

UJI DAYA SIMPAN DAN BRANDING KULINER TRADISIONAL MAKASSAR SIAP SAJI MENGGUNAKAN PENGEMASAN VAKUM

Arika Amanda Anto¹.

Riska Veronika²

Nila Sartika Achmadi³

Anggun Sari Sasmita⁴

¹⁻⁴Perhotelan, Politeknik Bosowa

Abstrak Upaya untuk menghambat kerusakan pada penyimpanan Otak-Otak, Saus Kacang Otak-Otak, Ikan Bakar Parape, Pisang Ijo dan Saus Pisang Ijo adalah dengan mengemas menggunakan vakum. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui daya simpan Otak-Otak, Sambal Kacang Otak-Otak, Ikan Bakar Parape, Pisang Ijo dan Saus Pisang Ijo yang dikemas vakum selama dua hari dan empat hari pada suhu ruang. Jenis penelitian ini adalah eksperimen menggunakan uji sensori. Analisis data yang digunakan adalah evaluasi sensori atau uji sensori dari aspek warna, aroma, dan tekstur pada kriteria kuliner Makassar Otak-Otak, Saus Kacang Otak-Otak, Ikan Bakar Parape, Pisang Ijo dan Saus Pisang Ijo. Panelis yang digunakan pada penelitian ini berjumlah 15 orang panelis agak terlatih. Hasil penelitian pada pengemasan vakum dan penyimpanan kuliner makassar selama dua hari menunjukkan Otak-Otak, Ikan Bakar Parape dan Pisang Ijo masih layak dikonsumsi oleh panelis, namun Sambal Kacang Otak-Otak dan Saus Pisang Ijo sudah tidak terima oleh panelis, sedangkan pada pengemasan vakum dan penyimpanan hari keempat. Otak-Otak, Sambal Kacang Otak-Otak, Pisang Ijo dan Saus Pisang Ijo sudah tidak layak dan tidak dapat dikonsumsi oleh panelis dibuktikan dengan nilai warna otak-otak 3,04 aroma 2,8 dan tekstur 2,86 untuk pisang ijo, dari aspek warna 3 aroma 2,66 dan tekstur 2,66. Namun, Ikan Bakar Parape masih layak sampai pada penyimpanan hari keempat dengan nilai sensori aspek warna 3,93 aroma 3,6 dan tekstur 3,66. Dalam menentukan brand positioning, ketiga produk ini dapat melakukan analisis kompetitor melalui pendekatan SWOT. Daya tahan produk dapat menjadi POD dalam membedakan ketiga produk khas Makassar dengan kemasan vakum dan tanpa kemasan vakum.

Kata kunci: Kuliner, Vakum, Pengemasan

Abstract Efforts to prevent damage during storage of Otak-Otak, Otak-Otak Peanut Sauce, Grilled Parape Fish, Pisang Ijo and Pisang Ijo Sauce are by vacuum packaging. The aim of this research is to determine the shelf life of Otak-Otak, Otak-Otak Peanut Sauce, Grilled Parape Fish, Green Banana and Green Banana Sauce which are vacuum packed for two days and four days at room temperature. This type of research is an experiment using sensory tests. The data analysis used is a sensory evaluation or sensory test from the aspects of color, aroma and texture on the culinary criteria of Makassar Otak-Otak, Otak-Otak Peanut Sauce,

Parape Grilled Fish, Pisang Ijo and Pisang Ijo Sauce. The panelists used in this study were 15 semitrained panelists. The results of research on vacuum packaging and storage of Makassar culinary delights for two days showed that Otak-Otak, Parape Grilled Fish and Green Banana were still suitable for consumption by the panelists, however Otak-Otak Peanut Sauce and Green Banana Sauce were no longer accepted by the panelists, whereas vacuum packaging and fourth day of storage. Otak-Otak, Otak-Otak Nut Sambal, Ijo Banana and Ijo Banana Sauce are no longer suitable and cannot be consumed by the panelists as evidenced by the value of otak-otak color 3.04, aroma 2.8 and texture 2.86 for green banana, from the aspect color 3 aroma 2.66 and texture 2.66. However, the Parape Grilled Fish was still suitable until the fourth day of storage with sensory values for the color aspects of 3.93, aroma 3.6 and texture 3.66. In determining brand positioning, these three products can carry out competitor analysis using the SWOT approach. Product durability can be a POD in differentiating the three typical Makassar products with vacuum packaging and without vacuum packaging.

Keywords: Culinary, Vacuum, Packaging

PENDAHULUAN

Kota Makassar merupakan salah satu daerah di Indonesia yang memiliki banyak makanan atau kuliner tradisional. Kuliner tradisional tersebut dapat menjadi daya tarik bagi wisatawan yang berkunjung ke daerah tersebut. Pemerintah Kota Makassar pada tahun 2023 memberikan slogan Makassar Kota Makan Enak sebagai bentuk penyampaian branding bahwa di Kota Makassar wisatawan dapat menikmati bermacam-macam kuliner tradisional (Kominfo Makassar, 2023).

Pengalaman untuk menikmati sajian kuliner tradisional Makassar dapat dilakukan oleh wisatawan dengan berkunjung secara langsung ke Kota Makassar. Terdapat banyak pusat kuliner yang terkenal di Kota Makassar yang dapat dipilih oleh wisatawan. Selain itu, wisatawan juga dapat membawa makanan tersebut saat kembali ke tempat asal mereka.

Untuk membawa kuliner tradisional Makassar ke kota asal mereka, wisatawan dapat membeli makanan tersebut dalam bentuk *frozen* atau beku. Wisatawan dapat mengolah kembali kuliner tersebut saat tiba di kota asal mereka. Namun tidak semua kuliner tradisional Makassar dapat dibekukan. Beberapa kuliner membutuhkan penyajian secara langsung untuk mempertahankan bentuk dan cita rasanya. Untuk itu diperlukan alternatif dalam penyimpanan kuliner tradisional sehingga wisatawan dapat membawa

kembali kuliner kota asal mereka dalam kondisi siap saji dan bertahan lama sehingga keunikan cita rasa kuliner tersebut dapat bertahan lama.

Salah satu upaya yang bisa dilakukan untuk menghambat kerusakan makanan dan memperpanjang masa simpannya adalah dengan mengemas menggunakan kemasan vakum (Purnamayati et al., 2018). Teknik pengemasan vakum pada prinsipnya adalah mengeluarkan semua udara dari dalam kemasan, kemudian ditutup rapat sehingga tercipta kondisi tanpa oksigen dalam kemasan tersebut. Berdasarkan hasil studi literatur pada penelitian terdahulu, makanan yang dikemas vakum masih dapat diterima dan layak dikonsumsi panelis sampai pada penyimpanan hari ketiga. Hal ini membuktikan bahwa pengemasan vakum dapat menghambat kerusakan makanan.

Berdasarkan pemaparan diatas maka permasalahan yang diteliti pada penelitian ini adalah bagaimana daya simpan kuliner tradisional Makassar dengan Inovasi Pengemasan Vakum. Penyimpanan dengan pengemasan vakum terhadap kuliner khas Makassar diharapkan mampu mempertahankan masa simpannya dan memudahkan masyarakat dalam penyimpanan olahan makanan khas Makassar yang praktis.

TINJAUAN PUSTAKA

1. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian ini terdapat 3 penelitian terdahulu yang menjadi acuan yaitu sebagai berikut:

- a. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Mikrobiologis Ayam Bakar Asap Selama Penyimpanan oleh Rabiatul Adawiyah, Sri Widyastuti, Wiharyani Werdiningsih pada tahun 2016.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa ayam bakar asap yang disimpan pada 0, 3 dan 6 hari terus mengalami penurunan kualitas dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur. Total pertumbuhan mikroba pada kondisi non vakum lebih tinggi dibanding dengan yang dikemas vakum pada lama masa simpan.

- b. Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan, ditulis oleh Lukita Purnamayati, Ima Wijayanti, Apri Dwi Anggo, Ulfah

Amalia dan Sumardianto di Universitas Diponegoro pada tahun 2018.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa pengemasan vakum dapat menghambat kerusakan bandeng presto selama penyimpanan, yang ditunjukkan dengan angka asam lemak bebas dan nilai TVBN yang lebih rendah dibandingkan dengan tanpa kemasan vakum. Berdasarkan analisis organoleptik, Bandeng presto yang dikemas vakum masih dapat diterima dan layak dikonsumsi panelis sampai pada penyimpanan hari ketiga.

- c. Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Kota Makassar Sebagai Destinasi Wisata Kuliner, ditulis oleh Syamsu Rijal di Politeknik Pariwisata Makassar pada tahun 2019. Hasil penelitian menunjukkan bahwa Kuliner tradisional kota Makassar dapat diangkat dan memenuhi kriteria Gastronomi internasional dan dapat dikelompokkan ke dalam makanan pembuka (*appetizer*), sup (*soup*), makanan utama (*maincourse*), makanan penutup (*dessert*) dan minuman (*beverages*).

2. Landasan Teori

a. Pengemasan Vakum

Pengemasan vakum pada prinsipnya bertujuan untuk menghilangkan gas dan uap air dari produk yang dikemas sehingga pada pengemasan vakum cenderung menekan perubahan bau dan rasa serta bakteri (Adawiyah et al., 2016). Selain itu dengan pengemasan vakum, tampilan produk juga akan lebih baik dibanding dengan teknik pengemasan lainnya (Lapasi et al., 2020).

Pengemasan dengan teknik vakum menggunakan peralatan dan plastik khusus. Alat pengemasan vakum bekerja dalam 2 tahap. Tahap pertama alat akan menghisap udara yang ada di dalam kemasan kemudian pada tahap kedua alat akan melakukan penyegelan pada kemasan. Pengemasan vakum dapat digunakan pada produk padat maupun cair (Daman et al., 2021).

Dengan demikian, pengemasan vakum pada penelitian ini bertujuan untuk menghilangkan udara dari dalam kemasan sehingga diharapkan mampu mempertahankan kualitas kuliner dan memperpanjang masa simpannya.

b. Branding

Dalam penelitian ini, konsep *branding* akan fokus pada *brand positioning*. *Brand positioning*, sebagaimana didefinisikan oleh Kotler (1994), melibatkan proses strategis dalam membuat posisi merek menjadi berbeda dan memiliki nilai dalam benak pelanggan. *Brand positioning* merupakan bagian dari strategi STP (*segmenting, targeting, dan positioning*).

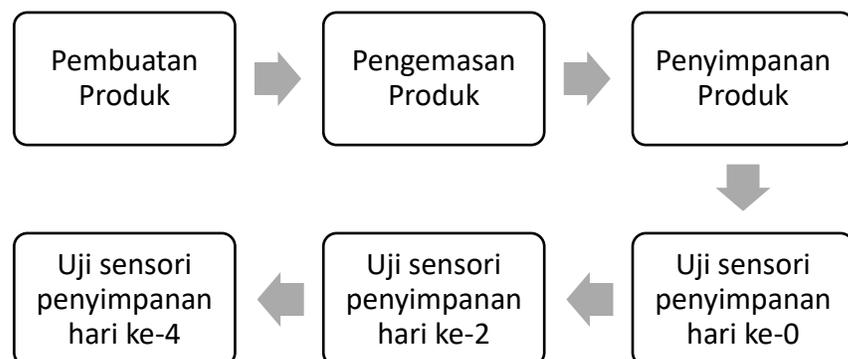
c. Kuliner Makassar

Kuliner Makassar memiliki cita rasa yang khas dan beragam. Kuliner tradisional khas Kota Makassar yang populer di kalangan masyarakat dapat dikelompokkan menjadi makanan pembuka, sup, makanan utama hingga makanan penutup. Beberapa jenis makanan yang sangat digemari oleh masyarakat kelompok makanan tersebut antara lain Otak-otak dan Jalangkote pada kelompok makanan pembuka, untuk kelompok sup terdapat Coto Mangkasara dan Sop Saudara, untuk kelompok makanan utama terdapat Ikan Bakar Parape, Sate Makassar dan Gagape, sedangkan untuk makanan penutup terdapat Pisang ijo dan Barongko (Rijal, 2019).

Pada penelitian ini kuliner Makassar yang akan diteliti untuk dikemas dengan teknik pengemasan vakum adalah kuliner pada kategori makanan pembuka yaitu Otak-Otak dengan Saus Kacang, makanan utama yaitu Ikan Bakar Parape dan makanan penutup yaitu Pisang Ijo dan Saus Pisang Ijo.

METODE PENELITIAN

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Hedonik Progam Studi Perhotelan Kampus Politeknik Bosowa pada bulan Maret sampai dengan bulan Agustus 2023. Berikut adalah diagram alur rancangan penelitian yang akan dilakukan dalam penelitian ini sebagaimana



tertera pada Bagan 1 berikut.

Setelah pembuatan produk dilakukan, selanjutnya produk akan dikemas menggunakan kemasan khusus untuk pengemasan vakum dan disimpan dalam suhu ruang selama selama empat hari. Uji sensori oleh panelis dilakukan pada hari penyimpanan 0, 2 dan 4. Dalam proses uji sensori, produk akan diberikan kode perlakuan, sebagai berikut:

Tabel 1. Kode produk

No.	Kode	Nama Produk
1.	OTT01	Otak-otak
2.	SKO01	Saus kacang otak-otak
3.	IBP02	Ikan bakar parape
4.	PSI03	Pisang ijo
5.	SPI03	Saus pisang ijo

Kuliner khas Makassar Otak-otak dengan saus kacang, Ikan Bakar Parape, Pisang Ijo dan saus yang sudah diolah akan diberikan ke panelis untuk menilai dari segi warna, tekstur dan aroma pada hari 0 dan sebagian akan disimpan dan diberikan kepada panelis pada hari kedua dan penyimpanan pada hari keempat.

Adapun resep baku yang digunakan pada penelitian ini dapat dilihat pada Tabel Tabel 2 sampai dengan Tabel 6:

Tabel 2. Resep Baku Otak-otak

No.	Nama Bahan Otak-otak	Jumlah
1.	Ikan Tenggiri	250 gram
2.	Tepung Sagu	100 gram
3.	Santan	100 ml
4.	Gula	1 gram
5.	Putih telur	1 gram
6.	Garam	1 gram
7.	Daun bawang	1 gram
8.	Merica bubuk	1 gram
9.	Daun pisang	10 gram

Sumber: (Ismayani, 2014)

Tabel 3. Resep Baku Saus Kacang Otak-otak

No.	Nama Bahan Saus Otak-otak	Jumlah
1.	Kacang tanah	100 gram
2.	Kemiri	5 gram
3.	Cabai merah	1 gram
4.	Cabai rawit	5 gram
5.	Air	50 ml
6.	Garam	5 gram
7.	Gula	2 gram

Sumber. (Ismayani, 2014)

Tabel 4. Resep Baku Ikan bakar parape

No.	Nama Bahan Ikan Bakar Parape	Jumlah
1.	Ikan Bandeng	2000 gram
2.	Jeruk nipis	60 gram
3.	Garam	10 gram
4.	Gula	5 gram
5.	Cabai rawit	50 gram
6.	Cabai keriting	250 gram
7.	Kecap manis	500 gram
8.	Merica bubuk	20 gram
9.	Bawang merah	200 gram
10.	Bawang Putih	50 gram
11.	Serai	20 gram
12.	Daun jeruk	20 gram

Sumber: Sous chef dan Chef De partie Novotel Makassar

Tabel 5. Resep Baku Pisang Ijo

No.	Nama Bahan Pisang Ijo	Jumlah
1.	Pisang Raja	600 gram
2.	Tepung Terigu	60 gram
3.	Tepung Beras	60 gram
4.	Gula Pasir	50 gram
5.	Santan	150 ml
6.	Air	100 ml
7.	Pasta Pandan	4 gram
8.	Garam	5 gram

Sumber: Sous chef dan Chef De partie Novotel Makassar

Tabel 6. Resep Baku Saus Pisang Ijo

No.	Nama Bahan Saus Pisang Ijo	Jumlah
1.	Santan	600 ml
2.	Tepung beras	40 gram
3.	Gula pasir	30 gram
4.	Garam	5 gram
5.	Daun Pandan	1 Gram

Sumber: Sous chef dan Chef De partie Novotel Makassar

Uji Sensori atau Evaluasi sensori merupakan istilah yang digunakan untuk menunjukkan kegiatan penilaian atau evaluasi terhadap suatu objek dengan menggunakan organ indra. Evaluasi sensori dikenal juga dengan istilah penilaian indrawi atau penilaian organoleptik. Secara sederhana, evaluasi sensori merupakan proses, di mana atribut-atribut tertentu suatu produk diidentifikasi dan dinilai atau diukur, untuk selanjutnya datanya dianalisis dan diinterpretasikan. Atribut-atribut tersebut dapat diamati melalui pancaindra, seperti penglihatan (mata), penciuman (hidung), pengecap (lidah), peraba (ujung jari) dan pendengaran (telinga). Masing-masing indra tersebut mempunyai peran yang penting dalam proses identifikasi dan pengukuran atribut mutu pangan. Dengan demikian, sangat jelas bahwa bidang ilmu ini mencakup spektrum yang lebih luas dari sekedar “pengujian rasa” atau pengumpulan opini secara sukarela melalui kuesioner (Winiati P, Repository UT).

Dalam penelitian ini penulis menggunakan sumber data primer, yaitu, data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dari sumbernya antara lain hasil wawancara dengan profesional di bidang kuliner untuk resep baku penelitian, hasil penilaian panelis dan hasil observasi peneliti pada produk selama masa penyimpanan. Adapun yang menjadi sumber data sekunder, yaitu data yang langsung dikumpulkan oleh peneliti dalam bentuk dokumen-dokumen berupa hasil studi literatur.

Penelitian ini menggunakan panelis agak terlatih yang terdiri dari 15 sampai 25 orang yang sebelumnya dilatih untuk mengetahui sifat-sifat tertentu. Panel agak terlatih dapat dipilih dari kalangan terbatas dengan menguji datanya terlebih dahulu, berdasarkan teori dalam Uji organoleptik produk pangan (Agusman, 2013). Peneliti memilih jumlah minimal dari teori panelis yaitu 15 orang. Panelis pada penelitian ini adalah mahasiswa Program

Studi Perhotelan Politeknik Bosowa yang telah menyatakan kesediaannya untuk hadir selama melakukan uji coba selama 3 kali.

Panelis akan diarahkan untuk mencicipi kuliner khas Makassar yang telah disediakan sebelum melalui proses menyimpan dan setelah melalui proses penyimpanan pada hari kedua dan ketiga dengan mempertimbangkan kriteria dari kuliner khas Makassar pada kuesioner uji sensori, sebagai berikut.

Tabel 7. Kriteria Kuliner Khas Makassar

Kriteria	Warna	Aroma	Tekstur
Otak-otak	Putih, Kecoklatan	Ikan bearoma asap	Padat, agak Kenyal
Saus Kacang Otak-otak	Coklat	Bumbu Kacang	Lembut, Agak Kental
Ikan Bakar Parape	Coklat, kehitaman	Ikan bumbu parape	Lembut
Pisang Ijo	Hijau pandan	Pandan	Kenyal
Saus Pisang Ijo	Putih	Wangi Santan	Lembut

Sumber:
(Hasil wawancara dengan Sous chef dan

Chef De partie Novotel Makassar)

Pada penelitian ini, penulis menggunakan jenis penelitian analisis kuantitatif, dengan instrumen penelitian berupa kuesioner. Skala yang digunakan adalah skala likert. Menurut Sugiyono (2018) menyatakan bahwa skala likert digunakan untuk mengukur sikap, pendapat dan persepsi. Skala likert yang digunakan pada penelitian ini adalah sebagai berikut.

Tabel 8. Skala Likert

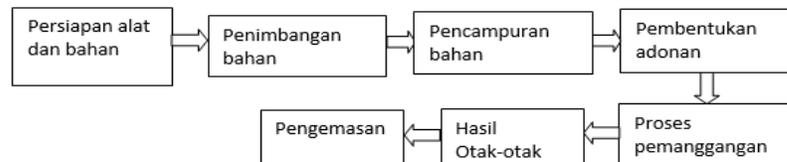
Kategori	Skala
Sangat Sesuai	5
Sesuai	4
Netral	3
Tidak sesuai	2
Sangat tidak sesuai	1

Sumber : (Sugiyono,2018)

Pada penelitian ini, panelis akan dianjurkan untuk memilih kategori jawaban yang telah disediakan dengan skor angka yang tertera pada Tabel 8. Hasil penilaian panelis selanjutnya dihitung dan dirata-ratakan untuk selanjutnya dianalisis dan ditarik kesimpulan penelitian.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Berdasarkan rancangan penelitian yang telah dijelaskan, pada penelitian ini, tahapan pertama yang dilakukan adalah membuat produk yang menjadi objek penelitian. Berikut adalah tahapan pembuatan produk Otak-Otak Saus Kacang, Ikan Bakar Parape, Pisang Ijo dan Saus.

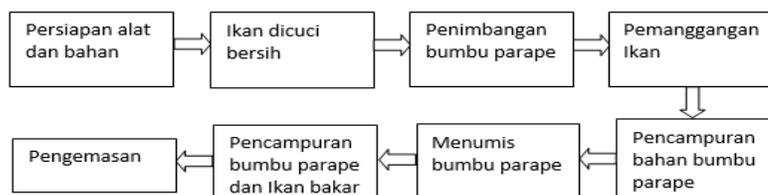


Bagan 2. Alur Pembuatan Otak-Otak



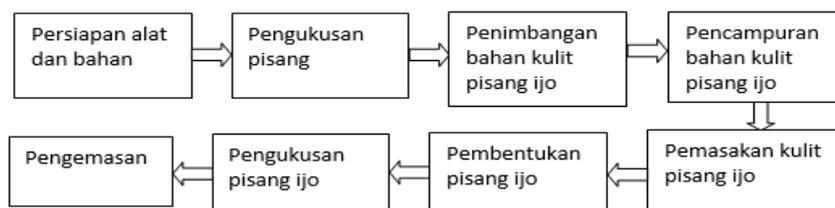
Bagan 3. Alur Pembuatan Saus Kacang

Pada pembuatan Otak-otak, ikan tenggiri yang sudah dihaluskan ditimbang dan dicampur dengan tepung sagu, garam, santan, gula pasir, merica, putih telur dan daun bawang, kemudian di aduk rata. Setelah itu siapkan daun pisang, lalu masukan adonan 5 gram dan gulung rapi, kemudian dipanggang. Untuk saus kacangnya, bahan yang sudah ditimbang seperti kacang tanah, kemiri, cabai merah dan cabai rawit dihaluskan, kemudian ditumis dengan minyak sedikit. Tambahkan garam, gula pasir dan air. Setelah semuanya matang, Otak-otak di dinginkan dan dikemas vakum.

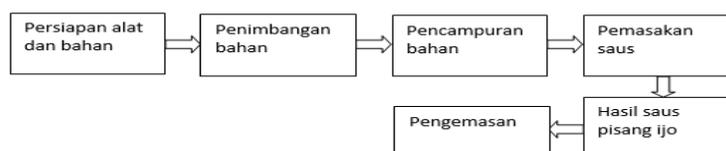


Bagan 4. Alur Pembuatan Ikan Bakar Parape

Pada pembuatan Ikan bakar parape, peneliti menggunakan ikan bandeng. Ikan yang sudah dicuci bersih, ditambahkan garam dan jeruk nipis kemudian di panggang. Untuk bumbu parape, haluskan bahan yang sudah ditimbang seperti cabai rawit, cabai keriting, bawang merah, dan bawang putih, kemudian tumis dengan minyak sedikit. Tambahkan garam, merica, serai, daun jeruk, dan kecap manis. Jika ikannya sudah matang, maka bumbu parape dioleskan pada ikan bakar lalu di dinginkan. Kemudian, dilanjutkan dengan proses pengemasan vakum.



Bagan 5. Alur Pembuatan Pisang Ijo

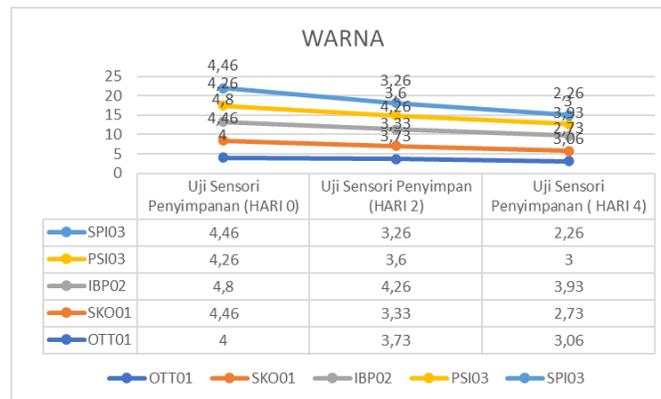


Bagan 6. Alur Pembuatan Saus Pisang Ijo

Pada pembuatan Pisang Ijo, menggunakan pisang raja. Pisang dikukus terlebih dahulu dan bahan untuk kulit pisang ijo dicampur, seperti tepung beras, tepung terigu, garam, santan, gula pasir, pasta pandan dan air lalu dimasak sambal terus diaduk. Setelah adonan kulit pisang ijo padat, maka di aduk lagi menggunakan mixer sampai adonan kalis. Kemudian

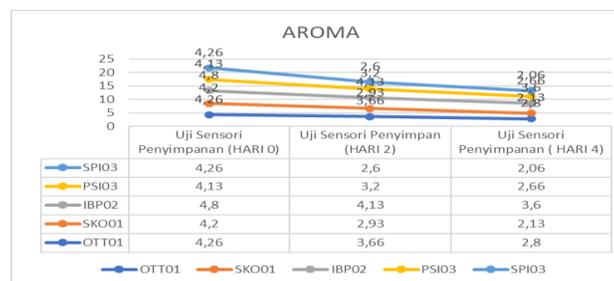
kupas pisang dan bentuk dengan adonan kulit pisang ijo. Untuk saus pisang ijo, semua bahan yang telah ditimbang, dicampur seperti tepung beras, garam, gula pasir dan santan masak sambil terus diaduk. Setelah semua telah didinginkan, maka dilanjutkan dengan proses pengemasan vakum dan penyimpanan pada suhu ruang.

Peneliti melakukan uji sensori pertama pada hari 0 ke panelis untuk melihat kriteria dari kuliner khas Makassar yang telah dibuat agar panelis bisa membedakan dari aspek warna, aroma, dan tekstur sebelum dan sesudah penyimpanan hari kedua dan keempat. Berikut diagram dari aspek warna, aroma, dan tekstur pada Otak-otak (OTT01) Sambal kacang otak-otak (SKO01) Ikan bakar parape (IBPO2) Pisang ijo (PSIO3) dan Saus pisang ijo (SPIO3) Nilai 4 menandakan kuliner diterima dan layak untuk dikonsumsi, nilai 3 menandakan sikap netral dari suatu pendapat panelis dan nilai 2 menandakan kuliner sudah tidak diterima dan tidak layak untuk dikonsumsi. Hasil uji sensori pada Kuliner khas Makassar



Bagan 8. Hasil Uji Sensori Aspek Warna

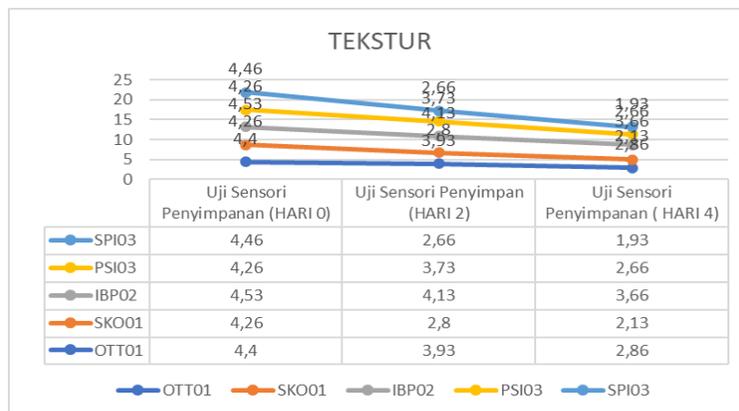
Otak-otak, Sambal kacang otak-otak, Ikan bakar parape, Pisang ijo dan Saus pisang ijo bisa dilihat dari aspek penilaian warna pada gambar diatas yang menunjukkan bahwa pada penyimpanan hari kedua mulai mengalami penurunan. Dilihat dari hasil otak-otak yang sebelumnya mendapatkan nilai rata-rata 4 menurun di hari kedua penyimpanan menjadi



Bagan 7. Hasil Uji Sensori Aspek Aroma

3,73 dan mengalami penurunan yang signifikan pada penyimpanan hari keempat dengan nilai 2,73. Begitupun dengan Sambal kacang otak-otak dengan nilai 4,46 menjadi 3,33 di hari kedua dan mendapatkan nilai 3 dihari keempat. Ikan bakar parape yang sebelumnya 4,8 dan menurun di hari kedua menjadi 4,26 dan menjadi 3,93 di penyimpanan hari keempat. Pisang ijo dengan nilai 4,26 menurun di hari kedua dengan nilai 3,6 dan menjadi 3 di hari keempat. Begitupun Saus pisang ijo dengan 4,46 menurun menjadi 3,26 dihari kedua dan menjadi 2,26 di hari keempat.

Hasil uji sensori pada aspek aroma menunjukkan otak-otak dengan nilai 4,26 dan menurun di hari kedua penyimpanan menjadi 3,66 dan terus menurun di hari keempat dengan nilai 2,8. Sambal kacang otak-otak dengan nilai 4,2 mengalami penurunan di hari kedua menjadi 2,93 dan mengalami penurunan di hari keempat menjadi 2,13. Ikan bakar parape dari nilai 4,8 menurun di hari kedua penyimpanan menjadi 4,13 dan menjadi 3,6 di hari keempat. Pisang ijo dengan nilai 4,13 menurun menjadi 3,2 dihari kedua penyimpanan dan menjadi 2,66 di penyimpanan hari keempat. Untuk saus pisang ijo dengan nilai 4,26 mengalami penurunan di hari kedua dan keempat menjadi 2,06.



Bagan 9. Hasil Uji Sensori Aspek Tekstur

Hasil uji sensori pada Kuliner khas Makassar dari aspek penilaian tekstur pada Bagan 9 diatas menunjukkan bahwa pada penyimpanan hari kedua mulai mengalami penurunan. Dilihat dari hasil otak-otak yang sebelumnya mendapatkan nilai rata-rata 4,4 menurun menjadi 3,93 di hari kedua penyimpanan dan mengalami penurunan yang signifikan pada penyimpanan hari keempat dengan nilai 2,86. Begitupun dengan Sambal

kacang otak-otak dengan nilai 4,26 menjadi 2,8 dihari kedua dan mendapatkan nilai 2,13 di hari keempat. Ikan bakar parape yang sebelumnya 4,53 dan menurun di hari kedua menjadi 4,13 dan menjadi 3,66 di penyimpanan hari keempat. Pisang ijo dengan nilai 4,26 menurun di hari kedua dengan nilai 3,73 dan menjadi 2,66 di hari keempat. Begitupun Saus pisang ijo dengan 4,46 menurun menjadi 2,66 di hari kedua dan menjadi 1,93 di hari keempat.

Hal diatas menunjukkan bahwa dari hasil uji sensori kuliner khas Makassar Otak-otak, Ikan bakar parape dan Pisang ijo masih bisa diterima pada penyimpanan hari kedua. Namun, Sambal kacang otak-otak dan Saus pisang ijo sudah tidak layak dibuktikan dengan rata-rata nilai 2. Pada penyimpanan hari keempat, Ikan bakar parape masih bisa diterima oleh panelis. Namun, Otak-otak, Sambal kacang otak-otak, Pisang ijo dan Saus pisang ijo sudah tidak dapat diterima dan tidak layak dikonsumsi oleh panelis dibuktikan dengan nilai rata-rata 2.

Dalam memasarkan produk kuliner khas Makassar berupa Otak-Otak, Ikan bakar parape, dan Pisang ijo dalam kemasan vakum, perlu dilakukan proses penentuan *brand positioning*. Kotler dan Kellet (2012) menyampaikan bahwa semua strategi pemasaran harus didasarkan pada STP (*segmenting, targeting, dan positioning*). *Positioning* adalah tindakan untuk mendesain penawaran dan *image* perusahaan untuk memenuhi posisi tertentu pada benak target pasar. Tujuan dari *positioning* ini adalah untuk menempatkan merek pada benak pelanggan dan memaksimalkan peluang perusahaan dalam mencari keuntungan.

Hal pertama yang dapat dilakukan oleh dalam menentukan *brand positioning* dari ketiga kuliner khas Makassar tersebut adalah melakukan analisis kompetitor. Kompetitor merupakan perusahaan yang memenuhi kebutuhan pelanggan yang sama. Pendekatan SWOT dapat dilakukan untuk melakukan analisis kompetitor. Selanjutnya dapat ditentukan *points-of-differece* (POD) dari ketiga produk tersebut. POD adalah manfaat yang secara kuat dihubungkan pelanggan dengan merek, yang dirasakan positif dari merek, dan manfaat yang diyakini pelanggan tidak akan didapatkan dari kompetitor (Kotler & Keller, 2012). Salah satu kelebihan yang dapat dijadikan POD dari produk tradisional Khas Makassar adalah daya simpannya yang lebih tahan lama.

KESIMPULAN

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, kuliner khas Makassar Otak-otak, Ikan bakar parape dan Pisang ijo masih bisa diterima pada penyimpanan hari kedua. Namun, Sambal kacang otak-otak dan Saus pisang ijo sudah tidak layak dibuktikan dengan rata-rata nilai 2. Pada penyimpanan hari keempat, kuliner Makassar Ikan bakar parape masih bisa diterima oleh panelis dengan aspek nilai pada warna 3,93 aroma 3,6 dan tekstur 3,66. Sedangkan untuk otak-otak dari aspek warna 3,06 aroma 2,8 dan tekstur 2,86 Sambal kacang otak-otak, dari warna 2,73 aroma 2,80 dan tekstur 2,86 Pisang ijo, dari segi warna 3 aroma 2,66 dan tekstur 2,66 Saus pisang ijo, dari segi warna 2,26 aroma 2,06 dan tekstur 1,93 hasil ini menunjukkan bahwa Otak-otak, Sambal kacang otak-otak, Pisang ijo dan saus pisang ijo sudah tidak layak dan tidak dapat dikonsumsi oleh panelis pada hari keempat. Dalam menentukan *brand positioning*, ketiga produk ini dapat melakukan analisis kompetitor melalui pendekatan SWOT. Daya tahan produk dapat menjadi POD dalam membedakan ketiga produk khas Makassar dengan kemasan vakum dan tanpa kemasan vakum.

DAFTAR PUSTAKA

- Adawiyah, R., Widyastuti, S., & Werdiningsih, W. (2016). Pengaruh pengemasan vakum terhadap kualitas mikrobiologis ayam bakar asap selama penyimpanan. *Jurnal Ilmu Dan Teknologi Pangan*, 2(2), 152–157.
- Daman, A. A. A., Hendrowati, W., Saputra, A. K., & Nurahmi, L. (2021). Penerapan Teknologi Vacuum Seal untuk Meningkatkan Daya Tahan Produk Olahan Ikan di Sentra Ikan Bulak. *Sewagati*, 5(3), 257–268. <https://doi.org/10.12962/j26139960.v5i3.31>
- Ismayani, Y. (2014). *Masakan Makassar Populer & Lezat*. Kriya Pustaka.
- Kominfo Makassar. (2023). *Danny Pomanto Launching Makassar Kota Makan Enak, Ini Daftar Kuliner yang Recommended*.
- Kotler, P. (1994). Reconceptualizing marketing: An interview with Philip Kotler. *European Management Journal*, 12(4), 353–361. [https://doi.org/10.1016/0263-2373\(94\)90021-3](https://doi.org/10.1016/0263-2373(94)90021-3)
- Kotler, P., & Keller, K. L. (2012). *Marketing Management* (E. Svendsen (ed.); 14th ed.). Pearson Education Inc.
- Lapasi, A. Y., Ch E Lengkey, L. C., & A Sumayku, B. R. (2020). Pengemasan Vakum Cabai Rawit (*Capsicum frutescens* L) Pada Tingkat Kematangan yang Berbeda. *Universitas Sam Ratulangi*, 1(22), 1–9.

- Purnamayati, L., Wijayanti, I., Dwi Anggo, A., Amalia, U., & Sumardianto, S. (2018). Pengaruh Pengemasan Vakum Terhadap Kualitas Bandeng Presto Selama Penyimpanan. *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*, 11(2), 63. <https://doi.org/10.20961/jthp.v11i2.29052>
- Rijal, S. (2019). Kuliner Tradisional Sebagai Daya Tarik Kota Makassar Sebagai Destinasi Wisata Kuliner. *Poltekpar Makassar*, 7(1), 1–20.