

UJI ORGANOLEPTIK STICK TAHU SEBAGAI INOVASI PRODUK UMKM DI KELURAHAN BAWANG, KECAMATAN PESANTREN, KOTA KEDIRI

^{a*}Prita Ayu Meudea, ^aNovia Amanda, ^aAtma Agilia Triwardani , ^aYopy Aldo Oktamar, ^aAdam Adiyanto, ^aHafanda Zuchlizal Nafiqur Rohiim, ^aAndreas Setiawan, ^aRyo Ardiansyah, ^aAndi Kurniawan Prasetyo, ^aNurul Hana Shahla Fitriani, ^aUmar Al Faruq, ^aM. Ilham Rosyadi, ^aM.Khoyrul, ^aMetta Uppalavana, ^aRegina Okti Kusumawardhani

^a*Universitas Nusantara PGRI Kediri*

Abstrak— Stick Tahu adalah inovasi makanan berbahan dasar tahu untuk mendukung pengembangan usaha kecil. Kegiatan ini melibatkan pengenalan produk kepada warga dan pelaku UMKM, serta uji organoleptik untuk menilai kualitasnya. Penilaian dilakukan oleh 26 panelis yang terdiri dari warga dan mahasiswa KKN, yang menilai tiga varian rasa: Original, Balado, dan Barbeque, berdasarkan warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Hasil uji menunjukkan bahwa varian Original memiliki tingkat kesukaan tertinggi (34,1%), diikuti Balado (33,1%) dan BBQ (32,8%). Meskipun ada perbedaan kecil, ketiga varian memiliki tingkat penerimaan yang hampir seimbang. Aspek warna dan tekstur mendapat nilai tinggi, namun Balado dan BBQ dinilai terlalu asin, dan aroma kurang kuat. Disarankan untuk mengurangi garam dan menambahkan daun jeruk untuk meningkatkan aroma. Kegiatan ini memberikan wawasan baru tentang inovasi produk tahu dan peluang usaha yang menjanjikan bagi UMKM.

Kata Kunci— Inovasi Produk, Stick Tahu, Uji Organoleptik, UMKM

Abstract— *Stick Tahu is a tofu-based food innovation to support small business development. The activity involved introducing the product to local residents and small business owners, as well as conducting an organoleptic test to assess its quality. The test was conducted by 26 panelists, consisting of residents and KKN students, who evaluated three flavors: Original, Balado, and Barbeque, based on color, aroma, texture, taste, and overall preference. The results showed that the Original variant had the highest preference (34.1%), followed by Balado (33.1%) and BBQ (32.8%). Despite the small differences, all variants were nearly equally accepted. Color and texture were highly rated, but Balado and BBQ were considered too salty, and the aroma was weak. It is recommended to reduce salt and add lime leaves to enhance the aroma. This activity provides new insights into tofu product innovation and presents promising business opportunities for small businesses.*

Keywords— *Organoleptic Test, Product Innovation, Stick Tahu, UMKM*

This is an open access article under the CC BY-SA License.



Corresponding Author:

Prita Ayu Meudea,
Teknik Informatika,
Universitas Nusantara PGRI Kediri,
Email: pritaayu1053@gmail.com



I. PENDAHULUAN

Uji organoleptik adalah salah satu metode penting dalam menilai kualitas suatu produk makanan berdasarkan persepsi indera manusia seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa (Fera & Solikhin, 2021). Dalam menilai kualitas makanan, aspek sensori seperti penampilan, aroma, rasa, dan tekstur sangat berpengaruh terhadap penerimaan konsumen. Penampilan menjadi faktor utama yang diperhatikan sebelum mencoba makanan, karena warna dan bentuk dapat memengaruhi kesan terhadap rasa dan kualitasnya. Aroma berasal dari senyawa yang mudah menguap dan dapat mempengaruhi selera makan seseorang. Selain itu, tekstur makanan menentukan kenyamanan saat dikonsumsi, baik dari segi kelembutan, kekenyalan, maupun kekerasannya. Rasa sendiri merupakan kombinasi dari sensasi dasar seperti manis, asam, asin, dan pahit, yang bekerja sama dengan aroma untuk menciptakan pengalaman makan yang menyeluruh. Oleh karena itu, pengujian sensori diperlukan untuk menilai apakah suatu produk dapat diterima oleh konsumen (Tawwendah, 2019).

Pengabdian masyarakat ini menggunakan hedonic scoring test, salah satu metode *affective test*, untuk menilai kelayakan produk makanan yang dikembangkan. *Affective test* sendiri mencakup *Paired Comparison Test* (memilih sampel yang lebih disukai), *Ranking Test* (memberi peringkat produk), dan *Hedonic Scoring Test* (menilai tingkat kesukaan dengan skala, misalnya 9 poin dari "sangat tidak suka" hingga "sangat suka"). Metode ini membantu mengukur penerimaan konsumen dan menentukan aspek sensoris yang perlu diperbaiki (Świąder & Marczevska, 2021).

Uji ini penting untuk memastikan produk yang dihasilkan sesuai dengan preferensi konsumen (Arziyah et al., 2022). Keberhasilan suatu produk makanan sangat bergantung pada tingkat penerimaan konsumen. Produk yang sesuai dengan preferensi konsumen cenderung memiliki peluang lebih besar untuk diterima di pasar (Syam et al., 2022).

Dalam pengabdian masyarakat ini, uji organoleptik dilakukan pada produk inovasi Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) yang dikenal sebagai "Stick Tahu". Inovasi dalam produk olahan tahu dapat meningkatkan daya saing dan nilai tambah bagi Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM). Diversifikasi produk berbasis tahu, seperti pembuatan stik tahu dengan berbagai varian rasa, dapat menarik minat konsumen dan memperluas pangsa pasar (Putri & Widadi, 2024). Produk ini dirancang untuk menjadi camilan berbahan dasar tahu yang lebih mudah digunakan dan diharapkan dapat menjadi alternatif makanan ringan bagi masyarakat.

Didapatkan informasi bahwa pengusaha terbanyak Kelurahan Bawang, Kecamatan Pesantren, Kota Kediri adalah pengusaha tahu yang masih dijual secara konvensional tanpa banyak inovasi (Jahan et al., 2024). Oleh karena itu, Stick Tahu dikembangkan hadir dalam tiga

rasa: Original, Balado, dan Barbeque. Sebelum produk ini dipasarkan secara luas, uji organoleptik harus dilakukan untuk mengetahui sejauh mana produk ini diterima oleh konsumen dan apakah ada hal-hal yang perlu diperbaiki. Dalam pelaksanaan uji organoleptik panelis yang ikut serta harus memenuhi beberapa syarat, seperti bersedia mengikuti uji tanpa paksaan, tidak memiliki alergi terhadap daging sapi dan ayam, serta mampu mengambil keputusan dengan konsisten. Selain itu, panelis harus dalam kondisi sehat, tidak buta warna, dan dapat membedakan rasa dengan baik. Mereka juga harus bersedia mencoba semua olahan yang disajikan dan melakukan uji setelah makan dengan jeda satu jam. Jika panelis seorang perokok, mereka harus menunggu sekitar 15-20 menit sebelum melakukan uji. Panelis yang sedang sakit, seperti flu, atau memiliki gangguan penglihatan tidak diperbolehkan mengikuti uji. Indra perasa panelis harus dalam kondisi normal, dan sebelum melakukan uji, mereka hanya boleh membilas mulut dengan air tanpa campuran lain (Nur Solikin, Ardina Tanjungsari, 2024).

Masalah utama dalam pengembangan produk ini adalah belum adanya data yang menunjukkan bagaimana masyarakat menilai kualitas Stick Tahu. Oleh karena itu, untuk memungkinkan penyempurnaan terus-menerus produk ini, uji organoleptik ini dilakukan untuk meminta pendapat langsung dari calon pembeli. Maka pengabdian masyarakat ini bertujuan untuk menentukan tingkat penerimaan masyarakat terhadap Stick Tahu berdasarkan hasil uji organoleptik. Selain itu, hasilnya diharapkan dapat memberikan saran untuk UMKM yang ingin meningkatkan kualitas produk mereka sebelum dipasarkan secara luas.

II. METODE

Pengabdian masyarakat ini dilakukan dalam beberapa tahap untuk mengetahui hasil uji organoleptik terhadap produk Stick Tahu. Tahapan yang dilakukan meliputi pembuatan produk, sosialisasi, uji organoleptik, dan analisis hasil.

a. Pembuatan Produk

Pembuatan produk dilakukan dengan menyiapkan bahan-bahan utama, yaitu tahu, bawang putih, merica bubuk, garam, tepung tapioka, tepung terigu, soda kue, dan minyak untuk menggoreng. Produk ini dibuat dalam tiga varian rasa, yaitu Original, Balado, dan Barbeque.

Langkah pembuatan Stick Tahu:

1. Tahu dihancurkan hingga halus, lalu dicampur dengan bahan perlahan.
2. Adonan dicetak dalam bentuk stik panjang.
3. Stik tahu kemudian digoreng hingga berwarna keemasan dan matang.
4. Setelah minyak tertiris dengan baik, stik tahu dikemas dalam kemasan plastik dengan label produk atau ditambah bumbu perasa untuk variannya sebelum dikemas.



Gambar 1. Sampel Produk

b. Sosialisasi

Sosialisasi dilakukan dalam kegiatan Kuliah Kerja Nyata (KKN) di Kelurahan Bawang pada 6 Februari 2025. Peserta sosialisasi terdiri dari anggota PKK, Pokdarwis, pengusaha tahu, dan Karang Taruna. Proses pemilihan panelis dilakukan secara purposive sampling, yaitu memilih individu yang dianggap mewakili potensi pembeli produk ini (Firmansyah & Dede, 2022).

Dalam kegiatan ini, mahasiswa KKN memperkenalkan produk Stick Tahu, menjelaskan proses pembuatannya, serta tujuan uji organoleptik yang akan dilakukan.

c. Uji Organoleptik

Setelah sosialisasi, 26 panelis yang terdiri dari 16 warga lokal dan 10 mahasiswa KKN diberikan sampel Stick Tahu dalam tiga varian rasa dan diminta untuk menilainya berdasarkan lima elemen utama yakni warna, aroma, tekstur, rasa, dan total. Panelis berasal dari kelompok Pemberdayaan Kesejahteraan Keluarga (PKK), Kelompok Sadar Wisata (Pokdarwis), pengusaha tahu, dan Karang Taruna. Proses pemilihan panelis dilakukan secara *purposive sampling*, yaitu memilih individu yang dianggap mewakili potensi pembeli produk ini (Firmansyah & Dede, 2022). Keuntungan dari *purposive sampling* adalah metode ini mudah dilakukan, dan sampel yang dipilih umumnya terdiri dari individu yang mudah dijangkau oleh peneliti di lokasi pengabdian masyarakat oleh Amruddin et al. (2022) dalam (Kwandang et al., 2024).

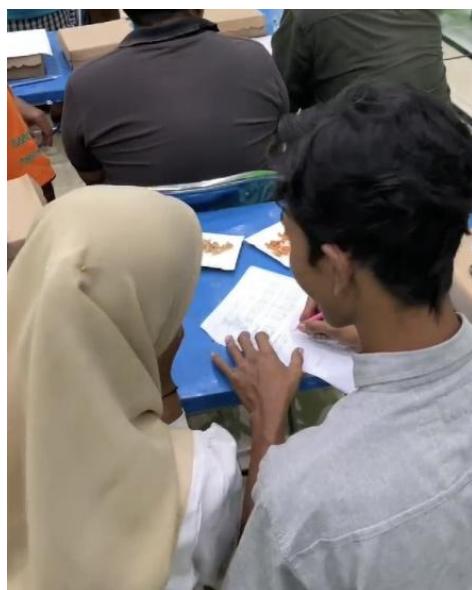
Skala pengukuran dalam uji hedonik untuk menilai warna, tekstur, aroma, dan rasa dalam pengabdian masyarakat ini mengikuti skala hedonik yang digunakan oleh (Damayanti & Hergoelistyorini, 2020). Digunakan skala 1–5 untuk menilai, dengan skor 1 berarti sangat tidak suka dan 5 berarti sangat suka.

Tabel 1. Rubrik Uji Organoleptik

Parameter	Skor
Warna	Sangat hitam(produk hangus atau gosong)
	Hitam
	Putih kuning (masih seperti bahan baku awal)
	Kuning
	Kecoklatan
Aroma	Sangat tidak harum (tidak ada aroma bumbu apapun)
	Tidak harum
	Agak Harum
	Harum
	Sangat Harum
Tekstur	Sangat Keras
	Keras
	Sangat tidak renyah
	Agak renyah
	Renyah
Rasa	Sangat hambar (tidak ada rasa asin dan bumbu apapun)
	Pahit (terasa gosong atau overcook)
	Asin
	Netral
	Gurih

Keseluruhan (baik isian hingga packaging)	Sangat tidak suka	1
	Tidak suka	2
	Agak suka	3
	Suka	4
	Sangat suka	5

Untuk memastikan penilaian dilakukan dengan benar, formulir uji organoleptik dibagikan kepada panelis bersamaan dengan sampel produk, dan pengisian formulir diawasi oleh mahasiswa KKN.



Gambar 2. Pengisian Form Uji Organoleptik

**Gambar 3.** Pengawasan Oleh Mahasiswa KKN

d. Analisis Hasil

Setelah uji organoleptik selesai, data yang diperoleh dianalisis dengan cara:

1. Menghitung rata-rata skor dari setiap aspek untuk masing-masing varian rasa.
2. Menganalisis komentar panelis guna mengetahui kesan mereka terhadap produk. Komentar panelis dianalisis untuk mengidentifikasi kata-kata yang paling sering muncul, yang membantu menentukan aspek mana yang paling banyak mendapatkan perhatian.
3. Membandingkan hasil per aspek variannya menggunakan grafik batang, sehingga dapat terlihat varian mana yang paling disukai.

Hasil analisis ini kemudian digunakan sebagai bahan pembahasan untuk melihat apakah Stick Tahu memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk UMKM yang diterima oleh masyarakat.

III. HASIL DAN PEMBAHASAN

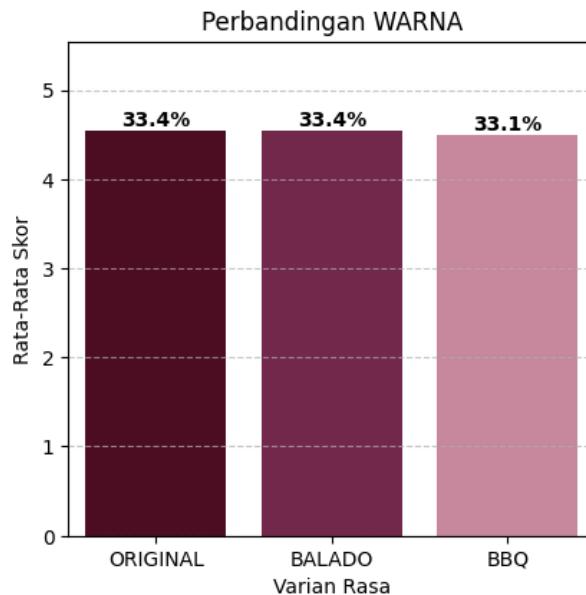
Berdasarkan hasil uji organoleptik yang dilakukan oleh panelis, diperoleh rata-rata skor untuk setiap aspek penilaian, yaitu warna, aroma, tekstur, rasa, dan keseluruhan. Nilai rata-rata tersebut disajikan dalam tabel berikut:

Tabel 2. Hasil Rata-Rata Perbandingan Tiap Aspek Organoleptik

Aspek Organoleptik	Original	Balado	Barbeque
Warna	4,5	4,5	4,5
Aroma	3,2	3,3	3,4
Tekstur	4,8	4,6	4,8

Rasa	4,01	3,9	3,8
Keseluruhan	4,1	4	4

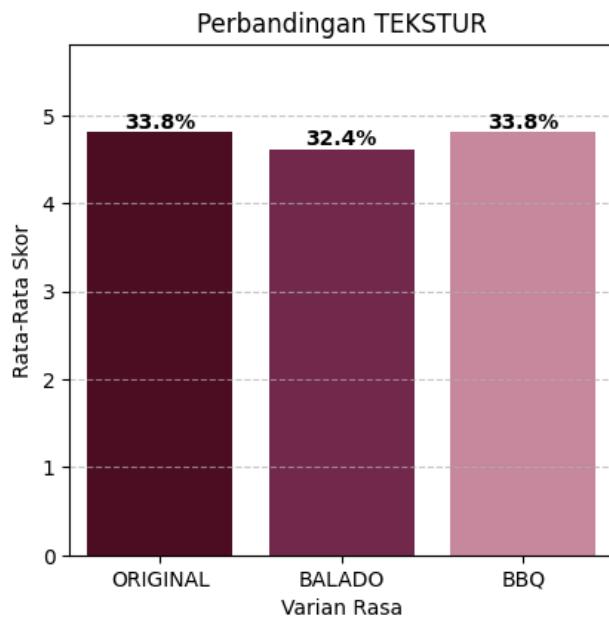
WARNA



Gambar 4. Perbandingan Aspek Warna

Hasil uji organoleptik menunjukkan bahwa aspek warna pada ketiga varian Stick Tahu mendapatkan skor yang sama, yaitu 4,5. Hal ini menunjukkan bahwa warna produk dinilai menarik dan konsisten oleh panelis, tanpa ada perbedaan yang signifikan antara varian Original, Balado, dan Barbeque.

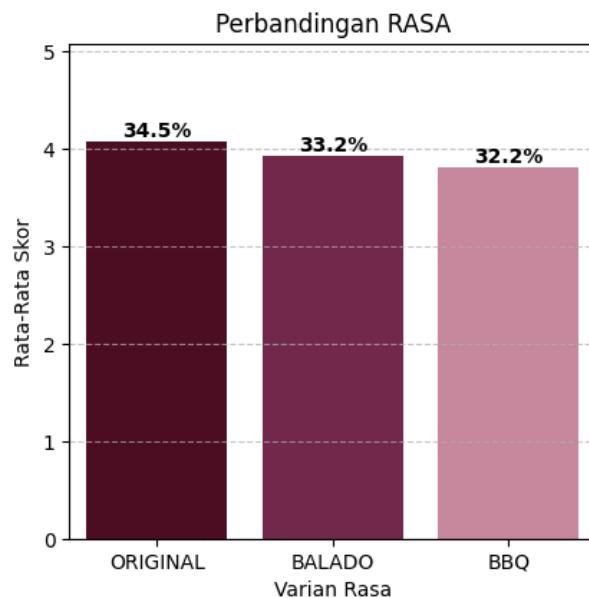
TEKSTUR



Gambar 5. Perbandingan Aspek Tekstur

Aspek tekstur menjadi salah satu faktor penting dalam penilaian Stick Tahu. Varian Original dan Barbeque mendapatkan skor tertinggi yaitu 4,8, sementara varian Balado sedikit lebih rendah dengan skor 4,6. Ini menunjukkan bahwa tekstur produk dinilai cukup baik oleh panelis, dengan tingkat kerenyahan yang memadai. Perbedaan kecil pada varian Balado mungkin disebabkan oleh pengaruh bumbu yang digunakan.

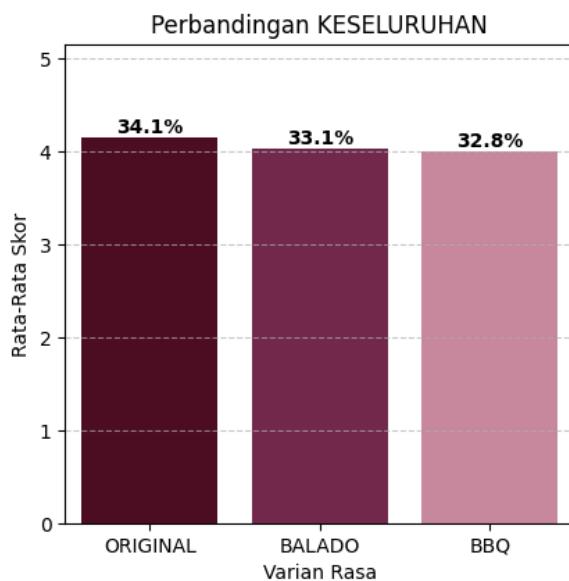
RASA



Gambar 6. Perbandingan Apek Rasa

Aspek rasa memiliki perbedaan yang cukup mencolok. Varian Original mendapatkan skor tertinggi yaitu 4,01, sementara varian Balado mendapatkan skor terendah sebesar 3,9. Berdasarkan komentar panelis, rasa pada varian Balado cenderung lebih asin dibandingkan varian lainnya. Hal ini menunjukkan bahwa ada potensi penyesuaian rasa, terutama pada varian Balado, agar lebih sesuai dengan preferensi konsumen.

KESELURUHAN



Gambar 7. Perbandingan Aspek Keseluruhan

Secara keseluruhan, varian Original mendapatkan skor tertinggi sebesar 4,1, sedangkan varian Balado dan Barbeque memiliki skor yang sama, yaitu 4,0. Ini menunjukkan bahwa varian Original paling disukai oleh panelis, terutama karena keseimbangan rasa dan teksturnya. Sedangkan varian Balado, meskipun memiliki aroma dan warna yang baik, mendapatkan penilaian lebih rendah karena rasa yang dianggap terlalu asin oleh beberapa panelis.

ANALISIS KOMENTAR PANELIS

Tabel 3. Tabel Kata Panelis

Kata yang sering muncul	Frekuensi
Enak	7 Kali
Asin	5 Kali
Daun Jeruk	5 Kali
Terlalu	4 Kali
Tambahkan	4 Kali

Selain penilaian angka, komentar panelis juga memberikan wawasan tambahan. Kata-kata yang sering muncul dalam komentar adalah "enak", "asin", "daun jeruk", "terlalu", dan

"tambahkan". Banyak panelis yang menyatakan bahwa Stick Tahu memiliki rasa yang enak, namun beberapa menyebutkan bahwa varian Barbeque dan Balado terasa terlalu asin. Beberapa panelis juga memberikan saran untuk menambahkan sesuatu seperti daun jeruk.

Berdasarkan hasil uji organoleptik, varian Original adalah yang paling disukai oleh panelis karena memiliki rasa yang lebih seimbang dan tekstur yang baik. Sementara itu, varian Balado mendapatkan skor terendah dalam aspek rasa dan keseluruhan, dengan beberapa panelis yang mengomentari rasa yang terlalu asin. Oleh karena itu, ada kemungkinan untuk melakukan penyesuaian bumbu pada varian Balado dan Barbeque agar lebih sesuai dengan selera konsumen.

IV. KESIMPULAN

Berdasarkan hasil uji organoleptik yang telah dilakukan, Stick Tahu dalam tiga varian rasa (Original, Balado, dan Barbeque) mendapatkan penilaian yang cukup baik dari panelis. Aspek warna dan tekstur mendapatkan skor tinggi di semua varian, menunjukkan bahwa tampilan dan kekenyalan produk sudah sesuai dengan harapan panelis. Dari segi rasa, varian Original menjadi yang paling disukai, sementara varian Barbeque memiliki skor terendah dalam aspek rasa. Untuk aroma, varian Barbeque mendapatkan skor tertinggi dibandingkan yang lain. Secara keseluruhan, ketiga varian Stick Tahu ini dapat diterima dengan baik oleh panelis.

Selain itu, kegiatan sosialisasi inovasi produk UMKM dalam program KKN ini berjalan dengan lancar. Setelah kegiatan sosialisasi, masyarakat menjadi ikut serta dalam pengisian uji organoleptik serta aktif dalam memberikan masukan terkait rasa, aroma, dan tekstur produk. Hal ini menunjukkan keterlibatan masyarakat dalam proses pengembangan produk dan memberikan wawasan yang dapat meningkatkan kualitas Stick Tahu.

Beberapa hal yang bisa diperbaiki agar Stick Tahu lebih disukai. Pertama, varian Balado dan Barbeque terasa terlalu asin bagi beberapa panelis, jadi kadar garam atau bumbunya bisa dikurangi agar rasanya lebih pas. Kedua, aroma Stick Tahu bisa dibuat lebih harum dengan menambahkan daun jeruk ke dalam adonan atau bumbu. Selain itu, untuk pengujian selanjutnya, bisa melibatkan lebih banyak orang agar pendapat yang didapat lebih beragam. Produk juga bisa dikembangkan dengan mencoba varian rasa baru. Terakhir, agar lebih menarik, kemasan produk bisa dibuat lebih bagus dengan informasi yang jelas tentang bahan dan merek produk.

DAFTAR PUSTAKA

- Arziyah, D., Yusmita, L., & Wijayanti, R. (2022). Analisis Mutu Organoleptik Sirup Kayu Manis Dengan Modifikasi Perbandingan Konsentrasi Gula Aren Dan Gula Pasir. *Jurnal Pengabdian masyarakat Dan Pengkajian Ilmiah Eksakta*, 1(2), 105–109. <https://doi.org/10.47233/jppie.v1i2.602>
- Damayanti, M., & Hersoelistyorini, W. H. (2020). Pengaruh Penambahan Tepung Pisang Kepok Putih Terhadap Sifat Fisik Dan Sensori Stik. 2507, 1–9.
- Fera, M., & Solikhin, A. (2021). Uji Organoleptik Produk Tepung Ampas Tahu. *Journal of Technology and Food Processing (JTFP)*, 1(02), 5–9. <https://doi.org/10.46772/jtfp.v1i02.508>
- Firmansyah, D., & Dede. (2022). Teknik Pengambilan Sampel Umum dalam Metodologi. *Jurnal Ilmiah Pendidikan Holistik (JIPH)*, 1(2), 85–114.
- Jahan, S. N., Elistya, W., Indah, P., & Eka, A. (2024). *Eksplorasi Potensi Kelurahan Bawang Kecamatan Pesantren Kabupaten Kediri Sebagai Acuan Untuk Usulan Pengajuan Desa Wisata*. 191–201.
- Nur Solikin, Ardina Tanjungsari, A. P. (2024). Uji Organoleptik Aneka Bakso Solusi Pemenuhan Konsumen Di Kecamatan Banyak Kabupaten Kediri. *Jurnal Agriovet*, 2, 0–7.
- Putri, P. L., & Widadi, B. (2024). Peran Inovasi dalam Pengembangan Model Bisnis UMKM di Era Digital. *Maeswara : Jurnal Riset Ilmu Manajemen Dan Kewirausahaan*, 2(4), 180–189. <https://doi.org/10.61132/maeswara.v2i4.1113>
- Świąder, K., & Marczevska, M. (2021). Trends of using sensory evaluation in new product development in the food industry in countries that belong to the eit regional innovation scheme. *Foods*, 10(2), 1–18. <https://doi.org/10.3390/foods10020446>
- Syam, S. A., Haeruddin, M. I. W., Ruma, Z., Musa, M. I., & Hasbiah, S. (2022). Pengaruh Preferensi Konsumen terhadap Keputusan Pembelian Produk pada Marketplace. *Value Added: Majalah Ekonomi Dan Bisnis*, 18(2), 73–79.
- Tarwendah, I. P. (2019). Jurnal Review: Studi Komparasi Atribut Sensoris Dan Kesadaran Merek Produk Pangan. *Jurnal Pangan Dan Agroindustri 66-73*, 5(3), 1383–1390. <https://doi.org/10.5958/0974-360X.2019.00231.2>