

CITA RASA

Cita rasa bahan pangan sesungguhnya terdiri dari tiga komponen yaitu bau, rasa, dan rangsangan mulut. Bau makanan banyak menentukan kelezatan bahan makanan tersebut. Bau lebih banyak berhubungan dengan alat panca indera penghidu. Bau-bauan baru dapat dikenali bila berbentuk uap, dan molekul-molekul komponen bau tersebut harus sempat menyentuh silia (bulu) sel olfaktori, diteruskan ke otak dalam bentuk impuls listrik, oleh ujung-ujung olfaktori. Manusia mampu mendeteksi dan membedakan sekitar enam belas juta jenis bau. Indera penghidu tidak tergantung pada penglihatan, pendengaran ataupun sentuhan. Pada umumnya bau yang diterima oleh hidung dan otak lebih banyak merupakan berbagai ramuan atau campuran empat bau utama yaitu harum, tengik, dan hangus. Secara kimiawi sulit dijelaskan mengapa senyawa-senyawa menyebabkan aroma yang berbeda. Penerimaan indera penghidu akan berkurang oleh adanya senyawa-senyawa tertentu seperti formaldehid. Kelelahan daya penghidu terhadap bau (*fatigue of odor*) dapat terjadi dengan cepat.

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Penginderaan cecapan dapat dibagi menjadi empat cecapan utama yaitu asin, asam, manis, dan pahit. Rasa makanan dapat dikenali dan dibedakan oleh kuncup-kuncup cecapan yang terletak pada papila yaitu noda merah jingga pada lidah. Selain komponen cita rasa, komponen yang juga penting timbulnya perasaan seseorang setelah menelan suatu makanan. Bahan makanan yang mempunyai sifat merangsang syaraf perasa di bawah kulit muka, lidah, maupun gigi akan menimbulkan perasaan tertentu. Misalnya bila memakan rempah-rempah yang mempunyai kesan tertentu seperti pedas, panas atau dingin. Rasa dipengaruhi oleh beberapa faktor, yaitu senyawa kimia, suhu, konsentrasi, dan interaksi dengan komponen rasa yang lain.

Perubahan yang terjadi pada cita rasa bahan pangan biasanya lebih kompleks daripada yang terjadi pada warna bahan pangan. Pada kopi misalnya telah dikenal 200 komponen penyebab cita rasa dan aroma, meskipun masing-masing dalam konsentrasi yang sangat rendah. Zat-zat organik ini sangat sensitif terhadap udara, panas dan berinteraksi satu sama lain. Cita rasa kopi, susu, daging dan sebagian besar bahan pangan lainnya biasanya tidak stabil, yaitu dapat mengalami perubahan selama penanganan, pengolahan dan penyimpanan.

Komponen-komponen cita rasa dapat dipisah-pisahkan secara khromatografi gas. Dengan cara ini komponen aroma akan terpisah satu sama lain berdasarkan daya penguapannya melalui satu kolom tertentu yang dialiri oleh gas. Masing-masing komponen akan memberikan “peak” tertentu di atas kertas khromatogram (*recording chart*). Secara subyektif cita rasa diteliti dengan organoleptik atau *taste panel*.