

PENGUJIAN DAYA TERIMA MASYARAKAT TERHADAP INOVASI AYAM PANGGANG SAUS BLUEBERI MENGGUNAKAN METODE PENELITIAN ORGANOLEPTIK

Muhammad Hafizh Khairie

Universitas Telkom, Indonesia

Email: hafizh.khairie@gmail.com

Abstrak

Penelitian ini bertujuan untuk menguji daya terima masyarakat terhadap inovasi kuliner ayam panggang saus blueberi. Menggunakan metode penelitian organoleptik. Inovasi ini menggabungkan cita rasa tradisional ayam panggang dengan keunikan saus blueberi yang diharapkan dapat menciptakan pengalaman kuliner baru bagi konsumen. Metode organoleptik yang digunakan dalam penelitian ini melibatkan panelis yang mengevaluasi beberapa atribut sensorik seperti rasa, aroma, tekstur, dan penampilan. Untuk penelitian selanjutnya, disarankan agar peneliti memperluas uji coba dengan melibatkan berbagai kelompok masyarakat untuk mendapatkan hasil yang lebih representatif. Selain itu, peneliti dapat mengeksplorasi kombinasi saus blueberi dengan bahan-bahan lain untuk meningkatkan cita rasa dan nilai gizi hidangan. Manfaat dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan variasi baru dalam dunia kuliner, meningkatkan daya tarik hidangan ayam panggang, serta memberikan pilihan yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen. Penelitian lebih lanjut juga dapat mengkaji dampak inovasi kuliner ini terhadap kesehatan konsumen serta potensi pasar dan penerimaan produk di berbagai wilayah.

Kata kunci: ayam panggang, saus blueberi, organoleptik

Abstract

This innovation combines the traditional taste of grilled chicken with the unique taste of blueberry sauce which is expected to create a new culinary experience for consumers. This research aims to test the public's acceptance of the culinary innovation of grilled chicken with blueberry sauce using organoleptic research methods. The organoleptic method used in this research involved panelists evaluating several sensory attributes such as taste, aroma, texture and appearance. For further research, it is recommended that researchers expand the trial by involving various community groups to obtain more representative results. Additionally, researchers could explore combining blueberry sauce with other ingredients to improve the taste and nutritional value of the dish. It is hoped that the benefits of this research will provide new variations in the culinary world, increase the appeal of grilled chicken dishes, and provide healthier and more attractive choices for consumers. Further research can also examine the impact of this culinary innovation on consumer health as well as market potential and product acceptance in various regions.

Keywords: *grilled chicken, blueberry sauce, organoleptic*

Pendahuluan

Inovasi dalam industri perhotelan sering kali menjadi kunci untuk menarik dan mempertahankan tamu (Afni et al., 2024; Saras, 2023b; Singgalen, 2024). Salah satu inovasi yang menarik adalah pengenalan ayam panggang dengan saus blueberi, sebuah kombinasi yang menggabungkan cita rasa unik dan manfaat kesehatan dari blueberi.

Penelitian ini menggunakan metode organoleptik untuk mengukur daya terima masyarakat terhadap inovasi kuliner ini. Metode organoleptik, yang mencakup evaluasi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan, sangat penting untuk memastikan bahwa produk makanan memenuhi standar kualitas dan preferensi konsumen (H. T. Lawless & Heymann, 2010; Mihafu et al., 2020; Świąder & Marczewska, 2021; Vivek et al., 2020). Studi ini juga memanfaatkan teknik sensori baru untuk mendapatkan wawasan lebih mendalam tentang persepsi konsumen (Afif & Fithriya, 2024; Iswarini & Indrayani, 2023; Yana et al., 2023). Penelitian ini relevan dengan berbagai studi tentang pengembangan produk baru dalam industri makanan dan minuman. Misalnya, penelitian oleh Ruiz-Capillas dan Herrero (2021) menunjukkan pentingnya analisis sensori dan penelitian konsumen dalam pengembangan produk daging baru/ Studi ini menekankan bahwa pemahaman yang mendalam tentang preferensi konsumen dan atribut sensori dapat membantu dalam menciptakan produk yang tidak hanya inovatif tetapi juga diterima dengan baik di pasar. Dengan demikian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan dalam memahami preferensi konsumen terhadap ayam panggang dengan saus blueberi serta mengoptimalkan formulasi produk untuk kesuksesan di pasar perhotelan. Hasil yang diharapkan adalah peningkatan kesadaran masyarakat akan manfaat kesehatan dari blueberi dan diversifikasi menu makanan sehat di Indonesia, yang pada gilirannya dapat mendorong gaya hidup sehat dan kesejahteraan masyarakat secara keseluruhan.

Dalam konteks perhotelan, pengujian organoleptik menghadapi tantangan khusus, terutama karena sulitnya mendapatkan ketersediaan blueberi yang merupakan buah musiman. Keterbatasan ini mempengaruhi perencanaan menu dan inventaris dapur, memerlukan strategi yang matang untuk memastikan bahwa blueberi yang digunakan tetap segar dan memenuhi standar kualitas yang diinginkan. Selain itu, fluktuasi harga dan ketersediaan blueberi akibat perubahan iklim dapat menambah kompleksitas dalam pengelolaan bahan baku di hotel (Świąder & Marczewska, 2021). Blueberi dikenal dengan manfaat kesehatannya yang luar biasa, termasuk kandungan antioksidan tinggi yang baik untuk kesehatan jantung dan fungsi otak (Saras, 2023a). Dalam industri perhotelan, memperkenalkan blueberi melalui inovasi kuliner seperti ayam panggang dengan saus blueberi dapat menambah nilai tambah pada menu hotel. Langkah ini tidak hanya memperkaya variasi kuliner tetapi juga memberikan opsi makanan sehat bagi tamu hotel. Harapannya, inovasi ini akan diterima dengan baik oleh tamu dan menjadi pilihan populer dalam menu restoran hotel, menarik lebih banyak tamu yang peduli dengan kesehatan. Selain itu, ini bisa membuka peluang bagi hotel untuk memposisikan diri sebagai pelopor tren kuliner baru yang menggabungkan rasa dan kesehatan. Dengan demikian, hotel dapat meningkatkan citra mereka sebagai penyedia makanan berkualitas tinggi dan sehat, yang pada gilirannya dapat meningkatkan kepuasan dan loyalitas tamu.

Penelitian ini bertujuan untuk menguji daya terima masyarakat terhadap inovasi kuliner ayam panggang saus blueberi.

Metode Penelitian

Bahan

Bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah paha ayam fillet dan buah blueberi segar dengan Tingkat kematangan matang yang diperoleh dari pasar Modern di Kota Bandung/Jakarta, garam, parutan kulit lemon, daun timi, madu, batang kayu manis, biji adas, biji jinten putih, biji jinten hitam, bunga lawang, jahe, cuka apel bawang putih, lada.

Pembuatan Daging Ayam Panggang

Siapkan Daging ayam, untuk menyiapkan olesan ayam, campurkan kulit lemon, bawang putih, timi, garam, dan merica dalam mangkuk kecil. Oleskan secara merata pada ayam, termasuk bagian bawah kulitnya, tutup dan simpan di kulkas setidaknya selama satu jam.



Gambar 1. Daging ayam

Pembuatan Saus Blueberi

Pembuatan Saus Blueberi yaitu dalam panci kecil, campurkan semua bahan saus dan bumbu-bumbu utuh kecuali blueberi, yang akan ditambahkan nanti. Panaskan campuran dengan api sedang, biarkan mendidih selama 5 menit. Matikan api dan diamkan panci selama 30 menit agar bumbu meresap sepenuhnya. Saring cairan bumbu ke blueberi, buang bumbu (utuh)nya. Masukkan blueberi dan cairan bahan saus Kembali ke dalam panci. Kecilkan api menjadi sedang dan masak selama 5-10 menit hingga blueberi mulai melunak. Matikan api. Jika suhu sudah tidak panas, lalu masukkan ke dalam wadah.



Gambar 2. Saus Blueberi

Pembuatan Akhir Produk

Panaskan oven dengan api sedang-tinggi (180°C). Taburkan sedikit minyak ke atas ayam agar tidak lengket. Letakkan ayam yang sudah dimarinasi saus blueberi ke dalamnya, masak hingga kurang lebih 15-30 menit tergantung ukuran ayam. Diamkan ayam selama 5 menit sebelum disajikan dengan saus blueberi.

Hasil dan Pembahasan

Penelitian ini dirancang untuk mengevaluasi tingkat kesukaan masyarakat terhadap ayam panggang dengan saus blueberry serta mengidentifikasi aspek-aspek

yang perlu ditingkatkan guna meningkatkan daya terima masyarakat terhadap inovasi kuliner ini. Data yang dikumpulkan dianalisis untuk menentukan tingkat kesukaan keseluruhan dan aspek mana yang memerlukan perbaikan guna meningkatkan daya terima masyarakat terhadap inovasi kuliner ini. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan wawasan berharga bagi pengembangan produk kuliner inovatif yang menggabungkan elemen tradisional dengan sentuhan modern.

Analisis Data

Data yang diperoleh dianalisis dengan Bayesian One Ways Repeated Measures (ANOVA) menggunakan software SPSS versi 26.

Tabel 1. ANOVA

Instrumen Validitas					
Descriptive Statistics of Within-Subject Factor Levels					
Dependent Variables	Mean	Std. Deviation	N	Min	Max
Dari skala 1-5, seberapa suka anda dengan ayam panggang saus blueberi? 1= (Sangat Tidak Suka), 2=(Tidak Suka), 3= (Biasa Aja), 4= (Suka), 5= (Sangat Suka)	3.47	1.167	30	1	5
Dari skala 1-5, apakah anda menyukai gabungan ayam panggang dengan saus blueberi? 1= (Sangat Tidak Suka), 2=(Tidak Suka), 3= (Biasa Aja), 4= (Suka), 5= (Sangat Suka)	3.20	1.297	30	1	5
Dari skala 1-5, Apakah anda suka dengan tekstur ayam panggang saus blueberi? 1= (Sangat Tidak Suka), 2=(Tidak Suka), 3= (Biasa Aja), 4= (Suka), 5= (Sangat Suka)	3.87	1.137	30	1	5
Dari skala 1-5, menurut anda apakah rasa ayam panggang saus blueberi sudah pas? 1= (Sangat Tidak Pas), 2=(Tidak Pas), 3= (Biasa Aja), 4= (Pas), 5= (Sangat Pas)	3.07	1.337	30	1	5

Penelitian ini dirancang untuk mengevaluasi preferensi konsumen terhadap ayam panggang dengan saus blueberi, dilakukan pengumpulan data dari 30 responden menggunakan skala penilaian 1-5. Penilaian ini mencakup beberapa aspek seperti tingkat kesukaan secara umum, kesukaan terhadap kombinasi rasa, tekstur, dan kesesuaian rasa

dari hidangan tersebut.

Hal ini menunjukkan bahwa tingkat kesukaan responden terhadap ayam panggang dengan saus blueberi secara umum berada pada rata-rata 3.47 dengan standar deviasi 1.167. Penilaian ini menunjukkan bahwa mayoritas responden merasa cukup suka atau netral terhadap hidangan ini, dengan rentang penilaian dari 1 (Sangat Tidak Suka) hingga 5 (Sangat Suka). Berkaitan dengan kesukaan terhadap kombinasi rasa ayam panggang dengan saus blueberi, rata-rata penilaian adalah 3.20 dengan standar deviasi 1.297. Hal ini menunjukkan bahwa ada variasi yang cukup besar dalam persepsi responden mengenai kombinasi rasa ini, namun secara umum berada pada kategori netral hingga suka. Penilaian terhadap tekstur ayam panggang dengan saus blueberi memperoleh rata-rata tertinggi yaitu 3.87 dengan standar deviasi 1.137. Hal ini menunjukkan bahwa mayoritas responden cukup puas dengan tekstur hidangan ini, dengan banyak yang memberikan penilaian pada kategori suka hingga sangat suka.

Terakhir, penilaian terhadap kesesuaian rasa ayam panggang dengan saus blueberi memiliki rata-rata 3.07 dengan standar deviasi 1.337. Ini menunjukkan bahwa responden memiliki pandangan yang bervariasi mengenai apakah rasa hidangan ini sudah pas, dengan sebagian besar penilaian berada pada kategori netral

Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa ayam panggang dengan saus blueberi mendapatkan penilaian yang cukup positif dari responden, terutama dalam hal tekstur dan kesukaan secara umum.

Uji organoleptik

Penelitian Organoleptik sangat banyak digunakan untuk menilai mutu serta dalam industri pangan dan industri hasil pertanian lainnya. Terkadang penelitian ini dapat memberi hasil penelitian yang sangat teliti. Dalam beberapa hal penilaian dengan Indera bahkan melebihi ketelitian alat yang paling sensitif (Susiwi, 2009). Uji Organoleptik dilakukan untuk mengetahui Tingkat kesukaan konsumen terhadap warna, rasa aroma, dan tekstur produk yang dihasilkan. uji kesukaan merupakan sebuah pengujian yang mengemukakan responnya berupa suka atau tidak Sukanya terhadap sifat bahan yang diuji.

Uji organoleptik yang dilakukan menggunakan uji hedonik dan deskriptif meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Pengujian ini dilakukan oleh 30 panelis tidak terlatih.

Tahapan Uji organoleptik

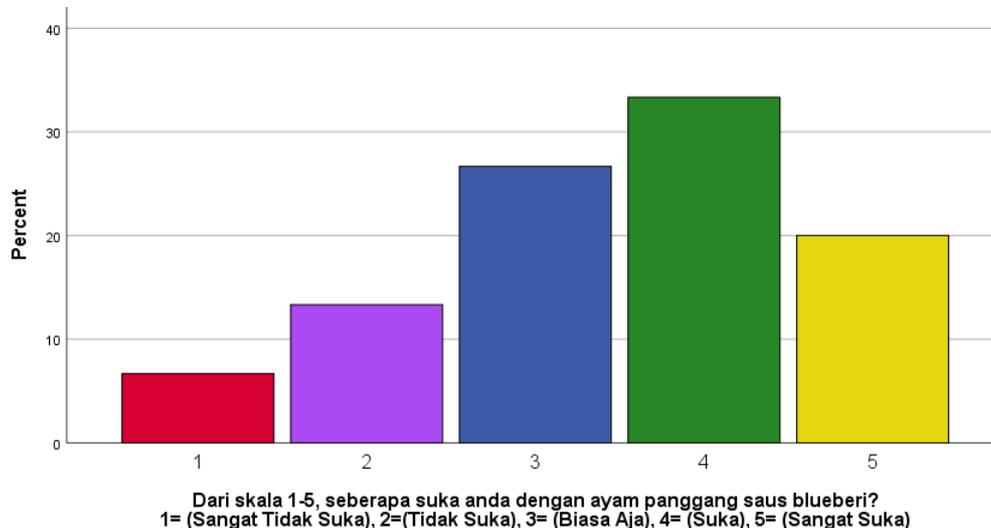
Uji organoleptik adalah metode evaluasi kualitas produk menggunakan panca indra manusia Dan memiliki beberapa tahapan penting untuk memastikan hasil yang akurat dan dapat diandalkan. Pertama, persiapan sampel dilakukan dengan memilih sampel yang representatif dan memastikan kondisi sampel sesuai untuk penilaian, serta memberikan kode acak untuk menghindari bias. Kemudian, pemilihan panelis melibatkan penentuan jumlah panelis yang ideal (sekitar 10-30 orang) (Susiwi, 2009), memastikan mereka tidak memiliki alergi terhadap produk yang diuji, dan memberikan pelatihan yang singkat mengenai cara penilaian dan penggunaan skala penilaian. Pengaturan kondisi uji dilakukan di ruangan yang tenang dan pencahayaan yang cukup dan suhu serta kelembapan yang sesuai. Selanjutnya, Pelaksanaan uji melibatkan pemberian instruksi jelas kepada panelis tentang aspek yang akan dinilai seperti warna, aroma, rasa, tekstur dan kesan keseluruhan, serta penggunaan skala penilaian yang sesuai (Ruiz-Capillas, 2021). Panelis diminta mencatat penilaiannya secara independen tanpa diskusidengan panelis lain, dan disediakan air putih serta roti tawar atau biskuit untuk membersihkan

rongga mulut di antara penilaian sampel (Heymann & Lawless, 2013; H. Lawless, 1991; Singh-Ackbarali & Maharaj, 2014). Setelah itu, data yang diperoleh dikumpulkan dan dianalisis secara statistik untuk mendapatkan informasi mengenai preferensi dan perbedaan signifikan antara sampel, menggunakan metode statistik seperti uji ANOVA atau uji t. Hasil penilaian dan analisis statistik kemudian dilaporkan dengan menyertakan metode uji, grafik, atau tabel untuk memudahkan interpretasi data, serta diskusi hasil yang menghubungkan temuan dengan literatur yang ada dan memberikan rekomendasi untuk perbaikan produk jika diperlukan. Terakhir evaluasi dan tindak lanjut dilakukan untuk mengidentifikasi area yang dapat diperbaiki dalam proses dan menggunakan uji organoleptik dan menggunakan hasil uji untuk pengembangan produk lebih lanjut atau pengambilan keputusan dalam kualitas produk. Dengan tahapan yang terstruktur ini, uji organoleptik diharapkan dapat menghasilkan data yang akurat dan bermanfaat bagi penelitian atau pengembangan produk.

Uji Organoleptik

Tabel 2. Skala yang digunakan pada uji hedonik

	Frekuensi	Persen	Persentase yang Valid	Persentase Kumulatif
Valid 1	2	6.7	6.7	6.7
2	4	13.3	13.3	20.0
3	8	26.7	26.7	46.7
4	10	33.3	33.3	80.0
5	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Gambar 3. Skala yang digunakan pada uji hedonik

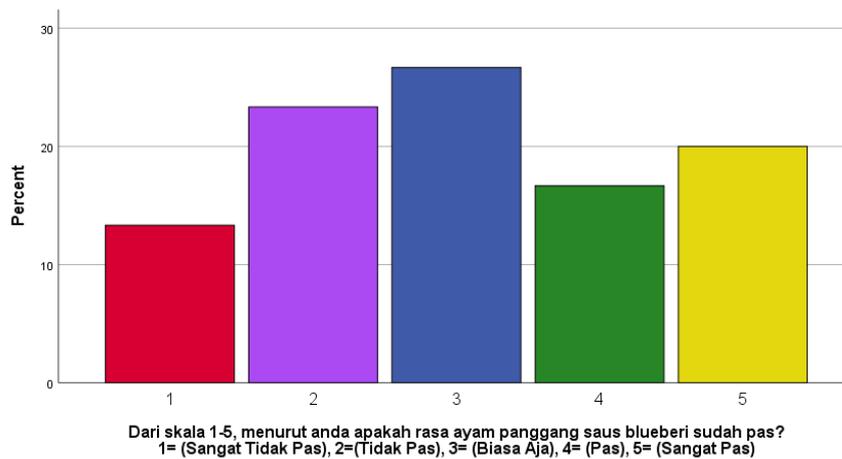
Uji hedonik dilakukan untuk mengevaluasi tingkat kesukaan konsumen terhadap produk yang diuji, menggunakan skala penilaian dari 1 (Sangat Tidak Suka) hingga 5 (Sangat Suka). Berdasarkan data yang diperoleh dari 30 responden, distribusi frekuensi menunjukkan bahwa 6.7% responden sangat tidak suka dengan produk tersebut, sementara 13.3% tidak suka. Sebanyak 26.7% responden merasa biasa saja, sedangkan 33.3% suka dengan produk tersebut. Responden yang sangat suka mencapai 20.0%. Dengan demikian, mayoritas responden menunjukkan tingkat kesukaan yang positif,

dengan 53.3% responden menyatakan suka atau sangat suka terhadap produk yang diuji. Temuan ini memberikan indikasi bahwa produk tersebut memiliki potensi diterima dengan baik oleh konsumen, meskipun masih terdapat ruang untuk perbaikan guna meningkatkan kepuasan secara keseluruhan.

Karakteristik Organoleptik Velva Rasa

Tabel 3. Skala yang digunakan pada uji hedonik

	Frekuensi	Persen	Persentase yang Valid	Persentase Kumulatif
Valid 1	4	13.3	13.3	13.3
2	7	23.3	23.3	36.7
3	8	26.7	26.7	63.3
4	5	16.7	16.7	80.0
5	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Gambar 4. Skala yang digunakan pada uji hedonik

Berdasarkan data yang ditampilkan dalam grafik, kita dapat mengamati penilaian rasa ayam panggang dengan saus blueberi pada skala 1-5. Dari total 30 responden, 13.3% memberikan nilai 1 (Sangat Tidak Pas), dan 23.3% memberikan nilai 2 (Tidak Pas). Ini menunjukkan bahwa sekitar 36.6% responden merasa bahwa rasa ayam panggang saus blueberi tidak pas. Penilaian pada skala 3 (Biasa Aja) menjadi yang paling dominan dengan 26.7% responden.

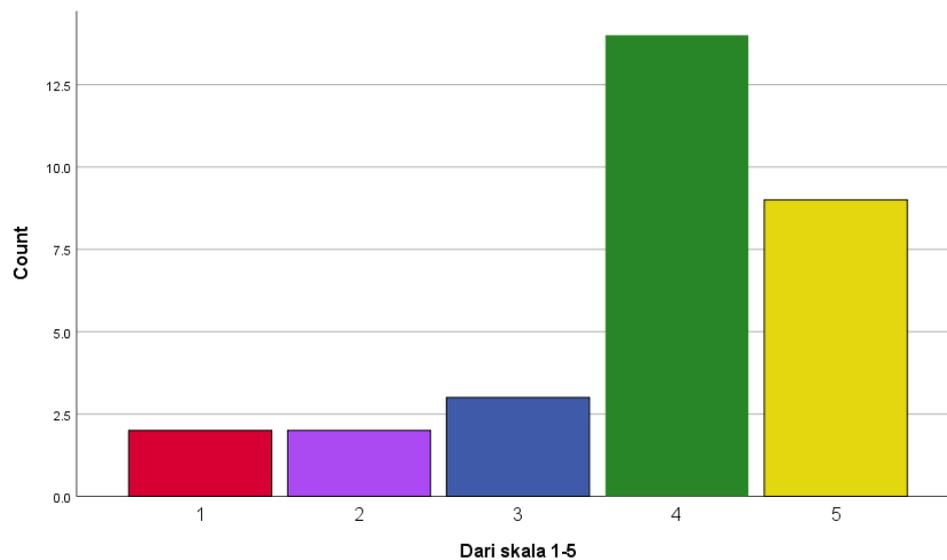
Sebanyak 16.7% responden merasa bahwa rasa ayam panggang saus blueberi cukup pas dan memberikan nilai 4, sementara 20% responden memberikan nilai tertinggi 5 (Sangat Pas).

Dengan demikian, meskipun terdapat sejumlah responden yang merasa rasa hidangan ini tidak pas, mayoritas responden cenderung memberikan penilaian yang netral hingga positif. Hal ini terlihat dari total 63.4% responden yang memberikan penilaian pada skala 3 hingga 5, menunjukkan bahwa rasa ayam panggang saus blueberi ini umumnya diterima dengan baik

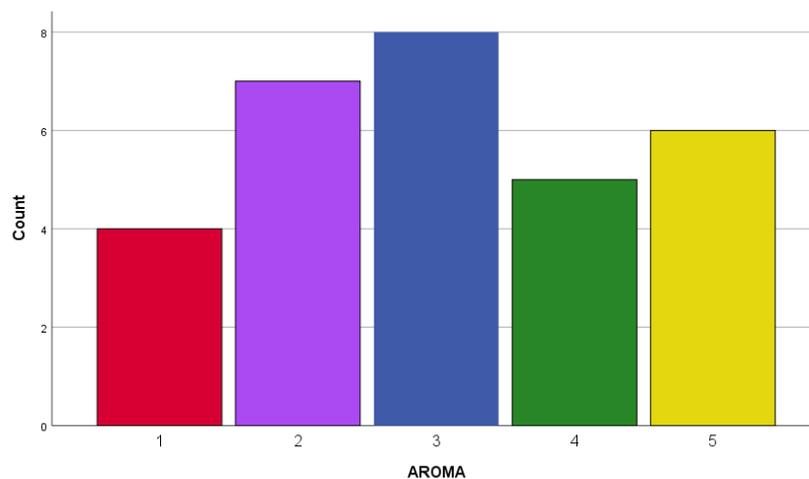
Warna

Hasil uji hedonik terhadap warna ayam panggang saus blueberi menunjukkan variasi tingkat kesukaan di antara 30 responden. Dari data yang diperoleh, sebanyak 2

responden (6.7%) memberikan penilaian 1 (Sangat Tidak Suka), dan 4 responden (13.3%) memberikan penilaian 2 (Tidak Suka). Sebanyak 8 responden (26.7%) memberikan penilaian 3 (Biasa Aja), sementara penilaian 4 (Suka) diberikan oleh 10 responden (33.3%). Penilaian tertinggi, yaitu 5 (Sangat Suka), diberikan oleh 6 responden (20.0%). Mayoritas responden memberikan penilaian yang positif terhadap warna ayam panggang saus blueberi, dengan 53.3% responden memberikan penilaian suka atau sangat suka. Grafik batang ini menggambarkan bahwa warna dari ayam panggang saus blueberi memiliki daya tarik visual yang cukup baik bagi konsumen, meskipun masih terdapat beberapa responden yang kurang puas.



Gambar 5. Skala yang digunakan pada uji hedonik



Gambar 6. Skala yang digunakan pada uji hedonik

Aroma

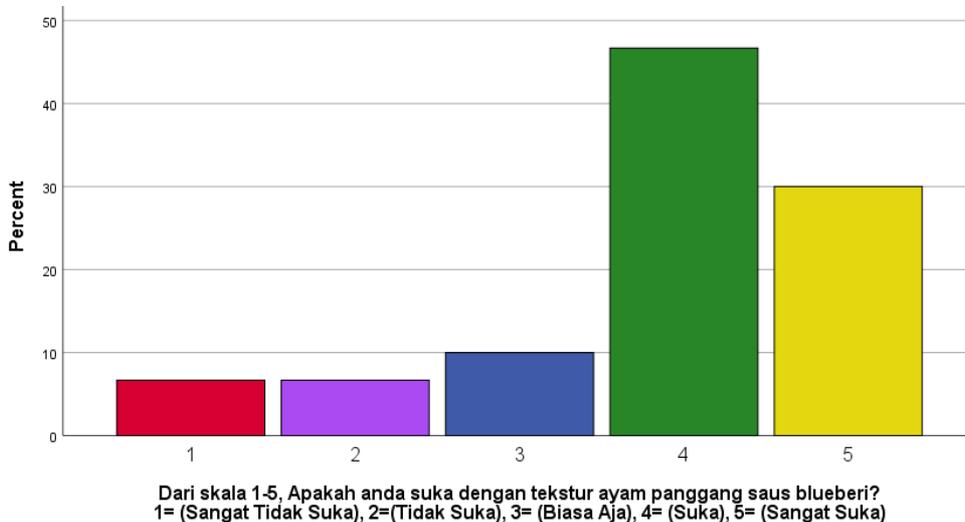
Aroma merupakan salah satu faktor penting dalam pengalaman menikmati makanan, dan data ini menunjukkan bahwa kombinasi aroma ayam panggang yang gurih dengan saus blueberi yang manis dan asam menciptakan sensasi aroma yang cukup

memikat bagi banyak responden. Meskipun demikian, preferensi aroma dapat sangat subjektif, dan variasi dalam penilaian mencerminkan perbedaan selera individu. Berdasarkan data yang ditampilkan dalam grafik mengenai penilaian aroma ayam panggang dengan saus blueberi, kita dapat melihat distribusi preferensi responden. Sebanyak 4 responden memberikan nilai 1 (Sangat Tidak Suka) terhadap aroma, sementara 6 responden memberikan nilai 2 (Tidak Suka). Penilaian netral dengan nilai 3 adalah yang paling banyak diberikan, yakni oleh 8 responden. Sebanyak 5 responden memberikan nilai 4 (Suka), dan 7 responden memberikan nilai tertinggi 5 (Sangat Suka). Dari data ini, dapat disimpulkan bahwa meskipun terdapat beberapa responden yang kurang menyukai aroma ayam panggang dengan saus blueberi, mayoritas responden memiliki pandangan yang netral hingga positif terhadap aroma hidangan ini.

Tekstur

Tabel 4. Uji deskriptif dan hedonik tekstur velva dengan kombinasi puree daging ayam panggang dan buah blueberi

	Frekuensi	Persen	Persentase yang Valid	Persentase Kumulatif
Valid 1	2	6.7	6.7	6.7
2	2	6.7	6.7	13.3
3	3	10.0	10.0	23.3
4	14	46.7	46.7	70.0
5	9	30.0	30.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Gambar 7. Uji deskriptif dan hedonik tekstur velva dengan kombinasi puree daging ayam panggang dan buah blueberi

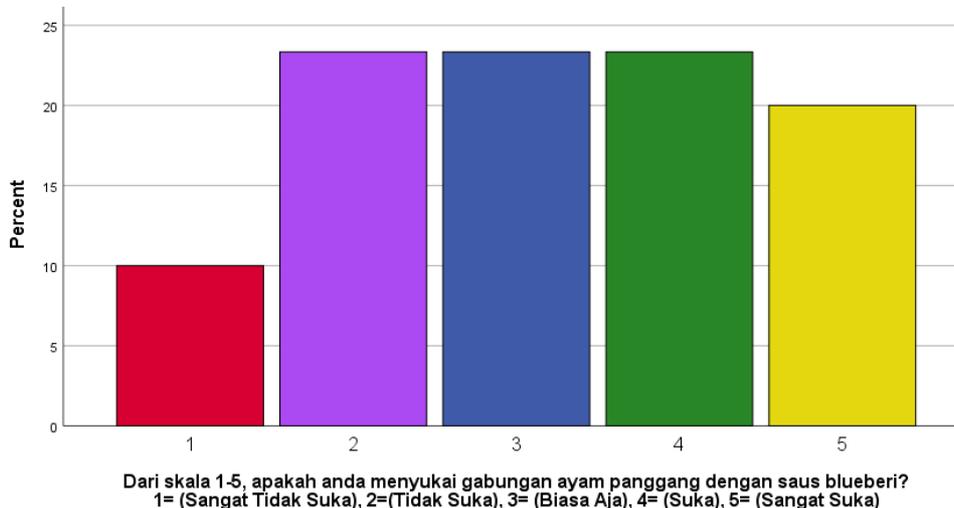
Hasil uji hedonik terhadap tekstur ayam panggang saus blueberi menunjukkan bahwa mayoritas responden memiliki tingkat kesukaan yang tinggi. Dari 30 responden, sebanyak 2 orang (6.7%) memberikan penilaian 1 (Sangat Tidak Suka) terhadap tekstur ayam panggang ini, dan 2 orang (6.7%) memberikan penilaian 2 (Tidak Suka). Sebanyak 3 responden (10.0%) merasa tekstur ayam panggang saus blueberi biasa saja dengan memberikan penilaian 3. Penilaian positif mayoritas datang dari 14 responden (46.7%) yang memberikan penilaian 4 (Suka), dan 9 responden (30.0%) yang memberikan

penilaian tertinggi yaitu 5 (Sangat Suka). Dari data ini, dapat disimpulkan bahwa tekstur ayam panggang saus blueberi diterima dengan baik oleh mayoritas konsumen, dengan 76.7% responden menyatakan suka atau sangat suka. Hasil ini menunjukkan bahwa tekstur ayam panggang saus blueberi berkontribusi positif terhadap daya terima produk di kalangan konsumen.

Penerimaan Keseluruhan

Tabel 5. Uji penerimaan keseluruhan gabungan ayam panggang dengan saus blueberi

	Frekuensi	Persen	Persentase yang Valid	Persentase Kumulatif
Valid 1	3	10.0	10.0	10.0
2	7	23.3	23.3	33.3
3	7	23.3	23.3	56.7
4	7	23.3	23.3	80.0
5	6	20.0	20.0	100.0
Total	30	100.0	100.0	



Gambar 8. Uji penerimaan keseluruhan gabungan ayam panggang dengan saus blueberi

Berdasarkan grafik yang menunjukkan penilaian responden terhadap penerimaan keseluruhan kombinasi ayam panggang dengan saus blueberi, kita dapat melihat distribusi preferensi yang beragam. Dari total 30 responden, sekitar 10% (nilai 1) merasa sangat tidak suka, dan sekitar 20% (nilai 2) tidak suka dengan kombinasi ini. Penilaian netral dengan nilai 3 diberikan oleh sekitar 23% responden, menandakan bahwa mereka merasa biasa saja terhadap hidangan ini.

Sekitar 23% responden memberikan nilai 4 (suka), menunjukkan bahwa mereka menyukai kombinasi ayam panggang dengan saus blueberi. Selain itu, sekitar 20% responden memberikan nilai tertinggi 5 (sangat suka), menandakan penerimaan yang sangat positif terhadap hidangan ini.

Dari data ini, dapat disimpulkan bahwa meskipun ada sebagian responden yang kurang menyukai kombinasi ayam panggang dengan saus blueberi, mayoritas responden cenderung netral hingga positif dalam penilaiannya. Dengan penilaian rata-rata yang menunjukkan kecenderungan menuju suka, dapat disimpulkan bahwa hidangan ini diterima dengan cukup baik oleh sebagian besar responden. Kombinasi rasa yang unik

antara gurihnya ayam panggang dan manis serta asamnya saus blueberi berhasil menciptakan pengalaman kuliner yang menarik bagi banyak orang.

Kesimpulan

Dari data diatas, dapat disimpulkan bahwa meskipun ada sebagian responden yang kurang menyukai kombinasi ayam panggang dengan saus blueberry, mayoritas responden cenderung netral hingga positif dalam penilaiannya. Dengan penilaian rata-rata yang menunjukkan kecenderungan menuju suka, dapat disimpulkan bahwa hidangan ini diterima dengan cukup baik oleh sebagian besar responden. Dapat disimpulkan juga bahwa ayam panggang blueberry berempah dan gurih, serta saus blueberry yang tidak terlalu manis lebih disukai oleh panelis dengan karakteristik organoleptik ayam panggang tidak terlalu matang/overcooked, tidak hambar, dan saus blueberry tidak terlalu banyak menggunakan madu. Manfaat dari hasil penelitian ini adalah dapat memberikan variasi baru dalam dunia kuliner, meningkatkan daya tarik hidangan ayam panggang, serta memberikan pilihan yang lebih sehat dan menarik bagi konsumen. Penelitian lebih lanjut dapat mengkaji dampak inovasi kuliner ini terhadap kesehatan konsumen serta potensi pasar dan penerimaan produk di berbagai wilayah.

BIBLIOGRAFI

- Afif, F., & Fithriya, D. N. L. (2024). Trends in Manual Brew Coffee Consumption in Indonesia: Preferences, Perceptions, and Consumer Health. *Gastronomy*, 3(2), 95–106.
- Afni, R., Tambunan, S. M., Manurung, R., Tambunan, S. G., & Nirmala, Y. (2024). *Manajemen Pariwisata dan Perhotelan*. Cattleya Darmaya Fortuna.
- Heymann, H., & Lawless, H. T. (2013). *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- Iswarini, N. K., & Indrayani, I. G. A. P. W. (2023). Berpadu dalam Harmoni: Pemanfaatan ElemenFloral dalam Bisnis Kuliner. *Jurnal Gastronomi Indonesia*, 11(1), 71–78.
- Lawless, H. (1991). The sense of smell in food quality and sensory evaluation. *Journal of Food Quality*, 14(1), 33–60.
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: principles and practices*. Springer Science & Business Media.
- Mihafu, F. D., Issa, J. Y., & Kamiyango, M. W. (2020). Implication of sensory evaluation and quality assessment in food product development: A review. *Current Research in Nutrition and Food Science Journal*, 8(3), 690–702.
- Ruiz-Capillas, C., & Herrero, A. M. (2021). Sensory analysis and consumer research in new product development. In *Foods* (Vol. 10, Issue 3, p. 582). MDPI.
- Saras, T. (2023a). *Antioksidan: Keajaiban Molekul Pelindung Tubuh*. Tiram Media.
- Saras, T. (2023b). *Nanas: Budidaya, Manfaat Kesehatan, dan Kuliner yang Segar*. Tiram Media.
- Singgalen, Y. A. (2024). Tren Gaya Hidup Staycation dan Workcation terhadap Perkembangan Industri Perhotelan dan Pariwisata di Wilayah Perkotaan. *Jurnal Perkotaan*, 16(1), 1–21.
- Singh-Ackbarali, D., & Maharaj, R. (2014). Sensory evaluation as a tool in determining acceptability of innovative products developed by undergraduate students in food

- science and technology at the University of Trinidad and Tobago. *Journal of Curriculum and Teaching*, 3(1), 10–27.
- Susiwi, S. (2009). Penilaian organoleptik. *Universitas Pendidikan Indonesia. Bandung*.
- Świąder, K., & Marczevska, M. (2021). Trends of using sensory evaluation in new product development in the food industry in countries that belong to the EIT regional innovation scheme. *Foods*, 10(2), 446.
- Vivek, K., Subbarao, K. V, Routray, W., Kamini, N. R., & Dash, K. K. (2020). Application of fuzzy logic in sensory evaluation of food products: A comprehensive study. *Food and Bioprocess Technology*, 13, 1–29.
- Yana, S., Nadila, R., & Wirda, U. (2023). Potensi Kreativitas Pengembangan Kuliner Es Krim Buah Pare dan Tantangan Pemasarannya. *Karya Ilmiah Mahasiswa Fakultas Ekonomi (KIMFE)*, 2(4), 1238–1247.

Copyright holder:

Muhammad Hafizh Khairie (2024)

First publication right:

Syntax Literate: Jurnal Ilmiah Indonesia

This article is licensed under:

