

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Hasil Uji Organoleptik Tesktur Abon

Tabel 4.1 Data Hasil Uji Organoleptik dari Segi Tekstur

Jumlah Panelis	Abon vegan ampas tahu	Abon vegan tahu
Sangat suka (5)	6	7
Suka (4)	10	11
Biasa saja (3)	9	5
Kurang suka (2)	1	5
Tidak suka (1)	5	2
Rata- rata	3,4	3,5

Dari hasil data tabel uji Organoleptik table 4.1, dari segi tekstur abon dengan kode sampel ampas tahu mendapat angka rata-rata 3,4. Sedangkan abon dengan kode sampel tahu mendapatkan nilai rata-rata 3,5 lebih tinggi 0,1 dari sampel ampas tahu. Hal ini disebabkan karena sampel tahu memiliki tekstur dari adonan gluten yang lebih berserat dan lebih disukai oleh panelis dibandingkan sampel ampas tahuyang teksturnya tidak terlalu berserat dan masih terasa remah-remah ampas tahu yang tidak halus. Nilai pada tabel menunjukkan bahwa sampel tahu memiliki tingkat penerimaan yang sedikit lebih tinggi oleh panelis dibandingkan sampel ampas tahu, dengan selisih 0,1 poin. Meskipun selisih tersebut terlihat kecil, namun dalam konteks uji organoleptik, hal ini dapat menjadi indikator penting mengenai preferensi konsumen terhadap produk. Perbedaan ini dapat dikaitkan dengan karakteristik tekstur dari masing-masing sampel. Sampel tahu menggunakan bahan dasar adonan gluten, yang dikenal memiliki sifat elastis dan lebih berserat. Tekstur yang lebih berserat ini memberikan sensasi mouthfeel yang lebih alami, serta meningkatkan nilai kunyah dan kenikmatan saat dikonsumsi. Hal ini menjadikan sampel tahu lebih disukai oleh panelis.

Menurut (Panji et al., 2023), tekstur merupakan salah satu atribut sensoris utama dalam penilaian mutu produk pangan, dan bahkan dapat lebih memengaruhi penerimaan produk dibandingkan atribut lainnya seperti rasa, aroma, dan warna. Sebaliknya, tekstur pada sampel ampas tahu terasa kurang berserat dan lebih kasar walaupun sama-sama diolah terlebih dahulu menjadi adonan gluten karena adanya

partikel ampas tahu yang tidak sepenuhnya halus. Tekstur kasar ini berpotensi menyebabkan rasa tidak nyaman saat dikunyah dan menimbulkan kesan tidak homogen dalam produk. Produk dengan tekstur seperti ini cenderung mendapat nilai yang lebih rendah dalam uji organoleptik, terutama pada aspek kenyamanan konsumsi. Penelitian (Joni, 2013) menyatakan bahwa tekstur adalah sensasi fisik yang dirasakan melalui indra peraba dan perasa, yang diamati saat produk digigit, dikunyah, dan ditelan. Tekstur yang tidak merata, kasar, atau mengandung partikel yang terasa asing di mulut akan mengurangi kepuasan konsumen terhadap produk.

Lebih lanjut, menurut (Winarno, 2004), struktur tekstur yang baik harus mempertimbangkan aspek kekenyalan, keempukan, dan daya hancur di mulut. Dalam konteks ini, abon dari sampel tahu memenuhi lebih banyak aspek tersebut dibandingkan sampel ampas tahu. Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa pemilihan bahan baku yang tepat serta pengolahan yang mendukung pembentukan serat tekstur yang menyerupai daging berperan penting dalam meningkatkan kualitas sensoris dan daya terima produk abon vegan.

4.2 Hasil Uji Aroma Abon

Tabel 4.2 Data Hasil Uji Organoleptik dari Segi Aroma

Jumlah Panelis	Abon vegan ampas tahu	Abon vegan tahu
Sangat suka (5)	6	9
Suka (4)	12	10
Biasa saja (3)	6	6
Kurang suka (2)	5	4
Tidak suka (1)	1	1
Rata- rata	3,5	3,7

Berdasarkan data pada Tabel 4.2 mengenai uji organoleptik segi aroma, abon vegan dengan kode sampel ampas tahu memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,5 untuk parameter aroma, sedangkan abon dengan kode sampel tahu memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,7. Perbedaan skor sebesar 0,2 ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai aroma sampel tahu dibandingkan sampel ampas. Perbedaan tersebut dapat dikaitkan dengan proses pengolahan bahan baku. Sampel tahu menggunakan bahan dasar tahu yang yang sudah tidak terlalu memiliki aroma langu kedelai yang kuat. Proses pembuatan tahu melibatkan perendaman kedelai,

penggilingan, pemasakan, dan penggumpalan, yang dapat mengurangi komponen penyebab bau langu pada kedelai. Sebaliknya, sampel ampas tahu menggunakan ampas tahu yang langsung dicampur tepung serta air menjadi adonan gluten sehingga aroma khas kedelai masih sedikit tercium. Hal ini sejalan dengan temuan dalam penelitian oleh (Joni, 2013), yang menyatakan bahwa aroma adalah salah satu faktor penting dalam penilaian mutu produk pangan, dan aroma yang tidak disukai dapat menurunkan tingkat kesukaan konsumen.

4.3 Hasil Uji Rasa Abon

Tabel 4.3 Data hasil Uji Oranoleptik dari Segi Rasa

Jumlah Panelis	Abon vegan ampas tahu	Abon vegan nabati tahu
Sangat suka (5)	6	11
Suka (4)	8	10
Biasa saja (3)	9	4
Kurang suka (2)	4	3
Tidak suka (1)	3	2
Rata- rata	3,3	3,8

Berdasarkan data pada Tabel 4.3 mengenai uji organoleptik rasa abon dengan kode sampel tahu memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,8, sedangkan abon dengan kode sampel ampas tahu memperoleh nilai rata-rata sebesar 3,3. Perbedaan skor sebesar 0,5 ini menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai rasa sampel tahu dibandingkan sampel ampas tahu. Perbedaan tersebut dapat dikaitkan dengan proses pengolahan bahan baku dan tekstur produk. Sampel tahu menggunakan bahan dasar tahu yang telah melalui proses pembuatan tahu, yang dapat mengurangi rasa langu khas kedelai. Menurut penelitian (Santoso, 2005), rasa langu pada kedelai dihasilkan oleh enzim lipoksigenase yang menghidrolisis lemak kedelai menjadi senyawa-senyawa penyebab rasa langu, seperti heksanal dan heksanol. Senyawa-senyawa tersebut dalam konsentrasi rendah sudah dapat menyebabkan rasa langu. Selain itu, perbedaan tekstur antara kedua sampel juga mempengaruhi penyerapan bumbu dan persepsi rasa. Tekstur yang tidak rata dan serat yang lebih padat pada sampel ampas tahu dapat menyebabkan bumbu kurang meresap secara optimal. Sebaliknya, tekstur yang lebih halus dan berserat pada sampel tahu

memungkinkan bumbu lebih mudah meresap, sehingga rasa gurih dan asin dari bumbu lebih terasa.

4.4 Hasil Akhir Keseluruhan

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh tiga puluh (30) panelis tidak terlatih, diperoleh data bahwa abon vegan yang berbahan dasar tahu lebih disukai dibandingkan dengan abon berbahan dasar ampas tahu. Preferensi ini terlihat dari penilaian panelis terhadap aspek tekstur, aroma, dan rasa produk. Abon berbahan dasar tahu menunjukkan nilai rata-rata yang lebih tinggi pada ketiga parameter tersebut, yang mengindikasikan tingkat penerimaan yang lebih baik oleh konsumen. Keunggulan abon berbahan dasar tahu ini dapat dijelaskan oleh karakteristik tekstur yang lebih halus dan berserat, aroma yang lebih netral akibat proses pengolahan kedelai yang baik, serta rasa gurih yang lebih dominan karena bumbu dapat meresap dengan lebih optimal (Winarno, 2004). Sebaliknya, abon berbahan dasar ampas tahu memiliki tekstur yang cenderung kasar dan aroma kedelai yang lebih kuat sehingga memengaruhi kenyamanan konsumsi (Soetopo et al., 2020).

Hal ini sejalan dengan penelitian sebelumnya yang menyatakan bahwa tekstur, aroma, dan rasa merupakan faktor penting dalam menentukan tingkat penerimaan produk pangan oleh konsumen (Santoso, 2005). Selain itu, pemilihan bahan dasar yang tepat sangat mempengaruhi kualitas sensori produk, Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa olahan kedelai berbahan dasar tahu memiliki potensi lebih besar dibanding yang berbahan dasar ampas tahu sebagai alternatif tambahan pembuatan abon vegan yang disukai konsumen.