



Persepsi Masyarakat Terhadap Produk Sirup Buah Pala Pore di Kecamatan Luwuk

Ratmi Rosilawati^{1*}, Dwi Wijayanti², Lutfi samaduri³, Restu Alfriandi⁴

^{1,3,4} Program Studi Agribisnis, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Luwuk, Jl. KH Ahmad Dahlan, Luwuk, 94771, Sulawesi Tengah, Indonesia

² Program Studi Agroteknologi, Fakultas Pertanian, Universitas Muhammadiyah Luwuk, Jl. KH Ahmad Dahlan, Luwuk, 94771, Sulawesi Tengah, Indonesia

* Corresponding Author: ratmirosilawati@gmail.com

Email Seluruh Author: dwiwijayanti014@gmail.com, lutpisamaduri@gmail.com, restualfriandi@gmail.com

Abstrak: Pengolahan produk sirup yang berbahan dasar buah pala masih sangat jarang. Penolahan sirup pala merupakan terobosan yang baik dalam diversifikasi bahan pangan. Tujuan penelitian ini yaitu tentang persepsi masyarakat yang melalui uji organoleptik Sirup Buah Pala milik usaha dari Fakultas Pertanian di Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai. Untuk mengetahui daya terima masyarakat dari aspek rasa, tekstur, aroma warna, harga dan kemasan. Penelitian telah dilakukan di Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai pada bulan juli - agustus 2022. Daerah penelitian ditentukan berdasarkan kriteria pada kecamatan tersebut terdapat usaha milik Fakultas Pertanian. Metode pengambilan data *random sampling*, dengan cara melakukan wawancara langsung dengan responden yaitu sebanyak 60 Responden yang dibagi Berdasarkan umur dari Usia 15 tahun sampai 25 tahun berjumlah 30 orang dan dari Usia 26 sampai 50 tahun berjumlah 30 Orang. Hasil penelitian yaitu persepsi responden terhadap pengenalan produk sirup buah pala di kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai dari total 60 responden semuanya dengan persentase 100% menyatakan belum pernah mendengar dan mengonsumsi sirup pala sebelumnya dan persepsi responden terhadap produk sirup buah pala pore yang diuji menggunakan 6 indikator yaitu tekstur, warna, rasa, aroma, harga dan kemasan memiliki tanggapan positif atau diterima.

Kata Kunci: Organoleptik, Sirup Buah Pala, Persepsi Masyarakat

Perceptions Public of Nutmeg Syrup Product “Pore” in Luwuk District

Abstract: Processing of nutmeg-based syrup products is still very rare. Processing of nutmeg syrup is a good breakthrough in the diversification of foodstuffs. The purpose of this study was to examine public perceptions through organoleptic tests of Nutmeg Syrup owned by a business from the Faculty of Agriculture in Luwuk District, Banggai Regency. To determine public acceptance from the aspects of taste, texture, aroma, color, price and packaging. The research was conducted in Luwuk District, Banggai Regency in July - August 2022. The research area was determined based on the criteria that the sub-district contained businesses owned by the Faculty of Agriculture. Random sampling data collection method, by conducting direct interviews with respondents, namely as many as 60 respondents who were divided based on age from 15 years to 25 years totaling 30 people and from 26 to 50 years old totaling 30 people. The results of the study were respondents' perceptions of the introduction of nutmeg syrup products in Luwuk sub-district, Banggai Regency, out of a total of 60 respondents, all with a percentage of 100% stated that they had never heard of and consumed



JBB: Jurnal Biologi Babasal

Journal homepage: <https://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/index.php/JBB>



nutmeg syrup before and respondents' perceptions of pore nutmeg syrup products were tested using 6 indicators, namely texture, color, taste, aroma, price and packaging have positive feedback or received.

Keywords: *Nutmeg Syrup, Organoleptic, Public Perception*

PENDAHULUAN

Negara Indonesia memiliki berbagai macam tanaman yang sangat banyak khususnya tanaman rempah dan tanaman obat, (Haruna *et al*, 2022; Karim dkk, 2022) pemanfaatan perkarangan rumah dengan memelihara hewan ataupun menanam jenis tanaman yang sengaja untuk di budidayakan termasuk pala. Menurut Aulia dan Suseno (2020), bahwa pala merupakan salah satu produk asli Indonesia yang kini menyebarkan luas ke penjuru dunia. Meskipun sekarang banyak negara penghasil pala, tetapi pala yang berasal dari Kepulauan Banda di Maluku tetap menjadi yang sangat terbaik di dunia (Balitka, 2010 dalam Aulia dan Suseno (2020)). Pala memiliki ciri perakaran akar tunggang dan akar samping yang sangat kuat mencapai 4-6 m. Pohon pala memiliki batang yang bulat dan arah tegak lurus, berkayu, tinggi batang 8-10 m dan lebar 73,6 cm. Bentuk daun lonjong, ujung daun dan pangkal runcing, warna daun hijau mengkilap dan permukaan daun licin. Panjang daun 13 cm dan lebar daun 6 cm. Buah pala merupakan buah sejati tunggal yang berdaging, berbentuk bulat lonjong dengan permukaan licin dan posisi buah bagian tengah bergaris, warna buah kuning. Panjang buah 9 cm dan 17 cm (Ziraluo & Duha, 2020).

Menurut Mahubesy dkk, (2022) bahwa tanaman pala merupakan salah satu rempah-rempah yang menjadi bahan dalam proses industri makanan, minuman dan ada pula digunakan sebagai minyak seperti minyak atsiri. Selain itu biji, fuli dan daun banyak digunakan untuk industri obat-

obatan dan kosmetik. Pala mempunyai prospek yang baik karena selalu dan akan selalu dibutuhkan secara kontinyu baik dalam industri makanan, minuman, obat-obatan dan lain-lain.

Di Sulawesi Tengah khususnya di Kabupaten Banggai telah teridentifikasinya komoditi unggulan, maka pemerintah dapat melakukan upaya peningkatan produksi dengan berbagai program yang dilakukan (Lige dkk, 202). Banggai merupakan salahsatu daerah penghasil pala dengan luas lahan 3.641 Ha yang mampu menghasilkan produksi rata – rata 324 Kg/Ha pada tahun 2020 (Sumber Kantor BPS Kab Banggai Statistik, 2020), Karena sebab itu masyarakat di Kabupaten Banggai pada umumnya hasil produksi yang langsung dijual buahnya dan ada juga yang mengelolah menjadi sirup Buah Pala Seperti Usaha milik Fakultas pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk yang mengelolah Buah pala menjadi Produk Olahannya yaitu sirup Buah pala yang diberi nama sirup buah Pala “Pore” dengan begitu pengolahan buah pala menjadi sirup pala merupakan salah satu cara diversifikasi produk dari pala. Diversifikasi produk cara dalam menciptakan produk baru, dari produk utama bisa menjadi berbagai macam produk turunan(Hermawan 2015).

Dilihat dari potensinya produk sirup buah pala tidak kalah dari produk lain, sirup berbahan dasar buah pala mempunyai kekhasan ciri tersendiri yang dapat dijadikan sebagai keunggulan produk ini. Pengolahan produk sirup yang



JBB: Jurnal Biologi Babasal

Journal homepage: <https://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/index.php/JBB>



berbahan dasar buah pala sendiri masih sangat jarang. Sedangkan di wilayah Kabupaten Banggai selama ini buah pala hanya diolah menjadi manisan namun Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk. Mengelolaknya sehingga terbuatnya sirup pala yang merupakan terobosan yang baik dalam diversifikasi bahan pangan. Dengan langkah ini diharapkan merupakan suatu alternative usaha sehingga dapat meningkatkan ekonomi.

Namun untuk menguji dan menilai pengenalan dan persepsi terhadap Produk Sirup Buah Pala, sehingga dapat diketahui peluang atau prospek usaha kedepannya harus perlu dilakukan uji persepsi masyarakat di Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai. Adapun pengujiannya dengan cara mengandalkan atau menggunakan panca indera manusia yang digunakan untuk mengetes tingkat daya terima masyarakat terhadap olahan sirup buah pala. Hal ini dilakukan untuk mendapatkan komposisi yang paling baik terhadap selera konsumen karena uji organoleptik mempunyai keefektifan yang sangat baik terhadap kualitas produk karena sangat berpengaruh terhadap daya penerimaan pembeli. Karena sebab itu prosesnya mudah dan cepat dilakukan, dari hasil penilaian dan pengukuran mudah didapatkan. Oleh karena itu, uji organoleptik dapat membantu menganalisis usaha untuk meningkatkan produksi dan harga jual. Organoleptik adalah sebuah uji bahan makanan berdasarkan kesukaan dan keinginan pada suatu produk (Gusnadi dkk, 2021).

Berdasarkan hal tersebut peneliti tertarik melakukan penelitian ini yaitu tentang persepsi masyarakat yang melalui uji organoleptik Sirup Buah Pala milik usaha dari Fakultas Pertanian di

Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai. Persepsi adalah tanggapan dari informasi yang di terima oleh seseorang (Haruna dkk, 2018 dan Haruna dkk, 2022). Dalam penelitian ini yaitu persepsi masyarakat di ambil untuk mengetahui daya terima masyarakat dari aspek rasa, tekstur, aroma warna, harga dan kemasan.

METODE

Penelitian telah dilakukan di Kabupaten Banggai, yaitu di Kecamatan Luwuk, dilaksanakan bulan juli sampai agustus 2022. Daerah penelitian ditentukan berdasarkan kriteria pada kecamatan tersebut terdapat usaha milik Fakultas Pertanian.

Populasi dari penelitian ini adalah 60 Responden yang mencoba produk buah pala milik Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Luwuk di Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai dalam penelitian ini dilakukan dengan menggunakan Metode pengambilan data random sampling, dengan cara melakukan wawancara langsung dengan responden yaitu sebanyak 60 Responden yang dibagi Berdasarkan umur dari Usia 15 tahun sampai 25 tahun berjumlah 30 orang dan dari Usia 26 sampai 50 tahun berjumlah 30 Orang.

Konsep Operasional penelitian yaitu :

1. Persepsi adalah pandangan konsumen terhadap produk sirup buah pala "Pore" dikecamatan Luwuk kabupaten Banggai
2. Sirup Buah Pala adalah salah satu produk Turunan dari buah pala yang merupakan upaya diversifikasi produksi buah pala menjadi sebuah sirup Buah pala untuk meningkatkan nilai jualnya.
3. Diversifikasi Produk Pala adalah merupakan strategi pengembangan produk baru dari Buah Pala



4. Uji Organoleptik adalah uji indra atau uji sensori merupakan cara pengujian dengan menggunakan indra manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap Produk Sirup Buah Pala
5. Rasa adalah Persepsi indra terhadap rangsangan saraf, seperti manis, pahit, masam terhadap indra pengecap, atau panas, dingin, nyeri terhadap indra perasa yang di lakukan terhadap Sirup Buah pala
6. Warna adalah kesan yang diperoleh mata dari cahaya yang dipantulkan oleh benda-benda yang dikenainya corak rupa,
7. Aroma adalah bau – bauan yang terdapat pada sirup buah pala
8. Tekstur adalah sifat Permukaan yang terdapat pada sirup buah pala
9. Panelis / pengujiadalah Kelompok penilai yang dipilih untuk menilai produk sirup buah pala.
10. Persepsi konsumen terhadap harga adalah persepsi konsumen terhadap harga sirup buah pala pore di Kecamatan Luwuk
11. Persepsi konsumen terhadap kemasan adalah persepsi konsumen terhadap kemasan sirup buah pala pore di Kecamatan Luwuk

Analisis data persepsi konsumen menggunakan analisis deskriptif

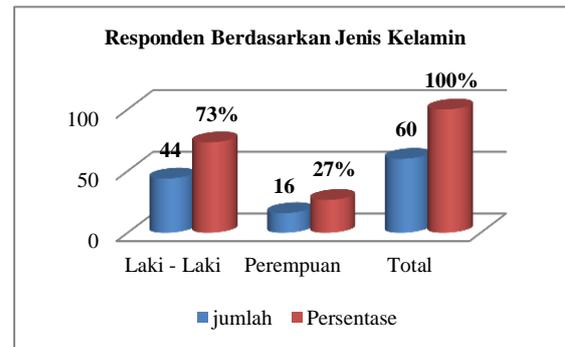
HASIL DAN PEMBAHASAN

1. Karakteristik Responden

Karakteristik responden digunakan untuk mengetahui keragaman dari responden berdasarkan jenis kelamin, dan usia. Hal ini diharapkan dapat memberikan gambaran yang cukup jelas mengenai kondisi dari responden dan kaitannya dengan masalah dan tujuan penelitian.

a. Berdasarkan Jenis Kelamin

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin tersaji pada diagram berikut :

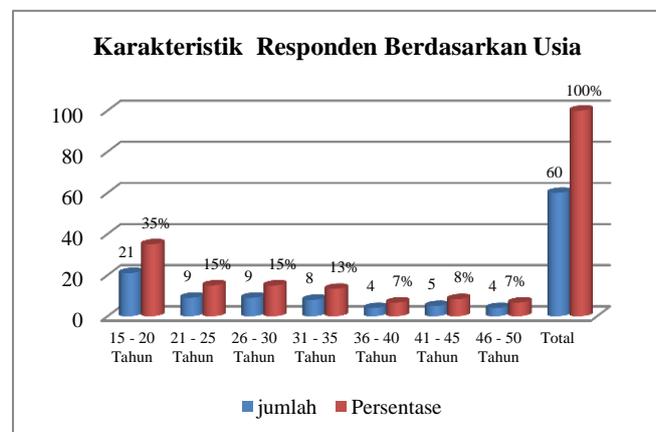


Gambar 1. Karakteristik Responden Berdasarkan Jenis Kelamin

Berdasarkan Gambar 1 karakteristik jenis kelamin responden tersebut terlihat bahwa responden laki – laki sebanyak 44 orang dengan persentase 73% dan responden perempuan yaitu sebanyak 16 orang dengan persentase 27%. Sebagian besar responden yang ada adalah berjenis kelamin laki – laki yaitu sebesar 73%.

b. Responden berdasarkan Usia

Karakteristik responden berdasarkan jenis kelamin tersaji pada diagram berikut :



Gambar 2. Karakteristik Responden Berdasarkan Usia



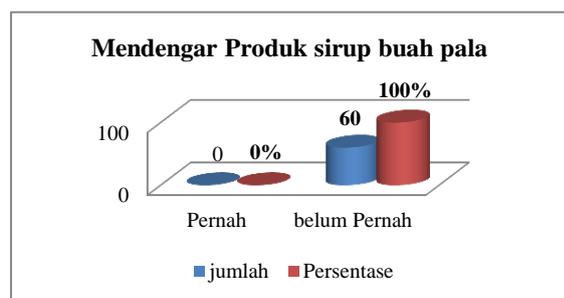
Berdasarkan *gambar 2* menunjukkan bahwa responden yang berusia 15 – 20 tahun sebanyak 21 orang dengan persentase 35%, responden yang berusia 21 – 25 tahun sebanyak 9 orang dengan persentase 15%, responden yang berusia 26 – 30 tahun sebanyak 9 orang dengan persentase 15%, responden yang berusia 31 – 35 tahun sebanyak 8 orang dengan persentase 13%, responden yang berusia 36 – 40 tahun sebanyak 4 orang dengan persentase 7%, responden yang berusia 41 – 45 tahun sebanyak 5 orang dengan persentase 8% dan responden yang berusia 46 – 50 tahun sebanyak 4 orang dengan persentase 7%.

2. Identifikasi Pengenalan Responden Terhadap Produk Sirup Buah Pala

Penelitian ini untuk mengetahui pengenalan responden terhadap sirup buah pala di wilayah kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai yang menggunakan responden sebanyak 60 orang. Dengan Pertanyaan sebagai berikut :

a. Persepsi Responden terhadap pertanyaan apakah pernah Mendengar Produk sirup Buah Pala

Dari hasil yang dilakukan didapatkan Persepsi responden mengenai apakah mereka pernah mendengar produk sirup buah pala seperti yang tersaji pada gambar berikut.

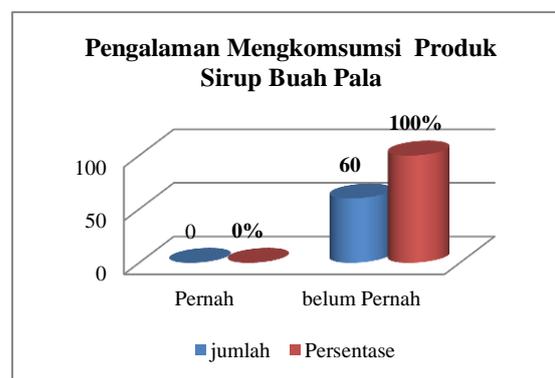


Gambar 3. Persepsi Responden

Berdasarkan *gambar 3* dapat diketahui bahwa dari 60 orang responden, seluruh responden belum pernah mendengar Produk Sirup Buah Pala. Fakta ini menunjukkan produk sirup buah pala ini sangat baru ditelingah masyarakat, oleh karena itu hal ini menjadi peluang besar bagi usaha produk sirup buah pala “pore” milik fakultas pertanian karena belum ada saingan usaha sehingga sangat baik untuk mengembangkan dan memperkenalkan / mempromosikan produknya yaitu sirup buah pala “pore” pada masyarakat di Kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai.

b. Persepsi Responden terhadap pertanyaan apakah pernah Mengonsumsi Produk sirup Buah Pala

Dari hasil yang dilakukan didapatkan Persepsi responden mengenai apakah mereka pernah mengonsumsi produk sirup buah pala seperti yang tersaji pada gambar berikut.



Gambar 4. Persepsi Responden mengenai pernah mengonsumsi Atau belum produk sirup Buah pala

Gambar 4 menunjukkan bahwa dari 60 orang responden seluruh responden

belum pernah mengkomsumsi Sirup Buah Pala. Fakta ini Menunjukkan bahwa responden belum pernah Mengkomsumsi sirup buah pala. Hal ini sejalan dengan pertanyaan sebelumnya bahwa mereka belum pernah mendengar sirup buah pala sehingga secara otomatis belum pernah mengkomsumsinya.

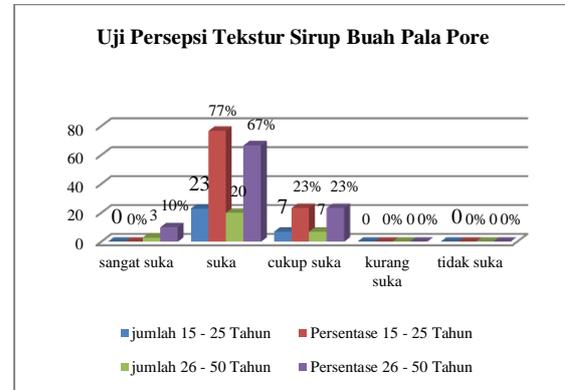
3. Deskriptif Persepsi Responden Terhadap Sirup Buah Pala "Pore" Berdasarkan Tekstur, Aroma, Rasa, Warna, Harga, dan Kemasan

Pengujian persepsi terhadap daya terima sirup buah pala pore terhadap 6 (enam) Atribut indikator yang terdiri dari tekstur, aroma, rasa, warna harga dan kemasan. yang ditawarkan saat wawancara untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen yang dihitung berdasarkan jumlah dan persentase.

Berikut ini akan di uraikan persepsi responden terhadap keenam atribut indikator tersebut yang di bagi berdasarkan usia.

a. Persepsi Responden terhadap uji organoleptik Sirup Buah Pala "Pore" berdasarkan Usia 15 – 25 Tahun Dan 26 – 50 Tahun

- 1) Persepsi Responden terhadap tekstur sirup buah pala "Pore"
Hasil wawancara yang dilakukan dengan Responden penelitian didapatkan persepsi uji organoleptik tekstur sirup buah pala "Pore" setelah mereka mencoba produk tersebut. Adapun hasilnya seperti yang tersaji pada gambar diagram berikut:



Gambar 5. Persepsi Uji Organoleptik Tekstur Sirup Buah Pala "Pore" berdasarkan Usia 15 – 25 Tahun dan 26 – 50 Tahun

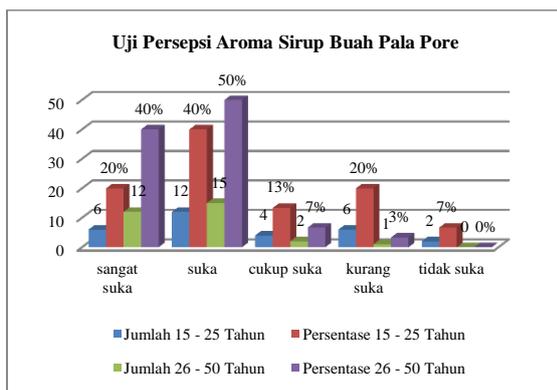
Berdasarkan gambar 5 dapat diketahui bahwa 60 Responden yang dibagi dengan skala usia 15 – 25 tahun berjumlah 30 orang yaitu terdapat 23 orang atau 77% Responden yang menyatakan suka dan sisanya sebanyak 7 orang atau 23% Responden yang menyatakan cukup suka terhadap tekstur sirup buah pala "Pore" yang ditawarkan. Sedangkan responden yang berusia 26 – 50 Tahun yang berjumlah 30 orang. terdapat sebanyak 3 orang atau 10% responden yang menyatakan sangat suka, sebanyak 20 orang atau 67 % responden yang menyatakan suka, sebanyak 7 orang atau 23% responden yang menyatakan cukup suka, terhadap tekstur dari produk Sirup Buah Pala "Pore" yang telah ditawarkan. dari kedua skala umur responden tersebut tidak ada sama sekali menyatakan kurang suka dan tidak suka atau dengan persentase 0%.

Data ini menunjukkan bahwa persepsi responden terhadap tekstur dari sirup buah pala pore yang ditawarkan dari mayoritas mereka itu

bahwa tekstur sirup palanya tidak pekat dilidah. Oleh sebab itu dari kedua skala umur tersebut memberi penilaian yang positif hal ini dibuktikan pernyataan mereka dominan menyatakan suka dengan persentase dari usia 15 – 25 tahun (77%) dan 26 -50 Tahun (67%) kemuadiandikuatkan dari mereka tidak ada sama sekali menyataka kurang suka dan tidak suka atau persentase 0% terhadap sirup buah pala pore yang ditawarkan.

2) Persepsi Responden Terhadap Aroma Sirup Buah Pala “Pore”

Hasil wawancara yang dilakukan dengan Responden penelitian didapatkan persepsi uji organoleptik aroma sirup Buah Pala “Pore” setelah mereka mencoba produk tersebut. Adapun hasilnya seperti yang tersaji pada gambar diagram berikut:



Gambar 6. Persepsi Uji Organoleptik Aroma Sirup Buah Pala "Pore" berdasarkan Usia 15 – 25 tahun dan 26 – 50 Tahun

Berdasarkan gambar 6 dapat diketahui bahwa 60 responden yang dibagi berdasarkan skala usia 15 – 25 tahun

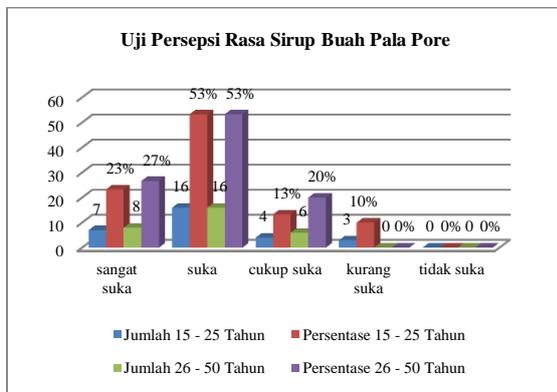
berjumlah 30 responden yaitu terdapat 6 responden atau 20% responden yang menyatakan sangat suka, terdapat 12 atau 40% responden menyatakan suka, terdapat 4 orang atau 13% responden menyatakan cukup suka, terdapat 6 orang responden atau 20% yang menyatakan kurang suka dan sisanya 2 orang atau 7% responden menyatakan tidak suka. Sedangkan 30 responden yang berusia 26 – 50 Tahun terdapat 12 orang atau 40% responden yang menyatakan sangat suka, terdapat 15 orang atau 50% responden yang menyatakan suka, terdapat 2 orang atau 7% responden yang menyatakan cukup suka dan hanya 1 orang atau 3% responden yang menyatakan kurang suka, terhadap aroma dari produk Sirup Buah Pala “Pore” yang telah ditawarkan.

Data diatas bahwa aroma sirup buahpala pore yang ditawarkan memiliki penilaian positif hal ini buktikan dari dua skala umur responden tersebut lebih dominan menyatakan sangat suka, suka, cukup suka dibandingkan pernyataan kurang suka dan tidak suka, dengan persepsi sangat suka, usia 15 – 25 tahunyaitu persentasenya 20%, usia 26 – 50 tahun persentasenya 40%, yang menyatakan suka usia 15 – 25 tahun persentasenya 40%, usia 26 -50 tahun persentasenya 50%, dan yang menyatakan cukup suka usia 15 – 25 tahun persentasenya 13%, yang berusia 26 – 50 tahun persentasenya 7% karena tanggapan mayoritas mereka bahwa aroma dari sirup buah pala pore aromnya khas pala tercium, manis. dibandingkan persepsi yang menyatakan kurang suka di skala usia 15 – 25 tahun itu persentasenya 20% ,

usia 26 – 50 tahun persentasenya 3%, kemudian pernyataan tidak suka usia 15 – 25 tahun persentase 7%, usia 26 – 50 tahun persentase 0% dari kedua persepsi ini yaitu kurang suka dan tidak suka lebih banyak di skala usia 15 – 26 tahun karena tanggapan mereka masih asing atau baru pertama kali mencium aroma pala.

3) Persepsi Responden Terhadap Rasa Sirup Buah Pala “Pore”

Hasil wawancara yang dilakukan dengan responden penelitian didapatkan hasil uji organoleptik rasa sirup buah pala “pore” setelah mereka mencoba produk tersebut. adapun hasilnya seperti yang tersaji pada gambar diagram berikut:



Gambar 7. persepsi uji organoleptik Rasa sirup buah pala "Pore" berdasarkan usia 15 – 25 tahun dan usia 26 – 50 Tahun

Berdasarkan gambar 7 dapat diketahui bahwa 60 responden yang yang dibagi berdasarkan skala usia 15 – 25 tahun berjumlah 30 responden yaitu terdapat 7 orang atau 23% responden yang menyatakan sangat suka, sebanyak 16 orang atau 53% responden menyatakan suka, sebanyak 4 orang

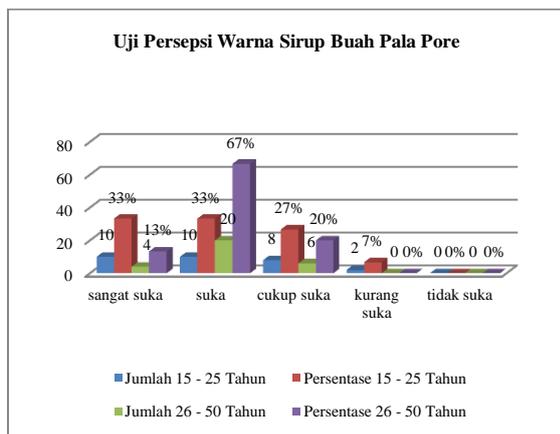
atau 13% responden yang menyatakan cukup suka dan sisanya sebanyak 3 orang atau 10% responden yang menyatakan kurang suka, sedangkan 30 responden yang berusia 26 – 50 tahun terdapat sebanyak 8 orang atau 27% responden yang menyatakan sangat suka, sebanyak 16 orang atau 53% responden yang menyatakan suka, sisanya sebanyak 6 orang atau 20% responden yang menyatakan cukup suka. Dari dua skala usia ini sama sekali menyatakan tidak suka atau persentasenya 0% terhadap rasa dari produk Sirup Buah Pala “Pore” yang telah ditawarkan.

Data diatas bahwa rasa sirup buah pala pore yang ditawarkan memiliki penilaian positif hal ini buktikan dari dua skala umur responden tersebut lebih dominan menyatakan sangat suka, suka dan cukup suka dibandingkan pernyataan kurang, tidak suka, dengan persepsi sangat suka, usia 15 – 25 tahun yaitu persentase 23%, usia 26 – 50 tahun persentase 27%, persepsi pernyataan suka usia 15 -25 tahun persentasenya 53%, usia 25 – 50 tahun 53%, persepsi pernyataan cukup suka usia 15 – 25 tahun 13%, usia 26 - 50 tahun persentase 20% adapun Persepsi keumuman mayoritas reponden ini sama yaitu rasanya enak manis tidak terlalu asam, buah palanya terasa, menyegarkan dan hanya 10% atau 3 orang di skala usia 15 – 25 tahun dari 30 responden mengatakan kurang suka terhadap rasa sirup buah pala “pore” dikarenakan alasan utama rasanya itu sedikit pekat dilidah, dan dari dua skala umur tersebut tidak sama sekali menyatakan tidak suka

terhadap sirup buah pala pore yang telah ditawarkan.

4) Persepsi Responden Terhadap Warna Sirup Buah Pala "Pore"

Hasil wawancara yang dilakukan dengan responden penelitian didapatkan hasil uji organoleptik warna sirup buah pala "Pore" setelah mereka mencoba produk tersebut. Adapun hasilnya seperti yang tersaji pada gambar diagram berikut:



Gambar 8. Persepsi Uji Organoleptik Warna Sirup Buah Pala "Pore" berdasarkan usia 15 – 25 tahun dan 26 – 50 Tahun

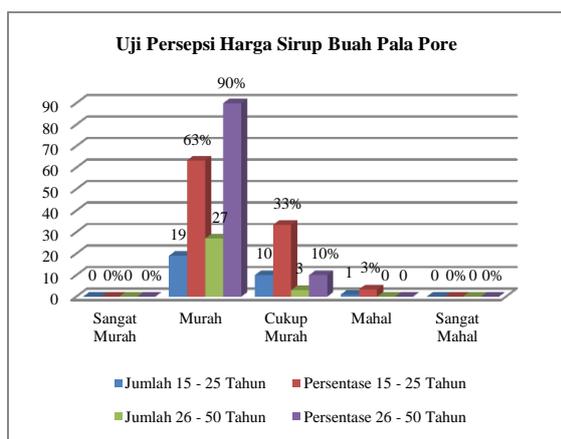
Berdasarkan gambar 8 dapat diketahui bahwa 60 responden yang dibagi berdasarkan skala usia 15 – 25 tahun yang berjumlah 30 responden yaitu terdapat 10 orang atau 33% responden yang menyatakan sangat suka, sebanyak 10 orang atau 33% responden menyatakan suka, sebanyak 8 orang atau 27% responden yang menyatakan cukup suka dan sisanya sebanyak 2 orang atau 7% responden yang menyatakan kurang suka, sedangkan 30 responden yang berusia

26 – 50 Tahun terdapat 4 orang atau 13% responden yang menyatakan sangat suka, terdapat 20 orang atau 67% responden yang menyatakan suka, dan sisanya terdapat 6 orang atau 20% responden yang menyatakan cukup suka terhadap warna dari produk Sirup Buah Pala "Pore" yang telah ditawarkan.

Data ini menunjukkan bahwa persepsi responden terhadap warna dari sirup buah pala "Pore" memiliki tanggapan yang positif dari masyarakat hal ini dibuktikan dari tanggapan dominan responden dari dua skala umur tersebut menyatakan sangat suka, suka dan cukup suka dibandingkan tanggapan kurang suka dan tidak suka, yaitu persepsi responden yang menyatakan sangat suka di usia 15 – 25 tahun dengan persentase 33%, usia 26 -50 tahun 13%, persepsi responden yang menyatakan suka usia 15 – 25 tahun 33%, usia 26 – 50 tahun 67%, persepsi yang menyatakan cukup suka usia 15 – 25 tahun dengan persentase 27%, usia 26 – 50 tahun 20%, persepsi yang menyatakan kurang suka usia 15 -25 tahun dengan persentase 7%, usia 26 – 50 tahun dengan persentase 0% dan untuk persepsi menyatakan tidak suka dari kedua skala usia tersebut tidak ada sama sekali atau persentase 0%. Adapun Persepsi sangat suka, suka, dan cukup suka dari mayoritas mereka menyatakan bahwa warna dari sirup pala pore menarik dan natural kemerahan.



- 5) Persepsi Responden Terhadap Harga Sirup Buah Pala “Pore”
Hasil wawancara terhadap harga sirup buah pala “Pore” Yang dipatok harga Rp 12.000 / 1 botol 300 ml adalah sebagai berikut :

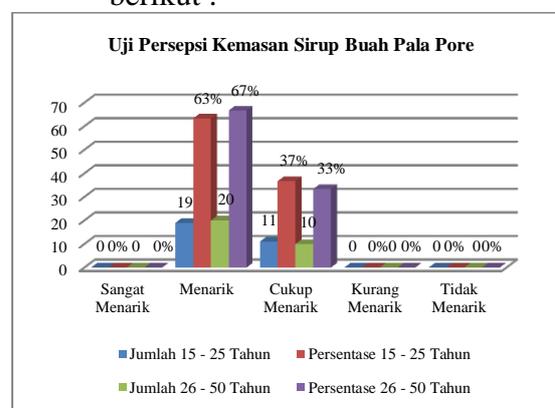


Gambar 9. Persepsi Responden Mengenai Harga Sirup Buah pala “Pore” berdasarkan usia 15 – 25 tahun dan 26 -50 tahun

Berdasarkan gambar 9 diatas dapat di ketahui bahwa 60 responden penelitian yang di bagi berdasarkan skala usia 15 – 25 tahun yang berjumlah 30 responden. Persepsi responden yang menyatakan mahal hanya 1 orang atau 3% responden, yang menyatakan cukup murah sebanyak 10 orang atau 33% responden, dan yang menyatakan murah sebanyak 19 orang atau 63%. Sedangkan 30 responden penelitian yang berdasarkan usia 26 – 50 tahun terhadap harga sirup buah pala “Pore” yang ditawarkan Persepsi responden yang menyatakan murah sebanyak 27 orang atau 90% responden, dan sisnya 3 orang atau 10 % menyatakan cukup murah.

Data ini menunjukkan bahwa harga yang diberlakukan saat ini persepsi responden menunjukkan dominan ke murah hal ini dibuktikan dengan jumlah responden yang berusia 15 – 25 tahun yang menyatakan murah persentasenya 63%, 26 – 50 tahun 90%, yang menyatakan murah cukup murah usia 15 – 25 tahun persentasenya 33%, 26 – 50 tahun 10% dan yang menyatakan mahal usia 15 – 25 tahun persentasenya 3%, usia 26 – 50 tahun 0% . Sedangkan persepsi yang menyatakan sangat mahal dari kedua skala umur menyatakan sama sekali tidak ada atau persentasenya 0%, tanggapan mereka karena dilihat dari khasiatnya ukuran ml botol sudah sesuai itu worth it untuk dibeli. Oleh karena itu masih ada peluang untuk menaikkan harga namun pada kisaran yang masih terjangkau oleh konsumen.

- 6) Persepsi responden terhadap kemasan sirup buah pala “pore”
Hasil wawancara responden terhadap kemasan sirup buah pala “pore” didapatkan hasil sebagai berikut :



Gambar 10. Persepsi Responden Mengenai Kemasan Sirup Buah pala “Pore” berdasarkan usia 15 – 25 tahun



JBB: Jurnal Biologi Babasal

Journal homepage: <https://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/index.php/JBB>



Berdasarkan gambar 10 dapat diketahui bahwa dari 60 responden penelitian yang dibagi berdasarkan usia 15 – 26 tahun yang berjumlah 30 responden. Adapun tanggapan responden terhadap kemasan yang ditawarkan persepsi yang menyatakan menarik 19 orang atau 63% responden dan sisanya sebanyak 11 orang atau 37% responden yang menyatakan cukup menarik. Sedangkan dari 30 responden penelitian yang berdasarkan usia 26 – 50 tahun terhadap kemasan sirup buah pala “Pore” yang ditawarkan Persepsi responden yang menyatakan menarik sebanyak 20 orang atau 67% responden dan sisanya 10 orang atau 33% responden menyatakan cukup menarik.

Data ini menunjukkan bahwa kemasan sirup buah pala “Pore” yang ditawarkan dari persepsi dominan responden mereka menyatakan menarik hal ini dibuktikan dengan jumlah responden yang menyatakan menarik usia 15 – 25 tahun persentasenya 63%, usia 26 -50 tahun persentasenya 67% dan persepsi yang menyatakan cukup menarik usia 15 – 25 tahun 37% usia 26 – 50 tahun 33%. Tanggapan mereka karena pelabelan dan pemilihan botol sudah bagus sehingga mereka katakan menarik.

PENUTUP

Berdasarkan hasil penelitian bahwa :

1. Persepsi responden terhadap pengenalan produk sirup buah pala di kecamatan Luwuk Kabupaten Banggai dari total 60 responden semuanya dengan persentase 100% menyatakan belum pernah mendengar dan mengkonsumsi sirup pala sebelumnya
2. Persepsi responden terhadap produk

sirup buah pala pore yang diuji menggunakan 6 indikator yaitu tekstur, warna, rasa, aroma, harga dan kemasan memiliki tanggapan positif atau diterima adapun kesimpulannya sebagai berikut :

- 1) Untuk persepsi tekstur sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilai suka yaitu 15 – 25 tahun menyatakan suka persentasenya 77%, usia 26 – 50 tahun persentasenya 67%.
- 2) Untuk persepsi aroma sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilaian sangat suka dan suka yaitu 15 – 25 tahun menyatakan sangat suka persentasenya 20% dan suka 40%, sedangkan usia 26 – 50 tahun persentase sangat suka 40%, dan suka 50%.
- 3) Untuk persepsi rasa sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilai sangat suka dan suka dibandingkan cukup suka, kurang suka, dan tidak suka yaitu 15 – 25 tahun menyatakan sangat suka persentasenya 23% dan suka 53%, sedangkan usia 26 – 50 tahun persentase sangat suka 27%,



- dan suka 53%
- 4) Untuk persepsi warna sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilain sangat suka dan suka yaitu 15 – 25 tahun menyatakan sangat suka persentasenya 33% dan suka 33%, sedangkan usia 26 – 50 tahun persentase sangat suka 13% dan suka 67%.
 - 5) Untuk persepsi harga sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima yaitu harga perbotol 300 ml Rp. 12.000 karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilaian murah yaitu 15 – 25 tahun menyatakan murah persentasenya 63% sedangkan usia 26 – 50 tahun persentase menyatakan murah 90%.
 - 6) Untuk persepsi kemasan sirup buah pala pore dari responden kedua skala umur tersebut berjumlah 60 responden yang dibagi masing – masing 30 responden memiliki penilaian yang positif atau diterima karena persepsinya lebih dominan atau lebih banyak ke penilain menarik yaitu 15 – 25 tahun menyatakan menarik persentasenya 63% sedangkan usia 26 – 50 tahun persentase menarik 67%.

UCAPAN TERIMA KASIH

Bagian ini berisi ucapan terima kasih kepada sponsor atau pendonor dana, atau kepada pihak-pihak yang secara penting berperan dalam pelaksanaan penelitian.

DAFTAR PUSTAKA

- Aulia, S & Suseno, S, H. (2020). Diversifikasi Produk Olahan Buah Pala (*Myristica fragrans*) di Desa Sukadamai . *Jurnal Pusat Inovasi Masyarakat*. Vol 2 (6), 966–972
- Badan Pusat Statistik Kabupaten Banggai. (2020). *Luas areal dan produksi tanaman pala Tahun 2020*
- Gusnadi, D., Taufiq, R & Baharta, E. (2021). Uji Oranoleptik dan Daya Terima Pada Produk *Mousse* Berbasis Tapai Singkong Sebagai Komoditi UMKM di Kabupaten Bandung. *JIP: Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol 1 (12), 2883-2888
- Haruna, M. F., Utina, R., & Dama, L. (2018). Hubungan Pengetahuan Pada Materi Ekosistem Mangrove dan Persepsi Siswa Tentang Pelestarian Mangrove dengan Perilaku Siswa Menjaga Ekosistem Mangrove di Kawasan Kepulauan Togean. *Jurnal Pascasarjana*, 3(1), 54-61.
- Haruna, M. F., Kenta, A. M., & Herawati, H. (2022). Medicinal plants used by the community of Lipulalongo Village, Banggai Laut District, Central Sulawesi, Indonesia. *Asian Journal of Ethnobiology*, 5(1).
- Haruna, M. F., Nurlia, N., Laruba, S., & Kenta, A. M. (2022). Persepsi Guru



JBB: Jurnal Biologi Babasal

Journal homepage: <https://lonsuit.unismuhluwuk.ac.id/index.php/JBB>



- Dan Siswa Tentang Proses Pembelajaran Online Dalam Mata Pelajaran Biologi di SMA Negeri 1 Luwuk. *Jurnal Biologi Babasal*, 1(1).
- Habibu, A., Haruna, M. F., Nurlia, N., & Samaduri, A. (2022). Persepsi Orang Tua Siswa Tentang Proses Pembelajaran Tatap Muka Terbatas di SMP Negeri 4 Luwuk. *Jurnal Biologi Babasal*, 1(2).
- Hermawan, L. (2015). Strategi Diversifikasi Produk Olahan Tahu Khas Kota Kediri : *Jurnal JIBEKA*. Vol. 9 (2), 26-32
- Karim, W. A., Haruna, M. F., Ndekano, R. S., & Lige, F. N. (2022). Etnozoologi terhadap Pemanfaatan Hewan sebagai Pengobatan Tradisional di Desa Sambulangan Kecamatan Bulagi Utara Kabupaten Banggai Kepulauan. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1), 417-425.
- Lige, F. N., Lihawa, F., & Karim, W. A. (2022). Analisis Pewilayahan Komoditi Pertanian Berbasis Produksi di Kabupaten Banggai. *Bioscientist: Jurnal Ilmiah Biologi*, 10(1), 391-399.
- Mahubesy, M., Abbas, S,H & Karim, I, J, A. 2022. Rancang Bangun Mesin Pemecah Cangkang Pala. *Seminar Nasional Inovasi Teknologi*. UN PGRI Kediri
- Ziraluo, Y, P, B & Duha, M. (2020). Diversity Study Of Fruit Producer Plant In Nias Islands. *JIP: Jurnal Inovasi Penelitian*. Vol 1 (4), 683-694