



## Inovasi Olahan Menu Pepes Ikan Dori dengan Perbedaan Jenis Bumbu sebagai Rekomendasi Menu di Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya City Resort

Dhikri Harris Kurniawan<sup>1\*</sup>, Lilis Sulandari<sup>2</sup>, Lucia Tri Pangesthi<sup>3</sup>,  
Aisyah Nurin Kamiliya<sup>4</sup>

<sup>1, 2, 3, 4</sup>Sarjana Terapan Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya,  
Surabaya, Jawa Timur, Indonesia

\*Penulis Korespondensi: [dhikriharris.22010@mhs.unesa.ac.id](mailto:dhikriharris.22010@mhs.unesa.ac.id)

**Abstract.** *This study was motivated by the need to develop fish-based menu variations with diverse flavors that are acceptable to consumers and can be recommended for the Melati Canteen at Bumi Surabaya City Resort Hotel. The objective of this study was to determine the effect of different seasoning variations on panelists' preference levels for dory fish pepes and to identify the best product based on sensory evaluation. This study employed an experimental method with a quantitative approach. The treatments consisted of dory fish pepes prepared with original seasoning (control), rica seasoning, and base genep seasoning. Data were collected through a hedonic test involving 10 trained panelists who evaluated color, aroma, texture, taste, and overall acceptability using a five-point Likert scale. The data were analyzed using the Friedman test to determine differences in preference levels among treatments. The results showed that dory fish pepes with rica seasoning obtained the highest mean scores for color (4.80), aroma (4.60), texture (4.80), and overall acceptability (4.50), while rica seasoning and base genep seasoning achieved the same score for taste (4.60). The Friedman test indicated that seasoning variations had no significant effect on color, aroma, taste, and overall acceptability ( $p > 0.05$ ), but had a significant effect on texture with a significance value of 0.023 ( $p < 0.05$ ). Based on the findings, dory fish pepes with rica seasoning was identified as the best treatment and is recommended as a menu item for the Melati Canteen at Bumi Surabaya City Resort Hotel.*

**Keywords :** *dory fish pepes; seasoning variations; hedonic test; inovasi menu.*

**Abstrak.** Penelitian ini dilatarbelakangi oleh kebutuhan pengembangan menu berbahan ikan yang memiliki cita rasa beragam dan dapat diterima konsumen sebagai rekomendasi menu di Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya City Resort. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis bumbu terhadap tingkat kesukaan panelis pada olahan pepes ikan dori serta menentukan produk terbaik berdasarkan penilaian sensori. Penelitian menggunakan metode eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Perlakuan yang digunakan terdiri atas pepes ikan dori bumbu original (kontrol), bumbu rica, dan bumbu base genep. Data diperoleh melalui uji kesukaan (hedonik) terhadap 10 panelis terlatih pada aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan menggunakan skala Likert 1–5. Data dianalisis menggunakan uji Friedman untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan antar perlakuan. Hasil penelitian menunjukkan bahwa pepes ikan dori bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna (4,80), aroma (4,60), tekstur (4,80), dan kesukaan keseluruhan (4,50), sedangkan pada aspek rasa bumbu rica dan base genep memperoleh nilai yang sama yaitu 4,60. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa variasi jenis bumbu tidak berpengaruh signifikan terhadap warna, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan ( $p > 0,05$ ), tetapi berpengaruh signifikan terhadap tekstur dengan nilai signifikansi 0,023 ( $p < 0,05$ ). Berdasarkan hasil penelitian, pepes ikan dori bumbu rica ditetapkan sebagai produk terbaik dan direkomendasikan sebagai menu di Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya City Resort.

**Kata kunci :** pepes ikan dori; variasi bumbu; uji hedonik; inovasi menu.

## 1. LATAR BELAKANG

Hotel Bumi Surabaya *City Resort* merupakan salah satu hotel bintang lima yang ada di kota Surabaya. Hotel ini menyediakan akomodasi *hospitality* lengkap termasuk menyediakan layanan *food and beverage (F&B)* untuk tamu restoran maupun meeting room. Sebagai hotel dengan operasional yang padat, penyediaan makanan tidak hanya berfokus pada tamu, tetapi penyediaan makanan karyawan juga menjadi salah satu aspek yang penting untuk menunjang produktivitas dan kesejahteraan karyawan dalam mendukung keberlangsungan operasional hotel yang optimal. Seperti yang dikemukakan oleh Thohirah *et al* (2025), bahwa kesejahteraan di tempat kerja dapat berdampak positif bagi karyawan melalui adanya budaya organisasi yang mendukung kinerja karyawan.

Penyediaan makanan Karyawan di Hotel Bumi Surabaya *City Resort* memiliki metode penyediaan makanan karyawan yang terstruktur melalui kantin internal hotel yang bernama “Kantin Melati” yang dikelola oleh staff khusus kantin untuk pengadaan makanan dan minuman di kantin tersebut dan disediakan secara gratis untuk karyawan. Dalam operasional Kantin Melati secara rutin menyediakan susunan menu harian yang relatif tetap yaitu karbohidrat, lauk hewani, lauk nabati, sambal, serta pelengkap yang disesuaikan schedule menu setiap harinya. Untuk lauk hewani yang diolah setiap harinya terdiri dari olahan ayam, telur, daging, dan ikan yang selalu di rotasi dalam susunan menu 1 bulan. Rotasi menu menjadi salah satu hal penting dalam pengadaan makanan karena sangat mempengaruhi preferensi dan daya minat karyawan dalam memilih makanan.

Berdasarkan hasil survei lapangan oleh penulis yang dilakukan di Kantin Melati, jumlah karyawan yang makan di kantin tersebut turun hampir 50% dari total karyawan yang makan pada hari biasanya, Hal ini dilihat berdasarkan hasil rekap absen Kantin Melati setiap harinya. Dari hasil rekap tersebut, ditemukan bahwa menu berbahan dasar ikan cenderung memiliki tingkat konsumsi yang lebih rendah dibanding olahan lauk hewani lainnya. Jenis ikan yang digunakan adalah ikan pindang dan ikan dori yang memakai jenis patin. Dari kedua ikan tersebut, ikan dori menjadi yang paling sedikit diminati oleh karyawan. Padahal secara kebutuhan gizi, ikan menjadi salah satu sumber protein hewani yang kaya akan protein, vitamin, mineral, serta asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu, ikan juga memiliki kandungan lemak yang relatif rendah dan baik untuk kesehatan sehingga sangat cocok untuk karyawan yang menerapkan pola hidup sehat terutama dari menjaga pola makan yang baik.

Salah satu faktor yang menyebabkan rendahnya minat karyawan terhadap menu ikan dori adalah metode pengolahan yang relatif monoton. Berdasarkan pengamatan di lapangan oleh penulis, teknik olahan yang digunakan pada ikan dori hanya terbatas pada goreng tepung sehingga variasi cita rasa yang dihasilkan menjadi terbatas. Oleh karena itu, diperlukan inovasi menu berbahan dasar ikan dori yang lebih beragam agar mampu meningkatkan daya tarik karyawan terhadap menu ikan.

Salah satu alternatif olahan yang dapat diterapkan adalah pepes. Pepes merupakan makanan tradisional Indonesia yang diolah dengan cara membungkus bahan makanan menggunakan daun pisang kemudian dikukus atau bisa juga dipanggang. Metode pengolahan ini memiliki beberapa keunggulan yaitu mampu mempertahankan cita rasa alami bahan, menghasilkan aroma khas dari daun pisang, penggunaan minyak cenderung lebih rendah, serta memungkinkan bumbu lebih meresap kedalam ikan sehingga tekstur pada ikan akan tetap lembut dan bercita rasa khas nusantara. Pepes juga dikenal sebagai olahan yang relatif sehat karena tidak melalui proses penggorengan.

Dalam penelitian ini, pepes ikan dori dikembangkan melalui perbedaan jenis bumbu, yaitu bumbu original (kontrol), bumbu rica, dan bumbu base genep. Variasi bumbu dipilih karena setiap bumbu memiliki karakteristik cita rasa, aroma, dan warna yang berbeda sehingga berpotensi mempengaruhi tingkat kesukaan karyawan terhadap pepes dengan masing-masing bumbu yang dihasilkan. Melalui pengembangan variasi bumbu pepes tersebut, diharapkan dapat diperoleh produk pepes ikan dori yang lebih menarik dan sesuai preferensi karyawan.

Berdasarkan uraian tersebut, Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi positif dalam pengembangan inovasi kuliner, khususnya untuk Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya *City Resort* dalam meningkatkan kualitas layanan kantin karyawan dan menunjang kebutuhan yang sejalan dengan preferensi dan daya minat karyawan.

## **2. KAJIAN TEORITIS**

### **Kajian Teori Pepes**

Pepes adalah salah satu jenis metode pengolahan makanan nusantara dimana suatu bahan makanan dibungkus dengan daun pisang dan dimasak menggunakan metode pengukusan. Bahan makanan yang paling sering digunakan sebagai pepes adalah ikan. Menurut Andriani (2023), pepes ikan merupakan salah masakan khas sunda yang terbuat dari ikan yang ditambahkan bumbu kemudian dibungkus dengan daun pisang lalu dikukus atau dipanggang. Makanan yang dibungkus daun pisang lalu dikukus akan memberikan cita rasa kelezatan alami dan menimbulkan bau harum pada makanan, serta dapat bertahan kurang lebih 2-4 hari. Bagian daun yang biasanya dipakai sebagai alas adalah daun hijau tua karena memiliki serat yang lebih kuat (Fakhrurrozi *et al.*, 2018). Menurut Andriani (2023), bumbu yang digunakan dalam pembuatan pepes ikan yaitu bawang merah, bawang putih, kunyit, kemiri, cabai, lengkuas, jahe, garam, dan gula pasir.

Sebagai metode pengolahan pangan, pepes relatif mampu mempertahankan kandungan gizi karena menggunakan metode memasak yang cenderung rendah lemak yaitu dengan pengukusan. Metode pengukusan ini dapat memperkecil kemungkinan dalam mengurangi zat gizi pada pepes sehingga kandungan

nutrisinya dapat dipertahankan dengan baik. Menurut Hidayat *et al* (2025), pepes ikan yang diolah dengan bumbu tradisional dan dibungkus daun pisang memiliki kandungan gizi yang melimpah seperti protein, asam lemak omega-3, vitamin, dan mineral yang berguna bagi kesehatan. Selain kandungan gizi yang berasal dari bahan utama, penggunaan berbagai rempah dan bahan bumbu seperti bawang merah, bawang putih, kunyit, jahe, dan lengkuas dipercaya mengandung berbagai senyawa bioaktif yang sangat berguna untuk kesehatan.

Secara umum, komponen penyusun pepes terdiri atas bahan utama, bahan bumbu, dan pembungkus yang saling berkaitan dalam menghasilkan sensori produk yang baik. Bahan utama berfungsi sebagai sumber zat gizi sekaligus menjadi komponen yang menerima penyerapan cita rasa dari bumbu. Pada penelitian ini bahan utama yang digunakan adalah ikan dori dan tahu, di mana ikan dori dipilih karena memiliki tekstur yang lembut, rasa yang relatif netral, serta mudah dikombinasikan dengan berbagai jenis bumbu. Sementara itu, bumbu merupakan gabungan dari bahan alami yang dihaluskan untuk memberikan rasa, aroma, warna, dan cita rasa pada masakan. Menurut Kamikomi dalam (Lahmudin *et al.*, 2021), pada masakan Indonesia dasarnya bumbu terdiri dari aneka jenis rempah yang berasal dari tanaman yang berfungsi sebagai pemberi rasa dan aroma serta sebagai pengawet dan pewarna makanan alami. Jenis bumbu dasar pada masakan Indonesia sendiri terdiri atas bumbu putih, bumbu kuning, dan bumbu merah. Untuk komponen pembungkus, penggunaan daun pisang berwarna hijau tua berfungsi sebagai media alami yang menghasilkan aroma harum, cita rasa khas, serta menjaga kelembapan agar tekstur makanan tetap lembut (Fakhrurrozi *et al.*, 2018).

Setiap komoditas rempah yang digunakan sebagai bahan bumbu dasar memiliki karakteristik spesifik. Bawang merah (*Allium ascalonicum*) merupakan komoditas hortikultura strategis yang berperan penting dalam industri pangan sebagai bahan bumbu dasar (L. Andriani, 2023). Bawang putih (*Allium sativum L*) mengandung mineral, lipid, vitamin, 17 asam amino, dan 33 komponen sulfur yang berpotensi sebagai antimikroba melalui adanya senyawa organosulfur allisin (Moulija *et al* dalam L. Andriani, 2023; Lestari & Santika, 2023). Kunyit (*Curcuma domestica*) banyak digunakan sebagai bahan bumbu dan pewarna alami yang mengandung senyawa kimia seperti kurkumin dan minyak atsiri yang bermanfaat sebagai antivirus, antifungi, antioksidan, dan antibakteri (Febriawan, 2020). Kemiri (*Aleurites moluccana*) digunakan untuk menggurihkan masakan karena bijinya mengandung lemak hingga 60% yang dimanfaatkan sebagai sumber minyak dan rempah-rempah (Bambang Setiawan, 2014; Hafiz *et al.*, 2023). Selanjutnya, Cabai (*Capsicum spp.*) berfungsi sebagai pemberi rasa pedas sekaligus menjadi sumber vitamin C, vitamin A, beberapa vitamin B kompleks, mineral kalium dan magnesium, serta senyawa antioksidan seperti kapsaisin (Hikmawati & Muflihan, 2024). Lengkuas (*Alpinia galanga*) ditambahkan karena memiliki aroma yang khas dan harum, di mana lengkuas putih berfungsi sebagai

pengempuk daging, pengawet alami, dan penambah cita rasa (Nafis *et al.*, 2023). Jahe (*Zingiber Officinale*) merupakan rempah dengan karakteristik hangat dan aroma harum khas yang mengandung zat gizi serta minyak atsiri (Laelasari & Zakiyatus Syadza, 2022). Garam Natrium Klorida (NaCl) ditambahkan untuk membantu menciptakan rasa asin sekaligus pengawet alami, dengan standar kandungan iodium minimum 30 hingga 80 mg/kg sesuai SNI 3556:2016 (Liaran *et al.*, 2026). Terakhir, gula pasir ditambahkan sebagai bahan pemanis yang berfungsi menciptakan rasa manis serta menyeimbangkan rasa dalam makanan (Djalil *et al.*, 2022).

### **Kajian Teori Ikan Dori**

Ikan dori yang digunakan dalam penelitian ini adalah jenis ikan patin (*Pangasius Sp*) yang merupakan salah satu jenis ikan air tawar yang sekarang banyak dibudidayakan di Indonesia (T. Andriani, 2022). Ikan patin memiliki berbagai kelebihan, yaitu pertumbuhannya cepat, memiliki kemampuan beradaptasi terhadap lingkungan yang tinggi, tidak bergantung pada musim, rasanya enak, dan kandungan gizinya cukup tinggi (Yunianto *et al.*, 2023). Menurut Dwijayanti *et al* (2024), ikan patin mengandung minyak ikan yang kaya akan asam lemak tak jenuh, yaitu omega-3, omega-6, dan omega-9 yang berperan penting dalam menjaga kesehatan tubuh, khususnya kesehatan jantung dan metabolisme. Selain itu, ikan patin juga mengandung berbagai vitamin dan mineral seperti fosfor, kalium, magnesium, selenium, vitamin D, vitamin E, serta beberapa vitamin B kompleks. Karakteristik lemaknya yang lebih rendah dari jenis ikan yang lain menjadikannya bahan pangan yang sering digunakan dalam industri hospitality untuk menunjang variasi menu harian dalam penyajian makanan yang berkualitas (Dwijayanti *et al.*, 2024).

### **Kajian Teori Bumbu Rica**

Bumbu rica adalah salah satu jenis bumbu masakan Indonesia yang berasal dari Manado, Sulawesi Utara. Kata “rica” dalam bahasa Manado berarti cabai atau pedas, sehingga bumbu ini identik dengan cita rasa yang dominan pedas dan gurih. Komposisi bumbu rica bervariasi namun umumnya bahan dasar yang digunakan terdiri dari campuran bawang merah, bawang putih, kemiri, dan cabai merah yang digiling menjadi satu. Campuran bumbu tersebut kemudian ditambahkan bahan aromatik seperti jahe, lengkuas, dan serai ketika proses pemasakan sehingga mengeluarkan cita rasa dan aroma yang pedas dan harum rempah (Suhono *et al.*, 2024).

### **Kajian Teori Bumbu Base Genep**

Base Genep merupakan bumbu dasar khas Bali yang terbuat dari 15 macam bahan bumbu dan rempah yang diaduk menjadi satu. Berdasarkan catatan Kitab

Lontar, Base Genep dikabarkan sudah tersedia sejak 2000 tahun yang lalu (Karmaningrum *et al.*, 2021). Komponen bahan bumbu dan rempah pembuatan base genep ini meliputi kombinasi dari kunyit, lengkuas, jahe, kencur, bawang merah, bawang putih, cabai merah, cabai rawit, serai, kemiri, ketumbar, merica, daun salam, daun jeruk, garam, gula, dan minyak yang dicampur secara merata hingga mengeluarkan aroma wangi.

### **Tinjauan Umum Konsep Kesukaan (Hedonik)**

Konsep kesukaan atau biasanya disebut hedonik adalah salah satu metode uji sensori yang digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan atau penerimaan konsumen terhadap produk makanan. Seperti yang dikemukakan Mardesci & Putri (2018), tingkat kesukaan disebut sebagai skala hedonik di mana panelis diminta memberikan asumsi pribadi yang diwujudkan dalam bentuk skala numerik sesuai tingkat kesukaan. Sistematis dalam mengukur preferensi konsumen menggunakan skala hedonik ini terdiri atas 5 tingkat, yaitu dari angka 1 yang berarti tidak suka hingga angka 5 yang berarti sangat suka. Pengujian sensori atau pengujian organoleptik ini didasarkan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan menggunakan analisis indera manusia yang meliputi penglihatan, penciuman, perasa, dan peraba untuk menilai kualitas produk makanan (Minantyo, 2024).

### **3. METODE PENELITIAN**

Penelitian ini merupakan jenis penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif. Penelitian eksperimen digunakan untuk mengetahui pengaruh perbedaan jenis bumbu pada olahan pepes ikan dori terhadap tingkat kesukaan konsumen. Pendekatan kuantitatif digunakan karena data yang diolah berupa angka hasil uji kesukaan (hedonik) yang kemudian dianalisis secara statistik. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium Program Studi Tata Boga, Fakultas Vokasi, Universitas Negeri Surabaya pada bulan Februari sampai dengan Mei 2026.

Variabel bebas dalam penelitian ini adalah perbedaan jenis bumbu pada produk pepes ikan dori yang terdiri atas pepes ikan dori bumbu standar (kontrol), pepes ikan dori bumbu rica, dan pepes ikan dori bumbu base genep. Variabel terikat berupa tingkat kesukaan (hedonik) konsumen terhadap produk pepes ikan dori yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Variabel kontrol meliputi spesifikasi alat, bahan, dan prosedur pembuatan yang diberikan perlakuan yang sama. Desain eksperimen menggunakan tiga perlakuan, yaitu pepes ikan dori bumbu original, pepes ikan dori bumbu rica, dan pepes ikan dori bumbu base genep.

Data penelitian diperoleh melalui uji hedonik terhadap atribut warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Penilaian dilakukan menggunakan skala hedonik 1–5, yaitu sangat tidak suka sampai sangat suka. Data hasil uji hedonik

dianalisis menggunakan SPSS. Analisis dilakukan dengan uji Friedman untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan panelis pada masing-masing perlakuan dan menentukan perlakuan dengan tingkat penerimaan terbaik sebagai rekomendasi menu di Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya *City Resort*.

#### **4. HASIL DAN PEMBAHASAN**

##### **Hasil Analisis Kesukaan (Hedonik) Pepes Ikan Dori dengan Variasi Jenis Bumbu Warna**

Berdasarkan hasil uji hedonik, pepes ikan dori dengan bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,80 dengan kriteria sangat disukai. Selanjutnya pepes ikan dori bumbu base genep memperoleh nilai rata-rata 4,40 dengan kategori suka, sedangkan pepes ikan dori bumbu original memperoleh nilai rata-rata 4,00 dengan kategori suka. Nilai mean rank menunjukkan bahwa perlakuan bumbu rica memiliki nilai tertinggi sebesar 2,45 dibandingkan bumbu base genep sebesar 1,90 dan bumbu original sebesar 1,65. Hasil uji Friedman menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,107 ( $p > 0,05$ ), sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan pada penilaian aspek warna pepes ikan dori dengan variasi bumbu berbeda.

Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap warna pepes ikan dori bumbu rica daripada dua perlakuan lainnya dipengaruhi oleh karakteristik masing-masing bahan penyusun pada setiap perlakuan. Menurut Lahmudin *et al.* (2021), bumbu merah terdiri dari bawang merah, bawang putih, dan cabai merah sehingga menghasilkan warna merah pada masakan. Pada kajian teori bumbu rica dijelaskan bahwa bumbu rica menggunakan cabai merah sebagai bahan utama dengan penambahan kunyit dalam proses pembuatannya (Mardiana *et al.*, 2022). Kunyit mengandung kurkumin yang memberikan warna kuning alami pada makanan sehingga perpaduan warna merah cabai dan warna kuning dari kunyit menghasilkan warna orange yang cerah. Tampilan warna yang lebih cerah tersebut menjadi faktor pepes ikan dori bumbu rica memperoleh kesukaan yang lebih tinggi dari panelis. Selain itu, warna merah pada produk pangan juga memberikan daya tarik visual yang tinggi karena tingkat visibilitasnya yang kuat sehingga meningkatkan penerimaan konsumen (Fatimah *et al.*, 2022). Pada perlakuan pepes ikan dori bumbu original, warna produk cenderung merah karena penggunaan cabai merah dan tomat yang lebih dominan dalam formulasi bumbu. Sementara itu, pepes ikan dori bumbu base genep menghasilkan warna kuning yang berasal dari bahan rempah kunyit sebagai karakteristik warna bumbu yang utama. Seperti yang disebutkan oleh Karmaningrum *et al.* (2021), selain sebagai bahan rempah, kunyit juga memberikan warna kuning yang khas pada masakan tradisional.

##### **Aroma**

Berdasarkan hasil uji hedonik, perlakuan pepes ikan dori bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,60 dengan kriteria sangat suka. Selanjutnya diikuti pepes ikan dori bumbu base genep sebesar 4,50 dengan kriteria sangat suka, sedangkan pepes ikan dori bumbu original memperoleh nilai rata-rata 4,00 dengan kriteria suka. Nilai mean rank menunjukkan bahwa perlakuan bumbu rica memperoleh nilai tertinggi sebesar 2,30, diikuti base genep sebesar 2,05 dan original sebesar 1,65. Hasil uji Friedman menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,142 ( $p > 0,05$ ), sehingga tidak terdapat pengaruh yang signifikan variasi bumbu pepes ikan dori terhadap tingkat kesukaan konsumen pada aspek aroma.

Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap aroma pepes ikan dori bumbu rica dipengaruhi oleh bahan penyusun bumbu yaitu cabai merah, bawang merah, bawang putih, jahe, kunyit, serai, daun jeruk, dan kemangi. Penggunaan beragam rempah tersebut menghasilkan aroma khas yang kuat dan segar pada masakan (Mardiana *et al.*, 2022). Bumbu rempah yang beragam dan segar dapat membantu menutupi aroma ikan dori yang amis. Di samping itu, penggunaan bahan bumbu dan rempah yang hampir sama pada semua perlakuan bumbu menghasilkan penilaian yang hampir seragam pada dua jenis perlakuan. Dalam kasus ini selain faktor bumbu yang dapat menutupi aroma ikan dori, penggunaan daun pisang sebagai pembungkus juga sangat mempengaruhi aroma pada pepes ikan dori tersebut. Seperti yang dijelaskan Fakhurrozi *et al.* (2018), makanan yang dibungkus daun pisang dapat menimbulkan bau harum alami pada makanan. Pada proses pengolahan pepes ikan dori, pepes ikan dori dikukus selama kurang lebih 40 menit hingga menghasilkan aroma harum khas daun pisang. Aroma khas tersebut membantu menyamarkan aroma ikan yang sudah dikukus bersama bumbu pada masing-masing perlakuan, khususnya pada perlakuan bumbu rica dan base genep yang memiliki kombinasi aroma rempah yang lebih kuat.

### **Tekstur**

Berdasarkan hasil uji hedonik, pepes ikan dori dengan bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan tertinggi yaitu sebesar 4,80 dengan kriteria sangat suka. Kemudian diikuti pepes ikan dori dengan variasi bumbu base genep dengan nilai rata-rata 4,70 dan pepes ikan dori dengan bumbu original sebesar 4,10. Nilai mean rank menunjukkan bahwa perlakuan bumbu rica memperoleh nilai tertinggi sebesar 2,35, diikuti base genep sebesar 2,15 dan original sebesar 1,50. Hasil uji Friedman menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,023 ( $p < 0,05$ ), yang menunjukkan bahwa terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek tekstur. Hasil uji lanjut Conover's menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara perlakuan original dengan rica serta original dengan base genep, sedangkan antara rica dan base genep tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan.

Tingginya tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur pepes ikan dori bumbu rica dipengaruhi oleh karakteristik ikan dori yang lembut serta tingkat kehalusan

bumbu yang membuat bumbu dapat lebih meresap ke dalam daging ikan dori. Walaupun tingkat kehalusan ketiga jenis perlakuan bumbu dan karakteristik ikan dori relatif sama, namun pada produk pepes ikan dori bumbu original memiliki komponen bahan penyusun yang lebih sederhana dan sudah sering dijumpai pada olahan pepes. Hal ini menyebabkan perlakuan bumbu original memperoleh skor penilaian yang lebih rendah dari panelis. Di samping itu, pepes ikan dori bumbu base genep memiliki penggunaan bumbu rempah yang lengkap seperti kunyit, jahe, kencur, lengkuas, dan ketumbar sehingga menghasilkan tekstur yang lebih pekat rempah dan kurang halus dibandingkan bumbu rica. Selain penggunaan bumbu, proses pengolahan pepes dengan menggunakan daun pisang sebagai pembungkus dan dimatangkan menggunakan metode pengukusan juga mempengaruhi tekstur ikan. Seperti yang dikemukakan Andriani (2023), proses pengukusan pada pepes membantu mempertahankan kelembapan bahan pangan sehingga tekstur produk menjadi lebih lembut. Penggunaan daun pisang juga membantu menjaga kadar air selama proses pengukusan sehingga tekstur ikan tetap lembut dan tidak mudah hancur.

### **Rasa**

Berdasarkan hasil uji hedonik, perlakuan pepes ikan dori dengan bumbu rica dan base genep memperoleh nilai rata-rata tingkat kesukaan yang sama sebesar 4,60 dengan kriteria sangat disukai panelis. Kedua perlakuan tersebut memiliki nilai tertinggi dibandingkan perlakuan pepes ikan dori dengan bumbu original yang memperoleh nilai rata-rata 3,90. Nilai mean rank menunjukkan bahwa perlakuan bumbu rica memperoleh nilai tertinggi sebesar 2,20, diikuti base genep sebesar 2,15 dan original sebesar 1,65. Hasil uji Friedman menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,214 ( $p > 0,05$ ), sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan panelis pada aspek rasa.

Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa pepes ikan dori bumbu rica dipengaruhi oleh keseimbangan komponen rasa yang dihasilkan dari penggunaan cabai merah, bawang merah, bawang putih, tomat, serai, daun jeruk, dan kemangi. Berdasarkan kajian teori bumbu rica, cabai merah menjadi bahan penyusun utama dalam pembuatan bumbu rica yang berfungsi memberikan rasa pedas yang khas pada olahan rica (Mardiana *et al.*, 2022). Penggunaan cabai merah yang memiliki kandungan capsaicin dalam jumlah yang dominan menghasilkan sensasi pedas yang cukup kuat namun masih dapat diterima oleh panelis sehingga memberikan karakteristik rasa yang lebih seimbang dibanding dua perlakuan lainnya. Selain itu, bawang merah dan bawang putih juga berperan dalam memperkuat rasa gurih alami pada pepes. Bahan aromatik seperti serai, daun jeruk, dan kemangi membantu memberikan rasa segar serta harum yang dapat menyeimbangkan aroma dan rasa sehingga mengurangi rasa amis pada ikan dori. Di samping itu, pepes ikan dori bumbu base genep yang memperoleh nilai kesukaan yang relatif

sama juga dipengaruhi oleh penggunaan beragam rempah yang kompleks sehingga memiliki cita rasa yang khas dan kaya rempah. Seperti yang dikemukakan Karmaningrum *et al.* (2021), penggunaan bumbu dan rempah lengkap yang meliputi kunyit, jahe, lengkuas, kencur, ketumbar, bawang merah, dan bawang putih memberikan rasa kompleks pada masakan Bali.

### **Kesukaan Keseluruhan**

Pada aspek kesukaan keseluruhan, pepes ikan dori bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tertinggi sebesar 4,50. Selanjutnya diikuti pepes ikan dori bumbu base genep sebesar 4,30 dan pepes ikan dori bumbu original sebesar 4,00. Nilai mean rank menunjukkan bahwa perlakuan bumbu rica memperoleh nilai tertinggi sebesar 2,30, diikuti base genep sebesar 2,00 dan original sebesar 1,70. Hasil uji Friedman menunjukkan nilai signifikansi sebesar 0,325 ( $p > 0,05$ ), sehingga tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap tingkat kesukaan keseluruhan dari ketiga perlakuan pepes ikan dori.

Tingkat kesukaan keseluruhan yang menunjukkan pepes ikan dori dengan bumbu rica memiliki penilaian lebih tinggi dipengaruhi oleh semua aspek sensori yang telah diuji yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa. Cabai merah dengan kombinasi kunyit menjadi bahan utama dalam pembuatan rica yang membantu memberikan karakteristik warna serta ciri khas pada masakan (Mardiana *et al.*, 2022). Penggunaan cabai merah dan kunyit menghasilkan warna pigmen alami orange yang lebih menarik sehingga sangat berpengaruh terhadap aspek warna dalam uji kesukaan panelis. Pada aspek aroma, penggunaan aromatik seperti serai, daun jeruk, dan kemangi membantu memberikan aroma yang harum dan segar sehingga mampu menutupi aroma ikan. Selain itu, tahap pengukusan menggunakan daun pisang juga membantu memberikan aroma khas daun pada olahan pepes ikan dori. Seperti yang dikemukakan Andriani (2023), penggunaan daun pisang dalam pengolahan pepes menghasilkan aroma khas yang membantu meningkatkan karakteristik sensori produk makanan. Pada aspek tekstur, kehalusan bumbu dan kelembutan daging ikan juga sangat berpengaruh pada penilaian panelis terhadap preferensi kesukaan pepes ikan dori. Begitu juga pada aspek rasa, keseimbangan bumbu dan kelembutan ikan dori menjadikan preferensi panelis terhadap masing-masing perlakuan berbeda-beda. Namun, walaupun pepes ikan dori bumbu rica memperoleh rata-rata tertinggi pada aspek kesukaan keseluruhan, perlakuan pepes ikan dori bumbu original dan bumbu base genep juga masih dapat diterima panelis dengan baik.

### **Penentuan Produk Terbaik**

Penentuan produk terbaik ditentukan berdasarkan hasil dari semua aspek sensori yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan yang telah di uji kesukaan (hedonik) kepada panelis. Hasil dari seluruh uji kesukaan (hedonik) dapat dilihat pada Tabel 1. Berikut.

**Tabel 1. Interpretasi Hasil Seluruh Aspek Sensori**

Perlakuan	Kriteria				
	Warna	Aroma	Tekstur	Rasa	Kesukaan Keseluruhan
<b>Original</b>	4.00 <sup>a</sup>	4.00 <sup>a</sup>	4.10 <sup>a</sup>	3.90 <sup>a</sup>	4.00 <sup>a</sup>
<b>Base Genep</b>	4.40 <sup>a</sup>	4.50 <sup>a</sup>	4.70 <sup>c</sup>	4.60 <sup>a</sup>	4.30 <sup>a</sup>
<b>Rica</b>	4.80 <sup>a</sup>	4.60 <sup>a</sup>	4.80 <sup>bc</sup>	4.60 <sup>a</sup>	4.50 <sup>a</sup>

Sumber: Data Penelitian (2026)



**Gambar 1. Produk Terbaik (Pepes Rica)**

Sumber : Data Pribadi (2026)

Berdasarkan hasil seluruh aspek sensorial yang meliputi warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan, perlakuan pepes ikan dori bumbu rica memperoleh nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna (4,80a), aroma (4,60a), tekstur (4,80bc), rasa (4,60a), dan kesukaan keseluruhan (4,50a). Perlakuan pepes ikan dori bumbu base genep memperoleh nilai rata-rata warna (4,40a), aroma (4,50a), tekstur (4,70c), rasa (4,60a), dan kesukaan keseluruhan (4,30a), sedangkan perlakuan pepes ikan dori bumbu original memperoleh nilai rata-rata warna (4,00a), aroma (4,00a), tekstur (4,10a), rasa (3,90a), dan kesukaan keseluruhan (4,00a). Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa perbedaan yang signifikan hanya terdapat pada aspek tekstur. Hasil uji lanjut Conover's menunjukkan adanya perbedaan yang signifikan antara perlakuan original dengan rica serta original dengan base genep, sedangkan perlakuan rica dan base genep tidak menunjukkan perbedaan yang signifikan sehingga dilambangkan dengan notasi dua huruf (bc). Secara keseluruhan, perlakuan pepes ikan dori bumbu rica menunjukkan performa terbaik berdasarkan penilaian panelis dengan nilai rata-rata tertinggi pada empat aspek sensorial yaitu warna, aroma, tekstur, dan kesukaan keseluruhan. Berdasarkan hasil tersebut, pepes ikan dori dengan variasi bumbu rica ditetapkan sebagai produk terbaik karena memiliki tingkat penerimaan panelis yang paling tinggi dibandingkan dengan dua perlakuan lainnya.

## 5. KESIMPULAN DAN SARAN

Berdasarkan hasil analisis penelitian inovasi pepes ikan dori dengan perbedaan jenis bumbu sebagai rekomendasi menu di Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya

*City Resort*, diperoleh kesimpulan bahwa pepes ikan dori dengan bumbu rica memperoleh penerimaan yang sangat baik dengan kriteria sangat disukai pada seluruh aspek yaitu warna, aroma, tekstur, rasa, dan kesukaan keseluruhan. Pada aspek rasa bumbu base genep juga memperoleh penilaian yang sama dengan bumbu rica yaitu dengan kriteria sangat disukai. Hasil uji Friedman menunjukkan bahwa variasi jenis bumbu tidak berpengaruh signifikan terhadap warna, aroma, rasa, dan kesukaan keseluruhan ( $p > 0.05$ ), namun berpengaruh signifikan terhadap aspek tekstur sehingga dilakukan uji lanjut Conover's untuk melihat perbedaan lebih mendalam antara masing-masing variasi. Dengan demikian, variasi jenis bumbu pada pepes ikan dori memberikan pengaruh nyata pada aspek tekstur, tetapi tidak berpengaruh nyata pada aspek sensori lainnya.

Penelitian ini masih belum dilakukan uji kandungan gizi produk. Oleh karena itu, disarankan untuk penelitian selanjutnya agar dilakukan uji kandungan lebih lanjut sehingga dapat diketahui manfaat dari mengonsumsi olahan pepes ikan dori dengan bumbu rica sebagai hidangan olahan protein hewani dengan metode tradisional.

## 6. UCAPAN TERIMA KASIH

Penulis mengucapkan terima kasih kepada Program Studi Sarjana Terapan Tata Boga karena sudah menjadi wadah serta ruang yang luas untuk penulis berkembang dan menyelesaikan penelitian ini. Selain itu, penulis juga mengucapkan terima kasih kepada Kantin Melati Hotel Bumi Surabaya *City Resort* yang telah memberikan kesempatan penulis menyelesaikan tugas akhir dengan objek studi kasus pada Kantin Melati tersebut.

## 7. DAFTAR REFERENSI

- Andriani, L. (2023). *Evaluasi Penurunan Mutu Pepes Ikan Teri ( Stolephorus Sp ) Yang Dikemas Retort Pouch Evaluasi Penurunan Mutu Pepes Ikan Teri ( Stolephorus Sp ) Yang Dikemas Retort Pouch*.
- Andriani, T. (2014). Pengolahan Ikan Pati Menjadi Makanan Variatif dan Produktif Di Desa Sawahan Kecamatan Kampar Utara Kabupaten Kampar. *Jurnal Kewirausahaan*, 13(1), 1–16.
- Aulia, A. I., Mahmudi, & Mau, D. P. (2023). Evaluasi Sensori Dan Preferensi Konsumen Terhadap Nasi Rendang Berbasis Gastronomi Molekuler. *Jurnal Sages*, 02(01), 9–19.
- Badriyah, L., Ifandi, S., & Alfiza, I. S. (2023). Analisis Kualitatif Fitokimia pada Rimpang Lengkuas Putih (*Alpinia galanga L.*) sebagai antibakteri *Klebsiella Pneumonia*. *Journal of Herbal, Clinical and Pharmaceutical Science (HERCLIPS)*, 4(02), 11. <https://doi.org/10.30587/herclips.v4i02.5356>
- Bambang Setiawan. (2014). *Pembuatan Bumbu Kemiri (Aleurites Moluccana) Dalam Bentuk Bubuk*. 1–34.
- Bandawati, Prihandini, Y. A., Aulia, R., & Eka, R. (2025). Uji Organoleptik Dan Kandungan Gizi Makro Pada Menu Diet Tb Paru Berbasis Pangan Lokal Di Rsud Ulin Banjarmasin. *Malahayati Nursing Journal*, 7, 4472–4482.
- Djalil, S. M., Prasmatiwi, F. E., & Endaryanto, T. (2022). Preferensi Dan Permintaan Rumah Tangga Terhadap Gula Pasir Di Kota Bandar Lampung. *Statistik Daerah Kecamatan*

- Kartasura Tahun, II(1), 17–18.
- Dwijayanti, S., Monica, M., Elymaizar, Z., & Rts. (2024). Pengaruh Pemberian Minyak Ikan Patin Terhadap Kualitas Omega 3, Omega 6 Dan Omega 9 Pada Whey Susu Sapi. *Jurnal Teknologi Hasil Peternakan*, 5(September), 39–47. <https://doi.org/10.24198/Jthp.V5i2.55599>
- Fakhrurrozi, Y., Akbarini, D., Biologi, J., Pertanian, F., Kabupaten, B., & Tengah, B. (2018). Pemanfaatan Daun Sebagai Pembungkus Makanan Tradisional Oleh Masyarakat Bangka (Studi Kasus Di Kecamatan Merawang) 1. *Jurnal Penelitian Biologi, Botani, Zoologi Dan Mikrobiologi*, 2, 20–32.
- Fatimah, N., Wijastuti, W., & Siska Putri, E. (2022). Analisis Pewarna Merah Pada Makanan Jajanan Anak-Anak Yang Dijual Di Sekolah TK dan SD di Wilayah Jakarta Timur. *Farmasains : Jurnal Ilmiah Ilmu Kefarmasian*, 9(1), 39–45. <https://doi.org/10.22236/farmasains.v9i1.7477>
- Febriawan, R. (2020). Manfaat senyawa kurkumin dalam kunyit pada pasien diare. *Jurnal Medika Utama*, 2(1), 255–260.
- Hafiz, L. M. F., Azkia, T. I., Indriani, N., Irham, M., Aprilia, D. A., Aini, Z., Yodita, Z. P., Utami, N. F., Aini, N. H., Apriani, N. A., & Suartika, I. M. (2023). Pengembangan Produk Minyak Kemiri Melalui Pemberdayaan Masyarakat Dan Pemasaran Kreatif Di Desa Selengen Kecamatan Kayangan Kabupaten Lombok Utara. *Jurnal Wicara Desa*, 1(6), 995–1007. <https://doi.org/10.29303/wicara.v1i6.3490>
- Hidayat, N., Dewi, S. S. N., Rahmadani, P., Bulu, S. Y., Azmiah, D. N., Saptaputra, A. R., & Agung, K. (2025). Kegiatan Pegabdian kepada Masyarakat Mengugah Lidah, Menjaga Warisan- Pepes Ikan Bandeng Sebagai Cita Rasa Nusantara untuk Peningkatan Gizi Warga RT 31 Kelurahan Sebengkok. *Pengabdian Kepada Masyarakat*, 2, 162–169.
- Hikmawati, H., & Muflihan, M. M. (2024). Pemberdayaan Santri Melalui Budidaya Tanaman Cabai. 2, 306–312.
- Karmaningrum, D. A., Gumala, N. M. Y., Suarjana, I. M., & Dewantari, N. M. (2021). Pemanfaatan Bumbu Bali Sebagai Pangan Fungsional. 2, 306–312.
- Kusbiantoro, D. (2018). Pemanfaatan kandungan metabolit sekunder pada tanaman kunyit dalam mendukung peningkatan pendapatan masyarakat *Utilization of secondary metabolite in the turmeric plant to increase community income*. 17(1), 544–549.
- Laelasari, I., & Zakiyatus Syadza, N. (2022). Pendampingan pemanfaatan jahe (zingiber officinale) sebagai bahan rempah dalam pembuatan inovasi makanan herbal penambah immunitas. *Jurnal Bakti Saintek*, 6(2), 31–37. <https://doi.org/10.14421/jbs.3483>
- Lahmudin, Susanty, S., Yulendra, L., & Hulfa, I. (2021). *Teknik Pengolahan Bumbu Dasar Masakan Indonesia Di Stp Mataram*. 1(1), 19–24.
- Lestari, G. A. P. W., & Santika, I. W. M. (2023). Potensi Antikolesterol dari Bawang Putih (Allium sativum): Systematic Review. *Prosiding Workshop Dan Seminar Nasional Farmasi*, 2, 44–60. <https://doi.org/10.24843/wsnf.2022.v02.p04>
- Liaran, R. D., Hartoyo, A. M., Rusliafa, J., Studi, P., Masyarakat, K., Masyarakat, F. K., Oleo, U. H., Utara, K. M., & Lamokula, D. M. (2026). *Optimalisasi Pemanfaatan Garam Beryodium melalui Edukasi Visual sebagai Upaya Pencegahan Hipertensi di Desa Mata Lamokula DOI : https://doi.org/10.54832/judimas.v4i2.777* *Pendahuluan Hipertensi merupakan salah satu masalah kesehatan masyarakat yang prevale*. 4, 26–36.
- Mardesci, & Putri. (2018). Uji Hedonik Biskuit Cangkang Kerang Simpson (Placuna Placenta) Dari Perairan Indragiri Hilir. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 7(2), 19–29.
- Mardiana, N. A., Mahmudah, N. A., Kurniawan, D., WIdigdyo, A., Putra, A. W., & Purnomo, P. (2022). Development and Quality of Rica-Ricaas Indonesian Traditional Food: A Narrative Review. *G-Tech :Jurnal Teknologi Terapan*, 6(2), 100–109.
- Minantyo, H. (2024). Inovasi nugget angka muda sebagai alternatif produk olahan ditinjau

- dari uji sensori. *Teknologi Pangan : Media Informasi Dan Komunikasi Ilmiah Teknologi Pertanian*, 15(2), 250–260. <https://doi.org/10.35891/tp.v15i2.5411>
- Nafis, R., Oktaviani, A., Febrianti, D., & Maulida, P. (2023). *Jalan Majapahit No. 62 Mataram, Nusa Tenggara Barat*. 1(April), 190–199.
- Suhono, L., Trowulan, E., L. Prawesti, N., Harsanto, S., Wahyu, Y. I., Suseno, Sutrisno, & Lailatussifa, R. (2024). Pelatihan Pengolahan Rica-Rica Ikan Pari Asap dalam Kemasan Retort Pouch di Desa Bulumeduro, Tuban. *Jurnal Pengabdian Perikanan Dan Kelautan: Piskarias Ministerium*, 2(1), 44–52. <https://doi.org/10.21776/ub.piskarias.2024.002.01.6>
- Thohirah, C., Surabaya, U. N., Purwidiani, N., Surabaya, U. N., Sulandari, L., Surabaya, U. N., Huda, I., Dewi, P., Surabaya, U. N., & Timur, J. (2025). *Jurnal Kajian Pariwisata*. *Jurnal Kajian Pariwisata*, 4(2).
- Waruwu, J. (2025). Tantangan dan peluang dalam budidaya tanaman cabai. *PENARIK: Jurnal Ilmu Pertanian Dan Perikanan*, 02(02), 170–176.
- Yunianto, A. E., Aisyah, I. S., Fatimah, D. S., Aulia, A. D., Salsabila, D., Khairinisa, S., Ningsih, S. R., Nuriyah, V. P., & Hadi, Z. T. (2023). *Edukasi Gizi Dan Pelatihan Ikan Patin Sebagai Salah Satu Makanan Alternatif Peningkatan Kecukupan Protein Dan Pencegahan Stunting*. 7(1), 1–2.
- Yuniati, A., S, S. A., Prasetyo, P., Putri, D. A., Primadani, C. S. C., Prasetya, K. N. T., & Anggara, G. S. (2023). Penyuluhan Pentingnya Keseimbangan Gizi Dan Garam Beryodium Terhadap Pertumbuhan Dan Perkembangan Balita Untuk Mencegah Stunting. *Archipelago*, 4(1), 7. <https://doi.org/10.46339/arc.v4i1.925>