

UJI ORGANOLEPTIK MIE MOCAF SAYUR DI BBPP KETINDAN

HERDINASTITI, S.P., M.P.¹, SAMSUL MUARIF²

¹Balai Besar Pelatihan Pertanian Ketindan

²Program Studi Manajemen Agribisnis, Jurusan Manajemen Agribisnis,
Politeknik Negeri Jember
herdinastiti@gmail.com

ABSTRACT

Mocaf noodle is a good alternative to replace noodles that made from wheat flour. BBPP Ketindan innovated by adding vegetables to the mocaf noodle mixture, which is moringa, broccoli, and mustard greens. To know the preference of potential consumers on vegetable mocaf noodles, it is necessary to do an organoleptic test with 4 parameters, which is color, aroma, texture, and taste. From the results of the study, it found that mustard green mocaf noodle got the highest preference value, then broccoli mocaf noodle, and the last is moringa mocaf noodle.

Keywords—organoleptic, noodles, mocaf, vegetable.

I. PENDAHULUAN

Mie mocaf merupakan alternatif yang baik untuk mengganti mie yang berbahan dasar dari tepung terigu. Mie mocaf memiliki keunggulan karena mengandung mineral kalsium yang lebih tinggi dibandingkan padi dan gandum. Bahan baku ini juga tidak mengandung gluten, sehingga aman untuk penyandang autisme dan diabetes (Septiantoro, 2021).

BBPP Ketindan melakukan inovasi dengan menambahkan sayur ke dalam adonan mie mocaf. Sayur yang dipilih adalah kelor, brokoli, dan sawi. Dengan adanya produk ini perlu dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui penilaian calon konsumen dan dapat menjadi suatu masukan bagi BBPP Ketindan.

II. METODE PENELITIAN

Uji organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Dalam penilaian bahan pangan sifat yang menentukan diterima atau tidak suatu produk adalah sifat

indrawinya. Indra yang digunakan dalam menilai sifat indrawi adalah indera penglihatan, peraba, pembau dan pengecap (Rahayu, 2001).

Uji organoleptik dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap mie mocaf sayur. Adapun mie mocaf sayur yang diproduksi BBPP Ketindan adalah mie mocaf kelor, mie mocaf sawi dan mie mocaf brokoli.

Melalui uji organoleptik, BBPP Ketindan akan mengetahui mie sayur mocaf mana yang lebih disukai oleh konsumen. Pengujian dilakukan pada panelis yang berjumlah 30 orang calon konsumen. Panel ini adalah panel konsumen. Panel konsumen terdiri dari 30 hingga 100 orang yang tergantung pada target pemasaran suatu komoditi. Panel ini mempunyai sifat yang sangat umum dan dapat ditentukan berdasarkan daerah atau kelompok tertentu (Arbi, 2009).

Uji organoleptik pada mie mocaf sayur dilakukan meliputi 4 parameter yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa. Skala penilaian yang dipergunakan adalah Skala Likert dengan rentang 1 – 7 dengan kategori sebagai berikut:

1 = sangat tidak suka

2 = tidak suka

3 = agak tidak suka

4 = netral

5 = agak suka

6 = suka

7 = sangat suka

Setelah data terakumulasi kemudian diambil nilai rata-rata dari setiap parameter dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Nilai Rata - rata} = \frac{\text{Total Nilai}}{\text{Jumlah Responden}}$$

Dari nilai rata-rata tersebut dapat disimpulkan mie mocaf sayuran mana yang lebih disukai oleh calon konsumen.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik pada 30 orang panelis didapatkan hasil nilai rata-rata sebagai berikut:

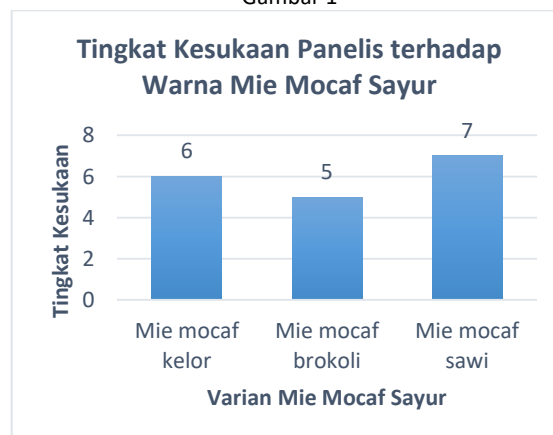
Tabel 1. Nilai Rata-Rata Uji Organoleptik Mie Mocaf Sayur

Mie Mocaf	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Total Nilai
Mie Mocaf Kelor	4,77	4,47	5,10	4,63	18,97
Mie Mocaf Brokoli	4,70	5,07	5,07	5,00	19,83
Mie Mocaf Sawi	6,10	5,20	5,50	5,47	22,27

1. Warna

Warna merupakan salah satu parameter fisik pangan yang penting dalam menentukan mutu bahan pangan. Rerata nilai kesukaan panelis terhadap warna mie mocaf sayur berkisar antara 6-5-7. Mie mocaf kelor memiliki rerata nilai kesukaan 6 suka, mocaf brokoli memiliki rerata nilai kesukaan 5 agak suka, dan mocaf sawi memiliki nilai kesukaan 7 sangat suka. Rerata kesukaan warna mie mocaf sayur dapat dilihat pada Gambar 1.

Gambar 1

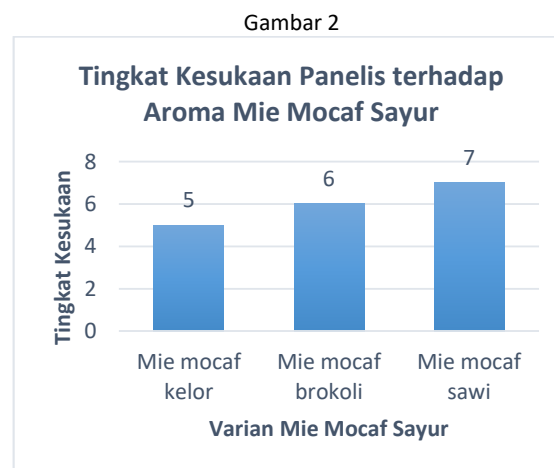


Gambar 1. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Warna Mie Mocaf Sayur

Gambar 1 menunjukkan bahwa rerata nilai kesukaan panelis terhadap warna mie mocaf sayur tertinggi yaitu mie mocaf sawi dengan nilai sebesar 7 (kategori: sangat suka) dan terendah pada mie mocaf brokoli dengan nilai 5 (kategori: agak suka). Panelis lebih menyukai mie mocaf sawi yang berwarna sangat hijau. Hal ini dikarenakan dari segi warna, mie mocaf daun sawi lebih menarik dan dari segi rasa lebih enak dibanding mie mocaf daun brokoli. penambahan sayuran sawi meningkatkan derajat kecerahan warna hijau lebih tinggi pada mie mocaf brokoli dan mie mocaf daun kelor.

2. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum menikmati makanan, karena konsumen dapat mencium makanan tersebut sebelum akhirnya dikonsumsi. Rerata kesukaan aroma mie mocaf sayur dapat dilihat pada Gambar 2.



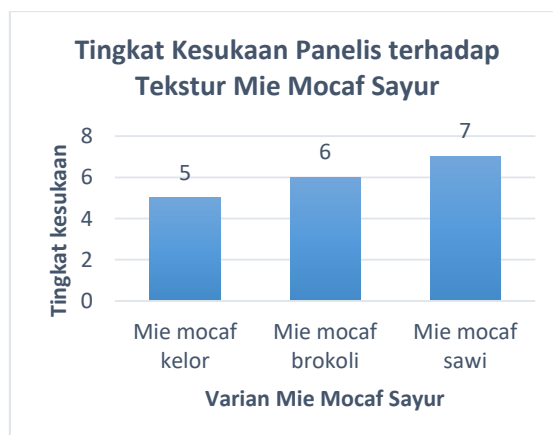
Gambar 2. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Aroma Mie Mocaf Sayur

Gambar 2 menunjukkan bahwa rerata nilai kesukaan panelis terhadap aroma mie mocaf sayur tertinggi yaitu mie mocaf sawi dengan nilai sebesar 7 (kategori: sangat suka) dan terendah pada mie mocaf daun kelor dengan nilai 5 (kategori: agak suka). Panelis lebih menyukai aroma mie mocaf sawi yang memiliki aroma tidak terlalu kuat. Sedangkan mie mocaf daun kelor agak disukai karena dari segi aroma daun kelor masih terlalu kuat.

3. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu paramter uji organoleptik, untuk dapat melihat tektur dapat dilakukan dengan cara melihat, dengan melihat kita dapat menentukan tekstur dari suatu benda, namun hanya dengan melihat hasil dari tekstur tidak dapat akurat. Agar hasil tekstur menjadi akurat dapat digunakan cara meraba, menyentuh atau merasakan. Rerata kesukaan tekstur mie mocaf sayur dapat dilihat pada Gambar 3.

Gambar 3



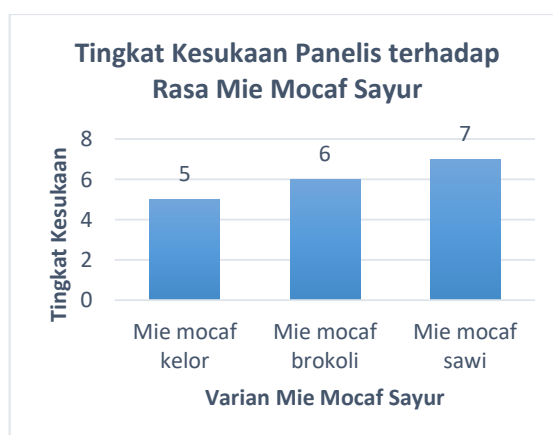
Gambar 3. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Tekstur Mie Mocaf Sayur

Gambar 3 menunjukkan bahwa rerata nilai kesukaan panelis terhadap tekstur mie mocaf sayur tertinggi yaitu mie mocaf sawi dengan nilai sebesar 7 (kategori: sangat suka) dan terendah pada mie mocaf daun kelor dengan nilai 5 (kategori: agak suka). Panelis lebih menyukai tekstur mie mocaf sawi yang memiliki tekstur yang lebih kenyal. Sedangkan mie mocaf daun kelor agak disukai karena dari segi tekstur kurang kenyal.

4. Rasa

Rasa merupakan faktor yang sangat penting dalam penilaian seseorang terhadap kualitas suatu bahan pangan. Ketika suatu bahan pangan dikonsumsi, rasa akan dideteksi oleh indera pengecap manusia. Rerata kesukaan tekstur mie mocaf sayur dapat dilihat pada Gambar 4

Gambar 4



Gambar 4. Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Rasa Mie Mocaf Sayur

Gambar 4 menunjukkan bahwa rerata nilai kesukaan panelis terhadap rasa mie mocaf sayur tertinggi yaitu mie mocaf sawi dengan nilai sebesar 7 (kategori: sangat suka) dan terendah pada

mie mocaf brokoli dengan nilai 5 (kategori: agak suka). Panelis lebih menyukai mie mocaf sawi. Hal ini dikarenakan dari segi rasa, mie mocaf daun sawi lebih enak dan rasa sawi nya tidak terlalu kuat dibanding mie mocaf daun brokoli dan mie mocaf daun kelor. Mie mocaf daun kelor kurang disukai oleh panelis karena rasa daun kelornya masih sangat terasa.

IV. KESIMPULAN

Dari hasil uji organoleptik dapat dilihat bahwa panelis lebih suka dengan mie mocaf sawi dengan mendapatkan nilai rerata tertinggi dibandingkan dengan mie mocaf daun kelor dan mie mocaf brokoli. Adapun mie mocaf brokoli mendapatkan nilai rerata tertinggi kedua dan yang terakhir adalah mie mocaf kelor.

DAFTAR PUSTAKA

Arbi. Armein Syukri, 2009, *Praktikum Evaluasi Sensori, Modul*, Universitas Terbuka, Tangerang Selatan.

Rahayu, W.P, 2001, *Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*, Teknologi Pangan dan Gizi, Fakultas Teknologi Pertanian, Institut Pertanian Bogor, Bogor.

Septyantoro, 2021, Nikmatnya Mie Mocaf Sajian Kedai di Solo, Cocok untuk Penderita Maag, <https://jateng.inews.id/berita/nikmatnya-mie-mocaf-sajian-kedai-di-solo-cocok-untuk-penderita-maag> , diakses tanggal 6 Oktober 2022