

## MINAT KONSUMSI PRODUK PANGAN ANAK JENIS SEMPOL BERZAT BESI DENGAN METODE HEDONIK

Amallia Puspitasari

Teknik Industri, Fakultas Teknologi Industri, Institut Teknologi Yogyakarta, Yogyakarta 55198  
email [amalliapuspitasari@ity.ac.id](mailto:amalliapuspitasari@ity.ac.id)

### ABSTRAK

Dalam penelitian ini dilakukan pengujian minat konsumsi anak-anak berusia dibawah 5 tahun terhadap produk pangan sempol berzat besi. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode hedonik yang dilanjutkan dengan deskriptif. Dalam pengujiannya menggunakan perangkat lunak SPSS berdasarkan data kuesioner yang diukur berdasarkan skala linkert dengan 50 responden. Terdapat 5 variabel dalam penelitian ini yaitu aroma, rasa, warna, kenampakan dan tekstur.

Hasil penelitian didapatkan bahwa produk sempol berzat besi yang diminati anak-anak berusia dibawah 5 tahun mempunyai karakteristik produk aroma harum dominan, rasa manis, berwarna terang, merupakan produk yang unik dan teksturnya mudah dikunyah. Berdasarkan hasil diharapkan dapat menjadi sumber alternatif pangan sumber zat besi yang diminati anak. Selain itu, diharapkan dapat dilakukan pengembangan produk di UKM pangan sempol.

Kata kunci: Hedonik, Sempol, Zat besi.

### THE CONSUMPTION PREFERENCE OF FOOD PRODUCTS FOR CHILDREN WITH FERRUM-BASED 'SEMPOL' USING HEDONIC METHOD

### ABSTRACT

*This study examines the consumption preference of children under five years of age to sempol food product contains ferrum. The method used in this study is the preference (hedonic) method and continue with description. This research using SPSS software based on questionnaire data which is measured based on linkert scale with 50 respondents. There are 5 variables in this research, namely smell, taste, color, appearance and texture.*

*The results of the study showed that the product of sempol is in demand by children under 5 years of age which have product characteristic the smell good, light color, unique product and easy chewing texture. The results are expected to be an alternative source of food for iron for children. In addition, it is hoped that further product development was carried out at sempol food UKM.*

*Keyword:* Sempol, Ferrum, Hedonic

### PENDAHULUAN

Kualitas sumber daya manusia akan dipengaruhi oleh berbagai macam faktor, diantaranya adalah asupan gizi. Gizi sangatlah penting dalam pembangunan kualitas hidup manusia terutama pada usia balita. Sehingga asupan akan zat bergizi sangatlah dibutuhkan. Akan tetapi kebutuhan akan asupan gizi tersebut tidak selalu terpenuhi. Mayoritas penduduk kurang mampu belum dapat mencukupi kebutuhan pangan yang bergizi sesuai standarnya. Atau bahkan, penduduk yang tergolong dalam kalangan atas bisa juga mendapatkan asupan gizi yang tidak sesuai standarnya karena beberapa alasan, misalnya tidak suka dengan makanan tertentu. Sehingga mengakibatkan banyaknya yang kekurangan asupan gizi baik dari golongan bawah ataupun golongan atas (Kodyat, 1992).

Pada anak balita, keadaan kekurangan zat besi secara perlahan-lahan akan menghambat pertumbuhan dan perkembangan kecerdasan, anak-anak akan lebih mudah terserang penyakit karena penurunan daya tahan tubuh, dan hal ini tentu akan melemahkan keadaan anak sebagai generasi penerus (Wijayanti, 1989 dalam Wahyuni, 2004). Penyebab utama kekurangan zat besi adalah konsumsi zat besi yang tidak cukup dan absorpsi zat besi yang rendah serta pola makan yang sebagian besar terdiri dari nasi dan menu yang kurang beraneka ragam.

Makanan yang disukai oleh anak balita biasanya merupakan makanan siap saji dengan berbagai macam jenis. Salah satu cara untuk mengatasi permasalahan dapat membuat variasi olahan semacam jajanan di pinggir jalan. Seperti yang sekarang ini sedang diminati banyak anak balita, yaitu sempol. Oleh karena itu dilakukan pengembangan produk pangan sempol dengan kandungan zat besi (Puspitasari, 2018).

Untuk mengetahui minat konsumsi terhadap produk pangan sempol berzat besi maka perlu dilakukan pengujian terhadap produk dengan menggunakan metode hedonik.

## METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan mengetahui minat konsumen terhadap produk sempol kelor. Eksperimen ini dilakukan kepada 50 responden yang berupa orangtua yang memiliki anak berusia dibawah 5 tahun. Terdapat 5 variabel yaitu aroma, rasa, warna, kenampakan dan tekstur. Pada rasa terdapat 4 indikator (manis, asin, pahit, masam), pada warna terdapat 2 indikator (terang, gelap), pada kenampakan 2 indikator (bentuk menarik, produk unik) dan pada tekstur terdapat 3 indikator (rabaan oleh tangan, keempukan, kemudahan dikunyah). Dalam mendapatkan data primer, penelitian melalui pendekatan kuesioner yang didukung wawancara untuk mendapatkan hasil yang lebih baik dan menghindari kesalahan pengukuran pada setiap indikator yang diperlukan dalam uji hedonik. Kuesioner terdiri dari 15 pertanyaan yang terdiri dari setiap indikator yang telah ditetapkan sebelumnya, dan diukur dengan skala *likert*.

Adapun tahapan penelitiannya yaitu:

1. Pengumpulan data
2. Distribusi dan tabulasi data
3. Pengujian hedonik:
  - a. Uji Kecukupan Data

Uji kecukupan data diperlukan untuk memastikan bahwa data primer yang telah dikumpulkan dari responden adalah cukup secara obyektif. Dalam uji kecukupan data, data dianggap cukup jika  $N' \leq N$ , namun jika  $N' > N$  maka data dianggap tidak mencukupi, dengan nilai  $N = 50$ . Uji kecukupan data dilakukan dengan aplikasi Microsoft Excel, dengan mengikuti aturan rumus sebagai berikut:

$$N' = \left[ \frac{\frac{k}{s} \sqrt{N \sum x^2 - (\sum x)^2}}{\sum x} \right]^2$$

Dimana:

$k$  = Tingkat keyakinan ( $99\% \approx 3$ ,  $95\% \approx 2$ )

$s$  = Derajat ketelitian

$N$  = Jumlah data pengamatan

$N'$  = Jumlah data teoritis

$x$  = Data pengamatan

### b. Uji Validitas

Pengujian validitas dilakukan terhadap 15 indikator menggunakan perangkat lunak SPSS Statistics, dengan hasil indikator dinyatakan valid dan sesuai kriteria jika memenuhi aturan  $r_{hitung} > r_{tabel}$ .

### c. Uji Reliabilitas

Pengujian ini dengan menggunakan SPSS dengan indikator dinyatakan reliabel apabila nilai Cronbach's Alpha lebih besar dari 0.6.

## HASIL DAN PEMBAHASAN

Dalam penelitian ini dilakukan pengujian terhadap produk pangan sempol berzat besi. Untuk mengetahui minat konsumen terhadap produk ini maka dilakukan dilakukan pengujian hedonik. Pengujian hedonik dilakukan kepada 50 responden berupa orangtua yang memiliki anak berusia dibawah 5 tahun. Hal ini karena anak dibawah 5 tahun yang menentukan makanan yang akan dikonsumsi adalah orangtua. Pengujian ini menggunakan alat kuesioner yang diukur dengan skala *likert*.

Uji hedonik dimulai dengan tahapan persiapan pengumpulan data, dimana tahapan ini melakukan penetapan variabel dan indikator yang digunakan untuk mengukur penilaian minat responden terhadap sebuah produk sempol berbahan dasar kelor. Terdapat 5 variabel (Aroma, Rasa, Warna, Kenampakan, Tekstur) dengan 15 indikator, dimana pada aroma terdapat 4 indikator (harum, asam, tengik, hangus), pada rasa terdapat 4 indikator (manis, asin, pahit, masam), pada warna terdapat 2 indikator (terang, gelap), pada kenampakan terdapat 2 indikator (bentuk menarik, produk unik), dan pada tekstur terdapat 3 indikator (rabaan oleh tangan, keempukan, kemudahan dikunyah).

Tahapan kedua dari pengujian hedonik adalah distribusi dan tabulasi data yang dilakukan kepada 50 orang tua yang memiliki anak berumur dibawah 5 tahun. Responden merupakan masyarakat yang

berdomisili di Yogyakarta. Setiap responden diwajibkan untuk mengisi seluruh daftar pertanyaan dari kuesioner yang ada, kemudian akan dilakukan tabulasi sebelum akhirnya dilakukan uji kecukupan data, validitas, dan reliabilitas.

Tahapan ketiga dari pengujian hedonik adalah pengujian kecukupan data, validitas dan reliabilitas.

a. Uji Kecukupan Data

Hasil dari pengujian kecukupan data dapat ditunjukkan dalam Tabel 1.

Tabel 1. Uji Kecukupan Data

No.	Variabel	Indikator	N'	Status
1.	Aroma	Harum	16,6	Cukup
		Asam	48,9	Cukup
		Tengik	49,2	Cukup
		Hangus	49	Cukup
2.	Rasa	Manis	20,3	Cukup
		Asin	18,6	Cukup
		Pahit	49,5	Cukup
		Masam	47,5	Cukup
3.	Warna	Terang	18,6	Cukup
		Gelap	49,5	Cukup
4.	Kenampakan	Bentuk Menarik	10	Cukup
		Produk Unik	14,7	Cukup
		Rabaan oleh tangan	16,3	Cukup
5.	Tekstur	Keempukan	18,4	Cukup
		Kemudahan dikunyah	10,4	Cukup

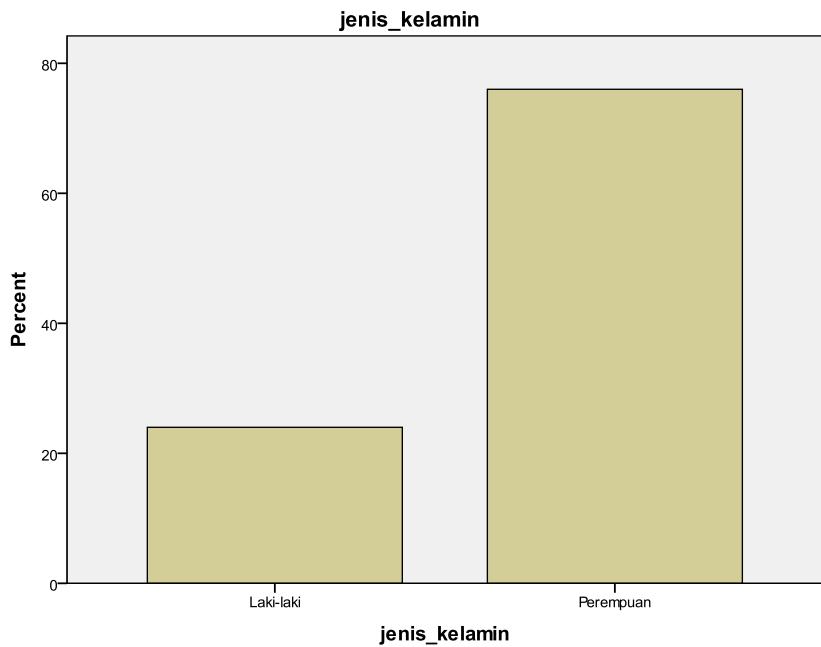
Sumber: Data Primer, 2018

Berdasarkan hasil pengujian kecukupan data tersebut dapat diketahui bahwa data primer yang diambil dari responden dinyatakan cukup secara objektif dan layak dilakukan tahapan selanjutnya.

Berdasarkan hasil pengujian kecukupan data tersebut dapat diketahui bahwa data primer yang diambil dari responden dinyatakan cukup secara objektif dan layak dilakukan tahapan pengujian selanjutnya.

Dari hasil data primer yang didapatkan dapat diketahui kondisi demografi responden adalah sebagai berikut:

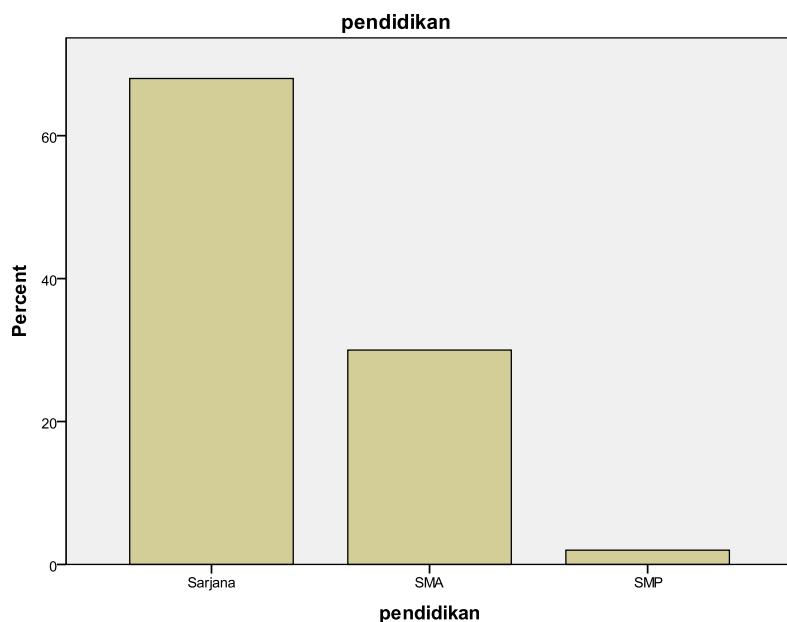
- Berdasarkan jenis kelamin responden. Dapat diketahui proporsi responden penelitian yang terdiri dari 24% responden berjenis kelamin laki-laki atau sebanyak 12 orang, sedangkan sisanya 76% dari responden adalah berjenis kelamin perempuan atau sebanyak 38 orang.



Gambar 1. Proporsi Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Sumber: Data Primer 2018

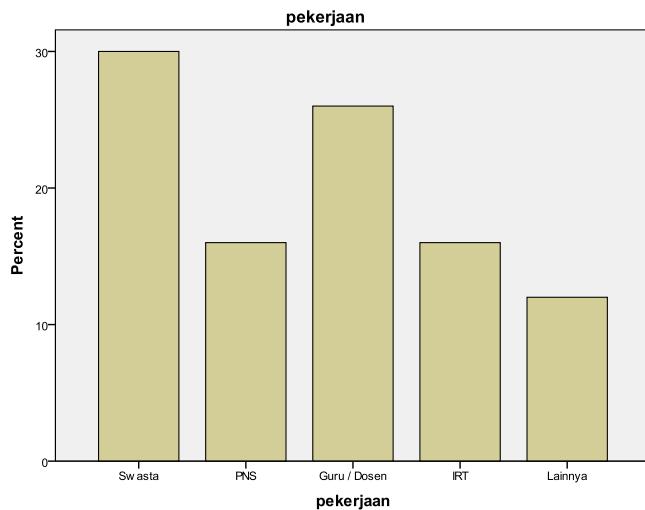
- ii. Berdasarkan tingkat pendidikan responden. Dapat ditunjukkan bahwa proporsi responden penelitian terdiri dari 68% atau sebanyak 34 orang responden memiliki latar belakang pendidikan S1 atau sederajat, sedangkan 30% dari responden memiliki latar belakang pendidikan SMA atau dengan jumlah sebanyak 15 orang, sedangkan sisanya sebanyak 2% responden memiliki latar belakang pendidikan SMP atau sebanyak 1 orang.



Gambar 2. Proporsi Responden Berdasarkan Tingkat Pendidikan

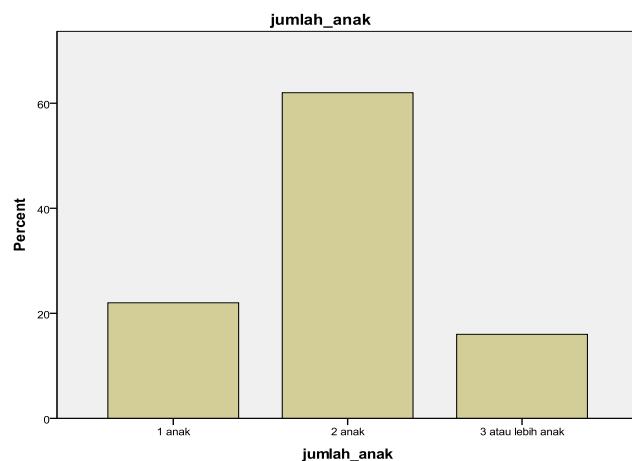
Sumber: Data Primer, 2018.

- iii. Berdasarkan pekerjaan responden. Dapat ditunjukkan bahwa proporsi responden penelitian terdiri dari 30% atau sebanyak 15 orang responden memiliki pekerjaan atau bekerja dalam sektor swasta, sedangkan 16% dari responden memiliki latar belakang pekerjaan Pegawai Negeri Sipil (PNS) atau dengan jumlah sebanyak 8 orang, dan sebanyak 26% responden memiliki latar belakang pekerjaan dalam bidang guru/ dosen, sementara 16% sebagai seorang ibu rumah tangga dan sisanya 12% bekerja dalam bidang lain-lain.



Gambar 3. Proporsi Responden Berdasarkan Pekerjaan  
Sumber: Data Primer, 2018

- iv. Berdasarkan jumlah anak yang dimiliki responden. Dapat ditunjukkan bahwa proporsi responden penelitian terdiri dari 22% dari responden adalah memiliki 1 orang anak, 62% memiliki 2 orang anak dan sisanya 16% memiliki 3 orang anak atau lebih.



Gambar 4. Proporsi Responden Berdasarkan Jumlah Anak  
Sumber: Data Primer, 2018

b. Uji Validitas

Tabel 2. Uji Validitas

No.	Variabel	Indikator	r <sub>hitung</sub>	r <sub>tabel</sub>	Kesimpulan
1.	Aroma	Harum	0,825	0,2787	Valid
		Asam	0,536	0,2787	Valid
		Tengik	0,689	0,2787	Valid
		Hangus	0,404	0,2787	Valid
2.	Rasa	Manis	0,806	0,2787	Valid
		Asin	0,658	0,2787	Valid
		Pahit	-0,145	0,2787	Tidak Valid
		Masam	-0,054	0,2787	Tidak Valid
3.	Warna	Terang	0,322	0,2787	Valid
		Gelap	-0,032	0,2787	Tidak Valid
4.	Kenampakan	Bentuk Menarik	0,583	0,2787	Valid
		Produk Unik	0,473	0,2787	Valid

5. Tekstur	Rabaan oleh tangan	0,713	0.2787	Valid
	Keempukan	0,664	0.2787	Valid
	Kemudahan dikunyah	0,543	0.2787	Valid

Sumber: Data Primer, 2018

Pada pengujian validitas digunakan perangkat lunak SPSS .Indikator dinyatakan valid dan sesuai kriteria jika memenuhi aturan  $r_{hitung} > r_{tabel}$ . Nilai  $r_{tabel}$  untuk N=50 dan signifikansi 5% adalah 0.2787.

Berdasarkan pengujian validitas tersebut, dapat diketahui terdapat 12 indikator yang valid dan terdapat 3 indikator yang dinyatakan tidak valid karena nilai  $r_{hitung}$  lebih kecil dari  $r_{tabel}$ . Indikator yang tidak valid terdiri dari pahit dan masam dari variabel rasa dan gelap dari variabel warna. Ketiga inidikator tersebut tidak dilanjutkan atau diikutkan sebagai dasar pembahasan deskriptif.

### c. Uji Reliabilitas

Hasil pengujian (Tabel 3.) menghasilkan nilai Cronbach's Alpha 0.853 yang berarti lebih besar dari 0.6 sehingga dinyatakan bahwa instrument adalah reliabel.

Tabel 3. Pengujian Reliabilitas  
**Reliability Statistics**

Cronbach's Alpha	N of Items
,853	12

Berdasarkan uji hedonik yang dilakukan pada sampel sempol kepada 50 responden tersebut dapat diketahui minat dari konsumsi produk sempol berbahan daun kelor adalah yang memiliki kriteria sebagai berikut.

#### 1. Aroma

Produk sempol berbahan dasar daun kelor memiliki minat konsumsi tertinggi dari responden jika memilki aroma harum yang dominan. Aroma harum yang dimaksud merupakan aroma harum khas makanan seperti aroma makanan yang digoreng. Aroma lain yang diminati oleh responden adalah aroma asam yang ditimbulkan karena adanya campuran antara daging dengan daun kelor. Aroma ini diminati sebesar 29,4 % responden.

#### 2. Rasa

Produk sempol daun kelor ini memiliki rasa asin dan manis yang dikarenakan pencampuran bumbu garam dengan gula. Rasa manis ini menurut responden memiliki minat tertinggi, hal ini dikarenakan orangtua beranggapan bahwa anak-anak lebih menyukai rasa manis. Rasa manis dan asin apabila dikombinasi dalam sebuah makanan akan menghasilkan rasa gurih yang enak untuk dikonsumsi sehingga rasa asin memiliki minat konsumsi tertinggi kedua (39%).

#### 3. Warna

Warna terang dalam produk sempol daun kelor memiliki minat tertinggi. Warna biasanya akan menjadi daya tarik utama pada anak-anak sehingga orangtua beranggapan bahwa warna-warna yang terang akan diminati oleh anak.

#### 4. Kenampakan

Bentuk yang menarik dan produk yang unik (masih jarang dijumpai) sangatlah menjadi daya tarik konsumen terutama anak. Sehingga produk unik ini memiliki minat konsumsi yang tertinggi. Selain itu bentuk produk memiliki minat konsumsi tertinggi kedua.

#### 5. Tekstur

Tekstur produk sempol daun kelor yang mudah dikunyah memiliki minat konsumsi yang tertinggi karena anak-anak biasanya kurang menyukainya apabila jajanan bertekstur keras.

## KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian dan pembahasan dapat diambil kesimpulan bahwa produk pangan sempol berzat besi diminati apabila mempunyai aroma harum dominan, rasa manis, berwarna terang, keunikan produk dan tekturnya mudah dikunyah. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam pengembangan produk UKM Sempol dengan kandungan zat besi.

## UCAPAN TERIMA KASIH

Terimakasih kami ucapkan kepada Kemenristek yang telah mendanai penelitian ini. Selain itu tak lupa kami ucapkan terimakasih sebesar-besarnya kepada Keluarga besar TK Anak Cendekia Gedongkuning baik Bapak/ Ibu Guru dan Orangtua murid yang telah meluangkan waktunya untuk memberikan penilaian sempol berzat besi dengan mengisikan pada kuesioner.

## DAFTAR PUSTAKA

- Almatsier, S. (2002). *Prinsip Dasar Ilmu Gizi*. Jakarta: Gramedia Pustaka Utama.
- Aminah, S., Ramdhani, T., Yanis, M. (2015). Kandungan nutrisi dan sifat fungsional tanaman kelor (*Moringa oleifera*). *Buletin Pertanian Perkotaan* Volume 5 Nomor 2.
- Annur, H.R. (2015). Pengujian Kadar Zat Besi Keju Nabati Kacang Tunggak. Semarang. Universitas Islam Negeri Walisongo.
- Broin, (2010). *Growing and Processing Moringa Leaves*. France: Imprimerie Horizon.
- Kodyat, B.A. (1992). Masalah Gizi di Indonesia dan Penanggulangannya. Direktorat Bina Gizi Indonesia.
- Machmud, N.F., Kurniawati, N. & Haetami, K. (2012). Pengkayaan Protein dari Surimi Lele Dumbo pada Brownies terhadap Tingkat Kesukaan. *Jurnal Perikanan dan Kelautan*, 3(3), pp.183–191
- Misra, S., and Misra, M.K. (2014). *Nutritional evaluation of some leafy vegetable used by the tribal and rural people of south Odisha, India*. Journal of Natural Product and Plant Resources (4): 23-28.
- Prajapati, R.D., Murdia, P.C., Yadav, C.M., Chaudhary, J.L., 2003. *Nutritive value of drumstick (*Moringa oleifera*) leaves in sheep and goats*. Indian Journal of Small Ruminants (2): 136-137.
- Prajapati, R.D., Murdia, P.C., Yadav, C.M., Chaudhary, J.L. (2003). *Nutritive value of drumstick (*Moringa oleifera*) leaves in sheep and goats*. Indian Journal of Small Ruminants (2): 136-137.
- Puspitasari, A., Broto. (2018). Alternatif Pangan Anak Jenis Sempol Berzat Besi Sebagai Tambahan Sumber Zat Besi Anak. *Jurnal Rekayasa Lingkungan*. ITY.
- Wahyuni, A.S., (2004). Anemia Defisiensi Besi pada Balita. Medan. FK USU.
- Winaryati, E., dan Tegu, J. (2014). Buku Panduan Praktikum Kimia Makanan. Semarang. FIKES UNIMUS.