JURNAL TAPE 2024: 1(2)
Teknologi Hasil Pertanian
EISSN: 3089-2252

UJI DAYA TERIMA KONSUMEN TERHADAP PRODUK OLAHAN SAMILER BIJI NANGKA (Arthocarphus heterophillus) SEBAGAI SUBSTITUSI SINGKONG

Test Consumer Acceptance Of Processed Products Jackfruit seed sampler (Arthocarphus heterophillus) as Cassava Substitution

Andriani*, Riyadlul Akbar H. ANR[2]

[1-2]Program Studi Teknologi Hasil Pertanian – Fakultas Teknik–Universitas Annuqayah Jl. Bukit Lancaran PP Annuqayah Guluk- Guluk Sumenep email : mumutzanie@gmail.com

submit: 3 Juli 2024 | Revisi: 7 September 2024
diterima: 16 November 2024 | Available online: 31 Desember 2024

ABSTRAK

Nangka (*Artocarpus heterophillus*), merupakan salah satu buah tropis yang banyak ditanam di Asia, Termasuk Indonesia. Biji nangka merupakan salah satu hasil samping buah nangka yang sering diperoleh pada proses pengolahan makanan yang menggunakan bahan utama nangka. Seperti keripik nangka dan dodol. Biji nangka jarang dimanfaatkan dan diketahui masyarakat. Pemanfaatan biji nangka hanya sebatas sebagai benih, pakan ternak, direbus, dibakar ataupun disangrai. Pemanfaatan biji nangka mempunyai nilai gizi yang tinggi. Samiler atau yang biasa disebut samiler (singkong) merupakan salah satu jenis makanan tradisional yang sudah lama dikonsumsi oleh Masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan. Pada penelitian ini singkong yang merupakan bahan utama pembuatan samiler diganti dengan biji Nangka. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima pada samiler biji nangka. Metode yang digunakan dalam pengujian daya terima adalah uji organoleptik yang diolah menggunakan uji Kruskal Wallis. Hasil penelitian berdasarkan analisa data yang didapatkan dari penilaian panelis uji organoleptik pada samiler biji nangka memiliki perbedaan pada warna, rasa, aroma dan tekstur kepeng. Hasil uji Kruskal Wallis pada parameter warna menunjukkan nilai 0,01<0,05 sehingga dapat dikatakan bahwa H_0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan, hasil uji rasa menunjukkan nilai signifikan sebesar 0,03<0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan, hasil uji aroma menunnjukkan nilai signifikan 0,313>0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan, dan hasil uji kruskal pada parameter tekstur menunjukkan nilai signifikan 0,161<0,05 sehingga dapat dinyatakan H_0 diterima atau tidak ada perbedaan.

Kata kunci: Samiler, Biji Nangka, Uji Daya Terima, Sifat Organoleptik

ABSTRACT

Jackfruit (Artocarpus heterophyllus), is one of the tropical fruits that is widely grown in Asia, including Indonesia. Jackfruit seeds are one of the by-products of jackfruit that are often obtained in the food processing process that uses jackfruit asthe main ingredient. Such as jackfruit chips and dodol. Jackfruit seeds are rarely used and known to the public. The use of jackfruit seeds is only limited to seeds, animal feed, boiled, burned or roasted. The use of jackfruit seeds has high nutritional value. Kepeng or commonly called samiler (cassava) is a type of traditional food that has long been consumed by the people of Indonesia from various walks of life. In this study, cassava, which is the main ingredient in making

kepeng, was replaced with jackfruit seeds. This study aims to determine the acceptability of jackfruit seed kepeng. The method used in testing acceptability is an organoleptic test which is processed using the Kruskal Wallis test. The results of the research were based on analysis of data obtained from the organoleptic test panelists' assessment of jackfruit seed samples which had differences in color, taste, aroma and kepeng texture. The results of the Kruskal Wallis test on the color parameter show a value of 0.01<0.05 so it can be said that Ho is rejected or there is a significant difference, the taste test results show a significant value of 0.03<0.05 so it can be said that Ho is rejected or there is a difference which is significant, the results of the aroma test show a significant value of 0.313>0.05 so it can be said that Ho is accepted or there is no difference, and the results of the Kruskal test on texture parameters show a significant value of 0.161<0.05 so it can be said that Ho is accepted or there is no difference.

Keywords *: Samiler, Jackfruit Seeds, Acceptability Test, Organoleptik Test*

PENDAHULUAN

Buah nangka merupakan buah yang banyak disukai oleh masyarakat umum, selain rasanya yang manis dan baunya yang sangat kuat, buah nangka juga banyak diproduksi menjadi berbagai makanan dan minuman tradisional Indonesia (Murtini, 2022). Tidak hanya buahnya, biji nangka juga memiliki manfaat bagi kesehatam, terutama bagi orang yang perlu mengatur kadar gula darahnya. Biji nangka merupakan salah satu makanan yang memiliki indeks glikemik rendah. Makanan dengan indeks glikemik rendah tidak menyebabkan peningkatan kadar gula dalam tubuh. Oleh karena itu, buah nangka membantu dalam mengendalikan atau mencegah diabetes. Namun mengonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan risiko bagi sebagian orang (Saras, 2022). Dalam biji nangka mengandung banyak nutrisi.

Menurut Departemen Gizi Departemen Kesehatan (2009), ampas nangka dalam bentuk beton mengandung 4,2 g protein, 0,1 mg lemak, 36,7 g karbohidrat, 1,0 mg fosfor, 10 mg vitamin C, dan 56,7 g. Sebagian besar biji nangka dibuang begitu saja dan hanya sedikit orang yang mengolah atau memanfaatkannya. Sedangkan menurut Badan Pusat Statistik Indonesia, luas tanaman nangka adalah 824.068 hektar. Hal ini membuktikan besarnya potensi buah nangka. Namun jika buah nangka diolah, 6580% dari total buah nangka dihasilkan sebagai limbah, dan biji nangka merupakan limbah dengan jumlah yang cukup tinggi. Untuk mengelola biji nangka menjadi hal yang dapat dimanfaatkan secara berkelanjutan, bii nangka dapat diproduksi dalam pembuatan samilier sebagai pengganti singkong. Selain itu, seperti hanya tepung tapioka, tepung biji nangka mempunyai kadar amilopektin yang tinggi dan daya ikat yang baik dengan air, sehingga dapat dikjadikan bahan pangan yang potensial menggantikan tepung tapioka sebagai bahan dasar pembuatan cendol (Widayoko, 2021).

Samiler atau yang sering kita sebut kepeng merupakan jajanan tradisional yang sudah ada sejak lama. Rasanya yang gurih dari parutan singkong dan olahan tepung kanji membuat kepeng ini menjadi favorit para penggemarnya. Kepeng merupakan jajanan yang sangat digemari masyarakat, bentuknya tipis dan bulat sehingga mudah dikonsumsi (Hermawan *et al,* 2020). Untuk meningkatkan kesadaran masyarakat dalam mengolah biji nangka, peneliti tertarik untuk menciptakan produk baru yaitu samiler dari biji nangka upaya mengkreasikan olahan biji nangka.

Peneliti juga akan melakukan penelitian uji daya terima dengan sifat organoleptik samiler berbahan dasar biji nangka. Uji daya terima dilakukan untuk mengetahui daya terima samiler terhadap konsumen dengan penambahan biji nangka. Berdasarkan latar belakang di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang Daya Terima Konsumen Terhadap Produk Olahan Samiler Biji Nangka Sebagai Substitusi Singkong.

METODE

Alat dan Bahan

Alat-alat yang digunakan antara lain kompor, wajan, sendok, baskom, daun pisang, panci, tampah, blender, dan pisau.

Bahan-bahan yang digunakan dalam penelitian ini adalah biji nangka, bawang merah, bawang putih, minyak goreng, penyedap rasa, dan tepung tapioka.

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK).

Pembuatan samiler biji nangka
Membersihkan biji nangka dan cuci bersih. Setelah itu haluskan dengan diblender, sisihkan. Selanjutnya menghaluskan bawang dan garam. Masukkan kedalam baskom yang berisi biji nangka tadi. Lalu tambahkan penyedap rasa dan irisan daun bawang. Aduk sampai rata. Lalu mengambil secukupnya adonan lalu pipihkan di atas daun pisang yang telah diolesi minyak goreng. Dilakukan sampai adonan habis, dan dilanjutkan dengan mengukus adonan kurang lebih 15 menit, dengan api sedang. Setelah dikukus, taruh adonan di atas tampah. Kemudian jemur sampai kering. Jika sudah kering maka samiler siap digoreng dan disajikan.

Uji daya terima

Uji daya terima adalah pengujian untuk melihat tingkat penerimaan atau kesukaan suatu produk menggunakan organoleptik skala hedonik. Uji hedonik merupakan pengujian yang dilakukan secara indrawi (organoleptik) yang melibatkan penilaian panelis sesuai bentuk tingkatan yang disebut skala hedonik. Pada pengujian ini melibatkan 25 panelis mahasiswa Teknologi Hasil Pertanian Universitas Annuqayah. Setiap panelis akan diberikan koesioner berupa format penilaian pada sampel yang disajikan sesuai dengan tingkatan dan atribut-atribut yang ditentukan. Sementara pada skala tingkat kesukaan yang digunakan adalah 5 skala hedonik meliputi:

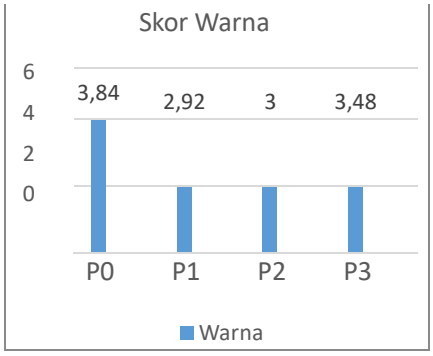
Tabel 1. Skala uji organoleptik

Skala hedonik	Skala numerik
Sangat suka	5
Suka	4
Netral	3
Tidak suka	2
Sangat tidak suka	1

Pada penelitian ini ada 4 perlakuan pembuatan samiler biji nangka: P0: Samiler dengan 0% biji nangka
P1: Samiler dengan 100% biji nangka
P2: Samiler dengan 75% biji nangka
P3: Samiler dengan 50% biji nangka

HASIL DAN PEMBAHASAN

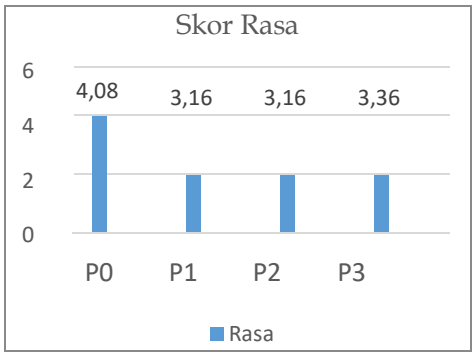
1. Hasil Uji Organoleptik Samiler Biji Nangka
   a. Warna



Gambar 1. Uji warna

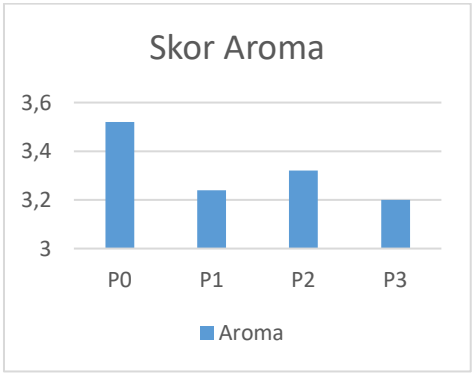
Hasil pengamatan uji daya terima Tingkat kesukaan panelis pada P0 menunjukkan panelis menyukai warna samiler dengan nilai rata-rata 3.84. Warna samiler pada P1 mendapatkan nilai rata-rata 2.92. P2 mendapatkan nilai 3 dan P3 mendapatkan nilai rata-rata 3.48. Warna samiler pada P0 memiliki warna yang lebih cerah dibandingkan dengan perlakuan lain.

b. Rasa



Gambar 2. Uji rasa Berdasarkan pada grafik diatas menunjukkan bahwa panelis lebih menyukai P0 dengan nilai 4.08. dikarenakan rasanya yang memang sudah familiar juga karena penambahan biji nangka pada samiler menghasilkan rasa yang dominan rasa biji nangka. Sedangakan nilai kesukaan paling rendah pada P1 dan P2 dengan nilai yang sama yaitu 3.16.

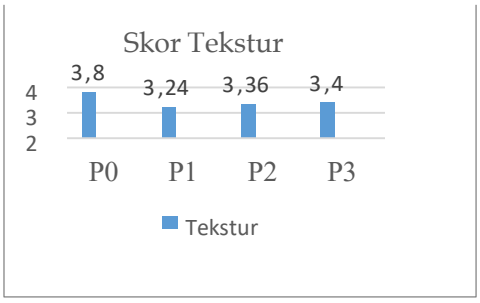
c. Aroma



Gambar 3. Uji aroma

Hasil nilai uji daya terima pada tingkat kesukaan aroma samiler biji nangka panelis menyukai P0 dengan 0% biji nangka dengan nilai 3.52 dan nilai kesukaan terkecil terdapat pada P3 dengan nilai 3.2.

d. Tekstur



Gambar 4. Uji tekstur

Hasil pengujian daya terima pada tingkat kesukaan tekstur pada samiler dengan penambahan biji nangka paling tinggi pada P0 yaitu dengan nilai 3.8 dan tingkat kesukaan paling rendah pada P1 yaitu 3.24. Perbedaan nilai tekstur samiler berhubungan dengan daya kembang samiler yang berdeda karna bahan yang digunakan .

2. **Pengaruh Substitusi Biji Nangka Terhadap Organoleptik Samiler**

a. Warna

Hasil uji kruskal wallis parameter warna menunjukkan bahwa signifikan (sig). sebesar 0,01<0,05 sehingga dapat dikatakan bahwa H0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan pada perlakuan (P0, P1, P2, dan P3) terhadap warna samiler.

Untuk mengetahui perbedaan disetiap perlakuan pada parameter warna diperlukan uji lanjut yaitu Uji MannWhitney, yaitu uji yang menunjukkan perbedaan yang signifikan pada setiap perlakuan, dimana hasil uji dapat di lihat pada lampiran 4. Yang menunjukkan bahwa tingkat kesukaan warna samiler biji nangka tidak berbeda nyata (p>0.05) pada P0 dan P3, P1 dan P2, P1 dan P3, P2 dan P3. Namun terdapat perbedaan nyata (p<0.05) pada P0 dan P1 serta P0 dan P2 tingkat kesukaan warna samiler biji nangka.

b. Rasa

Hasil uji kruskal wallis pada parameter rasa menunjukkan bahwa signifikan (sig). sebesar 0,03<0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan pada masing-masing perlakuan. Untuk melihat kelompok mana yang terdapat perbedaan dilakukan uji mannWhitney. Hasil uji MannWhitney menunjukkan bahwa tingkat kesukaan rasa pada samiler biji nangka tidak berbeda nyata (p>0.05) pada P0 dan P3, P1 dan P2, P1 da P3, serta P2 dan P3. Namun terdapat perbedaan nyata (p<0.05) pada P0 dan P1, serta P0 dan P2 pada tingkat kesukaan rasa samiler biji nangka.

c. Aroma

Hasil uji kruskal wallis menunjukkan bahwa signifikan (sig). 0,313>0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan yang signifikan terhadap uji organoleptik pada parameter aroma pada samiler dengan penambahan biji nangka.

d. Tekstur

Hasil uji kruskal wallis parameter tekstur menunjukkan signifikan (sig). 0,161<0,05 sehingga dapat dinyatakan H_0 diterima atau tidak ada perbedaan yang signifikan terhadap hasil uji daya terima tekstur samiler dengan penambahan biji nangka.

KESIMPULAN

Hasil uji organoleptik pada warna nilai rata-rata tertinggi terdapat pada P0 (3,84), sementara nilai terkecil ada pada P2 (3). Hasil organoleptic pada parameter rasa nilai rata-rata tertinggi terdapat pada P0 (4,08), dan nilai terkecil adalah P1 dan P2 dengan nilai yang sama yaitu (3,16). Pada parameter aroma nilai rata-rata tertinggi terdapat pada P0 (3,52), nilai terkecil pada P3 (3,2). Sedangkan pada parameter tekstur nilai rata-rata tertinggi terdapat pada P0 (3,8) dan nilai rata-rata terkecil pada P1 (3,24).

Hasil uji kruskal wallis menunjukkan adanya perbedaan pada parameter warna, rasa, aroma, dan tekstur. Pada parameter warna menunjukkan nilai 0,01<0,05 sehingga dapat dikatakan bahwa H_0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan, hasil uji rasa menunjukkan nilai signifikan sebesar 0,03<0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 ditolak atau terdapat perbedaan yang signifikan, hasil uji aroma menunnjukkan nilai signifikan 0,313>0,05 sehingga dapat dikatakan H_0 diterima atau tidak terdapat perbedaan, dan hasil uji kruskal pada parameter tekstur menunjukkan nilai signifikan 0,161<0,05 sehingga dapat dinyatakan H_0 diterima atau tidak ada perbedaan.

DAFTAR PUSTAKA

Murtini, E. S. (2022). Teknologi Pengolahan Buah Tropis Indonesia. UbB Press.

Saras, T. (2022). Sehat dan Bugar dengan Jus Buah. Tiram Media.

Putri, E. M. M., Utomo, W. P., Ramadhan, Z. F., Burhan, R. Y. P., Rachimoellah, M., Martak, F., Wahyudi, A., Zetra, Y., Mujahid, M. N., & Nugraheni, Z. V. (2019). Peningkatan keterampilan pembuatan dan pemasaran kecap bij nangka: alternatif bahan pendamping makanan di keputih surabaya. *ABDIMAS ALTRUIS: Jurnal Pengabdian Kepada Masyarakat*, *2*(1),44–54. https://doi.org/10.24071/aa.v2i1.228

Widayoko, A. (2021). *INVENSI INTEGRASI TRENSAINS*. CV BUDI UTAMA.