

UJI ORGANOLEPTIK VARIAN SAMBEL CABAI DENGAN PENAMBAHAN KACANG TANAH, KEDELAI DAN JAGUNG PADA BEBERAPA LEVEL PEDAS YANG BERBEDA

(*TEST OF ORGANOLEPTIC CHILI CONDIMENT WITH ADDITION OF PEANUT, SOYBEAN AND MAIZE ON SOME LEVELS DIFFERENT SPINS*)

Mariani dan Sugiarta

Staf Pengajar di Sekolah Menengah Kejuruan Pertanian Pembangunan Negeri Mataram
e-mail *Correnponding Author*: marianiharamain@gmail.com

ABSTRAK

Cabai (*Capsicum* sp.) merupakan jenis buah yang digolongkan sebagai anggota sayuran dan dapat digunakan sebagai bumbu. Cabai merupakan produk pangan rempah penting dan paling banyak diproduksi di Asia, yang digunakan sebagai rempah dalam berbagai masakan di seluruh dunia. Cabai tersedia dalam bentuk *green chilies*, cabai merah kering utuh dan cabai bubuk (Winarno dkk., 2014). Oleh karena itu, tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui varian sambel cabai yang paling disukai konsumen dengan penambahan kacang tanah, kedelai dan jagung pada beberapa level pedas yang berbeda, berdasarkan uji organoleptik. Metode penelitian yang digunakan adalah metode deskriptif, sedangkan penentuan panelis dilakukan dengan teknik *accidental sampling*. Selanjutnya teknik analisis data menggunakan tabulasi sederhana terhadap persentase varian sambel cabai yang disukai oleh konsumen berdasarkan jenis kacang-kacangan dan level pedas yang berbeda. Hasil penelitian menunjukkan bahwa: (1) konsumen yang menyukai sambal cabai rasa jagung sebesar 8%, rasa kedelai 8% dan rasa kacang tanah 84%. (2) konsumen yang menyukai sambel cabai rasa pedas level-1 sebesar 40%, rasa pedas level-2 sebesar 0% dan rasa pedas level-3 sebesar 60%.

ABSTRACT

Chili (Capsicum sp.) Is a type of fruit that is classified as a member of vegetables and can be used as a spice. Chili is an important and most widely produced food product in Asia, which is used as a spice in many cuisines around the world. Chili is available in the form of green chilies, whole dried red pepper and chilli powder (Winarno et al., 2014). Therefore, the purpose of this study was to find out the most favored varieties of chili sambel with the addition of peanuts, soybeans and corn on several different spicy levels, based on organoleptic tests. The research method used is descriptive method, while panelist determination is done by accidental sampling technique. Furthermore, the technique of data analysis using simple tabulation on percentage of chili sambel variant favored by consumers based on different types of beans and spicy levels. The results showed that: (1) consumers who like chilli corn flavor sauce of 8%, 12% soybean flavor and 80% peanut flavor. (2) consumers who like sambal chili spicy level-1 by 40%, spicy level-2 by 0% and spiciness level-3 by 60%.

Kata Kunci: cabai, level pedas, kacang tanah, kedelai, jagung, sambel
keyword: chili, level of spins, peanut, soybean, mayze, condiment

PENDAHULUAN

Tanaman cabai termasuk tanaman semusim, yang berbentuk perdu, tumbuh tegak dengan batang berkayu dan bercabang banyak, serta memiliki tinggi 65-170 cm saat tanaman dewasa. Cabai dapat ditanam di lahan terbuka, rumah kaca dan kawasan rindang dengan media pot kecil. Cabai juga sering menjadi tanaman hias di pekarangan rumah atau ditanam dengan system hidroponik (Winarno dkk., 2014), Selain itu cabai dapat ditanam di lahan kering dengan irigasi sumur pompa artesis karena dapat memanfaatkan air dengan efisien serta dapat ditumpangsarikan dengan bawang merah (Fria dkk., 2017).

Selain itu, cabai merupakan salah satu komoditas hortikultura yang memiliki nilai ekonomi penting di Indonesia. Tingginya harga jual dan beli cabai beberapa tahun terakhir, sampai pada kisaran Rp.50.000-80.000/Kg menyebabkan tanaman tersebut masuk dalam agenda pembicaraan nasional. Tanaman cabai, merupakan salah satu komoditas sayuran unggulan di Provinsi NTB. Hal ini terkait dengan pola makan penduduk Lombok, yang umumnya menyukai makanan pedas. Produksi cabai di NTB belum bisa memenuhi kebutuhannya sendiri, sehingga mendatangkan cabai dari luar NTB seperti Jawa, Jambi, Bengkulu, Sumatera dan lain-lain (Hasanah dkk., 2017).

Produksi cabai di NTB mencapai 78.174 ton/thn, jika dibandingkan dengan produksi cabai di daerah Jawa Barat dengan total produksi mencapai 112,803 ton/thn, produksi cabai di NTB masih sangat rendah. Secara teknis, produksi cabai di NTB masih dapat ditingkatkan dengan penerapan ilmu pengetahuan dan teknologi yang berwawasan lingkungan, serta penanganan budidaya yang optimal untuk mengurangi kehilangan hasil akibat serangan hama dan penyakit pada saat pembudidayaan (Hasanah dkk., 2017; Irfan Jayadi dkk., 2017).

Selain kendala produksi tersebut, hal yang tidak kalah penting adalah teknik pengolahan hasil cabai pasca panen. Hal ini penting dalam agribisnis tanaman cabai, yang mana cenderung murah pada musim kemarau dan cenderung mahal di musim hujan, karena pada umumnya petani cabai menjual produk cabai segar tanpa diolah, padahal menurut Winarno dkk. (2014) cabai dapat diolah dalam bentuk *green chilies*, cabai merah kering utuh dan cabai bubuk untuk meningkatkan daya simpan serta dapat mempertahankan mutu cabai

Selanjutnya tanaman kacang-kacangan, terutama di NTB merupakan komoditas unggulan setelah padi terutama jagung dan kedelai yang masuk di dalam program UPSUS pajale yang diselenggarakan sebagai Program Unggulan NTB (Widyaningsih, 2017). Salah satunya komoditas yang dikembangkan pada program UPSUS pajale adalah tanaman kedelai. Tanaman kedelai sangat potensial dikembangkan di NTB terkait dengan kondisi lahan di NTB yang sebagian besar merupakan lahan kering, yang mana budidaya kedelai dapat dilakukan dengan aplikasi mikoriza sebagai pupuk hayati yang efisien sehingga dapat mengurangi penggunaan pupuk sintesis (Mariani, 2015; Roniri, 2015; Sukmawati, 2017; Hirjani dkk., 2017). Selain kedelai, komoditas yang juga sangat potensial dikembangkan adalah jagung, menurut Sugiarta (2016), sentra pertanaman jagung banyak tersebar di Kabupaten Lombok Tengah di NTB dan produksinya diprediksikan akan terus meningkat di Tahun-Tahun berikutnya. Selain dua komoditas di atas yaitu jagung dan kedelai, terdapat tanaman palawija yang sangat potensial juga untuk dibudidayakan di NTB yaitu tanaman kacang tanah. Menurut Gunawan (2017), terdapat beberapa varietas local kacang tanah yang sangat cocok dikembangkan di NTB baik di Pulau Lombok dan pulau

Sumbawa. Varietas-varietas lokal tersebut terbukti lebih tahan terhadap serangan penyakit, terutama penyakit kacang tanah yang disebabkan oleh jamur *Sclerotium rolfsii*.

Berdasarkan uraian di atas, cabai dan kacang-kacangan lainnya sangat potensial jika dikembangkan menjadi produk olahan agrobisnis dan agroindustry, sehingga telah dilakukan penelitian tentang produk olahan cabai yang diolah menjadi sambal cabai dengan berbagai varian rasa dari kacang tanah, kedelai dan jagung pada level pedas yang berbeda sesuai dengan asumsi kesukaan konsumen terhadap kacang-kacangan dan perbedaan toleransi level pedas yang disukai konsumen.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode kualitatif deskriptif. Penelitian ini bertujuan untuk memberikan gambaran dan penjelasan umum berdasarkan data-data dan informasi, dalam kaitannya dengan “varian rasa sambal cabai yang disukai panelis”. Unit yang dianalisis dalam penelitian ini adalah panelis yang umumnya merupakan pemesan sambal cabai.

Penentuan Panelis

Penentuan panelis dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode *accidental sampling* yaitu dengan menetapkan informan yang memesan sambal cabai yang pada umumnya adalah merupakan kelompok panelis yang di dalamnya terdapat keluarga yaitu suami/ istri dan anak sebagai anggota panelis lainnya, yang mana pada penelitian ini terdapat 25 panelis.

Jenis Dan Sumber Data

Jenis data dalam penelitian ini adalah: (a) data kualitatif yaitu data yang tidak dapat diukur dengan angka, yang diperoleh dari wawancara langsung dengan panelis seperti tingkat pedas dan rasa yang disukai serta rekomendasi rasa yang paling pas untuk dikomersialkan. (b) data kuantitatif yaitu data dalam bentuk angka, yang diperoleh dari panelis seperti data persentase panelis yang menyukai varian kacang-kacangan dan varian rasa pedes pada level yang berbeda.

Komposisi Sambal Cabai pada Level Pedas yang Berbeda

Level-1 (sangat pedas)

Cabai rawit	: 40 g
Bawang Merah	: 25 g
Bawang Putih	: 25 g
Kacang-kacangan	: 70 g
Lekong	: 15 g
Gula	: 10 g
Viksin	: 5 g
Garam	: 3 g

Level-2 (pedas)

Cabai besar	: 25 g
Cabai rawit	: 25 g

Bawang Merah	: 25 g
Bawang Putih	: 25 g
Kacang-kacangan	: 50 g
Lekong	: 15 g
Viksin	: 2 g
Garam	: 3 g
Gula	: 5 g

Level-3 (agak pedas)

Cabai besar	: 25 g
Cabai rawit	: 10 g
Bawang Merah	: 25 g
Bawang Putih	: 25 g
Kacang-kacangan	: 40 g
Lekong	: 15 g
Viksin	: 2 g
Garam	: 3 g
Gula	: 5 g

Aspek yang Diteliti

Aspek yang diteliti pada penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Varian rasa sambel cabai yang disukai panelis yang terdiri dari varian rasa kacang tanah, kedelai dan jagung.
- Varian rasa level pedas yang berbeda yang disukai panelis, yang terdiri dari level-1 (sangat pedas), level-2 (pedas), level-3 (agak pedas).
- Rekomendasi rasa yang pas, yang layak dikembangkan menurut panelis.

Analisis Data

Untuk mencapai tujuan yang telah ditetapkan dalam penelitian ini, maka data yang dikumpulkan dianalisis dengan cara mendeskripsikan masing-masing aspek yang diteliti, dengan terlebih dahulu membuat tabulasi sederhana terhadap persentase varian sambel cabai yang disukai oleh panelis berdasarkan jenis kacang-kacangan dan level pedas yang berbeda.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan terhadap 25 panelis, terhadap varian rasa sambel cabai yang disukai panelis berdasarkan jenis kacang-kacangan dan level pedas yang berbeda, maka dapat disajikan hasil sebagai berikut:

Tabel 1. Persentase kesukaan panelis terhadap beberapa varian rasa kacang-kacangan

Varian Rasa Sambal Cabai	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Kacang Tanah	21	84%
Kedelai	2	8%
Jagung	2	8%
Total	25	100%

Berdasarkan Tabel 1, dapat diketahui bahwa terdapat tiga varian rasa sambal cabai yang dibuat dari penambahan tiga jenis kacang-kacangan yaitu kacang tanah, kedelai dan jagung. Dari tiga varian rasa tersebut, tingkat kesukaan panelis terhadap masing-masing varian rasa adalah rasa kacang tanah sebesar 84% (21 orang), kedelai sebesar 8% (2 orang) dan jagung 8% (2 orang). Hasil ini menunjukkan bahwa rasa sambal cabai yang paling banyak disukai adalah rasa dengan varian kacang tanah. Menurut panelis, rasa kacang tanah lebih disukai karena rasa sambal yang mirip pecel, sehingga jika ada selera untuk makan pecel bisa dengan menikmati sambal cabai dengan varian rasa kacang tanah (Eva Sri Utami, Praya, 02 April 2018), selanjutnya rasa kedelai dan jagung tidak terlalu disukai karena panelis diduga lebih memilih mutu produk berdasarkan mutu sensorinya (rasa, warna dan bau) yang enak dan menarik, belum mempertimbangkan standar mutu dari segi kandungan gizi dan khasiat produk terhadap kesehatan.

Tabel 2. Persentase kesukaan panelis terhadap level pedas yang berbeda

Varian Rasa	Jumlah (orang)	Persentase (%)
Level-1 (sangat pedas)	10	40%
Level-2 (pedas)	0	0%
Level-3 (agak pedas)	15	60%
Total	25	100%

Berdasarkan Tabel 2, dapat diketahui bahwa terdapat tiga varian rasa berdasarkan level pedas yaitu sambal cabai yang dibuat dengan rasa pedas level-1 (sangat pedas), level-2 (pedas) dan level-3 (agak pedas). Dari tiga varian rasa tersebut, tingkat kesukaan panelis terhadap masing-masing varian rasa pedas adalah level-1 sebesar 40% (10 orang), level-2 sebesar 0% (0 orang) dan level-3 sebesar 60% (15 orang). Hasil ini menunjukkan bahwa rasa sambal cabai yang paling banyak disukai adalah rasa dengan level pedas paling rendah yaitu level-3, selanjutnya yang disukai adalah level pedas paling tinggi yaitu level-1. Hal ini disebabkan karena panelis yang menyukai level pedas rendah (level-3) menggunakan sambal cabai sebagai bumbu camilan yang dapat dikonsumsi anak-anak, sedangkan panelis yang menyukai sambal cabai level pedas tinggi (level-1) menggunakan sambal cabai sebagai bumbu sayur yang larut dalam air dan dapat diatur level pedas sesuai selera panelis. Hal ini sejalan dengan penjelasan Winarno dkk. (2014) bahwa toleransi seseorang terhadap rasa pedas terhadap *capsaicin* penyebab rasa pedas pada cabai berbeda-beda.

Selanjutnya selain, hasil yang diuraikan pada Tabel 1 dan Tabel 2 juga terdapat beberapa rekomendasi panelis terhadap varian rasa sambal cabai yang layak dikembangkan

sebagai produk olahan cabai komersial adalah: (1) dibuat sambal cabai original tanpa penambahan kacang-kacangan sebagai level pedas tertinggi (level-1), (2) terdapat sambal cabai dengan rasa pedas, namun agak manis sebagai level pedas sedang (level-2) dan (3) level pedas terendah (level-3) telah sangat pas berdasarkan tingkat level pedas yang dapat ditoleransi 60% panelis.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Berdasarkan hasil dan pembahasan, maka dapat diambil kesimpulan yakni: (1) konsumen yang menyukai sambal cabai rasa jagung sebesar 8%, rasa kedelai 8% dan rasa kacang tanah 84%. (2) konsumen yang menyukai sambal cabai rasa pedas level-1 sebesar 40%, rasa pedas level-2 sebesar 0% dan rasa pedas level-3 sebesar 60%.

Saran

Berdasarkan rekomendasi panelis dan kesimpulan hasil penelitian, maka dapat disarankan hal-hal berikut: (1) produsen memberikan informasi yang cukup memadai terhadap konsumen dalam memilih mutu produk, agar tidak hanya berdasarkan mutu sensori untuk tetap dapat melanjutkan produksi sambal cabai dengan dua varian rasa dari kedelai dan jagung. (2) perlu dibuat varian rasa pedas dengan level sesuai yang direkomendasikan konsumen (dalam penelitian ini adalah panelis).

DAFTAR PUSTAKA

- Fria, U. A., Broto H., Halimatus S., 2017. *Faktor-faktor yang Mempengaruhi Efisiensi Penggunaan Air Irigasi Sumur Pompa Artesis di Lahan Kering Lombok Timur*. Jurnal SAINTA Vol. 1 No. 2 (Juli) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 05 April 2018.
- Gunawan, I Made Sudantha, Farid H., 2017. *Infeksi beberapa Ras Sclerotium rolfsii pada Tanaman Kacang Tanah yang Ditanam pada Cekaman Kekeringan*. Jurnal SAINTA Vol. 1 No. 2 (Juli) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 01 April 2018.
- Hasanah, U., Ni Made Laksmi E., I Made Sudantha. *Uji Adaptif Jamur Trichoderma sp. dengan beberapa Ekstrak Fungisida Nabati*. Jurnal SAINTA Vol. 1 No. 2 (Juli) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 03 April 2018.
- Hirjani, Sukmawati, M. Ilham E., 2017. *Isolasi dan Identifikasi Fungi Mikoriza Arbuskular pada Rhyzosfer Tanaman kedelai (Glycine max) pada Lahan Pengairan Semi Teknis*. SAINTA Vol. 1 No. 3 (Oktober) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 06 April 2018.
- Jayadi, I., Sukmawati, Mariani, Heni Jumratul Ulanaseh. *Uji Invitro Ekstrak Daun Sirih untuk Menekan Jamur Fusarium sp. Penyebab Penyakit Layu Fusarium pada Tanaman Cabai*. SAINTA Vol. 1 No. 3 (Oktober) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 06 April 2018. SAINTA Vol. 1 No. 3 (Oktober) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 06 April 2018.

- Mariani, 2015. Potensi Tepung Cangkang Telur dan Mikoriza Arbuskular untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Hasil Kedelai di Lahan Kering. Mataram: CV. Al-Haramain Lombok.
- Roniri, A., 2015. Uji Dosis Bioaktivator dan Biokompos *Trichoderma* sp. untuk Meningkatkan Pertumbuhan dan Hasil Kedelai di Lahan Kering. Mataram: CV. Al-Haramain Lombok.
- Sukmawati, 2017. *Pengaruh beberapa Kombinasi Pupuk Hayati Organik dan Anorganik terhadap Kualitas Tanah Pertanaman Kedelai di Lahan Kering*. Jurnal SAINTA Vol. 1 No. 2 (Juli) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 03 April 2018.
- Widyaningsih, M., 2017. *Pelaksanaan Program Upaya Khusus (UPSUS) Produksi Kedelai di Kecamatan Gunung Sari Kabupaten Lombok Barat*. Jurnal SAINTA Vol. 1 No. 1 (April) 2017. www.sainspertanian.com. Diunduh 06 April 2018.
- Winarno, F. G., Eko H., Bustanul A., 2014. *Cabai Potensi Pengembangan Agrobisnis dan Agroindustri*. Jakarta: PT. Gramedia Pustaka Utama.