

UJI KESUKAAN SAUS ARRABBIATA MENGGUNAKAN BUMBU TRADISIONAL ANDALIMAN

Nurul Sukma Lestari¹, Levina²

*Hotel Management Department, Bina Nusantara University, Jakarta, Indonesia 11480,
¹nurul.lestari@binus.edu, ²agneslevina@yahoo.com*

ABSTRAK:

Andaliman merupakan bumbu khas masakan daerah Sumatra Utara yang memiliki rasa unik dengan aroma jeruk yang cukup tajam, sedikit pedas dan meninggalkan rasa getir. Penggunaan andaliman tentu perlu tetap dilestarikan dan terus disosialisasikan ditengah perkembangan kuliner internasional yang semakin digemari masyarakat. Maka dari itu, andaliman seharusnya tidak hanya digunakan sebagai bumbu kuliner lokal, namun juga dapat untuk kuliner internasional. Penelitian ini memperkenalkan andaliman sebagai pengganti cabai kering dalam kuliner Itali yaitu saus arrabiatta. Tujuan penelitian ini adalah untuk menguji tingkat kesukaan saus arrabiatta yang diolah menggunakan bumbu andaliman sebagai pengganti cabai kering. Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan metode eksperimen. Analisis data dilakukan melalui uji hedonik yang melibatkan 80 orang sebagai panelis tidak terlatih. Tahap pertama penelitian dilakukan dengan membuat dua jenis produk yaitu saus arrabiatta dengan menggunakan cabai kering dan saus arrabiatta yang menggunakan bumbu andaliman. Tahap kedua, dilakukan penyebaran kuisioner dan dilanjutkan dengan pengolahan data menggunakan metode SPSS untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap saus arabiatta yang menggunakan andaliman. Hasil penelitian menunjukkan tingkat kesukaan saus arrabiatta yang dijabarkan dari empat dimensi, yaitu warna, aroma, rasa dan tekstur. Dari hasil yang didapatkan panelis lebih menyukai rasa dari saus arabiatta yang menggunakan andaliman, walaupun untuk warna, aroma dan tekstur panelis masih lebih menyukai saus arabiatta yang original. Penelitian ini memberikan kontribusi bahwa kearifikan kuliner lokal melalui bumbu tradisional daerah tertentu ternyata dapat dipadupadankan dengan kuliner internasional agar kemudian dapat diterima dengan baik oleh masyarakat luas.

Kata Kunci: *Saus arabiatta, Andaliman, Cabai Kering, Uji Kesukaan*

ABSTRACT:

Andaliman is a special spice from North Sumatra that has a unique flavor with citrus aroma is quite sharp, slightly spicy and left a bitter taste. Andaliman would need to be well preserved and need to be socialized to the international culinarian, which is popular now days. Therefore, andaliman should not only be used as a local culinary spice, but also for the international culinary. This study introduces andaliman as a substitute for dried chili in Italian culinary where it used for arrabiatta sauce. The purpose of this study was to examine the level of preference arrabiatta sauces using andaliman instead of dried chili. This study used a qualitative approach with the experimental method. Data analysis was performed through hedonic test involving 80

people as untrained panelists. The first phased of the research done by making two kinds of product that is arrabiatta sauce using dried chilies and arabiatta sauce using andaliman. The second phased carried out questionnaires and proceed with the processing of data using SPSS to determine the level of likeness on arabiatta sauce using andaliman. The results showed preference level arrabiatta sauce elaborated from four dimensions, namely color, aroma, flavor and texture. The results obtained from the panelists preferred the flavor of the sauce arabiatta that uses andaliman, although for color, aroma and texture panelists still prefers the original arabiatta sauce. This research contributes to that local culinary through certain areas of traditional herbs can usually mix and uses with international cuisine and can be well accepted by local community.

Keywords: *Arabiatta sauce, Andaliman, Chilli Flakes, Hedonik test*

PENDAHULUAN

Indonesia sejak jaman dahulu terkenal karena rempah-rempahnya yang digunakan untuk menciptakan rasa khas dari makanan dari daerah tertentu (Sinaga, P, Putri, & Bangun, 2017).Sekarang ini Indonesia merupakan salah satu produsen dan ekportir rempah terpenting di dunia (Hermawan, 2015).Rempah-rempah dalam masakan khas Indonesia merupakan bahan inti untuk memberikan citarasa yang khas.Rempah-rempah yang ada di Indonesia mulai dari pala, lada, cengkih, kapulaga, jahe, bunga lawing, ketumbar, dan masih banyak lagi.Ada satu macam bumbu masakan khas Batak Toba dan Medan yang belum banyak diketahui orang, yaitu Andaliman(CNN Indonesia, 2016).Untuk kuliner di Sumatera Utara bumbu ini memegang peranan penting, untuk beberapa masakan khas daerah ini andaliman tidak tergantikan.Andaliman memiliki rasa yang khas, dengan aroma jeruk yang ‘mengigit’(Y & Khairunnisyah, 2018). Jika dimakan langsung akan meninggalkan rasa getir dan kelu atau kebal di lidah. Andaliman dipakai untuk campuran bumbu sambal khas untuk berbagai jenis makanan, seperti ikan mas arsik, naniura dan natinombur(Mulia, 2000).

Disini peneliti ingin mencoba memperkenalkan Andaliman dengan cara memadukannya dengan masakan internasional, yaitu masakan Italia supaya lebih mudah untuk diterima oleh masyarakat umum. Mengapa masakan Italia, karena masakan Italia merupakan salah satu kuliner yang banyak digemari oleh orang dari seluruh dunia, tidak terkecuali masyarakat Indonesia(Angelo, Kristin, Nicolas , & Doris, 2017).

Beberapa masakan Italia seperti *gnocchi, pasta, pizza, lasagna, chicken parmigiana*, memiliki satu kesamaan yang penting, yaitu saus.Salah satunya Italian saus adalah *Arabiatta* saus.*Arrabbiata Sauce* merupakan saus klasik dari Italia yang memiliki ciri khas dengan rasa pedas yang bercampur dengan asam tomat (Asdhiana, 2011).Arrabbiata merupakan saus pedas yang dibuat dengan saus tomat dan cabai kering. Arrabbiata berasal dari kata Italia yang artinya “marah”, sausnya diberikan nama ‘Arrabbiata’ karena untuk mencerminkan panasnya. Hal yang membedakan saus Arrabbiata dengan saus lainnya adalah dengan adanya elemen cabai kering yang terdapat dalam saus tersebut (Cloake, 2017).

Dalam hal ini peneliti ingin membuat sebuah inovasi baru terhadap *Arrabbiata Sauce* dengan menambahkan rasa bumbu khas Indonesia yaitu dengan mengganti cabai merah kering dengan Andaliman.Karena selain rasanya yang pedas, penggunaan

Andaliman dalam makanan dapat membuat hidangan tersebut tahan lama karena dipercaya mengandung antioksidan aktif(Wongso, 2016).

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui bagaimana tingkat kesukaan saus arrabiatta yang diolah dengan menggunakan bumbu andaliman sebagai pengganti cabai kering. Dan menjawab beberapa pertanyaan berupa (1) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap saus Arrabiatta dengan menggunakan Andaliman, dilihat dari segi Warna?, (2) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap saus Arrabiatta dengan menggunakan Andaliman, dilihat dari segi Aroma?, (3) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap saus Arrabiatta dengan menggunakan Andaliman, dilihat dari segi Rasa?, (4) Bagaimana daya terima masyarakat terhadap saus Arrabiatta dengan menggunakan Andaliman, dilihat dari segi Tekstur ?.

TINJAUAN PUSTAKA

Andaliman

Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.), merupakan tanaman perdu yang banyak dijumpai di Sumatera Utara, dan digunakan sebagai bumbu masakan tradisional oleh suku Batak (Batubara, Sabri, & Tanjung, 2017). Buah andaliman berbentuk bulat kecil berwarna hijau. Bila digigit buah ini mengeluarkan aroma yang wangi dan rasa yang tajam yang khas dan dapat merangsang produksi air liur. Buah andaliman biasa digunakan sebagai bahan aromatik, tonik, perangsang nafsu makan, dan obat sakit perut (Pusat Studi Biofarmaka LPPM IPB, 2014). Tumbuh liar pada daerah berketinggian 1,500 m dpl, ditemukan di daerah Tapanuli dan digunakan sebagai rempah pada masakan adat Batak Angkola dan Batak Mandailing (PT. Lantabura Media, 2009).

Andaliman biasa digunakan sebagai bumbu rica-rica, saksang (Batak), sambal, ikan arsik (Batak), dan lain-lain (Murdijati & Gardjito, 2013). Selain itu juga andaliman digunakan untuk menyeimbangkan rasa pedas dalam makanan misalnya seperti saksang yang terbuat dari daging babi dan jeroan yang direbus dalam saus pedas yang mengandung darah babi (Wongso, 2016). Andaliman sudah lama digunakan oleh suku Batak untuk memasak berbagai macam masakan khas, seperti arsik, saksang, dan masih banyak lagi. Bumbu andaliman memberikan cita rasa khas pada makanan yang dapat membangkitkan selera makan dan memperpanjang umur simpan produk pangan tersebut (Parhusip, 2006).

Saus Arabiatta

Saus sering dianggap sebagai salah satu ujian terbesar keterampilan koki. Kombinasi yang cocok dengan saus adalah dengan menunjukkan keahlian teknis, pemahaman tentang makanan dan kemampuan untuk menilai, mengevaluasi rasa, tekstur dan warna pada hidangan (Culinary Institute of America (CIA), 2011).

Menurut (Florentina, 2014) saus Arrabiatta termasuk salah satu saus klasik yang terkenal karena rasanya yang pedas dan terbuat dari tomat, bawang putih dan cabai kering. Adapun resep untuk saus Arrabiatta yang dipergunakan adalah berasal dari Buku Pasta Sauce (Hamlyn, 2007), sb: 3 sdm *Olive Oil*, 2 sdt *Dried Chilli Flakes*, *Salt*, *Pepper*, 364g tomat, 2pcs *Garlic Cloves*.

Uji Organoleptik

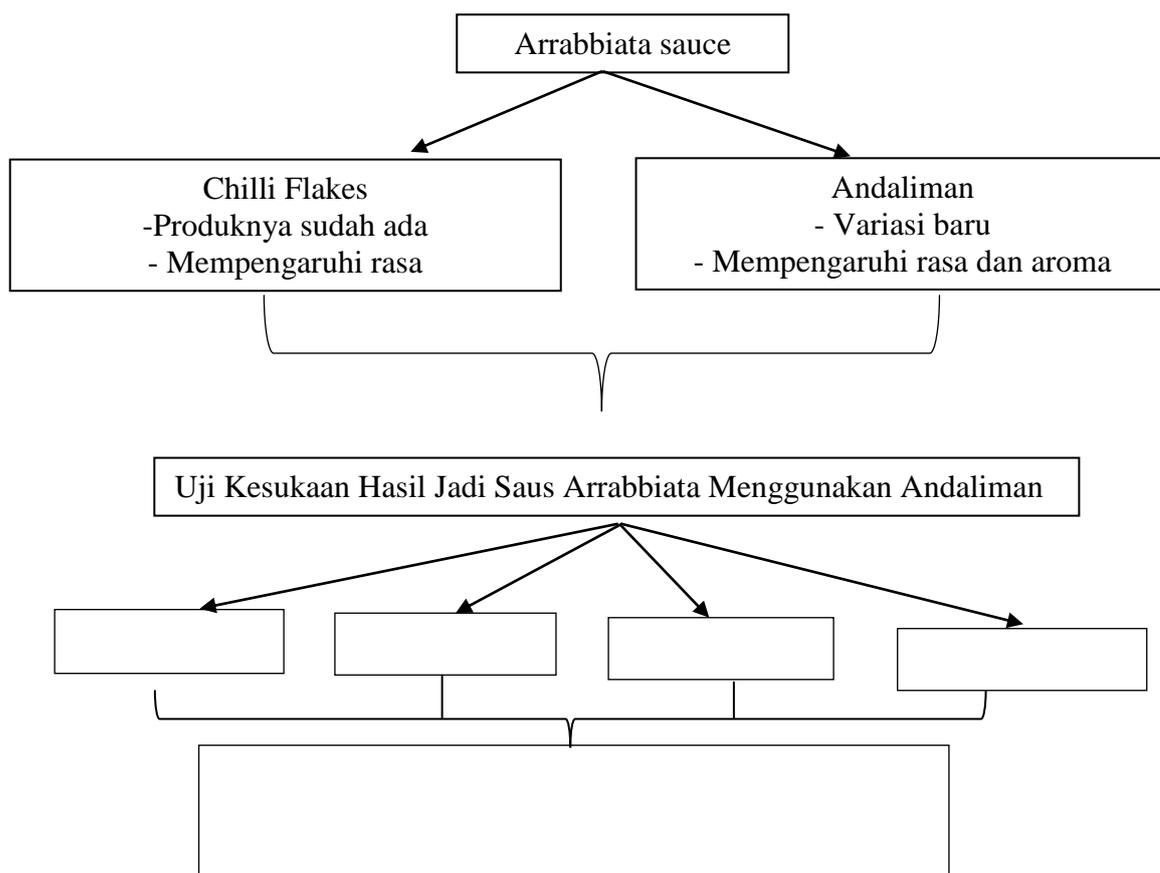
Menurut (Adawiyah & Waysima, 2009), uji organoleptik atau evaluasi sensoris merupakan suatu pengukuran ilmiah dalam mengukur dan menganalisa karakteristik

suatu bahan pangan yang diterima oleh indera penglihatan, pencicipan, penciuman, perabaan, dan menginterpretasikan reaksi dari akibat proses penginderaan yang dilakukan oleh manusia yang juga bisa disebut panelis sebagai alat ukur.

Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan uji kesukaan yang merupakan bagian dari uji organoleptik. Menurut (Mulyati, 2012) uji hedonik merupakan suatu kegiatan pengujian yang dilakukan oleh seorang atau beberapa orang panelis yang mana memiliki tujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau ketidaksukaan konsumen tersebut terhadap suatu produk tertentu (Mulyati, 2012)..

Kerangka Konseptual

Kerangka konseptual adalah hubungan antar konsep yang memiliki makna yang menjadi persoalan dalam penelitian (Mareta, n.d.) Untuk menunjang penelitian diatas maka dapat dilihat dari gambar dibawah ini:



Gambar1: Kerangka Konseptual
Sumber: Peneliti 2018

Hipotesis

Hipotesis 1: Ada kesukaan terhadap warna pada saus Arrabbiata yang menggunakan Andaliman.

Hipotesis 2: Ada kesukaan terhadap aroma pada saus Arrabbiata yang menggunakan Andaliman.

Hipotesis 3: Ada kesukaan terhadap rasa pada saus Arrabbiata yang menggunakan Andaliman.

Hipotesis 4: Ada kesukaan terhadap tekstur saus Arrabbiata yang menggunakan Andaliman.

METODE PENELITIAN

Desain penelitian yang dipergunakan adalah dengan cara eksperimen. Dimana penelitian eksperimen adalah suatu penelitian yang dilakukan untuk memprediksi suatu fenomena (Siregar, 2013), dapat dipergunakan dalam penelitian ini karena peneliti ingin melakukan eksperimen pembuatan saus arrabiatta dengan menggunakan andaliman.

Penelitian eksperimen yang dilakukan oleh penulis adalah *One Shot Case Study*. *One Shot Case Study* merupakan sebuah eksperimen yang dilaksanakan untuk mencari tahu efek atau hasil dari perlakuan yang diberikan kepada suatu kelompok (Sugiyono, 2015).

Metode pengumpulan data yang digunakan dengan mengumpulkan data primer dan data sekunder. Data primer didapatkan melalui kuisisioner yang dibagikan di 3 tempat, yaitu (1) Perumahan Griya Agung Permai, (2) Universitas Bina Nusantara dan (3) PT. Willich Isolasi Pratama. Menurut (Sugiyono, 2015), kuisisioner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu dengan pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden. Kuisisioner dapat berupa pertanyaan atau pernyataan yang tertutup maupun terbuka, dan juga dapat diberikan kepada responden secara langsung maupun lewat internet.

Tempat Penelitian

Tempat penelitian “Uji Kesukaan Saus Arrabbiata Menggunakan Andaliman” dilakukan di empat tempat, dimana eksperimen dilakukan dirumah penulis dan juga dalam penyebaran kuisisioner yaitu: (1) Jl. Sumur Batu II blok H No.28, Cempaka Baru, Jakarta Pusat 10640 (Perumahan Griya Agung Permai), dan penyebaran kuisisioner dilakukan di: (2) Bina Nusantara University, Jl. Kebon Jeruk Raya No.27, Jakarta Barat. DKI Jakarta 11530, dan (3) PT. Willich Isolasi Pratama, Central Cikini Building, Jalan Cikini Raya 60 J, Jakarta Pusat. 10330.

Populasi Penelitian

Populasi merupakan wilayah generalisasi yang terdiri atas objek/subjek yang mempunyai kualitas dan karakteristik tertentu yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari dan kemudian ditarik kesimpulannya (Sugiyono, 2015).

Sample Penelitian

Menurut Suharsimi dalam (Arikunto, 2010), sampel adalah sebagian atau wakil populasi yang diteliti. Menurut (Sofiah & Achyar, 2008) jika berdasarkan tingkat sensitivitas dan tujuan dari setiap pengujian, dikenal beberapa macam panel yaitu panel ahli, panel terlatih, dan panel tidak terlatih. Pada penelitian ini, penulis akan menggunakan 80 orang panelis yang tidak terlatih (Sofiah & Achyar, 2008) untuk menguji tingkat kesukaan terhadap hasil jadi Saus Arrabbiata menggunakan Andaliman.

Skala Pengukuran dan Instrumen Penelitian

Pada penelitian ini digunakan metode penelitian kuantitatif dengan instrument berupa kuisisioner. Metode penelitian kuantitatif digunakan untuk meneliti pada populasi atau sampel tertentu, pengumpulan data menggunakan instrumen penelitian, analisis

data yang bersifat kuantitatif atau statistik, dengan tujuan untuk menguji hipotesis yang telah ditetapkan (Sugiyono, 2015). Sedangkan instrumen penelitian merupakan suatu alat yang digunakan untuk mengukur fenomena alam maupun sosial yang diamati (Sugiyono, 2015).

Dimana menurut (Sugiyono, 2015) skala pengukuran merupakan kesepakatan yang digunakan sebagai acuan untuk menentukan panjang atau pendeknya interval yang ada dalam alat ukur, sehingga alat ukur tersebut bila digunakan dalam pengukuran akan menghasilkan data kuantitatif. Pada penelitian ini digunakan skala hedonic. Skala Hedonik atau tingkat kesukaan akan ditransformasikan menjadi skala numerik, dengan data numerik ini dapat dilakukan analisis data statistik. Skala hedonik yang dipakai ada 6 yaitu amat sangat suka (6), sangat suka (5), suka (4), agak suka (3), netral (2), dan tidak suka (1) (Sofiah & Achyar, 2008).

Operasional Variabel penelitian

Menurut (Sugiyono, 2015), operasional variabel adalah merupakan segala sesuatu yang berbentuk apa saja yang ditetapkan oleh peneliti untuk dipelajari sehingga dapat memperoleh informasi tentang hal tersebut, kemudian ditarik kesimpulannya. Pada penelitian ini digunakan dua variabel yaitu operasionalisasi variabel Cabai Kering dan operasionalisasi variabel Andaliman.

Menurut (Asni & Suheiti, 2011) definisi dari operasional variable cabai kering adalah cabai kering merupakan olahan cabai yang telah mengalami proses pengeringan dengan menggunakan energi panas.

Menurut (Suryanto, Raharjo, Sastrohamidjojo, & Tranggono, 2005) definisi dari operasional variable andaliman adalah buah yang dipakai sebagai bumbu masak dalam makanan tradisional dari Sumatera Utara, yang juga dikenal sebagai obat tradisional yang dapat menyembuhkan berbagai macam penyakit.

Teknik Analisa Data

Analisis data yang dipergunakan adalah statistik deskriptif. Menurut (Sugiyono, 2015), statistic deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisis data dengan cara mendeskripsikan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum.

Menurut (Siregar, 2013), uji *paired T-test* merupakan uji yang digunakan untuk mengetahui ada tidaknya perbedaan nilai rata-rata dua kelompok data yang berpasangan

Dalam penelitian ini, peneliti membandingkan hasil jadi saus arrabiatta dengan menggunakan cabai kering dan saus arrabiatta dengan menggunakan andaliman. Alat hitung yang akan digunakan untuk menghitung *paired sample t-test* adalah SPSS (*Statistical Product and Service Solution*). Dengan adanya SPSS, uji *Paired Sample T-Test* akan menghasilkan nilai rata-rata (*mean*) dan Sig.2-tailed untuk mengetahui signifikan produk yang diuji (Sugiyono, 2015).

Jenis Sumber Data

Pada penelitian ini sumber data yang digunakan adalah: (1) Sumber data primer, yaitu adalah sumber data yang langsung memberikan data kepada pengumpul data, dan (2) Sumber Data Sekunder, yaitu Sumber data yang tidak langsung memberikan data kepada pengumpul data, misalnya lewat orang lain atau lewat dokumen (Sugiyono, 2015).

Teknik Pengambilan Data

Teknik pengambilan data untuk penelitian ini dilakukan dengan cara : (1) Studi pustaka, dimana studi pustaka merupakan metode untuk mengumpulkan, mendalami, mencermati dan mengidentifikasi bahan kepustakaan yang relevan dengan permasalahan penelitian yang diperlukan. Kajian pustaka dapat berupa buku, teks baik lokal maupun internasional, jurnal ilmiah, referensi statistik, hasil dari penelitian dalam bentuk skripsi, thesis, internet dan juga berbagai sumber yang berhubungan dengan Cabai Kering, Andaliman dan saus Arrabbiata (Setiawan, 2016), (2) Kuesioner, dimana teknik ini merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberikan seperangkat pertanyaan atau pernyataan tertulis kepada responden untuk dijawabnya (Sugiyono, 2015).

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

**Tabel 1: Penilaian Panelis Tidak Terlatih terhadap Saus Arrabbiata A
(Cabai Kering)**

	(1) Tidak Suka	(2) Netral	(3) Agak Suka	(4) Suka	(5) Sangat Suka	(6) Amat Sangat Suka	Jumlah Panelis
Warna	1	13	17	34	14	1	80
Aroma	1	13	19	33	11	3	80
Rasa	2	12	23	29	11	3	80
Tekstur	3	19	24	22	9	3	80

Sumber: Hasil Pengolahan SPSS25

Penilaian panelis terhadap Saus Arrabbiata A yang menggunakan cabai kering adalah sebagai berikut: (1) Dari segi warna Saus Arrabbiata A, 1 orang panelis memilih tidak suka, 13 orang panelis memilih netral, 17 orang panelis memilih agak suka, 34 orang panelis memilih suka, 14 orang panelis memilih sangat suka, dan 1 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata A dari segi warna secara mayoritas adalah Suka, (2) Dari segi aroma Saus Arrabbiata A, 1 orang panelis memilih tidak suka, 13 orang panelis memilih netral, 19 orang panelis memilih agak suka, 33 orang panelis memilih suka, 11 orang panelis memilih sangat suka, dan 3 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata A dari segi aroma secara mayoritas adalah Suka, (3) Dari segi rasa Saus Arrabbiata A, 2 orang panelis memilih tidak suka, 12 orang panelis memilih netral, 23 orang panelis memilih agak suka, 29 orang panelis memilih suka, 11 orang panelis memilih sangat suka, dan 3 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata A dari segi rasa secara mayoritas adalah Suka, (4) Dari segi tekstur Saus Arrabbiata A, 3 orang panelis memilih tidak suka, 19 orang panelis memilih netral, 24 orang panelis memilih agak suka, 22 orang panelis memilih suka, 9 orang panelis memilih sangat suka, dan 3 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata A dari segi tekstur secara mayoritas adalah Agak Suka

Tabel 2: Penilaian Panelis Tidak Terlatih terhadap Saus Arrabbiata B (Andaliman)

	(1) Tidak Suka	(2) Netral	(3) Agak Suka	(4) Suka	(5) Sangat Suka	(6) Amat Sangat Suka	Jumlah Panelis
Warna	5	11	18	29	14	3	80
Aroma	3	14	10	36	7	10	80
Rasa	3	8	14	26	21	8	80
Tekstur	5	18	23	20	10	4	80

Sumber: Hasil Pengolahan SPSS25

Penilaian panelis terhadap Saus Arrabbiata B yang dibuat menggunakan Andaliman adalah sebagai berikut: (1) Dari segi warna Saus Arrabbiata B, sebanyak 5 orang panelis memilih tidak suka, 11 orang panelis memilih netral, 18 orang panelis memilih agak suka, 29 orang panelis memilih suka, 14 orang panelis memilih sangat suka, dan 3 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan, reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata B dari segi warna secara mayoritas adalah Suka, (2) Dari segi aroma Saus Arrabbiata B, sebanyak 3 orang panelis memilih tidak suka, 14 orang panelis memilih netral, 10 orang panelis memilih agak suka, 36 orang panelis memilih suka, 7 orang panelis memilih sangat suka, dan 10 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan, reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata B dari segi aroma secara mayoritas adalah Suka, (3) Dari segi rasa Saus Arrabbiata B, sebanyak 3 orang panelis memilih tidak suka, 8 orang panelis memilih netral, 14 orang panelis memilih agak suka, 26 orang panelis memilih suka, 21 orang panelis memilih sangat suka, dan 8 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan, reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata B dari segi rasa secara mayoritas adalah Suka, (4) Dari segi tekstur Saus Arrabbiata B, sebanyak 5 orang panelis memilih tidak suka, 18 orang panelis memilih netral, 23 orang panelis memilih agak suka, 20 orang panelis memilih suka, 10 orang panelis memilih sangat suka, dan 4 orang panelis memilih amat sangat suka. Jadi secara keseluruhan, reaksi panelis terhadap Saus Arrabbiata B dari segi tekstur secara mayoritas adalah Agak Suka.

PAIRED SAMPLE T-TEST

Tabel 3: Paired Sample T-Test

Paired Samples Test									
		Paired Differences					t	df	Sig. (2-tailed)
		Mean	Std. Deviation	Std. Error Mean	95% Confidence Interval of the Difference				
					Lower	Upper			
Pair 1	Warna_A - Warna_B	.087	1.171	.131	-.173	.348	.668	79	.506
Pair 2	Aroma_A - Aroma_B	-.125	1.504	.168	-.460	.210	-.743	79	.460
Pair 3	Rasa_A - Rasa_B	-.413	1.674	.187	-.785	-.040	-2.204	79	.030
Pair 4	Tekstur_A - Tekstur_B	-.025	1.302	.146	-.315	.265	-.172	79	.864

Sumber: Hasil Pengolahan SPSS 25

Dari Hasil Paired Sample T-Test diatas pada subvariabel warna Saus Arrabbiata A (cabai kering) dan Saus Arrabbiata B (andaliman) menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.506 atau lebih besar dari sig 0.05 Maka dapat disimpulkan bahwa H0 diterima dan H1ditolak.Dari hasil tabel diatas, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa panelis lebih suka terhadap warna pada Saus Arrabbiata yang menggunakan cabai kering.

Subvariabel aroma Saus Arrabbiata A (cabai kering) dan Saus Arrabbiata B (andaliman) menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.460 atau lebih besar dari sig. 0.05. Maka dapat disimpulkan bahwa H0 diterima dan H1ditolak.Dari hasil tabel diatas, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa panelis lebih suka terhadap aroma pada Saus Arrabbiata yang menggunakan cabai kering.

Subvariabel rasa Saus Arrabbiata A (cabai kering) dan Saus Arrabbiata B (andaliman) menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.030 atau lebih kecil dari sig.0.05. Maka dapat disimpulkan bahwa H0 ditolak dan H1diterima.Dari hasil tabel diatas, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa panelis lebih suka terhadap rasa pada Saus Arrabbiata yang menggunakan Andaliman.

Subvariabel tekstur Saus Arrabbiata A (cabai kering) dan Saus Arrabbiata B (andaliman) menghasilkan Sig.(2-tailed) sebesar 0.864 atau lebih besar dari sig.0.05 Maka dapat disimpulkan bahwa H0 diterima dan H1ditolak.Dari hasil tabel diatas, peneliti dapat menarik kesimpulan bahwa panelis lebih suka terhadap tekstur pada Saus Arrabbiata yang menggunakan cabai kering.

Perbandingan Mean

Tabel 4: Total Uji Perbandingan Mean Saus Arrabbiata A (Cabai Kering) dan Saus Arrabbiata B (Andaliman)

Perbandingan	Saus Arrabbiata A (Cabai Kering)	Saus Arrabbiata B (Andaliman)
Warna	3.61	3.53
Aroma	3.61	3.74
Rasa	3.56	3.97
Tekstur	3.29	3.31
Total Rata-rata	3.51	3.63

Sumber: Hasil Pengolahan SPSS 25

Pada tabel hasil uji perbandingan rata-rata (mean) seluruh subvariabel (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada kedua Saus Arrabbiata yaitu Saus Arrabbiata A dan Saus Arrabbiata B, menunjukkan bahwa Saus Arrabbiata B lebih unggul dari segi aroma, rasa dan tekstur, sedangkan Saus Arrabbiata A lebih unggul dalam segi warna. Dari hasil ini dapat dilihat bahwa panelis agak menyukai yang sudah mengarah ke rasa suka akan saus arrabiatta yang menggunakan andaliman.

KESIMPULAN DAN IMPLIKASI

Dari hasil penelitian yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa : (1) Warna Saus Arrabbiata A lebih unggul dan diterima oleh panelis dibandingkan dengan Saus Arrabbiata Bdilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel *Paired Sample T-Tes*, (2) Aroma

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018

e-ISSN No: 2622-7436

Saus Arrabbiata A lebih unggul dan diterima oleh panelis dibandingkan dengan Saus Arrabbiata B dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari table *Paired Sample T-Test*, (3) Rasa Saus Arrabbiata B unggul dan diterima oleh panelis dibandingkan dengan Saus Arrabbiata A dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari table *Paired Sample T-Test*, (4) Tekstur Saus Arrabbiata A unggul dan diterima oleh panelis dibandingkan dengan Saus Arrabbiata B dilihat dari hasil sig. (2-tailed) dari tabel *Paired Sample T-Test*.

Dari kesimpulan diatas dapat dilihat bahwa adanya kesukaan pada segi rasa untuk saus Arrabiatta yang menggunakan andaliman, walupun untuk warna, aroma dan tekstur panelis masih lebih menyukai saus Arrabiatta dengan menggunakan cabai kering. Perlu diadakan penelitian lebih lanjut dan uji coba pada makanan lain yang mungkin akan lebih cocok dalam penggunaan andaliman.

Sebagai salah satu anak bangsa sebaiknya kita ikut untuk melestarikan dan memperkenalkan rempah-rempah tradisional dan mensosialisasikannya agar tidak kalah pamor dengan masakan internasional yang semakin banyak digemari oleh masyarakat umum.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, D. R., & Waysima. (2009). *Evaluasi Sensori*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Angelo, Kristin, Nicolas , & Doris. (2017, 6 3). *Livitaly Tours*. Dipetik 7 17, 2018, dari Typical Italian Dishes: <https://www.livitaly.com/eat-every-italian-region/>
- Arikunto, S. (2010). *Prosedur Penelitian: Suatu Pendekatan Praktik*. Rineka Cipta.
- Asdhiana, I. M. (Penyunt.). (2011, 3 31). *Kompas.com*. Dipetik 7 17, 2018, dari <https://sains.kompas.com/read/2011/03/31/08583030/ramahnya.pelayanan.di.palio>.
- Asni, N., & Suheiti, K. (2011). Pengolahan Cabai Kering dan Tepung Cabai Berkualitas untuk Mengatasi Kelebihan Produksi dan Menunjang Agroindustri di tingkat Petani Provinsi Jambi. *Prosiding Seminar Nasional Perhimpunan Hortikultura Indonesia*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Batubara, M. S., Sabri, E., & Tanjung, M. (2017). Pengaruh Pemberian Ekstrak Etanol Daun Andaliman (*Zanthoxylum acanthopodium* DC.) Terhadap Gambaran Morfologi Ovarium Mencit (*Mus musculus* L.) Strain DDW. *KLOROFIL*, 5-10.
- Cloake, F. (2017, 10 15). *This pasta sauce turns on the heat*. Dipetik 7 17, 2018, dari The Straitstime: <https://www.straitstimes.com/lifestyle/food/this-pasta-sauce-turns-on-the-heat>
- CNN Indonesia. (2016, 8 18). *Mengenal Andaliman, Bumbu Khas Batak Toba*. Dipetik 07 17, 2018, dari CNN Indonesia: <https://www.cnnindonesia.com/gaya-hidup/20160818170602-307-152282/mengenal-andaliman-bumbu-khas-batak-toba>
- Culinary Institute of America (CIA). (2011). *The Professional Chef*. New Jersey: John Wiley & Sons Inc.
- Florentina. (2014, 6 24). *Ciao Florentina*. Dipetik 7 17, 2018, dari <https://ciaoflorentina.com/arrabiata-sauce/>
- Hamlyn. (2007). *Pasta Sauces: Over 200 delicious recipes*. Hamlyn.
- Hermawan, I. (2015). Daya Saing Rempah Indonesia di Pasar ASEAN Periode Pra dan Pasca Krisis Ekonomi Global. *Jurnal Agro Ekonomi*, 153-178.

**National Conference of Creative Industry:
Sustainable Tourism Industry for Economic Development**

Universitas Bunda Mulia, Jakarta, 5-6 September 2018
e-ISSN No: 2622-7436

- Mareta, R. (t.thn.). *Academia.Edu*. Dipetik 7 17, 2018, dari https://www.academia.edu/12020152/CONCEPTUAL_FRAMEWORK
- Mulia, L. (2000). *Kajian Aktivitas Antimikroba Andaliman (Zanthoxylum acanthopodium) dan Antarasa (Litsea cubeba)*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- Mulyati, S. (2012). *Uji Hedonik*. Bandung: Universitas Pasundan Bandung.
- Murdijati, & Gardjito. (2013). *Bumbu, penyedap, dan penyerta masakan Indonesia* . Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Parhusip, A. J. (2006). *Kajian mekanisme antibakteri ekstrak andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) terhadap bakteri patogen pangan*. Bogor: Institut Pertanian Bogor.
- PT. Lantabura Media. (2009). *BusinesUKM*. Dipetik 7 17, 2018, dari <https://bisnisukm.com/buah-andaliman-khas-sumatera-utara.html>
- Pusat Studi Biofarmaka LPPM IPB. (2014). *Sehat Alami dengan Herbal: 250 Tanaman Herbal Berkhasiat Obat + 60 Resep Menu Kesehatan -- Tanaman Herbal*. Jakarta: PT Gramedia Pustaka Utama.
- Setiawan, A. (2016, 3 30). *Transiskom*. Dipetik 7 18, 2018, dari <http://www.transiskom.com/2016/03/pengertian-studi-kepuustakaan.html>
- Sinaga, A., P, L. A., Putri, & Bangun, M. K. (2017). Analisis Pola Pita Andaliman (Zanthoxylum Acanthopodium D.C) Berdasarkan Primer OPD 03, OPD 20, OPC 07, OPM 20, OPN 09. *Jurnal Agroekoteknologi FP USU*, 5(1), 55-64. Diambil kembali dari <https://media.neliti.com/media/publications/109236-ID-analisis-pola-pita-andaliman-zanthoxylum.pdf>
- Siregar, S. (2013). *Statistik Parametrik untuk Penelitian Kuantitatif*. Jakarta: Bumi Aksara.
- Sofiah, B. D., & Achyar, T. S. (2008). *Penilaian Indera*. Bandung: Jurusan Teknologi Industri Pangan Unpad.
- Sugiyono. (2015). *Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D*. Yogyakarta: Alfabeta.
- Suryanto, E., Raharjo, S., Sastrohamidjojo, H., & Tranggono, T. (2005). Efek Antifotoksidatif Ekstrak Andaliman (zanthoxylum Acanthopodium Dc.) terhadap Asam Linoleat. *Agritech*, 173-179.
- Wasil, M. (2016). *Laporan Praktikum Evaluasi Sensori: Uji Hedonik dan Mutu Hedonik*. Jambi: UNIVERSITAS JAMBI.
- Wongso, W. (2016). *Cita rasa Indonesia*. Jakarta: BAB Publishing Indonesia.
- Y, A., & Khairunnisyah. (2018). Pemanfaatan andaliman (Zanthoxylum acanthopodium DC) sebagai tanaman penghasil minyak atsiri. *Jurnal Kultivasi*, 537-543.

BIODATA

Nurul Sukma Lestari. SST.PAR., CHE., MM adalah Faculty member di Universitas Bina Nusantara (Hospitality Management). Menyelesaikan Pendidikan DIV Hotel Management di Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti Jakarta, Pendidikan S2 Sumber Daya Manusia di Universitas Sahid, dan Certified Hospitality Educator dari AHLA. Dapat dihubungi di alamat email: nurul.lestari@binus.edu; atau di +6281295871673.

Levina.SST menyelesaikan DIV Hotel Management streaming Culinary Art di Universitas Bina Nusantara. Dapat dihubungi di alamat email: agneslevina@yahoo.com atau di +6282213685020