

ISSN 2715-1689



Buletin **agritek**

Volume 2 Nomor 2, November 2021



**BALAI BESAR PENGKAJIAN DAN PENGEMBANGAN TEKNOLOGI PERTANIAN
BADAN PENELITIAN DAN PENGEMBANGAN PERTANIAN
KEMENTERIAN PERTANIAN**

BULETIN AGRITEK

Volume 2, Nomor 2, November 2021

Penanggungjawab :

*Kepala Balai Besar Pengkajian dan Pengembangan Teknologi Pertanian,
Badan Penelitian dan Pengembangan Pertanian*

Reviewer :

Ketua merangkap Anggota:

Prof. Dr. Ir. Rubiyo, M.Si (*Peneliti Utama, Pemuliaan dan Genetika Tanaman, BBP2TP*)

Anggota:

Dr. Yudi Sastro, SP., MP (*Peneliti Madya, Mikrobiologi Tanah, BB Padi*)

Ir. Sri Suryani M Rambe, M.Agr (*Penyuluh Utama, BPTP Balitbangtan Bengkulu*)

Drs. Afrizon, M.Si. (*Peneliti Madya, BPTP Balitbangtan Bengkulu*)

Dr. Hamdan, SP., M.Si (*Peneliti Muda, BPTP Balitbangtan Bengkulu*)

Mitra Bestari :

Dr. Ir. Darkam Musaddad, M.Si (*Peneliti Madya, Balitsa*)

Dr. Shannora Yuliasari, STP., MP. (*Peneliti Muda, BPTP Balitbangtan Bengkulu*)

Prof. Ir. Muhammad Chosin, MSc. Ph.D (*Guru Besar Faperta Universitas Bengkulu*).

Dr. Andi Ishak, A.Pi., M.Si. (*Peneliti Muda, BPTP Balitbangtan Bengkulu*)

Dewan Editor :

Irma Calista Siagian, S.T., M.Agr.Sc.

Herlena Bidi Astuti, S.P., MP

Kusmea Dinata, S.P., MP

Yahumri, S.P., M.Ling

Ria Puspitasari, S.Pt, M.Si.

Engkos Kosmana, S.ST.

Evi Silviyani, S.ST.

Alamat Redaksi :

Balai Pengkajian Teknologi Pertanian (BPTP) Bengkulu

Jln. Irian KM. 6,5 Bengkulu, 38119

Telpon/Faximile : (0376) 23030/345568 E-mail : bptp_bengkulu@yahoo.com.

Website : www.bengkulu.litbang.pertanian.go.id

Buletin AGRITEK

Volume 2, Nomor 2, November 2021

PERENCANAAN PERLINDUNGAN LAHAN PERTANIAN PANGAN BERKELANJUTAN (LP2B) DI KABUPATEN SUMEDANG (<i>Mujiono dan Yahumri</i>)	1-10
ANALISIS KELAYAKAN USAHATANI MELON (<i>Cucumis melo</i> L) DI KOTA BENGKULU (<i>Kholis Karimil, Reswita dan Irnad</i>)	11-24
KARAKTERISTIK FISIK, KIMIA DAN ORGANOLEPTIK KUE BAY TAT BERBASIS TEPUNG PISANG AMBON CURUP (<i>Musa sapientum</i> cv. 'Ambon Curup') (<i>Marina Patila Sari, Lina Widawati, Andwini Prasetya dan Hesti Nur'aini</i>)	25-39
KARAKTERISTIK MUTU DAN PERSEPSI MINAT MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL "LEMANG" DI KOTA BENGKULU (<i>Assa'idus Tsalits, Lina Widawati, Hesti Nur'aini</i>)	40-49
KELAYAKAN USAHATANI PAKCOY HIDROPONIK DI RUMAH KACA DENGAN NUTRISI BERBEDA (<i>Nelli, Hamdan, Yulie Oktavia dan Shannora Yuliasari</i>)	50-57
POTENSI SISTEM INTEGRASI TANAMAN-TERNAK BERBASIS SAPI POTONG DI KABUPATEN BENGKULU SELATAN (<i>Herlena Bidi Astuti, Shannora Yuliasari, Wahyuni Amelia Wulandari, Emlan Fauzi Jhon Firison, Andi Ishak dan Yudi Sastro</i>)	58-67

**KARAKTERISTIK MUTU DAN PERSEPSI MINAT
MASYARAKAT TERHADAP MAKANAN TRADISIONAL
“LEMANG” DI KOTA BENGKULU**

***QUALITY CHARACTERISTICS AND COMMUNITY'S
PERCEPTIONS OF INTEREST IN THE TRADITIONAL FOOD
“LEMANG” IN BENGKULU CITY***

Assa'idus Tsalits¹, Lina Widawati^{1*} dan Hesti Nur'aini¹

¹Prodi Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian,
Universitas Dehasen Bengkulu. Jl Meranti Raya No 32 Kota Bengkulu
*Email: linawida84@unived.ac.id

ABSTRAK

Lemang merupakan salah satu makanan tradisional khas Bengkulu yang terbuat dari bahan baku beras ketan yang dibungkus dengan menggunakan daun pisang dan dimasukkan ke dalam bambu kemudian dibakar. Sebagai makanan tradisional, saat ini minat beli masyarakat terhadap lemang mulai menurun. Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis karakteristik mutu dan persepsi masyarakat terhadap makanan tradisional lemang. Penelitian diawali dengan pengambilan sampel lemang yang diproduksi oleh 5 (lima) produsen lemang di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu untuk kemudian dianalisis organoleptik, kadar air, kadar karbohidrat, dan TPC. Selanjutnya dilakukan analisis persepsi konsumen terhadap lemang dengan menggunakan 100 responden konsumen lemang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa berdasarkan parameter warna, rasa, dan tekstur, sampel lemang yang paling disukai oleh panelis adalah lemang yang diproduksi oleh produsen E, dengan skala suka, dengan nilai kadar air 36,32%, kadar karbohidrat 22,9% dan TPC 2×10^{-3} kol/g. Hasil analisis persepsi konsumen terhadap lemang diperoleh skor rata-rata yaitu 29,87 (baik).

Kata Kunci: lemang, organoleptik, persepsi konsumen

ABSTRACT

“Lemang” is one of Bengkulu's traditional foods made from glutinous rice, wrapped in banana leaves and put into bamboo and then burned. As a traditional food, currently people's buying interest in lemang is starting to decline. The purpose of this study was to analyze the quality characteristics and public perception of lemang. The study was initiated by taking samples of lemang produced by 5 (five) lemang producers in Selebar District, Bengkulu City, and then analyzed for organoleptic, water content, carbohydrate content, and TPC. Furthermore, an analysis of consumer perceptions of lemang was carried out using 100 lemang consumer respondents. The results showed that based on the parameters of color, taste, and texture, the sample of lemang that was most preferred by the panelists was the lemang produced by producer E, with a scale of likes, with a water content value of 36.32%, a carbohydrate content of 22.9% and a TPC 2×10^{-3} col/g. The results of the analysis of consumer perceptions of lemang obtained an average score of 29.87 (good).

Keywords : “lemang”, organoleptic, consumer perceptions

PENDAHULUAN

Makanan tradisional merupakan makanan yang resepnya diperoleh secara turun temurun dan memiliki ciri khas yang berbeda-beda. Keunggulan makanan tersebut murah dan mempunyai cita rasa yang sesuai dengan selera konsumen, yang akhirnya menjadi pilihan masyarakat. Keanekaragaman makanan tradisional dipengaruhi oleh keadaan wilayah dan budaya setempat.

Sedangkan minat masyarakat dalam mengkonsumsi makanan tradisional, dapat dipengaruhi oleh tingkat kemajuan diberbagai daerah khususnya kawasan industri perkotaan. Makanan tradisional dinilai cukup memberikan pemenuhan kebutuhan konsumsi makanan yang bervariasi dengan harga yang relatif murah sehingga menimbulkan minat untuk mengkonsumsi makanan tersebut. Faktor lain yang dapat mempengaruhi minat antara lain faktor intrinsik yang meliputi (ketertarikan, kesadaran, kemauan, perhatian, dan perilaku), faktor ekstrinsik (lingkungan keluarga, tempat tinggal, budaya, dan teman pergaulan) (Priskila, 2015).

Makanan tradisional sebenarnya unggul dalam makna filosofis dan kandungan nutrisi, tetapi nyatanya kegemaran masyarakat terhadap

makanan tradisional kian hari kian merosot. Saat ini penikmat makanan tradisional sebagian besar datang dari kalangan orang tua. Sementara dari kalangan muda sendiri masih kurang tertarik untuk mengonsumsi makanan tradisional. Kurangnya minat terhadap makanan tradisional ini disebabkan oleh beberapa faktor, diantaranya karena banyak makanan asing yang masuk ke Indonesia dan lebih bervariasi baik dari segi rasa, bentuk, warna, maupun kemasan. Selain itu, kebanyakan makanan tradisional juga memiliki daya simpan yang relatif singkat. Makanan tradisional biasanya berkaitan erat dengan komoditas utama di daerah setempat.

Salah satu makanan tradisional Bengkulu yang mulai menurun peminatnya adalah lemang. Lemang merupakan salah satu makanan khas tradisional yang terbuat dari bahan baku beras ketan yang dibungkus dengan menggunakan daun pisang dan dimasukkan kedalam wadah berupa bambu kemudian dibakar. Sebagaimana telah diungkapkan, lemang adalah sejenis makanan khas masyarakat Minangkabau yang terbuat dari beras puluik (ketan) dengan wadah dari bambu (talang, buluh). Jenis dan varian dari lamang cukup banyak, walaupun proses

pembuatan dan bahan yang digunakan hampir sama, yang membedakan hanyalah bahan dasar. Lamang yang dibuat dari beras ketan lazim disebut dengan lamang bareh katan (lemang beras ketan) atau lamang sipuluik. Lainnya adalah lamang baluo, lamang pisang, lamang kuning, lamang ubi jalar, lamang labu, lamang ubi kayu, lamang durian dan lamang jagung. Biasanya lamang ini dilengkapi dengan sebagai pelengkap, sehingga dikenal dengan sebutan lamang.

Seiring berjalannya waktu, lamang makin ditinggalkan karena kalah populer dengan makanan modern dan semakin berkurangnya juga masyarakat yang tertarik membuat lamang terutama para pemuda masa kini. Selain itu banyak faktor yang mempengaruhi minat konsumen untuk mengonsumsi makanan tradisional tersebut, termasuk didalamnya kandungan gizi dan dari segi sensoris. Sehingga perlunya penelitian tentang karakteristik mutu dan persepsi minat masyarakat terhadap makanan tradisional lamang di Kota Bengkulu.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Alat

Bahan yang digunakan untuk penelitian ini adalah 5 (lima) sampel lamang yang diproduksi oleh 5 (lima) produsen lamang di Kecamatan Selebar

Kota Bengkulu, serta bahan-bahan untuk analisis karbohidrat, kadar air dan TPC. Alat yang digunakan dalam penelitian ini adalah kuisisioner, alat tulis serta alat-alat analisis kimia dan TPC.

Tahapan Penelitian

Penelitian diawali dengan pengambilan 5 (lima) sampel lamang yang diproduksi oleh 5 (lima) produsen (produsen A, B, C, D, dan E) di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu. Sampel yang diperoleh selanjutnya dianalisis karakteristik mutunya, yang meliputi analisis uji organoleptik, kadar air, kadar karbohidrat dan Total Plate Count (TPC). Analisis uji organoleptik dilakukan menggunakan metode *hedonic test* oleh 20 (dua puluh) orang panelis terlatih yang menilai tingkat kesukaan terhadap warna, rasa dan tekstur. Sampel lamang dengan nilai kesukaan tertinggi selanjutnya dianalisis kadar air, karbohidrat dan TPC.

Tahap berikutnya adalah analisis persepsi konsumen terhadap produk lamang, dengan cara membagikan kuisisioner kepada 100 orang responden konsumen lamang di Kota Bengkulu. Di dalam kuisisioner yang diberikan, terdapat 10 pertanyaan dan pilihan jawaban berdasarkan skala Likert. Responden diminta untuk memilih 3 pilihan jawaban yang telah disediakan yaitu S (setuju), N (netral) atau TS (tidak setuju). Pilihan

jawaban yang paling positif adalah jawaban S diberikan skor 3, sedangkan untuk jawaban N diberikan Skor 2 dan jawaban TS diberikan Skor 1.

Jawaban Setuju menunjukkan persepsi konsumen terhadap lemag adalah baik, Netral adalah netral, dan Tidak Setuju menunjukkan persepsi konsumen terhadap lemag adalah Buruk. Skor untuk masing-masing responden dijumlahkan untuk mengetahui persepsi konsumen tersebut. Jumlah pertanyaan sebanyak 10 item sehingga dapat diketahui skor maksimumnya dan skor minimumnya. Jumlah kategori yang ditemukan sebanyak tiga kelas yaitu persepsi konsumen Baik, Netral, dan Buruk, maka menurut Suparman (1990), interval kelas dapat ditentukan sebagai berikut:

$$C = \frac{X_n - X_i}{K} = \frac{30 - 10}{3} = \frac{20}{3} = 6,7 = 7$$

Keterangan:

C = Interval Kelas

K = Jumlah Kelas

X_n = Skor Maksimum

X_i = Skor Minimum

Hasil perhitungan tersebut untuk menentukan kategori persepsi konsumen disajikan pada Tabel 1.

Menentukan hipotesis persepsi konsumen terhadap lemag adalah sebagai berikut:

H₀ : Diduga persepsi konsumen terhadap lemag netral atau buruk.

H_a : Diduga persepsi konsumen terhadap lemag baik.

Dasar pengambilan keputusan adalah sebagai berikut (Ernawati, 2017):

H₀ : Skore Persepsi < 24,00

H_a : Skore Persepsi ≥ 24,00

H₀ diterima dan H_a ditolak jika persepsi konsumen terhadap lemag netral atau buruk dengan nilai Skore Persepsi < 24,00.

H_a diterima dan H₀ ditolak persepsi konsumen terhadap lemag dengan nilai Skore Persepsi Persepsi ≥ 24,00.

Tabel 1. Kategori Persepsi Konsumen

No.	Interval Nilai	Persepsi Konsumen
1.	24,00-30,00	Baik
2.	17,00-23,00	Netral
3.	10,00-16,00	Buruk

Responden yang digunakan sebanyak 100 orang yang diambil dari warga Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu yang sebelumnya ditentukan terlebih dahulu untuk penentuan sampel yang nantinya akan menjadi responden dengan rumus sebagai berikut:

$$n = \frac{N}{N \cdot (d \cdot d) + 1} = \frac{25402}{255} = 99,6 = 100$$

Keterangan:

n : Jumlah Sampel

N : Jumlah Populasi

d² : Presisi 10%

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji Organoleptik Lemang

Uji organoleptik dilakukan terhadap 5 (lima) sampel leang yang diproduksi oleh 5 (lima) produsen leang di Kecamatan Pagar Dewa Kota Bengkulu. Penilaian dilakukan oleh 20 orang panelis terlatih, sedangkan parameter yang dinilai adalah warna, rasa dan

tekstur. Warna merupakan faktor penting dalam penerimaan dan penolakan produk pangan yang akan dikonsumsi serta dapat mempengaruhi kualitas sensori lainnya. Pengukuran warna dapat dilakukan dengan melihat kenampakan warna. Rerata kesukaan panelis terhadap warna leang berkisar antara 2,70 (agak suka) sampai 4,25 (suka), data selengkapnya dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2. Nilai Rata-rata Tingkat Kesukaan Panelis terhadap Produk Lemang

Parameter	Produsen				
	A	B	C	D	E
Warna	2,70 ^c	3,30 ^{bc}	3,35 ^c	3,25 ^c	4,25 ^a
Rasa	2,35 ^d	3,10 ^c	3,10 ^c	3,30 ^b	4,35 ^a
Tekstur	3,05 ^c	3,35 ^{bc}	3,40 ^b	3,55 ^d	4,50 ^a

Keterangan: Angka yang diikuti oleh kode huruf yang berbeda menunjukkan adanya perbedaan yang nyata pada taraf signifikansi 5%.

Skala penelitian 1 = sangat tidak suka, 2 = tidak suka, 3 = agak suka, 4 = suka, 5 = sangat suka

Dari Tabel 2 dapat dilihat bahwa organoleptik warna leang hasil produksi kelima produsen leang berbeda nyata. Lemang hasil produksi dari produsen leang E memiliki nilai organoleptik warna tertinggi yaitu berada pada skala suka. Warna leang yang dihasilkan bersih dan sedikit agak kekuningan karena beras ketan memiliki warna putih mengkilat yang khas berbeda dengan beras biasa (Suriani, 2015). Lemang harus bersih tidak ada kotoran agar warna leang terlihat bersih karena akan menjadi faktor penentu konsumen ketika akan membeli sebuah produk makanan. Dibandingkan dengan leang

yang lain seperti pada leang produsen A memiliki warna yang lebih keruh cenderung kuning kecoklatan dan ada beberapa kotoran ampas kelapa yang membuat warna leang kurang menarik. Hal tersebut terjadi apabila ketika proses pembuatan kurang memperhatikan proses ketika menyaring ampas kelapa. Sedangkan pada leang produsen B, C dan D memiliki warna yang hampir menyerupai yaitu putih agak kekuningan akibat proses pembakaran leang.

Cita rasa makanan merupakan salah satu faktor penentu bahan makanan. Makanan yang memiliki rasa yang enak dan menarik akan disukai oleh

konsumen. Rerata kesukaan panelis terhadap rasa lemang berkisar antara 2,35 (tidak suka) sampai 4,35 (suka). Tingkat kesukaan panelis terhadap rasa lemang hasil produksi kelima produsen lemang berbeda nyata. Lemang hasil produksi dari produsen lemang E memiliki nilai organoleptik rasa tertinggi yaitu berada pada skala suka. Rasa lemang pada produsen lemang E memiliki rasa gurih karena menggunakan santan kelapa dan garam dengan takaran yang sesuai. Menurut Jumiati, dkk (2015), santan kelapa memiliki beberapa kelebihan, diantaranya memiliki rasa dan aroma yang khas sehingga akan memberikan rasa yang lebih gurih.

Tekstur merupakan ciri suatu bahan sebagai akibat perpaduan dari beberapa sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan yang dapat dirasakan oleh indera peraba dan perasa, termasuk indera mulut dan penglihatan (Midayanto dan Yuwono, 2014). Rerata kesukaan panelis terhadap tekstur lemang berkisar antara 3,05 (agak suka) sampai 4,50 (suka). Tingkat kesukaan panelis terhadap tekstur lemang hasil produksi kelima produsen lemang berbeda nyata. Lemang hasil produksi dari produsen lemang E memiliki nilai organoleptik tekstur tertinggi yaitu berada pada skala suka. Hal ini karena produsen lemang E

melakukan pengaronan atau perebusan terhadap beras ketas dengan takaran santan yang sesuai sebelum adonan lemang dibakar agar lemang yang dihasilkan tidak keras dan tidak terlalu lembek. Berbeda dengan proses pengolahan produsen B, C dan D.

Menurut Paramita dan Putri (2015) bahwa proses pengukusan dapat meningkatkan kadar air flake talas karena adanya amilosa dan amilopektin yang bersifat mudah mengikat air, dimana amilopektin memiliki kapasitas pengikatan air yang lebih besar dan lebih lambat retrogradasinya.

Analisis Kimia Lemang

Hasil analisis uji organoleptik terhadap lemang, lemang diperoleh hasil bahwa lemang yang paling disukai oleh panelis adalah lemang yang diproduksi oleh produsen E. Selanjutnya dilakukan analisis karbohidrat, analisis kadar air dan TPC terhadap sampel lemang produksi produsen E tersebut, yang dapat dilihat pada Tabel 3.

Kadar air merupakan jumlah air yang terkandung dalam bahan pangan. Kadar air merupakan karakteristik yang sangat penting pada bahan pangan, karena air dapat mempengaruhi penampakan, tekstur, dan cita rasa pada produk pangan (Winarno, 2008). Hasil analisis kadar air lemang yaitu 36,32 % yang menunjukkan bahwa masih

memenuhi syarat mutu SNI nomor 01-4309-1996 yaitu maksimal 40% (Badan Standarisasi Nasional, 2016). Salah satu faktor penentu kadar air pada lemang yaitu saat proses pembakaran lemang pada sistem terbuka dapat menyebabkan uap air dari lemang lebih mudah terekspos keluar sistem atau ke lingkungan. Hal ini juga berkontribusi terhadap penurunan kadar air dalam lemang bakar karena tekanan uap air dalam bahan lebih tinggi dari lingkungan, sehingga terjadi perpindahan uap air dari lemang ke udara (Nilasari, dkk., 2017).

Tabel 3. Hasil Analisis Kadar Karbohidrat, Kadar Air dan TPC

Analisis	Hasil
Kadar air	36,32%
Kadar Karbohidrat	22,90%
TPC	2×10^{-3} kol/g

Karbohidrat atau disebut juga hidrat arang merupakan molekul organik yang paling banyak ditemukan di alam dan mempunyai fungsi sangat luas. Karbohidrat berfungsi sebagai sumber energi utama bagi sebagian besar makhluk hidup, merupakan cadangan energi tubuh (Astawan, 2009). Komponen karbohidrat yang banyak terdapat pada produk pangan adalah pati, gula, pektin, dan selulosa (Nisviaty, 2006).

Hasil analisis kadar karbohidrat lemang yaitu 22,98 % menunjukkan

masih memenuhi syarat mutu Standar Nasional Indonesia (SNI) Nomor 01-4309-1996 tentang Standar Mutu Kue Basah yaitu minimal kadar karbohidrat 8,00 %. Menurut Syamsir (2013) proses pemasakan dengan cara dipanggang menyebabkan terjadinya granula pati mengembang lebih lambat sehingga pati tidak tergelatinisasi secara penuh karena kontak dengan air lebih sedikit, sedangkan lemang yang digunakan sebagai sampel uji karbohidrat menggunakan teknik pemasakan dengan direbus dan dibakar mengakibatkan tingkat karbohidrat tinggi karena sudah melewati proses perebusan. Ketika proses perebusan lemang lebih banyak berkontak langsung dengan air atau pemanasan basah menyebabkan kontak dengan air menjadi lebih besar sehingga proses gelatinisasi akan berlangsung lebih intensif.

Cemaran mikrobiologi merupakan parameter keamanan pangan yang menjadi syarat mutu kelayakan produk untuk dikonsumsi serta indikasi higienitas dan sanitasi produk serta proses produksi (BPOM, 2012). Lemang mudah mengalami penurunan kualitas, salah satunya adalah akibat dari pertumbuhan aktifitas mikroorganisme dalam jumlah banyak selama penyimpanan. Lemang termasuk produk pangan semi basah dengan kadar air lebih

dari 30 % dan aktivitas air (AW) yang tinggi sehingga dapat menjadi media tumbuh yang optimal untuk kapang dan khamir. Selain itu, penggunaan santan pada lemang yang memiliki protein maupun asam lemak juga dapat menjadi media tumbuh yang baik untuk kapang dan khamir. Menurut Kailaku, dkk. (2012) santan mengandung protein dan lemak yang sangat cocok bagi pertumbuhan mikroba.

Nilai TPC dapat mempengaruhi perubahan fisik pada lemang. Semakin banyak kandungan bakteri, maka semakin menurun kualitas dari lemang tersebut. Hasil analisis nilai TPC lemang yang dilakukan pada sampel yang diambil dari produsen lemang yang berada di Kecamatan Selebar Kota Bengkulu yaitu 2×10^{-3} kol/g yang menunjukkan bahwa masih dalam batas wajar. Batas maksimal TPC, kapang dan khamir mengacu pada batas maksimal TPC, kapang dan khamir produk lontong, lemper ayam dan nasi bakar bersantan menurut Badan Pengawas Obat dan Makanan (BPOM) yaitu maksimal 1×10^5 kol/g (BPOM, 2013).

Persepsi Masyarakat terhadap Lemang

Analisis persepsi dilakukan untuk mengetahui persepsi masyarakat apakah baik atau buruk. Analisis dilakukan menggunakan skala liker yaitu terdapat

pilihan jawaban yang paling positif adalah jawaban Setuju diberikan Skor 3, sedangkan untuk jawaban Netral diberikan Skor 2 dan jawaban Tidak Setuju diberikan Skor 1. Responden yang digunakan sebanyak 100 orang yang diambil dari warga Kelurahan Pagar Dewa Kecamatan Selebar Kota Bengkulu yang sebelumnya ditentukan terlebih dahulu untuk penentuan sampel kemudian menjadi responden, dengan rumus sebagai berikut Ernawati (2017):

$$n = \frac{N}{N.(d.d)+1} = \frac{25402}{255} = 99,6 = 100$$

Keterangan:

n : Total Sampel

N : Total Populasi

d² : Presisi 10%

Dari 100 responden maka diperoleh skor persepsi lemang seperti pada tabel 4.

Dari hasil perolehan skor persepsi konsumen terhadap lemang didapat skor rata-rata yaitu 29,87. Skor tersebut menunjukkan bahwa persepsi konsumen terhadap lemang adalah baik, maka H_0 diterima dan H_a ditolak. Konsumen mempunyai persepsi baik terhadap lemang karena konsumen menganggap bahwa lemang enak, cocok dikonsumsi segala kalangan, dan harga yang terjangkau. Berdasarkan penelitian serupa milik Ernawati (2017) yang menunjukkan dalam penelitiannya terhadap persepsi konsumen beras sehat

bogowonto baik ditunjukkan dengan skor rata-rata 29,76. Konsumen mempunyai persepsi baik terhadap beras putih sehat Bogowonto karena konsumen menganggap bahwa kualitas dari beras putih sehat Bogowonto sudah bagus,

konsumen sudah lama mengkonsumsi beras putih sehat Bogowonto, dan konsumen sudah merasakan manfaatnya bagi kesehatan tubuh.

Tabel 4. Skor Persepsi Konsumen Lemang

No.	Pernyataan	Konsumen (Orang)			Jumlah Skor
		S	N	TS	
1	Rasa lemang enak	100			300
2	Kenampakan lemang menarik	100			300
3	Lemang tidak mudah kering atau basi jika disimpan di kulkas	87	13		287
4	Tekstur lemang tidak keras	100			300
5	Lemang mempunyai aroma yang khas	100			300
6	Kemasan lemang khas	100			300
7	Harga lemang tidak lebih mahal daripada kue tradisional lain	100			300
8	Lemang mudah di jumpai	100			300
9	Lemang cocok untuk dikonsumsi semua kalangan	100			300
10	Lemang menjadi salah satu makanan khas Bengkulu	100			300
Jumlah Skor					2987
Rata-Rata Skor					29,87

KESIMPULAN

Hasil penelitian menunjukkan bahwa dari segi organoleptik warna, rasa, dan tekstur, produsen lemang E paling disukai oleh panelis dengan skala suka. Hasil organoleptik warna lemang antara 2,70 (agak suka) hingga 4,25 (suka). Hasil organoleptik rasa lemang antara 2,35 (tidak suka) hingga 4,35 (suka). Hasil organoleptik tekstur lemang antara 3,05 (agak suka) hingga 4,50 (suka). Hasil analisis kadar air lemang produsen E sebesar 36,32%, kadar karbohidrat

22,9%, dan TPC sebesar 2×10^{-3} kol/g.

Hasil analisis persepsi konsumen terhadap lemang diperoleh skor rata-rata yaitu 29,87 (baik).

DAFTAR PUSTAKA

- Astawan, Made. (2009). *Panduan Karbohidrat Terlengkap*. Dian Rakyat. Jakarta.
- Badan Standarisasi Nasional. (1996). *SNI 01-4309-1996 Kue Basah*. Badan Standarisasi Nasional. Jakarta.
- BPOM. (2012). *Pedoman Kriteria Cemaran pada Pangan Siap Saji dan Pangan Industri Rumah Tangga*. Jakarta.

- BPOM. (2013). *Peraturan Kepala BPOM Republik Indonesia Nomor 36 Tahun 2013 Tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pengawet*. Jakarta.
- Ernawati, S. (2017). Persepsi konsumen terhadap beras sehat bogowonto. Universitas Muhammadiyah Purworejo, Program Studi Agribisnis Fakultas Pertanian.
- Jumiati, V.S. Johan, dan Yusmarini. (2015). Studi pembuatan es krim berbasis santan kelapa dan bubur ubi jalar ungu. *JOM Faperta*, 2(2).
- Kailaku, S. I., T. Hidayat, and D. A. Setiabudy. (2012). Effects of homogenization conditions on physical characteristics and quality of coconut milk during storage. *Jurnal Littri*, 18(1): 31–39.
- Midayanto, D., and Yuwono, S. (2014). Penentuan atribut mutu tekstur tahu untuk direkomendasikan sebagai syarat tambahan dalam standar nasional indonesia. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 2(4): 259-267.
- Nilasari, O. W., W. H Susanto, J.M. Maligan. (2017). Pengaruh suhu dan lama pemasakan terhadap karakteristik lempok labu kuning (waluh). *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 5(3): 15–26.
- Nisviaty, A. (2006). *Pemanfaatan Tepung Ubi Jalar Klon bb00105.10 sebagai Bahan Dasar Produk Olahan Kukus serta Evaluasi Mutu Gizi dan Indeks Glikemiknya*. Skripsi.Fakultas Teknologi Pertanian Institut Pertanian Bogor.
- Paramita, A.H. & Putri W.D.P. (2015). Pengaruh penambahan tepung benkuang dan lama pengukusan terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik flakes talas. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 3(3): 1071-1082
- Suparman, I. (1990). *Statistik Sosial*. Rajawali Pres. Jakarta
- Suriani, S. (2015). Analisis proksimat pada beras ketan varietas putih (*Oryza sativa glutinosa*). *Al-Kimia*, 3(1): 81–91. <https://doi.org/10.24252/AL-KIMIA.V3I1.1663>
- Syamsir, Elvira. (2013). *Indeks Glikemik, Pengolahan dan Beban Glikemik*.<http://ilmupangan.blogspot.com/2013/10/indeks-glikemik-pengolahan-dan-beban.html>
- Winarno, F. G. (2008). *Ilmu Pangan dan Gizi*. Gramedia Pustaka Utama. Jakarta