

Pengembangan Produk Permen Rempah Untuk Meningkatkan Minat Konsumsi Anak

Annafatur Rohmaniyah¹, Khoirul Hidayat², M Fuad Fauzul Mu'tamar³
R Arief Firmansyah⁴

^{1,2} Program Studi Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Trunojoyo Madura

^{1,2}Jl. Raya Telang Po Box 2 Kamal Bangkalan, Kode Pos 69163, Indonesia

INFO ARTIKEL

Abstract

Sejarah Artikel:
Diterima
Diperbaiki
Disetujui

Keywords: Candy, Spice, Quality Function Deployment

Kata kunci: Permen, Rempah, Quality Function Deployment

Low appetite is a problem that often occurs in children which will have an impact on children's growth and development. This problem can be solved by drinking traditional herbal medicine. Traditional herbal medicine consists of several spices, namely curcuma, turmeric, chili jamu and so on. Curcuma, turmeric, and chili herbal medicine contain curcumin, essential oil, and piperine which are useful for increasing appetite. However, not all children like traditional herbal medicine so it is necessary to develop products to attract children's interest in consuming herbs such as sweets. The purpose of this study is to develop a product that is desired by children. The method used is the Quality Function Deployment (QFD) method. The results showed that respondents wanted a product that had a sweet taste, striking color, distinctive aroma, attractive shape, and non-sticky texture. Therefore, spice candy products have the potential to be developed and are expected to be able to attract children's interest in consuming herbs with interesting product stumblings

Abstrak

Rendahnya nafsu makan merupakan masalah yang sering terjadi pada anak-anak yang akan berdampak pada tumbuh kembang anak. Permasalahan tersebut dapat diatasi dengan meminum jamu tradisional. Jamu tradisional terdiri dari beberapa rempah yaitu temulawak, kunyit, cabe jamu dan lain sebagainya. Temulawak, kunyit, dan cabe jamu memiliki kandungan yaitu *curcumin*, minyak atsiri, dan piperin yang bermanfaat untuk meningkatkan nafsu makan. Namun, tidak semua anak menyukai jamu tradisional sehingga perlu dilakukan pengembangan produk guna menarik minat anak dalam mengkonsumsi jamu seperti permen. Tujuan dari

penelitian ini yaitu untuk mengembangkan suatu produk yang diinginkan oleh anak. Metode yang digunakan yaitu metode *Quality Function Deployment (QFD)*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa responden menginginkan produk yang memiliki rasa manis, warna yang mencolok, aroma yang khas, bentuk yang menarik, dan tekstur yang tidak lengket. Oleh karena itu produk permen rempah sangat potensial untuk dikembangkan dan diharapkan mampu menarik minat anak dalam mengkonsumsi jamu dengan bentuk produk yang menarik

✉ Penulis Korespondensi*
Annafatur Rohmaniyah

P-ISSN: 2302-5239

Email:
annafaturrohmaniah@gmail.com

DOI :

Citation : Annafatur Rohmaniyah, Khoiril Hidayat & M Fuad Fauzul Mu'tamar (2022), Pengembangan Produk Permen Rempah Untuk Meningkatkan Minat Konsumsi Anak.

PENDAHULUAN

Madura merupakan salah satu pulau yang tergolong sebagai wilayah penghasil jamu tradisional. Jamu tradisional merupakan warisan budaya yang dapat dikembangkan guna menunjang kesehatan (Dewantari *et al.*, 2018). Masyarakat madura memiliki tradisi mengkonsumsi jamu dengan tujuan untuk menjaga kesehatan atau mengkonsumsi jamu dengan tujuan sebagai obat, hingga saat ini masyarakat madura masih memanfaatkan tumbuh-tumbuhan sebagai obat tradisional untuk menyembuhkan penyakit ataupun menjaga kesehatan (Ismawati & Destrayana, 2019). Rempah-rempah banyak digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan jamu, bahan tambahan makanan, dan untuk pengobatan. Beberapa rempah dapat digunakan sebagai solusi untuk meningkatkan nafsu makan pada anak-anak. Rempah-rempah merupakan sumberdaya hayati yang terdapat di Indonesia. Rempah-rempah memiliki peran penting dalam kehidupan manusia. Rempah merupakan bagian tumbuhan yang memiliki sifat aromatik yang dapat digunakan sebagai bumbu, penguat cita rasa, pengharum, dan pengawet makanan (Robi *et al.*, 2019). Bagian dari tumbuhan yang digunakan sebagai rempah terdiri atas akar, batang, kulit kayu, daun, bunga, biji, umbi, dan rimpang (Pramesthi *et al.*, 2020)

Rendahnya nafsu makan akan memberikan dampak yang kurang baik terhadap kesehatan anak. Tidak hanya berdampak pada kesehatan, namun juga dapat berdampak pada aktivitas sehari-hari dan juga pada tumbuh kembang anak. Penurunan nafsu makan mengakibatkan berkurangnya asupan nutrisi sehingga berat badan menurun. Nafsu makan yang menurun seringkali dikaitkan dengan faktor internal seperti terjangkitnya anak dengan infeksi cacing. Sedangkan faktor eksternal yang menyebabkan penurunan nafsu makan seperti bentuk yang tidak menarik

dalam menyajikan makanan (Marni & Ambarwati, 2015). Selain faktor makanan, faktor psikologis dan kelainan organik juga dapat berpengaruh terhadap tingkat nafsu makan pada anak (Aisyah, 2018). Rendahnya nafsu makan juga sering terjadi pada saat sakit. Pola makan akan terganggu dan nafsu makan akan menurun. Nafsu makan sering dikaitkan dengan status kesehatan seseorang. Kurangnya nafsu makan bukanlah suatu penyakit, melainkan salah satu gejala dari beberapa penyakit (Puspitasari, 2020). Rendahnya nafsu makan pada anak tersebut dapat diatasi dengan mengkonsumsi jamu tradisional namun tidak semua anak menyukai jamu sehingga perlu dilakukan pengembangan produk seperti permen, dimana permen sangat disukai oleh anak-anak. Permen sangat disukai oleh anak-anak karena rasanya yang manis. Permen merupakan produk yang dibuat dengan campuran gula, air, bahan pewarna, dan pemberi rasa. Permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak. Permen memiliki daya simpan yang cukup lama (Aji *et al.*, 2021).

Pengembangan produk pada penelitian ini dapat dilakukan dengan menggunakan metode QFD (*Quality Function Deployment*) sebagai metode perbaikan produk dalam mengembangkan dan meningkatkan kualitas dengan menganalisis atribut yang melekat pada produk berdasarkan keinginan konsumen. QFD (*Quality Function Deployment*) merupakan suatu metode untuk perancangan suatu produk dengan menganalisis kebutuhan konsumen, serta memperbaiki proses hingga tercapainya produk atau jasa dengan atribut yang memprioritaskan keinginan konsumen (Prabowo & Zoelangga, 2019). Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan suatu masalah yaitu bagaimana mengembangkan suatu produk yang diinginkan oleh anak untuk menarik minat anak dalam mengkonsumsi jamu. Dalam penelitian ini digunakan metode *Quality Function Deployment* (QFD), karena metode tersebut sangat cocok digunakan untuk mengetahui produk seperti apa yang diinginkan anak.

METODE PENELITIAN

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Quality Function Deployment* (QFD) karena metode tersebut sangat cocok digunakan dalam pengembangan suatu produk. Metode QFD melibatkan konsumen pada proses pengembangan produk sedini mungkin (Christin & Deswindi, 2017). Sebelum melakukan perancangan produk dilakukan pengumpulan data melalui *voice of customer* pada kuesioner yang disebar kepada responden untuk mencari informasi mengenai karakteristik permen serta mencari informasi tentang pengembangan produk permen rempah yang diinginkan oleh masyarakat serta pada penelitian ini sangat mengedepankan konsumen dan menentukan prioritas dalam pengembangan produk. Produk permen rempah yang dihasilkan nanti benar-benar menjadi kebutuhan konsumen dalam meningkatkan nafsu makan

HASIL

Penentuan produk yang dilakukan pada penelitian ini menggunakan metode kuesioner yang dilakukan terhadap responden. Dari hasil penyebaran kuesioner kepada tiga puluh responden, data yang diperoleh dijadikan acuan dalam mengembangkan produk pada penelitian ini. Berikut merupakan tabel kebutuhan konsumen terhadap produk permen rempah yang diinginkan.

Tabel 1. Atribut Kebutuhan Konsumen untuk Produk Permen Rempah

Produk	Kemasan
Rasa yang manis	Dikemas plastik
Warna yang mencolok	Kemasan produk terdapat komposisi
Aroma yang khas	Kemasan mudah dibuka
Bentuk menarik	
Tidak mengandung bahan pengawet	
Tekstur mudah dikunyah	
Tekstur yang tidak lengket di tangan	
Ukuran sedang	
Daya simpan lama	

PEMBAHASAN

Jamu tradisional terdiri dari beberapa rempah yang diolah menjadi minuman kesehatan (Isnawati, 2021). Jawa Timur menduduki peringkat nomor 3 sebagai konsumen jamu terbesar dengan peningkatan 17% sehingga hal tersebut menjadikan jamu masih menjadi pilihan masyarakat hingga saat ini. Menurut *World Health Organization* (WHO) tumbuhan di bumi dapat dimanfaatkan sebagai obat sebanyak 20.000 dan lebih dari 2.200 jenis tumbuhan obat terdapat di Indonesia (Dewantari *et al.*, 2018). Rempah-rempah adalah bagian tanaman yang berasal dari bagian batang, daun, kulit kayu, umbi, rimpang (*rhizome*), akar, biji, bunga atau bagian-bagian tubuh tumbuhan lainnya. Bagian-bagian tubuh tanaman tersebut mengandung senyawa fitokimia yang dihasilkan tanaman sebagai bagian dari proses metabolisme tanaman (Robi *et al.*, 2019). Salah satu rempah yaitu temulawak, kunyit, cabe jamu, jahe, lengkuas, dan lain sebagainya.

Temulawak, kunyit, dan cabe jamu memiliki kandungan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan, salah satunya dapat bermanfaat sebagai meningkatkan nafsu makan. Menurut BPS Jawa Timur, produksi temulawak di Madura sebesar 2311 ton pada tahun 2021 (Handayani *et al.*, 2022). Minuman kesehatan berbahan temulawak sangat bermanfaat bagi kesehatan seperti untuk menambah nafsu makan, sebagai zat antioksidan, anti inflamasi, penawar racun dan mengobati penyakit kulit. Manfaat tersebut dikaitkan dengan kandungan kimia yang terdapat pada temulawak tersebut. Temulawak mengandung minyak atsiri 3,81%; *curcumin* 2,29%; serat 12,62% (S *et al.*, 2021).

Kunyit (*Curcuma longa L.*) tercatat sebagai tanaman rempah. Kunyit saat ini dikenal sebagai salah satu rempah dan herbal yang berguna

terutama karena kandungan *curcumin* yang ada dalam rimpang tanaman. *Curcumin* adalah senyawa *poli-fenolik* yang terdapat dalam *rhizome*. *Curcumin* adalah pigmen utama yang dapat menghasilkan warna kuning. *Curcumin* memberikan efek warna kuning pada masakan dan dapat mengundang selera. kandungan bahan aktif utama *curcumin* sebesar 3-5%. Kunyit adalah pewarna alami untuk makanan (L. Hakim, 2015). Menurut BPS Jawa Timur, produksi kunyit di Madura sebesar 1516 ton pada tahun 2016.

Cabe jamu mengandung piperin sekitar 4,6% dan minyak atsiri sekitar 1% sehingga cabe jamu dapat membangkitkan selera makan (Evizal, 2013). Cabe jawa atau cabe jamu (*Piper retrofractum Vahl.*) merupakan tanaman penghasil rempah dan fito-farmaka yang penting baik ditinjau dari pemenuhan kebutuhan bumbu dan obat tradisional bagi masyarakat maupun bagi industri makanan, minuman, jamu, dan obat. Buah cabe jawa mengandung alkaloid *piperin*, *kavisin*, *piperidin*, *saponin*, *polifenol*, minyak atsiri, asam palmitat, dan asam *tetrahidropiperat*. Minyak atsiri buah cabe jawa mengandung 3 komponen utama yaitu β -*caryophyllene* (17%), *pentadecane* (17,8%) dan β -*bisabollene* (11,2%). Cabe jamu dapat membangkitkan selera makan (Evizal, 2013). Menurut BPS Jawa Timur, produksi cabe jamu di Madura sebesar 15480 ton pada tahun 2020. Produksi cabe jamu terbesar di pulau madura adalah di Kabupaten Sumenep Kecamatan Bluto. Cabe jamu yang dihasilkan memiliki nilai ekonomi yang tinggi dengan kualitas yang baik (Suhardi & Subari, 2020). Kandungan yang terdapat pada temulawak, kunyit, dan cabe jamu dapat dikembangkan menjadi produk permen untuk meningkatkan nafsu makan pada anak.

Permen adalah makanan ringan yang disukai banyak masyarakat terutama anak-anak, permen memiliki rasa manis di lidah ketika dihisap dan dikunyah. Umumnya permen yang beredar dikalangan masyarakat yaitu permen keras (*hard candy*) dan permen lunak (*soft candy*) (Bactiar et al., 2017). *Hard candy* adalah jenis permen yang mempunyai tekstur keras dan penampakan bening serta berkilau (*glossy*) (Kusumaningrum, 2019). Permen merupakan produk pangan yang digemari berbagai kalangan karena rasanya yang enak dan manis. Permen tersedia dalam berbagai bentuk, rasa, dan warna, namun bahan dasar yang digunakan masih umum seperti buah-buahan, coklat, jahe, dan kacang. Oleh karena itu, perlu dikembangkan produk permen kombinasi yang bermanfaat bagi kesehatan tanpa mengurangi manfaatnya (Sandrasari & Septiana, 2021).

Perancangan dan pengembangan produk ini dilakukan dengan menggunakan metode QFD. *Quality Function Development* (QFD) merupakan metodologi yang terstruktur dan digunakan pada proses perencanaan dan pengembangan produk guna menetapkan spesifikasi kebutuhan dan keinginan konsumen, serta mengevaluasi kelebihan dan kekurangan secara sistematis kapabilitas suatu produk atau jasa dalam memenuhi kebutuhan dan keinginan konsumen. Proses dalam QFD dimulai dengan mendengar suara pelanggan dan dilanjutkan melalui 4 aktivitas utama antara lain perencanaan produk, desain produk, perencanaan proses, dan perencanaan pengendalian proses. Manfaat

menggunakan QFD yaitu dapat mengurangi biaya, meningkatkan pendapatan dan pengurangan waktu produksi (Azhari *et al.*, 2015). QFD juga dapat digunakan untuk memperbaiki pemahaman tentang pelanggan, mengembangkan produk, jasa serta proses dengan cara yang lebih berorientasi kepada pelanggan (A. L. Hakim, 2017). Dalam penyusunan QFD selalu berkaitan dengan apa saja yang harus dipertimbangkan sehingga dapat sesuai dengan keinginan konsumen (Bora, 2018). Metode QFD juga memiliki kekurangan antara lain pengerjaan yang kompleks dan membutuhkan waktu cukup lama, ukuran matriks cukup besar, sulit membedakan beragam kebutuhan pelanggan yang bertentangan, sulit untuk mencapai kesepakatan persyaratan teknis yang saling bertentangan, dan sulit memenuhi kebutuhan pelanggan yang berbeda kelompok atau segmen (Irawati *et al.*, 2016).

Dalam penelitian ini akan dicari karakteristik permen seperti apakah yang diinginkan konsumen. Sebagai tahapan awal untuk mengetahui kebutuhan konsumen dilakukan proses penyebaran kuesioner yang berisi atribut kebutuhan konsumen antara lain rasa, warna, aroma, bentuk dan tekstur. Jenis produk yang akan dikembangkan yaitu permen rempah sebagai inovasi pengembangan produk jamu dalam meningkatkan nafsu makan yang terjadi pada anak.

Berdasarkan data kuesioner yang diperoleh responden menginginkan produk yang memiliki rasa manis, warna yang mencolok, aroma yang khas, bentuk yang menarik, dan tekstur yang tidak lengket. Oleh karena itu produk permen rempah sangat potensial untuk dikembangkan dan diharapkan mampu menarik minat anak dalam mengkonsumsi jamu dengan bentuk produk yang menarik. Serta dengan adanya produk permen rempah diharapkan dapat mengatasi masalah rendahnya nafsu yang terjadi pada anak-anak

SIMPULAN

Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa responden menginginkan produk yang memiliki rasa manis, warna yang mencolok, aroma yang khas, bentuk yang menarik, dan tekstur yang tidak lengket. Oleh karena itu produk permen rempah sangat potensial untuk dikembangkan dan diharapkan mampu menarik minat anak dalam mengkonsumsi jamu dengan bentuk produk yang menarik. Serta dengan adanya produk permen rempah diharapkan dapat mengatasi masalah rendahnya nafsu yang terjadi pada anak-anak

DAFTAR PUSTAKA

- Aisyah, J. G. (2018). Faktor-faktor Yang Berhubungan Dengan Sulit Makan Pada Anak Prasekolah di TK Kartini Kedaton Kota Bandar Lampung Tahun 2017. *Gizi Aisyah*, 1(1), 36–44.
- Aji, N. P., Herlina, & Dalena, D. R. (2021). Pembuatan Permen Jelly Dari Jahe Merah (*Zingiber Officinale Rosc*) Dengan Penambahan Gelatin. *Jurnal Ilmiah Pharmacy*, 8(2), 29–37.

- Azhari, M. A. A., SW, C., & Irianti, L. (2015). Rancangan Produk Sepatu Olahraga Multifungsi Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd). *Jurnal Online Institut Teknologi Nasional*, 4(3), 241–252.
- Bactiar, A., Ali, A., & Rossi, and E. (2017). Pembuatan Permen Jelly Ekstrak Jahe Merah Dengan Penambahan Karagenan. *Jom Faperta*, 4(12 (152)), 10–13.
- Basuki, M., Aprilyanti, S., Azhari, A., & Erwin, E. (2020). Perancangan Ulang Alat Perontok Biji Jagung dengan Metode Quality Function Deployment. *Jurnal INTECH Teknik Industri Universitas Serang Raya*, 6(1), 23–30.
- Bora, M. A. (2018). Desain Produk Jasa Layanan Dengan Menggunakan Metode Quality. *Jurnal Kreatif Industri*, 2(2), 37–49.
- Christin, & Deswindi, L. (2017). Pelayanan Perpustakaan Dengan Metode Quality Function Deployment (Qfd). *JIEMS Journal of Industrial Engineering & Management Systems*, 4(1), 59–69.
- Dewantari, R., Lintang, M., & Nurmiyati. (2018). Jenis Tumbuhan yang Digunakan sebagai Obat Tradisional Di Daerah Eks- Karesidenan Surakarta. *Bioedukasi*, 11(2), 118–123.
- Evizal, R. (2013). Status Fitofarmaka Dan Perkembangan Agroteknologiacabe Jawa (Piper Retrofractum Vahl.). *Jurnal Agrotropika*, 18(1), 34–40.
- Hakim, A. L. (2017). Analisis Kualitas Layanan dengan Metode Quality Function Deployment (QFD) pada J&T Express (Studi Kasus: J&T Express, Cabang Benowo-Surabaya). *Jurnal MATRIK*, XVIII(1), 11–20.
- Hakim, L. (2015). *Rempah & Herba Kebun-Pekarangan Rumah Masyarakat* (Issue 164).
- Handayani, Elin; Winda, T. S. (2022). *Formulasi Susu Murni Dengan Infusa Temulawak (Curcuma xanthorrhiza*. 11(1), 49–54.
- Handayani, N., Nadya, Y., & Zuhra, S. F. (2021). Redesign Kemasan Produk Terasi Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Teknik Industri*, 24(2), 1–16.
- Irawati, D. Y., Singgih, M. L., & Syarudin, B. (2016). Integrasi Quality Function Deployment (QFD) dan Conjoint Analysis untuk Mengetahui Preferensi Konsumen. *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 13(2), 618.
- Ismawati, & Destrayana, R. A. (2019). Inventory of wild plant type of traditional medicine Madura Sumenep communities. *Symbiosis*, VII(2), 37–43.
- Isnawati, D. L. (2021). Minuman jamu tradisional sebagai kearifan lokak masyarakat di Kerjaan Majapahit pada abad ke-14 Masehi. *Ejournal.Unesa.Ac.Id*, 11(2).

- Kusumaningrum, I. (2019). Karakteristik Permen Keras (Hard Candy) Wortel dan Lemon. *Jurnal Agroindustri Halal*, 5(2), 228–238.
- Lestari, R., Wardah, S., & Ihwan, K. (2020). Analisis Pengembangan Pelayanan Jasa Tv Kabel Menggunakan Metode Quality Function Deployment (Qfd). *Jisi: Jurnal Integrasi Sistem Industri*, 7(1), 57–63.
- Marni, M., & Ambarwati, R. (2015). Khasiat Jamu Cekok Terhadap Peningkatan Berat Badan Pada Anak. *Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 11(1), 102.
- Piri, N. I., Sutrisno, A., & Mende, J. (n.d.). *Penerapan Metode Quality Function Deployment (QFD) Untuk Menangani Non Value Added Activity Pada Proses Perawatan Mesin*. 6(60), 10–19.
- Prabowo, R., & Zoelangga, M. I. (2019). Pengembangan Produk Power Charger Portable dengan Menggunakan Metode Quality Function Deployment (QFD). *Jurnal Rekayasa Sistem Industri*, 8(1), 55–62.
- Pramesthi, D., Ardyati, I., & Slamet, A. (2020). Potensi Tumbuhan Rempah dan Bumbu yang Digunakan dalam Masakan Lokal Buton sebagai Sumber Belajar. *Biodik*, 6(3), 225–232.
- Puspitasari, L. (2020). Kreasi dan Inovasi COMUT (Coklat Temulawak Imut) Penambah Nafsu Makan. *Jurnal ABDIMAS-HIP : Pengabdian Kepada Masyarakat*, 1(2), 88–93.
- Robi, Y., Kartikawati, S. M., & Muflihati, . (2019). Etnobotani Rempah Tradisional Di Desa Empoto Kabupaten Sanggau Kalimantan Barat. *Jurnal Hutan Lestari*, 7(1), 130–142.
- S, R. R., Aulia, N., & Batara, A. (2021). Potensi Rempah-Rempah sebagai Minuman Fungsional Sumber Antioksidan dalam Menghadapi Pandemi Covid-19. *Jurnal ABDI*, 3(1), 30–42.
- Sandrasari, D. A., & Septiana, F. (2021). Perbandingan Sukrosa Dan Glukosa Pada Pembuatan Hard Candy Temulawak. *Jurnal Teknologi Pangan Dan Kesehatan*, 3(1), 49–54.
- Suhardi, S., & Subari, S. (2020). ANALISIS USAHA DAN NILAI TAMBAH KOPI CABE JAMU DI KABUPATEN SUMENEP (Studi Kasus CV. Alifa Jaya, Kecamatan Bluto). *Agriscience*, 1(1), 200–218.
- Sutawidjaya, A. H., & Asmarani, P. S. (2018). Evaluasi Pelayanan Publik Produk Hukumonline.com Untuk Mengetahui Kebutuhan Pelanggan Kasus PT Justika Siar Publika. *Jdm*, 1(2), 32–45.