

**UJI SENSORI DAN PREFERENSI KONSUMEN LOKAL
SEMARANG TERHADAP SAMBAL HIJAU DI RUMAH
MAKAN PADANG PAYAKUMBUAH, SIMPANG RAYA,
BUKIT SENJA, DAN PADANG MURAH**

***A SENSORY TEST AND LOCAL CONSUMER PREFERENCES
OF SEMARANG FOR GREEN SAMBAL AT PADANG
RESTAURANTS PAYAKUMBUAH, SIMPANG RAYA, BUKIT
SENJA, AND PADANG MURAH***



TUGAS AKHIR S1

Oleh:
Matthew Aditya Wibowo
21.11.0064

**KONSENTRASI *FOOD TECHNOLOGY AND INNOVATION*
PROGRAM STUDI SARJANA TEKNOLOGI PANGAN
FAKULTAS TEKNOLOGI PERTANIAN
UNIVERSITAS KATOLIK SOEGIJAPRANATA
SEMARANG**

2025

RINGKASAN

Sambal hijau, juga dikenal sebagai Sambal Lado Mudo, adalah salah satu varian sambal yang populer dalam masakan Minangkabau, khususnya sebagai pendamping hidangan Nasi Padang. Sambal hijau khas Minangkabau memiliki karakteristik utama berupa penggunaan cabai hijau, yang menghasilkan rasa yang lebih segar dan tidak terlalu pedas dibandingkan sambal merah. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik sensori sambal hijau yang disajikan di empat Rumah Makan Padang di kota Semarang. Selain itu, penelitian ini bertujuan untuk mengeksplorasi preferensi konsumen lokal Semarang terhadap sambal hijau di masing-masing rumah makan tersebut serta mengidentifikasi faktor-faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen dalam memilih sambal hijau. Pada penelitian ini, terdapat empat Rumah Makan Padang yang berbeda yaitu Rumah Makan Padang Payakumbuah, Rumah Makan Padang Simpang Raya, Rumah Makan Padang Bukit Senja, dan Rumah Makan Padang Murah. Sambal hijau yang disajikan di empat Rumah Makan Padang di Semarang, terdapat penekanan pada karakteristik rasa, harga, dan metode penyajian yang berbeda. Penelitian ini menggunakan metode wawancara bersama pemilik atau manager Rumah Makan Padang, analisis sensori, *in depth interview* bersama narasumber ahli dan orang asli Sumatera Barat, dan validasi data. Sambal dari Rumah Makan Padang Payakumbuah memperoleh nilai tertinggi dalam hal rasa, tekstur, aroma, warna, dan tingkat kepedasan, yang menunjukkan betapa pentingnya kualitas bahan baku dan proses pengolahan yang ketat. Preferensi konsumen di Semarang cenderung mengarah kepada sambal hijau yang memiliki keseimbangan rasa pedas, gurih, dan asam, yang dihasilkan dari penggunaan cabai hijau dan tomat hijau yang diolah dengan baik. Tekstur sambal hijau yang halus dianggap penting karena membuat sambal lebih mudah menyatu dengan hidangan utama. Aroma yang menggugah selera juga berperan dalam meningkatkan pengalaman makan. Sambal hijau dengan warna hijau segar, yang tidak terlalu tua atau muda, lebih diminati dari segi penampilan. Tingkat kepedasan yang moderat juga menjadi pilihan, sehingga sambal dapat dinikmati oleh berbagai kalangan, termasuk yang tidak terbiasa dengan rasa pedas ekstrem. Faktor-faktor lain yang memengaruhi preferensi konsumen dalam memilih sambal hijau termasuk kebersihan dan sanitasi rumah makan, suasana tempat makan, dan kualitas pelayanan.

SUMMARY

Sambal hijau, also known as Sambal Lado Mudo, is a popular variant of sambal in Minangkabau cuisine, particularly as a side dish for Nasi Padang. The signature characteristic of Minangkabau sambal hijau is the use of green chili, which produces a fresher flavor and is generally less spicy compared to red sambal. The aim of this research is to analyze the sensory characteristics of sambal hijau served in four Padang restaurants in the city of Semarang. Additionally, the study seeks to explore the local consumer preferences in Semarang regarding sambal hijau in each of these restaurants and identify the factors influencing consumer preferences in choosing sambal hijau. The research focuses on four different Padang restaurants: Padang Payakumbuah, Padang Simpang Raya, Padang Bukit Senja, and Padang Murah. The sambal hijau served at these four Padang restaurants in Semarang emphasizes different characteristics in terms of flavor, price, and serving method. This study employs interviews with the owners or managers of Padang restaurants, sensory analysis, in-depth interviews with expert informants, and native residents from West Sumatra for data validation. The sambal from Padang Payakumbuah restaurant received the highest scores in terms of flavor, texture, aroma, color, and level of spiciness, reflecting the importance of quality ingredients and meticulous processing methods. Consumer preferences in Semarang tend to lean towards sambal hijau that balances the flavors of spiciness, savoriness, and acidity, which results from the use of green chili and well-prepared tomatoes. The smooth texture of sambal hijau is considered important as it allows the sambal to blend easily with main dishes. An inviting aroma also plays a significant role in enhancing the overall dining experience. In terms of appearance, sambal hijau with a vibrant green color, which is neither too dark nor too light, is preferred. A moderate level of spiciness is also favored, making the sambal enjoyable for a wider audience, including those who are not accustomed to extreme spiciness. Other factors influencing consumer preferences in choosing sambal hijau include the cleanliness and sanitation of the restaurant, the ambiance of the dining space, and the quality of service.