

UJI HEDONIK PEMANFAATAN SIPUT GONGGONG SEBAGAI BAHAN DASAR PEMBUATAN SIOMAY

Adiguna Tumpuan

Program Studi Seni Kuliner, Politeknik Bintan Cakrawala

Email: adiguna.ngadiman@gmail.com

Abstrak: Siput gonggong merupakan makhluk hidup laut yang termasuk dalam filum moluska dari kelas gastropoda yang biasa mudah ditemukan di laut dangkal. Di Kepulauan Riau khususnya kabupaten Bintan, siput gonggong sudah sejak dahulu dijadikan bahan utama wisata kuliner yang diburu oleh para wisatawan. Siput gonggong pada umumnya dimanfaatkan penduduk dengan cara direbus, digoreng, dan dikukus. Dalam penelitian ini akan dilakukan eksperimen pengembangan manfaat siput gonggong menjadi bahan dasar pembuatan produk siomay. Rumusan masalah yang menjadi dasar penelitian ini adalah bagaimana tingkat kesukaan dari panelis terhadap aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur pada hasil produk siomay yang menggunakan substitusi bahan dasar siput gonggong. Sedangkan tujuan dari penelitian ini adalah mempromosikan siput gonggong khas kepulauan Riau dalam bentuk produk siomay yang dapat didistribusikan ke luar pulau Bintan sebagai oleh-oleh. Penelitian ini merupakan penelitian deskriptif kuantitatif yang menggunakan teknik analisa data validitas pearson, reliabilitas spearman brown, dan one way ANOVA. Hasil dari penelitian ini adalah sampel siomay berbahan dasar 50% daging ayam dan 50% siput gonggong mendapatkan penilaian tertinggi dari aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur. Saran untuk penelitian berikutnya dapat melakukan penelitian terhadap kandungan nutrisi siomay, kemasan yang sesuai, dan strategi pemasaran.

Kata kunci: siomay, siput, gonggong, organoleptik

PENDAHULUAN

Strombus turturella atau yang biasa dikenal sebagai siput gonggong merupakan makhluk hidup laut yang termasuk dalam filum moluska dari kelas gastropoda yang memiliki peranan penting bagi lingkungan perairan dalam rantai makanan dan sebagai indikator kualitas perairan (Arianti et al 2013). Siput gonggong biasa mudah ditemukan di laut dangkal dan merupakan makhluk hidup yang lebih sedikit melakukan pergerakan (sessil) sehingga sangat mudah untuk dieksploitasi. Di Kepulauan Riau khususnya kabupaten Bintan, siput gonggong sudah sejak dahulu dijadikan bahan utama wisata kuliner yang diburu oleh para wisatawan sehingga secara ekonomi, siput gonggong ini sangat menarik perhatian para nelayan karena tingginya jumlah persediaan

yang disediakan oleh alam sekaligus tingginya permintaan pasar untuk disuplai ke restoran-restoran makanan laut (Suhardi 2012 dalam Waris et al 2013).

Penangkapan siput gonggong sebagai mata pencaharian masyarakat merupakan aktivitas sehari-hari bagi masyarakat di Kabupaten Bintan yang terletak di Pulau Bintan, Kepulauan Riau. Kabupaten Bintan berbatasan dengan Tanjung Pinang di sebelah selatan dan Pulau Batam di sebelah barat. Menurut Amini (1986), bulan Mei sampai Oktober merupakan musim puncak untuk penangkapan siput gonggong di Kabupaten Bintan. Setiap nelayan di Pulau Bintan mampu menangkap 3000-4000 ekor/hari (Viruly 2011 dalam Waris et al 2013). Hal ini menunjukkan tingginya angka penangkapan siput gonggong di

Kabupaten Bintan. Tingginya angka siput gonggong yang diambil oleh masyarakat Kabupaten Bintan menunjukkan bahwa siput gonggong menjadi bahan pangan yang digemari oleh penduduk lokal maupun turis yang datang ke Pulau Bintan.

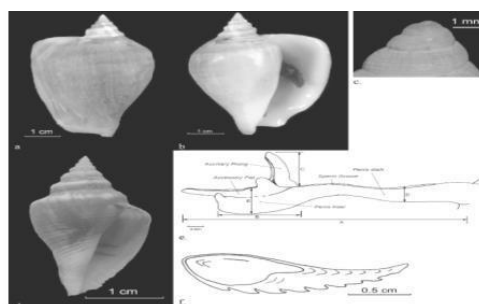
Dalam sudut pandang kuliner, siput gonggong pada umumnya dimanfaatkan penduduk dengan cara direbus, digoreng, dan dikukus. Begitu banyak produk olahan siput gonggong yang siap dinikmati oleh penduduk lokal maupun turis domestik dan mancanegara. Namun semua kuliner siput gonggong merupakan makanan yang harus langsung dimakan setelah dimasak. Hal ini menyebabkan produk olahan siput gonggong belum dapat menjadi makanan yang siap ekspor mancanegara maupun sekedar dikirim ke daerah luar pulau Bintan. Potensi siput gonggong yang melimpah dengan kualitas rasa yang baik dirasa sangat disayangkan apabila tidak dapat disebar luaskan ke wilayah luar pulau Bintan.

Berdasarkan hal inilah, inovasi pemanfaatan siput gonggong untuk menjadi bintang utama dalam pengembangan pariwisata kuliner Kabupaten Bintan menjadi daya tarik utama bagi penulis untuk meneliti hal ini. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk (1) Mengetahui tingkat kesukaan dari panelis terhadap aspek rasa, aroma, warna, dan tekstur pada hasil produk inovasi siomay yang menggunakan bahan dasar siput gonggong (2) mempromosikan siput gonggong khas kepulauan Riau dalam bentuk produk siomay yang dapat didistribusikan ke luar pulau Bintan sebagai oleh-oleh.

LANDASAN TEORI

Siput Gonggong

Siput gonggong (*Strombus* sp.) merupakan kelas yang terpenting dari filum Moluska, karena sebagian diantaranya merupakan sumber protein dan bernilai ekonomis tinggi (Syari, 2005). Siput ini memiliki karakteristik seperti operkulum yang pipih panjang, mirip pisau berduri, serta dapat digunakan sebagai alat gerak di atas pasir atau lumpur. Selain itu hewan ini memiliki ulir yang meningkat di sepanjang cangkangnya dan lekukan stromboid. Siput gonggong juga memiliki kulit yang sangat keras dengan garis bulat pada cangkangnya dengan variasi warna cangkang kekuningan atau keemasan (Utami, 2012). Adapun anatomi siput gonggong dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 1. Anatomi Siput Gonggong (Zaidi, 2009)

Bentuk cangkang siput pada umumnya seperti kerucut dari tabung yang melingkar seperti konde (gelung, whorl). Puncak kerucut merupakan bagian yang tertua, disebut apex. Sumbu kerucut disebut columella. Gelung terbesar disebut body whorl dan gelung kecil-kecil di atasnya disebut spire (ulir). Di antara bibir dalam (inner lip) dan gelung terbesar (body whorl) terdapat umbilicius, yaitu ujung collomella, yang berupa celah sempit sampai lebar dan dalam.

Apabila umbilicus tertutup, maka cangkang disebut imperforate (Suwignyo et al., 2005).

Siomay

Siomay adalah salah satu jenis dim sum. Siomay terbuat dari daging ikan tenggiri segar dengan komponen pembentuk tepung tapioka dan putih telur yang dibungkus dengan kulit pangsit. Siomay adalah makanan yang mulanya berasal dari Tiongkok (China). Makanan ini dibawa oleh pedagang-pedagang dari Tiongkok menuju Indonesia, hingga saat ini makan ini selalu menjadi penghias menu tempat kuliner di Indonesia.

Bahan pembuat siomay yang awalnya terbuat dari daging babi cincang, kemudian diganti dengan daging ikan segar yang gurih, seperti ikan tenggiri dan udang bahkan ada yang menggunakan daging ayam, sedangkan komponen pembentuk lain dalam pembuatan siomay adalah tepung kanji dan putih telur. Daging ikan yang biasa digunakan dalam pembuatan siomay adalah ikan tenggiri karena memiliki rasa yang gurih, tekstur rapat, dan sedikit kenyal, serta mampu menimbulkan aroma yang tajam (Muthohar, 2004). Gambar siomay dapat dilihat pada gambar berikut:



Gambar 2. Siomay Dim Sum
(Selerasa.com)

Uji Organoleptik

Menurut Setyaningsih, dkk (2010) Analisis sensori atau uji organoleptik adalah suatu proses identifikasi, pengukuran ilmiah, analisis, dan interpretasi atribut-atribut produk melalui lima panca indra manusia; penglihatan, penciuman, pencicipan, peraba, dan pendengaran.

Lanjut Setyaningsih menjelaskan bahwa tujuan dari analisis sensori atau uji organoleptik adalah untuk mengetahui respon atau kesan yang diperoleh pancaindra manusia terhadap suatu rangsangan yang ditimbulkan oleh suatu produk. Analisis sensori umumnya digunakan untuk menjawab pertanyaan mengenai kualitas suatu produk dan pertanyaan yang berhubungan dengan perbedaan, deskripsi, dan kesukaan atau penerimaan

Di dalam penelitian ini, penulis menggunakan metode uji kesukaan atau uji hedonik yang merupakan salah satu bagian dari uji organoleptik. Menurut Sofiah dan Achsyar (2008), uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan tingkatannya

METODE

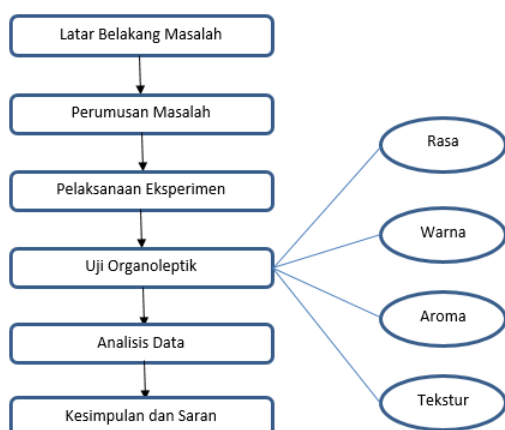
Model penelitian yang digunakan oleh penulis adalah penelitian dengan model eksperimental. Menurut Siregar (2013), penelitian eksperimen (Experimental Research) adalah penelitian yang dilakukan untuk memprediksi suatu fenomena, sehingga penulis dapat melakukan eksperimen pembuatan siomay berbahan dasar siput gonggong.

Eksperimen ini memiliki tujuan yaitu mencari tahu produk siomay dengan perbandingan kombinasi bahan

dasar mana yang dapat diterima dengan baik oleh panelis. Desain penelitian eksperimen yang dilakukan adalah *one-shot case study*. *One-shot case study* merupakan desain penelitian eksperimen yang dimana terdapat suatu kelompok yang diberikan suatu perlakuan dan selanjutnya dilakukan observasi untuk mendapat suatu hasil. (Sugiyono, 2012).

Metode pengumpulan data yang digunakan adalah dengan mengumpulkan data sekunder yang berasal dari buku-buku yang berhubungan dengan penelitian ini dan data primer yang merupakan data dari uji organoleptik yang dilakukan terhadap panelis dalam penelitian ini.

Menurut Puslitjaknov (2008), prosedur penelitian pengembangan akan memaparkan prosedur yang ditempuh oleh penulis/ pengembang dalam membuat produk. Berikut dipaparkan beberapa tahapan prosedur dalam penelitian ini:



Gambar 3. Prosedur Penelitian

Penelitian ini merupakan pengujian organoleptik atau analisis sensori dengan menggunakan metode analisis uji hedonik. Panelis yang digunakan dalam penelitian ini berjumlah 20 orang panelis yang merupakan chef profesional dari hotel dan restoran yang

ada di Kawasan Pariwisata Lagoi. Penelitian ini akan berlokasi di Kawasan Pariwisata Lagoi sebagai lokasi pembuatan produk prototipe dan pengujian organoleptik

Penelitian dilakukan dengan cara memberikan sampel siomay yang berbahan dasar 25% siput gonggong dan 75% daging ayam dengan kode S1, sampel siomay yang berbahan dasar kombinasi 50% daging ayam dan 50% siput gonggong dengan kode S2, sampel siomay yang berbahan dasar 25% daging ayam dan 75% siput gonggong dengan kode S3. Panelis akan diberikan formulir uji organoleptik dengan memperhatikan aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma yang memiliki enam skala hedonik, yaitu: (1) sangat tidak suka, (2) tidak suka, (3) netral, (4) agak suka, (5) suka, (6) sangat suka.

Selanjutnya hasil data uji organoleptik akan melalui uji validitas menggunakan metode Pearson Product Moment dan uji reliabilitas menggunakan metode Spearman Brown. Setelah hasil data primer dinyatakan valid dan reliabel, maka data berikutnya akan dianalisis menggunakan metode one way ANOVA untuk mengetahui adanya perbedaan nilai rata-rata antara sampel S1, S2, dan S3, serta akan diketahui sampel mana yang lebih disukai oleh panelis. Penelitian ini akan menggunakan metode analisis statistik deskriptif. Seperti yang dijelaskan oleh Sugiyono (2012), statistik deskriptif adalah statistik yang digunakan untuk menganalisa data dengan cara mendeskripsikan atau menggambarkan data yang telah terkumpul sebagaimana adanya tanpa bermaksud membuat kesimpulan yang berlaku untuk umum atau generalisasi. Penyajian data dalam

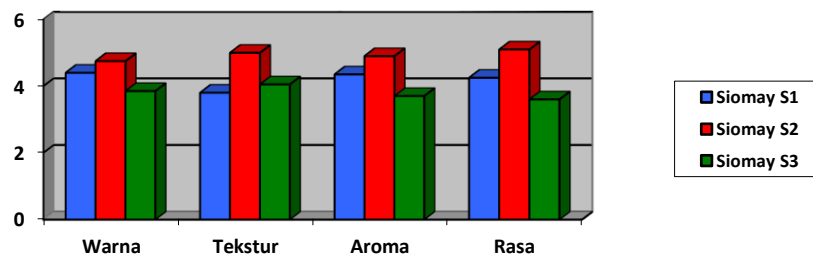
penelitian ini akan melalui tabel dan diagram.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Hasil pengujian organoleptik sampel siomay dapat dilihat dari Tabel dan Gambar berikut.

Tabel 1. Rata-Rata Skor Pengujian Organoleptik Sampel Siomay

	Aspek Warna	Aspek Tekstur	Aspek Aroma	Aspek Rasa
Siomay S1 (25% gonggong 75% ayam)	4.40	3.80	4.35	4.25
Siomay S2 (50% gonggong 50% ayam)	4.75	5.00	4.90	5.10
Siomay S3 (75% gonggong 25% ayam)	3.85	4.05	3.70	3.60



Gambar 4. Rata-Rata Skor Uji Organoleptik Sampel Siomay

Berdasarkan tabel dan gambar yang menunjukkan rata-rata skor pengujian organoleptik terhadap sampel siomay yang diujikan, dilihat dari aspek warna, tekstur, aroma, rasa, dan keseluruhan, sampel siomay S2 dengan kombinasi 50% gonggong dan 50% ayam mendapatkan nilai yang paling tinggi.

Setelah rekapitulasi hasil pengujian organoleptik, hasil kemudian melalui proses uji validitas menggunakan metode Pearson Product Moment dan membandingkan r_{hitung} dengan r_{tabel} untuk melihat tingkat validitas dari data primer. Rata-rata hasil r_{hitung} untuk seluruh data yang diperoleh adalah 0.6835 dan r_{tabel} dengan jumlal panelis 20 orang adalah 0.3783. Karena r_{hitung} lebih tinggi dari r_{tabel} , maka dapat disimpulkan bahwa hasil data primer yang diperoleh adalah valid

Setelah dilakukan pengujian validitas hasil pengujian organoleptik, hasil rekapitulasi kemudian melalui proses pengujian reliabilitas menggunakan metode Spearman Brown dan dibandingkan dengan nilai minimum untuk dinyatakan reliabel yaitu 0,60 untuk melihat tingkat reliabilitas dari data primer sampel siomay. Metode analisis reliabilitas ini menggunakan metode hitung jumlah belah dua ganjil genap. Hasil dari penghitungan metode Spearman Brown adalah 0,8082. Karena hasil penghitungan lebih tinggi dari nilai minimum, maka dapat disimpulkan bahwa hasil data primer yang diperoleh reliabel.

Tabel 2. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Warna

<i>Groups</i>	<i>Count</i>	<i>Sum</i>	<i>Average</i>	<i>Variance</i>		
Siomay S1	20	88	4,4	0,463158		
Siomay S2	20	95	4,75	0,513158		
Siomay S3	20	77	3,85	0,660526		
<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Between Groups	8,233333	2	4,116667	7,545016	0,001239	3,158843
Within Groups	31,1	57	0,545614			
Total	39,33333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek warna menunjukkan F-hitung dengan skor 7,545016 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,001239 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang

signifikan pada aspek warna dari ketiga sampel siomay. Sedangkan dilihat dari nilai rata-rata paling tinggi, maka sampel siomay S2 yang menggunakan 50% gonggong dan 50% ayam menjadi sampel siomay yang paling disukai oleh panelis

Tabel 3. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Tekstur

<i>Groups</i>	<i>Count</i>	<i>Sum</i>	<i>Average</i>	<i>Variance</i>		
Siomay S1	20	76	3,8	0,905263		
Siomay S2	20	100	5	0,842105		
Siomay S3	20	81	4,05	1,313158		
<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Between Groups	16,03333	2	8,016667	7,858126	0,000968	3,158843
Within Groups	58,15	57	1,020175			
Total	74,18333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek tekstur menunjukkan F-hitung dengan skor 7,858126 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,000968 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang

signifikan pada aspek tekstur dari ketiga sampel siomay. Sedangkan dilihat dari nilai rata-rata paling tinggi, maka sampel siomay S2 yang menggunakan 50% gonggong dan 50% ayam menjadi sampel siomay yang paling disukai oleh panelis

Tabel 4. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Aroma

<i>Groups</i>	<i>Count</i>	<i>Sum</i>	<i>Average</i>	<i>Variance</i>		
Siomay S1	20	87	4,35	0,976316		
Siomay S2	20	98	4,9	0,726316		
Siomay S3	20	74	3,7	0,852632		
<i>Source of Variation</i>	<i>SS</i>	<i>df</i>	<i>MS</i>	<i>F</i>	<i>P-value</i>	<i>F crit</i>
Between Groups	14,43333	2	7,216667	8,472709	0,0006	3,158843

Within Groups	48,55	57	0,851754
Total	62,98333	59	

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek aroma menunjukkan F-hitung dengan skor 8,472709 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,0006 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang

signifikan pada aspek aroma dari ketiga sampel siomay. Sedangkan dilihat dari nilai rata-rata paling tinggi, maka sampel siomay S2 yang menggunakan 50% gonggong dan 50% ayam menjadi sampel siomay yang paling disukai oleh panelis

Tabel 5. Hasil Analisis One Way ANOVA Terhadap Aspek Rasa

Groups	Count	Sum	Average	Variance
Siomay S1	20	85	4,25	1,565789
Siomay S2	20	102	5,1	1,042105
Siomay S3	20	72	3,6	0,884211

ANOVA						
Source of Variation	SS	df	MS	F	P-value	F crit
Between Groups	22,63333	2	11,31667	9,721929	0,000233	3,158843
Within Groups	66,35	57	1,164035			
Total	88,98333	59				

Hasil analisis One Way ANOVA terhadap aspek rasa menunjukkan F-hitung dengan skor 9,721929 yang lebih tinggi dibandingkan F-tabel 3,158843 dan P-value dengan skor 0,000233 yang lebih rendah dari 0,05 sehingga dapat disimpulkan adanya perbedaan yang signifikan pada aspek rasa dari ketiga sampel siomay. Sedangkan dilihat dari nilai rata-rata paling tinggi, maka sampel siomay S2 yang menggunakan 50% gonggong dan 50% ayam menjadi sampel siomay yang paling disukai oleh panelis.

KESIMPULAN

Berdasarkan hasil penelitian yang telah dilakukan melalui pengujian organoleptik dan analisis One Way ANOVA, maka dapat disimpulkan bahwa pada aspek warna, tekstur, aroma, dan rasa terdapat perbedaan yang signifikan antara ketiga sampel siomay dan sampel siomay S2 dengan kombinasi 50% gonggong dan 50% ayam mendapatkan

penilaian tertinggi dari panelis. Dari kesimpulan tersebut dapat diketahui bahwa siput gonggong khas Kepulauan Riau memiliki potensi yang besar untuk menjadi produk alternatif oleh-oleh khas Kepulauan Riau berupa produk siomay.

REFERENSI

- Amini, S. (1986). Studi pendahuluan gonggong (*Strombus canarium*) di perairan pantai Pulau Bintan-Riau. *J. Penelitian Perikanan Laut*, 36, 23-29.
- Arianti, N.D., Efrizal, T., Fajri, N.El., 2013. Abundance Of Dog Conch (*Strombus turturella*) in Coastal Area Tanjungpinang Kota Subdistrict, Tanjungpinang City. University of Riau.
- Arikunto, S. 2010. *Prosedur Penelitian Suatu Pendekatan Praktik*. Jakarta: Rineka Cipta.

- Lexy, J Moleong. (2008) Metodologi Penelitian Kualitatif, Bandung: PT Remaja Rosdakarya.
- Muthohar, S. (2004). Pemanfaatan Ikan Menjadi Makanan Olahan Akan Meningkatkan Daya Jual Hasil Perikanan Secara Langsung. *Jakarta: Penebar Swadaya*.
- Puslitjaknov, T. (2008). Metode Penelitian dan Pengembangan. *Jakarta: Pusat Penelitian Kebijakan dan Inovasi Pendidikan Badan Penelitian dan Pengembangan*.
- Setyaningsih, Dwi, et al. 2010. *Analisis Sensori untuk Industri Pangan dan Agro*. IPB Press: Bogor.
- Siregar, S. (2013). Statistik Parametrik Untuk Penelitian Kuantitatif. (Cetakan ke-1). Jakarta: Bumi Aksara.
- Sofiah, B. D., Achyar, T. S. (2008). Buku Ajar Kuliah Penilaian Indra. (Cetakan ke-1). Jatinangor: Universitas Padjadjaran.
- Sugiyono. 2012. Metode Penelitian Kuantitatif Kualitatif dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Sugiyono. 2013. Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D. Bandung: Alfabeta.
- Suhardi, B., 2012, Analisis Kandungan Logam Berat Cd dan Pb pada Siput Gonggong (*Strombus canarium*) di Perairan Laut Madung Kota. Tanjungpinang. Skripsi. Program Studi Ilmu Kelautan, Fakultas Ilmu Kelautan dan Perikanan, UMRAH. Tanjungpinang.
- Suwignyo, 2005. Avertebrata Air Jilid 1. Penebar Swadaya: Jakarta.
- Syari, I., A, 2005. Asosiasi Gastropoda di Ekosistem Padang Lamun Perairan Pulau Lepar Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. [Skripsi] Institut Pertanian Bogor. Bogor.
- Utami, 2012. Studi Bioekologi Habitat Siput Gonggong (*Strombus turturella*) di Desa Bakit, Teluk Klabat, Kabupaten Bangka Barat, Provinsi Kepulauan Bangka Belitung. [Skripsi]. Institut Pertanian Bogor.
- Viruly, L. (2011). Pemanfaatan Siput Laut Gonggong (*Strombus canarium*) Asal Pulau Bintan-Kepulauan Riau Menjadi Seasoning Alami. *Skripsi. Institut Pertanian Bogor*.
- Waris, R.W.N., Zen, L.W. & Zulfikar, A., 2014. Kajian Stok Siput Gonggong (*Strombus canarium*) Perairan Madong, Kota Tanjung Pinang, Provinsi Kepulauan Riau. FIKP, Universitas Maritim Raja Ali Haji.
- Zaidi, c., c, A., Arshad, M.A., Ghafar, J.S., Bujang., 2009. Species Description and Distribution of *Strombus* (Mollusca: Strombidae) in Johor Straits and its Surrounding Areas, Malaysia. *Journal of Sains Malaysiana National University of Malaysia, Bangi, Selangor: Malaysia*. 38 (1): 39-46.