

UJI HEDONIK PENGEMBANGAN CENDOL BERBAHAN BAYAM PENERIMAAN KONSUMEN

HEDONIC TEST OF THE DEVELOPMENT OF CENDOL MADE FROM SPINACH FOR CONSUMER ACCEPTANCE

¹Yocha Sabrina Alfindayani

¹Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Surabaya

Email : Yocha.23103@mhs.unesa.ac.id

ABSTRAK: Kuliner khas Indonesia merupakan suatu kebanggaan dan kekayaan alam tersendiri bagi masyarakat lokal. Salah satu makanan yang khas yang masih ada sampai saat ini adalah cendol. Cendol salah satu makanan yang terbuat dari bahan dasar teoung hunkwe dan tepung beras. Tetapi untuk menarik perhatian masyarakat lokal maupun luar lokal, banyak pembuat cendol mencampurkannya dengan perwarna, baik perwarna alami maupun perwarna buatan. Seiring berkembangnya zaman, pembuatan cendol lebih banyak menggunakan perwana buatan yang mengandung pengawet atau bahan kimia sehingga kurang baik untuk Kesehatan. Dalam penelitian ini, dikembangkan sebuah inovasi kuliner cendol bayam yang berfungsi untuk mengganti perwarna buatan dengan perwarna alami agar lebih sehat.

Kata kunci: Bahan Kimia, Cendol Bayam, Inovasi Kuliner.

ABSTRACT: Indonesian culinary specialties are a source of pride and natural wealth for the local community. One of the typical foods that still exists today is cendol. Cendol is a food made from the basic ingredients of teoung hunkwe and rice flour. However, to attract the attention of local and foreign people, many cendol makers mix it with coloring, both natural and artificial coloring. As time goes by, making cendol uses more artificial dyes that contain preservatives or chemicals so they are not good for your health. In this research, a culinary innovation of spinach cendol was developed which functions to replace artificial coloring with natural coloring to make it healthier.

Key Words: Chemicals, Culinary Innovation, Spinach Cendol.

PENDAHULUAN

Industri pangan merupakan salah satu sektor yang sangat penting dalam kehidupan manusia, karena berkaitan langsung dengan kebutuhan dasar, yaitu pangan. Dalam beberapa tahun terakhir, terjadi perubahan signifikan dalam pola konsumsi masyarakat, di mana semakin banyak orang yang beralih ke makanan sehat dan berbasis bahan alami. Tren ini dipicu oleh meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan dan gizi, serta dampak negatif dari konsumsi makanan olahan yang tinggi bahan pengawet dan rendah nutrisi.

Inovasi dalam industri pangan menjadi kunci untuk memenuhi permintaan konsumen yang semakin cerdas dan selektif. Salah satu bentuk inovasi yang menarik perhatian adalah pengembangan produk pangan yang tidak hanya enak, tetapi juga kaya akan kandungan gizi. Dalam konteks ini, bayam (*Amaranthus tricolor L*) muncul sebagai salah satu bahan alami yang memiliki potensi besar untuk meningkatkan nilai gizi produk pangan, termasuk cendol. Bayam semula dikenal sebagai tanaman hias, namun dalam perkembangannya bayam dipromosikan sebagai bahan pangan sumber protein, vitamin A, vitamin C, vitamin B dan mengandung garam-garam mineral seperti kalsium, fosfor, dan besi (Ardiansyah, 2022).

Bayam (*Amaranthus sp.*) merupakan tanaman jenis C4 yaitu jenis tanaman yang mampu mengikat gas CO₂ secara baik sehingga memiliki daya penyesuaian yang tinggi terhadap berbagai ekosistem. Bayam juga merupakan tanaman semusim. Sklus hidup bayam sangatlah relative singkat dengan jangka umur panen adalah 3-4 minggu. Bayam memiliki akar tunggang bercabang sehingga menyebar keseluruhan dan biasanya berbentuk bulat. Umumnya perbanyakan tanaman bayam dilakukan secara generatif yaitu melalui biji (Saparinto, 2013).

Bayam (*Amaranthus tricolor L*) mengandung klorofil yang memiliki manfaat bagi kesehatan, seperti menahan efek karsinogenik dari amina heterosilik dan memperlambat pertumbuhan sel tumor. Selain bermanfaat untuk kesehatan, klorofil juga bisa sebagai zat pewarna hijau. Bayam biasanya diolah dengan cara ditumis, dibening dan lain sebagainya. Oleh karena itu perlu dilakukan pemanfaatan bayam untuk menghasilkan produk makanan yang disukai secara umum oleh masyarakat dengan harga yang terjangkau. Salah satu produk makanan tersebut adalah cendol.

Dengan mengintegrasikan bayam ke dalam resep cendol, diharapkan dapat tercipta alternatif cendol yang lebih sehat dan kaya nutrisi, sehingga dapat memenuhi kebutuhan gizi masyarakat sekaligus mempertahankan cita rasa yang disukai.

Penulis mengambil tema ini bertujuan untuk mengeksplorasi peran inovasi dalam industri pangan, khususnya dalam pengembangan produk cendol yang lebih sehat dengan memanfaatkan bayam sebagai bahan tambahan. Diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat memberikan wawasan baru bagi produsen pangan dan konsumen mengenai pentingnya memilih makanan sehat berbasis bahan alami, serta mendorong lebih banyak inovasi dalam industri pangan yang berfokus pada kesehatan dan keberlanjutan.

METODE

A. Uji Hedonik

Uji hedonik biasa disebut dengan uji sensorik karena uji tersebut adalah suatu pengujian yang digunakan untuk pengukuran tingkat kesukaan seseorang terhadap makanan yang dikonsumsi (Su, *et.al.*, 2021). Skala hedonik atau skala numerik dengan 5 tingkatan yaitu sangat tidak suka (1), tidak suka (2), agak suka (3), suka (4), dan sangat suka (5) (Oktarina, 2010).

B. Bahan dan Alat

1. Bahan dan Alat Pembuatan Cendol Bayam Dalam pembuatan cendol bayam, terdapat bahan yang diperlukan yaitu 1 ikat bayam segar, 1 bungkus tepung hunkwe, 35 gram tepung beras, 600 ml air, ½ sendok the garam, dan es serut. Alat yang digunakan adalah kompor, panci, mangkuk, saringan besar, irus sayur, dan sendok.

2. Bahan dan Alat Pembuatan Saus Kinca
Bahan yang dibutuhkan dalam pembuatan saus kinca yaitu 400 gram gula jawa, 200 gram gula pasir, 300ml air, 100 gram Nangka yang telah dipotong dadu, ½ sendok teh garam, dan 2 lembar daun pandan. Alat yang dibutuhkan adalah kompor, panci, irus, dan mangkuk.
 3. Bahan dan Alat Pembuatan Saus Santan
Bahan yang dibutuhkan dalam 400 ml santan dari ½ butir kelapa, ½ sednok teh garam, ½ sendok teh esen vanili, 2 lembar daun pandan. Alat yang digunakan adalah kompor, panci, irus, dan mangkuk.
- C. Proses Pembuatan Cendol, Saus Kinca, dan Saus Santan
1. Cara Pembuatan Cendol Bayam
Campur semua bahan kecuali es batu/es serut, aduk rata dan masak hingga kalis lalu angkat. Cetak adonan dengan cetakan cendol, masukkan ke dalam air es. Lakukan hingga adonan habis.
 2. Cara Pebuatan Saus Kinca
Campur semua bahan, masak hingga mendidih. Angkat dan saring.
 3. Cara Pembuatan Saus Santan
Rebus semua bahan hingga mendidih sambil diaduk. Angkat dan sisihkan. Masukkan cendol bayam dalam gelas saji, tuang saus santan dan saus kinca secukupnya. Sajikan dengan es serut.

Parameter	Perlakuan Uji Hedonik			
	Kontrol	15%	30%	50%
Warna	8.57	2.84	2.63	3.1
Aroma	7.19	2.2	2.06	2.36
Tekstur	7.42	2.65	2.23	2.54
Rasa	6.1	2	1.75	2.35
Keseluruhan	7.03	2.34	2.03	2.66
Total	36.31	9.69	10.7	13.01

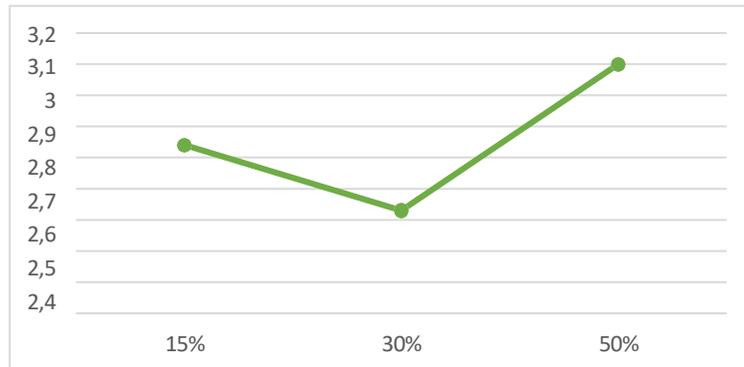
Berdasarkan tabel diatas dapat dilihat yang sangat disukai berdasarkan warna adalah pada perlakuan control dengan nilai 8.57 dan perlakuan yang sangat tidak disukai adalah pada perlakuan 30% dengan nilai 2.63. Pada table perlakuan diatas, nilai rata-rata penambahan bayam yang terdapat pada perlakuan kontrol paling kecil adalah 6.1 sedangkan nilai rata-rata penambahan bayam yang terdapat pada perlakuan 30% paling besar adalah 2.63. Pada perlakuan kontrol dengan parameter tekstur, mendapatkan nilai rata-rata 7.42 sedangkan pada perlakuan 15% mendapat nilai rata-rata 2.65. Berdasarkan aroma, nilai rata-rata pada perlakuan kontrol adalah 7.19, sedangkan pada perlakuan control 30% adalah 2.06. Jika dilihat pada keseluruhan, nilai rata-rata yang terbesar adalah pada perlakuan 50% yaitu 2.66, sedangkan nilai rata-rata terkecil pada keseluruhan adalah terdapat pada perlakuan 30% dengan nilai 2.03. Pada parameter rasa, perlakuan kontrol mendapat niali rata-rata 6.1, sedangkan pada perlakuan 30% mendapat nilai rata-rata 1.75. Dari kelima aspek pengujian bayam diatas, diperoleh nilai total yaitu perlakuan control memperoleh nilai paling besar 36.31 dan diikuti oleh perlakuan 50% dengan nilai 13,01. Dapat didimpulkan dari table pengujian diatas, bahwa perlakuan 50% pada cendol bayam yang paling digemari.

Panelis Uji Produk

Panelis yang yang digunakan dalam pengujian yaitu sebanyak 30 panelis yang berumur 19-21 tahun yang berstatus sebagai mahasiswa. Parameter yang digunakan adalah warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan dengan 3 sampel yaitu 15% bayam, 30% bayam, dan 50% bayam.

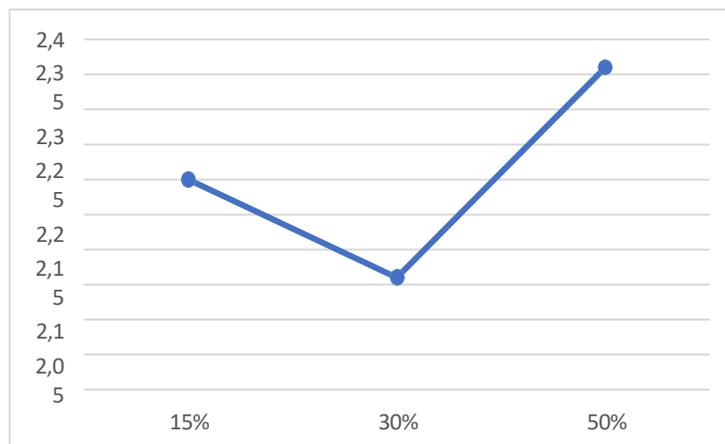
HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Warna



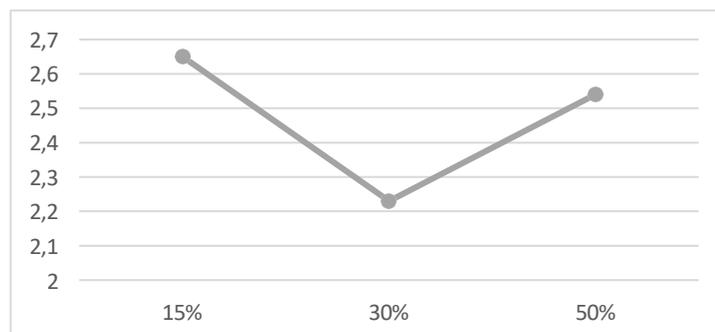
Warna pada sebuah produk adalah suatu hal pertama yang dilihat oleh panelis sebelum mencoba rasa dari suatu produk (Novianti, 2021). Berdasarkan dari table diatas dapat dilihat bahwa panelis lebih menyukai cendol bayam dengan perlakuan 50% yaitu dengan nilai 3,1.

b. Aroma



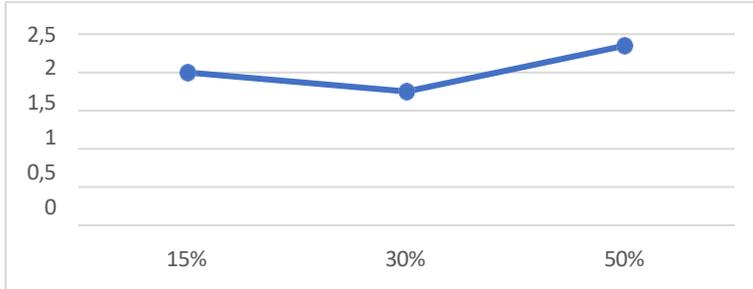
Berdasarkan hasil uji diatas pada cendol bayam, perlakuan 30% mendapatkan respon lebih sedikit yaitu senilai 2,06 dari pada perlakuan 15% dan 50%, sedangkan perlakuan dengan respon lebih tinggi adalah perlakuan 50% dengan nilai 2,36. Hal ini dapat disimpulkan bahwa aroma yang disukai oleh panelis adalah cendol bayam dengan perlakuan 50%.

c. Tekstur



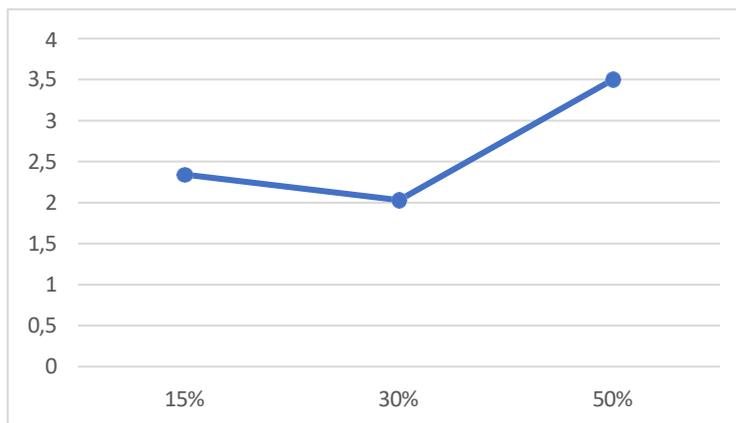
Pada uji tekstur perlakuan 15% lebih banyak disukai panelis dengan nilai 2,65, sedangkan perlakuan 30% tidak disukai oleh panelis dengan nilai 2,23.

d. Rasa



Berdasarkan tabel uji diatas, dari ketiga perlakuan, 50% mendapatkan nilai tertinggi yaitu 2,35, sedangkan nilai terkecil terdapat pada perlakuan 30% yaitu dengan nilai 1,75. Hal ini disimpulkan bahwa panelis lebih menyukai cendol bayam dengan perlakuan 50%.

e. Keseluruhan



Tabel diatas menunjukkan bahwa uji pada cendol bayam pada perlakuan 30% mendapatkan nilai terkecil yaitu 2,03, sedangkan nilai tertinggi pada tabel terdapat pada perlakuan 50% yaitu dengan nilai 2,66. Kesimpulannya untuk tabel diatas adalah, panelis lebih menyukai cendol bayam dengan perlakuan 50%.

KESIMPULAN

Dari hasil dan pembahasan yang telah dilakukan, perlakuan 50% adalah perlakuan yang paling banyak disukai oleh panelis meskipun pada uji tekstur perlakuan 15% mendapat suara paling tinggi. Namun hal ini, pada uji hedonik perlakuan 50% mendapat nilai dengan total 13,01, hal ini dapat disimpulkan bahwa panelis menyukai perlakuan cendol dengan bayam 50%.

DAFTAR PUSTAKA

- Ardiansyah, Prima. 2022. *Pertumbuhan Tanaman Bayam (Amaranthus Tricolor L) Pada Beberapa Taraf Kadar Air Yang Dikontrol Secara Presisi Menggunakan Mikrokontroler Arduino*. Lampung: Universitas Lampung
- Novianti, T. (2021). *Panelist's Level Of Favor For Natural Non-MSG Flavor From Different Fish Meat*. Jurnal Mangifera Edu, 6 (1), 56-67. Doi: 10.31943/mangiferaedu.v6i1.116.
- Saparinto, C. 2013. *Grow your own vegetables-panduan praktis menanam 14 Sayuran Konsumsi Populer di Pekarangan*. Yogyakarta: Penebar Swadaya. Vol. 2 (1): 46-55.
- Su, T. C. et al. (2021) '*Using sensory wheels to characterize consumers' perception for authentication of taiwan specialty teas*', Foods, 10(4), pp. 1–17. doi: 10.3390/foods10040836.