

BAB V

HASIL DAN PEMBAHASAN

A. Hasil

Jukut Ares Bebek merupakan suatu olahan yang berbahan dasar batang pohon pisang dengan penambahan daging bebek, yang dimana penambahan daging bebek mempengaruhi karakteristik dari makanan Tradisional Bali Jukut Ares yang menghasilkan manambah dari segi rasa dan tekstur.

Pengamatan ini dilakukan pada prmbuatan jukut ares bebek, yang dilakukan oleh salah satu tokoh masyarakat yang bertugas memasak didapur (Prantenan) pada saat Upacara Agama yang biasanya disebut di Bali Juru Sapuh. dan dapat diketahui dari zaman dulu samapai sekarang pembuatan makanan tradisional bali jukut ares tidak dikuantifikasi dari segi penambahan bumbu – bumbu yang digunakan saat mengolah makanan Tradisional Bali jukut ares, jadi pada saat proses pengolahan, pada saat penambahan bumbu masi mengira ngira untuk penambahan dari segi bumbu sehingga pada saat proses pengolahan tidak mendapatkan rasa yang sama.

Pada saat ini zaman yang sudah berkembang dengan zaman yang moderen sekarang. Supaya salah satu makanan tradisional bali yaitu jukut ares dari segi citarasa tetap terjaga, sehingga membantu masyarakat di desa pejeng kawan yang sekarang terutama pada generasi muda sekarang supaya dapat belajar dan meneruskan salah satu makanan yang penting untuk upacara agama yang dimana pada zaman sekarang generasi muda supaya nanti kedepannya bisa melanjutkan dan dapat menjaga keajegan dari makanaan Tradisional Bali yaitu jukut ares.

Karakteristik dari Jukjut Ares Bebek yaitu memiliki cita rasa yang khas dan unik dari bahan utama batang pisang yang masi muda dari segi rasa yang enak dan khas, dan dari segi warna yang memiliki warna kuning, yang dipengaruhi oleh rempah – rempah yang digunakan untuk mengolah dan dari segi tekstur yang lembut yang mudah dicerna serta dapat diterima dengan baik oleh kalangan remaja di Desa Pejeng Kawan.

1. Hasil Kuantifikasi Bahan dan Bumbu

Jenis bumbu – bumbu yang digunakan pada proses pengamatan jukut ares bebek yaitu meliputi proses pengamatan kuantifikasi bumbu dan proses cara pengolahan bumbu, dengan kuantifikasi seperti pada tabel 4.

Tabel 4
Kuantifikasi Bahan – Bahan Jukut Ares Bebek

Bahan	Berat Bahan
Batang Pohon Pisang	1,300 gram
Daging Bebek	1,100 gram
Bawang Merah	103 gram
Bawang Putih	75 gram
Cabai Rawit	50 gram
Daun jeruk	3 lembar
Lengkuas	50 gram
Jahe	60 gram
Kemiri	40 gram
Serai	80 gram
Kunyit	45 gram
Garam Dapur	20 gram
Terasi	10 gram
Minyak	200 mL
Air	1,200 mL

2. Proses Persiapan

1. Bumbu.

Proses persiapan Bumbu-bumbu yang digunakan dalam pembuatan jukut ares bebek, yaitu bawang merah 103 gram, bawang putih 75 gram, jahe 60 gram, kunyit 45 gram, lengkuas 50 gram, kemiri 40 gram, cabai rawit 50 gram, Bumbu -bumbu yang sudah ditimbang selanjutnya dicuci dengan air mengalir.

2. Proses pencucian bumbu yang dimana bumbu – bumbu seperti bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, lengkuas, kemiri, cabai rawit dan cabai merah direndam menggunakan baskom berisi air dan setelah itu dicuci dengan air mengalir.

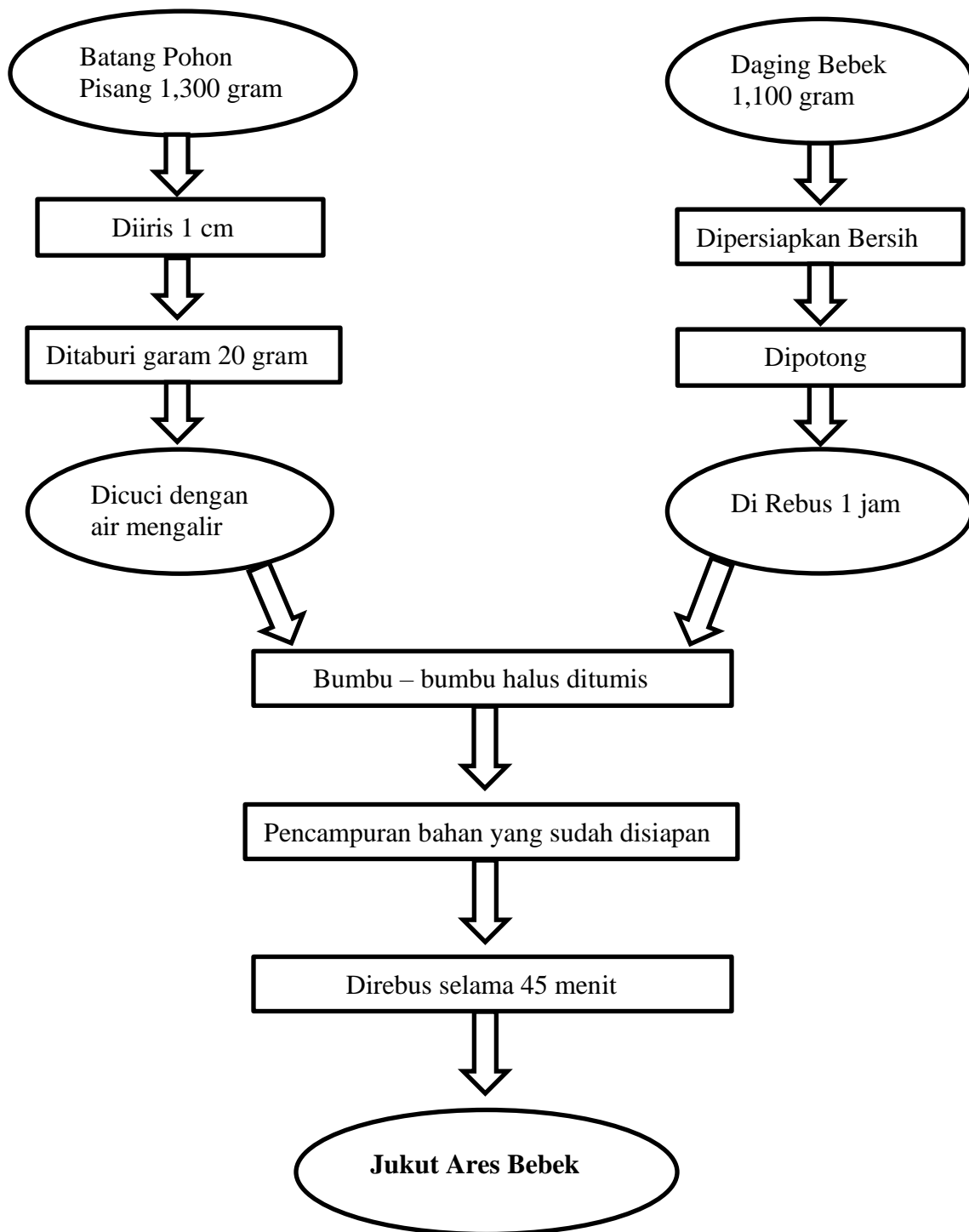
3. Proses pemotongan bumbu yaitu bumbu yang sudah dicuci selanjutnya dipotong menggunakan pisau (blakas) cincang halus.

4. Proses Penumisan Setelah bumbu halus, dilakukan proses penumisan dengan menggunakan minyak 200 mL selama 15 menit.

4. Prosedur Secara Umum Bisa dilihat pada diagram Alir

Gambar 2

Diagram Alir Proses Pembuatan Jukut Ares Bebek



a. Bahan Utama

Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan Jukut Ares Bebek yaitu batang pohon pisang dan daging bebek dengan batang pohon pisang yang digunakan adalah batang pohon pisang yang masih muda dan daging bebek yang digunakan adalah daging bebek yang sudah bersih yang dimana bulu – bulu dan kotoran yang ada di bebek sudah dibersihkan.

1. Pengolahan Batang Pohon Pisang

a. Pengirisan Proses pengirisan dilakukan dengan cara mengiris batang muda pisang sebanyak 1,300 gram menggunakan pisau menjadi bagian yang lebih kecil dan tipis yaitu sekitar 1 cm.

b. Proses pemotongan daging bebek dengan cara memotong tidak terlalu kecil supaya nanti saat proses perebusan daging bebek tidak hancur.

c. Perendaman dan Pembersihan Getah Batang pisang yang sudah diiris kemudian ditampung dalam wadah yang berisi air yang sudah ditambahkan dengan garam selama 10 menit. Hal ini bertujuan untuk mempermudah pembersihan dan penghilangan getah. Kemudian dilakukan pembersihan dan pemisahan getah dari batang pisang.

d. Pencucian Batang pisang yang sudah dibersihkan getahnya selanjutnya dicuci dengan air mengalir agar getah dan rasa garam yang menempel pada batang pisang hilang.

e. Penirisan Batang pisang yang sudah dicuci bersih kemudian ditiriskan.

f. Penirisan Batang pisang yang sudah direndam kemudian kembali ditiriskan

2. Pengolahan daging bebek

1. Daging bebek di rebus dengan air yang panas selama 30 menit sehingga pada saat membersihkan bulu dan kotoran pada daging bebek lebih mudah
2. Setelah daging bebek dibersihkan lalu dicuci dengan air mengalir supaya tidak ada kotoran yang ada didaging bebek.
3. proses perebusan pada daging bebek supaya bau dari daging bebek khas bisa hilang direbus menggunakan dengan air yang sudah dicampur dengan serai, daun salam, jahe, daun jeruk, serta lengkuas, proses perebusan selama 1 jam.

2. Prosedur Pembuatan Jukut Ares Bebek

1. Siapkan Panci yang digunakan untuk proses perebusan
2. Panaskan air sebanyak 800 ml untuk proses perebusan jukut ares bebek
3. Setelah air panas lalu masukan daging bebek terlebih dahulu rebus bebek sebanyak 1.100 gram rebus selalma 1 jam.
4. Setelah daging bebek direbus selama 1 jam kemudian mencampur bumbu yang telah ditumis sampai mendidih, kemudian dimasukkan 1,300 gram batang pisang.
5. Setelah semua bahan dan bumbu dimasukan kedalam panci tunggu Proses Pemasakan. Kemudian dilanjutkan dengan mengaduk adonan sampai semua bahan tercampur rata. Proses pemasakan dihentikan setelah waktu 30 menit. Untuk menambahkan air 400 ml karena pada saat proses perebusan air (Kuah) surut.
6. Setelah ditambahkan air aduk dengan pelan – pelan dan tutup tunggu selama 15 menit.

7. Setelah dilakukan proses perebusan selama 45 menit jukut ares bebek diangkat dan siap disajikan.

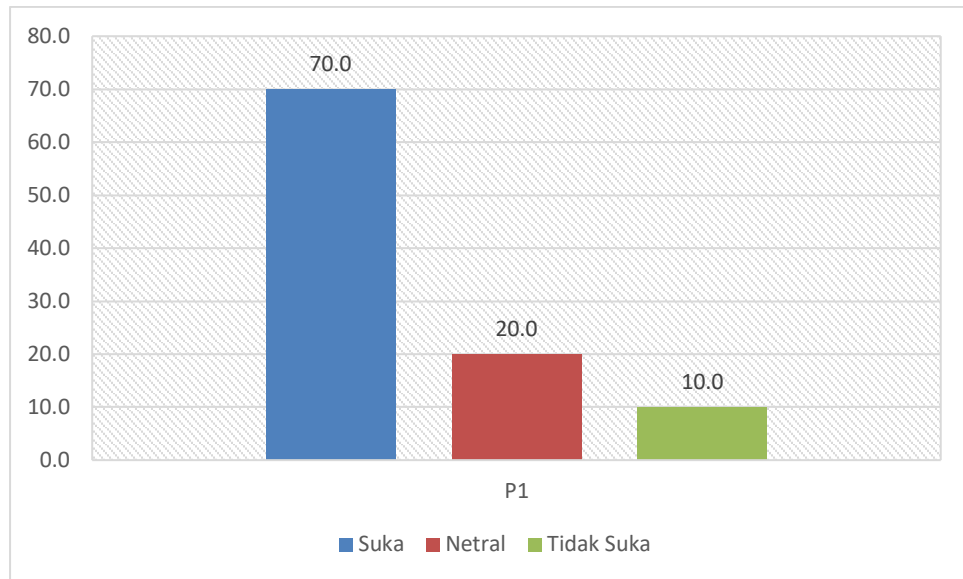
1. Analisis Data (Daya Terima, Organoleptik)

a. Rasa

Tabel 5
Persentase Tingkat Penerimaan Rasa Produk Berdasarkan
Hasil Uji Rasa Terhadap Jukut Ares

Panelitian Penelitian		Perlakuan	
		Nilai	%
1	Sangat suka	5	16,7
2	Suka	16	53,3
3	Netral	6	20,0
4	Tidak suka	3	10,0
5	Sangat tidak suka	0	00,0
Total		30	

Jumlah persentase suka dan suka yang dihasilkan. Cita rasa Bebek Jukut Ares adalah cita rasa makanan yang ditentukan dengan merangsang pengecap. Hasil untuk ares anka jukut menunjukkan bahwa Tabel 1 menunjukkan kesukaan panelis terhadap ares anka jukut (sangat suka dan suka). Hal ini menunjukkan bahwa panelis menyukai “ares jukut”. Rasa adalah karakteristik sensorik yang dirasakan oleh indera perasa manusia saat dikonsumsi.



Gambar. Grafik Persentase Distribusi Penilaian Panelis Terhadap Rasa Pada Jukut Ares Bebek

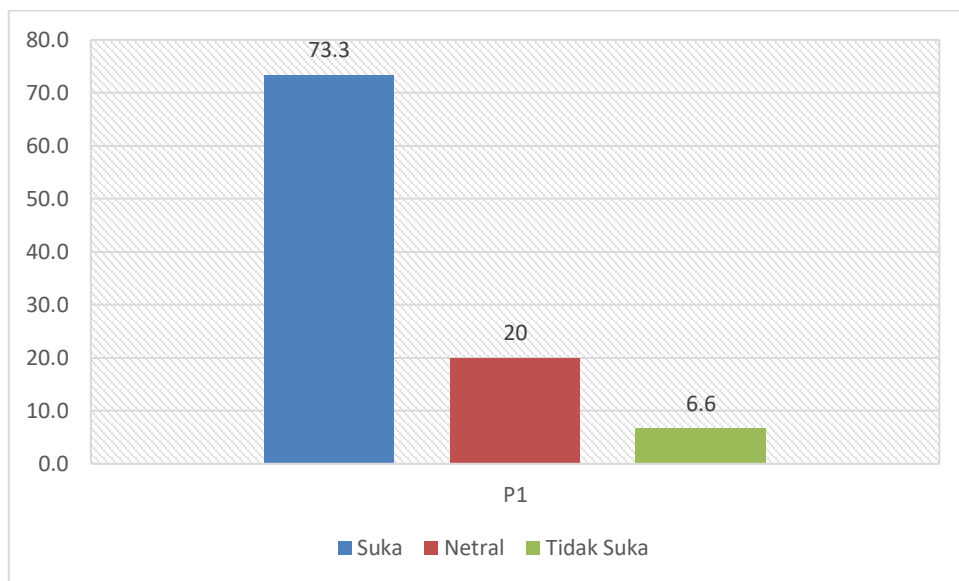
b. Tekstur

Tabel 6
Persentase Tingkat Penerimaan Tekstur Produk Berdasarkan Hasil Uji Tekstur Terhadap Jukut Ares

Panelitian Penelitian		Perlakuan	
		Nilai	%
1	Sangat suka	7	23,3
2	Suka	15	50,0
3	Netral	6	20,0
4	Tidak suka	2	6,6
5	Sangat tidak suka	0	00,0
Total		30	

Hasil Penjumlahan Persentase sangat suka dan suka. Tekstur Jukut Ares Bebek menjadi bagian penting penentu tingkat kesukaan serta tingkat penerimaan

tampilan produk untuk penentu lembut maupun kerasnya tekstur suatu produk makanan. Hasil terhadap tektur jukut ares bebek menunjukkan penambahan daging bebek terhadap jukut ares bebek tersebut sangat berpengaruh yang ditunjukkan pada tabel 2 bahwa persentase kesukaan panelis terhadap tekstur jukut ares bebek yaitu (Sangat suka dan suka) , hal ini mendapatkan panelis cukup menyukai tekstur dari jukut ares bebek, dimana penambahan daging bebek 1.100 gram sehingga sangat mempengaruhi dari jukut ares bebek tersebut.



Gambar. Grafik Persentase Distribusi Penilaian Panelis Terhadap Tekstur Pada Jukut Ares Bebek

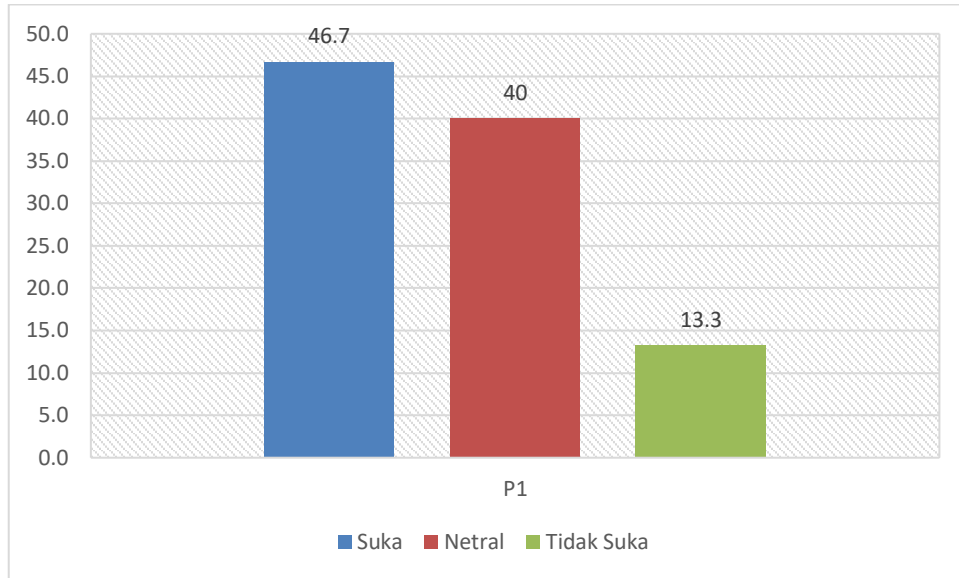
c. Aroma

Tabel 7
Persentase Tingkat Penerimaan Aroma Produk Berdasarkan Hasil Uji Aroma Terhadap Jukut Ares

Panelitian Penelitian	Perlakuan	
	Nilai	%
1 Sangat suka	3	10,0
2 Suka	11	36,7
3 Netral	12	40,0
4 Tidak suka	4	13,3
5 Sangat tidak suka	0	00,0
Total	30	

Jumlah persentase suka dan suka yang dihasilkan. Aroma Makanan Bebek Jukut Ares Aroma adalah bau yang disebabkan oleh bahan utama dan rempah-rempah (bumbu) yang digunakan dalam makanan, khususnya masakan tradisional Bali. Oleh karena itu, aroma memiliki daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indera penciuman. Hasil uji rasa yukut bebek Ares menunjukkan persentase pada Tabel 7 yang menunjukkan bahwa panelis menyukai rasa bebek yukut terutama pada penambahan daging bebek. Rasa adalah karakteristik penting lainnya ketika mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap suatu makanan atau makanan tradisional. Indera penciuman lebih diutamakan dalam uji aroma, hal ini dalam penilaian makanan sangat berdampak besar, karena mencakup rasa dan aroma yang dicicipi dan menjadi salah satu indikator penting dalam menentukan

kualitas bahan pangan. Selain itu konsumen cenderung menilai makanan dengan aroma yang enak.



Gambar. Grafik Persentase Distribusi Penilaian Panelis Terhadap Aroma Pada Jukut Ares Bebek

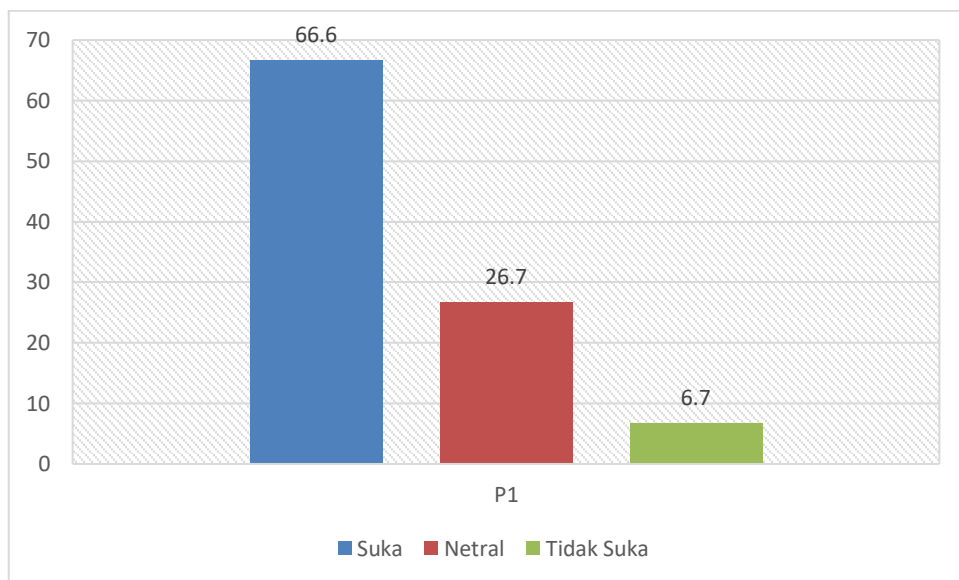
d. Warna

Tabel 8
Persentase Tingkat Penerimaan Warna Produk Berdasarkan Hasil Uji Warna Terhadap Jukut Ares

Panelitian Penelitian		Perlakuan	
		Nilai	%
1	Sangat suka	4	13,3
2	Suka	16	53,3
3	Netral	8	26,7
4	Tidak suka	2	6,7
5	Sangat tidak suka	0	00,0
Jumlah		30	

Jumlah persentase suka dan suka yang dihasilkan. Jukut Bebek Ares Pewarna, Pewarna merupakan senyawa alami yang terdapat pada bahan makanan, sehingga warna dapat menjadi ciri dari produk atau makanan tersebut. Hasil untuk warna “Ares Anka Jukut” menunjukkan bahwa Tabel 8 menunjukkan persentase panelis untuk warna “Ares Anka Jukut” adalah (sangat mirip dan mirip). Hal ini menunjukkan bahwa panelis cukup menyukai warna “Bebek Ares Jukut”.

Di atas segalanya, faktor warna muncul secara optik dan seringkali menentukan nilai suatu produk atau makanan tradisional. Menentukan kualitas bahan makanan biasanya tergantung pada warnanya. Warnanya tidak berbeda dengan warna yang seharusnya memberikan penilaian tersendiri bagi penguji.



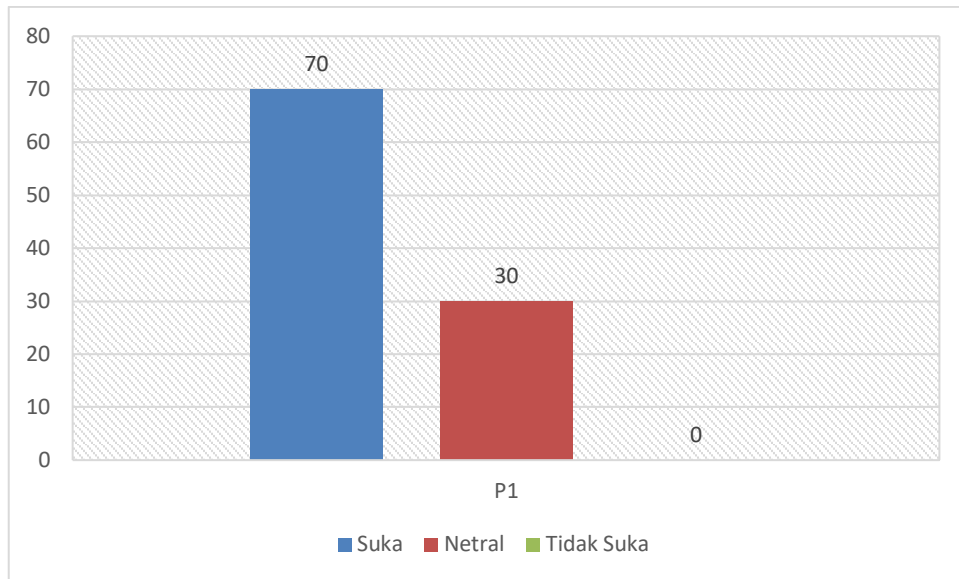
Gambar. Grafik Persentase Distribusi Penilaian Panelis Terhadap Warna Pada Jukut Ares Bebek

e. Penerimaan Keseluruhan

Tabel 9
Persentase Tingkat Penerimaan Keseluruhan Produk Berdasarkan Hasil Uji Penerimaan Keseluruhan Terhadap Jukut Ares

Panelitian Penelitian	Perlakuan	
	Nilai	%
1 Sangat suka	9	30,0
2 Suka	12	40,0
3 Netral	9	30,0
4 Tidak suka	0	00,0
5 Sangat tidak suka	0	00,0
Total	30	

Hasil analisis variansi daya terima ares jukut secara umum menunjukkan bahwa penambahan daging itik berpengaruh yang dapat dilihat pada Tabel 9. Hal tersebut menunjukkan bahwa persentase skor preferensi panelis dibandingkan dengan penerimaan umum ares jukut jukut bebek (Sangat suka dan suka) memiliki pengaruh, hal ini menunjukkan bahwa panelis menyukai keseluruhan jukut ares bebek. Penilaian penerimaan umum Ares Beef Jujur dipengaruhi oleh semua parameter yang diuji. Warna yang menarik, aroma yang kuat, tekstur yang lembut dan rasa yang enak menjadi faktor penerimaan umum Aresankkajujukut. Rangkuman hasil uji persentase yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan daya terima keseluruhan. Hasil ini ditentukan berdasarkan analisis sampel dan uji penerimaan sensorik.



Gambar. Grafik Persentase Distribusi Penilaian Panelis Terhadap Penerimaan Keseluruhan Pada Jukut Ares Bebek

B. Pembahasan

1. Bahan dari segi bumbu – bumbu yang digunakan dalam proses pembuatan jukut ares bebek setelah melakukan Uji rasa, tekstur, aroma, warna, dari segi cita rasa pendapat penelis terhadap penggunaan bumbu yang lebih dominan rasa bawang merah, cabai, serai, lengkuas dan jahe serta bumbu – bumbu yang lain penggunaannya cukup baik dan pas untuk rasa yang gurih dari santan yang digunakan yang dimana dalam pengamatan pembuatan jukut ares bebek ini dari rasa mendapatkan rasa yang gurih. Dan tekstur yang sangat lembut sehingga saat melakukan uji terhadap panelis sangat menyukai dari segi tekstur yang dihasilkan dari jukut ares bebek yang dimana batang pisang yang lembut dari segi perebusan yang pas sehingga mendapatkan tesktur jukut ares yang lembut dengan penambahan daging bebek yang sangat berpengaruh dari pengamatan jukut ares bebek. Aroma Jukut Ares Bebek Aroma yang dihasilkan yang digunakan adalah bumbu – bumbu (rempah – rempah) seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, serai, lengkuas dan santan sangat mempengaruhi dari segi aroma jukut ares bebek pada saat uji aroma panelis sangat suka terhadap aroma jukut ares bebek. Warna dari jukut ares, warna yang dihasilkan pada saat uji warna terhadap jukut ares bebek panelis lumayan menyukai dari segi warna yang dihasilkan. Warna yang kuning tidak pucat. Dipengaruhi dari penggunaan santan dan bumbu – bumbu yang lainnya.

a. Rasa

Rasa Jukut ares bebek merupakan factor yang menentukan cita rasa makanan yang ditentukan oleh rangsangan indra pengecap. Hasil dari uji analisis jukut ares bebek terhadap rasa menunjukkan bahwa penggunaan bumbu – bumbu yang digunakan sangat berpengaruh dari segi rasa terutama penggunaan dari bawang merah, serai, lengkuas, cabai, dan kunyit yang lebih mencolok dan penambahan daging bebek menamahi dari segi rasa yang telah di uji kepada panelis hingga mendapat nilai pada tabel 10 kesukaan panelis terhadap rasa jukut ares bebek mencapai 70% sangat suka dan suka, 20% Netral dan tidak suka 10% jadi hal ini menandakan panelis sangat menyukai rasa jukut ares bebek. Rasa dapat didefinisikan sebagai masukan dari panelis karakteristik dari ciri khas rasanya yang unik dan gurih sehingga mencapai 70% dan beberapa panelis kurang menyukai dari segi rasanya yang agak terlalu pedas hingga mencapai nilai 10%.

b. Tekstur

Tekstur merupakan komponen yang mempengaruhi tingkat rasa atau penerimaan penampilan, seperti kelembutan atau kekerasan tekstur makanan. Hasil dari uji analisis tekstur jukut ares bebek menunjukkan bahwa penggunaan dari batang pohon pisang dan daging bebek sangat mempengaruhi dari segi tersktur menunjukkan bahwa nilai pada tabel 11 kesukaan mencapai 73,3 sangat suka dan suka, netral 20% dan tidak suka 6,6% jadi hal ini menandakan panelis sangat menyukai dari segi tekstur jukut ares bebek. Tekstur dapat didefinisikan sebagai masukan dari panelis teksturnya yang batang pohon pisang yang lembut tidak terlalu hancur dan daging bebek yang tidak terlalu keras.

c. Aroma

Rasa makanan adalah bau yang diciptakan oleh bahan dan bumbu yang digunakan dalam makanan olahan. Dalam hal ini, aroma merupakan daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang penciuman. Hasil uji analitik wewangian Ares Kuning Jukut. Hasil total pada Tabel 13. Persentase Sangat Disukai dan Disukai: 46,7%, Persentase Netral: 40%, dan Persentase Tidak Disukai: 13,3%. Aroma Makanan Bebek Jukut Ares Aroma adalah bau yang disebabkan oleh bahan utama dan rempah-rempah (bumbu) yang digunakan dalam makanan, khususnya masakan tradisional Bali. Oleh karena itu, aroma memiliki daya tarik yang sangat kuat dan dapat merangsang indera penciuman. Rasa adalah karakteristik penting lainnya ketika mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap suatu makanan atau makanan tradisional. Pengujian rasa memerlukan indra yang lebih khusus, karena kepekaan terhadap makanan sangat ditentukan oleh cita rasa makanan tersebut dan dapat menjadi indikator penting dalam menentukan kualitas bahan makanan tersebut. Pada umumnya konsumen menyukai bahan makanan apabila memiliki cita rasa yang khas.

d. Warna

Warna Jukut Ares Bebek Warna merupakan suatu senyawa alami yang terdapat bahan makanan sehingga warna dapat menjadi karakteristik sebuah produk atau makanan. Hasil terhadap warna jukut ares bebek menunjukkan bahwa pada tabel 14 menunjukkan bahwa nilai persentase suka dan sangat suka 66,6%, netral 26,7 dan tidak suka 6,7% kesukaan panelis terhadap warna jukut ares bebek

yaitu (Sangat suka dan suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai warna jukut ares bebek.

Di atas segalanya, faktor warna muncul secara optik dan seringkali menentukan nilai suatu produk atau makanan tradisional. Menentukan kualitas bahan makanan biasanya tergantung pada warnanya. Warnanya tidak berbeda dengan warna yang seharusnya memberi penilaian tersendiri bagi penguji.

e. Penerimaan keseluruhan

Hasil analisis ragam terhadap penerimaan keseluruhan jukut ares bebek menunjukkan bahwa penambahan daging bebek pada jukut ares adalah berpengaruh dapat dilihat pada tabel 5 menunjukkan bahwa nilai pada tabel 15 persentase suka dan sangat suka 70% dan Netral 30% kesukaan panelis terhadap penerimaan keseluruhan jukut ares bebek (Sangat suka dan suka), hal ini menandakan panelis cukup menyukai penerimaan keseluruhan jukut ares bebek. Penilaian penerimaan umum Ares Beef Jujur dipengaruhi oleh semua parameter yang diuji. Warna yang menarik, aroma yang kuat, tekstur yang lembut dan rasa yang enak menjadi faktor penerimaan umum Ares Beef Jujur. Rangkuman hasil uji persentase yaitu rasa, tekstur, aroma, warna dan daya terima keseluruhan. Hasil ini ditentukan berdasarkan analisis sampel dan uji penerimaan sensorik.