

---

*Accepted: 26/11/2025; revised: 23/11/2025; published: 15/12/2025*

## PERBANDINGAN UJI TINGKAT KESUKAAN DARI SIOMAY AYAM DAN SIOMAY DENGAN PENAMBAHAN KULIT SEMANGKA

Yuhda Sahara<sup>1)</sup>, Haris Suseno Aji<sup>2)\*</sup>, Novia Eka Maharani<sup>1)</sup>

<sup>1)</sup>Akademi Pariwisata Majapahit, Mojokerto

<sup>2)</sup>Program Studi Bisnis Jasa Makanan, Politeknik Surabaya

\*Penulis koreksi, email: [haris\\_suseno@ymail.com](mailto:haris_suseno@ymail.com)

### ABSTRAK

Pariwisata memiliki peran penting dalam pertumbuhan ekonomi, termasuk sektor kuliner yang erat kaitannya dengan pengalaman wisata. Salah satu produk kuliner yang digemari masyarakat adalah siomay. Di sisi lain, limbah kulit semangka yang kaya akan nutrisi sering kali terbuang tanpa dimanfaatkan secara optimal. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis tingkat kesukaan konsumen terhadap siomay ayam dengan penambahan kulit semangka sebagai bahan tambahan. Metode penelitian yang digunakan adalah uji Mann-Whitney U untuk mengevaluasi aspek organoleptik, yaitu warna, aroma, tekstur, dan rasa pada dua jenis siomay: (1) siomay ayam tanpa kulit semangka dan (2) siomay ayam dengan tambahan 50% kulit semangka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat perbedaan signifikan pada warna ( $p = 0,009$ ) dan tekstur ( $p = 0,025$ ), yang menunjukkan bahwa penambahan kulit semangka memengaruhi kedua aspek ini. Namun, tidak ditemukan perbedaan signifikan pada aroma ( $p = 1,000$ ) dan rasa ( $p = 0,446$ ), sehingga kedua varian siomay dinilai memiliki aroma dan rasa yang serupa. Uji tambahan juga menunjukkan bahwa perbedaan pada semua parameter tidak cukup kuat untuk dianggap signifikan. Secara keseluruhan, hasil penelitian ini menunjukkan bahwa meskipun kulit semangka memengaruhi warna dan tekstur siomay, penggunaannya tidak berdampak besar terhadap aroma dan rasa. Hal ini menunjukkan bahwa kulit semangka berpotensi menjadi bahan tambahan dalam pembuatan siomay, yang tidak hanya membantu mengurangi limbah organik, tetapi juga tetap mempertahankan tingkat penerimaan konsumen. Selain itu, penelitian ini dapat menjadi referensi bagi industri pangan dalam mengembangkan produk inovatif berbasis bahan alami yang bernilai gizi tinggi.

Kata kunci: siomay ayam, kulit semangka, uji organoleptik, inovasi pangan, pengurangan limbah organik.

### ABSTRACT

*Tourism plays an important role in economic growth, including the culinary sector, which is closely linked to the travel experience. One of the popular culinary products among consumers is siomay. Meanwhile, watermelon rind, which is rich in nutrients, is often discarded without optimal utilization. This study aims to analyze consumer preference levels for chicken siomay with the addition of watermelon rind as an extra ingredient. The research method used is the Mann-Whitney U test to evaluate organoleptic aspects, including color, aroma, texture, and taste, in two types of siomay: (1) chicken siomay without watermelon rind and (2) chicken siomay with a 50% addition of watermelon rind. The results showed that significant differences were found in color ( $p = 0.009$ ) and texture ( $p = 0.025$ ), indicating that the addition of watermelon rind affected these aspects. However, there were no significant differences in aroma ( $p = 1.000$ ) and taste ( $p = 0.446$ ), suggesting that the two siomay variations were perceived similarly in these attributes. Additional testing further confirmed that the differences in all parameters were not strong enough to be considered significant. Overall, the findings indicate that while watermelon rind affects the color and texture of siomay, it does not significantly impact aroma and taste. This suggests that watermelon rind could be a viable alternative ingredient in siomay production, offering a way to reduce organic waste while maintaining consumer acceptance. Additionally, this study serves as a reference for the food industry in developing innovative products using natural and nutrient-rich ingredients.*

*Keywords: chicken siomay, watermelon rind, organoleptic test, food innovation, organic waste reduction.*

## PENDAHULUAN

Pariwisata memiliki peranan penting sebagai salah satu sumber pemasukan suatu negara, pariwisata turut mendorong pertumbuhan ekonomi nasional, Industri pariwisata menciptakan lapangan pekerjaan baik secara langsung maupun tidak langsung, mulai dari pemandu wisata, karyawan hotel dan restoran, hingga tukang ojek dan pedagang lokal, hal ini membantu dalam mengurangi jumlah pengangguran dengan menciptakan lapangan pekerjaan. Perkembangan pariwisata juga mendorong terjadinya pertumbuhan ekonomi. Dengan adanya kegiatan pariwisata, membantu terjadinya perputaran uang, adanya pemasukan langsung melalui pengeluaran wisatawan untuk akomodasi, makanan, transportasi, dan berbagai layanan pariwisata lainnya.

Keberadaan pariwisata mendorong pertumbuhan usaha mikro dan menengah baik pada sektor jasa ataupun kerajinan lokal, seperti Cindra mata ataupun kudapan sehingga menciptakan berbagai permintaan terkait penyajian kebutuhan, baik konsumsi (makanan) maupun barang siap guna (benda) yang pada gilirannya akan menimbulkan kegiatan produksi barang dan jasa.

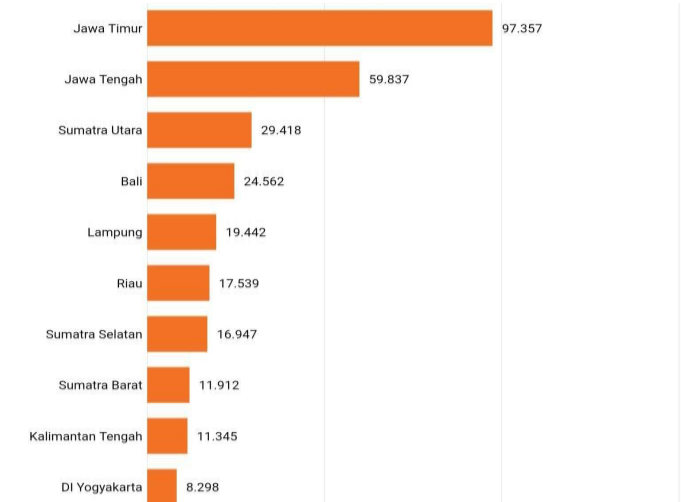
Perkembangan pariwisata memiliki kaitan yang erat dengan perkembangan usaha, usaha jual beli telah menjadi fondasi utama dalam kegiatan ekonomi hampir di setiap masyarakat, baik dalam skala kecil maupun besar. hal ini menjadi salah satu cara utama manusia memperoleh barang serta jasa yang diinginkan, salah satu contoh usaha adalah usaha dibidang makanan, Kuliner merupakan salah satu bidang usaha yang berkaitan langsung dengan pariwisata, Kuliner adalah hal yang wajib bagi sebagian konsumen ketika mereka berwisata.

Dikota Surabaya terdapat berbagai usaha yang bergerak dibidang kuliner makanan, salah satunya adalah siomay, makanan ini sangat digemari oleh berbagai kalangan, tidak hanya rasanya yang enak, siomay juga digemari karena bentuk dan teksturnya yang unik lalu disiram dengan saus.

Menurut data dari Badan pusat Statistik (BPS) tahun 2022, produksi semangka di Provinsi Jawa Timur merupakan yang terbanyak hingga mencapai 97.357 ton, jumlah tersebut setara dengan 26,46% dari total produksi semangka nasional (Gambar 1).

Berdasarkan penelitian Diaz, *et al.* (2011) semangka adalah sumber antioksidan, dan memiliki kandungan yang serupa antara daging dan kulitnya Namun, kulit memiliki kandungan antioksidan fenolat dan kandungan asam amino sitrulin yang jauh lebih tinggi. Limbah organik seperti kulit semangka sering kali menjadi permasalahan lingkungan karena jumlahnya yang melimpah. Kulit semangka merupakan bagian dari tumbuhan yang kaya akan nutrisi esensial bagi tubuh, terutama sebagai sumber vitamin A, vitamin C, dan kalium yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain

itu, semangka diketahui memiliki kandungan kalori yang rendah, bebas lemak dan kolesterol, serta mengandung sejumlah kecil kalium (Sobir *et al.*, 2010). Salah satu upaya memanfaatkan kulit semangka adalah dengan mengolahnya sebagai bahan tambahan dalam membuat siomay. Hal ini dapat mengurangi jumlah limbah sekaligus meningkatkan nilai gizi produk siomay.



Gambar 1.  
Diagram Produksi Semangka 2022  
(Sumber: Badan Pusat Statistik)

Buah semangka banyak digemari karena rasanya yang enak dan menyegarkan, umumnya masyarakat hanya memakan semangka pada bagian daging merahnya saja, belum banyak yang tahu bahwa kulit putih semangka mengandung banyak manfaat tidak hanya untuk kesehatan tetapi juga bermanfaat untuk para pengusaha yang ingin meminimalisir modal tanpa merusak nilai gizi produk, yakni dengan menambahkan kulit putih semangka kedalam adonan guna meningkatkan volume pada makanan, dapat digunakan pada jenis makanan seperti siomay. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan tingkat kesukaan diantara siomay ayam yang menggunakan tambahan 50% kulit semangka dari komposisi ayam yang digunakan.

## MATERI DAN METODE PENELITIAN

### Waktu dan Tempat Penelitian

Penelitian dilaksanakan selama 6 bulan (Mei – Oktober 2024), bertempat di Lab. Kitchen Tristar Culinary Institute, Jemursari, Surabaya.

### Materi dan Prosedur Penelitian

Objek penelitian ini adalah menguji dua macam siomay, yaitu P1 = siomay kontrol dan P2 = siomay dengan penambahan kulit semangka.

Bahan baku pembuatan kedua siomay disajikan pada Tabel 1, sedangkan prosedur pembuatan siomay disajikan pada Tabel 2.

Tabel 1. Bahan Baku Pembuatan Siomay

| No | Bahan-bahan    | Jumlah (g) |     |
|----|----------------|------------|-----|
|    |                | P1         | P2  |
| 1. | Ayam           | 400        | 400 |
| 2. | Tepung Maizena | 30         | 30  |
| 3. | Telur          | 65         | 65  |
| 4. | Minyak wijen   | 5          | 5   |
| 5. | Kecap asin     | 5          | 5   |
| 6. | Merica bubuk   | 2          | 2   |
| 7. | Daun bawang    | 5          | 5   |
| 8. | Garam          | 3          | 3   |
| 9. | Kulit semangka | 200        | 200 |

P1 = siomay control (berbahan dasar daging ayam 100%)

P2 = siomay dengan penambahan kulit semangka (50% daging ayam, 50% kulit semangka)

Tabel 2. Prosedur Pembuatan Siomay

| No | Siomay P1                                                                                                                                                         | Siomay P2                                                                                                                                                                             |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Pemilihan bahan                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                       |
| 2. | Timbang semua bahan                                                                                                                                               |                                                                                                                                                                                       |
| 3. | -                                                                                                                                                                 | Parut kulit semangka, kemudian diperas untuk mengurangi kandungan air pada kulit semangka                                                                                             |
| 4. | Campurkan daging ayam, telur, tepung maizena, minyak wijen, kecap asin, garam dan lada digiling dalam <i>food processor</i> selama 2 menit hingga tercampur rata. | Campurkan daging ayam, telur, tepung maizena, minyak wijen, kecap asin, garam, dan lada. Setelah semuanya tercampur merata, kemudian masukkan kulit semangka dan aduk dengan spatula. |
| 5. | Timbang setiap adonan dengan berat 15 gram                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                       |
| 6. | Isi adonan di atas kulit pangsit lalu bungkus                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                       |
| 7. | Kukus selama 20 menit                                                                                                                                             |                                                                                                                                                                                       |
| 8. | Siomay siap dihidangkan                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                       |

## Metode Penelitian

Dalam penelitian ini digunakan pendekatan kuantitatif menurut Cresweel (2010). Jenis penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah penelitian eksperimen. Dalam penelitian eksperimen, paling sedikit satu variabel diubah, variabel lain dikontrol, dan satu atau lebih variabel terikat diamati (Gay *et al.*, 2012). Metode penelitian yang digunakan adalah kuantitatif komparatif. Menurut Sunyoto (2016), penelitian kuantitatif menggunakan data berupa angka yang disusun secara sistematis oleh peneliti untuk memudahkan pemahaman bagi pembaca yang membutuhkannya. Desain eksperimennya adalah *affective-hedonic scaling*. Menurut Borg and Gall (2007), penelitian eksperimen-komparatif diperlukan sampel 30 panelis; dikelompokkan menjadi dua yaitu 15 panelis terlatih dan 15 panelis tidak terlatih; 15

penelis terlatih berupa dosen dan mahasiswa Akademi Pariwisata Majapahit, dan 15 panelis tidak terlatih darimasyarakat sekitar. Secara organoleptik, panelis diminta untuk menilai produk tersebut melalui keuesiner dengan atribut yang dinilai yaitu **warna, aroma, rasa, dan tekstur**. Uji yang dilakukan adalah penilaian mutu hedonik dengan 4 skala numerik yaitu 1 = sangat tidak suka; 2 = tida suka; 3 = suka; 4 = sangat suka.

## Hipotesis Penelitian

Hipotesis yang diajukan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

H<sub>0</sub> : tidak ada perbedaan tingkat kesukaan antara siomay ayam yang menggunakan bahan ayam saja dan siomay ayam dengan tambahan kulit semangka dari komposisi bahan yang digunakan

H<sub>1</sub> : terdapat perbedaan tingkat kesukaan antara siomay ayam yang menggunakan bahan ayam saja dan siomay ayam dengan tambahan kulit semangka dari komposisi bahan yang digunakan

## Teknik Analisis Data

Data yang terkumpul dalam penelitian ini (data skala Likert, McKnight dan Najab, 2010), diuji menggunakan uji statistik komparatif 2 sampel independen, dengan Mann-Whitney U Test (Mann dan Whitney, 1947) untuk *hedonic scaling*. Semua perhitungan menggunakan komputer dengan *software* SPSS ver 24.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

### 1. Deskripsi Objek Penelitian

#### Warna

Dari segi warna, analisis visual menunjukkan bahwa P1 memiliki warna yang lebih pucat, mencerminkan penggunaan bahan-bahan dasar yang tidak mengandung pewarna alami yang kuat. Dalam konteks ini, warna pucat dapat diinterpretasikan sebagai indikator produk yang lebih tradisional. Sementara itu, P2 menunjukkan warna yang lebih hijau, hasil dari penggunaan semangka yang memberikan nuansa menarik. Warna yang lebih hidup ini tidak hanya berfungsi sebagai daya tarik visual tetapi juga dapat mempengaruhi persepsi rasa di benak konsumen, di mana warna yang cerah sering kali diasosiasikan dengan kesegaran.

#### Aroma

Dalam hal aroma, analisis sensori menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara P1 dan P2. Kedua varian ini menghasilkan aroma yang cukup serupa, yang menunjukkan bahwa meskipun ada variasi dalam komposisi bahan, sifat aroma yang dihasilkan tetap konsisten. Hal ini dapat berimplikasi

bahwa karakteristik aroma mungkin tidak menjadi faktor utama yang mempengaruhi preferensi konsumen dalam hal pilihan antara kedua produk.

### Tekstur

Analisis tekstur menunjukkan bahwa P1 memiliki karakteristik tekstur yang cenderung lebih padat dan tidak kenyal, yang dapat diindikasikan oleh komposisi bahan baku yang lebih homogen dan metode pengolahan yang lebih tradisional. Sebaliknya, P2 menunjukkan kombinasi tekstur yang lebih menarik, yaitu lebih kenyal. Hal ini disebabkan oleh penambahan semangka yang memberikan kelembapan tambahan dan meningkatkan sifat kenyal dari adonan, sehingga menghasilkan pengalaman sensorik yang lebih kompleks bagi konsumen.

### Rasa

Dari aspek rasa, Hasil pengujian menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan rasa yang signifikan antara siomay original dan siomay dengan campuran kulit semangka, sehingga keduanya memiliki rasa yang serupa.

## 2. Deskripsi Singkat Kesukaan pada Objek yang Diteliti

### Warna

Hasil uji hedonik organoleptik atribut warna siomay tanpa campuran kulit semangka (P1) dan dengan tambahan 50% kulit semangka (P2) menggantikan daging ayam, disajikan pada Tabel 3.

Tabel 3. Penilaian Panelis pada Atribut WarnaSiomay

| Kriteria          | Skor | P1 (Siomay Berbahan Ayam Saja) |             | P2 (siomay berbahan campuran 50 % a y a m + 50% kulit semangka) |             |
|-------------------|------|--------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|
|                   |      | Frek.                          | Persen-tase | Frek.                                                           | Persen-tase |
| Sangat Tidak Suka | 1    | 0                              | 0,00        | 0                                                               | 0,00        |
| Kurang suka       | 2    | 0                              | 0,00        | 0                                                               | 0,00        |
| Suka              | 3    | 16                             | 50,00       | 26                                                              | 81,25       |
| Sangat Suka       | 4    | 16                             | 50,00       | 6                                                               | 18,75       |

Berdasarkan Tabel 3, dapat dilihat adanya perbedaan dalam preferensi panelis terhadap siomay original (berbahan ayam saja) dan siomay dengan campuran kulit semangka. Pada siomay original (P1), panelis menilai suka dan sangat suka dengan respon yang sama yaitu 50%; sedangkan siomay dengan bahan ayam dan 50% kulit semangka (P2), 81,25% panelis menilai suka dan 18,75% sangat suka. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan kulit semangka

pada pembuatan siomay, dapat menurunkan kesukaan panelis (dari 50% sangat suka pada siomay original menjadi 18,75%), meskipun penurunannya masih pada tingkat suka (81,25%).

### Aroma

Hasil uji hedonik organoleptik atribut aroma siomay tanpa campuran kulit semangka (P1) dan dengan tambahan 50% kulit semangka (P2) menggantikan daging ayam, disajikan pada Tabel 4.

Tabel 4. Penilaian Panelis pada Atribut Aroma Siomay

| Kriteria          | Skor | P1 (Siomay Berbahan Ayam Saja) |             | P2 (siomay berbahan campuran 50 % a y a m + 50% kulit semangka) |             |
|-------------------|------|--------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------|-------------|
|                   |      | Frek.                          | Persen-tase | Frek.                                                           | Persen-tase |
| Sangat Tidak Suka | 1    | 0                              | 0,00        | 0                                                               | 0,00        |
| Kurang suka       | 2    | 0                              | 0,00        | 0                                                               | 0,00        |
| Suka              | 3    | 20                             | 62,50       | 20                                                              | 62,50       |
| Sangat Suka       | 4    | 12                             | 37,50       | 12                                                              | 37,50       |

Berdasarkan hasil uji hedonik organoleptik terhadap aroma (Tabel 4), tidak ditemukan perbedaan signifikan antara penilaian panelis terhadap siomay original dan siomay dengan campuran 50% kulit semangka. Pada kedua jenis siomay, tidak ada panelis yang memberikan skor Sangat Tidak Suka maupun Kurang Suka. Sebagian besar panelis memberikan skor "Suka" untuk kedua varian siomay, dengan 62,50% panelis menyukai siomay original dan jumlah yang sama menyukai siomay campuran. Selain itu, 37,50% panelis memberikan skor sangat suka untuk kedua varian.

### Tekstur

Hasil uji hedonik organoleptik atribut tekstur siomay tanpa campuran kulit semangka (P1) dan dengan tambahan 50% kulit semangka (P2) menggantikan daging ayam, disajikan pada Tabel 5.

Berdasarkan hasil uji hedonik organoleptik terhadap tekstur (Tabel 5), terdapat perbedaan dalam penilaian panelis terhadap siomay original dan siomay dengan campuran kulit semangka. Pada siomay original, tidak ada panelis yang memberikan skor sangat tidak suka atau kurang suka. Sebaliknya, pada siomay campuran kulit semangka, tidak ada panelis yang memberikan skor sangat tidak suka atau kurang suka. Sebagian besar panelis memberikan skor suka untuk kedua jenis siomay, dengan 68,75% panelis menyukai tekstur siomay original dan 40,63% panelis menyukai tekstur siomay campuran. Meskipun siomay original mendapatkan skor suka yang lebih

tinggi, namun siomay campuran berkategori sangat uka, dengan 59,38% panelis memberikan skor ini, sedangkan hanya 31,25% panelis yang memberikan skor sangat suka pada siomay original.

Tabel 5. Penilaian Panelis pada Atribut Tekstur Siomay

| Kriteria          | Skor | P1 (Siomay Berbahan Ayam Saja) |            | P2 (siomay berbahan campuran 50 % a y a m + 50% kulit semangka) |            |
|-------------------|------|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------|------------|
|                   |      | Frek.                          | Persentase | Frek.                                                           | Persentase |
| Sangat Tidak Suka | 1    | 0                              | 0,00       | 0                                                               | 0,00       |
| Kurang suka       | 2    | 0                              | 0,00       | 0                                                               | 0,00       |
| Suka              | 3    | 22                             | 68,75      | 13                                                              | 40,63      |
| Sangat Suka       | 4    | 10                             | 31,25      | 19                                                              | 59,38      |

### Rasa

Hasil uji hedonik organoleptik atribut rasa siomay tanpa campuran kulit semangka (P1) dan dengan tambahan 50% kulit semangka (P2) menggantikan daging ayam, disajikan pada Tabel 6.

Tabel 6. Penilaian Panelis pada Atribut Tekstur Siomay

| Kriteria          | Skor | P1 (Siomay Berbahan Ayam Saja) |            | P2 (siomay berbahan campuran 50 % a y a m + 50% kulit semangka) |            |
|-------------------|------|--------------------------------|------------|-----------------------------------------------------------------|------------|
|                   |      | Frek.                          | Persentase | Frek.                                                           | Persentase |
| Sangat Tidak Suka | 1    | 0                              | 0,00       | 0                                                               | 0,00       |
| Kurang suka       | 2    | 0                              | 0,00       | 0                                                               | 0,00       |
| Suka              | 3    | 18                             | 56,25      | 21                                                              | 65,63      |
| Sangat Suka       | 4    | 14                             | 43,75      | 11                                                              | 34,38      |

Berdasarkan hasil uji hedonik organoleptik terhadap rasa (Tabel 6), terdapat perbedaan dalam penilaian panelis terhadap rasa siomay original dan siomay dengan campuran kulit semangka. Pada siomay original, tidak ada panelis yang memberikan skor sangat tidak suka atau kurang suka. Sebaliknya, pada siomay campuran kulit semangka, tidak ada panelis yang memberikan skor sangat tidak suka atau kurang suka. Sebagian besar panelis memberikan skor suka terhadap rasa kedua jenis siomay, dengan 56,25% panelis menyukai rasa siomay original dan 65,63% panelis menyukai rasa siomay campuran. Meskipun siomay campuran memperoleh skor suka yang lebih tinggi, siomay original unggul dalam kategori sangat suka, dengan 43,75% panelis memberikan skor ini, sementara siomay campuran hanya memperoleh 34,38%.

### 3. Hasil Uji Statistik

Hasil uji statistik dengan Mann-Whitney U Test terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa siomay original (berbahan dasar ayam saja) dan siomay berbahan campuran daging ayam dan kulit semangka, dapat dilihat pada Tabel 7.

Tabel 7. Hasil Uji Statistik Atribut Warna, Aroma, Tesktur, dan Rasa Siomay Original dan Siomay Berbahan Campuran Daging Ayam dan Kulit Semangka

| Alat Uji             | Warna   | Aroma    | Tekstur | Rasa    |
|----------------------|---------|----------|---------|---------|
| Mann-Whitney U       | 352.000 | 512.000  | 368.000 | 464.000 |
| Wilcoxon W           | 880.000 | 1040.000 | 896.000 | 992.000 |
| Z                    | -2.611  | .000     | -2.242  | -.763   |
| Asymp.Sig.(2-tailed) | .009    | 1.000    | .025    | .446    |

a. Grouping Variable: sampel siomay

Berdasarkan hasil uji statistik yang disajikan pada Tabel 7, dapat dijelaskan bahwa perbedaan antara sampel siomay original dan siomay yang dicampur dengan kulit semangka bervariasi pada masing-masing parameter organoleptik. Untuk warna, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,009 menunjukkan adanya perbedaan signifikan, yang berarti kedua sampel memiliki perbedaan yang jelas dalam hal warna. Sebaliknya, untuk aroma, nilai Asymp. Sig. sebesar 1,000 menunjukkan tidak adanya perbedaan signifikan, yang berarti aroma kedua sampel dianggap sama. Pada parameter tekstur, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,025 mengindikasikan adanya perbedaan signifikan, yang menunjukkan bahwa tekstur antara siomay original dan siomay dengan campuran kulit semangka berbeda. Namun, pada rasa, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,446 menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan, sehingga rasa kedua sampel dianggap serupa. Secara keseluruhan, perbedaan yang signifikan hanya ditemukan pada warna dan tekstur, sedangkan aroma dan rasa tidak menunjukkan perbedaan yang berarti antara kedua sampel.

### 4. Hasil Uji Beda Test Statistics

Hasil uji beda Test Statistics terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa siomay original (berbahan dasar ayam saja) dan siomay berbahan campuran daging ayam dan kulit semangka, dapat dilihat pada Tabel 8.

Berdasarkan hasil yang disajikan pada Tabel 8, dapat disimpulkan bahwa tidak ada perbedaan signifikan antara siomay original dan siomay yang dicampur dengan kulit semangka pada sebagian besar parameter organoleptik. Untuk warna, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,054 menunjukkan perbedaan yang hampir signifikan, namun masih lebih besar dari 0,05, sehingga dapat disimpulkan bahwa tidak ada

perbedaan yang cukup kuat dalam hal warna. Untuk aroma, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,276 juga menunjukkan tidak ada perbedaan signifikan antara kedua sampel. Demikian pula, pada tekstur, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,064 menunjukkan bahwa perbedaan yang ada tidak cukup signifikan. Terakhir, pada rasa, nilai Asymp. Sig. sebesar 0,550 menunjukkan bahwa tidak terdapat perbedaan yang signifikan antara kedua jenis siomay tersebut. Secara keseluruhan, hasil uji ini menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang cukup kuat antara siomay original dan siomay dengan campuran kulit semangka dalam hal warna, aroma, tekstur, dan rasa.

Tabel 8. Hasil Uji Beda Test Statistics Atribut Warna, Aroma, Tesktur, dan Rasa Siomay Original dan Siomay Berbahan Campuran Daging Ayam dan Kulit Semangka

| Alat Uji             | Warna   | Aroma   | Tekstur | Rasa    |
|----------------------|---------|---------|---------|---------|
| Mann-Whitney U       | 247.500 | 285.500 | 243.000 | 308.000 |
| Wilcoxon W           | 598.500 | 636.500 | 594.000 | 659.000 |
| Z                    | -1.928  | -1.090  | -1.852  | -.597   |
| Asymp.Sig.(2-tailed) | .054    | .276    | .064    | .550    |

a. Grouping Variable: sampel siomay

## 5. Pembahasan

Berdasarkan hasil uji Mann-Whitney yang dilakukan pada data organoleptik uji hedonik dan uji beda, dapat disimpulkan bahwa terdapat perbedaan signifikan pada beberapa parameter organoleptik antara siomay original dan siomay yang dicampur dengan kulit semangka, namun tidak pada semua aspek. Pada uji pertama (data organoleptik uji hedonik), terdapat perbedaan signifikan pada warna dan tekstur dengan nilai Asymp. Sig. masing-masing 0,009 dan 0,025, yang berarti kedua sampel memiliki perbedaan yang jelas dalam hal warna dan tekstur. Namun, untuk aroma dan rasa, tidak ditemukan perbedaan signifikan (nilai Asymp. Sig. sebesar 1,000 dan 0,446), yang menunjukkan bahwa kedua sampel memiliki aroma dan rasa yang serupa. Sedangkan pada uji kedua (data uji beda), hasilnya menunjukkan bahwa perbedaan yang ada antara kedua sampel tidak cukup signifikan pada seluruh parameter yang diuji. Nilai Asymp. Sig. untuk warna, aroma, tekstur, dan rasa lebih besar dari 0,05, dengan warna menunjukkan nilai mendekati signifikan (0,054). Oleh karena itu, dapat disimpulkan bahwa secara keseluruhan, meskipun terdapat beberapa perbedaan yang signifikan pada warna dan tekstur pada uji pertama, uji kedua menunjukkan bahwa tidak ada perbedaan yang kuat antara kedua sampel dalam hal warna, aroma, tekstur, dan rasa.

## SIMPULAN DAN SARAN

### Simpulan

Berdasarkan hasil penelitian dan pengujian, dapat disimpulkan bahwa kedua sampel siomay baik yang original (berbahan dasar ayam saja) maupun campuran (daging ayam dan kulit semangka), tidak memiliki perbedaan yang berarti pada atribut organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) sehingga alternatif penggunaan kulit semangka sebagai bahan campuran untuk siomay memungkinkan untuk diaplikasikan.

### Saran

Adapun saran yang dapat diberikan terkait dengan hasil penelitian dan pembahasan sebagai berikut:

1. Pada penelitian selanjutnya disarankan menggunakan komposisi alternatif lain sehingga dapat meningkatkan efisiensi biaya produksi siomay.
2. Akan lebih baik jika jumlah panelis pada penelitian berikutnya ditambah supaya memperoleh hasil yang akurat dan benar – benar dapat mewakili populasi

## DAFTAR RUJUKAN

- Alsuhendra, dan Ridawati. 2008. Prinsip Analisis Zat Gizi dan Penilaian Organoleptik Bahan Makanan (Cetakan 1). UNJ Press.
- Gay, L., Mills, G. E., and Airasian, P. 2012. Educational Research.
- Khairunnisa, A., Armein, S., dan Arbi, M. S. (n.d.). Good Sensory Practices dan Bias Panelis.
- Maemunah, S. 2001. Pengaruh Suhu dan Kemasan Terhadap Mutu Siomay Ikan Nila (*Oreochromis niloticus*) dengan Flavour Udang (*Metapenaeus monoceros*) Selama Masa Penyimpanan. Institut Pertanian Bogor.
- Nessiinti, A., dan Rahayu Dewi, D.S. 2015. Pengaruh Penambahan Puree Labu Siam (*Sechium edule*) terhadap Sifat Organoleptik Siomay Ikan Tenggiri (*Scomberomorus commersoni*). E-Jurnal Boga, 4, 79–84.
- Notoatmodjo, S. 2015. Promosi dan Prilaku Kesehatan. Rineka Cipta. Sanusi, A. (2011). Metodologi Penelitian Bisnis. Salemba Empat. Jakarta.
- Sodik, M. A. dan Siyoto, S. 2015. Dasar Metodologi Penelitian. <https://www.researchgate.net/publication/314093441>
- Soechan, L. 2006. Variasi Dim Sum Gurih (Seri Usaha Boga). Gramedia Pustaka Utama.
- Sugiyono. 2018. Metode Penelitian Kuantitatif (Cetakan 1). Alfabeta. Bandung.
- Sunyoto, D. 2016. Metodologi Penelitian Akuntansi.
- Widodo, S. 2018. Kandungan Gizi Selai Kulit Semangka Lembaran Dengan Penambahan Jelli.