

Kajian Proses Produksi dan Tingkat Kesukaan Konsumen Terhadap Mi Sagu Tradisional Riau

YENI KUSUMAWATY¹* DAN SHANTI FITRIANI²

¹ Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau

² Program Studi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau

ABSTRACT

The potential of sago in Indonesia is very substantial, and Riau Province is potential area which has utilized sago as its main commodity. This research was conducted in Kepulauan Meranti District and Pekanbaru City in order to: 1) study the process of making traditional sago noodle, 2) identify consumer preferences. The method used in this study was survey on sago noodle producers and consumers in Kepulauan Meranti District and consumers in Pekanbaru city. Primary data collection was done by structured interview to the producers and consumers, whereas secondary data was obtained from related institutions. Descriptive analysis was carried out to describe outline of sago noodle production process and level of consumer preferences for sago noodle (preference test with hedonic scales 1-5) were analyzed by independent sample t-test. The conclusions of this study are: 1) Traditional noodle making process consists of two methods, by boiling (grayish sago noodle) and steaming (transparent white sago noodle), 2) According to t-test, the level of consumer preferences of Pekanbaru City and Kepulauan Meranti District were not significantly different for color and aroma of white and gray sago noodle, but significantly different for the texture of sago noodle where the softer texture of the gray one is preferred.

Keywords: sago noodle, sensory analysis, Riau

PENDAHULUAN

Mi sagu adalah makanan khas masyarakat Kabupaten Kepulauan Meranti, Provinsi Riau yang sudah sejak lama dikenal masyarakat setempat. Mi sagu dibuat dari tepung sagu yang diolah dari batang pohon sagu (*Metroxylon sago*), mempunyai tekstur yang kenyal, menyerupai karet gelang dan berwarna putih terang atau putih keabu-abuan. Sebagai alternatif makanan pokok yang mempunyai kandungan karbohidrat tinggi, mi sagu dapat dimanfaatkan sebagai pengganti nasi.

Walaupun penanaman sagu banyak terdapat di Indonesia, seperti daerah Maluku, Irian dan Riau tetapi pengolahan sagu menjadi produk mi sejauh ini hanya ditemui di Provinsi Jawa Barat (mi gleser/mi leor) dan Provinsi Riau seperti Kabupaten Kepulauan Meranti.

Teknologi pembuatan mi sagu cukup sederhana dan dapat dilaksanakan oleh kelompok tani. Mi sagu mengandung *resistant starch* (RS) atau pati tak tercerna. sehingga bermanfaat bagi kesehatan. (Prabawati dan Suismono, 2005).

Sebagai daerah sentra komoditi sagu di Provinsi Riau, sebagian besar masyarakat Kecamatan Tebing Tinggi memiliki industri rumah tangga yang mengolah tepung sagu menjadi mi sagu. Tetapi saat ini pemasaran masih terpusat di wilayah Kabupaten melalui pasar tradisional, dan sangat sedikit yang dipasarkan ke luar Kabupaten seperti ke Kota Pekanbaru atau Kabupaten lain di Provinsi Riau. Hal ini mengakibatkan keuntungan yang diperoleh produsen juga terbatas untuk memenuhi kebutuhan rumah tangga mereka dan tidak mencukupi untuk melakukan pengembangan usaha.

* Korespondensi : Jurusan Sosial Ekonomi Pertanian, Fakultas Pertanian Universitas Riau Kampus Bina Widya Jl. HR Subrantas No. 30 Panam Pekanbaru 28293, email:yenik1974@gmail.com

Tingkat konsumsi masyarakat mi sagu di daerah Tebing Tinggi relatif tinggi. Konsumsi masyarakat terhadap mi sagu meningkat pada saat hari-hari libur atau hari-hari besar lainnya, karena banyak masyarakat membeli mi sagu sebagai oleh-oleh khas Tebing Tinggi untuk dibawa ke luar Kabupaten. Hal ini dapat menjadi indikasi bahwa mi sagu Meranti memiliki potensi dapat diterima oleh masyarakat di luar Kabupaten Kepulauan Meranti bahkan mungkin di luar Provinsi Riau.

Peluang pemasaran mi sagu akan tergantung dari penerimaan atau preferensi konsumen terhadap produk tersebut. Preferensi akan membentuk sikap konsumen yang seringkali mempengaruhi apakah konsumen akan membeli suatu produk atau tidak. Jika konsumen menyukai suatu produk, artinya terjadi sinkronisasi antara kebutuhan, keinginan dan kemampuan konsumen, sebab kesukaan terbentuk dari pengalaman. Jika produsen melakukan pengujian langsung pada konsumen untuk mengetahui apakah produknya disukai atau tidak, biayanya sangat besar sehingga cara yang dapat dilakukan adalah melalui uji kesukaan (Wagiyono, 2003). Untuk mengukur seberapa besar penerimaan konsumen terhadap produk mi sagu dapat dilakukan dengan menggunakan uji kesukaan/organoleptik. Maka penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tahapan proses produksi mi sagu tradisional Riau dan tingkat kesukaan konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti dan konsumen Kota Pekanbaru terhadap mi sagu tradisional Riau.

METODE PENELITIAN

Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Kelurahan Selatpanjang Selatan, Kecamatan Tebing Tinggi, Kabupaten Kepulauan Meranti dan di Pasar Bawah, Kota Pekanbaru. Kecamatan Tebing Tinggi merupakan penghasil sagu terbesar di Provinsi Riau dan memiliki agroindustri mi sagu yang tersebar di hampir seluruh wilayahnya. Sedangkan Pasar Bawah di Kota Pekanbaru merupakan pasar wisata di ibu kota Provinsi Riau sebagai pusat pemasaran beragam produk termasuk mi sagu tradisional Riau. Penelitian dilakukan selama 8 bulan, mulai April 2009 sampai November 2009.

Metode Pengambilan Sampel

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode survei, dan populasi penelitian terdiri dari: 1) industri/pengrajin mi sagu dan 2) konsumen mi sagu di Kabupaten Kepulauan Meranti dan di Kota Pekanbaru. Responden pengrajin yang diambil adalah keseluruhan populasi pengrajin yaitu 7 pengrajin dan konsumen mi sagu adalah masyarakat di Kabupaten Kepulauan Meranti dan di kota Pekanbaru. Pemilihan responden (sampel konsumen) dilakukan secara *purposive sampling* yaitu konsumen yang biasa mengonsumsi mi sagu, bertempat tinggal di sekitar agroindustri mi sagu (masyarakat Kabupaten Kepulauan Meranti) atau sedang berbelanja di lokasi penjualan mi sagu yaitu pasar bawah (masyarakat Kota Pekanbaru). Jumlah konsumen tiap lokasi 50 orang sehingga total responden 100 orang. Jumlah ini terkait dengan batas minimal panelis untuk uji kesukaan ke masyarakat umum yaitu 50 orang.

Jenis dan Sumber Data

Data yang dikumpulkan adalah data primer dan data sekunder. Pengumpulan data primer dilakukan dengan wawancara terstruktur kepada sampel yakni produsen dan konsumen mi sagu. Wawancara ke produsen (pengrajin) dilakukan untuk mengetahui tahapan proses produksi mi sagu sedangkan wawancara ke konsumen dilakukan untuk melihat kesukaan, dengan uji organoleptik. Uji organoleptik dengan skala hedonik 1 (sangat tidak suka) hingga 5 (sangat suka) terhadap mi sagu. Sedangkan data sekunder diperoleh dari dan instansi terkait.

Analisis Data

Data primer dianalisis secara deskriptif kualitatif dan kuantitatif. Analisis deskriptif kualitatif dilakukan untuk menggambarkan garis besar proses produksi sagu, dan analisis deskriptif kuantitatif digunakan untuk melihat tingkat kesukaan konsumen melalui uji kesukaan. Untuk melihat perbedaan antara tingkat kesukaan konsumen Kabupaten Meranti dan Kota Pekanbaru terhadap dua sampel sagu (putih transparan dan abu-abu) dilakukan uji t.

HASIL DAN PEMBAHASAN

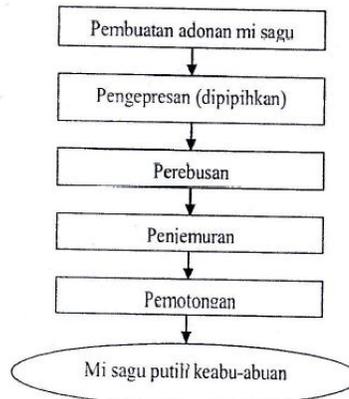
1. Proses Produksi Sagu

Pengrajin mi sagu melakukan proses produksi setiap hari, karena umumnya merupakan pekerjaan utama, dan dilakukan dengan kapasitas produksi yang relatif stabil. Kapasitas produksi rata-rata adalah 3,857 kg sagu per bulan. Walaupun pada hari-hari besar keagamaan umumnya permintaan sagu di daerah tersebut mengalami peningkatan, pengrajin tidak meningkatkan kapasitas produksinya. Hanya saja pada hari Raya (Hari Raya Idul Fitri, Hari Raya Idul Adha) produk dapat terjual habis sedangkan pada hari biasa baru dapat habis terjual selama dua hari atau lebih.

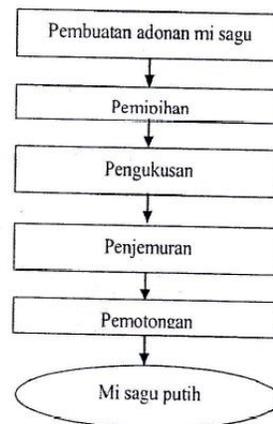
Berdasarkan survei, terdapat dua macam proses produksi mi sagu yang menghasilkan penampakan produk yang berbeda yaitu mi sagu berwarna putih dan abu-abu. Perbedaan hasil produksi ini dipengaruhi oleh tahapan proses dan kualitas bahan baku tepung sagu yang digunakan. Secara garis besar proses produksi sagu terdiri dari pembuatan adonan, pemipihan adonan, perebusan atau pengukusan, penjemuran dan pemotongan menjadi bentuk mi. Untuk proses pembuatan mi sagu cara I (dengan perebusan), menghasilkan mi sagu berwarna abu-abu, sedangkan untuk pembuatan mi sagu cara II (dengan pengukusan), menghasilkan mi sagu berwarna putih. Tahapan proses pembuatan mi sagu dengan perebusan dapat dilihat pada Gambar 1 dan proses pembuatan dengan pengukusan dapat dilihat pada Gambar 2. Penggunaan tepung sagu biasa menghasilkan mi sagu dengan warna keabu-abuan, sedangkan tepung sagu berkualitas terbaik dengan harga lebih mahal menghasilkan mi sagu berwarna putih transparan.

Terkait bahan baku produksi, pengrajin tidak mengalami kesulitan memperoleh bahan baku karena kecamatan Tebing Tinggi Kabupaten Meranti merupakan sentra tanaman sagu dan kilang (pabrik) tepung sagu. Selain tepung sagu sebagai bahan baku utama, air dibutuhkan sebagai bahan baku penunjang, yang diperoleh dengan menampung air hujan pada musim hujan (Oktober-Maret), karena sumber air lain tidak dapat digunakan karena berwarna coklat kemerahan dari tanah gambut. Maka pada musim

kemarau (April-September), pengrajin terpaksa membeli air dan mengeluarkan biaya tambahan untuk tetap menjalankan produksi mi sagu.



Gambar 1. Tahapan pembuatan mi sagu cara I (dengan perebusan)



Gambar 2. Tahapan pembuatan mi sagu cara II (dengan pengukusan)

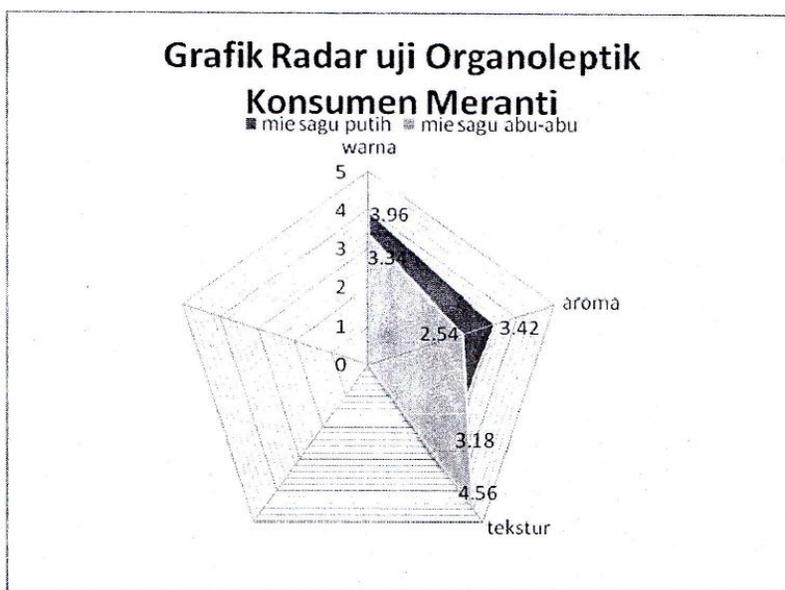
2. Tingkat Kesukaan Konsumen

Daya terima konsumen terhadap suatu makanan ditentukan oleh rangsangan yang timbul oleh makanan melalui panca indera penglihatan, penciuman, pencicipan, dan pendengaran. Namun faktor utama yang akhirnya mempengaruhi daya terima terhadap makanan adalah rangsangan citarasa yang ditimbulkan oleh makanan. Oleh karena itu, penting sekali dilakukan penilaian citarasa untuk menjajaki daya penerimaan konsumen. Penilaian citarasa

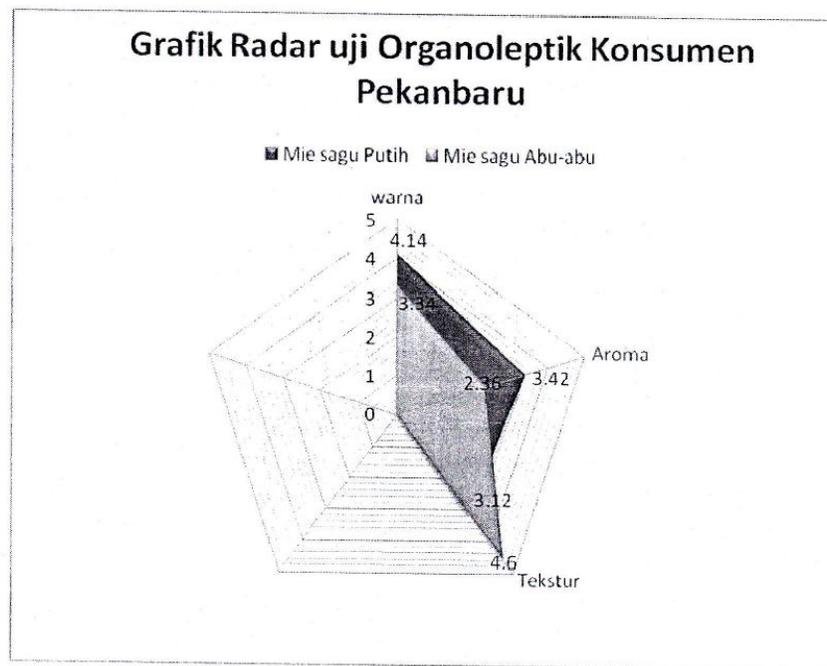
makanan dengan menggunakan indera manusia sebagai alat penilaian dikenal dengan istilah penilaian organoleptik/inderawi/sensori. Cara ini sering disebut juga penilaian subjektif karena sepenuhnya tergantung pada kemampuan atau kepekaan inderawi manusia. Menurut Hubbard (1990) dalam Pancapalaga (2005), uji sensoris digunakan sebagai standar pengendalian mutu pada bahan baku, proses produksi, dan produk akhir sehingga diperoleh data yang akurat dalam rangka pengembangan produk yang disukai konsumen dan mampu bersaing di pasaran. Pengujian organoleptik dapat dilakukan dalam berbagai cara, salah satu diantaranya adalah *preference test* atau uji kesukaan (Meilgaard *et al.*, 2006). Dalam pelaksanaannya, panelis diminta memberikan penilaian dalam skala hedonik yang menunjukkan tingkat dari sangat tidak suka sekali sampai sangat suka sekali untuk

respon warna, aroma dan tekstur. Misalnya dalam hal suka dapat mempunyai skala hedonik seperti : amat sangat suka, sangat suka, suka, agak suka. Sebaliknya jika tanggapan itu “ tidak suka “ dapat mempunyai skala hedonik seperti suka dan agak suka, terdapat tanggapannya yang disebut sebagai netral, yaitu bukan suka tetapi juga bukan tidak suka.

Mutu organoleptik merupakan faktor penting untuk mengukur penerimaan konsumen terhadap suatu produk. Parameter mutu penerimaan yang diamati untuk produk mi sagu meliputi tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, dan tekstur. Hasil uji organoleptik terhadap mi sagu putih dan abu-abu oleh konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti dan Kota Pekanbaru dapat dilihat dari grafik radar pada Gambar 3 dan Gambar 4.



Gambar 3. Hasil Uji Organoleptik Konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti



Gambar 4. Hasil Uji Organoleptik Konsumen Kota Pekanbaru

1. Penilaian Organoleptik Terhadap Warna

Warna merupakan komponen yang sangat penting dalam menentukan kualitas atau derajat penerimaan dari suatu bahan pangan. Warna yang menarik akan menentukan derajat penerimaan atau nilai suatu bahan pangan. Warna memiliki peranan sangat penting dalam penentuan mutu produk. Suatu bahan pangan yang dinilai bergizi, enak dan teksturnya sangat baik tidak akan menarik selera apabila memiliki warna tidak sedap dipandang atau memberi kesan telah menyimpang dari warna seharusnya (Winarno, 1992).

Berdasarkan uji kesukaan, tingkat kesukaan konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti terhadap warna mi sagu putih transparan adalah 3,96. Hal ini berarti warna

mi sagu putih transparan ini umumnya disukai oleh konsumen di Kabupaten Kepulauan Meranti. Sedangkan mi sagu abu-abu mendapatkan rata-rata 3,34 yang berarti konsumen cenderung bersikap netral terhadap mi sagu berwarna keabu-abuan ini. Begitu juga dengan konsumen di Kota Pekanbaru, yang memberikan nilai kesukaan untuk warna mi sagu putih 4,14 (suka) dan nilai rata-rata 3,34 (netral) terhadap warna mi sagu abu-abu. Berdasarkan uji t, tingkat kesukaan konsumen terhadap warna kedua jenis mi sagu di Kota Pekanbaru dan Kabupaten Kepulauan Meranti ini tidak berbeda nyata. Perbandingan tingkat kesukaan konsumen terhadap dua jenis mi sagu dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Perbandingan Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap Mi Sagu Putih dan Abu-abu

Lokasi Konsumen	Parameter Penilaian Sensori	Nilai		Sig*)
		Mi Sagu Putih	Mi Sagu Abu- Abu	
Kota Pekanbaru	Warna	4.14	3.34	-
	Aroma	3.42	2.36	-
	Tekstur	4.60	3.12	*
Kabupaten Kepulauan Meranti	Warna	3.96	3.34	-
	Aroma	3.42	2.54	-
	Tekstur	4.56	3.18	*

*) data pada baris yang sama dengan tanda * menunjukkan perbedaan nyata menurut uji t pada taraf 5%

2. Penilaian Organoleptik Terhadap Aroma

Aroma merupakan faktor yang sangat penting untuk menentukan tingkat penerimaan konsumen terhadap suatu produk, sebab sebelum dimakan biasanya konsumen terlebih dahulu mencium aroma dari produk tersebut untuk menilai layak tidaknya produk tersebut dikonsumsi. Aroma yang enak dapat menarik perhatian konsumen dan kemungkinan besar memiliki rasa yang enak pula sehingga konsumen lebih cenderung menyukai makanan dari aromanya (Winarno, 1992).

Seperti terlihat pada Tabel 1, untuk mi sagu putih, rata-rata nilai kesukaan konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti adalah 3,42, artinya aroma mi sagu putih ini dinilai netral oleh konsumen Kepulauan Meranti. Sedangkan untuk mi sagu abu-abu, penilaian konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti adalah 2,54 yang berarti aroma sagu tersebut kurang disukai. Sedangkan konsumen di Kota Pekanbaru memberikan penilaian rata-rata untuk aroma mi sagu putih sekitar 3,42 (netral) dan aroma mi sagu abu-abu berkisar 2,36 (kurang suka). Berdasarkan uji t, tingkat kesukaan konsumen terhadap aroma kedua jenis mi sagu di Kota Pekanbaru dan Kabupaten Kepulauan Meranti tidak berbeda nyata.

3. Penilaian Organoleptik Terhadap Tekstur

Tekstur merupakan faktor yang penting dalam pemilihan produk. Tekstur mi sagu dalam hal ini merupakan kekenyalan mi sagu tersebut. Berdasarkan survei konsumen di Kabupaten Kepulauan Meranti, mi sagu putih mendapatkan skor kesukaan rata-rata 3,18 (netral), sedangkan

mi sagu abu-abu mendapat skor kesukaan lebih tinggi yaitu 4,56 (sangat suka). Konsumen di Kota Pekanbaru menilai tekstur mi sagu putih dengan nilai 3,12 (netral) dan tekstur mi sagu abu-abu sebesar 4,6 (sangat suka). Berdasarkan uji t, terdapat perbedaan nyata pada tingkat kesukaan konsumen Kota Pekanbaru dan Kabupaten Meranti, dimana konsumen lebih menyukai tekstur mi sagu abu-abu yang lebih lunak.

Perbedaan nyata ini dapat disebabkan karena tekstur mi sagu merupakan faktor paling berpengaruh pada hasil akhir sagu setelah dimasak. Tekstur mi sagu yang terlalu kenyal (liat) akan menyebabkan mi sagu tetap liat setelah dimasak, sedangkan warna atau aroma mi sagu mentah akan berubah atau berkurang setelah proses pemasakan. Proses pemasakan mi sagu yang ditumis bersama cabai merah, udang kering atau ikan teri dan daun bawang akan menghasilkan warna dan aroma yang lebih menarik pada mi sagu siap santap karena tambahan aneka bumbu. Hal ini menyebabkan konsumen lebih memperhatikan aspek tekstur dibandingkan warna atau aromanya.

KESIMPULAN

1. Proses pembuatan mi sagu tradisional yang dilakukan pengrajin terdiri dari dua metode, yaitu dengan perebusan (menghasilkan mi sagu berwarna keabu-abuan) dan pengukusan (menghasilkan mi sagu berwarna lebih putih).
2. Berdasarkan uji statistik, tingkat kesukaan konsumen terhadap warna mi sagu putih dan abu-abu tidak berbeda nyata, demikian pula dengan kesukaan konsumen terhadap aroma

kedua jenis mi sagu tersebut. Sedangkan untuk tekstur, terdapat perbedaan nyata antara tekstur mi sagu putih dan abu-abu, yaitu konsumen Kabupaten Kepulauan Meranti dan Kota Pekanbaru lebih menyukai tekstur mi sagu yang berwarna abu-abu dibanding tekstur mi sagu berwarna putih transparan.

DAFTAR PUSTAKA

- Meilgaard, Civille and Carr. 1996. Sensory Evaluation Techniques, 4th Edition, CRC Press.
- Pancapalaga, W. 2005. Pengaruh Pemberian Kaldu Kupang terhadap Kualitas Gizi dan Sensori Krupuk Kupang. Laporan Penelitian. Lembaga Penelitian Universitas Muhammadiyah Malang.
- Prabawati, S. dan Suismono. 2005. Mendongkrak Pemanfaatan Sumber Pangan dengan Sentuhan Teknologi. Warta Penelitian dan Pengembangan Pertanian. Vol. 27 No. 6. Bogor.
- Soekarto, S.T. 1985. Penilaian Organoleptik. Pusbangtepa. IPB Bogor
- Wagiyono. 2003. Menguji Kesukaan Secara Organoleptik. Departemen Pendidikan Nasional: Jakarta
- Winarno, F. G. 1992. Kimia Pangan dan Gizi. PT. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta