsumen terhadap suatu hidangan.

Tekstur Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 12 Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Tekstur Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	Skor	A		B	
		Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	1	20	1	20
Suka	4	2	40	2	40
Cukup Suka	3	2	40	2	40
Kurang Suka	2	0	0	0	0
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		3,8		3,8	
Tingkat Kesukaan		76%		76%	

Tabel 13 Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Warna Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	A			B	
	Skor	Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	6	30	11	55
Suka	4	7	35	8	40
Cukup Suka	3	6	30	0	0
Kurang Suka	2	1	5	1	5
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		4		4,46	

Tabel 14 Hasil Uji Kesukaan Panelis Gabungan Terhadap Tekstur Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	A			B	
	Skor	Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	5	25	4	20
Suka	4	11	55	13	65
Cukup Suka	3	4	20	3	15
Kurang Suka	2	0	0	0	0
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		4,05		4,05	
Tingkat Kesukaan		81%		81%	

Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap tekstur, panelis terlatih memiliki tingkat kesukaan yang setara yaitu 3,8 dengan kategori cukup suka. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap tekstur, panelis agak terlatih memiliki tingkat kesukaan yang setara yaitu 4,13 dengan kategori suka. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis gabungan terhadap tekstur, panelis gabungan memiliki tingkat kesukaan yang setara yaitu 4,05 dengan kategori suka. Tekstur suatu hidangan dapat dirasakan oleh indra peraba seperti tangan dan lidah. Tekstur hidangan sangat beragam mulai dari keras, renyah, kasar hingga lembut

Aroma Sambal Terasi Vegetarian

Tabel 15 Hasil Uji Kesukaan Panelis Terlatih Terhadap Aroma Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	A			B	
	Skor	Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	3	60	0	0
Suka	4	1	20	2	40
Cukup Suka	3	0	0	1	20
Kurang Suka	2	1	20	2	40
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		4,2		3	

Tabel 16 Hasil Uji Kesukaan Panelis Agak Terlatih Terhadap Aroma Sambal Terasi Vegetarian

Nilai	A			B	
	Skor	Jumlah	%	Jumlah	%
Sangat Suka	5	7	46,67	6	40
Suka	4	4	26,67	7	46,67
Cukup Suka	3	4	26,67	2	13,3
Kurang Suka	2	0	0	0	0
Tidak Suka	1	0	0	0	0
X (mean)		4,2		4,26	
Tingkat Kesukaan		84%		85%	

Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis terlatih terhadap aroma, panelis terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe dengan rata-rata — rata 4,2 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dikategorikan suka, menurut panelis aroma dari sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe memiliki aroma yang nyata seperti terasi yang biasa digunakan. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis agak terlatih terhadap aroma, panelis agak terlatih lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake dengan rata-rata 4,26 dibandingkan dengan penambahan terasi tempe, dikategorikan suka. Berdasarkan hasil uji kesukaan panelis gabungan terhadap aroma, panelis gabungan lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan penambahan terasi tempe dengan rata-rata 4,26 dibandingkan dengan penambahan terasi tangkai jamur shitake, dikategorikan suka. Aroma pada suatu makanan dipengaruhi oleh bahan yang terkandung didalamnya. Setiap bahan memiliki aroma khas, aroma tersebut memiliki intensitas berbeda, mulai dari aroma sangat kuat hingga aroma yang ringan. Aroma dapat diterima oleh indra penciuman yaitu hidung dan mempengaruhi kesukaan setiap orang terhadap suatu hidangan.

KESIMPULAN

Dari penelitian ini dapat diambil dua kesimpulan, pertama bahwa tidak ada perbedaan signifikan pada rasa dan aroma pada sambal terasi vegetarian olahan terasi tempe/ terasi tangkai jamur shitake, namun terdapat perbedaan signifikan pada warna dan tekstur. Hasil skor tertinggi pada sambal terasi vegetarian dengan bahan dasar terasi tempe. Maka terdapat perbedaan rasa dan aroma pada sambal terasi vegetarian yang disebabkan karena pemanfaatan terasi yang berbeda. Kedua, panelis lebih menyukai sambal terasi vegetarian dengan olahan terasi tempe dibandingkan dengan olahan terasi tangkai jamur shitake, disebabkan dari segi, rasa, aroma dan tekstur memiliki kemiripan dari sambal terasi umumnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Colwell, R. (2012). *MENC Handbook of Research Methodologies* (R. Colwell (ed.)). Oxford University Press. <http://www.amazon.com/Handbook-Research-Methodologies-Richard-Colwell-ebook/dp/B00193IFMM>
- Creswell, J. W. (2019). *Research Design: Qualitative, Quantitative, and Mixed Methods Approaches* (3rd ed.). Sage. <https://doi.org/10.1080/14675980902922143>
- Fatimah, Z., & Silitonga, F. (2022). Pemberlakuan Ftz Di Kawasan Ekonomi Khusus (Kek) Batam Dalam Peningkatan Pariwisata. *Jurnal Mekar*, 1(1), 7–13.
- Fatimah, Z., Silitonga, F., & Rita. (2022). *Dasar-Dasar Akuntansi* (M. N. Nasution & Suhardi (eds.); ekonomi). Puslitabmas Politeknik Pariwisata Batam.
- Joko, D., Tegor, & Silitonga, F. (2023). *Metode Penelitian Terapan*. Deepublish. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Nur, M. N., Syaiful, H., Wiboyo, A. E., & Silitonga, F. (2022). Peranan Motivasi Sebagai Faktor

- Pendorong Minat Kunjungan Wisatawan Mancanegara. *Jurnal Menata*, 1(2), 59–79.
- Silitonga, F. (2021). *Pengenalan Sistem Informasi Geografi/ SIG* (A. Susanto (ed.); Buku Ajar). Batam Publisher. <https://www.ptonline.com/articles/how-to-get-better-mfi-results>
- Silitonga, F. (2023). Pengembangan Objek Wisata Sebagai Investasi Masyarakat di Pulau lance Batam. *Jurnal Keker Wisata*, 1(1), 1–11.
- Silitonga, F., & Maldin, S. A. (2022). *Bais English For Restaurant Service* (English). Batam Publisher.
- Siswanto, D. J., Teger, T., Haqiqi, F., Yusmalina, Y., & Susanto, A. (2022). Human Resources Management in The Country's Border Region Faces Industry 4.0 and The Covid-19 Pandemic. *Al-Tanzim: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 6(1), 228-242.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan*. Alfabeta.
- Teger, Johannes, Jaya, R. I. K., Thasimmim, S. N. (2023). Skill, Transformational Leadership, And Competitiveness: Relationships In A Love Triangle. *Al-Tanzim: Jurnal Manajemen Pendidikan Islam*, 7(2), 422-434.
- Teger and Umar, Husein. (2017). Compensation analysis in relationship moderation between transformational leadership style and work environment on the employee performance. *Russian Journal of Agricultural and Socio-Economic Sciences*, 71(11).
- Teger., Susanto, Alpino., Togatorop, Veterson., Sulivyo, Lod., Siswanto, Dwi Joko. (2020). *Metodologi Penelitian Kualitatif dan Kuantitatif*. Yogyakarta: Penerbit Lakeisha.
- Teger,. Siswanto, Dwi Joko., & Siagian, Mauli. (2020). *Manajemen Sumber Daya Manusia*. Yogyakarta: Deepublish.
- Teger, T., Yusmalina, Y., & Haqiqi, F. (2021). PENERAPAN STANDAR AKUNTANSI DAN KUALITAS APARATUR TERHADAP LAPORAN KEUANGAN PEMERINTAH DAERAH (Studi Kasus pada Dinas Pekerjaan Umum dan Penataan Ruang Kabupaten Karimun). *JURNAL CAFETARIA*, 2(1), 13-24.
- Wasiman, Silitonga, F., & Wibowo, A. E. (2020). Pengaruh Kualitas Pelayanan Dan Lokasi Terhadap Loyalitas Pelanggan Hotel Bintang Dua Di Kota Batam. *Jurnal Cafetaria*, 1(2 Se-Jurnal Cafetaria Juli 2020). <https://doi.org/10.51742/akuntansi.v1i2.162>