

Uji Organoleptik Dan Uji Hedonik Bubur Bola Ubi Ungu (Ipomoea Batatas L)

Fatin Nur Azimah^{1*}, Umi Kulsum Nur Qomariah²

¹ Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

² Program Studi Agroekoteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas KH. A. Wahab Hasbullah

Email: [*nurazimahfatin23@gmail.com](mailto:nurazimahfatin23@gmail.com)

ABSTRACT

This study aimed to assess the organoleptic and hedonic qualities of purple sweet potato ball porridge as a novel product with significant nutritional value. Employing organoleptic tests, parameters such as color, texture, aroma, taste, and overall product impression were evaluated by trained panelists. Results indicated that the purple sweet potato ball porridge exhibited an appealing color, soft texture, distinctive aroma, delightful taste, and an overall positive sensory experience. Subsequently, a hedonic test was conducted to gauge consumer satisfaction, encompassing general satisfaction, palatability, texture, aroma, and appearance. The findings revealed a high level of acceptance, with the majority expressing satisfaction and a keen interest in continued consumption. The study concludes that the purple sweet potato ball porridge not only meets rigorous organoleptic standards but also garners positive consumer acceptance. Given the high nutritional potential of purple sweet potatoes, this product emerges as a healthy and delectable food alternative, thereby laying the groundwork for further advancements in the functional and innovative food industry.

Keywords: Purple yam ball porridge, Organoleptic test, Food sensory, Food innovation, Consumer satisfaction.

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas organoleptik dan hedonik dari bubur bola ubi jalar ungu sebagai produk inovatif dengan nilai nutrisi yang tinggi. Dengan menggunakan uji organoleptik, parameter seperti warna, tekstur, aroma, rasa, dan kesan produk secara keseluruhan dievaluasi oleh panelis terlatih. Hasil menunjukkan bahwa bubur bola ubi jalar ungu menunjukkan warna yang menarik, tekstur yang lembut, aroma yang khas, rasa yang lezat, dan pengalaman sensorik yang positif secara keseluruhan. Selanjutnya, uji hedonik dilakukan untuk mengukur kepuasan konsumen, mencakup kepuasan umum, kenikmatan, tekstur, aroma, dan penampilan. Temuan menunjukkan tingkat penerimaan yang tinggi, dengan sebagian besar responden menyatakan kepuasan dan minat yang tinggi untuk terus mengonsumsi produk ini. Penelitian ini menyimpulkan bahwa bubur bola ubi jalar ungu tidak hanya memenuhi standar organoleptik yang ketat tetapi juga mendapat penerimaan positif dari konsumen. Dengan potensi nutrisi tinggi dari ubi jalar ungu, produk ini dapat dianggap sebagai alternatif makanan yang sehat dan lezat, membuka peluang untuk pengembangan lebih lanjut di industri makanan fungsional dan inovatif.

Kata-kata Kunci: Bubur bola ubi ungu, Uji Organoleptik, Sensori Makanan, Inovasi Makanan, Kepuasan Konsumen.

PENDAHULUAN

Dengan meningkatnya kesadaran akan pentingnya pola makan sehat dan kebutuhan akan inovasi dalam industri makanan, penelitian terkait produk pangan kaya gizi dan lezat semakin menjadi fokus utama. Salah satu bahan pangan yang menarik perhatian adalah ubi ungu, dikenal karena kandungan antioksidan, serat, dan nutrisi esensialnya. (Dody, 2020) Fokus penelitian ini adalah analisis organoleptik dan hedonik dari produk inovatif, yaitu bubur bola ubi ungu.

Bubur bola ubi ungu mencerminkan kreativitas dalam menggabungkan potensi gizi ubi ungu dengan bentuk konsumsi yang menarik dan beragam. (Eka Dewi Anggraini & Ruspiyani, 2022) Selain memberikan

keindahan warna alami pada produk, ubi ungu juga menawarkan manfaat kesehatan yang signifikan. Penelitian bertujuan untuk mendapatkan wawasan mendalam tentang pengalaman sensorik dan penerimaan konsumen terhadap bubur bola ubi ungu.

Tujuan penelitian mencakup uji organoleptik dan uji hedonik pada bubur bola ubi ungu, dengan mempertimbangkan perbandingan tepung tapioka yang berbeda di setiap sampel kode olahan. Evaluasi melibatkan karakteristik sensorik dan penerimaan konsumen terhadap produk ini (Nasirudin, Yuliana, & Mudyanti, 2022)). Serangkaian uji organoleptik melibatkan panelis terlatih untuk menilai aspek-aspek seperti warna, tekstur, aroma, dan rasa. Uji hedonik, di sisi lain, melibatkan konsumen potensial untuk mengevaluasi tingkat kepuasan mereka terhadap produk ini secara menyeluruh.

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan pemahaman lebih baik tentang potensi produk bubur bola ubi ungu sebagai alternatif makanan sehat dan lezat. (Seftiono, 2020) Temuan ini diharapkan dapat memberikan kontribusi pada perkembangan industri pangan fungsional dan meningkatkan pemahaman konsumen tentang pentingnya mengonsumsi makanan bervariasi dan bergizi.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini mencakup aspek waktu dan tempat penelitian, alat dan bahan penelitian, rancangan percobaan, serta resep dan cara pembuatan bubur bola ubi ungu. (Huda, 2021)

Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan dalam rentang waktu dari 01 Januari 2024 hingga 08 Januari 2024, dengan lokasi penelitian di Perumahan Astapada 01 Tambakberas Jombang Jawa Timur.

Alat dan Bahan Penelitian

Alat yang digunakan melibatkan peralatan dapur seperti baskom, kompor gas, panci, pisau, sendok, talenan, dan timbangan. Sedangkan bahan-bahan yang digunakan dalam pengolahan bubur bola ubi ungu mencakup ubi ungu, tepung terigu, air, gula merah, gula putih, garam, santan kelapa, dan daun pandan.

Rancangan Percobaan

Rancangan percobaan yang diterapkan dalam penelitian ini menggunakan metode eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor (Wardani, 2020). Terdapat tiga perlakuan dengan perbandingan tepung tapioka, yaitu kode 102 (150gr tepung tapioka), kode 222 (200gr tepung tapioka), dan kode 305 (250gr tepung tapioka). Setiap perlakuan memiliki berat ubi ungu sebanyak 500gr, dengan komposisi bahan tambahan lainnya diukur dengan ukuran yang sama untuk semua perlakuan.

Resep Bubur Bola Ubi Ungu

Resep bubur bola ubi ungu terdiri dari beberapa bahan, seperti 2.000 g ubi ungu, 500 g tepung tapioka, 4 sdm gula pasir, 600 gram tepung sagu, 3 sdt garam, 200 ml santan kelapa, 400 g gula merah, 200 g gula pasir, daun pandan sebanyak 12 lembar, dan 2 sdt garam.

Cara Pembuatan

Proses pembuatan bubur bola ubi ungu melibatkan langkah-langkah seperti mencampur ubi, gula pasir, tepung sagu, dan garam menjadi satu, kemudian diuleni hingga rata. Selanjutnya, adonan dibentuk bulat sesuai dengan ukuran yang diinginkan. Bola-bola ubi direbus hingga matang dan terapung, lalu disisihkan. Kuah santan, air, garam, gula pasir, dan daun pandan direbus hingga mendidih, dan bola-bola ubi kemudian dimasukkan ke dalamnya. Selanjutnya, adonan diaduk hingga rata dan ditambahkan larutan tepung sagu, aduk hingga meletup-letup, dan bubur bola ubi ungu siap diangkat.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tingkat kesukaan konsumen terhadap bubur bola ubi ungu sangat positif, dengan sebagian besar responden menyatakan kesiapan untuk mengonsumsi produk ini secara rutin. Rasa bubur tersebut dinilai sangat lezat, menghadirkan perpaduan rasa manis yang seimbang dari ubi ungu, serta gurih dari santan bubur ubi ungu yang merata. Selain itu, tekstur bubur ini dinilai sangat lembut dan menyatu dengan baik, memberikan pengalaman mengunyah yang menyenangkan.

Ringkasan hasil penelitian menyoroti penilaian uji organoleptik dan uji hedonik panelis terhadap bubur bola ubi ungu. Fokusnya terutama pada aspek rasa, yang diakui sebagai faktor kunci yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen.

Rasa

Rasa, sebagai salah satu faktor yang diterima oleh lidah dalam penginderaan cecapan bagi manusia, diakui sebagai elemen utama dalam menentukan keberhasilan suatu produk. (Hamastuti et al., 2012) Dengan

demikian, hasil penelitian ini memberikan gambaran komprehensif tentang penerimaan positif bubur bola ubi ungu, dengan kelezatan rasa, keseimbangan rasa manis dan gurih, serta tekstur yang memuaskan menjadi sorotan utama. Hasil yang didapatkan setelah melakukan uji organoleptik dapat ditunjukkan pada Tabel 1 dan 2 di bawah ini.

Tabel 1. Ringkasan Anova Uji Organoleptik Rasa Manis Bubur Bola Ubi Ungu.

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	41,5	4,6111111	19,7619075	2,4562811
Bubur	2	0,4666667	0,2333333	1,0000086	3,5545571
Galat	18	4,2	0,2333333		
Total	29	46,1666667			

Keterangan: Berdasarkan tabel 1, menunjukkan bahwa F hitung bubur bola ubi ungu (1,000) < F tabel 5% (3,554). Artinya tidak ada perbedaan rasa manis pada bubur bola ubi ungu.

Hasil ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan, bubur bola ubi ungu diterima dengan baik dalam hal tingkat manisnya.

Tabel 2. Ringkasan Anova Uji Organoleptik Rasa Gurih Bubur Bola Ubi Ungu.

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	16,166667	1,7962963	2,90419163	2,4562811
Bubur	2	0,8666667	0,4333333	0,70097686	3,5545571
Galat	18	11,133333	0,61851852		
Total	29	28,166667			

Keterangan: Berdasarkan tabel 2, menunjukkan bahwa F hitung bubur bola ubi ungu (0,700) < F tabel 5% (3,554). Artinya tidak ada perbedaan rasa gurih pada bubur bola ubi ungu.

Hasil ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan, bubur bola ubi ungu diterima dengan baik dalam hal tingkat kegurihannya.

Tekstur

Tekstur, yang terkait dengan indera peraba atau sentuhan, sering dianggap setara dalam pentingnya dengan bau, rasa, dan aroma dalam mempengaruhi citra makanan. Dalam konteks makanan, tekstur lunak dan renyah dianggap paling vital, dengan perhatian khusus pada kekerasan, kekohesifan, dan kandungan air. (Hariyadi, 2022) Oleh karena itu, pengujian tekstur pada bubur bola ubi ungu menjadi sangat penting, karena pengalaman rasa yang diberikan oleh tekstur ini dapat dirasakan dari gigitan pertama hingga gigitan selanjutnya saat makan. Berikut hasil uji tekstur bubur ubi bola ungu terdapat pada tabel 3.

Tabel 3. Ringkasan Anova Uji Organoleptik Tekstur Bubur Bola Ubi Ungu.

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	19,6333333	2,18148148	1,57908847	2,4562811
Bubur	2	7,8	3,9	2,8230563	3,5545571
Galat	18	24,8666667	1,36148148		
Total	29	52,3			

Keterangan: Berdasarkan tabel 3, menunjukkan bahwa F hitung bubur bola ubi ungu (2,823) < F tabel 5% (3,554). Artinya tidak ada perbedaan tekstur kekenyalan pada bubur bola ubi ungu.

Hasil ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan, bubur bola ubi ungu diterima dengan baik dalam hal tingkat kekenyalannya.

Tabel 4. Ringkasan Anova Uji Hedonik (Kesukaan) Bubur Bola Ubi Ungu.

SK	DB	JK	KT	F HITUNG	F TABEL 5%
Panelis	9	17,4666667	1,94074074	2,08765692	2,4562811
Bubur	2	2,6	1,3	1,39840638	3,5545571
Galat	18	16,7333333	0,929629628		
Total	29	36,8			

Keterangan: Berdasarkan tabel 4, menunjukkan bahwa F hitung bubur bola ubi ungu (1,398) < F tabel 5% (3,554). Artinya tidak ada perbedaan kesukaan pada bubur bola ubi ungu.

Hasil ini mengindikasikan bahwa secara keseluruhan, bubur bola ubi ungu diterima dengan baik dalam hal tingkat kesukaan.

Pembahasan

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa bubur bola ubi ungu, atau yang dikenal sebagai bubur candil, memiliki daya tarik tinggi dengan kombinasi cita rasa manis ubi ungu yang

mendominasi dan harmonis dengan saus santan yang gurih. Selain itu, pengalaman rasa yang unik ditawarkan melalui tekstur kenyal yang memukau dan cita rasa gurih yang khas, dihasilkan dari kandungan pati yang melimpah. Bubur candil bukan hanya memanjakan lidah dengan kenikmatan rasa, tetapi juga memenuhi kriteria sebagai makanan tinggi kalori yang sangat memuaskan, menjadikannya pilihan yang memuaskan untuk santapan yang mengenyangkan.

Proses penilaian produk, seperti bubur candil, seringkali melibatkan uji organoleptik atau uji indera untuk mengukur daya penerimaan konsumen terhadap produk. Pendekatan ini mendasarkan pengujian pada respons indera manusia, mencakup kesukaan dan keinginan konsumen terhadap rasa, aroma, dan tekstur produk.

Rasa, sebagai elemen kunci dalam evaluasi organoleptik, memegang peran utama dalam menentukan preferensi konsumen terhadap suatu produk. Pemahaman mendalam mengenai kepentingan rasa membantu produsen makanan untuk terus mengembangkan dan meningkatkan formulasi produk mereka guna memenuhi selera yang beragam.

Tekstur juga menjadi faktor penentu dalam penilaian organoleptik, terutama dalam menciptakan citra makanan. Tekstur yang lunak dan renyah dianggap sebagai kualitas utama, dengan kekerasan, kekohesifan, dan kandungan air menjadi perhatian khusus dalam menggambarkan karakteristik tekstur suatu makanan. Oleh karena itu, produsen bubur candil perlu memahami dan mengelola dengan cermat aspek tekstur untuk memenuhi harapan konsumen dan meningkatkan daya tarik produk mereka di pasar yang kompetitif.

Warna, sebagai faktor penentu tingkat kesukaan konsumen, memiliki peran sentral dalam menilai kualitas dan memberikan kesan pada produk makanan. Produk makanan dengan warna menarik cenderung diminati, sementara warna yang kurang menarik dapat memberikan kesan kurang menggugah. Selain memberikan warna yang mencolok, ubi jalar ungu juga dikenal memiliki aktivitas antioksidan yang dapat memberikan perlindungan terhadap berbagai penyakit.

Dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat, tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mengalami pergeseran. Sekarang, konsumen tidak hanya mencari produk dengan komposisi gizi yang baik, penampilan, dan citarasa yang menarik, tetapi juga yang memiliki fungsi fisiologis bagi tubuh. Pigmen dalam ubi jalar ungu menjadi senyawa mikronutrien yang semakin diakui peran dan manfaatnya bagi kesehatan manusia.

Keunggulan ubi jalar ungu tidak hanya terbatas pada warna dan pigmen, melainkan juga pada kandungan gizinya yang beragam, termasuk serat, vitamin, dan sejumlah mineral penting. Harganya yang terjangkau, ketersediaan yang mudah, dan kemudahan dalam pengolahan menjadikannya sebagai pilihan yang populer untuk berbagai jenis camilan.

Meskipun hasil uji ANOVA terkait bubur bola ubi ungu dengan tiga varian komposisi tepung tidak menunjukkan perbedaan signifikan dalam tekstur kekenyalan antar varian, fenomena ini mungkin disebabkan oleh faktor-faktor lain seperti teknik pengolahan atau metode memasak yang seragam, interaksi kompleks antara berbagai bahan, dan variabilitas alami dalam bahan baku. (Maharani et al., 2023) Oleh karena itu, evaluasi lebih lanjut diperlukan untuk memahami kompleksitas dan multifaktorialitas dalam proses pembuatan bubur ubi ungu.

Ketika hasil uji ANOVA uji hedonik menunjukkan minimnya perbedaan kesukaan, faktor-faktor seperti selera yang seragam di antara panelis dan metode penyajian yang mungkin tidak cukup membedakan karakteristik sensori dapat menjadi penyebabnya. Evaluasi mendalam terhadap proses uji hedonik dan metodologi yang digunakan diperlukan untuk memastikan sensitivitas terhadap variasi sensori pada bubur bola ubi ungu. Jika ditemukan bahwa panelis memiliki selera yang seragam, penyesuaian dalam pemilihan panelis atau metode uji hedonik dapat menjadi langkah yang perlu dipertimbangkan.

SIMPULAN

Bubur bola ubi ungu, atau dikenal sebagai bubur candil, menyajikan pengalaman rasa istimewa dengan kombinasi manis ubi ungu dan kelezatan saus santan yang gurih. Selain kelezatannya, bubur ini memberikan sensasi tekstur kenyal dan cita rasa gurih dari candilnya, yang diperoleh dari kandungan pati yang melimpah. Proses pembuatannya melibatkan pencampuran ubi ungu, tepung tapioka, gula, dan santan,

diikuti oleh pembentukan bulatan dan perebusan hingga matang. Resep ini tidak hanya memikat lidah tetapi juga menghasilkan hidangan tinggi kalori yang memuaskan. Evaluasi organoleptik, dengan penekanan pada rasa, tekstur, warna, dan aroma, menjadi dasar penting dalam menilai keunggulan makanan ini. Faktor kesehatan juga diperhitungkan dengan penekanan pada manfaat antioksidan ubi jalar ungu, yang dapat melindungi tubuh dari radikal bebas dan mendukung kesehatan secara keseluruhan. Uji ANOVA terkait tekstur kekenyalan bubur mengungkapkan temuan menarik, sementara uji hedonik menyoroti minimnya perbedaan kesukaan mungkin dipengaruhi oleh selera seragam panelis dan metode penyajian varian ubi. Dalam konteks ini, pemahaman holistik tentang bubur bola ubi ungu melibatkan tidak hanya cita rasa dan tekstur tetapi juga aspek kesehatan dan preferensi konsumen. Langkah selanjutnya dalam pengembangan hidangan ini mungkin melibatkan evaluasi lebih lanjut terhadap metode uji hedonik dan faktor-faktor lain yang memengaruhi hasil uji ANOVA.

DAFTAR PUSTAKA

- Dody, H. (2020). Pangan Fungsional. *Kanal UGM, October*, 5–9. <https://kanalpengetahuan.tp.ugm.ac.id/menara-ilmu/2017/671-apa-itu-pangan-fungsional.html>
- Eka Dewi Anggraini, & Ruspiani. (2022). Pengolahan Ubi Jalar Ungu Menjadi Stik Sebagai Diversifikasi Pangan Desa Pagar Batu Bengkulu Selatan. *Kreativasi : Journal of Community Empowerment*, 1(2), 80–89. <https://doi.org/10.33369/kreativasi.v1i2.23840>
- Hamastuti, H., Dwi, E., Juliastuti, S. ., & Hendriane, N. (2012). *Peran Mikroorganisme*. 1(1), 1–5.
- Hariyadi, P. (2022). *TEKSTUR : August*.
- Huda, S. (2021). *Jenis-Jenis Metode Penelitian*. 1–43. <https://doi.org/10.5281/zenodo.4718408>
- Maharani, Pratiwi, I., & Sudaryati Soeka, Y. (2023). Komposisi Nutrisi, Kandungan Senyawa Bioaktif dan Uji Hedonik Kue Tepung Ubi Ungu (*Ipomoea batatas* cultivar Ayamurasaki) Fermentasi. *Jurnal Biologi Indonesia*, 19(1), 43–56. <https://doi.org/10.47349/jbi/19022023/43>
- Nasirudin, M., Yuliana, A. I., & Mudyanti, R. (2022). Perbandingan Usahatani Bawang Merah Sistem Konvensional Dengan Sistem Automatic Solar Blue Light Trap. *JSEP (Journal of Social and Agricultural Economics)*, 15(3), 307-320.
- Seftiono, H. (2020). Pengembangan Produk Bubur Ubi Jalar Ungu (*Ipomea Batatas*) Sebagai Alternatif Produk Pangan Darurat. *Jurnal Bioindustri*, 3(1), 529–543. <https://doi.org/10.31326/jbio.v3i1.821>
- Wardani, D. K. (2020). *Pengujian Hipotesis (deskriptif, komparatif dan asosiatif)*. Lppm Universitas Kh. A. Wahab Hasbullah.