
Gulai Kambing Menggunakan Fibercreme Sebagai Pengganti Santan

I Gusti Made Iwan Dusanta Martadjaja

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

duzanta245@gmail.com

Received: October, 2022

Revised: October, 2022

Accepted: October, 2022

Abstract

Coconut milk is one of the ingredients in making lamb curry, however, coconut milk that is cooked for a long time and heated repeatedly can be a source of bad fat and contains high cholesterol so that people with certain diseases such as acid reflux disease or GERD, high blood pressure, diabetes, and coconut milk allergy cannot consume coconut milk. Therefore, in this study coconut milk is replaced with FiberCreme. Replacement of coconut milk using FiberCreme when viewed from its superiority is considered effective to prevent or reduce the risk of an increase in cholesterol and bad fats in the blood. This study aims to determine the quality of lamb curry cooked with FiberCreme in terms of taste, aroma, texture, and color. This research was assessed by distributing questionnaires to 25 panelists. All assessments given by the panelists will be calculated using the Likert scale method. Based on the final results of the organoleptic test, lamb curry products using FiberCreme have good quality as seen from the average interpretation of 79.5%, which is seen from the assessment of taste, aroma, texture, and color.

Keywords: *lamb curry, fiber cream, coconut milk, Indonesian cuisine*

Abstrak

Santan merupakan salah satu bahan dalam pembuatan gulai kambing namun, santan yang dimasak dengan waktu yang lama dan dipanaskan secara berulang-ulang dapat menjadi sumber lemak jahat dan mengandung kolesterol yang tinggi sehingga, orang-orang dengan penyakit tertentu seperti, penyakit asam lambung atau gerd, tekanan darah tinggi, diabetes, dan alergi santan tidak dapat mengonsumsi santan. Hal ini menjadi pembatas bagi orang yang ingin mengonsumsi gulai kambing maka, solusi yang dapat dilakukan salah satunya adalah mengganti bahan santan dengan FiberCreme. Penggantian santan menggunakan FiberCreme jika dilihat pada keunggulannya dirasa efektif untuk mencegah atau mengurangi resiko terjadinya peningkatan kolesterol dan lemak jahat dalam darah. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas gulai kambing yang dimasak dengan FiberCreme dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna. Penelitian ini dinilai dengan cara menyebarkan kuisisioner kepada 25 panelis. Semua penilaian yang diberikan panelis akan dihitung dengan metode

skala likert. Berdasarkan hasil akhir uji organoleptik produk gulai kambing yang menggunakan FiberCreme memiliki kualitas baik yang dilihat dari rata-rata interpretasi sebesar 79,5%, yang dilihat dari penilaian rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Kata kunci: gulai kambing, fibercream, santan, kuliner Indonesia

1. PENDAHULUAN

Indonesia dikenal memiliki keberagaman makanan tradisional. Beberapa ahli mengemukakan bahwa makanan tradisional merupakan makanan yang paling banyak memiliki ciri-ciri dimana seseorang yang dilahirkan atau tumbuh (Winarno, 2007). Makanan tradisional adalah makanan dan minuman termasuk makanan jajan atau cemilan serta bahan campuran yang digunakan secara tradisional. Makanan tradisional pada umumnya lebih banyak dikonsumsi oleh masyarakat di suatu daerah tersebut. Berbeda dengan makanan modern yang ditunjukkan para cara penyajian makanannya tergolong cepat, dan tampilannya yang juga sangat menggiurkan dan menarik mata. Indonesia merupakan salah satu Negara yang memiliki berbagai macam rempah-rempah, oleh karena itu Indonesia memiliki beragam jenis masakan yang menggunakan berbagai jenis rempah. Salah satu makanan tradisional Indonesia yang cukup diminati adalah Gulai.

Gulai adalah masakan berbahan baku daging ayam, aneka ikan, kambing, sapi, jeroan, atau sayuran seperti nangka muda dan daun singkong, yang diolah dalam kuah bumbu rempah yang bercita rasa gurih. Ciri khas gulai adalah menggunakan bumbu yang kaya rempah, seperti kunyit, ketumbar, lada, lengkuas, jahe, cabai merah, bawang merah, bawang putih, adas, pala, serai, kayu manis, dan jintan yang dihaluskan, dicampur, kemudian dimasak dalam santan. Masakan ini memiliki ciri khas berwarna kuning karena pengaruh dari sari kunyit. Makanan ini dianggap sebagai bentuk lain dari kari, dan secara internasional sering disebut sebagai kari ala Indonesia, meskipun dalam seni kuliner Indonesia juga ditemukan kari .

Santan merupakan salah satu bahan dalam pembuatan gulai kambing. Santan adalah cairan berwarna putih susu yang berasal dari parutan daging kelapa tua yang dibasahi sebelum akhirnya diperas dan disaring. Rasanya yang kaya oleh kandungan minyak, bagian terbesarnya adalah lemak jenuh. Santan memiliki rasa lemak yang digunakan sebagai penyedap rasa untuk membuat masakan menjadi gurih. Santan kelapa mengandung tiga nutrisi utama, yaitu lemak sebesar 33,80%, protein sebesar 6,10 %, dan karbohidrat sebesar 5,60% (Anonim, 2021). Hal tersebut sesuai dengan pernyataan dalam sebuah penelitian yang menyatakan penambahan santan dapat menambah cita rasa dan nilai gizi, contohnya gulai. Santan akan menambah rasa gurih karena memiliki kandungan lemak yang besar. Namun ada masalah pada santan, yaitu santan yang dimasak dengan waktu yang lama dan dipanaskan secara berulang-ulang dapat menjadi sumber lemak jahat dan mengandung kolesterol yang tinggi sehingga, menyebabkan gulai mampu memacu terjadinya peningkatan kadar kolesterol jahat dan lemak jahat dalam darah. Sehingga, orang-orang dengan penyakit tertentu seperti, penyakit asam lambung atau GERD, tekanan darah tinggi, diabetes, dan alergi santan tidak dapat mengonsumsi santan.

Beberapa penelitian yang terkait dengan substitusi penggunaan santan telah dilakukan beberapa kali. Penelitian dengan tujuan untuk membuat inovasi pemanfaatan susu evaporasi sebagai pengganti santan terhadap hidangan penutup khas Makassar pada hidangan barongko, roko-roko utti, dan es pallu butung dan untuk mengetahui proses pembuatan hidangan tersebut menggunakan susu evaporasi serta mengetahui tingkat kesukaan (Sara, Hadijah, & Sasmita, 2022). Sedangkan penggantian santan dalam pembuatan rendang diteliti oleh Ramadhani (2020). Perbandingan kandungan gizi dari gulai kambing yang menggunakan santan dengan gulai kambing yang menggunakan susu skim menghasilkan bahwa

daya terima masyarakat dilihat dari aspek rasa, tekstur, warna dan aroma.

Menurut Gunardi (2018) bahaya konsumsi makanan bersantan berlebihan dapat menimbulkan penyakit. Hal ini berkaitan dengan berbagai kandungan di dalamnya yang memang tidak baik untuk kesehatan jika dikonsumsi terlalu banyak. Dalam 240 gram santan mengandung 554 kalori energi, 5 gram protein, 13 gram karbohidrat, 5 gram serat, dan 57 gram lemak (51 gram lemak jenuh). Menurut Faynara (2021) mengonsumsi santan berlebihan di dalam makanan dapat meningkatkan LDL atau kolesterol jahat dalam darah, sehingga meningkatkan risiko penyakit jantung dan stroke, hal ini disebabkan oleh lemak atau kolesterol jahat yang membuat timbunan plak dan menyumbat pembuluh darah. Saat plak tersebut terbentuk, akan menyebabkan menurunnya elastisitas dinding arteri yang mengurangi aliran darah dan menyumbat asupan oksigen ke otak dan sel tubuh lainnya. Apabila ada sumbatan dalam jumlah besar, maka hal ini bisa memicu munculnya penyakit jantung koroner yang sangat berbahaya.

Tingginya kadar kolesterol yang terkandung dalam makanan bersantan juga akan berpengaruh terhadap hipertensi, atau tekanan darah tinggi. Menurut Ruhyandudin (2007) hipertensi merupakan suatu peningkatan tekanan darah di dalam arteri. Ketika arteri mengalami penumpukkan plak atau endapan kolesterol jahat. Arteri menjadi tidak elastis, sehingga bisa menjadi faktor penyebab naiknya tekanan darah. Hal ini menjadi pembatas bagi orang yang ingin mengonsumsi gulai kambing lantaran takut meningkatnya kadar kolesterol dalam tubuh dan hipertensi maka salah satu alternatif yang perlu dilakukan adalah mengganti bahan santan dengan FiberCreme.

Fibercreme merupakan krim nabati atau non-dairy creamer. Krim nabati (non-dairy creamer) adalah produk pengganti susu atau krim yang merupakan produk emulsi lemak dalam air. Non-dairy creamer terbuat dari minyak sayur dan padatan sirup jagung, yang dihidrogenasi dengan penambahan bahan tambahan pangan yang diizinkan. Produk non-dairy creamer dapat berupa bubuk atau cairan dan umumnya digunakan untuk menambah cita rasa pada makanan dan minuman. Secara fungsional, non-dairy creamer memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan produk susu pada umumnya. Contohnya, jika ditinjau dari segi bahan baku, non-dairy creamer tidak mengandung lemak hewani, melainkan lemak nabati sehingga non-dairy creamer tidak mengandung laktosa dan menjadi lebih sehat untuk dikonsumsi (Novandhy, 2008).

FiberCreme adalah salah satu bahan makanan yang merupakan kombinasi serat dan krim. FiberCreme merupakan krim multifungsi yang terbuat dari karbohidrat alami bernama oligosakarida yang mudah diserap oleh usus besar. FiberCreme dapat menambahkan rasa creamy dan enak yang bisa diaplikasikan ke dalam berbagai menu makanan dan minuman. FiberCreme dapat digunakan untuk pengganti susu dan santan dalam makanan maupun minuman. Seperti rendang, soto betawi, opor ayam, dan aneka hidangan bersantan lainnya. FiberCreme mempunyai rasa yang hampir mirip dengan santan. Keunggulan lain FiberCreme adalah tinggi serat, rendah gula, bebas kolesterol, bebas minyak trans, bebas kandungan gluten dan aman bagi mereka yang memiliki intoleransi susu (Anonim, 2021)

Penggantian santan menggunakan FiberCreme jika dilihat pada keunggulannya dirasa efektif untuk mencegah atau mengurangi resiko terjadinya peningkatan kolesterol dan lemak jahat dalam darah, namun belum tentu memiliki kualitas yang baik dari aspek rasa, aroma, dan tampilan gulai kambing. Oleh karena itu, berdasarkan penjelasan yang dipaparkan di atas, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas gulai kambing dengan penggunaan FiberCreme sebagai pengganti santan dari aspek rasa, aroma, tekstur, dan warna gulai kambing

2. METODE PENELITIAN

Menurut Sugiyono (2012) metode penelitian kualitatif adalah metode penelitian yang digunakan untuk meneliti kondisi obyek yang alamiah, dimana penulis adalah

instrumen kunci, teknik pengambilan data dilakukan secara triangulasi (gabungan), analisis data bersifat induktif, dan hasil penelitian kualitatif menekankan pada makna dari pada generalisasi. Dalam penelitian ini, penulis menggunakan analisis deskriptif kualitatif dimana data berupa hasil dari uji kuisioner yang telah diujikan. Setelah data dikumpulkan sekemudian disajikan secara narasi untuk mengetahui simpulan dari kualitas gulai kambing yang menggunakan FiberCreme sebagai pengganti santan

3. HASIL DAN PEMBAHASAN

3.1 Deskripsi Data

Bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel seperti pada table 1 berikut:

Nama : Gulai Kambing Yang Menggunakan FiberCreme
 Porsi : 10 porsi
 Berat : 115 gram
 Deskripsi : Sup Kambing Menggunakan FiberCreme dengan Citarasa Rempah

Tabel 1. Resep Sup Kambing Menggunakan FiberCreme Pengganti Santan

No.	Nama Bahan	Unit	Kuantiti	Keterangan
1.	Bawang Merah	Butir	15	Dihaluskan
2.	Bawang Putih	Butir	10	Dihaluskan
3.	Cabe Merah	Buah	5	Dihaluskan dan buang
4.	Jahe	Cm	3	bijinya
5.	Lengkuas	Cm	5	Dihaluskan
6.	Kunyit	Cm	3	Dihaluskan
7.	Ketumbar	Sdt	1	Dihaluskan
8.	Jinten	Sdt	1	Disangrai & Dihaluskan
9.	Kemiri	Buah	6	Dihaluskan
10.	Pala	Sdt	½	Dihaluskan
11.	Kapulaga	Butir	5	Dihaluskan
12.	Cengkeh	Buah	4	Dihaluskan
13.	Kayu manis	Cm	4	-
14.	Sereh	Batang	1	-
15.	Lada butir	Sdt	1	Memarkan
16.	Daun Jeruk Limau	Pcs	4	-
17.	Daun Salam	Pcs	2	-
18.	Fiber Creme	ml	300	-
19.	Daging Kambing	Kg	1	-
20.	Air	ml	2000	Potong dadu

Adapun cara pembuatan Gulai Kambing yang menggunakan Fiber Crème adalah sebagai berikut:

- 1) Didihkan air, masukan daging kambing yang telah dicuci bersih dan dipotong dadu, biarkan sampai mendidih, masukan daun jeruk, kayu manis, dan cengkeh.
- 2) Panaskan minyak dalam wajan, masukan sereh, masukan bumbu halus, tumis hingga wangi dan matang, beri air rebusan daging sedikit, aduk-aduk. Tuang bumbu halus ke dalam panci daging, rebus hingga daging empuk.
- 3) Setelah dirasa cukup, campurkan 100 gr fibercreme dan 200 ml air.
- 4) Aduk hingga tercampur rata, masukan fibercreme ke dalam gulai, diaduk sesekali dengan api kecil

Dalam pembuatan gulai kambing, membutuhkan beberapa peralatan dapur dalam penelitian ini. Adapun peralatan yang digunakan dalam pembuatan gulai kambing adalah sebagai berikut : bowl, gelas ukur, pisau, kompor, spatula, talenan, blender, panci, pan.

Dalam pembuatan gulai kambing yang menggunakan FiberCreme menggunakan beberapa bahan dasar yang kemudian akan diolah sesuai dengan resep. Adapun bahan-bahan yang digunakan dapat dilihat pada tabel 1. Proses pembuatan oleh peneliti dilakukan di dapur praktek Politeknik Pariwisata Bali. Peneliti menggunakan dapur tersebut karena tempat yang nyaman, perlengkapan, dan peralatan sangat mendukung dan menunjang kelancaran di dalam melaksanakan percobaan.

Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah dengan metode eskperimental, yaitu dengan perlakuan penerapan membandingkan pembuatan kualitas gulai kambing yang menggunakan FiberCreme dengan kadar dan intensitas yang sama dengan perlakuan.

Dalam eksperimen pembuatan yang akan dilaksanakan, adapun prosesnya yang harus dilakukan seperti persiapan alat dan bahan, pelaksanaan penelitian dan lain sebagainya seperti pada tabel 2 berikut ini

Tabel 2: Proses Pembuatan Gulai Kambing dengan Menggunakan Fiber Crème

NO.	Keterangan
1.	Menyiapkan serta mencuci bersih seluruh alat dan bahan yang akan digunakan.
2.	Setelah semua bahan dibersihkan, haluskan bumbu yang digunakan dalam pembuatan gulai seperti bawang merah, bawang putih, cabai merah, jahe, lengkuas, kunyit, biji pala, jinten, dan ketumbar
3.	Bersihkanlah daging kambing yang sudah dipotong dadu dan <i>blanch</i> daging kambing hingga sisa kotoran daging keluar Setelah bumbu dasar dihaluskan, rebuslah daging kambing bersama dengan cengkeh, daun salam, daun jeruk, dan kayu manis.
4.	Tumishlah bumbu halus yang telah dibuat bersama dengan daun jeruk dan serih.
5.	Setelah bumbu halus matang dan aroma sudah tercium, lalu campurkan bumbu ke dalam rebusan daging kambing. Masak hingga daging kambing matang dan empuk
6.	Campurkan 100 gr Fiber Creme dan 200 ml air, aduk hingga tercampur rata. Kemudian
7.	tuangkan Fiber Creme yang sudah tercampur rata secara perlahan ke dalam gulai dan aduk sesekali sampai tercampur rata dengan api kecil.

Objek yang diamati dalam penelitian ini adalah kualitas gulai kambing yang menggunakan FiberCreme. Pengamatan yang dilakukan dengan cara uji organoleptik, pengamatan dengan uji organoleptik perlu dilakukan untuk mengetahui kualitas gulai kambing FiberCreme, meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur.

Hasil yang didapatkan dalam pembuatan gulai kambing menggunakan FiberCreme memiliki rasa yang enak dan gurih, aroma yang dihasilkan berempah, tekstur kuah yang kental dan berwarna kuning muda.

Penelitian ini dilakukan oleh peneliti sendiri dan dinilai oleh total 25 panelis tidak terlatih, dimana panelis tersebut adalah masyarakat umum. Eksperimen dilakukan di dapur laboratorium Politeknik Pariwisata Bali, Jl. Darmawangasa, Kampial, Kuta Selatan, Badung, Bali pada tanggal 28 April 2022. Kemudian uji organoleptik dilakukan di sekitar lingkungan kampus. Berikut adalah tabel uji organoleptik gulai kambing menggunakan Fibercreme oleh penulis melalui empat aspek yaitu rasa, aroma, tekstur, dan warna.

Tabel 3: Rekapitulasi Hasil Uji Organoleptik Gulai Kambing dengan Menggunakan Fiber Crème

No.	Objek	Aspek Penelitian	Skor	Jawaban Panelis
1.		Sangat Gurih	5	13
		Gurih	4	6

	Rasa	Cukup Gurih	3	5
		Tidak Gurih	2	1
		Sangat Tidak Gurih	1	-
	Jumlah Jawaban Panelis			25
2.		Sangat Beraroma Rempah	5	6
		Beraroma Rempah	4	16
	Aroma	Cukup Beraroma Rempah	3	2
		Tidak Beraroma Rempah	2	1
		Sangat Tidak Beraroma Rempah	1	-
	Jumlah Jawaban Panelis			25
3.		Sangat Kental	5	4
		Kental	4	12
	Tekstur	Cukup Kental	3	8
		Tidak Kental	2	1
		Encer	1	-
	Jumlah Jawaban Panelis			25
4.		Kuning Kecoklatan	5	8
		Kuning	4	3
	Warna	Kuning Muda	3	14
		Tidak berwarna Kuning	2	-
		Sangat Tidak Berwarna Kuning	1	-
	Jumlah Jawaban Panelis			25

Dari pengujian tersebut didapatkan data dari hasil uji organoleptik terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna dari gulai kambing yang menggunakan Fiber Creme yang diujikan kepada 25 orang panelis tidak terlatih, sebagai berikut :

1) Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik data yang diperoleh dari 25 orang panelis, pada segi rasa dapat diuraikan bahwa sampel gulai kambing yang menggunakan FiberCreme, yaitu sebanyak 13 orang dari total responden memberikan kriteria sangat gurih, sebanyak 6 orang dari total responden memberikan kriteria gurih, sebanyak 5 orang dari total responden memberikan kriteria cukup gurih dan sebanyak 1 orang dari total responden memberikan kriteria tidak gurih.

2) Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang diperoleh dari 25 orang panelis, pada segi aroma untuk sampel Gulai Kambing yang menggunakan FiberCreme, yaitu sebanyak 6 orang dari total responden memberikan kriteria sangat beraroma rempah, sebanyak 16 orang dari total responden memberikan kriteria beraroma rempah, sebanyak 2 orang dari total responden memberikan kriteria cukup beraroma rempah, dan sebanyak 1 orang memberikan kriteria tidak beraroma rempah.

3) Tekstur

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang diperoleh dari 25 orang panelis, pada segi tekstur dapat diuraikan bahwa sampel gulai kambing yang menggunakan FiberCreme, yaitu sebanyak 4 orang dari total responden memberikan kriteria sangat kental, sebanyak 12 orang dari total responden memberikan kriteria kental, sebanyak 8 orang dari total responden memberika kriteria cukup kental, dan sebanyak 1 oelang dari total responden memberikan kriteria tidak kental.

4) Warna

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang diperoleh dari 25 orang panelis, pada segi tekstur dapat diuraikan bahwa sampel gulai kambing yang menggunakan FiberCreme yaitu sebanyak 8 orang dari total responden memberikan kriteria

sangat kuning, sebanyak 3 orang dari total responden memberikan kriteria kuning, dan sebanyak 14 orang dari total responden memberikan kriteria kuning muda.

Dari hasil uji organoleptik di atas, menurut Suiyono (2012) dapat digunakan metode skala likert untuk mendapatkan skor akhir pada setiap instrumen dengan rumus :

Hasil perhitungan skor akhir dari hasil uji organoleptik sebagaimana terlihat pada table 4 sebagai berikut :

$$\text{Rumus skor akhir} = \text{Total Jumlah Panelis} \times \text{Pilihan Angka Skor Skala Likert}$$

Tabel 4: Rekapitulasi Skor Akhir Pada Sampel Gulai Kambing Yang Menggunakan FiberCreme

No.	Objek	Aspek Penilaian	Skor Skala Likert	Skor panelis	Skor Akhir
1.	Rasa	Sangat Gurih	5	13	65
		Gurih	4	6	24
		Cukup Gurih	3	5	15
		Tidak Gurih	2	1	2
		Sangat Tidak Gurih	1	-	-
		Jumlah Jawaban Panelis			25
2.	Aroma	Sangat Beraroma Rempah	5	6	30
		Beraroma Rempah	4	16	64
		Cukup Beraroma Rempah	3	2	6
		Tidak Beraroma Rempah	2	1	2
		Sangat Tidak Beraroma Rempah	1	-	-
		Jumlah Jawaban Panelis			25
3.	Tekstur	Sangat kental	5	4	20
		Kental	4	12	48
		Cukup Kental	3	8	24
		Tidak Kental	2	1	2
		Encer	1	-	-
		Jumlah Jawaban Panelis			25
4.	Warna	Kuning Kecoklatan	5	8	40
		Kuning	4	3	12
		Kuning Muda	3	14	42
		Tidak berwarna Kuning	2	-	-
		Sangat Tidak Berwarna Kuning	1	-	-
		Jumlah Jawaban Panelis			25

Setelah skor akhir pada setiap instrumen dari sampel didapatkan, pengolahan dan hasil uji organoleptik dilanjutkan kedalam proses penentuan hasil interpretasi, sebelum menentukan hasil interpretasi, harus diketahui terlebih dahulu skor tertinggi (Y) dan skor terendah (X) untuk setiap instrumen dengan rumus sebagai berikut:

Y = Skor Tertinggi Likert x Total Jumlah Panelis

X = Skor Terendah Likert x Total Jumlah Panelis

Dari kedua rumus tersebut didapatkan skor terendah serata skor tertinggi untuk setiap instrumen. Perhitungan skor terendah (X) dan skor tertinggi (Y) dapat dilihat pada tabel 5, sebagai berikut :

Tabel 5: Perhitungan Skor Tertinggi (Y) dan Skor Terendah (X)

Skor terendah (X)	Skor tertinggi (Y)
$1 \times 25 = 25$	$5 \times 25 = 125$

Dari perhitungan data di atas didapatkan skor tertinggi (Y) adalah 125 poin dan skor terendah (X) adalah 25 poin untuk setiap instrumen. Proses selanjutnya dalam menentukan interpretasi skor adalah menentukan interval (jarak) dan interpretasi persen (%). Untuk mengetahui interval yang digunakan dalam penelitian ini, digunakan penyelesaian rumus seperti di bawah ini :

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

Jadi, interval yang digunakan untuk menentukan hasil interpretasi adalah 20%. Dengan hasil tersebut dapat dijabarkan kriteria interpretasi skor yang akan digunakan pada tabel 6, sebagai berikut :

Tabel 6: Kriteria interpretasi Skor Berdasarkan Presentase yang didapat

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

Menentukan hasil interpretasi setiap instrumen variabel dilakukan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Rekapitulasi nilai indeks variabel pada setiap instrumen masing-masing sampel gulai kambing dengan menggunakan Fiber Creme yang dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut :

Tabel 7: Rekapitulasi Nilai Indeks Variabel pada Gulai Kambing Yang Menggunakan FiberCreme

No	Instrumen	Nilai Indeks	Kriteria Interpretasi
1.	Rasa	85%	Sangat Baik
2.	Aroma	82%	Sangat Baik
3.	Tekstur	75%	Baik
4.	Warna	75%	Baik
Rata-rata total		79,5%	Baik

Keterangan :

Nilai Indeks : $\text{Total Skor pada setiap Instrumen Variabel} / \text{skor tertinggi (Y)} \times 100\%$

3.2. Analisis Data

Dari data di atas, peneliti mendapatkan data hasil akhir uji organoleptik dengan skala Likert. Indeks dalam presentasi dan kriteria interpretasi pada sampel berdasarkan pada rasa, aroma, tekstur, dan warna. Hasil yang didapat adalah sebagai berikut :

1) Rasa

Berdasarkan perhitungan nilai indeks, dari segi rasa pada gulai kambing yang dimasak menggunakan Fiber Creme memiliki nilai indeks sebesar 85% dengan kriteria interpretasi sangat baik. Rasa yang didapatkan dalam uji organoleptik gulai kambing yang menggunakan FiberCreme adalah gurih dan enak.

2) Aroma

Berdasarkan perhitungan nilai indeks, dari segi aroma pada gulai kambing yang dimasak menggunakan Fiber Creme memiliki nilai indeks sebesar 82% dengan kriteria interepretasi sangat baik. Aroma yang didapatkan dalam uji organoleptik gulai kambing yang menggunakan FiberCreme adalah memiliki aroma yang khas dan pekat.

3) Tekstur

Berdasarkan perhitungan nilai indeks, dari segi tekstur pada gulai kambing yang dimasak menggunakan Fiber Creme memiliki nilai indeks sebesar 75% dengan kriteria interpretasi baik. Tekstur yang didapatkan dalam uji organoleptik gulai kambing yang menggunakan FiberCreme adalah cukup kental

4) Warna

Berdasarkan perhitungan nilai indeks, dari segi warna pada gulai kambing yang dimasak menggunakan Fiber Creme memiliki nilai indeks sebesar 75% dengan kriteria interepretasi baik. Warna yang didapatkan dalam uji organoleptik gulai kambing yang menggunakan FiberCreme adalah kuning muda

Berdasarkan perhitungan nilai indeks yang telah dilakukan, didapatkan pada gulai kambing yang menggunakan FiberCreme diperoleh rata-rata total sebesar 79,25% dengan interpretasi baik.

4. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik gulai kambing menggunakan FiberCreme dengan menggunakan metode skala likert diperoleh total rata-rata indeks sebesar 79,25% dengan kriteria interpretasi baik. Maka, dapat disimpulkan gulai kambing yang dimasak menggunakan FiberCreme memiliki kualitas yang mirip dengan santan dari segi rasa, aroma, tekstur, dan warna, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti santan. Data tersebut didapatkan melalui pelaksanaan penyebaran kuisioner kepada 25 panelis, dimana panelis tersebut merupakan panelis tidak terlatih.

Dengan adanya penelitian kualitas gulai kambing yang dimasak menggunakan santan dan Fiber Creme ini, diharapkan dapat menjadi informasi bahwa FiberCreme dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti santan dan diharapkan adanya suatu uji nutrisi pada gulai kambing yang menggunakan FiberCreme yang. Penggunaan Fiber Creme dapat digunakan sesuai dengan tingkat kekentalan dan takaran yang tepat.

DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2017). FAQ. <http://fibercreme.com/faq/?lang=en> Diakses 16 November 2022.
- Anonim. 24 September 2021. id.wikipedia.org/wiki/Santan. Diakses pada 16 November 2021
- Faynara, D.O. 14 Mei 2021. waduh-inilah-6-penyakit-bahaya-akibat-mengkonsumsi-santan-berlebihan. Diakses 14 November 2021
- Ruhyandudin, F. (2007). Asuhan Keperawatan Klien Dengan Gangguan System Kardiovaskuler, Yogyakarta : Mitra Cendikia Press
- Winarno, F.G. 2007. Kimia Pangan dan Gizi. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta
- Abor, J., & Bokpin, G. A. (2010). Investment opportunities, corporate finance, and dividend

- payout policy. *Studies in Economics and Finance*, 27(3), 180–194. <https://doi.org/10.1108/10867371011060018>
- Putra, I. M. A. K. & Trisdayanti, N. P. E. (2021) Perbandingan Kandungan Gizi Gulai Kambing Menggunakan Santan dan Susu Bubuk Skim. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 9 (1): 8 – 18
- Sari, Y. and Aliami, S. and HAKIMAH, E. N. (2020) Analisis Faktor Yang Mempengaruhi Kepuasan Ditinjau Dari Kualitas Produk, Harga, Dan Kualitas Layanan Pada Konsumen Sate Dan Gulai Kambing Muda Di Depot Pak Eko Desa Satak, Kecamatan Puncu, Kabupaten Kediri. Undergraduate thesis, Universitas Nusantara PGRI Kediri. <http://repository.unpkediri.ac.id/1455/>
- Bahri, S. (2012) Kontaminasi Staphylococcus Aureus Pada Gulai Kambing Dan Es Teh Yang Dijual Pedagang Kaki Lima Di Kecamatan Baiturrahman Banda Aceh. Tesis S2 Ilmu Kesehatan Masyarakat. <http://etd.repository.ugm.ac.id/penelitian/detail/56254>
- Marsono, Y., Triwitono, P., Arianti, E.D., Gunawan, H. & Indrawanto, I Pengaruh Bubur Pisang Isomaltosa-oligosakarida dan Fibercreme terhadap Kadar Glukosa dan Lipida Darah serta Profil Digesta Tikus Diabetes
- Gunardi, A. J. 07 Jun 2018. klikdokter.com bahaya-di-balik-makanan-bersantan-saat-lebaran. Diakses pada 17 November 2021.
- Ciputro, K. H. (2012) Pengaruh Penggunaan Susu Kedelai Bubuk Dan Air Kelapa Sebagai Pengganti Santan Kelapa Terhadap Kualitas Opor Ayam. *Jurnal Gastronomi Indonesia* 1(1).
- Sara, W., Hadijah, S. & Sasmita, A. S. (2022) Inovasi Pemanfaatan Susu Evaporasi Sebagai Pengganti Santan Terhadap Hidangan Penutup Khas Makassar. *Hospitality and Gastronomy Research Journal*. 4 (2): 320 – 336
- Ramadhani, K. F. (2020) Perbedaan Sifat Fisik, Organoleptik, Kandungan Protein Dan Mutu Lemak Rendang Daging Dengan Variasi Bahan Pengganti Santan. skripsi thesis, Poltekkes Kemenkes Yogyakarta