

PENGARUH UJI ORGANOLEPTIK TERHADAP SELERA KONSUMEN PADA JAMUR TIRAM (*Pleurotus ostreatus*) KRISPI DENGAN PENAMBAHAN BUMBU PEDAS

Muhammad Sadan¹, Indira Karina¹

¹ Agrobisnis, Fakultas Sains, Universitas Nahdlatul Ulama Sumatera Barat, Padang-Sumatera Barat, Indonesia

Info Artikel

Sejarah Artikel:

Disubmit :

Direvisi :

Disetujui :

Keywords:

Consumer preferences; Oyster mushroom; Organoleptic; Product innovation; Spicy seasoning

Abstrak

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) merupakan bahan pangan bernutrisi tinggi yang memiliki potensi besar sebagai produk olahan. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh variasi tingkat kepedasan terhadap selera konsumen melalui uji organoleptik, menggunakan parameter rasa, tekstur, dan kenampakan visual. Penelitian dilakukan dengan pendekatan deskriptif kuantitatif, melibatkan 28 panelis tidak terlatih berusia 15–25 tahun. Sampel jamur krispi terdiri dari empat perlakuan: kontrol (tanpa bumbu), bon cabe level 10, 15, dan 30. Data organoleptik dianalisis menggunakan ANOVA dan uji lanjut Duncan pada taraf 5%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tingkat kepedasan memberikan pengaruh signifikan terhadap rasa dan kenampakan visual, tetapi tidak pada tekstur. Panelis paling menyukai jamur krispi dengan bon cabe level 15, dengan skor tertinggi pada rasa pedas yang dianggap sesuai dengan selera konsumen. Sementara itu, tekstur renyah tetap disukai pada semua perlakuan, tanpa perbedaan nyata. Kesimpulan penelitian ini menunjukkan bahwa inovasi produk berbasis jamur krispi dengan variasi tingkat kepedasan dapat meningkatkan daya tarik konsumen, khususnya kalangan muda, serta memberikan peluang usaha berbasis pangan kaya nutrisi.

Abstract

Oyster mushroom (*Pleurotus ostreatus*) is a highly nutritious food ingredient with significant potential as a processed product. This study aims to determine the effect of varying spiciness levels on consumer preferences through organoleptic testing, focusing on taste, texture, and visual appearance parameters. The study employed a descriptive quantitative approach involving 28 untrained panellists aged 15–25 years. Crispy oyster mushroom samples were treated with four levels of spiciness: control (no seasoning) and bon cabe levels 10, 15, and 30. Organoleptic data were analyzed using ANOVA and Duncan's multiple range test at a 5% significance level. The results showed that spiciness levels significantly influenced taste and visual appearance but not texture. Panellists preferred crispy oyster mushrooms with bon cabe level 15, scoring highest for a spiciness level deemed acceptable by consumers. Meanwhile, the crispy texture was consistently favoured across all treatments without significant differences. This study concludes that product innovation with varying spiciness levels enhances consumer appeal, particularly among young people, and offers a promising business opportunity for nutrient-rich food products.

* Alamat Korespondensi:
E-mail: msadan2306@gmail.com

1. Pendahuluan

Jamur tiram (*Pleurotus ostreatus*) adalah jenis jamur yang termasuk dalam kelompok jamur tiram atau *oyster mushroom*. Jenis jamur ini sangat populer dalam dunia kuliner karena rasa yang lezat dan tekstur dagingnya yang unik mirip dengan daging ayam. Kandungan nutrisi pada jamur juga terbilang lengkap. Selain kaya vitamin dan serat, jamur juga memiliki kandungan mineral seperti kalium, kalsium, natrium, fosfor, besi dan magnesium (Parnanto *et.al.*, 2019).

Jamur tiram termasuk bahan pangan yang mudah rusak. Beberapa hari setelah panen, mutu jamur tiram turun dengan cepat sampai tidak layak dimakan. Perubahan mutu yang terjadi antara lain layu, warna menjadi kecoklatan, lunak dan cita rasanya berubah. Pengolahan bahan pangan merupakan salah satu fungsi untuk memperbaiki mutu bahan pangan, memberikan kemudahan dalam penanganan, efisiensi biaya produksi, memperbaiki cita rasa dan aroma dan penganekaragaman produk. Pengolahan jamur tiram menjadi produk jamur krispi merupakan salah satu upaya diversifikasi produk olahan jamur.

Jamur tiram memiliki rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah sehingga menjadi camilan favorit bagi banyak orang. Saat ini lagi tren penggunaan bubuk pedas dengan berbagai level kepedasan dari yang suka rasa pedas ringan hingga ekstrem. Rasa pedas berasal dari senyawa kimia yang disebut capsaicin. Senyawa ini terdapat dalam cabai dan memberikan efek pemanasan atau sensasi terbakar ketika terpapar pada lidah atau selaput lendir mulut. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk makanan perlu dilakukan uji organoleptik untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk. Uji organoleptik adalah metode penilaian yang melibatkan penggunaan indera manusia, seperti penglihatan, penciuman, dan pengecap, untuk mengevaluasi karakteristik organoleptik suatu produk.

Dalam uji organoleptik produk makanan, penilaian dari para penilai sangat penting untuk memastikan kualitas produk. Hasil dari uji organoleptik ini akan digunakan untuk meningkatkan kualitas dan kesegaran produk makanan sebelum dipasarkan kepada konsumen. Dengan melakukan uji organoleptik secara teratur, produsen makanan dapat memastikan bahwa produk mereka tetap memenuhi standar kualitas yang tinggi dan tetap disukai oleh konsumen. Melalui penilaian terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur, produsen dapat memastikan bahwa jamur krispi yang mereka produksi memenuhi standar kualitas yang tinggi

2. Metodologi Penelitian

2.1. Alat dan Bahan

Peralatan yang digunakan yaitu kuisioner, kualiti, sendok penggoreng, tabung gas, kompor gas, panci, pisau, timbangan, talenan, baskom, saringan minyak goreng, kotak makan plastik ukuran 350 ml, dan alat tulis. Sedangkan bahan yang digunakan pada penelitian ini adalah jamur tiram, air mineral, bubuk bon cabai pada level 10, 15 dan 30

2.2. Metode Penelitian

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode deskriptif kuantitatif dan menggunakan parameter organoleptik uji hedonik (kesukaan) menurut panelis yaitu meliputi rasa, kenampakan visual dan tekstur. Pengujian menggunakan skala hedonik berupa deskripsi sampel yang diuji seperti sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, tidak suka, sangat tidak suka. Analisis data dilakukan dengan mentransformasikan skala hedonik ke dalam skala angka. Angka tersebut dapat menaik atau menurun tergantung tingkat kesukaan seperti 5, 7 atau 9 untuk yang paling disukai. Maka hasil yang diperoleh dapat dianalisis statistik. Data penelitian disusun dengan 4 perlakuan tingkat kepedasan yaitu :

P0 = Kontrol (original)

P1 = tingkat pedas 1 (Bon cabe level 10)

P2 = tingkat pedas 2 (Bon cabe level 15)

P3 = tingkat pedas 3 (Bon cabe level 30)

Masing-masing perlakuan dilakukan pengulangan sebanyak 4 kali. Masing-masing sampel diberi kode dengan tiga angka yang berbeda. Sampel diujikan dan disajikan kepada panelis secara bersamaan, kemudian panelis diminta menilai sampel sesuai skor. Data hasil pengamatan dianalisis dengan sidik ragam melalui uji F pada taraf 5%. Jika F hitung lebih besar daripada F Tabel maka perlakuan berbeda nyata dan dilakukan uji lanjut menggunakan *Duncan's New Multiple Range Test* (DMRT) pada taraf 5%.

3. Hasil dan Pembahasan

3.1. Pembahasan Uji Organoleptik

3.1.1. Rasa

Rasa merupakan faktor penting dalam menentukan keputusan bagi konsumen untuk menerima atau menolak suatu makanan ataupun produk pangan. Ada empat jenis rasa dasar yang dikenali oleh manusia yaitu asin, asam, manis dan pahit. Rasa pedas disebabkan oleh senyawa capsaicin dan dihidrocapsaicin pada cabai. Bon cabe merupakan sambal tabur yang terbuat dari cabai asli. Bon cabe merupakan produk sambal tabur yang dikeluarkan oleh Kobe Boga Utama pada tahun 2012. Pengujian organoleptik ini dilakukan untuk melihat tingkat kepedasan dari bon cabe pada beberapa level pedas yaitu level 10, 15 dan 30 setelah dipadukan dengan produk krispi jamur tiram. Gambar kemasan bon cabe dapat dilihat pada Gambar 1.

Tabel ditulis dengan *Times New Roman* berukuran 10 *pt* dan diletakkan berjarak satu spasi tunggal di bawah judul tabel. Judul tabel ditulis dengan huruf berukuran 9 *pt bold* dan ditempatkan di atas tabel. Penomoran tabel menggunakan angka Arab. Jarak tabel dengan paragraf adalah satu spasi tunggal. Tabel diletakkan segera setelah penunjukannya dalam naskah. Kerangka tabel menggunakan garis setebal 1 *pt*. Apabila tabel memiliki lajur yang cukup banyak, dapat digunakan format satu kolom pada setengah atau satu

halaman penuh. Jika judul pada setiap lajur tabel cukup panjang dan rumit maka lajur diberi nomor dan keterangannya diberikan di bagian bawah tabel (Anestis *et al.*, 2015).

Gambar ditempatkan simetris dalam kolom berjarak satu spasi tunggal dari paragraf. Apabila ukuran gambar melewati lebar kolom maka gambar dapat ditempatkan dengan format satu kolom. Gambar diletakkan segera setelah penunjukannya dalam naskah. Gambar diberi nomor dan diurut dengan angka Arab. Keterangan gambar diletakkan di bawah gambar dan berjarak satu spasi tunggal dari gambar. Penulisan keterangan gambar menggunakan huruf berukuran 9pt, bold. Jarak keterangan gambar dengan paragraf adalah dua spasi tunggal. Gambar yang telah dipublikasikan oleh penulis lain harus mendapat izin tertulis penulisnya dan penerbitnya. Gambar akan dicetak hitam-putih.



Gambar 1. Bumbu pedas yang dipakai untuk percobaan

Analisis data kuisioner uji organoleptik ‘rasa’ produk jamur krispi dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Data Kuisioner uji organoleptik ‘rasa’ produk krispi jamur tiram

Perlakuan No.	P0 Ulangan				Rata-rata	P1 Ulangan				Rata-rata	P2 Ulangan				Rata-rata	P3 Ulangan				Rata-rata
	1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4	
1	1	1	1	1	1,0	1	1	1	1	1,0	2	2	3	3	2,5	3	4	5	5	4,5
2	1	1	1	1	1,0	4	3	2	4	3,5	3	4	5	5	4,5	4	5	5	5	4,5
3	2	1	1	2	1,5	3	2	4	1	2,5	4	1	4	3	3,0	3	3	4	4	3,5
4	1	1	1	1	1,0	1	1	2	1	1,5	1	2	3	1	1,5	3	4	4	5	4,5
5	1	1	1	1	1,0	1	3	2	3	2,5	2	2	2	1	1,5	3	4	5	5	4,5
6	1	1	1	1	1,0	3	3	3	3	3,0	3	3	3	3	3,0	3	3	4	5	3,5
7	1	1	1	1	1,0	1	1	1	3	1,5	3	3	3	4	3,5	4	5	5	5	4,5
8	1	1	1	1	1,0	1	1	1	2	1,5	2	2	4	2,5	4	3	4	5	5	4,5
9	1	1	1	1	1,0	1	1	1	1	1,0	4	2	1	1	2,0	4	2	5	5	4,0
10	1	1	1	1	1,0	2	4	4	4	3,5	2	4	3	5	3,5	3	3	5	5	4,0
11	1	1	1	1	1,0	4	3	5	4	4,0	4	3	3	3	3,5	4	4	5	5	4,5
12	3	1	1	1	1,5	2	3	3	3	2,5	4	3	4	3,5	5	2	5	5	5	4,5
13	1	1	1	1	1,0	2	4	3	3	3,0	4	3	5	3,5	3	4	5	5	5	4,5
14	3	1	1	1	1,5	2	3	3	3	2,5	4	3	4	3,5	5	2	5	5	5	4,5
15	1	1	1	1	1,0	3	1	3	1	2,5	1	3	2	4	2,5	5	5	5	5	5,0
16	1	1	1	1	1,0	2	3	3	4	3,0	4	2	3	4	3,5	4	3	5	5	4,5
17	1	1	1	3	1,5	3	3	3	3	3,0	4	4	4	3	3,5	1	4	3	3	2,5
18	1	1	1	1	1,0	5	3	4	5	4,5	4	4	4	4	4,0	5	5	5	5	5,0
19	1	1	1	1	1,0	3	2	2	3	2,5	4	4	5	5	4,5	5	5	5	5	5,0
20	2	1	1	2	1,5	5	4	3	4	4,0	2	2	3	4	2,5	3	3	4	4	3,5
21	1	1	1	1	1,0	1	1	1	1	1,0	2	1	2	3	2,0	3	3	3	3	3,0
22	1	1	1	1	1,0	2	2	2	3	2,5	4	2	4	4	3,5	4	4	5	5	4,5
23	1	1	1	1	1,0	2	2	3	4	2,5	3	2	3	3	2,5	3	4	4	4	3,5
24	1	1	1	1	1,0	3	3	3	2	2,5	4	3	4	3	3,5	4	4	3	4	3,5
25	1	1	1	1	1,0	1	1	1	3	1,5	3	3	4	4	3,5	4	4	4	5	4,5
26	1	1	1	1	1,0	1	1	3	3	2,0	1	3	1	3	2,0	4	4	5	5	4,5
27	1	1	1	1	1,0	1	1	1	2	1,5	2	2	2	4	2,5	4	5	5	4	4,5
28	1	1	1	1	1,0	2	2	2	3	2,5	4	2	4	4	3,5	4	4	5	5	4,5

Data ini selanjutnya dilakukan analisis ragam yang menunjukkan nilai berbeda nyata pada rasa jamur krispy sehingga dilakukan uji lanjut Duncan. Uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa pada jamur krispy tanpa penambahan bubuk cabe dibandingkan dengan jamur krispy yang diberikan penambahan cabe pada level 10, 15, dan 30 menunjukkan hasil yang berbeda nyata. Hal ini menunjukkan panelis dapat membedakan dengan baik level kepedasan yang diberikan pada jamur krispy tiram dan menyukai jamur krispy tiram yang memiliki

rasa pedas. Hal ini dapat disebabkan karena panelis yang dilibatkan pada penelitian ini adalah anak-anak muda yang memiliki kesukaan terhadap makanan yang memiliki rasa pedas. Hal ini sejalan dengan pendapat Mareta *et al.*, 2021 yang menyatakan bahwa tingkat ketahanan lidah terhadap sensasi pedas pada setiap orang berbeda, ada yang tahan dengan pedas dan ada yang tidak tahan pedas. Winarto *et al.*, (2014) menyatakan bahwa toleransi seseorang terhadap rasa pedas *capsaicin* pada cabai berbeda-beda. Menurut Bambang (1998), rasa merupakan faktor yang paling penting dari produk makanan disamping warna dan aroma. Setiap bahan makanan akan memiliki rasa yang khas sesuai dengan sifat bahan itu sendiri atau adanya zat lain yang ditambahkan pada saat proses pengolahan sehingga rasa aslinya menjadi berkurang atau bahkan lebih baik.

3.1.2. Tekstur

Uji organoleptik terhadap tekstur bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau tingkat penerimaan panelis terhadap tekstur pada produk krispi jamur tiram. Hasil pengujian organoleptik terhadap tekstur produk jamur tiram krispi dengan penambahan bumbu pedas pada selera konsumen dapat dilihat pada data kuisioner berikut:

Tabel 2. Data Kuisioner uji organoleptik ‘tekstur’ produk krispi jamur tiram

Perlakuan No.	P0 Ulangan				Rata-rata	P1 Ulangan				Rata-rata	P2 Ulangan				Rata-rata	P3 Ulangan				Rata-rata
	1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4	
1	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
2	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
3	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
4	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
5	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
6	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
7	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
8	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
9	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
10	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
11	5	4	5	5	4,5	3	4	5	4	4,0	5	4	5	5	4,5	5	3	4	5	4,5
12	5	5	4	4	4,5	4	4	5	3	4,0	5	4	5	5	4,5	4	4	5	5	4,5
13	5	5	5	4	4,5	5	4	4	5	4,5	4	4	5	4	4,5	4	5	5	5	4,5
14	5	5	4	4	4,5	4	4	5	3	4,0	5	4	5	5	4,5	4	4	5	5	4,5
15	5	5	5	4	4,5	4	5	4	3	4,0	4	4	4	2	3,5	3	3	3	3	3,0
16	5	4	5	5	4,5	4	5	5	5	4,5	4	3	5	4	4,0	4	5	5	4	4,5
17	4	4	5	6	4,5	3	5	4	4	4,0	4	5	4	4	4,5	5	4	3	4	4,0
18	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
19	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
20	4	3	5	5	4,5	4	5	5	4	4,5	4	4	4	4	4,0	3	4	5	5	4,5
21	5	4	5	5	4,5	4	4	5	5	4,5	5	5	5	4	4,5	4	4	5	5	4,5
22	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	4	5	5	5	4,5	5	5	5	5	5,0
23	5	4	5	5	4,5	4	5	5	5	4,5	4	3	4	5	4,0	4	4	5	4	4,5
24	5	5	5	5	5,0	4	4	5	3	4,0	5	5	5	4	4,5	4	3	2	3	3,0
25	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
26	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
27	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
28	5	5	5	5	5,0	5	5	5	4	4,5	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0

Nilai signifikansi pada tekstur jamur krispy 0,015 menunjukkan bahwa tekstur pada jamur krispy dengan berbagai level kepedasan menunjukkan hasil yang berbeda nyata sehingga dilakukan uji lanjut Duncan Uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa pada jamur krispy dengan penambahan cabe pada level 10, 15, dan 30 tidak menunjukkan hasil yang berbeda nyata, sedangkan perbedaan nyata pada tekstur jamur tiram krispy ditunjukkan pada tanpa penambahan cabe yaitu pada level cabe 0 atau kontrol. Hal ini diduga tanpa penambahan bumbu cabai, tekstur pada jamur krispi tidak mengalami perubahan. Tekstur adalah sifat benda yang meliputi kerenyahan, kekerasan dan keelastisan. Hal ini sangat menentukan penerimaan panelis terhadap tekstur produk jamur yang dihasilkan (Sutikarini *et al.*, 2015).

Sebaliknya dengan penambahan bubuk cabai dapat mengurangi kerenyahan jamur krispi. Hal ini dapat disebabkan karena jamur tiram krispy yang diberikan penambahan bubuk cabe dapat mengalami oksidasi dan mengurangi tekstur krispy pada jamur, karena bubuk cabe yang mengalami kontak langsung dengan oksigen di udara dapat mengalami oksidasi sehingga bubuk cabe menjadi lembab yang berpengaruh terhadap tekstur jamur yang diberi bubuk cabe. Menurut Deglas (2018) Tekstur makanan sangat ditentukan oleh kandungan air, lemak, protein dan karbohidrat yang terkandung dalam produk makanan tersebut. Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat dirasakan dengan mulut (pada waktu digigit, dikunyah dan ditelan) ataupun perabaan dengan jari (Sitompul,2012). Sifat renyah bahan pangan dapat hilang akibat terjadinya absorbs air pada bahan pangan, sehingga tekstur makanan kering akan terjadi plastisisasi dan softening pada matrik pati dan protein yang akan meningkatkan kekuatan mekanik produk (Amertaningtyas *et al.*, 2010).

3.1 3. Kenampakan Visual

Uji organoleptik terhadap kenampakan visual bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau tingkat penerimaan panelis terhadap kenampakan pada produk krispi jamur tiram dengan penambahan bumbu pedas. Hasil analisis kuisioner terhadap kenampakan visual dapat dilihat Tabel 3

Tabel 3. Data Kuisioner uji organoleptik ‘kenampakan visual’ produk krispi jamur tiram

Perinkuan No.	P0				Rata-rata	P1				Rata-rata	P2				Rata-rata	P3				Rata-rata
	1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4	
1	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
2	4	4	2	3	3,3	5	5	4	5	4,8	5	5	5	5	5,0	0	5	4	5	3,2
3	4	5	5	4	4,5	5	4	5	5	4,8	5	4	4	5	4,5	5	4	4	5	4,5
4	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	5	4	4	4,3
5	1	1	1	1	1,0	3	5	5	3	4,0	4	4	5	3	4,0	4	5	5	5	4,8
6	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
7	5	5	5	5	5,0	4	4	4	5	4,3	5	4	5	5	4,8	4	5	4	4	4,3
8	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	5	4,3	5	5	5	5	5,0
9	5	4	4	4	4,3	5	5	5	4	4,8	5	4	5	5	4,8	5	5	5	4	4,8
10	4	4	4	4	4,0	4	4	4	5	4,3	4	4	5	5	4,5	4	5	5	5	4,8
11	5	4	4	4	4,3	4	4	5	4	4,3	3	5	5	4	4,3	3	4	5	5	4,3
12	5	4	3	2	3,5	4	5	4	4	4,3	4	4	4	5	4,3	5	4	5	5	4,8
13	5	4	5	4	4,5	4	4	5	4	4,3	4	5	4	5	4,5	4	2	5	3	3,5
14	5	4	3	2	3,5	4	5	4	4	4,3	4	4	4	5	4,3	5	4	5	5	4,8
15	4	4	4	3	3,8	3	5	3	3	3,5	4	4	5	2	3,8	2	4	2	2	2,5
16	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	4	5	4,8
17	1	5	3	4	2,8	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
18	5	5	5	5	5,0	4	5	5	5	4,8	4	3	4	4	3,8	5	2	5	4	4,0
19	2	2	2	3	2,3	3	4	3	4	3,5	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
20	3	3	3	3	3,0	3	3	3	3	3,0	3	3	3	3	3,0	3	3	3	3	3,0
21	2	2	2	2	2,0	3	2	3	3	2,8	4	3	4	4	3,8	5	5	5	5	5,0
22	5	5	5	5	5,0	3	2	3	5	3,3	5	5	4	2	4,0	5	5	5	5	5,0
23	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	4	5	4,8	5	5	5	5	5,0
24	2	2	3	4	2,8	3	3	4	3	3,3	3	4	4	4	3,8	4	4	4	3	3,8
25	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	5	5	5	4,8	5	5	5	5	5,0
26	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	4	5	4,8	5	5	4	5	4,8
27	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
28	5	5	5	5	5,0	3	2	3	5	3,3	5	5	4	2	4,0	5	5	5	5	5,0

Kenampakan visual pada jamur krispy dengan berbagai level kepedasan menunjukkan hasil yang berbeda nyata sehingga dilakukan uji lanjut Duncan. Uji lanjut Duncan menunjukkan bahwa pada jamur krispy tanpa penambahan bubuk cabe dibandingkan dengan penambahan cabe bubuk dengan level 10 memberikan hasil kenampakan visual yang tidak berbeda nyata. Hal ini dapat disebabkan karena bubuk cabe memiliki partikel yang sangat kecil sehingga tidak terlalu terlihat oleh panelis secara visual, namun hasil yang berbeda nyata ditunjukkan oleh jamur krispy tiram yang

diberikan bubuk cabe dengan level 15 dan 30. Hal ini dapat disebabkan karena pada cabe dengan level yang lebih tinggi memiliki kandungan capsaicin yang lebih tinggi pula sehingga warna yang dihasilkan lebih merah yang dapat memberikan kemudahan pada panelis dalam membedakan kenampakan visual pada jamur krispy tiram. Kenampakan visual pada jamur krispy dengan pemberian cabe level 30 lebih disukai oleh panelis. Hal ini dapat disebabkan karena kenampakan visual yang dihasilkan dengan pemberian cabe dengan level 30 memberikan kenampakan visual yang lebih cerah dan dapat memberikan informasi terhadap rasa bahwa rasanya juga pedas.



Gambar 2. Penampakan visual produk jamur tiram krispi

Hal ini memperlihatkan penambahan bumbu pedas memberikan warna kemerahan pada produk krispi jamur tiram yang berasal dari warna bubuk cabai. Semakin tinggi level bon cabe memperlihatkan warna merah yang semakin kuat dan bentuk yang seragam yang banyak disukai oleh panelis. Menurut Sari *et al* (2021) menyatatakan bahwa warna adalah suatu kesan yang ditangkap oleh mata ketika memandang suatu benda yang memantulkan cahaya, seperti warna kuning, merah, hijau dan sebagainya, warna menjadi salah satu parameter yang menentukan kesukaan konsumen terhadap suatu produk.

Uji Hedonik

Uji hedonik adalah uji tingkat kesukaan seseorang terhadap suatu produk yang dikonsumsi sehingga dikenal juga dengan istilah uji sensorik (Su *et al.*, 2021). Dalam melakukan uji hedonik, seorang panelis (orang yang menilai) memberikan penilaian tingkat kesukaan berdasarkan pengamatan dengan menggunakan panca indera. Oleh karena itu metode dominan yang digunakan dalam uji hedonik adalah secara indrawi atau organoleptik (Tiyani, Suharti and Andriani, 2020). Uji hedonik pada percobaan ini merupakan uji kesukaan yang dilakukan meliputi uji rasa, tekstur dan penampakan visual terhadap bahan pangan yang akan diuji. Uji kesukaan akan mempengaruhi apakah produk krispi jamur tiram dapat diterima oleh masyarakat atau tidak. Hasil analisis kuisioner terhadap kenampakan visual dapat dilihat Tabel 4.

Tabel 4. Data Kuisisioner uji hedonik ‘kesukaan’ produk krispi jamur tiram

Perlakuan	P0				Rata-rata	P1				Rata-rata	P2				Rata-rata	P3				Rata-rata
	Ulangan					Ulangan					Ulangan					Ulangan				
No.	1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4		1	2	3	4	
1	5	4	4	5	4,5	4	4	5	4	4,3	4	5	5	5	4,8	5	5	5	5	5,0
2	3	5	5	5	4,5	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	4	4	4	4	4,0
3	5	4	4	5	4,5	5	4	4	5	4,5	5	4	5	5	4,8	5	4	5	5	4,8
4	5	5	5	4	4,8	4	4	4	4	4,0	4	5	4	4	4,3	5	4	4	5	4,5
5	1	1	1	1	1,0	3	5	5	3	4,0	4	4	5	3	4,0	4	5	5	5	4,8
6	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
7	4	4	5	5	4,5	5	4	4	4	4,3	4	5	5	4	4,5	5	4	5	4	4,5
8	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	5	4	5	5	4,8
9	4	4	4	5	4,3	5	5	5	5	5,0	4	4	4	4	4,0	4	5	4	5	4,5
10	3	4	4	4	3,8	4	4	4	4	4,0	4	4	5	5	4,5	4	4	5	5	4,5
11	4	4	5	4	4,3	5	5	3	3	4,0	5	4	4	5	4,5	4	4	4	5	4,3
12	4	4	3	5	4,0	4	5	4	4	4,3	5	4	5	5	4,8	4	4	5	5	4,5
13	5	4	5	4	4,5	4	4	4	4	4,0	4	5	3	5	4,3	4	2	5	2	3,3
14	4	4	3	5	4,0	4	5	4	4	4,3	5	4	5	5	4,8	4	4	5	5	4,5
15	4	3	4	3	3,5	4	5	3	3	3,8	4	4	4	2	3,5	2	1	2	2	1,8
16	4	4	4	5	4,3	5	5	4	4	4,5	4	5	4	3	4,0	4	4	4	4	4,0
17	1	3	3	4	2,8	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
18	5	5	5	5	5,0	4	4	4	5	4,3	4	4	4	4	4,0	5	4	2	1	3,0
19	2	2	2	3	2,3	3	4	3	4	3,5	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
20	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0
21	2	2	2	2	2,0	3	3	3	3	3,0	4	3	4	4	3,8	5	5	4	5	4,8
22	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	4	5	4,8	5	5	5	5	5,0
23	4	4	4	5	4,3	5	5	4	4	4,5	4	5	4	4	4,3	4	4	4	4	4,0
24	3	3	3	3	3,0	2	2	3	2	2,3	5	3	4	3	3,8	2	2	2	4	2,5
25	5	5	5	5	5,0	5	5	4	4	4,5	4	5	5	5	4,8	5	5	5	5	5,0
26	4	4	5	5	4,5	5	5	5	5	5,0	5	5	4	4	4,5	4	4	5	5	4,5
27	4	4	4	4	4,0	4	4	4	4	4,0	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0
28	5	5	5	5	5,0	5	5	5	5	5,0	5	5	4	5	4,8	5	5	5	5	5,0

Nilai signifikansi pada kesukaan terhadap produk jamur krispy menunjukkan hasil yang tidak berbeda nyata terhadap produk jamur krispy dengan berbagai level kepedasan yang berarti bahwa seluruh jamur krispy tiram yang ditambah dengan berbagai level pedas maupun yang tidak diberikan penambahan cabe bubuk dapat diterima dan disukai oleh panelis. Namun, untuk mengetahui lebih jelas jenis produk krispy jamur yang paling disukai oleh masyarakat maka dilakukan uji lanjut Duncan. Hasil uji lanjut memperlihatkan bahwa jamur krispy tiram yang memiliki nilai kesukaan yang paling tinggi adalah jamur krispy tiram dengan penambahan cabe level 15. Walaupun demikian, rata-rata nilai yang diperoleh tidak berbeda secara nyata. Hal ini disebabkan karena pada percobaan ini, semua sampel produk krispi jamur tiram terasa gurih dan renyah baik tanpa penambahan bumbu pedas bon cabe atau pun dengan penambahan bumbu pedas bon cabe dengan level berbeda, sehingga semua sampel disukai oleh para panelis. Namun jika dilihat dari tingkat kepedasannya, panelis lebih menyukai penambahan bumbu pedas bon cabe level 15 karena rasa pedas lebih bisa diterima oleh lidah panelis. Kenampakan visual jamur krispi akibat pemberian bon cabe memberikan warna kemerahan pada produk krispi dan menjadi daya tarik tersendiri bagi konsumen. Hal yang sama juga dinyatakan oleh

Saragih (2015) bahwa warna pada bahan pangan juga berfungsi membangkitkan selera makan konsumen dan dapat sebagai indikator daya terima produk pangan.

4. Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa pengujian organoleptik terhadap penambahan bumbu pedas lebih disukai pada perlakuan P2 yaitu penambahan bon cabe level 15. Sedangkan pengujian organoleptik terhadap tekstur memperlihatkan kesukaan yang sama terhadap semua perlakuan.

5. Ucapan Terima Kasih

6. Daftar Pustaka

Amertaningtyas, D, Padag, M.C, Sawitri, M.E, Al Awwaly, K.U. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (1), 18-22.

Amertaningtyas, D, Padag, M.C, Sawitri, M.E, Al Awwaly, K.U. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang

- Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (1), 18-22.
- Amertaningtyas, D, Padag, M.C, Sawitri, M.E, Al Awwaly, K.U. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (1), 18-22.
- Amertaningtyas, D, Padag, M.C, Sawitri, M.E, Al Awwaly, K.U. 2010. Kualitas Organoleptik (Kerenyahan dan Rasa) Kerupuk Rambak Kulit Kelinci pada Teknik Buang Bulu yang Berbeda. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak*, 5 (1), 18-22.
- Bambang. K., Pudji. H., Wahyu. S., 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Bambang. K., Pudji. H., Wahyu. S., 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Bambang. K., Pudji. H., Wahyu. S., 1998. Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan. Penerbit Pusat Antar Universitas Pangan dan Gizi Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta
- Deglas, Welly. 2018. Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (2): 157-163
- Deglas, Welly. 2018. Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (2): 157-163
- Deglas, Welly. 2018. Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (2): 157-163
- Deglas, Welly. 2018. Kajian karakteristik sifat fisiko kimia dan organoleptik keripik singkong variasi konsentrasi larutan natrium bikarbonat (NaHCO_3) dengan proses pendahuluan. *Jurnal Teknologi Pangan*. 9 (2): 157-163
- Parnanto., R., H., N., Qonita., A., R., Riptanti., W., E., (2019). Peningkatan Kualitas Dan Kapasitas Jamur Crispy Di Ukm Mister R Jamur Crispy. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
- Parnanto., R., H., N., Qonita., A., R., Riptanti., W., E., (2019). Peningkatan Kualitas Dan Kapasitas Jamur Crispy Di Ukm Mister R Jamur Crispy. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
- Parnanto., R., H., N., Qonita., A., R., Riptanti., W., E., (2019). Peningkatan Kualitas Dan Kapasitas Jamur Crispy Di Ukm Mister R Jamur Crispy. Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Sebelas Maret
- Sari, Y., Sufiat, S., M. Zuraini. 2021. Daya terima konsumen terhadap sambal kareng berdasarkan tingkat kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan keluarga*. 5(2) : 53-60.
- Sari, Y., Sufiat, S., M. Zuraini. 2021. Daya terima konsumen terhadap sambal kareng berdasarkan tingkat kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan keluarga*. 5(2) : 53-60.
- Sari, Y., Sufiat, S., M. Zuraini. 2021. Daya terima konsumen terhadap sambal kareng berdasarkan tingkat kepedasan. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pendidikan Kesejahteraan keluarga*. 5(2) : 53-60
- Su, T. C. et al. (2021) 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1-17. doi: 10.3390/foods10040836.
- Su, T. C. et al. (2021) 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1-17. doi: 10.3390/foods10040836
- Su, T. C. et al. (2021) 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1-17. doi: 10.3390/foods10040836.
- Su, T. C. et al. (2021) 'Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas', *Foods*, 10(4), pp. 1-17. doi: 10.3390/foods10040836.
- Sutikarini, Anggrahini, S. dan Harmayani, E. 2015. Perubahan komposisi kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.
- Sutikarini, Anggrahini, S. dan Harmayani, E. 2015. Perubahan komposisi kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.
- Sutikarini, Anggrahini, S. dan Harmayani, E. 2015. Perubahan komposisi kimia dan Sifat Organoleptik Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) selama Pengolahan. *Jurnal Ilmiah Agrosains Tropis*, 8(6), 261-271.