ABSTRAK

Pengaruh Penggunaan Jenis Cabai yang Berbeda terhadap Kualitas Rendang Daging Sapi

Ole : Cut Melani

Penelitian ini dilatarbelakangi dengan adanya beragam jenis cabai yang digunakan oleh masyarakat dalam mengolah rendang daging sehingga menghasilkan kualitas rendang yang berbeda. Penggunaan jenis cabai yang berbeda ini dikarenakan masyarakat setempat menggunakan cabai sesuai dengan yang tumbuh dan tersedia di daerah masing-masing. Setiap jenis cabai memiliki kandungan capsaicin yang berbeda. Capsaicin merupakan senyawa yang menyebabkan rasa pedas dan memberikan kehangatan. Tingkat kepedasan pada cabai ini diukur dengan skala scoville. Semakin tinggi tingkat scoville capsaicin pada cabai semakin pedas rasa cabai tersebut. Dalam penelitian ini, jenis cabai yang digunakan untuk membuat rendang daging terbagi menjadi dua yaitu cabai merah bulat dan cabai merah keriting. Cabai merah bulat mempunyai rasa yang kurang pedas sementara cabai merah keriting memiliki rasa yang cenderung lebih pedas. Jenis penelitian ini adalah eksperimen dengan uji orgorganoleptik. Penelitian dilakukan sebanyak 3 kali pengulangan dengan 3 orang panelis ahli. Selanjutnya data diolah dengan uji Independent sample T-test (t test) pooled varian.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa rata-rata kualitas kedua rendang ini hampir sama kecuali pada kualitas rasa pedas dadak. Nilai rata-rata kualitas rendang dengan penggunaan cabai merah bulat dan cabai merah keriting pada kualitas bentuk memiliki nilai yang sama yaitu 3,44; warna rendang daging bagian dalam yaitu 3,89 dan 3,78; aroma sama yaitu 4; tekstur daging sama yaitu 3,56; tekstur dadak yaitu 3,22 dan 3,11; rasa daging yaitu 3,67 dan 3,78; rasa pedas dadak yaitu 2,89 dan 3,78 serta rasa gurih dadak yaitu 3,89 dan 3,78. Berdasarkan hasil uji t terdapat perbedaan yang signifikan antara rendang dengan penggunaan jenis cabai merah bulat dan cabai merah keriting pada kualitas rasa pedas dadak

Kata kunci: **Rendang Daging Sapi**