

## **BAB IV HASIL PENELITIAN**

### **A. Lokasi Pengambilan Bahan**

Buah mangga yang digunakan dalam penelitian ini dibeli melalui *supermarket* yang bernama *farmers market* yang bertempat pada Jl. A.P. Pettarani Kota Makassar. Bahan yang digunakan dalam proses pembuatan *dipping* adalah buah Mangga golek dan bahan pangan penunjang lainnya. Buah mangga golek juga dapat di temukan pada perkebunan dan pinggir jalan raya Kota Makassar.

### **B. Lokasi Pelaksanaan Penelitian**

Lokasi pelaksanaan penelitian dilakukan di Laboratorium Kitchen Politeknik Pariwisata Makassar. Politeknik Pariwisata Makassar merupakan Perguruan Tinggi Negeri Pariwisata yang berada dalam Naungan Kementerian Pariwisata dan Ekonomi Kreatif Republik Indonesia yang berlokasi di Jl. Gunung Rinjani No. 1, Kota Mandiri-Tanjung Bunga, Makassar. Saat ini Politeknik Pariwisata Makassar di Pimpin oleh bapak direktur Dr. Herry Rachmat Widjaja, MM.Par., CHE., CDM-FL. Politeknik Pariwisata Makassar mulai didirikan pada tanggal 18 September 1991 yang awalnya bernama Balai Pendidikan dan Latihan Pariwisata (BPLP). Pada tahun 1997 perguruan tinggi ini berganti nama menjadi Akademi Pariwisata (AKPAR) sesuai dengan keputusan menteri KM.27/OT.001/MPPT97. Lalu sejak tahun 2015, Akademi Pariwisata resmi beralih status menjadi Politeknik Pariwisata Makassar. Peresmian tersebut dilakukan oleh mantan Menteri Pariwisata Indonesia Dr. H. Ir Arief Yahya, M.Se.

Politeknik Pariwisata Makassar adalah perguruan tinggi pariwisata yang berstatus negeri dikawasan Indonesia Timur dan memiliki akreditasi (BAN) dengan tenaga pengajar yang berkualifikasi S1, S2, S3 dan berpengalaman didalam negeri maupun luar negeri. Politeknik Pariwisata Makassar menyediakan fasilitas yang sangat lengkap dan berstandar internasional. Hal ini sangat menunjang proses belajar-

mengajar seperti ada MICE simulation, Laboratorium Laundry, Laboratorium Kitchen, dan Restoran praktik.

### C. Hasil Penelitian

Proses penelitian dilakukan sebanyak empat percobaan dengan hasil dan teknik yang berbeda namun menggunakan metode pencampuran yang sama yaitu, *blended* sehingga menghasilkan satu resep ideal (lihat pada tabel 4) menurut peneliti yang telah melakukan penelitian.

Tabel 1. Resep ideal *mango dipping* Percobaan IV

BAHAN	QTY
Mangga golek	150 gr
<i>Brown sugar</i>	5 gr
<i>Cream cheese spread</i>	30 gr
<i>Lemon juice</i>	10 gr
<i>Thai chili sauce</i>	25 gr
Pasta cabe	24 gr

Sumber: Hasil olah data penelitian, 2024

### D. Pembahasan Penelitian

#### 1. Pembuatan *Dipping*

Merujuk pada rumusan masalah pertama, dengan demikian, terdapat dua hal yang menjadi pokok bahasan terkait bahan, yaitu terkait dengan;

- a. Bahan utama berupa mangga golek.
- b. Bahan pangan untuk pembuatan *dipping*.

Berdasarkan hal ini, maka sub bab ini mengulas tentang jenis, alasan pemilihan, serta proses pengadaannya. Dalam penelitian yang dilakukan peneliti menggunakan buah mangga golek sebagai bahan utama dalam

pembuatan *dipping* sebagaimana merujuk pada rumusan masalah pertama. Alasan peneliti memilih buah mangga golek sebagai bahan utama dalam pembuatan *dipping* adalah mudahnya mendapatkan bahan pangan berupa mangga golek dan dengan alasan lain yaitu harga dari mangga golek yang terjangkau serta memanfaatkan buah mangga golek menjadi *dipping*.

Dalam pembuatan *dipping* peneliti menggunakan *equipment* dan beberapa peralatan sebagai penunjang dalam kesuksesan pembuatan *dipping*. Peralatan dan *equipment* yang dimaksud adalah sebagai berikut:

Tabel 2. *equipment* dan peralatan

NO	GAMBAR	KEGUNAAN
1.	<i>FOOD PROCESSOR</i>	Food processor adalah alat listrik serbaguna yang memudahkan Anda menyiapkan berbagai bahan makanan. Selain itu, Anda dapat menyiapkan komponen makanan dengan lebih cepat dan efektif-mulai dari memotong, menggiling, menghaluskan, hingga menggabungkan adonan.
2.	<i>CUTTING BOARD</i>	Peralatan masak ini berfungsi sebagai alas untuk memotong makanan, menjaga meja dapur tetap rapi. Talenan dapat membantu mencegah mata pisau menjadi tumpul.

---

Lanjutan tabel 5

3. *SAUCE PAN*



Sauce pan adalah alat untuk memasak sup, saus, dan hidangan lainnya yang berkuah. Desain panci saus memungkinkan makanan matang secara menyeluruh dan seragam. Panci ini paling cocok untuk merebus bahan makanan lain dan menyiapkan resep berkuah.

4. *LEMON SQUEEZER*



Lemon squeezer berfungsi sebagai alat untuk mengeluarkan sari dari buah lemon.

5. *STAINLESS STEEL BOWL*

Mangkuk stainless tidak hanya berfungsi sebagai nampan saji untuk

---



makanan, tetapi juga dapat digunakan sebagai wadah penyimpanan dingin untuk makanan wadah makanan yang terbuat dari baja tahan karat tahan terhadap karat.

---

Lanjutan tabel 5

---

7. *WOODEN SPATULA*



Spatula kayu adalah sendok pengaduk dari kayu yang cocok digunakan dengan peralatan masak Teflon karena tidak meninggalkan goresan. Selain itu, spatula kayu tidak menghantarkan panas dan memiliki kualitas yang tidak terlalu reaktif.

8. *HAND BLENDER*

*Hand blender* biasanya digunakan untuk memproduksi makanan bayi dengan lebih cepat, lebih mudah, dan dengan konsistensi yang lebih halus. Alat ini juga dapat digunakan untuk memproses berbagai komponen makanan

---



## 9. KNIFE



Instrumen yang digunakan untuk memotong sesuatu adalah pisau. Pisau pada dasarnya terdiri atas dua komponen: mata pisau dan gagangnya. Saat memotong buah atau sayuran, pisau sangat berguna.

Lanjutan tabel 5

## 10. *FOOD TONGS*



Food tong atau penjepit makanan digunakan untuk mengambil makanan agar kebersihan tetap terjaga dan menunjukkan tata krama pada makanan yang akan di sajikan terhadap tamu.

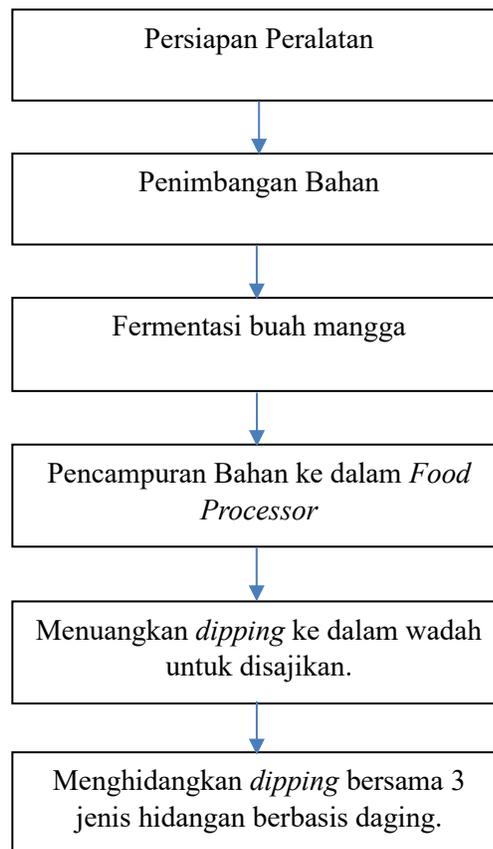
**11. SCALE**

(sumber: olah data peneliti 2024)

Timbangan digunakan untuk mengukur jumlah atau takaran pada bahan yang akan digunakan.

## 2. Tahapan Pembuatan

Dalam proses pembuatan *dipping* peneliti melalui beberapa proses yang memerlukan waktu yang cukup lama, dalam penelitian yang dilakukan peneliti menghabiskan waktu selama 4 hari pada proses pembuatan *dipping*. Proses pembuatan *dipping* akan dijelaskan pada tabel di bawah ini:



Gambar 1. Skema Tahap Pembuatan manggo dipping (sumber: olah data peneliti 2024)

### **a) Persiapan Bahan dan Peralatan**

Bahan yang peneliti siapkan adalah bahan yang telah tertera pada resep dan kualitas bahan pangan sangat berpengaruh pada hasil akhir *dipping* sehingga peneliti tetap memperhatikan kualitas bahan yang akan digunakan agar produk yang dihasilkan sesuai standar yang ingin dicapai. Konsistensi dalam penimbangan bahan perlu diperhatikan dan dipastikan menggunakan alat pengukur yang akurat agar sesuai dengan resep.

Melakukan persiapan peralatan sebelum pengolahan bertujuan agar dapat mempermudah peneliti melakukan proses penelitian agar dapat terlaksanakan secara optimal dan efektif. Peneliti harus memastikan semua peralatan dalam keadaan bersih dan steril sebelum digunakan.

### **b) Pemilihan Buah Mangga**

Telah diketahui, bahwa terdapat beberapa jenis mangga, yaitu;

- 1) Mangga golek
- 2) Mangga harum manis
- 3) Mangga kweni

Pada penelitian Tugas Akhir peneliti memilih menggunakan buah mangga golek. Hal ini berdasar pada penilaian karakteristik terhadap bahan pangan tersebut, mangga golek dikenal dengan nama ilmiah *mangifera indica var* yang memiliki bentuk buah yang besar, warna yang kuning saat matang dengan rasa daging buah mangga yang manis dan sedikit asam buah mangga cukup populer didaerah Jawa. Hal ini menjadikan *dipping* berbahan buah mangga golek akan lebih menarik. Buah mangga golek adalah istilah dalam bahasa Jawa yang merujuk pada sebuah jenis mangga, Pemilihan mangga golek juga didasari atas tingkat kematangan. Namun pemilihan berdasarkan tingkat kematangan berbeda-beda pada setiap percobaan penelitian, yang oleh sebab itu, hal ini diulas lebih lanjut pada sub bab tentang Pengolahan Bahan.



Gambar 2. Gambar buah mangga golek  
(sumber : olah data peneliti, 2024)

### c) Penimbangan Bahan

Dalam pembuatan *dipping* terdapat beberapa jenis bahan pangan yang digunakan, bahan yang telah disiapkan ditimbang sesuai dengan resep acuan yang telah peneliti tulis. Tujuan peneliti melakukan penimbangan bahan agar mendapatkan hasil akhir yang maksimal dan memastikan semua yang peneliti lakukan terukur dan terpadu.



Gambar 3. Gambar bahan yang telah ditimbang  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

#### d) Fermentasi

Pada proses ini peneliti melakukan fermentasi terhadap buah mangga golek, sebelum melakukan fermentasi pada buah mangga golek peneliti terlebih dahulu mencuci buah mangga menggunakan air dan menguliti buah mangga golek. Setelah itu peneliti memotong buah mangga golek menjadi potongan yang lebih kecil sehingga mudah untuk melakukan proses fermentasi pada buah mangga golek, peneliti menyiapkan cuka putih dan gula pasir sebagai bahan utama untuk melakukan fermentasi terhadap buah mangga golek dan didiamkan selama 3 hari di dalam lemari es. Proses fermentasi berfungsi untuk mengeluarkan kandungan gula yang terdapat pada buah mangga dan memberikan rasa asam serta dapat menjadi proses pengawetan terhadap produk akhir *dipping*



Gambar 4. Gambar Buah Mangga Golek yang telah difermentasi  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

#### e) Pencampuran Bahan Pangan

Dalam pembuatan *dipping* peneliti mencampurkan mangga golek yang telah difermentasi ke dalam *food processor* diikuti dengan bahan pangan lainnya. Setelah semua bahan masuk ke dalam *food processor* peneliti kemudian menyalakan *food processor* dan memperhatikan tekstur dari *dipping*

yang peneliti inginkan. Pada proses ini kecepatan dari *food processor* akan berpengaruh terhadap tekstur akhir pada *dipping*.



gambar 5. Gambar proses pembuatan dipping  
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

#### f) Penuangan ke Dalam Wadah Sajian

Pada proses ini *dipping* telah selesai dan siap untuk disajikan, peneliti kemudian menuangkan *dipping* ke dalam wadah untuk disajikan bersama hidangan berbasis daging.

### 3. Pemilihan Bahan Pangan

Pemilihan bahan pangan berdasarkan resep standar yang peneliti terapkan dalam pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga. Bahan pangan yang peneliti gunakan adalah bahan pangan yang cukup mudah ditemui di Kota Makassar sehingga dapat menunjang kelancaran serta keberhasilan dalam proses pembuatan *dipping*. Berikut merupakan bahan pangan penunjang yang peneliti gunakan yaitu;

#### a. *Cream cheese spread*

Produk yang terbuat dari cream cheese yang diolah menjadi bentuk yang mudah digunakan dengan cara di oleskan pada bahan makanan lain, cream cheese spread memiliki tekstur yang lebih lunak dan lembut sehingga lebih mudah untuk dioleskan dibandingkan dengan cream cheese yang biasa. Penggunaan cream cheese spread biasanya sebagai selai untuk roti, dan bahan untuk membuat saus dan kue



Gambar 6. Gambar cream cheese spread  
(sumber : <https://sesa.id/products/arla-cheesy-spread-240g-1>)

**b. *Thai chili sauce***

*Thai chili sauce* berasal dari Thailand yang umumnya memiliki rasa manis, pedas, asam, dan gurih. Saus ini dibuat dari campuran cabai merah, bawang putih, cuka, gula, garam. Saus ini sering digunakan sebagai saus untuk hidangan seperti lumpia, dimsum, ikan, atau daging panggang.



Gambar 7. Gambar thai chili sauce  
(sumber: Olah data peneliti, 2024)

**c. *Brown sugar***

Gula merah yang telah dihaluskan menjadi bubuk, brown sugar biasanya digunakan untuk memberikan rasa manis dan warna yang sedikit gelap, tekstur dari brown sugar lebih halus dari gula merah pada umumnya.



Gambar 8. Gambar brown sugar  
(sumber: [https://www.static-src.com/ansell\\_gula-ansell-150gr-pouch-organic-brown-sugar\\_full02.jpg](https://www.static-src.com/ansell_gula-ansell-150gr-pouch-organic-brown-sugar_full02.jpg))



#### d. *Lemon juice*

Jus yang dihasilkan dari perasan buah lemon, lemon juice umumnya digunakan sebagai bahan dalam masakan, minuman, dan sebagai bahan untuk



Gambar 9. Gambar buah lemon  
(sumber : olah data peneliti, 2024)

membuat saus.

#### 4. Pemilihan Hidangan Daging

Pemilihan hidangan daging merujuk kepada bagaimana kecocokan *dipping* saat disantap bersama hidangan berbasis daging, *dipping* yang telah diproses atau dibuat oleh peneliti harus memiliki kecocokan rasa atau keselarasan rasa yang akan menjadi penilaian akhir pada *dipping*. Terdapat 3 jenis daging yang peneliti gunakan untuk disantap bersama dengan *dipping* berikut adalah pemilihan daging yang peneliti pilih sebagai hidangan utama yaitu:

- a) Daging sapi (*sirloin*) adalah potongan daging yang diambil dari bagian belakang sapi, tepatnya diatas pinggang dan di bawah tenderloin. Potongan ini dikenal karena kandungan lemak yang lebih sedikit dibandingkan dengan ribeye. Peneliti memilih daging sapi (*sirloin*) yang mengandung jumlah lemak yang sedikit dan saat melalui proses memasak.

- b) Daging ikan salmon adalah daging dari salmon, ikan air tawar atau air laut yang dikenal dengan warna oranye cerahnya. Salmon adalah sumber protein berkualitas tinggi, asam lemak omega-3, dan nutrisi penting lainnya.
- c) Daging ayam adalah daging yang berasal dari unggas ayam. Ayam adalah salah satu sumber protein hewani yang paling umum dan populer didunia. Daging ayam memiliki berbagai potongan, termasuk dada, paha, sayap, dan bagian-bagian lainnya, yang masing-masing memiliki tekstur dan rasa yang berbeda.

## **5. Pengaplikasian *Dipping* Berbahan Dasar Buah Mangga Pada Hidangan Berbasis Daging**

Proses pengaplikasian *dipping* menggunakan hidangan berbasis daging yaitu: daging sapi (*sirloin*), daging ikan salmon, dan daging ayam (*Breast*) *dipping* umumnya bersifat universal dan dari pemilihan hidangan daging diatas maka *dipping* di haruskan memiliki kecocokan di antara 3 hidangan daging tersebut, yang meliputi rasa asam, manis, asin dan pedas. Dalam Proses pengaplikasian *dipping*, daging terlebih dahulu melalui proses panggang diatas *grilled pan*, dan diberikan bumbu atau *seasoning* garam dan lada hitam sebagai perasa pada hidangan berbasis daging. Pada daging sapi (*sirloin*) terlebih dahulu minyak dipanaskan diatas *grilled pan* lalu dimasukkan daging sapi (*sirloin*) satu sisi selama 3 menit dan sisi lainnya selama 3 menit. Setelah itu daging didiamkan selama 5 menit dan di potong membentuk kotak. Proses ini di lakukan terhadap daging ayam (dada) dan daging ikan salmon dengan *seasoning* yang sama agar tidak terdapat perbedaan rasa dan berpengaruh terhadap *dipping*. Proses pengaplikasian *dipping* bersama dengan 3 hidangan daging tersebut yaitu dengan mencocolkan atau mencelupkan potongan daging kedalam *dipping* sehingga mendapatkan rasa dan sensai rasa dari *dipping* saat disantap.

## **6. Resep dan Pengolahan**

Pada sub-bab ini mengulas tentang resep dan pengolahan yang digunakan dan diterapkan oleh peneliti, semua bahan yang ada pada resep melalui proses *blended* sehingga teknik yang dipakai oleh peneliti adalah sama.

#### a. Percobaan 1

Pada percobaan pertama saat pengolahan *dipping*, penulis menggunakan resep sebagai berikut:

#### RESEP

Tabel 3. percobaan I

BAHAN	QTY
Mangga golek	250 gr
Thai chili sauce	27 gr
<i>Lemon juice</i>	15 gr
Sour cream	42 gr
Brown sugar	4 gr

sumber : olah data peneliti, 2024

Pada saat pengolahan *dipping* Penulis mengamati rasa dan tekstur yang ada pada *dipping* dan menemukan bahwa tekstur dari *dipping* terlalu cair dan rasa manis yang mendominasi, pada proses pengolahan bahan pangan buah mangga golek peneliti menambahkan bahan dalam jumlah tertentu sehingga peneliti mendapatkan rasa yang peneliti inginkan. Rasa dari hasil akhir *dipping* yang terlalu manis sehingga pada percobaan pertama penulis akan mengurangi jumlah dari buah mangga dan akan melakukan fermentasi pada bahan pangan dalam pembuatan *thai chilli sauce* dan buah mangga golek selama 3 hari menggunakan cuka dan gula pasir dan mengganti sour cream menjadi *cream cheese spread*.

## b. Percobaan 2

Pada percobaan kedua saat pengolahan *dipping* penulis menggunakan resep sebagai berikut:

### RESEP

Tabel 4. Percobaan II

BAHAN	QTY
Mangga golek	150 gr
Brown sugar	5 gr
Cream cheese spread	20 gr
Lemon juice	10 gr
Thai chili sauce	25 gr
Gula pasir	35 gr

sumber : olah data peneliti, 2024

Pada proses pengolahan *dipping* Penulis melakukan pengurangan bahan pangan buah mangga golek. Peneliti mengamati rasa dan tekstur dari hasil akhir pada *dipping* dan menemukan bahwa rasa asam yang mendominasi sehingga pada saat disantap menggunakan hidangan daging ikan salmon, peneliti menemukan kecocokan rasa dan rasa manis dari ikan salmon mempengaruhi rasa dari *dipping*, pada saat disantap menggunakan daging ayam (dada) dan daging sapi (*sirloin*) peneliti tidak menemukan kecocokan rasa sehingga peneliti menambahkan penetralisir dari rasa asam yang dominan tersebut menggunakan pasta cabe, air, sirup jagung, dan garam. Pada proses ini peneliti mengganti bahan pangan *sour cream* menggunakan *cream cheese spread* untuk memberikan rasa gurih sehingga dapat memberikan rasa yang seimbang meliputi rasa asam, pedas, gurih, dan manis yang dihidangkan dengan hidangan berbasis daging.

### c. Percobaan 3

Pada proses pengolahan *dipping* yang ketiga peneliti menggunakan resep sebagai berikut:

#### RESEP

Tabel 5. percobaan III

BAHAN	QTY
Mangga golek	150 gr
<i>Brown sugar</i>	5 gr
<i>Cream cheese spread</i>	20 gr
<i>Lemon juice</i>	10 gr
<i>Thai chili sauce</i>	25 gr
Gula pasir	35 gr
Pasta cabe	38 gr

sumber : olah data peneliti, 2024

Pada proses pengolahan *dipping* penulis mengamati rasa dan tekstur yang pada *dipping* dan menemukan bahwa rasa dari *dipping* terlalu pedas dan rasa asam yang dominan yang dipengaruhi dari hasil fermentasi mangga golek dengan menjadikan mangga sebagai acar dan didiamkan selama 2 hari, rasa asam pada hasil akhir *dipping* juga dipengaruhi oleh tingkat kematangan mangga yang kurang matang. Hal ini berpengaruh pada tingkat keasaman yang diproduksi oleh buah mangga sehingga dapat berpengaruh terhadap rasa hasil akhir *dipping*.

#### d. Percobaan 4

Pada percobaan keempat saat pengolahan *dipping*, penulis menggunakan resep sebagai berikut:

#### RESEP

Tabel 6. percobaan IV

BAHAN	QTY
Mangga golek	150 gr
Brown sugar	5 gr
Cream cheese spread	30 gr
Lemon juice	10 gr
Thai chili sauce	25 gr
Pasta cabe	24 gr

sumber : olah data peneliti, 2024

Pada proses pengolahan *dipping* peneliti mengamati rasa, tekstur, aroma, dan warna pada *dipping* peneliti menemukan bahwa rasa dari *dipping* yang seimbang yang meliputi rasa asam, pedas, asin, manis, dan gurih. Aroma yang dikeluarkan dari *dipping* cenderung lebih asam karena menggunakan cuka sebagai fermentasi mangga tersebut. Tekstur dari *dipping* lebih berserat dan kental, serat yang dihasilkan *dipping* berasal dari serat mangga yang tidak menyatu dengan *dipping* sehingga menghasilkan tekstur serat dari buah mangga golek, tingkat kematangan buah mangga sangat berpengaruh terhadap warna hasil akhir dari *dipping*, pada penelitian ini peneliti menggunakan buah mangga yang berusia 3 hari setelah dipetik pada tanggal 4 Juni 2024 – 7 Juni 2024 sehingga peneliti mendapatkan kematangan mangga yang peneliti inginkan.

## 7. Penilaian Karakteristik *Dipping* Dengan Mangga oleh Peneliti

Makanan yang lezat berasal dari bahan pangan berkualitas dan melalui proses yang Panjang sehingga menghasilkan hasil yang memuaskan. Pada karakteristik *dipping* berbahan dasar mangga golek yang telah diteliti memiliki tekstur yang kental, cenderung memiliki aroma buah mangga golek yang tidak terlalu tajam, dan warna kuning cerah yang menarik, serta rasa dari *dipping* yang meliputi rasa manis, asin, asam, dan pedas. Pada percobaan pertama peneliti mendapatkan rasa *dipping* yang terlalu manis dan memiliki warna kuning yang cerah, serta memiliki tekstur yang terlalu cair. Peneliti tidak menemukan konsistensi rasa dan tekstur *dipping* yang cocok pada percobaan pertama. Ketika *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (*sirloin*) peneliti tidak dapat keharmonisan rasa pada *dipping* dan hidangan tersebut karena rasa manis yang dominan dari *dipping* mempengaruhi rasa yang telah dimiliki oleh hidangan berbasis daging sapi (*sirloin*). Pada hidangan berbasis daging ayam (dada) peneliti masih belum menemukan rasa yang selaras atau *balance* pada hidangan berbasis daging ayam (dada). Pada percobaan dengan hidangan daging ikan salmon peneliti tidak menyukai rasa *dipping* jika disantap dengan hidangan berbasis ikan salmon yang disebabkan oleh rasa daging ikan salmon yang sudah cenderung manis dan tekstur ikan salmon yang terlalu lembut. pada percobaan I peneliti . Sehingga peneliti memutuskan akan melakukan uji coba kedua dan memperbaiki resep yang akan diuji coba untuk kedua kalinya. Pada penelitian kedua karakteristik akhir pada *dipping* yang ditemukan adalah rasa yang cenderung asam dan warna yang kuning gelap, dan memiliki tekstur yang cenderung kental. Pengurangan bahan baku buah mangga menjadikan jumlah semua bahan seimbang dan tidak dominan, sebelum melakukan pengolahan *dipping* terlebih dahulu peneliti melakukan fermentasi buah mangga golek selama 3 hari, untuk 150 gr buah mangga golek matang diperlukan 1,8 gr cuka putih dan 14,4 gr gula pasir untuk melakukan proses fermentasi. Setelah buah mangga golek difermentasi selama 3 hari, pada proses pengolahan *dipping* buah mangga golek ditumis menggunakan lemak atau minyak yang sedikit (*saute*). komposisi bahan pangan lainnya akan berpengaruh

kepada hasil akhir dari *dipping*, sehingga semua bahan pangan yang akan diolah menjadi *dipping* harus memiliki komposisi yang seimbang.

Pada percobaan kedua peneliti telah menemukan hasil akhir yang baik, dengan penambahan bahan pangan berupa pasta cabe, air, sirup jagung, dan garam pada *dipping*. Bahan pangan tersebut berfungsi sebagai penetralisir rasa yang asam dari hasil fermentasi pada mangga golek. Pada proses penelitian ini *sour cream* yang peneliti tetapkan diresep awal diganti dengan *cream cheese spread* dengan alasan ekonomis. Sebelum melakukan pengolahan *dipping* terlebih dahulu dilakukan fermentasi pada bahan pangan pembuatan *thai chillie sauce* dan buah mangga golek selama 3 hari, untuk 150 gr buah mangga golek matang diperlukan 1,8 gr cuka putih dan 14,4 gr gula pasir untuk melakukan proses fermentasi. Setelah buah mangga golek difermentasi selama 3 hari, pada proses pengolahan *dipping* buah mangga golek ditumis menggunakan lemak atau minyak yang sedikit (*saute*). Pada proses ini peneliti mencampurkan buah mangga dan bahan pangan lainnya ke dalam *food processor* hingga menyatu dan menghasilkan *dipping*.

Pada percobaan ketiga peneliti menggunakan buah mangga yang dengan tingkat kematangan setengah matang (mengkal) dan melakukan fermentasi selama 2 hari, pada proses ini hasil akhir dari *dipping* memiliki rasa asam yang sangat dominan dan memiliki sensasi pedas yang terlalu kuat. Sehingga peneliti akan melakukan uji coba yang keempat dengan mengurangi jumlah pasta cabe yang dimasukkan ke dalam *dipping*. Dengan demikian peneliti menyimpulkan bahwa kematangan buah mangga golek dan lama fermentasi sangat berpengaruh terhadap hasil akhir dari *dipping*. Pada penelitian ini *dipping* tidak memiliki kecocokan jika dihidangkan dengan hidangan berbasis daging, setelah peneliti mencoba dengan daging ikan salmon rasa asam yang dominan dari *dipping* menjadikan rasa manis dari ikan salmon tidak seimbang jika disantap bersama *dipping*.

Pada percobaan keempat peneliti menggunakan buah mangga golek dengan tingkat kematangan 3 hari setelah dipetik dan melakukan fermentasi selama 3 hari menggunakan cuka putih dan gula. Pada hasil akhir dari *dipping* peneliti telah

menemukan rasa yang cocok dan seimbang, peneliti menggunakan 3 jenis hidangan berbasis daging tetapi peneliti merasakan *dipping* lebih cocok disantap dengan hidangan daging sapi (*sirloin*). Sedangkan pada hidangan daging ayam (dada) rasa dari *dipping* lebih cenderung manis dan memiliki rasa asam yang tidak terlalu kuat. Pada hidangan daging ikan salmon peneliti menemukan rasa yang dominan lebih manis sehingga tidak cocok untuk dihidangkan dengan hidangan daging ikan salmon yang rasa dari daging ikan salmon cenderung manis dibandingkan dengan hidangan daging ayam (dada) dan hidangan daging sapi (*sirloin*).

Hasil akhir pada semua percobaan yang telah dilakukan oleh peneliti serta menilai *dipping* yang disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (*sirloin*), daging ayam (dada), dan daging ikan salmon. Peneliti lebih menyukai rasa *dipping* ketika disantap dengan daging ayam (dada), disebabkan karena oleh rasa dari daging ayam yang cenderung lebih tawar atau *plain* yang tidak mengganggu rasa khas dari *dipping* itu sendiri yang telah di proses menjadikan *dipping* memiliki rasa yang *balance* ketika di santap dengan daging ayam (dada). Hal ini tidak didapatkan ketika *dipping* disantap dengan daging sapi (*sirloin*) karena daging sapi memiliki rasa dan ciri khas tersendiri dan umumnya daging sapi (*sirloin*) disajikan bersama saus yang memiliki rasa yang lebih kompleks yang telah dirancang sebagai pelengkap dan digunakan untuk meningkatkan cita rasa daging sapi (*sirloin*) yang kaya, sedangkan pada daging ikan salmon rasa *dipping* tidak *balance* karena daging ikan salmon yang cenderung berasa manis saat di santap, daging ikan salmon juga memiliki lemak yang cukup banyak sehingga dapat mempengaruhi rasa dari *dipping*.

## 8. Penilaian Karakteristik *Dipping* Dengan Mangga oleh Informan

Tabel 7. data informan terbatas

### INFORMAN TERBATAS

**Rasa** Informan terbatas menyebutkan bahwa rasa dari *dipping* lebih cocok ketika disantap dengan hidangan berbasis daging ayam (dada) dan menyebut rasa yang dirasakan oleh mulut lebih seimbang dan *balance* karena daging ayam (dada) cenderung memiliki rasa yang tawar sehingga cocok untuk disantap bersama *dipping* yang mencakup rasa asam, manis, pedas, dan asin. Pada hidangan berbasis daging sapi (sirloin) informan terbatas menilai *dipping* kurang cocok untuk disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (sirloin) karena memiliki rasa yang cenderung asam dan rasa dari *brown sugar* menghasilkan rasa manis yang kurang cocok untuk disantap dengan hidangan berbasis daging sapi (sirloin). Pada hidangan berbasis daging ikan salmon informan terlatih kurang menyukai rasa *dipping* jika disantap dengan daging ikan salmon karena rasa dari *dipping* yang cenderung manis.

**Aroma** Informan terbatas menyebutkan bahwa aroma dari *dipping* tidak memiliki aroma mangga golek yang kuat tetapi memiliki aroma asam yang dominan sehingga menutupi aroma mangga golek. Salah satu informan terbatas juga menyebutkan bahwa jika di hirup dengan cukup lama, maka aroma buah mangga golek akan tercium tetapi tidak dominan.

**Warna** Informan terbatas menilai warna pada *dipping* memiliki warna kuning cerah dan cocok untuk dihidangkan bersama hidangan daging ayam (dada) dan hidangan daging sapi (sirloin), karena warna dari daging ayam yang putih pucat akan menambah daya tarik hidangan dengan kontras warna kuning cerah yang dimiliki *dipping*. Sementara pada hidangan daging sapi (*sirloin*) warna gelap yang dihasilkan dari proses pengolahan daging akan menghasilkan perpaduan warna yang kontras jika dihidangkan.

**Tekstur** Pada penilaian tekstur informan terbatas menyebutkan bahwa tekstur dari *dipping* masih terlalu kental dan memberikan saran agar tekstur dari *dipping* sedikit lebih cair. Informan menyebutkan bahwa tekstur dari *dipping* belum dapat dikategorikan sebagai *dipping* dan jika *dipping* memiliki tekstur yang sedikit lebih cair maka sudah dapat di kategorikan sebagai *dipping*.

Sumber: hasil olah data, 2024

Tabel 8. data informan terlatih

#### INFORMAN TERLATIH

**Rasa** Informan terlatih dominan menyebutkan bahwa rasa dari *dipping* lebih cocok disantap dengan hidangan daging ayam (dada) karena memiliki rasa yang seimbang atau *soft* ketika disantap dan tidak ada rasa yang lebih dominan atau lebih kuat. Pada saat *dipping* disantap dengan hidangan

daging berbasis daging sapi (sirloin) informan menyebutkan dipping dan daging sapi(sirloin) memiliki rasa tersendiri dan pada saat disantap menggunakan *dipping* rasa dari daging sapi( sirloin) dan *dipping* tidak menyatu atau seimbang dan memiliki rasa tersendiri, dan pada hidangan berbasis daging ikan salmon rasa dari *dipping* tidak cocok karena memiliki rasa yang cenderung manis sehingga kurang tepat untuk dihidangkan bersama daging ikan salmon.

**Aroma** Pada penilaian aroma informan terlatih menyebutkan bahwa aroma mangga golek pada *dipping* tidak ada dan cenderung beraroma asam yang disebabkan oleh fermentasi pada buah mangga golek.

**Warna** Ketika informan terlatih menilai *dipping* melalui warna informan terlatih menyebutkan bahwa warna dari *dipping* cenderung kuning gelap dan cocok untuk dihidangkan dengan hidangan berbasis daging (*sirloin*) dan ayam (dada). Karena memiliki kontras warna yang baik sehingga dapat mempresentasikan makanan dengan mewah. Sedangkan warna kuning yang cenderung gelap tidak cocok untuk di hidangkan dengan daging ikan salmon karena ikan salmon memiliki warna oranye yang cerah.

**Tekstur** Pada bagian tekstur informan terlatih cenderung mengatakan *dipping* terlalu kental dan memiliki tekstur seperti sambal pada umumnya yang dapat kita temui

disupermarket. Informan juga menyebutkan bahwa *dipping* akan lebih baik jika mengurangi tingkat kekentalan sehingga dapat melekat dengan sempurna pada hidangan berbasis daging.

Sumber: hasil olah data, 2024

## E. Pembahasan

Setelah melakukan uji eksperimental sebanyak 4 kali pada penelitian ini, resep ideal yang peneliti ambil sebagai resep yang baik yaitu resep pada percobaan IV (lihat pada tabel 9) dengan catatan memilih tingkat kematangan buah mangga golek yang baik dan berkualitas. Sebelum peneliti mengolah *dipping* telah dilakukan proses fermentasi terhadap buah mangga dengan menggunakan cuka putih dan gula pasir lalu didiamkan didalam lemari pendingin selama 3 hari. Setelah melakukan fermentasi pada buah mangga peneliti juga melakukan fermentasi selama 3 hari terhadap bahan baku dalam pembuatan *thai chili sauce* menggunakan cuka putih dan gula pasir sehingga peneliti mendapatkan rasa yang peneliti inginkan. setelah melakukan proses fermentasi peneliti melakukan proses pengolahan dengan menggunakan teknik *saute* pada buah mangga golek guna mendapatkan karamel yang ada pada buah mangga dan memberikan aroma khas sehingga *dipping* tidak memiliki rasa yang mendominasi. Peneliti menilai bahwa dengan menggunakan resep percobaan ke IV rasa dari *dipping* tidak ada yang dominan sehingga menciptakan rasa yang seimbang ketika dipadukan dengan hidangan berebasis daging ayam dan daging sapi.

Pada sesi wawancara bersama informan, informan terbatas cenderung lebih menyukai jika *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging ayam. Menurut informan terbatas *dipping* saat disantap dengan hidangan daging ayam memiliki rasa yang seimbang dan tidak ada yang mendominasi dari rasa asam, manis, pedas, dan asin dan informan terbatas menyebutkan bahwa *seasoning* yang peneliti pakai pada saat melakukan marinasi ayam sangat baik dengan memadukan garam dan lada hitam sehingga memiliki rasa yang eksklusif pada saat di santap bersama *dipping*. Saat informan menyantap daging sapi (*sirloin*) dengan *dipping* informan terbatas menyebutkan bahwa kandungan *brown sugar* yang ada pada *dipping* merusak rasa dari daging itu sendiri, maka dari itu peneliti menyimpulkan hasil pembicaraan pada saat daging sapi (*sirloin*) disantap dengan *dipping* memiliki rasa yang terpisah sehingga menciptakan rasa tersendiri pada daging sapi dan *dipping*. Informan terbatas

juga menyebutkan bahwa jika *dipping* disantap dengan hidangan berbasis daging ikan salmon tidak terdapat kecocokan antara rasa dari *dipping* dengan rasa daging ikan salmon yang cenderung berlemak dan manis.

Pada sesi wawancara bersama informan terlatih, informan terlatih cenderung lebih menyukai jika *dipping* disantap dengan daging ayam dan informan menyebutkan bahwa jika disantap dengan daging sapi (*sirloin*) rasa dari *dipping* cenderung tertutupi dengan rasa daging yang telah di olah hal ini menyebabkan adanya perbedaan rasa yang memisahkan antara rasa *dipping* dengan rasa hidangan. Ketika disantap dengan hidangan berbasis daging ikan salmon informan menyebutkan bahwa tidak ada kecocokan jika *dipping* disantap dengan hidangan daging ikan salmon karena ikan salmon memiliki rasa yang cenderung manis dan merusak rasa khas dari *dipping* itu sendiri.