

Kreasi Burger Dengan Patty Berbahan Dasar Tempe dan Oatmeal

Yuli Astuti, Eleazar Yeira Virginia

Akademi Kuliner Monas Pasifik Surabaya, Indonesia

Email: yuliasuti@monaskuliner.ac.id, eleazaryeirav@gmail.com

Abstrak

Konsumsi makanan cepat saji yang tinggi, terutama burger konvensional berbasis daging, telah memicu kekhawatiran akan dampak negatifnya terhadap kesehatan. Hal ini mendorong perlunya inovasi pangan alternatif yang lebih sehat, salah satunya melalui pemanfaatan protein nabati seperti tempe dan oatmeal. Studi ini bertujuan untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap kreasi burger dengan patty berbahan dasar tempe dan oatmeal sebagai alternatif sehat untuk burger konvensional. Penelitian ini menggunakan metode eksperimental dengan pendekatan kuantitatif melalui survei. Metode survei dan kuesioner digunakan untuk mengumpulkan data dari 29 responden yang dipilih secara purposive, dengan fokus pada aspek tekstur, rasa, dan kualitas organoleptik. Hasil penelitian menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan penilaian positif, di mana 96,5% setuju hingga sangat setuju bahwa patty sayuran ini layak menjadi alternatif yang sehat. Tekstur patty yang lembut namun terstruktur dan rasa unik yang dihasilkan dari kombinasi tempe dan oatmeal berhasil memenuhi harapan konsumen tanpa mengorbankan rasa burger tradisional. Dengan demikian, penelitian ini menegaskan bahwa patty sayuran memiliki potensi tinggi untuk diterima dari segi preferensi kesehatan dan rasa, karena kandungan protein dan serat nabati yang memberikan manfaat fungsional. Implikasi dari penelitian ini adalah terbukanya peluang pengembangan produk pangan fungsional berbasis bahan lokal yang dapat bersaing di pasar makanan sehat, serta mendorong gaya hidup konsumsi yang lebih berkelanjutan. Temuan ini diharapkan dapat menjadi dasar penelitian lebih lanjut tentang formulasi produk, inovasi, dan umur simpan.

Kata kunci: Burger sayuran, tempe, oatmeal, kualitas organoleptik, alternatif sehat, preferensi konsumen, protein nabati.

Abstract

The high consumption of fast food, especially conventional meat-based burgers, has raised concerns about its negative health impacts. This situation underscores the need for healthier alternative food innovations, one of which involves utilizing plant-based proteins such as tempeh and oatmeal. This study aims to evaluate consumer acceptance of a burger creation with a tempeh and oatmeal-based patty as a healthy alternative to conventional burgers. This research employed an experimental method with a quantitative approach through a survey. Survey and questionnaire methods were used to collect data from 29 respondents selected purposively, focusing on texture, taste, and organoleptic quality aspects. The results showed that the majority of respondents gave a positive assessment, where 96.5% agreed to strongly agreed that this vegetable patty is worthy of being a healthy alternative. The soft but structured patty texture and unique taste produced from the combination of tempeh and oatmeal successfully met consumer expectations without sacrificing traditional burger flavors. Consequently, this study confirms that vegetable patties have high potential to be accepted in terms of health and taste preferences, due to the content of vegetable protein and fiber that provide functional benefits. The implication of this research is the opening of opportunities for developing functional food products based on local ingredients that can compete in the growing healthy food market, as well as promoting a more sustainable consumption lifestyle. These findings are expected to be the basis for further research on product formulation innovation and shelf life.

Keywords: Vegetable burger, tempeh, oatmeal, organoleptic quality, healthy alternative, consumer preference, vegetable protein.

*Correspondence Author: Yuli Astuti
Email: yuliasuti@monaskuliner.ac.id



PENDAHULUAN

Dalam penelitian ini menjelaskan tentang evolusi tren pola makan nabati dan keharusan inovasi di bidang produk makanan olahan yang lebih sehat. Berdasarkan referensi yang

disebutkan di atas, orang dapat menyimpulkan bahwa konsumsi makanan cepat saji yang berasal dari daging hewani semakin mengumpulkan pengawasan mengenai implikasinya terhadap kesehatan. Alternatif yang berkembang adalah penggabungan konstituen nabati, seperti tempe dan gandum, sebagai pengganti bahan-bahan hewani dalam makanan olahan, termasuk burger. Selain itu, kecenderungan untuk mengonsumsi makanan yang lebih bergizi, sadar kesehatan, dan ramah lingkungan semakin mendorong pemanfaatan bahan-bahan asli seperti tempe, yang terutama berlimpah dalam protein turunan nabati (Hidayat et al., 2024; Kurniawan & Anggriyani, 2024; Tamam, 2022; Yılmaz Eker et al., 2024).

Tempe, diakui sebagai turunan kedelai olahan, telah diakui untuk waktu yang lama sebagai salah satu sumber protein nabati utama di Indonesia. Dalam beberapa dekade terakhir, tempe telah menarik perhatian tinggi sebagai “makanan super” yang menawarkan berbagai manfaat kesehatan, seperti meningkatkan fungsi metabolisme dan mengatur kadar kolesterol. Referensi ilmiah yang mengidentifikasi tempe sebagai makanan lokal yang luar biasa semakin menekankan pentingnya mengintegrasikan tempe ke dalam produk makanan olahan yang lebih inovatif dan berorientasi kesehatan (Leszczyńska et al., 2023; Rahardjo et al., 2020; Rosida & Rosida, 2024; Suryana & Nada, 2025). Penyelidikan sebelumnya, seperti yang didokumentasikan dalam jurnal *Tempe: Superior Local Food (Superfood)*, menggambarkan bahwa tempe memiliki potensi untuk berfungsi sebagai pengganti protein di berbagai produk makanan, termasuk burger yang secara tradisional menggunakan roti daging hewani.

Selain itu, penelitian yang berkaitan dengan alternatif protein nabati, seperti yang diartikulasikan dalam jurnal *Evaluasi Sifat Tekstur dan Sensorik dari Roti Burger yang Diproduksi dengan Alternatif Protein Nabati*, menunjukkan bahwa produk berbasis tempe berada di posisi yang baik untuk menggantikan patty daging dalam formulasi burger (Bartoshuk et al., 2003; Hoek et al., 2011; Moviana et al., 2022; Prescott et al., 2004; Thwe et al., 2024). Produk burger yang menampilkan patty tempe lebih ramah lingkungan dan memberikan dampak yang berkurang pada kesehatan dibandingkan dengan burger berbasis daging konvensional. Inovasi ini sejalan dengan kesadaran konsumen yang meningkat mengenai praktik diet sehat dan berkelanjutan, di samping kebutuhan untuk mencari alternatif protein nabati yang meniru karakteristik tekstur dan rasa daging hewani (Francis & Clydesdale, 1975; Wardle et al., 2004; Zellner et al., 2006).

Oat, yang dikenal karena komposisi kaya serat dan manfaat kesehatannya seperti manajemen kolesterol, juga menghadirkan peluang untuk dimasukkan sebagai bahan tambahan dalam produk burger berbasis tempe (Hutchings, 2003; Lawless & Heymann, 2010; Spence, 2015; Spence et al., 2015). Sejumlah penyelidikan, termasuk yang dikatalogkan dalam jurnal *Oat and Processing Products: Oat Technology, Composition, Nutritional Value, and Health*, menjelaskan bagaimana oat dapat meningkatkan profil nutrisi produk makanan. Integrasi gandum ke dalam burger tempe dapat menghasilkan tekstur yang lebih padat dan diperkaya serat, selanjutnya menjadikan produk sebagai pilihan yang lebih sehat bagi konsumen yang memprioritaskan kesehatan pencernaan dan berusaha meminimalkan asupan lemak jenuh mereka.

Namun, terlepas dari pengakuan yang berkembang tentang potensi tempe dan oat dalam produk burger nabati, masih ada tantangan dalam kemajuan produk ini, terutama mengenai tekstur, rasa, dan kualitas organoleptik. Sejumlah penelitian terkait, seperti *Formulasi Tepung Tempe dan Tepung Terigu pada Karakteristik Efervesensi dan Organoleptik pada Brownies*

Fudgy dan Pengaruh Proporsi Ubi Jalar Ungu yang Dimodifikasi, Tapioka, dan Tepung Oat dengan Variasi Penambahan Tanggal pada Analisis Proksimal dan Organoleptik, menggarisbawahi perlunya perhatian cermat terhadap formulasi yang tepat untuk menghasilkan produk dengan karakteristik rasa dan tekstur yang menguntungkan. Prinsip ini sama-sama berlaku untuk pengembangan burger berbasis tempe dan oat, di mana penelitian lebih lanjut sangat penting untuk memastikan bahwa produk tidak hanya bergizi tetapi juga enak dan dapat diterima oleh konsumen.

Kebaruan (novelty) dari penelitian ini terletak pada pengembangan produk patty burger nabati yang secara khusus mengintegrasikan tempe dan oatmeal sebagai bahan dasar utama. Kombinasi ini belum banyak dieksplorasi dalam literatur yang ada, terutama dalam konteks evaluasi organoleptik yang komprehensif meliputi aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan aftertaste. Penelitian ini tidak hanya menguji formulasi baru, tetapi juga menganalisis secara rinci persepsi konsumen terhadap produk inovatif tersebut, sehingga dapat memberikan landasan ilmiah bagi pengembangan produk serupa di masa depan.

Rumusan Masalah: Bagaimana efek penggunaan tempe dan oatmeal sebagai bahan dasar patty pada tekstur, rasa, dan kualitas organoleptik burger. apakah patty burger berbahan nabati ini dapat diterima oleh konsumen dari segi kesehatan dan preferensi rasa?

Tujuan Penelitian: Menganalisis efek penggunaan tempe dan oatmeal sebagai bahan dasar patty pada tekstur, rasa, dan kualitas organoleptik burger. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap patty burger berbahan nabati dari segi kesehatan dan preferensi rasa.

METODE PENELITIAN

Metode dalam penelitian ini adalah Metode Eksperimental. Desain Percobaan: Lakukan eksperimen dengan berbagai variasi resep untuk patty burger yang menggunakan tempe dan oatmeal. Variasi dapat meliputi proporsi tempe dan oatmeal, serta bahan tambahan lainnya.

Uji Sifat Fisik dan Sensorik: Setelah patty dibuat, lakukan pengujian untuk menilai sifat fisik (tekstur, kelembaban) dan sifat sensorik (rasa, aroma, penampilan) menggunakan panel uji.

Media untuk pengumpulan data adalah Kuesioner

Preferensi Konsumen: Rancang kuesioner untuk mengumpulkan data tentang preferensi konsumen terhadap burger berbasis tempe dan oatmeal. Anda bisa mendistribusikan kuesioner kepada sampel populasi yang relevan untuk mengumpulkan informasi tentang penerimaan produk.

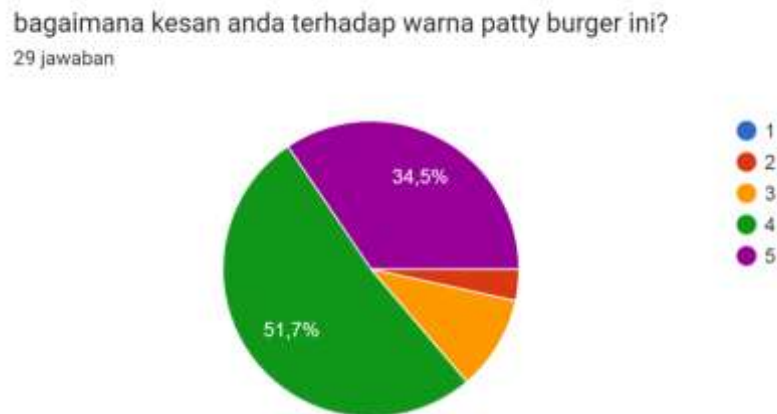
Studi Literatur

Tinjauan Pustaka: Lakukan analisis terhadap literatur yang relevan untuk mendalami lebih jauh tentang manfaat tempe dan oatmeal, serta bagaimana keduanya telah diterapkan dalam produk pangan lain. Ini akan membantu memberikan konteks pada penelitian Anda.

Analisis Statistik

Pengolahan Data: Gunakan perangkat lunak statistik untuk menganalisis data yang diperoleh dari uji sensorik dan analisis proksimat. Ini penting untuk menentukan signifikansi dari hasil yang diperoleh dan untuk menarik kesimpulan yang valid.

HASIL DAN PEMBAHASAN ASPEK WARNA



Gambar 1 Distribusi Penilaian Responden terhadap Warna Patty Burger Tempe-Oatmeal

Berdasarkan analisis penilaian warna patty burger berbahan dasar tempe dan oatmeal dari 29 responden, mayoritas menilai positif dengan distribusi: kategori 4 (51,7%) menunjukkan lebih dari setengah responden merasa warna sesuai harapan dan menarik secara visual, didukung pendapat Hutchings (2003) bahwa warna berhubungan dengan kesegaran dan kualitas; kategori 5 (34,5%) menegaskan warna sangat menarik, sejalan dengan Spence et al. (2015) yang menyatakan warna cerah dan alami lebih disukai; kategori 3 (10,3%) menunjukkan persepsi netral terkait intensitas atau keseragaman warna, sebagaimana Francis & Clydesdale (1975) menjelaskan bahwa perbedaan saturasi memengaruhi daya tarik visual; kategori 2 (3,5%) mengindikasikan sebagian kecil responden tidak puas karena warna terkesan kurang segar, sesuai Lawless & Heymann (2010) bahwa ketidaksesuaian warna menurunkan persepsi kualitas; sementara kategori 1 (0%) tidak ada responden yang menilai sangat negatif, menandakan warna patty telah memenuhi standar minimal penerimaan konsumen.



Gambar 2 Distribusi Penilaian Responden terhadap Warna Patty Burger Tempe-Oatmeal

Berdasarkan analisis terhadap 29 responden, mayoritas menilai warna patty burger tempe-oatmeal positif dengan kategori 4 (44,8%) dan 5 (31%), sehingga 75,8% responden menilai warna cukup hingga sangat menarik, mencerminkan keberhasilan formulasi dan teknik pengolahan dalam memenuhi ekspektasi visual konsumen (Hutchings, 2003; Garber et al., 2000). Sebanyak 17,2% responden memberi penilaian netral (kategori 3), menunjukkan ekspektasi visual belum sepenuhnya terpenuhi, sehingga modifikasi kecil dengan pewarna alami dapat meningkatkan daya tarik (Delwiche, 2004). Sementara itu, 6,9% responden menilai negatif (kategori 2) yang mengindikasikan perlunya evaluasi proses produksi untuk menjaga konsistensi warna (Garber et al., 2000). Tidak ada responden yang memberi nilai sangat negatif (kategori 1), menandakan warna patty secara umum dapat diterima konsumen dengan baik.

ASPEK AROMA



Gambar 3 Distribusi Penilaian Responden terhadap Aroma Patty Burger Tempe-Oatmeal

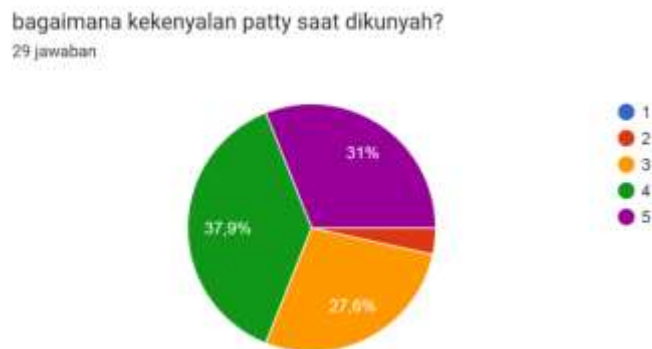
Berdasarkan penilaian aroma patty burger tempe-oatmeal oleh 29 responden, sebagian besar memberikan skor positif dengan dominasi kategori 4 (41,4%) yang menunjukkan aroma cukup menggugah selera, didukung oleh potensi tempe dan oatmeal menghasilkan aroma khas umami (Spence, 2015), serta kategori 5 (34,5%) yang menegaskan aroma sangat disukai karena menyenangkan, segar, dan konsisten (Delwiche, 2004; Hutchings, 2003). Sebanyak 24,1% responden memberi skor 3 (netral), mengindikasikan aroma cukup baik tetapi belum sepenuhnya memenuhi ekspektasi, sehingga penyesuaian bumbu atau metode pemasakan dapat meningkatkan daya tarik (Garber et al., 2000). Tidak ada responden yang memberi skor 2 maupun 1, menunjukkan tidak adanya persepsi negatif ekstrem dan membuktikan bahwa formulasi mampu menghindari cacat aroma khas tempe fermentasi, sehingga aroma patty secara umum diterima dengan baik dan memiliki potensi ditingkatkan lebih lanjut.



Gambar 4 Distribusi Penilaian Responden terhadap Aroma Patty Burger Tempe-Oatmeal

Hasil analisis terhadap 29 responden menunjukkan bahwa aroma patty burger tempe-oatmeal dinilai sangat positif, dengan 41,4% responden memberi skor tertinggi (kategori 5) yang menandakan aroma dianggap sangat alami dan tidak mengganggu, serta 37,9% memberi skor kategori 4 yang juga menunjukkan kepuasan konsumen. Temuan ini mengindikasikan keberhasilan formulasi dalam menciptakan aroma yang sesuai harapan, sejalan dengan Spence et al. (2015) bahwa aroma makanan berperan penting dalam membentuk persepsi kualitas dan cita rasa, serta Delwiche (2004) yang menekankan kontribusi aroma positif terhadap kepuasan dan potensi konsumsi berulang.

ASPEK TEKSTUR

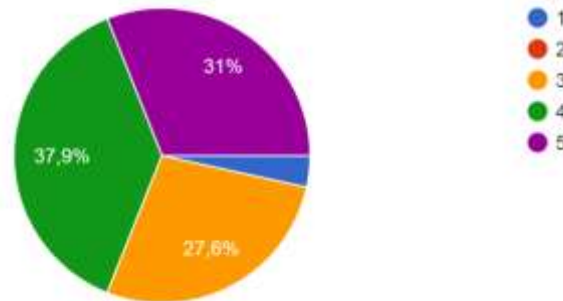


Gambar 5 Distribusi Penilaian Responden terhadap Kekenyalan Patty Burger Tempe-Oatmeal

Berdasarkan penilaian 29 responden, kekenyalan patty burger tempe-oatmeal mendapat tanggapan cenderung positif dengan dominasi kategori 4 (37,9%) yang menunjukkan kekenyalan cukup baik dan mendekati ideal (Resurreccion, 2004), serta kategori 5 (31%) yang menandakan kepuasan penuh karena tekstur dianggap seimbang antara kerapatan dan kelembutan (Szczeniak, 2002). Sebanyak 27,6% responden memberi skor 3 (netral), mengindikasikan tekstur cukup baik tetapi tidak istimewa, yang mungkin dipengaruhi preferensi pribadi (Bechtel, 1986). Hanya 3,5% responden memberi skor 2, menandakan ketidakpuasan akibat tekstur terlalu padat atau kurang lembut (Bourne, 2002), sementara tidak ada responden memberi skor 1, yang menunjukkan tidak adanya ketidakpuasan ekstrem dan

menegaskan bahwa formulasi patty berhasil menghindari tekstur yang dianggap buruk (Garber et al., 2000).

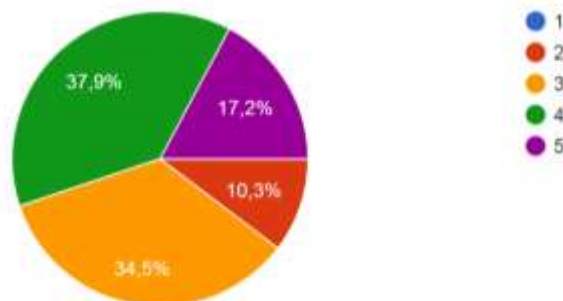
apakah tekstur patty terasa renyah di luar dan lembut di dalam?
29 jawaban



Gambar 6 Distribusi Penilaian Responden terhadap Tekstur Patty Burger Tempe-Oatmeal

Berdasarkan penilaian 29 responden, tekstur patty burger tempe-oatmeal mendapat penerimaan positif dengan dominasi kategori 4 (37,9%) yang menunjukkan keseimbangan kerenyahan luar dan kelembutan dalam mendekati ideal (Resurreccion, 2004), serta kategori 5 (31%) yang menandakan kepuasan penuh karena tekstur memenuhi ekspektasi konsumen dan menciptakan kesan kualitas premium (Szczeniak, 2002). Sebanyak 27,6% responden memberi skor 3 (netral), mengindikasikan tekstur dapat diterima namun belum sepenuhnya memuaskan karena preferensi individu berbeda (Bechtel, 1986). Sementara itu, 3,5% responden memberi skor 2, menandakan ketidakpuasan akibat tekstur terlalu padat atau kurang lembut (Bourne, 2002). Tidak ada responden yang memberi skor 1, menunjukkan tidak adanya ketidakpuasan ekstrem dan bahwa formulasi berhasil menghindari tekstur yang dianggap buruk, sesuai standar minimal kualitas tekstur yang diharapkan konsumen (Lawless & Heymann, 2010).

apakah menurut anda tekstur patty terlalu kering atau lembek?
29 jawaban

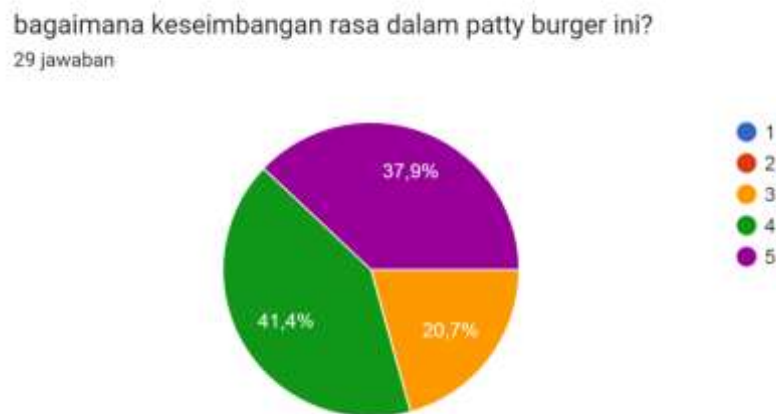


Gambar 7 Distribusi Penilaian Responden terhadap Tekstur (Kerenyahan) Patty Burger Tempe-Oatmeal

Berdasarkan penilaian 29 responden, tekstur patty burger tempe-oatmeal mendapat persepsi yang cukup positif dengan dominasi kategori 4 (37,9%) yang menunjukkan tekstur

mendekati ideal karena keseimbangan kerenyahan luar dan kelembutan dalam (Resurreccion, 2004), serta kategori 3 (34,5%) yang merepresentasikan penerimaan netral akibat ekspektasi kerenyahan yang belum sepenuhnya terpenuhi, sehingga diperlukan perbaikan formulasi atau metode pemasakan (Szczesniak, 2002). Sebanyak 17,2% responden memberi penilaian tertinggi (kategori 5), menegaskan kepuasan penuh terhadap tekstur yang dianggap premium (Bechtel, 1986), sementara 10,3% responden menilai kategori 2 karena tekstur terlalu kering atau lembek, dipengaruhi faktor ketebalan, kadar air, dan suhu pemasakan (Bourne, 2002). Tidak ada responden yang memberi nilai 1, menandakan tidak adanya persepsi negatif ekstrem dan membuktikan bahwa formulasi mampu menghindari tekstur yang sangat tidak menyenangkan, sehingga secara umum dapat diterima konsumen dengan baik.

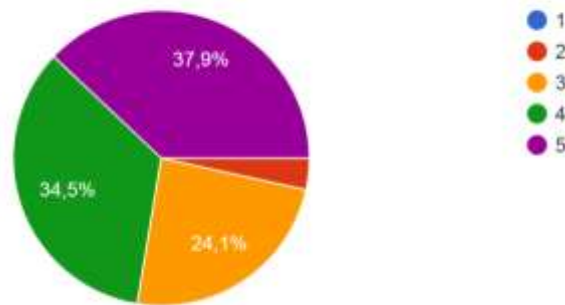
ASPEK RASA



Gambar 8 Distribusi Penilaian Responden terhadap Keseimbangan Rasa Patty Burger Tempe-Oatmeal

Hasil analisis terhadap keseimbangan rasa patty burger tempe-oatmeal menunjukkan penerimaan positif, dengan 41,4% responden menilai kategori 4 yang mencerminkan rasa mendekati ideal melalui perpaduan harmonis tempe, oatmeal, dan bumbu (Lawless & Heymann, 2010), serta 37,9% memberikan nilai tertinggi (kategori 5) yang menandakan kepuasan sangat tinggi karena rasa dianggap seimbang dan berkualitas premium (Szczesniak, 2002). Sebanyak 20,7% responden memberi penilaian netral (kategori 3), menunjukkan rasa dapat diterima namun kurang meninggalkan kesan istimewa, kemungkinan akibat ketidakseimbangan bumbu atau kurangnya rasa umami, sehingga perbaikan formulasi dapat dipertimbangkan (Bechtel, 1986). Tidak ada responden yang memberi nilai 1 atau 2, yang menunjukkan tidak adanya ketidakpuasan ekstrem dan menegaskan keberhasilan formulasi dalam memenuhi harapan dasar konsumen serta menghindari ketidakseimbangan rasa yang signifikan (Bourne, 2002).

apakah rasa tempe dan oatmeal terasa seimbang tanpa mendominasi satu sama lain?
29 jawaban



Gambar 9 Distribusi Penilaian Responden terhadap Keseimbangan Rasa Patty Burger Tempe-Oatmeal

Hasil survei yang melibatkan 29 responden menunjukkan bahwa patty burger berbahan dasar tempe dan oatmeal memiliki tingkat keseimbangan rasa yang sangat memuaskan. Analisis data statistik memberikan wawasan mendalam mengenai bagaimana konsumen menilai harmoni rasa dari produk ini.

Kategori 5 (Ungu) – 37,9%

Sebagian besar responden memberikan penilaian tertinggi (5), yang menunjukkan kepuasan maksimal terhadap keseimbangan rasa. Persentase yang mendominasi ini menandakan bahwa formulasi patty berbahan dasar tempe dan oatmeal telah berhasil menciptakan harmoni rasa tanpa mendominasi satu bahan tertentu. Menurut Szczesniak (2002), harmoni rasa yang sempurna dalam produk pangan dapat menciptakan kesan positif yang mendalam pada konsumen. Hal ini disebabkan oleh kemampuan bahan utama dan bumbu untuk berintegrasi tanpa saling menutupi, sehingga menciptakan rasa yang menyenangkan.

Kategori 4 (Hijau) – 34,5%

Sebanyak 34,5% responden memberikan penilaian 4, yang menandakan bahwa sebagian besar konsumen merasa keseimbangan rasa dalam patty mendekati ideal. Ini menunjukkan bahwa meskipun ada ruang untuk perbaikan kecil, formulasi patty sudah memenuhi harapan mayoritas konsumen. Lawless dan Heymann (2010) menyatakan bahwa keseimbangan rasa merupakan salah satu atribut sensorik paling penting dalam menilai kualitas makanan, karena berkaitan langsung dengan kepuasan konsumen.

Kategori 3 (Oranye) – 24,1%

Responden yang memberikan penilaian 3 merepresentasikan 24,1% dari total peserta. Penilaian netral ini menandakan bahwa rasa patty burger dapat diterima, namun tidak memberikan kesan yang istimewa. Ketidakseimbangan kecil dalam proporsi bumbu atau tekstur mungkin menjadi salah satu penyebabnya. Bechtel (1986) menegaskan bahwa dalam produk makanan, ketidakseimbangan kecil dalam rasa, seperti dominasi salah satu bahan atau kurangnya kompleksitas rasa, dapat menurunkan daya tarik konsumen terhadap produk tersebut.

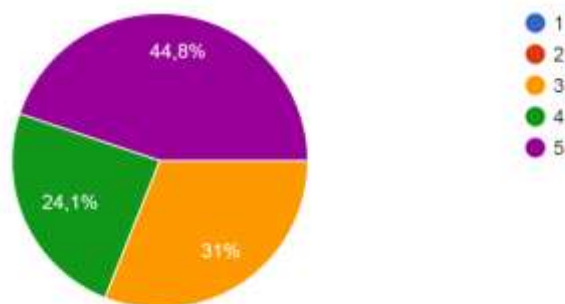
Kategori 2 (Merah) – 3,4%

Sebanyak 3,4% responden memberikan penilaian 2, yang mengindikasikan ketidakpuasan ringan. Walaupun jumlah ini kecil, hal ini penting untuk diperhatikan karena menunjukkan adanya kelompok kecil konsumen yang merasa keseimbangan rasa belum optimal. Kemungkinan penyebabnya adalah dominasi rasa tertentu yang kurang menyenangkan atau ketidakseimbangan dalam tekstur. Bourne (2002) menyebutkan bahwa rasa yang tidak seimbang dapat menurunkan keinginan konsumen untuk mengkonsumsi suatu produk makanan secara berulang.

Kategori 1 (Biru) – 0%

Tidak adanya responden yang memberikan penilaian 1 menunjukkan bahwa formulasi patty burger berbahan dasar tempe dan oatmeal setidaknya telah memenuhi harapan minimal semua konsumen. Hal ini merupakan indikator positif bahwa produk tidak menimbulkan ketidakpuasan ekstrem yang sering kali menjadi penyebab utama penolakan konsumen terhadap produk makanan (Bourne, 2002).

apakah patty ini memiliki aftertaste yang enak dan tidak mengganggu?
29 jawaban



Gambar 10 Distribusi Penilaian Responden terhadap Aftertaste Patty Burger Tempe-Oatmeal

Hasil analisis terhadap aftertaste patty burger tempe-oatmeal menunjukkan tanggapan positif dari 29 responden, dengan mayoritas memberikan skor tinggi: 44,8% menilai kategori 5 yang mencerminkan kepuasan sangat tinggi karena aftertaste dianggap seimbang, menyenangkan, dan tidak mengganggu (Szczeniak, 2002), serta 24,1% menilai kategori 4 yang menegaskan rasa mendekati harapan konsumen dan berperan dalam menjaga loyalitas (Lawless & Heymann, 2010). Sebanyak 31% responden memberi skor netral (kategori 3), yang mengindikasikan aftertaste dapat diterima namun kurang istimewa, kemungkinan akibat sisa rasa pahit atau dominasi salah satu bahan sehingga perlu evaluasi formulasi (Bechtel, 1986). Tidak ada responden yang memberi skor 1 maupun 2, menunjukkan tidak adanya ketidakpuasan ekstrem dan menegaskan bahwa produk telah memenuhi ekspektasi dasar konsumen, sekaligus membuktikan potensi kuat patty tempe-oatmeal untuk terus dikembangkan tanpa adanya hambatan serius terkait aftertaste (Bourne, 2002).

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang berfokus pada kreasi burger dengan patty berbahan dasar tempe dan oatmeal, dapat disimpulkan bahwa formulasi ini memberikan hasil yang positif dari segi tekstur, rasa, dan kualitas organoleptik. Uji sensorik menunjukkan bahwa mayoritas responden memberikan penilaian tinggi, dengan 96,5% responden menyatakan setuju hingga sangat setuju bahwa patty nabati ini layak menjadi alternatif sehat bagi burger konvensional. Tekstur patty yang dihasilkan cenderung lembut namun tetap memiliki struktur yang dapat diterima, sementara rasa yang khas dari tempe berpadu dengan oatmeal menciptakan profil rasa yang unik tanpa mengorbankan cita rasa burger tradisional. Kualitas organoleptik secara keseluruhan menunjukkan daya tarik konsumen yang kuat, dengan sebagian besar responden mengungkapkan potensi loyalitas terhadap produk ini. Selain itu, penelitian ini juga menegaskan bahwa burger nabati dengan bahan dasar tempe dan oatmeal dapat diterima secara luas dari segi kesehatan dan preferensi rasa. Tempe sebagai sumber protein nabati yang kaya probiotik dan oatmeal yang tinggi serat memberikan manfaat kesehatan yang signifikan, terutama bagi konsumen yang mencari makanan fungsional. Rendahnya tingkat penolakan dalam hasil penelitian ini mengindikasikan bahwa burger nabati dapat bersaing di pasar dengan keunggulan pada nilai gizi, keberlanjutan lingkungan, dan kesesuaian dengan tren pola makan sehat. Untuk penelitian mendatang, disarankan untuk mengeksplorasi lebih lanjut formulasi dan teknik pengolahan patty yang dapat meningkatkan tekstur dan rasa agar lebih menyerupai patty daging konvensional tanpa mengorbankan nilai kesehatannya. Penambahan bahan lain seperti rempah-rempah, minyak nabati berkualitas tinggi, atau bahan pengikat alami dapat dipertimbangkan untuk meningkatkan cita rasa dan konsistensi. Selain itu, uji stabilitas produk dalam penyimpanan jangka panjang perlu dilakukan untuk memastikan umur simpan yang optimal. Penelitian juga dapat diperluas dengan melibatkan sampel konsumen yang lebih besar dan beragam untuk mendapatkan data penerimaan yang lebih representatif. Selain itu, kajian tentang dampak lingkungan dari produksi patty nabati ini dibandingkan dengan patty daging konvensional dapat menambah nilai pada produk akhir, mengingat semakin tingginya kesadaran konsumen terhadap keberlanjutan lingkungan. Dengan demikian, inovasi burger nabati ini memiliki potensi besar untuk menjadi alternatif makanan sehat yang berkelanjutan dan diterima luas di pasar.

DAFTAR PUSTAKA

- Bartoshuk, L. M., Duffy, V. B., & Miller, I. J. (2003). PTC/PROP tasting: Anatomy, psychophysics, and sex effects. *Physiology & Behavior*, 79(4–5), 747–758.
- Francis, F. J., & Clydesdale, F. M. (1975). *Food colorimetry: Theory and applications*. AVI Publishing Company.
- Hidayat, R. N., Nurwati, N., & Purwanti, Y. (2024). Formulasi tepung tempe dan tepung terigu terhadap daya kembang dan karakteristik organoleptik pada fudgy brownies. *J-CEKI: Jurnal Cendekia Ilmiah*, 3(5), 2894–2900. <https://doi.org/10.56799/jceki.v3i5.4462>
- Hoek, A. C., Luning, P. A., Stafleu, A., & de Graaf, C. (2011). Food-related lifestyle and health attitudes of Dutch vegetarians, non-vegetarian consumers of meat substitutes, and meat consumers. *Appetite*, 56(3), 482–490.
- Hutchings, J. B. (2003). *Expectations and the food industry: The impact of color and appearance*. Springer.

- Kurniawan, M. Y. N., & Anggriyani, F. C. W. (2024). *Effects of fast food consumption on adolescent health: A literature review*. <https://doi.org/10.59535/sehati.v2i3.314>
- Lawless, H. T., & Heymann, H. (2010). *Sensory evaluation of food: Principles and practices*. Springer.
- Leszczyńska, D., Wirkijowska, A., Gasiński, A., Średnicka-Tober, D., Trafiałek, J., & Kazimierczak, R. (2023). Oat dan produk olahan oat—teknologi, komposisi, nilai gizi, dan kesehatan. *Applied Sciences*, *13*(20), 11267. <https://doi.org/10.3390/app132011267>
- Moviana, Y., Rastina, D., Fauziyah, R. N., Rosmana, D. D., Isdiany, N., & Ningrum, D. (2022). Cookies oat tape ketan hitam sumber antosianin dan serat untuk alternatif makanan selingan bagi obesitas. *Jurnal Riset Kesehatan Poltekkes Depkes Bandung*, *14*(1), 181–190. <https://doi.org/10.34011/juriskesbdg.v14i1.2097>
- Prescott, J., Young, O., Zhang, S., & Cummings, T. (2004). Effects of added flavour principles on liking and familiarity of a sheep meat product. *Food Quality and Preference*, *15*(6), 655–665.
- Rahardjo, M., Astuti, R. W., Puspita, D., & Sihombing, M. (2020). Efek penambahan oats pada formulasi cookies gandum dilihat dari karakteristik fisik dan sensorinya. *Teknologi Pangan*, *11*(1), 1–6. <https://doi.org/10.35891/tp.v11i1.1714>
- Rosida, A., & Rosida, D. F. (2024). *Pengaruh tepung ubi jalar ungu termodifikasi, tapioka dan oat dengan variasi penambahan kurma terhadap analisis proksimat dan organoleptik cookies*. <https://doi.org/10.47134/pslse.v1i3.246>
- Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cell Press*.
- Spence, C., Velasco, C., & Knoeferle, K. (2015). A large-scale review of the multisensory influence of color on food perception. *Food Quality and Preference*.
- Suryana, & Nada, L. Q. (2025). Inovasi bitterballen dengan vegetable oatmeal bitterballen untuk menambah variasi menu di Dapoer Marclip. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, *21*(1). <https://doi.org/10.56910/gemawisata.v21i1.453>
- Tamam, B. (2022). Tempe: Pangan lokal unggul (superfood) khasanah budaya bangsa. *Indonesian Red Crescent Humanitarian Journal*, *1*(1), 41–48. <https://doi.org/10.56744/irchum.v1i1.14>
- Thwe, S. Y., Au, D., Tan, K. L., Neo, Y. P., & Chew, L. Y. (2024). Development of plant-based burger patties using vegan staples like tofu and tempeh: An exploration study among the young adults. *Journal of Culinary Science & Technology*, 1–15. <https://doi.org/10.1080/15428052.2024.2356840>
- Wardle, J., Haase, A. M., & Steptoe, A. (2004). Gender differences in food choice: The contribution of health beliefs and dieting. *Annals of Behavioral Medicine*, *27*(2), 107–116.
- Yılmaz Eker, F., Bayrakal, G. M., & Akkaya, E. (2024). Evaluation of textural and sensorial properties of burger patties produced with plant-based protein alternatives. *Food and Health*, *10*(4), 273–285. <https://doi.org/10.3153/FH24026>
- Zellner, D. A., Garriga-Trillo, A., Rohm, E., Centeno, S., & Parker, S. (2006). Food liking and craving: A cross-cultural approach. *Appetite*, *46*(1), 33–41.
- Hutchings, J. B. (2003). *Expectations and the Food Industry: The Impact of Color and Appearance*. Springer.

- Delwiche, J. (2004). The impact of perceptual interactions on perceived flavor. *Food Quality and Preference*.
- Garber, L. L., Hyatt, E. M., & Starr, R. G. (2000). The effects of food color on perceived flavor. *Journal of Marketing Theory and Practice*.
- Delwiche, J. (2004). The impact of perceptual interactions on perceived flavor. *Food Quality and Preference*.
- Garber, L. L., Hyatt, E. M., & Starr, R. G. (2000). The effects of food color on perceived flavor. *Journal of Marketing Theory and Practice*.
- Hutchings, J. B. (2003). *Expectations and the Food Industry: The Impact of Color and Appearance*. Springer Science & Business Media.
- Spence, C. (2015). *Multisensory Flavor Perception*. Cell Press.
- Bechtel, P. J. (1986). Texture in Food Products. *Food Technology Journal*.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Garber, L. L., Burke, M. C., & Jones, J. M. (2000). The Role of Expectancy in Consumer Preference for Food Texture. *Journal of Consumer Research*.
- Resurreccion, A. V. A. (2004). Sensory Aspects of Consumer Choices for Meat Products. *Meat Science*.
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a Sensory Property. *Journal of Food Texture*.
- Bechtel, P. J. (1986). Applications of texture analysis in food science. *Food Science Journal*.
- Bourne, M. C. (2002). *Food Texture and Viscosity: Concept and Measurement*. Academic Press.
- Resurreccion, A. V. A. (2004). Sensory Aspects of Consumer Choices for Meat and Meat Products. *Meat Science Journal*.
- Szczesniak, A. S. (2002). Texture is a sensory property. *Food Quality and Preference*.



© 2026 by the authors. Submitted for possible open access publication under the terms and conditions of the Creative Commons Attribution (CC BY SA) license (<https://creativecommons.org/licenses/by-sa/4.0/>).