JURNAL TATA BOGA

Tersedia online di

STUDI KESUKAAN RESPONDEN TERHADAP JENANG MAKANAN KHAS WONOGIRI

[1]Dewi Puspitasari, [2]Ita Fatkhur Romadoni, [3]Dwi Kristiastuti Suwardiah, [4] Lucia Tri Pangesthi

[1,4] Pendidik Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya

[2,3] Tata Boga, Universitas negeri surabaya

ABSTRAK

Penilitian ini dilakukan dalam rangka membantu konsumen dari luar kota atau wisatawan yang berkunjung ke Wonogiri untuk memberi reverensi agar mempermudah dalam memilih jenang. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) tingkat kesukaan responden dari parameter warna, aroma, rasa, tingkat kekenyalan serta penerimaan produk secara keseluruhan terhadap ke lima merek jenang, dan 2) produk jenang terbaik yang paling disukai oleh responden dari ke lima merek jenang. Penelitian uji kesukaan ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif. Jenang yang digunakan sebagai sampel terdiri dari 5 macam jenang yang terdiri dari: 1)Jenang Ayu Ny. Hartini; 2) Jenang Keraton; 3)Jenang E.C.O; 4)Jenang Mayong; 5)Jenang Sidoharjo. Pengambilan data dilakukan dengan cara membagikan kuesioner kepada responden konsumen Wonogiri. Penelitian ini menggunakan uji sensoris berupa uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap 5 produk jenang. Uji hedonik yang dilakukan yakni terhadap aspek warna, aroma, rasa, tingkat kekenyalan serta penerimaan produk secara keseluruhan dengan menggunakan skala hedonik yang kemudian diubah menjadi skala numerik. Sampel diuji oleh responden yang berjumlah 30 orang dan berdomisili di Wonogiri. Hasil dari penelitian menunjukan bahwa: 1) Tingkat kesukaan responden paling disukai dari segi rasa yaitu jenang Keraton (84%), dari segi warna paling disukai jenang E.C.O (80%), dari segi tingkat kekenyalan paling disukai jenang E.C.O (81%), dari segi aroma paling disukai jenang E.C.O (84%) dan; 2) Jenang E.C.O (82%) adalah produk jenang yang banyak disukai oleh responden karena penilaian sesuai dengan kriteria yang terdiri dari rasa, warna, tingkat kekenyalan dan aroma.

Keyword: Kesukaan,Responden, Jenang, Makanan, Wonogiri,

Corresponding author:
dewi18030@mhs.unesa.ac.id

PENDAHULUAN

Setiap daerah di Indonesia mempunyai makanan tradisional yang berbeda dengan ciri khas masing-masing. Hal tersebut dapat dipengaruhi oleh letak, kebudayaan, kebiasaan dan hasil alam yang daerah tersebut. Salah satu daerah di Indonesia yang memiliki keragaman makanan tradisional yaitu kota Wonogiri. Kota Wonogiri memiliki beberapa jenis makanan tradisional salah satunya adalah jenang. Asal mula adanya jenang Wonogiri dipengaruhi oleh kuliner jenang Solo dan jenang Kudus [1]. Jenang salah satu makanan manis khas Pracimantoro Wonogiri. Panganan ini dibuat dari bahan-bahan kelapa, beras ketan, gula merah dan bawang merah, yang dimasak selama kurang lebih selama 5 jam. Makanan ini pilihan tepat sebagai hidangan keluarga, tamu, bahkan sebagai hidangan di setiap hajatan. Banyak jenang yang dibuat dengan memadukan jenang khas Wonogiri dengan kota sekitar. Pada awalnya jenang berasal dari kota Kudus. Jenang Kudus bermula ketika Sunan Kudus menguji kesaktian Syekh Jangkung dengan cara memakan bubur gamping di tepi Sungai Gelis, Desa Kaliputu. Padahal, gamping merupakan batu kapur berwarna putih yang kerap digunakan sebagai campuran bahan bangunan. Namun setelah memakan jenang dari gamping itu Syekh Jangkung tetap segar bugar. Mengetahui muridnya tetap segar bugar usai memakan jenang dari gamping, Sunan Kudus pun berucap bahwa kelak masyarakat Desa Kaliputu hidup dari pembuatan jenang [2]. Seiring berkembangnya zaman jenang dibawa ke daerah lain dan mulai diproduksi di daerah-daerah sekitar Kudus dan dibuat inovasi sehingga jenang setiap daerah memiliki ciri khas masing-masing termasuk jenang Wonogiri. Jenang Kudus biasanya dijual dalam bentuk sudah dikemas seperti dodol dan tingkat kekenyalannya lebih keras dari jenang Wonogiri, untuk jenang Wonogiri biasanya dijual dalam bentuk kotak besar dan tingkat kekenyalan lebih basah dan kenyal dan pembeli harus memotong sendiri [3].

Jenang merupakan makanan atau kudapan tradisional yang memiliki rasa yang manis dan legit [4]. Bahan baku pembuatan jenang adalah tepung ketan sehingga memiliki tingkat kekenyalan yang kenyal dan sedikit alot [5]. Ketan sendiri merupakan hasil pertanian yang melimpah di kabupaten Wonogiri. Jenang Wonogiri merupakan adaptasi budaya dari daerah lain seperti Kudus, Solo, dan Ponorogo, akan tetapi jenang Wonogiri memiliki rasa dan tampilan berbeda. Jenang khas Kabupaten Wonogiri memiliki keunikan tersendiri dibandingkan dengan jenang di daerah lain seperti di Kabupaten Kudus yang juga terkenal akan jenangnya. Jenang Kudus cenderung lebih kenyal dan keras dibandingkan dengan Jenang Wonogiri. Jenang Wonogiri memiliki tingkat kekenyalan lebih padat dan kaku, untuk rasa memiliki rasa yang unik karna biasanya pada pembuatan jenang ditambahkan dengan bawang merah yang konon akan menanambah rasa dan aroma yang lebih sedap [6]. Pengemasan jenang Wonogiri dengan plastik kemasan bening berbagai ukuran. Jenang juga divariasi kemasanya menggunakan besek bambu yang biasanya untuk oleh-oleh [7].

Produk makanan yang diujikan dalam penelitian ini yakni 5 sampel jenang Wonogiri yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat Wonogiri dan banyak dipasarkan di. pasar, tempat wisata dan pusat oleh-oleh di Wonogiri, diantaranya Jenang Ayu Ny. Hartini, Jenang Keraton, Jenang E.C.O, Jenang Mayong, Jenang Sidoharjo. Pada proses pengambilan data pada setiap sampel produk jenang hanya diberikan kode berupa huruf tanpa memperlihatkan merek dari jenang. Dengan demikian mengurangi persepsi responden pada salah satu merek produk.

Komponen bahan yang digunakan dalam pembuatan jenang pada umumnya memiliki kesamaan. Namun ada perbedaan dari tiap-tiap penjual dari sisi warna, rasa, aroma, dan tingkat kekenyalan yang dimiliki dari tiap pembuat jenang Wonogiri. Perbedaaan kualitas jenang disebabkan oleh kualitas pada bahan baku, proses pembuatan, dan bahan-bahan tambahan. Dalam penelitian ini menggunakan lima merek jenang Wonogiri yang terkenal dan diminati oleh masyarakat, tidak hanya oleh masyarakat Wonogiri namun juga dari luar Wonogiri.

Sampel jenang yang pertama yaitu jenang Ayu yang memiliki karakteristik rasa yang tidak terlalu manis, aroma tajam dari gula jawa bertingkat kekenyalan kenyal dan sedikit alot warna dari jenang ini coklat muda dan dikemas menggunakan platik berbentuk persegi panjang tanpa mika. Sampel ke dua, yaitu jenang Keraton yang memiliki rasa manis dan gurih yang sedap dan tidak terlalu manis, aroma gurih dari santan tingkat kekenyalan kenyal dan warna coklat tua cenderung hitam dan dikemas kecil-kecil menggunakan plastik dan mika. Sampel ke tiga yaitu jenang E.C.O yang memiliki rasa manis gurih

khas jenang Wonogiri, aroma harus warna coklat mengkilat dan tingkat kekenyalan kenyal. Pengemasan jenang E.C.O menggunakan besek dari bambu dan box. Sampel ke empat, yaitu jenang Mayong memiliki rasa manis yang kuat, warna coklat muda mengkilat dengan tingkat kekenyalan kenyal sedikit lembek, aroma gula merah santan dan bawang merah. Kemasan jenang Mayong menggunakan mika. Sampel ke lima, yaitu jenang Sidoharjo memiliki rasa yang manis dan bawang merah yang rasa dan baunya menyengat, warna coklat muda cenderung kekuningan, tingkat kekenyalan kenyal dan lembek. Kemasan menggunakan kertas minyak dan box kertas.

Kesukaan responden terhadap jenang Wonogiri dapat dilihat dari parameter rasa, warna, aroma, dan tingkat kekenyalan. Salah satu hal yang paling diutamakan dalam kualitas makanan adalah cita rasa. Rasa ditimbulkan dari respon makanan oleh lidah sebagai indra pengecap yaitu asam, manis, asin, dan pahit. Aroma suatu makanan juga dapat dimunculkan dari senyawa volatile yang rentan oleh panas. Dalam pemberian aroma yang terdapat dalam produk makanan membuat indra pengecap dapat mengecap rasa lain sesuai aroma makanan tersebut. Warna produk dapat mempengaruhi responden menyukai suatu produk, memberi kesan estetika serta mempengaruhi nafsu makan sehingga dapat manarik orang untuk mengkonsumsinya [8]. Tingkat kekenyalan makanan adalah hasil dari respon *tactile sense* terhadap bentuk rangsangan fisik ketika terjadi kontak antara bagian di dalam rongga mulut dan makanan. Tampilan bentuk yang menggugah selera menjadi daya tarik tersendiri pada makanan, tentunya selain rasanya Jenang Wonogiri memiliki ciri khas rasa manis gula jawa dan gurih dari santan, berwarna coklat mengkilat, berminyak dari santan, lembut, dan sedikit lengket [9].

Berdasarkan latar belakang di atas, maka panelitian ini bertujuan untuk mengetahui: 1) tingkat kesukaan responden dari segi warna, aroma, rasa, tingkat kekenyalan serta penerimaan produk secara keseluruhan terhadap ke lima merek jenang Wonogiri; dan 2) produk Jenang Wonogiri yang paling disukai oleh responden dari ke lima merek Jenang Wonogri.

METODE

Jenis penelitian ini adalah deskriptif kuantitatif. Variabel Independen menggunakan uji sensoris. Analisis sensori adalah suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis, dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima pancaindra manusia; indra penglihatan, penciuman, perasa, peraba. Penelitian ini menggunakan uji hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan responden terhadap 5 produk Jenang Wonogiri. Penelitian ini dilaksanakan pada bulan Juni 2022 berlokasi di desa Tempursari kecamatan Sidoharjo, kabupaten Wonogiri.

Populasi penelitian ini yaitu masyarakat Wonogiri yang berada di kecamatan Sidoharjo dan sampel berjumlah 30 orang responden. Responden berdomisili di. Wonogiri dan pernah mengkonsumsi jenang sebelumnya. Teknik pengambilan sampel menggunakan teknik *purposive sampling* sehingga sasaran responden adalah warga desa Tempursari kecamatan Sidoharjo. Pemilihan lokasi ini karena di lokasi tersebut warga daerah tersebut selalu menyajikan jenang dalam berbagai kesempatan seperti hajatan, slametan, upacara adat dll. Didaerah tersebut jenang juga sering digunakan sebagai sesajen untuk ritual. Responden dalam penelitian ini merupakan responden konsumen yang terdiri dari 30 responden [10]. Responden tidak terlatih atau panel bersifat umum dan akan ditentukan berdasarkan kelompok atau daerah asal makanan tertentu.

Uji hedonik yang dilakukan yakni pada aspek warna, aroma, rasa, tingkat kekenyalan serta penerimaan produk jenang Wonogiri ini secara keseluruhan menggunakan skala hedonik yang akan diubah menjadi skala likert empat tingkat untuk setiap item kuisioner [11]. Skala uji yang digunakan dengan nilai 1 = tidak suka, 2 = kurang suka, 3 = suka, 4 = sangat suka. Responden menguji secara sensori sampel jenang Wonogiri yang telah diberikan kode sampel seperti tersaji pada Tabel 1.

Tabel 1. Kode Sampel Jenang Wonogiri

Kode Sampel	Merek Jenang Wonogiri
Sampel 1	Jenang Ayu Ny. Hartini
Sampel 2	Jenang Keraton
Sampel 3	Jenang E.C.O
Sampel 4	Jenang Mayong
Sampel 5	Jenang Sidoharjo

Sumber: data diolah (2022)

Responden mengisi kuisioner berbentuk *checklist*, selanjutnya responden diarahkan untuk memberikan tanda centang pada kolom nilai yang tersedia sesuai dengan pendapat masing-masing responden.

Jenis data diambil berdasarkan data primer yang dihasilkan melalui teknik pengumpulan data

dengan instumen berupa kuisioner. Data yang diperoleh akan dianalisis secara *descriptive statistic*. Analisis ini menggambarkan atau mendeskripsikan data yang telah didapat sebagaimana adanya tanpa memberi kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Data yang diperoleh akan disajikan dalam bentuk persentase dan dideskripsikan.

Validasi instrumen dilakukan dengan menganalisis secara deskriptif kuantitatif menggunakan rumus sebagai berikut:

$$TK = \frac{\sum SP}{\sum SM} \times 100\% \quad (1)$$

Keterangan:

TK = Tingkat Kevalidan
∑SP = Jumlah skor diperoleh
∑SM = Jumlah skor maksimal

Tabel 2. Kategori Kevalidan Instrumen

Skala Persentase	Kategori
81–100%	Sangat layak
61–80%	Layak
41–60%	Cukup layak
21–40%	Kurang layak
0–2-%	Sangat tidak layak

Sumber: [12]

Hasil dari uji responden rata-rata akan dihitung menggunakan rumus sebagai berikut:

$$P = \frac{n}{N} \times 100\% \quad (2)$$

Keterangan:
P = nilai akhir presentase pilihan panelis terhadap setiap kriteria
n = jumlah frekuensi pilihan pada setiap kriteria
N = jumlah responden

Hasil dari olah data akan dibuat kesimpulan mengenai tingkat kesukaan jenang oleh responden dengan kriteria seperti tersaji pada Tabel 3.

Tabel 3. Kriteria Kesukaan Responden Terhadap Jenang

Persentase	Kriteria
0% - 24,9%	Tidak suka
25% - 49,9%	Kurang suka
50% - 74,9%	Suka
75% - 100%	Sangat suka

Sumber: [13]

Berdasarkan Tabel 2, dapat ditentukan tingkat kesukaan atas sampel jenang oleh responden. Sampel dikatakan disukai responden jika hasil akumulasi sebesar ≥ 50%.

HASIL DAN PEMBAHASAN

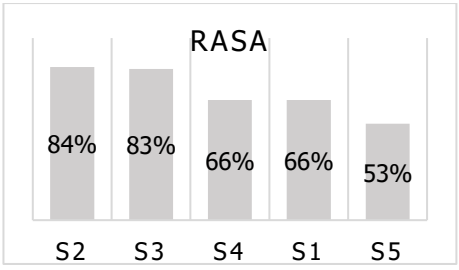
Tingkat Kesukaan Konsumen terhadap 5 produk jenang Wonogiri diperoleh melalui uji hedonik yang meliputi parameter rasa, warna, tingkat kekenyalan, aroma dan tingkat kekenyalan dengan skala likert dengan 4 tingkat.

1. Kesukaan Konsumen Terhadap lima Produk Jenang Wonogiri

Tingkat kesukaan responden dari parameter warna, aroma, rasa, tingkat kekenyalan serta penerimaan produk secara keseluruhan terhadap ke lima merek jenang.

a. Rasa

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden, diperoleh data uji kesukaan pada aspek rasa seperti tersaji pada Gambar 1.



Gambar 1. Persentase Uji Kesukaan Jenang Wonogiri Dari Aspek Rasa.

Berdasarkan Gambar 1., diperoleh data urutan tingkat kesukaan dari aspek rasa yaitu Jenang Keraton (84%), kemudian diikuti oleh jenang E.C.O (83%), jenang Mayong (66%), jenang Ayu (66%), jenang Sidoharjo (53%). Produk jenang yang memiliki persentase rasa tertinggi terdapat pada sampel jenang nomor 2 yaitu jenang Keraton (84%). Persentase paling rendah yaitu produk jenang pada sampel 5 yang merupakan jenang Sidoharjo (53%).

Salah satu hal yang paling diutamakan dalam kualitas makanan adalah soal rasa. Rasa

merupakan citarasa dalam produk makanan yang berupa munculnya sensasi rasa asam, manis, asin, dan pahit [14]. Aroma suatu makanan juga dapat menimbulkan. senyawa citarasa dari makanan. Dalam pemberian aroma yang terdapat dalam produk makanan membuat indra pengecap dapat mengecap rasa lain sesuai aroma makanan tersebut [15]

Dalam uji kesukaan yang dilakukan, responden dengan 5 sampel jenang lebih menyukai citarasa yang enak dengan rasa manis dari gula jawa dan rasa gurih dari santan yang menambah citarasa jenang. Pada jenang Sidoharjo (53%), cenderung kurang disukai dikarenakan produk jenang memiliki rasa bawang merah yang terlalu menyengat. Pada jenang Wonogiri umumnya dalam pembuatannya memiliki ciri khas menggunakan bawang merah sedikit sebagai penambah aromanya. Namun pada jenang Sidoharjo penggunaan bawang merah terlalu banyak. Rasa juga dipengaruhi dengan penggunaan bahan baku gula merah yang menggunakan gula merah campuran. Penggunaan santannya pun kurang terasa dan menyebabkan jenang tidak gurih.

b. Warna

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden, diperoleh data uji kesukaan pada aspek warna seperti tersaji pada Gambar 2.

Gambar 2. Persentase Uji Kesukaan Jenang Wonogiri Dari Aspek Warna

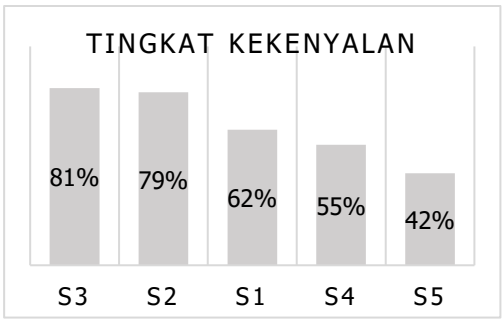
Berdasarkan Gambar 2, diperoleh data urutan tingkat kesukaan dari aspek aroma yaitu Jenang E.C.O (80%), jenang kraton (74%), jenang Mayong (71%), jenang Ayu (68%) jenang Sidoharjo (49%).

Warna dalam produk makanan memberikan peran penting dalam komoditas pangan sebagai daya tarik indra penglihatan, tanda pengenal, dan atribut mutu suatu produk makanan [16]. Warna menjadi faktor mutu yang paling menarik minat.konsumen dari segi penampilan, sehingga dapat memberikan kesan apakah makanan tersebut disukai atau tidak [17].

Warna yang dilihat pada jenang adalah warna keseluruhan jenang Wonogiri. Dari studi responden, jenang E.C.O (80%) adalah warna yang paling disukai. Menurut responden mereka menyukai aroma jenang E.C.O karena warna jenang berwarna coklat gelap dan mengkilat sehingga warna terlihat menarik. Warna coklat yang terdapat pada jenang berasal dari penggunaan gula merah murni tanpa campuran dan mengkilat dikarenakan keluarnya minyak dari santan selama proses pemasakan yang membutuhkan waktu yang lama [18]. Sampel jenang yang warnanya kurang disukai yaitu jenang Sidoharjo (49%). menurut responden sampel 5 warnanya coklat pucat dikarenakan produsen menggunakan gula jawa campuran dengan gula pasir.

c. Tingkat Kekenyalan

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden, diperoleh data uji kesukaan pada aspek tingkat kekenyalan seperti tersaji pada Gambar 3.



Gambar 3. Persentase Uji Kesukaan Jenang Wonogiri Dari Aspek Tingkat Kekenyalan

Jenang E.C.O (81%), jenang kraton (79%), jenang Ayu (62%), jenang Mayong (55%), jenang Sidoharjo (42%).

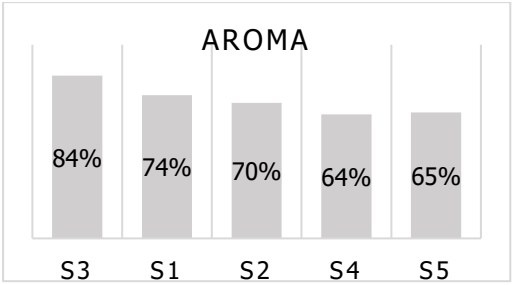
Tingkat kekenyalan adalah ciri dari suatu bahan yang dapat dirasakan oleh indra peraba dan perasa sebagai akibat dari perpaduan sejumlah sifat fisik yang meliputi ukuran, bentuk, jumlah dan unsur-unsur pembentukan bahan. Dari 5 sampel jenang E.C.O (81%) mendapatkan persentase kesukaan tertinggi. Jenang E.C.O tingkat kekenyalannya disukai oleh responden karena kenyalnya pas tidak terlalu lembek dan tidak keras. Hal ini dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku yang bagus dan lamanya proses pembuatan dengan menggunakan api kecil dan

diaduk terus menurus hingga sesuai dengan konsistesi jenang yang diinginkan.

Produk jenang yang memiliki penilaian tingkat kekenyalan paling rendah yaitu pada jenang Sidoharjo (42%). Tingkat kekenyalannya yang terlalu lembek menyebabkan jenang lengket di gigi saat dimakan.

d. Aroma

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden, diperoleh data uji kesukaan pada aspek aroma seperti tersaji pada Gambar 4.



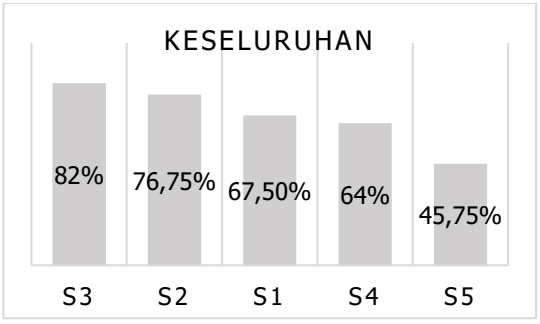
Gambar 4. Persentase Uji Kesukaan Jenang Wonogiri Dari Aspek Aroma

Jenang E.C.O (84%), jenang Ayu (74%), jenang kraton (70%), jenang Mayong (64%), jenang Sidoharjo (65%). Senyawa aroma pada suatu makanan memiliki fungsi penting dalam produksi penyedap yang digunakan dalam industri makanan, untuk meningkatkan rasa serta meningkatkan daya Tarik produk makanan tersebut [15]. Aroma jenang E.C.O sampel 4 adalah jenang yang aromanya paling disukai oleh responden. Aroma dari jenang yaitu aroma manis dan gurih dari gula jawa serta gurih dari santan yang dimasak lama sehingga menggeluarkan aroma.

Produk jenang yang kurang disukai aromanya oleh responden yakni pada sampel 3 jenang Mayong yang tidak mengeluarkan aroma gurih santan, aroma jenang hanya dari gula jawa saja dan mudah apek dibanding jenang lain.

KESUKAAN KESELURUHAN

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden, diperoleh data uji kesukaan pada aspek kesukaan keseluruhan seperti tersaji pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil Kesukaan Keseluruhan Setiap Sample Jenang

Jenang E.C.O (82%), jenang kraton (76,75%), jenang Ayu (67,5%), jenang Mayong (64%), jenang Sidoharjo (45,5%). Secara keseluruhan hasil penelitian jenang E.C.O memiliki persentase kesukaan tertinggi dari aspek aroma, tingkat kekenyalan dan rasa. Dari segi rasa jenang lebih menyukai citarasa yang enak dengan rasa manis dari gula jawa yang pas dan rasa gurih dari santan yang menambah citarasa jenang. Warna jenang berwarna coklat gelap dan mengkilat sehingga dari segi bentuk dan warna terlihat menggiurkan. Warna coklat yang terdapat pada jenang berasal dari penggunaan gula merah murni tanpa campuran dan mengkilat dikarenakan keluarnya minyak dari santan selama proses pemasakan yang membutuhkan waktu yang lama. Jenang E.C.O tingkat kekenyalannya disukai oleh responden karena kenyalnya pas tidak terlalu lembek dan tidak keras. Aroma dari jenang yaitu aroma manis dan gurih dari gula jawa serta gurih dari santan yang dimasak lama sehingga menggeluarkan aroma.

2. Hasil Produk Jenang yang Terbaik

Setelah dilakukan uji kesukaan pada 5 merek jenang kepada responden berdasarkann uji hedonic terhadap ke 5 aspek diperoleh data seperti tersaji pada Tabel 4 berikut ini.

Tabel 4. Kriteria Kesukaan Responden Terhadap 5 Merk Jenang

Merk Jenang	Aspek				
	Rasa	Warna	Kekenyalan	Aroma	Keseluruhan
Keraton	84%	74%	79%	70%	76%
E.C.O	83%	80%	81%	84%	82%
Mayong	66%	71%	55%	64%	64%
Ayu	66%	68%	62%	74%	67%
Sidoharjo	53%	49%	42%	65%	45%

Sumber: Data diolah (2022)

Berdasarkan uji kesukaan yang telah dilakukan, dapat disimpulkan produk jenang

Keraton memiliki tingkat kesukaan tertinggi pada aspek rasa (84%), sedangkan jenang merk E.C.O memiliki tingkat kesukaan tertinggi berdasarkan aspek warna (80%), aroma (84%), kekenyalan (81%), dan kesukaan secara keseluruhan (82%).

Menurut responden mereka menyukai aroma jenang E.C.O karena warna jenang berwarna coklat gelap dan mengkilat sehingga warna terlihat menarik. Warna coklat yang terdapat pada jenang berasal dari penggunaan gula merah murni tanpa campuran dan mengkilat dikarenakan keluarnya minyak dari santan selama proses pemasakan yang membutuhkan waktu yang lama Aroma jenang E.C.O sampel 4 adalah jenang yang aromanya paling disukai oleh responden. Aroma dari jenang yaitu aroma manis dan gurih dari gula jawa serta gurih dari santan yang dimasak lama sehingga menggeluarkan aroma. Jenang E.C.O tingkat kekenyalannya disukai oleh responden karena kenyalnya pas tidak terlalu lembek dan tidak keras. Hal ini dipengaruhi oleh penggunaan bahan baku yang bagus dan lamanya proses pembuatan dengan menggunakan api kecil dan diaduk terus menurus hingga sesuai dengan konsistesi jenang yang diinginkan.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil uji kesukaan responden dan pembahasan yang telah dilakukan dapat disimpulkan bahwa: 1) responden rata-rata lebih menyukai jenis jenang Wonogiri dari parameter rasa yaitu jenang kraton (83%), aspek warna yaitu jenang E.C.O (80%), aspek kekenyalan yaitu jenang E.C.O (81%), aspek aroma yaitu jenang E.C.O (84%). Dari uji kesukaan keseluruhan jenang keraton menjadi yang terbaik dari aspek rasa. E.C.O menjadi yang terbaik pada aspek warna, kenkenyalan, aroma, dan penampilan keseluruhan dengan demikian produk E.C.O adalah produk yang paling disukai; 2) Hasil produk jenang terbaik yang paling disukai dari kelima sampel yaitu jenang E.C.O karna menjadi yang terbaik dari aspek warna (80%), kekenyalan (81%), aroma (84%), dan penampilan keseluruhan (82%)

SARAN

Berdasarkan hasil penelitian, pembahasan, dan kesimpulan pada uji kesukaan jenang di atas maka peneliti memberikan saran sebagai berikut: 1) pelaku usaha perlu melakukan studi mengenai selera masyarakat sekitar agar sesuai dengan keinginan konsumen; 2) penelitian lebih lanjut dapat dilakukan penjual untuk mengetahui apakah harga dan merek jenang dapat berpengarui minat konsumen.

UCAPAN TERIMA KASIH

Penulisan artikel ilmiah ini tidak lepas dari bantuan serta bimbingan dari semua berbagai pihak yang telah membantu dan berpartisipasi dalam uji kesukaan jenang khas Wonogiri. Terimakasih saya ucapkan kepada responden serta kepada semua pihak yang baik secara langsung maupun tidak langsung membantu dan mendukung penulis menyelesaikan penelitian dan penulisan artikel ilmiah ini.

REFERENSI

[1] I. Baehaqie, "MAKNA SEMIOTIS NAMA-NAMA MAKANAN DALAM SESAJI SELAMATAN TINGKEBAN DI DUKUH PELEM, KABUPATEN WONOGIRI," *LITERA*, vol. 16, no. 2, 2017, doi: 10.21831/ltr.v16i2.15459.

[2] F. Firdausiyah, J. Juhadi, and A. Pujiati, "Inheritance of Gusjigang Value in the Young Generation in Environment of Jenang Msme Kaliputu Village Article Info," *J. Educ. Soc. Stud. JESS*, vol. 10, no. 2, 2021.

[3] M. A. Subekti, D. Puspitasari, and U. M. Purworejo, "PEMBUATAN JENANG DARI KACANG HIJAU (Jeng Jo)," *Pangan*, vol. 3, no. 1, 2019.

[4] Wijayanti Novita and Laeliocattleya Rosalina Ariesta, "PENINGKATAN EFISIENSI PRODUKSI JENANG DAN KUE KACANG DI KOPERASI WANITA "MITRA WANITA" DI KECAMATAN KANIGORO, KABUPATEN BLITAR," *Teknol. PANGAN Media Inf. dan Komun. Ilm. Teknol. Pertan.*, vol. 9, no. 1, 2018, doi: 10.35891/tp.v9i1.1378.

[5] V. K. Putri, T. S. Pitana, and W. Setyaningsih, "The resilience of Jenang industrial traditional houses against development of the times," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 2021, vol. 778, no. 1. doi: 10.1088/1755-1315/778/1/012028.

[6] T. Widiantara, "PENGARUH PERBANDINGAN GULA MERAH DENGAN SUKROSA DAN PERBANDINGAN TEPUNG JAGUNG, UBI JALAR DENGAN KACANG HIJAU TERHADAP KARAKTERISTIK JENANG," *Pas. Food Technol. J.*, vol. 5, no. 1, 2018, doi:

10.23969/pftj.v5i1.803.

[7] A. N. Habyba, Delfitriani, and T. Djatna, "An affective design for jenang packaging in Indonesia," in *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 2019, vol. 230, no. 1. doi: 10.1088/1755-1315/230/1/012030.

[8] S. Haryati and I. Fitriana, "KARAKTERISRIK SENSORI FISIKOKIMIA PERMEN SEMANGKA DENGAN BERBAGAI KONSENTRASI KARAGENAN SENSORY CHARACTERISTIC AND PHYSICOCHEMICAL OF WATERMELON CANDY IN VARIOUS CARRAGENAN CONCENTRATION.)," *J. Pengemb. Rekayasa dan Teknol.*, vol. 16, no. 1, 2020, doi: 10.26623/jprt.v16i1.2442.

[9] I. Baehaqie, "JENANG MANCAWARNA SEBAGAI SIMBOL MULTIKULTURALISME MASYARAKAT JAWA," *KOMUNITAS Int. J. Indones. Soc. Cult.*, vol. 6, no. 1, 2014, doi: 10.15294/komunitas.v6i1.2953.

[10] C. Suryono, L. Ningrum, and T. R. Dewi, "Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif," *J. Pariwisata*, vol. 5, no. 2, 2018, doi: 10.31311/par.v5i2.3526.

[11] R. Salma Nabillah *et al.*, "STUDI KESUKAAN PANELIS TERHADAP NASI KRAWU MAKANAN KHAS GRESIK," *J. TATA BOGA*, vol. 10, no. 2, pp. 373–379, 2021.

[12] M. K. Anwar, L. T. Pangesti, S. Sulandjari, and S. Handajani, "PENERAPAN MEDIA PELATIHAN PENGEMBANGAN PRODUK OLAHAN BERBAHAN DASAR SUKUN PADA GABUNGAN KELOMPOK TANI (GAPOKTAN) DI KELURAHAN SUKUN KECAMATAN SUKUN KOTA MALANG," *JTB*, vol. 9, no. 1, pp. 84–92, 2020

[13] A. A. Nastiti, N. Astuti, C. Anna, N. Affifah, and M. Faidah, "JURNAL TATA BOGA TINGKAT KESUKAAN FROZEN FOOD OTAK-OTAK IKAN BANDENG DAUN KELOR," vol. 10, no. 3, pp. 428–436, 2021.

[14] J. M. DeMan, *Principles of Food Chemistry*. 1999.

[15] N. S. Antara and M. Wartini, "Senyawa Aroma Dan Citarasa (Aroma and Flavor Compounds)," *Trop. Plant Curric. Proj.*, no. October, 2016.

[16] P. A. Harsita and A. Amam, "ANALISIS SIKAP KONSUMEN TERHADAP ATRIBUT PRODUK OLAHAN SINGKONG," *Agrisocionomics J. Sos. Ekon. Pertan.*, vol. 3, no. 1, 2019, doi: 10.14710/agrisocionomics.v3i1.2469.

[17] N. Amir, M. Metusalach, and F. Fahrul, "TINGKAT KESUKAAN KONSUMEN DAN KUALITAS ORGANOLEPTIK PRODUK OLAHAN IKAN," *J. IPTEKS Pemanfaat. Sumberd. Perikan.*, vol. 5, no. 9, 2019, doi: 10.20956/jipsp.v5i9.4311.

[18] W. Atmaka, R. B. K. Anandito, and T. Amborowati, "Penambahan Sorbitol Pada Jenang Dodol : Karakteristik Sensoris dan Perubahan Kualitas Selama Penyimpanan," *J. Teknol. Has. Pertan.*, vol. V, no. 2, 2012

.