

SUBSTITUSI SUSU KEDELAI SEBAGAI PENGGANTI SANTAN DALAM PEMBUATAN OPOR AYAM

Substitution of Soy Milk as a Replacement for Coconut Milk in Making Chicken Opor

Nabilla Jovanka Putri¹, R. Agung Arif Gunawan².

Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam.

ABSTRAK

Penelitian ini adalah penelitian yang mensubstitusi susu kedelai sebagai pengganti santan yang dilakukan pada opor ayam. Opor ayam merupakan salah satu jenis masakan tradisional yang berbahan dasar santan. Tujuan penelitian ini ialah untuk mengurangi penggunaan santan yang mengandung lemak berlebih dan menggantinya dengan yang lebih sehat seperti susu kedelai untuk para penderita kolesterol dan juga bagi yang ingin mengurangi makanan yang mengandung lemak jenuh. Susu kedelai adalah sari pati dari biji kedelai yang banyak mengandung nutrisi dan bisa digunakan menjadi salah satu alternatif pengganti santan. Metode penelitian ini ialah pre-experimental design menggunakan metode one shot study case. Teknik pengumpulan data menggunakan instrumen berupa uji mutu hedonik dan uji hedonik dengan instrumen penelitian menggunakan kuisioner. Sampel menggunakan 20 orang yang terdiri dari 10 orang panelis terlatih dan 10 orang panelis agak terlatih. Data yang telah diperoleh, dianalisis dengan uji ANOVA dan dilanjutkan dengan uji DMRT. Hasil penelitian ini menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada warna, aroma, rasa, dan tekstur terhadap substitusi susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan opor ayam. Berdasarkan hasil uji hedonik, panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa dan tekstur pada sampel 50% karena memiliki warna kuning cerah, aroma rempahnya sangat nyata, rasanya yang sangat gurih dan cukup manis, dan tekstur yang agak kental.

Kata Kunci: Opor Ayam, Substitusi Santan, Susu Kedelai, Pengganti Santan.

ABSTRACT

This research is a research that substitutes soy milk as a replacement for coconut milk which was carried out on chicken opor. Chicken opor is a type of traditional food made from coconut milk. This study aims to reduce the use of coconut milk which contains excess fat and replace it with healthier ones such as soy milk for people with cholesterol and those who want to reduce foods that contain saturated fat. Soy milk is an extracted soybean seed that contains lots of nutrients and can be used as an alternative to coconut milk. This research method is a pre-experimental design using the one-shot study case method. Data collection techniques used instruments in the form of hedonic quality tests and hedonic tests with research instruments using questionnaires. The sample used 20 people consisting of 10 trained panelists and 10 slightly trained panelists. The data that has been obtained, is analyzed by the ANOVA test and followed by the DMRT test. The results of this study indicate that there are significant differences in color, aroma, taste, and texture of the substitution of soy milk as a substitute for coconut milk in the manufacture of chicken opor. Based on the results of the hedonic test, the panelists preferred the color, scent, taste, and texture of the 50% sample because it had a bright yellow color, a very real spice scent, a very savory and quite sweet taste, and a rather thick texture.

Keywords: Chicken Opor, Coconut Milk Substitution, Soy Milk, Coconut Milk Replacement.

PENDAHULUAN

Masakan Indonesia adalah salah satu masakan yang terkenal di dunia karena keberagamannya pada setiap daerah. Sumber daya alam yang melimpah, struktur geografis didominasi laut serta kekayaan rempah, membuat masakan Indonesia beragam. Semua itu membuat negeri ini kaya akan cita rasa kuliner, mulai dari daging, ikan, sayuran, hingga bumbu rempah yang segar (Suhayatmi, 2020). Hampir semua masakan Indonesia kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah menjadikan kuliner Indonesia sebagai salah satu kuliner yang memiliki cita rasa yang khas. Indonesia memiliki ciri khas yang berbeda-beda dari setiap daerahnya sebab Indonesia memiliki kekayaan budaya yang lebih beragam dibandingkan negara-negara di sekitarnya (Mardatila, 2021).

Ada banyak jenis makanan khas daerah yang di sajikan sebagai makanan sehari-hari, dan ada juga makanan yang menjadi ciri khas pada banyak tradisi acara maupun hari-hari besar yang ada di Indonesia. Salah satunya pada hari besar yang dirayakan oleh umat islam di Indonesia, hari raya Idul Fitri. Dimana mayoritasnya menyediakan beberapa makanan

khas di setiap daerahnya. Di Daerah Pulau Jawa, biasanya ada ketupat yang di dampingi dengan berbagai macam lauk seperti sayur pepaya muda atau labu siam, rendang daging, dan opor ayam.

Opor adalah perpaduan kari India dan gulai Arab yang disesuaikan dengan selera orang Indonesia. Budaya kari dan gulai pertama kali masuk ke kawasan-kawasan Indonesia yang mengenal Islam pada periode awal. Islam dikenalkan di Indonesia oleh orang Arab dan India dengan memasuki kawasan-kawasan pesisir seperti Sumatera, Selat Malaka, hingga Jawa. Karena itulah, opor ayam menjadi masakan yang banyak dinikmati oleh orang Melayu dan Jawa karena dua tempat inilah yang pertama kali menerima pengaruh budaya Arab dan India (Bestari, 2022).

Opor ayam bisa ditemui hampir di seluruh rumah masyarakat Indonesia pada saat lebaran atau hari raya Idul Fitri yang dihidangkan bersama dengan ketupat. Tradisi ini awalnya hanya ada di Jawa yang diperkenalkan oleh Sunan Kalijaga Namun seiring berkembangnya waktu, tradisi ini mulai menyebar ke seluruh Indonesia. Tradisi ini memiliki filosofi dari Bahasa Jawa. Ketupat sendiri berasal dari kata 'kupa' yang berarti ngaku lepas (mengakui kesalahan) dan

laku empat (empat tindakan). Empat tindakan yang dimaksud ialah lebaran (berakhirmya waktu puasa), luberan (ajakan untuk bersedekah kepada yang membutuhkan), leburan (bermakna dosa dan kesalahan akan melebur saat umat Islam saling memaafkan pada saat lebaran), dan laburan (mengingatkan manusia agar selalu menjaga kesucian lahir dan batin (Nariswari, 2022)).

Pada saat lebaran, umat Islam akan saling bermaaf-maafan, meminta maaf ini disimbolkan sebagai santan yang merupakan bahan utama dari opor ayam. Santan memiliki pengucapan yang mirip dengan pangapuntan dalam Bahasa Jawa yang artinya permintaan maaf. Opor ayam sebagai sandingan ketupat memiliki arti mengakui kesalahan dan diikuti dengan permintaan maaf (Nariswari, 2022).

Opor ayam sendiri merupakan ayam yang di rebus menggunakan santan dan berbagai rempah-rempah seperti bawang merah, bawang putih, serai, daun salam, dan lain-lain. Opor ayam memiliki rasa yang cenderung tidak pedas, jadi bisa di santap oleh siapapun termasuk anak-anak dan lansia. Salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan opor adalah santan. Santan memiliki rasa gurih alami dan cocok untuk digunakan pada berbagai jenis masakan. Namun, penggunaan santan pada makanan sering kali dihindari masyarakat karena mengandung lemak serta kalori yang tinggi sehingga tidak baik bila dikonsumsi secara berlebihan (Setiawan, 2022).

Berdasarkan paparan di atas, santan kelapa pada pembuatan opor ayam akan disubstitusi menggunakan susu kedelai sebagai bahan alternatif. Susu kedelai adalah sari kedelai yang didapatkan dari hasil rendaman kacang kedelai yang kemudian dihaluskan dan di rebus (Adrian, 2021). Susu kedelai termasuk kedalam salah satu alternatif pengganti santan karena menurut ahli diet Mary-Catherine LaBossiere yang dilansir pada CNN Indonesia, susu kedelai merupakan sumber protein yang baik dan rendah karbohidrat (CNN Indonesia, 2022). Susu kedelai juga bisa menjadi alternatif bagi orang yang tidak bisa mengonsumsi susu sapi karena alergi ataupun intoleransi laktosa (Adrian, 2021). Untuk mempermudah masyarakat yang ingin menyantap opor ayam dengan rendah kalori dan lebih kaya akan nutrisi, maka peneliti memilih susu kedelai sebagai alternatif pengganti santan selain karena teksturnya tidak jauh beda dengan santan murni, susu kedelai juga bisa dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa.

Dengan latar belakang yang sudah peneliti paparkan diatas, maka penelitian uji coba ini berjudul sebagai berikut:

“Substisusi Susu Kedelai sebagai Pengganti santan dalam Pembuatan Opor Ayam.”

BAHAN DAN METODE

Bahan

Pada penelitian yang berjudul ‘Substitusi Susu Kedelai sebagai Pengganti Santan dalam Pembuatan Opor Ayam’, peneliti akan mensubstitusi santan sebanyak 25%, 50%, 75%, dan 100% menggunakan susu kedelai yang didasarkan dari penelitian sebelumnya yang berjudul ‘Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan’ (Made & Dusanta, 2022). Bahan yang digunakan adalah sebagai berikut:

Tabel 3. 1 Perbandingan *standard recipe*

Bahan	09 (100%)	06 (75%)	30 (50%)	02 (25%)
Ayam broiler	250 gr	250 gr	250 gr	250 gr
Daun salam	2 lembar	2 lembar	2 lembar	2 lembar
Daun jeruk	4 lembar	4 lembar	4 lembar	4 lembar
Serai	2 batang	2 batang	2 batang	2 batang
Susu kedelai	800 ml	600 ml	400 ml	200 ml
Santan	0 ml	200 ml	400 ml	600 ml
Kayu manis	4 cm	4 cm	4 cm	4 cm
Garam	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Kaldu bubuk	10 gr	10 gr	10 gr	10 gr
Minyak goreng	100 ml	100 ml	100 ml	100 ml
Bawang merah	12 siung	12 siung	12 siung	12 siung
Bawang putih	6 siung	6 siung	6 siung	6 siung
Ketumbar	5 gr	5 gr	5 gr	5 gr
Kemiri sangrai	6 buah	6 buah	6 buah	6 buah
Kunyit	4 cm	4 cm	4 cm	4 cm
Jahe	4 cm	4 cm	4 cm	4 cm

Sumber: Hasil olahan peneliti

Panelis

Untuk melaksanakan penilaian sensori diperlukan panel. Panel terdiri dari orang atau kelompok yang akan menilai sifat atau kualitas berdasarkan kesan subjektif. Dan orang yang menjadi panel disebut panelis. Dalam penelitian ini, peneliti membutuhkan 10 orang panelis terlatih dan 10 orang panelis agak terlatih yaitu pembuat opor ayam dan penikmat opor ayam di Kota Batam untuk melakukan penilaian.

Uji Organoleptik

Uji organoleptik merupakan penilaian sensorik yang melibatkan indera penglihatan, perasa, penciuman, dan peraba yang sering digunakan karena dapat dilakukan secara cepat dan langsung (Dali, Seniwati; Natsir, 2021). Tujuan uji ini adalah untuk memberikan nilai atau skor terhadap warna, aroma, rasa, dan tekstur pada penelitian opor ayam dengan susu kedelai sebagai pengganti santan.

1. Uji Hedonik

Data uji hedonik di analisis dengan menggunakan presentase. Perhitungan presentase untuk di uji kesukaan adalah

$$f/n \times 100\%$$

Keterangan:

f : jumlah kesukaan panelis

n : jumlah panelis

Uji hedonik adalah pengujian pada Analisa sensori organoleptik yang digunakan untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kesukaan terhadap suatu produk. Tingkat kesukaan ini di sebut skala hedonik misalnya sangat suka, suka, cukup suka, tidak suka, sangat tidak suka (Pratiwi, 2017).

Tabel ketentuan 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
Sangat tidak suka	1	0-1

Sumber: (Pratiwi, 2017)

Tabel Ketentuan presentase uji hedonik

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

Sumber: (Paramitha, 2017)

2. Uji Mutu Hedonik

Uji mutu hedonik bertujuan untuk mengetahui respon terhadap-sifat sifat produk secara lebih spesifik menggunakan teknik scoring.

Tabel Uji mutu hedonik

Rasa	Aroma	Tekstur	Warna	Skor	Interval
Sangat gurih dan manis	Aroma rempah sangat nyata	Sangat cair	Kuning cerah	5	>4 – 5
Gurih dan manis	Aroma rempah nyata	Cair	Kuning gelap	4	>3 – 4
Cukup gurih dan cukup manis	Aroma rempah cukup nyata	Agak kental	Kuning kecoklatan	3	>2 – 3
Kurang gurih dan kurang manis	Aroma rempah kurang nyata	Kental	Putih gading	2	>1 – 2
Sangat tidak gurih dan tidak manis	Aroma rempah sangat tidak nyata	Sangat kental	Putih	1	0 – 1

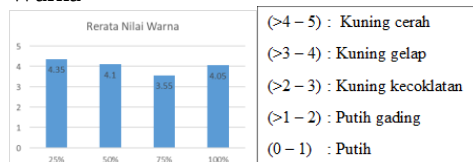
Sumber: hasil olahan penulis

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pada bagian ini peneliti akan memaparkan hasil mengenai penelitian dan pembahasan dari uji hedonik dan uji mutu hedonik dalam pembuatan opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan yang terdiri dari hasil dan kualitas opor ayam yang ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Hasil uji mutu hedonik panelis gabungan terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur opor ayam

1. Warna



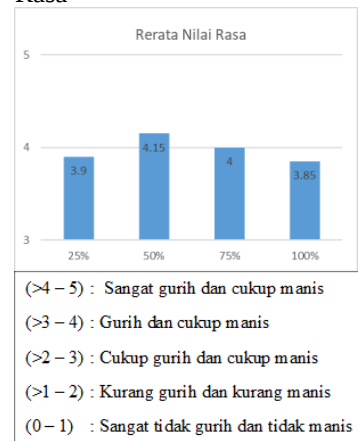
Berdasarkan gambar di atas, diketahui jika skor nilai rerata warna opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan pada sampel 1 (25%) adalah 4,35 yaitu kuning cerah. Sampel 2 (50%) adalah 4,1 yaitu kuning cerah. Sampel 3 (75%) adalah 3,55 yaitu kuning gelap. Dan sampel 4 (100%) adalah 4,05 yaitu kuning cerah. Skor nilai rerata opor ayam dengan penambahan susu kedelai tertinggi terdapat pada sampel 1 (25%) sedangkan skor terendah terdapat pada sampel 3 (75%).

2. Aroma



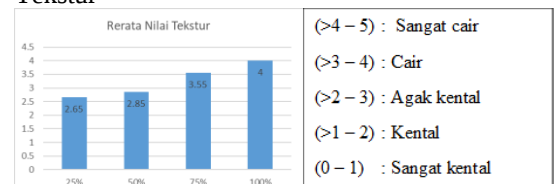
Berdasarkan gambar di atas, diketahui jika skor nilai rerata rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan pada sampel 1 (25%) adalah 4,05 yaitu aroma rempah sangat nyata. Sampel 2 (50%) adalah 4,2 yaitu aroma rempah sangat nyata. Sampel 3 (75%) adalah 4,1 yaitu aroma rempah sangat nyata. Dan sampel 4 (100%) adalah 4,05 yaitu aroma rempah sangat nyata. Skor nilai tertinggi opor ayam terdapat pada sampel 2 (50%), sedangkan yang terendah terdapat pada sampel 1 (25%) dan 4 (100%).

3. Rasa



Berdasarkan gambar di atas, diketahui jika skor nilai rerata rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai pada sampel 1 (25%) adalah 3,9 yaitu gurih dan cukup manis. Sampel 2 (50%) adalah 4,15 yaitu sangat gurih dan cukup manis. Sampel 3 (75%) adalah 4 yaitu sangat gurih dan cukup manis. Dan sampel 4 (100%) adalah 3,85 yaitu gurih dan cukup manis. Skor nilai opor ayam tertinggi terdapat pada sampel 2 (50%), sedangkan yang terendah terdapat pada sampel 4 (100%).

4. Tekstur



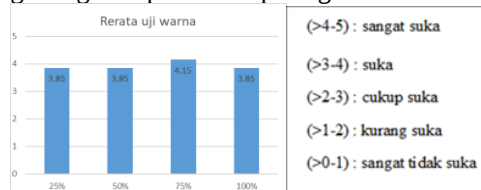
Berdasarkan gambar di atas, diketahui jika skor nilai rerata tekstur opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan pada sampel

1 (25%) adalah 2,65 yaitu agak kental. Sampel 2 (50%) adalah 2,85 yaitu agak kental. Sampel 3 (75%) adalah 3,55 yaitu cair. Dan sampel 4 (100%) adalah 4 yaitu sangat cair. skor nilai rerata tekstur opor ayam tertinggi terdapat pada sampel 4 (100%), sedangkan yang terendah terdapat pada sampel 1 (25%).

Hasil uji hedonik panelis gabungan terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur opor ayam

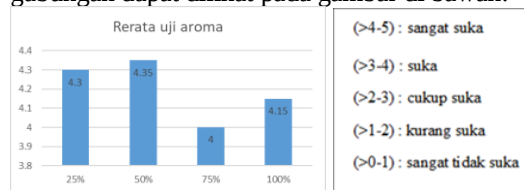
1. Warna

Kesukaan warna opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan oleh panelis gabungan dapat dilihat pada gambar di bawah:



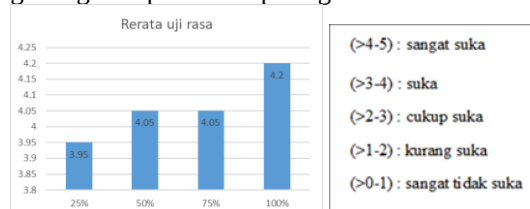
2. Aroma

Kesukaan aroma opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan oleh panelis gabungan dapat dilihat pada gambar di bawah:



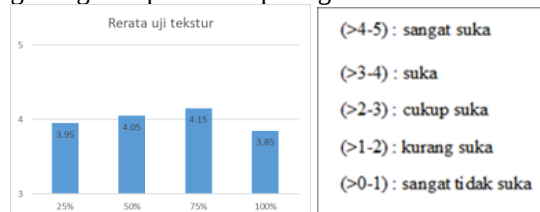
3. Rasa

Kesukaan rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan oleh panelis gabungan dapat dilihat pada gambar di bawah:



4. Tekstur

Kesukaan tekstur opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan oleh panelis gabungan dapat dilihat pada gambar di bawah:



Pembahasan

1. Hasil uji mutu hedonik terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur opor ayam

a. Warna

Berdasarkan hasil penelitian, skor nilai warna tertinggi opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan oleh panelis

agak terlatih mendapatkan skor nilai 4,6 pada sampel 1 (25%) yaitu kuning cerah, pada panelis terlatih mendapatkan skor nilai 4,3 pada sampel 4 (100%) yaitu kuning cerah, sedangkan pada panelis gabungan mendapatkan skor 4,35 pada sampel 1 (25%) yaitu kuning cerah. Yang artinya warna opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan menghasilkan warna kuning cerah. Opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan memiliki perbedaan warna yang nyata, dipengaruhi oleh perbandingan antara susu kedelai dan santan. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang berjudul 'Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan' yang mendapatkan hasil kuning muda.

b. Aroma

Skor nilai aroma tertinggi berdasarkan hasil penelitian ini oleh panelis agak terlatih mendapatkan skor 4,5 pada sampel 2 (50%) itu aroma rempah sangat nyata, sedangkan pada panelis terlatih mendapatkan skor 4,4 pada sampel 3 (75%) yaitu aroma rempah sangat nyata, dan pada panelis gabungan mendapatkan skor 4,2 pada sampel 2 (50%) yaitu aroma rempah sangat nyata. Yang artinya warna aroma ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan menghasilkan aroma rempah yang sangat nyata. Opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan memiliki perbedaan aroma yang nyata, dipengaruhi oleh perbandingan antara susu kedelai dan santan. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang berjudul 'Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan' yang mendapatkan hasil aroma yang nyata.

c. Rasa

Skor nilai rasa tertinggi berdasarkan hasil penelitian ini oleh panelis agak terlatih mendapatkan skor 4,3 pada sampel 1 (25%) yaitu sangat gurih dan cukup manis, sedangkan pada panelis terlatih mendapatkan skor 4,2 dari sampel 2 (50%) dan 3 (75%) yaitu sangat gurih dan cukup manis, dan pada panelis gabungan mendapatkan skor 4,15 dari sampel 2 (50%) yaitu sangat gurih dan cukup manis. Yang artinya rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan menghasilkan rasa yang sangat gurih dan cukup manis. Opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan memiliki perbedaan rasa yang nyata, dipengaruhi oleh perbandingan antara susu kedelai dan santan. Hal ini sesuai dengan penelitian sebelumnya yang berjudul 'Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan' yang mendapatkan hasil rasa yang gurih dan enak.

d. Tekstur

Skor nilai tekstur tertinggi berdasarkan hasil penelitian ini oleh panelis agak terlatih mendapatkan skor 3,9 dari sampel 4 (100%) yaitu cair, sedangkan oleh panelis terlatih mendapatkan skor 4,1 dari sampel 4 (100%) yaitu sangat cair, dan oleh panelis gabungan mendapatkan skor 4 dari sampel 4 (100%) yaitu cair. Yang artinya tekstur opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan menghasilkan tekstur yang sangat cair. Opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan memiliki perbedaan tekstur yang nyata, dipengaruhi oleh perbandingan antara susu kedelai dan santan. Hal ini tidak sama dengan penelitian sebelumnya yang berjudul 'Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan' yang mendapatkan hasil yang kental.

2. Hasil uji hedonik terhadap kesukaan warna, aroma, rasa, dan tekstur opor ayam

a. Warna

Skor kesukaan warna opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis agak terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu suka dengan nilai 50%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dan cukup suka dengan nilai 40%, pada sampel 3 (75%) yaitu sangat suka dengan nilai 50%, dan pada sampel 4(100%) yaitu sangat suka dan cukup suka dengan nilai 30%. Skor kesukaan warna opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu suka dengan nilai 50%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 90%, pada sampel 3 (75%) yaitu sangat suka dengan nilai 40%, dan pada sampel 4(100%) yaitu cukup suka dengan nilai 50%.

b. Aroma

Skor kesukaan aroma opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis agak terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu suka dengan nilai 60%, pada sampel 2 (50%) yaitu sangat suka dengan nilai 50%, pada sampel 3 (75%) yaitu sangat suka dan cukup suka dengan nilai 40%, dan pada sampel 4(100%) yaitu sangat suka dengan nilai 50%. Skor kesukaan aroma opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu sangat suka dengan nilai 60%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 70%, pada sampel 3 (75%) yaitu suka dengan nilai 40%, dan pada sampel 4(100%) yaitu cukup suka dengan nilai 40%.

c. Rasa

Skor kesukaan rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis agak terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu sangat suka dengan nilai 60%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 50%, pada sampel 3 (75%) yaitu sangat

suka dengan nilai 40%, dan pada sampel 4(100%) yaitu sangat suka dengan nilai 40%. Skor kesukaan rasa opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu suka dengan nilai 60%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 60%, pada sampel 3 (75%) yaitu suka dengan nilai 60%, dan pada sampel 4(100%) yaitu sangat suka dengan nilai 60%.

d. Tekstur

Skor kesukaan tekstur opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis agak terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu sangat suka dengan nilai 50%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 60%, pada sampel 3 (75%) yaitu suka dengan nilai 70%, dan pada sampel 4(100%) yaitu sangat suka dengan nilai 40%. Skor kesukaan tekstur opor ayam dengan penambahan susu kedelai sebagai pengganti santan tertinggi oleh panelis terlatih pada sampel 1 (25%) yaitu sangat suka dengan nilai 50%, pada sampel 2 (50%) yaitu suka dengan nilai 40%, pada sampel 3 (75%) yaitu sangat suka dan suka dengan nilai 40%, dan pada sampel 4 (100%) yaitu cukup suka dengan nilai 60%

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang substitusi susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan opor ayam dengan sampel 25%, 50%, 75%, dan 100%, dari uji hedonik dan uji mutu hedonik mendapatkan kesimpulan sebagai berikut:

1. Uji mutu hedonik

Berdasarkan hasil penelitian, panelis agak terlatih menyatakan jika substitusi susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan opor ayam terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna dan tekstur, serta tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek aroma dan rasa. Panelis terlatih menyatakan jika substitusi susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan opor ayam tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, dan rasa, perbedaan yang nyata hanya terdapat pada aspek tekstur. Panelis gabungan menyatakan jika substitusi susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan opor ayam terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna dan tekstur, serta tidak terdapat perbedaan yang nyata pada aspek aroma dan rasa.

2. Uji hedonik

Panelis lebih menyukai warna, aroma, rasa dan tekstur pada sampel 50% karena memiliki warna kuning cerah, aroma rempahnya sangat nyata, rasanya yang sangat gurih dan cukup manis, dan tekstur yang agak kental.

DAFTAR PUSTAKA

- Adrian, K. (2021). 7 Manfaat Susu Kedelai bagi Kesehatan. <https://www.alodokter.com/manfaat-susu-kedelai-bagi-Kesehatan>
- Bestari, N. (2022). Sejarah Opor Ayam, Akulturasi Budaya Arab, India, dan Indonesia. <https://bobo.grid.id/read/083265806/sejarah-opor-ayam-akulturasi-budaya-arab-india-dan-indonesia?page=all>
- CNN Indonesia. (2022). 4 Bahan Pengganti Santan, Lebih Sehat dan Rendah Kalori. Cnnindonesia.Com.
- Dali, Seniwati; Natsir, H. D. (2021). Analisis Total Volatile Base (TVB) dan Uji Organoleptik Nugget Ikan Dengan Penambahan Kitosan 2,5%. IJCA (Indonesian Journal of Chemical Analysis), 4(1), 1–10. <https://doi.org/10.20885/ijca.vol4.iss1.art1>
- Harsana, M., Baiquni, M., Harmayani, E., & Widyaningsih, Y. A. (2019). Potensi Makanan Tradisional Kue Kolombeng Sebagai Daya Tarik Wisata Di Daerah Istimewa Yogyakarta. Home Economics Journal, 2(2), 40–47. <https://doi.org/10.21831/hej.v2i2.23291>
- Krisnawati, E. (2021). Sejarah Opor Ayam, Hidangan Khas Lebaran di Indonesia. <https://www.goodnewsfromindonesia.id/2021/05/15/sejarah-opor-ayam-hidangan-khas-lebaran-di-indonesia>
- Lamusu, D. (2018). Uji ORGANOLEPTIK JALANGKOTE UBI JALAR UNGU (Ipomoea batatas L) SEBAGAI UPAYA DIVERSIFIKASI PANGAN ORGANOLEPTIC TEST JALANGKOTE UBI JALAR PURPLE (Ipomoea batatas L) AS FOOD DIVERSIFICATION EFFORT. 3(1), 9–15.
- Made, I. G., & Dusanta, I. (2022). Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan. 10(2), 69–78. <https://doi.org/10.52352/jgi.v10i2.912>
- Mardatila, A. (2021). Ciri Khas Makanan Indonesia Dibanding Negara di Sekitarnya. Merdeka.Com. <https://www.merdeka.com/sumut/ciri-khas-makanan-indonesia-dibanding-negara-di-sekitarnya-klm.html>
- Maulid, R. (2021). Perbedaan One & Two Way ANOVA dalam Statistik Parametrik. Dqlab.Id. <https://dqlab.id/perbedaan-one-and-two-way-anova-dalam-statistik-parametrik>
- Muara, I. (2019). PREFERENSI SISWA SMK TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL DI KABUPATEN BANTUL [Universitas Negeri Yogyakarta]. [https://eprints.uny.ac.id/66002/4/BAB II.pdf](https://eprints.uny.ac.id/66002/4/BAB%II.pdf)
- Nariswari, A. (2022). Jarang Diketahui, Ternyata Ini Alasan Opor Ayam dan Ketupat Jadi Makanan Wajib saat Lebaran. Suara.Com.
- Nasution, S. (2017). Variabel penelitian. Raudhah, 05(02), 1–9. <http://jurnaltarbiyah.uinsu.ac.id/index.php/raudhah/article/view/182>
- Nikmatu, R. (2017). Proses Penelitian, Masalah, Variabel dan Paradigma Penelitian. Jurnal Hikmah, 14(1), 63.
- Paramitha, D. A. (2017). Sifat Organoleptik Tahu Susu Dengan Jumlah Pemakaian Koagulan Yang Berbeda. Jurnal Pariwisata Pesona, 2(2), 1–11. <https://doi.org/10.26905/jpp.v2i2.1646>
- Pratiwi, D. M. N. et al. (2017). Uji Hedonik Produk Foot Scrub Menggunakan Kulit Buah Naga Merah dan Air Rebusan Daun Pepaya. 62–66.
- Rijali, A. (2019). Analisis Data Kualitatif. Alhadharah: Jurnal Ilmu Dakwah, 17(33), 81. <https://doi.org/10.18592/alhadharah.v17i33.2374>
- Sari, K. I., & Yohana, W. (2018). Tekstur makanan : sebuah bagian dari food properties yang terlupakan dalam memelihara fungsi kognisi ? (Food texture : a part of the food properties that ignorable for maintaining cognitive function ?). Makassar Dent J, 4(6), 184–189.
- Setiawan, R. (2022). Penggunaan Fibercreme sebagai Substitusi Santan dalam Pembuatan Kue Putu Ayu bab 1 (Vol. 15, Issue 2) [Podomoro University]. http://repository.podomorouniversity.ac.id/598/11/31180117_TA_11_BAB1.pdf
- Sriwati, M. (2020). Masakan Nusantara Populer Hits DI INSTAGRAM ala Cheche Kitchen (I. Hardiman (ed.); 1st ed.). Gramedia Pustaka Utama.
- Suhayatmi, N. (2020). Keberagaman Indonesia dalam Cita Rasa Kuliner Nusantara. 21 October. <https://news.okezone.com/read/2020/10/21/1/2297151/keberagaman-indonesia-dalam-cita-rasa-kuliner-nusantara>
- Syahrial; Herdayati. (2016). DESAIN PENELITIAN DAN TEKNIK PENGUMPULAN DATA DALAM PENELITIAN. 9.