

P-24

**KARAKTERISTIK SIFAT SENSORIS SAUS CABAI DENGAN  
PENAMBAHAN BUAH SALAK (SALACCA ZALACCA)**

**SENSORY CHARACTERISTIC OF CHILI SAUCE BY ADDING  
SNACK FRUIT (SALACCA ZALACCA)**

**Chardina Dianovita<sup>1\*</sup>, Praseptia Gardiarini<sup>2</sup>, Farida<sup>3</sup>**

<sup>1, 2, 3</sup>Politeknik Negeri Balikpapan, Jl. Soekarno Hatta KM.8, Balikpapan

\*E-mail: chardina.dianovita@poltekba.ac.id

Diterima 24-10-2021	Diperbaiki 25-10-2021	Disetujui 26-10-2021
---------------------	-----------------------	----------------------

**ABSTRAK**

*Salak (salacca zalacca) merupakan salah satu komoditi yang banyak terdapat dikota Balikpapan. Perkebunan salak dikota Balikpapan sendiri didominasi terdapat di jalan Soekarno Hatta KM 21, KM 23, dan KM 28 sehingga membuat salak menjadi ciri khas buah tangan dari kota Balikpapan. Pembuatan saus cabai buah salak bertujuan untuk meningkatkan daya jual buah salak maupun cabai di Kota Balikpapan. Selain itu, penulis membuat saus cabai buah salak untuk dijadikan olahan saus sebagai oleh-oleh khas Balikpapan. Pada penelitian ini penulis ingin mengetahui tingkat kesukaan dan tingkat mutu saus cabai buah salak dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimen dengan menggunakan 3 jenis formulasi yang berbeda (F1, F2, dan F3). Tahap pertama adalah penelitian pendahuluan untuk menguji resep saus cabai buah salak. Tahap kedua adalah penelitian lanjutan berupa penyebaran angket uji hedonik (kesukaan) dan uji mutu hedonik kepada 25 panelis agak terlatih. Hasil dari tes menggunakan friedman test menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan antara F1, F2 dan F3 pada variabel warna ( $P = 0,987$ ) dan tekstur ( $P = 0,984$ ), namun ada perbedaan antara F1, F2 dan F3 pada variabel aroma ( $P = 0,003$ ) dan variabel rasa ( $P=0,000$ ).*

**Kata kunci : Salak, Saus Cabai, Uji Hedonik, Uji Mutu Hedonik**

**ABSTRACT**

*Snack fruit is one of the most abundant comodities in Balikpapan. Snack fruit plantation are dominated by Soekarno Hatta street in KM 21, KM 23, and KM 28, so that make snack fruit one of typical small gift from Balikpapan. Making chili sauce from snack fruit aims increase the selling power of snack fruit and chili in Balikpapan. In addition, the author wants to know the level of preference and the level of quality of snack fruit chili sauce in term of color, smell, texture, and flavor. This study used an experimental research using 3 different formulation (F1, F2, and F3). The first stage was testing snack fruit chili sauce recipe. The second stage was distributing hedonic test and hedonic quality test questionnaire to 25 moderately trained panelists. The result of the test using friedman test showed that there was no difference between F1, F2, and F3 on color variable ( $P=0,987$ ) and texture variable ( $P=0,984$ ), but there was a difference between F1, F2, and F3 on smell variable ( $P=0,003$ ) and flavor variable ( $P=0,000$ ).*

**Keywords : Snack fruit, Chili Sauce, Hedonic test, Hedonic Quality Test**

## PENDAHULUAN

Salak merupakan salah satu jenis tanaman buah tropis asli Indonesia dan merupakan salah satu komoditi yang menarik untuk dikembangkan dalam memenuhi kebutuhan dalam negeri maupun ekspor. Tanaman salak merupakan hasil perkebunan rakyat dan dapat dijadikan makanan olahan seperti manisan, selai, bahkan buah kaleng [1].

Salak (*salacca zalacca*) merupakan salah satu komoditi yang banyak terdapat dikota Balikpapan, perkebunan salak dikota Balikpapan sendiri didominasi terdapat di jalan Soekarno Hatta KM 21, KM 28, KM 23 yang merupakan letak perkebunan salak dikota Balikpapan sehingga membuat salak menjadi ciri khas buah tangan dari kota Balikpapan, menurut Badan Pusat Statistik Kota Balikpapan menyebutkan hasil perkebunan salak dikota Balikpapan termasuk kedalam 5 produksi buah terbesar dikota Balikpapan selain pisang, papaya, nangka/cempedak dan mangga. Dimana jumlah hasil panen pada tahun 2017 sebanyak 8.112 Kg.

Saus adalah produk berbentuk pasta (cairan kental) yang dibuat dari bahan baku buah atau sayuran dan mempunyai aroma serta rasa yang tajam. Saus yang umum diperjualbelikan di Indonesia adalah saus tomat dan saus cabai, selain itu juga ada saus papaya, tetapi biasanya papaya hanya digunakan sebagai bahan campuran. Rasa saus biasanya bervariasi tergantung bumbu yang ditambahkan, adapun warna saus sesuai dengan warna bahan bakunya. Saus dapat disimpan dalam jangka waktu yang cukup lama karena selain mengandung asam, gula dan garam, pada saus juga ditambahkan bahan pengawet [2].

Saus cabai adalah saus yang diperoleh dari bahan cabai (*Capsicum Sp*), baik yang diolah dengan penambahan bumbu-bumbu dengan atau tanpa penambahan makanan lain dengan bahan tambahan pangan yang diizinkan (SNI 01-2976-2006). Saus cabai diperoleh dari proses pengolahan cabai yang matang dan berkualitas baik dengan tambahan bahan-bahan lain yang digunakan sebagai pembantu. Suhu pemanasan dalam pembuatan saus sangat berpengaruh terhadap warna yang dihasilkan. Umumnya pemanasan tersebut dilakukan pada suhu 80°C-100°C. Kriteria saus yaitu memiliki kadar air (maksimal sekitar 83%), jumlah padatan 20-40 %, kekentalan sekitar 24,143 centi poise, serta penilaian terhadap warna, bau dan rasa [3].

Perkembangan harga cabai merah di

tingkat produsen dan konsumen di Indonesia selama tahun 1983–2014 menunjukkan kecenderungan meningkat. Pada periode tersebut harga cabai merah di tingkat produsen mengalami pertumbuhan dengan rata-rata sebesar 12,80% per tahun, sedangkan di tingkat konsumen sebesar 16,06%. Pada periode 5 tahun terakhir (tahun 2010-2014), harga cabai merah di tingkat produsen maupun di tingkat konsumen mengalami peningkatan yang cukup tajam. Tahun 2010 harga produsen cabai merah sebesar Rp 16.343,- per kg dan di tahun 2014 menjadi Rp 19.237,- per kg, sementara harga cabai merah tahun 2010 di tingkat konsumen sebesar Rp 31.260,- per kg sedangkan tahun 2014 menjadi Rp 44.519,- per kg [4].

Pembuatan saus cabai buah salak bertujuan untuk menekan penggunaan cabai merah dengan cara menambahkan buah salak untuk meningkatkan volume produksi serta dapat meningkatkan daya jual buah salak maupun cabai di Kota Balikpapan. Selain itu, penulis membuat saus cabai buah salak untuk dijadikan olahan saus sebagai oleh-oleh khas Balikpapan. Hal ini juga didukung oleh daya simpan saus yang bisa bertahan cukup lama. Penambahan salak pada pembuatan saus cabai ini akan mempengaruhi sifat sensoris saus cabai yang di hasilkan.

## METODOLOGI

Pada penelitian pendahuluan jenis penelitian yang digunakan adalah eksperimen, dengan menggunakan 3 jenis formulasi yang berbeda yaitu F1 (25 gram salak), F2 (50 gram salak), dan F3 (75 gram salak), sedangkan penelitian lanjutan melakukan pengujian organoleptik yang bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan uji mutu terhadap saus cabai buah salak dengan menggunakan 25 orang panelis.

Adapun bahan-bahan yang digunakan adalah cabai merah, buah salak, bawang putih, garam, gula pasir, tepung maizena, asam cuka, dan air. Proses pembuatan dilakukan dengan cara merebus cabai, buah salak, dan bawang putih selama kurang lebih 10 menit, setelah dingin diblender dan disaring. Lalu adonan saus yang telah disaring direbus kembali dengan menambahkan gula dan garam kemudian diaduk selama 20 menit. Setelah itu menambahkan tepung maizena dan asam cuka kemudian saus diaduk hingga mengental.

Parameter yang diamati adalah sifat sensoris hedonik dan mutu hedonik dari segi

warna, aroma, tekstur, dan rasa. Kemudian data yang diperoleh dilakukan analisis dengan uji friedman untuk mengetahui ada atau tidaknya perbedaan dari ketiga formulasi tersebut dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Tahap awal yang dilakukan adalah melakukan uji coba resep untuk mendapatkan hasil yang sesuai. Kemudian produk yang telah disesuaikan diberikan kepada 25 orang panelis untuk dilakukan uji organoleptik. Adapun hasil uji yang didapatkan adalah sebagai berikut:

### Uji Hedonik

Data uji hedonik adalah skor rata-rata yang diperoleh dari 25 orang panelis dengan menggunakan skala 1-5 (1= sangat tidak suka, 2= tidak suka, 3= agak suka, 4= suka, 5= sangat suka).

Tabel 1. Hasil Uji Hedonik

Variabel	F1	F2	F3
Warna	3,88	4,20	3,96
Aroma	3,80	4,16	3,80
Tekstur	3,64	4,12	4,36
Rasa	3,88	4,04	4,28

Berdasarkan hasil tabel diatas, dari aspek warna didapatkan hasil F1=3,88, F2=4,20 dan F3=3,96. Panelis menyukai warna ketiga produk tersebut karena warna yang dihasilkan dari produk tidak jauh berbeda dan warna yang dihasilkan sudah sesuai dengan kriteria saus cabai yang berwarna merah. Dari aspek aroma didapatkan hasil F1= 3,80, F2= 4,16, dan F3= 3,80. Panelis menyukai aroma produk karena aroma dari produk tidak jauh berbeda. Hal ini dikarenakan penambahan buah salak dengan komposisi berbeda tidak mempengaruhi aroma yang dihasilkan pada produk saus cabai tersebut. Dari aspek tekstur didapatkan hasil F1= 3,64 , F2= 4,12, dan F3= 4,36. Panelis menyukai tekstur dari ketiga produk dan hasil tertinggi pada F3. Hal di karenakan penambahan salak yang telah dihaluskan terhadap saus cabai berpengaruh terhadap tekstur, semakin banyak salak maka tekstur akan semakin kental. Dari aspek rasa didapatkan hasil F1= 3,88, F2= 4,04, F3=4,28. Dari ketiga formulasi tersebut didapatkan hasil tertinggi pada F3. Hal ini dikarenakan panelis lebih menyukai F3 dengan lebih banyak penambahan salak sehingga rasa buah salak semakin berasa.

### Uji Mutu Hedonik

Data uji mutu hedonik adalah skor rata-rata yang diperoleh dari 25 orang panelis dengan menggunakan skala 1-5, dari aspek warna (1= sangat tidak berwarna merah, 2= tidak berwarna merah, 3= agak berwarna merah, 4= berwarna merah, 5= sangat berwarna merah); aspek aroma (1= sangat tidak beraroma cabai dan salak, 2= tidak beraroma cabai dan salak, 3= agak beraroma cabai dan salak, 4= beraroma cabai dan salak, 5= sangat beraroma cabai dan salak); aspek tekstur (1= sangat tidak kental, 2= tidak kental, 3= agak kental, 4= kental, 5= sangat kental); aspek rasa (1= sangat tidak berasa cabai dan salak, 2= tidak berasa cabai dan salak, 3= agak berasa cabai dan salak, 4= berasa cabai dan salak, 5= sangat berasa cabai dan salak).

Tabel 2. Hasil uji mutu hedonik

Variabel	F1	F2	F3	P
Warna	3,80	3,80	3,76	0,987
Aroma	3,44	3,68	4,12	0,003
Tekstur	4,08	4,12	4,20	0,984
Rasa	3,28	3,68	4,36	0,000

Berdasarkan hasil uji mutu hedonik saus cabai buah salak dari aspek warna didapatkan hasil F1= 3,80, F2= 3,80 dan F3= 3,76. Panelis menyatakan berwarna merah tua pada produk F1, F2, dan F3. Hal ini dikarenakan pengaruh penggunaan cabai yang menghasilkan warna merah tua. Menurut Pantan [5] mengemukakan bahwa warna merah pada cabai dari kandungan pigment karatenoid. Dari aspek aroma didapatkan hasil F1= 3,44, F2= 3,68, dan F3= 4,12. Dari ketiga formulasi dapat disimpulkan bahwa semakin banyak penambahan buah salak, maka aroma yang dihasilkan semakin beraroma salak. Hal ini sejalan dengan penelitian Kristianingsih [6] dengan menggunakan labu kuning pada pemuatan brownis, menyatakan bahwa semakin sedikit labu kuning yang digunakan maka aroma yang dihasilkan semakin tidak nyata. Dari aspek tekstur didapatkan hasil F1= 4,08, F2= 4,12, dan F3= 4,20. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa semakin banyak penambahan buah salak maka tekstur yang dihasilkan semakin kental. Pada Penelitian Mesiana [7] menyatakan bahwa cabai merah tidak memberikan pengaruh kekentalan yang nyata karena bukan cabai merah yang berfungsi sebagai pemberi kekentalan. Dari aspek rasa didapatkan hasil F1= 3,28, F2= 3,68, dan F3= 4,36. Dari hasil tersebut dapat disimpulkan bahwa semakin banyak penambahan buah salak maka rasa

yang dihasilkan semakin berasa salak. Hasil dari tes menggunakan *friedman test* menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan antara F1, F2 dan F3 pada variabel warna ( $P=0,987$ ) dan tekstur ( $P=0,984$ ), namun ada perbedaan antara F1, F2 dan F3 pada variabel aroma ( $P=0,003$ ) dan variabel rasa ( $P=0,000$ ).

### KESIMPULAN

Pada pembuatan saus cabai dengan penambahan buah salak ini memberikan hasil perbedaan pada variabel aroma dan juga rasa, hal ini dikarenakan semakin banyak penambahan buah salak ke dalam pembuatan saus cabai maka aroma dan rasa yang dihasilkan semakin beraroma dan berasa buah salak. Dan pada hasil uji tingkat kesukaan sebagian besar panelis menyukai produk saus cabai dengan penambahan buah salak, artinya produk ini dapat diterima masyarakat baik dari segi warna, aroma, tekstur maupun rasanya.

### SARAN

Diharapkan pada penelitian selanjutnya dapat meneliti mengenai daya simpan produk dan kandungan gizi yang terkandung di dalamnya sehingga produk ini dapat dipasarkan dan diterima oleh masyarakat luas.

### UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Politeknik Negeri Balikpapan yang telah mendanai riset ini. Terima kasih pula kepada mahasiswa dan teman-teman yang telah membantu hingga penelitian ini selesai, dan juga kepada seluruh panelis yang bersedia untuk meluangkan waktunya menjadi sampel pada penelitian ini.

### DAFTAR PUSTAKA

- [1] L. Afrianti, E.Y. Sukandar, S. Ibrahim, I.K.A. Adnyana. "Xanthine Oxidase Inhibitor Activity of Terpenoid and Pyrrole Compounds Isolated from Snake Fruit (*Salacca edulis*) variety of Bongkok", *J. Applied Sciences*, 7(20) (2010): 3127-3130
- [2] E. Hambali, M. Ihsanur, A. Suryani. "Membuat Saus Cabau dan Tomat", Penebar Swadaya, Jakarta (2006)
- [3] S. Koswara. "Pengolahan Aneka Saus", 2009, <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>, diakses September (2021)
- [4] S. Indrawati, Lahming, A. Sukainah. Analisis Sifat Fisiko Kimia Saus Cabai Fortifikasi Labu Siam dan Labu Kuning", *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 4 (2018): 113-123
- [5] S.R. Pantan. "Studi Pengaruh Suhu Penggorengan Vakum Terhadap Kualitas Cabai Kering", Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Pertanian, Universitas Hasanudin, Makasar (2012)
- [6] Z. Kristianingsih. "Pengaruh Substitusi Labu Kuning Terhadap Kualitas Brownis Kukus" Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Semarang (2010)
- [7] C. Mesiana. "Pemanfaatan Tepung Asia Ubi Jalar Sebagai Bahan Pengisi dalam Pembuatan Saus Cabai". Departemen Ilmu dan Teknologi Pangan, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor (2013)