

## PENGARUH PENAMBAHAN JENIS TEPUNG TERHADAP DAYA TERIMA DENDENG LUMAT KEONG MAS

Muhammad Agung Aprialdi<sup>1\*</sup>, Efrina Erina<sup>2</sup>, Permono Adi Putro<sup>3</sup>

<sup>1</sup>Teknologi Pangan, Fakultas Ilmu Pangan Halal, Universitas Djuanda

<sup>2</sup>Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta

<sup>3</sup>Fisika, Fakultas Sains, Universitas Mandiri

Corresponding author : [maaprialdi@gmail.com](mailto:maaprialdi@gmail.com)

### ABSTRACT

*Jerky found in the market is generally made from beef, while jerky with other raw materials has not been found much. Dried golden snail contains 18.00% ash content, 56.61% crude protein, 5.87% fat and also 2.99% crude fiber. The processing of golden snail as a raw material in the production of creamed jerky is expected to provide functional food. The method used in this study was an experiment with an organoleptic test, namely a hedonik test by 30 semi-trained panelists. The formula used is a jerky formula that has been standardized and divided into 3 formulas, DK standardized formula, the difference is the addition of 50 grams of wheat flour in the DKT formula and 50 grams of cornstarch in DKM. The results of the hedonik test scale that has been carried out and analyzed with the friedman statistical test and continued with the tukey advanced test show that the DK0 formula is the most preferred sample by the panelists with a score of 15.50 for the color, a score of 2.83 for the aroma, a score for 2.43 on the texture and 2.50 on the taste. Based on the data, it can be seen if standardized blended jerky products without additions can be accepted by the panellist*

**Keyword:** food, golden snail, jerky.

### ABSTRAK

Dendeng yang dijumpai di pasaran umumnya terbuat dari daging sapi, sedangkan dendeng dengan bahan baku lain belum banyak dijumpai. Keong mas kering mengandung kadar abu 18,00%, protein kasar 56,61%, lemak 5,87% dan juga serat kasar 2,99%. Pengolahan keong mas sebagai bahan baku pembuatan dendeng lumat diharapkan mampu menyediakan pangan fungsional. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan uji organoleptik yaitu uji hedonik oleh 30 panelis semi terlatih. Formula yang digunakan adalah formula dendeng yang telah dibakukan dan dibagi menjadi 3 formula yaitu formula baku DK, perbedaannya adalah penambahan 50 gram tepung terigu pada formula DKT dan 50 gram tepung maizena pada DKM. Hasil skala uji hedonik yang telah dilakukan dan dianalisis dengan uji statistik friedman dilanjutkan dengan uji lanjut tukey menunjukkan bahwa formula DK0 merupakan sampel yang paling disukai oleh panelis dengan skor 15,50 untuk warna, skor aroma 2,83, tekstur 2,43 dan rasa 2,50. Berdasarkan data tersebut terlihat bahwa produk dendeng racikan standar tanpa penambahan dapat diterima oleh panelis

**Kata kunci:** makanan, keong mas, dendeng.

### PENDAHULUAN

Dendeng dikenal sebagai salah satu produk pangan semi basah yang dapat dikonsumsi tanpa melalui proses rehidrasi dan tidak memberikan pengaruh rasa kering pada produk (Setiati dan Yulianti, 2019). Pada perkembangannya produk dendeng ini terbagi menjadi 2 jenis yaitu dendeng kering (lumat) dan dendeng basah yang berstruktur kasar. Olahan dendeng yang ditemui di pasar pada umumnya terbuat dari daging sapi, sedangkan dendeng dengan bahan baku lain belum banyak ditemukan (Fattah, et al., 2022). Menurut Fitri, et al., (2015), hasil produksi dendeng sapi di Kota

Banda Aceh oleh 3 perusahaan menghasilkan 1000 kilogram per bulannya dengan ketentuan harga dapat berbeda sesuai kualitas dendeng. Dendeng dengan bahan baku daging sapi memiliki harga jual yang lebih mahal, sehingga diperlukan adanya produk dendeng berbahan baku hewani lain dengan harga jual yang lebih murah salah satunya dengan memanfaatkan keong mas.

Keong mas (*Pomacea Canaliculate*) biasanya dijadikan lauk pauk bagi sebagian masyarakat, digunakan sebagai substitusi dalam olahan pangan serta dimanfaatkan untuk pakan ternak unggas oleh petani. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan oleh Mualim, et al., (2013), pemanfaatan

daging keong mas berpengaruh nyata pada hasil uji proksimat tetapi tidak berpengaruh nyata terhadap kekenyalan mie. Selanjutnya penelitian oleh Putri, *et al.*, (2019), keong mas dijadikan sebagai campuran pakan ternak pada unggas guna meningkatkan produksi telur itik. Menurut Ardiansyah (2018), 100% bahan kering keong mas mengandung kadar abu 18,00%, protein kasar 56,61. Harga jual keong mas di pasaran mengacu pada situs belanja online Tokopedia berkisar Rp 15.000 – Rp 20.000 per kilogramnya (Tokopedia, 2023). Sedangkan harga daging sapi di pasar modern beberapa provinsi pada tanggal 23 Mei 2023 berkisar Rp 165.790 per kilogramnya (Darmawan, 2023).

Pemilihan keong mas dalam pembuatan dendeng lumat ini dirasa sesuai, karena olahan dendeng akan mempunyai harga jual yang tinggi, memiliki masa simpan yang panjang, serta disukai oleh berbagai kalangan. Hal ini sesuai dengan hasil penelitian uji hedonik yang dilakukan oleh Putri dan Herryani (2019) terhadap produk dendeng berbahan jantung pisang dengan hasil yang menunjukkan bahwa ke empat uji hedonik memiliki skor diatas 4 dan layak dijual, selanjutnya penelitian oleh Lobo, *et al.*, (2019) tentang dendeng lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut diperoleh data bahwa hasil uji kesukaan memiliki nilai diatas 7 dalam skala 1-9 serta hasil uji perbandingan dengan dendeng komersial berbahan daging sapi memberikan nilai positif dengan mutu sensori yang lebih baik dibandingkan dengan dendeng komersial.

Mengacu pada kedua penelitian mengenai olahan dendeng berbahan baku selain daging sapi, terdapat perbedaan pada bahan baku yang digunakan yaitu adanya penambahan tepung terigu dan maizena. Penambahan tepung atau pati pada pembuatan produk dendeng lumat berperan sebagai pengikat pada dendeng dan berpengaruh terhadap stabilitas serta peningkatan penyerapan air sehingga tekstur dendeng lebih empuk (Sidup., *et al.*, 2022). Berdasarkan data yang didapat dapat disimpulkan jika pembuatan olahan dendeng lumat dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan hewani maupun nabati serta dapat dibuat menggunakan bahan yang murah salah satunya adalah keong mas. Penelitian ini bertujuan untuk menghasilkan produk pangan fungsional yang dimanfaatkan oleh masyarakat serta mengetahui bagaimanakah penambahan jenis tepung berbeda dapat berpengaruh terhadap daya terima produk dendeng lumat keong mas.

## METODE PENELITIAN

### Alat dan Bahan

Alat yang digunakan dalam penelitian ini meliputi: kukusan, *food processor*, mangkuk, spatula plastik, *aluminium foil*, blender, tusuk gigi, *cutting board* dan pisau. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi, keong mas, lengkuas, jahe ketumbar, bawang merah, bawang putih, putih, gula pasir, garam, tepung terigu dan tepung maizena.

### Metode Penelitian

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah eksperimen dengan teknik pengumpulan data, yaitu uji hedonik (kesukaan). Tujuan dari pengujian hedonik yaitu untuk mengetahui tanggapan panelis terhadap tingkat kesukaan produk berdasarkan skala hedonik (Agusman, 2013) dan di analisis dengan menggunakan statistik uji *friedman* dan dilakukan pengujian lanjutan atau *post hoc* menggunakan uji *tukey*. Tabel 1. Menunjukkan ketiga formula sampel pada dendeng lumat keong mas. Ada 4 indikator pada produk yakni, warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Tabel 1. Formula dendeng lumat keong mas

Bahan Utama	Berat (Gram)	Berat (Gram)	Berat (Gram)
	DK0	DKT	DKM
Keong Mas	200	200	200
Gula Pasir	20	20	20
Garam	7	7	7
Ketumbar	10	10	10
Lengkuas	10	10	10
Jahe	10	10	10
Bawang merah	10	10	10
Bawang putih	10	10	10
Tepung terigu		50	50
Tepung Maizena			
<b>Total</b>	<b>277</b>	<b>327</b>	<b>327</b>

**Keterangan:** Formula DKM merupakan formula standardisasi dari penelitian Setiati dan Yulianti (2019) dengan mengganti bahan baku ikan lele dengan keong mas. DKT menggunakan formula standardisasi yang sama dengan penambahan 50 gr tepung terigu.

Formula dendeng lumat yang digunakan dalam penelitian ini merupakan hasil standardisasi pada penelitian Setiati dan Yulianti (2019) dalam pembuatan dendeng lumat hewani berbahan ikan lele, selanjutnya daging ikan lele diganti dengan daging keong mas serta bumbu yang digunakan menyesuaikan formula standardisasi. Formula yang

telah distandardisasi selanjutnya diberikan penambahan tepung maizena dan tepung terigu guna menghasilkan tekstur produk dendeng yang berbeda pada masing-masing formula dendeng keong mas.

**Pembuatan Dendeng Lumat keong Mas**

Proses pembuatan dendeng lumat keong mas ini mengacu pada metode Ikhsan, et al., (2016), yang selanjutnya dimodifikasi dan disesuaikan dengan penanganan terhadap bahan baku keong mas. Tahapan pertama adalah pemilihan bahan baku keong mas segar serta melakukan penimbangan dan pencucian. Selanjutnya keong mas yang telah dibersihkan akan melalui proses perebusan selama 30 menit. Keong mas yang sudah masak dipisahkan antara cangkang, daging dan kotorannya, setelah proses pemisahan keong mas selesai maka dilakukan proses penghalusan menggunakan *food processor* dengan tujuan untuk menghaluskan daging. Apabila daging keong mas sudah halus, tambahkan bumbu dan rempah yang sudah dihasilkan menggunakan blender dengan sedikit tambahan air dan diatuk merata. Adonan dendeng keong mas yang telah dicampur selanjutnya dicetak pada alumunium foil secara merata tidak tipis dan tidak terlalu tebal. Adonan yang telah di cetak selanjutnya di kukus selama 10 menit sampai matang. Adonan yang telah matang selanjutnya dijemur dibawah sinar matahari selama 3 – 4 hari. Setelah kering dendeng keong mas dipotong sesuai ukuran, dikemas dan disimpan.

**Parameter Pengamatan**

Pengujian penerimaan kesukaan produk terhadap dendeng lumat keong mas menggunakan uji organoleptik yaitu uji hedonik oleh 30 orang panelis semi terlatih (Tabel 2).

Tabel 2. Rata-rata rentang skor uji hedonik

Rentang Skor	Keterangan
1	Sangat tidak suka
2	Kurang suka
3	Agak suka
4	Suka
5	Sangat suka

Menurut Laksmi (2012), uji hedonik dilakukan pada empat parameter yaitu warna, aroma, rasa, dan tekstur. Interval yang digunakan pada penelitian ini mengacu pada skor uji hedonik

sesuai penelitian Karimah *et al.*, (2019) yang meliputi: rentang skor 1 (sangat tidak suka) 2 (kurang suka), 3 (agak suka) 4 (suka), dan 5 (sangat suka).

**Analisi Data**

Data yang diperoleh dianalisis menggunakan aplikasi SPSS (*Statistical Program for Social Science*) 16, analisis yang digunakan yaitu uji friedman dengan tujuan untuk menguji kesamaan pengaruh perlakuan tetap dari dua atau lebih populasi.

Rumus uji *friedman*

$$\chi_r^2 = \frac{12}{nk(k+1)} \sum_{j=1}^k R_j^2 - 3n(k+1)$$

Dimana n adalah pengamatan setiap kelompok, k adalah jumlah kelompok atau kategori, R<sub>1</sub> adalah Peringkat total dari semua pengamatan di setiap sampel pengamatan I, X<sup>2</sup>r adalah Mendekati distribusi 2 – 1 dengan derajat kebebasan k-1.

Selanjutnya dilakukan uji lanjutan menggunakan *tukey* yang digunakan untuk membandingkan seluruh pasangan rata-rata perlakuan setelah uji analisis varian dilakukan.

Rumus uji lanjutan *tukey*

$$w = q_\alpha(p, v) \sqrt{\frac{KTG}{r}}$$

Dimana w adalah uji beda nyata jujur (*Honestly Significant Differents*, HSD) adalah q adalah jumlah perlakuan, v adalah derajat bebas galat, r adalah banyaknya ulangan,  $\alpha$  adalah taraf nyata,  $q_\alpha(p, v)$  adalah kritis diperoleh dari tabel wilayah nyata, dan KTG adalah nilai kuadrat tengah galat.

**HASIL DAN PEMBAHASAN**

**Karakteristik Fisik Dendeng Lumat Keong Mas**

Gambar 2. Menunjukkan ketiga perlakuan pada produk dendeng lumat keong mas (Gambar 1). Dendeng lumat dengan kode DK0 menggunakan metode pembuatan Setiati dan Yulianti (2019) yang telah dimodifikasi. DKT menggunakan formula yang sama dengan penambahan 50 gr tepung terigu, dan DKM tetap menggunakan formula yang sama dengan penambahan 50 gr tepung maizena.



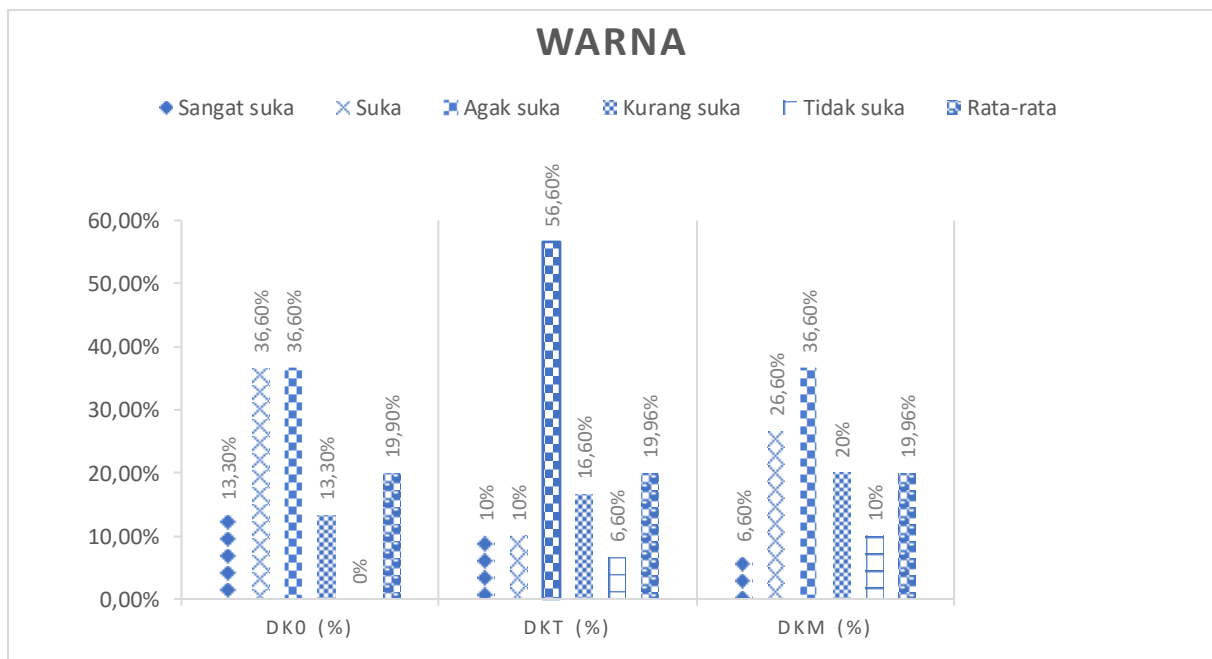
Gambar 1. Produk dendeng lumat keong mas

**Warna**

Warna memiliki peranan penting pada penilaian karena warna merupakan kesan pertama yang dapat terlihat oleh panelis sebelum mengenali lainnya. Maka dari itu warna menjadi salah satu yang digunakan untuk mempengaruhi penilaian panelis (Hadi dan Siratunnisak, 2016).

Pada Gambar 3 menunjukkan nilai rata-rata warna pada dendeng. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi sangat suka dengan angka 13,3%, suka dengan angka 36,6%, dirasa agak suka 36,6, 4 kurang suka 13,3% dan kurang suka 0%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DK0 adalah 19,9%. Formula yang dibuat sesuai formula

standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung terigu sangat suka dengan angka 10%, suka dengan angka 10%, merasa agak suka dengan angka 56,6%, merasa kurang suka 16,6%, dan tidak suka sebesar 6,6%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKT adalah 19,96%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung maizena sangat suka dengan angka 6,6%, suka dengan angka 26,6%, merasa agak suka 36,6%, menyatakan kurang suka, dengan angka 20%, dan menyatakan tidak suka 10%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKM adalah 19,96%.



Gambar 3. Rata-rata warna pada dendeng keong mas

Warna merupakan penilaian paling utama, karena pada umumnya produk makanan akan

dinyatakan sesuai jika warna pada makanan memiliki warna yang menarik. Tabel 3.

menunjukkan hasil uji statistik terhadap uji warna pada pada masing-masing kontrol. Hasil pengujian dengan menggunakan uji *friedman* menunjukkan jika hasil signifikan pada pengujian warna terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM adalah 0,000 berarti terdapat perbedaan yang signifikan.

Setelah mendapatkan nilai signifikan, maka tahap selanjutnya adalah melakukan uji lanjutan menggunakan *tukey* yang ditunjukkan pada Tabel 4. dimana angka signifikan terhadap kontrol DKT dan DKM terdapat pada kolom subset 1 sehingga dapat dinyatakan berbeda signifikan sedangkan kontrol DK0 berada pada kolom subset 2. Berdasarkan skala uji hedonik yang telah dilakukan maka kontrol DK0 adalah kontrol yang paling suka oleh para panelis dengan angka 15,50 terhadap warna.

Tabel 4. Uji lanjutan warna menggunakan *tukey*

Sampel	N	Subset	
		1	2
DKM	30	2,77	
DKT	30	2,83	
DK0	30		15,50
Sig.		0,999	1,000

**Perbedaan warna pada dendeng lumat keong mas**

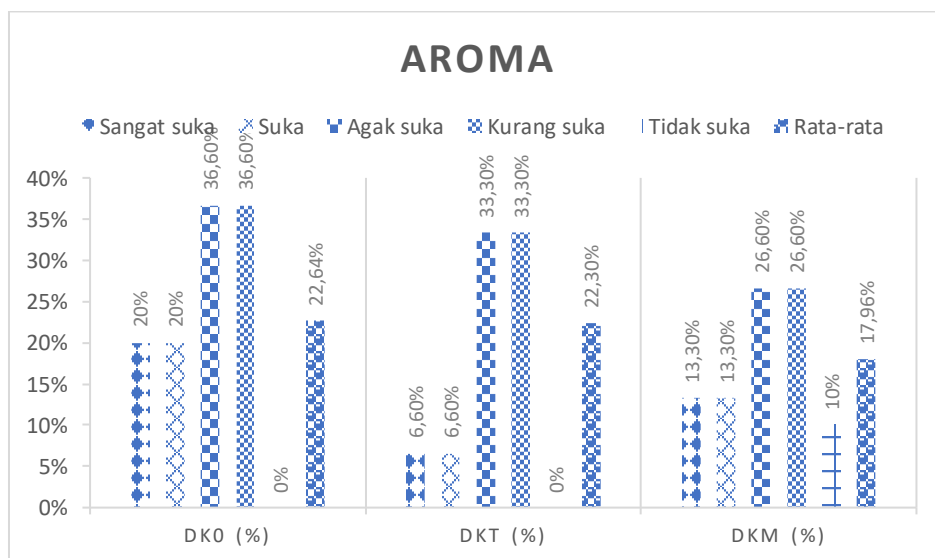
Gambar 4 menunjukkan perbandingan warna yang berbeda antara ketiga formula, DKO

memiliki warna coklat merata jika dibandingkan dengan DKT dan DKM. Berdasarkan hasil uji kesukaan, DK0 lebih disukai karena memiliki warna yang mirip dengan olahan dendeng sapi pada umumnya.

**Aroma**

Aroma menjadi salah satu faktor penting untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen karena umumnya, seseorang menilai kelezatan makanan ditentukan oleh aroma yang timbul pada suatu produk makanan. (Hadi dan Siratunnisak. 2016).

Gambar 4 menunjukkan nilai rata-rata aroma pada dendeng. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi sangat suka 20%, suka 20%, agak suka 36%, kurang suka 36%, dan tidak suka 0%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DK0 adalah 22,64%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung terigu sangat suka 6,60%, suka 6,60%, agak suka 33,30%, kurang suka 33,3%, dan tidak suka 0%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKT adalah 22,30%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung maizena sangat suka 13,30%, suka 13,30%, agak suka 26,60%, kurang suka 26,60%, dan tidak suka 10%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKM adalah 17,96%.



Gambar 4. Rata-rata aroma pada dendeng keong mas

Aroma pada makanan dapat menentukan baik atau tidaknya keadaan suatu produk. Produk yang memiliki bau menyengat agak suka dapat membuat

konsumen merasa kurang tertarik terlebih jika bau yang dihasilkan adalah bau busuk ataupun hampir kedaluwarsa. Hasil pengujian dengan

menggunakan uji *friedman* menunjukkan jika hasil signifikan pada pengujian aroma terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM adalah 0,020 berarti terdapat perbedaan yang signifikan.

Setelah mendapatkan nilai signifikan, maka tahap selanjutnya adalah melakukan uji lanjutan menggunakan *tukey* yang ditunjukkan pada Tabel 5. dimana angka signifikan terhadap kontrol DKT dan DKM terdapat pada kolom subset 1 sehingga dapat dinyatakan terdapat perbedaan yang signifikan sedangkan kontrol DK0 berada pada kolom subset 2. Berdasarkan skala uji hedonik yang telah dilakukan maka kontrol DK0 merupakan kontrol yang paling disukai oleh para panelis dengan angka 2,83 terhadap aroma.

Tabel 5. Uji lanjutan aroma menggunakan *tukey*

Sampel	N	Subset	
		1	2
DKM	30	2,33	
DKT	30	2,37	
DK0	30		2,83
Sig.		0,984	1,000

### Perbedaan aroma pada dendeng lumat keong mas

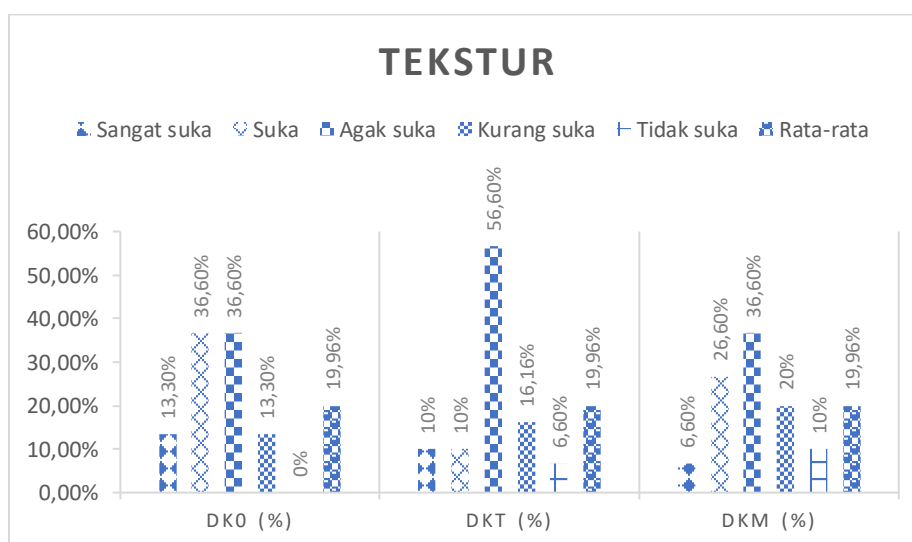
Aroma pada produk DK0 lebih disukai oleh panelis dibandingkan DKT dan DKM, hal ini dapat dipengaruhi oleh adanya penambahan tepung

terigu dan maizena sehingga aroma bumbu terhalang oleh tepung atau pati. Mengacu pada penelitian Setiati dan Yulianti (2019), adanya penambahan bumbu seperti lengkuas dapat menguatkan aroma bumbu pada dendeng lumat yang dihasilkan.

### Tekstur

Selain warna, aroma dan rasa, tekstur juga memiliki peranan penting pada uji suatu makanan karena tekstur dapat mempengaruhi citra makanan. Tekstur merupakan penginderaan melalui rabaan atau sentuhan (Lamusu, 2019).

Gambar 5 menunjukkan nilai rata-rata tekstur pada dendeng. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi sangat suka 13,3%, suka 36,6%, agak suka 36,60%, kurang suka 13,30%, dan tidak suka 0%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DK0 adalah 19,96%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung terigu sangat suka 10%, suka 10%, agak suka 56,6%, kurang suka 16,16%, dan tidak suka 6,60%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKT adalah 19,96%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung maizena sangat suka 6,60%, suka 26,60%, agak suka 36,6%, kurang suka 20%, dan tidak suka 10%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKM adalah 19,96%.



Gambar 5. Rata-rata tekstur pada dendeng keong mas

Tekstur pada makanan merupakan sifat penting yang dapat mempengaruhi penerimaan konsumen di lapangan. Setiap makanan pada umumnya mempunyai tekstur yang berbeda, pada dendeng sendiri tekstur yang dihasilkan yaitu kering dan keras ketika dijemur namun akan menjadi lunak ketika sudah digoreng. Hasil pengujian dengan menggunakan uji *friedman* menunjukkan jika hasil signifikan pada pengujian tekstur terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM adalah 0,424 berarti tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Setelah mendapatkan nilai signifikan, maka tahap selanjutnya adalah melakukan uji lanjutan menggunakan *tukey* yang ditunjukkan pada Tabel 6. dimana angka signifikan terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM terdapat pada kolom subset 1 sehingga dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Berdasarkan skala uji hedonik yang telah dilakukan maka kontrol DK0 dan DKT merupakan kontrol yang paling disukai oleh para panelis dengan angka 2,43 pada perlakuan tekstur.

Tabel 6. Uji lanjutan tekstur menggunakan *tukey*

Sampel	N	Subset
		1
DKM	30	2,20
DKT	30	2,43
DK0	30	2,43
Sig.		0,492

**Perbedaan tekstur pada dendeng lumat keong mas**

Tekstur pada DK0 terlihat kurang padat dan cepat rusak jika dibandingkan dengan DKT dan DKM. Hal ini dapat dipengaruhi oleh tidak adanya unsur pengikat yang berasal dari tepung atau pati. Penggunaan pati ini sejalan dengan

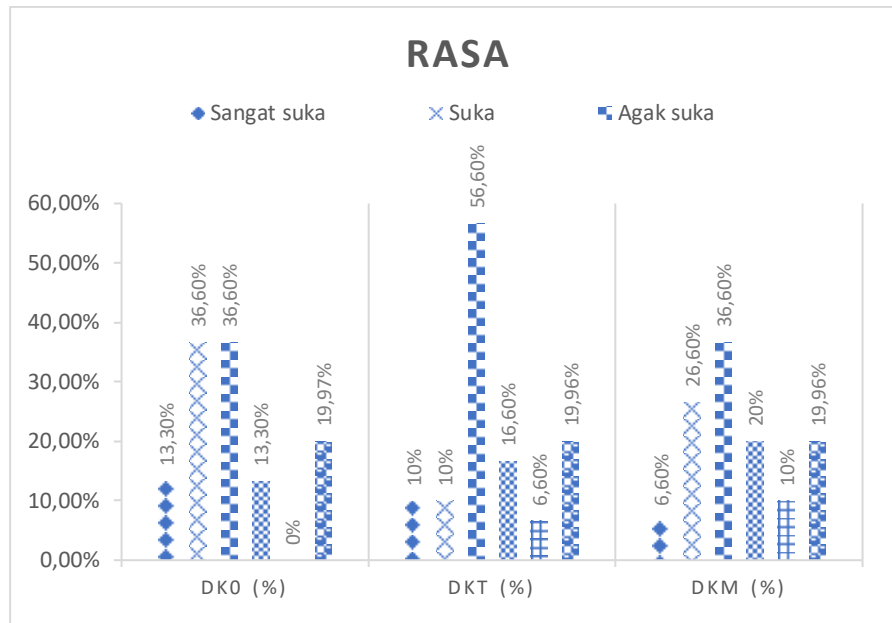
penelitian yang dilakukan oleh Errnawati dan Wulandari (2009) dalam pembuatan dendeng jantung pisang dengan variasi perbandingan tepung dan gula, dimana penggunaan tepung tapioka memiliki kandungan amilosa 20% dan amilopektin 70%.

Dalam penelitian Lobo, et al., (2019), pembuatan dendeng ikan tongkol menggunakan tepung rumput laut selain penggunaan tepung atau pati. Karaginan polisakarida linier dan molekul galaktan dapat berfungsi sebagai penstabil, pengental, pengikat air, dan pembentuk gel (Distantina, et al., 2011)

**Rasa**

Rasa menjadi karakter sensori yang spesifik dalam produk pangan. Rasa dilakukan dengan menggunakan indra pengecap untuk mendeteksi rasa-rasa dasar seperti manis, asam, asin, dan pahit yang telah menjadi satu dalam suatu produk makanan (Martiyanti *et al.*, 2018).

Gambar 6 menunjukkan nilai rata-rata rasa pada dendeng. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi sangat suka 13,30%, suka 36,60%, tidak suka 36,60%, dan kurang suka 13,30%, dan tidak suka 0%.. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKM adalah 19,97%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung terigu sangat suka 10%, suka 10%, agak suka dengan angka 56,60%, kurang suka 16,60%, dan tidak suka 6,60%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKT adalah 19,96%. Formula yang dibuat sesuai formula standarisasi dan diberi penambahan 50 gr tepung maizena sangat suka 6,60%, suka 26,60%, agak suka 36,60%, kurang suka 20%, dan tidak suka 10%. Berdasarkan hasil tersebut maka nilai rata-rata penerimaan uji hedonik terhadap kontrol DKM adalah 19,96%.



Gambar 6. Rasa dendeng lumat keong mas

Rasa merupakan faktor utama dari produk makanan, rasa dapat disajikan sebagai berhasil atau tidaknya sebuah makanan. Rasa yang dihasilkan pada produk dendeng pada umumnya adalah manis. Hasil pengujian dengan menggunakan Uji *friedman* menunjukkan jika hasil signifikan pada pengujian warna terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM adalah 0,039 berarti tidak terdapat perbedaan yang signifikan.

Setelah mendapatkan nilai signifikan, maka tahap selanjutnya adalah melakukan uji lanjutan menggunakan *tukey* yang ditunjukkan pada Tabel 7. dimana angka signifikan terhadap kontrol DK0, DKT, dan DKM terdapat pada kolom subset 1 sehingga dapat dinyatakan tidak terdapat perbedaan yang signifikan. Berdasarkan skala uji hedonik yang telah dilakukan maka kontrol DK0 merupakan kontrol yang paling suka oleh para panelis dengan angka 2,50 pada rasa.

Tabel 7. Uji lanjutan rasa

Sampel	N	Subset
		1
DKM	30	2,00
DKT	30	2,00
DK0	30	2,50
Sig.		0,096

#### Perbedaan rasa pada dendeng lumat keong mas

Rasa pada formula DK0 lebih disukai oleh para panelis dibandingkan dengan formula DKT dan DKM. Hal ini dapat disebabkan karena adanya penambahan tepung pada kedua formula yang menghambat keluarnya rasa bumbu dari dendeng. Menurut penelitian dari Setiati dan Yulianti (2019), rasa dendeng berasal dari bumbu yang digunakan

#### KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian dendeng lumat keong mas yang dilakukan dapat disimpulkan bahwa adanya perlakuan penambahan tepung maizena dan terigu pada produk dendeng lumat keong mas berpengaruh terhadap daya terima produk. Hasil uji hedonik menunjukkan bahwa produk DK0 paling dapat diterima pada ke empat indikator warna, aroma, rasa, dan tekstur. Adanya penambahan tepung terigu dan maizena pada dendeng lumat keong mas telah mempengaruhi aroma dan rasa khas dendeng yang disebabkan penambahan tepung atau pati. Selanjutnya penambahan tepung terigu dan maizena juga berdampak pada warna produk yang dihasilkan, dimana warna dendeng dengan penambahan tepung atau pati lebih berwarna cerah dibandingkan dengan produk DK0. DKT dan DKM memiliki tekstur yang tidak mudah rusak dibandingkan dengan DK0.

## DAFTAR PUSTAKA

- Agusman. (2013). Pengujian Organoleptik. Modul Penanganan Mutu Fisis (Organoleptik). Semarang. Program Studi Teknologi Pangan : Universitas Muhammadiyah Semarang.
- Andri, A., Fitri, C. A., & Rachmadi, D. (2016). Kajian Produksi dan Penjualan Dendeng pada Beberapa Perusahaan di Kota Banda Aceh. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), 685-690. <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.1248>
- Darmawan. (2023). 10 Provinsi Terpilih Harga Daging Sapi Tertinggi. <https://shorturl.at/qxZ23>
- Distantina S, Wiratni, Fahrurrozi M, Rochmadi. (2011). *Carrageenan properties extracted from Eucheuma cottonii*, Indonesia. *World Academy of Science, Engineering and Technology*. 54: 738-741. <https://doi.org/10.5281/zenodo.1333328>
- Ernawati, A. T., & Wulandari, A. (2009). Variasi perbandingan tepung dan gula terhadap kualitas dendeng jantung pisang (denjapi). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 2(2), 59-64. <https://doi.org/10.20961/jthp.v0i0.12870>
- Fattah, N., Matti, A., & Arfini, F. (2022). Penyuluhan pembuatan dendeng ikan lumat bagi masyarakat Desa Bulu-Bulu, Kecamatan Arungkeke, Kabupaten Jeneponto. *JatiRenov: Jurnal Aplikasi Teknologi Rekayasa dan Inovasi*, 1(1), 71-79. <https://doi.org/10.51978/jatirenov.v1i1.397>
- Hadi, A., & Siratunnisak, N. (2016). Pengaruh penambahan bubuk coklat terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik minuman instan bekatul. *Action: Aceh Nutrition Journal*, 1(2), 121-129. <http://dx.doi.org/10.30867/action.v1i2.22>
- Ikhsan, M., Muhsin, M., & Patang, P. (2016). Pengaruh variasi suhu pengering terhadap mutu dendeng ikan lele dumbo (*Clarias gariepinus*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 2, 114-122.
- Jumiono, A., Widowati, S., Fitriana, T., Kaniawati, R., & Indriyani, D. P. (2022, May). Dietetic Food Products Based on Pumpkin Flour (Curcuma Moschata). In IOP Conference Series: Earth and Environmental Science (Vol. 1024, No. 1, p. 012046). IOP Publishing.
- Karimah, F. N., Bintoro, V. P., & Hintono, A. (2019). Karakteristik fisikokimia dan mutu hedonik bubur bayi instan dengan variasi proporsi tepung ubi jalar ungu dan kacang hijau. *Jurnal Teknologi Pangan*, 3(2), 309-314. <https://doi.org/10.14710/jtp.2019.23876>
- Laksmi, R. (2012). Daya ikat air, pH dan sifat organoleptik *chicken nugget* yang disubstitusi telur rebus. *Animal Agriculture Journal* 1(1): 453-460.
- Lamusu, D. (2018). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas l*) sebagai upaya diversifikasi pangan. *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9-15. <https://doi.org/10.31970/pangan.v3i1.7>
- Lobo, R., Santoso, J., & Ibrahim, B. (2019). Karakteristik dendeng daging lumat ikan tongkol dengan penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii*. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 22(2), 273-286. <https://doi.org/10.17844/jphpi.v22i2.27678>
- Martiyanti, M. A. A., & Vita, V. V. (2018). Sifat organoleptik mi instan tepung ubi jalar putih penambahan tepung daun kelor. *FoodTech: Jurnal Teknologi Pangan*, 1(1), 1-13. <http://dx.doi.org/10.26418/jft.v1i1.30347>
- Putri, M., & Herryani, H. (2019). Uji kesukaan dendeng jantung pisang. *Journal of Culinary*, 1(2), 1-11.
- Putri, R. T. D., & Alamiah, N. E. (2019). Pemanfaatan keong mas menjadi pakan ternak untuk meningkatkan produksi telur itik. In *Prosiding SNPS (Seminar Nasional Pendidikan Sains)* (pp. 86-90).
- Setiati, Y., & Yulianti, Y. (2019). Pengaruh Penambahan Lengkuas Pada Pembuatan Dendeng Patin Lumat Terhadap Daya Terima Dan Kandungan Serat. *Jurnal Sains Boga*, 2(1), 18-31. <https://doi.org/10.21009/JSB.002.1.0>
- Sidup, D. A., Fadhillah, R., Swamilaksana, P. D., Sa'pang, M., & Angkasa, D. (2022). Pembuatan Dendeng Analog Dengan Penambahan Tepung Tempe Kedelai Hitam Sebagai Olahan Pangan Tinggi Protein. *Jurnal Pangan dan Gizi*, 12(1), 10-24. <https://doi.org/10.26714/jpg.12.1.2022.10-24>
- Yunidawati, W., Bakti, D., & Damanik, BSJ (2013). Penggunaan ekstrak biji pinang untuk mengendalikan hama keong mas (*Pomacea canaliculata* Lamarck) pada tanaman padi. *Jurnal Ilmu Pertanian Kultivar*, 5 (2), 83-90.