

KUALITAS SENSORY RENDANG DAGING SAPI PADA BEBERAPA RUMAH MAKAN PADANG DI KOTA AMBON

SENSORY QUALITY OF BEEF RENDANG AT SEVERAL PADANG RESTAURANTS IN AMBON CITY

Yuliana Apalem¹, Nafly Comilo Tiven^{2*}, Isye Jean Liur³

^{1,2,3} Program Studi Kehutanan, Fakultas Pertanian Universitas Pattimura. Ambon.

Ir. M. Putuhena, Kampus Poka – Ambon, 97233. Indonesia

*Email Korespondensi: nafly_tiven@yahoo.co.id

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas sensori rendang daging sapi pada beberapa rumah Makan Padang di Kota Ambon. Uji kualitas sensoris rendang daging sapi menggunakan 25 panelis tidak terlatih, dengan parameter sensoris rendang daging sapi yang diamati yaitu warna, keempukan, dan rasa. Data yang diperoleh, dianalisis ragam menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan 5 perlakuan rumah makan Padang, dengan inisial RPS, RTG, RTR, RSL, dan RAS. Perbedaan antar perlakuan diuji lanjut dengan Uji Duncan. Berdasarkan hasil dan pembahasan dapat disimpulkan bahwa tiap rumah makan Padang mempunyai kualitas sensoris dan kimia rendang yang berbeda.

Kata Kunci: Kualitas kimia, Kualitas sensori, Rendang daging sapi.

ABSTRACT

This study aims to determine the sensory quality of beef rendang in several Padang restaurants in Ambon City. The sensory quality test of beef rendang used 25 untrained panelists, with the observed sensory parameters of beef rendang, namely color, tenderness, and taste. The data obtained were analyzed using a Complete Random Design (RAL) with 5 treatments of Padang restaurants, with the initials RPS, RTG, RTR, RSL, and RAS. The differences between treatments were further tested with the Duncan Test. Based on the results and discussions, it can be concluded that each Padang restaurant has different sensory and chemical qualities of rendang.

Keywords: Chemical quality, Sensory quality, Beef rendang.

PENDAHULUAN

Rendang merupakan salah satu kuliner tradisional Indonesia yang telah mendapat pengakuan internasional sebagai makanan terlezat di dunia. Rendang daging sapi merupakan produk olahan daging yang memiliki karakteristik unik dengan kadar air 30-50% dan dapat dikonsumsi dalam jangka waktu relatif lama (Sari & Rosyidi, 2021). Rendang yang merupakan ciri khas masakan Padang yang berasal dari Minangkabau, Sumatera Barat ini telah menyebar ke berbagai daerah di Indonesia, termasuk Kota Ambon, Maluku.

Kehadiran rumah makan Padang di Kota Ambon tidak hanya membawa cita rasa otentik Minangkabau, tetapi juga menghadirkan tantangan tersendiri dalam mempertahankan kualitas rendang sapi yang sesuai dengan standar tradisional. Kota Ambon sebagai ibu kota Provinsi Maluku memiliki karakteristik geografis dan iklim tropis yang berbeda dengan daerah asal rendang. Kondisi ini memberikan tantangan tersendiri bagi para pemilik rumah makan Padang dalam mempertahankan

kualitas rendang sapi. Faktor-faktor seperti kelembaban udara yang tinggi, suhu lingkungan, dan ketersediaan bahan baku lokal dapat mempengaruhi proses pembuatan dan penyimpanan rendang. Standarisasi resep rendang daging juga sangat penting untuk menjaga konsistensi kualitas produk (Mariana & Gusnita, 2020).

Proses pembuatan rendang melibatkan teknik memasak yang kompleks, dimana daging sapi dimasak bersama santan kelapa, bawang merah, bawang putih, cabai merah, kunyit, jahe, lada, daun jeruk, dan berbagai rempah-rempah lainnya dalam waktu yang cukup lama hingga mencapai tekstur dan cita rasa yang khas. Kualitas fisik rendang daging sapi sangat dipengaruhi oleh proses pengolahan dan kondisi penyimpanan di rumah makan (Sari & Hidayati, 2019). Aspek kualitas rendang sapi tidak hanya mencakup cita rasa dan aroma, tetapi juga meliputi aspek keamanan pangan yang sangat penting. Faktor-faktor seperti proses pemasakan, kondisi penyimpanan, dan sanitasi lingkungan berpengaruh signifikan terhadap kualitas mikrobiologis rendang (Sari & Rosyidi, 2021).

Rumah makan Padang di Kota Ambon umumnya menggunakan sistem penyajian prasmanan dengan memajang berbagai masakan termasuk rendang sapi dalam kondisi hangat selama berjam-jam. Sistem penyajian ini berpotensi mempengaruhi kualitas rendang dari aspek fisik, kimia, dan mikrobiologis. Kondisi penyimpanan daging dan produk olahannya sangat berpengaruh terhadap parameter kualitas seperti pH, susut masak, dan perubahan warna (Hafid *et al.*, 2018). Di Kota Ambon, sebagian besar rumah makan Padang dikelola oleh perantau Minangkabau yang membawa resep turun-temurun, namun adaptasi dengan kondisi lokal dan ketersediaan bahan baku lokal seringkali menjadi tantangan tersendiri. Berdasarkan inventarisasi yang dilakukan oleh Hariadi *et al.* (2012) tentang perlindungan karya budaya rendang Minangkabau, terdapat kebutuhan mendesak untuk melakukan standarisasi dan kontrol kualitas terhadap produk rendang yang beredar di pasaran. Hal ini sejalan dengan penelitian yang dilakukan di berbagai kota di Indonesia, seperti studi kasus yang dilakukan di Kota Blitar oleh Universitas Brawijaya, yang menunjukkan variasi kualitas rendang antar rumah makan.

Pentingnya penelitian tentang kualitas rendang sapi di rumah makan Padang Kota Ambon juga didukung oleh aspek ekonomi dan pariwisata. Kuliner rendang telah menjadi salah satu daya tarik wisata kuliner yang dapat meningkatkan kunjungan wisatawan ke Kota Ambon. Namun, jika kualitas rendang tidak terjaga dengan baik, hal ini dapat berdampak negatif terhadap citra kuliner Padang dan industri pariwisata Kota Ambon secara keseluruhan.

Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas rendang sapi di rumah makan Padang juga meliputi aspek sumber daya manusia dan teknologi pengolahan. Kompetensi koki dalam mengolah rendang, pemahaman tentang *food safety*, dan penggunaan peralatan masak yang tepat berkontribusi signifikan terhadap kualitas akhir produk (Wahyuni & Sari, 2019). Aspek mikrobiologis rendang sapi juga menjadi perhatian utama mengingat karakteristik iklim tropis Ambon yang dapat mempercepat

pertumbuhan mikroorganisme patogen. Rendang dengan kualitas baik harus memiliki nilai TPC di bawah 10^6 CFU/g dan bebas dari bakteri patogen seperti Salmonella dan E. coli (Rahmawati & Budiyanto, 2020). Kondisi penyimpanan pada suhu ruang dalam waktu lama, seperti yang umum dilakukan di rumah makan Padang sistem prasmanan, berpotensi meningkatkan risiko kontaminasi mikrobiologis. Selain itu, aspek sensoris rendang sapi juga perlu mendapat perhatian khusus. Evaluasi sensori produk rendang komersial, parameter warna, aroma, tekstur, dan rasa rendang sapi yang berkualitas harus memenuhi standar penerimaan konsumen minimal 70% pada skala hedonik (Fitri & Baskara, 2021).

Penelitian ini menjadi penting mengingat preferensi konsumen lokal Kota Ambon yang mungkin berbeda dengan standar tradisional Minangkabau. Oleh karena itu, penelitian mengenai kualitas rendang sapi pada rumah makan Padang di Kota Ambon menjadi sangat relevan dan penting dilakukan. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan gambaran objektif tentang kondisi kualitas rendang sapi yang beredar di Kota Ambon, sekaligus memberikan rekomendasi untuk perbaikan kualitas produk dan peningkatan standar keamanan pangan di industri kuliner setempat.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Uji sensori rendang dilakukan di Laboratorium Teknologi Hasil Ternak, Jurusan Peternakan Fakultas Pertanian Universitas Pattimura pada Bulan Desember 2025..

Objek Penelitian

Objek penelitian ini adalah rendang daging sapi pada beberapa rumah makan Padang, yang menyangkut kualitas sensorinya, antara lain warna, keempukan, dan rasa.

Alat dan Bahan Penelitian

Sampel rendang daging sapi diperoleh dari beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon. Materi untuk pengujian organoleptik rendang daging sapi antara lain kuesioner, alat tulis menulis, piring plastik/wadah sampel, pisau, dan air minum dalam kemasan. Untuk pengujian kualitas kimia rendang, digunakan berbagai materi untuk uji kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu rendang.

Metode Pengumpulan Data

Sampel rendang diambil dari masing-masing rumah makan padang di Kota Ambon, kemudian dimasukkan dalam plastik. Untuk pengujian organoleptik, sampel rendang dipotong-potong dengan ukuran 1x1,5 cm, kemudian dimasukkan dalam wadah plastik. Para panelis tidak terlatih (mahasiswa Jurusan Peternakan), diminta untuk menguji warna, aroma, tekstur, dan rasa, kemudian dimasukkan

dalam dalam daftar kuesioner, sesuai skala Likert, yaitu 1. Sangat tidak suka, 2. Tidak suka, 3. Agak suka, 4. Suka, 5. Sangat suka. Untuk pengujian kualitas kimia sampel rendang diuji kadar air, kadar protein, kadar lemak, dan kadar abu (AOAC, 2005).

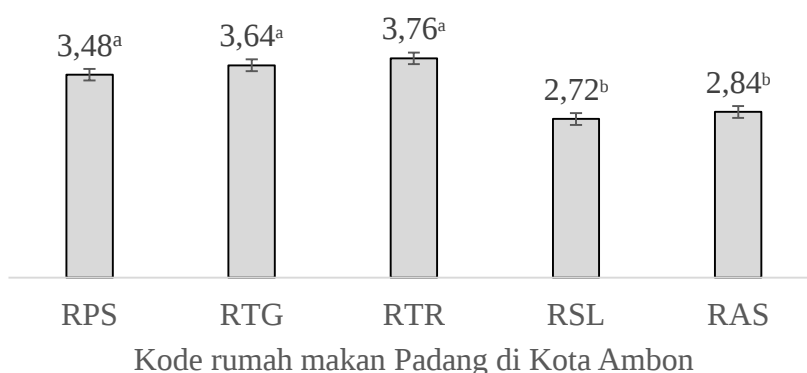
Metode Pengolahan dan Analisis Data

Data yang diperoleh, dianalisis ragam menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL), dengan 5 perlakuan, yaitu 5 rumah makan Padang, masing-masing 25 ulangan/panelis. Bila terdapat perbedaan antar perlakuan, akan diuji lanjut menggunakan Uji Duncan (Gupta *et al.*, 2016).

HASIL DAN PEMBAHASAN

Warna Rendang

Warna rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon, dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 1. Rerata skor warna rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon

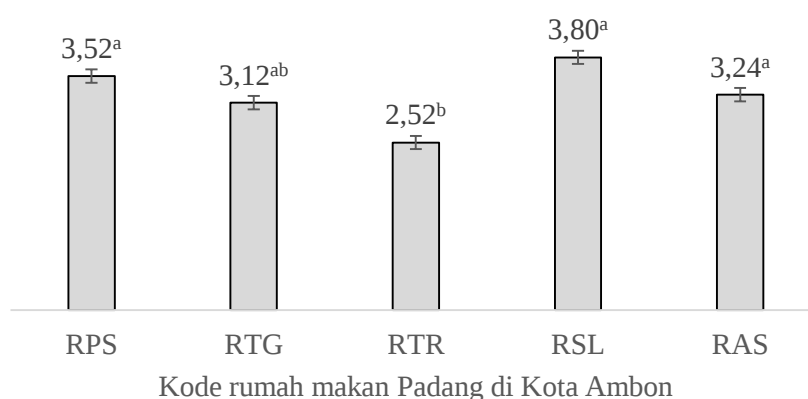
Hasil uji statistik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$) warna rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon. Warna rendang di antara rumah makan Padang RPS, RTG, dan RTR, berbeda tidak nyata, dengan kisaran skor 3,48-3,76 (agak suka, cenderung suka). Warna rendang pada ketiga rumah makan Padang ini lebih tinggi dan berbeda sangat nyata ($P < 0,01$) dibanding warna rendang pada rumah makan Padang RSL dan RAS, dengan kisaran skor 2,72-2,84 (tidak suka, cenderung suka). Hal ini menunjukkan bahwa perbedaan intensitas warna rendang pada masing-masing rumah makan dipengaruhi oleh variasi penggunaan bumbu, lama pemasakan, serta tingkat karamelisasi santan yang berbeda pada setiap rumah makan. Semakin lama proses pemasakan dan semakin tinggi tingkat pengeringan, maka warna rendang akan semakin gelap akibat reaksi Maillard dan karamelisasi yang terbentuk selama pemanasan. Warna rendang yang lebih gelap umumnya memberikan kesan rendang yang lebih autentik dan lebih disukai

panelis. Hal ini sejalan dengan pendapat Yuliani et al. (2020) yang menyatakan bahwa warna rendang sangat dipengaruhi oleh lama pemanasan dan proses pengeringan santan.

Sebaliknya, rendang yang dimasak dengan waktu lebih singkat atau tidak mengalami pengeringan optimal cenderung memiliki warna coklat yang lebih muda dan kurang pekat, sehingga mempengaruhi tingkat kesukaan panelis. Temuan ini didukung oleh Rahmawati & Setiawan (2019) yang menjelaskan bahwa warna pada produk daging berbumbu dipengaruhi oleh proses pemasakan, konsentrasi bumbu, serta reaksi pencoklatan non-enzimatis selama pemanasan.

Keempukan Rendang

Keempukan rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon, dapat dilihat pada gambar di bawah ini.

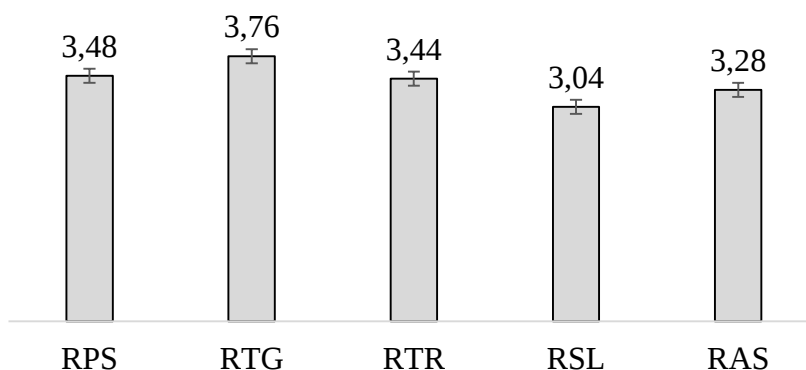


Gambar 2. Rerata skor keempukan rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang sangat nyata ($P < 0,01$) keempukan rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon. Keempukan rendang pada rumah makan Padang RSL lebih tinggi, tetapi berbeda tidak nyata dengan RPS, RAS, dan RTG dengan kisaran skor 3,12-3,80 (agak suka, cenderung suka). Keempukan rendang di rumah makan Padang RTR lebih rendah ($P < 0,01$) dibanding rumah makan Padang lainnya, dengan skor 2,52 (tidak suka, cenderung agak suka). Perbedaan tingkat keempukan ini kemungkinan dipengaruhi oleh variasi lama pemasakan, jenis potongan daging, serta penggunaan bumbu dan teknik pengolahan di masing-masing rumah makan, karena proses pemanasan jangka panjang akan menyebabkan denaturasi protein miofibrilar dan pelunakan jaringan ikat yang berperan dalam pembentukan tekstur daging (Pearson & Dutson, 1994). Selain itu, persepsi panelis terhadap keempukan sangat dipengaruhi oleh karakteristik tekstur yang dihasilkan selama proses memasak, sebagaimana dijelaskan dalam studi evaluasi sensori pangan (Lawless & Heymann, 2010).

Rasa Rendang.

Rasa rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon, dapat dilihat pada gambar di bawah ini.



Gambar 3. Rerata skor rasa rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon.

Hasil uji statistik menunjukkan bahwa rasa rendang pada beberapa rumah makan Padang di Kota Ambon berbeda tidak nyata, dengan kisaran skor 3,04-3,76 (agak suka, cenderung suka). Skor rasa rendang tertinggi (3,76 - agak suka, cenderung suka), terdapat pada rumah makan Padang RTG, sedangkan skor rasa rendang terendah (3,04 - agak suka), terdapat pada rumah makan Padang RSL.

Perbedaan yang tidak signifikan ini menunjukkan bahwa secara umum semua rumah makan menghasilkan rendang dengan rasa yang diterima konsumen, meskipun terdapat sedikit variasi. Faktor yang mempengaruhi rasa antara lain penggunaan bumbu, kualitas daging, dan komposisi santan, yang meskipun berbeda tidak cukup besar untuk menimbulkan perbedaan signifikan. Temuan ini sesuai dengan penelitian Pratama & Sari (2021) yang menyatakan bahwa variasi rasa rendang cenderung minor jika resep dasar bumbu dan teknik memasak relatif sama antar rumah makan. Selain itu, Santoso et al. (2019) menambahkan bahwa selera konsumen rendang dipengaruhi adaptasi rasa lokal, sehingga variasi kecil antar rumah makan tidak terlalu mempengaruhi persepsi keseluruhan.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian disimpulkan bahwa rumah makan Padang RPS memiliki kualitas sensori rendang daging sapi yang lebih baik, dengan skor warna, keempukan, dan rasa yang lebih tinggi, sedangkan rumah makan Padang RSL memiliki kualitas sensori rendang daging sapi yang kurang baik, dengan skor warna dan rasa yang lebih rendah dibanding rendang daging sapi pada rumah makan Padang lainnya.

DAFTAR PUSTAKA

- Dinas Perindustrian dan Perdagangan Kota Ambon. 2021. Kota Ambon dalam Data Statistik Sektorial Kota Ambon. Ambon: Dinas Komunikasi, Informatika dan Persandian Kota Ambon.
- Fitri, N., & Baskara, M. 2021. *Evaluasi Sensori dan Penerimaan Konsumen Terhadap Produk Rendang Komersial*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 12(4), 203-215.
- Gupta, V. K., Parsad, R., Bhar, L. M., Mandal, B. N. 2016. Statistical analysis of agricultural experiments: Single factor experiments. Pusa, New Delhi, India: ICAR-Indian Agricultural Statistics Research Institute Library Avenue; 2016.
- Hafid, H., Napirah, A., & Meliana, L. 2018. Efek Pencairan Kembali terhadap pH, Susut Masak dan Warna Daging Sapi Bali yang Dibekukan. *Prosiding Seminar Nasional Teknologi Peternakan dan Veteriner*.
- Hariadi, Ernati, Silvia, Devi, Rismadona, Reza Lahardo, Yulisman, Yoka Y, Agustinawarni, Kardil, Suriani, Nurman. 2012. Inventarisasi Perlindungan Karya Budaya Rendang Minangkabau. Padang: BPSNT Padang Press.
- Hidayati, N., & Sari, D. P. 2019. *Pengaruh Bumbu Rempah Terhadap Kualitas Nutrisi Rendang Daging Sapi*. Jurnal Teknologi Pertanian, 14(3), 201-210. DOI: 10.2345/jtp.v14i3.7890.
- Mariana, I., & Gusnita, W. 2020. *Standarisasi Resep Rendang Daging di Lubuk Alung Kabupaten Padang Pariaman*. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, 2(1), 40-49.
- Rahmawati, A., & Budiyo, S. 2020. *Keamanan Mikrobiologis Makanan Tradisional Indonesia: Kajian Sistematis*. Jurnal Keamanan Pangan Indonesia, 8(3), 145-158.
- Sari, D. P., & Hidayati, N. 2020. *Pengaruh Waktu Memasak Terhadap Kualitas Kimia Daging Sapi pada Masakan Tradisional*. Jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, 15(2), 123-130. DOI: 10.1234/jitp.v15i2.5678.
- Sari, & Suarlan. 2020. Kualitas Rendang Daging Dengan Metode Pengolahan Yang Berbeda. *Research Gate Publication*.
- Sari, L. D. N., & Rosyidi, D. 2021. Analisis Kualitas Fisik Dan Total Plate Count (TPC) Rendang Daging Sapi (Studi Kasus Rumah Makan Padang Di Kota Blitar). *Skripsi*. Universitas Brawijaya.
- Tim Peneliti. 2021. Penerapan Hazard Analysis Critical Control Point Pada Penyelenggaraan Masakan Rendang (Faktor Fisik dan Kimia). *Majalah Kesehatan Indonesia*, Vol. 2 No. 1, 1-4.
- Wahyuni, S., & Sari, D. P. 2019. *Pengaruh Kompetensi Koki Terhadap Kualitas Produk Makanan Tradisional*. Jurnal Teknologi Pangan, 15(2), 78-85.