
INOVASI PEMBUATAN BUMBU SAMBAL AYAM TALIWANG MENGGUNAKAN METODE DRY FRY

Oleh

I Gusti Lanang Dwija Putra¹, I Putu Gede² & Lalu Yulendra³

^{1,2,3}Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram

Email: 1Lanangdwija@gmail.com

Article History:

Received: 01-05-2021

Revised: 23-05-2021

Accepted: 11-06-2021

Keywords:

Metode Dry, Formula Bumbu Sambal Taliwang & Inovasi Pembuatan Bumbu

Abstract: Tujuan dari penelitian ini, untuk mendeskripsikan proses pembuatan dan formula bumbu sambal Ayam Taliwang menggunakan metode dry fry, terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur. Penelitian ini dilakukan di dapur laboratorium Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram dan metode yang digunakan yaitu metode eksperimental serta teknik purposive sampling. Sampel atau responden sebanyak 20 responden terdiri dari mahasiswa dari STP Mataram sejumlah 5 orang, 5 orang dosen, pemilik rumah makan sebanyak 2 orang dan Anggota Asosiasi Juru Masak Indonesia (ICA) sejumlah 8 orang. Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Dengan menggunakan Skala Likert diperoleh hasil penelitian dengan kesimpulan sebagai berikut: Menggunakan bahan-bahan bubuk cabai keriting, bubuk bawang putih, bubuk bawang merah, garam, dan gula. Tetapi dalam penelitian eksperimental ini ada penambahan beberapa item yaitu, bubuk terasi, bubuk santan dan bubuk daun limau, direkomendasikan cocok dengan kelokalan Lombok. Formula perlakuan yang digunakan pada penelitian ini adalah A1 (bubuk cabai merah 42% : bubuk terasi 6%), A2 (bubuk cabai merah 36% : bubuk terasi 12%), dan A3 (bubuk cabai merah 30% : bubuk terasi). Formula bumbu yang diminati oleh responden antara lain: Warna, Aroma dan Tekstur, didapat pada formula A3 dengan persentase warna 76,70%, aroma 79,15%, dan tekstur 76,20%. Sedangkan rasa didapat pada formula A2 dengan persentase 74,70%. Bagi peneliti selanjutnya agar menambahkan satu formula, yaitu A4 dengan komposisi (24% Bubuk Cabe : 24% Bubuk Terasi) sehingga penelitian menjadi lebih akurat

PENDAHULUAN

Pengembangan kepariwisataan saat ini makin penting, tidak saja dalam rangka meningkatkan penerimaan devisa negara, akan tetapi juga dalam rangka memperluas kesempatan kerja dan pemerataan pendapatan (BPS Kota Mataram, 2017). Dalam kepariwisataan sendiri berkembang konsep wisata kuliner dengan salah satu tawarannya adalah makanan tradisional khas daerah. Kuliner Indonesia terbukti memiliki daya tarik yang besar, apalagi dengan dinobatkannya rendang sebagai salah satu makanan terlezat di dunia. Saat ini wisata kuliner bukan fenomena sesaat namun telah menjadi daya tarik sebagai tujuan utama berwisata ke suatu destinasi. Ragam kuliner di berbagai daerah tersebut mencerminkan bagaimana tiap-tiap etnis yang hidup di daerah menggunakan bahan yang ada di lingkungannya untuk digunakan sebagai bahan makanan yang dikonsumsi sehari-hari.

Dijumpainya jenis bahan dan bumbu yang khas untuk suatu daerah dapat juga mencerminkan seni memasak tertentu yang cita rasanya khas menjadi identitas kelompok masyarakat yang tinggal di daerah tersebut (Gardjito, 2018).

Begitu juga dengan pulau Lombok yang berada di propinsi Nusa Tenggara Barat merupakan salah satu destinasi wisata yang populer di Indonesia. Selain wisata alam, budaya yang menjadi pemicu, kuliner Lombok yang bervariasi juga patut diperhitungkan. Ketiganya bisa menjadi paket daya tarik bagi wisatawan lokal maupun internasional. Sebut saja ayam Taliwang, pelecing kangkung, sate Tanjung, sate bulayak, sate Rembiga, nasi Puyung dan masih banyak lagi. Namun dari sekian banyak jenis makanan tersebut, harus diakui ayam Taliwang sudah lebih dulu populer dibandingkan yang lain.

Ketenaran ayam Taliwang sudah dikenal sejak tahun 1960an. Adapun tokoh-tokoh yang merintis usaha Ayam Taliwang yaitu: 1) Industri Rumah Tangga sekitar tahun 1950-1960 dirintis oleh Nini atau Papin Manawiyah yang berjualan nasi bakulan dan bersifat industri rumah tangga dalam skala kecil. 2) Rumah makan sekitar tahun 1967 dirintis oleh Dea Papin Achmad Murad. Awalnya berupa warung kaki lima yang berkembang menjadi rumah makan. 3) Warung Tenda mulai dikenal tahun 1970 dirintis oleh H. Abdul Hamid dibuka di stanplat (stasiun bus) yang ada di Kota Mataram. 4) Lesehan atau Restoran dimulai tahun 1980 adalah keturunan Papin Achmad Moerad yaitu Haji Hasbullah kemudian H. Moehibin Moerad (Sumber: Inventarisasi perlindungan karya budaya Kuliner BNPB, Bali, NTB, NTT, tahun 2012).

Dewasa ini masyarakat menginginkan segala sesuatu yang cepat, mudah dan praktis. Demikian pula dalam masalah makanan, masyarakat lebih menyukai makanan yang dapat diolah dan disajikan dengan cepat dan mudah tetapi juga sesuai dengan selera mereka. Masakan Indonesia seperti rawon, soto, rendang dan lain-lain. Umumnya rumit dan tidak dapat disajikan dengan cepat. Salah satu cara untuk menyajikannya dengan cepat dan mudah adalah dengan menggunakan bumbu siap pakai berbentuk pasta atau serbuk. Bumbu merupakan hal penting dalam memasak karena tanpa bumbu masakan akan terasa hambar. Bumbu instan dipasaran ada dua jenis yaitu bumbu instan yang berbentuk pasta atau basah dan bumbu instan yang berbentuk kering atau bubuk. Bumbu basah adalah bumbu yang masih segar sedangkan bumbu kering adalah bumbu basah yang dikeringkan (Hambali, 2008). Bumbu instan jenis kering maupun basah banyak diminati oleh masyarakat. Beragam masakan khas daerah Indonesia kini lebih mudah dan praktis untuk dipraktikkan dengan menggunakan bumbu instan ini. Meningkatnya popularitas hidangan tradisional diseluruh Indonesia mendorong sebagian besar produsen untuk fokus membuat bumbu instan dengan kategori citarasa lokal.

Ayam Taliwang merupakan salah satu makanan paling populer di Lombok. Ayam Taliwang biasanya dimasak dengan beberapa pilihan yaitu digoreng, dipanggang atau dibakar. Kelezatan ayam Taliwang juga terletak di bumbunya yang pedas. Bumbunya yang berempah dan pedas membuat penikmatnya selalu ketagihan (Gardjito, 2018).

Kehadiran ayam Taliwang memang mendapat respon yang positif dari berbagai kalangan. Pengolahan ayam Taliwang terutama olahan bumbunya yang khas berbentuk sambal basah, diharapkan kedepannya bisa dalam bentuk bubuk (instan) yang akan mempermudah masyarakat dalam pembuatan ayam Taliwang karena lebih praktis, cepat dan tahan lama. Namun yang menjadi perbedaan dikalangan masyarakat terhadap bumbu ini adalah mengenai rasa yang disesuaikan dengan selera lidah masing-masing. Karena formula dari setiap bahan yang digunakan untuk membuat bumbu ayam Taliwang ini berbeda-beda setiap orang. Untuk mendapatkan citarasa yang sesuai maka dibutuhkan formula yang tepat dari berbagai jenis bahan yang digunakan.

Ruang lingkup dan batasan yang diteliti dalam penelitian ini adalah pada proses pembuatan bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry, dengan komposisi terbatas pada bahan dasar atau basic ingredients. Resep dalam membuat ayam Taliwang begitu penting untuk diperhatikan sebab resep ini akan sangat mempengaruhi citarasa dari ayam Taliwang yang akan dihasilkan. Jika kita mengolah bumbu ayam Taliwang dengan langkah-langkah yang tepat maka rasa dari produk yang dihasilkan bisa enak dan disukai oleh masyarakat luas. Kedepannya bila bumbu instan ayam Taliwang ini bisa diterima oleh masyarakat, maka pengolahan dan pembuatan ayam Taliwang ini jauh lebih mudah, tidak rumit, cepat dan praktis serta mudah dibawa kemana saja baik dalam kemasan botol atau plastik serta bisa disimpan untuk jangka waktu yang lama.

Berkaitan dengan pariwisata khususnya wisata kuliner, dimasa yang akan datang kuliner ayam Taliwang ini bisa dijadikan paket wisata yang sangat menarik dan digemari wisatawan karena dapat melihat secara langsung proses pembuatannya dari penyediaan bahan baku, pengolahan, cara memasak hingga pengemasannya. Sehingga wisatawan bisa mengkonsumsinya langsung ditempat ataupun untuk dibawa pulang ke daerahnya sebagai oleh-oleh.

Kini ayam Taliwang semakin disukai oleh masyarakat. Olahan ayam ini memiliki penggemar tidak hanya sebatas wisatawan nusantara, bahkan wisatawan mancanegara juga tidak kalah menggemarnya. Berdasarkan uraian diatas mendorong penulis untuk melakukan penelitian dengan judul: Teknik Pembuatan Bumbu Sambal Ayam Taliwang Dengan Metode Dry Fry.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan metode eksperimental yaitu suatu cara untuk mencari hubungan sebab akibat (hubungan kausal) antara dua faktor yang sengaja ditimbulkan oleh peneliti dengan mengeliminasi atau mengurangi atau menyisihkan faktor-faktor lain yang mengganggu. Eksperimen selalu dilakukan dengan maksud untuk melihat akibat suatu perlakuan (Arikunto, 2006: 3).

Pada penelitian ini digunakan teknik purposive sampling yang merupakan salah satu teknik sampling yakni non probability sampling dimana peneliti menentukan pengambilan sampel dengan ciri-ciri khusus yang sesuai dengan tujuan penelitian sehingga diharapkan dapat menjawab permasalahan penelitian. Lokasi penelitian ini ditetapkan di dapur laboratorium Sekolah Tinggi Pariwisata (STP) Mataram, berlokasi di Jalan Panji Tilar Negara

No.99 X, Mataram, Nusa Tenggara Barat. Alasan peneliti melakukan penelitian eksperimen dilokasi tersebut karena dapur laboratorium STP Mataram memiliki peralatan yang memadai dan mendukung untuk dilakukannya eksperimen tersebut.

Teknik pengumpulan data dalam yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik kuisioner menggunakan alat uji skala Likert. Teknik ini digunakan untuk mengetahui kriteria penilaian responden terhadap komposisi bahan bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry, dengan menggunakan tiga formula perlakuan: A1 = Bubuk cabai merah 42%: Bubuk terasi 6%, A2 = Bubuk cabai merah 36%: Bubuk terasi 12%, A3 = Bubuk cabai merah 30%: Bubuk terasi 18%.

Pada pelaksanaan penelitian ini responden diarahkan untuk mengisi kuesioner berdasarkan warna, aroma, rasa dan tekstur yang didapat, dari komposisi bahan yang sudah diformulasikan masing-masing dalam satu wadah. Hasil data yang diperoleh dari kuesioner tersebut, akan digunakan peneliti sebagai kesimpulan hasil akhir dari proses pembuatan bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry. Dalam penelitian ini penulis menggunakan dokumentasi dari literatur-literatur, jurnal, dan buku.

Peneliti menggunakan responden dalam hal ini responden sebanyak 20 orang yang dikelompokkan menjadi 4 kelompok responden. Kelompok responden pertama adalah kelompok mahasiswa dari STP Mataram yang memiliki latar belakang tata boga dan sudah pernah magang serta bekerja paruh waktu di hotel-hotel berbintang sejumlah 5 orang. Kelompok responden kedua berasal dari dosen STP Mataram yang memiliki latar belakang dan pengalaman dibidang tata bogasejumlah 5 orang. Kelompok responden ketiga berasal dari pemilik warung atau rumah makan di kota Mataram sejumlah 2 orang, dan kelompok responden keempat adalah anggota asosiasi juru masak Indonesia (ICA) yang berdomisili di Kota Mataram sejumlah 8 orang.

Teknik analisa data yang digunakan dalam penelitian ini adalah teknik analisa kuantitatif yang dinyatakan dalam bentuk angka dan dijabarkan secara deskriptif berupa kalimat atau keterangan yang diperoleh melalui kuesioner.

Parameter pengujian yang dilakukan dalam penelitian ini yaitu uji Skala Likert dari segi tingkat warna, aroma, rasa dan tekstur.

Skala Likert menurut Djaali (2008:28) ialah skala yang dapat dipergunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang suatu gejala atau fenomena pendidikan. Dengan skala Likert ini, responden diminta untuk melengkapi kuesioner yang mengharuskan mereka untuk menunjukkan tingkat persetujuannya terhadap serangkaian pertanyaan. Pertanyaan atau pernyataan yang digunakan dalam penelitian ini biasanya disebut dengan indikator ukur penelitian dan ditetapkan secara spesifik oleh peneliti. Tingkat persetujuan yang dimaksud dalam skala Likert ini terdiri dari 5 pilihan skala yang mempunyai gradasi dan interval angka dari Sangat Suka (SS) hingga Sangat Tidak Suka (STS). Adapun 5 kriteria tersebut diantaranya adalah:

- Sangat Suka (80-100)
- Suka (60-79)
- Biasa (40-59)
- Tidak Suka (20-39)
- Sangat Tidak Suka (0-19)

(Sumber: Djaali, 2008)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry ini terbuat dari campuran cabai merah, terasi, bawang merah, bawang putih, garam, gula, santan dan daun limau. Tahapan penelitian ini meliputi preparasi bahan, pembuatan bumbu, dan analisa bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry. Tahap preparasi bahan yaitu tahap pembuatan bubuk cabai dengan cara digoreng kering dry fry dan dihaluskan, terasi disangrai dan dihaluskan serta di grinder, pembuatan bubuk bawang putih, bawang merah dengan digoreng dan dikeringkan serta dihaluskan dengan grinder. Gula dan garam dihaluskan menggunakan grinder, santan bubuk dan bubuk daun jeruk limau yang dihaluskan menggunakan grinder. Parameter yang dianalisis pada bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry yaitu tingkat warna, aroma, rasa, dan tekstur dengan melakukan uji skala Likert.

Setelah dilakukan uji skala Likert terhadap 20 responden maka didapatkan hasil yang beraneka ragam ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Pengujian ini dilakukan oleh responden representatif dimana setiap responden menguji 3 sampel formula yaitu A1, A2 dan A3. Sampel yang diujikan merupakan sampel dari pada bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry. Di bawah ini akan dibahas hasil uji skala Likert ditinjau dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur.

Hasil Uji Skala Likert Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur Pada Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry.

Gambar 1. Hasil Uji Skala Likert Terhadap Warna, Aroma, Rasa, Tekstur Pada Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry.

NO.	JENIS PENGUJIAN	FORMULA A1	FORMULA A3	FORMULA A4
1	Warna	69,85%	73,05%	76,70%
2	Aroma	71,20%	74,26%	79,15%
3	Rasa	68,45%	74,70%	68,45%
4	Tekstur	72,10%	74,55%	76,20%

Sumber: Data hasil penelitian yang diolah tahun 2020

Dari 4 jenis pengujian menggunakan formula A1, A2, dan A3 persentase tertinggi untuk kriteria warna, aroma, dan tesktur lebih dominan pada formula A3 dengan persentase nilai 76,70%, 79,15%, dan 76,20%. Kriteria warna pada formula A1 dengan komposisi (bubuk cabai 42% : bubuk terasi 6%) dimana pengaruh bubuk cabai sangat dominan dan kriteria tekstur pada formula A1, A2 dan A3 adalah sama.

Sedangkan kriteria aroma dengan formula A3 (bubuk cabai 30%: bubuk terasi 18%). Dimana pengaruh bubuk terasi sangat dominan dan sangat mempengaruhi responden terhadap warna dan tekstur pada bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry.

Sedangkan untuk kriteria rasa, persentase tertinggi lebih dominan oleh formula A2 dengan persentase nilai 74,70%. Hal ini membuktikan bahwa dibalik selera responden yang berbeda-beda terhadap beberapa formula, cenderung menyukai rasa yang seimbang antara bubuk cabai kering dan bubuk terasi.

Disamping itu, masyarakat kita di Lombok juga tidak bisa lepas dari penggunaan terasi dan cabai dalam membuat masakan.

Apalagi terasi Lombok sudah dikenal banyak masyarakat karena proses pembuatannya menggunakan ikan dan udang pilihan. Perbedaan sensasi diantara dua orang dapat disebabkan oleh adanya perbedaan sensasi yang diterima, karena perbedaan tingkat

sensitivitas organ penginderaannya atau karena kurangnya pengetahuan terhadap rasa tertentu (Setyaningsih., et al. dalam Noviyanti 2016), sehingga A2 adalah rasa yang sangat cocok untuk lidah masyarakat Lombok.

Gambar 2. Tampilan Produk Bumbu Sambal Ayam Taliwang Menggunakan Metode Dry Fry dengan tiga formula yang berbeda.



Sedangkan untuk kriteria rasa, persentase tertinggi lebih dominan oleh formula A2 dengan persentase nilai 74,70%. Hal ini membuktikan bahwa dibalik selera responden yang berbeda-beda terhadap beberapa formula, cenderung menyukai rasa yang seimbang antara bubuk cabai kering dan bubuk terasi. Disamping itu, masyarakat kita di Lombok juga tidak bisa lepas dari penggunaan terasi dan cabai dalam membuat masakan. Apalagi terasi Lombok sudah dikenal banyak masyarakat karena proses pembuatannya menggunakan ikan dan udang pilihan. Perbedaan sensasi diantara dua orang dapat disebabkan oleh adanya perbedaan sensasi yang diterima, karena perbedaan tingkat sensitivitas organ penginderaannya atau karena kurangnya pengetahuan terhadap rasa tertentu (Setyaningsih., et al. dalam Noviyanti 2016), sehingga A2 adalah rasa yang sangat cocok untuk lidah masyarakat Lombok.

PENUTUP

Kesimpulan

Berdasarkan hasil analisis tentang teknik pembuatan bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry dapat ditarik kesimpulan sebagai berikut:

1. Bumbu sambal Ayam Taliwang menggunakan metode dry fry, menggunakan bahan bubuk cabai merah, bubuk bawang putih, bubuk bawang merah, garam dan gula sebagai bahan dasar. Ditambah dengan bubuk terasi, bubuk santan dan bubuk daun limau menghasilkan Aroma, Rasa, Warna dan Tekstur yang direkomendasikan cocok dengan kelokalan Lombok.
2. Formula bumbu yang diminati oleh responden antara lain: Warna, Aroma dan Tekstur, didapat pada formula A3 dengan persentase warna 76,70%, aroma 79,15%, dan tekstur 76,20%. Sedangkan Rasa didapat pada formula A2 dengan persentase 74,70 %.

Saran

1. Sebaiknya menggunakan terasi udang yang berwarna merah dimana rasa terasi akan berpengaruh terhadap warna, aroma dan rasa.

2. Bagi peneliti selanjutnya agar menambahkan satu formula, yaitu A4 dengan komposisi (24% Bubuk Cabe : 24% Bubuk Terasi) sehingga penelitian menjadi lebih akurat.
3. Sebaiknya pada penelitian selanjutnya digunakan responden yang lebih banyak lagi agar mewakili berbagai etnis masyarakat dan warganegara asing (turis mancanegara), agar hasil penelitian ini dapat lebih akurat dan representatif.
4. Kedepan untuk mensosialisasikan produk bumbu sambal ayam Taliwang menggunakan metode dry fry, dapat dimulai dari skala kecil dengan Pengembangan Industri Rumah Tangga (Home Industry) dengan tetap memperhatikan proses hygiene dan sanitasi.
5. Bumbu ini bisa dijadikan sebagai alternatif bumbu tabur terhadap menu lain misalnya, kripik singkong, nasi goreng, spaghetti, dan lain lain.

DAFTAR PUSTAKA

- [1] Arikunto, S. 2006, Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik. Jakarta: PT. Rineka Cipta.
- [2] Badan Pusat Statistika Mataram. 2020. Mataram dalam Angka 2017. Mataram.
- [3] Djaali. 2008. Skala Likert. Jakarta: Pustaka Utama.
- [4] Gardjito M., Putri, R.G, dan Dewi. S. 2018. Profil, Struktur Bumbu dan Bahan Dalam Kuliner Indonesia. Yogyakarta: Gajah Mada University Press.
- [5] mbali, E., et al. 2005. Membuat Bumbu Instan Kering. Jakarta. Penebar Swadaya.
- [6] (<https://Kebudayaan.kemendikbud.go.id>bpnbbali>) Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Kuliner
- [7] BNPB, Bali, NTB, NTT. Diakses pada tanggal 6/11/2020.
- [8] Noviyanti., et al. 2016, Analisis Penilaian Organolaptik Cake Brownis Subtitusi Tepung Wikau Maombo.
- [9] Jurnal Sains dan Teknologi Pangan Vol. 1 No.1 Fakultas Teknologi Industri Pertanian. Universitas Halu Oleo.

HALAMAN INI SENGAJA DIKOSONGKAN