

## INOVASI BUMBU INSTAN PINDANG GUNUNG KHAS PANGANDARAN

Diah Pitaloka<sup>1</sup>, Elly Lasmanawati<sup>2</sup>, Tati Setiawati<sup>3</sup>

*Program Studi Pendidikan Tata Boga, Departemen Pendidikan Kesejahteraan  
Keluarga, Fakultas Pendidikan Teknologi dan Kejuruan, Universitas Pendidikan  
Indonesia*

*diahpitaloka@student.upi.edu, elly.lasmanawati@upi.edu, tati.setiawati@upi.edu*

**Abstrak:** Bumbu segar biasa digunakan dalam membuat “pindang gunung” khas Pangandaran. Pada penelitian sebelumnya dibuat “pindang gunung” sebagai hidangan restoran, namun terdapat kekurangan dalam penelitian yaitu sulitnya menemukan buah kecombrang jika bukan pada musimnya, menentukan adanya perubahan cita rasa bumbu segar ke bumbu instan, dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk bumbu instan “pindang gunung”. Tujuan penelitian ini yaitu, mengetahui apakah ada perbedaan cita rasa antara bumbu segar dan bumbu instan, teknik mengolah bumbu instan, karakteristik sensori bumbu instan dan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk bumbu instan “pindang gunung”. Teknik penelitian yang digunakan yaitu eksperimen dan uji hedonik. Karakteristik dari bumbu “pindang gunung” yaitu warna keseluruhan kuning pekat, warna kuah kuning pekat, aroma buah kecombrang yang harum, aroma kunyit cukup harum, rasa asam, rasa asin yang cukup asin dan rasa gurih. Berdasarkan hasil uji QDA bumbu instan “pindang gunung” memiliki karakteristik yaitu warna keseluruhan kuning pekat, warna kuah kuning pekat, aroma buah kecombrang yang harum, aroma kunyit cukup harum, rasa asam, asin dan gurih yang cukup. Hasil uji hedonik menyatakan sebanyak 48% sangat suka, 52 % suka terhadap keseluruhan sajian yang terbuat dari bumbu instan, sehingga disimpulkan bahwa bumbu instan pindang gunung khas Pangandaran dapat diterima di masyarakat. Berdasarkan uji pengamatan masa simpan secara manual pada hari ke-1, ke-3 dan ke-7 bumbu instan yang disimpan di suhu ruangan dan didalam lemari pendingin dapat bertahan lama dengan tidak ada jamur yang tumbuh dan bumbu instan memiliki warna kuning yang sedikit memudar, aroma buah kecombrang yang lebih kuat dan rasa yang tidak berubah.

**Kata Kunci:** *Bumbu Instan, Pindang Gunung Khas Pangandaran*

### PENDAHULUAN

Semakin berkembangnya perubahan hidup di masyarakat, mengubah kebutuhan masyarakat yang menginginkan segala sesuatu dalam bentuk instan, termasuk dalam kebutuhan bumbu sehingga menyebabkan perubahan pada produk bumbu rempah dalam bentuk instan menjadi salah satu alternatif memasak praktis serta hemat waktu pada masa sekarang khususnya dalam makanan khas Indonesia yang bumbu rempahnya sulit untuk ditemukan di beberapa tempat dan lamanya proses memasak. Bumbu instan terbagi menjadi dua

jenis, yaitu berbentuk pasta atau basah dan berbentuk kering atau bubuk. Bumbu instan banyak terdapat di pasar serta minimarket seperti bumbu khas makanan Indonesia dari beberapa daerah atau kota seperti bumbu rendang, gulai, gudeg dan bumbu-bumbu masakan indonesia lainnya. Salah satu makanan khas di Pangandaran yang mulai di populerkan yaitu pindang gunung. Pindang gunung merupakan resep Sunda buhun yang terkenal di kawasan Priangan Timur sejak masa lalu, dengan bumbu yang menjadi ciri khas dalam sajian pindang gunung adalah buah kecombrang yang

sangat jarang ditemukan di beberapa tempat. Dari zaman penjajahan pindang gunung sudah menjadi salah satu makanan yang disajikan pada waktu hari besar, serta makanan yang wajib bagi keluarga, pindang gunung merupakan sajian makanan yang turun temurun sampai anak cucu, dengan legenda dan sejarah yang versinya bermacam-macam karena diceritakan dari mulut ke mulut (Rizma Riyandi, 2018). Di daerah Pangandaran yang menjadi tempat berunjungnya para wisatawan ada beberapa restoran ataupun rumah makan yang menjual pindang gunung namun dengan rasa dan resep yang berbeda-beda.

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan oleh Pitaloka (2019, hlm 35) untuk menghasilkan rasa asli pindang gunung dilakukan analisis resep yang bertujuan untuk mendapatkan starting recipe pindang gunung, dengan melakukan uji coba sehingga menghasilkan resep standar. Hasil dari analisis resep standar yang telah dibuat oleh Pitaloka (2019, hlm 37) maka didapatkan resep standar yaitu, 5 siung bawang putih, 2 ruas jari jahe, 3 ruas jari kunyit, 5 iris laos/lengkuas, 15 biji cabe rawit, 5 buah kemiri, 10 lembar daun salam, 5 batang serai, 15 biji buah kecombrang, 1 buah terasi, 5 tangkai kemangi, 2 batang bawang daun, 1 sdm garam, 1 sdm penyedap rasa dengan bumbu yang ditumis sampai matang.

Hasil dari Uji QDA yaitu penampilan warna kuning terang, rasa asin cukup, rasa asam cukup, rasa gurih cukup, aroma rempah yang kuat. Setelah melakukan uji hedonik Pindang Gunung yang telah dibuat oleh Pitaloka (2019, hlm 39) dapat disimpulkan bahwa pindang gunung dapat disukai oleh para panelis.

Pindang gunung merupakan hidangan yang sangat banyak disukai

di daerah pangandaran, namun karena terkadang ada bumbu yang sangat jarang dan susah ditemukan di beberapa daerah, maka dibuatlah bumbu instan agar dapat membuat masyarakat merasa praktis dengan adanya bumbu instan, selain itu untuk melestarikan makanan khas dari daerah Pangandaran dan untuk lebih mempopulerkan hidangan pindang gunung agar di kenal oleh banyak orang. Bumbu instan pindang gunung yang dibuat berbentuk pasta, alasannya karena rasa bumbu terasa lebih otentik. Rasa rempah dari bumbu pasta masih terjaga karena tidak mengalami proses penguapan yang berlebihan akibat pemanasan. Berbeda dengan produk bubuk yang mungkin ditambahkan bahan lain untuk penguat rasa.

Terdapat beberapa kekurangan dari penelitian yang telah dilakukan oleh Pitaloka (2019), yaitu kelemahan bumbu segar yang dibuat dan sulitnya menemukan buah kecombrang jika tidak dalam waktu musimnya. Menurut Wirakarta Kusumah dan Sugiyono (2003), penggunaan rempah-rempah dalam bentuk utuh (segar atau bening) mempunyai kelemahan antara lain mutunya sulit distandarisasi, resiko kontaminasi dan kerusakan tinggi, berat dan volumenya tinggi serta masih mengandung serat dan komponen lain yang sebenarnya tidak terlalu dikehendaki. Bumbu belum berbentuk instan, karena kebanyakan di lingkungan Pangandaran bumbu dibuat secara langsung sehingga untuk menunjang kebutuhan masyarakat yang berada diluar lingkungan Pangandaran atau memudahkan masyarakat agar dapat menikmati sajian pindang gunung, dan daya terima masyarakat terhadap bumbu instan pindang gunung.

## METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan adalah Metode Eksperimental. Metode QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*) yang merupakan salah satu uji sensori yang menggunakan indra manusia. Tahap pertama penelitian yaitu dengan melakukan eksperimen produk yang didapatkan dengan resep standar. Proses pengembangan penentuan formula hidangan ini melalui tahap QDA (*Quantitative Descriptive Analysis*).

Bumbu instan Pindang Gunung dimasak dengan cara menumis bahan bumbu dan ditambahkan irisan buah kecombrang, ditumis sampai benar-benar matang dan minyaknya berubah warna dan mengeluarkan aroma dari buah kecombrang, setelah produk bumbu instan Pindang Gunung matang maka dihasilkan bumbu instan siap pakai. Tahap uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat kesukaan pada setiap kriteria penilaian. Sampel produk dinilai oleh partisipan merupakan panelis tidak terlatih yang terdiri dari 25 orang masyarakat yang berada di lingkungan penulis mulai dari umur 13 – 70 tahun. Pengumpulan data melalui angket atau kuesioner uji hedonik (kesukaan).

### Prosedur Penelitian

#### 1. Waktu Dan Tempat Penelitian

Waktu penelitian dimulai dari bulan Desember 2021 hingga Januari 2021. Proses uji masa simpan dilakukan di rumah, untuk kandungan nilai gizi dilakukan di Laboratorium Pangan Universitas Pasundan Bandung.

#### 2. Alat Dan Bahan

a) Bahan Pembuatan Bumbu Instan Pindang Gunung khas Pangandaran terdiri dari bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas,

cabe rawit, kemiri, terasi, garam dan buah kecombrang.

b) Alat Pembuatan Bumbu instan pindang gunung terbagi menjadi 3 bagian yaitu alat persiapan, alat pengolahan dan alat penyajian.

#### 3. Tahap Uji Coba

Tahap Uji coba dilakukan sekali dengan hasil yang mampu menyerupai produk bumbu segar asli Pindang Gunung pada umumnya sesuai dengan karakteristik dari segi penampilan, rasa, tekstur dan aroma.

#### 4. Tahap Uji Penerimaan

Tahap uji penerimaan dilakukan untuk mengetahui penilaian konsumen terhadap produk. Uji penerimaan dilakukan dengan cara uji hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. orang Menurut Tingkat kesukaan ini disebut skala hedonik, misalnya sangat suka, suka, tidak suka, sangat tidak suka.

bumbu instan kepada 25 orang tidak terlatih dalam yang terdiri dari masyarakat yang dipilih secara acak berada di lingkungan Pangandaran dengan rentang umur 13 – 70 tahun, hasil akhir keseluruhan dari uji hedonik menyatakan bahwa sebanyak 48% sangat suka, 52 % suka, dan tidak ada panelis yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka terhadap keseluruhan sajian yang terbuat dari bumbu instan, sehingga disimpulkan bahwa bumbu instan pindang gunung khas Pangandaran dapat diterima di masyarakat.

## SIMPULAN

Setelah penulis melakukan penelitian dengan judul “Inovasi Bumbu Instan Pindang Gunung Khas

Pangandaran” maka dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

Bumbu instan pindang gunung dibuat berbentuk pasta/basah dengan teknik pengolahan pemasakan menggunakan prinsip pengawetan makanan yaitu pengeringan dengan cara bumbu dan buah kecombrang ditumis secara bersamaan, menghasilkan rasa bumbu terasa yang lebih terasa asli. Rasa rempah dari bumbu pasta masih terjaga karena tidak mengalami proses penguapan yang berlebihan akibat pemanasan.

Pindang Gunung merupakan makanan khas Pangandaran yang termasuk dalam hidangan sejenis sayur ikan dengan rasa asam pedas yang segar dari buah kecombrang. Buah kecombrang merupakan bumbu masakan yang menjadi ciri khas.

Karakteristik dari bumbu “Pindang Gunung” yaitu warna keseluruhan kuning pekat, warna kuah kuning pekat, aroma buah kecombrang yang harum, aroma kunyit cukup harum, rasa asam, rasa asin yang cukup asin dan rasa gurih.

Berdasarkan karakteristik bumbu instan “Pindang Gunung” berdasarkan hasil uji QDA yaitu warna keseluruhan kuning pekat, warna kuah kuning pekat, aroma buah kecombrang yang harum, aroma kunyit cukup harum, rasa asam yang cukup asam, asin yang cukup asin, dan rasa gurih yang terasa gurih.

Setelah melakukan uji hedonik hidangan pindang gunung menggunakan bumbu instan kepada 25 orang tidak terlatih dalam yang terdiri dari masyarakat yang dipilih secara acak berada dilingkungan Pangandaran dengan rentang umur 13 – 70 tahun, hasil akhir keseluruhan dari uji hedonik menyatakan bahwa sebanyak 48% sangat suka, 52 % suka, dan tidak ada

panelis yang menyatakan tidak suka atau sangat tidak suka terhadap keseluruhan sajian yang terbuat dari bumbu instan, sehingga disimpulkan bahwa bumbu instan pindang gunung khas Pangandaran dapat diterima di masyarakat.

## REFERENSI

- Ananda, Rivqi. 2017 *Pengaruh Proporsi Minyak dan Lama Pemanasan Terhadap Karakteristik Fisiko Kimia dan Organoleptik Bumbu Betutu Instan*. Malang : Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.4:49-57
- Asep & Bahruddin, (2014). *Metode Penelitian Kuantitatif Aplikasi Dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Deepublish. Diakses pada 14 Mei 2020
- Carsel, Syamsunie HR.(2018). *Metodelogi Penelitian dan Pendidikan*. Yogyakarta: Media Pusaka
- Ebookpangan. 2006. *Pengujian Organoleptik (Evaluasi Sensori) Dalam Industri Pangan [online]* dapat diunduh pada <http://tekpan.unimus.ac.id/wp-content/uploads/2014/03/Uji-Organoleptik-Produk-Pangan.pdf>
- Juwita, Aria. Dwi Sayekti, Wuryaningsih, Indriyani, Yaktiworo, (2015) *Sikap dan Pola Pembelian Bumbu Instan Kemasan Oleh Konsumen Rumah Tangga Di Bandar Lampung*. Bandar Lampung : Universitas Lampung. [Online], Diakses dari [jurnal.fp.unila.ac.id](http://jurnal.fp.unila.ac.id)
- Kotler, Philip. 2007. *Prinsip-prinsip Pemasaran*. Jakarta : Erlangga

- Kristiawan, Muhammad, dkk (2002). *Inovasi Pendidikan*. Ponorogo : Jawa timur.
- Lukas, B.A. and Ferrel, O.C. 2000. "The Effect of Market Orientation on Product Innovation" *Journal of The Academy Marketing Science*. No.2 Vol.28. p.239-247.
- Nasution, H.N 2005 *Inovasi Organisasi : Konsep dan Pengukuran*. Usahawan No. 09 th XXXIV September 2005.
- Peraturan Rektor Universitas Pendidikan Indonesia Nomor 3260/UN40/HK/2018 Tentang Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2018.
- Pitaloka, Diah. 2019. *Laporan Pindang Gunung Khas Pangandaran Sebagai Hidangan Restoran Seminar Tata Boga BG571*. Pendidikan Tata Boga. FPTK. UPI
- Riyandi, Rizma. (2018) *Menikmati Ikan Pindang Gunung Khas Pangandaran*. Pangandaran. [Online] Diakses dari <http://www.ayobandung.com/read/2018/10/16/39277/menikmati-ikan-pindang-gunung-khas-pangandaran>
- Salundung, Jokebet. (2015). *Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa*. Makassar : Universitas Negeri Makassar. [Online], Diakses dari <http://eprints.unm.ac.id>
- Setiawan, Ebta. (2019). *Pengertian Partisipan Menurut KBBI*. [Online]. Diakses dari <https://kbbi.web.id/partisipan>.
- Setyosari, Punaji. (2015). *Metode Penelitian Pendidikan dan Pengembangan*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama.
- Simamora, Bilson. 2007. *Panduan Riset dan Perilaku Konsumen*. Jakarta: Gramedia
- Julianti, E. dan Nurminah, M. 2006. *Teknologi Pengemasan*. Departemen Teknologi Pertanian, Fakultas pertanian, Universitas Sumatera Utara.
- Stefanny Cynthia Devi1, Hadah Muallimah Kreatif (Jurnal Karya Tulis, Rupa, Eksperimental dan Inovatif) Vol. 01 No. 01 Desember 2019 E-ISSN: 2714-9978
- Sudaryono. (2016). *Metode Penelitian Pendidikan*. Jakarta: PT Kharisma Putra Utama.
- Sugiyono. (2011). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Vanessa, Cynthia D dan N. Tawas, Hendra. 2014. *Pengaruh orientasi kewirausahaan, inovasi produk, dan keunggulan bersaing terhadap kinerja pemasaran usaha nasi kuning di kota Manado*. Diakses dari : <https://ejournal.unsrat.ac.id/index.php/emba/article/view/5800/5333>
- Wahit, dkk. (2007). *Promosi Kesehatan: Sebuah Pengantar Proses Belajar Mengajar dalam Pendidikan*. Yogyakarta: Graha Ilmu. Diakses dari [http://eprints.undip.ac.id/45498/6/BAB\\_2.pdf](http://eprints.undip.ac.id/45498/6/BAB_2.pdf)
- Winarno, F.G, Fardiaz, Srikandi, Fardiaz, Dedi. 1982. *Pengantar Teknologi Pangan*. Penerbit PT GRAMEDIA : Jakarta.