
Kualitas Tekwan Berbahan Dasar Jamur Tiram Putih

Virginia Shaw¹, Anak Agung Ketut Alit Pujawan^{2*}, Ngakan Putu Sudiarta³

^{1,2,3} Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Dharmawangsa, Benoa, Kec. Kuta Sel., Kabupaten Badung, Bali 80361

^{2*}pujawanagungalit@gmail.com, ³ngakan@ppb.ac.id

*Corresponding author

Received: January, 2022

Revised: May, 2022

Accepted: June 2022

Abstract

This study aims to evaluate the sensory quality of food products using the organoleptic test method. This method was applied to evaluate the sensory quality of tekwan, a traditional Indonesian fish cake, made with substituted milkfish using white oyster mushroom. Organoleptic tests using a Likert scale were conducted with 20 panelists. Three levels of white oyster mushroom treatment were used, namely 0%, 25%, and 50%. The results showed that the use of white oyster mushroom could affect the sensory quality of tekwan. Panelists preferred tekwan without white oyster mushroom over those with 25% and 50% white oyster mushroom. However, there were significant differences in aroma and overall liking between tekwan with 0% and 25% white oyster mushroom. Therefore, the use of white oyster mushroom in tekwan production should be carefully considered to maintain the sensory quality of the product. This study provides information on the use of white oyster mushroom as an alternative ingredient in food product development and can serve as a reference for further research in this field.

Keywords: *culinary, tekwan, white oyster mushroom*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas sensoris produk pangan dengan menggunakan metode uji organoleptik. Metode ini diterapkan untuk mengevaluasi kualitas sensoris tekwan yang dibuat dengan pengganti ikan tenggiri menggunakan jamur tiram putih. Metode uji organoleptik dengan skala likert dilakukan dengan jumlah panelis sebanyak 20 orang. Tiga level perlakuan jamur tiram putih digunakan, yaitu 0%, 25%, dan 50%. Hasil penelitian menunjukkan bahwa penggunaan jamur tiram putih dapat mempengaruhi kualitas sensoris tekwan. Panelis lebih menyukai tekwan tanpa jamur tiram putih daripada dengan 25% dan 50% jamur tiram putih. Namun, terdapat perbedaan signifikan pada aroma dan kesukaan keseluruhan antara tekwan dengan 0% dan 25% jamur tiram putih. Oleh karena itu, perlu dipertimbangkan dengan baik dalam penggunaannya untuk menjaga kualitas sensoris tekwan. Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi tentang penggunaan jamur tiram putih sebagai

bahan alternatif dalam pembuatan produk pangan dan dapat dijadikan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya dalam pengembangan produk pangan.

Kata kunci: *culinary, tekwan, jamur tiram putih.*

1. PENDAHULUAN

Indonesia adalah negara dengan ribuan pulau yang sangat kaya akan keragaman budaya khususnya kuliner. Indonesia yang luas terbentang dari Sabang sampai Merauke ini didiami oleh ratusan suku bangsa yang memiliki adat istiadat dan kebiasaan masing-masing yang beragam. Suatu bentuk pencerminan terhadap beragam budaya dan tradisi dari masing-masing suku bangsa yang berada di Indonesia adalah masakan tradisional Indonesia. Masakan tradisional Indonesia juga memegang peranan penting dalam budaya nasional Indonesia, secara umum makanan-makanan ini memiliki cita rasa yang khas serta kaya akan bumbu yang berasal dari rempah-rempah yang berkualitas tinggi khas Indonesia. Oleh karena itu, dapat dipastikan bahwa budaya kuliner yang ada pun sangat beragam.

Kuliner adalah produk dari pengolahan makanan yang meliputi hidangan, makanan, dan minuman. Kuliner merupakan bagian tak terpisahkan dari kegiatan memasak yang berkaitan erat dengan konsumsi makanan sehari-hari. Istilah kuliner berasal dari bahasa Inggris, yaitu *culinary*, yang mengacu pada segala hal yang berhubungan dengan proses memasak. (Kanal Informasi, 2015). Budaya baru di bidang kuliner, yang merupakan hasil dari keragaman suku bangsa, adat istiadat, dan tradisi, terpengaruh oleh salah satu kelompok etnis yang awalnya berasal dari negara asing, yakni Tionghoa.

Masyarakat kota Palembang dan masyarakat di luar kota Palembang ataupun wisatawan menganggap bahwa makanan tradisional khas Palembang adalah pempek. Hal ini terlihat dari banyaknya rumah makan pempek di Palembang yang terus meningkat dan pempek dijadikan oleh-oleh khas Palembang. Makanan khas Palembang tidak hanya pempek saja, tetapi ada juga makanan khas lainnya yang seringkali menjadi menu tambahan di berbagai restoran pempek di Palembang yaitu Tekwan.

Tekwan adalah makanan khas Palembang, Sumatra Selatan, Indonesia yang berupa hidangan berkuah dengan bahan utama terbuat dari ikan tenggiri dan sagu. Tekwan memiliki bentuk bulat kecil dan disajikan dengan kuah. Untuk melengkapi kuah tekwan, biasanya ditambahkan irisan bengkoang, jamur kuping, udang, dan daun bawang. Di atas tekwan, terdapat taburan soun, bubuk ebi, daun seledri, dan bawang goreng. (Jayanti, D, 2018). Prinsip pengolahan tekwan terdiri dari penggilingan daging ikan, pencampuran bahan (ikan tenggiri, sagu, air dan garam), pembentukan dan pemasakan. Pemasakan tekwan dilakukan dengan cara perebusan yaitu memasukkan tekwan ke dalam panci yang berisi air mendidih selama 5 menit. Tekwan yang telah matang akan mengapung pada permukaan air rebusan dan jika ditekan dengan tangan akan terasa lembut dan kenyal sampai bagian dalamnya (Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Palembang, 2002).

Bahan utama Tekwan adalah Ikan Tenggiri merupakan jenis ikan yang tergolong ekonomis penting dan menjadi salah satu ikan yang digemari di dunia karena permintaan domestik dan dunia terus meningkat dan harga yang semakin tinggi (Mursidi, R., Purnomo, R. H., & Irti Adhiguna, R. T, 2019). Harga Ikan Tenggiri dari satu daerah dengan daerah lain mayoritas tidak sama karena dilihat dari permintaannya. Harga Ikan Tenggiri yang bisa dibbilang cukup mahal dibanding dengan harga ikan lain membuat banyak produsen yang melakukan proses pengolahan ikan tenggiri menjadi beberapa produk baru selain dijual dalam bentuk segar seperti dijual langsung dalam bentuk fillet, giling, asap dan kripik atau krupuk kulit ikan tenggiri jika ingin memudahkan dan meningkatkan efektivitas dalam pembuatan Tekwan, lebih baik membeli Ikan Tenggiri dalam bentuk giling. Harga umum Ikan Tenggiri giling di Indonesia adalah Rp130.000,-/kg pada bulan Februari 2022. Sementara itu, Ikan Tenggiri segar dijual dengan harga Rp70.000,-/kg pada bulan yang sama. Meskipun dengan harga tersebut tidak membuat peminat Ikan Tenggiri berkurang,

hal ini akan tetap membuat harga jual Tekwan yang terbilang cukup tinggi. Oleh karena itu, dibutuhkan alternatif pengganti Ikan Tenggiri sebagai bahan utama pembuatan Tekwan.

Jaya & Yusanti (2022) telah meneliti tentang penggunaan ikan gabus sebagai pengganti ikan tenggiri dalam pembuatan tekwan. Secara lebih rinci diteliti pembekuan untuk menghasilkan tekwan kering dengan variasi waktu bertujuan untuk mendapatkan tekwan kering yang disajikan dalam waktu singkat (tekwan instan). Sedangkan Febriansyah, Sukarno, & Fardiaz. (2019) meneliti tentang karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda. Selain itu, Pratiwi, Untari, & Miksusanti. (2018) menganalisis daya awet tekwan yang diberi pengawet teh hijau (*camelia sinensis*) dan kandungan. Dari penelitian-penelitian tersebut belum ada yang meneliti tentang bahan pengganti ikan tenggiri dalam pembuatan tekwan. Oleh karena itu penelitian ini mencoba mencari alternative pengganti ikan tenggiri dengan menggunakan jamur tiram putih.

Jamur Tiram Putih banyak dijumpai di alam, terutama dimusim hujan pada kayu-kayu yang sudah lapuk ataupun diberbagai tanaman yang lembab. Saat ini banyak yang memanfaatkan jamur sebagai makanan dengan berbagai macam olahan yang nikmat untuk dikonsumsi. Baik dibuat sayuran untuk menambah lauk makan atau pun hanya untuk camilan.

Jamur tiram juga mengandung 9 macam asam amino yaitu (1) *lisin*, (2) *metionin*, (3) *triptofan*, (4) *threonin*, (5) *valin*, (6) *leusin*, (7) *isoleusin*, (8) *histidin*, dan (9) *fenil alanin* (Tabel 2) (Sumarmi, 2006). Lemak sebanyak 72% dalam jamur tiram adalah asam lemak tidak jenuh, sehingga aman dikonsumsi baik yang menderita kelebihan kolesterol (hiperkolesterol) maupun gangguan metabolisme lipid lainnya, 28% asam lemak jenuh serta adanya semacam polisakarida kitin di dalam jamur tiram diduga menimbulkan rasa enak (Sumarmi, 2006).

Tabel 1: Kandungan gizi jamur tiram
[Sumber: Sumarmi, 2006]

Per 100 gram Zat Gizi	Kandungan
Kalori (energi)	367 kal
Protein	10,5-30,4 %
Karbohidrat	56,6 %
Lemak	1,7-2,2 %
<i>Tianin</i>	0,2 mg
<i>Riboflavin</i>	4,7-4,9 mg
<i>Niasin</i>	77,2 mg
Co (<i>kalsium</i>)	314 mg
K (<i>kalium</i>)	3,793 mg
P (<i>posfor</i>)	717 mg
Na (<i>natrium</i>)	837 mg
Fe (zat besi)	3,4-18,2 mg
Serat	7,5-87 %

Jamur tiram juga mengandung vitamin penting, terutama vitamin B, C dan D. Vitamin B1 (*tiamin*) 0,20 mg; B2 (*riboflavin*) 4,7-4,9 mg; *niacin* 77,2 mg dan provitamin D2 (*ergosterol*) dalam jamur tiram cukup tinggi. Mineral utama tertinggi adalah *Kalium*, *Fosfor*, *Natrium*, *Kalsium* dan *Magnesium*. Mineral utama tertinggi adalah : Zn, Fe, Mn, Mo, Co, Pb. Konsentrasi K, P, Na, Ca dan Me mencapai 56-70% dari total abu dengan kadar K mencapai 45%. Mineral mikroelemen yang bersifat logam dalam jamur tiram kandungannya rendah, sehingga jamur ini aman dikonsumsi setiap hari (Sumarmi, 2006).

Butir tekwan yang sebelumnya dibuat dengan bahan dasar daging ikan tenggiri, akan disubstitusikan dengan jamur tiram putih. Hal ini karena berdasarkan hasil penelitian Steviani (2011) Jamur Tiram mengandung serat berupa lignoselulosa yang baik untuk pencernaan. Jamur tiram putih juga bisa dijadikan sebagai makanan alternatif yang baik, khususnya bagi para penderita kolesterol tinggi. Selain itu, ditambah dengan harganya yang murah yaitu Rp15.000-20.000,-/kg nya per Februari 2022. Diperkuat dengan adanya penelitian dari jurnal Alhanannasir (2019) yang sudah meneliti tentang hidangan pempek berbahan dasar jamur tiram putih sebagai pengganti ikan dan penelitian tersebut diterima dengan baik oleh masyarakat. Hal ini memperkuat penelitian penulis karena hidangan pempek dan tekwan memiliki bahan dasar dan cara pembuatan yang serupa. Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi kualitas tekwan yang dibuat dengan menggunakan jamur tiram putih sebagai pengganti ikan tenggiri.

2. METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian *experimental* yaitu dengan melakukan *experiment* terhadap pembuatan tekwan dengan bahan jamur tiram putih. Hasil dari pembuatan tekwan dengan jamur tiram putih tersebut dinilai secara *organoleptic*. Penilaian *organoleptik* dilakukan oleh 20 orang panelis terlatih yang terdiri dari sejumlah orang yang ada di pasar atau dapat pula dilakukan dengan mendatangi rumah konsumen. Panelis diinformasikan mengenai tujuan penelitian dan diberikan petunjuk tentang cara mengisi kuisioner skala likert dengan benar. Tekwan yang telah diolah kemudian dihidangkan kepada panelis dalam kondisi masih panas dan disajikan secara acak. Setiap panelis diminta untuk memberikan penilaian terhadap empat aspek sensorik tekwan, yaitu penampilan, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan menggunakan skala likert dengan rentang presentase 0-100%. Nilai 0-20% menunjukkan "sangat tidak baik" sedangkan nilai 81-100% menunjukkan "sangat baik". Setiap panelis diminta untuk memberikan nilai secara independen, tanpa mempengaruhi satu sama lain.

Proses pemilihan panelis dalam uji *organoleptik* dilakukan dengan tujuan untuk memperoleh data tentang perbedaan rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan dari produk yang diuji. Beberapa kriteria personal yang dipilih dalam pemilihan panelis antara lain: Kepekaan sensoris: Panelis harus memiliki kemampuan indera penciuman, pengecap, dan penglihatan yang baik. Hal ini diperlukan agar panelis dapat mendeteksi perbedaan rasa, aroma, dan penampilan dari produk yang diuji. Kriteria lainnya adalah kesehatan umur dan latar belakang pendidikan.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Proses penilaian yang dilakukan dalam uji *organoleptik* terhadap makanan Tekwan meliputi beberapa tahapan, yaitu: Persiapan sampel: Sampel makanan Tekwan disiapkan dengan cara yang sama, termasuk dalam hal ukuran, bentuk, dan pengolahan. Sebelum dilakukan penilaian, panelis akan mendapatkan informasi mengenai bahan yang digunakan dalam pembuatan Tekwan dan cara pengolahannya. Penilaian *organoleptik*: Panelis akan melakukan penilaian terhadap makanan Tekwan secara *organoleptik*, yaitu dengan menggunakan indera penciuman, pengecap, dan penglihatan untuk menilai rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilan dari Tekwan yang diuji. Penilaian ini dilakukan secara individual oleh masing-masing panelis. Skala penilaian: Skala penilaian yang digunakan dalam uji *organoleptik* dapat bervariasi tergantung pada tujuan penilaian dan karakteristik produk yang diuji. Umumnya, skala penilaian menggunakan skala likert yang terdiri dari beberapa tingkatan, misalnya sangat tidak suka, tidak suka, netral, suka, dan sangat suka. Analisis data: Setelah penilaian *organoleptik* selesai dilakukan, data yang diperoleh dari masing-masing panelis akan diolah dan dianalisis untuk mengetahui hasil uji *organoleptik*

secara keseluruhan. Hasil analisis data akan memberikan informasi mengenai kualitas makanan Tekwan yang diuji, termasuk rasa, aroma, warna, tekstur, dan penampilannya. Kesimpulan: Berdasarkan hasil analisis data, kesimpulan akan diambil mengenai kualitas makanan Tekwan yang diuji. Kesimpulan tersebut dapat digunakan sebagai bahan evaluasi dan pengembangan produk Tekwan yang lebih baik di masa depan.

Skor Akhir= Total Jumlah Panelis Yang Memilih x Pilihan Angka Skor Likert Setelah skor akhir pada setiap variabel dari sampel didapatkan, pengolahan data hasil uji organoleptik dilanjutkan dalam proses penentuan hasil interpretasi harus diketahui terlebih dahulu skor tertinggi (Y) dan angka terendah (X) untuk setiap item penilaian dengan rumus sebagai berikut :

$$Y = \text{Skor tertinggi Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$$

$$X = \text{Skor terendah Likert} \times \text{Total Jumlah Panelis}$$

Tabel 2 : Skor Penilaian
[Sumber : Data Diolah, 2022]

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1x20-20	5x20-100

Dari penghitungan data diatas didapatkan skor tertinggi (Y) adalah 100 poin dan skor terendah (X) adalah 20 poin untuk setiap item penilaian. Setelah angka tertinggi (Y) dan angka terendah (X) untuk masing-masing item penilaian telah didapatkan. Proses selanjutnya adalah menentukan interpretasi skor perhitungan. Tetapi sebelum mengetahui hasil interpretasi harus diketahui terlebih dahulu interval (jarak) dan interpretasi persen. Untuk mengetahui interval yang digunakan pada penelitian ini, digunakan penyelesaian seperti dibawah ini :

$$I = 100\% / \text{Jumlah skor yang digunakan (Likert)}$$

$$I = 100\% / 5$$

$$I = 20\%$$

Jadi, interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dengan hasil tersebut dapat dijabarkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui hasil akhir penilaian organoleptik. Kriteria interpretasi skor yang didapatkan dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 3 : Kriteria Skor Penilaian
[Sumber : Data Diolah, 2022]

Persentase %	Kriteria Interpretasi Skor
0%-20%	Sangat Kurang Baik
21% -40%	Kurang Baik
41% -60%	Cukup Baik
61%-80%	Baik
81%-100%	Sangat Baik

Setelah mendapatkan kriteria interpretasi yang akan digunakan sebagai penelitian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi dari penghitungan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Setelah itu akan didapatkan rekapitulasi nilai indeks variabel.

Tabel 4 : Resep Tekwan Jamur Tiram
[Sumber : Data Diolah, 2022]

No	Bahan	Satuan	Jumlah
1.	Jamur Tiram Putih	Gr	300
2.	Tepung Tapioka	Gr	150
3.	Tepung Terigu	Gr	150
4.	Air	ml	50
5.	Garam	Gr	5
6.	Penyedap Rasa	Gr	3

Cara Membuat:

1. Cuci dan haluskan jamur tiram putih.
2. Tempatkan jamur tiram putih yang sudah dihaluskan dalam baskom lalu tambahkan garam dan penyedap rasa.
3. Campurkan tepung terigu dan tepung tapioka lalu ayak tepung.
4. Campurkan tepung perlahan-lahan ke dalam baskom sambil diaduk hingga tercampur rata.
5. Siapkan air mendidih lalu tambahkan garam.
6. Rebus butir tekwan hingga matang.

Peralatan yang digunakan untuk membuat tekwan jamur tiram putih dapat dilihat sebagai berikut :

Tabel 5 : Peralatan membuat tekwan jamur
[Sumber: Data hasil penelitian, 2022]

No	Nama Alat	Kegunaan
1.	Kompor	Sebagai sumber panas untuk melakukan proses memasak yaitu merebus tekwan
2.	Baskom	Sebagai wadah untuk mencampurkan bahan-bahan tekwan
3.	Timbangan	Sebagai alat bantu ukur bahan-bahan
4.	Panci	Sebagai wadah untuk melakukan proses merebus
5.	Blender	Sebagai alat untuk menghaluskan jamur tiram
6.	Peng-ayak Tepung	Sebagai alat untuk menghaluskan tepung
7.	Gelas Ukur	Sebagai alat ukur dan wadah air
8.	Saringan	Sebagai alat untuk meniriskan tekwan yang direbus
9.	Piring Plastik	Sebagai alat untuk menempatkan bahan-bahan tekwan
10.	Sendok	Sebagai alat bantu membentuk tekwan saat melakukan proses pengolahan

Berdasarkan keterangan skor skala likert berikut:

Tabel 6 : Kriteria penilai
[Sumber: Data hasil penelitian, 2022]

No	Aspek Penilai	Kriteria Penilaian
1	Rasa	Sangat Gurih Gurih Cukup Gurih Kurang Gurih
2	Aroma	Sangat Beraroma Jamur Tiram Beraroma Jamur Tiram

3	Tekstur	Kurang Beraroma Jamur Tiram
		Tidak Beraroma Jamur Tiram
		Sangat Kenyal dan Lembut
		Kenyal dan Lembut
		Kurang Kenyal dan Lembut
4	Warna	Tidak Kenyal Lembut
		Sangat Putih Bersih
		Putih Bersih
		Cukup Putih Bersih
		Kurang Putih Bersih
		Tidak Putih Bersih

Berdasarkan data yang diperoleh dari hasil uji organoleptik pada tekwan jamur tiram, dapat dijabarkan hasilnya sebagai berikut Rasa berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 20 orang panelis, yang menjawab sangat gurih 3 dari 20 orang, yang menjawab gurih sebanyak 15 dari 20 orang, yang menjawab cukup gurih 2 dari 20 orang. Aroma berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 20 orang panelis, yang menjawab sangat beraroma jamur tiram 2 dari 20 orang, yang menjawab beraroma jamur tiram sebanyak 18 dari 20 orang. Tekstur berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 20 orang panelis, yang menjawab sangat kenyal dan lembut 7 dari 20 orang, yang menjawab kenyal dan lembut 11 dari 20 orang, dan yang menjawab cukup kenyal dan lembut 2 dari 20 orang. Warna berdasarkan hasil dari uji organoleptik dari 20 orang panelis, yang menjawab cukup putih bersih 12 dari 20 orang, yang menjawab kurang putih bersih 8 dari 20 orang.

Dari data hasil uji organoleptik diatas, penulis menggunakan metode skala likert untuk mendapatkan skor akhir dari setiap variable. Menurut Likert Renesis (1986) skala likert adalah suatu skala psikometrik yang umum digunakan dalam kuisisioner dan merupakan skala yang paling banyak digunakan dalam riset. Responden menentukan tingkat persetujuan mereka terhadap suatu pertanyaan dengan memilih salah satu dari pilihan yang tersedia. Untuk mendapatkan skor akhir dari setiap variable pada masing-masing sampel menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{Skor akhir} = \text{Total jumlah panelis yang memilih} \times \text{pilihan angka skor likert}$$

Tabel 6 : Skor penilai
[Sumber: Data hasil penelitian, 2022]

No	Aspek Penilaian	Kriteria Penilaian	Skor	Jumlah Panelis Sampel	Skor Akhir Sampel
1	Rasa	Sangat Gurih	5	3	15
		Gurih	4	15	60
		Cukup Gurih	3	2	6
		Kurang Gurih	2	-	-
		Tidak Gurih	1	-	-
		Total			20
2	Aroma	Sangat Beraroma Jamur Tiram	5	2	10
		Beraroma Jamur Tiram	4	18	72
		Cukup Beraroma Jamur Tiram	3	-	-

		Kurang Beraroma Jamur Tiram	2	-	-
		Tidak Beraroma Jamur Tiram	1	-	-
		Total		20	82
3	Tekstur	Sangat Kenyal dan Lembut	5	7	35
		Kenyal dan Lembut	4	11	44
		Cukup Kenyal dan Lembut	3	2	6
		Kurang Kenyal dan Lembut	2	-	-
		Tidak Kenyal Lembut	1	-	-
		Total		20	85
4	Warna	Sangat Putih Bersih	5	-	-
		Putih Bersih	4	-	-
		Cukup Putih Bersih	3	12	36
		Kurang Putih Bersih	2	8	16
		Tidak Putih Bersih	1	-	-
		Total		20	52

Keterangan:

Skor Akhir = Skor Skala Likert x Jumlah Panelis yang memilih

Setelah skor akhir sampel didapatkan, pengolahan data hasil uji organoleptik dilanjutkan pada proses penentuan hasil interpretasi skor perhitungan, untuk mendapatkan hasil interpretasi harus diketahui dulu skor tertinggi (Y) dan skor terendah (X) untuk setiap variable penilaian dengan rumus sebagai berikut:

$Y = \text{Skor tertinggi Likert} \times \text{Total jumlah panelis}$

$X = \text{Skor terendah Likert} \times \text{Total jumlah panelis}$

Tabel 7 : Skor Penilaian
[Sumber : Data Diolah, 2022]

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1x20=20	5x20=100

Dari penghitungan tersebut didapatkan hasil skor tertinggi (Y) yaitu 100 poin dan skor terendah (X) yaitu 20 poin untuk setiap item penilaian. Proses selanjutnya yaitu mencari interval (jarak). Adapun penyelesaian yang digunakan untuk mengetahui interval pada penelitian ini yaitu 100% dibagi jumlah skor yang digunakan sehingga mendapatkan hasil 20%.

Tabel 8 : Presentase skor

Presentase (%)	Kriteria Interpretasi Skor
0% - 20%	Sangat Kurang
21% - 40%	Kurang
41% - 60%	Cukup Baik
61% - 80%	Baik
81% - 100%	Sangat Baik

Setelah mengetahui kriteria interpretasi skor yang akan digunakan untuk mengetahui penilaian akhir uji organoleptik, proses selanjutnya adalah menentukan hasil interpretasi pada sampel. Penilaian interpretasi didapatkan dari perhitungan dengan rumus index. Rumus index didapatkan dari total skor dibagi dengan skor tertinggi penilaian dikalikan 100%.

3.2 Pembahasan

Tabel 9 : Hasil Uji Organoleptik
[Sumber: Data hasil penelitian, 2022]

No	Objek yang diamati	Nilai Indeks (%)	Sampel Kriteria Interpretasi
1	Rasa	81%	Sangat Baik
2	Aroma	82%	Sangat Baik
3	Tekstur	85%	Sangat Baik
4	Warna	52%	Cukup Baik
Rata - Rata Total		75%	Baik

Keterangan :

Nilai Indeks = Total skor pada tiap variable / skor tertinggi (Y) x 100%

Dari data tersebut didapatkan rata-rata total keseluruhan yaitu 77,5% dengan kriteria interpretasi baik, hasil yang didapatkan untuk penilaian akhir uji organoleptik dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa dengan menentukan hasil interpretasi melalui rumus index dan skala likert yaitu sebagai berikut dari segi rasa yang gurih nilai indeks tekwan jamur tiram putih adalah 81% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Rasa gurih pada tekwan jamur tiram dihasilkan dari penambahan garam dan penyedap rasa yang digunakan dalam proses pembuatan tekwan jamur tiram putih. Segi aroma khas jamur tiram putih nilai indeks yang didapat adalah 82% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Aroma yang khas pada tekwan jamur tiram dihasilkan dari percampuran adonan tepung dengan jamur tiram putih sekaligus bumbu-bumbu yang meresap pada jamur tiram pada saat proses pengolahan. Dari tekstur tekwan jamur tiram putih yang kenyal dan lembut nilai indeks yang didapat adalah 85% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Tekstur kenyal dan lembut pada tekwan dihasilkan dari percampuran adonan tepung dengan jamur tiram putih yang seimbang dan rata.

Beberapa penelitian sebelumnya telah dilakukan untuk mengevaluasi kualitas tekwan yang menggunakan jamur tiram putih sebagai bahan dasar. Salah satu penelitian yang relevan adalah yang dilakukan oleh Sari et al. (2018) dengan judul "Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Tekwan terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia". Penelitian ini dilakukan dengan cara menambahkan jamur tiram putih pada adonan tekwan dengan konsentrasi yang berbeda-beda, yaitu 0%, 5%, 10%, dan 15%. Setelah itu, dilakukan uji organoleptik terhadap aroma, rasa, warna, dan tekstur tekwan oleh panelis terlatih. Sementara itu, uji fisikokimia dilakukan untuk mengetahui nilai pH, kelembaban, dan rendemen tekwan.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian ini, dapat disimpulkan bahwa Tekwan berbahan dasar jamur tiram putih memiliki kualitas yang baik dari segi organoleptik, terutama dalam hal rasa, aroma, dan tekstur. Hal ini menunjukkan bahwa jamur tiram putih dapat digunakan sebagai bahan alternatif yang baik dalam pembuatan Tekwan.

Penilaian organoleptik yang dilakukan oleh panelis menunjukkan bahwa Tekwan dari segi rasa sebesar 81% , aroma sebesar 82% dan tekstur sebesar 85% mendapatkan kriteria interpretasi sangat baik. Sedangkan pada warna sebesar 52% mendapatkan interpretasi cukup baik. Namun, nilai penilaian terhadap warna Tekwan dengan bahan dasar jamur tiram putih masih perlu ditingkatkan. Secara keseluruhan dengan menggunakan metode skala likert dapat disimpulkan bahwa tekwan berbahan jamur tiram putih ini mendapatkan nilai rata-rata indeks sebesar 75% dengan kriteria interprestasi baik.

Berdasarkan hasil penelitian ini, disarankan agar penggunaan jamur tiram putih dalam pembuatan Tekwan dapat dijadikan alternatif yang baik untuk menghasilkan Tekwan yang bervariasi dan memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi. Selain itu, penelitian lebih lanjut dapat dilakukan untuk mengoptimalkan komposisi bahan dan metode pengolahan yang tepat agar Tekwan dengan bahan dasar jamur tiram putih dapat memiliki kualitas organoleptik yang lebih baik. Penelitian selanjutnya juga dapat mempertimbangkan penggunaan bahan dasar jamur lainnya untuk menghasilkan Tekwan dengan varian yang lebih banyak dan kaya nutrisi.

Secara akademis, hasil penelitian ini dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi peneliti lainnya dalam mengembangkan produk makanan berbahan dasar jamur. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan informasi yang berguna bagi para produsen Tekwan dalam mengembangkan produk mereka dengan mempertimbangkan penggunaan bahan dasar yang lebih sehat dan bergizi.

DAFTAR PUSTAKA

- Akdon, R. (2007). *Rumus dan Data dalam Analisis Statistika*. Bandung: Alfabeta.
- Alhanannasir. (2019). *Pelatihan Pengolahan Pempek Berbahan Jamur Tiram Putih Sebagai Pengganti Ikan*. 69.
- Arikunto, S. (2006). *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik Edisi Revisi*. Jakarta: Rineka Cipta.
- Balai Penelitian dan Pengembangan Industri Palembang. (2002). *Hasil Penelitian Pasca Panen*.
- Chazali, S., & Pratiwi, P. S. (2010). *Usaha Jamur Tiram*. Jakarta: Penebar Swadaya.
- Febriansyah, M. I., Sukarno, S., & Fardiaz, D. (2019). Karakteristik mutu fisik tekwan kering dengan rasio ikan berbeda. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 30(1), 64-74.
- Jaya, F. M., & Yusanti, I. A. (2022). Karakteristik Tekwan Instan Ikan Gabus (*Channa striata*) dengan Waktu Pembekuan yang Berbeda. *Jurnal Ilmu-ilmu Perikanan dan Budidaya Perairan*, 17(2), 129-140.
- Jayanti, D. (2018). *Pengembangan Bisnis "Tekwan Instan Khas Palembang" dengan Pendekatan Matrix ANSOFF* (Master's thesis, Universitas Islam Indonesia).
- Kanal Informasi. (2015, Juli 15). Retrieved from Pengertian Kuliner: <https://www.kanalinfo.web.id/pengertian-kuliner>
- Mursidi, R., Purnomo, R. H., & irta Adhiguna, R. T. (2019). Identifikasi Rekayasa Proses Per Unit Operasi Pada Pembuatan Tekwan Sebagai Dasar Pendekatan Inovasi Teknologi. *Prosiding SENIATI*, 5(4), 50-60.
- Nazir, M. (2003). *Metode Penelitan*. Jakarta: Ghalia Indonesia.

- Pratiwi, Y., Untari, B., & Miksusanti, M. (2018). ANALISIS DAYA AWET TEKWAN YANG DIBERI PENGAWET TEH HIJAU (*Camelia sinensis*) DAN KANDUNGAN POLIFENOLNYA (Doctoral dissertation, Sriwijaya University).
- Sari, I. P., Zulfikar, D., & Suryanto, E. (2018). Pengaruh Penambahan Jamur Tiram Putih (*Pleurotus ostreatus*) pada Pembuatan Tekwan terhadap Sifat Organoleptik dan Fisikokimia. *Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan*, 6(2), 37-42.
- Stevani, S. (2011). Pengaruh Penambahan Molase dalam Berbagai Media pada Jamur Tiram Putih.
- Sugiyono. (2009). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kombinasi (Mix Methods)*. Bandung: Alfabeta.
- Sumarmi. (2006). Botani Dan Tinjauan Gizi Jamur Tiram Putih. *Jurnal Inovasi*.
- Triharyuni, S., & Kasim, K. (2014). Status Pemanfaatan dan Musim Penangkapan Ikan Tenggiri (*Scomberomorus spp.*) di Laut Jawa. *Perpustakaan Digital Limnologi*.
- Weee. (2022, FEBRUARY 9). Retrieved from HARGA IKAN TENGGIRI: <https://www.harga.top/harga-ikan-tenggiri/>