

Uji Sensori Kelapa Sangrai Giling (U Neulheu) yang Diperdagangkan di Pasaran dengan Berbagai Kemasan

Sensory Test of Ground Roasted Coconut (U Neulheu) Traded on the Market in Various Packaging

Yolanda Maharani¹, Raniah Fatuwa Alfian¹, Nisa Gustina¹, Nuraida¹,
Muhammad Naufal Wigantara¹, Sri Hartuti^{1*}

¹Program Studi Teknik Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala

*Corresponding author: sri.hartuti@gmail.com

Abstrak.

Aceh merupakan salah satu provinsi yang memiliki produksi kelapa yang cukup tinggi. Kelapa gongseng (U Neulheu) adalah salah satu produk olahan kelapa yang memiliki nilai jual tinggi di Aceh. U Neulheu merupakan olahan kelapa tradisional Aceh yang digunakan sebagai bumbu masak untuk menambah rasa dan aroma masakan khas Aceh. Penelitian ini menggunakan penilaian sensori U Neulheu yang diperoleh di pasar dan swalayan dan mini market yang ada di seputar kota Banda Aceh. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap U Neulheu yang di jual di pasaran. Penilaian sensori dilakukan oleh 15 panelis dengan 5 tingkatan berdasarkan skor, (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) agak suka, (4) suka, dan (5) sangat suka. Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai warna tertinggi diperoleh pada sampel P6 dengan skor 4,00 (suka) dan nilai warna terendah adalah sampel P1 dengan skor 2,40 (tidak suka). Nilai aroma tertinggi diperoleh pada sampel P5 dengan skor 3,67 (\approx suka) dan nilai aroma terendah pada sampel P3 dengan skor 2,93 (agak suka). Nilai rasa tertinggi diperoleh pada sampel P5 dengan skor 3,97 (suka) dan nilai rasa terendah adalah sampel P2 dengan skor 2,73 (agak suka). Nilai tekstur tertinggi diperoleh pada sampel P4 dengan skor 4,07 (suka) dan nilai tekstur terendah pada sampel P2 dengan skor 2,80 (\approx agak suka). Penerimaan keseluruhan tertinggi diperoleh pada sampel P3 dengan skor 3,93 (suka) dan penerimaan keseluruhan terendah adalah sampel P6, dengan skor 3,13 (agak suka).

Kata kunci: U Neulheu, kelapa gongseng, sensori, warna, aroma, rasa, tekstur,

Abstract

Aceh is one of the provinces that has quite high coconut production. Gongseng coconut (U Neulheu) is one of the processed coconut products that has a high selling value in Aceh. U Neulheu is a traditional Acehnese processed coconut which is used as a cooking spice to add flavor and aroma to typical Acehnese dishes. This research uses U Neulheu's sensory assessments obtained in markets, supermarkets and mini markets around the city of Banda Aceh. The aim of this research is to determine the panelists' level of preference for U Neulheu which is sold on the market. Sensory assessment was carried out by 15 panelists with 5 levels based on scores, (1) don't like very much, (2) don't like, (3) like somewhat, (4) like, and (5) like very much. The results showed that the highest color value was obtained in sample P6 with a score of 4.00 (like) and the lowest color value was sample P1 with a score of 2.40 (dislike). The

highest aroma value was obtained in sample P5 with a score of 3.67 (\approx like) and the lowest aroma value was in sample P3 with a score of 2.93 (somewhat like). The highest taste score was obtained in sample P5 with a score of 3.97 (liked) and the lowest taste score was sample P2 with a score of 2.73 (somewhat liked). The highest texture value was obtained in sample P4 with a score of 4.07 (like) and the lowest texture value was in sample P2 with a score of 2.80 (\approx somewhat like). The highest overall acceptance was obtained in the P3 sample with a score of 3.93 (like) and the lowest overall acceptance was in the P6 sample, with a score of 3.13 (somewhat like).

Keywords: U Neulheu, roasted coconut, sensory, color, aroma, taste, texture

PENDAHULUAN

Provinsi Aceh merupakan salah satu provinsi yang memiliki produksi kelapa yang cukup tinggi (Saleh, at al., 2022). Banyak orang mengolah kelapa menjadi produk turunan yang dirancang untuk memperpanjang umur simpan kelapa, yang mengandung banyak kelembapan dan nutrisi. Buah kelapa merupakan salah satu dari sekian banyak buah yang kaya akan nutrisi untuk kesehatan. Oleh sebab itu kelapa banyak diolah menjadi beragam produk. Beberapa di antara manfaat kelapa adalah memberikan serat dan sebagai antioksidan untuk menangkal radikal bebas. Buah kelapa dengan nama latin *cocos nucifera* ini pun diubah menjadi beragam produk olahan. Olahan kelapa seperti *coconut oil*, santan kelapa, arang tempurung kelapa, gula semut dan *cocofiber*. Hasil olahan dari daging kelapa salah satunya adalah kelapa gongseng (*roasted coconut*). Kelapa gongseng punya banyak manfaat untuk masakan yakni sebagai pemberi rasa gurih dan harum.

Usaha mengolah buah kelapa menjadi salah satu produk olahan berupa kelapa gongseng dalam bahasa Aceh dikenal dengan sebutan *U Neulheu*. Kelapa gongseng (*U Neulhue*) merupakan salah satu bentuk olahan kelapa tradisional Aceh yang digunakan sebagai bumbu masak untuk menambah rasa dan aroma masakan khas Aceh. *U Neulheu* biasanya dipakai pada olahan masakan, seperti kari ayam, masak putih dan jenis kuliner lainnya. Proses produksi *U Neulheu* tidak terlalu rumit, hanya membutuhkan waktu sekitar 1 hari untuk menghasilkannya. Saat ini, bumbu khas Aceh itu dapat dijumpai dalam bentuk kemasan dan lebih praktis

U Neulheu dipasaran memiliki karakteristik yang berbeda seperti rasa, warna, aroma, dan tekstur. Penelitian tentang karakteristik terhadap *U Neulheu* belum pernah dilakukan, Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian sensori terhadap berbagai produk *U Neulheu* yang ada dipasaran, yang bertujuan untuk mengetahui mutu paling baik dari beberapa jenis *U Neulheu* yang ada. Uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk (Wahyuningtias, 2010). Pengujian sensori mempunyai peranan penting dalam penerapan mutu kelapa gongseng.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilaksanakan di Laboratorium Pasca Panen Program Studi Teknik Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Syiah Kuala Banda Aceh pada bulan Agustus s.d. Oktober 2023.

Alat dan Bahan

Peralatan digunakan dalam penelitian sensori U Neulheu seperti cup plastik, sendok, air mineral, crackers, kertas kuisisioner, alat tulis dan tissue. Bahan penelitian yang digunakan antara lain: kelapa gongseng (U Neulheu) diambil dari beberapa pasar, swalayan dan agen pengecer yang berada di wilayah Banda Aceh, antara lain:

- P1 = Kelapa gongseng kemasan plastik ukuran 1 ons tanpa merek yang di jual di Pasar Rukoh Darussalam, Banda Aceh
- P2 = Kelapa gongseng kemasan Pouch yang diperoleh dari took “Aceh Bumbu Store”.
- P3 = Kelapa gongseng kemasan plastik berbentuk panjang (plastik es lilin) yang di jual di Pasar Rukoh, Darussalam, Banda Aceh.
- P4 = Kelapa gongseng kemasan Thinwall bulat yang di jual di Pasar Peunayong
- P5 = Kelapa gongseng kemasan plastik berbentuk bulat yang di jual di Pasar Rukoh
- P6 = Kelapa gongseng kemasan Toples yang diperoleh dari Cut Nun Swalayan, Ulee Kareng, Banda Aceh.

Metode Penelitian

Penelitian dilakukan dengan melakukan survei ke beberapa pasar dan swalayan untuk mencari produk u neulheu yang jual dipasaran baik menggunakan kemasan tradisional tanpa merek maupun yang memiliki merek dagang. Selanjutnya dilakukan pengujian terhadap nilai sensori produk tersebut yang terdiri atas 15 panelis dengan kriteria penilaian antara lain aroma, warna, rasa, tekstur dan penilaian keseluruhan, panelis yang dibutuhkan adalah mahasiswa tingkat 1 2 dan 3 yang menyukai rasa dan aroma U Neulheu

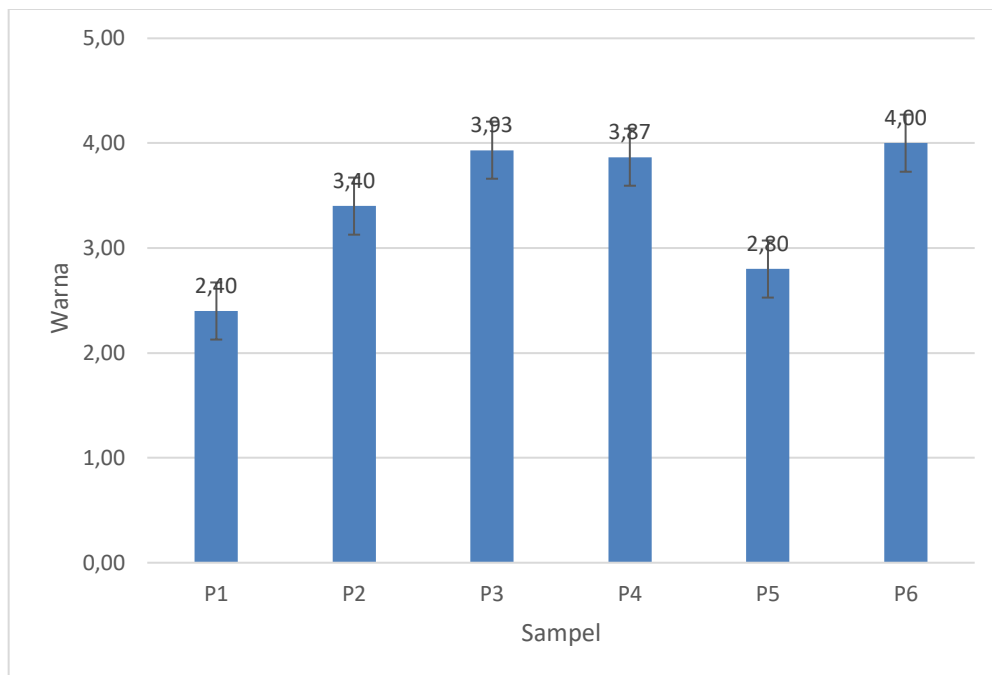
Sampel U Neulheu yang diteliti terdiri dari 6 produk. Sampel masing-masing diambil sebanyak 1 sendok makan, diletakkan ke dalam wadah, selanjutnya semua sampel dianalisis sensorinya dengan tingkat penilaian yaitu (1) Sangat tidak suka, (2) Tidak suka, (3) Agak Suka, (4) Suka, (5) Sangat Suka.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Pengujian sensori *U Neulheu* dilakukan terhadap 5 karakteristik penilaian yaitu warna, aroma, rasa, tekstur dan penilaian keseluruhan. Pengujian sensori berperan penting dalam pengembangan produk dengan meminimalkan resiko dalam pengambilan keputusan pemilihan produk yang tepat. Panelis dapat mengidentifikasi sifat-sifat sensori yang akan membantu untuk mendeskripsikan produk (Tarwendah, 2017). Penilaian sensori U Neulheu dilakukan oleh 15 panelis dengan uji skoring 5 tingkatan, (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) agak suka, (4) suka, dan (5) sangat suka. Uji skoring adalah pengujian untuk menentukan tingkatan mutu pada produk makanan.

Warna

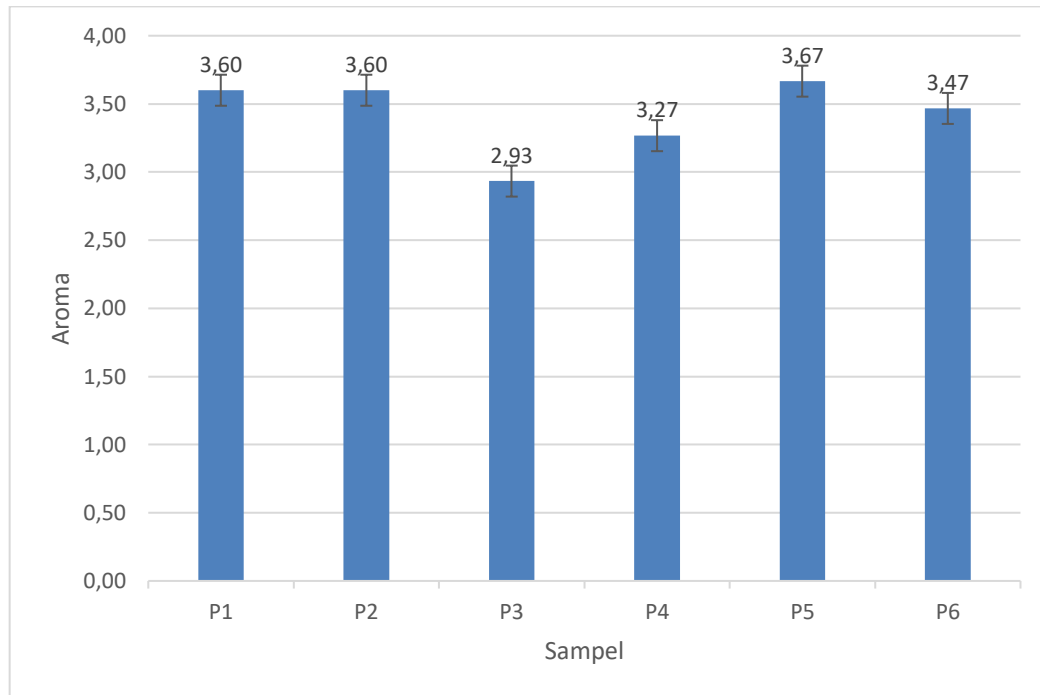
Gambar 1 memperlihatkan bahwa sampel P6 memiliki skor penilaian paling tinggi yaitu 4 (Suka) dan P1 memiliki skor 2,40 (Tidak Suka). Hal itu menunjukkan bahwa P6 adalah warna yang paling disukai panelis dan P1 adalah warna sampel U Neulheu yang paling tidak disukai oleh panelis. Sampel P6 memiliki warna coklat gelap, sedangkan sampel P1 berwarna coklat cerah.



Gambar 1. Nilai rata-rata uji sensori pada warna U Neulheu

Aroma

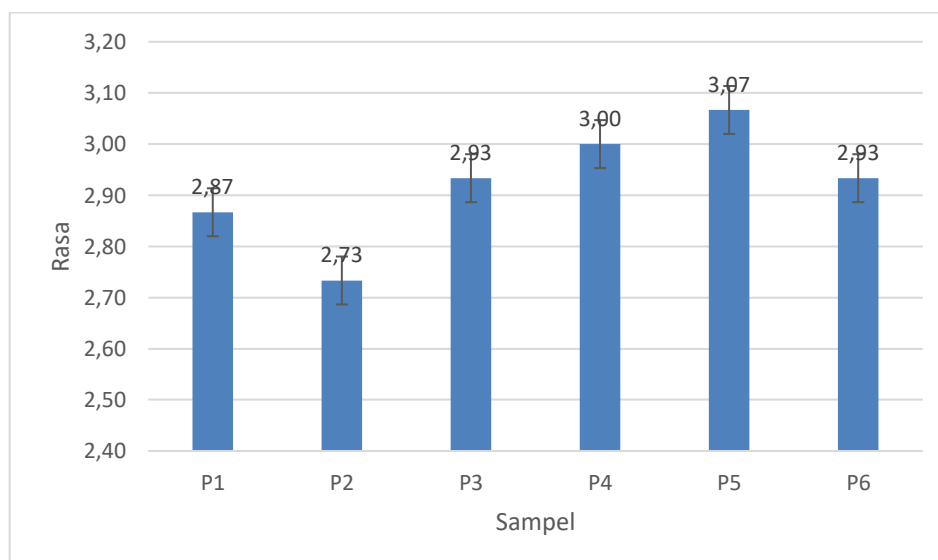
Aroma adalah bau yang ditimbulkan oleh rangsangan kimia yang tercium oleh syaraf-syaraf olfaktorik yang berada dalam rongga hidung, aroma yang dilihat oleh panelis pada beberapa produk kelapa gongseng yang berbeda (Negara, 2016). Gambar 2 memperlihatkan bahwa sampel P5 dengan nilai 3,67 (\approx suka) adalah nilai paling tinggi dalam pengujian sensori aroma dan sampel P3 dengan nilai 2,93 (agak suka) adalah nilai paling rendah. Hal ini dapat dilihat bahwasannya sampel U Neulheu P5 memperoleh nilai paling tinggi yang berarti paling disukai aromanya oleh panelis dan sampel P3 menghasilkan nilai paling rendah yang berarti paling tidak disukai aromanya oleh panelis.



Gambar 2. Nilai rata-rata uji sensori pada Aroma U Neulheu

Rasa

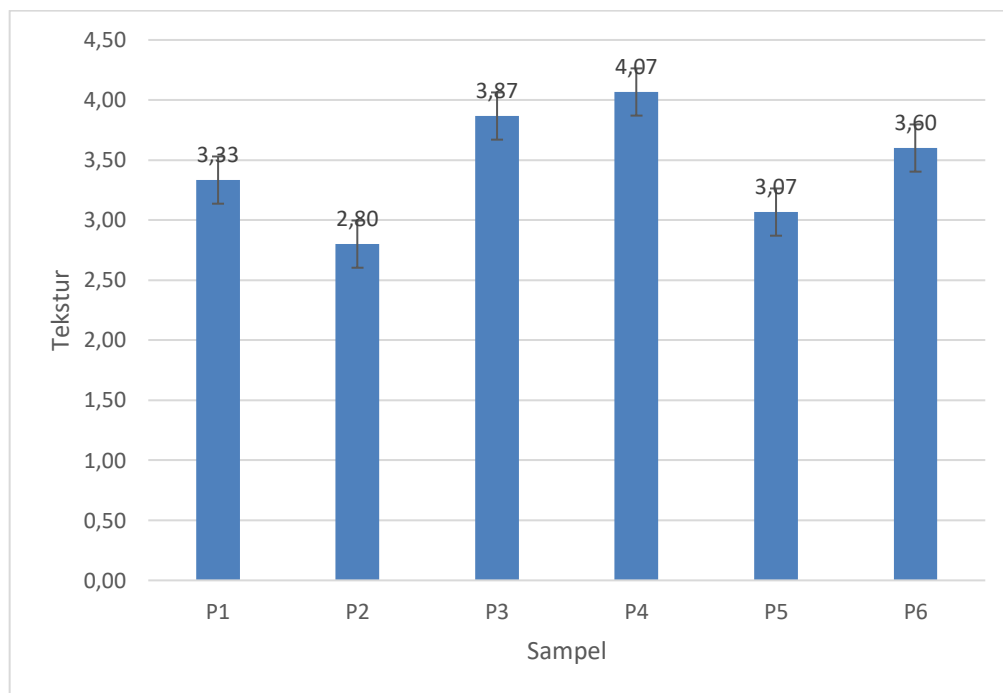
Gambar 3 memperlihatkan bahwa P5 dengan nilai 3,07 (agak suka) adalah nilai paling tinggi di pengujian sensori rasa dan sampel P2 dengan nilai 2,73 (\approx agak suka) dengan nilai paling rendah, hal ini dapat dilihat bahwasanya sampel U Neulheu P5 dengan nilai paling tinggi yang berarti paling disukai rasanya oleh panelis dan sampel P2 dengan nilai paling rendah yang berarti paling tidak disukai rasanya oleh panelis. Semua sampel memiliki nilai yang hamper sama, yaitu dengan skor ± 3 (agak suka). Hal ini menunjukkan bahwa kriteria rasa U Neulheu memiliki penilaian yang sama. Biasanya U Neulheu juga tidak dikonsumsi secara langsung, melainkan dijadikan sebagai bumbu masakan, yang dapat menambah rasa gurih pada makanan.



Gambar 3. Nilai rata-rata uji sensori pada Rasa

Tekstur

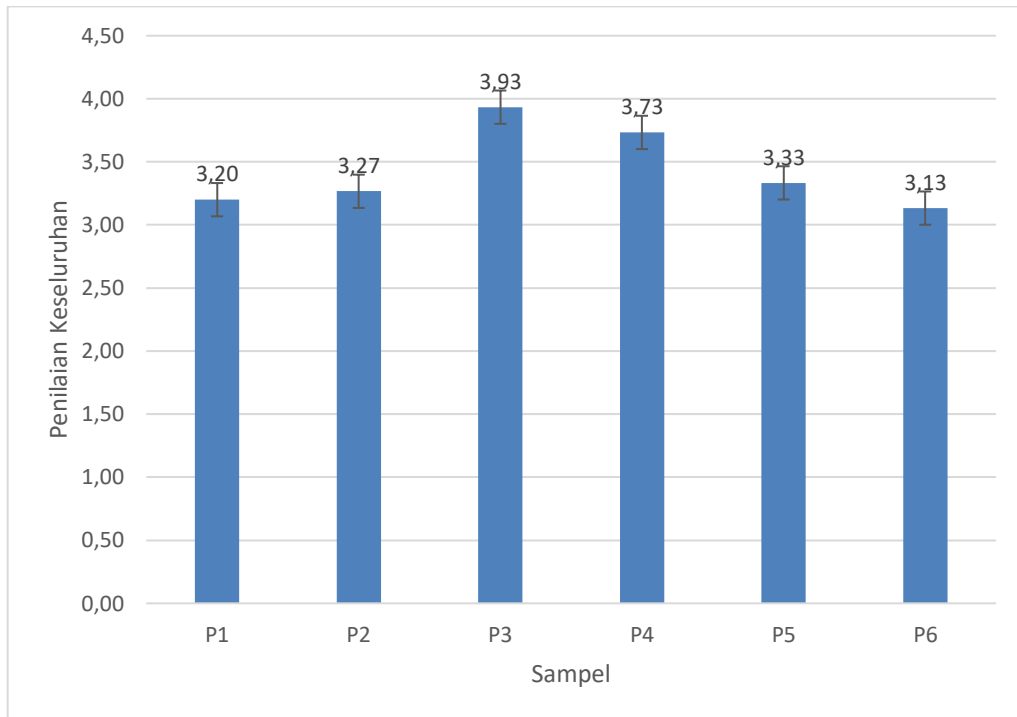
Tekstur makanan dapat didefinisikan sebagai cara bagaimana berbagai unsur komponen dan unsur struktur ditata dan digabung menjadi mikro dan makro struktur. Tekstur sangat mempengaruhi citra suatu produk dan terkadang lebih penting dari pada aroma, rasa dan juga warna. Gambar 4 memperlihatkan bahwa P4 dengan nilai 4,07 (suka) adalah nilai paling tinggi dalam pengujian sensori tekstur dan sampel P2 dengan nilai 2,80 (agak suka) adalah nilai paling rendah. hal ini dapat dilihat bahwasannya sampel u neulheu P4 memperoleh nilai paling tinggi yang berarti paling banyak disukai teksturnya oleh panelis dan sampel P2 menghasilkan nilai paling rendah yang berarti paling tidak disukai aromanya oleh panelis.



Gambar 4. Nilai rata-rata uji sensori pada Tekstur U Neulheu

Penilaian Keseluruhan

Penilaian keseluruhan merupakan salah satu cara konsumen menilai suatu produk secara menyeluruh, hasil penelitian menunjukkan bahwa P3 memiliki skor 3,93 (\approx suka) merupakan nilai paling tinggi dan sampel P6 dengan skor 3,13 (agak suka) merupakan sampel dengan penilaian keseluruhan paling rendah (Gambar 5).



Gambar 5. Nilai rata-rata uji sensori pada Penilaian Keseluruhan U Neulheu

KESIMPULAN DAN SARAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa nilai warna tertinggi diperoleh pada sampel P6 dengan skor 4,00 (suka) dan nilai warna terendah adalah sampel P1 dengan skor 2,40 (tidak suka). Nilai aroma tertinggi diperoleh pada sampel P5 dengan skor 3,67 (\approx suka) dan nilai aroma terendah pada sampel P3 dengan skor 2,93 (agak suka). Nilai rasa tertinggi diperoleh pada sampel P5 dengan skor 3,97 (suka) dan nilai rasa terendah adalah sampel P2 dengan skor 2,73 (agak suka). Nilai tekstur tertinggi diperoleh pada sampel P4 dengan skor 4,07 (suka) dan nilai tekstur terendah pada sampel P2 dengan skor 2,80 (\approx agak suka). Penelitian ini merekomendasikan perlu adanya penelitian lanjutan tentang proses produksi U Neulheu yang baik, supaya U Neulheu yang dijual di pasaran memiliki mutu yang baik dan memiliki cita rasa yang disukai oleh konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Tim penulis mengucapkan terima kasih kepada LPPM USK, Banda Aceh yang telah mendanai kegiatan penelitian ini melalui Skim Hibah Pengabdian PKMBP, Tahun 2023.

DAFTAR PUSTAKA

Dinti, S.S., Yusriana, Y. and Zaidiyah, Z. (2020) 'Uji Sensori Ikan Asin Jambal Roti (*Arius thalassinus*) dan Teri (*Stolepherus sp.*) di Pasar Kota Banda Aceh', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 5(1), pp. 335–340. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v5i1.13833>.

- Al Khalis, T., Agustina, R. and Arip Munawar, A. (2022) 'Karakterisasi Produk Pliek-U Komersial Melalui Analisis Sensori', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 7(4), pp. 861–867. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v7i4.22349>.
- Negara, J.K. *et al.* (2016) 'Aspek mikrobiologis, serta Sensori (Rasa, Warna, Tekstur, Aroma) Pada Dua Bentuk Penyajian Keju yang Berbeda', *Jurnal Ilmu Produksi dan Teknologi Hasil Peternakan*, 4(2), pp. 286–290. Available at: <https://doi.org/10.29244/jipthp.4.2.286-290>.
- Nublina, D., Sofyan, S. and Rahmaddiansyah, R. (2016) 'Analisis Nilai Tambah Buah Kelapa Dan Kelayakan Usaha Minyak Goreng Kelapa Kecamatan Juli Kabupaten Bireuen', *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 1(1), pp. 596–606. Available at: <https://doi.org/10.17969/jimfp.v1i1.855>.
- Saleh, M., Rasyidin, M. and Muttaqim, H. (2022) 'Analisis Pendapatan dan Nilai Tambah Industri Rumah Tangga Kelapa Gongseng (U Neulheu) Kecamatan Jangka Kabupaten Bireuen Provinsi Aceh', *ARBITRASE: Journal of ...*, 3(2), pp. 212–218. Available at: <https://doi.org/10.47065/arbitrase.v3i2.473>.
- Sidi, N.C., Widowati, E. and Nursiwi, A. (2014) 'Pengaruh Penambahan Karagenan pada Karakteristik Fisikokimia dan Sensoris Fruit Leather Nanas (*Ananas Comosus* L. Merr.) dan Wortel (*Daucus Carota*)', *Jurnal Aplikasi Teknologi Pangan*, 3(4), pp. 122–127.
- Tarwendah, I.P. (2017) 'Studi Komparasi Atribut Sensori dan Kesadaran Merek Produk Pangan', *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(2), pp. 66–73.
- Wahyuni, P. (2021) 'Jurnal Sains Pertanian Strategi pemasaran kelapa gongseng (u neulheu) di Gampong Cot Pu ' uk Kecamatan Gandapura Kabupaten Bireuen Marketing strategy for gongseng coconut (u neulheu) in Gampong Cot Pu ' uk , Gandapura District , Bireuen Regency', 4(1), pp. 28–33.
- Wahyuningtias, D. (2010) 'Uji Organoleptik Hasil Jadi Kue Menggunakan Bahan Non Instant dan Instant', *Binus Business Review*, 1(1), p. 116. Available at: <https://doi.org/10.21512/bbr.v1i1.1060>.
- Yuliana, N.D. *et al.* (2017) 'Formulasi Daging Kelapa Modifikasi dengan Uji Organoleptik serta Analisis Sifat Fisikokimianya Modified Coconut Meat Formulations with its Organoleptic Test and Analysis of Physicochemical Properties', *Jurnal Mutu Pangan*, 4(2), pp. 77–82.