

Preferensi Masyarakat Terhadap Agroindustri Kerupuk Sagu melalui Pendekatan Uji Organoleptik

Society's Preference for Sago Cracker Agroindustry through Organoleptic Test Approach

Asriani^{1a}, Ahmad Hamundu¹, Dhian Herdhiansyah²

¹Universitas Muhammadiyah Kendari, Jl KH. Ahmad Dahlan, Kendari, Indonesia 93127

²Universitas Halu Oleo, Jl H.E.A.Mokodompit, Kampus Baru Anduonohu, Kendari, 73232

^aKorespondensi : Asriani, E-mail: asriani@umkendari.ac.id

Diterima: 01 – 07 – 2022 , Disetujui: 31 – 08 – 2023

ABSTRACT

Sago crackers are a local food agroindustry product that is being developed into food made from sago to support food diversification programs. This study aims to describe sago crackers' processing and test consumer preferences for sago crackers to develop the sago agroindustry. Respondents used by student consumers and the general public were 20 consumers using the five senses in the form of taste, aroma, texture, color, and packaging. The consumer's preference level test was conducted through an organoleptic approach test. The analytical technique used is descriptive quantitative using a Likert scale. The test results showed that the assessment of sago cracker products with the highest taste attribute was 45% (like), the highest texture rating was 56% (like), the highest aroma rating was 46% (like), and the highest color rating was 45% (neutral). Meanwhile, the highest packaging attribute assessment was 60% (do not like). Thus, consumer preferences for the attributes of crackers are, on average good, except for the packaging attributes, which are not good, so the packaging attributes need to be improved.

Kata kunci: Sago crackers, organoleptic test, likert scale

ABSTRAK

Krupuk sagu merupakan produk agroindustri pangan lokal yang sedang dikembangkan menjadi makanan berbahan baku sagu dalam upaya mendukung program diversifikasi pangan. Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan proses pengolahan krupuk sagu dan melakukan uji preferensi konsumen terhadap krupuk sagu dalam upaya mengembangkan agroindustri sagu. Responden yang digunakan konsumen mahasiswa dan masyarakat umum sebanyak 20 orang konsumen dengan menggunakan panca indera berupa rasa, aroma, tekstur, warna dan kemasan. Uji tingkat kesukaan konsumen dilakukan melalui uji pendekatan organoleptik. Teknik analisis yang digunakan adalah deskriptif kuantitatif dengan menggunakan skala likert. Hasil pengujian menunjukkan bahwa penilaian produk krupuk sagu dengan atribut rasa tertinggi adalah 45% (suka), peringkat tekstur tertinggi 56% (suka), peringkat aroma tertinggi 46% (suka), dan peringkat warna tertinggi adalah 45% (netral). Sedangkan penilaian atribut kemasan tertinggi adalah 60% (tidak suka). Dengan demikian, preferensi konsumen terhadap atribut krupuk rata-rata baik, kecuali atribut pengemasan yang tidak suka, sehingga atribut pengemasan perlu ditingkatkan.

Kata kunci: krupuk sagu, uji organoleptik, skala likert

PENDAHULUAN

Sektor pertanian merupakan bagian yang mempunyai peranan penting dalam pengembangan perekonomian di Indonesia. Peranan sektor pertanian dapat terlihat yang antara lain ketersediaan bahan baku untuk memenuhi berbagai kebutuhan industri dalam negeri dan perolehan nilai tambah dari diversifikasi produk yang dihasilkan (Herdhiansyah *et al.*, 2021)

Sagu merupakan komoditas strategis karena menjadi mata pencaharian dan makanan pokok sebagian penduduk Indonesia (Sipahutar & Supriadi, 2009). Sagu merupakan komoditas pertanian dan tanaman pangan penting dan sangat potensial di Sulawesi Tenggara terutama dalam pengembangan agroindustri. Produksi jagung di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 359.838 ton sementara itu produksi sagu Sulawesi Tenggara pada tahun 2019 sebesar 2.990 ton (Kementan, 2020). Produksi sagu tersebut tumbuh di bagian daratan dan terdapat di Kabupaten Konawe, Konawe Selatan, Kolaka, Kolaka Utara, Kolaka Timur dan Bombana (Melamba, 2014). Komoditas pangan sagu merupakan makanan khas bahkan Sebagian masyarakat menjadikan sagu sebagai sumber makanan pokok pengganti nasi. Pati yang diekstrak dari pohon sagu menawarkan potensi yang cukup besar sebagai bahan baku untuk industri pengolahan baik skala kecil, menengah dan besar serta menjadi diversifikasi berbagai produk (Pratama *et al.*, 2018)

Usaha agroindustri sagu merupakan usaha yang menguntungkan jika diusahakan dengan baik dan benar serta memiliki potensi besar untuk dikembangkan sebagai komoditas andalan (Elida *et al.*, 2020) Agroindustri merupakan kegiatan industri yang menggunakan hasil pertanian sebagai bahan baku yang dapat diolah menjadi produk yang memiliki nilai tambah ekonomis. Agroindustri adalah sub-sektor yang mencakup industri hulu dan industri hilir. Industri hulu menghasilkan sarana pertanian, sedangkan industri hilir yang mengolah hasil pertanian menjadi bahan baku menjadi bahan setengah jadi maupun produk siap konsumsi (Asriani & Juwita, 2021). Strategi pengembangan *home industry* sagu di Provinsi Sulawesi Tenggara dapat dilakukan dengan mempertahankan tradisi sebagai makanan khas, meningkatkan pemasaran, menggunakan teknologi tepat guna dalam mengolah sagu, meningkatkan kualitas produk dan dukungan permodalan pemerintah (Asriani & Herdhiansyah, 2016).

Produk lokal saat ini menjadi terkenal, pada era globalisasi saat ini jumlah konsumen yang lebih memilih dan peduli terhadap produk makanan yang bersumber daya lokal mengalami peningkatan (Wenzig and Gruchmann, 2018). Pemerintah kota Kendari telah berkomitmen untuk menggali sumber daya pangan lokal yang ada di Sulawesi Tenggara termasuk tanaman sagu yang menjadi bahan baku makanan tradisional melalui dukungan pengembangan Usaha Mikro Kecil dan Menengah (UMKM). Sagu merupakan salah satu komoditas pangan yang sedang dikembangkan (Asriani, Juwita and Herdhiansyah, 2021). Saat ini pemanfaatan sagu lokal menjadi bagian utama dari pembangunan daerah melalui kebijakan pengelolaan sagu dengan perspektif agribisnis (Nurlette & Sumekar, 2021)

Usaha mikro kecil dan menengah (UMKM) merupakan penyumbang pertumbuhan ekonomi suatu daerah, semakin banyak UMKM berkontribusi akan berpengaruh kepada peningkatan aspek ekonomi dan sosial yang lainnya pada suatu daerah seperti adanya peningkatan kesempatan atau lapangan pekerjaan, peningkatan taraf masyarakat, daya beli yang semakin meningkat, peningkatan kesejahteraan sehingga pada akhirnya meningkatkan pertumbuhan ekonomi suatu daerah (Ningsih & Handayani, 2017).

Kerupuk merupakan makanan tradisional bersifat kering yang sangat populer di kalangan masyarakat. Kerupuk tidak hanya dikonsumsi sebagai makanan cemilan, tetapi dikonsumsi sebagai pendamping lauk pauk. Menurut Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) jumlah konsumsi kerupuk masyarakat Indonesia per kapita di daerah perkotaan

berkisar 109 g per hari, sedangkan di daerah pedesaan berkisar 82 g per hari. Pati yang biasa digunakan dalam pembuatan kerupuk adalah pati sagu (Yosefa *et al.*, 2018). Kerupuk sagu terbuat dari tepung sagu yang juga merupakan sumber karbohidrat. Kerupuk sagu merupakan cemilan khas yang bersumber dari pangan lokal yang saat ini sedang dikembangkan di provinsi Sulawesi Tenggara. Pemerintah kota Kendari telah berkomitmen untuk menggali sumberdaya pangan lokal yang ada di Sulawesi Tenggara termasuk sagu yang menjadi bahan baku makanan tradisional melalui dukungan pengembangan Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) (Asriani *et al.*, 2021)

Preferensi konsumen didasarkan pada teori maksimalisasi utilitas, teori ini digunakan untuk menilai tingkat permintaan konsumen terhadap suatu produk (Ortega, Wang and Olynk Widmar, 2015). Teori preferensi konsumen digunakan untuk menganalisa sejauh mana keinginan konsumen terhadap suatu produk. Seorang konsumen terlebih dahulu akan mencari informasi mengenai manfaat dari suatu produk, yang selanjutnya konsumen akan mengevaluasi atribut produk tersebut. Konsumen akan memberikan penilaian pada setiap atribut produk sesuai dengan kepentingan, maka preferensi konsumen terhadap suatu produk akan timbul (Febrianti *et al.*, 2019; Delfitriani *et al.*, 2020).

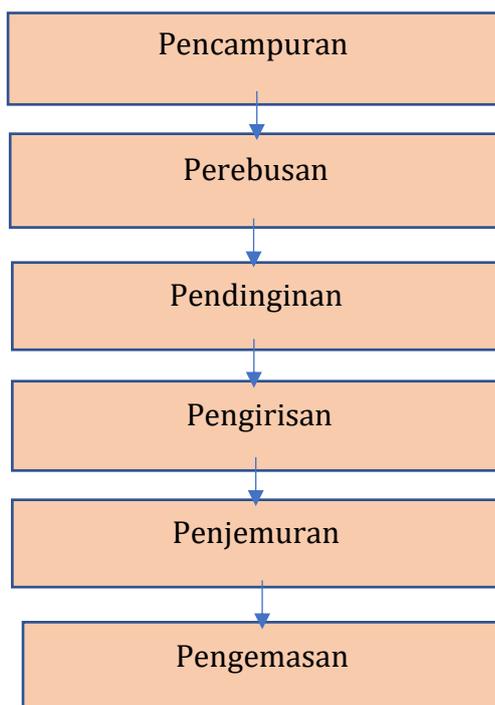
Penelitian ini bertujuan untuk mengembangkan produk kerupuk sagu dan mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk tersebut. Hasil penelitian ini berkontribusi dalam upaya mencapai program diversifikasi pangan lokal dan membantu pelaku UMKM dalam memperkenalkan produk baru berupa kerupuk sagu pada masyarakat luas.

METODE PENELITIAN

Bahan dan Peralatan

Adapun bahan yang digunakan dalam pengolahan kerupuk sagu adalah tepung sagu, tepung tapioka, bawang putih, terasi, garam, minyak goreng. Peralatan yang digunakan adalah panci, baskom, tapis, corong, saringan, pisau, sudek dan kemasan. dipergunakan dalam penelitian ini adalah kerupuk yang berbahan dasar sagu yang diproses melalui beberapa tahap yakni mulai dari pencampuran pati sagu menjadi adonan, pembentukan adonan, perebusan, pendinginan, pengirisan, pendinginan, penjemuran dan pengemasan.

Proses pembuatan kerupuk sagu yang sedang dikembangkan pada salah satu UMKM yang terletak di Kabupaten Konawe Provinsi Sulawesi Tenggara dimulai melalui beberapa tahap yakni (1) Pencampuran yakni proses pencampuran bahan baku dan bahan pelengkap yang digunakan dalam kerupuk sagu menjadi adonan terbentuk, proses ini merupakan hal yang sangat penting karena rasa dan aroma akan terbentuk dari proses ini (2) Perebusan yakni merupakan tahap dimana adonan yang telah tercampur rata akan dimasukan dalam plastik kemasan kemudian direbus dengan menggunakan panci besar hingga adonan tersebut menggumpal atau mengeras (3) Pendinginan merupakan proses dimana adonan yang telah direbus kemudian didinginkan, proses pendinginan ini akan menentukan tekstur dari kerupuk sagu (4) Pengirisan merupakan proses dalam memberi ukuran tipis terhadap kerupuk sagu dengan tujuan untuk memudahkan dalam proses pengeringan, proses pengeringan akan berpengaruh terhadap kenampakan warna dari kerupuk sagu (5) Pengeringan merupakan proses yang dilakukan untuk menghilangkan kadar air dari kerupuk sagu agar mudah dalam penyimpanan, proses pengeringan akan berpengaruh terhadap tekstur dan warna maupun daya simpan dari kerupuk sagu (6) Pengemasan merupakan proses pengemasan dari kerupuk sagu, pada tahap ini akan menentukan mutu sebelum kerupuk sagu dipasarkan kepada konsumen. Adapun proses pembuatan kerupuk sagu dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1. Diagram Alir Pembuatan Krupuk Sagu

Metode Penelitian

Penelitian ini dilakukan adalah metode eksperimen yakni melakukan pengolahan kerupuk sagu, selanjutnya melakukan uji terhadap konsumen sebanyak 20 orang melalui uji organoleptik yakni penilaian sifat inderawi manusia. Hasil pengujian konsumen kemudian diukur dengan menggunakan alat berupa pengisian angket. Hasil pengujian kemudian dianalisis dengan menggunakan skala likert untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap kerupuk sagu.

Uji Organoleptik

Organoleptik atau uji indera merupakan cara pengujian dengan menggunakan indera manusia sebagai alat utama untuk pengukuran daya penerimaan terhadap produk. Penilaian sifat inderawi bahan pangan dapat menentukan diterima atau tidaknya suatu produk. Adapun indera yang digunakan dalam penilaian adalah indera penglihatan, indera peraba, indera pembau dan indera pengecap (Suryono, Ningrum and Dewi, 2018). Sifat sensorik merupakan elemen penting untuk mengevaluasi kualitas produk dan faktor penentu dalam keputusan pembelian (Sinesio *et al.*, 2010)

Uji organoleptik adalah cara mengukur, menilai atau menguji mutu suatu produk dengan menggunakan kepekaan alat indera manusia yakni mata, hidung, mulut. Parameter yang diuji meliputi warna, rasa, aroma dan tekstur. Uji tersebut menggunakan skoring skala hedonik. Selanjutnya panelis diminta untuk menuliskan tingkat kesukaan pada sampel dan memberi skor pada kuesioner yang tersedia. Adapun angka skor dan artinya adalah 5 = sangat suka, 4 = suka, 3 = netral, 2 = tidak suka dan 1 = sangat tidak suka (Rahayuningsih, Revitriani and Noerhartati, 2022).

Analisis Data

Atribut yang memiliki nilai tertinggi merupakan atribut yang sangat berpengaruh terhadap suatu produk yang hendak dibeli oleh konsumen. Konsumen memiliki persepsi yang berbeda-beda dalam menilai sesuatu yang dianggap penting. Konsumen akan memberikan perhatian yang lebih besar pada atribut yang mereka anggap memberikan kepuasan pada mereka.

Analisis tingkat preferensi konsumen dengan menggunakan skala likert dengan memberikan pertanyaan beberapa atribut dari setiap konsumen. Skala Likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi seseorang atau sekelompok tentang kejadian atau gejala sosial. Dalam penelitian gejala sosial ini telah ditetapkan secara spesifik oleh peneliti, yang selanjutnya disebut sebagai variabel penelitian (Riduwan, 2011). Jawaban dari setiap pertanyaan konsumen kemudian dianalisis secara kuantitatif dengan menggunakan skala likert ke dalam 4 (empat) kategori tingkatan masing-masing skor, yaitu 4, 3, 2, 1 dimana skor tertinggi dari setiap jawaban adalah 4 dan skor terendah adalah 1.

Parameter yang dapat digunakan dalam uji organoleptik dapat meliputi cita warna, aroma, rasa, tekstur, kekenyalan (Handayani and Kumalasari, 2022). Faktor yang mempengaruhi preferensi konsumen terhadap produk dapat pula menggunakan parameter yang meliputi rasa, tingkat kemanisan, aroma, tekstur dan kemasan (Asriani, Juwita and Herdhiansyah, 2021).

Tanggapan konsumen terhadap sifat sensori makanan terdiri dari kenampakan, rasa, aroma dan tekstur merupakan faktor penting dalam menentukan penerimaan produk baru (García-Segovia *et al.*, 2012)

HASIL DAN PEMBAHASAN

Krupuk Sagu

Krupuk sagu merupakan jenis makanan ringan yang terbuat dari bahan baku utama yakni tepung sagu dan bahan tambahan lainnya. Krupuk sagu merupakan produk khas cemilan yang sedang dikembangkan oleh salah satu UMKM yang ada di Sulawesi Tenggara yakni usaha Krupuk Sagu Annisa yang terletak di Kabupaten Konawe Selatan Provinsi Sulawesi Tenggara. Keunggulan dari krupuk sagu dibandingkan dengan krupuk lainnya adalah terletak pada bahan baku utama yakni menggunakan tepung sagu. Sagu merupakan pangan lokal yang melimpah di Sulawesi Tenggara. Krupuk sagu memiliki rasa gurih sehingga dapat dijadikan sebagai cemilan maupun makanan pelengkap sebagai lauk pauk. Krupuk sagu terdiri dari krupuk sagu mentah dan krupuk sagu siap konsumsi. Krupuk sagu mentah merupakan krupuk sagu yang dijual dalam kemasan yang memerlukan proses lanjut yang penggorengan sebelum dikonsumsi, sedangkan krupuk sagu siap konsumsi adalah krupuk sagu yang telah melalui tahap penggorengan dan siap untuk dikonsumsi secara langsung. Adapun bentuk kenampakan dari krupuk sagu dapat dilihat pada gambar 2.



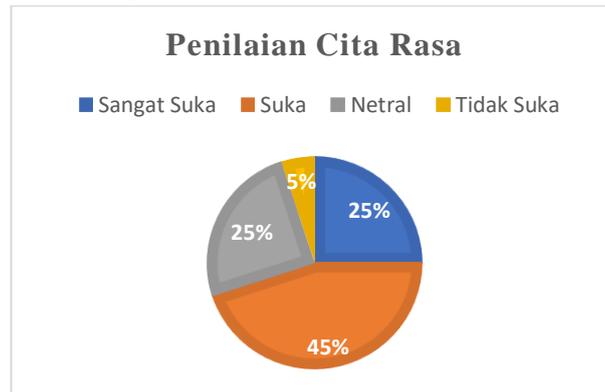
Gambar 2. Krupuk Sagu Annisa

Hasil Uji Organoleptik Krupuk Sagu

Atribut Rasa

Rasa menjadi faktor utama penentu konsumen dalam mempertimbangkan dan memilih produk makanan yang akan dikonsumsi. Menurut penelitian Raharjo (2007) dan Hidayat (2001) bahwa atribut rasa merupakan atribut yang paling dipertimbangkan oleh konsumen. Faktor rasa dapat menentukan suatu produk diterima atau tidak oleh konsumen, dimana rasa merupakan sesuatu yang diterima oleh indera lidah (Lamusu, 2007).

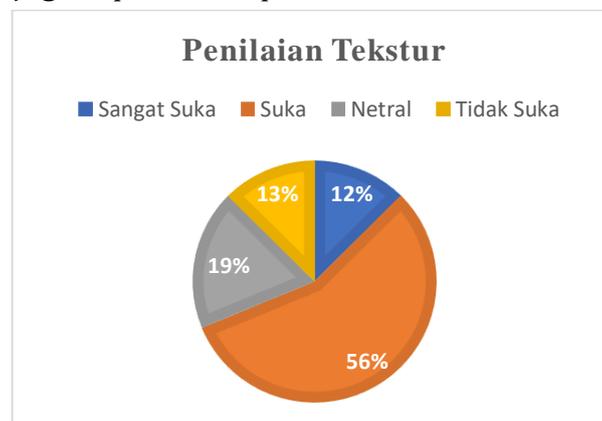
Kerupuk sagu merupakan inovasi baru yang memiliki rasa khas gurih yang karena adanya perpaduan komposisi bumbu seperti garam, bawang putih dan penyedap rasa. Berdasarkan hasil penilaian rasa terhadap kerupuk sagu terdapat 45% yang menyatakan suka, 25% menyatakan sangat suka, 25% netral dan 5% yang menyatakan tidak suka. Responden yang mengatakan suka merupakan skor tertinggi dalam penilaian rasa. Menurut konsumen rasa dari krupuk sagu yang gurih menjadi ciri khas layaknya kerupuk lainnya yang menggunakan bahan baku selain sagu. Rasa gurih dari kerupuk sagu itu berasal dari adanya bahan tambahan berupa terasi udang dan juga bawang putih yang membuat rasa kerupuk sagu disukai oleh konsumen. Hal tersebut sesuai dengan hasil penelitian lain tentang uji oranoleptik rasa kerupuk ikan tuna yang memiliki hasil signifikan (Achmad *et al.*, 2020). Hasil persentase penilaian tersebut dapat dilihat pada Gambar 3.



Gambar 3. Hasil uji rasa kerupuk sagu

Atribut Tekstur

Tekstur suatu produk merupakan unsur yang berperan penting dalam proses penerimaan produk oleh konsumen. Pada produk kerupuk tekstur menjadi salah satu kriteria utama yang digunakan konsumen untuk menilai mutu suatu produk, tekstur pada kerupuk merupakan tingkat kerenyahan saat dikonsumsi (Pakaya, Yusuf and Mile, 2014). Berdasarkan hasil penilaian terhadap atribut tekstur terdapat 56% yang menyatakan suka terhadap kerupuk sagu, 12% menyatakan sangat suka, 19% memilih netral dan 13% menyatakan tidak suka. Tekstur kerupuk sagu merupakan tingkat kerenyahan kerupuk yang dinilai oleh konsumen, Tingkat kerenyahan kerupuk diperoleh saat melakukan penggorengan dimana saat penggorengan akan membentuk rongga-rongga yang banyak yang disukai oleh konsumen. Hal tersebut sesuai dengan hasil penelitian lain yang menyatakan bahwa tekstur merupakan atribut yang sangat nyata mempengaruhi tingkat kesukaan konsumen terhadap kerupuk (Maisur, 2019). Persentase penilaian tingkat kesukaan kerupuk sagu terhadap tekstur oleh konsumen juga dapat dilihat pada Gambar 4.

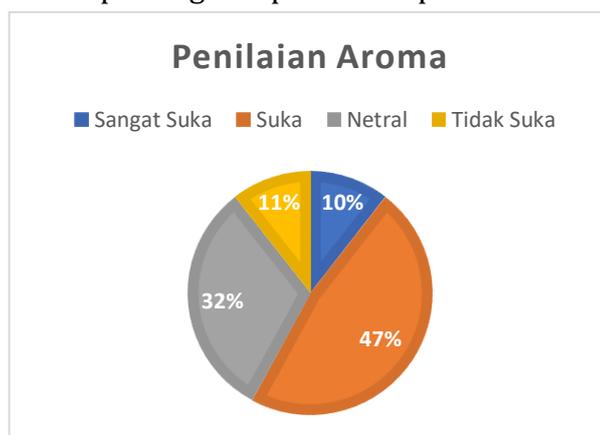


Gambar 4. Hasil uji tekstur kerupuk sagu

Atribut Aroma

Aroma merupakan salah satu faktor yang sangat penting dalam menilai suatu produk, karena aroma akan menjadi daya tarik tersendiri dalam menentukan rasa enak dari suatu produk makanan. Aroma merupakan nilai tambah suatu produk, aroma dapat menentukan kelezatan makanan dinilai dengan menggunakan indera penciuman (Schoott *et al.*, 2010).

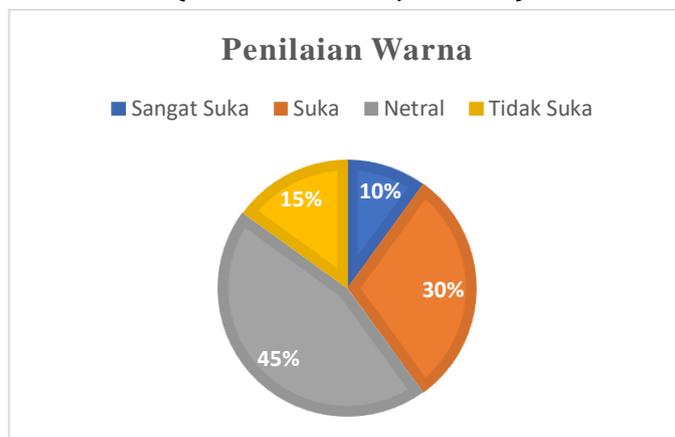
Berdasarkan hasil penilaian konsumen terhadap aroma produk krupuk sagu terdapat 47% menyatakan suka terhadap krupuk sagu dan 10% yang sangat suka, 32% memilih netral dan 11% menyatakan tidak suka terhadap aroma krupuk sagu. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap konsumen memiliki selera terhadap aroma yang berbeda-beda. Aroma merupakan salah satu faktor penentu dalam menentukan tingkat kesukaan panelis yang dapat memunculkan penilaian terhadap rasa (Hasmawati *et al.*, 2020). Hasil persentase penilaian kesukaan terhadap aroma krupuk sagu dapat dilihat pada Gambar 5.



Gambar 5. Hasil uji aroma krupuk sagu

Atribut Warna

Warna merupakan kesan pertama yang muncul dan dinilai oleh panelis. Warna merupakan parameter organoleptik yang paling pertama dalam penyajian dan warna merupakan kesan pertama karena menggunakan indera penglihatan. Warna merupakan hal pertama yang dinilai oleh seorang konsumen untuk mengkonsumsi suatu makanan atau produk (Dewi, 2018). Suatu bahan makanan yang dinilai bergizi tinggi, enak dan akan dimakan jika warnanya sedap dipandang (Tetelepta, 2015). Efek warna merupakan pertama-tama yang dinilai pada preferensi konsumen (Mielby *et al.*, 2018). Komposisi yang terdapat dalam bahan makanan akan mempengaruhi warna makanan yang dihasilkan yang berdampak pada pengaruh penerimaan konsumen (Kaudin & Patadjai, 2019).



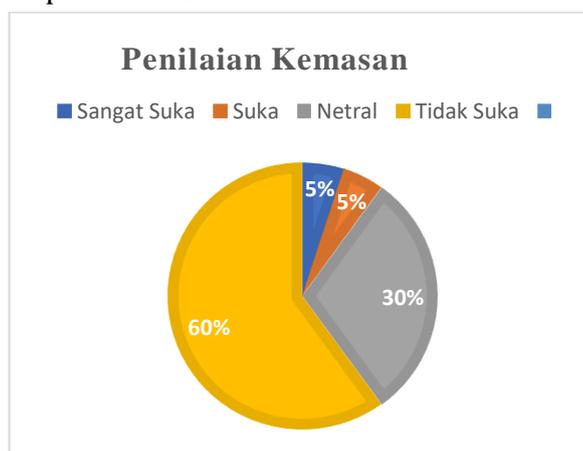
Gambar 6. Hasil uji warna krupuk sagu

Berdasarkan hasil penilaian konsumen terhadap warna produk kerupuk sagu terdapat 30% menyatakan suka terhadap warna kerupuk sagu, 10% sangat suka, 45% netral dan 15% yang menyatakan tidak suka terhadap warna kerupuk sagu. Hal tersebut menunjukkan bahwa setiap konsumen memiliki selera terhadap aroma yang berbeda-beda. Hasil persentase penilaian kesukaan terhadap warna keripik sagu dapat dilihat pada Gambar 6.

Atribut Kemasan

Kemasan merupakan unsur sangat penting bagi suatu produk dan menjadi bagian penting yang dapat dinilai dari preferensi konsumen, karena merupakan salah satu unsur yang menentukan mutu suatu produk dan sekaligus sebagai alat promosi (Asriani, Juwita and Herdhiansyah, 2021)

Berdasarkan hasil penilaian uji kesukaan konsumen terhadap kemasan produk kerupuk sagu terdapat 60% yang menilai tidak suka terhadap kemasan kerupuk sagu, 5% menyatakan sangat suka, 5% menyatakan suka, 30% menyatakan netral. Hasil tersebut menandakan bahwa untuk kemasan dari kerupuk sagu yang telah di uji tidak menarik bagi konsumen, hal tersebut sesuai dengan kondisi yang sebenarnya yakni kemasan kerupuk sagu masih sangat sederhana dengan menggunakan plastik transparan. Hasil persentase penilaian kemasan kerupuk sagu dapat dilihat pada Gambar 7.



Gambar 7. Hasil uji kemasan kerupuk sagu

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa tingkat preferensi konsumen Kerupuk Sagu Annisa terhadap atribut rasa, tekstur dan aroma dari kerupuk sagu rata-rata memberi penilaian suka, sedangkan untuk penilaian atribut kemasan rata-rata memberi penilaian tidak suka yang berarti untuk kemasan kerupuk sagu perlu untuk dilakukan perbaikan untuk memberi daya Tarik kepada konsumen.

UCAPAN TERIMAKASIH

Ucapan terima kasih tim penulis sampaikan kepada Direktorat Jenderal, Pendidikan Tinggi Riset dan Teknologi atas pendanaan, serta usaha kerupuk sagu “Annisa” sebagai mitra kegiatan Program Kemitraan Masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

Achmad, M. J., Darmawaty, D., Abdullah, N., Samman, A., & Tolori, I. (2020). Analisis Kualitas

- Kerupuk Ikan Tuna dengan Uji Mikroorganisme dan Organoleptik di Kota Ternate. *Agrikan: Jurnal Agribisnis Perikanan*, 13(1), 60–68. <https://doi.org/10.29239/j.agrikan.13.1.60-68>
- Asriani, & Juwita, D. H. (2021). Economic Analysis Of Bagea Sagu Cake Business In Kendari City, Southeast Sulawesi. *Mega Aktiva: Jurnal Ekonomi dan Manajemen*, 10(2), 130–138.
- Asriani, & Herdhiansyah, D. (2016). The Implications of Government Policy for the Development of Agro-industry Sago with SWOT Analysis. *International Journal of Business and Management Invention ISSN*, 5(July 2016), 18–22.
- Asriani, Juwita, & Herdhiansyah, D. (2021). Pengembangan Agroindustri Sagu menjadi Cemilan Sehat “Bagea Sahe” melalui Identifikasi Preferensi Konsumen di Sulawesi Tenggara. *Jurnal Agroindustri Halal*, 7(2), 117–125.
- Delfitriani, D., Rahmaningrum, V., & Ginantaka, A. (2020). Desain Afektif Kemasan Produk Household Care Berbahan Baku Serat Selulosa pada PT XY. *Industria: Jurnal Teknologi dan Manajemen Agroindustri*, 9 (2), 134-142. <https://doi.org/10.21776/ub.industria.2020.009.02.7>
- Dewi, D. P. (2018). Substitusi tepung daun kelor (*Moringa oleifera* L.) pada cookies terhadap. *Ilmu Gizi Indonesia*, 1(2), 104.
- Elida, S. (2020). Penyuluhan Manajemen dan Pengembangan Usaha Agroindustri Pengolahan Sagu di Desa Gogok Darussalam. *Buletin Pembangunan Berkelanjutan*, 4(1), 32–36.
- Febrianti, T., Tsani, A., & Milla, A. N. (2019). Analisis Preferensi Konsumen Terhadap Sayuran Hidroponik Di Kota Sukabumi. *Jurnal Ilmiah Pertanian*, 7(1), 1–8.
- García-Segovia, P. (2012). Improvement of a culinary recipe by applying sensory analysis: Design of the New Tarte Tatin. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, 1(1), 54–60.
- Pratama, G. (2018). Analisis Rantai Nilai Agroindustri Sagu Di Kabupaten Kepulauan Meranti. *Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 28(2), 199–209.
- Handayani, N. E., & Kumalasari, I. D. (2022). Analisis mikrobiologi dan organoleptik mi basah hasil formulasi dengan penggunaan ekstrak bunga telang (*Clitoria ternatea* L.) sebagai pengawet alami dan antioksidan. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 153–163.
- Herdhiansyah, D. (2021). Kajian Penerapan Good Manufacturing Practices (Gmp) Pada Pengolahan Keripik Pisang. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 15(3), 845–853.
- Hasmawati, Mustarin, A., & Ratnawati, F. (2020). Analisis Kualitas Mie Basah dengan Penambahan Daun Ubi Jalar Ungu (*Ipomoea Batatas*). *Jurnal Pendidikan Teknologi Pertanian*, 21(1), 1–9.
- Kaudi, O., & Patadjai, A. B. (2019). Studi Penambahan Karagenan Rumput Laut (*Eucheuma cottonii*) dalam Pembuatan Mie Basah Berbasis Tepung Sagu (*Metroxylon* Sp), 2(2) : 251-259
- Kementan. (2020). Produksi Sagu Menurut Provinsi di Indonesia.
- Lamusu, D. (2007). Uji organoleptik jalangkote ubi jalar ungu (*ipomoea batatas* l) sebagai upaya diversifikasi pangan organoleptic test jalangkote ubi jalar purple (*ipomoea batatas* l) as food diversification effort’, *Jurnal Pengolahan Pangan*, 3(1), 9–15.
- Maisur, W. A. (2019). Pengaruh Jenis Ikan Air Tawar Berbeda Terhadap Karakteristik Mutu Kerupuk Amplang Ikan. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 151–160. <https://doi.org/10.30997/jah.v5i2.1801>

- Melamba, B. (2014). Sagu (Tawaro) Dan Kehidupan Etnik Tolaki Di Sulawesi Tenggara, *Paramita: Historical Studies Journal*, 24(2).
- Mielby, L. A. (2018). See, feel, taste: The influence of receptacle colour and weight on the evaluation of flavoured carbonated beverages', *Foods*, 7(8).
- Ningsih, S., & Handayani, T. (2017). Rancangan Strategi Pemasaran Usaha Mikro Kecil Menengah Kerupuk Multisari. *Jurnal Daya Saing*, 3(2), pp. 199–206.
- Nurlette, A. R., & Sumekar, W. (2021). Sustainable Management of Sago (Metroxylon Spp) Agroindustry in East Indonesia. *The International Journal of Social Sciences World*, 3(2), 33–45.
- Ortega, D. L., Wang, H. H., & Olynk Widmar, N. J. (2015). Effects of media headlines on consumer preferences for food safety, quality and environmental attributes. *Australian Journal of Agricultural and Resource Economics*, 59(3), 433–445.
- Pakaya, S. T., Yusuf, N., & Mile, L. (2014). Karakteristik Kerupuk Berbahan Dasar Sagu dengan Substitusi dan Fortifikasi Rumput Laut. *Jurnal Ilmiah Perikanan Dan Kelautan*, 2(4), 174–179.
- Rahayuningsih, T., Revitriani, M., & Noerhartati, E. (2022). Kajian suhu ekstraksi panas dan konsentrasi bunga telang kering terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik pudding. *Agrointek : Jurnal Teknologi Industri Pertanian*, 16(2), 285–295.
- Schoott, C. L. (2010). Kerupuk ikan lele (clarias sp) dengan substitusi tepung talas (colocasia esculental l . schoott) (crackers of snakehead fish (clarias sp) with substitution of taro flour. *JTECH*, 5(2), 34–43.
- Sinesio, F. (2010). Sensory quality of fresh French and Dutch market tomatoes: A preference mapping study with Italian consumers. *Journal of Food Science*, 75(1).
- Sipahutar, D., & Supriadi, H. (2009). Prospek Pengembangan Agroindustri Sago di Riau Kepulauan. *Jurnal Sagu*, 16–21.
- Suryono, C., Ningrum, L., & Dewi, T. R. (2018). Uji Kesukaan dan Organoleptik Terhadap 5 Kemasan Dan Produk Kepulauan Seribu Secara Deskriptif. *Jurnal Pariwisata*, 5(2), 95–106.
- Tetelepta, G. (2015). Uji Organoleptik Bubur Instan Berbahan Dasar Tepung Pisang Tongkat Langit. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 4(2), 45–49.
- Wenzig, J., & Gruchmann, T. (2018). Consumer preferences for local food: Testing an extended norm taxonomy. *Sustainability (Switzerland)*, 10(5), 1–23.
- Yosefa, T., Hamzah, F. H., & Rahmayuni. (2018). Kerupuk Sagu [Utilization of Coconut Pulp Flour in Making of Sago Crackers]. *Jurnal Pertanian*, 17(2), 1–8.