
Uji Organoleptik Selai Buah Buni

I Putu Juma Diva Wirya Gitama¹, Desak Gede Candra Widayanthi^{1*})

¹ Unit Pusat Bahasa, Politeknik Pariwisata Bali

² Program Studi Manajemen Tata Boga, Politeknik Pariwisata Bali
Jl. Darmawangsa, Kampial, Kuta Selatan, Badung, Bali, Indonesia

¹ jumadiva03@gmail.com, ²chandrawida@ppb.ac.id

*Penulis Korespondensi

Received: November, 2020

Accepted: November, 2020

Published: December, 2020

Abstract

This study aimed to analyze the quality of jam with the basic ingredients of buni fruit through organoleptic tests. The collection in the process of making buni jam included organoleptic tests through panelist assessments by filling out Likert scale questionnaires. Organoleptic tests were carried out based on 4 variables, namely smell, taste, color, and texture. As a result of the research, buni jam is considered to have excellent quality in terms of smell, taste, texture, and color. For this reason, buni jam is considered to be an alternative to buni fruit processing to increase its economic value. As a follow-up to this research, it is recommended to carry out further research to examine the cost, the level of durability/storability of the jam, and the nutritional value of the jam. This can be a significant input in the formulation of a comprehensive strategy in buni fruit processing.

Keywords: organoleptic test, jam, buni fruit, *Antidesma bunius*

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas selai dengan bahan dasar buah buni melalui uji organoleptik. Pengumpulan dalam proses pembuatan selai buni meliputi uji organoleptik melalui penilaian panelis dengan pengisian kuisioner skala Likert. Tes organoleptik dilaksanakan berdasarkan 4 variabel, yakni aroma, rasa, warna, dan tekstur. Sebagai hasil dari penelitian, selai buni dinilai telah memiliki kualitas yang sangat baik dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Dengan demikian, selai buni dinilai dapat menjadi alternatif pengolahan buah buni untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Sebagai tindak lanjut penelitian ini, direkomendasikan untuk dapat dilaksanakan penelitian lebih lanjut yang mengkaji costing, tingkat ketahanan/daya simpan selai, serta nilai gizi selai. Hal ini dapat menjadi masukan yang signifikan dalam perumusan strategi yang komprehensif dalam pengolahan buah buni.

Kata Kunci: uji organoleptik, selai, buah buni, *Antidesma Bunius*

1. PENDAHULUAN

Buah buni termasuk dalam kategori buah beri. Nama latin buah buni adalah *Antidesma Bunius* L. Cita rasa yang dimiliki buah buni adalah manis untuk buah yang sudah matang dan sedikit asam untuk buah yang bewarna kemerahan. Secara morfologi, semua lapisan pembungkusnya lunak dan lapisan dalamnya tebal, lunak, dan berair. Buah buni ini mengandung vitamin C, protein, lemak, karbohidrat, dan kalsium. Selain itu, menurut Rai et al., (2016), buah buni yang sudah matang mengandung antosianin dalam kadar tinggi yang penting untuk kesehatan karena dapat mengoksidasi kadar LDL (lemak jahat) dalam tubuh. Umumnya buah buni dikonsumsi secara langsung. Penjualnya pun bisa dengan mudah ditemukan. Dengan melihat Tabel 1, dapat dilihat bahwa buah buni memiliki banyak sekali manfaat bagi kesehatan tubuh, antara lain mencegah kolesterol, memperkuat daya tahan tubuh, menyehatkan mata, memperlancar pencernaan, hingga mengatasi hipertensi. Kandungan gizi buah buni dapat dilihat pada tabel 1 berikut:

Tabel 1: Kandungan Gizi Buah Buni Per 100gr
[Sumber: Bukhari, et.al., 2016]

Kandungan	Kuantitas
Kadar Air	86% bb
Abu	70 mg
Protein	140 mg
Lemak	170 mg
Karbohidrat	13,7 gr
Kalsium	56 mg
Vitamin C	610 mg

Dalam bahasa Bali buah ini boni, sedangkan dalam Bahasa Sunda disebut Huni, dan dalam Bahasa Jawa disebut Wuni. Di Indonesia, tanaman ini berbunga pada bulan September dan Oktober, dan buah akan matang pada bulan Februari dan Maret (Rai et al., 2016). Dengan demikian, buah ini merupakan buah musiman dengan tingkat supply tinggi ketika sedang memasuki periode panen dan menjadi langka dalam periode panen.

Saat ini masyarakat Bali hanya mengolah buah buni sebagai pelengkap rujak. Hal ini berakibat buah buni memiliki nilai ekonomi yang rendah, terutama ketika memasuki masa panen. Dengan demikian, perlu diperkenalkan cara pengolahan buah pasca panen yang dapat meningkatkan nilai ekonomi buah sekaligus menjadikan buah tetap awet dalam jangka waktu lebih panjang. Pemertahanan masa konsumsi ini penting untuk meningkatkan daya simpan pada masa panen dan memungkinkan olahan buah dapat dikonsumsi dan dijual setelah masa panen berakhir.

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kualitas selai dengan bahan dasar buah buni melalui uji organoleptik. Beberapa penelitian terdahulu telah melaksanakan analisis kualitas selai melalui uji organoleptik. Atmaja (2018) melaksanakan uji organoleptik pada selai buah lontar. Uji organoleptik pada selai nanas dan sawi hijau juga telah dilaksanakan oleh Azhari Saputro, et.al(2018) untuk mengkaji pengaruh penambahan sawi hijau pada selai nanas sekaligus memperoleh data mengenai perbandingan yang tepat antara nanas dan sawi hijau dalam pembuatan selai. Suneth & Tuapattinaya (2016) melaksanakan uji organoleptik pada selai salak untuk mengkaji rasio gula pasir yang tepat untuk menghasilkan selai salak berkualitas terbaik.

Tes ini menganalisis kualitas selai berbahan dasar buah buni berdasarkan warna, aroma, rasa, dan teksturnya. Diharapkan penelitian ini dapat menjadi dasar pengembangan resep selai buah buni sebagai alternatif pengolahan buah pasca panen.

2. METODE PENELITIAN

Pengumpulan dalam proses pembuatan selai buni meliputi uji organoleptik melalui penilaian panelis dengan pengisian kuisioner skala Likert. Prosedur kerja eksperimen meliputi persiapan eksperimen yang meliputi resep selai buni, alat yang digunakan dan bahan-bahan yang digunakan dan pelaksanaan eksperimen. Kemudian, pengumpulan data diperoleh dari uji organoleptik berdasarkan variabel aroma, rasa, warna dan tekstur.

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Pengolahan buah buni menjadi selai dilakukan berdasarkan resep acuan yang dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2: Resep Selai Buni
[Sumber: Data Diolah, 2020]

Yield	: 1 portion		
Ukuran porsi	: 150 gram		
Nama Hidangan	: Selai Buni		
No	Nama Bahan	Qty	Unit
1	Buah Buni	300	gram
2	Gula Pasir	6	Sdm
3	Air	240	ml
4	Cengkeh kering	2	Butir
5	Kayu manis	1	Batang
6	Pektin	10	gram

Pengamatan uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas selai buni yang diolah berdasarkan resep tersebut. Adapun variabel yang diteliti yaitu kualitas dari selai buni berdasarkan aroma, rasa, warna dan tekstur. Penelitian organoleptik selai buni ini menggunakan panelis tidak terlatih. Jumlah panelis sebanyak 25 orang yang merupakan mahasiswa Politeknik Pariwisata Bali. Lokasi uji panelis yaitu di Politeknik Pariwisata Bali yang beralamat di Jalan Dharmawangsa, Kampilan, Nusa Dua, Bali, dilakukan pada bulan Juli 2020. Hasil rekapitulasi dari uji organoleptik dapat dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3: Hasil Rekapitulasi Uji Organoleptik
[Sumber: Hasil Penelitian, 2020]

No	Variabel Acuan	Aspek Penilaian	Skor	Jumlah yang Memilih
1	Aroma Khas buah buni	Sangat Kurang	1	0
		Kurang	2	1
		Cukup	3	1
		Baik	4	15
		Sangat Baik	5	8
	Jumlah Jawaban Panelis			25
2	Rasa Manis Keasaman	Sangat Kurang	1	0
		Kurang	2	0
		Cukup	3	2
		Baik	4	12
		Sangat Baik	5	11
	Jumlah Jawaban Panelis			25

3	Warna Merah	Sangat Kurang	1	0
		Kurang	2	0
		Cukup	3	2
		Baik	4	12
		Sangat Baik	5	11
Jumlah Jawaban Panelis				25
4	Tekstur	Sangat Kurang	1	0
		Kurang	2	0
		Cukup	3	3
		Baik	4	10
		Sangat Baik	5	12
Jumlah Jawaban Panelis				25

Berdasarkan hasil rekapitulasi tersebut, dianalisis skor akhir penilaian dengan menggunakan rumus:

$$\text{Skor akhir} = \text{total jumlah responden yang memilih} \times \text{pilihan angka skor Likert} \quad (1)$$

Hasil penghitungan skor akhir dengan menggunakan rumus ditampilkan dalam Tabel 4.

Tabel 4: Hasil Penghitungan Skor Akhir
[Sumber: Hasil Penelitian, 2020]

No	Variabel Acuan	Aspek Penilaian	Skor	Jumlah yang Memilih	Skor Akhir
1	Aroma Khas buah buni	Sangat Kurang	1	0	0
		Kurang	2	1	2
		Cukup	3	1	3
		Baik	4	15	60
		Sangat Baik	5	8	40
Jumlah Jawaban Panelis				25	105
2	Rasa Manis Keasaman	Sangat Kurang	1	0	0
		Kurang	2	0	0
		Cukup	3	2	6
		Baik	4	12	48
		Sangat Baik	5	11	55
Jumlah Jawaban Panelis				25	109
3	Warna Merah	Sangat Kurang	1	0	0
		Kurang	2	0	0
		Cukup	3	6	18
		Baik	4	11	44
		Sangat Baik	5	8	40
Jumlah Jawaban Panelis				25	102
4	Tekstur	Sangat Kurang	1	0	0
		Kurang	2	0	0
		Cukup	3	3	9
		Baik	4	10	40
		Sangat Baik	5	12	60
Jumlah Jawaban Panelis				25	109

Skor akhir perlu dihitung kembali untuk dapat dianalisis menjadi deskripsi kualitas. Perhitungan tersebut meliputi penghitungan nilai interval dan nilai indeks. Untuk

menghitung nilai interval, dilakukan penghitungan skor tertinggi (Y) dan terendah (X), dengan formula sebagai berikut.

$$Y = \text{skor tertinggi Likert} \times \text{total jumlah panelis} \quad (2)$$

$$X = \text{Skor terendah Likert} \times \text{total jumlah panelis} \quad (3)$$

Hasil penghitungan skor tertinggi (Y) dan terendah (X) dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4: Penghitungan Skor Tertinggi (Y) dan Terendah (X)
[Sumber : Data Diolah, 2020]

Skor Terendah (X)	Skor Tertinggi (Y)
1 x 25 = 25	5 x 25 = 125

Selanjutnya, dilakukan penghitungan interval dengan mekanisme sebagai berikut.

$$\begin{aligned} \text{Interval} &= 100 \% / \text{Jumlah skor yang digunakan (likert)} \\ &= 100 \% / 5 \\ &= 20 \% \end{aligned}$$

Interval tersebut menjadi acuan dalam menentukan kriteria interpretasi skor berdasarkan presentase. Kriteria interpretasi dengan interval 20% dipaparkan dalam Tabel 5.

Tabel 5: Kriteria Interpretasi Skor
[Sumber : Data Diolah, 2020]

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

Berdasarkan Kriteria Interpretasi Skor pada Tabel 5, interpretasi kualitas variabel acuan dengan penghitungan nilai indeks dipaparkan dalam Tabel 6.

Tabel 6: Rekapitulasi Nilai Indeks pada Selai Buni
[Sumber : Hasil Penelitian, 2020]

No	Variabel	Nilai Indeks	Kriteria Interpretasi
1	Aroma	84%	Sangat baik
2	Rasa	87%	Sangat baik
3	Warna	81%	Sangat baik
4	Tektur	87%	Sangat baik
Rata-Rata Total		84,75%	Sangat baik

3.2 Pembahasan

Berdasarkan data yang telah dianalisis pada subbab 3.1, secara umum kualitas selai buni telah dinilai sangat baik melalui tes organoleptik yang dilaksanakan oleh 25

orang panelis. Tes organoleptik dilaksanakan berdasarkan 4 variabel, yakni aroma, rasa, warna, dan tekstur.

Aroma yang diharapkan untuk dimiliki oleh selai buni adalah aroma segar khas buah tanpa adanya aroma lainnya yang mengganggu seperti aroma apek dan gosong (Azhari Saputro et al., 2018). Selai buni yang dibuat dengan resep acuan dinilai dengan skor 84% yang dapat diinterpretasikan dengan kualitas sangat baik. Selain itu, selai buni dinilai dapat mempertahankan aroma khas buah buni, sehingga selai buni tetap memiliki nilai pembeda dengan produk selai dari buah lainnya.

Rasa selai secara umum sangat ditentukan oleh kadar gula yang ditambahkan. Apabila kadar gula tepat, selai akan memiliki rasa manis yang disukai dan cocok untuk menjadi bahan olesan roti yang pada umumnya memiliki rasa yang relatif tawar (Pelamonia, 2009). Gula juga dapat berfungsi sebagai zat pengawet yang membantu memperpanjang daya simpan selai (Samangun, 2005). Namun, apabila kadar gula terlalu tinggi, rasa alami buah akan tertutupi oleh rasa manis gula yang mendominasi. Variabel rasa memperoleh nilai 87% yang berarti dari segi rasa kualitas selai buni dinilai sangat baik, karena telah memiliki rasa manis yang cocok untuk menjadi bahan olesan dan masih dapat mempertahankan rasa buah buni yang sedikit asam dan segar.

Menurut Eko N. Dewi (2009), tekstur selai yang diharapkan adalah selai yang mudah dioleskan pada roti atau bahan makanan lainnya. Mendukung pendapat ini, Suneth & Tuapattinaya (2016) menyatakan bahwa tekstur selai yang baik adalah tekstur yang lembut, kental, dan tidak keras sehingga mendukung tujuan produksinya sebagai bahan olesan. Skor untuk tekstur selai buni memperoleh skor 87% yang berarti sangat baik. Melalui proses pelumatan yang cukup dan rasio gula yang tepat, dihasilkan selai buah buni yang lembut, memiliki tingkat kekentalan dan *spreadability* yang tepat. Hal ini menjadi faktor para panelis memberikan skor sangat baik untuk variabel tekstur selai.

Warna merupakan komponen yang penting pada makanan. Warna dapat mempengaruhi persepsi mengenai rasa makanan serta minat untuk menikmati makanan tersebut. Selain itu, warna selain yang baik adalah warna alami dari bahan utama, bukan warna dari zat tambahan (Suneth & Tuapattinaya, 2016). Berdasarkan uji organoleptik oleh panelis, warna selai buni dinilai sangat baik (81%). Warna merah yang dihasilkan pada selai buah buni merupakan warna alami buah tersebut. Warna tersebut dinilai menarik oleh panelis. Meskipun skor yang diperoleh dapat diinterpretasikan sebagai kualitas yang sangat baik dari segi warna, variabel ini memperoleh nilai terendah dari seluruh variabel yang dinilai. Dengan demikian, perlu dianalisis hal-hal yang perlu ditingkatkan dalam segi warna selai, misalnya dengan mempertimbangkan proses pemanasan dan pelumatan dengan suhu yang lebih rendah sehingga warna merah yang dihasilkan dapat menjadi lebih cerah dan menarik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan pemaparan hasil penelitian, selai buni dinilai telah memiliki kualitas yang sangat baik dari segi aroma, rasa, tekstur, dan warna. Dengan demikian, selai buni dinilai dapat menjadi alternatif pengolahan buah buni untuk meningkatkan nilai ekonomisnya. Sebagai tindak lanjut penelitian ini, direkomendasikan untuk dapat dilaksanakan penelitian lebih lanjut yang mengkaji *costing*, tingkat ketahanan/daya simpan selai, serta nilai gizi selai. Hal ini dapat menjadi masukan yang signifikan dalam perumusan strategi yang komprehensif dalam pengolahan buah buni.

DAFTAR PUSTAKA

Atmaja, I. M. P. D. (2018). Pemanfaatan Buah Lontar (*Borassus Flabellifer*) sebagai Bahan Dasar dalam Pembuatan Selai. *JURNAL GASTRONOMI INDONESIA, Volume 6*(Nomor 1), 16–25.

- Azhari Saputro, T., Mayun Permana, I. D. G., & Ari Yusasrini, N. L. (2018). Pengaruh Perbandingan Nanas (*Ananas comosus* L. Merr.) dan Sawi Hijau (*Brassica juncea* L.) terhadap Karakteristik Selai. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan (ITEPA)*, 7(1), 52. <https://doi.org/10.24843/itepa.2018.v07.i01.p06>
- Bukhari, Agussalim, Tawali, Suryani, M. Tahir, Mulyati, N. R. (2016). Kajian Produk Buah Buni (*Antidesma Bunius*) sebagai Makanan Fungsional untuk Memperbaiki Kesehatan Pembuluh Darah. LPPM Universitas Hassanudin.
- Eko N. Dewi, T. S. dan U. (2009). Kualitas Selai yang Diolah dari Rumput Laut, *Gracilaria verrucosa*, *Eucheuma cottonii*, serta Campuran Keduanya. *Jurnal Perikanan (J. Fish. Sci.)*, XII(1), 20–27.
- Pelamonia, D. (2009). *Pengaruh Konsentrasi Gula dan Asam Sitrat terhadap Mutu Selai Pisang Tongka Langit (Usa fehi)*. Universitas Pattimura.
- Rai, I. N., Ana, G. W., Sudana, I. P., Wiraatmaja, I. W., & Semarajaya, C. G. A. (2016). *Buah-Buahan Lokal Bali : Jenis , pemanfaatan dan Potensi Pengembangannya* (Vol. 2025, Issue October).
- Samangun, J. (2005). *Pengaruh Konsentrasi Gula Terhadap Mutu Manisan Pala Selama Penyimpanan*. Universitas Pattimura Ambon.
- Suneth, N. A., & Tuapattinaya, P. M. . (2016). Uji Organoleptik Selai Buah Salak (*Salacca Edulis Reinw*) Berdasarkan Penambahan Gula. *BIOPENDIX: Jurnal Biologi, Pendidikan Dan Terapan*, 3(1), 40–45. <https://doi.org/10.30598/biopendixvol3issue1page40-45>