

## **PEMBUATAN PATTY DENGAN BAHAN DASAR KACANG MERAH (PHASEOLUS VULGARIS. L) MAKING A PATTY WITH RED BEAN BASIC INGREDIENT (PHASEOLUS VULGARIS. L)**

### ***MAKING A PATTY WITH RED BEAN BASED INGREDIENTS (PHASEOLUS VULGARIS. L) MAKING A PATTY WITH RED BEAN BASED INGREDIENTS (PHASEOLUS VULGARIS. L)***

**I Wayan Della Asdiana Putra**

Diploma III Perhotelan, Institut Pariwisata Dan Bisnis Internasional

*Delaasdiana98@gmail.com*

#### **ABSTRAK**

Burger kacang merah merupakan makanan yang sangat diminati oleh masyarakat karena memiliki rasa yang gurih dan tekstur yang lembut. Kacang merah memiliki kandungan serat yang lebih tinggi dibandingkan kacang-kacangan yang lainnya. Penggunaan kacang merah dalam pembuatan patty burger diharapkan dapat meningkatkan kadar gizi pada burger dan diharapkan dapat menjadi varian baru untuk peminat vegetarian. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kualitas organoleptik patty burger dengan bahan kacang merah ditinjau dari segi rasa, warna, dan aroma, daya tahan serta biaya produksi yang dibutuhkan. Penelitian ini menggunakan jenis data kuantitatif dengan pendekatan penelitian eksperimen. Teknik analisis yang digunakan adalah analisis kuantitatif, dimana analisis kuantitatif yang menjabarkan kualitas organoleptik burger kacang merah. Hasil Uji organoleptik menunjukkan bahwa patty burger dengan bahan dasar kacang merah merupakan campuran terbaik dengan kualitas rasa sangat enak, tekstur lembut warna menarik serta aroma yang sedap.

***Kata kunci*** : burger, kacang merah, eksperimen

#### **ABSTRACT**

*Red bean burger is a food that is in great demand by the public because it has a savory taste and soft texture. Red beans have a higher fiber than other beans. Red beans for making patty burger is expected to increase the nutritional content of burgers and is expected to become a new variant for vegetarian. This study aims to determine the organoleptic quality of the burger patty with red bean ingredients in terms of taste, color and aroma, durability and required production costs. This study uses quantitative data types with an experimental research approach. The analytical technique used is quantitative analysis, where quantitative analysis describes the organoleptic quality of red bean burger. The results of the organoleptic test showed that the patty burger with red bean base ingredients*

*was the best mixture with very good taste quality, soft texture, attractive color and delicious aroma.*

**Keywords :** *Burger, red bean, eksperiment*

## PENDAHULUAN

Indonesia memiliki beraneka jenis kacang - kacang yang potensinya belum sepenuhnya tergali seperti kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*), kacang hijau (*phaseolus radiatus L.*) dan kacang tunggak (*vigna unguiculata*) merupakan jenis kacang yang berpotensi untuk dikembangkan dalam berbagai produk industry pangan (Fachruddin, 2009 : 9 : 10).

Patty merupakan salah satu bentuk olahan daging yang terbuat dari daging cincang, bahan pengikat, bahan pengisi dan bumbu. Patty umumnya terbuat dari berbagai jenis campuran daging cincang dan lemak hewani seperti lemak sapi, babi, unggas, ikan atau campuran dari beberapa jenis lemak daging (Heinz dan Hauzinger 2007).

Di Indonesia, kacang merah biasanya hanya diolah menjadi es krim dan sup. Sejauh ini pemanfaatan kacang merah masih terbatas dalam produksi makanan, yakni berupa sup kacang merah, kue - kue atau sebagai campuran sayur dan lauk pauk seperti rendang untuk mengembangkan keanekaragaman dan pemanfaatan kacang merah, maka dilakukan dengan cara memanfaatkan kacang merah dalam pembuatan Patty Burger. Penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan nilai mutu kacang merah. Patty berbahan dasar kacang merah (*phaseolus vulgaris l.*) ini merupakan inovasi dari produk Patty daging dan olahan kacang merah ditujukan untuk meningkatkan pemanfaatan kacang merah terhadap masyarakat.

Berdasarkan uraian di atas, penulis merasa tertarik untuk melakukan penelitian pembuatan patty dengan bahan dasar kacang merah. Sehingga dapat meningkatkan peluang untuk meningkatkan usaha usaha kecil, Selain dari itu agar masyarakat dapat mengetahui bahwa kacang merah dapat dikembangkan menjadi Patty Burger. Sehingga dapat melengkapi keanekaragaman pangan, meningkatkan pemanfaatan kacang merah pada masyarakat.

Berdasarkan dari uraian penjelasan latar belakang masalah maka rumusan masalah yang dapat di simpulkan, yaitu:

1. Bagaimanakah kualitas organoleptic (rasa, aroma, tekstur, dan warna) Patty dengan bahan dasar kacang merah?
2. Berapakah lama masa kadaluarsa patty berbahan dasar kacang merah?
3. Berapakah biaya per unit yang diperlukan untuk pembuatan patty kacang merah?

Adapun tujuan penelitian yang dilakukan adalah untuk mengetahui:

1. Untuk mengetahui kualitas organoleptic (rasa, warna, aroma, dan tekstur) dari patty yang berbahan dasar kacang merah

2. Untuk mengetahui masa kadaluarsa patty dengan bahan dasar kacang merah.

Untuk mengetahui jumlah biaya produksi per unit yang di perlukan untuk pembuatan patty kacang merah.

## TINJAUAN PUSTAKA

Hamburger merupakan olahan daging cacah yang dibuat dalam bentuk bulat pipih, dimasak dengan cara digoreng ataupun dipanggang dan biasanya dinikmati dengan penambahan roti bulat serta dilengkapi dengan daun selada, saus tomat, serta bumbu -bumbu penambahan lainnya (Setiawan, 2011).

Burger biasanya terbuat dari bahan makanan yang berprotein tinggi seperti dagingnya itu daging sapi, ikan, ayam serta jenis daging lainnya.

Cara dan proses pembuatan patty burger :

1. Campurkan sapi giling dan bumbu-bumbu  
Gunakanlah tangan Anda untuk mencampur sekitar  $\frac{1}{2}$  sdt (2,5 ml) garam dan  $\frac{1}{4}$  sdt (1,25 ml) bubuk lada hitam ke dalam sapi giling. Anda bisa memvariasikan banyaknya garam dan lada sesuai dengan selera Anda sendiri. Jika Anda mau, Anda juga bisa menambahkan rempah-rempah dan bumbu-bumbu lainnya untuk mengubah rasa hamburger sepenuhnya. Untuk perubahan yang cepat, gunakan 1 Sdm (15 ml) bumbu campuran hamburger jadi.
2. Bagikan menjadi beberapa porsi  
Untuk standard,  $\frac{1}{4}$  pon (115 g) isi hamburger, pisahkan daging sapi giling menjadi empat bola atau empat porsi merata. Jumlah tepatnya bisa tergantung pada ukuran hamburger yang Anda inginkan. Contohnya, jika Anda memilih isi hamburger yang sangat tipis, cocok untuk diet, Anda bisa membagi daging menjadi sebanyak delapan porsi, membuat  $\frac{1}{8}$  pon (60 g) isi hamburger. Akan tetapi disisi lain, jika Anda menginginkan isi hamburger yang sangat besar, Anda bias membagi jumlah total menjadi dua porsi, membuat  $\frac{1}{2}$  pon (225 g) isi hamburger.
3. Lapiskan cetakan hamburger dengan bungkus plastic  
Gunakan cetakan hamburger yang sebenarnya, pemotong kue berbentuk bulat, bergagang plastik, atau wadah bulat lainnya yang berbentuk dan berukuran tepat. Letakanlah lapisan bungkus plastik di atas cetakan. Bungkus plastik ini akan mencegah isi hamburger menempel pada sisi-sisi lain cetakan hamburger. Jika menggunakan cetakan hamburger yang sebenarnya, pilihlah yang berukuran tepat untuk ukuran hamburger Anda berdasarkan berat. Jika menggunakan barang lain, seperti penutup kaleng, bukan cetakan yang sebenarnya, pilihlah penutup yang terlihat sedikit lebih besar dari ukuran roti hamburger yang akan Anda gunakan.
4. Tekanlah hamburger ke dalam cetakan

Taruhlah satu porsi terpisah daging sapi giling ke dalam cetakan yang sudah dilapisi plastik dan tekanlah ke dalam cetakan menggunakan tangan Anda. Perlahan keluarkan dari cetakan dengan mengangkatnya keluar isi hamburger dengan bungkus plastik. Pastikanlah bahwa daging sapi sudah tertekan menjadi satu ke dalam cetakan untuk membantu isi hamburger menyatu lebih erat. Jika diperlukan, tambahkan lagi daging atau buanglah sisa yang berlebih berdasarkan seberapa banyak sisa ruang pada cetakan. Jika cetakan tidak bisa digunakan sama sekali, bisa membentuk setiap porsi terpisah menjadi bola dan gunakanlah tangan Anda untuk meratakannya menjadi berbentuk isi hamburger. Ini mungkin tidak akan menghasilkan bulatan yang sempurna, tetapi trik ini biasanya cukup baik selama Anda tidak sedang berusaha untuk mengesankan orang lain dengan bentuk isi hamburger yang sempurna.

5. Ratakan, bila diinginkan, untuk isi hamburger yang lebih tipis.  
Jika yang diinginkan isi hamburger lebih rata lagi, Anda bisa menekannya ke bawah menggunakan sisi bawah dari loyang yang bersih. Lebih spesifik lagi, letakan isi hamburger keluar pada meja bersih, talenan, atau loyang terbalik dan menutupnya dengan bungkus plastik atau kertas perkamen. Tekan ke bawah isi hamburger daging sapi menggunakan bagian bawah lapisan loyang kedua sampai mencapai ketebalan yang diinginkan
6. Lekuklah sedikit tengahnya  
Dengan menggunakan jempol Anda, tekanlah perlahan lekukan kecil di tengah setiap isi hamburger. Lekukan ini tidak boleh lebih dalam dari  $\frac{1}{2}$  inci (1,25 cm). Lekukan kecil atau "sumur" ini sangatlah penting, terutama untuk isi hamburger daging sapi normal dan isi hamburger daging sapi tebal, karena ini dapat mencegah isi hamburger menjadi terlalu bergelembung di bagian tengahnya saat proses memasak.
7. Simpanlah isi hamburger sampai siap untuk digunakan  
Idealnya, diharuskan membungkus isi hamburger di dalam kantong plastik atau bungkus plastik kedap udara dan membiarkannya mendingin di dalam kulkas selama setidaknya 1 jam sebelum memasaknya.

Dalam satu porsi makan, patty burger mengandung energi sebanyak 369 kkal, lemak sebanyak 24,38g dimana terdapat lemak jenuh sebanyak 6,861g, lemak tak jenuh ganda 6,25g, dan lemak tak jenuh tunggal sebanyak 8,582g. Selain lemak, satu porsi makan patty burger mengandung kolesterol 79mg, karbohidrat 12,57g, serat 3,3g, gula 6,77g, sodium 533mg, dan kalium sebanyak 665mg.

Kacang Jogo atau Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L*) bukan merupakan tanaman asli Indonesia. Tanaman ini berasal dari Meksiko Selatan, Amerika Selatan dan daratan Cina. Selanjutnya tanaman tersebut menyebar ke daerah lain seperti Indonesia, daerah yang banyak ditanami

kacang jogo atau kacang merah adalah Lembang (Bandung), Pacet (Cipanas), Kota Batu (Bogor) dan Pulau Lombok (Astawan, 2009).

Biji kacang jogo atau kacang merah berwarna merah atau merah berbintik-bintik putih. Oleh karena itulah, dalam kehidupan sehari-hari kacang jogo juga disebut sebagai kacang merah (*red kidney bean*). Nama lain untuk kacang merah adalah kacang galling. Kacang merah hanya dimakan dalam bentuk biji yang telah tua, baik dalam keadaan segar maupun yang telah dikeringkan (Astawan, 2009).

Destrivana (2013), mengungkapkan ada banyak manfaat kesehatan dari kacang merah yang perlu kita ketahui. Berikut adalah manfaat kesehatan dari kacang merah:

1. Memask banyak energi Kacang merah dapat meningkatkan energi karena tinggi kandungan zat besi. Makanan ini mengandung banyak zat besi yang merupakan sumber utama yang diperlukan untuk meningkatkan metabolisme dan energi tubuh. Kacang merah juga membantu sirkulasi oksigen ke seluruh tubuh.
2. Mengontrol berat badan Makanan ini baik dikonsumsi bagi mereka yang ingin mengontrol berat badan karena memberi rasa kenyang yang lebih lama.
3. Menjaga gula darah Kacang merah terkenal kaya serat. Serat ini dapat menurunkan tingkat metabolisme kandungan karbohidrat dalam kacang-kacangan.
4. Nutrisi Untuk Otak Kacang merah menawarkan manfaat yang luar biasa bagi otak. Makanan ini mengandung banyak vitamin K yang menyediakan nutrisi penting untuk otak dan sistem saraf.
5. Sumber Vitamin Kacang merah juga merupakan sumber yang baik untuk vitamin C, yang sangat dibutuhkan oleh manusia. Vitamin C mempunyai peranan yang penting bagi tubuh. Vitamin C juga mempunyai peranan yang penting bagi tubuh manusia seperti dalam sintesis kolagen, pembentukan carnitine, terlibat dalam metabolisme kolesterol menjadi asam empedu dan juga berperan dalam pembentukan neurotransmitter norepinefrin. (Arifin dkk., 2007).
6. Mempermudah buang air besar Serat yang hadir dalam kacang merah dapat membantu mempertahankan gerakan usus yang sehat. Jika dimakan dalam jumlah yang tepat, kacang merah membantu membersihkan saluran pencernaan. Buang air besar secara teratur berhubungan dengan rendahnya risiko kanker usus besar.
7. Kardiovaskular Kacang merah juga mengandung banyak magnesium dan serat yang bertanggung jawab untuk menurunkan kadar kolesterol jahat. Ingin terhindar dari risiko stroke, serangan jantung, dan penyakit pembuluh darah perifer

Komposisi zat gizi biji kacang merah sangat bervariasi, tergantung pada kondisi tanaman dan cara perawatannya. Jenis-jenis protein yang

terdapat dalam kacang merah adalah faseolin 20% (berat kering), fasinin 2%, konfaseolin 0,36-0,40% (Astawan, 2009).

Kandungan karbohidrat pada kacang merah juga sangat tinggi, yaitu mencapai 61,2 gram/100 gram. Komponen karbohidrat pada kacang merah terdiri dari gula 1,6%, dekstrin 2,7%, pati 35,2%, pentosa 8,4%, galaktan 1,3%, dan pektin 0,7%. Tingginya kadar karbohidrat pada kacang merah merupakan sumber energi yang baik, yaitu sekitar 348 kkal per 100 gram. Sedangkan kadar lemak pada kacang merah juga relatif rendah, yaitu 1,5 gram/100 gram. Adapun komponen lemak dari kacang merah terdiri atas asam lemak jenuh 19% dan asam lemak tak jenuh 63,3%. Selain itu, Kacang merah merupakan sumber mineral yang baik. Komposisi mineral per 100 gram kacang merah adalah fosfor (410 mg), kalsium (260 mg), mangan (194 mg), besi (5,8 mg), tembaga (0,95 mg), serta natrium (15 mg) (Astawan, 2009).

Menurut West, Wood, dan Harger (1965) menyatakan bahwa standar kualitas makanan, meskipun sulit didefinisikan dan tidak dapat diukur secara mekanik, masih dapat dievaluasi lewat nilai nutrisinya, tingkat bahan yang digunakan, rasa, dan penampilan dari produk. Faktor-faktor yang mempengaruhi kualitas makanan menurut Gaman dan Sherrington (1996) serta Jones (2000) secara garis adalah sebagai berikut:

1. Warna

Warna dari bahan-bahan makanan harus dikombinasikan sedemikian rupa supaya tidak terlihat pucat atau warnanya tidak serasi. Kombinasi warna sangat membantu dalam selera makan konsumen.

2. Tekstur

Ada banyak tekstur makanan antara lain halus atau tidak, cair atau padat, keras atau lembut, kering atau lembab. Tingkat tipis dan halus serta bentuk makanan dapat dirasakan lewat tekanan dan gerakan dari reseptor di mulut.

3. Aroma

Aroma adalah reaksi dari makanan yang akan mempengaruhi konsumen sebelum konsumen menikmati makanan, konsumendapat mencium makanan tersebut.

4. Rasa

Titik perasa dari lidah adalah kemampuan mendeteksi dasar yaitu manis, asam, asin, pahit. Dalam makanan tertentu empat rasa ini digabungkan sehingga menjadi satu rasa yang unik dan menarik untuk dinikmati.

5. Penampilan

Ungkapan *—looks good enough to eat* bukanlah suatu ungkapan yang berlebihan. Makanan harus baik dilihat saat berada di piring, di mana hal tersebut adalah suatu faktor yang penting. Kesegaran dan kebersihan dari makanan yang disajikan adalah contoh penting yang

akan mempengaruhi penampilan makanan baik atau tidak untuk dinikmati.

6. Bentuk

Bentuk makanan memainkan peranan penting dalam daya tarik mata. Bentuk makanan yang menarik bisa diperoleh lewat cara pemotongan bahan makanan yang bervariasi, misalnya wortel yang dipotong dengan bentuk dice atau biasa disebut dengan potongan dadu digabungkan dengan selada yang dipotong chiffonade yang merupakan potongan yang tidak beraturan pada sayuran.

7. Porsi

Dalam setiap penyajian makanan sudah ditentukan porsi standarnya yang disebut standard portion size.

8. Tingkat kematangan

Tingkat kematangan makanan akan mempengaruhi tekstur dari makanan. Misalnya wortel yang direbus cukup akan menjadi lunak daripada wortel yang direbus lebih cepat. Untuk makanan tertentu seperti steak setiap orang memiliki selera sendiri-sendiri tentang tingkat kematangan steak.

## METODE PENELITIAN

Berikut adalah jenis data yang dipakai dalam penelitian ini:

1. Data Kualitatif

Metode eksperimen dalam karya ilmiah tulis ini, dengan menilai kualitas patty burger dengan bahan tambahan kacang merah dengan cara pengumpulan data yang didapat dari data kuantitatif lalu dikualitatifkan dengan memberikan penjelasan keterangan dari data yang dikumpulkan dalam pembuatan eksperimen.

2. Data Kuantitatif

Mengumpulkan data dengan memberikan kuisioner kepada responden dan menyimpulkan data dengan angka-angka yang didapat. Didalam penelitian ini data kuantitatif yang dimaksud adalah data instrument test organoleptik dan harga bahan yang digunakan

Dalam penelitian ini sumber data yang digunakan adalah :

1. Data Primer

Data primer adalah data yang dikumpulkan oleh peneliti langsung dari sumbernya dicatat, diamati kemudian diolah untuk menjawab permasalahan dalam penelitian. Dalam hal ini adalah data dari hasil eksperimen yang dilakukan akan dicatat dan diolah menjadi data. Dimana uji coba produk Kualitas patty burger dengan bahan kacang merah ini dilakukan kepada 10 orang panelis yang merupakan masyarakat umum disekitar rumah penulis.

2. Data Sekunder

Data sekunder adalah data yang diperoleh atau dikumpulkan oleh orang yang melakukan penelitian dari sumber-sumber yang telah ada (Hasan, 2002: 58). Didalam penelitian ini, data sekunder yang dipergunakan merupakan data yang diperoleh peneliti melalui jurnal, artikel, buku, dan nota pembelian bahan - bahan yang akan diperlukan dalam penelitian yang akan digunakan untuk mengetahui biaya produksi yang diperlukan

Dalam pengumpulan data penulis memakai teknik pengumpulan data berikut:

1. Observasi

Metode yang digunakan adalah observasi, adapun observasi yang dilakukan adalah observasi partisipasi yaitu peneliti terlibat langsung dan berperan aktif dalam kegiatan dan pengamatan pembuatan patty burger kacang merah

2. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan peneliti kualitatif untuk mendapatkan gambaran dari sudut pandang subjek melalui suatu media tertulis dan dokumen lainnya yang ditulis atau dibuat langsung oleh subjek yang bersangkutan. Teknik dokumentasi yang dilakukan penulis adalah dengan mengambil gambar dari setiap proses penelitian patty dengan bahan kacang merah hingga hasil akhirnya. Dimana dokumentasi ini akan sangat berguna untuk memperjelas proses penelitian patty dengan bahan kacang merah ini.

3. Studi Pustaka

Mencari literatur yang mendukung penelitian ini dan mengumpulkan data-data yang relevan terhadap topik dengan mempelajari buku-buku, tulisan ilmiah, informasi dimana pada penelitian ini studi pustaka berkaitan dengan resep dan juga referensi lain mengenai alat dan bahan yang dapat mendukung penelitian ini. Penulis mendapatkan data melalui jurnal, internet, artikel, buku serta sumber lainnya yang kebenarannya dapat dipertanggungjawabkan.

Terdapat pula uji organoleptik dengan menggunakan kuisisioner. Menurut pantiyasa, (2015) kuisisioner merupakan cara pengumpulan dengan penyebaran angket kuisisioner kepada panelis, dan pertanyaan yang diajukan kepada panelis disertai dengan pilihan jawaban, responden tinggal memilih jawaban yang telah tersedia Tes Organoleptik yang disusun berdasarkan skala pengukuran likert dan penilaian.

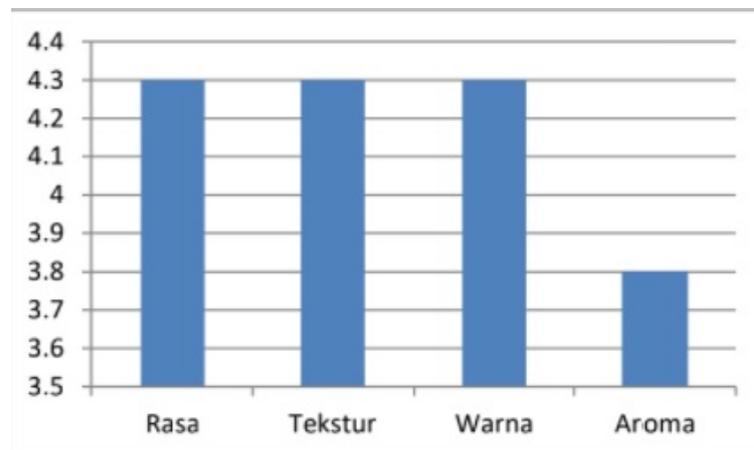
Teknik analisis yang dipakai adalah analisis deskriptif kuantitatif. Deskriptif Kuantitatif adalah 1 jenis data yang seluruh informasinya dikumpulkan 0 dari lapangan yang akan dinyatakan dalam bentuk angka. Deskriptif kuantitatif yang selanjutnya adalah untuk mengetahui dan menganalisis data dari tes organoleptik dengan skala likert. Dari skala likert

tersebut maka akan diketahui kelas intervalnya. Berikut adalah hasil kelas interval nilai yang didapatkan dari 10 (sepuluh).

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Hasil Uji Organoleptik

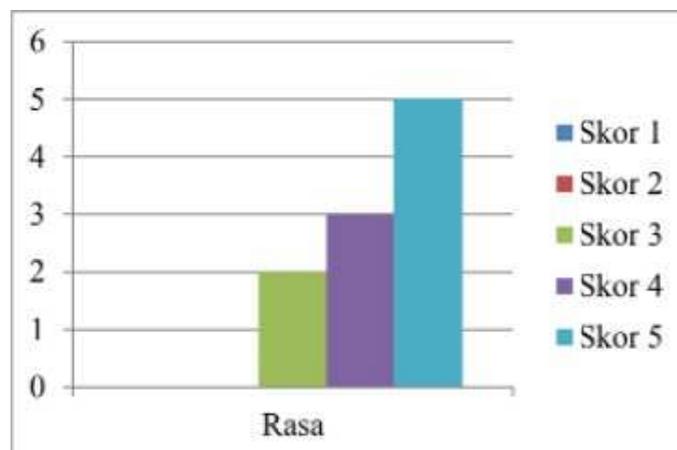
Hasil yang diamati pada penelitian ini ialah bagaimana hasil pembuatan patty dengan bahan dasar kacang merah. Hasil eksperimen ini kemudian diujikan kepada 10 orang panelis yang terdiri dari masyarakat umum disekitar rumah penulis. Dalam penilaian ini skor ideal yang digunakan dalam setiap indikator =  $5 \times 10 = 50$  (5 = skor tertinggi dan 10 = jumlah panelis).



Gambar 1

Grafik hasil uji organoleptic (sumber : Penulis,2020)

Berdasarkan grafik hasil uji organoleptik tersebut, dapat diketahui bahwa patty dengan bahan dasar kacang merah ini mendapat penilaian yang baik dari panelis. mendapatkan penilaian yang cukup baik dari para panelis. Berikut penjelasan lebih rinci dari setiap indikator tes organoleptik.

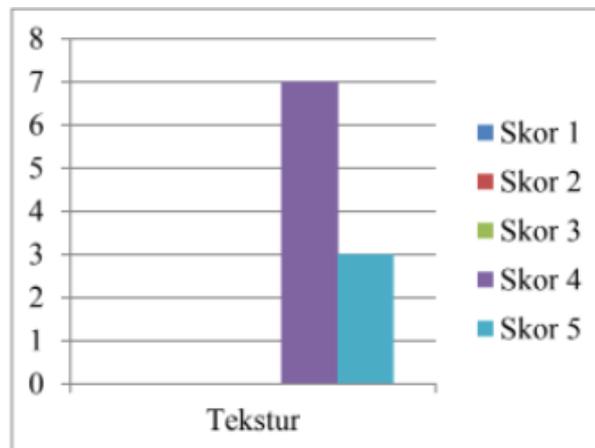


Gambar 2

Grafik hasil uji organoleptik rasa (sumber : Penulis,2020)

Hasil penilaian panelis terhadap indikator rasa pada patty berbahan dasar kacang merah yaitu: 5 responden yang menjawab sangat enak (5) maka skornya 25, 3 responden yang menjawab enak (4) maka skornya 12, 2 orang responden yang menjawab cukup enak (3) ada 2 orang maka skornya 6, yang menjawab tidak enak (2) dan sangat tidak enak (1) tidak ada sehingga skornya 0.

Total skor akhir yang diperoleh dari indikator rasa adalah  $25+12+6+0+0=43$  dengan rata - rata 4,3 sehingga rasa patty berbahan dasar kacang merah ini dapat dikategorikan ke dalam kategori sangat enak

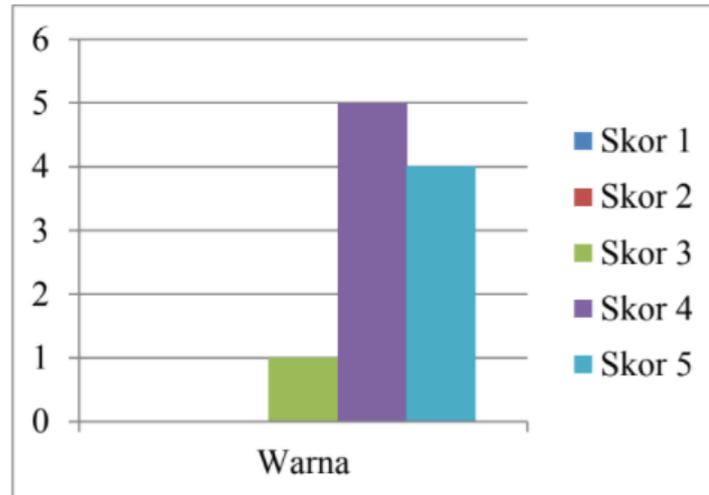


Gambar 3

Grafik uji organoleptik tekstur (sumber : Penulis,2020)

Hasil penilaian panelis terhadap indikator 1 tekstur pada patty berbahan dasar kacang merah 0 yaitu: 3 responden yang menjawab sangat enak (5) maka skornya 15, 7 responden yang menjawab enak (4) maka skornya 28, yang menjawab cukup enak (3), tidak enak (2) dan sangat tidak enak (1) tidak ada sehingga skornya 0.

Total skor akhir yang diperoleh dari indikator tekstur adalah  $15+28++0+0=43$  dengan rata - rata 4,3 sehingga tekstur patty berbahan dasar kacang merah ini dapat dikategorikan ke dalam kategori sangat lembut.

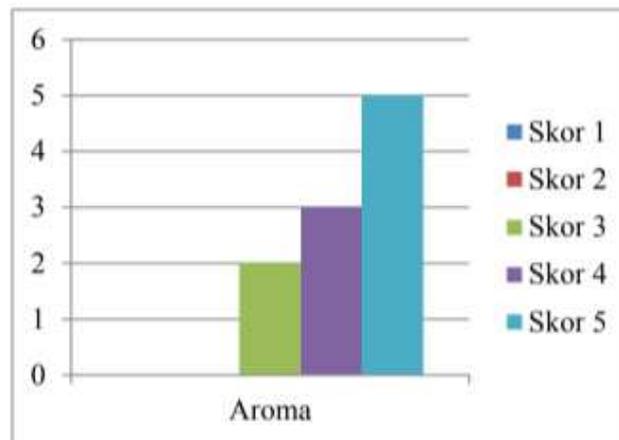


Gambar 4

Grafik uji organoleptik warna (sumber : Penulis,2020)

Hasil penilaian panelis terhadap indicator warna pada patty berbahan dasar kacang merah yaitu: 4 responden yang menjawab sangat enak (5) maka skornya 20, 5 responden yang menjawab enak (4) maka skornya 20, 1 responden yang menjawab cukup enak (3) maka skornya 3, tidak enak (2) dan sangat tidak enak(1) tidak ada sehingga skornya 0.

Total skor akhir yang diperoleh dari indikator tekstur adalah  $20+20+3+0+0=43$  dengan rata - rata 4,3 sehingga warna patty berbahan dasar kacang merah ini dapat dikategorikan ke dalam kategori sangat menarik.



Gambar 5

Grafik uji organoleptik aroma (sumber : Penulis, 2020)

Hasil penilaian panelis terhadap indicator aroma pada patty berbahan dasar kacang merah yaitu: 5 responden yang menjawab sangat enak (5) maka skornya 20, 3 responden yang menjawab enak (4) maka skornya 12, 2 responden yang menjawab cukup enak (3) maka skornya 6, tidak enak (2) dan sangat tidak enak (1) tidak ada sehingga skornya 0.

Total skor akhir yang diperoleh dari indikator tekstur adalah  $20+12+6+0+0=38$  dengan rata - rata 3,8 sehingga aroma patty berbahan dasar kacang merah ini dapat dikategorikan ke dalam kategori sedap.

## 2. Masa Kedaluarsa

Dari hasil dari tes kadaluarsa yang dilakukan pada patty dengan bahan kacang merah selama 3 hari dengan menempatkannya dalam wadah dan diletakkan pada suhu ruang yakni 21oC-26oC diperoleh hasil sebagai berikut.

Tabel 1  
Hasil daya tahan (sumber : Penulis,2020)

Kriteria	Periode Waktu (Hari)		
	1	2	3
Rasa	Enak	Cukup Enak	Sangat Tidak Enak
Tekstur	Lembut	Cukup Lembut	Tidak Lembut dan Berair
Tampilan	Menarik	Cukup Menarik	Tidak Menarik
Warna	Merah	Merah	Merah
Aroma	Sedap	Sedap	Tidak Sedap

Pada hari pertama tidak ada perubahan dari segi rasa, tekstur, tampilan, warna ataupun aroma dari patty burger dengan bahan kacang merah. Di hari berikutnya, yaitu hari kedua terjadi penurunan kualitas dari segi rasa, tekstur dan tampilan. Selain itu untuk warna dan aroma masih baik. Kemudian di hari ketiga terjadi perubahan yang cukup signifikan pada patty burger dengan bahan kacang merah ini, terjadi penurunan kualitas dari segi rasa menjadi sangat tidak enak, tekstur yang menjadi tidak lembut dan berair, tampilan yang tidak menarik karena patty mengalami perubahan warna dan tampilan dan aroma yang tidak sedap dikarenakan munculnya aroma basi.

Dari tabel serta pembahasan diatas dapat disimpulkan bahwa daya tahan patty burger dengan bahan kacang merah yang disimpan pada suhu ruangan yakni 21°C-26°C hanya mampu bertahan selama 2 hari saja. Namun jika dibandingkan dengan daya tahan patty burger dengan tambahan bahan kacang merah yang diletakkan di freezer, patty burger ini bertahan hingga 1 minggu.

## 3. Biaya Dalam Pembuatan Patty Dengan Bahan Tambahan Kacang Merah

Dalam membuat sebuah produk pasti ada biaya yang perlu dipersiapkan dan diperhitungkan. Perhitungan biaya sebuah produk sangatlah berkaitan erat dengan *fixed cost* dan *variable cost*. Berikut ini merupakan analisis biaya patty burger dengan bahan kacang merah

**Tabel 2**  
**Fix cost (sumber: Penulis,2020)**

No	Bahan	Qty	Unit	Jumlah Perunit	Unit	Harga/unit (Rp)	Jumlah Biaya
1	Kacang Merah	250	Gr	250	Gr	12.000	12.000
2	Keju	100	Gr	165	Gr	15.000	9.000
3	Garam	20	Gr	250	Gr	5.000	400
4	Lada Hitam	10	gr	55	Gr	18.000	3.272
5	Telur	2	ea	1	Btr	2000	4.000
6	Susu	200	MI	946	MI	17.000	3.594
<b>Total</b>							<b>32.266</b>

**Tabel 3**  
**Variabel cost (sumber : Penulis,2020)**

No	Keterangan	Unit	Harga (Rp)	Jumlah Harga(Rp)
1	Gas	-	-	4
2	Air	-	-	3
3	Listrik	-	-	2.5
<b>TOTAL</b>				<b>9.5</b>

Berdasarkan tabel diatas maka dapat dihitung cost production patty burger dengan bahan kacang merah ini menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\begin{aligned} \text{Cost Production} &= \text{Fixed cost} + \text{Variable cost} \\ &= \text{Rp. } 32.266 + \text{Rp. } 9.500 \\ &= \text{Rp. } 41.766 \end{aligned}$$

Jadi, biaya produksi yang digunakan dalam pembuatan patty burger dengan bahan kacang merah ini adalah Rp. 41.766

## SIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari penelitian ini adalah berdasarkan hasil penilaian dari 10 panelis maka dapat disimpulkan bahwa patty berbahan dasar kacang merah dari aspek rasa, warna, dan aroma mendapat penilaian yang baik dimana pada indikator rasa mendapat skor 4,3 termasuk sangat enak, pada indikator tekstur mendapat skor 4,3 termasuk sangat lembut, pada indikator warna mendapat skor 4,3 yaitu sangat menarik dan pada indikator aroma mendapat skor 3,8 yaitu sedap. Hasil uji kedaluarsa, patty burger dengan bahan kacang merah yang

diletakkan disuhu ruangan hanya dapat bertahan selama 2 hari. Perhitungan biaya, cost production pembuatan pattu burger dengan bahan kacang merah yaitu Rp.48.245.

Berdasarkan hasil penelitian patty berbahan dasar kacang merah maka dapat disarankan kepada mahasiswa dan masyarakat agar memaksimalkan pemanfaatan kacang merah yang mempunyai banyak manfaat dan kandungan senyawa yang baik bagi kesehatan.

Diharapkan juga dengan adanya penelitian ini, masyarakat dapat memanfaatkan resep dari eksperimen ini sebagai salah satu peluang usaha. Dan untuk penelitian selanjutnya, diharapkan dapat menghasilkan kualitas rasa, warna, tekstur, dan aroma yang lebih baik.

### DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. 2009. *"Sehat dengan Hidangan Kacang dan Biji-bijian"*. Penebar Swadaya : Jakarta.
- Naisyia, Umrah. 2019. *"Substitusi Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L) Pembuatan PattyBurger Melalui Pelatihan Dikelurahan Bakung Kecamatan Biringkanaya Kota Makassar"*. Skripsi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga (Online). Diakses pada 3 Juni 2020
- Oktaviyani, Santi, dkk. 2019. *"Pengembangan Produk Brownies Bakar Berbasis Tepung Kacang Merah Terhadap Daya Terima Konsumen"*. Jurnal Manajemen Industri Katering (Online). Diakses pada 5 Juni 2020
- Rijali, Ahmad. 2018. *"Analisis Kualitatif"*. Jurnal Alhadharah (Online). diakses pada 15 Juni 2020
- Sari. Juana. 2019. *"Karakteristik Es Krim Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L)"*. Skripsi Teknologi Pertanian (Online). Diakses pada 3 Juni 2020
- Usman, Novly Badri, dkk. 2019. *"Mutu Saus Dengan Bahan Dasar Tomat, Wortel Dan Minyak Sawit Merah"*. Jurnal Teknologi Pangan (Online). Diakses pada 5 Juni 2020
- Uswatun H, Aisiyah. 2011. *"Kandungan Gizi Dan Serat Pada Pembuatanes Krim Kacang Merah"*. Tugas Akhir Teknik Boga (Online). Diakses pada 3 Juni 2020
- Yuniliani, Dewi. 2018. *"Pemanfaatan Kacang Merah (Phaseolus Vulgaris L.) Sebagai Media Alternatif Terhadap Pertumbuhan Trichophyton sp"*. Tesis Universitas Muhammadiyah Semarang (Online). Diakses pada 5 Juni 2020
- Anindyaputri, Irene. 2019. *"6 Manfaat Kacang Merah Yang Belum Anda Tahu"*. Helo Sehat.com (Online). Diakses pada 10 Juni 2020