



## UJI HEDONIK ONIGIRI BERAS KETAN PUTIH CITA RASA NUSANTARA

### HEDONIC TEST OF WHITE GLUTINOUS RICE ONIGIRI WITH THE TASTE OF NUSANTARA

**Enjelika.N**

Universitas Negeri Jakarta

Email:

([nataliaangelica0812@gmail.com](mailto:nataliaangelica0812@gmail.com))

**Bestari.Z.M.B.L**

Universitas Negeri Jakarta

Email:

([dalamurti@gmail.com](mailto:dalamurti@gmail.com))

**Banurea.M.N**

Universitas Negeri Jakarta

Email:

([marinanatalia@gmail.com](mailto:marinanatalia@gmail.com))

**Mahdiyah**

Universitas Negeri Jakarta

Email:

([mahdiyah.unj@gmail.com](mailto:mahdiyah.unj@gmail.com))

#### Abstrak

Onigiri merupakan salah satu jenis makanan Jepang yang dikenal dan dimakan oleh masyarakat di seluruh dunia. Hidangan khas Jepang yang masuk di Indonesia perlu disesuaikan dengan potensi lokal yang ada di Indonesia, penyesuaian potensi lokal pada penelitian ini menggunakan bahan beras ketan putih sebagai bahan substitusinya, menggunakan isian opor ayam dan pelengkap serundeng. Penelitian bertujuan untuk (1) mendapatkan hasil uji daya terima konsumen dengan penilaian hedonik yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan bentuk) dari onigiri substitusi beras ketan putih isian opor ayam dan pelengkap serundeng. (2) menguji daya terima produk pada konsumen terlatih dan tidak terlatih. Metode yang digunakan pada penelitian yaitu metode eksperimen untuk menguji coba produk substitusi beras ketan putih 10%, 20% dan 30% dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng untuk mendapatkan formula terbaik. Pengumpulan data daya terima dilakukan dengan metode survei kepada 75 panelis tidak terlatih dan 25 panelis terlatih menilai aspek kesukaan pada produk onigiri dengan skala penilaian 5-1. Berdasarkan hasil yang diperoleh, kesimpulan dari hasil validasi dan daya terima bahwa penilaian rata-rata tertinggi ada pada onigiri substitusi beras ketan putih 10%.

**Kata kunci:** *Onigiri*, Daya Terima Konsumen, Beras Ketan, Uji Hedonik

#### Abstract

*Onigiri is one type of Japanese food that is known and eaten by people around the world. Japanese dishes that enter Indonesia need to be adjusted to the local potential that exists in Indonesia, adjusting the local potential in this study using white glutinous rice as a substitute, using chicken opor filling and serundeng complement. The study aims to (1) get the results of consumer acceptance test with hedonic assessment which includes aspects of color, taste, aroma, texture, and shape) of white glutinous rice substitution onigiri with chicken opor filling and*

*serundeng complement. (2) test the acceptability of the product on trained and untrained consumers. The method used in the research is the experimental method to test the product substitution of 10%, 20% and 30% white glutinous rice with chicken opor filling and serundeng complementary to get the best formula. Acceptability data collection was carried out by survey method to 75 untrained panelists and 25 trained panelists assessing the aspect of liking in onigiri products with a rating scale of 5-1. Based on the results obtained, the conclusion from the validation and acceptability results is that the highest average assessment is on the 10% white glutinous rice substitution onigiri.*

**Keywords: Onigiri, Consumer Acceptability, Glutinous Rice, Hedonic Test**

## 1. PENDAHULUAN

Konsumen merujuk pada individu atau kelompok yang mempertimbangkan suatu produk atau layanan dari sudut pandang apakah mereka menyukai, menginginkan, atau menerima produk tersebut. Daya terima produk pada konsumen merupakan konsep yang mencakup sejumlah faktor yang mempengaruhi seberapa menarik produk tersebut bagi konsumen.

Pangan salah satu kebutuhan setiap manusia yang selalu dibutuhkan dan memerlukan penanganan yang baik, tepat dan dapat berguna bagi tubuh, karena makanan merupakan hal yang sangat penting bagi tubuh. Hal ini dikarenakan kandungan makanan sangat penting bagi tubuh manusia dan membantunya menjalankan fungsinya. Salah satu makanan yang banyak dikonsumsi adalah makanan ringan yang dapat memberikan energi pada tubuh dalam waktu singkat. Hidangan ini biasanya disajikan sebelum makan utama dan biasanya terdiri dari hidangan lezat seperti *onigiri*. Ada berbagai jenis *onigiri*, tuna mayonnaise, salmon, umeboshi, kombu, tarako dan yang paling populer adalah *onigiri* tuna dengan isian mayonnaise.

*Onigiri* merupakan salah satu produk yang memiliki keunggulan pada bagian kemasan yang terkenal praktis dan mudah dibawa, *Onigiri* termasuk salah satu makanan selingan yang dapat dikonsumsi pada waktu yang tidak efisien. Produk ini dapat menjadi solusi makan siang dengan menawarkan variasi rasa tradisional yaitu menggunakan opor ayam sebagai bumbu dasar pada bagian isian.

Bahan utama *onigiri* adalah nasi yang diperoleh dari beras Jepang. Beras yang secara khusus dipergunakan untuk *sushi/onigiri* dengan mengandung 12 hingga 15% amilosa. Kandungan amilosa yang rendah dapat membuat tekstur nasi menjadi lebih lengket dibandingkan tekstur beras lainnya. Masakan Jepang yang masuk ke Indonesia harus disesuaikan dengan potensi lokal Indonesia. (Putri, 2018). Bahan utama nasi di substitusikan dengan beras ketan putih. Beras ketan putih teksturnya mirip dengan beras Jepang karena mengandung amilosa, sehingga tekstur beras ketan lebih licin dan teksturnya sama dengan nasi Jepang.

Beras ketan merupakan beras yang mengandung amilopektin tinggi sehingga memberikan tekstur lengket atau mengembang saat dimasak. Kandungan amilosa, fraksi pati penting lainnya, sangat rendah, 0-2%. Karena kandungan amilosanya, beras ketan sering digunakan untuk membuat makanan yang lunak dan elastis (Alfatih dan Muhammad, 2023). Preferensi konsumen terhadap makanan "Opor" masih sangat tinggi karena rasanya yang enak dan dapat digunakan oleh semua lapisan masyarakat.

Bumbu opor berasal dari warna dasar bumbu yaitu putih. Opor merupakan masakan yang sangat populer di Indonesia. Hidangan ini warna putih pucat atau kekuningan dan di masak dengan santan dan kuah kental. atau kering. Berbagai macam olahan Opor yang biasa disajikan saat perayaan Idul Fitri, seperti: Contoh: Opor ayam, opor daging, opor tahu. Bumbu opor terdiri dari bawang putih, cengkeh, ketumbar, jahe, serai, daun jeruk, dan daun salam. Semua bahan digoreng dengan api sedang hingga matang dan harum (Rachmawati, Eka et al., 2014). Penelitian ini juga memadukan produk onigiri dengan serundeng, yaitu masakan berbahan dasar kelapa parut yang diberi bumbu lalu digoreng hingga berwarna kecoklatan.

Serundeng merupakan masakan Indonesia sering disajikan sebagai lauk nasi. Serundeng terbuat dari kelapa yang parut dan disangrai dengan bumbu seperti cabai, bawang putih, bawang merah, ketumbar, kunyit, gula pasir, asam jawa, daun salam, daun jeruk dan lengkuas. (Soeyadi, 2021). Kehadiran pangan modifikasi di Jepang dan Indonesia menunjukkan betapa konsumen lebih menyukai produk baru yang dipadukan dengan makanan khas nasional. Penerimaan konsumen merupakan kesukaan konsumen terhadap Semakin baik dan menarik suatu produk maka semakin besar kemungkinan konsumen akan memilih produk tersebut.

Berdasarkan pemaparan di atas, beras ketan putih memiliki potensi besar untuk dijadikan bahan substitusi yang dicampurkan dengan beras jepang pada pembuatan onigiri. Diharapkan onigiri substitusi beras ketan putih ini dapat menjadi salah satu makanan yang dapat disukai oleh masyarakat Indonesia karena mengangkat cita rasa Indonesia yaitu pada isian opor ayam dan serundeng sebagai pelengkap. Penelitian ini dilakukan pembuatan onigiri substitusi beras ketan putih menjadi produk onigiri substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng.

## 2. METODE

Teknik pengumpulan data daya terima pada produk onigiri substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dilakukan menggunakan metode survei dengan pemberian sampel onigiri ketan putih dengan jumlah perbandingan persentase 10%, 20%, dan 30% dan menggunakan kuisioner sebagai alat pengumpul data untuk mengevaluasi penerimaan konsumen terhadap onigiri ketan putih isi ayam dan serundeng. Berikut ada tabel instrumen untuk uji hedonik pada daya terima konsumen:

Tabel 1. Instrumen Daya Terima

<b>Aspek Penilaian</b>	<b>Skala Penilaian</b>	<b>Kode Sampel</b>		
		<b>06</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>n</b>		<b>0</b>	<b>6</b>	<b>4</b>
<b>Warna:</b>			<b>3</b>	<b>9</b>
<b>Warna tampilan</b>	Sangat Suka Suka Agak Suka Tidak Suka Sangat Tidak Suka			
<b>Rasa:</b>	Sangat Suka Suka Agak Suka			

<b>Onigiri</b>	Tidak Suka Sangat Tidak Suka
<b>Aroma:</b>	
	Sangat Suka Suka
<b>Onigiri</b>	Agak Suka Tidak Suka Sangat Tidak Suka
<b>Tekstur:</b>	
	Sangat Suka Suka
<b>Onigiri</b>	Agak Suka Tidak Suka Sangat Tidak Suka
<b>Bentuk:</b>	
	Sangat Suka Suka
<b>Onigiri</b>	Agak Suka Tidak Suka Sangat Tidak Suka

Tujuan dari pengambilan data tersebut adalah untuk mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap produk *onigiri* dengan substitusi beras ketan. Berikut rumus yang digunakan dalam proses analisis data terhadap daya terima *onigiri* dari penggunaan substitusi beras ketan yaitu:

$$M = \frac{\sum x}{N} \dots\dots\dots(1)$$

Keterangan:

- M : Mean (rata-rata)
- ∑ : Jumlah masing-masing skor terhadap kualitas *onigiri* substitusi beras ketan
- N : Jumlah subjek (sampel)

### 3. HASIL DAN PEMBAHASAN

#### Hasil Daya Terima Onigiri Substitusi Beras Ketan Putih Isian Opor Ayam Dan Pelengkap Serundeng

Tabel 2. Hasil Daya Terima

Skor	Panelis Agak Terlatih		Panelis Agak Terlatih		Panelis Agak Terlatih	
	10%		20%		30%	
	Mean	Modus	Mean	Modus	Mean	Modus
<b>Warna</b>	3.84	4	4.08	4	4.32	5
<b>Rasa</b>	4.4	5	3.6	4	3.6	4
<b>Aroma</b>	4.24	4	3.96	4	4.12	5
<b>Tekstur</b>	4,2	4	3.72	4	4.2	5
<b>Bentuk</b>	4,2	4	4.12	4	4.16	4

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis agak terlatih produk *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek warna menunjukkan nilai rata-rata 3,84 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek warna menunjukkan bahwa nilai rata-rata

4,08 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek warna adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,32 dan modus 5.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis agak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek rasa menunjukkan nilai rata-rata 4,4 dan modus 5, Persentase 20% pada aspek rasa menunjukkan bahwa nilai rata-rata 3,6 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek rasa adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 3,6 dan modus 4.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis agak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek aroma menunjukkan nilai rata-rata 4,24 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek aroma menunjukkan bahwa nilai rata-rata 3,96 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek aroma adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,12 dan modus 5.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis agak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek tekstur menunjukkan nilai rata-rata 4,2 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek tekstur menunjukkan bahwa nilai rata-rata 3,72 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek tekstur adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,2 dan modus 5.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis agak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek bentuk menunjukkan nilai rata-rata 4,2 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek bentuk menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,12 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek bentuk adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,16 dan modus 4.

Tabel 3. Hasil Daya Terima Pada Panels (Agak Terlatih & Tidak Terlatih)

Skor	Panelis Tidak Terlatih		Panelis Tidak Terlatih		Panelis Tidak Terlatih	
	10%		20%		30%	
	Mean	Modus	Mean	Modus	Mean	Modus
Warna	4.36	4	4.32	4	4.04	4
Rasa	4.36	5	4.02	4	3.94	4
Aroma	4.21	4	4.1	4	3.98	4
Tekstur	4.21	4	4.02	4	3.9	4
Bentuk	4.52	5	4.36	4	4.28	4

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis tidak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek warna menunjukkan nilai rata-rata 4,36 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek warna menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,32 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek warna adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,04 dan modus 4.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis tidak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek rasa menunjukkan nilai rata-rata 4,36 dan

modus 5, Persentase 20% pada aspek rasa menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,02 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek rasa adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 3,94 dan modus 4.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis tidak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek aroma menunjukkan nilai rata-rata 4,21 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek aroma menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,1 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek aroma adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 3,98 dan modus 4.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis tidak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek tekstur menunjukkan nilai rata-rata 4,21 dan modus 4, Persentase 20% pada aspek tekstur menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,2 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek tekstur adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 3,9 dan modus 4.

Penilaian untuk daya terima konsumen panelis tidak terlatih produk *onigiri* susbtitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan pelengkap serundeng dengan persentase 10% pada aspek bentuk menunjukkan nilai rata-rata 4,52 dan modus 5, Persentase 20% pada aspek bentuk menunjukkan bahwa nilai rata-rata 4,36 dan modus adalah 4. Penilaian pada persentase 30% pada aspek aroma adalah, nilai rata-rata yang menunjuk kan 4,28 dan modus 4.

## **PEMBAHASAN**

Hasil penilaian uji daya terima *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opor ayam dan serundeng sebagai bahan pelengkap. Persentase 10% merupakan *onigiri* terpopuler berdasarkan aspek rasa memiliki keunggulan pada persentase 10% dengan nilai rata rata 4,4 atau agak gurih dan tergolong pada kategori suka. Pada penilaian panelis tidak terlatih aspek rasa memiliki nilai tertinggi pada persentase 10% dengan nilai rata-rata 4,36 atau agak gurih dan tergolong pada kategori suka.

Penelitian uji daya terima *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opori ayam dan serundeng sebagai bahan pelengkap. Persentase 10% merupakan *onigiri* terpopuler berdasarkan aspek aroma secara keseluruhan persentase 10% adalah yang terbaik pada panelis agak terlatih aspek aroma memiliki keunggulan pada persentase 10% dengan nilai rata-rata 4,24 termasuk dalam kategori suka. Pada panelis tidak terlatih aroma memiliki keunggulan pada persentase 10% dengan nilai rata-rata 4,21 dengan kategori suka.

Hasil penilaian uji daya terima *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opori ayam dan serundeng sebagai bahan pelengkap. Persentase 10% merupakan *onigiri* terpopuler berdasarkan aspek tekstur memiliki keunggulan pada persentase 10% dengan nilai rata rata 4,2 atau tekstur padat. Pada penilaian panelis tidak terlatih aspek tekstur memiliki nilai tertinggi pada persentase 10% dengan nilai rata-rata 4,21 atau tekstur padat.

Hasil penilaian uji daya terima *onigiri* substitusi beras ketan putih dengan isian opori ayam dan serundeng sebagai bahan pelengkap. Persentase 10% merupakan *onigiri* terpopuler berdasarkan aspek bentuk memiliki keunggulan pada persentase 10% dengan nilai rata rata 4,2 dan bentuk sangat simetris. Pada penilaian panelis tidak terlatih aspek tekstur memiliki nilai tertinggi pada persentase 10% dengan nilai rata-rata 4,52 atau bentuk sangat simetris.

Hasil penelitian uji panelis agak terlatih dan tidak terlatih memiliki skor tertinggi pada persentase 10% dan panelis tidak terlatih memiliki skor tertinggi pada persentase 10%. kedua nya tidak terpengaruhi oleh penilaian yang lainnya seperti

pada aspek umur dan jenis kelamin, tidak mempengaruhi penilaian terhadap produk. Hasil yang diperoleh dari panelis agak terlatih dan tidak terlatih yang memiliki penilaian skor tertinggi pada persentase 10% sebagai produk yang terbaik dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan bentuk.

#### **4. KESIMPULAN DAN SARAN**

Berdasarkan pada hasil penilaian uji daya terima konsumen yang melibatkan 25 orang panelis agak terlatih dan 75 orang panelis menunjukkan bahwa *onigiri* substitusi beras ketan putih memiliki rata-rata tertinggi pada persentase 10% dengan kualitas yang sudah ditentukan, pada aspek warna dengan kategori suka, aspek rasa dengan kategori suka, aspek aroma dengan kategori suka, aspek tekstur masuk dalam kategori suka, dan pada aspek bentuk dalam golongan kategori suka.

Berdasarkan kesimpulan penelitian di atas, maka penulis dapat menyarankan untuk penelitian lanjutan dapat:

1. Melakukan penelitian lanjutan terhadap kandungan gizi pada *onigiri* substitusi beras ketan putih isian opor ayam dan pelengkap serundeng.
2. Melakukan penelitian lanjutan terhadap produk *onigiri* substitusi beras ketan putih menggunakan isian hidangan Indonesia yang lainnya, seperti tempe orek, ayam rica-rica, rendang, oncom dan hidangan Indonesia lainnya.

#### **DAFTAR RUJUKAN**

- Agustina, R., & Mustikawati, R. (2020). Daya Terima Konsumen terhadap Onigiri Beras Merah dengan Berbagai Varian Isian. *Jurnal Agroteknologi Universitas Lampung*, 8 (1), 1-10.
- Amala, A. R., & Rahmawati, F., A. (2021). Pemanfaatan Umbi Talas (*Colocasia Esculenta* (L.) Schoot) Sebagai Bahan Pembuatan Tarogi (Talas Onigiri) Dengan Isian Sambal Cakalang Daun Kemangi. *Jurnal Prosiding Pendidikan Teknik Boga Busana. Universitas Negeri Yogyakarta*.
- Apriyantono, A. (2018). Analisis Daya Terima Konsumen. Yogyakarta: CV. ANDI OFFSET.
- ARYANTI, D. P. A. M. (2021). Faktor-Faktor Yang Memengaruhi Daya Terima Makan Siswa Di Sekolah Dasar (Politeknik Kesehatan Kemenkes Denpasar).
- Dwi Rahayu. (2016). Perbandingan daya terima serundeng ikan tongkol bumbu original dan bumbu rica rica. *Univ Negeri Jakarta*.
- Febriana, D., & Sutrisno, E. (2022). Uji Daya Terima Onigiri Substitusi Beras Putih dengan Beras Merah dan Beras Ketan Hitam. *Jurnal Gizi dan Pangan Universitas Diponegoro*, 15 (2), 125-132.
- Nisa, N. (2022). Pengembangan dan Uji Daya Terima Onigiri Substitusi Beras Ketan Putih dengan Beras Sorgum. Skripsi, Universitas Sebelas Maret.