



## UJI DAYA TERIMA TERHADAP OLAHAN PRODUK LAWA BALE (MAKANAN TRADISIONAL SULAWESI SELATAN)

Astri Ayu Novaria<sup>1</sup>

Departemen Ilmu Gizi, Fakultas Kesehatan Masyarakat, Universitas Hasanudin

**Publish Artikel:**

Cetak:

Online:

**ABSTRAK**

**Pendahuluan:** Makanan tradisional di Sulawesi Selatan beraneka ragam salah satunya Lawa Bale yang dibuat dari ikan mentah dimasak dengan proses rendaman cuka atau blansir. Ikan yang biasa digunakan adalah ikan teri. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui daya terima terhadap tiga formula Lawa Bale makanan tradisional dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa.

**Metode:** Dari beberapa formula Lawa Bale yang terdapat di rumah makan, setelah dilakukan observasi, didapatkan tiga resep sebagai sampel yang akan diuji yaitu formula A menggunakan rendaman cuka 20 menit, penambahan kelapa sangrai, dan sedikit garam, formula B diberi perlakuan blansir dengan suhu 70°C, perendaman jeruk nipis 2 menit, penambahan kelapa sangrai dan pemberian garam sedikit, serta formula C diberi pula perlakuan blansir dengan suhu 70°C, diberi air asam jawa, lalu penambahan jantung pisang, kelapa sangrai dan pemberian sedikit garam. Pada penilaian uji daya terima, penilaian yang dilakukan berdasarkan skor dan selanjutnya diolah untuk melihat rata-rata nilai perbedaan antara ke tiga formula baik dari segi warna, aroma, tekstur, rasa serta nilai perbedaan yang diperoleh dari uji kruskal-wallis.

**Kesimpulan:** Hasil yang didapatkan bahwa formula yang paling disukai adalah formula B walaupun dari segi harga yang lebih murah adalah formula C dibandingkan dengan formula A maupun B. Oleh karena itu, masyarakat disarankan untuk memilih formula B untuk segi rasa dan dari segi ekonomis untuk memilih formula.

**Kata Kunci:** uji daya terima, Lawa Bale, makanan tradisional

### ABSTRACT

**Introduction:** Traditional foods in south Sulawesi variegated one of them made Lawa Bale of raw fish cooked in vinegar or blansir, the process of marinade. The fish that is commonly used anchovy. The study is done to know the power of receipt of three formulation Lawa Bale traditional foods, in terms of color texture, the smell and taste.

**Methods:** Of some formula Lawa Bale in a restaurant after the observation then obtained three recipes as a sample to be tested using the formula A vinegar marinade, adding 20 minutes to toast the coconut, and a little salt, formula B was given preferential treatment blansir with the temperature of 70°C, soaking lemon 2 minutes, adding coconut toast and the granting of the salt a bit, as well as a formula C was also blansir treatment with temperature 70°C tamarind water, are given, then the addition of banana, toast the coconut and the granting a bit of salt, on the assessment of the power test is done on the basis of assessment received the score and then processed to see the average value of the difference between the three formulas both in terms of color, aroma, texture, flavor and value differences obtained from kruskal-wallis test.

**Conclusion:** The result obtained was that formula most favored formula B although in terms of a lower price is formula C compared with formula A and B. So, the public is advised to choose the formula B for in terms of taste and in terms of economical to choose the formula C.

**Keywords :** the resources received, Lawa Bale, tradisional foods

## PENDAHULUAN

Preferensi terbentuk dari persepsi terhadap suatu produk. Preferensi adalah derajat kesukaan, pilihan, atau sesuatu hal yang lebih disukai oleh konsumen.<sup>1</sup>

Preferensi juga dapat diartikan sebagai tingkatan kesukaan. Tingkat kesukaan yang dimaksud yaitu secara kualitas dan atau bila dibandingkan dengan tingkat kesukaan terhadap sesuatu yang lain.<sup>2</sup>

Suatu makanan tidak akan disukai bila belum pernah dicoba. Selain itu, suatu makanan bisa tidak disukai jika setelah dicoba terasa membosankan, terlalu biasa dikonsumsi, menyebabkan alergi atau reaksi fisiologis, dan berhubungan dengan efek penyakit setelah mengkonsumsinya. Sikap suka atau tidak suka terhadap pangan hanyalah salah satu alasan yang membentuk preferensi pangan. Preferensi pangan lebih menunjuk pada keadaan ketika seseorang harus melakukan pilihan terhadap pangan dengan menunjukkan reaksi penerimaan hedonik atau rasa makanan yang data diukur secara verbal, dengan skala atau dengan ekspresi wajah.<sup>3</sup>

Penampilan makanan ketika disajikan dapat mempengaruhi selera makan. Faktor-faktor yang menentukan penampilan makanan antara lain warna, tekstur, bentuk, konsistensi dan rasa makanan.<sup>4</sup>

Ikan merupakan sumber protein hewani utama dalam menu diseluruh Indonesia, terutama bagi penduduk yang kurang mampu.<sup>5</sup> Indonesia merupakan salah satu negara maritim terbesar di dunia dengan hasil laut yang melimpah. Salah satu contoh hasil laut yang tianyak dihasilkan di daerah pesisir pantai Indonesia adalah ikan: diantaranya ikan teri.

Ikan teri kebanyakan dikonsumsi oleh kalangan masyarakat menengah ke bawah. Oleh karena itu, untuk menaikkan nilai di mata masyarakat perlu adanya pemanfaatan ikan teri sebagai produk olahan pangan yang memiliki nilai tambah yang tinggi. Beberapa makanan tradisional di Sulawesi selatan diolah menggunakan teknik pengasaman, seperti lawa teri yang hanya dimatangkan dengan air cuka atau air jeruk tanpa proses pemasakan.<sup>6</sup> Pembuatan Lawa Bale yang berbahan baku ikan teri merupakan salah satu alternatif diversifikasi pengolahan ikan teri sebagai produk pangan.

Lawa Bale adalah makanan khas suku bugis dan Makassar yang berbahan dasar dari ikan teri yang masih segar (mentah). Proses pembuatannya tidak sulit dan bahan-bahannya mudah didapatkan. Adapun Lawa Bale yang paling sering dikonsumsi masyarakat Sulawesi Selatan terkhusus suku bugis adalah Lawa Bale

dengan kelapa sangrai, sedangkan Lawa Bale jantung pisang adalah modifikasi dari Lawa Bale dengan menambahkan jantung pisang. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk meneliti uji daya terima dari Lawa Bale dengan menggunakan tiga variasi sebagai alternatif makanan pokok yang dapat dibuat sendiri di tingkat rumah tangga khususnya bagi masyarakat yang menyukai makanan tradisional.

## METODE

### Lokasi Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Kuliner Lanjut Fakultas Kesehatan Masyarakat. Alasan pemilihan laboratorium kuliner lanjut adalah salah satunya dikarenakan proses penilaian terhadap uji daya terima yang akan dilakukan rus memenuhi persyaratan sebagai berikut.<sup>6</sup> Pengujian dilakukan dalam bilik pencicip, suasana, dan peralatan serta sarana. Bilik pencicip ditujukan untuk memberikan sekat dan menghindari adanya komunikasi antara setiap panelis. Suasana yang diharapkan dalam pengujian daya terima sama yang dirasakan oleh setiap panelis. Peralatan dan sarana pada laboraorium kuliner lanjut telah memenuhi standarisasi alat dan lengkap untuk mendukung uji daya terima ini

### Desain dan Variabel Penelitian

Jenis penelitian yang digunakan adalah penelitian *analitik* dengan desain *case control design*. Penelitian ini menggunakan metode analitik dengan analisa laboratorium, menggunakan tiga perlakuan masing-masing formulasi dengan dua kali pengulangan (Duplo). Penelitian dilakukan pada dua tahap yaitu dilakukan pembuatan *Lawa Bale* berdasarkan hasil observasi formula *Lawa Bale* di berbagai Rumah Makan dan uji daya terima pada setiap produk olahan *Lawa Bale*. Variabel dalam penelitian ini adalah *Lawa Bale* sebagai variabel dependen dan uji daya terima sebagai variabel independen.

### Populasi dan Sampel Penelitian

Populasi adalah *Lawa Bale* yang ada di Makassar. Pemilihan sampel ditarik berdasarkan observasi yang sebelumnya telah dilakukan.

Pemilihan sampel ditentukan dengan resep yang dapat diperoleh untuk diuji cobakan dalam uji daya terima ini. Proses pengambilan sampel dalam hal ini resep *Lawa Bale* dilakukan dengan pendekatan personal agar resep asli dari rumah makan yang telah diobservasi dapat diberikan. Proses penilaian uji daya terima dilakukan oleh 20 panelis semi terlatih, yaitu panelis yang sebelumnya dilatih



untuk mengetahui sifat-sifat tertentu.<sup>6</sup> Panelis yang akan menilai proses uji daya terima ini harus memenuhi kriteria inklusi maupun eksklusi.

### Pengumpulan Data

Data awal dikumpulkan oleh petugas dari proses wawancara untuk memenuhi syarat kriteria inklusi dan kriteria eksklusi panelis yang akan menilai dalam proses uji daya terima ini. Kriteria inklusi yang harus dipenuhi adalah panelis setidaknya pernah mengonsumsi *Lawa Bale*, terdiri dari mahasiswa angkatan 2008 dan 2009 (telah melewati proses perkuliahan kuliner dasar maupun lanjut), tidak memiliki alergi terhadap ikan, masih mempunyai alat indera pengecap yang baik, dan bersedia untuk dijadikan panelis. Kriteria eksklusi yaitu panelis tidak bersedia untuk melakukan penilaian terhadap uji daya terima ini.

Data selanjutnya diperoleh dari karakteristik panelis dan penilaian yang telah dilakukan pada saat proses penilaian dengan menilai empat faktor yang diujikan, yaitu warna, tekstur, aroma dan rasa.

### Analisis Data

Data yang telah dikumpulkan dimasukkan kedalam komputer menggunakan software SPSS 16,0 dan *microsoft excel*. Data yang dimasukkan ke dalam komputer adalah skor penilaian yang dilakukan panelis. Skor yang diberikan adalah 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = agak suka, 2 = kurang suka, dan 1 = tidak suka. Data diolah untuk melihat rata-rata tingkat kesukaan terhadap empat faktor yang dinilai yaitu warna, tekstur, aroma, dan rasa, agar dapat dilihat perbedaan untuk setiap formula dari segi rata-rata skor yang diberikan. Selanjutnya data hasil penilaian uji daya terima dikonversikan juga ke uji kruskal-wallis untuk melihat perbedaan yang signifikan antara tiga formula yang diujikan.

Formula pertama menggunakan rendaman cuka dan penambahan kelapa sangrai, jeruk nipis, dan sedikit garam, formula dua diberi perlakuan blansir setelah itu diberi rendaman jeruk nipis dan penambahan kelapa sangrai dan sedikit garam, serta formula tiga diberi juga perlakuan blansir lalu direndam dengan air asam jawa kemudian diberi tambahan jantung pisang, kelapa sangrai dan sedikit garam. Penilaian untuk melihat perbedaan dari tingkat kesukaan untuk setiap produk formula *Lawa Bale* diimbangi pula dengan dihitung unit cost harga setiap formula per 100 gram.

## HASIL

### Karakteristik Panelis

Karakteristik panelis dapat dilihat pada Tabel 1. Terlihat pada jumlah panelis yang menilai pada uji daya terima ini sebanyak 20 orang yaitu 2008 terdiri dari 16 orang (80%) dan 2009 (20%) perbandingan jenis kelamin perempuan berbanding laki-laki yaitu 17:3.

**Tabel 1. Karakteristik Panelis Uji Daya Terima *Lawa Bale***

Karakteristik Panelis		
Jenis Kelamin	N=20	%
Perempuan	17	85
Laki-laki	3	15
Angkatan		
2008	16	80
2009	4	20

### 1.1 Rata-Rata Skoring Menurut

#### Karakteristik Uji Tingkat Kesukaan

Rata-rata skoring menurut karakteristik uji tingkat kesukaan dapat dilihat pada Tabel 2. Terlihat hasil tentang rata-rata pada keempat kriteria pada uji tingkat kesukaan baik dari segi warna, aroma, tekstur maupun rasa. Pada keempat kriteria dari 3 formula *Lawa Bale* tersebut yang paling disukai dari segi warna, rasa, aroma, dan tekstur adalah formula B, selanjutnya formula C dan terakhir yang disukai adalah formula A.

**Tabel 2. Rata-rata Skoring Menurut Kriteria Uji Tingkat Kesukaan Pada ke-3 Formula *Lawa Bale***

Karakteristik Uji Kesukaan	Rata-rata Skoring Formula <i>Lawa</i>		
	A	B	C
Warna	3,275	3,525	3,425
Tekstur	3,15	3,45	3,325
Aroma	3,125	3,525	3,25
Rasa	2,775	3,45	3

### 1.2 Rata-Rata Keseluruhan Untuk 3 Formula *Lawa Bale*

Rata-Rata Keseluruhan Untuk 3 Formula *Lawa Bale* dapat dilihat pada Tabel 3. Terlihat rata-rata skoring untuk tiap kriteria uji tingkat kesukaan diperoleh hasil bahwa pada formula B lebih disukai para panelis dibandingkan dengan 2 formula lainnya setelah dilakukan pengulangan percobaan 2 kali. Formula yang paling disukai adalah formula yang diberi perlakuan blansir kemudian direndam perasan jeruk nipis, setelah ditiriskan selama 2 menit lalu dicampur dengan kelapa sangrai dan

garam.hal ini dikemukakan oleh beberapa panelis, bahwa formula *Lawa Bale* yang B dilihat dari warna, aroma, tekstur, dan rasa lebih baik dibandingkan dengan yang lain. Dan yang disukai diurutan kedua adalah formula C yang diberi perlakuan blansir lalu ditambahkan air asam jawa kemudia diberi penambahan jantung pisang, dan kelapa sangrai serta garam.diurutan ketiga adalah formula A yang direndam larutan cuka dengan penambahan kelapa sangrai.

**Tabel 3. Rata-Rata Penilaian Tingkat Kesukaan Pada 3 Formula *Lawa Bale***

Rata-rata kesukaan panelis pada ke 3 formula lawa			
Penilaian	A	B	C
Rata-rata	3,0125	3,4875	3,2

<b>percobaan 1</b>			
<b>Rata-rata percobaan 2</b>	3,0875	3,4875	3,3
<b>Total rata-rata</b>	3,05	3,4875	3,25

#### Uji Kruskal-Wallis

Uji Kruskal-Wallis yang diperoleh dapat dilihat pada Tabel 4. Terlihat hasil bahwa setelah di uji menggunakan pengujian kruskal-wallis dalam SPSS 16,00 dengan  $\alpha=0,05$  didapati nilai yang menunjukkan tidak ada perbedaan yang signifikan antara ke 3 formula dilihat dari segi faktor yang mempengaruhi uji tingkat kesukaan pada penelitian uji daya terima ini.

#### Analisi rincian biaya formula *Lawa Bale*/ 100 gr

Analisis harga untuk biaya pembuatan formula *Lawa Bale* per 100 gram dapat dilihat pada Tabel 5. Terlihat Pada perhitungan *unit cost*, harga disetiap formula per 100 gram-nya perbandingan harga yang cukup berbeda terlihat jelas. Formula yang memakai biaya di setiap pembuatan formula per 100 gram nya yaitu formula C, dan paling banyak mengeluarkan biaya di antara ketiga formula yang dibuat adalah formula A.

#### PEMBAHASAN

Pada kali ini penelitian yang dilakukan yaitu uji daya terima (uji tingkat kesukaan) dari 3 formula *Lawa Bale*. Formula *Lawa Bale* yang diujikan yaitu pertama: *Lawa* dengan menggunakan rendaman larutan cuka dan tabambahan kelapa sangrai, kedua: *Lawa* yang diberi perlakuan blansir, rendaman jeruk nipis, dan penambahan kelapa sangrai, ketiga: *Lawa* yang diberi perlakuan blansir, rendaman air

asam jawa, penambahan kelapa sangrai dan jantung pisang. Formula *Lawa Bale* diteliti untuk mengetahui tingkat kesukaan para panelis terhadap 3 pilihan *Lawa* yang diberikan.

Pada penelitian kali ini, para panelis yang ditunjuk dalam proses penilaian baik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa adalah panelis semi terlatih, yang dikriteriakan pernah mengonsumsi *Lawa* sebelumnya, cukup terlatih dalam menilai citarasa dalam hal ini dipilihlah angkatan 2009 dan 2008 yang telah melakukan proses pembelajaran kuliner, tidak memiliki alergi terhadap ikan ataupun bahan yang terkandung dalam formula *Lawa* yang akan dibuat, dan bersedia dalam berkontribusi pada penelitian ini. Panelis yang rata-rata terdiri dari suku Bugis ini pernah mencoba setidaknya lebih dari 3 kali mengonsumsi *Lawa Bale*, karena hal itu pula panelis lulus dalam uji kriteria pernah merasakan *Lawa Bale* sebelumnya. Panelis dalam mencicipi setiap formula mempunyai tanggapan tersendiri untuk tiap formula yang diujikan. Kecenderungan panelis dalam penilaian tingkat kesukaan kali ini rata-rata memilih formula B dibandingkan dengan formula A maupun C. Kecenderungan panelis dalam memilih formula B, lebih dikarenakan formula A rasa cuka yang masih sangat terasa akibat sisa dari perendaman yang dilakukan, sedangkan pada formula C menurut persepsi panelis rasa penambahan jantung pisang yang tidak biasa mereka konsumsi sebelumnya inilah yang menyebabkan Formula C rata-rata dipilih menjadi peringkat yang kedua.

Dalam pengolahan data hasil dari penelitian uji daya terima (uji tingkat kesukaan) didapatkan rata-rata secara keseluruhan dari ketiga formula *Lawa Bale*, rata-rata kriteria pembentuk uji daya terima yaitu warna, tekstur, aroma, dan rasa, serta penilaian dengan menggunakan uji kruskal-wallis.

Pengolahan data dengan melihat rata-rata secara keseluruhan digunakan untuk menilai keseluruhan formula *Lawa Bale* yang dilihat dari total rata-rata yaitu akumulasi rata rata pengujian awal ditambah rata-rata pengujian akhir.

Penilaian kedua yaitu dilihat dari rata-rata keempat kriteria yang diteliti, hal ini dilakukan untuk tidak hanya membandingkan formula *Lawa* secara keseluruhan tapi juga untuk melihat perbedaan yang terlihat dari setiap kriteria pembangun uji daya terima dalam hal ini tingkat kesukaan.



**Tabel 4. Kruskal-Wallis Pada Uji Tingkat Kesukaan 3 Formula Lawa Bale**

Kruskal-Wallis uji Kesukaan											
Warna			Tekstur			Aroma			Rasa		
Chi-Square	Df	Asymp. sign	Chi-Square	Df	Asymp. sign	Chi-Square	df	Asymp. sign	Chi-Square	df	Asymp. sign
3,309	2	0,191	2,281	2	0,320	4,167	2	0,125	4,856	2	0,088

**Tabel 5. Analisis Rincian Biaya Formula Lawa Bale/ 100 gram**

Formula	Bahan	Standar Porsi	Harga Satuan (Rp)	Jumlah (Rp)
A	Ikan teri segar tanpa kepala	85 gr	30.000.- (800 gr tanpa kepala)	3200.-
	Cuka	15 ml	2.000.- (200ml)	150.-
	Kelapa parut (disangrai)	15 gr	3.500.- (1 btr)	132.-
	Jeruk nipis	½ butir	500.- (1 butir)	250.-
	Garam	3 gr	500.- (500 gr)	3.-
	<b>Total</b>			<b>3.735.-</b>
B	Ikan teri segar tanpa kepala	80	30.000.- (800 gr tanpa kepala)	3.000.-
	Kelapa parut (disangrai)	20 gr	3.500.- (1 butir)	175.-
	Jeruk nipis	1 butir	500.- (1 butir)	500.-
	Garam	3 gr	500.- (500 gr)	3.-
		<b>Total</b>		
C	Ikan teri segar	60 gr	30.000.- (800 gr tanpa kepala)	2.250.-
	Kelapa Parut (disangrai)	15 gr	3.500.- (1 butir)	132.-
	Jantung Pisang	20 gr	3.000.- (1,2 kg)	50.-
	Asam Jawa	8 gr	500.- (20)	200.-
	Garam	7,5 gr	500.- (500 gr)	7,5.-
	<b>Total</b>			<b>2.639,5.-</b>

Penilaian ketiga dilihat dari segi statistik yaitu menggunakan uji kruskal-wallis, pengujian dilakukan untuk melihat uji yang dilakukan terdapat perbedaan atau diterima sesuai dengan pernyataan  $H_0$  diterima jika  $\alpha < 0,05$ , dan  $H_0$  ditolak jika  $\alpha > 0,05$ .

Dari hasil pengolahan data yang dilakukan, hasil yang didapatkan menunjukkan formula yang paling disukai adalah formula yang kedua. Formula kedua paling disukai dilihat dari penilaian rata-rata secara keseluruhan segi warna formula yang diteliti dan rata-rata dari keempat kriteria syarat uji daya terima. Dari segi warna, formula yang paling disukai setelah dilakukan percobaan dua kali adalah formula B, formula yang diberi perlakuan blansir dengan suhu  $70^\circ\text{C}$ , rendaman jeruk nipis, dan penambahan kelapa sangrai, sama halnya dilihat dari segi tekstur, aroma dan rasa, formula yang paling disukai adalah formula B.

Formula kedua paling disukai disebabkan dilihat dari perbandingan setiap alasan penerimaan para panelis. Pada formula pertama rasa cuka yang di tampilkan sangat terasa walau sudah dibersihkan beberapa kali, sedangkan untuk formula ketiga dilihat dari nilai tidak terlalu signifikan perbedaannya dengan formula yang kedua. Walaupun formula kedua paling disukai menurut kedua penilaian tersebut, tetapi pada uji statistik kruskal-wallis didapatkan hasil bahwa tidak ada perbedaan antara ketiga formula yang diteliti baik dari segi warna, tekstur, aroma dan rasa dengan kata lain  $H_0$  diterima.

Pada ketiga formula *Lawa Bale* setelah dilihat dari harga satuan yang dihitung, dapat terlihat jelas perbedaan biaya yang digunakan pada setiap formula *Lawa Bale*. Tujuan menghitung unit cost harga setiap formula per

100 gram nya untuk mengetahui biaya yang dikeluarkan dalam setiap formula per 100 gram, sehingga terlihat perbedaan biaya yang dipakai, dan yang pada akhirnya akan menjadi acuan dalam mempromosikan makanan tradisional *Lawa Bale* kepada masyarakat dilihat dari tingkat ekonomis yaitu jangkauan daya beli masyarakat terhadap pembelian suatu produk. Pada perhitungan unit cost harga setiap formula, formula yang paling sedikit mengeluarkan biaya per 100 gram nya adalah formula C dibandingkan dengan formula A maupun B. Formula yang

mengeluarkan biaya yang lebih banyak daripada formula lainnya adalah formula A. Formula C memakai biaya yang sedikit di antara lainnya dihitung per 100 gram nya karena pada formula ini pemakaian ikan teri segar lebih sedikit yaitu hanya 65 gram dibandingkan dengan formula A yang memakai 85 gram dan formula B yang memakai 80 gram, walaupun pada bahan pelengkap ditambahkan jantung pisang tetapi, tidak sebanding dengan harga jantung pisang yang cenderung lebih mahal. Jadi, walaupun formula yang paling disukai adalah formula B tetapi, dari segi harga per 100 gram setiap formula dianjurkan memilih formula C.

## SIMPULAN

Sesuai tujuan penelitian maka dari hasil pembahasan penelitian dapat ditarik kesimpulan, yaitu; Formula *Lawa Bale* yang dibuat dan diteliti adalah formula pertama menggunakan rendaman larutan cuka dan penambahan kelapa sangrai, formula kedua menggunakan perlakuan blansir, rendaman jeruk nipis dan penambahan kelapa sangrai, terakhir formula ketiga diberi perlakuan blansir, rendaman air asam jawa, dan penambahan kelapa sangrai serta jantung pisang; formula yang paling disukai menurut penilaian rata-rata secara keseluruhan dan rata-rata menurut kriteria syarat uji daya terima adalah formula dua, dan; formula yang paling ekonomis dari segi harga per 100 gram tiap formula adalah formula C.

## SARAN

Dari hasil penelitian yang diperoleh, maka dapat ditarik saran yaitu; Berdasarkan penelitian ini, Masyarakat disarankan mengolah *Lawa Bale* mengonsumsi formula B dengan menggunakan proses blansir terlebih dahulu.

## DAFTAR PUSTAKA

1. Assael H. *Consumer Behaviors and Marketing Action*. Boston: 1992.
2. Martiani D. *Kebiasaan Jajan dan Preferensi terhadap Makanan Jajanan pada Mahasiswa IPB di Wilayah Dramaga, Bogor*. Skripsi Sarjana Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor: Fakultas Pertanian IPB; 2000.
3. Prasatya ER. *Faktor-faktor yang Berhubungan dengan Preferensi dan Frekuensi Konsumsi Buah pada Golongan Lanjut Usia di Lembaga Seni Pemandangan Satria Nuasantara Bogor*. [Skripsi]. Jurusan Gizi Masyarakat dan Sumberdaya Keluarga. Bogor :Fakultas Pertanian, IPB; 1998.



4. Palacio JP, Theis M. *Introduction to Foodservice*. 11th Ed. Ohio: Pearson Education; 2009.
5. Sediaoetama, A.D. *Ilmu Gizi untuk Mahasiswa dan Profesi di Indonesia Jilid I*. Jakarta: Penerbit Dian Rakyat; 1991.
6. Rahayu, W.P. *Diktat Penuntun Praktikum Penilaian Organoleptik*. Bogor: Fakultas Teknologi Pertanian Bogor Institut Pertanian Bogor; 1998.





