

BAB IV

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

A. Gambaran Umum Lokasi Penelitian

1. Lokasi Penelitian dan Pengambilan Bahan



Gambar 3 Tiram
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Kabupaten Barru, berada di Provinsi Sulawesi Selatan dan terdiri dari tujuh kecamatan yakni: Kec. Tanete Riaja, Kec. Tanete Rilau, Kec. Barru (ibukota kabupaten), Kec. Soppeng Riaja, Kec. Mallusetasi, Kec. Pujananting, dan Kec. Balusu. Selain itu, di kabupaten ini terdapat 15 kelurahan dan juga 40 desa. Menurut letak geografis, Kabupaten Barru terletak pada 4°5'00" - 4°47'35" Lintang Selatan dan 119°35'00" - 119°49'16" Bujur Timur dengan luas wilayah 1.174,72 km². Berada ±100 km disebelah utara Kota Makassar dan 50 km arah selatan Kota Parepare. Adapun Kabupaten Barru berbatasan dengan wilayah-wilayah berikut:

- Utara: Kota Parepare & Kabupaten Sidrap
- Timur: Kabupaten Soppeng & Kabupaten Bone
- Selatan: Kabupaten Pangkajene & Kepulauan
- Barat: Selat Makassar

Kabupaten Barru terletak di pesisir barat Provinsi Sulawesi Selatan dengan garis pantai yang membentang sepanjang 78 km. Hal ini

menjadikannya bagian dari jalur Trans Sulawesi serta jalur lintas wisata yang menghubungkan Kota Makassar dan Kabupaten Tana Toraja. Selain itu, Kabupaten Barru juga termasuk dalam Kawasan Pengembangan Ekonomi Terpadu (KAPET) Parepare.

Berdasarkan Sensus Penduduk tahun 2009, Kabupaten Barru memiliki populasi sebanyak 162.985 jiwa dengan kepadatan rata-rata 138,74 jiwa per km². Kabupaten ini memiliki kekayaan sumber daya alam yang melimpah, mencakup berbagai sektor seperti industri, pertanian, perkebunan, peternakan, kehutanan, kerajinan, dan pariwisata.

Dari berbagai sektor tersebut, yang paling menonjol adalah sektor kelautan dan perikanan. Oleh karena itu, topik penelitian mengenai kelautan dipilih untuk penelitian ini, menjadikan Kabupaten Barru sebagai lokasi yang ideal untuk pelaksanaan penelitian ini. Dengan potensi besar dalam sektor kelautan dan perikanan, Kabupaten Barru menawarkan berbagai peluang untuk pengembangan ekonomi dan penelitian yang mendalam, menjadikannya daerah yang penting di Sulawesi Selatan.



Gambar 4 Kecamatan Tanete Rilau
(Sumber petatematikindo 2013)

Kecamatan Tanete Rilau merupakan salah satu kecamatan di Kabupaten Barru, dengan luas wilayah sebesar 79,17 km². Salah satu wilayah di kecamatan ini adalah Desa Lajari, yang terletak di pesisir dan dikenal sebagai penghasil utama tiram di Kabupaten Barru. Tiram dari Desa Lajari menjadi

salah satu sumber pendapatan utama bagi masyarakat setempat. Mereka mengumpulkan tiram menggunakan peralatan sederhana dan metode tradisional. Proses pengambilan tiram dilakukan secara manual, di mana para pengumpul harus berendam di muara sungai dari pagi hingga sore hari. Berdasarkan observasi peneliti, tiram di wilayah ini tidak dibudidayakan oleh masyarakat setempat. Tiram berkembang secara alami di muara sungai tanpa adanya perlakuan khusus. Kondisi lingkungan yang mendukung pertumbuhan tiram membuat mereka tumbuh subur tanpa campur tangan manusia. Meskipun demikian, potensi ini belum dimanfaatkan secara optimal karena metode pengumpulan yang masih tradisional dan kurangnya pengetahuan tentang teknik budidaya tiram yang lebih modern dan efisien.

Desa Lajari memiliki potensi besar untuk pengembangan ekonomi lokal melalui sektor perikanan, khususnya tiram. Jika diberi pelatihan dan bantuan teknologi, masyarakat setempat dapat meningkatkan produksi tiram secara signifikan. Pengembangan teknik budidaya tiram yang lebih canggih dan efisien dapat meningkatkan hasil panen dan kualitas tiram, sehingga dapat memberikan keuntungan ekonomi yang lebih besar bagi penduduk.

Selain itu, promosi tiram Lajari sebagai produk unggulan dapat menarik minat pasar yang lebih luas, baik domestik maupun internasional. Pengembangan infrastruktur pendukung seperti fasilitas pengolahan dan distribusi juga penting untuk memastikan tiram yang dihasilkan dapat dipasarkan dengan baik. Dengan demikian, Desa Lajari tidak hanya akan dikenal sebagai penghasil tiram, tetapi juga sebagai pusat inovasi dan pengembangan perikanan di Kabupaten Barru. Pemanfaatan potensi tiram yang maksimal di Desa Lajari juga dapat berkontribusi pada pengembangan sektor pariwisata di Kabupaten Barru. Wisatawan dapat diajak untuk melihat langsung proses pengambilan tiram, belajar tentang ekosistem muara sungai, dan mencicipi tiram segar yang diolah dengan berbagai cara. Wisata kuliner berbasis tiram dapat menjadi daya tarik tambahan yang memperkaya pengalaman wisatawan yang berkunjung ke daerah ini.

Secara keseluruhan, potensi tiram di Desa Lajari, Kecamatan Tanete Rilau, adalah aset berharga yang dapat dikembangkan untuk meningkatkan kesejahteraan masyarakat setempat. Melalui inovasi, pelatihan, dan promosi yang tepat, tiram Lajari dapat menjadi produk unggulan yang tidak hanya dikenal di Kabupaten Barru, tetapi juga di seluruh Indonesia dan bahkan dunia.

B. Penyajian Data

Prosedur pelaksanaan eksperimen merupakan langkah langkah yang telah ditentukan dalam melaksanakan percobaan pembuatan amplang berbahan dasar tiram. Adapun pelaksanaan eksperimen meliputi persiapan, eksperimen dan proses eksperimen.

1. Persiapan eksperimen

Merupakan langkah awal yang dilakukan untuk memulai eksperimen dengan tujuan untuk memulai eksperimen dengan tujuan untuk memperlancar dan mempermudah dalam pelaksanaan eksperimen yaitu mempersiapkan bahan, menimbang bahan dan mempersiapkan alat.

a. Mempersiapkan bahan

Tujuan dari mempersiapkan bahan yaitu pada saat eksperimen pembuatan amplang berbahan dasar tiram yang dibutuhkan sudah tersedia. Bahan yang di persiapkan dalam eksperimen pembuatan amplang yaitu; tiram, tepung tapioka, bawang putih, telur, garam, gula pasir, soda kue, penyedap rasa, dan minyak goreng.






b. Penimbangan bahan

Bahan yang ditimbang secara tepat agar menghasilkan hasil yang maksimal dikarenakan proses penimbangan bahan mempengaruhi hasil akhir dari produk amplang.

c. Persiapan alat

Persiapan alat ini bertujuan untuk mempermudah proses eksperimen pembuatan amplang berbahan dasar tiram. Peralatan yang penting diperlukan dalam pembuatan amplang harus dalam keadaan bersih, berfungsi dan layak. Adapun peralatan yang perlu di persipkan yaitu:

Tabel 4. Daftar Alat-Alat yang Digunakan

No	Alat	Gambar	Kegunaan
1.	Kompor		Untuk merebus tiram dan menggoreng amplang.
2.	Timbangan		Untuk menimbang bahan.
3.	Blender		Untuk menghaluskan tiram/
4.	Talenan		Sebagai alat untuk menchop bawang putih.
5	Bowl		Sebagai wadah menyimpan bahan

6.	Rolling pin		Untuk membentuk adonan.
7.	Wajan		Untuk menggoreng amplang.
8.	Pisau		Untuk menghaluskan bawang putih.
9.	Stock pot		Untuk merebus tiram
10.	Hand mixer		Sebagai alat untuk mencampur bahan.

Sumber: Hasil Olah Data 2024

2. Proses Ekperimen dan Dokumentasi

Tiram merupakan salah satu komoditas laut yang penting di wilayah Lajari, dengan metode pembakaran sebagai teknik pengolahan tradisional yang telah diwariskan secara turun-temurun. Pembakaran tiram di Lajari tidak hanya menjadi bagian dari identitas kuliner daerah, tetapi juga memberikan cita rasa khas yang berbeda dengan tiram dari daerah lain. Proses pembakaran ini melibatkan pembakaran cangkang tiram secara langsung, yang kemudian menghasilkan daging tiram dengan tekstur lembut. Namun, proses ini juga menimbulkan tantangan signifikan, terutama dalam hal membuka cangkang tiram. Cangkang yang terbakar membutuhkan perlakuan tambahan, seperti pemukulan, agar dapat dibuka, yang tidak jarang menimbulkan kerusakan pada daging tiram.

penelitian ini berfokus pada metode alternatif perebusan sebagai cara untuk mengolah tiram. Metode perebusan dipilih berdasarkan potensi kemudahannya dalam membuka cangkang tiram tanpa perlu menggunakan tenaga tambahan. Penelitian ini menemukan bahwa perebusan memungkinkan cangkang tiram terbuka dengan sendirinya selama proses pemasakan, sehingga meminimalkan risiko kerusakan pada daging tiram. Selain itu, perebusan juga mempertahankan kelembutan daging tiram, serupa dengan hasil yang diperoleh dari metode pembakaran.

Namun, metode perebusan juga memiliki kekurangan yang perlu diperhatikan. Salah satunya adalah peningkatan kadar air dalam daging tiram yang direbus, yang dapat mempengaruhi kualitas tekstur dan rasa tiram. Meskipun demikian, metode perebusan menawarkan keunggulan dalam hal efisiensi dan kemudahan proses, menjadikannya sebagai alternatif yang menarik bagi metode pembakaran tradisional. Penelitian ini memberikan wawasan penting mengenai perbandingan antara metode pembakaran dan perebusan dalam pengolahan tiram di Lajari.



Gambar 5 Proses Pembakaran Tiram
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

Proses eksperimen dalam pembuatan amplang berbahan dasar tiram melibatkan beberapa tahapan yang dilakukan dengan teliti untuk menghasilkan amplang berkualitas. Pertama, tiram direbus hingga cangkangnya terbuka dengan sendirinya. Perebusan ini penting untuk melunakkan cangkang dan memastikan daging tiram matang serta mudah dipisahkan. Setelah itu, daging tiram dipisahkan dari cangkangnya dengan hati-hati untuk menghindari kerusakan. Selanjutnya, daging tiram dihaluskan hingga mencapai konsistensi yang diinginkan. Pada tahap berikutnya, telur dikocok menggunakan mixer sampai mengembang. Pengocokan telur ini bertujuan untuk memberikan tekstur yang lebih ringan pada adonan amplang. Kemudian, bahan-bahan lainnya dicampurkan dengan daging tiram dan telur yang telah dikocok. Adonan diuleni hingga tercampur merata dan memiliki tekstur yang sesuai untuk dibentuk. Setelah itu, adonan dibentuk menyerupai amplang pada umumnya. Proses pembentukan ini penting untuk memastikan amplang memiliki ukuran dan bentuk yang seragam. Terakhir, amplang yang telah dibentuk digoreng hingga matang dan berwarna keemasan. Penggorengan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan amplang matang merata dan memiliki tekstur yang renyah.

a. Pengambilan bahan

Peneliti secara langsung mengumpulkan bahan-bahan yang diperlukan dari lokasi penelitian di Kabupaten Barru. Tiram yang digunakan

dalam penelitian ini diperoleh langsung dari penjual tiram lokal di wilayah tersebut. Proses pengambilan bahan dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa tiram yang didapatkan adalah segar dan berkualitas tinggi, sesuai dengan kebutuhan penelitian.



Gambar 6 Pengambilan Bahan
(Sumber: Hasil Olah Data, 2024)

b. Perebusan tiram

Dalam penelitian ini, 1 kg tiram direbus selama 30 menit. Proses perebusan ini penting untuk memudahkan pemisahan daging tiram dari cangkangnya. Perebusan selama 30 menit bertujuan melunakkan cangkang dan mematangkan daging tiram, serta membunuh bakteri dan mikroorganisme yang mungkin ada. Metode ini sederhana dan umum digunakan untuk membuka cangkang tiram. Perebusan membantu mempermudah dan membuat proses pemisahan daging dari cangkang lebih efisien, serta mengurangi risiko cedera dari cangkang yang keras.



Gambar 7 Dokumentasi Perebusan Tiram
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

c. Pemisahan daging tiram

Setelah proses perebusan selesai, langkah selanjutnya adalah memisahkan daging tiram dari cangkangnya. Perebusan telah melunakkan cangkang, sehingga memudahkan pemisahan daging tiram tanpa merusaknya. Pemisahan ini penting karena cangkang tiram tidak digunakan dalam pembuatan amplang. Proses ini dilakukan dengan hati-hati untuk memastikan bahwa daging tiram tetap utuh dan tidak terkontaminasi oleh serpihan cangkang. Pemilihan waktu yang tepat dalam pemisahan daging tiram sangat penting karena daging tiram yang telah direbus harus segera diolah untuk menghindari kerusakan atau pembusukan. Oleh karena itu, proses pemisahan ini harus dilakukan segera setelah perebusan selesai. Hasil dari pemisahan ini adalah daging tiram yang bersih dan siap untuk tahap pengolahan selanjutnya.



Gambar 8 Dokumentasi Pemisahan Daging Tiram dengan Cangkangnya
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

d. Penghalusan daging tiram

Setelah proses pemisahan daging tiram dari cangkangnya, langkah berikutnya adalah menghaluskan daging tiram untuk memastikan konsistensi yang tepat dalam adonan amplang. Daging tiram yang telah dipisahkan dimasukkan ke dalam food processor atau blender, kemudian diolah hingga mencapai tekstur yang halus dan seragam. Proses penghalusan ini penting untuk memastikan bahwa daging tiram dapat tercampur dengan baik ke dalam adonan, memberikan rasa dan tekstur yang merata pada amplang. Penghalusan daging tiram harus dilakukan

secara menyeluruh untuk menghindari adanya potongan besar yang dapat mempengaruhi kualitas akhir produk. Setelah daging tiram mencapai kekonsistenan yang diinginkan, hasil penghalusan tersebut siap untuk dicampurkan dengan bahan-bahan lain dalam adonan amplang. Tahap ini memastikan bahwa rasa tiram tercampur secara merata dalam setiap bagian amplang.



Gambar 9 Dokumentasi Daging Tiram yang Telah Dihaluskan
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

e. Pengocokan telur

Proses ini memerlukan waktu antara 3 hingga 5 menit untuk mengolah telur dan baking soda hingga mencapai kekonsistenan yang tepat. Langkah pertama adalah mencampurkan telur dengan baking soda secara merata. Campuran ini kemudian dikocok menggunakan mixer pada kecepatan tinggi hingga mencapai kekakuan yang diinginkan. Setelah campuran telur dan baking soda mencapai konsistensi kaku, gula pasir ditambahkan secara bertahap ke dalam adonan. Proses ini dilanjutkan dengan mengocok kembali adonan menggunakan mixer sampai gula pasir sepenuhnya larut. Penting untuk memastikan bahwa gula pasir larut sepenuhnya agar adonan memiliki rasa yang merata dan tekstur yang optimal dalam pembuatan amplang.



Gambar 10 Dokemantasi Mixer Telur
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

f. Pencampuran bahan

Daging tiram yang telah dipisahkan dari cangkangnya dicampurkan dengan telur yang telah dikocok hingga kaku, bawang putih yang telah dihaluskan, dan penyedap rasa sesuai selera. Semua bahan ini dicampur secara menyeluruh menggunakan mixer. Setelah bahan-bahan tercampur rata, tepung tapioka ditambahkan ke dalam adonan, dan pencampuran dilanjutkan hingga merata. Adonan kemudian diuleni untuk memastikan tekstur yang konsisten dan pencampuran bahan yang merata. Setelah proses pengulenan, adonan dibiarkan selama 15 menit untuk memungkinkan penyerapan kelembapan dan bumbu secara merata serta memperbaiki konsistensi adonan sebelum tahap pembentukan dan penggorengan amplang.



Gambar 11 Dokumentasi Adonan
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

g. Membentuk adonan

Setelah didiamkan selama 15 menit, adonan amplang dipipihkan menggunakan *rolling pin* hingga mencapai ketebalan yang seragam. Proses ini penting untuk memastikan konsistensi tekstur amplang. Selanjutnya, adonan pipih dipotong sesuai bentuk amplang yang diinginkan dengan alat pemotong yang tepat. Memastikan ukuran dan bentuk potongan yang seragam sangat penting untuk mendapatkan amplang dengan penampilan dan kualitas yang konsisten.



Gambar 12 Dokumentasi Membentuk Adonan
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

h. Penggorengan

Setelah adonan dipipihkan dan dibentuk sesuai dengan bentuk amplang pada umumnya, langkah berikutnya adalah penggorengan. Adonan amplang kemudian digoreng dalam minyak yang telah dipanaskan. Penggorengan dilakukan dengan api kecil untuk memastikan bahwa amplang matang secara merata. Proses penggorengan ini memakan waktu dengan lama 15 hingga 30 menit, tergantung pada aspek ketebalan dan ukuran amplang. Selama proses penggorengan, penting untuk memantau warna amplang secara berkala. Amplang dianggap matang dan siap diangkat dari minyak ketika warnanya mulai berubah menjadi kecoklatan atau golden brown. Warna ini menandakan bahwa amplang telah mencapai tingkat kematangan yang ideal dengan tekstur yang renyah. Penggunaan api kecil dan pemantauan warna yang cermat membantu mencegah amplang menjadi terlalu gelap atau gosong.



Gambar 13 Dokumentasi Setelah Penggorengan
(Sumber: Hasil Olah Data 2024)

3. Hasil Eksperimen

a. Uji coba pertama

Tabel 5. Resep Bahan Penelitian Formula 1

No	Bahan baku	Quantity
1.	Tiram	100 gr
2.	Tepung tapioka	400 gr
3.	Telur	1 pcs
4.	Bawang putih	10 gr
5.	Gula	13 gr
6.	Baking soda	2 gr
7.	Penyedap rasa	5 gr
8.	Minyak goreng	1 liter

Sumber : Hasil Olah Data 2024

Pada uji coba pertama peneliti menggunakan rasio perbandingan 1:4 untuk daging tiram dan tepung tapioka, dimana daging tiram yang digunakan sebanyak 100 gr sedangkan tepung tapioka sebanyak 400 gr. Kemudian untuk tambahan lain seperti telur 1 pcs, bawang putih 10 gr, gula 13 gr, baking soda 2 gr, penyedap rasa 5 gr, dan minyak goreng 1 liter. Pada uji coba pertama dengan resep formula 1 (lihat tabel 2) dan hasil observasi formula 1 dapat pada tabel 3.

Tabel 6. Hasil Observasi Formula 1

No	Aspek yang diamati	Keterangan
1.	Kualitas Rasa	Rasa yang di hasilkan pada amplang yaitu kurang nyata rasa pada tiram.
2.	Kualitas Aroma	Aroma tiram pada amplang masih kurang nyata, bawang putih yang sangat nyata.
3.	Kualitas Tekstur	Amplang yang dihasilkan tidak mengembang dan sangat keras.
4.	Kualitas Warna	Warna yang di hasilkan putih keabua-abuan.

Sumber: Hasil Olah Data 2024

Pada uji coba pertama, hasil amplang menunjukkan beberapa kekurangan signifikan. Tekstur amplang yang dihasilkan sangat keras dan tidak mengembang dengan baik. Rasa tiram dalam amplang tidak terasa nyata, dan dominasi rasa tepung tapioka menjadi terlalu menonjol. Selain itu, aroma tiram yang diharapkan tidak terasa sama sekali, sementara aroma bawang putih malah menjadi sangat dominan. Warna amplang yang dihasilkan cenderung putih kekuningan, yang tidak sesuai dengan warna amplang pada umumnya. Dilihat dari hasil tersebut, eksperimen akan dilakukan kembali dengan memperbaiki resep formula 1 untuk mendapatkan amplang yang sesuai. Pertama, perlu dilakukan penyesuaian untuk mencapai tekstur amplang yang lebih renyah dan mengembang dengan baik.

Penyesuaian juga diperlukan untuk memperbaiki aroma amplang, dengan memastikan bahwa aroma tiram dapat terasa lebih dominan daripada aroma bawang putih. Terakhir, perbaikan pada proporsi bahan atau metode pengolahan mungkin diperlukan untuk mencapai warna amplang yang lebih sesuai dengan standar yang diharapkan. Eksperimen lanjutan akan fokus pada penyesuaian faktor-faktor ini untuk menghasilkan amplang dengan rasa, tekstur, aroma, dan warna yang lebih memuaskan dan sesuai dengan harapan.

b. Uji coba kedua

Tabel 7. Resep Bahan Penelitian Formula 2

No	Bahan baku	Quantity
1.	Tiram	100 gr
2.	Tepung tapioka	350 gr
3.	Telur	1 pcs
4.	Bawang putih	5 gr
5.	Gula	15 gr
6.	Baking soda	5 gr
7.	Penyedap rasa	5 gr
8.	Minyak goreng	1 liter

Sumber: Hasil Olah Data 2024

Pada uji coba kedua peneliti mengurangi penggunaan tepung tapioka dari 400gr menjadi 370 gr dan penambahan baking soda menjadi 5 gr, pengurangan bawang putih dari 10gr menjadi 5gr karena aroma dari bawang putih sangat kuat dan menambahkan gula sebanyak 2 gr menjadi 15 gr. Percobaan kedua ini menggunakan metode yang berbeda dari pada percobaan pertama. Karakteristik amplang pada percobaan kedua dapat dilihat dari tabel 5

Tabel 8. Hasil Observasi Formula 2

No	Aspek yang diamati	Keterangan
1.	Kualitas Rasa	Rasa yang di hasilkan pada amplang sudah menyerupai amplang pada umumnya.
2.	Kualitas Aroma	Aroma tiram pada amplang masih kurang nyata.
3.	Kualitas Tekstur	Amplang yang dihasilkan mengembang dan sangat keras.
4.	Kualitas Warna	Warna yang di hasilkan putih keabua-abuan.

Sumber: Hasil Olah Data 2024.

Pada uji coba kedua, hasil amplang menunjukkan kemajuan signifikan dibandingkan dengan uji coba pertama. Rasa amplang sudah mendekati citarasa amplang pada umumnya, yang menandakan bahwa formulasi bahan telah mengalami perbaikan. Meskipun amplang mengembang dengan baik, teksturnya masih sangat keras dan tidak sesuai dengan karakteristik amplang pada umumnya. Tekstur yang terlalu keras mengurangi kualitas keseluruhan produk, membuatnya kurang memenuhi standar amplang yang renyah. Aroma amplang pada uji coba kedua menunjukkan peningkatan, tetapi masih belum mencapai tingkat yang diharapkan. Aroma tiram yang dominan belum sangat nyata, sehingga perlu penyesuaian lebih lanjut untuk mendapatkan aroma yang optimal. Warna amplang yang dihasilkan pada uji coba ini adalah putih, yang sangat mirip dengan warna amplang pada umumnya dan menunjukkan bahwa aspek warna diperbaiki dengan baik. Meskipun ada perbaikan dalam rasa dan warna, tekstur dan aroma amplang masih memerlukan perbaikan lebih lanjut. Oleh karena itu, perubahan formula resep dan metode pengolahan harus dilakukan untuk mengatasi masalah tekstur yang terlalu keras dan meningkatkan kekuatan aroma tiram. Penyesuaian pada proporsi bahan, teknik pencampuran, atau metode pengolahan mungkin diperlukan untuk menghasilkan amplang dengan tekstur yang lebih sesuai dan aroma yang lebih sesuai. Eksperimen selanjutnya akan berfokus pada penyesuaian ini untuk mencapai produk amplang yang baik.

c. Uji coba ketiga

Tabel 9. Resep Bahan Penelitian Formula 2

No	Bahan baku	Quantity
1.	Tiram	100 gr
2.	Tepung tapioka	300 gr
3.	Telur	1 pcs
4.	Bawang putih	5 gr
5.	Gula	15 gr
6.	Baking soda	5 gr
7.	Penyedap rasa	5 gr
8.	Minyak goreng	1 liter

Sumber: Hasil Olah Data 2024

7 Pada uji coba ketiga, peneliti melakukan modifikasi formula dengan mengurangi jumlah tepung tapioka dari 370 gram menjadi 300 gram. Perubahan ini dimaksudkan untuk mengamati pengaruh pengurangan tepung tapioka terhadap karakteristik amplang yang dihasilkan. Karakteristik amplang yang dihasilkan pada uji coba ketiga ini dapat dilihat secara rinci pada Tabel 7.

Dalam uji coba ini, aspek-aspek yang diamati meliputi tekstur, warna, rasa, dan aroma amplang. Peneliti mencatat bahwa pengurangan tepung tapioka memberikan dampak signifikan terhadap tekstur amplang. Dengan jumlah tepung yang lebih sedikit, amplang menjadi lebih ringan dan renyah dibandingkan dengan uji coba sebelumnya. Hal ini menunjukkan bahwa tepung tapioka berperan penting dalam memberikan tekstur yang padat dan kenyal pada amplang.

Tabel 10. Hasil Observasi Formula 3

No	Aspek yang diamati	Keterangan
1.	Kualitas Rasa	Rasa yang di hasilkan pada amplang sudah menyerupai amplang pada umumnya.
2.	Kualitas Aroma	Aroma tiram pada amplang cukup nyata.
3.	Kualitas Tekstur	Amplang yang dihasilkan mengembang dan lumayan keras.
4.	Kualitas Warna	Warna yang di hasilkan coklat

Sumber: Hasil Olah Data 2024

Pada uji coba ketiga, amplang yang dihasilkan menunjukkan beberapa perbaikan signifikan dibandingkan dengan uji coba sebelumnya. Amplang tersebut memiliki warna coklat yang berbeda dari warna amplang tradisional yang biasanya putih. Meskipun warna ini tidak sepenuhnya sesuai dengan standar amplang pada umumnya, perubahannya menunjukkan adanya variasi amplang yang baru. Tekstur amplang pada uji coba ketiga menunjukkan pengembangan yang baik. Amplang mengembang dan cukup renyah, meskipun teksturnya masih tidak sepenuhnya sesuai dengan amplang yang pada umumnya. Tekstur yang mengembang ini menunjukkan bahwa perbaikan pada formula dan metode pengolahan telah memberikan hasil yang baik pada karakteristik amplang. Rasa amplang pada uji coba ketiga sudah memenuhi harapan dan sesuai dengan citarasa amplang pada umumnya. Ini menandakan bahwa proporsi bahan dan teknik pencampuran telah berhasil menghasilkan rasa yang autentik dan memuaskan. Aroma amplang juga mengalami perbaikan yang signifikan, dengan aroma tiram yang cukup nyata, menandakan bahwa penyesuaian pada formula telah meningkatkan aroma tiram pada amplang yang diinginkan. Secara keseluruhan, meskipun uji coba ketiga menunjukkan kemajuan yang berarti dalam hal rasa dan aroma, terdapat perbedaan pada warna dan tekstur amplang dibandingkan dengan standar

amplang tradisional. Maka demikian kita telah mendapat karakteristik hasil akhir dari amplang tiram dari uji coba ketiga atau terakhir dan dapat disimpulkan bahwa tiram tidak dapat mensubstitusikan ikan dari bahan utama pembuatan amplang karena terdapat perbedaan tekstur daging ikan dan tiram.

C. Analisis Data

Setelah melakukan tiga kali uji coba, didapatkan hasil karakteristik amplang sebagai berikut.

1. Indikator Warna

Penelitian ini merujuk pada SNI 7762:2013, dari lembar penilaian sensori amplang ikan terdapat 5 aspek penilaian terhadap warna yaitu berjamur, warna kusam atau kotor, warna kusam atau kurang bersih, warna kirang cerah merata, dan warna cerah merata spesifik produk ikan atau bersih. Dari 5 aspek tersebut hasil observasi yang di dapatkan peneliti dari amplang tiram menghasilkan warna kusam atau kurang bersih di karenakan warna tiram yang asli berwarna abu abu atau butek. Pengaruh variasi jumlah tepung tapioka dan metode pencampuran telur dalam adonan amplang terhadap warna dan tekstur. Hasil penelitian menunjukkan variasi warna yang signifikan: putih kecoklatan pada percobaan pertama, putih keabu-abuan pada percobaan kedua, dan coklat pada percobaan ketiga, yang terkait dengan perbedaan jumlah tepung tapioka dan teknik pencampuran telur. Pada percobaan kedua, pengurangan tepung tapioka menghasilkan warna amplang yang mendekati warna asli meskipun teksturnya berbeda, sedangkan percobaan ketiga menunjukkan warna yang tidak identik tetapi rasa dan aroma masih menyerupai amplang tradisional. Penelitian ini membuka peluang untuk pengembangan resep amplang dengan karakteristik warna dan tekstur yang diinginkan. Amplang, camilan khas Kalimantan Selatan, dikenal dengan teksturnya yang renyah dan rasa gurih. Pembuatan amplang melibatkan pencampuran tepung tapioka, telur, bumbu, dan air untuk menghasilkan adonan yang digoreng. Variasi jumlah tepung tapioka dan metode pencampuran telur memengaruhi warna dan tekstur amplang.

Penelitian ini bertujuan untuk meneliti pengaruh variasi tersebut terhadap warna dan tekstur amplang. Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan tiga percobaan, masing-masing menggunakan formula adonan yang berbeda dalam variasi jumlah tepung tapioka dan metode pencampuran telur. Adonan digoreng dengan kondisi yang sama, dan perubahan warna serta tekstur dinilai secara organoleptik.

Percobaan pertama menghasilkan amplang berwarna putih kecoklatan, diduga karena penggunaan tepung tapioka yang banyak, membuat adonan lebih kental dan sulit tercampur sempurna dengan telur. Percobaan kedua dengan pengurangan tepung tapioka menghasilkan warna putih keabu-abuan dan tekstur lebih renyah. Pengurangan tepung tapioka memungkinkan adonan tercampur lebih baik dengan telur, menghasilkan warna lebih terang. Percobaan ketiga menghasilkan warna coklat, kemungkinan karena penggunaan telur lebih sedikit, meskipun warnanya berbeda, rasa dan aroma tetap menyerupai amplang. Penelitian ini menunjukkan bahwa variasi jumlah tepung tapioka dan metode pencampuran telur memiliki pengaruh signifikan terhadap warna dan tekstur amplang. Pengurangan tepung tapioka dan pencampuran telur yang lebih baik menghasilkan amplang dengan warna lebih terang dan tekstur lebih renyah. Temuan ini dapat membantu dalam pengembangan resep amplang dengan karakteristik warna dan tekstur yang diinginkan. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menganalisis faktor lain yang memengaruhi warna dan tekstur amplang, seperti jenis tepung tapioka, jenis telur, dan lama pencampuran. Uji organoleptik lebih komprehensif diperlukan untuk menilai rasa, aroma, dan te resep amplang baru dapat dikembangkan berdasarkan hasil penelitian ini.

2. Indikator Rasa

Penelitian ini mengeksplorasi pengaruh jumlah tepung tapioka dan perbandingan tiram terhadap rasa amplang. Hasil penelitian menunjukkan perbedaan rasa yang signifikan antara formula 1, 2, dan 3. Formula 1 dengan tepung tapioka terbanyak menghasilkan rasa yang berbeda dari amplang pada umumnya, sementara formula 3 dengan tepung tapioka paling sedikit

menghasilkan rasa yang sangat mirip dengan amplang tradisional. Hal ini menunjukkan bahwa tepung tapioka memiliki pengaruh besar terhadap rasa amplang, sedangkan jumlah tiram tidak menunjukkan pengaruh signifikan.

Rasa amplang berasal dari perpaduan bahan-bahan seperti daging tiram, tepung tapioka, bawang putih, gula pasir, dan penyedap rasa, namun proporsi bahan-bahan ini dapat memengaruhi rasa akhir. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh jumlah tepung tapioka dan perbandingan tiram terhadap rasa amplang. Pada penilaian sensori yang terlampir pada SNI 7762:2013 amplang ikan terdapat lima aspek penilaian yaitu, getir, hambar, spesifik ikan tidak ada, kurang kuat spesifik ikan, dan kuat spesifik ikan, hasil observasi dari rasa amplang tiram menunjukkan bahwa kuat spesifik tiram.

Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan tiga formula adonan, masing-masing memiliki proporsi tepung tapioka dan tiram yang berbeda. Adonan kemudian digoreng dan diamati rasa amplang yang dihasilkan. Perbedaan rasa dari formula 1, 2, dan 3 sangat nyata. Formula 1, dengan tepung tapioka terbanyak, menghasilkan rasa yang berbeda karena tepung tapioka yang berlebihan mendominasi rasa. Formula 3, dengan tepung tapioka paling sedikit, menghasilkan rasa yang sangat mirip amplang karena pengurangan tepung tapioka memungkinkan rasa bahan lain lebih terasa. Perbedaan ini menunjukkan bahwa tepung tapioka memiliki pengaruh besar terhadap rasa amplang, sementara jumlah tiram tidak signifikan karena rasa gurih tiram tertutupi oleh tepung tapioka pada formula 1 dan 2. Penelitian ini menunjukkan bahwa tepung tapioka memiliki pengaruh besar terhadap rasa amplang, sedangkan jumlah tiram tidak signifikan. Penggunaan tepung tapioka yang berlebihan dapat menghasilkan rasa yang berbeda dari amplang pada umumnya, sedangkan pengurangan tepung tapioka memungkinkan rasa bahan lain lebih terasa dan menghasilkan rasa amplang yang lebih otentik. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menganalisis faktor lain yang memengaruhi rasa amplang, seperti jenis tepung tapioka, jenis tiram, dan lama penggorengan. Uji organoleptik yang lebih komprehensif diperlukan untuk menilai rasa, aroma, dan tekstur amplang secara lebih detail. Selain itu, resep

amplang baru dapat dikembangkan berdasarkan variasi jumlah tepung tapioka dan perbandingan tiram yang diperoleh dari hasil penelitian ini.

3. Indikator Aroma

Penggunaan bawang putih sangat berpengaruh pada aroma amplang, namun pengurangan tersebut juga mengurangi rasa pada amplang jadi tidak adanya pengurangan berlebihan. Oleh karena itu daging tiram tidak dirubah

Amplang adalah camilan khas Kalimantan Timur yang terkenal dengan aromanya yang khas dan rasa gurih yang lezat. Aroma amplang tiram berasal dari perpaduan bahan-bahan seperti daging tiram, tepung tapioka, bawang putih, dan bumbu lainnya. Namun, proporsi bahan-bahan ini dapat memengaruhi aroma amplang yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan aroma amplang tiram dengan mencari keseimbangan antara bawang putih dan tepung tapioka. Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan tiga formula adonan, masing-masing memiliki proporsi bawang putih dan tepung tapioka yang berbeda. Adonan kemudian digoreng dan diamati aroma amplang yang dihasilkan. Penggunaan bawang putih sangat berpengaruh pada aroma amplang. Pengurangan bawang putih meningkatkan aroma tiram, namun juga mengurangi rasa amplang.

Hal ini menunjukkan bahwa bawang putih tidak hanya berperan dalam menghasilkan aroma, tetapi juga berkontribusi pada rasa gurih amplang. Penelitian ini tidak mengubah jumlah daging tiram, melainkan fokus pada penyesuaian tepung tapioka dan bawang putih. Meskipun aroma tiram pada formula 3 belum mencapai tingkat "sangat nyata" yang diharapkan, aroma yang dihasilkan tergolong "cukup nyata." Ini menunjukkan bahwa penyesuaian tepung tapioka dan bawang putih dapat meningkatkan aroma tiram tanpa mengurangi rasa amplang secara signifikan. Penelitian ini menunjukkan bahwa bawang putih dan tepung tapioka memiliki peran penting dalam menghasilkan aroma amplang tiram. Pengurangan bawang putih dapat meningkatkan aroma tiram, namun perlu dipertimbangkan dampaknya terhadap rasa amplang.

Penelitian lebih lanjut diperlukan untuk menemukan proporsi bawang putih dan tepung tapioka yang optimal untuk menghasilkan aroma amplang

tiram yang "sangat nyata" tanpa menghilangkan rasa tiram. Penelitian ini dapat dikembangkan lebih lanjut dengan menganalisis faktor-faktor lain yang memengaruhi aroma amplang, seperti jenis bawang putih, jenis tepung tapioka, dan lama penggorengan. Uji organoleptik yang lebih komprehensif diperlukan untuk menilai aroma, rasa, dan tekstur amplang secara lebih detail. Selain itu, resep amplang baru dapat dikembangkan dengan variasi proporsi bawang putih dan tepung tapioka berdasarkan hasil penelitian ini. Hasil dari observasi dapat diambil dari penilaian sensori amplang ikan yaitu cukup kuat spesifik produk.

4. Indikator Tekstur

Penelitian ini mengkaji pengaruh tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran terhadap tekstur amplang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa formula 1 dan 2 menghasilkan tekstur sangat keras, sedangkan formula 3 menghasilkan tekstur yang mengembang dan cukup keras. Perbedaan ini menunjukkan bahwa tekstur amplang lebih dipengaruhi oleh tepung tapioka dan telur, bukan oleh daging tiram. Tekstur amplang yang ideal adalah renyah tetapi tidak terlalu keras. Beberapa faktor, seperti tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran, dapat memengaruhi tekstur amplang yang dihasilkan. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti pengaruh tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran terhadap tekstur amplang. Penelitian ini menggunakan desain eksperimental dengan tiga formula adonan, masing-masing memiliki proporsi tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran yang berbeda. Adonan kemudian digoreng dan diamati tekstur amplang yang dihasilkan.

Formula 1 dan 2 menghasilkan tekstur yang keras. Formula 1, di mana telur dicampur langsung tanpa di-mixer, menghasilkan tekstur yang paling keras. Formula 2, dengan pengurangan tepung tapioka dan metode pencampuran yang berbeda (telur di-mixer terlebih dahulu), menghasilkan tekstur yang sedikit lebih baik, namun masih keras. Formula 3 menghasilkan tekstur yang mengembang dan cukup keras. Penggunaan tepung tapioka yang lebih sedikit dan metode pencampuran yang tepat (telur di-mixer terlebih dahulu) menghasilkan tekstur amplang yang lebih renyah dan tidak terlalu keras. Perbedaan tekstur ini menunjukkan bahwa tekstur amplang lebih

dipengaruhi oleh tepung tapioka dan telur daripada daging tiram. Penelitian ini menunjukkan bahwa tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran merupakan faktor penentu tekstur amplang. Penggunaan tepung tapioka yang lebih sedikit dan metode pencampuran yang tepat (telur di-mixer terlebih dahulu) dapat menghasilkan tekstur amplang yang renyah dan tidak terlalu keras. Penelitian ini dapat dikembangkan dengan, Menganalisis lebih lanjut faktor-faktor lain yang dapat memengaruhi tekstur amplang, seperti jenis tepung tapioka, jenis telur, dan lama penggorengan. Melakukan uji organoleptik yang lebih komprehensif untuk menilai tekstur, rasa, dan aroma amplang secara lebih detail. Mengembangkan resep amplang baru dengan variasi proporsi tepung tapioka, telur, dan metode pencampuran berdasarkan hasil penelitian ini. Hasil dari observasi peneliti yaitu kurang renyah yang merujuk pada penilaian sensori amplang ikan yang terdapat pada SNI 7762:2013.