**Inovasi Pembuatan Bakso, Pempek Dan Sate Lilit Dengan Bahan Dasar Jamur Kuping Putih (*Tremella* *Fuciformis*)**

**I Made Purwa Dana Atmaja**

*Indonesia University of Education, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229, Bandung 40154, Indonesia*

*Politeknik Pariwisata Bali*

[*purwadanaatmaja@ppb.ac.id*](mailto:purwadanaatmaja@ppb.ac.id)

|  |
| --- |
| **ABSTRACT**  Penggunaan jamur kuping putih umumnya bersifat olahan langsung seperti sebagai sayuran yang ditumis atau digoreng dengan tepung. Pengolahan lebih lanjut pada jamur kuping putih dirahapkan mampu memberikan pengalaman baru bagi masyarakat yang ingin menikmati jamur namun dengan cita rasa makanan yang umumnya dikonsumsi sehari- hari terlebih lagi pada masyarakat yang memilih untuk tidak mengkonsumsi daging. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui hasil Inovasi Bakso, Pempek Dan Sate Lilit Dengan Bahan Dasar Jamur Kuping Putih. Jamur kuping putih diolah sebagai bahan dasar dan selanjutnya hasil olahan berupa bakso, pempek dan sate lilit jamur kuping putih dinilai oleh 25 orang panelis terlatih yang merupakan dosen dan mahasiswa jurusan Tata Boga dengan melihat hasil olahan dari segi aroma, tekstur, warna dan rasanya. Panelis diberikan check list penilaian hasil pengamatan yang selanjutnya diberikan skor dengan menggunakan skala likert sehingga ditemukan intrepretasi kualitas hasil bakso, pempek dan sate lilit yang dihasilkan dengan katagori sangat baik, baik, cukup baik, kurang baik atau tidak baik.  Eksperimen dilakukan di dapur praktek Politeknik Pariwisata Bali. Teknik pengumpulan data penelitian ini yaitu dengan cara eksperimen dan dokumentasi. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan skala likert. Berdasarkan hasil eksperimen dan penilaian organoleptik dapat diketahui bahwa hasil inovasi bakso, pempek dan sate lilit mendapatkan hasil penilaian yang sangat baik dengan persentase rata rata bakso sebesar 80%, pempek sebesar 83% dan sate lilit sebesar 80%.  .  Keywords: Inovasi; Bakso; Pempek; Sate lilit; Jamur Kuping Putih. |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **First Received:** | **Revised:** | | **Accepted:** | | **Final Proof Received:** | | **Published:** | | |

# Introduction

Dalam pengolahan makanan inovasi merupakan suatu hal yang wajib dilakukan demi memenuhi kebutuhan akan selera dan keinginan konsumen. Kebutuhan akan makanan yang memiliki nilai gizi serta kebutuhan akan kesehatan menjadi semakin tinggi pada era sekarang, hal ini dibuktikan dengan meningkatnya gaya hidup vegetarian yang mempengaruhi pola makan konsumen dimana konsumen yang sebelumnya mengkonsumsi daging menjadi tidak mengkonsumsi daging. Pemenuhan akan zat gizi yang diperlukan oleh tubuh seperti: karbohidrat, protein, vitamin, lemak, juga terdapat pada bahan- bahan makanan yang sifatnya nabati.

Jamur adalah bahan makanan nabati yang bisa diolah menjadi berbagai jenis makanan karena teksturnya yang kenyal saat sudah dimasak sehingga menyerupai tekstur makanan olahan daging. Jamur merupakan bahan makanan rendah kalori yang aman dan cocok dikonsumsi sebagai makanan Kesehatan. Jamur kuping putih (*Tremella fuciformis*) adalah salah satu spesies dari kelas *heterobasidiomycetes* (*jelly* fungi) dengan tubuh buah seperti berbentuk rumbai-rumbai tidak beraturan (wikipedia, 2017), berwarna putih dan sangat bening seperti agar-agar. Jamur kuping putih (*Tremella fuciformis*) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein, mineral, dan karbohidrat.

Pengolahan jamur pada umumnya digunakan sebagai bahan olahan sayuran yang ditumis, digoreng dengan tepung atau sebagai isian dalam pembuatan sup sedangkan pada olahan makanan yang umumnya berbahan dasar daging atau ikan pemanfaatan jamur masih belum umum digunakan untuk menggantikan daging. Beberapa masyarakat khususnya komunitas vegetarian umumnya menggunakan *gluten* sebagai pengganti daging dalam pembuatan makanan demi tetap merasakan sensasi tekstur, rasa, dan aroma menyerupai daging namun tanpa mengkonsumsi daging. Dalam pengolahan makanan, pengembangan makanan tidak hanya dilakukan dengan mengembangkan teknik dalam memasak bahan makanan namun juga dengan melakukan perubahan atau penambahan bahan baru pada jenis makanan tertentu dengan tujuan membuat makanan yang memiliki cita rasa yang tinggi, berpenampilan menarik, memiliki kekayaan gizi dan aman untuk dikonsumsi.

Beberapa jenis makanan Indonesia yang populer dan umum dikonsumsi diantaranya yaitu bakso, pempek dan sate lilit. Tekstur yang kenyal, rasa yang gurih dan kemudahan dalam proses pengolahannya menjadikan bakso, pempek dan sate lilit menjadi kuliner yang bisa dinikmati oleh semua kalangan masyarakat. Bakso biasanya terbuat dari bahan utama daging yang dilumatkan, dicampur dengan bahan–bahan lainnya, dibentuk bulat, dan selanjutnya direbus. Semula daging yang digunakan adalah daging sapi, namun perkembangannya saat ini juga sudah digunakan daging ayam dan ikan sebagai bahan baku bakso.

Hidangan sate di Indonesia sangat beragam karena setiap daerah memiliki sate yang berbeda-beda. Salah satunya daerah yang memiliki sate yang populer di Indonesia adalah daerah Bali. Di Bali ada berbagai jenis sate yang di jual namun yang khas dari Bali adalah sate lilit. Sate lilit merupakan sate yang umumnya terbuat dari daging cincang (daging ikan, daging ayam, daging babi), sedangkan pempek merupakan makanan tradisional khas Sumatera Selatan yang berbahan dasar daging ikan giling, tepung tapioka, air, garam, dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa.

Berdasarkan uraian diatas pengolahan jamur kuping putih menjadi bahan dasar dalam pembuatan bakso, pempek dan sate lilit diharapkan dapat menjadi alternatif pemenuhan kebutuhan akan makanan yang dikonsumsi oleh komunitas masyarakat yang memilih untuk tidak mengkonsumsi daging sebagai makanan pokoknya. Tekstur, aroma dan rasa makanan yang dihasilkan dengan jamur kuping putih sebagai bahan dasarnya untuk menggantikan daging diharapkan dapat menyerupai hasil olahan makanan yang berbahan dasar daging dalam hal ini makanan yang di ujicobakan adalah bakso, pempek dan sate lilit.

1. **Literature Review** 
   1. **Jamur kuping putih**

Jamur telah dikenal dan popular sebagai makanan lezat sejak abad XIV M. Jamur telah menjadi santapan spesial bagi pejabat negara saat dinasti Ming berkuasa di daratan China. Kelezatan dan rasa khas jamur tersebar di seluruh penjuru dunia sejak terbukanya perdagangan dan komunikasi penduduk antar-negara dan benua. Jamur telah menjadi hidangan favorit sekaligus bergengsi. Jamur tergolong komoditas yang tidak dapat dipisahkan dari kebutuhan manusia. Tanpa jamur, mustahil dapat membuat roti, tempe, tape, taoco, oncom, dan berbagai obat-obatan, misalnya pinisilin. Beberapa jenis jamur merupakan sumber makanan yang setara dengan daging, ikan, dan makanan mahal dan bergizi. Jamur merupakan bahan pangan alternatif yang disukai (*preferency*) semua lapisan masyarakat. Aneka masakan jamur yang telah popular di Indonesia adalah timlo, nasi goreng jamur, tauco jamur, sukiyaki, dan bakmi. Jamur mengandung protein dua kali lebih tinggi daripada asparagus dan kentang; empat kali lebih tinggi daripada wortel dan tomat; dan enam kali lebih tinggi daripada jeruk. Dari sekitar 15 asam amino *essensial* yang diperlukan oleh tubuh manusia, sedikitnya jamur mengandung 6-7 macam asam amino (Djarijah, M., Djarijah, S. 2001).

Jamur kuping putih (*Tremella fuciformis*) adalah salah satu spesies dari kelas [heterobasidiomycetes](https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Heterobasidiomycetes&action=edit&redlink=1) (*jelly fungi*) dengan tubuh buah seperti berbentuk rumbai-rumbai tidak beraturan, berwarna putih dan sangat bening seperti [agar-agar](https://id.wikipedia.org/wiki/Agar-agar). Jamur salju (Tremella fuciformis) merupakan bahan makanan bernutrisi dengan kandungan protein tinggi, kaya vitamin, mineral, rendah karbohidrat, lemak dan kalori. Komposisi nutrisi 11,4% kadar air; 3,4% abu; 5,7% protein; 76,6% karbohidrat; 4,9 mg/g Natrium; 3,2 mg/g Kalium dan 1,1 mg/g Kalsium (Khondkar dalam utami dkk, 2015).

* 1. **Bakso**

Bakso merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang dihasilkan dengan mencampur daging, garam, bawang, dan tepung tapioka menjadi adonan yang kemudian dibentuk menjadi bola-bola seukuran bola pingpong sebelum dimasak dalam air mendidih (Soeparno, 2005). Bakso memiliki akar dari seni kuliner Tionghoa-Indonesia. Hal ini ditunjukkan dari istilah 'bakso' berasal dari kata *Bak-So*, dalam Bahasa *Hokkien* yang secara harfiah berarti 'daging giling'. Karena kebanyakan penduduk Indonesia adalah muslim, maka bakso lebih umum terbuat dari daging halal seperti daging sapi, ikan, atau ayam.

Menurut Dewan Standarisasi Nasional yang tercantum dalam SNI No. 01-3818-1995 bakso adalah produk makanan yang berbentuk bulatan atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati (serealia) dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan makanan yang diijinkan. Kualitas bakso sangat ditentukan oleh kualitas bahan mentahnya terutama jenis dan mutu daging, macam tepung yang digunakan serta perbandingannya di dalam adonan (Astawan,1989).

Kualitas bakso ditentukan oleh banyak sedikitnya campuran tepung yang ditambahkan, semakin banyak tepung yang digunakan kualitas bakso semakin rendah. Komposisi kimia bakso ditentukan oleh komposisi kimia bahan penyusunnya (Wibowo, 1999). Bahan baku juga akan mempengaruhi mutu bakso yang dihasilkan. Sedangkan faktor lain yang mempengaruhi kualitas bakso diantaranya adalah bahan-bahan tambahan yang digunakan serta cara memasaknya (Daniati, 2005).

* 1. **Pempek**

Menurut Sugito dan Ari Hayati (2006) “Pempek merupakan produksi hasil olahan daging ikan yang berbentuk sejenis gel protein yang homogenya berwarna putih, bertekstur kenyal dan elastis”. Sedangkan menurut Railia Karneta (2013) “Pempek dibuat dari campuran bahan dasar daging ikan yang dihaluskan, tepung tapioka, air, garam dan bumbu-bumbu sebagai penambah cita rasa”. Campuran ini dapat disajikan dalam aneka bentuk kemudian dimasak dengan cara direbus, dikukus, digoreng, maupun dipanggang. Penyajian pempek saat akan disantap ditemani dengan kuah atau cuko pempek sebagai pelengkap.

Menurut sejarahnya, pempek telah ada di Palembang, yaitu di sekitar abad ke- 16, saat Sultan Mahmud Badaruddin II berkuasa di kesultanan Palembang Darussalam. Nama empek-empek atau pempek diyakini berasal dari sebutan apek atau pek-pek, yaitu sebutan untuk paman atau lelaki tua Tionghoa (Wikipedia, 2020).

Secara umum pempek yang baik memiliki ciri:

1. Kenyal: kekenyalan pempek dapat dipengaruhi pada bahan dasar pembuatannya, apakah menggunakan tepung sagu dan juga penambahan air sebagai zat pengenyal tambahan.
2. Warna Pempek: hal ini dipengaruhi pada saat proses pembuatan pempek, dimana pengadukan pempek harus dilakukan secara merata hingga adonan dasar pempek kalis dan warna putih dan tidak terlalu pucat.
3. Tidak mudah lembek saat direbus: hal ini memungkinkan dipengaruhi oelh beberapa faktor, yaitu lama perebusan dan diberi sedikit minyak didalam air rebusan agar adonan pempek tidak lengket dan rusak.
4. Rasa pempek yang gurih: pempek yang baik kualitasnya memiliki tekstur gurih di luarnya dan terasa kenyal di dalamnya.
5. Aroma pempek yang didapat harus dengan ciri khas pada pempek umumnya.
   1. **Sate lilit**

Di Bali **sate lilit biasa dibuat untuk sesaji atau persembahan ketika mengadakan upacara keagamaan atau acara besar sebagai bentuk penghormatan dan penghargaan kepada dewa yang di anut oleh agama Hindu.** Sate lilit selalu dibuat dalam jumlah banyak atau skala besar, bahkan bisa sampai melibatkan 100 orang pria untuk membuatnya.

Proses pembuatan sate lilit ternyata sejak dulu dipercayakan dilakukan oleh pria, mulai dari meracik adonan, menyembelih hewan, melilit hingga membakarnya. **Dari proses yang cenderung dilakukan para pria, sate lilit memiliki makna filosofi yang kuat dalam kehidupan dan kejantanan pria.**

Dulunya sate lilit hanya dibuat dari daging babi dan ikan, namun karena banyak permintaan dan menysuaikan konsumen yang tak bisa makan daging babi, maka dibuat pula sate lilit dari daging sapi dan ayam. Sate yang terbuat dari daging daging babi, ikan, ayam, daging sapi, atau bahkan kura-kura yang dicincang, ini akan dicampur dengan parutan kelapa, santan, dan bumbu genep atau basa gede.

Menurut Darmayasa, dkk (2015) sate lilit terbuat dari daging babi atau ikan tuna yang telah di haluskan lalu ditambahkan dengan garam, campuran bumbu dan di lilitkan pada tusukan sate lilit. Bumbu yang digunakan untuk membuat sate lilit adalah bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, lengkuas, kelapa parut, daun jeruk, merica, cabai, dan garam.

**Sate lilit** merupakan makanan khas Bali yang diolah menggunakan bahan daging, daging yang sering digunakan adalah daging babi, ikan, ayam, sapi dan kura-kura. Daging tersebut akan dihaluskan dan dicampur dengan parutan kelapa, santan, jeruk nipis, bawang merah dan merica. Kebanyakan sate memang ditusuk dengan tusuk sate yang tajam, untuk sate lilit ini membutuhkan tusuk sate yang permukaannya luas dan dengan panjang 10-15 cm sehingga daging akan mudah untuk melekat di tusuk satenya (<https://balikami.com/sate-lilit-makanan-khas-bali>).

Berdasarkan pengertian diatas dapat disimpulkan bahwa Sate lilit merupakan sate yang terbuat dari daging yang dihaluskan atau daging cincang, menggunakan (daging ikan, daging ayam, daging babi), yang di campur dengan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, kunyit, jahe, lengkuas, kelapa parut, daun jeruk, merica, cabai, dan garam. Daging yang telah dicampur itu akan dililitkan di bambu, batang serai atau tebu dan terakhir akan dibakar atau dipanggang di atas arang.

Menurut Kruger (2014) menyatakan bahwa mutu atau kualitas sate lilit khas bali yang baik adalah sebagai berikut:

1. Rasa

Sate lilit memiliki rasa bumbu yang kuat disertai rasa khas sate lilit dan kelapa serta rasa gula merah yang manis.

1. Aroma

Terdapat aroma terbakar dari kelapa, aroma bumbu dan aroma khas sate lilit.

1. Tekstur

Memiliki tekstur yang lembut dan dapat menempel atau terlilit sempurna pada tusukan sate lilit.

1. Warna

Tampak seperti terbakar dibagian luar dan memiliki warna khas caramel dari gula merah yang dipanggang.

# Materials and Methods

Dalam penelitian ini yang menjadi objek penelitian adalah bakso, pempek dan sate lilit dengan menggunakan bahan dasar jamur kuping putih sebagai pengganti daging ayam dan ikan. Lokasi penelitian dilakukan di dapur praktek Politeknik Pariwisata Bali. Dalam penelitian ini, sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. panelis penelitian ini yaitu 25 orang panelis terlatih yang terdiri dari 5 dosen Program Studi Manajemen Tata Boga dan 20 orang mahasiswa pada semester 5 Tahun Ajar 2020/2021.

Teknik pengumpulan data dilakukan dengan teknik eksperimen, dokumentasi dan uji organoleptik. Eksperimen dilaksanakan dengan tujuan untuk mengetahui dan mengontrol proses dan tahapan pembuatan bakso, pempek dan sate lilit dengan bahan dasar jamur kuping putih. Teknik Dokumentasi digunakan pada proses membuat tahapan-tahapan produksi dari awal persiapan sampai menghasilkan produk yang sesuai dengan standar dilanjutkan dengan memberikan sampel kepada panelis yang kemudian diberikan penilaian secara organoleptik sehingga didapatkan kualitas rasa, aroma, tekstur dan warna dari bakso, pempek dan sate lilit dengan bahan dasar jamur kuping putih.

Menurut Sugiyono (2014) penelitian eksperimen sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang dapat dikendalikan. Teknik analisis data dilakukan secara deskriptif kuantitatif dengan memberikan nilai skor pada jawaban yang diberikan oleh panelis menggunakan skala likert sehingga dapat ditentukan kualitas produk yang dihasilkan dalam kriteria baik sekali, baik, cukup, kurang baik atau tidak baik (Sugiyono, 2014).

Penelitian ini dilaksanakan dengan menggunakan beberapa tahapan. Tahapan pertama yaitu dengan eksperimen berdasarkan resep standar yang dimodifikasi yaitu penggantian bahan dasar menggunakan jamur kuping putih sampai mendapatkan produk yang sesuai standar untuk selanjutnya dinilai secara organoleptik oleh 25 orang panelis terlatih. Proses pengolahan produk dideskripsikan mulai dari persiapan sampai mendapai hasil yang sesuai standar bakso, pempek dan sate lilit yang baik, yang selanjutnya diserahkan ke panelis untuk dinilai kualitas rasa, aroma tekstur dan warnanya.

# Results and Discussion

* 1. **Hasil Penelitian**

**Eksperimen**

Eksperimen dilakukan dengan menerapkan standar dalam pengolahan bakso, pempek dan sate lilit sesuai dengan resep yang telah dimodifikasi dengan mengganti bahan dasar dengan menggunakan jamur kuping putih dapat dilihat secara berurutan pada tabel 1, 2, dan 3 sebagai berikut:

**Tabel 1**

**Resep Bakso Jamur Kuping Putih**

YIELD : 20 pcs

UKURAN PORSI : 15 gr

NAMA HIDANGAN : Bakso Jamur Kuping Putih (*Tremella Fuciformis*)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | QTY | UNIT | NAMA BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | 200 | Gr | Jamur Kuping Putih (*Tremella* *Fuciformis*) | Direndam dan dicuci lalu dipotong akarnya |
| 2. | 80 | Gr | Tepung Tapioka | Sebagai bahan perekat adonan |
| 3. | 7 | Gr | Garam | Bumbu |
| 4. | ¼ | sdt | Lada | Bumbu |
| 5. | 2 | Siung | Bawang Putih Goreng | Bumbu |
| 6. | 16 | Gr | Air es | Sebagai perekat adonan |

*Sumber: Data Eksperimen (2020).*

Cara pembuatan bakso jamur kuping putih:

1. Siapkan bahan dan peralatan yang diperlukan.
2. Rendam jamur 3-5 menit di dalam *bowl*, lalu dicuci bersih dan tiriskan.
3. Jamur dipotong menjadi kecil-kecil. Lalu peras jamur agar air pada jamur semakin berkurang.
4. Masukkan jamur kedalam blender hingga menjadi seperti butiran pasir/halus.
5. Letakkan jamur didalam *bowl* dan siapkan *bowl* lainnya untuk dijadikan tempat mengaduk adonan bakso.
6. Timbang semua bahan. Jika sudah, lalu campurkan ke dalam *bowl* yang sudah disiapkan tadi. Aduk merata adonan bakso tersebut hingga menyatu.
7. Jika sudah menjadi adonan bakso, siapkan air panas dengan *high* *heat* untuk merebus bakso. Lalu bagi adonan tersebut, timbang menjadi 15gr dan dibentuk menjadi bulat. Adonan yang sudah ditimbang akan menghasilkan bulatan bakso sebanyak 20 pcs.
8. Jika air sudah mendidih, matikan kompor dan masukan adonan bakso yang sudah ditimbang tadi. Diamkan selama 3-5 menit, lalu hidupkan api kembali dengan *low* *heat*.
9. Siapkan air es. Tunggu hingga bakso mengembang, jika sudah mengembang segara angkat dan tiriskan. Lalu masukan kedalam air es yang sudah disiapkan. Diamkan selama 3-5 menit lalu tiriskan kembali. Hal ini berguna agar bakso tidak lengket satu sama lain.

Hasil eksperimen bakso jamur kuping putih dapat dilihat pada gambar bakso jamur kuping sebagai berikut:



*Gambar 1 Bakso jamur kuping*

*Sumber: hasil eksperimen (2020)*

**Tabel 2**

**Resep Pempek Jamur Kuping Putih**

YIELD : 5 pcs

UKURAN PORSI : 50-60 gr

NAMA HIDANGAN : Pempek Jamur Kuping Putih (*Tremella Fuciformis*)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | QTY | UNIT | NAMA BAHAN | KETERANGAN |
| 1. | 100 | Gr | Jamur Kuping Putih (*Tremella* *Fuciformis*) | Potong-potong jamur kuping putih lalu haluskan menggunakan blender |
| 2. | 100 | Gr | Tepung Tapioka | Sebagai perekat adonan |
| 3 | 30 | Gr | Tepung Terigu | Campur garam, bawang putih bubuk pada larutan tepung terigu yang mendidih, aduk hingga mengental, angkat dan sisihkan. |
| 3. | 5 | Gr | Garam | Bumbu |
| 4. | 1 | Gr | Lada putih | Bumbu |
| 5. | 5 | Gr | Bawang Putih Bubuk | Bumbu |
| 6. | 20 | Ml | Air | Sebagai perekat adonan |

*Sumber: Data Eksperimen (2020).*

Cara pembuatan pempek jamur kuping putih:

1. Siapkan bahan dan peralatan yang diperlukan.
2. Jamur kuping putih yang sudah dipotong- potong dihaluskan menggunakan blender.
3. Campur merata tepung sagu dan jamur kuping putih yang sudah dihaluskan
4. Campurkan dengan adonan tepung terigu, garam dan bawang putih bubuk.
5. Jika sudah menjadi adonan pempek, siapkan air panas untuk merebuspempek. Timbang menjadi 50-60 gr dan dibentuk lenjer. Adonan yang sudah ditimbang akan menghasilkan pempek lenjer sebanyak 5 pcs.
6. Jika air sudah mendidih, rebus adonan pempek yang sudah dibentuk. Kemudian angkat saat pempek sudah mengambang yang menandakan pempek sudah matang selanjutnya dinginkan.
7. Siapkan minyak panas kemudian goreng pempek hingga coklat keemasan

Hasil eksperimen pempek jamur kuping putih dapat dilihat pada gambar pempek setelah direbus dan digoreng sebagai berikut:

*Gambar 2 pempek jamur kuping putih rebus*

*Sumber: hasil eksperimen (2020)*

*Gambar 3 pempek jamur kuping putih goreng*

*Sumber: hasil eksperimen (2020)*

**Tabel 3**

**Resep Sate Lilit Jamur Kuping Putih**

YIELD : 16 pcs

UKURAN PORSI : 30 gr

NAMA HIDANGAN : Sate Lilit Jamur Kuping Putih

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NO | QTY | UNIT | NAMA BAHAN | KETERANGAN |
| 1 | 300 | Gr | Jamur Kuping putih | Dikukus, dihaluskan |
| 2 | 5 | Gr | Bawang goreng |  |
| 3 | 50 | Gr | Kelapa parut |  |
| 4 | 2 | Sdm | Santan kental |  |
| 5 | 5-10 | Sdm | Minyak goreng |  |
| 6 | 5 | Lembar | Daun jeruk purut |  |
| 7 | 3 | Lembar | Daun salam |  |
| 8 | 3 | Batang | Sereh | Digeprek, ditumis |
| 9 | 1 | Sdm | Gula merah | Diiris tipis tipis |
|  |  |  | **Bumbu Halus** |  |
| 10 | 75 | Gr | Bawang merah | Ditumis, dihaluskan |
| 11 | 25 | Gr | Bawang putih | Ditumis, dihaluskan |
| 12 | 2 | Buah | Cabe merah | Ditumis, dihaluskan |
| 13 | 1 | Buah | Cabe rawit | Ditumis, dihaluskan |
| 14 | 5 | Gr | Kunyit | Ditumis, dihaluskan |
| 15 | 10 | Gr | Kencur | Ditumis, dihaluskan |
| 16 | 15 | Gr | Lengkuas | Ditumis, dihaluskan |
| 17 | 10 | Gr | Jahe | Ditumis, dihaluskan |
| 18 | 10 | Gr | Kemiri | Disangrai, dihaluskan |
| 19 | ½ | Sdt | Pala halus |  |
| 20 | ¼ | Sdt | Ketumbar | Disangrai, dihaluskan |
| 21 | ½ | Sdt | Garam | bumbu |
| 22 | ¼ | Sdt | Merica | bumbu |

*Sumber: Data Eksperimen (2020).*

Cara pembuatan sate lilit jamur kuping putih:

1. Kukus jamur kuping putih selama kurang lebih 10 menit untuk menghilangkan kadar air dalam jamur.
2. Dinginkan sebentar, lalu peras menggunakan kain kasa.
3. Tumbuk jamur kuping putih hingga halus. Sisihkan.
4. Siapkan bahan-bahan untuk bumbu halus kemudian tumis sebentar hingga layu.
5. Blender bumbu yang sudah di tumis hingga halus.
6. Tumis bumbu halus tambahkan daun salam, sereh, garam dan merica tumis higga wangi dan matang. Sisihkan.
7. Campur jadi satu jamur kuping putih yang sudah di haluskan, bumbu halus, cincangan daun jeruk, kelapa parut, santan ,gula merah,bawang goreng, garam dan merica ke dalam *bowl* aduk hingga tercampur rata.
8. Ambil 30 gr adonan lalu lilitkan pada tusukan sate lilit.
9. Panggang selama kurang lebih 10 menit hingga matang.
10. Sate lilit siap disajikan.

Hasil eksperimen sate lilit jamur kuping putih dapat dilihat pada gambar sate lilit setelah dililit dan digpanggang sebagai berikut:



*Gambar 4 sate lilit jamur kuping putih Sumber: hasil eksperimen (2020)*

*Gambar 5 sate lilit jamur kuping putih setelah dipanggang*

*Sumber: hasil eksperimen (2020)*

**Uji Organoleptik**

Hasil penilaian organoleptik untuk mengetahui kualitas dari bakso, pempek dan sate lilit jamur kuping putih berdasarkan warna, rasa, tektur, aroma dari 25 orang panelis dapat dilihat dari rekapitulasi hasil penilaian organoleptik pada tabel 4 sebagai berikut:

**Tabel 4**

**Rekapitulasi Hasil Penilaian Organoleptik**

**Bakso, Pempek dan Sate Lilit Jamur Kuping Putih**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Objek** | **Penilaian** | **Jumlah Panelis** | | | **Skor skala likert** | **Skor Akhir** | | |
| **Bakso** | **Pempek** | **Sate Lilit** | **Bakso** | **Pempek** | **Sate Lilit** |
| 1. | Warna | Sangat Baik | 8 | 7 | 0 | 5 | 40 | 35 | 0 |
| Baik | 14 | 14 | 0 | 4 | 56 | 56 | 0 |
| Cukup Baik | 3 | 4 | 20 | 3 | 9 | 12 | 60 |
| Kurang Baik | 0 | 0 | 5 | 2 | 0 | 0 | 10 |
| Sangat Tidak Baik | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | | **Jumlah jawaban panelis** | **25** | **25** | **25** |  | **105** | **103** | **70** |
| 2. | Aroma | Sangat Baik | 6 | 12 | 8 | 5 | 30 | 60 | 40 |
| Baik | 14 | 9 | 15 | 4 | 56 | 36 | 60 |
| Cukup Baik | 3 | 4 | 2 | 3 | 9 | 12 | 6 |
| Kurang Baik | 1 | 0 | 0 | 2 | 2 | 0 | 0 |
| Sangat Tidak Baik | 1 | 0 | 0 | 1 | 1 | 0 | 0 |
|  | | **Jumlah jawaban panelis** | **25** | **25** | **25** |  | **98** | **108** | **106** |
| 3. | Tekstur | Sangat Baik | 10 | 6 | 11 | 5 | 50 | 30 | 55 |
| Baik | 14 | 15 | 10 | 4 | 56 | 60 | 40 |
| Cukup Baik | 1 | 4 | 4 | 3 | 3 | 12 | 12 |
| Kurang Baik | 0 | 0 | 0 | 2 | 0 | 0 | 0 |
| Sangat Tidak Baik | 0 | 0 | 0 | 1 | 0 | 0 | 0 |
|  | | **Jumlah jawaban panelis** | **25** | **25** | **25** |  | **109** | **102** | **107** |
| 4. | Rasa | Sangat Baik | 6 | 10 | 14 | 5 | 30 | 50 | 70 |
| Baik | 9 | 9 | 11 | 4 | 36 | 36 | 44 |
| Cukup Baik | 5 | 6 | 0 | 3 | 15 | 18 | 0 |
| Kurang Baik | 3 | 0 | 0 | 2 | 6 | 0 | 0 |
| Sangat Tidak Baik | 2 | 0 | 0 | 1 | 2 | 0 | 0 |
|  | | **Jumlah jawaban panelis** | **25** | **25** | **25** |  | **89** | **104** | **114** |

*Sumber: Hasil penilaian organoleptik panelis (2020).*

|  |  |
| --- | --- |
| **Persentase %** | **Kriteria interpretasi skor** |
| 0% - 20% | Sangat kurang |
| 21% - 40% | Kurang baik |
| 41% - 60% | Cukup baik |
| 61% - 80% | Baik |
| 80% - 100% | Sangat baik |

Setelah skor akhir pada setiap instrumen didapatkan, pengolahan data 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 (Darmadi, 2011) sebagai berikut:

Dari kedua rumus tersebut diatas didapatkan skor terendah serta 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 terendah (X).**

|  |  |
| --- | --- |
| **Skor terendah (X)** | **Skor tertinggi (Y)** |
| 1 x 25 = 25 | 5 x 25 = 125 |

*Sumber: Data Penelitian (2020).*

Dari perhitungan data diatas 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 %. Untuk mengetahui interval yang digunakan pada penelitian ini, digunakan penyelesaian rumus seperti dibawah ini:

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

**Tabel 6**

**Kriteria interpretasi skor berdasarkan persentase**

*Sumber: Data penelitian (2020).*

Menentukan hasil interpretasi setiap instumen variabel dilakukan dengan rumus indeks. Rumus indeks didapatkan dari total skor dibagi skor tertinggi penilaian dikalikan 100%. Rekapitulasi nilai indeks variabel pada instrumen sampel bakso, pempek dan sate lilit dengan bahan dasar jamur kuping putih yang dapat dilihat pada tabel 7 sebagai berikut:

**Tabel 7**

**Rekapitulasi Nilai Indeks pada bakso, pempek dan sate lilit jamur kuping putih**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **No** | **Objek yang diamati** | **Nilai indeks** | | | **Kriteria interpretasi** | | |
| **Bakso** | **Pempek** | **Sate Lilit** | **Bakso** | **Pempek** | **Sate Lilit** |
| 1 | Warna | 84% | 82% | 56% | Sangat Baik | Sangat Baik | Cukup Baik |
| 2 | Aroma | 78% | 86% | 85% | Baik | Sangat Baik | Sangat Baik |
| 3 | Tekstur | 87% | 82% | 86% | Sangat Baik | Sangat Baik | Sangat Baik |
| 4 | Rasa | 71% | 83% | 91% | Baik | Sangat Baik | Sangat Baik |
| **Rata-rata total** | | **80%** | **83%** | **80%** | **Sangat Baik** | **Sangat Baik** | **Sangat Baik** |
| **Keterangan:**  Nilai indeks = Total skor pada setiap instrumen variabel/ skor tertinggi (Y) x 100% | | | | | | | |

*Sumber: Data penelitian (2020).*

* 1. **Pembahasan**

Dari hasil penilaian organoleptik terhadap warna, rasa, tekstur, dan aroma dari bakso, pempek dan sate lilit berbahan dasar jamur kuping putih yang telah diujikan kepada 25 orang panelis dosen Politeknik Pariwisata Bali dan mahasiswa/i program studi Manajemen Tata Boga Politeknik Pariwisata Bali dapat dipaparkan hasil penelitian sebagai berikut:

1. Warna

Dalam penilaian yang dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang, bakso dan pempek mendapatkan hasil yang sangat baik namun pada sate lilit didapatkan hasil yang cukup baik. Warna makanan sangat dipengaruhi oleh bahan dasar dan metode memasak yang digunakan dalam hal ini metode yang digunakan adalah dipanggang sesuai dengan standar sate pada umumnya, namun karena bahan dasar yang digunakan adalah jamur kuping putih menyebabkan warna yang diperoleh menjadi terlalu gelap dan cenderung kurang menarik.

1. Aroma

Dalam penilaian yang dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang, bakso mendapat penilaian yang lebih rendah (baik) dibandingkan dengan pempek dan sate lilit (sangat baik). Pada bakso metode memasak yang digunakan adalah direbus sehingga aroma yang didapat tidak terlalu mencolok berbeda dengan pempek yang setelah direbus kemudian dilanjutkan dengan digoreng begitu juga dengan sate lilit yang dipanggang sehingga aroma yang didapat lebih baik.

1. Tekstur

Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang, tekstur yang didapat dari bakso, pempek dan sate lilit mendapatkan penilaian yang sangat baik. Tekstur pada makanan sangat ditentukan oleh sifat bahan utama yang digunakan dalam hal ini tekstur tari jamur kuping putih yang juga sering disebut jamur jelly adalah kenyal sehingga sangat sesuai dengan produk yang dihasilkan yang memiliki tekstur kenyal.

1. Rasa

Berdasarkan penilaian yang dilakukan oleh panelis sebanyak 25 orang, bakso memiliki penilaian yang lebih rendah (baik) dibandingkan dengan pempek dan sate lilit (sangat baik). Pada bakso umumnya disajikan dengan kuah yang memberikan rasa kaldu yang gurih sehingga penilaian dengan hanya baksonya saja mengakibatkan penilaian yang lebih rendah dibandingkan dengan pempek dan sate lilit. Pada sate lilit bumbu yang langsung dicampurkan pada adonan sate menyebabkan sate lebih kaya rasa walaupun bahan dasarnya yaitu jamur kuping putih tidak memiliki karakter rasa yang mencolok.

## 5. Conclusions

Berdasarkan hasil eksperimen dan penilaian organoleptik yang telah dilakukan, dapat disimpulkan bahwa hasil inovasi bakso, pempek dan sate lilit dengan menggunakan jamur kuping putih sebagai bahan dasar dalam pembuatannya mendapatkan penilaian yang sangat baik. Hasil penilaian warna pada sate lilit mendapatkan hasil yang paling rendah yaitu 56% pada katagori cukup baik sehingga diperlukan pengembangan dan peningkatan kualitas khususnya dari segi warna produk yang dihasilkan. Hasil penilaian yang paling baik dari ketiga produk yang dihasilkan adalah pada katagori tekstur yaitu mendapatkan hasil yang sangat baik. Menilai mutu suatu makanan tidak hanya dilihat dari segi warna, aroma, tekstur dan rasanya namun juga sangat ditentukan oleh nilai gizi dari makanan tersebut sehingga penelitian lebih lanjut perlu dilakukan dengan melihat kandungan gizi dari bakso, pempek dan sate lilit dengan bahan dasar jamur kuping putih.

## 6. Acknowledgment

Terima kasih saya ucapkan kepada seluruh rekan- rekan Dosen pada Program Studi Manajemen Tata Boga khususnya panelis dan mahasiswa kelas MTB A yang telah memberikan penilaian dan saran terhadap hasil eksperimen, kepala lab praktek tata boga yang memfasilitasi tempat dalam melakukan eksperimen dan koordinator prodi yang senantiasa memberikan dukungan dalam menyelesaikan artikel ini sehingga artikel ini dapat diselesaikan dengan hasil yang sangat baik.

## 7. References

Astawan, W. 1989. Teknologi Pengolahan Pangan. Jakarta. CV Akademika Pressindo.

Badan Standarisasi Nasional. 1995-a. SNI No 01-3818-1995 Syarat Mutu Bakso. BSN, Jakarta.

Daniati, T. 2005. Pembuatan Bakso Ikan Cucut dengan Bahan Tambahan Jenis Tepung yang Berbeda. Tugas Akhir. Jurusan Teknologi Jasa dan Produksi. Fakultas Teknik Universitas Negeri Semarang.

Darmadi, Hamid (2011). Metode Penelitian Pendidikan. Bandung. Alfabeta

Darmayasa, Ide Bagus Gede, I Gusti Ayu Laras Pratama, Ni Made Susun Prawanayoni. 2015. Kualitas Sate Lilit yang Berada di pasar Tradisional Karangasem, Bali ditinjau dari Staphylococcus Aureus. Jurnal Simbiosis.III (1). 313-316

Djarijah, M., Djarijah, S. 2001. Budi Daya Jamur Kuping Pembibitan dan Pemeliharaan. Kanisius. Yogyakarta.

Kruger, Vivienne L. 2014, The Balinese Food: The Tradisional Cuisine and Food

Culture of Bali. Jakarta: Jafa Books Indonesia.

Milasari. (13 Oktober 2017). Sate Lilit Makanan Khas bali. <https://balikami.com/sate-lilit-makanan-khas-bali>

Railia Karneta dkk. 2013. “Difusivitas Panas dan Umur Simpan Pempek Lenjer”. Jurnal Keteknikan Pertanian. 27 (2) :131-141.

Soeparno. 2005. *Ilmu dan Teknologi daging*. Yogyakarta. Gajah Mada University Press.

Sugito dan Ari Hayati. (2006). Penambahan daging ikan gabus (ophicepallus strianus BLKR) dan aplikasi pembekuan pada pembuatan pempek gluten”. Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia, 8(2): 147-151

Sugiyono (2014). Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung. Alfabeta

Utami, E., Rosyidi, D., Widyastuti, E. (2015). Pengaruh Substitusi Daging Ayam Broiler Dengan Jamur Salju (Tremella fuciformis) Pada Kualitas Nugget Ayam. Jurnal Ilmu dan Teknologi Hasil Ternak, Vol. 10, No. 2. ISSN : 1978 – 0303.

Wibowo, Singgih. 2009. *Membuat Bakso Sehat dan Enak*. Jakarta. Penebar Swadaya.

Wikipedia, kontributor. (26 Pebruari 2017). Jamur Kuping Putih. <https://id.wikipedia.org/w/index.php?title=Jamur_kuping_putih&oldid=12572014>