

BAB IV PEMBAHASAN

4.1 Pelaksanakan penelitian

Proses penelitian ini dilakukan dengan langkah-langkah yang sistematis untuk memastikan bahwa setiap aspek dari pengolahan sate maranggi vegan berbahan tempe dapat dievaluasi secara menyeluruh. Dimulai dengan pemilihan bahan baku yang berkualitas, bahan-bahan dari sate maranggi asli dan tempe yang digunakan harus segar dan memiliki rasa, aroma, tekstur yang baik. Tempe dipilih karena kandungan proteinnya yang tinggi dan kemampuannya untuk menyerap bumbu dengan baik, menjadikannya sebagai substitusi daging yang ideal.

Proses pengolahan tempe melibatkan beberapa langkah penting. Pertama, Tempe diharuskan goreng selama 1 menit dengan api rendah dikompore jika warna agak coklat. Kedua, tempe dipotong sesuai ukuran seperti gambar kotak menjadikan agak tebal. Minyak yang tempe jangan terlalu panas. Setelah itu, persiapkan tempe yang telah dibumbui marinasi termasuk kecap manis. Selanjutnya, tempe ditusuk pada sate dan dipanggang di atas bara api atau grill hingga matang dan berwarna kecokelatan. Proses ini sangat penting untuk memastikan bahwa tempe memiliki rasa yang kaya dan tekstur yang sesuai dengan harapan konsumen.

Hasil dari uji hedonik yang dilakukan oleh panelis menunjukkan bahwa setiap atribut sensori, termasuk rasa, aroma, dan tekstur, mendapatkan penilaian yang positif. Hal ini menunjukkan bahwa metode pengolahan yang diterapkan berhasil dalam menciptakan Sate Maranggi Vegan yang Terenak tetapi juga dapat diterima oleh konsumen sebagai alternatif daging. Dengan demikian, penelitian ini memberikan wawasan tentang penerimaan konsumen terhadap produk berbasis tempe, tetapi juga menyoroti pentingnya teknik pengolahan yang tepat dalam menciptakan produk yang berkualitas.

4.2 Hasil

Tabel 4.1 Rekapitulasi Hasil Penilaian Sensori

Atribut	Nilai Tertinggi	Nilai Terendah	Rata-rata
Rasa	5	3	4,3
Tekstur	5	3	4,4
Aroma	5	4	4,5

$$\text{Rata-rata} = \frac{\text{Jumlah semua nilai}}{\text{Jumlah Panelis}}$$

Dari tabel 4.1, dapat dilihat bahwa penilaian terhadap Sate Maranggi Tempe menunjukkan hasil yang positif. Untuk aspek rasa, nilai tertinggi mencapai 5, sedangkan nilai terendah adalah 3, dengan rata-rata 4,3. Hal ini menunjukkan bahwa terbesar panelis memberikan penilaian yang baik terhadap rasa sate ini. Pada aspek tekstur, nilai tertinggi mencapai 5, sedangkan nilai terendah adalah 3 dan rata-rata 4,4 yang mengindikasikan bahwa tekstur diterima dengan juga baik. Terakhir, untuk aroma, nilai tertinggi mencapai 5, sedangkan nilai terendah adalah 4, dan rata-rata 4,5 menunjukkan bahwa aroma Sate Maranggi Tempe disukai oleh panelis.

4.3 Pembahasan

Memberikan wawasan yang mendalam mengenai kualitas Sate Maranggi Tempe. Penilaian ini tidak hanya mencerminkan preferensi panelis, tetapi juga dapat digunakan untuk menganalisis faktor-faktor yang mempengaruhi penerimaan produknya.

4.2.1 Rasa

Rasa merupakan faktor utama yang mempengaruhi daya penerimaan terhadap suatu makanan (Food Review Indonesia, 2020). Artinya, bahwa atribut rasa menjadi salah satu faktor yang paling berperan. Rasa yang baik dapat meningkatkan kepuasan konsumen (Apriasty, 2022). Berdasarkan hasil penilaian sensori dari aspek rasa, nilai rata-rata yang didapatkan adalah 4,3 dengan nilai tertinggi adalah 5 dari 6 (Tabel 4.1). Rasa yang baik dapat meningkatkan kepuasan

konsumen. Hal ini menunjukkan bahwa penggunaan bumbu yang tepat dan teknik memasak yang baik berkontribusi pada kualitas rasa yang dihasilkan.

Responden memberikan penilaian positif terhadap cita rasa sate maranggi vegan yang menggunakan tempe. Meskipun tempe memiliki karakteristik rasa yang berbeda dibandingkan dengan daging, olehnya responden yang mengapresiasi keunikan rasa yang dihasilkan. Rasa enak dapat dipadukan dengan bumbu sate yang kaya, sehingga menciptakan pengalaman rasa yang sangat memuaskan. Hal ini menunjukkan bahwa tempe mendapatkan alternatif yang layak bagi mereka yang mencari pilihan makanan berbasis nabati tanpa mengorbankan cita rasa.

4.2.2 Tekstur

Tekstur berperan penting dalam penilaian sensori. Rata-rata nilai 4,4 menunjukkan bahwa tekstur diterima dengan baik. Menyatakan bahwa tekstur yang baik dapat meningkatkan pengalaman makan dan mempengaruhi keputusan pembelian. Penting untuk mempertahankan tekstur yang optimal dalam proses pembuatan sate ini. Kombinasi Pengemasan vakum dan ketebalan kemasan untuk memperpanjang umur simpan tempe (Razie, 2018).

Tempe digunakan dibahan utama menunjukkan potensi yang baik sebagai substitusi daging. Tekstur tempe yang padat dan kenyal memberikan sensasi menggigit yang diinginkan dalam olahan sate. Responden merasakan bahwa meskipun tekstur tempe berbeda dari daging, hal ini tidak mengurangi kenikmatan saat menyantap sate maranggi vegan.

4.2.3 Aroma

Aspek sensori yang tidak kalah pentingnya. Dengan rata-rata nilai 4,5 aroma disukai oleh panelis. Aroma yang menggugah selera dapat menarik perhatian konsumen dan meningkatkan daya tarik produk. Karena itu pemilihan bahan baku yang berkualitas dan teknik pengolahan yang tepat sangat berpengaruh terhadap aroma yang dihasilkan (Aulia dkk., 2021).

Faktor penting dalam penerimaan produk ini. Aroma bumbu yang menyerap ke dalam tempe selama proses marinasi memberikan daya tarik tersendiri. Secara keseluruhan, hasil analisis sensori menunjukkan bahwa tempe tidak hanya dapat diterima sebagai pengganti daging, tetapi juga dapat

meningkatkan kualitas olahan sate maranggi vegan, menjadikannya pilihan yang menarik bagi konsumen yang peduli terhadap kesehatan dan lingkungan. Tekstur dan rasa yang menyerupai produk sate maranggi membuat produk ini digemari oleh banyak orang.