**KUALITAS ORGANOLEPTIK SAMBAL CABAI HIJAU DENGAN PENAMBAHAN KACANG HIJAU**

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

**Mega Putri Novianti**1**, Ari Fadiati**2, **Ridawati**3

1Universitas Negeri Jakarta

Mega Putri Novianti, Ari Fadiati, Ridawati

Universitas Negeri Jakarta

[putrinoviantimega@gmail.com](mailto:putrinoviantimega@gmail.com), 085695346109

**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 sampel. Produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau dengan kualitas organoleptik terbaik adalah dengan penambahan kacang hijau sebanyak 30% yang relevansinya aspeknya diukur berdasarkan penelitian-penelitian terkait. Penelitian lanjutan yang dapat dilakukan adalah dengan mengukur tingkat penerimaan konsumen terhadap sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau.

**Kata kunci**: sambal cabai hijau, sambal 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 samples. 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). 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 (Murdijati-Gardjito, 2019). 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 (Lina Widawati dan Susi 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 (Ghina 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 (Novita 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” (Jordy W. 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 (Hasrul Abdi Hasibuan dan Rendi Meilano, 2018). Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau yang memenuhi kualitas dari aspek organoleptik pada pembahasan sebelumnya.

**METODE**

Penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan 3 jenis sampel yang diujikan kepada 5 panelis ahli dengan melakukan uji organoleptik. Tempat penelitian dilakukan di Universitas Negeri Jakarta pada bulan November 2020. Pengumpulan data dilakukan dengan memberikan instrument bersifat tertutup kepada para panelis ahli. Teknik sampling yang digunakan adalah *simple random sampling* dengan analisis data menggunakan skala *Likert* dan data yang disajikan dalam bentuk tabulasi.

**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%.

**PEMBAHASAN**

Produk sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau memiliki aspek organoleptik mencakup warna yang dimiliki adalah hijau, aroma khas cabai hijau serta agak terasa kacang hijau sehingga ketiga aspek tersebut relevan dengan penelitian sambal hijau tempoyak yang bahan utamanya menggunakan cabai hijau (Lina Widawati dan Susi Efrianti, 2015). Tingkat kepedasan yang dihasilkan dari sambal cabai hijau dengan penambahan kacang hijau bersumber dari penggunaan campuran cabai hijau besar dengan cabai rawit hijau yang mana relevan dengan penelitian mengenai sambal cabai hijau dengan penggunaan campuran dua jenis cabai hijau (Ghina Fadriowati, 2017). Tekstur yang dihasilkan adalah halus sehingga relevan dengan penelitian sambal pecel yang menyatakan bahwa tekstur yang disukai setelah penggunaan kacang tanah yaitu berasal dari kacang hijau (Novita Wibowo dkk, 2018). Konsistensi yang didapatkan pada penelitian ini adalah sambal dengan konsistensi agak kental sehingga dapat dikatakan relevan dengan penelitian pada konsistensi sambal merk “Cahero” yang tidak terlalu kental (Jordy W. Supit dkk, 2015). Aspek kualitas organoleptik jumlah minyak yang dihasilkan adalah bahwa jumlah minyak tidak lebih banyak dari jumlah cabai sehingga relevan dengan penelitian penggunaan minyak sawit merah pada sambal merah tumis (Hasrul Abdi Hasibuan dan Rendi 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 & Rachma Wikandari. (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: 101.

Sjoekri, R. (2017). *SENIRASA Teman Resep Masakan Indonesia*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.

Supit, Jordy W., Tineke M. L & Maya, M. L. (2015). Analisis Sifat Fisikokimia dan Organoleptik Sambal “Cahero.” *Jurnal Teknologi Pangan*, 7: 6.

Widawati, Lina & Susi, E. (2015). Preferensi Panelis dan Efektifitas Penggunaan Bahan Penstabil Terhadap Mutu Sambal Hijau Tempoyak. *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 1: 43.

Wibowo, N., Bhakti, E. S. & Antonius, H. (2018). Karakteristik Hedonik Sambal Pecel Hasil Substitusi Kacang Tanah *(Arachishypogaea)* dengan Kacang Hijau i. *Jurnal Teknologi Pangan*, 1: 191–197.