

DAYA TERIMA KONSUMEN PRODUK STIK BAWANG DENGAN PENAMBAHAN BUBUK UDANG REBON (BONION)

Yuni Meilia¹, Fifi Amelia Mufidah², Sachriani³, Cucu Cahyana⁴
yunimeilia352@gmail.com¹, melia.mufidah@gmail.com², sachrianisachriani@gmail.com³,
ccahyana@unj.ac.id⁴
Universitas Negeri Jakarta

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengevaluasi tingkat daya terima konsumen terhadap produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon pada tiga tingkat formulasi, yaitu 5%, 10%, dan 15%, serta menentukan formulasi yang memiliki tingkat penerimaan tertinggi. Penelitian dilaksanakan di Laboratorium pengolahan, Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta, sedangkan pengujian daya terima dilakukan di wilayah Bekasi Timur dan Jakarta Timur dengan melibatkan 100 panelis konsumen berusia 15–55 tahun. Penelitian ini menggunakan metode survei dengan pendekatan deskriptif kuantitatif melalui uji hedonik menggunakan skala penilaian lima tingkat. Parameter yang diamati meliputi warna, aroma bawang, aroma udang rebon, rasa bawang, rasa udang rebon, dan tekstur. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi dalam berbagai aspek yaitu pada formulasi terbaik yaitu pada 5% aspek warna memiliki nilai rata-rata sebesar 3,99. Hasil analisis menunjukkan bahwa nilai rata-rata tertinggi dalam berbagai aspek yaitu pada formulasi terbaik yaitu pada 10% dengan nilai rata-rata aspek aroma bawang tertinggi sebesar 3,97, aspek aroma udang rebon memiliki nilai rata-rata 3,9, aspek rasa bawang memiliki nilai rata-rata 4,08, aspek rasa udang rebon memiliki rata-rata 4,03, dan aspek tekstur (kerenyahan) memiliki rata-rata 4,15. Berdasarkan hasil penilaian keseluruhan terhadap seluruh atribut sensori, formulasi dengan penambahan bubuk udang rebon sebesar 10% memperoleh tingkat kesukaan tertinggi sehingga dinilai sebagai formulasi yang paling dapat diterima oleh konsumen.

Kata Kunci: Stik Bawang, Bubuk Udang Rebon, Daya Terima Konsumen, Uji Hedonik, Organoleptik.

ABSTRACT

This study aimed to evaluate consumer acceptance of onion sticks enriched with rebon shrimp powder at three formulation levels—5%, 10%, and 15%—and to identify the formulation with the highest level of acceptance. The study was conducted at the Culinary Arts and Food Service Management Laboratory, Faculty of Engineering, State University of Jakarta, while acceptance testing took place in East Bekasi and East Jakarta, involving 100 untrained panelists aged 15–55. A survey method with a quantitative descriptive approach was employed, utilizing a hedonic test based on a five-point rating scale. The parameters observed included color, onion aroma, rebon shrimp aroma, onion flavor, rebon shrimp flavor, and texture. Analysis results showed that the mean scores for color across the 5%, 10%, and 15% formulations were 3.99, 3.93, and 3.75, respectively, while the mean scores for onion aroma were 3.91, 3.97, and 3.70, respectively. Based on the overall assessment of all sensory attributes, the formulation with 10% rebon shrimp powder achieved the highest preference rating, making it the formulation most acceptable to consumers.

Keywords: Onion Sticks, Tiny Shrimp Powder, Consumer Acceptance, Hedonic Test, Organoleptic.

PENDAHULUAN

Penerimaan konsumen adalah indikator penting dalam mengevaluasi produk makanan atau minuman yang disajikan. Penerimaan konsumen terhadap sebuah makanan ditentukan oleh profil rasa yang dirasakan melalui berbagai indra seperti penglihatan, penciuman, dan rasa. (Utami, Rahim, Prayitno, & Alfatina, 2022). Tingkat preferensi konsumen terhadap sebuah produk makanan terlihat dari penilaian yang diberikan oleh konsumen tersebut. Oleh karena itu, penilaian produk ini menjadi dasar utama dalam menilai tingkat penerimaan

konsumen.

Kepuasan konsumen dapat dinilai melalui uji hedonik. Uji hedonik adalah metode analisis sensorik yang digunakan untuk menentukan perbedaan kualitas antar produk yang mirip dengan memberi penilaian atau skor kepada setiap produk. (Tarwendah, 2017).

Stik bawang adalah jenis camilan yang disukai oleh berbagai usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa, karena rasanya yang gurih dan teksturnya yang renyah. Kayu api ini adalah jenis camilan goreng atau biskuit rasa gurih; mereka memiliki bentuk panjang dan datar, rasanya gurih, serta tekstur renyah, dan cara memasaknya adalah dengan menggoreng terlebih dahulu. (Pratiwi, 2013). Kriteria untuk camilan batang yang enak adalah warna keemasan, aroma khas, tekstur renyah, dan rasa gurih. (Fauzia, 2019).

Menurut (Nurhayati, 2012) makanan ringan adalah jenis makanan yang biasanya dikonsumsi di luar waktu makan utama. Peluang pasar yang signifikan ini telah mendorong munculnya banyak usaha kuliner baru (startup). Menurut (Sobana, 2018) Aspek utama yang perlu dipertimbangkan saat menjalankan bisnis adalah memahami target keuntungan, proses produksi, manajemen, dan pemasaran.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, penelitian ini menggabungkan proses pengembangan formulasi untuk sticks bawang yang menggunakan tepung udang rebon dengan pengujian daya terima konsumen dalam satu kerangka penelitian yang sama. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan data ilmiah mengenai formulasi terbaik, berdasarkan penilaian oleh panel ahli dan tingkat preferensi konsumen; ini bisa menjadi alternatif inovatif untuk produk makanan berbasis sumber daya lokal, memberikan nilai tambah yang lebih dan daya saing yang lebih tinggi.

METODE PENELITIAN

Metode penelitian yang digunakan adalah metode survei. Survei adalah pendekatan penelitian yang menggunakan sampel dan mengumpulkan data melalui kuesioner serta wawancara. (islamy, 2019). Penelitian ini dilakukan untuk menentukan formula terbaik dari stik bawang yang menggunakan berbagai persentase bubuk udang rebon yaitu 5%, 10%, dan 15%.

Pengumpulan data melibatkan 100 orang konsumen yang dipilih dari panelis konsumen yang mengisi sebuah kuesioner. Penilaian dilakukan menggunakan alat instrumen uji hedonik. Uji hedonik mengevaluasi warna, rasa, aroma, dan tekstur dari stick bawang yang berisi bubuk udang. Prinsip uji hedonik melibatkan meminta panelis memberikan umpan balik pribadi mengenai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan mereka, yang dinyatakan melalui skala hedonik. (Qamariah, Handayani, & Mahendra, 2022).

Penelitian ini merupakan penelitian lanjutan dari penelitian yang dilakukan oleh Aura Mutiarani Shafa Nabila (2026), dengan judul “Penambahan Bubuk Udang Rebon Terhadap Kualitas Organoleptik”. Dan mendapatkan formula persentase penambahan bubuk udang rebon yang berbeda yaitu 5%, 10%, dan 15%. Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Pengolahan Makanan dari Program Studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta. Uji penerimaan konsumen dilakukan di wilayah Bekasi Timur dan Jakarta Timur pada bulan Juni 2026. Berikut ini formulasi stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5%, 10%, dan 15%.

1. Formulasi produk

Tabel 1. Formulasi Produk Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon

Bahan			5%		10%		15%	
			Gram	%	Gram	%	Gram	%
Tepung Sedang	Terigu	Protein	175	50	175	50	175	50
Tepung Tapioka			100	28,5	100	28,5	100	28,5

Tepung Maizena	75	21,5	75	21,5	75	21,5
Total	350	100	350	100	350	100
Bubuk Udang Rebon	17,5	5	35	10	52,5	15
Margarin	50	14,2	50	14,2	50	14,2
Telur	32,5	9,2	32,5	9,2	32,5	9,2
Air	87,5	25	87,5	25	87,5	25
Kaldu Bubuk	7,5	2,1	7,5	2,1	7,5	2,1
Santan	15	4,2	15	4,2	15	4,2
Garam	5	1,4	5	1,4	5	1,4
Lada	5	1,4	5	1,4	5	1,4
Bawang Putih	10	2,8	10	2,8	10	2,8
Bawang Merah	45	12,8	45	12,8	45	12,8
Daun Bawang	20	5,7	20	5,7	20	5,7

Catatan :

1. Teknik perhitungan *Bakers percentage*
2. *Dusting* menggunakan Tepung terigu ± 20 gram.
3. Penggorengan dilakukan pada suhu 170 – 180° Celcius Selama 90 detik.
4. Penggunaan minyak goreng sebanyak 350 gram untuk menggoreng.
5. Lama waktu penggorengan 45 Detik di satu sisi, sisi sebaliknya 45 detik.

Gambar 1. Hasil Produk Stik Bawang dengan penambahan Bubuk Udang Rebon 5%, 10% dan 15%

Sumber : (Nabila A. M., 2026)

Pembuatan Stik Bawang Dengan Penambahan Bubuk Udang Rebon:

Sebelum memulai produksi persiapan alat dan bahan yang akan digunakan untuk membuat stik bawang bubuk udang rebon. Mempersiapkan alat dan bahan. Lalu bahan kering dan bahan basah ditimbang sesuai formula dan ditempatkan dalam wadah yang kering dan bersih. Setelah bahan kering dan bahan basah ditimbang dengan benar bahan kering dimasukkan dalam satu wadah lalu ditambahkan bubuk udang rebon dan diaduk sebentar, Setelah bahan kering kemudian santan, air, bawang merah, dan bawang putih dihaluskan dan ditambahkan pada bahan kering lalu diaduk sebentar. Telur dikocok, ditimbang dan ditambahkan pada tahap pengadukan 2. Margarin dilelehkan, ditimbang dan ditambahkan pada tahap pengadukan 3. Adonan yang sudah melalui pengadukan hingga adonan tidak lengket dan kalis adonan ditutup dengan plastik dan diresting selama 10 menit. Adonan yang sudah diresting kemudian dipipihkan dengan alat pasta maker, adonan dan alat diberi tepung terigu terlebih dahulu agar adonan tidak menempel pada pasta maker adonan digiling dimulai dari ukuran terbesar diangka 1 hingga angka 3. Adonan yang sudah melalui tahapan penipisan dipindahkan dalam pasta maker yang penggilingannya menghasilkan ukuran stik bawang bubuk udang rebon dengan panjang 12cm. Kemudian dilakukan proses penggorengan menggunakan frying pan dengan teknik deep fry. Stik bawang bubuk udang rebon digoreng selama 90 detik dengan suhu 170-180 derajat celcius hingga berwarna keemasan. Setelah proses penggorengan stik bawang bubuk udang rebon ditiriskan dengan saringan minyak dan dikemas.

Uji penerimaan konsumen yang akan dilakukan dengan melibatkan 100 panelis konsumen dari area Bekasi Timur dan Jakarta Timur, dengan usia berkisar dari 15 tahun (remaja) hingga 55 tahun (lanjut usia). Aspek-aspek yang dinilai meliputi warna, aroma (bawang dan udang rebon), rasa (bawang dan udang rebon) serta tekstur.

Hasil analisis kemudian dibandingkan untuk menentukan formula stik bawang yang ditambahkan serbuk udang rebon yang mencapai tingkat penerimaan tertinggi pada semua atribut sensorik. Pembahasan melibatkan menghubungkan temuan penelitian dengan teori yang relevan, penelitian sebelumnya, serta karakteristik bahan baku yang digunakan, sehingga dapat dihasilkan kesimpulan mengenai formulasi optimal dan potensi pengembangan produk.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Uji penerimaan konsumen dilakukan pada keripik bawang yang diperkaya dengan bubuk udang rebon, melibatkan 100 orang panelis konsumen yang berusia dari remaja hingga dewasa yang tinggal di daerah Bekasi Timur dan Jakarta Timur. Uji ini menggunakan metode hedonik dengan skala penilaian yang mencakup empat aspek yaitu warna, aroma (bawang dan udang rebon), rasa (bawang dan udang rebon), serta tekstur (kerenyahan) untuk produk stik baang 5%, 10%, dan 15% bubuk udang rebon.

Penilaian kelayakan dilakukan berdasarkan tingkat preferensi, mulai dari "sangat suka" (skor 5) dan "suka" (4) "agak suka" (3), "tidak suka" (2), serta "sangat tidak suka" (1). Hasil yang diperoleh dari panelis akan dianalisis secara deskriptif menggunakan nilai rata-rata, median, dan modus.

Fase awal penelitian ini mencakup pembuatan formula stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon pada tiga tingkat perlakuan yaitu 5%, 10%, dan 15% dari total jumlah tepung yang digunakan. Pengembangan ini bertujuan untuk menciptakan produk yang memiliki karakteristik sensorik yang baik dan dapat diterima oleh konsumen.

Tahapan setelah pembuatan 3 sampel stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon yaitu dilakukan uji daya terima pada 100 panelis konsumen. Hasil yang didapat dianalisis dan dibuat tabel. Berdasarkan uji organoleptik, didapatkan hasil analisis pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur sebagai berikut:

2. Hasil Pengujian Keseluruhan Aspek

Tabel 2. Hasil Uji Daya Terima Keseluruhan Aspek

Aspek Penilaian	Stik bawang penambahan bubuk udang rebon 100 Panelis Konsumen		
	5%	10%	15%
Warna	3,99	3,93	3,75
Aroma Bawang	3,91	3,97	3,70
Aroma Udang Rebon	3,68	3,98	3,89
Rasa Bawang	3,82	4,08	3,81
Rasa Udang Rebon	3,79	4,03	3,81
Tekstur (Kerenyahan)	4,14	4,15	4,04
Jumlah	23,33	24,14	23
Mean	3,33	4,02	3,83

1. Aspek Warna

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap warna stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata penilaian pada aspek warna adalah 3,99. Pada penambahan bubuk udang rebon 10% mendapatkan nilai rata-rata 3,93 dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 3,75.

2. Aspek Aroma Bawang

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap aroma bawang pada produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang 5% dengan nilai rata-rata penilaian pada aspek aroma bawang adalah 3,91. Pada penambahan bubuk udang rebon 10% mendapatkan nilai rata-rata 3,97. Dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 3,70.

3. Aspek Aroma Udang Rebon

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap aroma udang rebon pada stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata 3,68. Pada penambahan bubuk udang rebon sebanyak 10% nilai rata-rata penilaian

adalah 3,98. Dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 3,89.

4. Aspek Rasa Bawang

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap rasa bawang stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata 3,82. Pada produk stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon sebanyak 10% mendapatkan nilai rata-rata 4,08. Dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 3,81.

5. Aspek Rasa Udang Rebon

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap rasa udang rebon stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata 3,79. Pada penambahan bubuk udang rebon sebanyak 10% mendapatkan nilai rata-rata penilaian adalah 4,03. Dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 3,81.

6. Aspek Tekstur (kerenyahan)

Berdasarkan hasil penilaian panelis pada uji tingkat kesukaan terhadap tekstur stik bawang dengan penambahan bubuk udang rebon 5% mendapatkan nilai rata-rata 4,14. Pada penambahan bubuk udang rebon sebanyak 10% mendapatkan nilai rata-rata penilaian 4,15. Dan pada penambahan bubuk udang rebon 15% mendapatkan nilai rata-rata 4,04.

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa penambahan bubuk bubuk udang rebon memengaruhi penerimaan daya konsumen terhadap stik bawang dalam hal warna, aroma, rasa, dan tekstur. Formulasi dengan 10% bubuk udang rebon menunjukkan prefensi terbaik untuk aroma bawang, aroma udang rebon, rasa bawang, rasa udang rebon dan tekstur.

Berdasarkan penilaian secara keseluruhan, formulasi dengan 10% tepung udang rebon paling disukai oleh konsumen, karena menghasilkan karakteristik sensori dan mencapai tingkat penerimaan tertinggi mendapatkan nilai rata-rata keseluruhan aspek pada skor 4,02 yang berada pada kategori suka. Oleh karena itu, formulasi ini memiliki potensi untuk dikembangkan menjadi produk rebon berbahan dasar udang dengan nilai tambah dan diterima oleh masyarakat.

Penelitian ini menunjukkan bahwa penggunaan bubuk udang rebon memiliki potensi meningkatkan nilai produk dan dapat menjadi inovasi bernilai tambah dan mendukung terciptanya peluang usaha berkelanjutan.

DAFTAR PUSTAKA

- Fauzia, V. (2019). Penambahan Daun Kelor (*Moringa oleifera*) Terhadap Karakteristik Fisiokimia Dan Organoleptik Stik Bawang. Fakultas Teknologi Pertanian (p. Skripsi). Universitas Semarang.
- Islamy, i. (2019). Penelitian Survei Dalam Pembelajaran dan Pengajaran Bahasa Inggris. Universitas Muhaammadiyah Purwokerto.
- Mukhtar, S. &. (2015). Peranan Packaging Dalam Meningkatkan Hasil Produksi Terhadap Konsumen. Jurnal Sosial Humaniora.
- Nabila, A. M. (2026). Penambahan Bubuk Udang Rebon Terhadap Kualitas Organoleptik Fakultas Teknik. Jakarta: Universitas Negeri Jakarta.
- Nurhayati, A. L. (2012). Pengaruh Mata Kuliah Berbasis Gizi Pada Pemilihan Makanan Jajanan Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga. Jurnal Penelitian Pendidikan, 13(1).
- Pratiwi, F. (2013). Pemanfaatan Tepung Daging Ikan Layang Untuk Pembuatan Stik Ikan. Teknologi Jas Dan Produksi (p. Skripsi). Fakultas Teknik: Universitas gadjah Mada.
- Qamariah, N., Handayani, R., & Mahendra, A. I. (2022). Uji Hedonik Dan Daya Simpan Sediaan

- Salep Ekstrak Etanol Umbi. *Jurnal Surya Medika*, 124-131.
- Sari, N. (2018). Pengembangan Ekonomi Kreatif Bidang Kuliner Khas Daerah Jambi. *Jurnal Sains Sosio Humaniora* , Volume 2 Nomor 1 .
- Sobana. (2018). *Studi Kelayakan Bisnis*. Bandung.
- Tarwendah, I. P. (2017). Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan dan Agroindustri*, 66-73.
- Utami, D. R., Rahim, A. R., Prayitno, S. A., & Alfatina, A. (2022). Daya Terima Konsumen Terhadap Keripik Pare Home Industry. *Dedikasi MU (Journal of Community Service)*, 258-264.