

KUALITAS ORGANOLEPTIK SAMBAL CABAI HIJAU DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU

Organoleptic Quality of Green Chili Sambal With The Addition of Mung Beans

Mega Putri Novianti¹, Ari Fadiati¹, Ridawati¹

¹Universitas Negeri Jakarta

Email : putrinoviantimega@gmail.com

ABSTRAK: Sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau merupakan sebuah produk inovasi sambal dengan bahan tambahan kacang-kacangan. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengukur kualitas organoleptik sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen dengan 3 jenis perlakuan yaitu sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau 10%, 20% dan 30%. Panelis ahli pada uji organoleptik berjumlah 5 orang dengan penentuan secara acak. Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan instrumen kualitas produk dengan pengukurannya menggunakan skala *Likert*. Teknik sampling yang digunakan adalah *simple random sampling* dengan analisis data menggunakan skala *Likert* dan data yang disajikan merupakan data deskriptif. Produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau dengan kualitas organoleptik terbaik adalah dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30%. Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah dengan mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau.

Kata kunci: sambal cabai hijau, kacang hijau, kualitas, organoleptik

ABSTRACT: *Green chili sambal with the addition of mung beans is an innovative product of chili sambal with additional ingredients of nuts. The purpose of this research is to measure the organoleptic quality of green chili sambal with the addition of mung beans. The method used is the experimental method with three types of sample which are green chili sambal with the addition of 10%, 20% and 30%. The expert panelists amount 5 peoples with random determination. Data analysis is used descriptive data. Green chili sambal with the addition of mung beans with the best organoleptic quality is the addition of mung beans as much as 30% whose relevance is measured based o related researches. Further research that can be done is to measure the level of consumer acceptance of green chili sambal with the addition of mung beans.*

Keywords: *green chili sambal, green sambal, mung beans, quality, organoleptic*

PENDAHULUAN

Sambal adalah pelengkap pedas untuk meningkatkan selera makan dan sangat mudah dipasangkan dengan segala jenis bahan dan jika bahannya diganti maka nama bahan tersebut akan dijadikan nama sambal (Sjoekri, 2017). Pendapat lain mengatakan bahwa sambal adalah saus yang dibuat dari cabai yang dihancurkan sehingga keluar airnya dan biasanya ditambahkan bahan-bahan lain seperti terasi, garam, bawang putih, cuka, daun jeruk, perasan jeruk dan lain-lain. Indonesia memiliki beragam jenis sambal. Sambal cabai hijau merupakan salah satu sambal khas Indonesia yang berasal dari daerah Sumatera Barat. Bahan dasar yang digunakan pada sambal cabai hijau adalah campuran cabai hijau dengan cabai merah (Gardjito dkk, 2019).

Belum adanya sambal khas Indonesia yang diberikan bahan tambahan berupa kacang-kacangan menjadikan sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau menjadi suatu inovasi yang baru. Salah satu sambal dengan bahan tambahan kacang seperti kacang tanah tidak dapat dikategorikan ke dalam jenis sambal karena

penggunaannya hanya sebagai saus yang dicampurkan ke dalam sayuran seperti pecel dan gado-gado. Di Indonesia, kacang hijau diolah menjadi beragam sajian seperti bubur kacang hijau, minuman sari kacang hijau dan kue kering seperti bakpia dan kue satu. Kacang hijau juga diolah menjadi tepung kacang hijau dan dibuat ragam olahan dalam bentuk makanan, minuman dan obat-obatan. Tepung pati kacang hijau atau yang biasa dikenal dengan tepung hunkwe juga sering digunakan sebagai salah satu bahan pembuatan kue-kue Indonesia. Menurut jurnal yang diterbitkan oleh Balai Besar Pengembangan Teknologi Tepat Guna-LIPI dengan judul penelitian “Pemanfaatan Kacang Hijau Menjadi Susu Kental Manis” (Rahman dan Triyono, 2011) menunjukkan bahwa kacang hijau juga dapat dimanfaatkan menjadi susu kental manis dengan perbandingan air pengestrak terbaik 1:8. Dari data yang ada tampaknya belum ada yang mencampurkan cabai, kacang hijau dan bahan lainnya untuk menjadi sambal yang siap pakai.

Sambal cabai hijau dapat ditambahkan dengan bahan makanan lainnya seperti misalnya tempoyak. Dalam sebuah hasil penelitian mengenai sambal hijau tempoyak didapatkan hasil yang lebih disukai pada aspek warna, rasa dan aroma adalah penggunaan cabai hijau tanpa campuran cabai merah (Widawati dan Efrianti, 2015). Pada penelitian lain yang dilakukan mengenai sambal cabai hijau menyatakan bahwa tingkat kepedasan yang sesuai didapatkan dari hasil campuran antara cabai rawit hijau dengan cabai keriting hijau (Fadriowati, 2017). Penambahan kacang hijau pada sambal cabai hijau merupakan salah satu bentuk inovasi yang dilakukan penulis dalam rangka pemanfaatan kacang-kacangan sebagai bahan makanan tambahan untuk sambal. Dalam sebuah penelitian mengenai sambal pecel dengan bahan yang ditambahkan adalah campuran antara kacang tanah dengan kacang hijau didapatkan hasil perbandingan tekstur yang disukai adalah 50:50 (Wibowo dkk, 2018). Penelitian tersebut dikatakan relevan karena penggunaan kacang hijau sebagai bahan tambahan sambal dapat diterima oleh panelis. Konsistensi pada sambal yang disukai adalah sambal yang tidak terlalu kental yang merupakan hasil dari penelitian mengenai organoleptik sambal merk “Cahero” (Supit dkk, 2015). Pada jumlah minyak yang dikandung dalam sambal didapatkan dari hasil penelitian terhadap penggunaan minyak sawit merah bahwa jumlah cabai lebih banyak dari jumlah minyak lebih disukai oleh panelis (Hasibuan dan Meilano, 2018). Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau yang memenuhi kualitas dari aspek organoleptik.

METODE

Penelitian ini dilakukan di Universitas Negeri Jakarta pada bulan November 2020 menggunakan metode eksperimen dengan 3 jenis perlakuan yaitu sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau 10%, 20% dan 30% yang diujikan kepada 5 panelis ahli di bidangnya yaitu dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga UNJ dengan melakukan uji hedonik dengan aspek yang diukur adalah warna, rasa, aroma, tekstur, tingkat kepedasan, konsistensi dan jumlah minyak. Teknik pengambilan sampel dilakukan secara acak. Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan instrumen kualitas produk dengan pengukurannya menggunakan skala *Likert* dengan angka 1 (tidak suka), 2 (agak tidak suka), 3 (netral), 4 (agak suka), dan 5 (suka). Teknik sampling yang digunakan adalah *simple random sampling* dengan analisis data menggunakan skala *Likert* dan data yang disajikan merupakan data deskriptif.

HASIL

Penelitian ini menunjukkan bahwa kualitas organoleptik sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau yang disukai oleh 60% panelis ahli adalah pada penambahan kacang hijau sebanyak 30% berdasarkan jumlah mean tertinggi dari setiap aspek penilaian terhadap 3 jenis perlakuan uji. Hasil uji organoleptik dapat dilihat pada tabel di bawah ini.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

Aspek Penilaian	Perlakuan	Panelis Ahli					Jumlah	Mean
		P1	P2	P3	P4	P5		
Warna	10%	3	5	4	5	5	22	4.4
	20%	3	4	3	4	4	18	3.6
	30%	3	4	3	4	3	17	3.4
Aroma	10%	5	5	2	4	3	19	3.8
	20%	5	4	2	4	4	19	3.8
	30%	5	4	2	4	5	20	4
Tingkat kepedasan	10%	5	5	4	5	3	22	4.4
	20%	5	4	5	4	4	22	4.4
	30%	5	4	5	2	5	21	4.2
Rasa kacang hijau	10%	5	5	2	2	2	16	3.2
	20%	5	5	2	2	4	18	3.6
	30%	5	2	2	4	5	18	3.6
Tekstur	10%	4	4	4	3	3	18	3.6
	20%	4	4	3	3	5	19	3.8
	30%	5	4	3	4	4	20	4
Konsistensi	10%	4	5	4	4	3	20	4
	20%	4	5	5	4	4	22	4.4
	30%	4	4	5	5	5	23	4.6
Jumlah minyak	10%	5	3	4	4	4	20	4
	20%	5	5	4	4	5	23	4.6
	30%	5	4	4	4	3	20	4

Ket: P1= panelis 1, P2= Panelis 2, P3=Panelis 3, P4=Panelis 4, P5=Panelis 5

PEMBAHASAN

1. Aspek Penilaian Warna

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian warna tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 4,4 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 10%. Hasil ini relevan dengan penelitian sambal hijau tempoyak yang bahan utamanya menggunakan cabai hijau untuk menghasilkan warna hijau khas sambal (Widawati dan Efrianti, 2015).

2. Aspek Penilaian Aroma

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian aroma tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 4 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30%. Hasil ini relevan dengan penelitian sambal hijau tempoyak yang bahan utamanya menggunakan cabai hijau untuk menghasilkan aroma cabai hijau (Widawati dan Efrianti, 2015).

3. Aspek Penilaian Tingkat Kepedasan

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian tingkat kepedasan tersebut didapat skor rata-rata tertinggi dengan mean 4,4 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 10% dan 20%. Penilaian tingkat kepedasan terbilang subjektif. Penggunaan dua jenis cabai pada sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau relevan dengan penelitian mengenai sambal siap santap yang disukai oleh konsumen adalah sambal dengan penggunaan campuran dua jenis cabai hijau (Fadriowati, 2017).

4. Aspek Penilaian Rasa Kacang Hijau

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian rasa kacang hijau tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 3,6 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30%. Penelitian ini belum pernah dilakukan sebelumnya sehingga untuk aspek penilaian rasa kacang hijau bergantung pada preferensi panelis ahli. Untuk rasa kacang hijau masih terasa dan tidak mengurangi pedas yang didapatkan dari cabai sehingga penelitian ini relevan dengan penelitian sambal hijau tempoyak yang bahan utamanya menggunakan cabai hijau sebagai bahan utama dalam pembuatan sambal (Widawati dan Efrianti, 2015).

5. Aspek Penilaian Tekstur

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian warna tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 4 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30%. Hasil ini dinyatakan relevan dengan penelitian sambal pecel yang menyatakan bahwa tekstur yang disukai setelah penggunaan kacang tanah yaitu berasal dari kacang hijau (Wibowo dkk, 2018).

6. Aspek Penilaian Konsistensi

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian konsistensi tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 4,6 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30%. Konsistensi sambal yang dihasilkan dan disukai panelis adalah sambal yang memiliki konsistensi agak kental relevan dengan penelitian pada konsistensi sambal merk "Cahero" yang tidak terlalu kental (Supit dkk, 2015).

7. Aspek Penilaian Jumlah Minyak

Berdasarkan tabel hasil uji validasi terhadap aspek penilaian jumlah minyak tersebut didapat skor rata-rata tertinggi adalah 4,6 adalah pada produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau sebanyak 20%. Hasil ini relevan dengan penelitian penggunaan minyak sawit merah pada sambal merah tumis bahwa sambal dengan minyak lebih banyak dari cabai lebih disukai (Hasibuan dan Meilano, 2018).

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan pada penelitian ini adalah sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau memenuhi aspek organoleptik kualitas sambal yang relevan dengan hasil-hasil penelitian terkait dengan sambal. Saran untuk penelitian selanjutnya adalah pengukuran penerimaan konsumen terhadap produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau.

DAFTAR PUSTAKA

- Fadriowati, G. (2017). *Studi Pembuatan Sambal Siap Santap dengan Bumbu Khas Indonesia Berbasis Daya Terima Konsumen* [skripsi]. Bandung: Fakultas Pendidikan Ilmu Pengetahuan Sosial, Universitas Pendidikan Indonesia.
- Gardjito, Murdijati, & Wikandari, R. (2019). *Kuliner Cita Rasa Pedas*. Yogyakarta: Nightoon Cookeries.
- Hasibuan, H. A. & Rendi, M. (2018). Penggunaan Minyak Sawit Merah dalam Pembuatan Sambal Cabai Merah Tumis. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 19(2), 95-106.
- Rahman, T. & Agus, T. (2011). Pemanfaatan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*) Menjadi Susu Kental Manis. [Prosiding] Seminar Nasional Penelitian dan PKM Sains, 223–230.
- Sjoekri, R. (2017). *SENIRASA Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Supit, J. W., Tineke M. L., & Maya, M. L. (2015). Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal "Cahero." *Jurnal Teknologi Pangan*, 6 (7).

- Widawati, L., & Susi, E. (2015). Preferensi Panelis dan Efektifitas Penggunaan Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 4 (1), 42-47.
- Wibowo, N., Bhakti, E. S. & Antonius, H. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah (*Arachishypogaea*) dengan Kacang Hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 2 (1), 46–49.