



Pengaruh Persentase Penambahan *Mayonnaise* Pada Pembuatan Sambal Mayo-Matah Terhadap Lama Penyimpanan Dan Daya Terima Konsumen Di *Kitcheroo Cafe*

Siti Hadiyya Yasmin
Pendidikan Tata Boga

Ridawati Ridawati
Pendidikan Tata Boga

Guspri Devi Artanti
Pendidikan Tata Boga

Universitas Negeri Jakarta

Alamat: Jl. R.Mangun Muka Raya No.11, RT.11/RW.14, Rawamangun, Kec. Pulo Gadung, Kota Jakarta Timur, Daerah Khusus Ibukota Jakarta 13220

Korespondensi penulis: inbox.yasminprakoso@gmail.com

Abstract. *This study aims to identify the length of storage and consumer acceptance of complementary foods, namely chili sauce matah which has been given a percentage of mayonnaise as much as 10%, 20% and 30%. And this fusion food chili sauce is called mayo-matah. This research uses a quantitative approach with a survey method. This research was conducted at Kitcheroo Café. The samples of this study were 4 Culinary Education Expert Panelists and 30 Kitcheroo Cafe Customers using the data statistical analysis method, namely the Friedman test. The Friedman test is used because the data in this study are categorical and it is more appropriate to use non-parametric statistical tests. seen all aspects (lemongrass aroma, citrus leaf aroma, creamy texture, acidity level and spiciness level) and aspects of the level of preference for consumer acceptance. The results of the validation test stated that there was an influence on the creamy texture aspect and the level of spiciness in the mayo-matah sauce which was given a percentage of mayonnaise as much as 10%, 20%, and 30%.*

Keywords: *Consumer Acceptability, Length of Storage, Percentage of Mayonnaise.*

Abstrak. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi lama penyimpanan dan daya terima konsumen terhadap makanan pendamping yaitu sambal matah yang telah di berikan persentase mayonnaise sebanyak 10%,20% dan 30%. Dan sambal hasil fussion food ini dinamakan mayo-matah. Penelitian ini menggunakan pendekatan kuantitatif dengan metode survei. Penelitian ini dilakukan di Kitcheroo Café. Sampel penelitian ini adalah 4 Panelis Ahli Pendidikan Tata Boga dan 30 Customer Kitcheroo Cafe menggunakan metode analisis statistik data yaitu uji Friedman. Uji Friedmen digunakan karena data dalam penelitian ini bersifat kategori dan lebih tepat menggunakan uji statistic non parametik. terlihat seluruh aspek (aroma serai, aroma daun jeruk, tektur creamy, tingkat keasaman dan tingkat kepedasan) dan aspek tingkat kesukaan untuk daya terima konsumen. Hasil dari uji validasi menyatakan adanya pengaruh pada aspek tektur creamy dan tingkat kepedasan pada sambal mayo-matah yang di berikan persentase mayonnaise sebnayak 10%, 20%, dan 30%.

Kata kunci: daya terima konsumen, lama penyimpanan, persentase mayonnaise.

LATAR BELAKANG

Kafe di Indonesia terus mengalami pertumbuhan pesat dalam beberapa tahun terakhir. Masyarakat kini semakin tertarik untuk menjadikan kafe sebagai tempat berkumpul, bekerja, atau sekadar bersantai sambil menikmati hidangan dan minuman yang disajikan. Sebagai salah satu penunjang kehidupan, makanan berperan penting dalam kehidupan manusia. Menurut Montanari (2006), makanan merupakan wujud dari kebudayaan manusia. Manusia mencerminkan budaya makanan tersebut dalam aktivitas makanan yakni production, preparation dan consumption. Terkait hal tersebut, perilaku manusia dalam proses produksi, preparasi dan konsumsi makanan dalam panggung sejarah dikenal dengan sejarah kuliner.

Kitcheroo Cafe adalah sebuah kafe yang dibangun pada masa akhir pandemi di tahun 2021, kafe ini terletak di kawasan Gandaria, tepatnya di Kramat Pela Jakarta selatan. Kafe ini telah menjadi salah satu tempat yang populer dikunjungi oleh masyarakat sekitar dan juga pengunjung dari luar daerah. Terletak di lokasi yang strategis, Kitcheroo Cafe menawarkan suasana rumahan yang diharapkan akan membuat nyaman untuk para pengunjungnya. Kafe ini menawarkan berbagai macam hidangan mulai dari makanan ringan, makanan berat, kopi dan minuman segar lainnya. Salah satu menu makanan andalan yang disajikan di Kitcheroo Cafe adalah Butter rice chicken popcorn menu ini menjadi salah satu hidangan yang paling banyak dipesan oleh para pengunjung, karena rasanya yang khas dan tekstur daging ayam yang lembut. Namun untuk memiliki daya tarik rasa nikmat saja tidak cukup, perlu dilakukan inovasi baru, awalnya penulis mulai memadukan antara chicken ricebowl dengan perpaduan beberapa saus pilihan, mulai dari saus keju, spicy, mustard dan juga pilihan saus nusantara seperti sambal merah, sambal hijau, dan juga sambal matah. Dari situ penulis mulai menyadari bahwa saus dari berbagai macam negara sangatlah beragam munculah ide untuk membuat inovasi baru agar dapat meningkatkan penjualan.

Di Indonesia, terdapat berbagai variasi kuliner Nusantara yang kaya, salah satunya adalah sambal. Sambal berbahan utama cabai, Asal-usul tanaman cabai dapat ditelusuri ke wilayah Amerika Tengah dan Amerika Selatan, namun demikian, tanaman ini telah menyebar ke berbagai belahan dunia dan menjadi salah satu komponen makanan yang sangat diminati secara global (Bosland & Votava, 2012). Sambal merupakan saus yang terbuat dari cabai yang dihaluskan hingga berbentuk seperti bubur, seringkali dicampur dengan bahan tambahan seperti bawang merah, bawang putih, dan garam (Alpindo, 2018). Sambal merupakan salah satu dari banyaknya saus atau bumbu yang berasal dari Asia Tenggara, khususnya Indonesia, Malaysia, dan Thailand. Sambal secara tradisional terbuat dari campuran cabai, garam, gula, asam, dan bahan tambahan lainnya seperti bawang putih, bawang merah, atau terasi (pasta

udang). Sambal memiliki beragam variasi rasa, mulai dari yang pedas, manis, asam, hingga kombinasi berbagai rasa tersebut, salah satunya adalah Sambal Matah.

Sambal matah adalah salah satu jenis sambal khas Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan alami seperti cabai, bawang merah, dan serai. Sambal matah telah menjadi salah satu makanan favorit di Indonesia karena memiliki rasa yang khas dan nikmat. Sambal Matah adalah sejenis saus pedas khas Bali yang terkenal akan rasa segar dan pedasnya, memiliki sejarah panjang yang melibatkan budaya dan kuliner pulau Bali. Sambal Matah pertama kali muncul di desa-desa tradisional Bali sebagai hidangan khas untuk menyambut tamu istimewa atau perayaan tertentu. Bumbu utama dalam saus ini terdiri dari bawang merah, bawang putih, cabai rawit, jeruk limo, dan terkadang tambahan kelapa parut. Sambal Matah tidak hanya menjadi sajian populer di pulau itu tetapi juga telah meraih ketenaran internasional, mencerminkan kekayaan rasa dan budaya kuliner Bali yang mendalam (Saraswati, 2018). Selain sambal yang merupakan saus khas dari Indonesia, adapula saus yang berasal dari Prancis yaitu Mayonnaise.

Menurut (Amertaningtyas dan Firman, 2018), Mayonnaise merupakan salah satu produk pangan yang dihasilkan dari emulsi minyak nabati dalam air atau asam yang menggunakan pengemulsi. Mayonnaise merupakan salah satu bahan makanan yang sering digunakan sebagai bumbu atau saus pada masakan. Walaupun begitu Mayonnaise sudah sangat sering di gunakan di dalam masakan yang di sajikan di indonesia. Karena di zaman ini banyak sekali ide – ide untuk membuat inovasi baru dengan cara mengkombinasikan jenis bahan atau makanan yang terdapat dari dua budaya atau lebih, atau biasa di sebut dengan Fussion food.

Fussion food, atau dikenal juga sebagai "makanan fusi," adalah gaya kuliner yang menggabungkan elemen-elemen dari dua atau lebih tradisi kuliner yang berbeda dalam satu hidangan atau menu. Konsep ini muncul sebagai hasil dari pertemuan budaya dan migrasi, yang menciptakan peluang untuk eksperimen dengan rasa, teknik memasak, dan bahan-bahan dari berbagai warisan kuliner. Fusion food seringkali menghasilkan kombinasi yang unik dan kreatif, seperti sushi dengan pengaruh Meksiko atau hidangan pasta dengan rempah-rempah Asia (Dornenburg & Karen Page, 1996).

Di Indonesia beberapa kafe ataupun umkm mulai mencoba mengaplikasikan makanan Fussion food ini sebagai salah satu dari menu andalan mereka salah satu contohnya adalah penggabungan antara saus sambal dan Mayonnaise dan masih banyak lagi. Dari sinilah tercetus ide untuk membuat sambal matah dengan Mayonnaise, karena kedua saus ini diharapkan dapat menjadi inovasi baru yang menarik bagi para pengunjung.

Penelitian tentang perbandingan daya terima konsumen terhadap sambal matah Mayonnaise menjadi alternatif untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap rasa sambal matah tradisional yang di gabungkan oleh Mayonnaise. Hal ini juga dapat meningkatkan variasi menu makanan di Indonesia, terutama bagi mereka yang ingin mencoba rasa baru.

Daya terima konsumen terhadap sambal matah dengan penambahan Mayonnaise menjadi penting karena hal ini dapat mempengaruhi daya terima konsumen terhadap produk tersebut. Jika konsumen tidak menyukai rasa sambal matah dengan penambahan Mayonnaise, maka produk tersebut mungkin tidak laku di pasaran. Oleh karena itu, penelitian tentang perbandingan daya terima konsumen terhadap sambal matah dan sambal matah Mayonnaise dapat membantu pedagang untuk memahami preferensi konsumen dan mengoptimalkan produk ini. Penelitian ini dapat membantu para peneliti untuk mengetahui bagaimana konsumen merespon produk baru dan bagaimana produk tersebut dapat diterima oleh konsumen.

KAJIAN TEORITIS

Lama Penyimpanan

Lama penyimpanan merujuk pada periode waktu yang dimulai ketika produk dikemas dengan kualitas yang masih memenuhi standar konsumsi. Penentuan lama penyimpanan pada produk pangan menjadi kritis karena berkaitan dengan keamanan dan kesesuaian produk untuk dikonsumsi. Selain itu, informasi ini juga memberikan panduan terkait perubahan dalam rasa, penampilan, dan kandungan gizi dari produk pangan tersebut (Maku, 2013). Untuk memperluas pengetahuan mengenai penentuan lama penyimpanan, berbagai aspek seperti regulasi yang berlaku, kriteria kedaluwarsa, prinsip pendugaan lama penyimpanan, pembentukan lama penyimpanan, kriteria dalam pemilihan kemasan, dan upaya untuk memperpanjang lama penyimpanan produk pangan (Herawati, 2008). Penyertaan informasi mengenai lama penyimpanan ini memiliki signifikansi yang tinggi, tidak hanya dalam konteks keamanan produk pangan, tetapi juga sebagai jaminan terhadap mutu produk saat mencapai konsumen (Kusnandar et al., 2010).

Daya Terima Konsumen

Daya terima dapat didefinisikan sebagai tingkat preferensi atau ketidaksukaan seseorang terhadap suatu jenis makanan, yang dipengaruhi oleh karakteristik sensorik makanan seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur (Shalsabilah et al., 2022). Daya terima konsumen mencakup sejauh mana konsumen menyukai atau tidak menyukai suatu produk, dan apakah produk tersebut dapat diterima oleh masyarakat atau tidak (Manzalina et al., 2019) Ini

melibatkan evaluasi konsumen terhadap kualitas, nilai, dan kecocokan produk dengan kebutuhan dan preferensi mereka. Dikatakan faktor pendorong karena variabel-variabel tersebut dapat mempengaruhi seorang konsumen untuk membeli produk tersebut. Sedangkan, dikatakan faktor penghambat, karena variabel-variabel produk yang akan dibeli dapat menjadi ganjalan untuk tidak membeli (Sunyoto, 2013). Untuk mengetahui kualitas Sambal Matah dengan Penambahan *Mayonnaise* uji organoleptik pada panelis, panelis dapat dibagi menjadi beberapa kelompok dengan sifat dan keahlian tertentu dalam melakukan penilaian organoleptik (Alsuhendra & Ridawati, 2008).

Kitcheroo Cafe

Kitcheroo Cafe adalah sebuah kafe yang dimulai dengan visi dan misi untuk menghadirkan pengalaman kuliner yang unik dan memikat bagi para pelanggan. Berawal dari kesukaan penulis memasak dan latar belakang pendidikan tata boga penulis memberanikan diri untuk membuka kafe ini, akhirnya penulis berkumpul untuk berdiskusi tentang membuka sebuah kafe yang menyediakan beragam makanan. Penulis terinspirasi oleh berbagai makanan dari seluruh dunia dan ingin menghidirkannya dalam sebuah konsep yang segar dan berbeda. Kitcheroo Cafe menawarkan suasana rumahan, namun ada sedikit sentuhan nuansa Australia di dalamnya.

Sambal Matah

Sambal menurut (Murdijati & Gardjito, 2013) adalah saus yang dibuat dari cabai yang dihancurkan sehingga keluar airnya dan biasanya ditambahkan bahan-bahan lain seperti terasi, garam, bawang putih, cuka, daun jeruk, perasan jeruk dan lain-lain. Bumbu utama dalam saus ini terdiri dari cabai, bawang merah, bawang putih, jeruk limo, dan terkadang tambahan kelapa parut. Sambal Matah tidak hanya menjadi sajian populer di pulau Bali tetapi juga telah meraih ketenaran internasional, mencerminkan kekayaan rasa dan budaya kuliner Bali yang mendalam (Saraswati, 2018). sambal merupakan jenis makanan pelengkap yang tidak pernah tertinggal dalam hidangan Indonesia, mulai dari menu sehari – hari hingga hidangan istimewa (Krisdianto, 2018). Sambal ini nikmat disajikan dengan sate lilit atau menu dari ikan (Brotodjojo, 2009).

Mayonnaise

Sambal biasa di jadikan sebagai sajian pelengkap sama seperti *Mayonnaise*. Menurut McGee (2004) *Mayonnaise* pertama kali disebutkan dalam buku masak Prancis yang diterbitkan pada tahun 1756 oleh François Louis Lemery. *Mayonnaise* adalah salah satu produk jenis saus yang terbuat dari bahan utama minyak nabati, telur ayam dan cuka. Bahan-Bahan *Mayonnaise* terdiri dari beberapa bahan-bahan penting, termasuk minyak nabati, telur, cuka.

Penggunaan Mayonnaise banyak digunakan sebagai saus atau *dressing* untuk berbagai jenis makanan, seperti *salad*, *sandwich*, *burger*, *hot dog*, dan lainnya. Ini sering kali dianggap sebagai sarapan yang lebih ringan dan sehat, fokus pada produk-produk segar dan kualitas bahan makanan (Davidson, 2014).

METODE PENELITIAN

Populasi merupakan seluruh data yang ingin diteliti karakteristiknya, dimana data yang akan diteliti tersebut harus mempunyai batasan yang jelas (Mahdiyah & Muliawati, 2014) dan Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik kuota sampling (Edi Riadi, 2016).

Tempat penelitian untuk pembuatan sambal matah dengan penambahan Mayonnaise adalah di laboratorium pengolahan makanan Prodi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta. Tempat pengambilan data penerimaan konsumen sambal matah dengan penambahan Persentase Mayonnaise di Gandaria Tengah II No.26, Jakarta selatan. Penelitian ini di mulai dari bulan Desember 2021.

Setelah dilakukan dua tahap uji tersebut, hasil dari uji organoleptik terhadap daya terima konsumen dihitung melalui uji hipotesis dengan menggunakan uji friedman. Jika hasil dari uji friedman menyatakan menolak H_0 yang berarti menerima H_1 , maka akan dilanjutkan dengan perhitungan uji tuckey untuk mengetahui kelompok terbaik dari ketiga perlakuan.

Uji lama penyimpanan dilakukan dengan mengukur tingkat kelayakan konsumsi berdasarkan aroma, tekstur pada pemyimpanan 10 jam, 16 jam dan 24 jam pada sambal Mayo-matah penambahan mayonnaise secara deskriptif pada suhu ruang dan suhu kulkas.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil penelitian ini diperoleh dari uji organoleptik terhadap daya terima konsumen yang dilakukan kepada 30 panelis konsumen yang berasal dari konsumen kitcheroo cafe. Daya terima konsumen secara keseluruhan dinilai dari penilaian konsumen terhadap aspek aroma daun serai, aroma daun jeruk, tekture creamy, tingkat keasaman, dan tingkat kepedasan dengan menggunakan skala kategori penilaian dengan rentang sangat suka, suka, agak suka, tidak suka dan sangat tidak suka dan terdapat penelitian Uji lama penyimpanan secara deskriptif pada suhu ruang dan suhu kulkas selama 10 jam, 16 jam dan 24 jam.

Hasil dan Pembahasan Penelitian Uji Daya Terima Konsumen

1. Penilaian Aspek Aroma Serai pada Sambal Mayo-Matah

Berikut adalah tabel aspek aroma serai pada Sambal Mayo-Matah yang di berikan kepada 30 Panelis konsumen yang menghasilkan rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma daun

serai pada sambal mayo-matah penambahan mayonnaise persentase 10% adalah 3,57 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada penambahan mayonnaise persentase 20% adalah 3,80 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada mayonnaise persentase 30% adalah 3,93 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka.

Tabel hasil perhitungan organoleptik berdasarkan aspek aroma serai sambal Mayo-matah dengan persentase *mayonnaise* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1. Tabel Hasil Hipotesis Aspek Aroma Serai

| Kriteria Pengujian | χ^2 hitung | χ^2 tabel | Kesimpulan |
|--------------------|-----------------|----------------|--|
| Aroma Serai | -3.76 | 5.99 | χ^2 hitung < χ^2 tabel, Maka H_0 Diterima |

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan persentase *mayonnaise* terhadap daya terima sambal mayo-matah pada aspek aroma serai.

2. Penilaian Aspek Daun Jeruk pada Sambal Mayo-Matah

Berikut adalah tabel aspek aroma daun jeruk pada Sambal Mayo-Matah yang di berikan kepada 30 Panelis konsumen yang menghasilkan rata-rata penilaian panelis terhadap aspek aroma daun serai pada sambal mayo-matah penambahan mayonnaise persentase 10% adalah 3,83 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada penambahan mayonnaise persentase 20% adalah 3,80 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada mayonnaise persentase 30% adalah 3,80 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka.

Tabel hasil perhitungan organoleptik berdasarkan aspek aroma daun jeruk sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 2. Tabel Hasil Hipotesis Aspek Daun Jeruk

| Kriteria Pengujian | χ^2 hitung | χ^2 tabel | Kesimpulan |
|--------------------|-----------------|----------------|--|
| Aroma Daun Jeruk | -3.78 | 5.99 | χ^2 hitung < χ^2 tabel, Maka H_0 Diterima |

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai χ^2 hitung < χ^2 tabel artinya H_0 diterima dan H_1 ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan persentase mayonnaise terhadap daya terima sambal mayo-matah pada aspek aroma daun jeruk.

3. Penilaian Aspek Teksture Creamy pada Sambal Mayo-Matah

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tekstur creamy pada sambal mayo-matah penambahan mayonnaise persentase 10% adalah 3,20 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada penambahan *mayonnaise* persentase 20% adalah 3,57 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada *mayonnaise* persentase 30% adalah 4,27 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka.

Tabel hasil perhitungan organoleptik berdasarkan aspek teksture creamy sambal Mayo-matah dengan persentase *mayonnaise* dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3. Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tekstur Creamy

| Kriteria Pengujian | x ² hitung | x ² tabel | Kesimpulan |
|--------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Teksture Creamy | 22.82 | 5.99 | x ² hitung > x ² tabel, Maka H ₁ Diterima |

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai x² hitung < x² tabel artinya H₁ diterima dan H₀ ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan persentase *mayonnaise* terhadap daya terima sambal mayo-matah pada aspek tekstur *creamy*. Untuk itu dilakukan lah uji lanjutan yaitu *Tuckey's* untuk mengetahui kelompok mana yang berbeda nyata.

Hasil uji *Tuckey's* aspek tekstur *creamy*

$$|A - B| = |3.20 - 3.57| = 0.37 < 0.42 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |3.20 - 4.27| = 1.07 > 0.42 \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |3.57 - 4.27| = 0.70 > 0.42 \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

Berdasarkan hasil uji *Tuckey's* pada aspek tekstur *creamy* sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise 10% (A) tidak berbeda nyata dengan Penambahan *Mayonnaise* 20% (B), sedangkan untuk sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise 10% (A) berbeda nyata dengan Penambahan *Mayonnaise* sambal matah 30% (C) dan untuk sambal Mayo-matah dengan persentase *mayonnaise* 20% (B) berbeda nyata dengan Penambahan Sambal matah mayo 30% (C).

4. Penilaian Aspek Tingkat Keasaman pada Sambal Mayo-Matah

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tingkat keasaman pada sambal mayo-matah penambahan mayonnaise persentase 10% adalah 3,60 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada penambahan mayonnaise persentase 20% adalah 3,63 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada mayonnaise persentase 30% adalah 3,80 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka.

Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek tingkat keasaman sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 4. Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tingkat Keasaman

| Kriteria Pengujian | x ² hitung | x ² tabel | Kesimpulan |
|------------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Aroma Tingkat Keasaman | 1.25 | 5.99 | x ² hitung < x ² tabel, Maka H ₀ Diterima |

Berdasarkan tabel di atas menunjukkan nilai x² hitung < x² tabel artinya H₀ diterima dan H₁ ditolak. Kesimpulan dari tabel di atas adalah tidak terdapat pengaruh penambahan persentase mayonnaise terhadap daya terima sambal mayo-matah pada aspek tingkat keasaman.

5. Penilaian Aspek Tingkat Kepedasan pada Sambal Mayo-Matah

Rata-rata penilaian panelis terhadap aspek tingkat kepedasan pada sambal mayo-matah penambahan mayonnaise persentase 10% adalah 3,10 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada penambahan mayonnaise persentase 20% adalah 3,57 yang menunjukkan berada pada rentang kategori suka. Penilaian pada mayonnaise persentase 30% adalah 4,13 yang menunjukkan berada pada rentang kategori agak suka.

Tabel hasil perhitungan analisis berdasarkan aspek tingkat kepedasan sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise dapat dilihat sebagai berikut:

Tabel 5. Tabel Hasil Hipotesis Aspek Tingkat Kepedasan

| Kriteria Pengujian | x ² hitung | x ² tabel | Kesimpulan |
|--------------------|-----------------------|----------------------|---|
| Teksture Kepedasan | 13.12 | 5.99 | x ² hitung > x ² tabel, Maka H ₁ Diterima |

Hasil uji Tuckey's aspek Tingkat Kepedasan

$$|A - B| = |3.10 - 3.57| = 0.47 < 0.62 \Rightarrow \text{Tidak berbeda nyata}$$

$$|A - C| = |3.10 - 4.13| = 1.03 > 0.62 \Rightarrow \text{Berbeda nyata}$$

$$|B - C| = |3.57 - 4.13| = 0.56 < 0.62 \Rightarrow \text{Tidak Berbeda nyata}$$

Berdasarkan hasil uji Tuckey's pada aspek tingkat kepedasan sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise 10% (A) tidak berbeda nyata dengan Penambahan Mayonaise 20% (B), sedangkan untuk sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise 10% (A) berbeda nyata dengan Penambahan Mayonaise sambal matah 30% (C) dan untuk sambal Mayo-matah dengan persentase mayonnaise 20% (B) tidak berbeda nyata dengan Penambahan Sambal matah mayo 30% (C).

Hasil dan Pembahasan Penelitian Uji Lama Penyimpanan

Hasil dari Uji Lama Penyimpanan dapat disimpulkan bahwa kategori kelayakan sambal mayo-matah untuk dikonsumsi pada suhu ruang ialah 10 jam, dikarenakan dalam jangka waktu tersebut masih belum banyak perubahan yang terjadi pada sambal mayo-matah dan persentase terbaik didalam suhu ruang adalah sambal mayo-matah dengan persentase 30%. Sedangkan pada suhu lemari pendingin sambal mayo-matah dari lama penyimpanan 10 jam, 16 jam dan 24 jam tergolong aman untuk di konsumsi hanya saja yang memiliki aroma, rasa dan tekstur terbaik setelah penyimpanan 24 jam terdapat pada sambal mayo-matah dengan penambahan persentase mayonnaise sebanyak 30%. Jadi dapat di simpulkan jika ingin menyimpan pada suhu ruang sebaiknya tidak melebihi 10 jam dan untuk penyimpanan sambal mayo-matah di dalam lemari pendingin dapat disimpan selama 24 jam.

KESIMPULAN DAN SARAN

Kesimpulan

Kesimpulan dari penelitian ini adalah merekomendasikan penambahan mayonnaise sebanyak 30% dengan data daya terima konsumen pada aspek tingkat kepedasan dengan rata-rata skor 4,2 yang berada pada rentang suka dengan rata-rata uji lama penyimpanan 24 jam pada suhu ruang dan lemari pendingin secara deskriptif. Untuk dikembangkan dan menjadi inovasi produk agar dapat menciptakan beragam macam saus pedamping.

Saran

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan, peneliti memberikan saran penelitian lanjutan seperti melakukan penelitian terhadap lama penyimpanan secara kuantitatif apabila memiliki pembahan yang serupa.

DAFTAR REFERENSI

- Alpindo, A. (2018). Peningkatan Kualitas Sambal Fermentasi Melalui Penambahan Garam Dan Bahan Penstabil. *AGRITEPA: Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pertanian*, 3(2), 1–10. <https://doi.org/10.37676/agritepa.v3i2.529>
- Alsuhendra, & Ridawati. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. UNJ Press.
- Amertaningtyas, & Firman. (2018). *Perilaku Konsumen (Sikap dan Pemasaran)*. Deepublish.
- Bosland, P. W., & Votava, E. J. (2012). *Vegetable and Spice Capsicums*. CABI (Centre for Agriculture and Bioscience International).
- Davidson, A. (2014). *The Oxford Companion to Food (New Edition)*. Oxford University Press.

- Dornenburg, A., & Page, K. (1996). *Culinary Artistry*. John Wiley & Sons.
- Dwi S. Sunyoto. (2013). *Dasar-dasar Manajemen Pemasaran*. CAPS (Center for Academic Publishing Service).
- Edi Riadi. (2016). *Statistika Penelitian (Analisis Manual dan IBM SPSS)*. Andi Offset.
- Heny Herawati. (2008). *Penentuan Umur Simpan Pada Produk Pangan*. *Jurnal Litbang Pertanian*, 27.
- Krisdianto, L. D. (2018). *Sambal Spesial Rasa Pedas Khas Nusantara Lia Djoen Krisdianto TITIKBACA*. AJARMASAK.
- Kusnandar, F., Adawiyah, D. R., & Fitria, M. (2010). Pendugaan umur simpan produk biskuit dengan metode akselerasi berdasarkan pendekatan kadar air kritis [accelerated shelf-life testing of biscuits using a critical moisture content approach]. *Jurnal Teknologi Dan Industri Pangan*, 21.
- Linda Carolina Brotodjojo. (2009). *Sambal: The Spice Sauce of Indonesia*. Marshall Cavendish Cuisine.
- Mahdiyah, & Muliawati, N. N. (2014). *Statistik pendidikan*. Bandung: Remaja Rosdakarya.
- Maku, M. (2013). *Penentuan Umur Simpan Kripik Pisang Keju Gorontalo dengan Pendekatan Kurva Sorpsi Isotermis*. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 2(2), 13–19.
- Manzalina, N., Sufiat, S., & Kamal, R. (2019). Daya Terima Konsumen Terhadap Citarasa Es Krim Buah Kawista (Limonia Acidissima). *Media Pendidikan, Gizi, Dan Kuliner*, 8(2). <https://doi.org/10.17509/boga.v8i2.21956>
- Massimo Montanari. (2006). *Food Is Culture*. Columbia University Press.
- McGee, H. (2004). *On Food and Cooking: The Science and Lore of the Kitchen (Revised Edition)*. Scribner.
- Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, Penyedap, dan Penyerta Masakan Indonesia (Cetakan Pertama)*. PT Gramedia Pustaka Utama Anggota IKAPI.
- Saraswati, K. G. S. (2018). *Penjaminan mutu dan keamanan pangan produksi sambal goreng ampela hati ayam di katering Semarang melalui penyusunan rancangan HACCP*. Skripsi, Universitas Katolik Soegijapranata, Semarang.
- Shalsabilah, L., Telisa, I., & others. (2022). *Daya Terima Dan Analisis Nilai Gizi Snack Bar Tinggi Serat Sebagai Makanan Selingan Penyandang Diabetes Melitus Tipe 2*. *TEMU ILMIAH NASIONAL PERSAGI*, 4, 131–140.