



## STUDI EKSPERIMEN PEMBUATAN ENTING-ENTING DENGAN BAHAN DASAR KEDELAI SEBAGAI BAHAN PENGGANTI KACANG TANAH

Agtiawati Adhi Ismayasari, Wahyuningsih, Octavianti Paramita ✉

Jurusan Teknik Jasa Produksi, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Semarang, Indonesia

### Info Artikel

*Sejarah Artikel:*

Diterima April 2014

Disetujui Mei 2014

Dipublikasikan Juni 2014

*Keywords:*

Enting-enting, kedelai,  
pengganti kacang tanah.

### Abstrak

Penelitian ini menggunakan kedelai sebagai bahan dasar dalam pembuatan enting-enting. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui perbedaan kualitas indrawi, tingkat kesukaan masyarakat serta kandungan protein dan lemak enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa. Metode penelitian yang digunakan adalah eksperimen dengan Rancangan Acak Lengkap (*Completely Randomize Design*). Teknik analisis datanya menggunakan analisis varian klasifikasi tunggal dilanjutkan uji tukey untuk uji inderawi dan analisis deskriptif prosentase untuk uji kesukaan. Hasil penelitian menunjukan, tidak ada perbedaan yang signifikan kualitas inderawi enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 dari aspek warna dan aroma, namun ada perbedaan yang signifikan pada aspek tekstur dan rasa (manis dan gurih). Sampel dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 3 : 5 merupakan sampel yang paling disukai masyarakat. Adapun sampel enting-enting kedelai dengan kandungan protein dan lemak tertinggi adalah sampel dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 4 : 5 dengan kandungan protein 22,67% dan lemak 16,28%.

### Abstract

*This study uses soybeans as raw material in producing of enting - enting. The purpose of this study was to determine the differences in sensory quality, the level of public's preferences as well as fat and protein content of soybean enting – enting with the comparison of roasted soy and sugar are 2 : 5, 3 : 5, and 4 : 5 viewed from the aspect of color, smell, texture and flavor. The method of study is experiment used with completely randomize design. Data analysis techniques used single classification analysis of variance then followed by the Tukey test to test the sensory and descriptive analysis percentage to test the preferences. The research result showed that there was no significant differences in sensory quality of soybean enting - enting with the comparison of roasted soybean and sugar 2 : 5, 3 : 5 and 4 : 5 in the aspect of color and smell, but there was significant differences in texture and flavor aspects (sweet and savory). Samples with ratio 3 : 5 of roasted soybeans and sugar is the most favorable sample appreciated by the public. The sample of soybean enting – enting which contain the highest protein and fat content is the sample with ratio 4 : 5 of roasted soybeans and sugar with a protein content of 22.67 % and 16.28 % fat.*

© 2014 Universitas Negeri Semarang

✉ Alamat korespondensi:

Gedung E7 Lantai 2 FT Unnes

Kampus Sekaran, Gunungpati, Semarang, 50229

E-mail: [tjp\\_unnes@yahoo.com](mailto:tjp_unnes@yahoo.com)

ISSN 2252-6587

## PENDAHULUAN

Enting-enting merupakan makanan khas dari daerah Jawa Tengah yang terbuat dari campuran kacang tanah sangrai dengan gula pasir yang dipanaskan kemudian dicetak. Enting-enting banyak diminati oleh masyarakat karena rasanya yang manis dan gurih. Disamping itu, enting-enting dapat disimpan lama tanpa tambahan bahan pengawet, sehingga dapat disajikan dalam berbagai kesempatan.

Pada penelitian ini bahan dasar enting-enting yang pada umumnya menggunakan kacang tanah diganti dengan menggunakan kedelai karena kandungan gizi kedelai yang lebih tinggi, ketersediaan bahan yang mencukupi dipasaran dan karakteristik yang hampir sama dengan kacang tanah yaitu jenis kacang-kacangan. Dibandingkan dengan kacang tanah, kedelai memiliki kandungan lemak yang rendah, namun kandungan protein yang tinggi. Dari Tabel Komposisi Pangan (2008), didapatkan bahwa tiap 100 gram berat bagian yang dapat dimakan (BDD) kacang tanah mengandung lemak sebesar 42,4% dan protein sebesar 16,7%. Disamping itu kedelai juga memiliki karakteristik yang hampir mirip dengan kacang tanah sehingga diharapkan dapat dijadikan bahan dasar dalam pembuatan enting-enting.

Kedelai sebagai bahan dasar enting-enting pada penelitian ini, merupakan bahan makanan yang tidak asing bagi masyarakat dan banyak digunakan dalam pembuatan berbagai variasi olahan makanan seperti : tempe, tahu dan kecap.

Penggunaan bahan dasar kedelai sebagai enting-enting memiliki beberapa kendala. Kendala tersebut diantaranya kandungan senyawa *off flavor* penyebab bau langu dan rasa pahit serta senyawa

anti gizi yang terdapat pada kedelai yang belum diolah. Disamping itu, tekstur dan kulit ari yang sulit dihilangkan merupakan kendala dalam pembuatan enting-enting kedelai.

Menurut Warisno dan Kres Dahana (2007), pemanasan dan fermentasi merupakan salah satu cara untuk menghilangkan senyawa *off flavor* penyebab bau langu dan rasa pahit serta senyawa anti gizi pada kedelai. Perlakuan awal dengan cara perebusan merupakan salah satu upaya peneliti untuk mengatasi kendala tersebut. Perebusan bertujuan untuk melunakkan kedelai serta mempermudah dalam pengelupasan kulit ari. Selain itu, dengan perebusan diharapkan dapat menghilangkan dan menginaktifkan senyawa-senyawa yang tidak diinginkan sehingga dihasilkan enting-enting yang aman untuk dikonsumsi dan disukai.

Formula enting-enting juga sangat berpengaruh terhadap hasil dari enting-enting kedelai yang dibuat. Formula enting-enting kedelai yang digunakan pada penelitian ini mengacu pada formula enting-enting kacang tanah. Dari formula tersebut, peneliti mencoba membuat enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir bervariasi. Hal tersebut, bertujuan untuk mendapatkan kualitas enting-enting kedelai yang optimal. Dari beberapa percobaan yang telah dilakukan peneliti, perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 menunjukkan enting-enting kedelai yang cukup baik. Berdasarkan hasil percobaan tersebut peneliti menggunakan formula enting-enting kedelai dengan perbandingan 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 sebagai dasar penelitian ini. Berdasarkan pertimbangan tersebut, peneliti tertarik untuk membuktikannya dengan melakukan penelitian yang diberi judul "Studi Eksperimen Pembuatan

Enting-enting dengan Bahan Dasar Kedelai sebagai Bahan Pengganti Kacang Tanah”.

## METODE PENELITIAN

Objek penelitian dalam penelitian ini adalah enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5.

Teknik pengambilan sampel dalam penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel “*simple random sampling*” yaitu teknik penentuan yang dalam pengambilan sampelnya dilakukan secara acak.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah, enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5.

Variabel terikat dalam penelitian ini adalah kualitas inderawi enting-enting kedelai dengan indikator warna, aroma, tekstur dan rasa, tingkat kesukaan masyarakat serta kandungan protein dan lemak enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5.

Variabel kontrol pada penelitian ini adalah penggunaan bahan-bahan dengan jenis dan kualitas yang sama, serta pengendalian peralatan dan cara pembuatan yang semua variabelnya dikondisikan sama.

Eksperimen dalam penelitian ini didisain menggunakan Rancangan Acak Lengkap (*Completely Randomize Design*) yaitu penerapan percobaan satu faktor dalam rancangan acak lengkap biasanya digunakan jika kondisi unit percobaan yang digunakan relatif homogen.

Metode penilaian yang digunakan ada 2, yaitu penilaian subyektif dan penilaian obyektif. Penilaian subyektif dilakukan dengan uji inderawi menggunakan panelis agak terlatih yang

berjumlah 16 orang, dan uji kesukaan menggunakan panelis tidak terlatih dengan jumlah 80 orang. Penilaian obyektif yaitu dengan penilaian kandungan protein dan lemak. Untuk hasil uji inderawi data yang diperoleh kemudian dianalisis dengan menggunakan Analisis Klasifikasi Tunggal, sedangkan untuk uji kesukaan menggunakan analisis deskriptif prosentase.

## HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil dan Analisis Perbedaan Kualitas Enting-Enting Kedelai

Hasil dan analisis perbedaan kualitas enting-enting kedelai pada penelitian ini dianalisa menggunakan analisis klasifikasi varians tunggal dengan bantuan SPSS.

Tabel 4.3 Hasil uji perbedaan kualitas enting-enting kedelai

o.	A spek	F <sub>hitung</sub>	F <sub>tabel</sub>	K eterangan
.	W arna	,08 3	,68 2	Ti dak ada perbedaan
.	Ar oma	,22 2	,68 2	Ti dak ada perbedaan
.	Te kstur	,78 7	,68 2	A da perbedaan
.	R asa manis	,54 8	,68 2	A da perbedaan
.	R asa gurih	0,3	,68	A da

		6	2	perbedaan
				n

Dari hasil diatas dapat diketahui bahwa hasil kualitas dari ketiga sampel enting-enting kedelai hasil eksperimen menunjukkan F hitung lebih kecil dibandingkan harga F tabel pada aspek warna dan aroma, artinya tidak ada perbedaan pada aspek warna dan aroma enting-enting kedelai hasil eksperimen, sedangkan pada aspek tekstur, rasa (manis) dan rasa (gurih) menunjukkan F hitung lebih besar dibandingkan harga F tabel, artinya ada perbedaan yang nyata pada aspek tekstur, rasa (manis) dan rasa (gurih) enting-enting kedelai hasil eksperimen.

## 2. Hasil Kandungan Protein dan Lemak

Hasil uji kandungan protein dan lemak enting-enting kedelai hasil eksperimen yang dilakukan di laboratorium Chemix Pratama, Bantul, Jokjakarta yang dilakukan dengan 2 kali pengulangan sebagai berikut.

Tabel 4.9 Hasil kandungan protein dan lemak enting-enting kedelai

o	ode Sam pel	nalisa	langan 1 (%)	langan 2 (%)	ean (%)
.	A	rotei n	5,02	5,03	5,03
		emak	,69	,38	,54
.		rotei n	1,39	1,34	1,37
		emak	2,92	2,97	2,94
.		rotei	2,65	2,63	2,6

	n			4
	emak	6,21	6,36	6,28

Hasil Pengujian kandungan protein dan lemak untuk ketiga sampel enting-enting kedelai diatas telah memenuhi syarat mutu enting-enting yang digunakan sebagai acuan yang terdapat didalam SNI 01-4034-1996, yaitu dengan kandungan lemak di bawah 30% dan kandungan protein diatas 16%.

Pada ketiga sampel yang ada, semakin tinggi komposisi kedelai sangrai semakin tinggi kandungan protein dan lemaknya. Kandungan protein dan lemak sampel enting-enting kedelai tertinggi yaitu terdapat pada sampel C, yaitu enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 4 : 5, dengan kandungan protein 22,64% dan kandungan lemak 16,28%.

## 3. Hasil Uji Kesukaan

Hasil uji kesukaan enting-enting kedelai yang dilakukan oleh 80 panelis tidak terlatih adalah sebagai berikut

Tabel 4.10 Hasil uji kesukaan enting-enting kedelai.

Sa mpel	Persentase (%)	Kriteria
2 : 5	57,94	cukup suka
3 : 5	64,31	cukup suka
4 : 5	55,56	cukup suka

Berdasarkan hasil uji kesukaan dari panelis tidak terlatih kemudian di analisis serta dibandingkan dengan tabel kriteria persentase diketahui bahwa ketiga sampel enting-enting kedelai hasil eksperimen memiliki kriteria yang sama yaitu cukup

suka. Enting-enting kedelai dengan sampel yang disukai masyarakat dengan nilai presentase tertinggi adalah enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 3 : 5 yang memiliki rerata skor 64,31.

#### 4. Pembahasan uji inderawi

Berdasarkan hasil analisis perbedaan kualitas enting-enting kedelai ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, rasa manis dan rasa gurih menunjukkan ada perbedaan yang signifikan kualitas inderawi enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 dilihat dari aspek tekstur, rasa manis dan rasa gurih. Sedangkan pada aspek warna dan aroma tidak ada perbedaan yang signifikan. Pembahasan terhadap kualitas inderawi enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 ditinjau dari masing-masing aspek dapat dilihat dari uraian dibawah ini.

Pemanasan gula merupakan hal yang sangat berpengaruh terhadap warna enting-enting kedelai. Menurut Saripah (1981 : 63) Reaksi gula terhadap pemanasan akan menimbulkan karamelisasi. Saat gula pasir dipanaskan akan terjadi karamelisasi dimana gula pasir akan meleleh pada suhu kurang lebih 160°C menjadi larutan yang jernih dan kemudian perlahan-lahan berubah menjadi larutan yang berwarna coklat. Pada suhu 170°C karamelisasi terbentuk yang berwarna coklat dan mempunyai aroma khas. Proses tersebut disebut “nonenzimatis browning” (Winarno, 1992).

Proses pemanasan gula yang terlalu lama membuat warna enting-enting menjadi semakin coklat sedangkan proses pemanasan yang kurang sempurna membuat enting-enting berwarna coklat pucat dan tidak mengkilap. Disamping

gula pasir, kedelai sangrai juga ikut berpengaruh terhadap enting-enting kedelai. Kedelai sangrai yang berwarna coklat kekuningan dipengaruhi oleh *reaksi maillard*. *Reaksi Maillard* adalah reaksi antara karbohidrat khususnya gula pereduksi dengan gugus amina primer. hasilnya berupa produk berwarna coklat (Anonim, 2010).

Perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir yang berbeda semestinya akan berpengaruh terhadap gradasi warna enting-enting yang dihasilkan karena perbandingan bahan yang digunakan berbeda. Semakin banyak jumlah kedelai sangrai yang digunakan maka warnanya akan semakin pucat menyesuaikan warna kedelai sangrai yang digunakan. Namun hal tersebut berbeda dengan hasil uji inderawi. Berdasarkan hasil uji inderawi menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan antar sampel enting-enting kedelai A, B, dan C ditinjau dari aspek warna. Hal tersebut disebabkan oleh jumlah selisih perbandingan antar sampel enting-enting kedelai tidak terlalu signifikan dan warna enting-enting kedelai ketiga sampel yang lebih didominasi oleh warna karamelisasi gula sehingga warna yang dihasilkan kelihatan hampir sama. Meskipun dari hasil yang ada terdapat sedikit perbedaan yang tidak begitu signifikan.

Sampel A merupakan sampel dengan nilai hasil uji inderawi tertinggi jika dilihat dari aspek warna. Hal tersebut dikarenakan sampel A memiliki jumlah perbandingan kedelai sangrai paling sedikit dibanding kedua sampel yang lain. Warna yang dihasilkan dari sampel A didominasi warna coklat kekuningan yang dipengaruhi oleh warna hasil gula pasir yang dipanaskan.

Aroma enting-enting pada umumnya adalah beraroma harum khas bahan dasar yang digunakan yaitu

beraroma khas kacang tanah sangrai dan perpaduan aroma khas dari gula pasir yang dipanaskan. Kriteria penilaian enting-enting kedelai yang memiliki aroma yang baik pada penelitian ini adalah memiliki aroma khas dari bahan dasar yang digunakan yaitu kedelai sangrai. Yang dimaksud aroma khas kedelai pada penelitian ini adalah aroma khas kedelai tanpa bau langu. Bau langu kedelai pada penelitian ini dihilangkan dengan cara perebusan sebelum disangrai. Menurut Koswara, bau langu pada kedelai disebabkan oleh *enzim lipogenase*, dimana *enzim* ini dapat dihilangkan dengan adanya proses pemanasan di atas 100 °C. Proses pemanasan dapat dilakukan dengan cara merebus kedelai sebelum diolah.

Aroma khas kedelai pada enting-enting kedelai pada penelitian ini tidak begitu nampak ketika dinilai menggunakan indera penciuman karena lebih didominasi oleh aroma karamelisasi gula, namun akan terasa ketika menggunakan indera perasa. Berdasarkan hasil eksperimen menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan antar sampel enting-enting kedelai pada aspek aroma. Hal tersebut karena jumlah perbandingan kedelai sangrai yang digunakan pada ketiga sampel yang ada tidak begitu signifikan.

Sampel C merupakan sampel dengan nilai hasil uji inderawi tertinggi jika dilihat dari aspek aroma. Hal tersebut dikarenakan sampel C memiliki jumlah perbandingan kedelai sangrai paling banyak dibanding kedua sampel yang lain. Aroma yang dihasilkan dari sampel C memiliki aroma khas kedelai cukup nyata karena aroma yang dihasilkan lebih didominasi oleh karamelisasi gula pasir.

Tekstur merupakan sensasi tekanan yang dapat diamati dengan mulut ataupun perabaan dengan jari (Kartika, 1988:10).

Tekstur dalam enting-enting yang baik adalah getas yaitu mudah hancur ketika digigit namun tidak rapuh. Penggunaan gula pasir sebagai bahan dalam pembuatan enting-enting adalah salah satu hal yang berpengaruh terhadap tekstur enting-enting. Sifat gula pasir pada pembuatan enting-enting hampir sama dengan sifat gula pada pembuatan hard candy. Menurut Sularjo (2010), salah satu faktor penting dalam pembuatan permen adalah penambahan gula pasir (sukrosa), bila gula pasir yang ditambahkan terlalu sedikit maka permen yang dihasilkan kurang manis dan terlalu lunak, sebaliknya bila ditambahkan terlalu banyak maka permen yang dihasilkan terlalu manis dan keras. Hal ini berlaku hampir sama dalam pembuatan enting-enting dimana penambahan gula pasir (sukrosa) yang terlalu sedikit membuat enting-enting kurang manis dan mudah hancur, sebaliknya bila ditambahkan terlalu banyak maka enting-enting yang dihasilkan terlalu manis dan keras. Disamping gula pasir, kedelai sangrai juga mempengaruhi tekstur enting-enting. Sebelum dicampur dengan gula yang dipanaskan kedelai terlebih dahulu direbus kemudian disangrai. Menurut Warisno dan Dahana (2010), perebusan merupakan salah satu cara untuk melunakkan biji kedelai sebelum dilakukan proses pengolahan lebih lanjut. Proses perebusan sebelum disangrai membuat kedelai sangrai lebih renyah setelah disangrai, sehingga enting-enting yang dihasilkan memiliki tekstur getas.

Berdasarkan hasil eksperimen terdapat perbedaan yang signifikan antar sampel enting-enting kedelai dari aspek tekstur. Hal tersebut karena jumlah perbandingan antara kedelai sangrai dan gula pasir yang berbeda mempengaruhi tekstur enting-enting kedelai hasil eksperimen. Pemakaian jumlah kedelai

sangrai yang sedikit pada enting-enting membuat jarak bahan isian atau kedelai sangrai menjadi renggang serta disela-selanya diisi oleh gula yang lebih tebal sehingga teksturnya lebih keras. Berbeda dengan kedelai yang jumlah perbandingan kedelainya lebih banyak, kedelainya tersusun rapat dan gula hanya sedikit merekatkan kedelai sehingga kedelai lebih mudah hancur dan rapuh. Tekstur kedelai juga dipengaruhi ketebalan enting-enting yang dibuat. Semakin tipis enting-enting maka teksturnya akan semakin getas meskipun jumlah kedelai sangrai yang diberikan sedikit. Namun pemakaian jumlah kedelai sangrai yang terlalu banyak dan ketebalan yang sangat tipis membuat teksturnya rapuh.

Enting-enting kedelai dengan nilai tertinggi terdapat pada sampel C karena jumlah penggunaan kedelai sangrai yang digunakan tidak membuat teksturnya tidak terlalu keras ataupun terlalu rapuh.

Rasa enting-enting kedelai dengan kriteria terbaik pada eksperimen ini adalah memiliki rasa manis dan gurih. Rasa manis dan gurih pada enting-enting dipengaruhi oleh jumlah perbandingan antara gula pasir dan kedelai sangrai yang digunakan. Berdasarkan hasil eksperimen enting-enting kedelai pada aspek rasa manis menunjukkan terdapat perbedaan dari sampel enting-enting kedelai hasil eksperimen. Perbedaan sampel enting-enting kedelai tersebut, terdapat pada sampel C – A. Hal ini disebabkan jumlah perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir yang diberikan mempengaruhi tingkat kemanisan enting-enting kedelai.

Sampel A merupakan sampel enting-enting dengan nilai tertinggi jika dilihat dari aspek rasa manis. Hal ini dikarenakan perbandingan kedelai yang digunakan lebih sedikit dibandingkan kedua sampel yang lain sehingga rasa yang dihasilkan lebih manis. Semakin

banyak perbandingan kedelai sangrai yang digunakan makan akan mengurangi rasa manis enting-enting kedelai yang ada.

Disamping rasa manis, rasa lain yang pada umumnya terdapat pada enting-enting adalah rasa gurih. Adapun rasa gurih yang ditimbulkan pada enting-enting pada umumnya didapatkan dari rasa gurih dari kacang tanah, dimana pada eksperimen ini kacang tanah diganti dengan kedelai. Rasa gurih pada enting-enting dihasilkan dari bahan dasar kedelai yang dipakai. Menurut Koswara, Pada umumnya kedelai yang belum diolah memiliki rasa pahit yang disebabkan oleh *Saponin A* namun rasa pahit itu dapat dihilangkan dengan cara perebusan dan pengupasan kulit ari. Sedangkan dari hasil analisis varian klasifikasi tunggal yang dibantu dengan SPSS 16 pada aspek gurih menunjukkan ada perbedaan, dimana perbedaan tersebut terdapat pada sampel A – B dan C – A. Hal ini dikarenakan jumlah perbandingan kedelai sangrai yang diberikan mempengaruhi tingkat rasa gurih enting-enting kedelai, dimana tiap sampel memiliki jumlah perbandingan bahan yang berbeda.

Sampel C merupakan sampel enting-enting dengan nilai tertinggi jika dilihat dari aspek rasa gurih. Hal ini dikarenakan jumlah perbandingan kedelai sangrai yang digunakan paling banyak dibanding kedua sampel yang lain. Semakin banyak perbandingan kedelai yang digunakan maka rasa yang dihasilkan akan semakin gurih.

##### 5. Pembahasan uji kandungan protein dan lemak

Kandungan protein dan lemak dari ketiga sampel enting-enting kedelai menunjukkan presentase kandungan protein dan lemak yang berbeda, dimana semakin banyak perbandingan kedelai sangrai yang digunakan, maka semakin bertambah kandungan protein dan lemak

yang terkandung didalamnya. Adapun enting-enting kedelai dengan kandungan protein dan lemak tertinggi yaitu terdapat pada sampel C, yaitu enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 4 : 5, dimana kadungan proteinnya 22,64% dan lemak 16,28%.

#### 6. Pembahasan uji kesukaan

Pada aspek warna jika dibandingkan dari kedua sampel yang lain panelis lebih menyukai sampel B yaitu enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 3 : 5 dengan presentase uji kesukaan aspek warna 72,5%. Sampel B lebih disukai karena dianggap memiliki warna yang cukup ideal yaitu coklat kekuningan yang lebih menarik panelis dibanding kedua sampel yang lain. Warna coklat kekuningan ditimbulkan dari bahan yang digunakan yaitu berasal dari gula pasir yang dipanaskan dengan campuran kedelai sangrai. Penggunaan perbandingan kedelai sangrai yang semakin sedikit akan membuat warna enting-enting kedelai semakin kecoklatan begitu sebaliknya penggunaan kedelai sangrai yang banyak akan membuat enting-enting kedelai cenderung berwarna pucat.

Tingkat kesukaan masyarakat pada aspek aroma dari ketiga sampel enting-enting kedelai, sampel B dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 3 : 5 merupakan sampel yang paling disukai yang ditandai dengan presentase uji kesukaan tingkat aroma lebih tinggi dibanding kedua sampel yang lain. Hal tersebut disebabkan aroma enting-enting kedelai sampel B memiliki aroma khas kedelai yang dianggap ideal dan lebih menarik panelis. Perbandingan kedelai yang terlalu banyak menyebabkan aroma khas kedelai terlalu nyata dan kurang disukai sedangkan perbandingan yang

terlalu sedikit membuat aroma khas kedelai kurang nyata.

Tingkat kesukaan masyarakat pada aspek tekstur dari ketiga sampel enting-enting kedelai hasil eksperimen, sampel B dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 3 : 5 merupakan sampel yang paling disukai yang ditandai dengan presentase uji kesukaan tingkat tekstur lebih tinggi dibanding kedua sampel yang lain. Hal tersebut disebabkan tekstur enting-enting kedelai sampel B memiliki tekstur getas yang dianggap ideal dan lebih disukai panelis. Perbandingan kedelai sangrai yang semakin banyak membuat teksturnya lebih mudah hancur dan kurang getas dibanding sampel yang lain, Sebaliknya perbandingan kedelai yang semakin sedikit membuat tekstur menjadi keras karena dipengaruhi oleh perbandingan gula pasir yang semakin banyak, disamping itu ketebalan enting-enting kedelai juga berpengaruh terhadap tekstur enting-enting.

Rasa enting-enting kedelai terbaik adalah yang memiliki rasa manis dan gurih. Pada aspek rasa sampel B adalah sampel yang paling disukai karena rasa yang dihasilkan memiliki rasa yang cukup manis dan cukup gurih yang lebih disukai. Rasa manis dan gurih pada enting-enting dihasilkan dari bahan dasar yang digunakan yaitu gula pasir dan kedelai sangrai. Jumlah perbandingan kedelai sangrai yang diberikan mempengaruhi tingkat rasa manis dan rasa gurih enting-enting kedelai, dimana banyak kedelai sangrai yang diberikan rasa yang didapatkan akan semakin gurih namun, rasa manisnya akan semakin berkurang.

#### PENUTUP

Kesimpulan yang dapat diuraikan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:



1. Ada perbedaan yang signifikan kualitas indrawi enting-enting kedelai dengan perbandingan kedelai sangrai dan gula pasir 2 : 5, 3 : 5 dan 4 : 5 dilihat dari analisis anava menggunakan SPSS 16 pada aspek tekstur, rasa manis dan rasa gurih. Sedangkan pada aspek warna dan aroma tidak ada perbedaan yang signifikan.
2. Tingkat kesukaan ketiga sampel enting-enting kedelai dinilai cukup suka oleh masyarakat dengan presentase berturut-turut adalah sampel B dengan presentase 64,31% sampel, A dengan presentase 57,94% dan sampel C dengan presentase 55,56%.
3. Berdasarkan uji kandungan protein dan lemak yang telah dilakukan terhadap ketiga sampel enting-enting kedelai menunjukkan bahwa pada sampel C mengandung 22,64% protein dan 16,28% lemak, sampel B mengandung 21,7% protein dan 12,94% lemak, serta sampel A mengandung 15,03% protein dan 9,54% lemak.

- Saripah Hidayana dan Setiasih Daradjat. 1981. *Dasar – dasar Pengawetan 1*. Departemen Pendidikan dan Kebudayaan
- Sudjana. 1995. *Metode Statistika*. Bandung : Tarsito
- Sularjo (2010). *Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dan Daging Buah Terhadap Kualitas Permen Pepaya*.  
journal.unwidha.ac.id/index.php/magistra/article/download/83/44 (di akses 27 / 6 / 2013)
- Suprpti, Lies. 2005. *Pembutan Tahu*. Yogyakarta : Kanisius
- Warisno dan Kres Dahana. 2010. *Meraup Untung dari Olahan Kedelai*. Jakarta: PT. Argo Media Pustaka
- Winarno, F.G, 1977. *Kimia Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Umum: Jakarta

## DAFTAR PUSTAKA

- Anonim. (2010). *Reaksi Millard*.  
<http://www.makarama.com/2010/11/reaksi-maillard-maillard-reaction.html>  
(diakses, 30/ 12/ 2013)
- Hardjohutomo, Harsono. 1967. *Mustika Rasa*. Jakarta: Departemen Pertanian
- Kartika, Bambang, dkk. 1988. *Pedoman Uji Inderawi Bahan Pangan*. Yogyakarta: PAU Pangan dan Gizi Universitas Gajah Mada
- Mahmud, Mien K, dkk. 2008. *Tabel Komposisi Pangan Indonesia*. Jakarta: PT Elex Media Komputindo

