



UJI ORGANOLEPTIK ANEKA BAKSO SOLUSI PEMENUHAN KONSUMEN DI KECAMATAN BANYAKAN KABUPATEN KEDIRI

Nur Solikin¹, Ardina Tanjungsari², Andri Putra³

^{1,2,3}Animal Husbandry Department, Faculty of Health Sciences,
Nusantara University PGRI Kediri

*Email: nursolikin@unpkediri.ac.id

Abstrak

Penelitian ini bertujuan menganalisis kualitas bakso daging sapi dan bakso daging ayam melalui uji organoleptik. Penelitian dilakukan di Desa Manyaran Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri. Metode penelitian menggunakan eksperimen dengan 6 (enam) formula, yaitu (A1, A2, A3, B1, B2, B3) panelis dalam uji ini dipilih berdasarkan kriteria tertentu. Uji organoleptik melibatkan penilaian penampilan, aroma, rasa, dan tekstur dengan metode hedonik. Hasil penilaian panelis ditabulasi dengan menggunakan microsoft excel selanjutnya dianalisis secara deskriptif kualitatif. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa bakso sapi dengan campuran daging karkas A2 (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) mendapatkan nilai kesukaan tertinggi untuk penampilan, aroma, rasa, dan tekstur dengan rata-rata skor 5,65 kategori sangat suka. Bakso sapi dengan formula A2 (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) merupakan produk bakso terbaik berdasarkan uji organoleptik. Simpulan uji organoleptik dan penilaian konsumen menunjukkan bahwa formula bakso A2 (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) adalah yang terbaik dan memenuhi harapan konsumen.

Kata Kunci: Uji organoleptik, Formula bakso, Kecamatan Banyakan

ORGANOLEPTIC TEST OF VARIOUS MEATBALLS AS A SOLUTION TO FULFILL CONSUMER EXPECTATIONS IN MANYARAN VILLAGE BANYAKAN DISTRICT KEDIRI REGENCY

Abstract

This research aims to analyze the quality of beef meatballs and chicken meatballs through organoleptic tests. The research was conducted in Manyaran Village, Banyakan District, Kediri Regency. The research method uses experiments with 6 (six) formulas, namely (A1, A2, A3, B1, B2, B3) panelists in this test are selected based on certain criteria. Organoleptic testing involves assessing appearance, aroma, taste and texture using the hedonic method. The results of the panelists' assessments were tabulated using Microsoft Excel and then analyzed descriptively qualitatively. The organoleptic test results showed that beef meatballs with a mixture of A2 carcass meat (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) received the highest favorability for appearance, aroma, taste and texture with an average score of 5.65. Beef meatballs with formula A2 (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) are the best meatball products based on organoleptic tests. The conclusions of organoleptic tests and consumer assessments show that the A2 meatball formula (DS 1 + DK $\frac{1}{4}$) is the best and meets consumer expectations.

Key words: Organoleptic test, Meatball formula, Banyakan District

PENDAHULUAN

Bakso sebagai produk pangan dari sumber hewan, telah mengalami modifikasi dalam proses pembuatannya. Berbagai metode digunakan oleh pedagang dan produsen untuk menciptakan bakso dengan nilai sensorik yang optimal guna mempertahankan kepuasan konsumen. Namun, dalam pengolahan daging menjadi bakso, seringkali aspek kepuasan konsumen tidak diperhatikan. Menurut Badan Standarisasi Nasional (2019) menjelaskan bahwa bakso daging adalah bakso yang dibuat dengan bahan baku daging sapi, kerbau, kambing, domba, babi, hewan ternak lainnya yang layak dimakan, dan atau hewan unggas. Bakso merupakan produk olahan daging yang dibuat dari daging hewan ternak yang dicampur pati dan bumbu- bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lainnya, dan atau bahan tambahan

pangan yang diizinkan, yang berbentuk bulat atau bentuk lainnya dan dimatangkan (Standar Nasional Indonesia, 2014)

Bakso merupakan makanan yang paling diminati masyarakat Indonesia, sehingga berpengaruh terhadap kebutuhan daging nasional. Pada tahun 2021 konsumsi daging sapi sebesar 2,44 kg/kapita/tahun akibat pandemi yang belum berakhir. Tahun 2022 konsumsi daging sapi naik menjadi 2,62 kg/kap/tahun. Kebutuhan daging sapi dan kerbau nasional jika tingkat konsumsi sebesar 2,62 kg/kap/tahun adalah sebesar 720,13 ribu ton (Kementan, 2022)

Proses pembuatan bakso dari daging sapi, penggunaan daging tetelan, dan daging ayam dipilih untuk mengurangi ketergantungan pada daging sapi tanpa mengurangi nilai gizi. Alasan pemilihan daging tetelan dan daging ayam termasuk ketersediaannya yang mudah di pasaran dengan harga yang lebih terjangkau, popularitas rasanya di kalangan masyarakat, serta kandungan nutrisi yang meliputi protein, lemak, vitamin, dan mineral yang cukup beragam. Karakteristik dasar produk produk bakso daging kadar protein $>11\%$, lemak $\leq 10\%$ dan bakso daging kombinasi mengandung protein $>8\%$, lemak $\leq 10\%$ (BPOM RI, 2022).

Pengolahan produk bakso dengan kombinasi bahan baku (daging sapi, daging ayam) dengan formula tertentu dimaksudkan untuk mendapatkan kualitas yang baik dan memenuhi harapan konsumen. Ketertarikan dan keinginan konsumen terhadap produk bakso mendorong produsen untuk menghasilkan produk yang menarik dan memenuhi kebutuhan yang di harapkan. Ketertarikan konsumen terhadap bakso dipengaruhi oleh tampilan produk, variasi produk, harga, pemasaran (Setiawan dan Steven, 2021).

Uji organoleptik adalah cara untuk menilai bagaimana manusia merasakan dan menanggapi produk makanan melalui panca indera seperti melihat, mencium, merasakan, meraba, dan mendengar. Tujuannya adalah untuk mengevaluasi kualitas sensorik produk, termasuk aspek penampilan, aroma, rasa, dan tekstur, serta untuk memastikan bahwa produk tersebut memenuhi preferensi dan harapan konsumen.

METODE

Penelitian pembuatan bakso dilakukan di Desa Manyaran, Kecamatan Banyakan, Kabupaten Kediri, Jawa Timur. Metode penelitian meliputi:

a) Alat

Alat yang dipakai untuk membuat bakso meliputi timbangan, pengaduk, pencacah, mesin giling, tatakan kayu, ember, panci, dan kompor.

b) Bahan bakso daging sapi dan ayam

Bahan yang digunakan untuk membuat bakso meliputi daging, bawang putih dan merah, tepung tapioka, tepung aren, garam, kecap manis, es batu, lada, pengental bakso, dan bumbu penyedap.

c) Prosedur pembuatan bakso daging sapi dan ayam.

1) Resep dan cara pembuatan bakso daging

a. Kelompok daging sapi

(A1= Daging sapi seberat 500 gram + daging karkas 250 gram)

(A2= Daging sapi seberat 1000 gram + daging karkas 250 gram)

(A3= Daging sapi seberat 2000 gram+ daging karkas 250 gram)

b. Kelompok daging ayam

(B1= Daging ayam seberat 500 gram)

(B2= Daging ayam seberat 1000 gram)

(B3= Daging ayam seberat 2000 gram)

Bahan tambahan pembuatan terdiri atas:

Telur ayam 1 butir, Bawang goreng 5 ml, Bawang merah goreng 5 ml, Bawang putih 4 siung, Ladaku 15 gram, Kecap 3 ml, Garam 10 gram, Pengental 2 gram, Royco 20 gram, Es batu secukupnya, Tepung tapioca, sagu, aren masing-masing 250 gram.

2) Langkah-langkah pembuatan:

1. Campurkan daging dengan tepung tapioka, tepung sagu, tepung aren, telur ayam, garam, ladaku, bawang putih, brambang merah goreng, kecap manis dan es batu. Masukkan kedalam gilingan sehingga semua bahan tercampur dengan baik.
2. Buat adonan dan campurkan gilingan daging karkas dengan tangan hingga adonan terasa kenyal dan lengket.
3. Ambil sebagian adonan, lalu bulatkan menjadi bola-bola kecil dengan menggunakan sendok teh.

4. Setelah adonan dibentuk menjadi bakso bulat, rebus kedalam air mendidih hingga bakso matang dan mengapung ke permukaan. Ini biasanya memakan waktu sekitar 5-7menit, tergantung pada ukuran bakso.
5. Setelah matang, angkat bakso dari air rebusan dan tiriskan.

Penelitian berjenis penelitian eksperimen dengan uji organoleptik bertujuan menilai penampilan, aroma, rasa, tekstur. Panelis memiliki syarat berikut:

1. Bersedia melakukan uji organoleptik tanpa paksaan
2. Panelis tidak alergi terhadap daging sapi dan daging ayam
3. Dapat mengambil keputusan secara konsisten
4. Kondisi sehat, tidak buta warna, dapat membedakan rasa serta normal psikologis
5. Bersedia makan semua jenis olahan yang disajikan
6. Panelis melakukan uji sesudah makan dengan interval 1 jam
7. Apabila panelis perokok, makan permen atau lainnya, harus menunggu minimal lima belas sampai dua puluh menit baru melakukan uji
8. Apabila sedang terserang influenza dan penglihatan kurang jelas tidak boleh menguji
9. Indra perasa dalam keadaan normal
10. Mencuci mulut hanya dengan air tidak bercampur dengan bahan lain seperti sabun dll.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil

Dalam melakukan pengukuran tingkat kesukaan konsumen terhadap bakso daging sapi dan bakso daging ayam melalui uji organoleptik menggunakan metode hedonik. Uji ini melibatkan penilaian sensorik terhadap penampilan, aroma, rasa, dan tekstur bakso. Penilaian dilakukan menggunakan enam skala 1 – 6, yaitu Sangat Tidak Suka = 1, Tidak Suka = 2, Agak Tidak Suka = 3, Agak Suka = 4, Suka = 5, dan Sangat Suka = 6. Hasil penelitian tertera dalam Tabel 1 berikut:

Tabel 1. Hasil uji organoleptik aneka bakso

Perlakuan	Hasil penilaian panelis (skala 1-6)				Rata-rata
	Penampilan	Aroma	Rasa	Tekstur	
A1	5	5	5	5	5
A2	5.8	5.6	5.6	5.6	5,65
A3	4.6	5.2	5	5	5,05
B1	3.8	4	3.8	3.8	3,85
B2	4.4	4	4.4	4.4	4,3
B3	4.6	3.8	4.4	3.8	4,15

Sumber: data penelitian diolah (2024)

Pembahasan

Berdasar data penelitian yang diperoleh dapat dijelaskan bahwa hasil uji organoleptik diketahui beberapa aspek sensorik:

1. Penampilan

Perlakuan A2 dengan komposisi daging sapi (DS) 1000 gram dan karkas (DK) 250 gram memperoleh skor tertinggi rata-rata 5.8 dari 6 skala selisih 0,2 yang artinya panelis suka terhadap tampilan produk bakso formula ini. Penampilan bakso dari kombinasi ini lebih menarik bagi konsumen karena warna dan teksturnya lebih cerah dan seragam, sehingga lebih menggugah selera dibandingkan dengan bakso formula lainnya. Produk dengan tampilan menarik dapat mempengaruhi konsumen dalam mengambil keputusan terhadap suatu produk yang diinginkan. Menurut Pudjihardjo, (2015) menyatakan bahwa tampilan produk paling berpengaruh terhadap keputusan pembeli terutama yang menggunakan media sosial. Menurut Amalia (2022) menyatakan bahwa tampilan produk berpengaruh signifikan terhadap minat konsumen membeli produk makanan.

2. Aroma

Perlakuan A2 memperoleh skor tertinggi rata-rata 5.6. Aroma daging sapi lebih kuat dan khas dibandingkan dengan daging ayam. Kombinasi daging sapi 1000 gram dan karkas 250 gram menghasilkan aroma yang lebih kaya dan nikmat. Menurut Falahudin et al., (2020) menyatakan bahwa aroma produk olahan bakso disebabkan kombinasi daging, tepung, bumbu serta bahan-bahan yang dicampurkan dalam pembuatan bakso.

3. Rasa

Skor rata-rata tertinggi dengan indikator rasa yakni pada perlakuan A2 adalah 5.6. Panelis menilai bakso formula A2 lebih disukai karena rasanya gurih, asin dan daging terasa. Penambahan karkas 250 gram memperdalam rasa yang dirasakan sehingga berpotensi meningkatkan minat konsumen. Menurut Soeparno (2009) bahwa pemberian bumbu pada olahan daging dapat menghasilkan rasa yang berbeda.

4. Tekstur

Perlakuan formula A2 pada indikator tekstur memperoleh skor tertinggi rata-rata 5.6 artinya panelis suka atau sangat suka. Kombinasi daging sapi 1000 gram dan karkas 250 gram menghasilkan tekstur yang lembut dan kenyal, potensi lebih disukai konsumen. Menurut Koswara (2009) penambahan daging yang mengandung urat atau jaringan ikat mempengaruhi tekstur, konsumen lebih suka yang tampak halus, padat, kenyal dan empuk. Tampilan bakso tampak permukaan rata, sama dan serta dagingnya tidak terlihat. Kekenyalan tidaknya bakso ditentukan dengan pantulan saat bakso dilempar ke meja atau lainnya, untuk keempukan bakso yang mudah pecah saat digigit lebih disukai konsumen. Pendapat Hetharia *et al.*, (2021) menyatakan bahwa kekenyalan tidaknya bakso disebabkan struktur daging yang bisa mengikat air.

Hasil uji organoleptic dengan menggunakan metode hedonic yang terdiri atas penampilan, aroma, rasa dan tekstur berdasar hasil penilaian panelis formula bakso A2 merupakan produk yang paling baik/ disukai dan berpotensi disukai konsumen di wilayah Kecamatan Banyakan Kabupaten Kediri dan masyarakat secara umum.

SIMPULAN

Hasil penelitian ini dapat disimpulkan bahwa bakso dengan formula A2 memiliki nilai uji organoleptik dengan kategori disukai atau sangat disukai dengan nilai rata-rata 4 aspek sebesar 5,65 kategori sangat disukai.

UCAPAN TERIMA KASIH.

Terimakasih kami tujukan kepada Panelis, Ketua Program Studi Peternakan UNP Kediri, serta semua pihak yang telah memberi kontribusi secara teknis maupun akademis sehingga terlaksana rangkaian kegiatan penelitian ini.

DAFTAR PUSTAKA

- Amalia, I. N. (2022). Pengaruh Harga, Kemudahan dan Tampilan Produk Terhadap Keputusan Membeli Produk Makanan Secara Online di Masa Pandemi COVID-19.
- B POM RI. (2022). Handbook Registrasi Pangan Olahan Bakso Daging. Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia.
- Falahudin, A., Somanjaya, R. dan Rustandi, T. (2020). Uji Organoleptik Bakso Berbahan Baku Daging Sapi yang Disubstitusi Daging Domba. *Agrivet*, 8(1), 33–37.
- Hetharia, C., Loppies, Y. dan Handu, H. (2021). Sifat Organoleptik Bakso Pada Berbagai Rasio Perbandingan Daging Sapi Dan Babi. *Median: Jurnal Ilmu Ilmu Eksakta*, 13(1), 15–23. <https://doi.org/10.33506/md.v13i1.1112>
- Indonesia, K. P. R. (2022). Outlook Daging Sapi Tahun 2022. Pusat Data Dan Sistem Informasi Pertanian Sekretariat Jenderal Kementerian Pertanian, 92. <http://epublikasi.pertanian.go.id/download/file/579-outlook-daging-sapi-2022>
- Koswara, S. (2009). Teknologi Praktis Pengolahan Daging. EBook Pangan, 2009, 1–24. <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/TEKNOLOGI-PRAKTIS-PENGOLAHAN-DAGING.pdf>
- Nasional, B. S. (2019). Standar bakso nasional. Badan Standarisasi Nasional Indonesia, 8(5), 55.
- Pudjihardjo. (2015). Analisa Pengaruh Kepercayaan Kemudahan Kualitas Dan Tampilan Produk Terhadap Keputusan Pembelian Melalui Pemasaran di Media Sosial. *Journal of Marketing*, 364–379.
- Setiawan, E. dan Steven. (2021). Minat Beli Konsumen Di Bakso Kota Cak Man Magelang. *Jurnal Pariwisata Vokasi (JPV)*, 2, 34–41. <https://jurnal.akparnhi.ac.id/jvp/article/view/11>
- Soeparno. (2009). Ilmu dan Teknologi Daging (5th ed.). Gadjah Mada University Press.
- Standar Nasional Indonesia. (2014). SNI 3818:2014 Bakso Daging. Badan Standarisasi Nasional. Standar Nasional Indonesia, 35.