



DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP SELAI KACANG MERAH

Maya Alamri, Salman*, Sofyawati D. Talibo

Jurusan Gizi, Poltekkes Kemenkes Gorontalo, Kota Gorontalo, Indonesia

*e-mail: salman@poltekkesgorontalo.ac.id

ABSTRACT

Red beans are only eaten in the form of old seeds, either fresh or aged. Red bean seeds are ingredients that have high energy and are potential sources of vegwtable, Moreover, red beans also can be used as vegetables, dodol wajik ingredients, and the other various foods (Astawan, 2009). The research aims at finding out the Consumers' Acceptance of Red Bean jam. The research method used is an experimental method in the culinary laboratory. While, data are obtained from the organoleptic test by using 30 untrained panelists with three times treatments which are red bean of 800 g, 900 g, and 1000 g with the addition of peanuts are 200 g, 100 g, and chocolate 30 g. The most preferred taste in red bean jam was in the F3 formula of 1000 red beans without any addition. The most preferred flavor and texture in red bean jam were also in the F3 formula. The conclusion of the study based on the highest value of the acceptance test for red bean jam showed that the highest consumer's acceptance towards taste, color, aroma, and texture was in F3 (1000 gram of Red beans).

Keywords: acceptance; consumer; red bean jam

ABSTRAK

Kacang merah hanya dimakan dalam bentuk biji yang telah tua, baik dalam keadaan segar maupun yang telah tua. Biji kacang merah adalah bahan yang mempunyai energi tinggi dan sekaligus sumber nabati yang potensial. Kacang merah bisa digunakan sebagai sayuran, bahan dodol wajik dan aneka makanan lainnya (Astawan, 2009). Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Daya Terima Konsumen Terhadap Selai Kacang Merah. Metode penelitian yaitu metode *eksperimen* di laboratorium kuliner. Data diperoleh dari uji organoleptik dengan menggunakan 30 panelis tidak terlatih dengan 3 kali perlakuan yaitu kacang merah 800 g, 900 g dan 1000 g dengan penambahan kacang tanah 200 g, 100 g dan coklat 30 g. Rasa pada selai kacang merah yang paling banyak disukai yaitu pada formula F3 sebanyak 1000 gram kacang merah tanpa penambahan apapun. Warna pada selai kacang merah yang paling banyak disukai yaitu pada formula F3. Aroma pada selai kacang merah yang paling banyak disukai yaitu pada formula F3, dan tekstur pada selai kacang merah yang paling banyak disukai yaitu pada formula F3. Kesimpulan penelitian menunjukkan berdasarkan nilai rangking yang tertinggi uji daya terima selai kacang merah menunjukan daya terima konsumen terhadap rasa, warna, aroma dan tekrur yang tertinggi pada F3 (1000 gram kacang merah).

Kata Kunci: daya terima; konsumen; selai kacang merah

PENDAHULUAN

Kacang merah hanya dimakan dalam bentuk biji yang telah tua, baik dalam keadaan segar maupun yang telah tua. Biji kacang merah adalah bahan yang mempunyai energi tinggi dan sekaligus sumber nabati yang potensial. Kacang merah bisa digunakan sebagai sayuran, campuran salad, sambal goreng, bahan dodol wajik dan aneka makanan lainnya (Astawan, 2009). Kacang merah sangat bermanfaat bagi kesehatan karena kaya akan asam folat, kalsium, karbohidrat kompleks, serat, dan protein yang tergolong tinggi dalam kacang merah dapat menurunkan kadar kolestrol darah. Kadar indeks glikemik kacang merah juga termaksud rendah sehingga aman bagi penderita diabetes menurunkan resiko timbulnya diabetes. Selain itu, kacang merah merupakan sumber karbohidrat kompleks, serat makanan (fiber), vitamin B (terutama asam folat dan vitamin B6), fosfor, mangan, besi, thiamin, dan protein. Setiap 100 gram



kacang merah kering yang telah direbus dapat menyediakan 9 gram protein atau 17 % dari angka kecukupan protein harian (nurjanah & ihsan, 2013).

Perbandingan produksi tanaman kacang merah di Indonesia tahun 2013 dan 2014. Komoditas kacang merah pada tahun 2013 produksi adalah 103,376 ton dan pada tahun 2014 produksinya adalah 100.316 ton. perbandingan 2014 terhadap 2013 adalah - 2,96 %. Pada 2014 terhadap nasional adalah 0,84% (Taufik, 2015). Luas panen, produksi dan rata-rata hasil kacang merah menurut Provinsi. Provinsi Sulawesi Utara luas panen kacang merah 900 (Ha), produksi kacang merah 2.327 (Ton), rata-rata hasil 2,59 (Ton/Ha) (Taufik, 2015). Pada pemanfaatan olahan kacang merah bisa untuk dibuat dalam bentuk selai kacang merah. Selai biasanya digunakan oleh masyarakat untuk olesan roti. Keuntungan produk kacang merah bebas kolestrol sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai kelompok umur (Astawan 2009).

Selai telah dikenal sebagai bahan pelengkap dalam pembuatan berbagai produk pangan. Penggunaan selai pun semakin luas, baik untuk industri biscuit, cake, maupun bahan olesan roti. Selai diproduksi dengan menggunakan buah-buahan dan kacang tanah sebagai bahan baku. Kacang merah juga bisa menjadi inovasi baru bahan baku selai. Hal ini mendukung besarnya peluang pasar dan proses pengolahan yang relatif mudah (Suryani, dkk. 2004). Menjadi penting dalam pengembangan produk selai kacang merah serta analisis kandungan gulanya, sehingga tujuan penelitian ini adalah untuk melakukan analisis kandungan sukrosa dan daya terima produk selai kacang merah.

METODE PENELITIAN

Jenis penelitian yang digunakan adalah jenis eksperimen dengan 3 kali perlakuan. Panelis tidak terlatih yaitu mahasiswa Gizi Poltekkes Kemenkes Gorontalo jurusan gizi semester VI kelas 2 A dan 2 B sebanyak 30 orang panelis. Instrumen yang digunakan dalam penelitian ini adalah formulir isian uji organoleptik menggunakan skor.

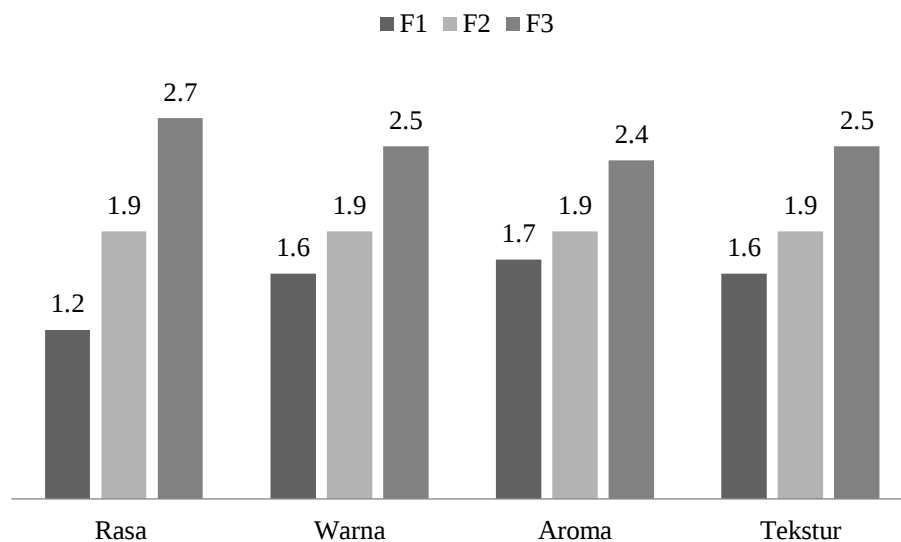
HASIL DAN PEMBAHASAN

Pelaksanaan uji organoleptik kali ini di Lab oratorium Kuliner Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Kemenkes Gorontalo. Panelis yang digunakan yaitu panelis yang tidak terlatih sebanyak 30 orang terdiri dari mahasiswa Jurusan Gizi semester VI kelas 2 A dan 2 B yang ada di Poltekkes Kemenkes Gorontalo. Masing-masing panelis memberikan penilaiannya terhadap selai kacang merah. Indikator yang dinilai oleh panelis meliputi rasa, aroma, warna dan tekstur. Uji daya terima terhadap selai kacang merah diukur dengan menggunakan karakteristik sensori panelis, yaitu penilaian terhadap aspek rasa, aroma, warna dan tekstur. Aspek tersebut dinilai dengan metode skoring skala 1-5. Skala 1 menunjukkan daya terima sangat tidak suka, skala 2 menunjukkan daya terima tidak suka, skala 3 menunjukkan suka, skala 4 menunjukkan suka sekali dan skala 5 menunjukkan sangat suka sekali.

Rasa lebih banyak melibatkan panca indera lidah. Rasa dibagi menjadi empat kecapan utama yaitu asin, manis, asam, dan pahit. Kepekaan indera dipengaruhi banyak factor misalnya mencicipi paling peka pada saat pagi hari (jam 07.00 sampai 10.00) (Soekarto. 2008). Dari hasil pengujian daya terima konsumen terhadap selai kacang merah yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Penilaian dengan nilai grafik tertinggi panelis selai kacang merah dapat dilihat pada Gambar 1.



Berdasarkan hasil Gambar 1 diatas dapat dilihat uji daya terima terhadap rasa selai kacang merah menunjukkan adanya perbedaan antar F1 (kacang merah 800 g, kacang tanah 100 g), F2 (kacang merah 900 g, kacang tanah 200 g, dan coklat 30 g), F3 (kacang merah 1000 g). F3 dengan nilai lebih tinggi /mendapatkan rangking 1 yaitu dengan nilai rata-rata tertinggi 2,7 di dibandingkan dengan F2 dengan nilai rata-rata 1,9 sedangkan F1 dengan perbandingan yaitu dengan dengan nilai rata-rata 1,2. hal ini disebabkan kemungkinan besar tingkat penilaian panelis yang berbeda-beda, dan telah dibuktikan bahwa semakin banyak kacang merah yang diberikan pada masing-masing perlakuan maka semakin berbeda rasa yang timbul pada selai kacang merah. Dibandingkan dengan F3 tanpa tambahan kacang tanah dan coklat dengan rasa yang berbeda F1 dan F2, dengan penambahan kacang tanah dan coklat menghasilkan rasa yang agak sedikit pekat karena pengaruh dari kacang tanah dan coklat yang sedikit pahit.



Gambar 1. Analisis Uji Daya Terima Selai Kacang Merah

Perbedaan terhadap warna dapat diketahui indra penglihatan. Indra penglihatan merupakan salah satu cara yang sering dalam menilai suatu produk meskipun warna paling cepat dan mudah memberikan kesan tetapi paling sulit cara pengukurannya (Soekarto. 2008). Dari hasil pengujian daya terima konsumen terhadap selai kacang merah yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Penilaian dengan nilai grafik tertinggi panelis pada selai kacang merah dapat dilihat pada Gambar 1. Berdasarkan hasil pada Gambar 2 menunjukkan bahwa uji daya terima warna menunjukkan adanya perbedaan antar F1 (kacang merah 800 g, kacang tanah 100 g), F2 (kacang merah 900 g, kacang tanah 200 g, dan coklat 30 g), F3 (kacang merah 1000 g). pada selai kacang merah mendapatkan rangking satu untuk F3 dengan nilai rata-rata 2.5 dibandingkan dengan F1 dan F2. Hal ini disebabkan tingkat penilaian panelis yang berbeda-beda dan semakin banyak selai kacang merah yang diberikan pada masing-masing perlakuan maka akan semakin berbeda warna yang timbul pada selai kacang merah.

Uji bau sangat penting karena cepat memberikan hasil penilaian produksinya. Disukai atau tidak disukai kepekaan pembau lebih tinggi dari pada pencicipan. Bahkan jumlah yang tidak dapat diteliti dengan analisis kimia dapat dikenali dengan membau (Soekarto. 2008). Dari hasil pengujian daya terima konsumen terhadap selai kacang



merah yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Penilaian dengan nilai grafik tertinggi panelis pada selai kacang merah dapat dilihat pada Gambar 1.

Dari hasil Gambar 1 menunjukkan aroma selai kacang merah menunjukkan bahwa adanya perbedaan aroma kacang merah antara F1 (kacang merah 800 g, kacang tanah 100 g), F2 (kacang merah 900 g, kacang tanah 200 g, dan coklat 30 g), F3 (kacang merah 1000 g). Perbedaan dari aroma selai kacang merah disebabkan oleh perbandingan yang berbeda dari setiap perlakuan semakin banyak kacang merah yang ditambahkan maka aroma dari selai kacang merah semakin juga disukai oleh panelis. Hal ini terbukti dengan hasil analisis data yang menunjukkan skor nilai rata-rata untuk F3 mendapatkan rangking satu dibandingkan dengan F1 (1,7), dan F2 (1,9). Dimana nilai rata-rata yang didapatkan pada F3 yaitu 2,4.

Tekstur suatu makanan dapat diketahui dengan alat peraba berbeda dengan yang lainnya. Rangsangan sentuhan dapat berasal dari mekanis, fisik dan kimia. Rangsangan itu memberikan kesan raba (Soekarto. 2008). Dari hasil pengujian daya terima konsumen terhadap selai kacang merah yang dilakukan oleh panelis tidak terlatih sebanyak 30 orang. Penilaian dengan nilai grafik tertinggi panelis pada selai kacang merah dapat dilihat pada Gambar 1.

Dari hasil Gambar 1 menunjukkan tekstur pada selai kacang merah yang paling banyak disukai yaitu pada formula F3 sebanyak 1000 gram kacang merah tanpa penambahan apapun. Nilai pada formula F1 (1.6), F2 (1.8) dan F3 (2.5). Tekstur pada selai kacang merah F1, F2 dan F3 mempunyai tekstur yang berbeda dikarenakan pada saat proses penghancuran. Pada F1 proses penghancuran kacang tanah yang tidak terlalu halus sehingga menimbulkan tektur yang jika disatukan dengan kacang merah juga akan mengakibatkan efek buruk pada tektur selai kacang merah. Pada saat pengolahan F2 proses penghancuran kacang tanah lebih di perlama lagi dan pada saat pengcampuran tektur-nya sudah lebih halus dibandingkan dengan F1. Pada saat penghancuran F3 kacang merahnya lebih diperlama lagi sehingga membuat tektur selai kacang merah menjadi lebih halus dan lembut. Jadi Jadi formula yang mendapatkan rangking 1 untuk tekstur adalah F3 dengan nilai tertinggi 2.5.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian tentang daya terima terhadap selai kacang merah rasa yang tertinggi pada F3 (1000 gram kacang merah) dengan nilai (2,7), pada aspek warna yang tertinggi pada F3 (1000 gram kacang merah) dengan nilai (2,5), pada aspek aroma yang tertinggi pada F3 (1000 gram kacang merah) dengan nilai (2,4), dan aspek tekstur yang tertinggi pada F3 (1000 gram kacang merah) dengan nilai (2,5).

DAFTAR REFERENSI

- Apriyantono, Dkk. 2010. Analisis Untuk Pangan Dan Agro, PT IPB Press, Bogor.
- Adikrisna, D. D. 2011. Pengaruh regelatinasi dan modifikasi hidrotermal terhadap sifat fisik pada pembuatan edible film dan pati kacang merah (*Vigna angularis* Sp). Universitas Diponegoro.
- Astawan, M. 2009. Sehat Dengan Hidangan Kacang Dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya: 4-130.
- Engelen, A. 2016. Analisis Rantai Nilai Kakao Di Kabupaten Boalemo, Provinsi Gorontalo. Pertanian Politeknik Gorontalo.
- Hendaryati, 2017. Buku Statistik Perkebunan Indonesia. Jakarta: penerbit Direktorat Jenderal Perkebunan / Directorate General of Estate Crops.





- Imron, Moch. 2014. Metodologi Penelitian Bidang Kesehatan. Sagung Seto. Jakarta.
- Mehran, M. 2015. Sehat Dengan Hidangan Kacang Merah Dan Biji-Bijian. Jakarta: Penebar Swadaya : 4- 130.
- Nurjanah, N., & Ihsan, N. 2013. Buku Ancaman Di Balik Segarnya Buah Dan Sayur. Jakarta: Penerbit Pustaka Bunda Grup Puspa Swara Anggota Ikapi.
- Notoatmodjo, Soekidjo. 2012. Metodologi Penelitian Kesehatan. Rineka Cipta. Jakarta.
- Simamora, B. 2003. Buku Memenangkan Pasar Dengan Pemasaran Efektif Dan Profitabel. Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Umum.
- Simamora, B. 2008. Buku Riset Perilaku Konsumen Jakarta: Penerbit PT Gramedia Pustaka Umum.
- Suryani, A., Hambali, E., Rivai, M. 2004. Buku Membuat Aneka Selai. Jakarta: Penerbit Penebar Swadaya.
- Susanto,D. 2012. Potensi Bekatul Sebagai Sumber Ntioksidan Dalam Produk Selai Kacang. Ponegoro University.
- Syukri, Armein. (2003). Daya terima, Preferensi dan Karakterisasi Atribut Mutu Sensori Pemilihan Produk Kerupuk. Bogor: Thesis Program Pasca Sarjana IPB.
- Taufik, Y. 2015. Buku Statistik Produksi Hortikultura Jakarta: Penerbit Direktorat Jendral Hortikultural Kementerian Pertanian.