BAB IV

HASIL PENGAMATAN

A. Hasil Pengamatan

1. Gambaran Umum SMA Negeri 2 Bangli

Gambar 2

SMA Negeri 2 Bangli

SMA Negeri 2 Bangli merupakan salah satu sekolah menengah atas berada di bawah naungan Kementerian Pendidikan dan Kebudayaan yang terletak di Kabupaten Bangli tepatnya di Jalan Nusantara, Kelurahan Kubu, Kecamatan Bangli. Fasilitas yang terdapat di SMA Negeri 2 Bangli, yaitu ruang kepala sekolah, ruang kelas, laboratorium IPA, laboratorium bahasa, laboratorium komputer, perpustakaan, ruang guru, aula, UKS, koperasi, ruang bimbingan konseling (BK), WC, ruang ibadah, serta fasilitas lainnya. Jumlah siswa di SMA Negeri 2 Bangli yaitu 809 orang dengan rincian dapat dilihat pada tabel 3. Jumlah pengurus osis periode 2021/2022 sebanyak 51 orang.

Tabel 3

Siswa SMA Negeri 2 Bangli

Kelas	Laki-laki	Perempuan	Jumlah
X	149	114	263
XI	151	110	261
XII	174	111	285
Jumlah	474	335	809

Tenaga pengajar yang terdapat di SMA Negeri 2 Bangli sebanyak 55 orang dengan rincian dapat dilihat pada tabel 4.

Tabel 4

Tenaga Pengajar SMA Negeri 2 Bangli

Tenaga Pengajar	Jumlah
Guru PNS	40
Guru OJTM	12
Guru Tidak Tetap Honor Komite	2
Guru Kontrak Provinsi	1
Jumlah	55

2. Karakteristik Subjek Pengamatan

a. Jenis Kelamin

Berdasarkan jenis kelamin, hasil pengumpulan data subjek pengamatan berjenis kelamin laki-laki sebanyak 8 orang (53%) dan perempuan sebanyak 7 orang (47%).

Tabel 5

Karakteristik Subjek Pengamatan Berdasarkan Jenis Kelamin

Hasil Pengamatan		
Kategori	f	%
Laki-laki	8	53
Perempuan	7	47
Jumlah	15	100

b. Umur

Berdasarkan umur, hasil pengumpulan data subjek pengamatan remaja yang berumur 17 tahun sebanyak 8 orang (53%) dan yang berumur 16 tahun sebanyak 7 orang (47%).

Tabel 6

Karakteristik Subjek Pengamatan Berdasarkan Umur

Hasil Pengamatan		
Kategori	f	%
17 tahun	8	53
16 tahun	7	47
Jumlah	15	100

3. Gambaran Jamu Cemcem

Gambar 3

Jamu Cemcem

Loloh atau jamu cemcem adalah hasil produksi rumah tangga yang terdapat di Desa Penglipuran, Kubu, Bangli. Beradasarkan hasil wawancara, bahan yang digunakan dalam jamu cemcem milik Meme Nyampuh ini adalah daun cemcem, kelapa muda, dan juga bumbu rujak. Harga jamu cemcem masih tergolong terjangkau mulai dari Rp. 2.500 hingga Rp. 4.000 per botolnya, tergantung dari botol wadah yang digunakan.

4. Uji Organoleptik

a. Rasa

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasa jamu cemcem nilai tertinggi yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka). Nilai rata-rata pada penilaian rasa yaitu 3,6 ≈ 4 (suka). Hasil analisis organoleptik rasa jamu cemcem menunjukkan persentase 72% termasuk ke dalam kategori cukup.

Tabel 7

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Rasa Jamu Cemcem

Hasil Pengamatan				
Kriteria	Skala	f	Skor	%
Sangat Suka	5	5	25	33,33
Suka	4	4	16	21,33
Netral	3	1	3	4
Tidak Suka	2	5	10	13,33
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
JUMLAH		15	54	72

b. Warna

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasa jamu cemcem nilai tertinggi yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka). Nilai rata-rata pada penilaian warna yaitu 3,6 ≈ 4 (suka). Hasil analisis organoleptik warna jamu cemcem menunjukkan persentase 72% termasuk ke dalam kategori cukup.

Tabel 8

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Warna Jamu Cemcem

Hasil Pengamatan				
Kriteria	Skala	f	Skor	%
Sangat Suka	5	1	5	6,67
Suka	4	8	32	42,67
Netral	3	5	15	20
Tidak Suka	2	1	2	2,67
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
JUMLAH		15	54	72

c. Konsistensi

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap konsistensi jamu cemcem nilai tertinggi yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 3 (netral). Nilai rata-rata pada penilaian konsistensi yaitu 3,7 ≈ 4 (suka). Hasil analisis organoleptik konsistensi jamu cemcem menunjukkan persentase 72% termasuk ke dalam kategori cukup.

Tabel 9

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Konsistensi Jamu Cemcem

Hasil Pengamatan				
Kriteria	Skala	f	Skor	%
Sangat Suka	5	2	10	13,33
Suka	4	5	20	26,67
Netral	3	8	24	32
Tidak Suka	2	0	0	0
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
JUMLAH		15	54	72

d. Aroma

Berdasarkan hasil uji organoleptik terhadap rasa jamu cemcem nilai tertinggi yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka). Nilai rata-rata pada penilaian aroma yaitu 3,5 ≈ 4 (suka). Hasil analisis organoleptik aroma jamu cemcem menunjukkan persentase 67% termasuk ke dalam kategori cukup.

Tabel 10

Hasil Uji Organoleptik Terhadap Aroma Jamu Cemcem

Hasil Pengamatan				
Kriteria	Skala	f	Skor	%
Sangat Suka	5	1	5	6,67
Suka	4	7	28	37,3
Netral	3	3	9	12
Tidak Suka	2	4	8	10,67
Sangat Tidak Suka	1	0	0	0
JUMLAH		15	50	67

B. Pembahasan

Berdasarkan hasil pengamatan karakteristik subjek pengamatan berjenis kelamin laki-laki sebanyak 8 orang (53%) dan perempuan sebanyak 7 orang (47%). Dilihat dari umur, subjek pengamatan berumur 17 tahun sebanyak 8 orang (53%) dan 16 tahun sebanyak 7 orang (47%).

Rasa merupakan penerimaan dari indera pengecap meliputi rasa asin, manis, asam, dan pahit disebabkan oleh bahan yang terlarut dalam mulut. Berdasarkan hasil analisis uji organoleptik penilaian terhadap rasa memperoleh persentase 72% dengan kategori cukup. Penilaian tertinggi pada penilaian rasa jamu cemcem yaitu 5 (sangat suka) dan penilaian terendah yaitu 2 (tidak suka). Nilai rata-rata pada penilaian rasa yaitu 3,6 ≈ 4 (suka). Jamu cemcem memiliki cita rasa yang unik seperti rasa asam, asin, manis, pedas dan juga sedikit kecut. Rasa asam dari jamu cemcem didapat karena penambahan tamarin alias buah asam, rasa manis dan asin di peroleh dari komposisi gula dan garam, sedangkan rasa pahit didapat dari daun cemcem (Aryasa et al., 2021).

Variasi rasa yang dihasilkan bergantung terhadap ketepatan dari komposisi dan jenis bahan yang dipergunakan. Menurut (Suswanti, 2013) perbedaan penilaian terhadap rasa disebabkan karena perbedaan selera.

Warna merupakan aspek yang sangat penting dalam penampilan suatu hidangan. Berdasarkan hasil analisis uji organoleptik penilaian terhadap warna memperoleh persentase 73% dengan kategori cukup. Nilai 5 (sangat suka) merupakan nilai tertinggi pada penilaian terhadap warna dan nilai 2 (tidak suka) merupakan nilai terendah. Nilai rata-rata pada penilaian rasa yaitu 3,6 ≈ 4 (suka). Jamu cemcem memiliki warna hijau segar yang berasal dari warna daun cemcem. Menurut (Astawan, 2008) dalam (Batubara & Pratiwi, 2019) menyebutkan bahwa di dalam seni tata saji, warna merupakan salah satu faktor yang akan menjadi nilai jual suatu hidangan. Kombinasi warna yang menarik sangat mempengaruhi selera makan bagi seseorang.

Konsistensi adalah sensasi tekanan yang dirasakan saat di dalam mulut (pada waktu digigit, dikunyah ataupun ditelan). Tekstur atau konsitensi makanan juga merupakan komponen yang turut memberikan cita rasa makanan karena sensivitas panca indera pengecap yang di pengaruhi oleh konsitensi makanan (Suswanti, 2013). Hasil analisis uji organoleptik konsistensi jamu cemcem menunjukkan persentase 72% termasuk kedalam kategori cukup. Penilaian tertinggi pada konsistensi jamu cemcem yaitu 5 (sangat suka) dan penilaian terendah yaitu 3 (netral). Nilai rata-rata pada penilaian konsistensi jamu cemcem yaitu yaitu 3,7 ≈ 4 (suka). Konsistensi dari jamu cemcem menyerupai seperti air. Konsistensi pada jamu cemcem dapat dirasakan pada saat diminum. Tekstur dan konsistensi bahan akan mempengaruhi cita rasa suatu bahan (Khusna, 2017).

Aroma yang disebarkan oleh suatu hidangan mempunyai daya tarik yang kuat dalam merangsang indera penciuman sehingga dapat membangkitkan selera. Hasil analisis uji organoleptik tehadap aroma jamu cemcem menunjukkan persentase 67% termasuk ke dalam kategori cukup. Nilai tertinggi yaitu 5 (sangat suka) dan nilai terendah yaitu 2 (tidak suka). Nilai rata-rata pada penilaian aroma jamu cemcem yaitu 3,5 ≈ 4 (suka). Jamu cemcem memiliki aroma yang pekat yang berasal dari daun cemcem. Menurut (Batubara & Pratiwi, 2019) aroma dapat dikaitkan dengan keberadaan senyawa yang dapat ditimbulkan kesan tertentu hanya dengan dicium saja.