

Uji Organoleptik pada Pembuatan Saos Pepaya

Riska Ahsanunnisa^{1*}, Dheani Sepalia², Silvi Hariani³, Fitria Wijayanti⁴, Siti Rodiah⁵, Ade Oktasari⁶, Nurul Kholidah⁷, Rima Daniar⁸

¹²³⁴⁵⁶⁷⁸ Prodi Kimia Fakultas Sains dan Teknologi Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang

*Email: riska.aksanunisa_uin@radenfatah.ac.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk menambah nilai mutu pepaya dengan memanfaatkannya sebagai saos dan untuk memperpanjang masa simpannya. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif. Pengujian saos pepaya dalam penelitian ini yaitu menggunakan uji organoleptik serta melakukan analisis kadar air. Hasil uji organoleptik terhadap rasa menunjukkan bahwa tingkat kesukaan panelis terhadap rasa dan tekstur kental dari saos pepaya yang tidak berbeda dengan saos pada umumnya.

Kata Kunci: *Pepaya, Saos, Karakterisasi Kimia.*

ABSTRACT

This study aims to increase the quality value of papaya by using it as sauce and to extend its shelf life. This research is a descriptive research. Papaya sauce testing in this study is using organoleptic tests and conducting chemical analyzes such as moisture content. The results of the organoleptic test on taste showed that the panelists' level of preference for the thick taste and texture of papaya sauce was not different from that of the sauce in general.

Keywords: *Papaya, Sauce, Chemical Characterization.*

@ Copyright © 2018 Universitas Islam Negeri Raden Fatah Palembang. All Right Reserved

Pendahuluan

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki buah-buahan khas yang banyak ditanam oleh masyarakat, dan pepaya (*Carica papaya L.*) adalah salah satunya. Produksi pepaya di Indonesia tercatat di statistik mencapai 830 ton, namun karena pepaya tergolong ke dalam bahan pangan yang *perishable*, sehingga belum termanfaatkan dengan baik. Produksi pepaya yang banyak ini harus diiringi diimbangi dengan pasca panen yang tepat, karena hampir 25% kehilangan hasil terjadi akibat penanganan pasca panen yang salah. Pepaya yang tergolong ke dalam bahan pangan yang

mudah rusak, maka diperlukan penanganan yang tepat. Pepaya (*Carica papaya*) merupakan sumber vitamin C dan vitamin A. Buah pepaya matang mengandung vitamin A sebesar 365 S.I. Bagian buah pepaya yang dapat dimakan sekitar 75% (Haryoto, 2006).

Warna buah pepaya cepat sekali berubah oleh pengaruh fisika misalnya sinar matahari dan pemotongan, serta pengaruh biologis (jamur) sehingga mudah menjadi busuk (*perishable*). Oleh karena itu pengolahan buah pepaya untuk memperpanjang masa simpannya sangat penting, dan salah satunya dapat

dilakukan dengan pemanfaatan pepaya sebagai saos.

Metode Penelitian

Adapun alat dan bahan yang digunakan pada penelitian ini yaitu panci, tungku atau kompor, pengaduk, Botol yang sudah disterilkan untuk tempat saos, pisau, kain saring atau kain blacu, blender, tali, buah pepaya matang yang sudah dikupas 6,25 kg, gula pasir 0,75 kg, bawang merah (sudah dikupas) 0,625 kg, bawang putih (sudah dikupas) 150 gram, asam cuka 25 % 0,625 liter, asam sitrat kristal (sari jeruk) 25 gram, cabai merah (tanpa biji) 50 gram, garam dapur 500 gram

1. Tahap Penelitian

Cuci buah pepaya sampai bersih. Kupas dan buang bijinya, kemudian timbang; Potong-potong buah pepaya lalu hancurkan sampai menjadi bubur. Setelah itu masukkan ke dalam panci; Tambahkan gula dan garam, aduk hingga rata lalu masak; Haluskan bawang merah, bawang putih, cabai. Bungkus dengan kain saring dan ikat dengan tali. Kemudian celupkan ke dalam bubur pepaya yang sedang dimasak dengan memegang tali pengikatnya. Tekan-tekan dengan menggunakan pengaduk agar sarinya keluar sempurna; Biarkan mendidih selama 30 menit. Peras bungkusan bumbu lalu angkat dari adonan saos; Tambahkan sepuhan warna merah bila dikehendaki warna yang lebih menarik; Tambahkan cuka dan asam sitrat kristal ke dalam saos, aduk sampai rata; Tuangkan saos yang masih panas ke dalam botol steril hingga permukaan saos sekitar 1 sampai 1 ½ centimeter di bawah permukaan mulut botol. Segera tutup hingga rapat; Masukkan botol yang berisi saos ke dalam air mendidih selama 30 menit. Angkat dan biarkan terbalik selama 5 menit.

Prosedur Percobaan



Gambar 1. Prosedur Pembuatan Saos Pepaya

2. Kadar Air

Pengujian kadar air menggunakan metode gravimetri. Cawan kosong dikeringkan dalam oven selama 15 menit dan didinginkan dalam desikator, ditimbang segera. Kemudian ditimbang kurang lebih 5 gram sampel yang sudah dihomogenkan dalam cawan. Cawan beserta isi ditempatkan di dalam oven pada suhu 100-102°C selama 6 jam. Kadar air dalam bahan dihitung dengan rumus berikut:

$$\text{Kadar air} = \frac{b - (c - a)}{b} \times 100\%$$

Keterangan:

a = berat cawan kering yang sudah konstan

b = berat sampel awal

c = berat cawan dan sampel kering yang sudah konstan.

3. Uji Organoleptik

Uji ini dilakukan dengan menggunakan parameter terhadap rasa, aroma, warna, dan tekstur dari saos pepaya. Skala yang digunakan menggunakan *scoring test*, dimana skala 1 – 1,99 sangat tidak disukai sedangkan skala 7,0 – 8,0 dikategorikan sangat disukai.

Hasil Dan Pembahasan

A. Hasil

1. Kadar Air

Secara lengkap hasil pengukuran kadar air tempe kacang kedelai dan kacang tanah dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Kadar Air Saos Pepaya

| Bahan | Ulangan | Kadar Air (%) | Rata-Rata ± sd (%) |
|-------------|---------|---------------|--------------------|
| Saos Pepaya | I | 58,89 | 59,11 ± 0,31 |
| | II | 59,32 | |

Berdasarkan data pada Tabel 1 di atas terlihat bahwa saos pepaya memiliki kadar air di bawah 62%. Nilai ini memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) 01-3546:2004 tentang saos tomat, yakni maksimal 65% (BSN, 2004). Kadar air yang relatif tinggi tersebut menjadikan saos pepaya sebagai salah satu jenis pangan yang resisten ditumbuhi oleh mikroorganisme lain, seperti bakteri yang dapat menimbulkan kerusakan pangan.

2. Rasa, Aroma, dan Tekstur

Berdasarkan hasil rasa dari panelis diketahui bahwa saos pepaya yang dihasilkan memiliki rasa yang mirip dengan saos tomat dan aroma yang sama seperti aroma saos tomat umumnya yang dijual di pasaran.

Hasil uji organoleptik terhadap aroma saos pepaya menunjukkan bahwa tingkat penerimaan panelis

terhadap parameter rasa dan aroma dari saos pepaya sebesar 6,57. Dari tekstur kekentalan diperoleh nilai 7,0 dimana tekstur saos pepaya yang dihasilkan lebih kental dibandingkan saos tomat umumnya.

B. Pembahasan

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3546-2004), saus tomat adalah produk yang dihasilkan dari campuran bubur tomat atau pasta tomat atau padatan tomat yang diperoleh dari tomat yang masak, yang diolah dengan bumbu-bumbu, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diijinkan. Penambahan pada pembuatan saos pepaya ini menggunakan tambahan alami, diantaranya gula, garam, dan air jeruk. Penambahan gula tidak hanya untuk menghasilkan rasa manis tetapi memiliki sifat penting yang dapat dijadikan pengawet. Gula dapat menyempurnakan rasa asam dan cita rasa lainnya dan juga memberi kekentalan. Kemampuan mengurangi kelembaban relatif dan daya mengikat air adalah sifat-sifat yang menyebabkan gula digunakan dalam proses pengawetan bahan pangan (Buckle, dkk., 2010). Gula mengandung sukrosa yang akan memberikan rasa manis pada pengolahan pangan. Apabila penambahannya 60% dari bahan, maka gula berfungsi sebagai pengawet dimana akan sulit mikroba untuk berkembang biak. Penambahan gula dapat dijadikan pengawet dengan kombinasi perlakuan pengeringan, penyimpanan suhu rendah, pembekuan, penambahan kimia seperti SO_2 (Ayustaningwamo, dkk., 2015). Adapun garam jika ditambahkan pada bahan pangan akan menekan pertumbuhan mikroba. Mekanismenya sebagai pengawet yaitu garam akan menarik molekul air bebas yang ada disekitarnya. Air bebas merupakan media bagi

mikroba untuk berkembang biak. Perubahan kadar air disebabkan karena adanya proses pemanasan, pada suhu titik uap air, air pada bahan menguap ke lingkungan sehingga kadar air bahan semakin turun. Akibat penurunan kadar air tersebut maka saos pepaya menjadi semakin kental (viskositasnya makin tinggi), makin turunnya kadar air juga terjadi karena penambahan gula, garam, dan asam.

Karakteristik mutu saus umumnya dapat dianalisa dengan pengujian objektif dan subjektif. Menurut Departemen Perindustrian Republik Indonesia (1990), karakteristik mutu saus secara subjektif yang sangat penting, yang pertama dilihat oleh konsumen adalah kekentalan dan warna. Kekentalan menjadi paramter karena saos adalah makanan semi solid. Suhu dan waktu akan mempengaruhi mutu saos. Pengadukan selama pengolahan harus dilakukan terus menerus sehingga tidak terjadi karamelisasi yang akan mempengaruhi warna. Aktivitas mikroba dapat terjadi sehingga mempercepat kerusakan. Penyebab adanya aktivitas mikroba yaitu pH yang masih tinggi, kadar air tinggi, pengemasan yang kurang steril. Pencegahan dilakukan dengan menambah asam, bahan pengisi sehingga kekentalan meningkat, menggunakan wadah steril dan bahan dituang ke dalam wadah pada saat masih panas ($>80^{\circ}\text{C}$) (Nataliningsih, 2009). Pada penelitian ini, dari 8 panelis yang melakukan pengamatan terhadap warna, aroma, dan tekstur kekentalan menunjukkan parameter bahwa saos pepaya yang dihasilkan berwarna merah, aroma yang khas normal aroma saos tomat, dan kekentalan yang baik selayaknya warna dan kekentalan saos tomat pada umumnya.

Kesimpulan

Berdasarkan hasil pembahasan pada penelitian yang telah dilakukan bahwa

proses pembuatan saos pepaya pada prinsipnya sama dengan proses pembuatan saos tomat. Prinsip dasar pembuatan saos adalah pembersihan, penghancuran, pemanasan, penambahan komponen tambahan, pengemasan dan sterilisasi. Sifat fisik saos pepaya hampir sama dengan saos tomat. Sifat organoleptik saos pepaya masih dapat diterima oleh panelis.

Daftar Pustaka

- Ayustaningwarno; dkk. (2014). *Aplikasi Pengolahan Pangan*. Yogyakarta: Deepublish.
- BPP Teknologi Menegristek. (2000) TTG Pengolahan Pangan. Diakses dari http://www.warintek.hol.es/artikel/pangan/PIWP/saos_pepaya.pdf.
- Buckle, K.A. dkk. 2010. *Ilmu Pangan*. Jakarta : Universitas Indonesia Press.
- Haryoto .(2006). *Membuat Saus Tomat*. Kanisius. Jakarta.
- Koeswara, S. (2009). *Pengolahan Aneka Saus*. Diakses dari <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2013/07/PENGOLAHAN-ANEKA-SAUS.pdf>.
- Nataliningsih. (2009). Pengaruh imbalanced tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill) dan labu kuning (*Curcubita maschata ex.Poir*) terhadap karakteristik saus tomat. *Karya Ilmiah*. Fakultas Pertanian:Universitas Bandung Raya.
- SNI 01-3546-2004. *Saus Tomat*. Badan Standardisasi Nasional. Diakses dari [http://pip2bdy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20\(saos%20tomat\).pdf](http://pip2bdy.com/nspm/SNI-01-3546-2004%20(saos%20tomat).pdf)
- Winarno, FG. 1993. *Pangan: Gizi, Teknologi dan Konsumen*. PT Gramedia Pustaka Utama, Jakarta.