

BAB 1V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. HASIL

Pembuatan nori rumput laut dilakukan di labolatorium teknologi pangan jurusan gizi dengan bahan bubur rumput laut, saos tiram, minyak wijen,garam, air dan tambahan ikan caklang, kemudian proses pembuatan melalui blender dihaluskan sejarah bersamaan. Hingga menjadi cairan nori setelah itu panaskan kompor dengan melalui teplon. Setelah itu dengan suhu panas oleskan cairan nori di dalam taflon tunggu selama 1 menit selanjutnya angkatlah lembaran nori.Setelah itu sudah di angkat masukkanlah nori di dalam kemasan. hasil nori tambah pelakuan dan nori sebagai berikut:



Gambar 4. Nori, Hasil Pelakuan penelitian

1. Atribut warna

Daya terima nori dari rumput laut dengan penambahan ikan cakalang berdasarkan atribut warna

Tabel 3

Daya terima nori berdasarkan atribut warna

Kriteria	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat menarik	21	70	11	70	14	70	13	70
Menarik	9	30	19	25	13	24	14	30
Tidak menarik	0	0	1	4	3	6	0	0
Sangat tdk menarik	0	0	0	1	0	0	3	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

Pada penelitian atribut warna nori yang dihasilkan untuk nori control memiliki warna yang cerah kerana tanpa penambahan ,pada N1 nori memiliki warna kehijauan yang gelap dari nori kerana adanya penambahan ikan cakalang dan N2 memiliki warna yang sama pada N1, dan N2. sedangkan N3 Memiliki warna sama dengan N1 Dan N2.

Table menunjukan persentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat menarik yaitu pada N0 (30%) selanjutnya N1(27%) ,N2 (56%), N3 (45%) bila, kategori sangat suka dan tidak suka di gabungan maka persentase panerimaan panelis berturun adalah N0(100%) ,N1(96%) , N1(94%), N3(93%)

2. atribut aroma

Daya terima nori dari rumput dengan penambahan ikan cakalang berdasarkan atribut aroma.

Tabel 4

Daya terima nori berdasarkan atribut aroma

Kriteria	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat harum	7	66	20	60	15	33	12	29
Harum	20	24	8	29	10	50	11	60
Tidak harum	1	7	0	11	5	14	7	11
Sangat tidak harum	2	3	2	0	0	3	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

Pada penelitian atribut aroma nori yang dihasilkan untuk nori control memiliki aroma nori pada umumnya kerana tanpa penambahan pada N1 nori memiliki aroma yang khas rumput laut dikerenakan adanya penambahan ikan cakalang dan N2 memiliki aroma yang agak mirip sedangkan N3 memiliki sama dengan N1 dan N2.

Table menunjukan persentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat harum yaitu pada N0 (70%) selanjutnya N1(33%), N2 (50%), N3 (66%) bila, kategori sangat suka dan tidak suka di gabungan maka persentase panerimaan panelis berturun adalah N0(97%), N1(83%), N2(27%), N3(94%).

3. atribut tekstur

Daya terima nori dari rumput laut dengan ikan cakalang berdasarkan atribut tekstur dapat dilihat pada table:

Tabel 5

Daya terima nori berdasarkan atribut tekstur

Kriteria	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat elastis	17	56	26	86	8	40	12	30
elastis	9	30	3	10	16	50	6	30
Tidak elastis	0	14	2	4	7	10	12	40
Sangat tidak elastis	0	0	1	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

Pada penelitian atribut tekstur nori yang dihasilkan untuk nori control memiliki tekstur nori pada umumnya karena tanpa penambahan pada N1 nori memiliki tekstur yang khas rumput laut dikarenakan adanya penambahan ikan cakalang dan N2 memiliki aroma yang agak mirip sedangkan N3 memiliki sama dengan N1 dan N2 tekstur yang sama.

Table menunjukan persentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat renyah yaitu pada N0 (66%) selanjutnya N1(30%), N2 (26%), N3 (86%) bila, kategori sangat suka dan tidak suka di gabungan maka persentase panerimaan panelis berturun adalah N0(27%), N1(55%), N2(25%), N3(31%).

4. atribut rasa

daya terima nori dari rumput laut dengan penambahan ikan cakalang bersarkan atribut rasa dapat dilihat

tabel 6

Daya terima nori berdasarkan atribut rasa

Kriteria	N0		N1		N2		N3	
	n	%	n	%	n	%	n	%
Sangat enak	20	66	30	70	10	30	9	30
Enak	10	30	21	22	9	56	12	17
Tidak enak	0	4	1	0	12	14	16	7
Sangat tidak enak	0	0	0	0	0	0	0	0
Jumlah	30	100	30	100	30	100	30	100

Pada penelitian atribut rasa nori yang dihasilkan untuk nori control memiliki rasa yang enak seperti nori pada umumnya, kemudian pada N1 nori memiliki rasa yang khas rumput laut dengan penambahan ikan cakalang dan pada N2 memiliki rasa yang agak mirip dengan N1 sedangkan N3 memiliki khas yang berbeda sama N1 dan N2.

Table menunjukan persentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat enak yaitu pada N0 (60%) selanjutnya N1(32%) ,N2 (40%), N3 (18%) bila, kategori sangat suka dan tidak suka di gabungan maka persentase panerimaan panelis berturun adalah N0(76 %) ,N1(26 %) , N1(23%), N3(91%).

a. Tingkat kesukaan

Daya terima berdsarkan tingkat kesukaan dari gabungan atribut warna,terktur, rasa, dan aroma, pada produk nori dapat dilihat pada tabel dibawah ini:

Tabel 7
Tingkat kesukaan produk nori

Kriteria	N0	N1	N2	N3
Warna	3,7	3,66	3,33	3,4
Aroma	3,65	3,66	3,13	3,51
Tektur	3,45	3,66	3,13	3,62
Rasa	3,14	3,83	3,4	1,4
Total	13,96	14,81	12,99	11,93
Rata-rata	3,4	3,7	3,24	2,98

Tabel 7 menunjukan bahwa berdasrakan jumlah rata-rata skor berdasarkan atribut warna,tektur ,rasa dan aroma ,dapat dilihat bawah sekor terbesar terdapat pada N2 nori rumput laut penambahan ikan caklang dengan jumlah rata-rata skor 3,7 yang artinya produk N2 paling disukai oleh panelis selanjutnya produk NO (3,4) N1 (14,51) N3(2,98)

B. Pembahasan

1. Daya terima nori

a. Berdasarkan atribut warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna yang tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. Komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas dan derajat penerimaan pada suatu bahan pangan yaitu warna. Suatu bahan pangan yang dinilai enak dan teksturnya baik tidak akan dimakan apabila memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau telah menyimpang dari warna yang seharusnya. Penentuan mutu suatu bahan pangan tergantung dari beberapa faktor, tetapi sebelum faktor lain diperhatikan secara visual faktor warna tampil lebih dulu untuk menentukan mutu bahan pangan. Penelitian ini tidak sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh (Winnarko, dkk 2020).

Faktor –faktor cita rasa, warna, tekstur dan nilai gizi, faktor warna merupakan parameter awal yang secara subjektif dan visual harus dipertimbangkan karena dapat menyebabkan penerimaan atau penolakan produk. Warna juga dapat digunakan sebagai indikator kesegaran atau kematangan. Baik tidaknya cara pencampuran atau cara pengolahan dapat ditandai dengan adanya warna yang seragam dan merata.

Daya terima nori data Aspek warna menunjukkan bahwa rata-rata panelis menyukai empat jenis perlakuan produk berdasarkan hasil penelitian pada atribut warna penerimaan panelis dari sangat menarik dan menarik adalah N0(15%) dan N1(70%) selanjutnya N2 (94%), N3(41%).

a. Berdasarkan atribut aroma

menurut Winarno (2021) aroma pada makanan dapat menentukan kelezatan tersendiri bagi penikmatnya, aroma lebih dipengaruhi oleh indera penciuman. Pada umumnya, aroma lebih dipengaruhi oleh hidung ada empat macam, antara lain: harum, asam, tegik, dan hangus. bau tersebut kemudian disalurkan ke otak, sehingga otak dapat menghasilkan berapa macam bau dari keempat campuran baku pokok tersebut. Aroma yang timbul dalam proses penggorengan, sebagian merupakan aroma dari senyawa-senyawa kimia yang bersifat volatile sehingga ikut menguap bersama air bebas yang terkandung dalam bahan pangan tersebut. Bahan makanan mengandung protein akan mengalami pencoklatan non enzimatis, apabila bahan tersebut dipanaskan (reaksi Meillard) akan dapat menghasilkan bau enak maupun tidak enak. (Ubaidillah, A., & Hersulistyorini, W. 2021).

Daya terima nori dari aspek aroma menunjukkan bahwa rata-rata panelis menyukai empat jenis perlakuan produk. berdasarkan hasil penelitian pada atribut aroma penerimaan panelis dari sangat garum dan harum adalah N1(70%) dan N2(94%) selanjutnya N3(41%)Persentase pada terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat harum yaitu pada N1(70%) dengan penambahan ikan cakalang menghasilkan aroma yang khas rumput laut dikarenakan aroma ikan cakalang yang seimbang sehingga panelis lebih tertarik pada perlakuan 1 dibanding perlakuan 0,2 dan 3.

c.berdasarkan terktur

Tekstur merupakan ukuran dan susunan (jaringan) bagian dari suatu benda atau makanan. Dapat dilihat secara langsung menggunakan indera penglihatan yaitu keras, lunak, halus, kasar, utuh, padat, cair, kering, lembab, liat, renyah, empuk, dan kenyal (Sakti, 2018).

Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan. Perubahan tekstur dan viskositas bahan dapat mengubah rasa dan bau yang timbul, karena dapat mempengaruhi kecepatan timbulnya rasa terhadap sel reseptor alfafaktorik dan kelenjar air liur, semakin kental suatu bahan penerimaan terhadap intensitas rasa, bau, dan rasa semakin berkurang. (Ubaidillah, A., & Hersulistiyorini, W. 2021).

Daya terima nori dari aspek rasa menunjukkan bawah rata-rata panelis menyukai empat jenis perlakuan produk.berdasarkan hasil penelitian pada atribut aroma penerimaan panelis dari sangat garum dan harum adalah N1(70%) dan N2(64%) selanjutnya N3(41%).

Hasil penelitian terhadap karakteristik aspek rasa persentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat enak dan enak yaitu pada N2 (64%) dengan adanya penambahan ikan cakalang menghasilkan tektur yang enak, rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen.

d. berdasarkan atribut rasa

rasa merupakan faktor yang penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan. Meskipun parameter nilai lainnya baik, jika rasa tidak enak atau tidak disukai, maka produk akan ditolak. Rasa sangat berhubungan dengan aroma, dimana keduanya merupakan komponen cita rasa. Jika aroma disukai biasanya rasa juga akan disukai. Terlihat pada persepsi produk yang paling disukai oleh panelis sejalan antara aroma dan rasa. Senyawa cita-rasa pada produk dapat memberikan rangsangan pada indera penerima. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi dan interaksi dengan komponen rasa yang lain. Rasa merupakan salah satu faktor yang dapat menentukan suatu produk dapat diterima atau tidak oleh konsumen. Rasa merupakan suatu yang diterima oleh lidah. Dalam penginderaan cecapan utama yaitu manis, pahit, asam dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi, (Khalisa 2021).

Daya terima dari rasa menunjukkan bahwa rata-rata panelis menyukai empat jenis perlakuan produk. Berdasarkan hasil penelitian pada atribut rasa penerimaan panelis dari sangat suka dan suka adalah N0 (78%), N1 (28%), N2 (43%) dan N3 (35%). Presentase terbesar penerimaan panelis dengan kategori sangat enak yaitu N2 (89%) dengan adanya penambahan ikan cakalang menghasilkan rasa yang khas ikan

cakalang dengan penambahan yang pas, dan pada N1 memiliki rasa yang agak mirip dengan N2 namun rasa yang dihasilkan tidak sekuat N2, sedangkan N3 memiliki rasa yang agak mirip sama N2.