



Pemanfaatan Kacang Kedelai Sebagai Pengganti Ayam Dalam Pembuatan Penyedap Rasa

Alifatqul Maulana¹✉, Hilikia Farant Artahsasta²

Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, Jakarta, Indonesia

DOI: <http://dx.doi.org/10.26623/jtphp.v13i1.1845.kodeartikel>

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Disubmit
Direvisi
Disetujui

Keywords:

Ditulis dalam bahasa Inggris 3-5 kata atau kelompok kata, ditulis menurut abjad, dipisah dengan titik koma ;

Abstrak

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menciptakan perasa alami, sehat dan berbeda yang paling disukai responden. Dalam penelitian ini peneliti menggunakan uji deskriptif untuk mengetahui perbedaan penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai menurut responden dan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap sampel yang diberikan. Pengumpulan data tersebut kemudian diolah dengan menggunakan metode uji-T. Data dalam penelitian ini menggunakan data primer yang berasal dari kuesioner dan pengolahan data menggunakan software SPSS versi 23. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Dari data hasil uji hedonik kategori rasa dan aroma penyedap rasa dari kedelai yang menggunakan kedelai 100% kurang dapat diterima oleh para responden hal ini mungkin disebabkan karena rasa dari produk perlakuan kurang gurih dan tidak memiliki aroma seperti pada penyedap rasa dari daging ayam yang menggunakan daging ayam 100%. Sedangkan dari kategori tekstur dan warna penyedap rasa dari kedelai yang menggunakan kedelai 100% dapat diterima oleh para responden, hal ini mungkin disebabkan karena warna dan tekstur dari penyedap rasa dari kedelai serupa seperti pada produk penyedap rasa dari daging ayam.

Abstract

The purpose of this study was to create a natural, healthy and different taste that the respondents liked the most. In this study, researchers used a descriptive test to determine the difference between the taste of chicken meat and the taste of soybeans according to the respondent and a hedonic test to determine the level of preference for what was given. The data collection was then processed using the T-test method. The data in this study used primary data derived from questionnaires and data processing using SPSS version 23 software. The results showed that from the hedonic test data the taste and aroma categories of soybeans using 100% soybeans were less acceptable to the respondents. maybe because the taste of the treatment product is less savory and does not have an aroma like chicken meat flavoring using 100% chicken meat. While the category of texture and color of soybean flavoring using 100% soybeans is acceptable to the respondents, this may be because the color and texture of flavoring products are similar to chicken meat flavoring products.

✉ Alamat Korespondensi:
E-mail: alifatqul@stpтрisakti.ac.id

PENDAHULUAN

Pada zaman modern seperti saat ini di Indonesia perkembangan kuliner sudah sangat banyak, dalam dunia kuliner rasa enak adalah hal yang mutlak, rasa enak adalah hal yang relatif, namun rasa enak dapat di sesuaikan dengan selera masyarakat yang ada (Sugeng et al, 2021). Untuk meningkatkan rasa enak pada makanan biasanya industri kuliner maupun masyarakat menggunakan tambahan penyedap rasa pada setiap makanannya (Djohar et al, 2018). Penyedap rasa monosodium glutamat (MSG) yang di gunakan untuk menambah rasa pada makanan yang disajikan. Monosodium glutamat (MSG) sendiri merupakan penambah rasa gurih yang didapat dari sodium (garam) dan glutamate (Sulastri, 2017). Bahan dasar pembuatan monosodium glutamat adalah air tebu yang di fermentasi, rasa umami tersebut bisa kita dapatkan dari kaldu ayam maupun kaldu sapi (Kurtanty, 2018).

Dalam dunia kuliner penambahan kaldu pada proses memasak dapat menciptakan makanan yang lebih enak, tapi karena proses pembuatan kaldu cukup lama dan cukup rumit, sekarang dunia kuliner maupun masyarakat umum menggunakan kaldu instan bubuk rasa ayam yang di jual di pasaran, namun kaldu instan rasa ayam tersebut tidak alami karena mengandung senyawa MSG (Malichati & Adi, 2018). Selain itu ada penyedap rasa instan juga yang berbahan alami seperti jamur yang mengandung senyawa glutamat yang tinggi terutama jamur shitake (Sari & Rosiana, 2019). Selain jamur, kacang kedelai juga memiliki kandungan glutamat yang tinggi (Witono, 2011).

Senyawa yang terkandung di dalam kacang kedelai juga di gunakan hampir di semua penyedap rasa termasuk dalam pembuatan MSG itu sendiri. Kacang kedelai merupakan biji-bijian dengan protetin sangat tinggi sehingga para ahli gizi dunia mengelompokkan kacang kedelai kedalam lima sumber protein selain daging, ikan, telur dan susu, kemudian kacang kedelai juga mengandung berbagai zat yang baik bagi manusia (Ambarwani & Susilo, 2004). Maka itu dengan adanya peneliatan ini, akan di teliti bahwa kacang kedelai dapat dimanfaatkan sebagai penyedap rasa. Selain itu pemanfaatan kacang kedelai sebagai penyedap rasa juga untuk menciptakan penyedap rasa berbahan baku alami sehingga dapat di pakai sebagai penyedap rasa untuk kalangan masyarakat vegetarian yang tidak memakan daging dan juga tidak mengandung bahan kimia sehingga baik untuk kesehatan manusia (Raafigustina, 2018).

Didalam penelitian ini, peneliti mencoba apakah kacang kedelai dapat digunakan sebagai pengganti penyedap rasa ayam dalam pembuatan Sop Sehat dan adakah perbedaan dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa ayam dalam pembuatan sop sehat, serta bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada penyedap rasa kedelai.

Tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui apakah kacang kedelai dapat dijadikan sebagai bahan pengganti penyedap rasa ayam untuk masak sop sehat dan untuk mengetahui perbedaan dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa ayam serta untuk mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada penyedap rasa kedelai.

METODE

Bahan

Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pengganti penyedap rasa dari daging ayam adalah: daging ayam seberat 300 g, garam laut sebesar 120 g, gula seberat 12 g, lada sebesar 6 g, bawang putih seberat 70 g, air sebesar 600 ml. Kemudian bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan pengganti penyedap rasa dari kedelai adalah kedelai seberat 300 g, garam laut sebesar 150 g, gula seberat 12 g, lada sebesar 6 g, bawang putih seberat 3 siung dan air sebesar 600 ml.

Cara Pembuatan Penyedap Rasa Ayam

Cara pembuatan penyedap rasa ayam adalah sebagai berikut: (1) Mempersiapkan semua bahan yang ada seperti menimbang bahan yang diperlukan seperti daging, bawang putih, garam, gula, lada dan air dan mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan; (2) Mencampurkan semua bahan kedalam sauce pot lalu masak dengan api sedang dengan suhu 85oC – 95oC sampai reduce dengan waktu kurang lebih 1 jam 10 menit; (3) Jika sudah, masukan daging ayam beserta air sisa rebusan dan isi lainnya kedalam food processor, lalu haluskan semua bahan hingga di dapatkan tekstur seperti pure kurang lebih selama 5 menit; (4) Jika sudah dihaluskan, bahan kontrol yang sudah dihaluskan di ratakan di atas silpat silicone, lalu masukan kedalam mesin dehydrator; (5) Setelah di masukan ke mesin dehydrator didiamkan hingga benar-benar kering dengan suhu 50oC – 60oC,

proses ini bisa memakan waktu 24 jam sampai 48 jam; (6) Setelah bahan kering, dimasukkan kembali ke dalam food processor lalu dihaluskan kembali hingga menjadi bubuk kurang lebih selama 1 menit; (7) Jika sudah menjadi bubuk, penyedap rasa ayam siap digunakan.

Cara Pembuatan Penyedap Rasa Kedelai

Cara pembuatan penyedap rasa kedelai adalah sebagai berikut: (1) Sebelum memulai penelitian, rendam kedelai putih terlebih dahulu semalaman kurang lebih selama delapan jam; (2) Meniriskan kacang kedelai yang sudah direndam sampai kering; (3) Siapkan bawang putih, garam, gula, lada, dan air; (4) Menimbang bahan yang diperlukan dan mempersiapkan peralatan yang dibutuhkan; (5) Mencampurkan semua bahan ke dalam sauce pot lalu masak dengan api sedang dengan suhu 85 oC – 95 oC sampai air reduce dengan waktu kurang lebih 55 menit; (6) Jika air dalam rebusan telah reduce, dimasukkan kacang kedelai beserta air sisa rebusan dan bahan lainnya kedalam food processor, lalu dihaluskan semua bahan hingga di dapatkan tekstur seperti pure selama 3 menit; (7) Jika sudah, bahan yang sudah dihaluskan di ratakan di atas silpat silicone, lalu masukan kedalam mesin dehydrator; (8) Setelah di masukan ke mesin dehydrator diamkan hingga benar-benar kering dengan suhu 50oc – 60oc, proses ini bisa memakan waktu 24 jam sampai 48 jam; (9) Setelah bahan kering, masukan kembali ke dalam food processor lalu haluskan kembali hingga menjadi bubuk selama 1menit; (10) Jika sudah menjadi bubuk, penyedap rasa kedelai siap digunakan.

Rancangan Penelitian

Penelitian ini menggunakan uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Wahyuningtias, 2010). Kemudian juga menggunakan uji hedonik atau uji kesukaan yaitu tanggapan responden mengenai produk yang akan dibandingkan mengenai suka atau tidak sukanya produk yang telah dibuat peneliti (Nathasya et al, 2020), maka digunakan skala likert yang berisi bebrapa pertanyaan yang menyatakan objek yang hendak diteliti, terdiri dari: 1) Tidak suka; (2) Kurang suka; (3) Suka; (4) sangat suka. Sampel penelitian ini berjumlah 50 responden, dimana responden adalah Mahasiswa Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti

Analisis Data

Metode analisis data yang digunakan pada penelitian ini adalah menggunakan analisis hasil uji-t yang bertujuan untuk mengetahui persentase perbedaan antara rasa, tekstur, aroma dan warna penyedap rasa berkomposisi daging ayam dengan penyedap rasa berkomposisi kedelai.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Tabel 1. Hasil Analisis Proksimat Produk

	Penyedap Rasa dari Daging Ayam	Penyedap Rasa dari Kedelai	P-Value	Keterangan
Kadar Air	10,33	10,27	0,111**	** Tidak memiliki perbedaan yang signifikan
Kadar Abu	24,44	24,66	0,277**	** Tidak memiliki perbedaan yang signifikan
Kadar Protein	11,05	36,40	0,032*	* Memiliki perbedaan yang signifikan
Kadar Lemak	3,96	0,21	0,047*	* Memiliki perbedaan yang signifikan
Kadar Karbohidrat	12,07	30,08	0,008*	* Memiliki perbedaan yang signifikan

Berdasarkan tabel hasil proksimat produk dilihat dari nilai signifikansi < 0,05 yang berarti H0 ditolak dan H1 diterima, maka terdapat perbedaan yang signifikan kadar proksimat penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam. Apabila nilai signifikansi > 0,05 yang berarti H0 diterima dan H1 ditolak, maka tidak terdapat perbedaan yang signifikan kadar proksimat penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam.

Dari kadar air penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p-value 0,111, hal ini karena hasil kadar air tidak jauh berbeda yaitu penyedap rasa dari daging ayam memiliki kadar air sebesar 10,33% dan penyedap rasa dari kedelai memiliki kadar air sebesar 10,27%. Sedangkan dari kadar abu juga penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p-value 0,277, hal ini karena hasil kadar abu tidak jauh berbeda yaitu penyedap rasa dari daging ayam memiliki kadar abu sebesar 24,44% dan penyedap rasa dari kedelai memiliki kadar abu sebesar 24,66%.

Kemudian dari kadar protein penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p-value 0,032, hal ini karena hasil kadar protein jauh berbeda yaitu penyedap rasa dari daging ayam memiliki kadar protein sebesar 11,05% dan penyedap rasa dari kedelai memiliki kadar protein sebesar 36,40%. Selanjutnya dari kadar lemak penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p-value 0,047, hal ini karena hasil kadar lemak jauh berbeda yaitu penyedap rasa dari daging ayam memiliki kadar lemak sebesar 3,96% dan penyedap rasa dari kedelai memiliki kadar lemak sebesar 0,21%.

Terakhir dari kadar karbohidrat penyedap rasa dari daging ayam dengan penyedap rasa dari kedelai memiliki perbedaan yang signifikan dengan nilai p-value 0,008, hal ini karena hasil kadar karbohidrat sangat jauh berbeda yaitu penyedap rasa dari daging ayam memiliki kadar protein sebesar 12,07% dan penyedap rasa dari kedelai memiliki kadar protein sebesar 30,08%.

Tabel 2. Hasil Jadi Karakteristik Produk

	Penyedap Rasa dari Daging Ayam	Penyedap Rasa dari Kedelai
Panjang (cm)	10	10
Massa(g)	250	250
Volume (cm³)	277,72	288,26
Massa Jenis (g/cm³)	0,900	0,902

Penyedap rasa dari daging ayam memiliki panjang 10 cm, massa 250 gram, volume 277,72 cm³ dan massa jenis 0,900 gram/cm³. Sedangkan penyedap rasa dari kedelai memiliki panjang 10 cm, massa 260 gram, volume 288,26 cm³ dan massa jenis 0,902 gram/cm³.

Tabel 3. Descriptive Statistic Uji Organoleptik

	Penyedap Rasa dari Daging Ayam			Penyedap Rasa dari Daging Ayam		
	Rata-Rata	Standar Deviasi	Keterangan	Rata-Rata	Standar Deviasi	Keterangan
Rasa	3,80a	1,03	a = baik	2,60b	0,73	b = cukup baik
Tekstur	3,60a	1,12	a = baik	3,00b	1,05	b = cukup baik
Aroma	3,60a	1,07	a = baik	2,40c	0,70	c = kurang baik
Warna	2,80b	0,76	b = cukup baik	2,00c	0,49	b = kurang baik

Hasil rata-rata penilaian rasa penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,80, yang berarti rasa pada penyedap rasa dari daging ayam bernilai baik. Sedangkan Hasil rata-rata penilaian rasa penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,60, yang berarti rasa pada penyedap rasa dari kedelai bernilai cukup baik. Hasil rata-rata penilaian tekstur penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,60, yang berarti tekstur pada penyedap rasa dari daging ayam bernilai baik. Sedangkan Hasil rata-rata penilaian tekstur penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 3,00, yang berarti tekstur pada penyedap rasa dari kedelai bernilai cukup baik.

Hasil rata-rata penilaian aroma penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,60, yang berarti aroma pada penyedap rasa dari daging ayam bernilai baik. Sedangkan Hasil rata-rata penilaian aroma penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,40, yang berarti aroma pada penyedap rasa dari kedelai bernilai kurang baik. Hasil rata-rata penilaian warna penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 2,80, yang berarti warna pada penyedap rasa dari daging ayam bernilai cukup baik. Sedangkan Hasil

rata-rata penilaian warna penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,00, yang berarti warna pada penyedap rasa dari kedelai bernilai kurang baik.

Tabel 4. Uji Organoleptik t -test

		Sig. (2-tailed)	Keterangan
Rasa	Equal Variance Assumed	.005*	* Adanya perbedaan nyata antara rasa gurih penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam
Tekstur	Equal Variance Assumed	.172**	** Tidak adanya perbedaan nyata antara tekstur gurih penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam
Aroma	Equal Variance Assumed	.009*	* Adanya perbedaan nyata antara aroma penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam
Warna	Equal Variance Assumed	.347**	** Tidak adanya perbedaan nyata antara aroma penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam

Dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai. Di tunjukan dengan nilai signifikansi 0,005 yaitu $< 0,05$ yang berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima, maka terdapat perbedaan nyata antara rasa gurih penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam. Dari data tersebut menunjukkan bahwa responden yang telah memberikan penilaian bahwa terdapat perbedaan rasa gurih antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai.

Dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai. Di tunjukan dengan nilai signifikansi 0,172 yaitu $> 0,05$ yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka tidak terdapat perbedaan nyata antara tekstur penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam. Dari data tersebut menunjukkan bahwa responden telah memberikan penilaian bahwa responden tidak merasakan perbedaan yang nyata dari segi tekstur antara penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam.

Dapat diketahui bahwa terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai. Ditunjukkan dengan nilai signifikansi 0,009 yaitu $< 0,05$ yang berarti H_0 ditolak dan H_1 diterima, maka terdapat perbedaan nyata antara aroma penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam. Dari data tersebut menunjukkan bahwa responden telah memberikan penilaian bahwa responden merasakan perbedaan aroma yang nyata antara penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam.

Dapat diketahui bahwa tidak terdapat perbedaan hasil yang signifikan antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai. Di tunjukan dengan nilai signifikansi 0,347 yaitu $> 0,05$ yang berarti H_0 diterima dan H_1 ditolak, maka tidak terdapat perbedaan nyata antara warna penyedap rasa kedelai dengan penyedap rasa daging ayam. Dari data tersebut menunjukkan bahwa responden telah memberikan penilaian bahwa tidak melihat perbedaan nyata dari segi warna antara penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam dengan penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai.

Tabel 5. Descriptive Statistic Uji Hedonik

	Penyedap Rasa dari Daging Ayam			Penyedap Rasa dari Daging Ayam		
	Rata-Rata	Standar Deviasi	Keterangan	Rata-Rata	Standar Deviasi	Keterangan
Rasa	3,26b	0,44	b = agak suka	2.66b	0,80	b = agak suka
Tekstur	3,20b	0,40	b = agak suka	3.04b	0,78	b = agak suka
Aroma	3,20b	0,57	b = agak suka	2.44c	0,58	c = kurang suka
Warna	3,10b	0,71	b = agak suka	2.98b	0,43	b = agak suka

Hasil rata-rata kesukaan rasa penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,26, yang berarti para responden agak suka dengan rasa pada penyedap rasa dari daging ayam. Sedangkan Hasil rata-rata kesukaan rasa penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,66, yang berarti para responden agak suka dengan rasa pada penyedap rasa dari kedelai. Hasil rata-rata kesukaan tekstur penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,20, yang berarti para responden agak suka dengan tekstur pada penyedap rasa dari daging ayam. Sedangkan Hasil rata-rata kesukaan tekstur penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 3,04, yang berarti para responden agak suka dengan tekstur pada penyedap rasa dari kedelai.

Hasil rata-rata kesukaan aroma penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 3,20, yang berarti para responden agak suka dengan aroma pada penyedap rasa dari daging ayam. Sedangkan Hasil rata-rata kesukaan aroma penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,44, yang berarti para responden kurang suka dengan aroma pada penyedap rasa dari kedelai. Hasil rata-rata kesukaan warna penyedap rasa yang menggunakan bahan utama daging ayam 100% yaitu 4,10, yang berarti para responden agak suka dengan warna pada penyedap rasa dari daging ayam. Sedangkan Hasil rata-rata kesukaan warna penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% yaitu 2,98, yang berarti para responden agak suka dengan warna pada penyedap rasa dari kedelai.

Tabel 6. Uji Hedonik t -test

		Sig. (2-tailed)	Keterangan
Rasa	Equal Variance Assumed	.001*	* Kurang dapat diterima oleh para responden
Tekstur	Equal Variance Assumed	.355**	** Dapat diterima oleh para responden
Aroma	Equal Variance Assumed	.000*	* Kurang dapat diterima oleh para responden
Warna	Equal Variance Assumed	.441**	** Dapat diterima oleh para responden

Uji hedonik t-test kategori rasa, dapat diketahui bahwa nilai signifikansi yaitu $0,001 < 0,05$ yang berarti H_0 ditolak H_1 diterima. Maka menurut hasil tersebut menunjukkan bahwa dari segi rasa untuk penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% kurang dapat diterima oleh para responden. Sedangkan uji hedonik t-test kategori tekstur, dapat diketahui bahwa nilai signifikansi yaitu $0,355 > 0,05$ yang berarti H_0 diterima H_1 ditolak. Maka menurut hasil tersebut menunjukkan bahwa dari segi tekstur untuk penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% dapat diterima oleh para responden.

Uji hedonik t-test kategori aroma, dapat diketahui bahwa nilai signifikansi yaitu $0,000 < 0,05$ yang berarti H_0 ditolak H_1 diterima. Maka menurut hasil tersebut menunjukkan bahwa dari segi aroma untuk penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% kurang dapat diterima oleh para responden. Kemudian Uji t kategori warna, dapat diketahui bahwa nilai signifikansi yaitu $0,441 > 0,05$ yang berarti H_0 diterima H_1 ditolak. Maka menurut hasil tersebut menunjukkan bahwa dari segi warna untuk penyedap rasa yang menggunakan bahan utama kedelai 100% dapat diterima oleh para responden.

Tabel 7. Aplikasi Kedua Penyedap Rasa Ke Sup Telur Puyuh

Bahan-Bahan	Keterangan
Wortel	2 buah dipotong tipis
Kentang	2 buah dipotong dadu
Buncis	6 batang dipotong panjang
Daun Kol	3 lembar dipotong-potong
Daun Bawang	1 batang, dirajang kasar
Daun Seledri	3 batang, dirajang kasar
Telur Puyuh	20 buah di rebus kemudian dikupas
Tomat	1 buah dipotong-potong
Air	2 liter
Bumbu Halus	
Bawang Putih	6 buah haluskan
Lada Bulat	1 sendok makan
Garam	1 sendok teh
Penyedap Rasa (Daging ayam atau kedelai)	1 sendok teh

Tabel 8. Descriptive Statistic Sup Telur Puyuh

	Rata-Rata	Standar Deviasi	Keterangan
Penyedap Rasa Dari Daging Ayam	3,78a	0,42	a = suka
Penyedap Rasa Dari Daging Ayam	2,40c	0,64	c = kurang suka

Terakhir peneliti membuat 2 (dua) sup telur puyuh, di dalam memasak sup telur puyuh yang satu peneliti memberikan resepnya dengan menambahkan penyedap rasa dari daging ayam, kemudian di dalam memasak sup telur puyuh yang kedua peneliti memberikan resepnya dengan menambahkan penyedap rasa dari kedelai. Selanjutnya peneliti memberikan hasil kedua sup telur puyuh kepada responden untuk dinikmati, ternyata dari hasilnya para responden menyukai sup telur puyuh yang diberi penyedap rasa dari daging ayam, sedangkan para responden tidak menyukai sup telur puyuh yang diberi penyedap rasa dari kedelai.

SIMPULAN

Dari hasil keseluruhan hasil penelitian yang diperoleh, maka dari segi rasa, warna, tekstur dan aroma hasil antara penyedap rasa ayam dengan penyedap rasa kedelai adalah rasa penyedap rasa ayam mendapatkan angka presentase yang lebih tinggi dibandingkan dengan penyedap rasa kedelai. Dari segi rasa dan warna hal ini mungkin disebabkan karena ditambahkan penyedap rasa buatan atau MSG dan pewarna kuning pada proses pembuatan penyedap rasa dari daging ayam, sehingga penyedap rasa dari kedelai yang tidak menambahkan penyedap rasa buatan atau MSG dan pewarna kuning pada proses pembuatannya tidak segurih dan berwarna seperti penyedap rasa dari daging ayam. Sedangkan dari segi tekstur hal ini mungkin disebabkan karena penggunaan alat yang lebih canggih dan moderen pada proses pembuatan penyedap rasa dari daging ayam) sehingga penyedap rasa dari kedelai yang tidak menggunakan peralatan yang lebih moderen dan canggih pada proses pembuatannya tidak sehalus penyedap rasa dari daging ayam. Dari segi aroma yang ada, angka yang di dapat penyedap rasa ayam lebih tinggi dari pada aroma dari penyedap rasa kedelai. Hal tersebut mungkin dikarenakan penyedap rasa kedelai tidak memiliki aroma.

Dari data hasil uji hedonik kategori rasa dan aroma penyedap rasa dari kedelai yang menggunakan kedelai 100% kurang dapat diterima oleh para responden hal ini mungkin disebabkan karena rasa dari produk kacang kedelai kurang gurih dan tidak memiliki aroma seperti pada penyedap rasa dari daging ayam yang menggunakan daging ayam 100%. Sedangkan dari kategori tekstur dan warna penyedap rasa dari kedelai yang menggunakan kedelai 100% dapat diterima oleh para responden, hal ini mungkin disebabkan karena warna dan tekstur dari penyedap rasa dari kedelai serupa seperti pada produk penyedap rasa dari daging ayam.

DAFTAR PUSTAKA

- Ambarwani., & Susilo, J. 2004. Pengaruh Penambahan Biji Wijen (*Sesamum Indicum*) dan Kecambah Jagung (*Zea Mays*) Terhadap Kadar Protein Susu Kedelai. *Jurnal Penelitian Sains & Teknologi*, 5(1): 141-149.
- Djohar, M. A., Timbowo, S. M., & Mentang, F. 2018. Tingkat Kesukaan Panelis Terhadap Penyedap Rasa Alami Hasil Samping Perikanan Dengan Edible Coating Dari Karagenan. *Jurnal Media Teknologi Hasil Perikanan*, 6(2): 37-41.
- Kurtanty, D., Faqih, D. M., & Upa, N. P. 2018. *Review Monosodium Glutamat*. Jakarta: Primer Koperasi Ikatan Dokter Indonesia.
- Malichati, A. R., & Adi, A. C. 2018. Kaldu Ayam Instan Dengan Substitusi Tepung Hati Ayam Sebagai Alternatif Bumbu Untuk Mencegah Anemia. *Amerta Nutrition*, 2(1): 74-82.
- Nathasya, N. YP., Amalia, R., & Ulfah, A. 2020. Analisis Kandungan Serat Dan Uji Hedonik Pada Produk Snack Bar Tepung Beras Merah (*Oryza Nivara L*) Dan Kacang Hijau (*Phaseolus Radiatus L*). *Journal of Holistic and Health Sciences*, 4(2): 129-136.
- Raafigustina, T. A. 2018. Pemanfaatan Kedelai (*Glycine Max*) Sebagai Penyedap Rasa Alami. *Karya Tulis Ilmiah*, Yayasan Al Muslim: 1-31.
- Sari, N. A. P., & Rosiana, N. M. 2019. Kajian Pembuatan Seasoning Liquid Dari Hidrolisat Jamur Tiram Putih dan Jamur Merang. *Jurnal Gizi KH*, 1(2): 76-81.

- Sugeng, N. W., Mayasari, I., & Ratnaningtyas, H. 2021. Butter Cookies Substitusi Tepung Biji Durian: Modernisasi dan Inovasi Kuliner Khas Kota Serang Sebagai Upaya Pemanfaatan Limbah Durian. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 6(1): 20-27.
- Sulastri, S. 2017. Analisis Kadar Monosodium Glutamat (MSG) pada Bumbu Mie Instan yang Diperjualbelikan di Koperasi Wisata Universitas Indonesia Timur. *Media Laboran: Jurnal Analis Kesehatan*, 7(1): 5-9.
- Wahyuningtias, D. 2010. Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant. *Binus Business review*, 1(1): 116-125.
- Witono, Y. 2014. *Teknologi Flavor Alami Berbasis Proses Hidrolisis Enzimatis*. Surabaya: CV. Salsabila Putra Pratama.