

PENGARUH PENAMBAHAN KEMBANG KOL PADA PATTY DAGING SAPI DITINJAU DARI UJI ORGANOLEPTIK

Kartika Arie Purwanti¹⁾, Yunus Karyanto²⁾, Moch. Aldi Firmansyah³⁾

^{1,2,3} Pendidikan Vokasional Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas PGRI Adi Buana Surabaya

email: kartikaariepurwati3@gmail.com, kar_yns@unipasbya.ac.id, Mochaldif051@gmail.com

Abstrak

Definisi umum "patty" adalah bola makanan cepat saji yang diisi dengan bahan pokok burger—daging, ayam, atau ikan—dan disajikan di antara roti dengan berbagai topping. Para peneliti dalam penyelidikan kuantitatif dengan pendekatan rancangan acak lengkap (RAL) dengan empat sampel patty berbeda—0%, 25%, 50%, dan 75%—dan kembang kol sebagai bahan tambahan. Menyimpulkan dari nilai rasa, warna, tekstur, aroma, dan penerimaan bahwa patty daging sapi dengan tambahan kembang kol memiliki dampak signifikan pada semua aspek ini (nilai Sig = 0,000 < 0,05 untuk rasa, warna, tekstur, dan aroma, dan nilai Sig = 0,003 < 0,05 untuk penerimaan). Hipotesis nol (H0) ditolak dan hipotesis alternatif (H1) diterima; ada pengaruh penambahan kembang kol pada daging sapi (0%, 25%, 50%, 75%), menurut uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

Kata Kunci: Daging Sapi, Kembang Kol, Patty.

Abstract

The general definition of "Patty" is a fast food ball filled with the basic materials of burgers—meat, chicken, or fish—and served between bread with various toppings. Researchers in this quantitative investigation using a complete random design approach (RAL) with four different patty treatments—0%, 25%, 50%, and 75%—and cauliflower as an additional material. Concluding from the value of sense, color, texture, scent, and acceptance that the beef patty with additional cauliflower has a significant impact on all these aspects (sig value = 0,000 < 0,05 for taste, color, texture, and scent, and the value of 0,003 < 0,05 for acceptance). The zero hypothesis (H0) was rejected and alternative hypothesis (H1) received; There is an influence of the addition of cauliflower in beef (0%, 25%, 50%, 75%), according to organoleptic test and community receipt.

Keywords: Beef, Cauliflower, Patty.

PENDAHULUAN

Dari bahan hingga teknik memasak, kuliner modern telah berkembang pesat, memungkinkan terciptanya beragam hidangan. Makanan siap saji populer di masyarakat modern karena praktis, mudah disiapkan, dan tidak memerlukan waktu lama untuk menyiapkannya dibandingkan dengan resep tradisional yang mencakup daftar panjang langkah-langkah, termasuk berbelanja bahan, memotongnya, mencucinya, dan memasaknya. Burger, makanan cepat saji yang populer, adalah makanan khas Barat yang mengandung daging olahan, roti untuk karbohidrat, sayuran untuk serat, roti lapis untuk protein, dan bumbu seperti mayones dan saus untuk rasa. Kombinasi ini menyediakan lebih dari cukup kalori bagi manusia untuk memenuhi kebutuhan harian mereka (Rahmadanisa et al., 2019). Patty didefinisikan sebagai "daging olahan yang terbuat dari daging cincang, bahan pengikat, pengisi, dan rempah-rempah" (Heinz dan Hauzinge 2007 dalam Syamsidah, 2019). Biasanya, daging yang sudah di haluskan dan lemak hewani seperti daging babi, ayam, ikan, atau sapi digunakan untuk membuat patty. Metode tradisional memasak patty burger melibatkan pembentukannya menjadi bentuk melingkar dan kemudian mempersiapkannya untuk dipanggang, digoreng, atau dibakar. Roti burger diberi patty ini dan berbagai pelengkap, termasuk saus, selada, tomat, dan keju.

Bahan dasar untuk membuat roti isi daging bisa beragam, mulai dari ayam dan ikan hingga daging sapi dan sayuran. Dengan semua pilihan ini, bisa membuat berbagai macam roti isi daging. Misalnya, dalam penelitian ini menggunakan kembang kol sebagai bahan untuk membuat roti isi daging sapi. Seorang pendidik diabetes berlisensi Amerika dan ahli diet terdaftar (Cerevonie 2019 dalam (Virginia & Yurisca, 2020) melaporkan bahwa ada 27 kalori dalam 107 gram kembang kol, 0,3 gr lemak, 32 mg garam, 5 gr karbohidrat, 2 gr serat, 2 gr gula, 2 gr protein. Minat masyarakat dan konsumsi kembang kol dapat terpengaruh oleh kurangnya varian masakan. Oleh karena itu, penelitian ini mencoba menemukan cara baru untuk mengolah kembang kol sehingga dapat digunakan dalam berbagai hidangan. Salah satu hidangan tersebut adalah roti isi daging sapi yang menyertakan sayuran kembang kol. Penulis berharap bahwa hal ini akan mengarah pada cara yang lebih kreatif untuk menggunakan kembang kol di inovasi makanan selanjutnya.

METODE

Penelitian ini menggunakan kuantitatif. Di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya yang berlokasi di Jl. Ngagel Dadi III No. 37 Kel. Ngagel Rejo, Kec Wonokromo, Kota Surabaya, Kuesioner penelitian ini di selesai pada 24 januari 2024. Populasi penelitian ini adalah daging sapi potong yang ditambahkan sayur kembang kol dalam jumlah yang bervariasi. Penambahan tersebut berkisar antara 0% (100 g daging sapi, 0 g sayur kembang kol) 25% (100 g daging sapi, 25 g sayur kembang kol), 50% (100 g daging sapi, 50 g sayur kembang kol) dan 75% (100 g daging sapi, 0 g sayur kembang kol). Panelis diberikan kuesioner tertulis mengenai uji organoleptik sebagai sarana pengumpulan data. Panelis berjumlah 30 orang, 20 orang diantaranya telah mengikuti pelatihan dan 10 orang diantaranya belum mengikuti pelatihan. Data dianalisis menggunakan SPSS One Way Single Anova.

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Data Hasil Analisis Warna

Tabel 1 Hasil Analisis Anova One Way (Warna)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Warna	Between Groups	87.900	3	29.300	67.347	.000
	Within Groups	50.467	116	.435		
	Total	138.367	119			

Menurut hasil ANOVA satu arah tabel 1, variabel warna memiliki F hitung 67,347 dengan nilai Sig 0,000, kurang dari 0,05. Kemudian, menurut H_1 , memiliki pengaruh pada organoleptik dan persetujuan publik terhadap daging sapi ketika sayuran kembang kol ditambahkan ke dalamnya dalam jumlah yang bervariasi (0%, 25%, 50%, 75%).

Tiga puluh panelis mengisi survei, dan hasilnya menunjukkan bahwa X_1 (daging sapi tanpa sayuran kembang kol yang ditambahkan ke 100g daging sapi) adalah pilihan paling populer dalam hal warna. Banyak panelis memberi skor 4 atau 5 pada daging sapi, yang menunjukkan bahwa warnanya coklat tua atau coklat sangat tua.

Akibat oksidasi, daging yang berwarna merah berubah warna menjadi abu-abu sedikit kecoklatan saat dimasak (Soeparno, 2005 dalam Firahti et al., 2015). Sejumlah faktor, termasuk waktu pemrosesan, suhu, dan ada atau tidaknya komponen lain, memengaruhi warna akhir daging sapi olahan. Menurut (Firahti et al., 2015). warna daging yang dimasak disebabkan oleh oksidasi dan polimerisasi lemak dan protein, yang terjadi dalam jangka waktu yang lama. Karena dampak visual yang dimiliki warna terhadap konsumen, yang mendasarkan keputusan pembelian mereka pada kualitas yang dipersepsikan, warna memegang peranan penting dalam penerimaan makanan (Rumondor & Tinangon, 2021).

2. Data Hasil Analisis Aroma

Tabel 2 Hasil Analisis Anova One Way (Aroma)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Aroma	Between Groups	80.492	3	26.831	49.013	.000
	Within Groups	63.500	116	.547		
	Total	143.992	119			

Hasil aroma menunjukkan nilai F hitung sebesar 49,013 dimana nilai Sig sebesar 0,000 kurang dari 0,05, menurut hasil uji ANOVA satu arah pada tabel 2 di atas. Dari segi organoleptik dan persetujuan publik, penambahan berbagai jumlah sayuran kembang kol pada daging sapi (0%, 25%, 50%, 75%) mempengaruhi H_1 .

Sebanyak tiga puluh panelis mengisi survei, dan hasilnya menunjukkan bahwa X1 (daging sapi tanpa sayuran kembang kol yang ditambahkan ke 100g daging sapi) mendapat banyak umpan balik positif pada aroma dan rasa daging sapi. Sejauh (Kemp et al., 2009, dalam Tarwendah, 2019) Sistem penciuman mendeteksi aroma atau bau makanan saat zat kimia volatil dari makanan tersebut masuk ke rongga hidung. Saat orang bernapas atau menghirup senyawa volatil, senyawa tersebut masuk ke hidung. Namun, senyawa tersebut juga dapat masuk melalui bagian belakang tenggorokan saat seseorang makan. Daging sapi panggang dengan konsentrasi tepung daging sapi yang lebih tinggi daripada tepung ubi jalar sangat diminati karena aroma daging sapi tetap harum, sebagaimana yang dikemukakan oleh Husna dkk. (2013) dalam Suhardi dkk., 2023. Ini disebabkan oleh fakta bahwa tepung ubi jalar dapat menutupi rasa khas daging sapi yang asli.

3. Data Hasil Analisis Rasa

Tabel 3 Hasil Analisis Anova One Way (Rasa)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Rasa	Between Groups	53.425	3	17.808	44.235	.000
	Within Groups	46.700	116	.403		
	Total	100.125	119			

Nilai F yang dihitung untuk variabel rasa adalah 44,235, dan nilai Sig adalah 0,000, yang lebih kecil dari 0,05, menurut hasil uji ANOVA satu arah yang ditunjukkan pada tabel 3 di atas. Berdasarkan hasil tabel analisis rasa disimpulkan bahwa jumlah sayuran kembang kol yang ditambahkan pada daging sapi panggang (0%, 25%, 50%, 75%) mempengaruhi kualitas organoleptik dan tingkat penerimaan masyarakat.

Tiga puluh panelis mengisi survei, dan hasilnya menunjukkan bahwa X1 (roti daging sapi tanpa sayuran kembang kol dan seratus gram daging sapi) gurih dan sangat gurih, menurut banyak panelis. Sejauh ini (De Souza et al. (2005) dalam Rumondor & Tinangon, 2021) Anda dapat mengubah rasa burger dengan menambahkan berbagai jenis bahan. Sejauh (Winarno et al., 1980, dalam Firahmi et al., 2015) Rempah-rempah merupakan cara yang bagus untuk meningkatkan nilai gizi, rasa, dan konsistensi keseluruhan produk sekaligus menstabilkan bentuk dan tampilannya.

4. Data Hasil Analisis Tekstur

Tabel 4 Hasil Analisis Anova One Way (Tekstur)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Tekstur	Between Groups	86.825	3	28.942	63.225	.000
	Within Groups	53.100	116	.458		
	Total	139.925	119			

Dapat menyimpulkan bahwa variabel tekstur memiliki nilai hitung F sebesar 63,225 dengan nilai Sig 0,000, yang lebih kecil dari 0,05, dari hasil uji ANOVA satu arah yang ditunjukkan pada tabel di atas. Dalam hal organoleptik dan persetujuan publik, penambahan sayuran kembang kol pada daging sapi (0%, 25%, 50%, 75%) memiliki efek, menurut H₁. Tiga puluh panelis mengisi survei, dan hasilnya menunjukkan bahwa X₁ (daging sapi tanpa sayuran kembang kol yang ditambahkan ke 100g daging sapi) memiliki rasa kenyal, menurut banyak responden yang memberinya skor rata-rata 4 atau 5. Jenis daging, kondisi serat, kandungan lemak, dan kandungan kolagen merupakan faktor utama yang menentukan kekenyalan (Judge et al. (1989) dalam Tiven, 2018).

5. Data Hasil Analisis Daya terima

Tabel 5 Hasil Analisis Anova One Way (Daya Terima)

		Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig
Daya Terima	Between Groups	13.800	3	4.600	4.813	.003
	Within Groups	110.867	116	.956		
	Total	124.667	119			

Berdasarkan tabel hasil uji ANOVA satu arah, variabel akseptabilitas memiliki nilai Fhitung sebesar 4,813 dan nilai Sig sebesar 0,000, yang lebih kecil dari taraf signifikansi 0,05. Dari segi organoleptik dan daya terima, penambahan sayuran kembang kol dalam jumlah yang bervariasi pada bakso sapi (0%, 25%, 50%, 75%) mempengaruhi hasil H₁.

Hasil survei yang melibatkan 30 panelis dan mengukur akseptabilitas X₃ (patty daging sapi dengan 50% sayuran kembang kol yang ditambahkan pada 100g daging sapi) menunjukkan bahwa banyak panelis yang memberikan nilai tinggi pada patty daging sapi, dengan skor rata-rata 4 dan 5, yang menunjukkan bahwa mereka menyukainya. Salah satu ukuran keberhasilan layanan pesan-antar makanan adalah apakah makanan diterima oleh pelanggan dan dikonsumsi secara keseluruhan, tanpa sisa. Hal ini dikenal sebagai akseptabilitas makanan. Kepuasan pasien diukur berdasarkan akseptabilitas, sebagaimana dinyatakan oleh (Pertemuan Ilmiah Nasional, 2007 dalam Sunarya & Puspita, 2019).

SIMPULAN

Berdasarkan data yang dianalisis dari uji organoleptik menggunakan Uji Anova Satu Arah, terdapat perbedaan yang signifikan antara keempat perlakuan dalam hal pengaruh penambahan sayur kembang kol pada patty daging sapi. Secara spesifik, terdapat perbedaan pada warna, aroma, rasa, tekstur, dan daya terima (nilai Sig masing-masing 0,000, 0,003, dan 0,000), sehingga dapat disimpulkan bahwa terdapat pengaruh perbedaan antara keempat perlakuan. Persentase kembang kol yang ditambahkan pada patty daging sapi adalah 0%, 25%, 50%, dan 75%. Mayoritas masyarakat yang telah mencoba patty daging sapi yang dibuat dengan sayur kembang kol beranggapan bahwa penambahan kembang kol, pada takaran 50%, membuat rasanya semakin enak.

UCAPAN TERIMAKASIH

Penulis ingin menyampaikan rasa terima kasih kepada berbagai pihak baik perorangan maupun lembaga yang telah memberikan bantuan, bimbingan, dan dukungan dalam penyusunan jurnal ini:

1. Terima kasih kepada Bapak Agus Ridwan Misbahuddin, S.Pd., M.Pd., Ketua Program Studi PVKK Universitas PGRI Adi Buana Surabaya, atas kebijaksanaan, perhatian, dan motivasinya sehingga dapat terwujudnya jurnal ini.
2. Dr. Yunus Karyanto, M.Pd. selaku Dosen Pembimbing yang sangat membantu dan memberikan arahan yang sangat berharga selama proses penyusunan jurnal ini.
3. Bapak saya, yang telah memberikan bantuan yang sangat berarti selama proses perkuliahan.

REFERENSI/DAFTAR PUSTAKA

- Firahmi, Dharmawati, & Aldrin. (2015). Sifat fisik dan organoleptik bakso yang dibuat dari daging sapi dengan lama pelayuan berbeda. *Al Ulum: Jurnal Sains dan Teknologi*,(1).
- Novia, Putra, & Rahmadanisa. (2019). Karakteristik Daging Burger yang Diproduksi Menggunakan Tepung Sorgum, Tepung Talas dan Tepung Sukun. *Journal of Livestock and Animal Health*, (2), 51-55.
- Rumondor & Tinangon. (2021). Karakteristik, fisikokimia dan evaluasi sensori burger daging sapi menambahkan bubuk cengkih (*Syzygium aromaticum*). *Zootec*, 41(2), 506-514.
- Suardi, Handayani, & Afrila. (2023). Pengaruh Proporsi Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*) Pada Burger Daging Sapi Terhadap Kadar Air, Kadar Lemak, Warna, dan Organoleptik. In *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Pangan* (Vol. 1, No.1.192-202).
- Sunarya & Puspita.(2019). Perbandingan Daya Terima Makanan Serta Faktor-Faktor Yang Mempengaruhi Pada Sistem Penyelenggaraan Makanan Swakelola Dan Outsourcing. *Pontianak Nutrition Journal (PNJ)*, 1(2), 74-77.
- Syamsidah, S. D. (2019). Fakultas teknik universitas negeri makassar. 1–13.
- Vanmathi, S. M., Star, M. M., Venkateswaramurthy, N., & Kumar, R. S. (2019). Preterm birth facts: A review. *Research Journal of Pharmacy and Technology*, 12(3), 1383-1390.
- Tiven,N.C. (2018). Pengaruh jenis daging dan bahan pengental yang berbeda terhadap kualitas organoleptik dan mikrostruktur bakso, 40, 825–833.
- Juliana, Virginia , Yurisca, & Winnie W. (2020). Kreativitas Produk Kembang Kol. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(1).
- Mukti, R. A., & Misbahuddin, A. R. (2020, February). Determination of effectiveness traditional cosmetics of coconut oil and turmeric as anti-dandruff. In 2nd International Conference on Social, Applied Science, and Technology in Home Economics (ICONHOMECS 2019) (pp. 170-180). Atlantis Press.
- Susilowati, S. (2010). PERBEDAAN HASIL ABON YANG TERBUAT DARI IKAN GABUS DAN ABON IKAN BANDENG DITINJAU DARI BIAYA PRODUKSI DAN DAYA BELI KONSUMEN: Abon, ikan bandeng Ikan Gabus, biaya produksi, daya beli konsumen. Buana Pendidikan: Jurnal Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan Unipa Surabaya, 6(11), 15-24
- Asmaul, R., Karyanto, Y., & Evawati, D. (2024). PELATIHAN PENGOLAHAN, PENGEMASAN DAN PEMASARAN IKAN ASAP DI DESA BEJI KECAMATAN JENU KABUPATEN TUBAN. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(2), 179-194.
- Asmaul, R., Evawati, D., Karyanto, Y., & Firmansyah, M. A. (2024). PELATIHAN PEMBUATAN

ANEKA SWEET BREAD UNTUK MENINGKATKAN KETERAMPILAN KEWIRAUSAHAAN WARGA PEMULUNG TUNA WISMA KELURAHAN NGAGEL KECAMATAN WONOKROMO KOTA SURABAYA. *Pancasona: Pengabdian dalam Cakupan Ilmu Sosial dan Humaniora*, 3(1), 13-22.

