

## BAB III PEMBAHASAN

### 3.1 Tempat dan Waktu

Dalam uji coba pembuatan dimsum dengan penambahan bumbu balado dilaksanakan di Lab Pengolahan Pangan, bertempat di Gedung H It 2, Universitas Negeri Jakarta. Uji coba dilaksanakan dari April – Juli 2022

### 3.2 Prosedur Uji Coba Produk/Formula Standar

Prosedur uji coba dilakukan setelah memperoleh resep baku berdasarkan uji coba yang berulang-ulang sampai memenuhi kriteria produk dimsum. Hasil uji coba terbaik diujikan kepada penguji ahli untuk mengetahui kualitas.

Perhitungan pembuatan formula standar *dimsum* menggunakan metode perhitungan konvensional

#### 3.2.1 Formula Standar *Dimsum*

**Tabel 3.1** Formula Standar *Dimsum*

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Kulit Dimsum	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan :</b>		
Daging Ayam	150	34
Udang	100	22,6
Bawang Putih	7	1,58
Tepung Maizena	80	18
Minyak Wijen	15	3,40
Kecap Asin	15	3,40
Saus Tiram	15	3,40
Jamur Hioko	10	2,26
Telur	50	11,4
<b>Jumlah</b>	<b>442</b>	<b>100</b>
<b>Garnish :</b>		
Wortel	100	100
<b>Jumlah</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Sambal Cuka:</b>		
Cabe Rawit	15	3,21
Bawang Putih	21	4,50

Terasi	5	1,07
Gula	113	24,1
Cuka	60	12,8
Air	250	53,5
Tepung Maizena	3	0,82
<b>Jumlah</b>	<b>467</b>	<b>100</b>

**Cara Membuat :**

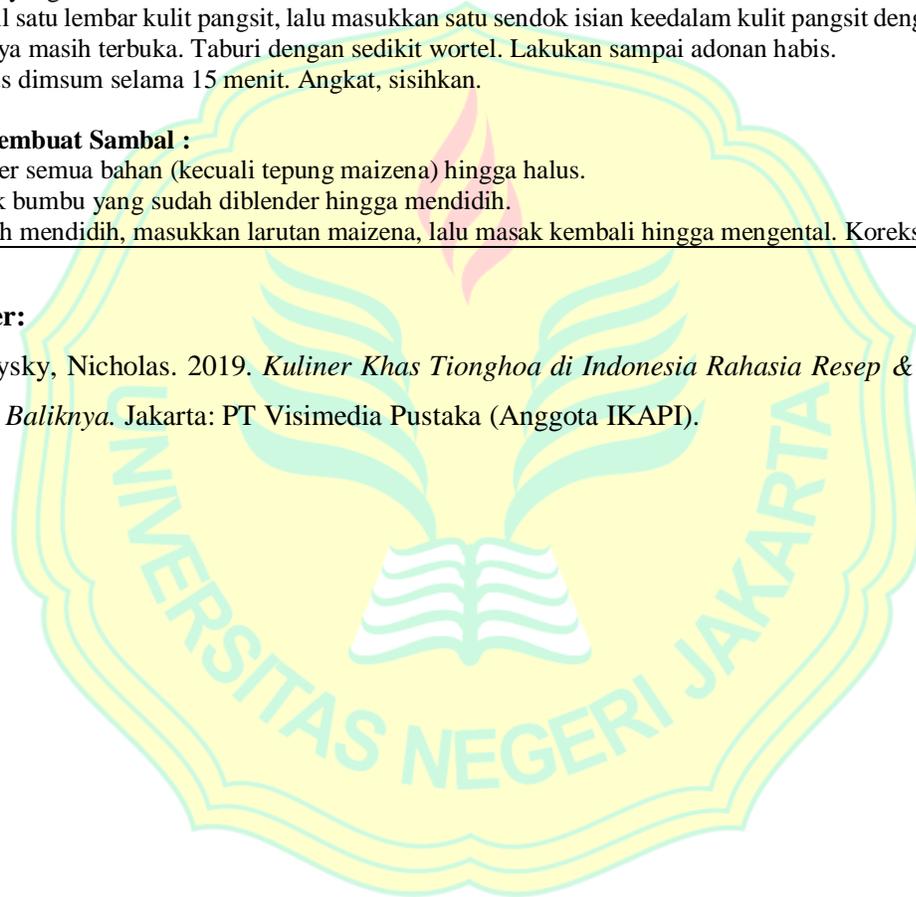
1. Campur daging ayam, udang, bawang putih, dan telur dalam satu wadah. Aduk hingga bahan tercampur rata.
2. Tambahkan minyak wijen, kecap asin, dan saus tiram, kemudian masukkan tepung maizena dan jamur hioko yang sudah diiris. Aduk kembali. Sisihkan
3. Ambil satu lembar kulit pangsit, lalu masukkan satu sendok isian ke dalam kulit pangsit dengan bagian atasnya masih terbuka. Taburi dengan sedikit wortel. Lakukan sampai adonan habis.
4. Kukus dimsum selama 15 menit. Angkat, sisihkan.

**Cara Membuat Sambal :**

1. Blender semua bahan (kecuali tepung maizena) hingga halus.
2. Masak bumbu yang sudah diblender hingga mendidih.
3. Setelah mendidih, masukkan larutan maizena, lalu masak kembali hingga mengental. Koreksi rasa.

**Sumber:**

Molodysky, Nicholas. 2019. *Kuliner Khas Tionghoa di Indonesia Rahasia Resep & Kisah di Balikny*a. Jakarta: PT Visimedia Pustaka (Anggota IKAPI).



### 3.2.2 Uji Coba Formula Standar

Uji coba formula standar dilakukan sebanyak 2 kali

**Tabel 3.2** Uji Coba I Formula Standar *Dimsum*

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Kulit Dimsum	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan :</b>		
Daging Ayam	150 gr	34
Udang	100 gr	22,6
Bawang Putih	7 gr	1,58
Tepung Maizena	80 gr	18
Minyak Wijen	15 ml	3,40
Kecap Asin	15 ml	3,40
Saus Tiram	15 ml	3,40
Jamur Hioko	10 gr	2,26
Telur	50 gr	11,4
<b>Jumlah</b>	<b>442</b>	<b>100</b>
<b>Garnish :</b>		
Wortel	100	100
<b>Jumlah</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Sambal Cuka:</b>		
Cabe Rawit	15	3,21
Bawang Putih	21	4,50
Terasi	5	1,07
Gula	113	24,1
Cuka	60	12,8
Air	250	53,5
Tepung Maizena	3	0,82
<b>Jumlah</b>	<b>467</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b>	<b>Sambal Cuka</b>
	Rasa : Tidak ada rasa	Rasa : Manis
	Warna : Putih pucat	Warna : Coklat
	Aroma : Ayam dan udang	Aroma : Cabai
	Tekstur : Kenyal	Tekstur : Agak Kental
<b>Revisi</b>	- Tambahkan garam	- Kurangi gula - Tambahkan garam - Tambahkan tepung maizena - Tambahkan sedikit cuka
<b>Gambar 3.1 Uji Coba Formula Standar I</b>		
		
	Dimsum	Saus Cuka

**Tabel 3.3** Uji Coba II Formula Standar *Dimsum*

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Kulit Dimsum	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan :</b>		
Daging Ayam	150	33,5
Udang	100	22,3
Bawang Putih	7	1,56
Tepung Maizena	80	17,8
<b>Garam</b>	<b>5</b>	<b>1,11</b>
Minyak Wijen	15	3,35
Kecap Asin	15	3,35
Saus Tiram	15	3,35
Jamur Hioko	10	2,23
Telur	50	12,4
<b>Jumlah</b>	<b>447</b>	<b>100</b>
<b>Garnish :</b>		
Wortel	100	100
<b>Jumlah</b>	<b>100</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Sambal Cuka:</b>		
Cabe Rawit	15	3,50
Bawang Putih	21	5
Terasi	5	1,16
<b>Garam</b>	<b>5</b>	<b>1,16</b>
<b>Gula</b>	<b>60</b>	<b>14</b>
<b>Cuka</b>	<b>70</b>	<b>16,3</b>
Air	250	53,5
Tepung Maizena	5	1,16
<b>Jumlah</b>	<b>428</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b>	<b>Sambal Cuka</b>
	Rasa : Gurih	Rasa : Manis pedas
	Warna : Putih pucat	Warna : Coklat
	Aroma : Ayam dan udang	Aroma : Cabai dan cuka
	Tekstur : Kenyal	Tekstur : Kental
<b>Revisi</b>	-	-
<b>Gambar 3.2 Uji Coba Formula Standar II</b>		
	Dimsum	Saus Cuka

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan

### 3.3 Prosedur Uji Coba Produk Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Sama seperti pembuatan produk original yang membedakan adalah hasil akhir dari produk yang berbeda.

Perhitungan pembuatan produk modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado menggunakan metode perhitungan konvensional

#### 3.3.1 Komposisi dan Formula Produk Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

##### 3.3.1.1 Uji Coba Formula Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Uji formula modifikasi dilakukan sebanyak 4 kali

**Tabel 3.4** Uji Coba I Bumbu Balado

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Cabai Merah	30	33,3
Bawang Merah	28	31,1
Bawang Putih	21	23,3
Daun Salam	2	2,22
Serai	2	2,22
Garam	2	2,22
Gula	5	5,55
<b>Jumlah</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

**Tabel 3.5** Uji Coba I Formula Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Daun Sawi Putih	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan Dimsum :</b>		
Ayam	250	61,7
Telur (Putih)	30	7,40
Tepung Tapioka	8	1,97
Daun Bawang	10	2,46
Wortel	10	2,46
Bumbu Balado	90	22,2
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,49
Lada	5	1,23

	<b>Jumlah</b>	<b>405</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Saus Balado:</b>			
Cabai Merah		20	5,06
Bawang Merah		28	7,08
Bawang Putih		21	5,31
Daun Salam		2	0,50
Serai		2	0,50
Garam		2	0,50
Gula		5	1,26
Kaldu Ayam Bubuk		2	0,50
Air		250	63,2
Tepung Maizena		3	0,75
Minyak		60	15,1
	<b>Jumlah</b>	<b>395</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b>	<b>Saus Balado</b>	
	Rasa : Tidak pedas	Rasa : Tidak pedas	
	Warna : Orange muda	Warna : Orange	
	Aroma : Tidak beraroma balado	Aroma : Tidak beraroma balado	
	Tekstur : Tidak kenyal	Tekstur : Tidak Kental	
<b>Revisi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tambahkan cabe rawit untuk menambah rasa pedas</li> <li>- Tambahkan cabe merah untuk menambah warna dan aroma</li> <li>- Mengganti kulit menjadi daun sawi hijau</li> <li>- Tambahkan garam</li> <li>- Tambahkan tepung tapioka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tambahkan cabe rawit untuk menambah rasa pedas</li> <li>- Tambahkan cabe merah untuk menambah warna dan aroma</li> <li>- Tambahkan tepung maizena</li> <li>- Tambahkan garam</li> </ul>	
<b>Gambar 3.3 Uji Coba Formula Modifikasi I</b>			
	Dimsum	Saus Balado	

**Tabel 3.6** Uji Coba II Bumbu Balado

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
<b>Cabai Merah</b>	<b>40</b>	<b>37</b>
<b>Cabai Rawit</b>	<b>3</b>	<b>2,77</b>
Bawang Merah	28	25,9
Bawang Putih	21	19,4
Daun Salam	2	1,85
Serai	2	1,85
<b>Garam</b>	<b>7</b>	<b>6,48</b>
Gula	5	4,62
<b>Jumlah</b>	<b>108</b>	<b>100</b>

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan

**Tabel 3.7** Uji Coba II Formula Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
<b>Daun Sawi Hijau</b>	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan Dimsum:</b>		
Ayam	250	58,8
Telur (Putih)	30	7,05
<b>Tepung Tapioka</b>	<b>10</b>	<b>2,35</b>
Daun Bawang	10	2,35
Wortel	10	2,35
<b>Bumbu Balado</b>	<b>108</b>	<b>25,4</b>
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,47
Lada	5	1,17
<b>Jumlah</b>	<b>425</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Saus Balado:</b>		
<b>Cabai Merah</b>	<b>30</b>	<b>7,29</b>
<b>Cabai Rawit</b>	<b>3</b>	<b>0,72</b>
Bawang Merah	28	6,81
Bawang Putih	21	5,10
Daun Salam	2	0,48
Serai	2	0,48
<b>Garam</b>	<b>3</b>	<b>0,72</b>
Gula	5	1,21
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,48
Air	250	60,8
<b>Tepung Maizena</b>	<b>5</b>	<b>1,21</b>
Minyak	60	14,5
<b>Jumlah</b>	<b>411</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b>	<b>Saus Balado</b>

	Rasa : Agak pedas Warna : Orange Aroma : Agak beraroma balado Tekstur : Agak kenyal	Rasa : Agak pedas Warna : Orange Aroma : Agak beraroma balado Tekstur : Agak Kental
<b>Revisi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Kulit daun sawi hijau lebih dirapihkan</li> <li>- Tambahkan cabe rawit lagi untuk menambah rasa pedas</li> <li>- Tambahkan cabe merah lagi untuk menambah warna dan aroma</li> <li>- Kurangi garam</li> <li>- Tambahkan sedikit tepung tapioka</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tambahkan cabe rawit lagi untuk menambah rasa pedas</li> <li>- Tambahkan cabe merah lagi untuk menambah warna dan aroma</li> <li>- Tambahkan sedikit tepung maizena</li> <li>- Tambahkan garam</li> </ul>

**Gambar 3.4 Uji Coba Formula Modifikasi II**

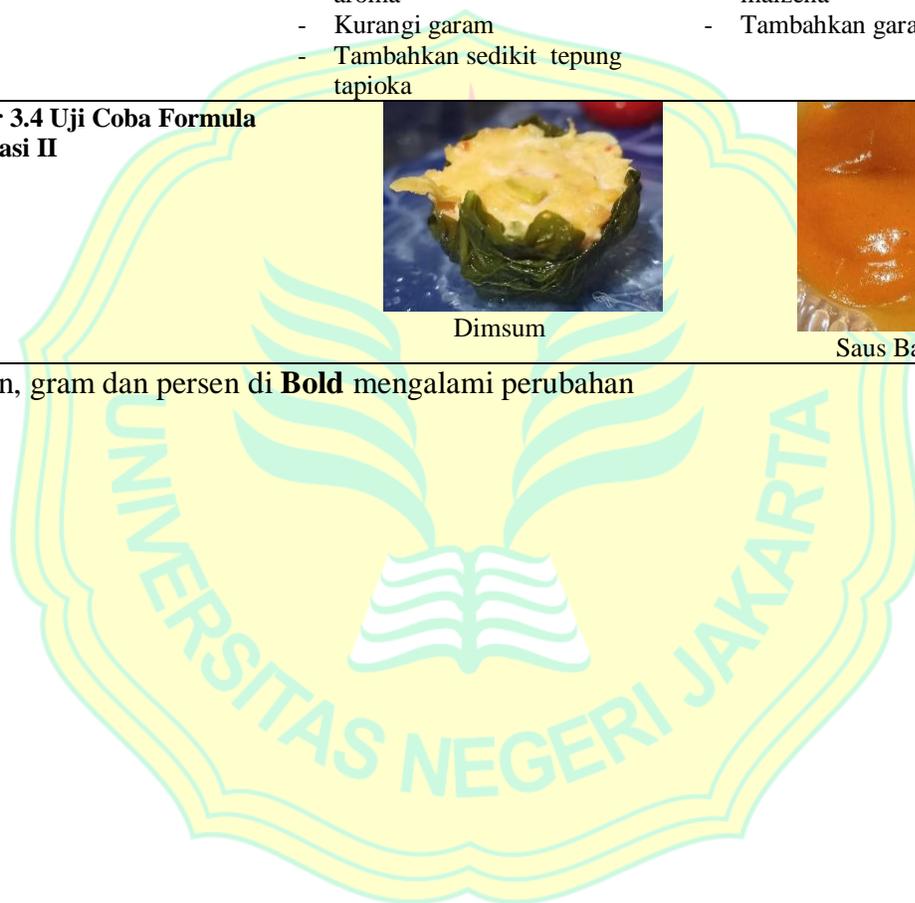


Dimsum



Saus Balado

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan



**Tabel 3.8** Uji Coba III Bumbu Balado

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
<b>Cabai Merah</b>	<b>60</b>	<b>46,8</b>
<b>Cabai Rawit</b>	<b>5</b>	<b>3,90</b>
Bawang Merah	28	21,8
Bawang Putih	21	16,4
Daun Salam	2	1,56
Serai	2	1,56
<b>Garam</b>	<b>5</b>	<b>3,90</b>
Gula	5	3,90
<b>Jumlah</b>	<b>128</b>	<b>100</b>

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan

**Tabel 3.9** Uji Coba III Formula Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Daun Sawi Hijau	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan Dimsum:</b>		
Ayam	250	55,9
Telur (Putih)	30	6,71
<b>Tepung Tapioka</b>	<b>12</b>	<b>2,68</b>
Daun Bawang	10	2,23
Wortel	10	2,23
<b>Bumbu Balado</b>	<b>128</b>	<b>28,6</b>
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,44
Lada	5	1,11
<b>Jumlah</b>	<b>447</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Saus Balado:</b>		
<b>Cabai Merah</b>	<b>40</b>	<b>9,32</b>
<b>Cabai Rawit</b>	<b>6</b>	<b>1,39</b>
Bawang Merah	28	6,52
Bawang Putih	21	4,89
Daun Salam	2	0,46
Serai	2	0,46
<b>Garam</b>	<b>5</b>	<b>1,16</b>
Gula	5	1,16
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,46
Air	250	58,2
<b>Tepung Maizena</b>	<b>8</b>	<b>1,86</b>
Minyak	60	13,9
<b>Jumlah</b>	<b>429</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b>	<b>Saus Balado</b>

	Rasa : Agak pedas Warna : Merah orange Aroma : Beraroma balado Tekstur : Kenyal	Rasa : Pedas Warna : Merah orange Aroma : Beraroma balado Tekstur : Kental
<b>Revisi</b>	- Beri garnish - Tambahkan cabe rawit lagi untuk menambah rasa pedas	- Tambahkan cabai agar terlihat lebih merah

**Gambar 3.5 Uji Coba Formula Modifikasi III**



Dimsum



Saus Balado

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan



**Tabel 3.10** Uji Coba IV Bumbu Balado

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Cabai Merah	60	45,4
<b>Cabai Rawit</b>	<b>9</b>	6,81
Bawang Merah	28	21,2
Bawang Putih	21	15,9
Daun Salam	2	1,51
Serai	2	1,51
Garam	5	3,78
Gula	5	3,78
<b>Jumlah</b>	<b>132</b>	<b>100</b>

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan

**Tabel 3.11** Uji Coba IV Formula Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Daun Sawi Hijau	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan :</b>		
Ayam	250	55,2
Telur (Putih)	30	6,65
Tepung Tapioka	12	2,66
Daun Bawang	10	2,21
Wortel	10	2,21
<b>Bumbu Balado</b>	<b>132</b>	29,2
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,44
Lada	5	1,10
<b>Jumlah</b>	<b>451</b>	<b>100</b>
<b>Garnish :</b>		
Cabai Merah	15	100
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Saus Balado:</b>		
<b>Cabai Merah</b>	<b>50</b>	<b>11,3</b>
Cabai Rawit	6	1,36
Bawang Merah	28	6,37
Bawang Putih	21	4,78
Daun Salam	2	0,45
Serai	2	0,45
Garam	5	1,13
Gula	5	1,13
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,45
Air	250	56,9
Tepung Maizena	8	1,82

Minyak	60	13,6
<b>Jumlah</b>	<b>439</b>	<b>100</b>
<b>Hasil</b>	<b>Dimsum</b> Rasa : Pedas Warna : Merah orange Aroma : Beraroma balado Tekstur : Kenyal	<b>Saus Balado</b> Rasa : Pedas Warna : Merah Aroma : Beraroma balado Tekstur : Kental
<b>Revisi</b>	-	-
<b>Gambar 3.6 Uji Coba Formula Modifikasi IV</b>		
	Dimsum	Saus Balado

\*Bahan, gram dan persen di **Bold** mengalami perubahan



### 3.3.1.2 Formula Terbaik Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

**Tabel 3.12** Formula Terbaik Bumbu Balado

Bahan	Jumlah	
	Gram	%
Cabai Merah	60	45,4
Cabai Rawit	9	6,81
Bawang Merah	28	21,2
Bawang Putih	21	15,9
Daun Salam	2	1,51
Serai	2	1,51
Garam	5	3,78
Gula	5	3,78
<b>Jumlah</b>	<b>132</b>	<b>100</b>

**Tabel 3.13** Formula Terbaik Modifikasi *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	
	Gram	%
<b>Bahan Kulit :</b>		
Daun Sawi Hijau	20	100
<b>Jumlah</b>	<b>20</b>	<b>100</b>
<b>Adonan Dimsum :</b>		
Ayam	250	55,2
Telur (Putih)	30	6,65
Tepung Tapioka	12	2,66
Daun Bawang	10	2,21
Wortel	10	2,21
Bumbu Balado	132	29,2
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,44
Lada	5	1,10
<b>Jumlah</b>	<b>451</b>	<b>100</b>
<b>Garnish :</b>		
Cabai Merah	15	100
<b>Jumlah</b>	<b>15</b>	<b>100</b>
<b>Bahan Saus Balado:</b>		
Cabai Merah	40	9,32
Cabai Rawit	6	1,39
Bawang Merah	28	6,52
Bawang Putih	21	4,89
Daun Salam	2	0,46
Serai	2	0,46
Garam	5	1,16
Gula	5	1,16
Kaldu Ayam Bubuk	2	0,46
Air	250	58,2

Tepung Maizena	8	1,86
Minyak	60	13,9
<b>Jumlah</b>	<b>429</b>	<b>100</b>

**Proses Pemasakan Kulit Daun Sawi Hijau :**

1. Panaskan air hingga mendidih
2. Cetak daun sawi hijau bentuk lingkaran dengan tutup botol berukuran diameter 8,5 cm atau bisa mengukur dengan manual.
3. Blanching sekitar 1 menit
4. Masukkan kedalam air dingin untuk menghentikan proses pemasakan akibat panas yang masih tersisa dibahan pasca direndam dalam air mendidih

**Cara Membuat Bumbu :**

1. Cuci bahan seperti cabai merah keriting, cabai rawit, daun salam dan serai
2. Haluskan bumbu balado (bawang merah, bawang putih, cabai merah, dan cabai rawit)
3. Panaskan minyak, masukan bumbu yang sudah dihaluskan. Masak bumbu, masukkan serai, daun salam, beri garam dan gula. Masak bumbu sampai matang dan harum
4. Sisihkan

**Cara Membuat Adonan:**

1. Cuci bersih ayam lalu dipotong-potong, kemudain haluskan ayam sampai halus.
2. Parut wortel dan potong daun bawang
4. Campurkan semua bahan (ayam yang dihaluskan, bumbu balado, parutan wortel dan potongan daun bawang), masukan bumbu kaldu ayam bubuk, dan lada bubuk, aduk sampai merata.
5. Siapkan daun sawi, bentuk disesuaikan. Taruh adonan *dimsum* diatas daun sawi, kukus sampai 15 menit.

**Cara Membuat Saus:**

1. Haluskan semua bumbu (cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih)
2. Panaskan minyak lalu masak bumbu yang sudah dihaluskan, masak sampai matang.
3. Masukkan garam, gula, kaldu ayam bubuk, serai yang digeprek, dan daun salam
4. Masukkan air dan larutan tepung maizena lalu masak sampai matang, harum dan mengental.
5. Sajikan.

### 3.3.2 Instrumen Uji Validitas

Validitas adalah ketepatan atau kecermatan suatu instrumen dalam mengukur apa yang ingin diukur. Pada uji coba produk dibutuhkan suatu penilaian yang dilakukan oleh validator. Uji validitas dilakukan oleh 2 dosen validator Program Studi Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Berikut merupakan tabel penilaian uji validitas terhadap *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado dan Saus Balado.

**Tabel 3.14** Penilaian Uji Validitas *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

No.	Aspek Penilaian	Skala Penilaian	Keterangan
1.	Rasa	Sangat pedas	
		Pedas	
		Agak pedas	
		Tidak pedas	
		Sangat tidak pedas	
Warna	Sangat merah		
	Merah		
	Merah orange		
	Orange		
	Orange muda		
Tekstur	Sangat kenyal		
	Kenyal		
	Agak kenyal		
	Kurang kenyal		
	Tidak kenyal		
Aroma	Sangat beraroma balado		
	Beraroma balado		
	Agak beraroma balado		
	Tidak beraroma balado		
	Sangat tidak beraroma balado		
2.	<b>Saus Balado</b>		
	Rasa	Sangat pedas	

		Pedas	
		Agak pedas	
		Tidak pedas	
		Sangat tidak pedas	
	Warna	Sangat merah 	
		Merah 	
		Merah orange 	
		Orange 	
		Orange muda 	
	Tekstur	Sangat kental	
		Kental	
		Agak kental	
		Tidak kental	
		Sangat tidak kental	
	Aroma	Sangat beraroma balado	
		Beraroma balado	
		Agak beraroma balado	
		Tidak beraroma balado	
		Sangat tidak beraroma balado	

\* Berilah tanda (v)

### 3.3.3 Hasil Uji Deskripsi Produk Modifikasi

Uji deskripsi modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado meliputi 5 aspek yaitu rasa, warna, tekstur dan aroma. Masing-masing aspek memiliki nilai sekala penilaian yang berbeda. Pada uji deskripsi dibagi menjadi 2 kategori yaitu, kategori *dimsum* dan kategori saus. Berikut hasil uji deskripsi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado dan saus balado

#### 3.3.3.1 Aspek Rasa

Rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh lidah. Dalam pengindraan cecapan manusia dibagi empat, cecapan utama yaitu manis, pahit, asam, dan asin serta ada tambahan respon bila dilakukan modifikasi (Zuhra, 2006).

##### a. Dimsum

Uji deskripsi produk modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado dari aspek rasa yaitu sangat pedas, pedas, agak pedas, tidak pedas, sangat tidak pedas.

**Tabel 3.15** Aspek rasa *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat pedas	3			
Pedas	5	1	50	5
Agak pedas	4	1	50	4
Tidak pedas	2			
Sangat tidak pedas	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>9</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>4,5</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek rasa *dimsum* diperoleh rata-rata nilai 4,5 berada pada kategori pedas dan agak pedas. Untuk menghasilkan aspek rasa pada dimsum dengan kategori yaitu pedas, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan cabai rawit

b. Saus

Uji deskripsi saus dari aspek rasa yaitu sangat pedas, pedas, agak pedas, tidak pedas, sangat tidak pedas.

**Tabel 3.16** Aspek rasa Saus Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat pedas	3			
Pedas	5			
Agak pedas	4	2	100	4
Tidak pedas	2			
Sangat tidak pedas	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>8</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>4</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek rasa saus diperoleh rata-rata nilai 4 berada pada kategori agak pedas. Untuk menghasilkan aspek rasa pada saus dengan kategori yaitu agak pedas, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan cabai rawit

### 3.3.3.2 Aspek Warna

Warna merupakan sensori pertama yang dapat dilihat langsung oleh panelis. Penentuan mutu bahan makanan umumnya bergantung pada warna yang dimilikinya, warna tidak menyimpang dari warna yang seharusnya akan memberi kesan penilaian tersendiri oleh panelis. (J. K. Negara, dkk. 2016). Warna yang menarik akan mengandung selera untuk mencicipi produk tersebut.

Dimsum

Uji deskripsi produk modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado dari aspek warna yaitu sangat merah, merah, merah orange, orange, orange muda.

**Tabel 3.17** Aspek warna *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat merah	2			
Merah	4			
Merah orange	5	1	50	5
Orange	3			
Orange muda	1	1	50	1
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>6</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>3</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek warna *dimsum* diperoleh rata-rata nilai 3 berada pada kategori merah orange dan orange muda. Untuk menghasilkan aspek warna pada dimsum dengan kategori yaitu merah orange dan orange muda, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan cabai merah

b. Saus

Uji deskripsi saus aspek warna yaitu sangat merah, merah, merah orange, orange, orange muda.

**Tabel 3.18** Aspek warna Saus Balado

<b>Kategori</b>	<b>Skor</b>	<b>Nilai</b>	<b>%</b>	<b>Jumlah</b>
Sangat merah	2			
Merah	4			
Merah orange	5	1	50	5
Orange	3	1	50	3
Orange muda	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>8</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>3</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek warna saus diperoleh rata-rata nilai 3 berada pada kategori merah orange dan orange. Untuk menghasilkan aspek warna pada saus dengan kategori yaitu merah orange dan orange, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan cabai merah

### 3.3.3.3 Aspek Tekstur

Tekstur adalah penginderaan yang dihubungkan dengan rabaan atau sentuhan. Kadang-kadang tekstur juga dianggap sama penting dengan rasa, aroma karena mempengaruhi citra makanan.

#### a. Dimsum

Uji deskripsi produk modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado dari aspek tekstur yaitu sangat kenyal, kenyal, agak kenyal, tidak kenyal, sangat tidak kenyal.

**Tabel 3.19** Aspek tekstur *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat kenyal	3			
Kenyal	5			
Agak kenyal	4	2	100	4
Tidak kenyal	2			
Sangat tidak kenyal	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>8</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>4</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek tekstur *dimsum* diperoleh rata-rata nilai 4 berada pada kategori agak kenyal. Untuk menghasilkan aspek tekstur pada dimsum dengan kategori yaitu agak kenyal, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan tepung tapioka

b. Saus

Uji deskripsi saus dari aspek tekstur yaitu sangat kental, kental, cukup kental, tidak kental, sangat tidak kental

**Tabel 3.20** Aspek tekstur Saus Balado

<b>Kategori</b>	<b>Skor</b>	<b>Nilai</b>	<b>%</b>	<b>Jumlah</b>
Sangat kental	3	1	50	3
Kental	5			
Agak kental	4	1	50	4
Tidak kental	2			
Sangat tidak kental	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>7</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>3,5</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek tekstur saus diperoleh rata-rata nilai 3,5 berada pada kategori sangat kental dan agak kental. Untuk menghasilkan aspek tekstur pada saus dengan kategori yaitu agak kental maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan tepung maizena

### 3.3.3.4 Aspek Aroma

Aroma merupakan salah satu parameter dalam pengujian sifat sensori dengan menggunakan indera penciuman. Aroma dapat diterima apabila bahan yang dihasilkan mempunyai aroma spesifik (Kusumawati, *dkk*, 2000). Selanjutnya aroma merupakan sensasi subyektif yang dihasilkan penciuman (pembauan).

#### a. Dimsum

Uji deskripsi produk modifikasi *dimsum* dengan penambahan bumbu balado dari aspek aroma yaitu sangat beraroma balado, beraroma balado, agak beraroma balado, tidak beraroma balado, sangat tidak beraroma balado.

**Tabel 3.21** Aspek Aroma *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat beraroma balado	5			
Beraroma balado	4			
Agak beraroma balado	3	2	100	3
Tidak beraroma balado	2			
Sangat tidak beraroma balado	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>6</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>3</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek aroma *dimsum* diperoleh rata-rata nilai 3 berada pada kategori agak beraroma balado. Untuk menghasilkan aspek aroma pada dimsum dengan kategori yaitu agak beraroma pedas, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan caba

b. Saus

Uji deskripsi saus dari aspek aroma yaitu sangat beraroma balado, beraroma balado, agak beraroma baaldo, tidak beraroma balado, sangat tidak beraroma baldo.

**Tabel 3.22** Aspek Aroma Saus Balado

Kategori	Skor	Nilai	%	Jumlah
Sangat beraroma balado	5			
Beraroma balado	4	1	50	4
Agak beraroma balado	3	1	50	3
Tidak beraroma balado	2			
Sangat tidak beraroma balado	1			
<b>Total</b>		<b>2</b>	<b>100</b>	<b>7</b>
<b>Rata-rata</b>		<b>3,5</b>		

Tabel diatas menunjukkan bahwa hasil validas dari dua dosen validator pada aspek aroma saus diperoleh rata-rata nilai 3,5 berada pada kategori beraroma balado dan agak beraroma balado. Untuk menghasilkan aspek aroma pada saus dengan kategori yaitu beraroma balado dan agak beraroma balado, maka dapat dilakukan dengan memperhatikan penggunaan cabai.

Sehingga nilai rata-rata pada *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado dari semua aspek adalah 3,8 dan nilai rata-rata pada Saus Balado dari semua aspek adalah 3,4.

### 3.3.4 Analisis Biaya *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Tabel 3.23 Analisis Biaya *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado

Bahan	Jumlah Bahan	Harga Satuan	Harga
<b>Bahan Kulit :</b>			
Daun Sawi Hijau	20 gr	Rp. 5.000/250gr	Rp. 400
<b>Bahan <i>Dimsum</i> :</b>			
Ayam	250 gr	Rp. 33.000/500gr	Rp. 16.500
Telur (Putih)	30 gr	Rp. 26.000/kg	Rp. 780
Tepung Tapioka	12 gr	Rp. 10.000/500gr	Rp. 250
Daun Bawang	10 gr	Rp. 6.000/250gr	Rp. 240
Wortel	10 gr	Rp. 10.000/500gr	Rp. 200
Cabai Merah	60 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 2.880
Cabai Rawit	9 gr	Rp. 63.000/kg	Rp. 567
Bawang Merah	28 gr	Rp. 38.000/kg	Rp. 1.064
Bawang Putih	21 gr	Rp. 19.000/kg	Rp. 399
Daun Salam	2 gr	Rp. 15.000/500gr	Rp. 60
Serai	2 gr	Rp. 5.000/100gr	Rp. 100
Garam	5 gr	Rp. 3.000/250gr	Rp. 60
Gula	5 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 60
Kaldu Ayam Bubuk	2 gr	Rp. 50.000/kg	Rp. 100
Lada	5 gr	Rp. 9.000/38gr	Rp. 1.184
<b>Garnish :</b>			
Cabai Merah	15 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 720
<b>Bahan Saus :</b>			
Cabai Merah	40 gr	Rp. 48.000/kg	Rp. 2.880
Cabai Rawit	6 gr	Rp. 63.000/kg	Rp. 378
Bawang Merah	28 gr	Rp. 38.000/kg	Rp. 1.064
Bawang Putih	21 gr	Rp. 19.000/kg	Rp. 399
Daun Salam	2 gr	Rp. 15.000/500gr	Rp. 60
Serai	2 gr	Rp. 5.000/100gr	Rp. 100
Garam	2 gr	Rp. 3.000/250gr	Rp. 60
Gula	5 gr	Rp. 12.000/kg	Rp. 60
Kaldu Ayam Bubuk	2 gr	Rp. 10.000/230gr	Rp. 100
Air	250 ml	Rp. 3.000/500ml	Rp. 1.500
Tepung Maizena	8 gr	Rp. 10.000/300gr	Rp. 266
Minyak	60 ml	Rp. 27.000/ltr	Rp. 1.620
<b>TOTAL</b>			<b>Rp. 34.510</b>

$$\begin{aligned}\text{Biaya Produksi (10\%)} &= 10/100 \times \text{Rp. } 34.510 \\ &= \text{Rp. } 3.451\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Total Food Cost} &= (\text{Food Cost} + \text{Biaya Produksi}) : \text{Jumlah Hasil} \\ &= (\text{Rp. } 34.510 + \text{Rp. } 3.451) : 5 \text{ pack} \\ &= \text{Rp. } 6.902 \text{ dibulatkan } \text{Rp. } 7.000\end{aligned}$$

### Harga Jual

Kenaikan yang diharapkan adalah 50%, maka harga jual adalah:

$$\begin{aligned}\text{Harga Jual} &= (100 : 50) \times \text{Grand Total Cost} + \text{Box Kemasan} + \text{Cup Sambel} + \text{Alat} \\ &\quad \text{Makan (Sumpit)} + \text{Label} \\ &= ((100 : 50) \times \text{Rp. } 7.000) + \text{Rp. } 400 + \text{Rp. } 260 + 200 + \text{Rp. } 500 \\ &= \text{Rp. } 14.000 + \text{Rp. } 1.360 \\ &= \text{Rp. } 15.360 \text{ dibulatkan } \text{Rp. } 15.500\end{aligned}$$

$$\begin{aligned}\text{Laba Kotor} &= \text{Harga jual} - \text{Total Food Cost} \\ &= \text{Rp. } 15.500 - \text{Rp. } 7.000 \\ &= \text{Rp. } 8.500\end{aligned}$$

Upah Tenaga Kerja (30% dari Laba Kotor)

$$\begin{aligned}&= 30\% \times \text{Rp. } 8.500 \\ &= \text{Rp. } 2.550\end{aligned}$$

Biaya Umum (5% dari Laba Kotor)

$$\begin{aligned}&= 5\% \times \text{Rp. } 8.500 \\ &= \text{Rp. } 425\end{aligned}$$

**Penyusutan Alat** (5% dari Laba Kotor)

$$= 5\% \times \text{Rp. } 8.500$$

$$= \text{Rp. } 425$$

**Laba Bersih** = Laba Kotor – (Upah Tenaga + Biaya Umum + Penyusutan Alat)

$$= \text{Rp. } 8.500 - (\text{Rp. } 2.550 + \text{Rp. } 425 + \text{Rp. } 425)$$

$$= \text{Rp. } 8.500 - \text{Rp. } 3.400$$

$$= \text{Rp. } 5.100$$

Maka dapat disimpulkan bahwa harga jual 1 pack *Dimsum* Bumbu Balado dengan isi 4 buah dan 1 saus adalah Rp. 15.500 dengan faktor kenaikan harga jual 50%. Penjualan dengan faktor kenaikan harga jual 50% dikarenakan kisaran harga *dimsum* dipasaran tergolong tidak terlalu mahal.

### 3.3.5 Kelemahan

Kelemahan uji coba yang dilakukan dalam proses pembuatan *Dimsum* Dengan Penambahan Bumbu Balado yaitu :

1. Jika tidak menggunakan cetakan, bentuk *dimsum* tidak beraturan dan saat dikukus kulit daun sawi hijau akan menempel dikukusan
2. *Dimsum* tidak dapat disimpan dalam suhu ruang melebihi 2 hari oleh karena itu sebaiknya disajikan segera setelah dimasak
3. Tekstur saus yang dihasilkan masih kasar