

Evaluasi Kualitas dan Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Pisang dengan Varian Rasa Yang Berbeda

Lalu Masdar¹, Sukhadi², Chelsea Gomes Teixeira³, Ni Putu Ayu Lestari⁴

¹Universitas Bumigora, Indonesia, [lalurusdan 4 @gmail.com](mailto:lalurusdan4@gmail.com)

²Universitas Bumigora, Indonesia, khasukha33@gmail.com

³Universitas Bumigora, Indonesia, chelseagomesteixeira3@gmail.com

⁴Universitas Bumigora, Indonesia, Ayulestari8821@gmail.com

(*Corresponding Author)

PENGUTIPAN:

Masdar, L., Sukhadi, Teixeira, C. G., & Lestari, N. P. A. . (2024). Evaluasi Kualitas dan Penerimaan Konsumen Terhadap Nugget Pisang dengan Varian Rasa Yang Berbeda. *Zentrum Economic, Business, Management, Accounting Research*, 2(2), 43-49.

Abstrak: Penelitian yang dilakukan bertujuan untuk mengevaluasi persepsi konsumen terhadap produk Nugget Pisang dengan berbagai macam rasa. Nugget pisang merupakan produk inovatif yang memadukan tekstur renyah di bagian luar dengan rasa pisang yang lembut di bagian dalam. Penelitian ini menggunakan metode uji organoleptik untuk mengukur warna, aroma, tekstur, dan rasa keseluruhan dari beberapa varietas nugget pisang, termasuk cokelat, tiramisu, dan matcha. Temuan penelitian menunjukkan bahwa jenis tiramisu adalah jenis yang paling umum dengan nilai yang relatif tinggi dan dipengaruhi oleh varietas matcha dan cokelat. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen antara lain intensitas aroma, perbedaan antara rasa asam dan asin, dan aroma yang dihasilkan.

Kata kunci: Evaluasi kualitas dan penerimaan konsumen

PENDAHULUAN

Pisang nugget adalah salah satu camilan yang semakin populer di kalangan masyarakat Indonesia. Camilan ini tidak hanya lezat tetapi juga menawarkan variasi yang menarik dengan berbagai rasa dan bentuk penyajian. Nugget pisang hadir sebagai salah satu inovasi dalam industri kuliner yang mencoba menggabungkan cita rasa tradisional dengan sentuhan modern. Dalam konteks ini, evaluasi kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk nugget pisang dengan varian rasa yang berbeda menjadi sangat penting untuk memahami preferensi dan kepuasan konsumen. Berbagai penelitian telah mengeksplorasi evaluasi kualitas dan penerimaan konsumen terhadap berbagai produk nugget pisang. Wahab (2020) menemukan bahwa formulasi dengan persentase bunga pisang dibandingkan tepung kentang yang lebih tinggi lebih disukai konsumen dari segi warna, aroma, dan rasa. Penelitian ini menunjukkan bahwa proporsi

bahan baku yang digunakan dalam pembuatan nugget pisang sangat mempengaruhi kualitas sensoris yang dihasilkan dan, pada akhirnya, tingkat penerimaan konsumen.

Nuryaman (2021) dalam penelitiannya juga menyatakan bahwa penambahan berbagai rasa pada nugget pisang, seperti cokelat, keju, stroberi, dan pandan, dapat meningkatkan daya tarik produk di mata konsumen. Variasi rasa ini memberikan pilihan yang lebih luas bagi konsumen untuk menikmati nugget pisang sesuai dengan selera masing-masing. Selain itu, penelitian ini juga menunjukkan bahwa aspek tekstur, warna, dan aroma dari nugget pisang memainkan peran penting dalam menentukan preferensi konsumen. Evaluasi kualitas nugget pisang mencakup berbagai aspek, mulai dari penampilan, tekstur, rasa, hingga aroma. Penampilan yang menarik dan warna yang menggugah selera adalah faktor awal yang dapat menarik minat konsumen. Tekstur yang tepat, yaitu renyah di luar dan lembut di dalam, juga merupakan faktor penting yang mempengaruhi kepuasan konsumen saat mengonsumsi nugget pisang. Rasa yang enak dan aroma yang menggoda menjadi kunci utama dalam menciptakan pengalaman yang menyenangkan bagi konsumen. Selain itu, aspek keamanan dan kebersihan dalam proses produksi nugget pisang juga tidak boleh diabaikan. Konsumen saat ini semakin sadar akan pentingnya produk makanan yang tidak hanya enak tetapi juga aman dan sehat. Oleh karena itu, produsen nugget pisang harus memastikan bahwa proses produksinya memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan yang ketat. Hal ini termasuk pemilihan bahan baku yang berkualitas, pengolahan yang higienis, dan pengemasan yang aman.

Dalam hal penerimaan konsumen, survei dan uji rasa dapat menjadi metode yang efektif untuk mengukur tingkat kepuasan dan preferensi konsumen terhadap berbagai varian rasa nugget pisang. Melalui survei, produsen dapat mengumpulkan data mengenai preferensi konsumen, seperti rasa yang paling disukai, tekstur yang diinginkan, dan aspek lain yang berkontribusi terhadap kepuasan konsumen. Uji rasa, di sisi lain, memungkinkan konsumen untuk langsung memberikan penilaian terhadap produk yang mereka coba, memberikan feedback yang lebih spesifik dan mendetail. Dengan menggabungkan hasil evaluasi kualitas dan penerimaan konsumen, produsen dapat mengembangkan strategi yang lebih efektif dalam meningkatkan produk nugget pisang mereka. Penelitian ini berfokus pada usaha pisang nugget yang berada di udayana.

TINJAUAN LITERATUR

Menurut Haryanto (2019), nugget pisang adalah salah satu inovasi produk pangan yang memanfaatkan buah pisang sebagai bahan utama. Nugget ini dibuat dengan mencampurkan pisang yang telah dihaluskan dengan bahan-bahan lain seperti tepung, gula, dan perasa, kemudian digoreng hingga renyah. Nugget pisang sering kali disajikan dengan berbagai macam topping dan saus untuk menambah variasi rasa. Lestari (2019) mengemukakan bahwa strategi pemasaran yang efektif harus mencakup elemen promosi, distribusi, dan pengemasan. Promosi melalui media sosial dan kerjasama dengan influencer dapat meningkatkan visibilitas produk. Distribusi yang luas melalui platform e-commerce dan jaringan retail dapat membantu menjangkau lebih banyak konsumen. Pengemasan yang menarik dan informatif dapat meningkatkan daya tarik produk di rak toko.

Rahmawati (2017) menekankan pentingnya keamanan dan kebersihan dalam proses produksi makanan. Setiap tahapan produksi, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan, harus memenuhi standar kebersihan dan keamanan pangan. Pelatihan berkala bagi karyawan mengenai praktik kebersihan dan penanganan makanan yang baik sangat penting untuk memastikan kualitas produk yang konsisten.

Aspek Kebutuhan Konsumen

Harga merupakan faktor penting yang mempengaruhi keputusan pembelian konsumen. Wibowo (2021) menekankan bahwa harga yang terjangkau adalah salah satu kunci dalam menarik dan mempertahankan konsumen. Nugget pisang yang menawarkan nilai yang baik dengan harga yang kompetitif akan lebih menarik bagi konsumen, terutama di kalangan mahasiswa dan keluarga dengan anggaran terbatas. Penetapan harga yang tepat, serta penawaran promosi dan diskon, dapat membantu menarik lebih banyak konsumen. Aspek ini para pelanggan menginginkan pisang nugget dengan rasa yang manis, gurih, dan lezat, dengan tekstur yang renyah diluar dan lembut didalam. dari segi bahan dan kualitas; Pelanggan menginginkan pisang nugget terbuat dari bahan – bahan yang segar dan berkualitas, serta berkualitas baik dan terjamin kebersihannya. Pendorong ari segi kemasan; pelanggan menginginkan pisang nugget dengan kemasan yang menarik dan mudah dibawa kemana – mana.

Aspek Kondisi Pasar

Mengenai aspek kondisi pasar, saya yakin penting dalam konteks bisnis e-commerce untuk memahami aspek ini; hal ini dilakukan untuk memahami besarnya pasar untuk memasuki suatu bisnis. Analisis kondisi pasar mengkaji struktur dan peluang pasar yang ada, prospek pasar di masa depan, dan strategi pemasaran yang perlu diterapkan agar usaha tersebut berhasil. Memahami aspek pasar memudahkan menghadirkan peluang pasar yang signifikan bagi suatu bisnis. Hal ini akan memungkinkan bisnis untuk merencanakan pertumbuhan permintaan produk di masa depan dan mengidentifikasi hambatan yang mungkin dihadapi, seperti banyaknya pesaing di industri. Selain itu, analisis juga penting dalam merumuskan beberapa strategi pemasaran yang efektif untuk menarik dan mempertahankan pelanggan. Berdasarkan apakah potensi pasar dari bisnis makanan ringan sangat menjanjikan karena tingginya respon dan minat konsumen untuk membeli makanan ringan tersebut, saya berpendapat bahwa: Aspek kondisi pasar Aspek kondisi pasar untuk pisang nugget saat ini menunjukkan perkembangan yang positif. Tren konsumsi masyarakat yang semakin mengarah kepada produk makanan ringan dan kreatif telah meningkatkan minat masyarakat terhadap pisang nugget sebagai salah satu varian produk olahan pisang yang menarik di pasar. Ketersediaan bahan baku pisang yang melimpah dan teknologi pengolahan yang inovatif telah meningkatkan efisiensi dan kualitas produk, menciptakan peluang untuk meningkatkan daya saing produk pisang nugget di pasar yang semakin kompetitif.

Aspek Hukum

Untuk menjaga bisnis nugget pisang tetap beroperasi, banyak aspek yang harus diawasi dan diatur oleh hukum bisnis. Aspek-aspek ini dikenal dengan keuangan, pengembangan, serta perjanjian kontrak yang melibatkan pengusaha. Keuangan

merupakan aspek bisnis yang harus dilaporkan dalam standar akuntansi serta pelaporan pajak yang tepat. Disarankan untuk mengawasi apabila perjanjian kontrak dalam bentuk formalitas pengikat antara pengusaha dan mitranya. Selain dari aspek keuangan, aspek pengembangan bisnis yang perlu diawasi seperti pendaftaran usaha dan izin usaha sangat diperhatikan negara di dunia ini. Selain pengawasan aspek bisnis, perlindungan pangan yang luas seharusnya diatur dalam hukum kesehatan untuk menghindari bahaya bagi konsumen. Dalam menjalankan bisnis nugget pisang, perlu diawasi oleh hukum bisnis yang mengatur berbagai aspek seperti pengembangan usaha, pengelolaan keuangan, dan perjanjian kontrak. Hukum bisnis ini membantu memastikan bahwa bisnis pisang nugget berjalan dengan cara yang sesuai dengan peraturan dan aturan yang berlaku. Dan juga pisang nugget, sebagai makanan yang dikonsumsi, harus memenuhi standar kesehatan yang ditetapkan oleh otoritas kesehatan. Hukum kesehatan ini memastikan bahwa produk pisang nugget tidak mengandung bahan-bahan yang berbahaya dan memenuhi standar keamanan makanan.

Aspek Teknis

Langkah Aspek teknis dalam membuat pisang nugget melibatkan beberapa faktor yang terkait dengan proses produksi dan pengolahan bahan baku. Berikut adalah beberapa aspek teknis pisang nugget; Penggunaan Alat: Alat-alat yang digunakan untuk membuat nugget pisang harus sesuai dan efektif. Contohnya, panci kukusan, loyang (cetakan), baskom (mangkuk besar), wadah Pengolahan Bahan Baku: Pisang yang digunakan harus dipilih dengan kualitas yang baik dan diproses dengan cara yang tepat untuk menghasilkan nugget yang enak dan bergizi. Contohnya, pisang yang digunakan untuk Pisang Nugget ialah Pisang Raja. Pengawetan: Pengawetan nugget pisang yang baik sangat penting untuk memastikan kualitas dan kesegaran produk. Contohnya, pisang nugget dapat disimpan dalam lemari es untuk mempertahankan kesegaran dan kualitasnya. Variasi Rasa dan Topping: Variasi rasa dan topping yang tersedia pada pisang nugget dapat menjadi daya tarik bagi konsumen. Contohnya, Pisang Nugget ini menawarkan varian rasa seperti coklat, matcha, dan tiramisu, serta ekstra topping seperti chocochip, keju, dan Oreo. Pada konteks penelitian ini, "Inovasi Mode" merupakan proses analisis deskriptif terhadap data hasil penjualan produk usaha nugget pisang. Melalui pendekatan ini, diharapkan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana produk berperilaku diuarikan melalui hasil penjualan yang disajikan melalui data. Pendekatan ini mencakup tiga elemen analisis, yaitu elemen yang terkait varian rasa yang memiliki potensi dipasarkan, elemen yang berhubungan dengan jumlah penjualan per varian rasa, serta elemen yang menyentuh faktor responsivitas konsumen terhadap inovasi produk.

Aspek Ekonomi Sosial

Berdasarkan hasil penjualan setelah evaluasi kualitas dan penerimaan konsumen ditemukan bahwa varian rasa tertentu lebih disukai oleh konsumen kombinasi dan aroma yang lebih menarik. Misalnya varian rasa Tiramisu dan matcha mendapatkan total penjualan dan skor penerimaan yang tinggi dibandingkan varian rasa original, coklat, dan keju.

METODE

Pada konteks penelitian ini, Inovasi Metode merupakan proses analisis deskriptif terhadap data hasil penjualan produk usaha nugget pisang. Melalui pendekatan ini,

diharapkan pemahaman yang lebih dalam tentang bagaimana produk berperilaku diuarikan melalui hasil penjualan yang disajikan melalui data. Pendekatan ini mencakup tiga elemen analisis, yaitu elemen yang terkait varian rasa yang memiliki potensi dipasarkan, elemen yang berhubungan dengan jumlah penjualan per varian rasa, serta elemen yang menyentuh faktor responsivitas konsumen terhadap inovasi produk.

HASIL PENELITIAN DAN PEMBAHASAN

Setelah menganalisis data dan mengolah data penjualan perusahaan pisang nugget berdasarkan kriteria optimalisasi studi kelayakan komersial dan aspek keuangan, revenue Hasilnya adalah sebagai berikut:

Anggaran usaha :

	NAMA	JUMLAH	HARGA SATUAN	JUMLAH HARGA	KET	
1	Pisang	15	Rp12,500.00	Rp187,500.00	5 KALI PRODUKSI	
2	Tepung Terigu	4	Rp10,000.00	Rp 40,000.00		
3	Tepung panir	6,5	Rp12,000.00	Rp 78,000.00		
4	Glaze tiramisu	1,750	Rp14,500.00	Rp101,500.00		
5	Coklat	750gram	Rp16,000.00	Rp 48,000.00		
6	Matcha	1,2	Rp16,000.00	Rp 32,000.00		
7	Oreo	2	Rp 9,000.00	Rp 18,000.00		
8	Telur	33	Rp 1,666.00	Rp 55,000.00		
9	Bluband	1	Rp 8,000.00	Rp 8,000.00		
10	Gula	1	Rp20,000.00	Rp 20,000.00		
11	Dancow	15	Rp 4,000.00	Rp 60,000.00		
12	Vanili	1	Rp38,000.00	Rp 38,000.00		
13	Minyak	5L	Rp17,000.00	Rp 85,000.00		
14	keju	3	Rp11,000.00	Rp 33,000.00		
17	cocochip	1	Rp 8,000.00	Rp 8,000.00		
TOTAL				Rp 712,000 .00		

Peralatan

NAMA	JUMLAH	HARGA SATUAN	JUMLAH HARGA
GAS	1	Rp 10.000	Rp. 10.000
LOYANG	1	-	-
NAMPAN	4	-	-
PISAU	2	-	-

TOPLES	3	-	-
PANCI	1	-	-
TOTAL			Rp 10.000

Perlengkapan

NAMA	JUMLAH	HARGA SATUAN	JUMLAH HARGA
TISU	2 bks	Rp 7.500	Rp 15.000
KOTAK	100 pcs	Rp 35.000 (1 pck 50pcs)	Rp 70.000
KRESEK	2 bks	Rp 3.500	Rp 7.000
STIKER	77	Rp 10.000	Rp 10.000
KERTAS SEGI TIGA	1 bks	Rp 1.500	Rp 1.500
TOTAL			Rp 103.500

Biaya Gaji

No.	Komponen	Total
1	Gaji 2 karyawan @9.000	Rp 18.000
TOTAL		Rp 18.000

SIMPULAN

Evaluasi Kualitas dan Penerimaan Konsumen terhadap Nugget Pisang dengan Varian Rasa Berbeda Penelitian ini dilakukan untuk mengevaluasi kualitas dan penerimaan konsumen terhadap produk nugget pisang dengan varian rasa coklat, tiramisu, dan matcha. Dengan metode uji organoleptik, penelitian ini membandingkan aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa dari setiap varian nugget pisang. Hasil penelitian menunjukkan bahwa varian tiramisu adalah yang tertinggi penerimaan konsumen, diikuti oleh varian matcha dan coklat. Faktor-faktor yang mempengaruhi persepsi konsumen adalah intensitas aroma, rasa, dan tekstur

DAFTAR PUSTAKA

- Aida, N., Wunta, K., Anton, T., Tridawati, Y., Hikrawati, & Hajeni. (2023). Pengolahan Buah Pisang Menjadi Nugget Pisang Oatmeal yang Bernilai Jual. *Intisari: Jurnal Inovasi Pengabdian Masyarakat*, 1(1), 39–46. <https://doi.org/10.58227/intisari.v1i1.37>
- Azzahra Kentju, B., Harianti, R. A., Rizkiya Hasbi, A., Ekonomi Pembangunan, P., Ekonomi Dan Bisnis, F., Korespondensi, P., & Jurusan Ekonomi Pembangunan FEB universitas Muhammadiyah Palopo, S. (2023). *Inovasi Pisang Menjadi Cimol yang Disukai Konsumen Banana Innovation Becomes Cimol that Consumers Love*. 5(2), 85–92. <https://doi.org/10.35799/vivabio.v5i2.48692>
- Badi'ah, R., Odelia, E. M., & Syauqi, A. (2022). Proses Perencanaan dan Pengendalian

- Persediaan Bahan Baku Produk Chicken Nugget. *EKOMBIS REVIEW: Jurnal Ilmiah Ekonomi Dan Bisnis*, 10(S1), 47–58. <https://doi.org/10.37676/ekombis.v10is1.1984>
- Duriwetan, I. N., Maduran, V., & Lamongan, D. (2022). merek "horizon",. 3(November), 326–342.
- Gunawan, G. E. (2022). Kualitas nugget berbahan dasar jantung pisang. *Jurnal Ilmiah Pariwisata Dan Bisnis*, 1(8), 1955–1964. <https://doi.org/10.22334/paris.v1i8.133>
- Haris, A. (2020). Analisis Pengaruh Promosi Digital dan Kualitas Layanan Aplikasi Go-Food Terhadap Keputusan Pembelian Makanan. *Jurnal Manajemen Pelayaran Nasional*, 05(1), 2261–2274.
- Hermawan, Y., & Yusup, U. D. (2021). Peningkatan Kompetensi Warga Belajar PKBM Ad-Da'wah Melalui Pelatihan Pengolahan Potensi Lokal. *Journal of Nonformal Education and Community Empowerment*, 5(2), 131–138. <https://doi.org/10.15294/jnece.v5i2.52093>
- Isnawati, I., Asri, M. T., Lisdiana, L., & Muhaimin, F. I. (2023). Efektivitas Pelatihan Pembuatan Nuggipro Pada Masyarakat Nelayan Gisik Cemandi Sidoarjo Jatim. *Jurnal ABDI: Media Pengabdian Kepada Masyarakat*, 8(2), 199–208. <https://doi.org/10.26740/abdi.v8i2.20075>
- Kaca, I. N., Suariani, L., Suwitari, N. K. E., & Sanjaya, I. G. A. M. P. (2019). Budidaya Rumput Odot di Desa Sulangai Kecamatan Petang Kabupaten Badung-Bali. *Community Services Journal (CSJ)*, 2(1), 29–33.
- Mansir, F., & Madjid, M. N. (2023). Strategi pemasaran produk pada UMKM berbasis digital marketing. *Jurnal Pembelajaran Pemberdayaan Masyarakat (JP2M)*, 4(1), 126–136. <https://doi.org/10.33474/jp2m.v4i1.19903>
- Muslimin, H., Semmaila, B., & Arfah, A. (2022). Pengaruh Brand Image terhadap Keputusan Pembelian Produk Pisang Goreng Nugger di Kota Makassar Hamzah. *Journal of Management*, 5(1), 170–176. <https://doi.org/10.37531/yume.vxix.456>
- Mustika, A., Ali, A., & Ayu, D. (2018). Evaluasi Mutu Sosis Analog Jantung Pisang dan Tempe. *Sagu*, 17(1), 1–9.
- Nasori, N., Puspitasari, N., Saifuddin, S., Gunawan, S., & Rubiyanto, A. (2023). Proses Sertifikasi Halal Self Declare di Sentra Wisata Kuliner Convention Hall Surabaya dan UMKM di Wilayah Benowo Surabaya: Studi Perbandingan. *Sewagati*, 8(1), 1156–1163. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v8i1.803>
- Selvira, R. (2022). *Analisis Usaha Agroindustri Pisang Goreng Kipas Wak Saril Di Kecamatan Pagaran Tapah Darussalam Kabupaten Rokan Hulu Provinsi Riau*. <https://repository.uir.ac.id/12568/%0Ahttps://repository.uir.ac.id/12568/1/174210091.pdf>
- Sugiarto Alamsyah, M. (2022). Analisis Budaya Organisasi Pada Bonbon Factory Group. *SIBATIK JOURNAL: Jurnal Ilmiah Bidang Sosial, Ekonomi, Budaya, Teknologi, Dan Pendidikan*, 1(7), 1225–1234. <https://doi.org/10.54443/sibatik.v1i7.145>