

KECOMBRANG SEBAGAI BAHAN ALTERNATIF DALAM PEMBUATAN SELAI

Kecombrang as An Alternative Ingredient in Making Jams

Nurul Sukma Lestari ^{1)*}, Tommy Anjasmara Putra²

Hotel Management Department, Faculty of Economic and Communication
 Bina Nusantara University.

Diterima 03 September 2019 / Disetujui 6 November 2019

ABSTRACT:

Since long time ago, Indonesia is well-known as one of the most spices-producing countries. Indonesian special spices come from tree bark, fruit, flowers, leaves, roots and many more. One of the spices that can be found in many areas is Kecombrang. Kecombrang is one of the plants that grow in the tropics so besides of Indonesia it can also be found in Malaysia or Thailand. In Indonesia, kecombrang is used as an additional ingredient in traditional cuisine in several regions such as North Sumatra, Java and Bali. Part of kecombrang that is used in cooking is the flower that has not bloomed and the inside of the stem. The taste of kecombrang itself is rather acidic with a strong special aroma. Because of its strong aroma and sour taste, kecombrang is widely used for fish or seafood-based dishes. Kecombrang is also widely used for soup and addition to traditional sambal. With the development of food processing, some have started to process kecombrang into syrup. The purpose of this study is to find out whether kecombrang can be used as a basic ingredient in making jam and whether people like it and will buy it if there is one. The method used is through the test of preference and is described in quantitative and qualitative descriptive forms. Data obtained through questionnaires and literature study. The result is of this research, there is a preference for jams made from kecombrang which is seen in terms of color, taste, aroma, and texture. And most respondents are willing to buy kecombrang jam if the jam is already on the market. The conclusion obtained is kecombrang can be used as an alternative material in making jam.

Keywords: *Kecombrang, spices, jam, traditional dishes*

ABSTRAK:

Sejak jaman dahulu Indonesia terkenal sebagai salah satu negara penghasil rempah-rempah yang sangat beragam jenisnya. Rempah-rempah khas Indonesia ada yang berasal dari kulit pohon, buah, bunga, daun, akar dan masih banyak lagi. Salah satu rempah yang dapat ditemukan di banyak daerah adalah Kecombrang. Kecombrang sebetulnya adalah salah satu tanaman yang tumbuh di daerah tropis, sehingga selain di Indonesia dapat juga ditemukan di daerah Malaysia ataupun Thailand. Di Indonesia kecombrang dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada masakan tradisional di beberapa daerah seperti Sumatera Utara, Jawa dan Bali. Bagian dari kecombrang yang dipergunakan dalam masakan adalah bunga yang belum mekar dan bagian dalam dari tangkainya. Rasa dari kecombrang sendiri bersifat agak asam dengan aroma kuat yang khas. Karena aroma yang kuat dan rasanya yang asam maka kecombrang banyak digunakan untuk masakan yang berbahan dasar ikan atau seafood. Kecombrang juga banyak digunakan untuk makanan yang berkuah dan menjadi tambahan pada sambal. Dengan semakin berkembangnya dunia pengolahan makanan mulai ada yang mengolah kecombrang mejadi sirup. Tujuan dari penelitian ini adalah ingin mengetahui apakah kecombrang dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan selai dan apakah masyarakat menyukai dan akan membeli jika selai kecombrang sudah ada yang menjual. Metode yang dilakukan adalah melalui uji kesukaan dan dijabarkan dalam bentuk kuantitatif dan deskriptif kualitatif. Data didapatkan melalui kuisioner dan studi pustaka. Hasil yang didapatkan adalah sudah adanya kesukaan pada selai yang berbahan dasar kecombrang yang dilihat dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Dan sebagian besar responden bersedia untuk membeli selai kecombrang jika selai tersebut sudah ada dipasaran. Kesimpulan yang didapatkan adalah kecombrang dapat dijadikan bahan alternative dalam pembuatan selai.

Kata kunci: Kecombrang, rempah, selai, masakan tradisional

*Korenspondensi Penulis

Email : nurul.lestari@binus.edu

Pendahuluan

a. Latar Belakang

Indonesia memiliki daerah yang sangat luas terhampar dari ujung barat sampai dengan ujung timur. Setiap wilayah di Indonesia memiliki makanan daerah yang menjadi ciri dari daerah tersebut (Tyas 2017). Masakan daerah dapat menjadi salah satu lambang yang menunjukkan nasionalisme suatu bangsa dan menjadikannya suatu identitas bangsa (Rahman 2018). Bumbu atau rempah-rempah yang digunakan dalam suatu masakan daerah dapat menjadi suatu ciri khas dari makanan tersebut (Susiarti and Setyowati 2005). Seperti yang sudah dikenal sejak dahulu bahwa Indonesia merupakan negara penghasil rempah-rempah yang sangat berlimpah di tiap daerahnya (Hakim 2015).

Rempah adalah bumbu yang berasal dari tumbuhan yang bersifat aromatik yang digunakan dalam dunia kuliner sebagai penambah rasa, aroma, dan juga dapat menjadi pengawet makanan (Robi, Kartikawati and Muflihati 2019).

Rempah dapat berbentuk kering ataupun segar yang berasal dari bagian tertentu dari tanaman, seperti kulit pohon, akar, bunga, buah, daun ataupun biji (Rhosyana 2016).

Saat ini permintaan akan makanan tradisional Indonesia semakin meningkat (Agmasari 2017).

Peluang untuk membuat usaha yang bergerak dibidang makanan tradisional sangatlah terbuka luas karena Indonesia memiliki berbagai macam kuliner yang berbeda-beda disetiap daerahnya (Sari 2019).

Rempah menjadi salah satu bahan yang penting di dalam masakan Indonesia yang akan memberikan keunikan untuk tiap masakan tradisional daerah (Markaindo Selaras 2015).

Beberapa waktu terakhir ini perhatian banyak orang sedang terpusat pada kecombrang karena kandungannya

yang banyak bermanfaat (Muawanah, et al. 2012).

Kecombrang sudah sejak lama dimanfaatkan oleh masyarakat (Naufalin, Rukmini and Arsil 2018).

Kecombrang merupakan tanaman rempah yang terdapat dalam rumpun Zingiberacea yang merupakan asli dari Indonesia (Simatupang, Djayus and Suryanto 2018) dan digunakan juga sebagai bahan penambah citarasa pada makanan (Rusanti, et al. 2017). Orang Indonesia mengenal kecombrang dalam berbagai nama sesuai dengan asal daerahnya.

Seperti di Bali kecombrang dikenal dengan nama "bongkot", di Jawa Barat dengan nama "honje", kemudian ada "kencong atau kincung" untuk daerah Sumatera Utara dan "sambuung" di Sumatera Barat (Simatupang, Djayus and Suryanto 2018). Di Indonesia kecombrang banyak digunakan sebagai bahan tambahan dalam makanan seperti pecel dan sebagai lalapan (Syarif, Sari and Ahmad 2015).

Kecombrang merupakan salah satu tanaman yang dapat dipergunakan hampir seluruh bagiannya (Windiyartono, Riyanti and Wanniatie 2016).

Menurut Istianto dalam (Fitriansyah, Muchsiri and Alhanannasir 2017), bahwa ekstrak bubuk batang kecombrang dalam air dengan konsentrasi sebanyak 6% memiliki aktivitas antikapang dan anti bakteri basilus cereus.

Haraguchi et al dalam (Windiyartono, Riyanti and Wanniatie 2016) menemukan bahwa kecombrang memiliki aktivitas antimikroba.

Dari uraian diatas menunjukkan bahwa kecombrang adalah salah satu rempah yang sudah dikenal di beberapa daerah di Indonesia dan juga sudah dimanfaatkan secara luas.

Berbagai olahan sudah dibuat dengan berbahan dasar kecombrang.

Peneliti disini ingin melakukan suatu uji coba terhadap bunga kecombrang yang akan dijadikan selai.

b. Tujuan dan Manfaat Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah

1. Ingin mengetahui apakah kecombrang dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan selai
2. Apakah ada tingkat kesukaan panelis terhadap selai berbahan dasar kecombrang
3. Apakah panelis bersedia untuk membeli selai berbahan dasar kecombrang

Manfaat penelitian ini adalah:

1. Dapat mencari alternative lain untuk pembuatan selai
2. Menambah pengetahuan tentang daya guna dari kecombrang

Tinjauan Pustaka

Kecombrang

Indonesia kecombrang yang memiliki nama lain *Etlingera elatior* sangat mudah untuk didapatkan, dan seringkali dijadikan campuran beberapa makanan untuk menambah rasa (Rian 2019).

Secara umum masyarakat Indonesia menggunakan bunga kecombrang sebagai bumbu masakan (Sagala, Prabowo and Rusli 2016). Kecombrang (*Nicolaia speciosa*) merupakan tanaman rimpang yang memiliki bunga dengan bentuk menyerupai jantung pisang yang berwarna merah muda dan beraroma harum pedas (Berliandi and Sari 2017).

Memiliki rasayang agak asam, sedikit rasa pedas dan ditambah dengan aromanya yang khas kecombrang banyak juga digunakan untuk makanan berbahan dasar ikan atau seafoodagar dapat menutup aroma amis yang biasa muncul (Setya 2019). Kecombrang selain dipergunakan oleh orang Indonesia, sekarang ini juga mulai banyak digunakan oleh para chef

International, yang dikenal dengan nama ginger torch (Setya 2019).

Di daerah Bengkulu yaitu Rejang Lebong, merupakan tempat tumbuh suburnya kecombrang. Yang biasanya tumbuh liar di seputar hutan damar, mahogany ataupun pinus (Maharrani 2017).

Kecombrang yang termasuk dalam keluarga Zingiberaceae ini tersebar di negara Asia seperti Indonesia, Malaysia, New Guinea dan Thailand (Poulsen 2007).

Kecombrang selain dipergunakan sebagai penambah rasa pada makanan juga memiliki banyak manfaat yang sudah dibuktikan dalam berbagai penelitian seperti seperti antioksidan, anti kanker dan bisa dijadikan pengawet makanan (Farida and Maruzy 2016).

Dalam data komposisi pangan Indonesia dalam 100gram kecombrang segar mengandung energi sebanyak 34 kalori, 6,7 ram karbohidrat, 2.6 ram serat, 1gram lemak, 60 mg kalsium, 16 mg fosfor dan 1 mg zat besi (Setiaji 2018).

Penggunaan dari kecombrang pun berbeda-beda tergantung dari daerahnya, seperti daerah Sumatera kecombrang digunakan sebagai sambal dan bahan tambahan untuk gulai, Jawa Barat memanfaatkan sebagai lalapan, Banyumas menggunakan sebagai salah satusayuran dari pecel, Sulawesi menjadikan sebagai bumbu dasar ikan kuah kuning dan negara tetangga yaitu Singapore dan Malaysia menggunakan sebagai bahan dasar pembuatan asam laksa (Indonesia.go.id 2019).

Bunga merupakan bagian paling umum yang digunakan sedangkan batang dari kecombrang digunakan jika memerlukan rasa yang lebih kuat untuk dari sebuah makanan (Wongso 2016).

Sedangkan cara pemilihan bunga yang baik menurut (Salans 2011) adalah:

- a. Bunga kecombrang harus gemuk dan berisi.
- b. Tidak terdapat kelopak bunga yang kering dan rusak.
- c. Berwarna cerah.

Ciri bunga kecombrang yang segar adalah pada bagian ujungnya berwarna merah muda dan memiliki gradasi merah muda, putih dan hijau (Wongso 2016).

Untuk cara penggunaan yang baik adalah dengan cara diiris halus agar aroma kecombrang tidak mendominasi rasa dan jangan menggunakan kecombrang yang sudah berwarna kekuningan karena rasanya sudah hilang (Wongso 2016).

Penyimpanan kecombrang di dalam lemari pendingin paling lama adalah dua minggu (Wongso 2016).

Bunga kecombrang mempunyai rasa dan bau yang khas (Molerman, Harun and Rossi 2014) banyak digunakan untuk makanan dan obat-obatan tradisional dikarenakan kandungan alaminya yang cukup banyak diantaranya seperti, lemak, protein, karbohidrat dan lain sebagainya (Fadiyah, et al. 2018).

Tanaman kecombrang selain digunakan sebagai bahan tambahan pada masakan juga dapat dijadikan pengawet alami guna menggantikan pengawet kimiawi yang berbahaya untuk tubuh (Naufalin, Rukmini and Arsil 2018).

Kecombrang mulai dari akar, bunga, batang dan akar dapat dimanfaatkan untuk pembuatan makanan dan minuman (Saludung 2015).

Untuk pecel digunakan bunga kecombrang yang sudah mekar dan berwarna merah muda, untuk sambal dan tumis kecombrang digunakan bunga kecombrang yang masih kuncup sehingga akan memberikan rasa yang gurih, selain itu kecombrang juga dimanfaatkan untuk dodol dan sirup (Akbar 2019).

Tetapi menurut Chef Ragil dalam (Lestari 2015) tidak semua masakan dapat ditambahkan dengan kecombrang, contohnya opor dan kari adalah masakan yang tidak cocok jika dicampur dengan kecombrang karena aroma dan rasa kecombrang yang sangat kuat dibandingkan dengan bumbu yang lainnya.

Selain diolah untuk makanan kecombrang juga memiliki kegunaan lain, yaitu dapat menghilangkan bau tidak sedap pada tubuh jika digunakan sebagai bahan dasar sabun, dapat membantu sirkulasi darah dan membersihkan darah, mengatasi beragam gangguan kulit dan juga dapat menjadi penetralisir cairan asam lambung (Sutinah 2018).

Selai

Menurut Sidauruk dalam (Pandiangan, Hamzah and Rahmayuni 2017) selai atau dalam bahasa Inggrisnya kita kenal dengan jam, adalah merupakan suatu produk olahan yang diawetkan dan berbahan dasar buah yang dihancurkan serta penambahan gula dengan atau tanpa air. Tekstur dari selai adalah kental atau setengah padat karena terdiri dari 45% berat daging buah dan 55% berat gula (Sidauruk 2011).

Menurut Margono dalam (Sidauruk 2011) sebaiknya selai memiliki warna yang cerah, bening, bertekstur seperti lentur dan memiliki rasa buah yang kuat. Adapun syarat buah yang dapat dijadikan selai adalah buah yang sudah masak tetapi tidak busuk (Sidauruk 2011). Penggunaan buah-buahan yang masih segar dapat meningkatkan kualitas dari selai dan memberikan rasa yang segar (Kumparan food 2018).

Asal kata selai adalah gelée yang berasal dari Bahasa Perancis, dan pada tahun 1561 marmalade (campuran jeruk, kulit jeruk dan gula) pertama kali dibuat

untuk Ratu Mary dari Scotland untuk mengatasi mabuk laut (JawiHerbs 2016) Kemudian pada tahun 1880 pertama kali selai kacang dibuat oleh seorang dokter di Amerika bernama Ambrose Straub. Dan pada tahun 1917 Paul Welch membuat selai dengan menggunakan buah anggur dari jenis Concord yang kemudian dinamakan Grapelade (Ananda 2017).

Dalam pembuatan selai harus menggunakan buah yang memiliki kandungan pektin dan asam agar dapat menghasilkan kualitas yang baik, adapun sifat dari selai yang baik mutunya harus memiliki:

- 1) warna yang cerah;
- 2) konsistensi;
- 3) buah tersebar merata;
- 4) tekstur yang halus;
- 5) memiliki aroma alami buah;
- 6) berbentuk gel dan tidak berair; dan
- 7) tidak adanya kristalisasi yang disebabkan karena kandungan gula yang terlalu banyak (Suryani 2004).

Buah Tangan/Oleh-oleh

Buah tangan atau oleh-oleh adalah suatu produk yang biasanya tersedia di suatu tempat tujuan wisata, yang biasanya merupakan ciri khas dari daerah tersebut. Atau dapat dikatakan bahwa buah tangan adalah sesuatu yang dibawa dari bepergian (Rasunto 2018).

Soedarsono dalam (Samodro 2018) menyebutkan bahwa makanan dan minuman dapat dijadikan suatu buah tangan dikarenakan makanan atau minuman tersebut memiliki ciri khas, dimana buah tangan itu sendiri haruslah memiliki syarat sebagai berikut:

- 1) Makanan dan minuman yang dijadikan buah tangan dapat menjadi pengingat akan suatu

tempat tujuan wisata (memorabilia);

- 2) Memiliki bentuk yang ringkas, kecuali dan tidak sulit untuk dibawa;
- 3) Harga yang murah;
- 4) Tidak memiliki nilai yang sakral;
- 5) Mempunyai citra rasa yang khas.

Menurut salah seorang pakar gastronomi di Indonesia, yaitu Moerdijati Gardjito, makanan atau minuman yang dapat dijadikan suatu ciri khas dari suatu daerah harus memenuhi beberapa persyaratan, diantaranya adalah:

- 1) Makanan harus memiliki asal usul yang jelas;
- 2) Penggunaan bahan wajib diproduksi setempat;
- 3) Masyarakat setempat menguasai makanan tersebut.
- 4) Pengolahan diharapkan menggunakan peralatan yang dipahami oleh masyarakat setempat
- 5) Memiliki citarasa yang disukai dan digemari bahkan dirindukan jika tidak berada di tempat tersebut (Fizriyani 2017).

Metode Penelitian

Desain penelitian yang digunakan adalah ekperimental. Dimana penelitian ekperimental adalah suatu prosedur dalam penelitian kuantitatif yang ditentukan oleh peneliti apakah suatu kegiatan atau materi membuat perbedaan dalam hasil untuk peserta (Creswell 2012).

Penelitian ini menggunakan cara eksperimen untuk mengetahui apakah kecombrang dapat dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan selai, selain itu peneliti juga ingin mengetahui apakah selaiberbahan dasar kecombrang

disukai oleh panelis. Hasil dari penelitian ini bersifat kuantitatif deskriptif.

Sumber Data

Ada dua data yang dipergunakan, yaitu data primer dan sekunder. Data primer adalah data yang didapatkan melalui penyebaran kuisisioner, kemudian data tersebut diolah, disimpulkan dan didapatkan hasil akhir dari penelitian, atau dengan kata lain data primer adalah data yang diberikan secara langsung kepada pengumpul data (Sugiyono 2017).

Sedangkan Data sekunder adalah data yang didapatkan secara tidak langsung melalui membaca buku, literatur ataupun media lain dimana data tersebut dipelajari dan dipahami guna dipakai dalam penelitian yang sedang dilakukan (Sugiyono 2017).

Panelis

Dalam penelitian ini ingin mengetahui kesukaan terhadap suatu produk maka digunakan panelis tidak terlatih. Dimana panelis tidak terlatih adalah panelis yang tidak memiliki tingkat sensitivitas yang tinggi, tetapi hasil lebih didasarkan pada keadaan sosial, asal daerah dan lain-lain (Sofiah and Achyar 2008). Untuk panelis tidak terlatih semakin besar jumlahnya akan semakin baik hasil yang di dapatkan, dan panelis ini dapat digunakan untuk pengujian kesukaan atau kemauan pada suatu produk (Sofiah and Achyar 2008).

Jumlah Panelis

Dalam penelitian ini akan digunakan delapan puluh (80) panelis (Sofiah and Achyar 2008) untuk melakukan uji kesukaan terhadap hasil jadi selai yang berbahan dasar kecombrang.

Uji Hedonik (uji kesukaan)

Uji kesukaan adalah suatu uji dimana panelis diminta menanggapi secara pribadi tentang suatu produk

dimana dikemukakan adakah kesukaan atau ketidaksukaan, yang diwujudkan dalam tingkat kesukaan (Girindra 2016). Dimana tingkat kesukaan itu disebut juga dengan skala hedonik, seperti sangat suka, suka, agak suka, agak tidak suka, netral, sangat tidak suka (Gusfahmi 2011).

Uji hedonik sifatnya adalah spontan atau dilakukan pada saat itu juga dimana panelis diminta untuk menilai suatu produk secara langsung tanpa membandingkan dengan produk yang lain (Gusfahmi 2011).

Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini digunakan metode penelitian kuantitatif dengan menggunakan instrument berupa kuisisioner. Dimana kuisisioner adalah salah satu teknik pengumpulan data yang sangat bermanfaat jika peneliti sudah mengetahui data yang diharapkan dari responden yang dituju. Adapun kuisisioner dapat berupa pertanyaan tertutup maupun terbuka dan dapat dibagikan secara langsung dengan cara tatap muka dengan responden ataupun melalui internet (Sugiyono 2017).

Adapun skala pengukuran yang digunakan pada penelitian ini adalah skala hedonik. Dimana menurut (Sugiyono 2017) skala pengukuran adalah suatu acuan yang digunakan untuk menentukan panjang pendeknya interval yang terdapat dalam alat ukur sehingga akan menghasilkan data kuantitatif. Skala hedonik atau tingkat kesukaan yang dirubah menjadi skala numerik dengan data numerik inilah akan dapat dilakukan Analisa statistik.

Adapun skala hedonik yang digunakan dalam penelitian ini adalah Amat Sangat Suka (6), Sangat Suka (5), Suka (4), Agak Suka (3) Netral (2), dan Tidak Suka (1) (Sofiah and Achyar 2008).

Hasil Dan Pembahasan

Penelitian menggunakan kuisisioner yang digunakan sebagai bahan pendukung dalam penelitian ini guna mendapatkan hasil apakah selai berbahan dasar kecombrang disukai dan apakah panelis bersedia untuk membeli jika selai sudah tersedia untuk dijual dan dapat juga dijadikan sebagai oleh-oleh atau buah tangan. Penyebaran kuisisioner dilakukan di Bekasi yang terdiri dari orang bekerja dan mahasiswa suatu perguruan tinggi swasta. Pemilihan panelis dilakukan karena anak muda sekarang ini mau mencoba makanan baru.

Terdapat delapan puluh responden yang dibagikan kuisisioner dan mencoba selai berbahan dasar kecombrang. Adapun penilaian dilakukan dengan cara memilih salah satu angka yang mencerminkan pendapat masing-masing panelis, dimana angka tersebut terdiri dari: amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2), dan tidak suka (1). Kesukaan panelis terhadap selai berbahan dasar kecombrang dilihat dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Hasil yang didapatkan dari penyebaran kuisisioner adalah sebagai berikut :

Gambar 1. Hasil Uji Kesukaan pada Selai berbahan dasar Kecombrang
 Sumber: Peneliti, 2019

Dilihat dari hasil pengolahan kuisisioner diatas untuk segi warna dari selai berbahan dasar kecombrang dari kedelapan puluh panelis mendapatkan hasil adalah ada 3 orang yang tidak menyukai warnanya, 10 orang memberikan penilaian netral, 19 orang memiliki penilaian agak suka terhadap selai yang diuji coba, 23 orang menyatakan suka akan warnanya dan

ada 19 orang yang memberi penilaian sangat suka. Sedangkan 6 orang lainnya menyatakan amat sangat suka terhadap warna dari selai yang berbahan dasar kecombrang.

Dilihat dari hasil pengolahan kuisisioner diatas untuk segi Aroma dari selai berbahan dasar kecombrang dari kedelapan puluh panelis mendapatkan hasil adalah ada 8 orang yang tidak menyukai aroma dari selai berbahan dasar kecombrang, 14 orang menyatakan netral, ada 22 orang yang memberikan penilaian agak suka akan aroma selai berbahan dasar kecombrang, 20 orang memberi penilaian suka, dan 14 orang menyatakan sangat suka. Sedangkan 2 orang memberi penilaian amat sangat suka akan aroma dari selai berbahan dasar kecombrang.

Dilihat dari hasil pengolahan kuisisioner diatas untuk segi Tekstur dari selai berbahan dasar kecombrang dari kedelapan puluh panelis mendapatkan hasil adalah ada 4 orang yang menyatakan tidak suka dengan tekstur dari selai berbahan dasar kecombrang, 12 orang netral, 17 orang menyatakan agak suka dengan teksturnya, sebanyak 32 orang memberikan penilaian suka akan tektur dari selai berbahan dasar kecombrang, dan ada 13 orang yang menilai sangat suka. Sedangkan hanya ada 2 orang yang menyatakan amat sangat suka terhadap tektur dari selai berbahan dasar kecombrang.

Dilihat dari hasil pengolahan kuisisioner diatas untuk segi Rasa dari selai berbahan dasar kecombrang dari kedelapan puluh panelis mendapatkan hasil adalah ada 15 orang yang memberi penilaian tidak suka akan rasa dari selai bernahan dasar kecombrang, 12 orang yang netral, 15 orang menyatakan bahwa mereka memiliki rasa agak suka, yang menyatakan suka ada ada sebanyak 25 orang panelis, dan 10 orang memberi

penilaian sangat suka terhadap rasa dari selai berbahan dasar kecombrang. Sedangkan ada 3 orang yang amat sangat suka dengan rasa dari selai berbahan dasar kecombrang.

Dari gambar diatas dapat dilihat bahwa nilai suka memegang angka tertinggi untuk semua variabel, baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Selain dari gambar diatas dapat juga dilihat pada tabel nilai rata-rata dibawah ini untuk tingkat kesukaan selai berbahan dasar kecombrang.

Tabel 1. Nilai rata-rata

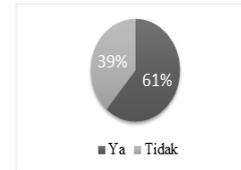
	N	Mean
Warna	80	3.79
Aroma	80	3.30
Tekstur	80	3.55
Rasa	80	3.15
Total	80	13.79
Nilai rata-rata		3.45

Sumber:Peneliti, 2019

Jika melihat dari nilai setiap variabel, yaitu warna diangka 3,79 merupakan nilai tertinggi, aroma bernilai 3.30, tekstur mendapatkan nilai sebesar 3.55, dan rasa menempati nilai terendah yaitu 3,15. Jika ditotal nilai rata-rata adalah di angka 3,45. Dapat dikatakan bahwa panelis memiliki tingkat kesukaan “agak suka” terhadap selai berbahan dasar kecombrang.

Sedangkan di dalam kuisisioner panelis juga diberikan pertanyaan apakah panelis bersedia membeli selai berbahan dasar kecombrang. Adapun hasilnya adalah dapat dilihat pada diagram di bawah ini.

Gambar 2:
 Keinginan Membeli Selai berbahan dasar Kecombrang



Sumber: Peneliti, 2019

Dari delapan puluh panelis yang menjadi responden pada saat ditanyakan apakah mereka berkeinginan untuk membeli selai berbahan dasar kecombrang, ada 49 orang responden yang menjawab iya atau sebanyak 61% sedangkan 31 responden memilih jawaban tidak yang dihitung sebanyak 39%.

Simpulan

1. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan didapatkan hasil bahwa kecombrang dapat dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan selai. Dan jika dilihat dari segi warna, aroma, tektur dan rasa selai berbahan dasar kecombrang cukup dapat diterima oleh panelis.
2. Dari hasil penelitian yang telah dilakukan terhadap selai berbahan dasar kecombrang menunjukkan adanya tingkat kesukaan panelis. Dapat dilihat pada diagram yang menunjukkan variabel warna, aroma, tekstur dan rasa panelis banyak memilih untuk skala suka. Sedangkan dari tabel nilai rata-rata secara keseluruhan juga dapat dilihat bahwa nilai yang didapatkan dari panelis sudah menunjukkan agak suka yang mengarah ke suka.
3. Dari hasil diagram dapat dilihat bahwa sebagian besar memilih untuk membeli selai berbahan dasar kecombrang

Diharapkan kedepannya hasil dari uji coba ini akan dapat menambah produk hasil olahan dari kecombrang

yang dapat meningkatkan ekonomi daerah setempat penghasil dari kecombrang. Selai berbahan dasar kecombrang ini memiliki rasa yang segar karena kandungan rasa asam dari kecombrang juga dengan aromanya yang khas, sehingga selai ini bias menjadi suatu ciri khas suatu daerah jika dijadikan oleh-oleh atau buah tangan.

Sebaiknya dilakukan penelitian yang lebih menyeluruh untuk selai berbahan dasar kecombrang ini, karena kandungan dari kecombrang yang baik untuk tubuh dan juga memiliki kandungan yang dapat menjadi pengawet makanan, sehingga selai berbahan dasar kecombrang nantinya diharapkan tidak perlu adanya penambahan bahan pengawet kimiawi. Sehingga selai berbahan dasar kecombrang benar-benar sehat untuk dikonsumsi.

Daftar Pustaka

- Agmasari, Silvita. 2017. *Makanan Indonesia Bakal Jadi Bintang pada Tahun 2017*. January 04. <https://travel.kompas.com/read/2017/01/04/093600327/makanan.indonesia.bakal.jadi.bintang.pada.tahun.2017>.
- Fadiyah, Azzah Farah, Resi Mukti Wardhani, Nurmei Rahmatika, and Siwi Pramatama Mars Wijayanti. 2018. "Eksplorasi Potensi Ekstrak Cair Daun Kecombrang yang Mengandung Antioksidan sebagai Penetralisir Radikal Bebas dalam Darah Petugas SPBU." *Jurnal LITBANG* 15: 8-16.
- Sidauruk, Mutiara Y. 2011. *Studi Pembuatan Selai Campuran Dami Nangka (Artocarpus heterophyllus) dengan Belimbing Wuluh (Averrhoa bilimbi L.)*. Thesis, Padang: Universitas Andalas.
- Akbar. 2019. *5 Resep Kuliner dari Bahan Kecombrang, Dijamin Bikin Ketagihan!* Maret 16. <https://www.idntimes.com/food/recipe/akbar-30/resep-kuliner-dari-bahan-kecombrang-c1c2/full>.
- Ananda, Pradita . 2017. *Food Story : Kenal Lebih Dekat, Sejarah Singkat Roti Peanut Butter dan Selai Jelly*. Juli 28. Accessed Oktober 08, 2019. <https://lifestyle.okezone.com/read/2017/07/28/298/1745626/food-story-kenal-lebih-dekat-sejarah-singkat-roti-peanut-butter-dan-selai-jelly>.
- Berliandi, and Eva Ramalia Sari. 2017. "Aplikasi Konsentrasi Gula Terhadap Karakteristik Mutu Manisan Kecombrang (*Nicolaia Spesiosa*) Basah dan Kering." *AGRITEPA IV* (1): 65-71.
- Creswell , John W. . 2012. *Educational Research: Planning, Conducting, and Evaluating Quantitative and Qualitative Research. Vol. 4*. Boston: Pearson.
- Farida, Sofa , and Anshary Maruzy . 2016. "Torch Ginger : A review of Its Traditional Uses, Phytochemistry and Pharmacology." *Jurnal Tumbuhan Obat Indonesia* 9 (1).
- Fitriansyah, Idil , Mukhtarudin Muchsiri, and Alhanannasir. 2017. "Pengaruh Formulasi Tepung Batang, Daun, dan Bunga Kecombrang (*Nicolaia speciosa* Horan) terhadap Karakteristik Daya Simpan Cuko Pempek." *Jurnal Edible* VI (1): 6-12.
- Fizriyani, Wilda . 2017. *Republika.co.id*. Maret 30. Accessed Oktober 8, 2019. <https://www.republika.co.id/berita/gaya-hidup/kuliner/17/03/30/onmjzs328-syarat-makanan-bisa-menjadi-khas-suatu-daerah>.
- Girindra, Prabha. 2016. *Pengertian Uji Hedonik*. Februari. <https://prabhagib.blogspot.com/2016/02/pengertian-uji-hedonik-artikel-singkat.html>.

- Gusfahmi, Achmad . 2011. *Uji Hedonik*. Maret 11. <http://achmadgusfahmi.blogspot.com/2011/03/uji-hedonik.html>.
- Hakim, Luchman. 2015. *Rempah dan Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat: Keragaman, Sumber Fitofarmaka dan Wisata Kesehatan-kebugaran*. I. Sleman, Yogyakarta: Diandra Creative.
- Indonesia.go.id. 2019. *Kecombrang, si Wangi Penuh Manfaat*. February 18. <https://www.indonesia.go.id/ragam/keanekaragaman-hayati/kebudayaan/kecombrang-si-wangi-penuh-manfaat>.
- JawiHerbs. 2016. *Selai Berasal dari Bahasa Prancis*. Januari 8. Accessed Oktober 8, 2019. <http://jawiherbcorp.blogspot.com/2016/01/selai-berasal-dari-bahasa-prancis.html>.
- Kumparan food. 2018. *Tips Membuat Selai Buah Rumahan agar Lebih Lezat*. September 23. <https://kumparan.com/@kumparanfood/tips-membuat-selai-buah-rumahan-agar-lebih-lezat-1537548146553782751>.
- Lestari, Devi Setya . 2015. *Jangan Asal Tambahkan Kecombrang ke Masakan*. Oktober 13. Accessed Oktober 8, 2019. <https://lifestyle.okezone.com/read/2015/10/12/298/1230689/jangan-asal-tambahkan-kecombrang-ke-masakan>.
- Maharrani, Anindhita . 2017. *Kecombrang, si elok yang serbaguna*. Oktober 31. Accessed Oktober 1, 2019. <https://beritagar.id/artikel/gaya-hidup/kecombrang-si-elok-yang-serbaguna>.
- Markaindo Selaras. 2015. *Jenis Rempah Rempah yang Sering Digunakan pada Masakan di Indonesia*. <http://www.markaindo.co.id/id/publikasi/jenis-rempah-rempah-yang-sering-digunakan-pada-masakan-di-indonesia/>.
- Molerman, Noviar Harun, and Evy Rossi. 2014. "Pengaruh Penambahan Bunga Kecombrang Terhadap Daya Terima dan Kandungan Gizi Kerupuk." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian (JOM FAPERTA) (Universitas Riau)* 1 (2): 1-11.
- Muawanah, Anna , Ira Djajanegara, A Sa'duddin, Dede Sukandar, and Nani Radiastuti. 2012. "Penggunaan Bunga Kecombrang (*Etlintera Elatior*) Dalam Proses Formulasi Permen Jelly." *Jurnal Kimia Valensi* 2 (4): 26-533.
- Naufalin, Rifda , Herastuti Sri Rukmini, and Poppy Arsil. 2018. "Aplikasi Ekstrak Kecombrang (*NICOLAIA SPECIOSA*) sebagai Pengawet Alami Tahu Pada Perajin Tahu di Sentra Industri Tahu Desa Kalisari Banyumas." *Jurnal Abdimas* 22 (2): 2009-2013.
- Pandiangan, Andreas , Faizah Hamzah, and Rahmayuni. 2017. "Pembuatan Selai Campuran Buah Pepaya dan Buah Terung Belanda." *Jurnal Online Mahasiswa Fakultas Pertanian* 4 (2): 1-15.
- Poulsen, A.D. . 2007. "Etlintera Giseke of Java." *Gardens' Bulletin Singapore* 59 (1&2): 145-172. <https://www.nparks.gov.sg/sbg/research/publications/gardens-bulletin-singapore/-/media/sbg/gardens-bulletin/4-4-59-1-2-15-y2007-v59-p1-p2-gbs-pg-145.pdf>.
- Rahman, Fadly. 2018. "Kuliner sebagai Identitas Keindonesiaan." *Jurnal Sejarah* 2 (1): 43 – 63.
- Rasuanto, Sati . 2018. *Great Mind*. Desember 22. Accessed Oktober 8, 2019. <https://greatmind.id/article/buah-tangan-buah-pikiran>.

- Rhosyana, Chahya . 2016. *Rempah-rempah(cengkih, lada dan pala) sebagai Ide Pembuatan Motif Batik Tulis untuk Busana Ikat Lilit*. Tugas Akhir, Yogyakarta: Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rian, Asnida . 2019. *6 Manfaat Bunga Kecombrang yang Baik untuk Kelancaran ASI dan Kulit*. May 27. Accessed September 27, 2019.
<https://www.liputan6.com/lifestyle/read/3975810/6-manfaat-bunga-kecombrang-yang-baik-untuk-kelancaran-asi-dan-kulit>.
- Robi, Yohanes , Siti Masitoh Kartikawati, and Muflihati. 2019. *"Etnobotani Rempah Tradisional di desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat."* Jurnal Hutan Lestari 7 (2): 130 – 142.
- Rusanti, Alfindah , Dede Sukandar, Tarso Rudiana, and Adawiah. 2017. *"Profil Fraksi Sitotoksik terhadap Sel Murine Leukemia P-388 dari Ekstrak Biji Honje (Etlintera elatior)."* Jurnal Kimia Valensi 3 (1): 79-87.
- Sagala, Josanti Pitri , Wisnu Cahyo Prabowo, and Rolan Rusli. 2016. *"Pengaruh Ektrak Etanol Bunga Kecombrang (Etlintera elatior) Terhadap Penyembuhan Luka pada Tikus Putih (Rattus novergicus)."* Prosiding Seminar Nasional Tumbuhan Obat Indonesia Ke-50. Samarinda: Universitas Mulawarman, Samarinda. 243-246.
- Salans, Chris . 2011. *Mozaic: French Cuisine, Balineses Flavours*. Ubud: Editions Didier Millet.
- Saludung, Jokebet . 2015. *"Sirup Kecombrang Josani Aneka Rasa."* Seminar Nasional 2015 Lembaga Penelitian UNM. Makasar: Universitas Negeri Makasar . 75-83.
- Samodro. 2018. *"Upaya Meningkatkan Daya Tarik Produk Makanan Dan Minuman Oleh-Oleh Di Tempat Destinasi Wisata Melalui Kajian Tanda Pada Desain Kemasan."* Widyakala 5 (1).
- Sari, Fitriana Monica . 2019. *7 Peluang Bisnis Makanan yang Menjanjikan di 2019*. January 31. <https://www.liputan6.com/bisnis/read/3881373/7-peluang-bisnis-makanan-yang-menjanjikan-di-2019>.
- Setiaji, Rr. Bamandhita Rahma. 2018. *Manfaat Kecombrang yang Sayang Dilewatkan (Plus Cara Mengolahnya)*. Agustus 23. <https://hellosehat.com/hidup-sehat/nutrisi/manfaat-kecombrang/>.
- Setya, Devi . 2019. *Kecombrang, Si Bunga Eksotis yang Bikin Masakan Segar Aromatik*. January 15. Accessed September 27, 2019. <https://food.detik.com/info-kuliner/d-4385909/kecombrang-si-bunga-eksotis-yang-bikin-masakan-segar-aromatik>.
- Simatupang, Horas M. C. , Yunasfi Djayus, and Dwi Suryanto. 2018. *"Pengujian Ekstrak Daun Kecombrang (Nicolaia speciose Horan) sebagai Pencegah Pertumbuhan Jamur Saprolegnia sp. pada Ikan Gurami (Osphronemus gouramy) secara In Vitro."* Jurnal Aquacoastmarine 6 (2): 116-125.
- Sofiah, Betty D. , and Tjutju S. Achyar. 2008. *Penilaian Indera* . Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- Sugiyono. 2017. *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Vol. 26. Bandung: Alfabeta.
- Suryani. 2004. *Membuat aneka selai*. 1. Semarang: akarta Penebar Swadaya.

Susiarti, Siti, and Francisca Murti Setyowati. 2005. "*Bahan Rempah Tradisional dari Masyarakat Dayak Kenyah di Kalimantan Timur.*" Biodiversitas 6 (4): 285-287.

Sutinah, Tinah. 2018. *Ini Dia Manfaat Kecombrang Untuk Kesehatan.* September 26. Accessed Oktober 8, 2019.
[https://www.tribunnews.com/tribunners/2018/09/26/ini-dia-manfaat-kecombrang-untuk-kesehatan.](https://www.tribunnews.com/tribunners/2018/09/26/ini-dia-manfaat-kecombrang-untuk-kesehatan)

Syarif, Rezki Amriati, Firdha Sari, and Aktsar Roskiana Ahmad. 2015. "*Rimpang Kecombrang (Etilingera elator Jack.) sebagai Sumber Fenolik.*" Jurnal Fitofarma Indonesia 2 (2): 102-106.

Tyas, Agnes Siwi Purwaning. 2017. "*Identifikasi Kuliner Lokal Indonesia dalam Pembelajaran Bahasa Inggris.*" Jurnal Pariwisata Terapan 1 (2): 1-14.

Windyartono, Aji , Rr Riyanti, and Veronica Wanniatie. 2016. "*Efektifitas Tepung Bunga Kecombrang (Nicolaia Speciosa Horan) sebagai Pengawet Terhadap Aspek Kimia Daging Ayam Broiler.*" Jurnal Ilmiah Peternakan Terpadu 4 (1): 19-23.

Wongso, William W. 2016. *Flavors of Indonesia: William Wongso's Culinary Wonders.* Jakarta : Bab Publishing.