

BAB III

HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1. Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk Rendang Jamur Shitake

3.1.1. Hasil Eksperimen Pembuatan Rendang Jamur Shitake

Pada proses eksperimen ini, penulis melakukan percobaan sebanyak 4 kali untuk menghasilkan olahan jamur shitake yang tepat sesuai dengan penulis harapkan. Perbedaan dari tiap eksperimen yang dilakukan adalah dari penentuan jumlah tepung yang di gunakan dalam pembuatan daging rendang jamur shitake ini. Sebagaimana telah dibahas pada bab sebelumnya, jenis tepung yang digunakan pada eksperimen ini adalah tepung kentang dan tepung gandum.

Tabel 2.5

Percobaan Kadar Tepung

NO	Percobaan	Tepung
1	Sample A	15 g
2	Sample B	25 g
3	Sample C	35 g

Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

3.1.2. Tanggapan Panelis Terlatih Terhadap Penilaian Organoleptik

Produk Eksperimen Rendang Jamur Shitake

Penulis memberikan sampel produk kepada 6 orang panelis terlatih yaitu juru masak atau chef untuk menilai sampel produk mana yang paling tepat dari segi rasa, penampilan, aroma dan tekstur. Dan hasil dari penilaian tersebut adalah sampel B yang memiliki poin tertinggi dengan nilai rata-rata 4.37. Berikut adalah keterangan penilaian dari masing-masing sampel :

Tabel 2.6

Keterangan Penilaian Produk

NO	Nilai	Keterangan
1	0 – 1,00	Sangat Kurang
2	1,01 – 2,00	Kurang
3	2,01 – 3,00	Cukup
4	3,01 – 4,00	Baik
5	4,01 – 5,00	Sangat Baik

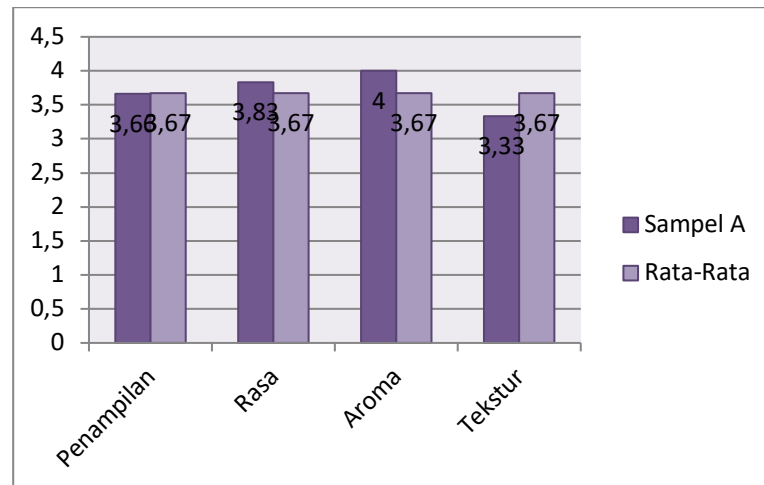
Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

1) Tanggapan Panelis Terhadap Penilaian Organoleptik Sampel A

Dari hasil penilaian organoleptik sampel A di dapat bahwa jumlah penilaian yang di dapat adalah

Gambar 3**Sampel A**

Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Gambar 4**Hasil Penilaian Organoleptik Sampel A**

Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel A kurang dengan nilai 3.33 dalam tekstur, dari tekstur yang dihasilkan memang terlihat bahwa tingkat kepadatan dan kekenyalan kurang. Sebaliknya, aroma menjadi penilaian yang paling tinggi dengan nilai 4.00 dengan nilai baik. Dan rata-rata penilaian adalah 3.67 pada level baik.

2) Tanggapan Panelis Terhadap Penilaian Organoleptik Sampel B

Dari hasil penilaian organoleptik sampel B di dapat bahwa jumlah penilaian yang di dapat adalah

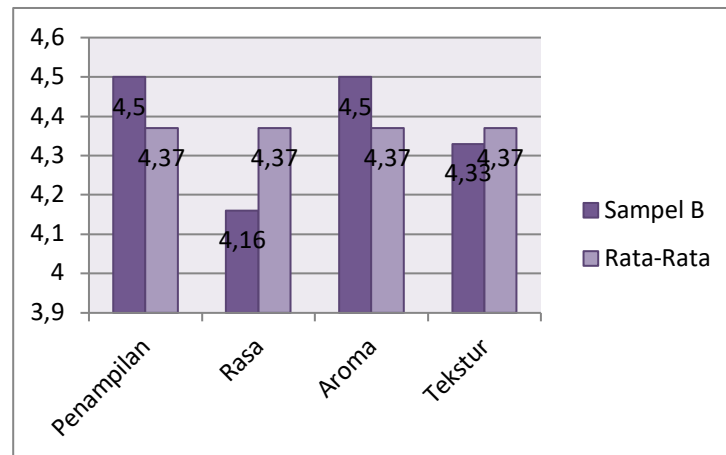
Gambar 5

Sampel B



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Gambar 6
Hasil Penilaian Organoleptik Sampel B



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

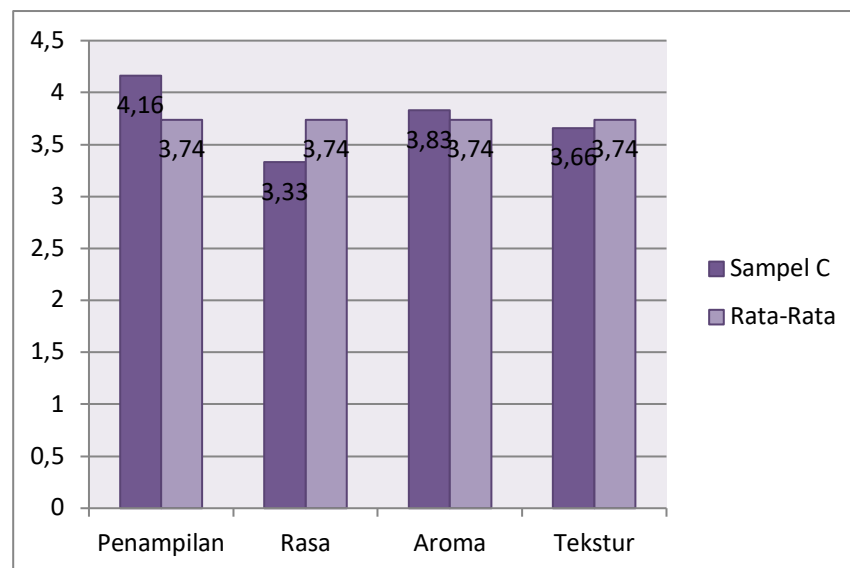
Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel B kurang dengan nilai 4.16 dalam rasa, dari rasa yang dihasilkan memang terasa bahwa adonan daging rendang jamur shitake sedikit hambar dikarenakan kandungan tepung yang ditambah. Sebaliknya, aroma dan penampilan menjadi penilaian yang paling tinggi dengan nilai 4.50. Dengan nilai rata-rata 4.37 yaitu sangat baik.

3) Tanggapan Panelis Terhadap Penilaian Organoleptik Sampel C

Dari hasil penilaian organoleptik sampel C di dapat bahwa jumlah penilaian yang di dapat adalah

Gambar 7**Sampel C**

Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Gambar 8**Hasil Penilaian Organoleptik Sampel C**

Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Dari hasil penilaian panelis didapatkan bahwa sampel C kurang dengan nilai 3.33 dari segi rasa, Sebaliknya penampilan menjadi penilaian yang paling tinggi dengan nilai 4.16 dengan nilai baik. Dan rata-rata 3.74 yaitu baik.

3.2. Hasil Pembahasan Tanggapan Panelis Terhadap Produk Rendang Jamur Shitake Dibandingkan dengan Produk Pembanding

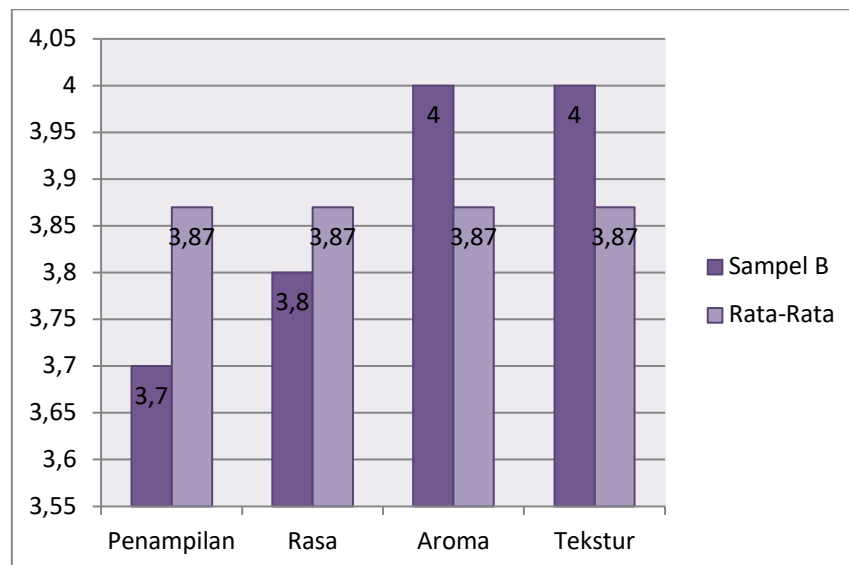
3.2.1 Tanggapan Panelis Tidak Terlatih terhadap Penilaian Produk

Rendang Jamur Shitake

Dari hasil penilaian organoleptik sampel di dapat bahwa jumlah nilai yang di dapat adalah

Gambar 9

Hasil Penilaian Organoleptik Sampel Terpilih



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Gambar 10
Sampel Produk Terpilih



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

1. Pembahasan mengenai penampilan / *appearance*

- a) Warna rendang coklat gelap, ada sedikit oranye dari minyak rendangnya.
- b) Penampilanya terlihat menarik, terlihat seperti rendang pada umumnya.
- c) Warna rendang cukup bagus.
- d) Terlihat sedikit lembek, tapi warna rendang terlihat bagus dan menarik.
- e) Cantik, menggugah selera

2. Pembahasan mengenai citarasa dan aroma

- a) Rasanya asin, gurih ada sedikit manisnya. Aroma dari bumbunya harum, namun ketika dimakan masih ada terasa sedikit aroma jengkol dari jamur shitake.
- b) Rasa rendang dominan gurih, aroma wangi rempah-rempahnya berasa.
- c) Daging rendangnya sedikit hambar, untuk bumbunya enak, asin dan ada rasa manisnya. Aroma santan dari kelapa sangat tercium.
- d) Aroma rendang enak, seperti masakan yang gurih, untuk rasa sedikit terlalu asin
- e) Aroma dari jamur shitake masih sedikit tercium, namun dibantu tertutup dengan wangi bumbu rendangnya yang enak. Rasanya cukup enak, asin sedikit manis.

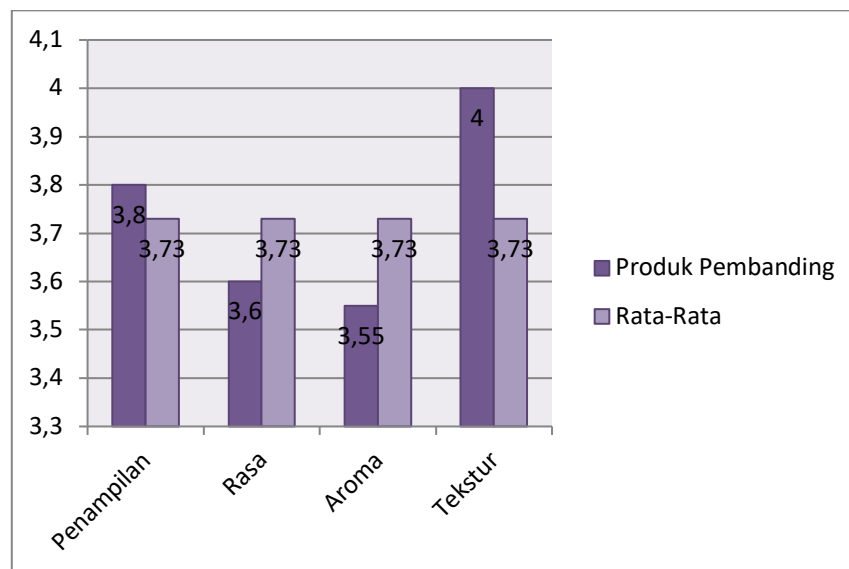
3. Pembahasan mengenai tekstur

- a) Tekstur daging rendang jamur shitake kurang padat.
- b) Tekstur bumbu rendangnya sedikit kasar dan kekenyalan daging rendangnya sedikit kurang.
- c) Potongan jamur shitake yang tidak halus membantu menambah tekstur dagingnya.
- d) Daging rendang kurang padat juga kekenyalanya kurang.
- e) Tekstur rendang lembut sedikit kasar, tidak sulit untuk dikunyah.

Dari hasil penilaian oleh panelis didapatkan bahwa pada sampel terpilih kurang dengan nilai 3.7 dari segi penampilan, Sebaliknya tekstur dan aroma menjadi penilaian yang paling tinggi dengan nilai 4 dengan nilai baik. Dan rata-rata 3.87 yaitu baik.

Gambar 11

Hasil Penilaian Organoleptik Produk Pemanding



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)

Dari hasil penilaian oleh panelis didapatkan bahwa pada produk pemanding kurang dengan nilai 3.55 dari segi aroma, Sebaliknya tekstur menjadi penilaian yang paling tinggi dengan nilai 4 dengan nilai baik. Dan rata-rata 3.73 yaitu baik.

Gambar 12
Proses Pengolahan Produk Eksperimen



Sumber : (Olahan Penulis, 2021)