



PEMANFAATAN TAHU SUMEDANG PADA PRODUK SWEDISH MEATBALLS

Oleh

Surya Nurhadi¹, Riza Taufiq²

^{1,2}Program Studi Perhotelan, Fakultas Ilmu Terapan, Universitas Telkom

Email: suryanurrr@gmail.com, rizataufiq@telkomuniversity.ac.id

Abstract

Swedish meatballs are one of the iconic dishes at one of the IKEA shopping centers. Swedish meatballs are rich in healthy nutritional content. However, there are still a few who use the basic ingredient Sumedang tofu as a food product that is easy to innovate into new products. Researchers took the basic ingredients of Sumedang tofu based on interests and also new creations that had never been developed before. The author intends to research the use of sumedang tofu in Swedish meatballs. The method used is an experimental method, namely by substituting the additional main ingredient of tofu into Swedish meatball. The tests carried out are organoleptic tests and consumer acceptance of the product results. The main objective of this research is to obtain the right recipe formulation and to determine consumer acceptance by distributing questionnaires to 70 panelists. The results of this research obtained the correct recipe formula by adding 250 grams of Sumedang tofu to the Swedish meatball dough. based on the results of organoleptic tests obtained positive consumer acceptance of the processed product.

Keywords: *Tofu Of Sumedang, Swedish Meatball, Organoleptic Tests*

PENDAHULUAN

Indonesia mempunyai banyak pusat perbelanjaan yang terkenal. Salah satu nya tempat tempat belanja furnitur favorit masyarakat saat berbelanja yaitu IKEA. Salah satu yang menjadi ciri khas dari IKEA yang digemari masyarakat adalah restorannya. Hidangan yang disajikan di IKEA sangat beragam, unik dan sangat enak. Salah satu menu favorit yang sering dipesan pengunjung yaitu Swedish Meatball. Dapat dilihat dari namanya , makanan ini berasal dari Negara Swedia. Namun, menurut akun resmi pemerintah Swedia sendiri, awalnya Swedish Meatball ini berasal dari Turki yang dibawa oleh Raja Charles XII yang sedang mengunjungi negara Turki yang dulu disebut Konstantinopel (Rasch, 2018).

Swedish Meatballs merupakan menu khas di IKEA yang sangat digemari pengunjung. Hidangan ini mirip seperti hidangan bakso. Berbentuk bulat seperti bola yang berisi daging yang dihidangkan dengan

saus, selai buah lingonberry, dan kentang tumbuk atau kentang rebus. Kandungan gizi pada hidangan Swedish meatball ini sangat berlimpah. Diantaranya dalam 8 buah Swedish meatball memiliki kandungan gizi diantaranya; Protein 14 gram, lemak 19 gram, 280 kalori 12 gram karbohidrat, kurang dari 1 gram fiber dan 450 mg sodium (Garden-Robinson, 2021).

Kadar lemak pada Swedish meatball sangat tinggi dibandingkan dengan kadar protein. Hal inilah yang menimbulkan ketertarikan peneliti untuk dapat mencari tahu bahan apa yang dapat meningkatkan kadar protein dari Swedish meatball ini. Salah satu cara yang dapat digunakan yaitu dengan menambahkan bahan yang mengandung protein sangat tinggi.

Bahan pangan lokal daerah sangat beragam di Indonesia, karena Indonesia kaya akan sumber daya alam. Pengembangan dan pemanfaatan pangan lokal daerah yang bersifat fungsional dapat meningkatkan potensi yang dimiliki oleh pangan lokal daerah menjadi lebih



besar. Salah satu pangan lokal tersebut yaitu Kacang Kedelai. Kandungan sumber utama protein nabati dan minyak nabati dapat ditemukan pada kacang kedelai (Fanggidae et al., 2020). Olahan pangan daerah yang menggunakan kacang kedelai sebagai bahan utama yaitu Produk Tahu.

Tahu sangat mudah didapatkan di Indonesia, terutama di wilayah kabupaten Sumedang yang terkenal akan produk tahu. Tahu sendiri memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, karena komposisi asam amino yang lengkap menyebabkan protein tahu lebih tinggi dibandingkan protein kedelai. Tahu merupakan makanan khas dari daerah Sumedang yang memiliki gizi dan protein sangat tinggi. Selain itu karena gizinya sangat tinggi, tahu disebut sebagai daging tanpa tulang (Herdhiansyah et al., 2022).

Pemanfaatan tahu sebagai bahan tambahan ke dalam produk ini diharapkan dapat mendatangkan sebuah inovasi baru Swedish Meatballs yang memiliki rasa unik lokal Indonesia dan juga kandungan gizi yang lebih baik. Disisi lain juga dapat memperkenalkan lebih jauh tahu sebagai makanan khas yang enak serta bergizi dan dapat diolah menjadi berbagai olahan.

Hal inilah yang menimbulkan ketertarikan peneliti untuk melakukan eksperimen yang dapat menghasilkan kreasi yang tidak hanya mengacu pada rasa, penampilan dan keviralan saja. Namun, terhadap kandungan gizi makanan tersebut. Peneliti bermaksud menambahkan tahu Sumedang ke dalam adonan swedish meatball.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui formulasi resep pemanfaatan tahu sumedang pada produk *Swedish Meatballs*. Peneliti melakukan uji organoleptik berdasarkan pada rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk *Swedish Meatballs*. Serta mengetahui daya terima terhadap konsumen pada pemanfaatan tahu sumedang pada produk *Swedish Meatballs*.

Peneliti mengambil topik ini karena masih sangat sedikit yang menggunakan bahan dasar tahu sumedang sebagai produk olahan yang mudah di inovasi menjadi produk yang baru. Peneliti mengambil bahan dasar tahu sumedang berdasarkan minat dan juga kreasi baru yang belum pernah dikembangkan sebelumnya.

Manfaat dari penelitian ini diharapkan mendatangkan inovasi baru swedish meatball dengan rasa unik dan bergizi. Maka dari itu penelitian penting dilakukan karena menginovasi suatu produk yang jarang digunakan sebagai bahan dasar makanan internasional dan penelitian ini jarang ditemui. (Khoerunisa, 2020) mengatakan bahwa kita harus percaya diri untuk berperan aktif dalam memajukan pangan lokal daerah disekitar dengan cara mengonsumsinya atau mengubahnya menjadi produk olahan yang lebih menarik. Berdasarkan pemaparan diatas, peneliti bermaksud membuat penelitian yang berjudul “Pemanfaatan Tahu Sumedang Pada Swedish Meatball“.

LANDASAN TEORI

Swedish Meatball

Swedish Meatballs merupakan menu khas di IKEA yang sangat digemari pengunjung. Hidangan ini mirip seperti hidangan bakso. Berbentuk bulat seperti bola yang berisi daging yang dihidangkan dengan saus, selai buah lingonberry, dan kentang tumbuk atau kentang rebus. Kandungan gizi pada hidangan Swedish meatball ini sangat berlimpah. Diantaranya dalam 8 buah Swedish meatball memiliki kandungan gizi diantaranya; Protein 14 gram, lemak 19 gram, 280 kalori 12 gram karbohidrat, kurang dari 1 gram fiber dan 450 mg sodium (Wahyudi et al., 2022).

Tahu Sumedang

Tahu merupakan salah satu produk pangan yang mempunyai nilai ekonomis, sehingga merupakan salah satu pangan yang paling banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan dianggap sebagai sumber pangan



konsumsi dan sumber protein hewani. Nilai gizi 100 gram tahu meliputi energi total 68 kkal, protein 7,8 gram, lemak 4,6 gram, karbohidrat 1,6 gram, kalsium 124 mg, dan fosfor 63 mg. Jadi dengan nilai gizinya yang begitu besar, tahu bisa menggantikan protein hewani. Kandungan nutrisi dalam 100 gramnya juga dirinci sebagai berikut: air 70-90%, protein 5-15%, lemak 4-8%, dan karbohidrat 2-5% (Wahyudi et al., 2022).

Uji Organoleptik

Pengujian organoleptik merupakan pengujian terhadap bahan makanan berdasarkan rasa dan kesukaan produk. Pengujian sensorik disebut juga pengujian organoleptik merupakan metode pengujian yang menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk mengukur penerimaan suatu produk. Indra yang digunakan dalam tes indra adalah penglihatan/mata, penciuman/hidung, pengecap/lidah, peraba/tangan. Kapasitas alat indera tersebut akan menjadi kesan yang nantinya menjadi penilaian terhadap produk yang diuji berdasarkan sensor atau rangsangan yang diterima oleh alat indera tersebut (Gusnadi et al., 2021).

Uji Organoleptik merupakan pengujian menggunakan indra manusia untuk menilai rasa, aroma, warna, tekstur dan penampilan pada suatu produk (Ismanto, 2023).

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan peneliti berdasarkan hasil literatur yaitu menggunakan metode Eksperimen. Metode ini digunakan karena validitas internal dapat dipenuhi dan hipotesis sebab akibat dapat diuji pada metode ini (Larasati et al., 2020). Selain itu menurut Berg (1983), menyatakan bahwa keilmiahan metode eksperimen dapat diandalkan dan pengontrolan variabel-variabel pengganggu dapat dikontrol secara ketat.

Maka dari itu dengan digunakannya metode ini bertujuan untuk mencari tahu resep kombinasi terbaik pada pemanfaatan tahu sumedang yang ditambahkan pada adonan

swedish meatball yang enak, unik dan bergizi. Penggunaan rancangan percobaan (eksperimental) ini memungkinkan peneliti untuk mengontrol variabel-variabel tertentu dan mengukur efek dari manipulasi yang dilakukan.

Teknik Pengumpulan Data

Data primer

Data ini didapatkan dari observasi langsung berupa kuisisioner. Data didapatkan dari panelis yang berada disekitar area penelitian. Teknik pengumpulan data primer melibatkan interaksi langsung dengan responden untuk mendapatkan informasi yang dibutuhkan secara langsung.

Data Sekunder

Data ini didapatkan dari jurnal, buku dan web internet dan dokumen lainnya. Untuk mencari tahu resep Swedish Meatball, berbagai kreasi olahan Swedish meatball dan berbagai dokumen lainnya.

Instrumen Penelitian

Dalam proses mendapatkan hasil penelitian yang akurat, peneliti menggunakan beberapa instrumen penelitian. Instrumen penelitian yang digunakan yaitu:

1. Observasi : merupakan aktivitas mencatat dengan bantuan instrument untuk keperluan ilmiah (Hasanah, 2017)
2. Angket/Kuisisioner : digunakan sebagai alat bantu atau instrument penelitian yang dapat menghubungkan anatara peneliti dengan responden/panelis. Kuisisioner/angket tidak berbeda jauh, perbedaanya pada wawancara peneliti dengan responden/panelis dapat bertatap muka secara langsung sedangkan kuisisioner tidak. Angket/kuisisioner ini berperan untuk menghubungkan antara peneliti dengan responden sehingga bisa dikatakan alat bantu penelitian atau instrumen penelitian (Pirastyo & Rondonuwu, 2019). Kuisisioner kuantitatif digunakan untuk mengumpulkan data numerik tentang penerimaan sensori terhadap pemanfaatan tahu sumedang ke dalam produk swedish meatball. Melibatkan



70 responden dari masyarakat umum memberikan variasi yang memadai dalam data dan memungkinkan generalisasi hasil penelitian.

3. Dokumentasi : instrumen dokumentasi yang dapat dimanfaatkan berupa media-media seperti majalah, foto/gambar, catatan harian, benda bersejarah dan buku.

Analisis Data

Analisis data dilakukan dengan menggunakan kuisioner kuantitatif. Data yang terkumpul dari kuisioner dianalisis secara statistik untuk mengevaluasi adonan tahu sumedang terhadap produk *swedish meatball*. Data yang dihasilkan dari penelitian ini berupa tabel dan grafik Jumlah responden sebanyak 70 panelis termasuk dosen, masyarakat umum dan pengusaha restoran yang ada di IKEA. dilibatkan sebagai responden dalam penelitian ini. Masyarakat umum dipilih secara acak dari berbagai latar belakang dan preferensi konsumsi makanan.

Tahapan Penelitian

Peneliti merumuskan beberapa tahapan-tahapan penelitian, berdasarkan pada instrumen dan teknik analisis data yang ditetapkan. Tahapan penelitian yang dilakukan sebagai berikut:

1. Peneliti melakukan studi pustaka terhadap berbagai formulasi resep pembuatan Swedish meatball. Disini peneliti melakukan studi pustaka dan mengkaji beberapa literatur mengenai resep dari Swedish meatball dan kandungan gizi dari tahu Sumedang.
2. Setelah melakukan studi literatur, peneliti melakukan eksperimen “Pemanfaatan Tahu Sumedang ke dalam resep olahan Swedish Meatball”.
3. Mengobservasi tahapan pengolahan Swedish meatball. Pada tahap ini peneliti menguji apakah formulasi resep yang digunakan sudah cukup atau harus dilakukan modifikasi. Peneliti juga melakukan perekaman dan pencatatan selama observasi.

4. Melakukan uji panel terhadap panelis melalui wawancara dan angket (kuisioner). Panelis melibatkan 70 orang yang secara acak terdiri dari berbagai profesi dan berbagai umur.

5. Mengumpulkan data dari berbagai dokumen, melakukan analisa serta meyeusun kesimpulan.

Alat dan Bahan

Bahan-bahan yang digunakan peneliti pada proses pemanfaatan tahu Sumedang pada Swedish meatball ini diantaranya : Daging giling, Tahu Sumedang, bread crumbs/tepung roti,telur, bawang putih, bawang Bombay, pala, lada, gula, susu UHT full cream, krim kental, all spice dan herb oregano. Sedangkan, bahan yang digunakan untuk membuat saus yaitu : mentega, tepung terigu, kaldu sapi, dijon mustard, kecap inggris dan susu UHT full cream. Adapun Alat yang digunakan peneliti yaitu : kompor, sauce pan, teflon, dan chopper.

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Formulasi Resep Asli

Peneliti melakukan eskperimen untuk membuat swedish meatball dengan resep asli tanpa modifikasi (Garden-Robinson, 2021), hal ini dilakukan agar mendapatkan formulasi resep yang baik sebelum dimodifikasi. Berikut bahan-bahan yang digunakan saat penelitian :



Tabel 1. Formulasi Resep Swedish Meatball Tanpa Modifikasi

No	Ingredients	Qty
1.	Daging Giling	500 Gr
2.	Tepung roti	40 Gram
3.	Telur	1 Butir
4.	Bawang putih	½ siung
5.	Bawang bombay	1 siung
6.	Pala	½ siung
7.	Garam lada	1 sdt
8.	Susu	30 mL
9.	Mentega	2 sdm
10.	Tepung Terigu	2 sdm
11.	Kaldu sapi	2 cangkir
12.	Dijon Mustard	1 sdm
13.	Kecap inggris	1 sdm
14.	Gula	1 gram
15.	Susu	40 mL
16.	Herb oregano	1 sdt

Sumber : (Garden-Robinson, 2021)

Adapun cara membuat Swedish meatball asli adalah sebagai berikut (Garden-Robinson, 2021):

1. Menyiapkan seluruh bahan-bahan yang diperlukan
2. Memasukkan daging giling, remah roti panko, susu, bawang goreng, telur, allspice, pola, bawang putih bubuk, merica dan garam ke dalam Chopper.
3. Mixer hingga terlihat lembut
4. Menggulung menjadi bakso berukuran 2 inci
5. Memanaskan minyak dan mentega
6. Memasukkan bakso/swedih meatball ke dalam wajan
7. Menggoreng Swedish meatball terus menerus sampai berwarna kecoklatan disetiap sisinya dan matang seluruhnya
8. Mematikan api dan tutup dengan penutup

b. Formulasi Resep Modifikasi

Uji coba pembuatan swedish meatball menggunakan bahan dasar tahu sumedang dilakukan sebanyak 2 kali. Hal tersebut dilakukan agar mendapatkan formulasi resep yang sempurna. Formulasi resep yang telah diuji coba adalah sebagai berikut :

Tabel 2. Formulasi Resep Swedish Meatball Substitusi Tahu Setelah Modifikasi

No	Ingredients	Qty
1.	Daging Giling	500 Gr
2.	Tepung roti	40 Gram
3.	Telur	1 Butir
4.	Bawang putih	½ siung
5.	Bawang bombay	1 siung
6.	Pala	½ siung
7.	Garam lada	1 sdt
8.	Susu	30 mL
9.	Mentega	2 sdm
10.	Tepung Terigu	2 sdm
11.	Kaldu sapi	2 cangkir
12.	Dijon Mustard	1 sdm
13.	Kecap inggris	1 sdm
14.	Gula	1 sdt
15.	Susu	40 mL
16.	Herb oregano	1 sdt
17.	Tahu Sumedang	250 gram

Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Adapun cara membuat Swedish meatball berbahan dasar tahu Sumedang adalah sebagai berikut :

1. Menyiapkan seluruh bahan-bahan yang diperlukan
2. Memasukkan Tahu Sumedang Kedalam Chopper.
3. Memasukkan daging giling, remah roti panko, susu, bawang goreng, telur, allspice, pola, bawang putih bubuk, merica dan garam ke dalam Chopper.
4. Mixer hingga terlihat lembut
5. Menggulung menjadi bakso berukuran 2 inch
6. Memanaskan minyak dan mentega
7. Memasukkan bakso/swedih meatball ke dalam wajan
8. Menggoreng Swedish meatball terus menerus sampai berwarna kecoklatan disetiap sisinya dan matang seluruhnya
9. Mematikan api dan tutup dengan penutup

Cara Pembuatan Saus

1. Menambahkan mentega dan tepung ke dalam wajan

2. Mengaduk hingga berubah warna menjadi kecoklatan
3. Memaasukkan kaldu sapi dan krim kental secara perlahan.
4. Menambahkan saus Worcestershire dan mustard Dijon
5. Mendidihkan saus hingga mulai mengental
6. Menambahkan garam dan merica secukupnya
7. menambahkan saus ke dalam wajan dengan bakso
8. Mendidihkan lagi selama 1-2 menit.



Gambar 2. Swedish Meatball Substitusi Tahu Sumedang

Sumber : Produk Hasil Penulis (2024)

Tahapan pembuatan Olahan Swedish meatball dengan tambahan bahan dasar Tahu Sumedang :



Gambar 1. Proses Pembuatan Swedish Meatball dengan Tamabahn Bahan Dasar Tahu Sumedang

Sumber : Olahan Penulis (2024)

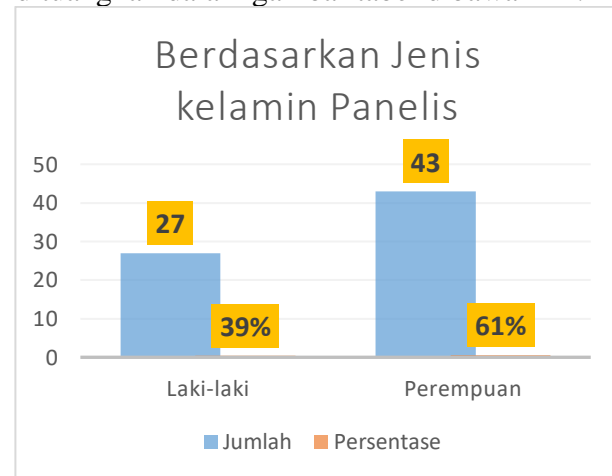
Adapun olahan Swedish meatball yang dihasilkan yaitu :

Daya Terima konsumen

a. Karakteristik Panelis

1. Berdasarkan Jenis Kelamin Panelis

Responden yang mengisi kuisisioner Pemanfaatan Tahu Sumedang pada Swedish meatball dan yang mencoba olahan ini sebanyak 70 orang. Hasil pengisian kuisisioner yang disebarakan secara acak kepada panelis, dituangkan dalam gambar tabel dibawah ini:



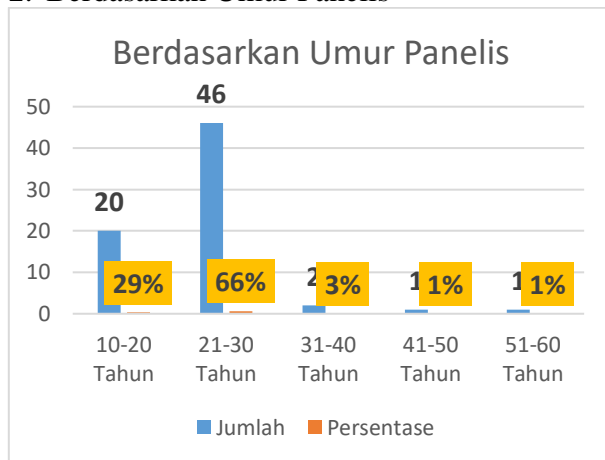
Gambar 3. Berdasarkan Jenis Kelamin

Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Berdasarkan tabel diatas, dari 70 orang panelis yang melakukan pengujian serta mengisi kuisisioner uji organoleptik terdapat 27

laki-laki dengan total presentase 39% dan 43 perempuan dengan total presentase 61%.

2. Berdasarkan Umur Panelis

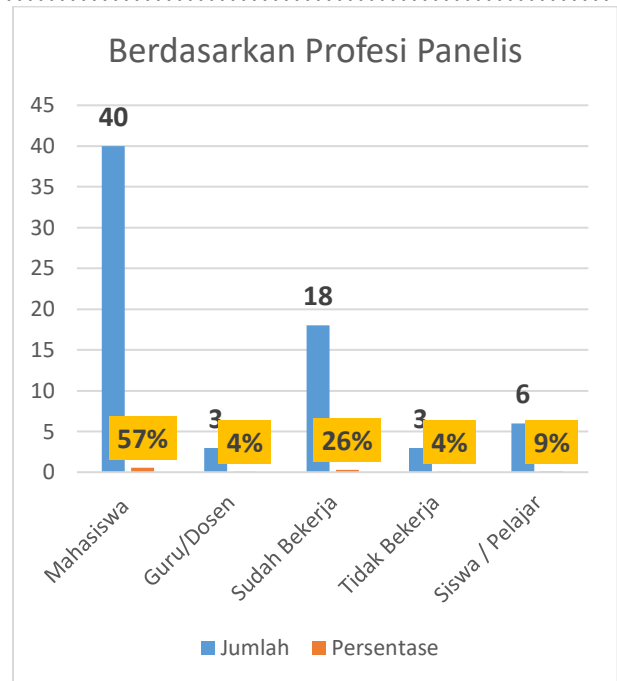


Gambar 4. Uji Organoleptik Berdasarkan Umur Panelis

Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Berdasarkan tabel karakteristik panelis berdasarkan umur panelis diatas, dapat diketahui bahwa dari 70 orang panelis yang menguji dan mengisi kuisisioner terdiri dari berbagai kategori umur. Panelis dengan rentang umur 10-20 tahun sebanyak 20 orang dengan presentase 29%. Panelis dengan rentang umur 21-30 sebanyak 46 orang dengan presentase 66%. Panelis dengan rentang umur 31-40 sebanyak 2 orang dengan presentase 3%. Panelis dengan rentang umur antara 41-50 hanya 1 orang dengan presentase 1%. Panelis dengan rentang umur 51-60 pun hanya terdapat satu orang dengan presentase 1%. Berdasarkan data tersebut kategori umur 21-30 tahun merupakan kategori terbanyak yang mengikuti pengujian dan pengisian kuisisioner uji organoleptik pada pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball.

3. Berdasarkan Profesi Panelis



Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

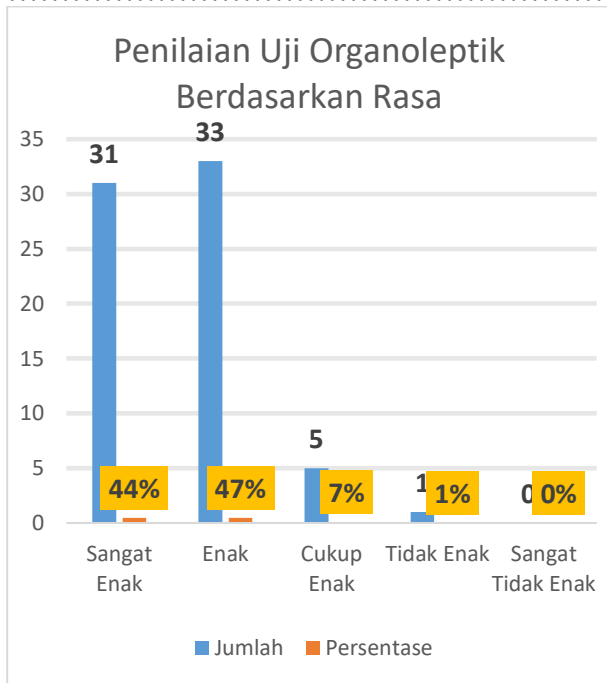
Gambar 5. Uji Organoleptik Berdasarkan Profesi Panelis

Berdasarkan data diatas, dapat disimpulkan panelis yang mengisi dan menguji olahan pemanfaatan tahu Sumedang pada Swedish meatball terdiri dari berbagai macam profesi. Profesi mahasiswa merupakan panelis terbanyak yaitu sebanyak 40 orang dengan presentase 57%. Yang ke dua yaitu orang yang sudah bekerja sebanyak 18 orang dengan presentase 26%. Panelis yang tidak bekerja sebanyak 3 orang dengan presentase 4%. Kemudian panelis yang merupakan siswa sebanyak 6 orang dengan presentase 9%.

Berdasarkan data-data diatas dapat disimpulkan bahwa panelis yang menguji dan mengisi kuisisioner terdiri dari berbagai macam usia dan profesi serta laki-laki dan perempuan. Ini dimaksudkan untuk menjangkau semua kalangan dalam menguji bagaimana kelayakan pemanfaatan tahu Sumedang pada swedish meatball.

b. Penilaian Uji Organoleptik Terhadap Daya Terima Konsumen pada Produk

1. Berdasarkan Aspek Rasa



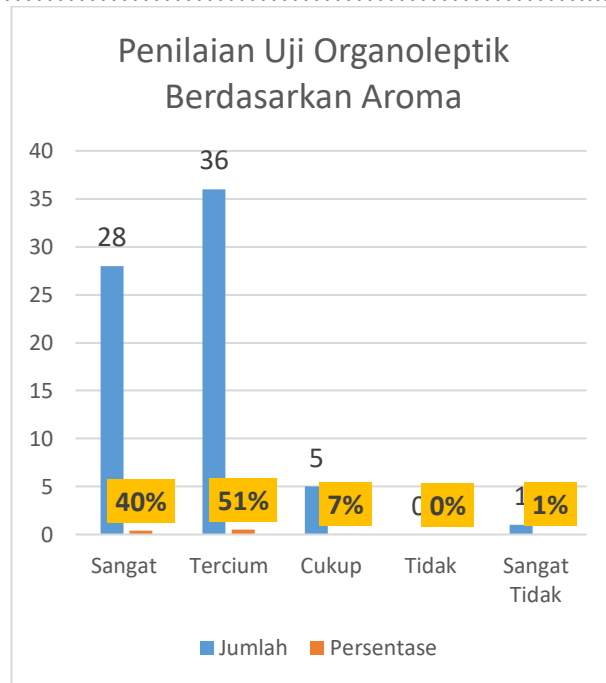
Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Gambar 6. Uji Organoleptik Berdasarkan Rasa

Dilihat dari tabel diatas, penilaian uji organoleptik berdasarkan aspek rasa yang didapatkan dari kuisisioner yang diisi oleh panelis mendapat berbagai macam respon.. Panelis yang berpendapat bahwa rasa sangat enak sebanyak 31 orang dengan presentase 44%. Panelis yang berpendapat bahwa rasa enak sebanyak 33 orang dengan presentase 47%. Panelis yang berpendapat bahwa rasa cukup enak sebanyak 5 orang dengan presentase 7 %. Panelis yang berpendapat tidak enak hanya 1 orang dengan presentase 1 %.

Berdasarkan data tersebut, dapat disimpulkan bahwa rata-rata penilaian panelis terhadap rasa dari pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball ini dapat dikatakan enak dan layak.

2. Berdasarkan Aroma



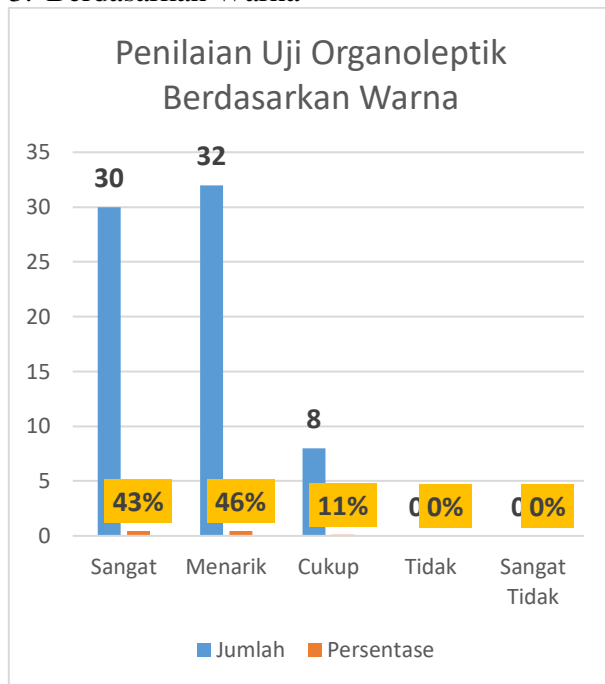
Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Gambar 7. Uji Organoleptik Berdasarkan Aroma

Dilihat dari tabel diatas, penilaian uji organoleptik berdasarkan aspek aroma yang didapatkan dari kuisisioner yang diisi oleh panelis juga mendapat berbagai macam respon Berdasarkan tabel, dapat dijelaskan bahwa panelis yang sangat suka terhadap aroma sebanyak 28 orang dengan presentase 40%. Panelis yang berpendapat suka dengan aroma oalhan ini sebanyak 36 orang dengan presentase 51%. Sedangkan panelis yang berpendapat aroma biasa saja sebanyak 5 orang dengan presentase 7%. Sedangkan yang berpendapat bahwa aroma sangat tidak enak hanya 1 orang dengan presentase 1%.

Dengan demikian penilaian panelis terhadap uji organoleptik pada aspek aroma dari pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball dapat dikatakan setuju dengan aroma yang dihasilkan produk.

3. Berdasarkan Warna



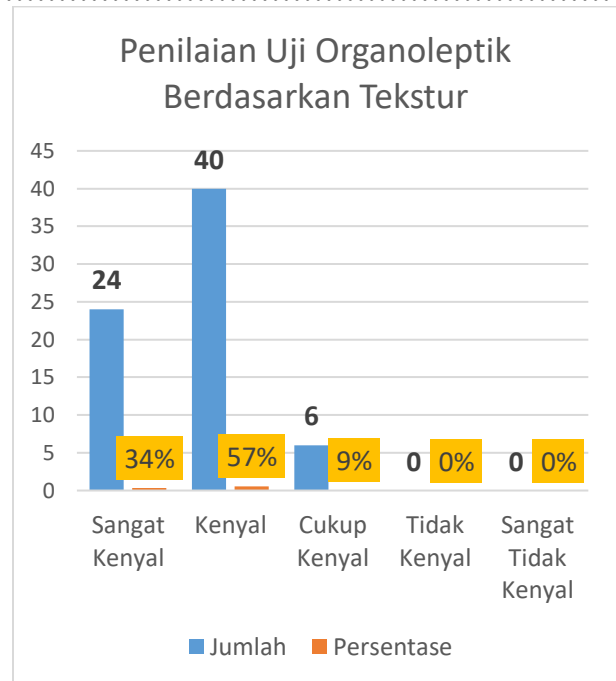
Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Gambar 8. Uji Organoleptik Berdasarkan Warna

Dilihat dari tabel diatas, penilaian uji organoleptik berdasarkan aspek warna yang didapatkan dari kuisisioner yang diisi oleh panelis juga mendapat berbagai macam respon. Berdasarkan tabel, dapat dijelaskan bahwa panelis yang sangat suka terhadap warna olahan sebanyak 30 orang dengan persentase 43%. Panelis yang berpendapat suka dengan warna olahan ini sebanyak 32 orang dengan presentase 46%. Sedangkan panelis yang berpendapat warna biasa saja berjumlah 8 orang dengan presentase 11%.

Dengan demikian penilaian panelis terhadap uji organoleptik berdasarkan asperk warna dari pemanfaatan tahu sumedang pada swedish meatball ini rata-rata berpendapat menarik dan layak

4. Berdasarkan Tekstur



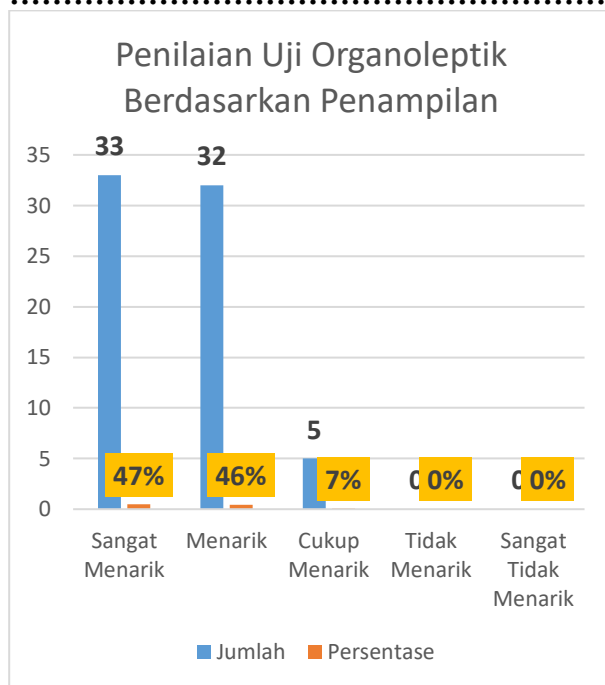
Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Gambar 9. Berdasarkan Tekstur

Dilihat dari tabel diatas, penilaian uji organoleptik berdasarkan aspek aroma yang didapatkan dari kuisisioner yang diisi oleh panelis juga mendapat berbagai macam respon Berdasarkan tabel, dapat dijelaskan bahwa panelis yang sangat suka terhadap tekstur olahan sebanyak 24 orang dengan persentase 34%. Panelis yang berpendapat suka dengan tekstur olahan ini sebanyak 40 orang dengan presentase 57%. Sedangkan panelis yang berpendapat bahwa tekstur olahan biasa saja hanya 6 orang dengan presentase 9%.

Dengan demikian penilaian panelis terhadap tekstur dari pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball ini rata-rata berpendapat bahwa tekstur kenyal dan layak.

5. Berdasarkan Penampilan



Sumber : Data Olahan Penulis (2024)

Gambar 10. Uji Organoleptik Berdasarkan Penampilan

Dilihat dari tabel diatas, penilaian uji organoleptik berdasarkan aspek aroma yang didapatkan dari kuisisioner yang diisi oleh panelis juga mendapat berbagai macam respon Berdasarkan tabel, dapat dijelaskan bahwa panelis yang sangat suka terhadap penampilan dari olahan sebanyak 33 orang dengan persentase 47%. Panelis yang berpendapat suka dengan penampilan olahan ini sebanyak 32 orang dengan persentase 46%. Sedangkan panelis yang berpendapat penampilan biasa saja hanya 5 orang dengan presentase 7%.

Dengan demikian penilaian rata-rata panelis terhadap uji organoleptik berdasarkan aspek penampilan dari pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball ini menyukai penampilan fisik dari olahan tersebut.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan data pengamatan, hasil penelitian dan eksperimen yang telah dilakukan pada Pemanfaatan Tahu Sumedang Pada

Swedish Meatball ini, dapat disimpulkan sebagai berikut:

1. Berhasilnya formulasi resep dari pemanfaatan tahu sumedang pada Swedish meatball terbukti dengan uji eksperimen 2 kali dan dihasilkan Swedish meatball dengan penambahan bahan utama tahu sumedang yang enak, kenyal, menarik, sedap dan penampilan fisik keseluruhan yang bagus.
2. Produk Swedish Meatball dengan tambahan tahu sumedang ini mendapatkan respon yang positif dari para panelis.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Fanggidae, W. D., Sunar, & Bachrun, L. (2020). Pengaruh Kombinasi Pupuk Bokashi, Pupuk Kascing dan Tanah Terhadap Pertumbuhan dan Hasil Tanaman Kedelai (*Glycine max.*). *Agrisia*, 13(1), 49. <https://ejournal.borobudur.ac.id/index.php/3/article/view/764/723%0A>
- [2] Garden-Robinson, J. (2021). *Exploring North Dakota Foodways: Scandinavian Cuisine (Past and Present) [FN2021]*. 2021(May). www.ag.ndsu.edu/
- [3] Gusnadi, D., Taufiq, R., & Baharta, E. (2021). Uji Organoleptik dan Daya Terima pada Produk Mousse Berbasis Tapai Singkong sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *Jurnal Inovasi Penelitian*, 1(12), 2883–2888.
- [4] Hasanah, H. (2017). TEKNIK-TEKNIK OBSERVASI (Sebuah Alternatif Metode Pengumpulan Data Kualitatif Ilmu-ilmu Sosial). *At-Taqaddum*, 8(1), 21. <https://doi.org/10.21580/at.v8i1.1163>
- [5] Herdhiansyah, D., Reza, R., Sakir, S., & Asriani, A. (2022). Kajian Proses Pengolahan Tahu: Studi Kasus Industri Tahu Di Kecamatan Kabangka Kabupaten Muna. *Agritech: Jurnal Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Purwokerto*, 24(2), 231. <https://doi.org/10.30595/agritech.v24i2.13375>



-
- [6] Ismanto, H. (2023). –UJI ORGANOLEPTIK KERIPIK UDANG (L. vanamei) HASIL PENGGORENGAN VAKUM. *Jurnal AgroSainTa: Widyaiswara Mandiri Membangun Bangsa*, 6(2), 53–58. <https://doi.org/10.51589/ags.v6i2.3137>
- [7] Khoerunisa, T. K. (2020). Review : Pengembangan Produk Pangan Fungsional Di Indonesia Berbasis Bahan Pangan Lokal Unggulan. *Indonesian Journal of Agricultural and Food Research*, 2(1), 49–59.
- [8] Larasati, D., Astuti, A. P., & Maharani, E. T. (2020). Uji Organoleptik Produk Eco-Enzyme Dari Limbah. *Fmipa Unimus*, 278–283. <https://prosiding.unimus.ac.id/index.php/edusaintek/article/view/569>
- [9] Pirastyo, S. P., & Rondonuwu, G. P. (2019). Bakso Ubi Ungu Sebagai Alternatif Bakso Kaya Gizi. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 1(1), 1–10.
- [10] Rasch, D. (2018). A Meatball by Any Other Name. *Journal of International Ombudsman Association*, 1–6.
- [11] Wahyudi, R., Indriani, H., & Haris, M. S. (2022). Tahu Sabar (Sari Bahari) Upaya Pemanfaatan Limbah Produksi Garam sebagai Tahu Bahan Organik Ramah Lingkungan bagi Penderita Stunting. *Amerta Nutrition*, 6(1), 44. <https://doi.org/10.20473/amnt.v6i1.2022.44-52>



HALAMAN INI SENGAJA DI KOSONGKAN