

Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Mie Instan Kari Aceh (Analysis Of Consumer Preferences For Instant Noodle With Aceh Curry)

Dra. Suryati Sufiat, M.Pd¹, Rian Moulana, S.TP².M.Sc, Yuli Heirina Hamid S.Pd.,
M.Si³, Laili Suhairi S.Pd., M.Si,⁴ Dra. Nurul Faudhiah, M.Pd⁵
Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga Tata Boga FKIP UNSYIAH
suryatisufiat@yahoo.com

Abstract: Noodle is one of favorite food for people in Aceh. It can be obtained at almost all of shops there. Consuming noodle is at the second place right after consuming rice. The objective of this research was to figure out the standard recipe of instant noodle with Aceh curry, its organoleptic properties, and the consumer acceptance. Experimental method was used in this research. The experiment was conducted at Culinary Arts Laboratory of Faculty of Teacher Training and Education of Syiah Kuala University in Darussalam, Banda Aceh. The instan noodle with Aceh curry was rated based on its organoleptic properties (sight, smell, touch, and taste) by five panel members by considering sensory evaluation and preference test of 100 consumers. Least Significant Difference (LSD) test with significance level of 0.05 and a Completely Randomized Design (CRD) with three treatments and three repetitions were used in the process of data collection and analysis. The results indicated that according to the panel members, the instant noodle with Aceh curry that had the best sight, touch, and taste was the noodle on treatment Tc while the one on treatment Tb had best smell. However, the consumers prefer the noodle on treatment Ta for its sight, smell, touch, and taste. Hence, the research hypothesis (H_1) was accepted. It could be concluded that there were significant differences of consumer preferences related to organoleptic properties on each treatment of the research. Moreover, the organoleptic properties (sight, smell, touch, and taste) of the noodle on every treatment was different from each other.

Keywords: Consumer Preferences, Instant Noodle, Aceh Curry

Abstrak: Mie termasuk salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Aceh, makanan sepinggan ini dapat dijumpai hampir di setiap warung yang ada di Aceh. Konsumsi mie bagi masyarakat Aceh menduduki peringkat kedua tertinggi setelah nasi. Tujuan penelitian ini untuk memperoleh resep standar mie instan bumbu kari Aceh, mengetahui karakteristik organoleptik mie instan bumbu kari Aceh, dan daya terima konsumen. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen yang dilakukan di Lab. Tata Boga-FKIP-Universitas Syiah Kuala Darussalam, Banda Aceh. Mie instan bumbu kari Aceh dinilai dengan uji organoleptik (warna, aroma, tekstur, rasa) oleh narasumber sebanyak 5 orang dengan uji pengamatan (*Sensory Evaluation*) dan uji penerimaan (*Preference Test*) oleh konsumen sebanyak 100 orang. Analisis data yang digunakan adalah uji LSD (*Least Significant Different*) pada taraf signifikansi 0.05 dan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL). Hasil analisis data menunjukkan bahwa, menurut narasumber mie instan kari Aceh terbaik ditinjau dari warna, tekstur dan rasa adalah pada perlakuan Tc, untuk aroma pada perlakuan Tb. Sedangkan konsumen lebih menyukai perlakuan Ta, ditinjau dari segi warna dan aroma dan rasa, sedangkan untuk tekstur menyukai perlakuan Tc. Uji hipotesis dapat disimpulkan bahwa, hipotesis dapat diterima (H_1) baik oleh narasumber maupun konsumen terhadap mie instan bumbu kari Aceh ditinjau dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Simpulan ada pengaruh signifikan yang diberikan oleh narasumber dan konsumen terhadap karakteristik organoleptik pada mie instan bumbu kari Aceh pada perlakuan Tc.

Kata Kunci : Preferensi konsumen, mie instan, kari Aceh.

PENDAHULUAN

Mie merupakan salah satu sumber bahan pangan yang kaya akan karbohidrat sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras, karena sifatnya yang praktis dan rasanya yang enak menyebabkan produk ini memiliki daya tarik tersendiri bagi peminatnya. Di samping itu harganya yang relatif murah juga menyebabkan produk ini dapat dibeli oleh berbagai lapisan masyarakat.

Mie termasuk salah satu makanan yang sangat digemari oleh masyarakat Aceh, makanan sepinggan ini dapat dijumpai hampir di setiap warung yang ada di Aceh. Menurut Sjamsuliani (2015) "Konsumsi mie bagi masyarakat Aceh menduduki peringkat kedua tertinggi setelah nasi". Di pasaran dijumpai 2 jenis mie, yaitu mie basah dan mie kering. Berdasarkan Standar Nasional Indonesia (SNI) nomor 3551-1994, mie instan didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain dari bahan makanan tambahan yang diizinkan, berbentuk khas mie dan siap dihidangkan setelah dimasak atau diseduh dengan air mendidih paling lama 3 menit".

Bumbu Kari Aceh merupakan campuran dari beberapa macam bumbu dan rempah seperti cabai merah, cabai rawit, bawang merah, bawang putih, jahe, lengkuas, serih, pala, lada, cengkeh dan kayu manis yang berfungsi sebagai pemberi aroma dan warna pada masakan.

Penggunaan bumbu kari Aceh pada mie instan dalam penelitian ini selain bertujuan untuk mendapatkan standarisasi resep mie instan bumbu kari Aceh, juga bertujuan untuk melihat tingkat kesukaan konsumen terhadap penggunaan bumbu kari Aceh pada mie instan.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini merupakan penelitian eksperimen dengan pendekatan kuantitatif melalui uji coba dan penilaian terhadap penggunaan bumbu kari Aceh pada olahan mie instan.

Objek penelitian ini adalah mie instan bumbu kari Aceh. Variabel terikat (*dependent variable*) pada penelitian ini yaitu karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur, dan rasa) serta daya terima konsumen terhadap mie instan bumbu kari Aceh. Sedangkan Variabel bebas (*independent variable*) adalah penggunaan bumbu dan rempah pada mie instan bumbu kari Aceh. Sebagai instrumen dalam penelitian ini menggunakan kartu uji pengamatan (*Sensory Evaluation*) dan uji penerimaan atau *Preference Test*.

Sensory Evaluation (Uji Pengamatan)

Uji pengamatan dilakukan oleh 5 orang narasumber. Kepada setiap narasumber disajikan 1 sampel dengan memberikan nomor kode pada setiap perlakuan. Dalam penelitian ini

menggunakan instrumen Kartu penilaian atau *Sensory Evaluation*.

Kartu ini dipakai untuk penilaian indrawi terhadap resep standar pada mie instan

Preference Test (Uji Penerimaan)

Preference Test merupakan suatu uji yang dilakuka oleh konsumen tentang organoleptik baik warna, aroma, tekstur, dan rasa pada mie instan bumbu kari Aceh.

Uji penerimaan terhadap masing-masing perlakuan, diujicobakan kepada 100 orang konsumen. Kepada konsumen disajikan 3 sampel dengan memberikan nomor kode pada setiap perlakuan. Dalam penelitian ini instrument yang digunakan adalah:

Kartu penilaian *Sensory Evaluation*

Kartu ini dipakai untuk penilaian indrawi terhadap resep standar mie instan bumbu kari Aceh seperti warna, aroma, aroma, dan rasa. Kepada setiap konsumen diberikan 1 kartu nilai untuk tiap-tiap perlakuan.

Uji penerimaan dilakukan secara *Hedonic Scale*, dimana tingkat penerimaan dibagi menjadi 5 tingkatan (Soekarto S,T (1981: 104) yaitu :

bumbu kari Aceh seperti warna, aroma, aroma, dan rasa. Kepada setiap narasumber diberikan 1 kartu nilai untuk tiap-tiap perlakuan.

kesukaan atau ketidaksukaan terhadap karakteristik

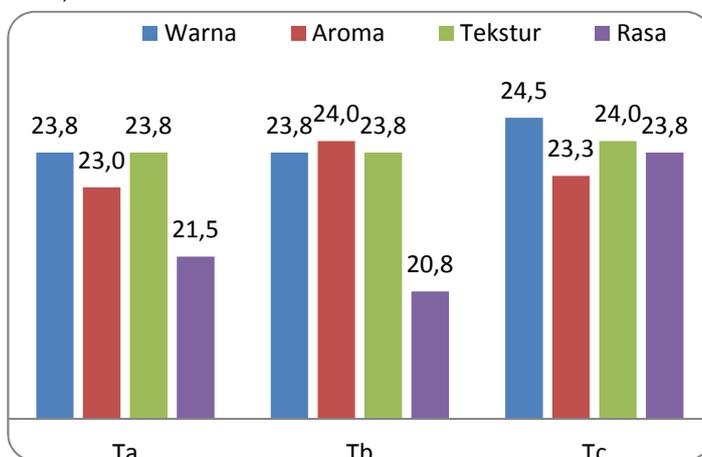
- 1. Sangat suka Skor = 5
- 2. Suka Skor = 4
- 3. Netral (Biasa) Skor = 3
- 4. Tidak Suka Skor = 2
- 5. Sangat Tidak Suka Skor = 1

Analisis data yang digunakan adalah uji LSD (*Least Significant Different*) pada taraf signifikansi 0.05 dan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL).

HASIL DAN PEMBAHASAN

a. Hasil Uji Pengamatan (*Sensory Evaluation*) oleh Narasumber

Hasil Uji Pengamatan Karakteristik Organoleptik Mie Instan Bumbu Kari Aceh untuk 3 Perlakuan (Ta, Tb, Tc) dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Hasil uji pengamatan oleh narasumber terhadap mie instan bumbu kari Aceh.

Hasil uji pengamatan yang dilakukan oleh 5 orang narasumber terhadap warna mie instan kari Aceh, yang tertera pada Gambar 1, dapat dijelaskan bahwa, menurut narasumber mie instan bumbu kari Aceh terhadap warna yang terbaik adalah pada perlakuan Tc dengan nilai 24,5 yaitu dengan warna sangat kuning, hal ini disebabkan adanya penambahan bumbu kunyit dan cabai kering yang merupakan ciri khas dari bumbu kari. Menurut Syahmien (1992: 94). Warna makanan memiliki peran yang sangat penting dalam penampilan makanan, meskipun makanan tersebut terasa lezat tetapi warna tidak menarik ketika disajikan akan mengakibatkan selera makan menjadi kurang.

Hasil uji pengamatan terhadap aroma, menurut narasumber yang terbaik adalah pada perlakuan Tb, dengan nilai 24,0, hal ini disebabkan narasumber kurang menyukai aroma yang sangat kuat, dalam hal ini Fazri (2008:81) berpendapat, aroma merupakan bau yang sangat subjektif sukar untuk diukur karena setiap individu meamiliki sensitivitas dan kesukaan yang berbeda.

Hasil uji pengamatan terhadap tekstur, narasumber menyukai tekstur mie instan kari Aceh pada perlakuan Tc, dengan nilai 24,0, artinya tekstur sangat kenyal, dan ini merupakan ciri khas dari pada mie instan. Menurut Jatmiko (2014:129). Kualitas mie

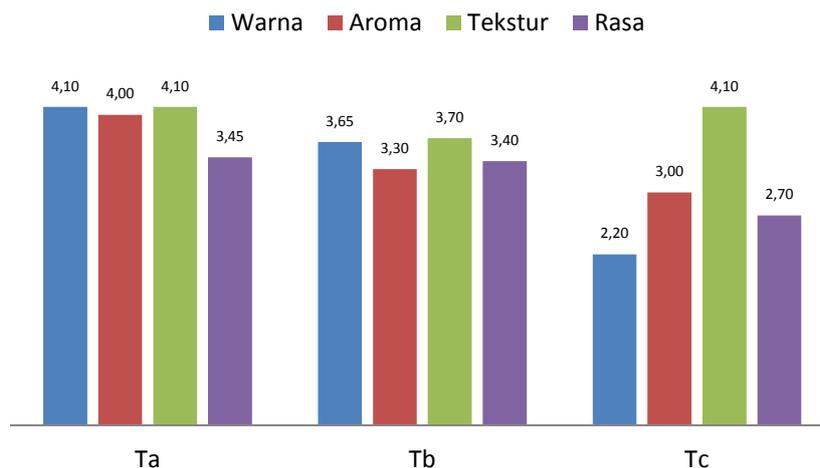
yang ideal adalah kenyal, elastik, halus permukaannya, bersih dan tidak lengket.

Hasil uji pengamatan terhadap rasa, menurut narasumber yang terbaik adalah pada perlakuan Tc dengan nilai 23,8, artinya rasa mie instan sangat pedas, hal ini memang sesuai dengan selera masyarakat Aceh. Berkaitan dengan hal rasa Dendy (2008: 1267) menyatakan “Rasa merupakan komponen sensory yang penting karena konsumen cenderung menyukai makanan dengan cita rasa yang enak.

Berdasarkan uraian di atas dapat disimpulkan bahwa, penilaian narasumber terhadap karakteristik organoleptik untuk warna, tekstur dan rasa mie instan bumbu kari Aceh yang terbaik adalah pada perlakuan Tc, sedangkan untuk aroma pada perlakuan Tb, hal ini disebabkan narasumber sangat memahami tentang karakteristik bumbu kari Aceh.

b. Hasil uji Penerimaan (*Preference Test*) oleh Konsumen

Hasil Uji Penerimaan Karakteristik Organoleptik Mie Instan Bumbu Kari Aceh untuk 3 Perlakuan (Ta, Tb, Tc) dapat dilihat pada Gambar 2 berikut ini:



Gambar 2. Hasil uji penerimaan konsumen terhadap mie instan bumbu kari Aceh terhadap karakteristik organoleptik (warna, aroma, tekstur dan rasa).

Hasil uji penerimaan yang dilakukan oleh 100 orang konsumen terhadap mie instan bumbu kari Aceh. Dilihat dari segi warna, konsumen menyukai perlakuan Ta dengan nilai 4,10, untuk aroma konsumen juga menyukai perlakuan Ta, dengan nilai 4,00, sedangkan untuk tekstur konsumen ada yang menyukai perlakuan Ta dan Tc dengan nilai 4,10, untuk rasa konsumen menyukai perlakuan Ta dengan nilai 3,45.

Berdasarkan hasil uji preferensi konsumen terhadap mie instan bumbu kari Aceh, terdapat perbedaan tingkat kesukaan antara narasumber dan konsumen, hal ini dapat dirujuk pada teori preferensi pangan yang menyatakan bahwa tingkat kesukaan seorang individu satu dengan lainnya dipengaruhi oleh faktor demografi yakni usia, jenis kelamin, sosial ekonomi, latar belakang pendidikan, sehingga wajar bila ditemukan perbedaan yang demikian pada uji preferensi sesuai dengan teori yang dikemukakan oleh Drewnowski dan Hann (1999), yang menyatakan variabel demografi memiliki pengaruh terhadap preferensi pangan

termasuk umur, jenis kelamin, status kesehatan, suku, pendidikan dan pendapatan.

Dengan demikian dapat disimpulkan bahwa, konsumen menyukai produk mie instan bumbu kari Aceh dengan warna yang kuning, aroma bumbu kari yang tidak kuat atau merangsang indra penciuman, tekstur yang kenyal dan sangat kenyal, serta rasa yang tidak terlalu banyak penggunaan bumbu kari.

Simpulan

Ada perbedaan yang signifikan hasil uji produk mie instan bumbu kari Aceh yang dilakukan oleh narasumber dan konsumen ditinjau dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa.

1. Narasumber, untuk warna narasumber menyukai warna yang sangat khas kari Aceh, aroma yang tidak terlalu kuat atau merangsang indra, tekstur yang sangat kenyal dan rasa yang pedas.
2. Konsumen, untuk warna, aroma dan rasa konsumen lebih menyukai produk mie instan bumbu kari Aceh dengan

karakteristik warna kuning, aroma yang pedas.
tidak merangsang indra, rasa yang tidak

DAFTAR RUJUKAN

Dendy, Sugono.2008 *Kamus Bahasa Indonesia*. Jakarta: Pusat Bahasa Departemen Pendidikan Nasional

Drewnowski A & Hann C. 1999. Food Preference and Reported Frequencies of Food Consumption as Predictors of Current Diet in Young Women. *The American Journal of Clinical Nutrition* 70:28-36.

Fazri.2008. *Teori Kuliner Indonesia*. Jakarta: Kompas Indonesia.

Jatmiko, Ginanjar, Putra, dkk. 2014. *Mie Umbi Kimpul*. Jurnal Pangan dan Agroindustri Vol. 2 No. 2p. 127-134. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, FTP Universitas Brawijaya Malang.

Syahmien Moehyi. 1992. *Penyelenggaraan Makanan Institusi dan Jasa Boga*. Jakarta : PT. Bratara Niaga Media.

Sjamsuliani. 2015. *Mie Aceh Berfomalin*. Serambi Indonesia. (11 Juni 2015)

Soekarto.S.T.1981. *Metode Penelitian*. Jakarta : Rineka Cipta.

SNNI