

SESI ORGANOLEPTIK PRODUK CEMILAN UMKM KINAMANG; SEDIAAN INFORMASI PRODUKSI UMKM LINGKAR KAMPUS BONE BOLANGO

Muh. Tahir^{1*}, Fahrul Ilham²

¹Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FAPERTA HUT, Universitas Sulawesi Barat

²Jurusan Peternakan, Fakultas Pertanian, Universitas Negeri Gorontalo

*Email korespondensi: muhtahirlaw@gmail.com

Asal : Indonesia

ABSTRAK

UMKM Kinamang merupakan pelaku usaha pangan, yang memiliki potensi berkembang di sekitar kampus UNG. Berbagai produk cemilan diproduksi dengan kemasan apik dan memenuhi syarat swalayan, diantaranya stik jagung (bindhe) dengan varian rasa original, rasa ikan cakalang, rasa ikan nike dan rasa ikan sagela. Bentuk kegiatan pengabdian pada masyarakat ini adalah uji organoleptik untuk menyediakan informasi ilmiah terkait variasi produk yang bermanfaat dalam proses produksi. Pengabdian ini bertujuan melihat apakah ketiga varian berpengaruh terhadap tingkat kesukaan konsumen oleh panelis. Uji organoleptik cemilan stik jagung original dan tiga variannya menunjukkan penambahan varian rasa ikan tidak berpengaruh nyata terhadap rasa stik jagung (bindhe). Uji organoleptik dengan pola acak lengkap pada kepercayaan 95% menghasilkan F-hitung < F-tabel sehingga varian rasa tersebut tidak berpengaruh terhadap preferensi konsumen. Dengan demikian UMKM Kinamang dapat memproduksi jenis varian yang ada sesuai dengan bahan baku yang tersedia.

Kata kunci: UMKM Kinamang, stik jagung, uji organoleptik, varian rasa, preferensi.

ABSTRACT

As a business actor in the food sector, Kinamang MSMEs have the potential to develop around college campuses. Various snack products are produced with neat packaging and meet the requirements for self-service display cases. Among the snack products are corn sticks (bindhe) with original flavor variants, skipjack fish flavor, nike fish flavor and sagela fish flavor. In the community service session, an organoleptic test was carried out to provide scientific information regarding product variations that are useful in the production process. Is there an influence of these three variants on the level of consumer preference represented by the panelists? Organoleptic tests carried out on the original corn stick snack and its three variants showed that the addition of the fish flavor variant had no real effect on the taste of the corn stick (bindhe). The organoleptic test with a completely random pattern at a 95% confidence level obtained an F-count < F-table value so that the flavor variants had no effect on consumer preferences.

Keywords: Kinamang MSMEs, Corn stick, Organoleptic test, Variant, Preferences.

PENDAHULUAN

Sosialisasi produk pangan UMKM Kinamang dilakukan antara lain melalui sesi uji organoleptik atau uji tingkat kesukaan terhadap panelis yang merupakan peserta dari beberapa pelaku pemasaran seperti warung, toko dan swalayan yang berada pada wilayah sekitar lingkaran kampus di Bone Bolango. Melalui langkah dan upaya ini, berbagai sasaran ingin diraih antara lain pengenalan pelaku pemasaran terhadap UMKM Kinamang, pengenalan produk sekaligus mencicipi rasanya. Pembelajaran dan praktek materi kuliah organoleptik bagi mahasiswa yang terlibat langsung dan sebagai sarana pengabdian pada masyarakat di sekitar kampus baru tersebut.

UMKM Kinamang sebagai salah satu rumah produksi pangan cemilan (*Cemilan Kinamang*, 2010) memiliki ragam produk terkemas berkualitas standar. Beberapa produk diantaranya adalah *bindhe original stick*, *bindhe sagela stick*, *bindhe nike stick*, *bindhe cakalang stick*, stik ikan tuna, abon ikan tuna, abon ikan cakalang, dabu-dabu sagela dan pita keju. Produk cemilan dengan varian adalah *bindhe original stick* yakni *bindhe sagela stick*, *bindhe nike stick* dan *bindhe cakalang stick*. Produk dengan varian tersebut dalam konteks manajemen produksi dan pemasaran (Bachmid, 2022), dapat dioptimalkan dengan terlebih dahulu melakukan kajian tingkat kesukaan atau disebut dengan Uji Organoleptik.

Uji kesukaan atau uji organoleptik dapat dilakukan terhadap kriteria produk seperti rasa melalui indera pengecap, aroma melalui indera penciuman, tekstur dan keras melalui indera

peraba, warna dan tampilan melalui indera penglihatan normal (Setyaningsih *et al.*, 2010). Uji kesukaan ini ditujukan untuk memilih satu produk di antara produk lain sejenis dengan cara langsung. Dengan uji ini, juga dapat diketahui potensi serapan pasar dari produk yang akan diproduksi sehingga optimalisasi penjualan dapat diraih.

Uji organoleptik sejatinya adalah pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk mengukur tingkat penerimaan suatu produk. Hal ini mengingat penilaian bahan pangan, sifat yang menentukan sebuah produk untuk diterima atau tidak adalah sifat inderawinya. Dalam pelaksanaan sesinya, perangkat kuesioner digunakan sebagai alat bantu yakni berupa daftar pertanyaan yang diisi oleh panelis sebagai respon pengujian. Dalam rangka uji organoleptik produk cemilan UMKM Kinamang, produk yang diamati berupa stik jagung dengan variannya yakni Stik Rasa Ikan Nike, Stik Rasa Ikan Cakalang dan Stik Rasa Ikan Sagela. Tampilan produk stik jagung dalam kemasan dapat dilihat pada gambar 1.

Dalam pelaksanaannya, panelis terdiri atas mahasiswa dan warga yang diundang sebagai peserta kegiatan pengabdian mandiri. Sejumlah sampel diedarkan dalam wadah yang sama dan panelis memberikan responnya dengan mengisi lembar kuisisioner yang telah disediakan.

Melalui kegiatan pengabdian mandiri ini, sediaan informasi ilmiah digunakan untuk mendukung proses produksi stik jagung dari ketiga variannya. Informasi tersebut adalah

apakah terdapat varian yang lebih dominan disukai oleh konsumen dari varian lainnya.



Gambar 1. Stik Jagung dan Tiga Variannya.

METODE

Pelaksanaan kegiatan pengabdian mandiri dilakukan di Balai Desa Helumo pada 27 Nopember 2020. Pelibatan peran aktif mahasiswa, UMKM Kinamang, warga sasaran terdiri atas pemilik warung, toko dan swalayan yang berpotensi mengadopsi pemasaran produk pangan UMKM. Metode sosialisasi yang dikembangkan terdiri atas pengantar dari pemerintahan desa, paparan materi dari UMKM dan pengantar keilmuan dari dosen. Metode uji organoleptik (hedonik) dikembangkan sebagai sarana praktek perkuliahan dan dalam menghasilkan informasi yang bersifat ilmiah.

Menetapkan hipotesis untuk dibuktikan bahwa varian rasa pada stik jagung tidak berpengaruh terhadap tingkat kesukaan panelis atau sebaliknya pemberian rasa tersebut

memiliki pengaruh. Lembar kuisioner yang digunakan memuat skala penilaian 1-7 dimana;

- 1 : Sangat tidak suka
- 2 : Tidak suka
- 3 : Agak tidak suka
- 4 : Biasa saja
- 5 : Agak suka
- 6 : Suka
- 7 : Sangat Suka

HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Sosialisasi Kegiatan

Kegiatan berawal dari pembicaraan dengan pemilik UMKM Kinamang tentang lingkup usaha yang digeluti, serapan teknologi yang telah digunakan dalam proses produksi dan dukungan kemasan terkini dalam pemasaran. Pada sisi lain terungkap tantangan dan kendala yang dihadapi khususnya dalam pemasaran sehingga kolaborasi dengan pihak kampus menjadi salah satu strategi pemasaran. Sosialisasi dalam berbagai kesempatan telah dilakukan seperti pameran produk baik pada tingkat lokal dan jaringan pemasaran hotel (*Hotel Pertama Memajang Dan Memasarkan Langsung Produk UMKM*, 2023) dan lainnya. Untuk lebih mengembangkan jati diri UMKM, pelibatan insan kampus dipandang salah satu strategi baik dalam meningkatkan pengetahuan, teknologi produksi hingga sosialisasi dibidang pemasaran tersebut.

2. Penyiapan Produk dan Etalase

Bersama mahasiswa, UMKM Kinamang menyiapkan berbagai produk yang akan dipajang pada sesi pengabdian. Penyiapan khusus dilakukan untuk produk stik jagung atau dalam bahasa setempat “Stik bindhe” dimana

formula awalnya disebut stik original. Pengembangan produk memunculkan formula dengan penambahan rasa ikan cakalang, nike dan sagela sehingga variannya disebut stik rasa ikan cakalang, stik rasa ikan nike dan stik rasa ikan sagela. Produk ini selanjutnya disiapkan untuk sesi uji organoleptik dalam jumlah yang cukup.



Gambar 2. Etalase Produk a



Gambar 3. Etalase Produk b



Gambar 4. Etalase Produk c

3. Pemaparan dan Sosialisasi Produk

Sosialisasi produk pangan dari UMKM Kinamang dengan memperkenalkan etalase berbagai produk saat kegiatan berlangsung. Adapun tema kegiatan yang diusung sebagaimana Spanduk pada Gambar 5.



Gambar 5. Spanduk Kegiatan Pengabdian Mandiri Dosen dan Mahasiswa.

Rangkaian kegiatan terdiri atas kata pengantar dari Pemerintah Desa Helumo sebagai pembina kegiatan produktif di wilayah pemerintahannya. Pemaparan produk pangan dari UMKM Kinamang sebagai wujud sosialisasi berbagai macam hasil produksi dan tantangan dalam pemasarannya. Pemaparan materi uji organoleptik (hedonik) sebagai instrumen informasi preferensi konsumen terhadap sebuah produk yang memiliki varian. Manfaat informasi dari preferensi konsumen tersebut dapat digunakan pada rencana penentuan jenis dan jumlah produksi pada setiap siklus.



Gambar 6. Sesi Pemaparan Materi oleh UMKM diikuti Peserta.



Gambar 7. Tim Pelaksana adalah Dosen, Mahasiswa dan UMKM

4. Sesi Uji Organoleptik

Rekapitulasi data hasil uji organoleptik produk stik jagung dengan 3 variannya disajikan dalam Tabel 1. Keterangan jenis ikan pada lembar kuisisioner tidak ditampilkan melainkan hanya ‘code 815’ untuk ikan Nike, ‘code 558’ untuk ikan Cakalang dan ‘code 384’ untuk ikan Sagela. Uji organoleptik menggunakan skala 1-7 untuk tingkat sangat tidak suka, tidak suka, kurang suka, netral, agak suka, suka dan sangat suka.

Tabel 1. Hasil Uji Organoleptik

Panelis	Rasa		
	Nike	Cakalang	Sagela
	code 815	code 558	code 384
1	6	6	6
2	7	7	7
3	6	6	7
4	7	7	7
5	7	6	6
6	7	4	6
7	6	3	7
8	6	6	7
9	7	6	7
10	4	5	6
11	5	5	6
12	5	6	6
13	4	6	6
14	6	6	5
15	6	6	4
16	6	6	6
17	6	6	7
18	7	6	7
19	7	6	6
20	6	5	6

Pengolahan data tersebut diatas dilakukan dengan memanfaatkan menu analisis data pada MS Excel dan memunculkan keragaman dalam Tabel 2.

Tabel 2. Analisa Sumber Keragaman/Anova

Sumber Keragaman	db	JK	JKR	Fhit	Ftab
Rasa	2	3,1	1,55	1,97	3,16
Panelis	19	20	0,79		
Error	38	24,9			
Total	59	48			

Berdasarkan nilai F-hitung yang nilainya lebih kecil dari F-tabel maka sesuai dengan kaidah pembuktian hipotesis, pemberian rasa dalam bentuk varian rasa ternyata tidak mempengaruhi tingkat kesukaan atau preferensi panelis. Konsumen dalam konteks kegiatan ini diwakili oleh panelis sehingga secara deduktif dapat pula dinyatakan tidak berpengaruh terhadap preferensi konsumen.

SIMPULAN DAN SARAN

Kegiatan pengabdian mandiri melibatkan UMKM Kinamang, dosen dan mahasiswa telah dilaksanakan bertempat di Balai Desa Helumo. Sosialisasi dan sesi uji organoleptik stik jagung dengan variannya diikuti oleh semua peserta terutama warga yang terdiri atas warung, toko dan swalayan di lingkaran kampus Bone Bolango.

Analisis data uji organoleptik menunjukkan bahwa variasi rasa stik jagung pada dasarnya tidak berpengaruh terhadap tingkat preferensi konsumen. Informasi ilmiah tersebut dapat membantu UMKM Kinamang untuk memproduksi jenis varian yang ada sesuai ketersediaan bahan bakunya.

DAFTAR PUSTAKA

Bachmid, P. O. (2022). Analisis nilai tambah dan Sistem Pemasaran Produk Olahan Jagung pada UMKM Kinamang di

Desa Helumo Kecamatan Suwawa

Kabupaten Bone Bolango. *Skripsi*.

Cemilan Kinamang. (2010).

<https://web.facebook.com/p/cemilankin>

amang

Hotel Pertama Memajang dan Memasarkan

Langsung Produk UMKM. (2023,

January). <https://coolturnesia.com>

Setyaningsih, D., Apriyantono, A., & Puspita

Sari, M. (2010). *Analisis Sensori untuk*

Industri Pangan dan Agro (1st ed.).

Penerbit IPB Press.