

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP PRODUK TERASI: STUDI PERBANDINGAN ANTARA TERASI TRADISIONAL DAN TERASI MODERN DI DESA TELUK BATANG KABUPATEN KAYONG UTARA

Analysis Of Consumer Preferences Towards Terasi Products a Comparative Study
Between Traditional Terasi And Modern Terasi In Teluk Batang Village,
Kayong Utara Regency

Citra prananda^{1*}, Rizqy Fachria², Gita Anggita³

^{1,2,3}Prodi Teknologi Hasil Perikanan - Fakultas Pertanian - Universitas Nahdlatul Ulama Kalimantan Barat

*Penulis Korespondensi, email : citraprananda123@gmail.com

ABSTRAK

Penelitian ini bertujuan untuk mengkaji proses pembuatan terasi di Desa Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara. Kemudian membandingkan tingkat preferensi konsumen terhadap produk terasi tradisional dengan terasi modern (komersial). Pengujian dilakukan melalui uji organoleptik dan uji hedonik. Penelitian ini melibatkan 45 responden tidak terlatih dari Dusun Panca Karya. Data yang diperoleh dianalisis menggunakan uji Friedman dan uji lanjut Wilcoxon. Hasil penelitian menunjukkan proses pembuatan terasi tradisional di Desa Teluk Batang adalah tahapan pembersihan, penggaraman, penghalusan, pencetakan, penjemuran, dan dikemas secara sederhana. Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa pada atribut rasa dan kemasan berpengaruh nyata terhadap preferensi konsumen. Nilai rerata rasa dan kemasan terasi tradisional adalah 6,37 dan 4,97, sedangkan terasi modern memiliki nilai 5,72 dan 5,86. Pada uji hedonik menunjukkan bahwa hanya atribut rasa yang berpengaruh nyata. Nilai rerata atribut rasa pada terasi tradisional adalah 6,48 sedangkan terasi modern 5,28.

Kata kunci: Preferensi Konsumen, Terasi, Tradisional, Modern

ABSTRACT

This research aims to examine the process of making shrimp paste in Teluk Batang Village, Kayong Utara Regency. It then compares consumer preference levels for traditional shrimp paste products with modern (commercial) shrimp paste. The testing was conducted through organoleptic tests and hedonic tests. This study involved 45 untrained respondents from Dusun Panca Karya. The data obtained were analyzed using the Friedman test and the Wilcoxon post-hoc test. The results showed that the process of making traditional shrimp paste in Teluk Batang Village includes the stages of cleaning, salting, grinding, molding, drying, and simple packaging. The results of the organoleptic test indicate that the attributes of taste and packaging have a significant effect on consumer preference. The average scores for taste and packaging of traditional shrimp paste are 6.37 and 4.97, while modern shrimp paste has scores of 5.72 and 5.86. The hedonic test showed that only the taste attribute had a significant effect. The average score of the taste attributes in traditional shrimp paste is 6.48, while modern shrimp paste is 5.28.

Keywords: Consumer Preferences, Shrimp Paste, Traditional, Modern.

PENDAHULUAN

Produksi perikanan Kabupaten Kayong Utara tahun 2014 mencapai 25.612,7 ton dengan perincian total tangkapan perikanan laut mencapai 24.585,90 ton, perikanan perairan umum 710,50 ton dan budi daya kolam 316,30 ton (BPS, 2015). Potensi perikanan tangkap di Kabupaten Kayong Utara tersebar di lima kecamatan dan terpusat wilayah di perairan Selat Karimata yang masuk wilayah Kecamatan Pulau Maya dan Kepulauan Karimata. Selain memiliki potensi perikanan yang cukup besar, Kabupaten Kayong Utara juga memiliki hasil produksi olahan berupa ikan asin, kerupuk ikan, kerupuk udang, haikeng, bakso, abon, amplang, kerupuk cumi, dan terasi. Salah satu daerah yang memiliki hasil produksi olahan terasi udang adalah di Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara (Yusuf, 2018).

Terasi merupakan produk olahan fermentasi udang atau ikan dengan penambahan garam atau bahan lainnya. Umumnya terasi digunakan untuk bahan penyedap makanan. Terasi memiliki aroma yang khas yang menjadi daya tarik bagi konsumen sehingga terasi banyak disukai (Sumardianto *et al.*, 2022). Terasi tradisional adalah terasi yang dibuat dengan cara yang lama atau tanpa menggunakan alat-alat yang modern. Terasi tradisional atau belacan yang merupakan salah satu produk khas Indonesia yang memiliki nilai budaya dan rasa yang khas. Di daerah-daerah tertentu, seperti di Kayong Utara, terasi ini masih diolah dengan cara yang tradisional danemasannya pun masih menggunakan anyaman bakul dan plastik (Haris, Jaya dan Anjasmara, 2024).

Terasi modern merupakan merupakan produk indonesia yang memiliki rasa yang khas. Terasi berbahan dasar udang rebon segar telah diolah dengan teknologi terkini dan dikemas dalam bentuk sachet serta menjadi bagian dari budaya lokal dan kehidupan sehari-hari masyarakat. Namun dengan pengembangan zaman dan masuknya terasi modern ke pasar, konsumen di daerah tersebut dihadapkan pada pilihan yang lebih beragam. Oleh karna itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk terasi dan terasi modern di Dusun Panca Karya desa Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara.

Berdasarkan latar belakang diatas bahwa di Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara memiliki potensi perikanan yang cukup besar. Salah satu hasil produk hasil perikananannya yaitu terasi yang terbuat dari udang rebon (*Acetas*). Selama ini pembuatan terasi di Kabupaten Kayong Utara masih terbilang tradisonal karena diolah dengan menggunakan bahan dan alat seadanya. Dengan perkembangan zaman dan masuknya terasi modern ke pasar, konsumen di daerah tersebut dihadapkan pada pilihan yang beragam. Maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana proses pembuatan terasi di Desa Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara dan bagaimana perbandingan preferensi konsumen terhadap terasi tradisonal dan terasi modern.

METODOLOGI PENELITIAN

Penelitian ini menggunakan pendekatan kualitatif dengan desain penelitian survei untuk mendeskripsikan proses pembuatan terasi tradisional dan pendekatan kuantitatif untuk uji preferensi konsumen. Penelitian survei adalah metode penelitian kuantitatif yang digunakan untuk mengumpulkan data dari sekumpulan responden (Sugiyono, 2018). Penelitian ini dilakukan di Dusun Panca Karya, desa Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara Kalimantan Barat dan waktu penelitian pada bulan Juni-Juli 2025.

Alat dan bahan yang digunakan dalam penelitian ini meliputi alat tulis, laptop, alat dokumentasi, data kuesioner, cup sambal, sendok, air, asam jawa, cabe, bawang merah, bawang putih, garam, penyedap rasa, gula, minyak goreng, terasi modern (merk mama suka) dan terasi tradisional.

Proses pembuatan terasi tradisional

Teknik pengolahan terasi di Dusun Panca Karya Desa Teluk Batang dianalisis menggunakan metode deskriptif yang bertujuan untuk melihat gambaran tentang teknik pengolahan terasi. Hasil analisis selanjutnya dilakukan perbandingan dengan standar SNI 2716:2016 untuk melihat ada tidaknya perbedaan.

Uji sensori

Pada pengujian sensori penelitian ini menggunakan teknik pengambilan sampel *non-probability* dengan *purposive sampling*. Menurut Sugiyono (2018) *purposive sampling* merupakan pengambilan sampel dengan menggunakan beberapa pertimbangan tertentu sesuai dengan kriteria yang diinginkan untuk dapat menentukan jumlah sampel yang akan diteliti. Adapun kriteria panelis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu berdasarkan umur, jenis kelamin, asal, biasa mengonsumsi terasi, jenis apa yang sering dikonsumsi dan masyarakat yang digunakan yaitu masyarakat di Dusun Panca Karya Desa Teluk Batang.

Pengujian sensori dilakukan dengan menggunakan uji organoleptik dan uji hedonik (uji tingkat kesukaan). Uji organoleptik bertujuan untuk mengukur daya penerimaan, kesukaan dan keinginan menggunakan indra manusia (panelis). Indera yang dipakai dalam uji organoleptik adalah indera penglihat/mata, indera penciuman/hidung, indera pengecap/lidah, indera peraba/tangan (Gusnadi, *et.al.*, 2021). Uji hedonik adalah uji kesukaan yang dilakukan untuk memilih satu produk di antara produk lain secara langsung. Tujuan utama adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap suatu produk. Panelis diminta untuk memberikan penilaian tingkat kesukaan berdasarkan pengamatan dengan menggunakan panca indera, yang disebut skala hedonik (Dianah, 2020).

Dalam penelitian ini panelis yang digunakan adalah masyarakat di Dusun Panca Karya Desa Teluk Batang Kecamatan Teluk Batang Kabupaten Kayong Utara yang diperoleh berdasarkan beberapa tahapan seleksi. Tahapan awal seleksi panelis terpilih dilakukan dengan membagikan form kuisioner kepada masyarakat di Dusun Panca Karya. Selanjutnya, data yang telah diperoleh dilakukan seleksi calon panelis berdasarkan kriteria yang ditentukan sebelumnya hingga diperoleh panelis tidak terlatih yang terpilih untuk melakukan uji organoleptik dan sensori. Adapun kriteria panelis dalam penelitian ini terlihat pada tabel 1.

Tabel 1. Kriteria Panelis Uji Sensori Terasi

No	Karakteristik responden	Keterangan
1	Jenis kelamin	1. Laki - laki 2. Perempuan
2	Rentang Usia	1. 20 - 25 2. 25 - 30 3. 35 - 40 4. 40 - 45 5. 45 - 50
3	Asal	Dusun Panca Karya
4	Tingkat konsumsi	Mengonsumsi terasi
6	Jenis terasi	Pernah mengonsumsi terasi tradisional dan modern

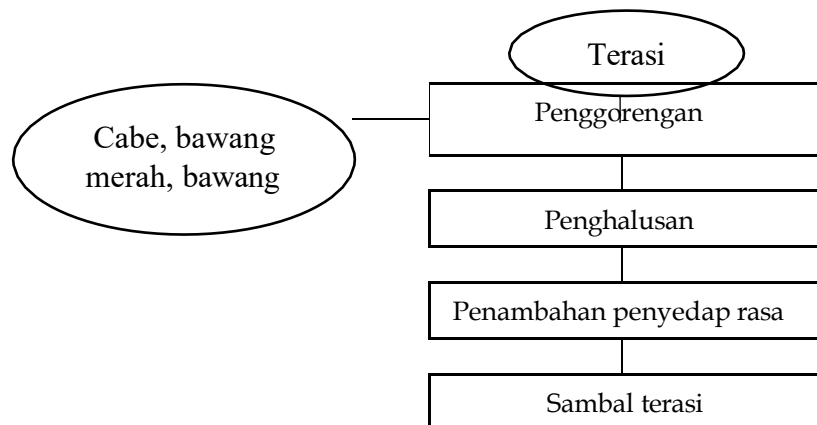
Uji organoleptik dalam penelitian ini dilakukan berdasarkan penilaian panelis mengenai atribut terasi tradisional dan modern yang meliputi jenis kemasan, kenampakan, bau, rasa dan tekstur. Pengujian hedonik dimulai berdasarkan penampakan, bau, rasa, tekstur dan kemasan. Kategori tingkat kesukaan yang digunakan dalam penelitian ini adalah menggunakan skala 1-7 yang menunjukkan amat sangat tidak suka, sangat tidak suka, tidak suka, agak tidak suka, netral, agak suka dan suka.

Khusus pada pengujian atribut sensori rasa, terasi yang digunakan baik tradisional maupun modern dilakukan pengolahan terlebih dahulu menjadi produk sambal. Hal ini

dikarenakan masyarakat biasanya mengkonsumsi terasi dalam bentuk olahan sambal dan juga sebagai bumbu dasar dalam masakan Indonesia. Menguji rasa terasi dalam bentuk sambal dapat memberikan gambaran yang lebih akurat tentang bagaimana produk ini digunakan dalam kehidupan sehari-hari (Indriani *et al.*, 2021). Uji rasa terhadap terasi yang diolah dalam bentuk sambal masih diperbolehkan selama tidak mempengaruhi rasa khas produk terasi menurut SNI 01-2346-2006. Adapun formulasi dan proses pembuatan sambal terasi yang digunakan dalam penelitian ini dapat dilihat pada Tabel 2. dan Gambar 1.

Tabel 2. Formulasi sambal

Bahan	Jumlah
Terasi	4 gram
Cabe rawit	1 ons
Bawang merah	2 buah
Bawang putih	2 buah
garam	2 sendok the
Penyedap rasa	1 sendok the
Gula	1½ sendok the
Minyak goreng	Secukupnya



Gambar 1. Proses pembuatan sambal terasi

Data hedonik dan argonoleptik yang diperoleh selanjutnya dilakukan tabulasi dalam tabel berdasarkan parameter jenis kemasan, warna, aroma, rasa dan tekstur diolah lebih lanjut untuk mengetahui tingkat kesukaan menggunakan rumus untuk menghitung tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk. Parameter yang diamati adalah uji sensori, tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk. Rumus untuk menghitung tingkat kesukaan panelis terhadap suatu produk (Ayu Diana, 2021).

$$x = \frac{\sum_{i=1}^n xi}{n}$$

Keterangan:

X = nilai rata-rata

X_i = Skor kesukaan dari panelis N =
banyaknya panelis

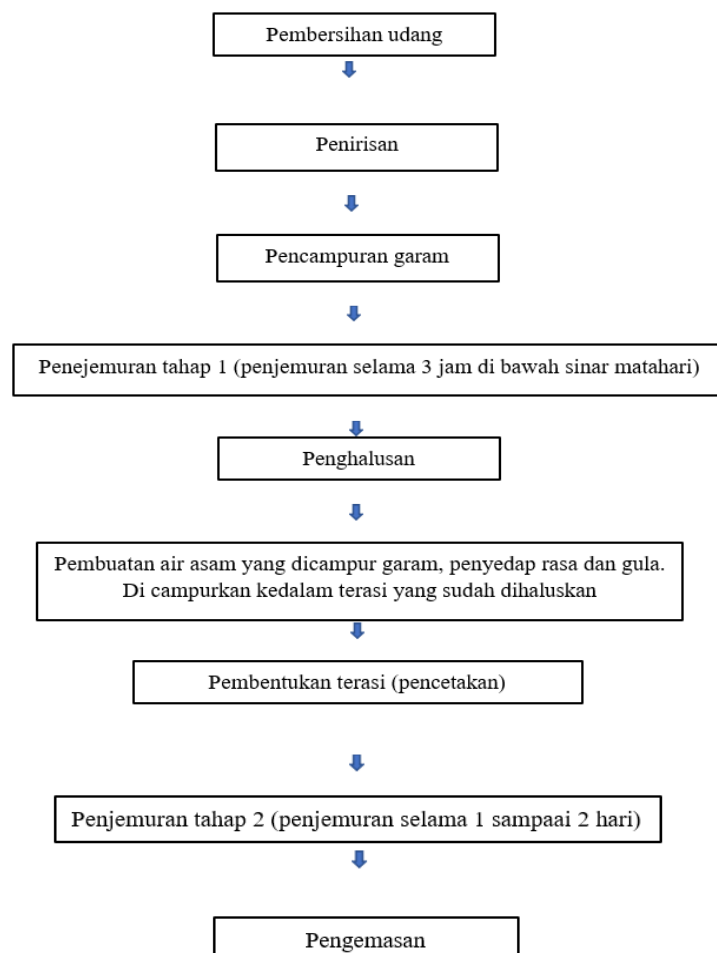
Analisis Statistik

Analisis statistik menggunakan uji Friedman taraf 5% melihat pengaruh nyata antar perlakuan. Apabila hasil Sig menunjukkan pengaruh nyata antar perlakuan, maka dilanjutkan dengan uji lanjut Wilcoxon untuk melihat perbedaan antar perlakuan.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Proses pembuatan terasi tradisional

Usaha rumah tangga pembuatan terasi tradisional di Desa Teluk Batang berfokus pada cita rasa yang khas, menggunakan bahan alami dan proses fermentasi. Terasi tradisional di Desa Teluk Batang dibuat oleh 1 orang pelaku usaha. Pembuatan terasi ini sudah berlangsung selama lima tahun. Terasi ini memiliki aroma dan rasa yang kuat menjadi ciri khas dari produk ini dan terus diminati masyarakat di daerah tersebut. Proses pembuatan terasi tradisional dilakukan dengan tahapan sederhana. Adapun skema proses pembuatan terasi udang berdasarkan pengamatan pada Gambar 2.



Gambar 2. Skema proses pembuatan terasi tradisional

Berdasarkan Gambar 2, tahapan pertama yang dilakukan dalam proses pembuatan terasi dengan cara tradisional yaitu melakukan pembersihan bahan baku. Terasi tradisional yang diproduksi di Desa Teluk Batang menggunakan udang rebon sebagai bahan baku utama. Proses pembersihan ini dilakukan agar kotoran yang ada pada udang rebon. Cara pencucian menggunakan air bersih. Setelah dibersihkan selanjutnya udang rebon ditiriskan (Gambar 3).



Gambar 3. Udang rebon yang sudah dibersihkan dan ditiriskan

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Udang yang telah dibersihkan kemudian dilakukan penambahan garam dengan perbandingan 1:20 atau sebanyak ± 250 gram (1 bungkus) garam untuk 5 kg udang rebon segar. Garam kemudian dilakukan pencampuran dengan udang hingga merata. Pencampuran garam dilakukan untuk pengawet dan pertumbuhan bakteri asam laktat dan memperbaiki mutu sensori terasi (Sumardianto & Rianingsih, 2022). Mikroba asam laktat seperti *Lactobacillus plantarum* menghasilkan asam laktat melalui fermentasi glukosa. Asam laktat ini berperan dalam menurunkan pH dan meningkatkan kandungan asam dalam terasi, yang juga berkontribusi BAL (Rusmiyati *et al.*, 2022). Selanjutnya dilakukan penjemuran udang di bawah terik matahari selama 3 jam. Penjemuran ini dilakukan untuk mengurangi kadar air pada udang sehingga udang lebih mudah dihaluskan saat penghalusan (Afrinaldi, 2023). Proses penjemuran udang disajikan pada Gambar 4.



Gambar 4. Penjemuran terasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Setelah proses penjemuran selesai, selanjutnya dilakukan tahap penghalusan udang rebon. Proses penghalusan udang dalam pembuatan terasi tradisional di Desa Teluk Batang masih dilakukan dengan cara tradisional yaitu menggunakan alat lesung batu (Gambar 5.). Udadang yang telah dihaluskan, kemudian ditambahkan larutan bumbu perasa yang terdiri dari asam jawa, garam, penyedap rasa serta gula. Pembuatan air asam kemudian dicampurkan kedalam terasi yang dihaluskan hingga terasi mudah dibentuk.



Gambar 5. Adonan terasi yang sudah haluskan

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Proses pencetakan / pembentukan terasi di Desa Teluk Batang masih dilakukan secara manual yaitu menggunakan tangan untuk dibuat menjadi bentuk bulat. Proses pencetakan terasi di Desa Teluk Batang disajikan dalam Gambar 6.



Gambar 6. Proses pencetakan terasi

Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Setelah dicetak terasi kemudian dijemur kembali. Proses ini disebut dengan penjemuran tahap 2 yaitu menjemur terasi yang telah dicetak sampai terasi agak keras dan siap untuk dikemas. Proses penjemuran tahap 2 disajikan pada Gambar 7.



Gambar 7. Terasi yang sudah dicetak
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Produk terasi yang sudah selesai kering selanjutnya dikemas dengan menggunakan cara yang masih sederhana yaitu menggunakan plastik transparan biasa dan tanpa label kemasan (Gambar 8.).



Gambar 8. Terasi yang sudah dicetak dan dikemas
Sumber : Dokumentasi Pribadi, 2024

Kemasan terasi yang dihasilkan masih sederhana, hanya berupa plastik transparan tanpa label atau tanpa nama produk. Alasan utama pengolahan tidak memberi label pada terasinya dikarenakan masalah tambahan biaya untuk label karena harus mengurus izin edar dari BPOM. Menurut pengolah terasi, pemeriksaan produk kelayakan terasi juga memerlukan biaya yang tidak sedikit. Para pengolah terasi berpendapat bahwa omset penjualan mereka hanya sebatas konsumen yang tinggal di daerah tersebut sudah cukup memberi keuntungan dan tambahan pendapatan keluarga. Pemasaran juga masih dipasarkan dari iklan verbal dan hanya ke toko - toko terdekat.

Berdasarkan hasil pengamatan yang telah dilakukan, proses pembuatan terasi di Desa Teluk Batang sudah memenuhi beberapa standar SNI 2716:2016, seperti penggunaan udang rebon segar sebagai bahan baku utama dan proses penggaraman.

Karakteristik Responden

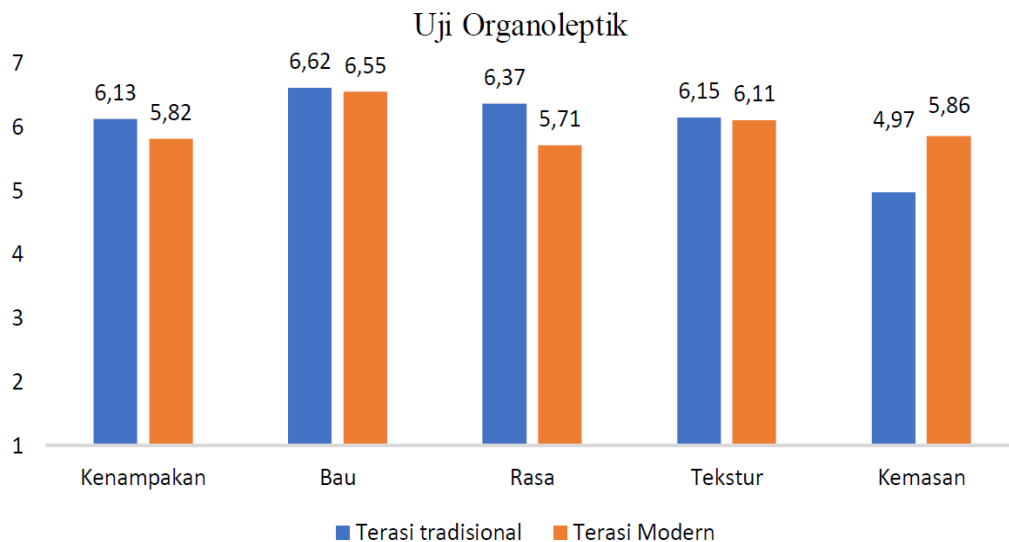
Penentuan responden / panelis dalam penelitian ini dilakukan dengan menyebarkan kuesioner secara *online* kepada masyarakat di Dusun Panca Karya untuk mendapatkan responden yang mengonsumsi terasi. Waktu penyebaran dan pengumpulan data dilakukan selama 2 minggu terhitung dari tanggal 24 juni 2025 sampai dengan 7 juli 2025 dan diperoleh responden sebanyak 80 orang. Selanjutnya calon panelis diseleksi kembali berdasarkan kriteria umur dan kebiasaannya mengonsumsi terasi sehingga diperoleh sebanyak 24 orang tidak

mengonsumsi terasi dan yang tidak memenuhi kriteria umur sebanyak 11 orang. Sehingga diperoleh panelis terpilih sebanyak 45 responden yang menyatakan mereka memenuhi kriteria yang ditentukan seperti jenis kelamin, rentang usia 20-50 tahun, mengonsumsi terasi dan berasal dari Dusun Panca Karya.

Tabel 3. karakteristik responden berdasarkan usia

Usia	Jumlah	Persentase
20-25	18	40%
25-30	9	20%
30-35	5	11%
35-40	4	9%
40-45	2	4%
45-50	7	16%
Total	45	100%

Hasil Uji Organoleptik



Gambar 9. Nilai rerata tingkat penerimaan panelis berdasarkan uji organoleptik

Uji organoleptik adalah uji penilaian panelis terhadap masing-masing aspek yang akan diujikan dalam mengetahui preferensi konsumen terhadap produk terasi tradisional dan terasi modern. Hasil dari penilaian ini bertujuan untuk melihat daya penerimaan panelis terhadap kenampakan, bau, rasa, tekstur dan kemasan. Nilai rerata organoleptik terasi tradisional dan terasi moderen disajikan pada Gambar 9.

Berdasarkan nilai rata-rata uji organoleptik di atas menunjukkan bahwa terasi tradisional memiliki nilai organoleptik tertinggi dibandingkan terasi modern pada atribut kenampakan, bau, rasa dan tekstur dengan nilai rata-rata masing-masing atribut. Untuk atribut kenampakan terasi tradisional menunjukkan nilai tertinggi 6,13 (coklat kemerahan, cemerlang tak ada kotoran), atribut bau 6,62 (harum, spesifik terasi udang, tanpa bau tambahan), aspek rasa 6,37 (enak, rasa udang kuat, manis cukup, rasa asin kurang), aspek tekstur 6,15 (agak lembek, homogen sedikit kasar). Untuk atribut kenampakan terasi modern dengan nilai rata-rata 5,82 (coklat kemerahan, agak cemerlang, tak ada kotoran), aspek bau dengan nilai rata-rata 6,55 (harum, spesifikasi terasi udang, tanpa bau tambahan), aspek rasa 5,71 (enak, rasa udang sedang, manis kurang, rasa asin cukup), aspek tekstur 6,11 (agak lembek, homogen, sedikit kasar). Berbeda dengan terasi

tradisional, terasi modern menunjukkan nilai tertinggi untuk atribut kemasan dengan nilai rata-rata 5,86 (netral). Hal ini menunjukkan bahwa terasi tradisional memberikan keunggulan dalam penilaian produk terasi. Hasil analisis uji Friedman disajikan dalam Tabel 4.

Tabel 4. Uji Friedman

Komponen penilaian	Asym sig	Keterangan
Kenampakan	0,180	Tidak berpengaruh nyata
Bau	0,564	Tidak berpengaruh nyata
Rasa	0,000	Berpengaruh nyata
Tekstur	0,819	Tidak berpengaruh nyata
Kemasan	0,000	Berpengaruh nyata

Ket: jika sig <0,05 maka berpengaruh signifikan jika sig >0,05 maka tidak berpengaruh signifikan

Tabel 4. menunjukkan bahwa terasi tradisional dan terasi modern memberikan pengaruh signifikan terhadap rasa, sedangkan untuk kenampakan, bau dan tekstur tidak berpengaruh signifikan. Sehingga untuk rasa dan kemasan yang berpengaruh nyata akan dilakukan uji lanjut Wilcoxon untuk melihat perbedaan antar perlakuan. Hasil uji lanjut Wilcoxon disajikan dalam Tabel 5.

Tabel 5. Uji Lanjut Wilcoxon

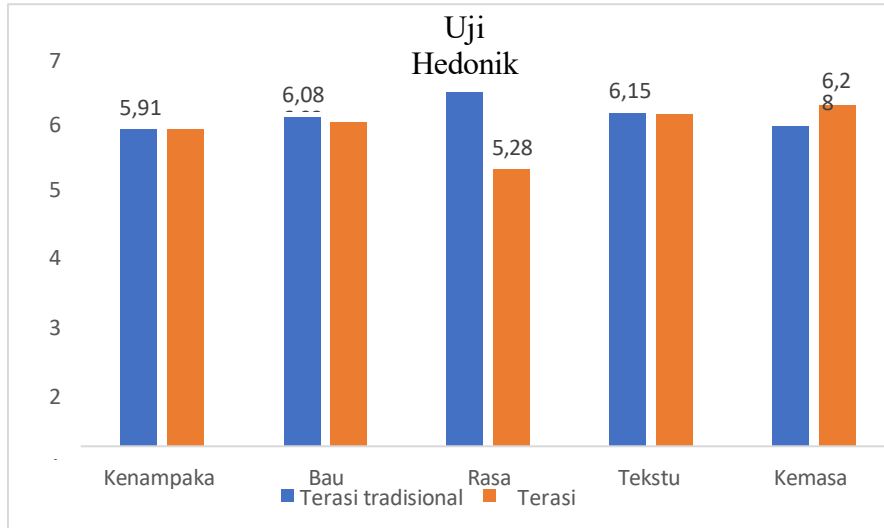
Komponen penilaian	Asym sig	Nilai rerata		Keterangan
		Terasi tradisional	Terasi modern	
Rasa	0,000	6,37 ^a	5,71 ^b	Berbeda nyata
Kemasan	0,000	4,97 ^a	5,86 ^b	Berbeda nyata

Berdasarkan hasil uji lanjut Wilcoxon terdapat perbedaan nyata pada parameter rasa dan kemasan (sig<0,005). Aspek rasa dan kemasan terdapat perbedaan nyata diduga dikarenakan rasa dalam uji organoleptik untuk terasi tradisional mendapat skor 6,37 yaitu (enak, rasa udang kuat, manis cukup, rasa asin kurang) sedangkan untuk terasi modern mendapat skor 5,72 yaitu (enak, rasa udang, sedikit, manis kurang, rasa asin cukup) Kriteria seperti "rasa udang kuat", "manis cukup", dan "rasa asin kurang" memberikan deskripsi lebih detail mengenai karakteristik rasa dari masing-masing terasi. Dapat disimpulkan bahwa rasa pada terasi tradisional lebih disukai oleh konsumen dari pada rasa terasi modern. Rasa suatu produk sangat menentukan tingkat kesukaan konsumen. Cita rasa yang baik sangat berperan penting dalam suatu produk. Konsumen akan lebih tertarik dengan produk yang memiliki rasa yang sesuai dengan selera mereka (Ibadurrahman & Hafid, 2022).

Kemasan pada uji organoleptik untuk terasi tradisional mendapatkan nilai rata-rata 4,97 yaitu (cukup merik) sedangkan untuk terasi modern mendapat nilai rata-rata 5,86 yaitu (menarik) dapat disimpulkan bahwa kemasan terasi modern lebih disukai oleh respon dikarenakan kemasan lebih menarik dibandingkan terasi tradisional. Pada terasi tradisional, kemasan yang digunakan plastik biasa kemasannya pun tidak terlalu menarik, sedangkan pada terasi modern kemasan yang digunakan plastik *food grade* yang dirancang khusus untuk kontak langsung dengan makanan modern dan dilengkapi dengan desain yang menarik sehingga diduga kemasan modern lebih diminati. Kemasan dapat menarik perhatian konsumen terhadap merek tertentu, meningkatkan citra, dan merangsang persepsi konsumen tentang produk. Kemudian, kemasan juga menyampaikan nilai khas suatu produk (Oktriani, 2016).

Hasil Uji Hedonik

Uji hedonik adalah uji penilaian panelis terhadap masing - masing aspek yang akan diujikan dalam mengetahui preferensi konsumen terhadap produk terasi tradisional dan terasi modern. Hasil dari penilaian ini bertujuan untuk melihat tingkat kesukaan panelis terhadap kenampakan, bau, rasa, tekstur dan kemasan. Nilai rerata hedonik terasi tradisional dan terasi moderen disajikan pada Gambar 10.



Gambar 10. Nilai rerata tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji hedonik

Berdasarkan gambar 10. menunjukkan rerata pada tingkat kesukaan panelis berdasarkan uji hedonik terhadap aspek kenampakan, bau, rasa, tekstur dan kemasan. Adapun kenampakan terasi tradisional dan terasi modern mendapatkan nilai rata-rata sama 5,91 yaitu (netral). Aspek bau pada terasi tradisional dan terasi modern mendapatkan nilai rata- rata yang tidak terlalu jauh yaitu 6,08 dan 6,02 (agak suka). Pada aspek rasa, Nilai rata- rata yang tertinggi terdapat pada terasi tradisional 6,48 (agak suka) dan yang terendah pada terasi modern dengan rata-rata 5,28 (netral). Kemudian dari aspek tekstur, nilai rata-rata tekstur yang tidak terlalu jauh terdapat pada terasi tradisional dan terasi modern yaitu 6,08 dan 6,02 (agak suka). Aspek kemasan terasi, nilai rata-rata kemasan yang terendah terdapat pada terasi tradisional 5,95 (netral) dan yang tertinggi pada terasi modern dengan rata-rata 6,28 (netral).

Berdasarkan rerata uji hedonik di atas, maka nilai tertinggi adalah terasi tradisional dengan nilai skor rata-rata 6,48 yaitu (agak suka sampai suka). Dengan demikian terasi tradisional memberikan tingkat kesukaan yang lebih banyak disukai panelis. Hasil analisis uji Friedman disajikan dalam Tabel 6

Tabel 6. Uji Friedman

Komponen penilaian	Asym sig	Keterangan
Kenampakan	0,715	Tidak berpengaruh
Bau	0,732	Tidak berpengaruh
Rasa	0,000	Berpengaruh
Tekstur	0,847	Tidak berpengaruh
Kemasan	0,23	Tidak berpengaruh

Ket: jika sig <0,05 maka berpengaruh signifikan jika sig >0,05 maka tidak berpengaruh signifikan

Tabel 6. menunjukkan bahwa terasi tradisional dan terasi modern memberikan pengaruh signifikan terhadap rasa, sedangkan untuk kenampakan, bau, tekstur dan kemasan tidak berpengaruh signifikan Sehingga untuk atribut rasa dilakukan uji lanjut menggunakan uji

Wilcoxon untuk melihat perbedaan antar perlakuan. Hasil uji lanjut Wilcoxon disajikan dalam Tabel 7

Tabel 7. Uji Lanjut Wilcoxon

Komponen penilaian	Asym sig	Nilai rerata		Keterangan
		Terasi tradisional	Terasi modern	
Rasa	0,000	6,48 ^a	5,28 ^b	Berbeda nyata

Berdasarkan hasil uji wilcoon terdapat perbedaan nyata pada parameter rasa ($\text{sig} < 0,005$). Aspek rasa dan kemasan terdapat perbedaan nyata dikarenakan rasa dalam uji hedonik untuk terasi tradisional mendapat nilai rata-rata 6,48 yaitu (agak suka) sedangkan untuk terasi modern nilai rata-rata 5,28 yaitu (netral) dapat disimpulkan bahwa rasa pada terasi tradisional lebih disukai oleh konsumen dari pada rasa terasi modern. Rasa yang disenangi oleh konsumen dapat meningkatkan tingkat kesukaan mereka terhadap suatu produk. Konsumen cenderung memilih produk yang memiliki rasa yang sesuai dengan selera mereka (Kusumanti & Indriastuti, 2023).

Relevansi dengan Penelitian Terdahulu. Temuan ini sejalan dengan penelitian terdahulu yang menunjukkan bahwa konsumen cenderung memiliki preferensi yang kuat terhadap produk yang memiliki keterikatan budaya dan rasa yang otentik (Fuliyana & Maria, 2022). Hal ini juga mendukung hasil dari penelitian Permadi (2016) yang menemukan bahwa kemasan dan rasa memainkan peran penting dalam preferensi konsumen terhadap produk terasi.

SIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan di Desa Teluk Batang Dusun Panca Karya, dapat disimpulkan bahwa Proses pembuatan terasi tradisional di Desa Teluk Batang masih dilakukan secara sederhana dan menggunakan bahan-bahan alami. Adapun tahapan produksi meliputi pembersihan udang rebon, penambahan garam, penjemuran, penghalusan, pencampuran dengan bahan tambahan, pencetakan, dan penjemuran ulang. Meskipun proses produksinya sederhana, produk terasi ini memiliki rasa dan aroma yang khas dan kuat, yang menjadi ciri khas dari produk tersebut dan masih diminati oleh masyarakat setempat. Hasil preferensi konsumen dari uji organoleptik menunjukkan bahwa pada atribut rasa dan kemasan pada terasi tradisional berpengaruh nyata. Kemudian nilai rerata rasa dan kemasan terasi tradisional adalah 6,37 dan 4,97, sedangkan terasi modern memiliki nilai 5,72 dan 5,86. Hasil preferensi konsumen berdasarkan uji hedonik menunjukkan bahwa hanya atribut rasa yang berpengaruh nyata. Nilai rerata atribut rasa pada terasi tradisional adalah 6,48 sedangkan terasi modern 5,28.

DAFTAR PUSTAKA

- Dianah, M. S. (2020). Uji Hedonik dan Mutu Hedonik Es Krim Susu Sapi dengan Penambahan Pasta Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L). *Skripsi*. UIN SUSKA: Riau.
- Fuliyana, F., & Maria, M. (2022). Preferensi Konsumen terhadap Produk Olahan Ikan (Studi pada Industri Rumah Tangga Paguyuban Rawa Pesona). *Agrikultura*, 33(2), 161-169.
- Haris, H., Jaya, F. M., & Anjasmara, A. (2024). Peningkatan Mutu Organoleptik Terasi Jembret Melalui Perbaikan Kemasan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 10(1), 132-143.
- Ibadurrahman, I., & Hafid, A. (2022). Pengaruh Cita Rasa, Harga Dan Kemasan Terhadap Keputusan Pembelian Minuman Ringan Di Keluarahan Sudian Raya Kota Makassar. *JUEB: Jurnal Ekonomi dan Bisnis*, 1(2), 1-9.
- Indriani et al. (2021). Pengembangan Produk Terasi dengan Menggunakan Metode Pengujian

Atribut Sensori. *Jurnal Teknologi Pangan*, 12(2), 1-10

- Kusumanti, S., & Indriastuti, R. (2023). Pengaruh Rasa dan Kemasan Terhadap Kepuasan Konsumen. *Jurnal Manajemen dan Kewirausahaan*, 20(1), 1-12.
- Oktriani, A. (2016). Pengaruh Kemasan (Packaging) Produk Makanan dan Minuman Terhadap Minat Membeli Oleh Konsumen.
- Permadi, R. (2016). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Produk Terasi Udang. *Jurnal Social Economic of Agriculture*, 5(1), 49-57.
- Rusmiyati, A., Susanti, R. S. R., Iswari, R. S., & Wardani, N. K. (2022). Pengaruh Kadar Garam dan Jenis Kemasan terhadap Mutu Terasi Rebon. *Life Science*, 11(1), 39-46.
- Sugiyono, S. (2018). *Metode penelitian kuantitatif*. Bandung: Alfabeta.
- Sumardianto, S., Azizi, M. Q., & Purnamayati, L. (2022). Karakteristik Terasi Udang Rebon (*Acetes* sp.) dengan Penambahan Pewarna Alami Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea batatas* L.) yang Berbeda. *Jurnal Pengolahan Hasil Perikanan Indonesia*, 25(3), 494-503.
- Yusuf, R., & Muhartono, R. (2018). Strategi pengembangan usaha perikanan tangkap di Kabupaten Kayong Utara. *Jurnal Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan dan Perikanan*, 7(2), 103-114.