

PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP ANEKA RASA LONTONG BERBASIS BERAS ORGANIK

Siti Hamidah¹, Sri Wuryani²

^{1,2}Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta
Jalan SWK104 Lingkar Utara Condongcat, Yogyakarta
¹Email: shamidah81@yahoo.co.id

ABSTRAK

Semakin tingginya kesadaran masyarakat terhadap pentingnya kesehatan dan tingkat kesibukan masyarakat, sehingga beras organik lebih banyak menjadi pilihan untuk diolah menjadi berbagai pangan yang praktis untuk dikonsumsi. Penelitian ini bertujuan untuk 1. menganalisa kualitas beras yang dibudidayakan menggunakan pupuk kimia (beras anorganik) dan pupuk organik (beras organik), 2. membandingkan tingkat preferensi nasi dari beras anorganik dan beras organik serta 3. menentukan rasa lontong yang paling disukai dari beras organik yang diolah menjadi lontong rasa sate ayam, lontong rasa opor ayam dan lontong rasa sayur padang. Uji preferensi menggunakan metode hedonik dengan 60 panelis tidak terlatih yang terbagi dalam 3 kategori usia (19-30; 31-50; >50 tahun). Hasil penelitian menunjukkan bahwa 1. kandungan protein, amilosa, amilopektin dan energi beras anorganik berturut-turut adalah 8.99%, 17.67%, 56.57% dan 327.35 kal sedang untuk beras organik adalah 7.19%, 13.62%, 62.32% dan 322.41 kal. 2. Nasi dari beras organik lebih disukai daripada beras anorganik dengan parameter warna, tekstur / kepulenan, aroma dan rasa serta kecepatan busuk (basi). 3. Lontong rasa opor ayam paling disukai, diikuti lontong rasa sate ayam dan lontong rasa sayur padang kurang disukai.

Kata Kunci : tingkat preferensi, beras anorganik dan organik, lontong aneka rasa.

PENDAHULUAN

Keberhasilan kemandirian pangan ditengarai dengan ketersediaan kebutuhan pangan yang berkelanjutan bagi tiap penduduk, sehingga segenap sumber pangan, produksi, distribusi dan konsumsi pangan harus dikendalikan dengan baik. Kondisi kesehatan sebagai implikasi dari konsumsi pangan menjadi perhatian utama dan di era kesibukan dalam berbagai aktivitas yang meningkat tajam, sangat diperlukan penyediaan pangan sehat yang siap konsumsi dan memenuhi selera konsumen.

Beras masih menjadi primadona makanan pokok, sehingga budidaya beras sehat sangat dibutuhkan untuk menyediakan pasokan beras sehat, oleh karena itu beras organik yang dibudidayakan tanpa menggunakan pupuk kimia dan pestisida kimia menjadi pilihan yang tepat untuk dijadikan pangan olahan. Lontong adalah makanan yang diolah dari beras dan dibungkus dengan daun pisang. Pada umumnya lontong dimaksudkan sebagai pengganti nasi, sehingga untuk di konsumsi masih membutuhkan tambahan sayur dan lauk guna melengkapi nilai gizinya. Lontong sate ayam, lontong opor dan lontong sayur padang adalah contoh-contoh kombinasi sajian lontong yang populer di Indonesia khususnya Jawa. Mengingat kesibukan masyarakat yang padat menyita waktu, perlu dikreasikan lontong yang sekaligus sudah memiliki citarasa opor, sayur padang dan sate ayam dengan menggunakan konsep arem-arem.

Berdasarkan uraian di atas, penelitian ini di fokuskan untuk menganalisa kualitas beras yang dibudidayakan menggunakan pupuk kimia (beras anorganik) dan pupuk organik (beras organik), membandingkan tingkat preferensi nasi dari beras anorganik dan beras organik serta menentukan rasa lontong yang paling disukai konsumen dari beras organik yang diolah menjadi lontong rasa sate ayam, lontong rasa opor ayam dan lontong rasa sayur padang.

METODE

A. Bahan dan Alat

Bahan-bahan yang digunakan meliputi beras konvensional (anorganik), beras organik, bumbu-bumbu opor ayam, sate ayam, dan sayur padang, ayam, daging sapi, daun pisang. Alat-alat yang digunakan terdiri dari seperangkat alat memasak, peralatan uji organoleptik dan peralatan laboratorium untuk analisa.

Tahapan pengolahan lontong 3 (tiga) rasa sebagai berikut:

1. Adonan Dasar
 - a. Beras dicuci bersih
 - b. Masukkan beras ke dalam air mendidih
 - c. Aduk-aduk sampai air habis
 2. Membuat Opor Ayam , Sate Ayam, dan Sayur Padang
 3. Membuat Adonan Campuran: Masukkan Opor Ayam/ Sate Ayam/ Sayur Padang ke dalam adonan Dasar, aduk-aduk sampai rata
 4. Bungkus satu persatu Adonan campuran dengan daun pisang, bentuk seperti lontong biasa
 5. Kukus Lontong aneka rasa sampai matang kira-kira 60 menit
 6. Diamkan Lontong Aneka Rasa sampai dingin
- B. Waktu dan Tempat
Penelitian dilaksanakan mulai bulan Januari sampai dengan Maret 2018 di Laboratorium Agribisnis, Fakultas Pertanian UPN “Veteran” Yogyakarta.
- C. Metode Penelitian
Uji kualitas beras merujuk pada Sudarmadji, dkk., (1996). Metode uji preferensi nasi dari beras anorganik dan organik adalah rating hedonik oleh 30 panelis dengan rentang usia 19 – 62 tahun. Mutu sensorik yang diuji meliputi derajat putih, aroma, kepulenan, rasa dan tingkat penerimaan keseluruhan. Untuk uji prepreferensi terhadap lontong aneka rasa menggunakan metoda hedonik (Soekarto dan Hubeis, 1992) dilaksanakan oleh 60 panelis tidak terlatih dikalangan kampus yang terbagi dalam 3 kelompok usia (19-30 tahun; 31-50 tahun; >50 tahun) terhadap atribut mutu sensoris yang terdiri dari warna, aroma, kepulenan dan rasa serta respon keseluruhan (Laksmi, (2012) dalam Sari dkk., (2014). Penilaian tingkat kesukaan menggunakan 5 tingkatan skor yaitu 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, 5 = sangat suka (Husni, dkk., 2015). Data kualitas diuji keragamannya pada tingkat kepercayaan 5%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil analisa kualitas beras anorganik dan organik serta nasi dari beras anorganik dan organik ditunjukkan oleh tabel-tabel berikut :

Tabel 1. Kualitas beras anorganik dan beras organik

No.	Parameter kualitas beras yang diuji	Beras anorganik	Beras organik
1	Kadar air (%)	13,74 a	14,13 a
2	Kadar protein (%)	8,99 a	7,19 b
3	Kadar amilosa (%)	17,67 a	13,62 b
4	Kadar amilopektin (%)	56,57 b	62,32 a
5	Kalori (kal)	327,35 a	322,21a
6	Kecerahan warna / Lightness	66,76 a	62,50 b
7	Derajat putih / Whiteness Index	90,06 a	88,95 b

Ket: Angka yang diikuti oleh huruf yang sama tidak berbeda nyata 5%

Tabel 1 menunjukkan bahwa kadar protein beras anorganik lebih tinggi dibanding beras organik. Hal ini berkaitan dengan macam pupuk yang digunakan dalam budidayanya, untuk beras anorganik murni menggunakan pupuk kimia yang terdiri dari urea, SP 36 dan KCl sehingga berefek terhadap kandungan Nitrogen sebagai komponen protein (Conn *et al.*, 1987 dan Houston, 1972). Berbeda dengan beras organik dimana pupuk yang digunakan adalah pupuk kandang yang sudah dikomposkan, umumnya kandungan nitrogennya relatif kecil, namun pupuk kandang justru mengandung unsur hara mikro yang lebih komplit yang dibutuhkan oleh tanaman (Hossaen *et al.*, 2011 dan Kosit, 2011). Diduga kelengkapan unsur hara yang dimiliki pupuk kandang berimbas pada optimalisasi metabolisme tanaman dalam pembentukan karbohidrat bercabang (amilopektin), terbukti kadar amilopektin beras organik nyata lebih tinggi daripada beras anorganik. Hasil ini mendukung hasil penelitian Wuryani dkk., (2015). Beras anorganik umumnya di “*hulling*” lebih kuat sehingga menghasilkan warna yang lebih putih, dengan kandungan protein yang tinggi beras

anorganik memberikan warna yang lebih putih dan mengkilap sehingga menghasilkan kecerahan warna dan derajat putih yang lebih tinggi dibanding beras organik.

Tabel 2. Kualitas nasi dari beras anorganik dan organik

No.	Parameter kualitas nasi yang diuji	Nasi anorganik	Nasi organik
1	Kecerahan warna / <i>Lightness</i>	60,21	55,74
2	Derajat putih / <i>Whiteness Index</i>	87,66	80,44
3	Lama simpan (jam, pada T ruang)	26	49

Tabel 2 memperlihatkan nasi anorganik lebih cerah daripada nasi organik karena beras dengan kadar air rendah menyerap air lebih banyak sehingga berpengaruh terhadap daya pantul warna. Selain itu umumnya beras dengan kadar amilosa tinggi cenderung menghasilkan nasi yang "pera", sehingga untuk memperkecil efek ini dalam pemasakan sering ditambahkan air yang lebih banyak. Nasi cenderung menjadi lembek, dengan kadar air yang tinggi akan memicu tumbuhnya jamur sangat berpengaruh terhadap daya tahan dan umur simpan nasi (Rasyid dkk., 2016). Di sisi lain, dengan kandungan protein yang lebih tinggi akan diurai oleh bakteri dengan melepaskan Nitrogen ke udara yang menimbulkan kebusukan. (http://bimbingan.org/jamur_pada_makanan.htm). Oleh karena itu lama simpan nasi dari beras anorganik jauh lebih pendek dibanding nasi dari beras organik.

Tabel 3. Hasil uji hedonik terhadap kualitas sensoris nasi dari beras anorganik dan organik

No.	Kualitas Sensoris yang diuji	Nasi anorganik	Nasi organik
1	Warna putih	4,00 a	3,90 a
2	Aroma	3,37 b	4,10 a
3	Kepulenan	3,70 b	4,50 a
4	Rasa	3,90 a	3,95 a
5	Respon keseluruhan	3,81 b	4,28 a

Ket: Angka yang diikuti oleh huruf yang sama tidak berbeda nyata 5%

Tabel 3 memperlihatkan hasil uji hedonik terhadap kualitas sensoris nasi dari beras anorganik dan organik oleh panelis pada rentang usia 19 – 62 tahun yang pada umumnya rentang usia ini masih mengkonsumsi nasi. Secara keseluruhan nasi dari beras organik terutama mendasarkan pada kualitas sensoris kepulenan disebabkan oleh kandungan amilopektin yang tinggi. Tekstur ini mendukung rasa yang dominan disertai aroma yang lebih segar sehingga menimbulkan sensasi suka yang lebih tinggi dibanding nasi dari beras anorganik. Oleh karena itu pengembangan menjadi produk olahan diambil dari beras organik walaupun berdasarkan uji hedonik yang bersifat subyektif, namun justru penting karena berkaitan dengan preferensi konsumen sebagai penentu dalam proses bisnis (Akhyar, 2009).

Tabel 4. menunjukkan hasil penilaian tingkat kesukaan terhadap Lontong Aneka Rasa (Lontong Rasa Opor Ayam, Lontong Rasa Sate Ayam, dan Lontong Rasa Sayur Padang)

Tabel 4. Hasil Penilaian Tingkat Kesukaan terhadap Lontong Aneka Rasa

No.	Kualitas Sensoris yang diuji	Lontong Rasa Opor Ayam	Lontong Rasa Sate Ayam	Lontong Rasa Sayur Padang
1	Warna	3,91 a	3,91 a	3,54 b
2	Tekstur	3,54 a	3,54 a	3,36 b
3	Aroma	4,09 a	3,82 b	3,09 b
4	Rasa	4,18 a	3,54 b	2,54 b
5	Respon keseluruhan	4,91 a	4,00 b	2,91 b
	Total	20,61 a (82,44%)	18,81 b (75,24%)	15,00 b (61,76 %)

Ket: Angka yang diikuti oleh huruf yang sama tidak berbeda nyata pada 5%

Berdasarkan analisis data tingkat kesukaan terhadap Lontong Aneka Rasa dari 60 panelis tidak terlatih di kalangan kampus, dengan atribut mutu sensoris yang terdiri dari warna, tekstur, aroma, dan rasa serta respon keseluruhan penilaian, menunjukkan bahwa Lontong Rasa Opor Ayam paling disukai, diantara ketiga macam Lontong Aneka Rasa. Atribut yang paling disukai adalah Rasa dan Aroma. Hal tersebut disebabkan sebagian besar panelis adalah orang Jawa dan tinggal di lingkungan masyarakat Jawa. Secara keseluruhan dapat dikatakan bahwa Lontong Rasa Opor Ayam sangat disukai, Lontong Rasa Sate disukai, dan Lontong Rasa Sayur Padang agak disukai.

Untuk mendapatkan gambaran yang lebih detail tentang tingkat kesukaan terhadap Lontong Aneka Rasa yang merupakan ide bisnis yang kreatif dan inovatif untuk memanjakan konsumen, maka perlu dianalisis tingkat kesukaan terhadap Lontong Aneka Rasa dari aspek yang lain, misalnya jenis kelamin dan lainnya.

KESIMPULAN

1. Kualitas beras organik lebih baik dibanding beras anorganik dengan kandungan protein, amilosa, amilopektin dan energi beras anorganik berturut-turut adalah 8.99%, 17.67%, 56.57% dan 327.35 kal sedang untuk beras organik adalah 7.19%, 13.62%, 62.32% dan 322.41 kal.
2. Nasi dari beras organik lebih disukai daripada beras anorganik dengan parameter warna, tekstur / kepulenan, aroma dan rasa serta daya tahan simpannya.
3. Lontong rasa opor ayam sangat/paling disukai, diikuti lontong rasa sate ayam dan lontong rasa sayur padang agak disukai.

DAFTAR PUSTAKA

- Akhyar, 2009. Pengaruh Proses Pratanak terhadap Mutu Gizi dan Indeks Glikemik Berbagai Varietas Beras di Indonesia. Tesis. Repository.ipb.ac.id. (diakses 6 Agustus 2014)
- Anonim. 2014. <http://www.bimbingan.org/jamur-pada-makanan.htm> (diakses 25 Juli 2014)
- Conn, E.C., P.K. Stumpf, G. Bruening and Roy H. Doi. 1987. *Outlines of Biochemistry*. John Wiley and Sons, Inc. Canada
- Hossaen, M. A., Shamsuddoha, A. T. M., Paul, A. K., Bhuiyan, M. S. I., Zobaer, M. 2011. Efficacy of Different Organic Manure and Inorganic Fertilizer on The Yield and Yield Attributes or Boro Rice. *The Agriculturist* 9 (1&2): 117-125.
- Houston, D.F. 1972. *RICE, Chemistry and Technology*. American Association of Cereal Chemists, Inc. Minnesota.
- Husni, K., D. Ariani, S. A. Budhiyanti. 2015. Aktivitas Anti Oksidan dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Minuman Instan yang Diperkaya dengan Ekstrak *Sargassum polysistum*. *Agritech. Jurnal Teknologi Pertanian* 35(4):.....
- Kosit, P. 2011. Kyusei Nature Farming and the adaptation of farmers in the Isan Region of Thailand. *European Journal of Social Science* 21 (3): 471-482.
- Rasyid, H.I., Yuliana, N.D., Budiyanto, S. 2016. Karakteristik Sensori dan Fisikokimia Beras Analog Sorghum dengan penambahan Rempah campuran. *Agritech. Jurnal Teknologi Pertanian* 36(4): 394-403.
- Sari, D.K., S.A. Marliyati, L. Kustiyah, A. Khomsan dan T.M. Gantohe. 2014. Uji Organoleptik Formulasi Biskuit Fungsional Berbasis Tepung Ikan Gabus (*Ophiocephalus striatus*). *Agritech. Jurnal Teknologi Pertanian*. 34 (2): 120-125
- Sudarmadji, S., B. Haryono dan Suhardi. 1996. *Analisa bahan makanan dan pertanian*. Penerbit Liberty. Yogyakarta.

Soekarto, S.T dan M. Hubeis. 1992. Petunjuk Laboratorium Metode Penelitian Indrawi. PAU-IPB. Bogor

Wuryani, S., O.S. Padmini dan R. Brotodjojo. 2015. Kajian Kualitas Gizi Beras dan Organoleptik serta Daya Tahan Nasi Hasil Pengembangan Budidaya Padi Konvensional menuju Padi Organik di Kabupaten Sragen. *Jurnal Agrivet* 19(1): 46-51.