



### 3 HASIL PENELITIAN

#### 3.1 Penampilan Kaldu Penyedap Rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Hasil kaldu 8 komposisi bumbu penyedap rasa dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6. Kaldu penyedap rasa seaweed *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Komposisi	Keterangan	Komposisi	Keterangan
	Ekstrak seaweed + gula + garam + merica		Ekstrak seaweed + gula
Komposisi 1		Komposisi 5	
	Ekstrak seaweed + garam + merica		Ekstrak seaweed + garam
Komposisi 2		Komposisi 6	
	Ekstrak seaweed + gula + merica		Ekstrak seaweed + merica
Komposisi 3		Komposisi 7	
	Ekstrak seaweed + gula + garam		Ekstrak seaweed
Komposisi 4		Komposisi 8	

Berdasarkan Tabel 6., semua komposisi bumbu penyedap dapat larut secara sempurna dalam air mineral. Komposisi 1-6 memiliki warna putih bening hingga sedikit kuning sedangkan komposisi 7-8 memiliki warna kaldu yang lebih kuning. Perbedaan warna ini didapatkan dari komponen bahan penyusun bumbu penyedap. Komponen yang menyusun bumbu penyedap yaitu ekstrak *seaweed*, gula, garam, merica. Selain itu pada Tabel 6., ini menunjukkan hasil pelarutan masing-masing komposisi bumbu penyedap rasa pada Tabel 6. Masing-masing komposisi tersebut dilarutkan dalam 10 ml air mineral dan disajikan dalam 1 cup. Setiap panelis akan mendapat 8 cup dengan 8 komposisi yang berbeda.

### 3.2 Hasil Sensori Bumbu Penyedap Rasa *Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Hasil analisis sensori rasa umami terhadap 8 komposisi bumbu penyedap rasa berbasis *seaweed Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham yang diperoleh dari pengujian 30 panelis dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil sensori rasa umami bumbu penyedap berbasis *seaweed Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Komposisi	Rasa Umami
1 Ekstrak <i>seaweed</i> + gula + garam + merica	4,27 ± 1,46 <sup>a</sup>
2 Ekstrak <i>seaweed</i> + garam + merica	4,23 ± 1,70 <sup>a</sup>
3 Ekstrak <i>seaweed</i> + gula + merica	0,83 ± 1,02 <sup>b</sup>
4 Ekstrak <i>seaweed</i> + gula + garam	4,30 ± 1,20 <sup>a</sup>
5 Ekstrak <i>seaweed</i> + gula	0,93 ± 1,55 <sup>b</sup>
6 Ekstrak <i>seaweed</i> + garam	4,43 ± 0,75 <sup>a</sup>
7 Ekstrak <i>seaweed</i> + merica	0,70 ± 0,54 <sup>b</sup>
8 Ekstrak <i>seaweed</i>	0,30 ± 2,20 <sup>b</sup>

Keterangan:

1. Semua nilai merupakan nilai *mean* ± standar deviasi
2. Nilai dengan *superscript* yang sama menunjukkan perbedaan nyata antara komposisi dengan tingkat kepercayaan 95% berdasarkan uji tukey
3. Ekstrak *seaweed* merupakan hasil akhir dari proses ekstraksi *seaweed Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham

Hasil sensori pada Tabel 7., menunjukkan bahwa terdapat perbedaan nyata rasa umami antara komposisi bumbu penyedap rasa berbasis *seaweed Gracilariopsis longissima* (S.G.Gmelin) Steentoft, L.M.Irvine & Farnham. Perbedaan nyata rasa umami tersebut ditunjukkan melalui *superscript*. Rasa umami pada komposisi 1,2,4,6 tidak terdapat perbedaan nyata. Rasa umami pada komposisi 3,5,7,8 juga tidak memiliki perbedaan

nyata. Namun rasa umami komposisi 1,2,4,6 berbeda nyata dengan komposisi 3,5,7,8. Komposisi 1,2,4,6 merupakan komposisi yang mengandung garam. Sedangkan komposisi 3,5,7,8 merupakan komposisi yang dihilangkan komponen garamnya dengan metode *omission test*. Penghilangan komponen garam ini berpengaruh terhadap rasa umami. Nilai mean rasa umami komposisi 1,2,4,6 memiliki nilai rata-rata berkisar 4,23-4,43 yang berarti gurih. Sedangkan nilai mean rasa umami pada komposisi 3,5,7,8 memiliki nilai rata-rata berkisar 0,3-0,93 yang berarti sangat sedikit rasa gurih.



Gambar 2. Grafik rata-rata analisis sensori rasa umami terhadap 8 komposisi bumbu penyedap rasa

Berdasarkan Gambar 2., komposisi yang berwarna biru merupakan komposisi yang mengandung garam (komposisi 1,2,4,6) memiliki nilai rata-rata sensori rasa umami yang lebih tinggi dibanding komposisi yang tidak mengandung garam. Nilai rata-rata rasa umami yang diperoleh yaitu berkisar 4,23-4,43. Sedangkan komposisi berwarna kuning merupakan komposisi yang tidak mengandung garam (komposisi 3,5,7,8) memiliki nilai rata-rata sensori rasa umami yang rendah yaitu berkisar 0,30-0,93. Nilai umami tertinggi diperoleh pada komposisi 6 dengan nilai rata-rata umami 4.43.