

Daya Terima Konsumen terhadap Pengaruh Teknik Pemasakan Pada Proses Pengolahan Sate Lilit Nabati (*Steaming, Deep Frying dan Pan Seared*)

Ni Luh Putu Yuliarini¹, Shaka Ramadhan Taruna², Efrina³

^{1,2,3} Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta

e-mail: niluhputu147@gmail.com¹, Shaka.sulthan81@gmail.com², Efrina@unj.ac.id³

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk membuat inovasi produk sate lilit nabati, dengan menggunakan tahu putih dan tiga macam tepung (terigu, tapioka, dan *meat replacer*) sebagai pengganti ayam dalam produk sate lilit. Ada tiga metode yang digunakan dalam pemasakan awal, yaitu *pan seared*, *steaming*, dan *deep frying*. Hal ini dilakukan untuk menganalisis kualitas organoleptik dari sate lilit nabati hingga mencapai hasil optimal yang menyerupai produk "sate lilit" asli yang terbuat dengan daging ayam/ikan. Penelitian ini dilakukan di laboratorium Tata Boga Universitas Negeri Jakarta selama 6 bulan. Metode penelitian awal dimulai dari memilih jenis produk modifikasi hingga uji organoleptik pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Dilanjutkan dengan uji organoleptik kepada 10 orang ahli dibidang tata boga serta 25 panelis agak terlatih dan 75 panelis tidak terlatih. Hasil yang diperoleh dalam penelitian menurut panelis ahli adalah teknik *pan seared* dan menurut panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih adalah teknik *steaming*.

Kata kunci: *Sate Lilit Nabati, Metode Pamasakan Sate Lilit Nabati, Uji Organoleptik Sate Lilit Nabati, Daya Terima Sate Lilit Nabati*

Abstract

This study aimed to innovate the product of plant-based satay lilit by using white tofu and three types of flour (wheat, tapioca, and meat replacer) as substitutes for chicken in the satay lilit product. Three cooking methods were used: pan-searing, steaming, and deep frying. This approach was intended to analyze the organoleptic quality of the plant-based satay lilit to achieve optimal results resembling the original "satay lilit" made from chicken or fish. The research was conducted at the Food Science Laboratory of Jakarta State University over a period of 6 months. The research process began with selecting the type of modified product and proceeded to organoleptic tests assessing color, aroma, taste, and texture. It was followed by organoleptic tests conducted by 10 culinary experts, 25 moderately trained panelists, and 75 untrained panelists. The results indicated that, according to the expert panelists, the pan-seared technique was preferred, while the moderately trained and untrained panelists favored the steaming technique.

Keywords : *Plant-Based Sate Lilit, Cooking Methods for Plant-Based Sate Lilit, Organoleptic Testing of Plant-Based Sate Lilit, Acceptability of Plant-Based Sate Lilit*

PENDAHULUAN

Produk *plant based* belakangan ini mulai marak dan berkembang pesat menjadi trend pilihan makanan pengganti produk hewani, namun memiliki kebutuhan gizi yang cukup untuk tubuh. Pengembangan produk *plant-based* kali ini, penelitian ini bertujuan untuk membuat sate lilit dengan bahan dasar nabati dengan 3 macam metode pemasakan yang akan diuji. Produk olahan sate lilit nabati ini akan dibuat dengan bahan-bahan non hewani yang terdiri dari tahu putih, tepung terigu, tepung sagu, tepung *meat replacer*, bumbu basa genep, kaldu jamur dan kelapa parut dengan ketiga metode memasak seperti *pan seared*, *steaming* dan *deep frying*, guna mencari hasil dari setiap karakteristik dari masing-masing perlakuan pemasakan.

Sate lilit nabati adalah olahan sate lilit yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung produk *plant-based* yaitu produk olahan nabati untuk menggantikan produk olahan hewani yang

digunakan. Sate lilit nabati ini berbahan utama dengan menggunakan tahu putih yang mengalami proses pengukusan terlebih dahulu untuk menetralkan rasa tahu yang khas kedelai. Tahu putih kemudian di campurkan dengan tepung sagu, tepung terigu, tepung meat replacer dan bumbu basa genep sebelum di haluskan kembali dengan *food processor* untuk mencampur bahan secara rata. Setelah dikeluarkan, sate lilit nabati dicampurkan kembali dengan kelapa parut sebelum di lilit di tusukan sate dan mengalami 3 (tiga) proses perlakuan pemasakan sebelum di bakar kembali sebagai proses pemasakan akhir.

METODE

Penelitian ini menggunakan experimental Penelitian telah dilakukan dengan metode uji coba, yaitu dengan melakukan uji coba terhadap produk yang dibuat berkali-kali untuk mendapatkan hasil yang memuaskan dan resep standar yang dapat diikuti oleh semua orang untuk pembuatan produk inovasi. Serta akan dilakukannya percobaan terhadap 3 (tiga) perlakuan memasak guna mendapatkan hasil yang optimal dengan beberapa metode seperti *deep frying*, *pan seared*, dan *steaming*, metode uji coba atau metode penelitian experiment digunakan untuk mencoba membandingkan hasil yang diperoleh dari tiap-tiap perlakuan yang berbeda, guna mencari produk yang paling mendekati produk kontrol dengan hasil yang optimal.

Penelitian ini juga menggunakan uji organoleptik sensorik berupa melakukan uji validasi kepada 10 (sepuluh) orang validator yang terdiri dari 5 (lima) orang dosen tata boga Universitas Negeri Jakarta dan 5 (lima) orang ahli yang bergerak dibidang jasa makanan. Penilaian ini bersifat ke dalam penelitian kuantitatif serta deskriptif objektif dengan menggunakan beberapa faktor-faktor aspek yang akan dinilai berdasarkan karakteristik yang diteliti berupa aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan tingkat kekerasan produk.

Penelitian ini juga menggunakan uji hedonik yaitu uji kesukaan yang dilakukan kepada 25 panelis agak terlatih yaitu mahasiswa/l Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan UNJ dan 75 panelis agak terlatih yaitu masyarakat umum yang berada disekitar Jabodetabek.

Metode penelitian Jenis penelitian adalah penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen, yaitu dengan melakukan uji coba bahan baku terhadap produk yang dibuat berkali-kali untuk mendapatkan hasil yang memuaskan dan resep standar yang dapat diikuti oleh semua orang untuk pembuatan produk inovasi. Serta akan dilakukannya percobaan terhadap 3 (tiga) perlakuan memasak guna mendapatkan hasil yang optimal dengan beberapa metode seperti *deep frying*, *pan seared*, dan *steaming*.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Validasi

Dibawah ini adalah Penilaian Pada 10 Orang Validator Ahli yang terdiri dari Dosen Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dan Praktisi Lapangan Ahli. Penilaian yang dilakukan berupa penilaian 12 aspek yang sudah disusun dalam instrument penilaian dengan nilai acak 1-5. Nilai 5 tertinggi adalah hasil yang diharapkan menjadi hasil optimal sedangkan nilai 1 adalah nilai yang paling tidak mendekati hasil optimal yang ingin di hasilkan sehingga mendapat hasil kurang memuaskan. Pengujian Hedonik dilakukan dengan skala penilaian dari skor 5 (sangat suka) hingga 1 (sangat tidak suka), dan juga memperhatikan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur. Pada aspek warna, yang diuji adalah aspek warna bagian luar sate lilit nabati. Pada aspek aroma yang meliputi aroma rempah, aroma kelapa dan aroma kedelai (tahu). Pada aspek rasa, aspek yang dinilai adalah rasa kedelai (tahu), rasa asin, rasa gurih dan rasa rempah. Serta pada aspek tekstur, penilaian meliputi pori, serat, kekerasan produk dan tekstur

1. Aspek Warna

Tabel 1 Aspek Warna

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			<i>Deep frying</i>		<i>Steaming</i>		<i>Pan seared</i>	
			n	%	n	%	n	%
Warna	Coklat Kehitaman	3	3	30	1	10	0	0

Coklat	4	2	20	2	20	3	30
Coklat Kekuningan	5	5	50	6	60	6	60
Kuning Gelap	2	0	0	1	10	1	10
Kuning Keemasan	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah		10	100	10	100	10	100
Mean		4,2		4,3		4,4	

Berdasarkan tabel 1. Aspek warna, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 5 orang validator memilih warna coklat kekuningan, 2 orang validator memilih warna coklat, dan 3 orang validator memilih warna coklat kehitaman. Pada teknik *steaming*, sebanyak 6 orang validator memilih warna coklat kekuningan, 2 orang validator memilih warna coklat, 1 orang validator memilih warna coklat kehitaman dan 1 orang validator memilih warna kuning gelap. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 6 orang validator memilih warna coklat kekuningan, 3 orang validator memilih warna coklat dan 1 orang validator memilih warna kuning gelap.

2. Aspek Aroma Rempah

Tabel 2 Aspek Aroma Rempah

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Aroma Rempah	Sangat Beraroma Rempah	3	0	0	1	10	0	0
	Beraroma Rempah	5	4	40	3	30	5	50
	Cukup Beraroma Rempah	4	5	50	5	50	4	40
	Tidak Beraroma Rempah	2	1	10	1	10	1	10
	Sangat Tidak Beraroma Rempah	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.2		4		4.3	

Berdasarkan tabel 2. Aspek aroma rempah, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 4 orang validator memilih beraroma rempah, 5 orang validator memilih cukup beraroma rempah, dan 1 orang validator memilih tidak beraroma rempah. Pada teknik *steaming*, sebanyak 3 orang validator memilih beraroma rempah, 5 orang validator memilih cukup beraroma rempah, 1 orang validator memilih sangat beraroma rempah dan 1 orang validator memilih tidak beraroma rempah. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 5 orang validator memilih beraroma rempah, 4 orang validator memilih cukup beraroma rempah dan 1 orang validator memilih tidak beraroma rempah.

3. Aspek Aroma Kelapa

Berdasarkan tabel 3. Aspek aroma kelapa, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 7 orang validator memilih cukup beraroma kelapa, dan 3 orang validator memilih beraroma kelapa. Pada teknik *steaming*, sebanyak 7 orang validator memilih cukup beraroma kelapa, dan 3 orang validator memilih beraroma kelapa. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 4 orang validator memilih cukup beraroma kelapa, 5 orang validator memilih beraroma kelapa dan 1 orang validator memilih tidak beraroma kelapa.

Tabel 3 Aspek Aroma Kelapa

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Aroma Kelapa	Sangat Beraroma Kelapa	2	0	0	0	0	0	0
	Beraroma Kelapa	4	3	30	3	30	5	50
	Cukup Beraroma Kelapa	5	7	70	7	70	4	40
	Tidak Beraroma Kelapa	3	0	0	0	0	1	10
	Sangat Tidak Beraroma Kelapa	1	0	0	0	0	0	0

Jumlah	10	100	10	100	10	100
Mean	4.7		4.7		4.3	

4. Aspek Aroma Kedelai

Tabel 4 Aspek Aroma Kedelai

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Aroma Kedelai	Sangat Beraroma Kedelai	2	0	0	0	0	0	0
	Beraroma Kedelai	4	4	40	3	30	3	30
	Cukup Beraroma Kedelai	5	4	40	4	40	5	50
	Tidak Beraroma Kedelai	3	2	20	3	30	2	20
	Sangat Tidak Beraroma Kedelai	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah			10	100	10	100	10	100
Mean			4.2		4.1		4.3	

Berdasarkan tabel 4. Aspek aroma kedelai, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 4 orang validator memilih cukup beraroma kedelai, 4 orang validator memilih beraroma kedelai, dan 2 orang validator memilih tidak beraroma kedelai. Pada teknik *steaming*, sebanyak 4 orang validator memilih cukup beraroma kedelai, 3 orang validator memilih beraroma kedelai, dan 3 orang validator memilih tidak beraroma kedelai. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 5 orang validator memilih cukup beraroma kedelai, 3 orang validator memilih beraroma kedelai dan 2 orang validator memilih tidak beraroma kedelai.

5. Aspek Rasa Kedelai

Berdasarkan tabel 5. Aspek rasa kedelai, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 4 orang validator memilih cukup terasa kedelai, 3 orang validator memilih terasa kedelai, 2 orang validator memilih tidak terasa kedelai, dan 1 orang validator memilih sangat terasa kedelai. Pada teknik *steaming*, sebanyak 2 orang validator memilih cukup terasa kedelai, 5 orang validator memilih terasa kedelai, dan 3 orang validator memilih tidak terasa kedelai. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 4 orang validator memilih cukup terasa kedelai, 2 orang validator memilih terasa kedelai, 2 orang validator memilih tidak terasa kedelai dan 2 orang validator memilih sangat terasa kedelai.

Tabel 5 Aspek Rasa Kedelai

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Kedelai	Sangat Terasa Kedelai	2	1	10	0	0	2	20
	Terasa Kedelai	4	3	30	5	50	2	20
	Cukup Terasa Kedelai	5	4	40	2	20	4	40
	Tidak Terasa kedelai	3	2	20	3	30	2	20
	Sangat Tidak Terasa Kedelai	1	0	0	0	0	0	0
Jumlah			10	100	10	100	10	100
Mean			4		3.9		3.8	

6. Aspek Rasa Asin

Tabel 6 Aspek Rasa Asin

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Rasa	Sangat Asin	1	0	0	0	0	0	0

Asin	Asin	3	1	10	3	30	2	20
	Cukup Asin	5	7	70	4	40	4	40
	Tidak Asin	4	2	20	3	30	2	20
	Sangat Tidak Asin	2	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.6		4.1		4	

Berdasarkan tabel 6. Aspek rasa asin, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 7 orang validator memilih asin. 2 orang validator memilih tidak asin, dan 1 orang validator memilih asin. Pada teknik *steaming*, sebanyak 4 orang validator memilih cukup asin, 3 orang validator memilih tidak asin, dan 3 orang validator memilih asin. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 4 orang validator memilih cukup asin, 2 orang validator memilih tidak asin, 2 orang validator memilih asin dan 2 orang validator memilih sangat tidak asin.

7. Aspek Rasa Gurih

Tabel 7 Aspek Rasa Gurih

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	N	%
Rasa Gurih	Sangat Gurih	1	0	0	0	0	0	0
	Cukup Gurih	5	6	60	5	50	6	60
	Gurih	4	4	40	5	50	4	40
	Kurang Gurih	3	0	0%	0	0%	0	0%
	Tidak Gurih	2	0	0%	0	0%	0	0%
	Jumlah		10	100%	10	100%	10	100%
	Mean		4.6		4.5		4.6	

Berdasarkan tabel 7. Aspek rasa gurih, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 6 orang validator memilih gurih. Dan 4 orang validator memilih cukup gurih. Pada teknik *steaming*, sebanyak 5 orang validator memilih gurih, dan 5 orang validator memilih cukup gurih. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 6 orang validator memilih gurih. Dan 4 orang validator memilih cukup gurih.

8. Aspek Rasa Rempah

Tabel 8 Aspek Rasa Rempah

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deef Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Rasa Rempah	Sangat Terasa Rempah	2	1	10	0	0	0	0
	Terasa Rempah	5	7	70	7	70	8	80
	Cukup Rempah	4	1	10	2	20	1	10
	Tidak Terasa Terasa Rempah	2	1	10	1	10	1	10
	Sangat Tidak Terasa Rempah	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.4		4.6		4.7	

Berdasarkan tabel 8. Aspek rasa rempah, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 7 orang validator memilih terasa rempah. 1 orang validator memilih cukup terasa rempah, 1 orang validator memilih tidak terasa rempah, dan 1 orang validator memilih sangat teresa rempah. Pada teknik *steaming*, sebanyak 7 orang validator memilih terasa rempah, 2 orang validator memilih cukup terasa rempah, dan 1 orang validator memilih tidak terasa rempah. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 8 orang validator memilih terasa rempah. 1 orang validator memilih cukup terasa rempah dan 1 orang validator memilih tidak terasa rempah.

9. Aspek Tekstur Berpori

Tabel 9 Aspek Tekstur Berpori

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Tekstur Berpori	Sangat Berpori	1	0	0	0	0	0	0
	Berpori	2	0	0	0	0	0	0
	Cukup Berpori	5	5	50	4	40	5	50
	Tidak Berpori	4	4	40	4	40	4	40
	Sangat Tidak Berpori	3	1	10	2	40	1	10
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.4		4.2		4.4	

Berdasarkan tabel 9. Aspek tekstur berpori, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 5 orang validator cukup berpori, 4 orang validator memilih tidak berpori, dan 1 orang validator memilih sangat tidak berpori. Pada teknik *steaming*, sebanyak 4 orang validator memilih cukup berpori, 4 orang validator memilih tidak berpori, dan 2 orang validator memilih sangat tidak berpori. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 5 orang validator cukup berpori, 4 orang validator memilih tidak berpori, dan 1 orang validator memilih sangat tidak berpori.

10. Aspek Tekstur Berserat

Tabel 10 Aspek Tekstur Berserat

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	N	%
Tekstur Berserat	Sangat Berserat	2	0	0	0	0	0	0
	Berserat	5	4	40	3	30	3	30
	Cukup Berserat	4	4	40	6	60	6	60
	Tidak Berserat	3	2	20	1	1	1	10
	Sangat Tidak Berserat	1	0	0	0	0	0	0
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.2		4.2		4.2	

Berdasarkan tabel 10. Aspek tekstur berserat, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 4 orang validator memilih berserat, 4 orang validator memilih cukup berserat, dan 2 orang validator memilih tidak berserat. Pada teknik *steaming*, sebanyak 3 orang validator memilih berserat, 6 orang validator memilih cukup berserat, dan 1 orang validator memilih tidak berserat. Dan pada teknik *pan seared* sebanyak 3 orang validator memilih berserat, 6 orang validator memilih cukup berserat, dan 1 orang validator memilih tidak berserat.

11. Aspek Kekerasan Produk

Tabel 11 Aspek Kekerasan Produk

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	N	%	n	%
Kekerasan Produk	Sangat Keras	1	0	0	0	0	0	0
	Keras	2	0	0	0	0	0	0
	Cukup Keras	4	2	20	2	20	2	20
	Tidak Keras	5	8	80	7	70	7	70
	Sangat Tidak Keras	3	0	0	1	10	1	10
	Jumlah		10	100	10	100	10	100
	Mean		4.8		4.6		4.6	

Berdasarkan tabel 11. Aspek kekerasan produk, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 8 orang validator memilih tidak keras, dan 2 orang validator memilih cukup keras. Pada teknik *steaming*, sebanyak 7 orang validator memilih tidak keras, 2 orang validator memilih cukupkeras, dan 1 orang validator memilih sangat tidak keras. Dan pada teknik *pan seared* 7 orang validator memilih tidak keras, 2 orang validator memilih cukup keras, dan 1 orang validator memilih sangat tidak keras.

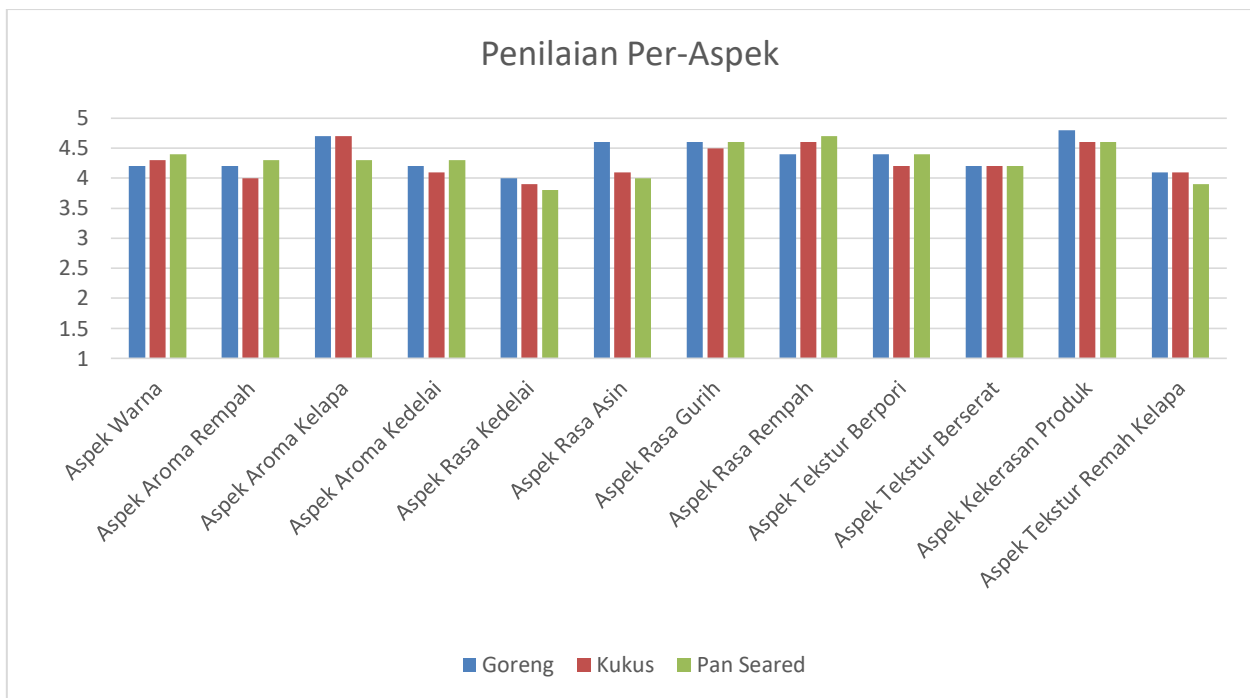
12. Aspek Tekstur Remah Kelapa

Tabel 12 Aspek Tekstur Remah Kelapa

Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Nilai	Metode Pengolahan					
			Deep Frying		Steaming		Pan Seared	
			n	%	n	%	n	%
Tekstur Remah Kelapa	Sangat Beremah	1	0	0	0	0	0	0
	Beremah	2	1	10	1	10	1	10
	Cukup Beremah	5	4	40	4	40	2	40
	Tidak Beremah	4	4	40	4	40	6	60
	Tidak Beremah	3	1	10	1	10	1	10
Jumlah			10	100	10	100	10	100
Mean			4.1		4.1		3.9	

Berdasarkan tabel 12. Aspek tekstur remah kelapa, diketahui pada teknik *deep frying* sebanyak 4 orang validator memilih cukup beremah, 4 orang validator memilih tidak beremah, 1 orang validator memilih sangat tidak beremah , dan 1 orang validator memilih beremah. Pada teknik *steaming*, sebanyak 4 orang validator memilih cukup beremah, 4 orang validator memilih tidak beremah, 1 orang validator memilih sangat tidak beremah , dan 1 orang validator memilih beremah. Dan pada teknik *pan seared* 2 orang validator memilih cukup beremah, 6 orang validator memilih tidak beremah, 1 orang validator memilih sangat tidak beremah dan 1 orang validator memilih beremah.

Hasil Rekapitulasi



Gambar 1 Hasil Rekapitulasi

Berdasarkan Uji Validasi dengan instrument Pertanyaan yang mengandung 12 aspek pertanyaan organoleptik meliputi aspek warna, aspek aroma, aspek rasa, aspek tekstur dan pori, hasil yang diperoleh berupa data yang kemudian di hitung kembali berdasarkan jawaban yang diterima dari skala nilai 1-5 yaitu dari sangat tidak mendekati hasil yang diharapkan hingga sangat mendekati hasil yang diharapkan, dapat diperoleh nilai-nilai seperti angka untuk diketahui hasil mana yang memiliki nilai poin tertinggi dan merupakan produk paling mendekati standar hasil yang diharapkan. Dibawah ini adalah penjelasan dari hasil data yang sudah di olah:

Aspek Warna, dengan nilai tertinggi pada 4,4 poin adalah dengan menggunakan metode *pan seared*. Aspek Aroma Rempah, dengan nilai tertinggi 4,3 adalah dengan menggunakan metode *pan seared*. Aspek Aroma Kelapa, dengan nilai tertinggi 4,7 adalah dengan menggunakan metode goreng dan kukus. Aspek Aroma Kedelai, dengan nilai tertinggi 4,3 adalah dengan menggunakan metode *pan seared*. Aspek Rasa Kedelai, dengan nilai tertinggi adalah pada 4,0 dengan menggunakan metode goreng. Aspek Rasa Asin, dengan nilai tertinggi pada 4,6 dengan menggunakan metode goreng. Aspek Rasa Gurih, dengan nilai tertinggi pada 4,6 adalah dengan menggunakan metode goreng dan *pan seared*. Aspek Rasa: Rempah, dengan nilai tertinggi pada 4,7 adalah dengan menggunakan metode *pan seared*. Aspek Tekstur Berpori dengan nilai tertinggi 4,4 adalah dengan menggunakan metode *pan seared*. Aspek Tekstur Berserat dengan nilai tertinggi 4,2 adalah dengan menggunakan metode goreng, kukus dan *pan seared*. Aspek Tingkat Kekerasan Produk, dengan nilai tertinggi 4,8 adalah dengan menggunakan metode goreng. Terakhir, Aspek Tekstur Remah Kelapa dengan nilai tertinggi 4,6 adalah dengan menggunakan metode kukus dan *pan seared*.

Pada metode goreng, memiliki 6 aspek dengan nilai tertinggi. Pada metode *steaming*, memiliki 3 aspek dengan nilai tertinggi. Kemudian pada metode *pan seared*, memiliki 8 aspek dengan nilai tertinggi. Ini menyatakan bahwa metode *pan seared* adalah metode yang menghasilkan produk dengan hasil kualitas yang mirip dengan apa yang diharapkan daripada produk kontrol.

SIMPULAN

Berdasarkan banyaknya nilai tertinggi pada metode *pan seared* dinyatakan lebih memiliki produk yang mendekati hasil yang diharapkan, dalam segi penilaian per-aspek, dapat di tentukan bahwa teknik memasak *Pan Seared* memiliki nilai tertinggi terbanyak yaitu 8 dari tiap aspek yang diteliti, sehingga membuat metode ini merupakan hasil yang mendekati produk yang diharapkan sesuai nilai tertinggi tiap aspek. Dalam penilaian segi penilaian aspek, metode Deep Frying/goreng memiliki nilai tertinggi dalam 6 aspek (aspek rasa kedelai, aspek rasa asin, aspek rasa gurih, aspek aroma kelapa, aspek tekstur berserat, dan aspek tingkat kekerasan produk) metode Steaming/kukus memiliki nilai tertinggi dalam 3 aspek (aspek aroma kelapa, aspek tekstur berserat dan tekstur remah kelapa), dan metode *Pan Seared* memiliki nilai tertinggi dalam 8 aspek (aspek warna, aspek rasa gurih, aspek rasa rempah, aspek aroma rempah, aspek aroma kedelai, aspek tekstur berpori, aspek tekstur berserat, dan aspek tekstur remah kelapa). Penelitian ini didukung dengan teori dari Ratnasari Lumbong (2017) yang juga meneliti perbedaan hasil memasak terhadap sifat organoleptik warna, aroma, tekstur, keempukan dari pada cita rasa burger ayam yang juga menentukan bahwa tiap-tiap teknik memasak memberikan hasil yang berbeda dengan tingkat kesukaan yang berbeda pula. Dengan demikian, dalam penilaian per-aspek, Teknik pemasakan *Pan Seared* adalah teknik pemasakan yang memiliki hasil yang paling mendekati nilai tertinggi dan hasil yang diharapkan.

Berdasarkan hasil uji daya terima konsumen yang telah dilakukan kepada 25 panelis agak terlatih (Mahasiswa/I Sarjana Terapan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan) serta 75 panelis tidak terlatih (Masyarakat umum) terhadap produk sate lilit nabati pada aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

Pada keseluruhan panelis, teknik *steaming* mendapatkan nilai kesukaan terbanyak pada keseluruhan aspek yang meliputi aspek warna dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,18 (suka), aroma rempah dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,24 (suka), aroma kedelai dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,3 (suka), rasa asin dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,18 (suka), rasa gurih dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,45 (sangat suka), rasa rempah dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,36 (suka), tekstur berpori

dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,17 (suka), tekstur berserat dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,24 (suka), tekstur kekerasan dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,45 (sangat suka) dan tekstur remah kelapa dengan nilai rata-rata (*mean*) 4,42 (sangat suka). Maka berdasarkan hasil tersebut, dapat disimpulkan sate lilit nabati dengan teknik *steaming* merupakan sate lilit yang paling disukai oleh panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih.

DAFTAR PUSTAKA

- Aschemann-Witzel, J. G.-C. (2021). Plant-Based food and protein trend from a business perspective: markets consumers, and the challenges and opportunities in the future. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition*, 61 (18), 3119-3128.
- Campbell, J., Foskett, D., & Ceserani, V. (2008). In *Practical Cookery*. Hodder Education.
- Daniel M. Anang, A. F. (2023). *Production Of Cultured Meat : Challenges and Opportunities*. Science Direct.
- Dr. Alsuhendra, M. &. (2008). *Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan*. Jakarta: UNJ Press.
- FAO. (2022). *Food and Agriculture Organization of the United Nations. Thinking about the future of a food safety – a foresight report*. Rome, 34.
- Kadoli, L. N. (2022). *Tata Boga Teori dan Praktik*. Depok: PT. RajaGrafindo Persada.
- Mahndra, I. P. (2022). *Kualitas Sate Lilit Lacto Ovo Vegetarian Menggunakan Kulit Bagian Dalam Pisang Raja*. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*.
- Muhammad Dzaky, H. U. (2021). *Inovasi Sate Lilit Berbahan Dasar Nangka Muda*. *E-Proceeding of Applied Science: Vol-7, No.5*. Universitas Telkom, Bandung, 1532-1533.
- Rahmawati, F. Y. (2014). *Analisis Kandungan Protein Dan Uji Organoleptik Tahu Kacang Tunggak Dengan Pemanfaatan Sari Jeruk Nipis Dan Belimbing Wuluh Sebagai Koagulan Dan Pengawet Alami*. . Skripsi thesis, Universitas Muhammadiyah Surakarta.
- Rofi'ah, N. U. (2018). *Pengembangan Sate Lilit Redbeans: Sate Lilit Dari Kacang Merah*. Universitas Negeri Yogyakarta.
- Rosita, F., Hafid, H., & Aka, R. (2015). *Susut Masak Dan Kualitas Organoleptik Bakso Daging Sapi Dengan Penambahan Tepung Sagu Pada Level Yang Berbeda*. *Jitro*, 2.
- Sutaryana, J. D. (2017). *Uji Cemar Bakteri Salmonella Sp. Dalam Tahu Putih Yang Diproduksi Pada Industri Rumah Tangga Di Naimata*.
- Syarafina, S. M. (2021). *Pengaruh Penambahan Pure Sukun (Artocarpus Communis) Dalam Pembuatan Sate Lilit Terhadap Data Terima Konsumen*. *Jurnal Sosial dan Teknologi (SOSTECH)*.
- Tarwendah, I. P. (2017). *Jurnal Review : Studi Komparasi Atribut Sensoris dan Kesadaran Merk Produk Pangan*. *Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol.5 No.2:66-73*.