

agriTECH

ISSN 0216-0455 (print) and ISSN 2527-3825 (online)

Menu

[Home](#) [About](#) [Login](#) [Register](#) [Search](#) [Current](#) [Archives](#) [Announcements](#) [Statistics](#) [Indexing & Abstracting](#) [Journal History](#) [Contact](#)

[Home](#) > **Vol 43, No 1 (2023)**

agriTECH

agriTECH, with registration number ISSN 0216-0455 (print) and ISSN 2527-3825 (online), is a scientific journal that publishes the research results in the field of food and agricultural product technology, agricultural and bio-system engineering, and agroindustrial technology.

This journal was published by the Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada, Yogyakarta, in collaboration with the Indonesian Association of Food Technologies (PATPI).

Furthermore, based on the Decree of the Director General of Higher Education, Research, and Technology of the Republic of Indonesia No. 158/E/KPT/2021, it was designated as an Accredited Scientific Journal (Sinta 2) from Vol. 41 No. 1, 2021 to Vol. 45 No. 2, 2025.

Since 2016, Open Journal Systems (OJS) has been applied for all business processes in agriTECH. Therefore, authors are required to register in advance and upload their manuscripts online. This system allows readers, authors, editorial boards, editors, and peer reviewers to obtain the real-time status of manuscripts and purchase hard copies of journals. Finally, agriTECH publishes four times a year, in February, May, August, and November. More about the various changes that have taken place in this journal is written in its history.



Announcements

Accreditation

Based on the Decree of the Director General of Higher Education, Research, and Technology of the Republic of Indonesia, Number: 158/E/KPT/2021, agriTECH has been accredited with Sinta 2. The certificate is currently in process at the ministry.

Posted: 2022-02-09

Indexed on the Emerging Sources Citation Index



On January 2018, agriTECH was indexed on the Emerging Sources Citation Index (ESCI), a new database within Clarivate Analytics (formerly Thomson Reuters) Web of Science.

Posted: 2018-02-01

[More Announcements...](#)

agriTECH

ISSN 0216-0455 (print) and ISSN 2527-3825 (online)

Menu

[Home](#) [About](#) [Login](#) [Register](#) [Search](#) [Current](#) [Archives](#) [Announcements](#) [Statistics](#) [Indexing & Abstracting](#) [Journal History](#) [Contact](#)

[Home](#) > [About the Journal](#) > [Editorial Team](#)

Editorial Team

Editor-in-Chief

[Rachma Wikandari](#), Scopus ID: 54966707900, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

Associate (Handling) Editors

[Widiastuti Setyaningsih](#), Scopus ID: 55251696600, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

[Mirwan Ushada](#), Scopus ID: 12794879400, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

International Editorial Boards

[Marcel Maeder](#), Scopus ID: 56283927900, University of Newcastle, Australia

[Miguel Palma Lovillo](#), Scopus ID: 57217258882, Universidad de Cadiz, Spain

[Tomasz Dymerski](#), Scopus ID: 36699488700, Gdansk University of Technology, Poland

[Rosnah Shamsudin](#), Scopus ID: 6507783529, Universiti Putra Malaysia, Malaysia

[Maria Teresa Fernández Ponce](#), Scopus ID: 55509582500, University of Cadiz, Spain

[Mohamed R. Saber](#), Scopus ID: 8230377200, Fayoum University, Egypt

[Katharina Keiblinger](#), Scopus ID: 14626182000, University of Natural Resources and Life Sciences, BOKU, Austria

[Dr. Abhiteja Konda](#), Scopus ID: 56606958000, Argonne National Laboratory, Illinois, United States

[Nooraini Yusoff](#), Scopus ID: 35199085400, Universiti Malaysia Kelantan, Malaysia

[Andriati Ningrum](#), Scopus ID: 56217468000, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

[Johnner P. Sitompul](#), Scopus ID: 9639320500, Institute of Technology Bandung, Indonesia

[Supriyadi Supriyadi](#), Scopus ID: 54976803300, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

[Yuji Witono](#), Scopus ID: 56026143500, University of Jember, Indonesia

[Devi Yuni Susanti](#), Scopus ID: 57211979160, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

[Dimas Rahadian Aji Muhammad](#), Scopus ID: 57190934033, Universitas Sebelas Maret (UNS), Indonesia

Assistant Editor

[Yunika Mayangsari](#), Scopus ID: 57204283334, Universitas Gadjah Mada, Indonesia

[Agustina Asih Tri Utami](#), Universitas Gadjah Mada, Indonesia

Web Administrator

[Nugroho Dwi Cahyaningtyas](#), Universitas Gadjah Mada, Indonesia

agriTECH has been Indexed by:



agriTECH (print ISSN 0216-0455; online ISSN 2527-3825) is published by Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada in collaboration with Indonesian Association of Food Technologies.

[View My Stats](#)

Menu

[Home](#) [About](#) [Login](#) [Register](#) [Search](#) [Current](#) [Archives](#) [Announcements](#) [Statistics](#) [Indexing & Abstracting](#) [Journal History](#) [Contact](#)

[Home](#) > [Archives](#) > **Vol 41, No 2 (2021)**

Vol 41, No 2 (2021)

Table of Contents

Articles

<p>Mitigasi Risiko pada Industri Pengalengan Gudeg</p> <p>Arsyad Sumantika, Adi Djoko Guritno, Nafis Khuriyati</p> <p> 10.22146/agritech.35704  Abstract views : 3064  views : 4257</p>	107-123
<p>Assessment and Adoption of Tomato Charcoal Cooler Storage Bin for Farmers in The Tropics</p> <p>Chukwuemeka Jude Ohagwu, Amarachukwu Violet Ohagwu, Nwaeze Joel Nwakaire</p> <p> 10.22146/agritech.54561  Abstract views : 1580  views : 1634</p>	124-133
<p>Karakterisasi Ekstrak Kurkumin dari Kunyit Putih (<i>Kaemferia rotunda L.</i>) dan Kunyit Kuning (<i>Curcuma domestica Val.</i>)</p> <p>Nura Malahayati, Tri Wardhani Widowati, Anita Febrianti</p> <p> 10.22146/agritech.41345  Abstract views : 4949  views : 17102</p>	134-144
<p>Effect of Partially Purified Polygalacturonase and Cellulase on Red Guava Juice Clarification at Various Incubation Times and Temperatures</p> <p>Esti Widowati, Adhitya Pitara Sanjaya, Ardhea Mustika Sari, Shindy Ambarwati</p> <p> 10.22146/agritech.52516  Abstract views : 927  views : 1069</p>	145-151
<p>Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor</p> <p>Ervina Mela, Gunawan Wijonarko, Imas Arti Suciani</p> <p> 10.22146/agritech.45291  Abstract views : 2076  views : 2798</p>	152-160
<p>Production of Denatured Whey Protein Concentrate at Various pH from Wastewater of Cheese Industry</p> <p>Robi Andoyo, Anindya Rahmana Fitri, Ratih Siswanina Putri, Efri Mardawati, Bambang Nurhadi, Nandi Sukri, Rudi Saprudin Darwis</p> <p> 10.22146/agritech.55439  Abstract views : 2675  views : 1411</p>	161-171
<p>Uji Kinerja dan Implementasi Aplikator Pupuk Cair Berbasis Variable Rate Application untuk Tanaman Kedelai (<i>Glycine max</i>)</p> <p>Miraj Fuadi, Lilik Sutiarso, Radi Radi</p> <p> 10.22146/agritech.54828  Abstract views : 1445  views : 1754</p>	172-183
<p>Karakteristik Tiwul Instan Substitusi Ubi Jalar Kuning (<i>Ipomoea batatas L.</i>) sebagai Sumber β-Karoten</p> <p>Herlina Herlina, Nita Kuswardhani, Ahmad Nafi', Muhammad Syaiful Adzim</p> <p> 10.22146/agritech.43676  Abstract views : 1428  views : 1617</p>	184-194
<p>Pengaruh Konsentrasi Ampas Tahu dan Susu Skim terhadap Fisikokimia Yogurt Skim Santan</p> <p>Tengku Mia Rahmiati, Virna Muhardina, Putri Meutia Sari</p> <p> 10.22146/agritech.54062  Abstract views : 1408  views : 1855</p>	195-200

agriTECH has been Indexed by:



agriTECH (print ISSN 0216-0455; online ISSN 2527-3825) is published by Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada in collaboration with Indonesian Association of Food Technologies.

[View My Stats](#)

Agritech

 0216-0455 (PRINT) / 2527-3825 (ONLINE)

 Website

 ISSN Portal

About [Articles](#)

PUBLISHING WITH THIS JOURNAL

BEST PRACTICE

JOURNAL METADATA

Feedback

Journals

Sort by
Impact

Search journals

Search...

Filter

Results for "AGRITECH"

clear search

Previous 1 Next

Page 1 of 1 | Total Records 4



AGRITECH ✓

Google Scholar Website Editor URL

Universitas Gadjah Mada

P-ISSN : 02160455 | E-ISSN : 25273825

S2 Accredited

Garuda Indexed

1,09
Impact

32
H5-index

6.557
Citations 5yr

8.820
Citations

Top Journals

Top Journals by Impact

- JURNAL HUKUM (S4) : 154
- Jurnal Komunitas Yustisia (S5) : 81
- Indonesian Journal of El... (S1) : 64
- Saintek Perikanan : Indon... (S2) : 63
- Journal Of Administration... (S4) : 62.9444
- Perspektif Ilmu Pendidikan (S3) : 62.2857
- Nominal: Barometer Hest... (S3) : 48.7
- ELT in Focus (S6) : 48
- Metodik Didaktik: Jurnal... (S4) : 48.76
- IQRA: Jurnal Penguatan... (S4) : 85
- Sejarah dan Budaya: Jum... (S3) : 84.6

Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor

Improvement Strategy for Bogor Indigenous Food

Imas Arti Suciani, Ervina Mela*, Gunawan Wijonarko

¹Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Jl. Dr. Soeparno Karang Wangkal, Purwokerto 53121, Indonesia

*Penulis korespondensi: Ervina Mela, Email: ervina.mela@unsoed.ac.id

Tanggal submisi: 22 April 2019; Tanggal revisi 25 Mei 2020, 3 Juni 2020: Tanggal penerimaan: 5 Juni 2020

ABSTRAK

Kota Bogor merupakan salah satu kota tujuan wisata di Indonesia. Salah satu daya tarik dari kota ini adalah makanan khas daerah tersebut. Namun demikian, hanya beberapa makanan yang dikenal secara luas. Perlu adanya identifikasi jenis makanan khas Bogor dan strategi perbaikan terhadap makanan khas Bogor yang sangat tidak populer, sehingga makanan khas ini tidak punah. Tujuan dari penelitian ini adalah mengidentifikasi makanan khas Bogor; mengetahui tingkat popularitas makanan khas Bogor; dan mendapatkan strategi perbaikan untuk makanan khas Bogor yang sangat tidak populer. Metode penelitian berupa survey, wawancara pakar, dan kuesioner. Analisis data dilakukan dengan *Importance Performance Analysis (IPA)*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 12 makanan khas Bogor yaitu, Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng. Makanan yang memiliki tingkat popularitas paling rendah (sangat tidak populer) yaitu Cungkring. Berdasarkan analisis tingkat kepuasan dan kepentingan dengan IPA terdapat 4 atribut Cungkring yang perlu diperbaiki. Strategi perbaikan meliputi perbaikan pada warna bumbu, warna kikil, kemasan, dan kecepatan penyajian.

Kata kunci: Bogor; strategi perbaikan; makanan khas

ABSTRACT

Bogor constitute one of the tourist destination city in Indonesia, meanwhile, one of the attractions of this city is the indigenous food. However, only a few foods are widely known, therefore, it is necessary to identify the types of Bogor indigenous foods and strategies to improve these foods which are very unpopular to avoid extinction. This study aims to identify Bogor indigenous foods, level of popularity as well as improvement strategy. The methods used include survey, experts interview, and questionnaires while data analysis was performed using Importance Performance Analysis (IPA). Moreover, the results showed that there were 12 Bogor indigenous foods namely, Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, and Tauge Goreng while the food with the lowest popularity level (very unpopular) is Cungkring. After analyzing the level of satisfaction and importance with IPA, there are 4 attributes of Cungkring that needs to be improved. Improvement strategies include improving spice color, gravel color, packaging and serving speed.

Keywords: Bogor; improvement strategy; indogenous food

PENDAHULUAN

Bogor merupakan salah satu kota tujuan wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Kedekatannya dengan Kota Jakarta dan kabupaten atau kota lain di Jawa Barat menjadikan Kota Bogor sebagai salah satu tujuan wisata nasional (Mulyana, 2012). Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Bogor, mencatat terjadi peningkatan rata-rata jumlah wisatawan ke Bogor sebesar 11,85 % setiap tahun (Kominfo, 2017).

Tingginya jumlah wisatawan yang datang ke Bogor merupakan peluang yang positif bagi pertumbuhan wisata kuliner khas Bogor, karena ketika wisatawan mengunjungi suatu daerah, maka mereka tidak hanya menikmati tempat-tempat wisata, namun juga antusias dalam menikmati beragam jenis makanan khas di daerah tersebut (Nurwitasari, 2015). Keaslian dan keunikan makanan khas suatu daerah telah menjadi salah satu daya tarik bagi wisatawan (Sari, 2017).

Bogor menjadi tempat favorit setelah Bandung untuk berwisata kuliner. Makanan khas Bogor seperti Roti Unyil, Doclang, Tauge Goreng, Laksa, Soto Kuning, Soto Mie, Lapis Bogor menjadi incaran wisatawan yang berkunjung. Toko Lapis Bogor Sangkuriang dikunjungi oleh 1000-1500 pengunjung per harinya. Adapun laksa Cihideung, dikunjungi rata-rata 150 orang perhari pada hari kerja dan 300 orang pada akhir pekan. Laksa Cihideung yang didirikan tahun 1963 ini tetap bertahan hingga sekarang, dan kini dijalankan oleh generasi keduanya (Sari, 2017). Selain makanan-makanan khas tersebut, sebenarnya Bogor masih memiliki beberapa makanan khas lainnya yang belum banyak diketahui oleh wisatawan.

Perlu ada upaya untuk mempopulerkan makanan khas Bogor dalam rangka memperkaya variasi menu yang dapat dinikmati oleh para wisatawan. Semakin beragamnya makanan khas yang dapat dinikmati wisatawan akan meningkatkan daya tarik wisata dan meningkatkan jumlah wisatawan yang pada akhirnya menjadi stimulasi bagi pertumbuhan sektor lainnya (Sari, 2017). Lebih dari itu upaya mempopulerkan makanan khas merupakan salah satu cara untuk melestarikan budaya bangsa khususnya dalam bidang kuliner, agar tidak hilang dan tergantikan oleh makanan-makanan dari luar negeri yang dengan gencar berdatangan dan semakin digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan-makanan khas dari suatu daerah di Indonesia sudah sepantasnya mendapat perhatian dan penerimaan dari bangsa Indonesia sendiri.

Sehubungan dengan masih adanya beberapa makanan khas Bogor yang belum banyak diketahui oleh wisatawan bahkan oleh warga Bogor sendiri, perlu penelitian untuk mengidentifikasi makanan-makanan khas apa saja yang ada di Bogor. Selain

itu perlu pula diketahui tingkat popularitas makanan-makanan khas tersebut di kalangan masyarakat khususnya wisatawan serta perlu dirumuskan strategi pengembangan terhadap makanan khas yang paling tidak populer karena makanan khas inilah yang paling berpotensi untuk punah. Adanya strategi perbaikan diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari makanan tersebut sehingga dapat lebih diterima bahkan pada akhirnya dapat digemari oleh konsumen. Penerimaan yang baik dari konsumen terhadap makanan khas ini diharapkan dapat membuat usaha makanan khas yang pada umumnya dijalankan oleh UMKM ini meningkat pendapatannya. Lebih jauh diharapkan dapat membuka kesempatan kerja, mengurangi pengangguran, dan mengurangi tingkat kemiskinan.

Beberapa penelitian mengenai makanan khas Bogor tercatat telah dilakukan, misalnya oleh Sanny (2015) yang mengkaji strategi pengembangan bisnis bagi penjual Toge Goreng di Kota Bogor. Selain itu Sari (2017) telah melakukan penelitian mengenai Laksa Cihideung sebagai makanan unik dan asli dari Kota Bogor. Dalam bidang wisata kuliner di kota Bogor, Gunawan (2016) melakukan kajian untuk mengetahui sebaran wisata kuliner di Bogor beserta potensi dan permasalahan yang dihadapi oleh industri kuliner di Bogor. Penelitian lainnya mengenai penggunaan teknologi informasi untuk memetakan lokasi wisata tempat kuliner di Bogor telah pula dilakukan oleh Mutaqin dkk. (2015), dan Rusdiana (2016). Namun dari semua penelitian tersebut belum ditemukan penelitian yang secara khusus membahas mengenai identifikasi makanan-makanan khas Bogor dan strategi pengembangannya. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengidentifikasi makanan khas Bogor, menentukan tingkat popularitas makanan khas Bogor, dan mendapatkan strategi perbaikan yang diprioritaskan untuk makanan khas Bogor yang sangat tidak populer.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan di Kota Bogor, Jawa Barat selama 3 bulan, dari Oktober 2018 sampai Januari 2019.

Tahapan Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan antara lain: (1) identifikasi makanan khas Bogor; (2) penentuan tingkat popularitas makanan khas Bogor; dan (3) upaya perbaikan terhadap makanan khas Bogor yang diprioritaskan. Pada tahapan pertama dilakukan untuk mengetahui berbagai jenis makanan khas Bogor. Metode yang dilakukan yaitu wawancara

pakar dan survey. Pada tahapan kedua, penentuan tingkat popularitas dianalisis melalui kuesioner tertutup yang berisi pertanyaan mengenai pengalaman responden pernah atau tidak pernah mengonsumsi makanan khas Bogor. Pemilihan responden dilakukan berdasarkan metode *Accidental Sampling*. Responden pada penelitian ini yaitu wisatawan baik pria maupun wanita berusia 17-60 tahun, yang pada saat penelitian berlangsung sedang mengonsumsi makanan khas Bogor di pusat kuliner di Kota Bogor (sekitar Jalan Suryakencana). Kriteria lainnya adalah konsumen setidaknya pernah mengonsumsi dua jenis makanan khas Bogor. Penentuan kriteria ini menjadi pertimbangan dengan asumsi bahwa apabila telah mengonsumsi 2 jenis makanan khas, maka konsumen sudah memiliki pengalaman dan pengetahuan mengenai makanan khas Bogor. Adapun jumlah responden, ditentukan sebanyak 100 orang berdasarkan rumus *Lemeshow* (Levy dan Lemeshow, 2013). Hal ini karena tidak diketahui jumlah pasti populasi dari konsumen makanan khas Bogor sehingga jumlah sampel minimal yang diambil yaitu seperti pada Persamaan 1.

$$n = \frac{Z^2 \times P(1-P)}{d^2} = \frac{1,96^2(0,25)}{0,5^2} = 96,04 \quad (1)$$

Dimana n = jumlah sampel minimal yang dibutuhkan, Z = nilai Z berdasarkan α , P = proporsi populasi yang tersedia, dan d = presisi/derajat akurasi

Pada penelitian ini responden ditanya pengalamannya dalam mengonsumsi makanan khas Bogor. Jawaban yang tersedia terbagi atas dua alternatif yakni : "Pernah" atau "Tidak Pernah". Jawaban kemudian diberi nilai sebagai berikut: Pernah = 1 atau Tidak Pernah = 0 (Sugiyono, 2013). Tingkat popularitas masing-masing makanan ditentukan dari jawaban responden atas pertanyaan ini. Selanjutnya jenis makanan khas Bogor dikelompokkan popularitasnya menjadi 5 kelas menurut metode interval teratur berdasarkan modifikasi dari Knotts dkk. (2009). Interval diperoleh dari pengurangan data terbesar dengan data terkecil kemudian dibagi jumlah kelas yang akan digunakan (Persamaan 2).

$$\text{Interval} = \frac{\text{max} - \text{min}}{\text{Jumlah kelas}} \quad (2)$$

Pada tahapan ketiga, dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner mengenai kepuasan dan kepentingan konsumen terhadap makanan Bogor yang paling tidak populer. Jumlah responden ditentukan 100 orang berdasarkan rumus *Lemeshow* (Levy dan Lemeshow, 2013) dan melalui metode *Accidental*

Sampling (Sugiyono, 2013). Responden adalah konsumen yang berada di tempat penjualan makanan khas Bogor yang paling tidak populer, dengan ketentuan setidaknya pernah sekali mengonsumsi makanan khas tersebut. Konsumen diminta untuk menilai kepuasan dan kepentingan beberapa atribut makanan khas tersebut (misalnya organoleptik, penyajian, lokasi dan lain-lain). Penilaian dilakukan berdasarkan skala 1-5 mengacu pada Sunyoto (2014) antara lain: Sangat Puas/Sangat Penting (nilai = 5), Puas/Penting (nilai = 4), Netral (nilai = 3), Tidak Puas/Penting (nilai = 2), dan Sangat Tidak Puas/Penting (nilai = 1).

Total penilaian tingkat kepuasan (X) dan tingkat kepentingan (Y) dihitung dengan cara menjumlahkan skor penilaian yang diberikan kemudian dibagi jumlah responden (Sunyoto, 2014). Langkah selanjutnya adalah menentukan titik potong yaitu berdasarkan nilai (\bar{x}_i) yang tegak lurus pada sumbu x, dan nilai (\bar{y}_i) yang tegak lurus pada sumbu y. Setelah itu dilakukan *Importance Performance Analysis* dengan cara memplotkan nilai-nilai tersebut ke dalam diagram kartesius yang terbagi ke dalam 4 kuadran (kuadran I, II, III, dan IV) (Melfa dan Duwi, 2013). Atribut yang berada pada kuadran I merupakan atribut dengan tingkat kepentingan yang tinggi (sumbu y sebelah atas) namun tingkat kepuasan yang rendah (sumbu x sebelah kiri). Atribut-atribut inilah yang menjadi prioritas untuk diperbaiki dan dirumuskan strategi perbaikannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan Khas Bogor

Berdasarkan hasil wawancara dan survey, dapat diidentifikasi 12 makanan khas Bogor, yaitu Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng.

Popularitas Makanan Khas Bogor

Hasil kuesioner menunjukkan pengalaman responden yang beragam dalam mengonsumsi makanan khas Bogor. Pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor dapat dilihat pada Tabel 1.

Informasi mengenai pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor ini, menjadi dasar pengelompokan popularitas dari 12 produk tersebut. Pengelompokan dilakukan untuk membedakan tingkat popularitas makanan khas Bogor ke dalam 5 kelas berdasarkan interval (Persamaan 3).

$$\text{Interval} = \frac{\text{max} - \text{min}}{\text{Jumlah kelas}} = \frac{99 - 64}{5} = 7 \quad (3)$$

Tabel 1. Pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor

Nama	Pernah (orang)	Tidak pernah (orang)
Roti Unyil	99	1
Lapis Talas	99	1
Soto Mie	98	2
Asinan	96	4
Soto Kuning	93	7
Tauge goreng	87	13
Laksa	77	23
Talas Kukus	75	25
Doclang	74	26
Makaroni Panggang	74	26
Es Pala	70	30
Cungkring	64	36

(Sumber : Data primer diolah, 2019)

Tabel 2. Hasil pengelompokan popularitas makanan khas Bogor

Jumlah Skor	Kategori	Nama makanan khas	Persentase (%)
93 – 100	Sangat populer	Asinan, Lapis Talas, Roti Unyil, Soto Kuning, dan Soto Mie	41,6
85 – 92	Populer	Tauge Goreng	8,33
77 – 84	Cukup populer	Laksa	8,33
69 – 76	Tidak populer	Es Pala, Doclang, Makaroni Panggang, dan Talas Kukus	33,34
61 – 68	Sangat tidak populer	Cungkring	8,33

Berdasarkan penilaian popularitas pada Tabel 2, diketahui bahwa nilai popularitas berkisar antara 64 – 99. Makanan khas yang sangat populer meliputi Asinan, Lapis Talas, Roti Unyil, Soto Kuning, Soto Mie, dan Tauge Goreng. Makanan khas yang populer yaitu Tauge Goreng. Makanan khas yang cukup populer yaitu Laksa. Makanan khas tidak populer meliputi Es Pala, Doclang, Makaroni Panggang, dan Talas Kukus. Sedangkan makanan khas yang sangat tidak populer

yaitu Cungkring. Produk inilah yang diprioritaskan untuk dianalisis lebih lanjut berdasarkan tingkat kepuasan dan kepentingan konsumen supaya dapat diketahui atribut-atribut yang perlu diperbaiki.

Cungkring adalah makanan berupa potongan kikir sapi yang dimasak menggunakan kunyit, kemudian disantap bersama lontong dan disiram dengan saus kacang seperti bumbu sate. Pada umumnya penjual Cungkring menyiapkan makanan tambahan seperti tempe goreng dan oncom goreng tepung. Harga 1 porsi Cungkring pada tahun 2019 yaitu Rp 6.000,00 dengan isi 2 potong kikir dan 1 buah lontong. Cungkring disajikan dalam daun pisang yang dilapisi kertas nasi dan disediakan lidi sebagai penusuk untuk mempermudah konsumen dalam memakan kikir. Pada umumnya penjual Cungkring menjual dagangannya menggunakan gerobak yang dipikul dan menetap di Jalan Surya Kencana Bogor. Gerobak dagangan yang digunakan yaitu kotak kayu ber dinding kaca. Konsumen tidak mengonsumsi cungkring di lokasi penjualan namun membungkusnya untuk dibawa pulang. Cungkring dapat dibeli pada pukul 08.00 sampai dengan 11.00 di Jalan Surya Kencana Bogor.

Tingkat Kepuasan dan Kepentingan Konsumen

Tingkat kepentingan dan kepuasan konsumen terhadap 18 atribut Cungkring ditampilkan pada Tabel 3. Hasil kuesioner memperlihatkan bahwa tingkat kepuasan konsumen berkisar dari 3,19 (netral) – 4,79 (puas) sedangkan tingkat kepentingan berkisar dari 3,25 (netral) – 4,19 (penting).

Posisi Atribut pada Kuadran

Perhitungan titik potong X dan Y dapat dilihat pada Persamaan 4 dan 5.

$$\bar{x}_i = \frac{\text{Total rata-rata kepuasan}}{\text{Jumlah atribut}} \quad (4)$$

$$\bar{x}_i = \frac{72,89}{18} = 4,05$$

$$\bar{y}_i = \frac{\text{Total rata-rata kepentingan}}{\text{Jumlah atribut}} \quad (5)$$

$$\bar{y}_i = \frac{67,56}{18} = 3,75$$

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan Persamaan 4 dan 5, diperoleh Matrix *Importance Performance* seperti yang dapat dilihat pada Gambar

Tabel 3 . Tingkat kepuasan dan kepentingan konsumen pada produk Cungkring

No	Nama atribut	Skor kepuasan	Rerata kepuasan (X)	Skor kepentingan	Rerata kepentingan (Y)
1	Rasa bumbu	479	4,79	419	4,19
2	Higienitas	474	4,74	403	4,03
3	Lokasi bersih	458	4,58	396	3,96
4	Tekstur cungkring	449	4,49	396	3,96
5	Aroma/wangi khas cungkring	436	4,36	394	3,94
6	Harga terjangkau	414	4,14	393	3,93
7	Porsi cungkring	411	4,11	387	3,87
8	Harga sesuai porsi	411	4,11	384	3,84
9	Lokasi mudah dijangkau	406	4,06	383	3,83
10	Warna bumbu cungkring	403	4,03	379	3,79
11	Kemasan yang digunakan	398	3,98	379	3,79
12	Warna kikil	393	3,93	376	3,76
13	Fasilitas tempat duduk	389	3,89	367	3,67
14	Kecepatan penyajian	387	3,87	358	3,58
15	Promosi melalui media sosial	372	3,72	351	3,51
16	Promosi melalui pameran	354	3,54	335	3,35
17	Promosi melalui acara demo masak	336	3,36	331	3,31
18	Promosi melalui acara TV	319	3,19	325	3,25
	Total		72,89		67,56

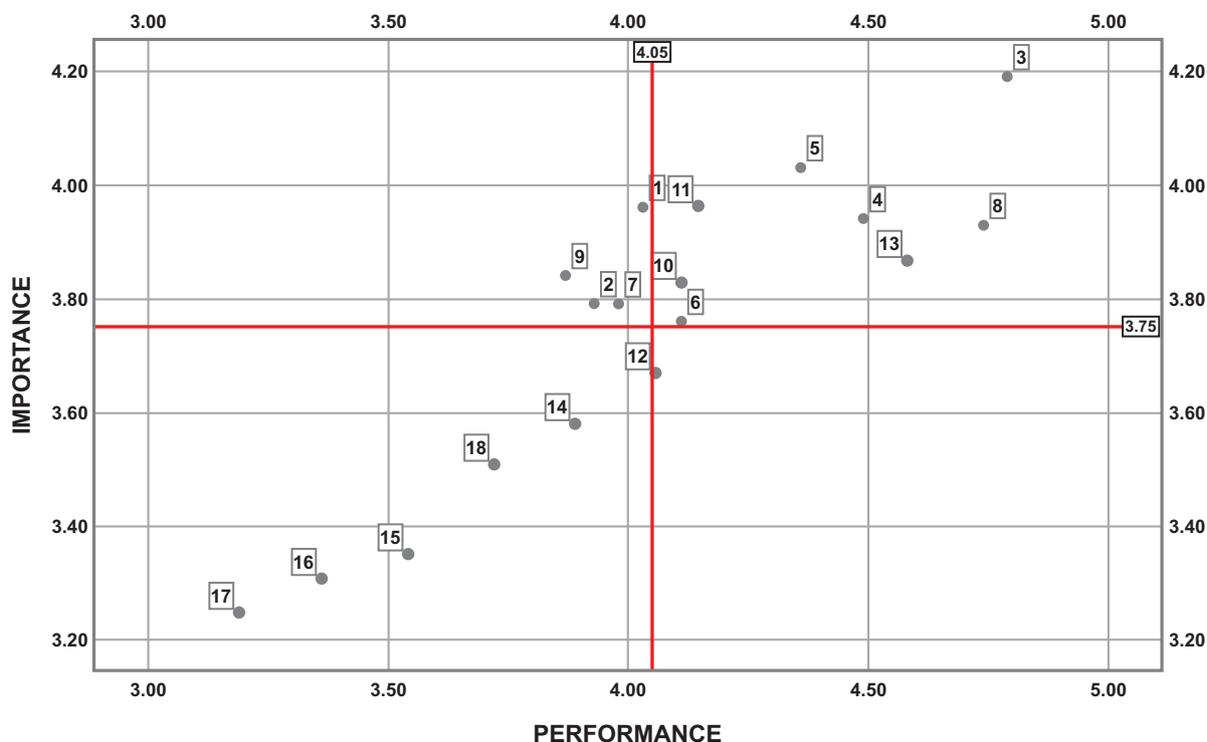
(Sumber: Data primer diolah, 2019)

1. Adapun keterangan mengenai posisi masing-masing atribut dapat dilihat pada Tabel 4.

Atribut yang berada pada kuadran I merupakan atribut dengan tingkat kepentingan yang tinggi (sumbu y sebelah atas) namun tingkat kepuasan yang rendah (sumbu x sebelah kiri). Atribut tersebut mencakup warna bumbu Cungkring, warna kikil, kemasan yang digunakan dan kecepatan pada saat penyajian Cungkring. Atribut-atribut inilah yang menjadi prioritas untuk diperbaiki. Perbaikan terhadap atribut produk Cungkring sebagai makanan khas yang sangat tidak populer diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen sekaligus juga meningkatkan popularitas Cungkring sehingga dapat dikenal lebih luas oleh masyarakat.

Upaya Perbaikan Warna Bumbu Cungkring

Cungkring merupakan makanan yang berbahan dasar kikil yang ditambahkan bumbu kacang. Warna bumbu Cungkring yaitu coklat sedikit kuning hampir sama seperti bumbu sate, namun bumbu Cungkring sedikit lebih pucat dan terlihat tidak menarik. Menurut Wonggo (2010) warna merupakan salah satu indikator dalam penentuan kualitas bahan, karena dapat diidentifikasi oleh panca indera terlebih dahulu. Bahan pangan yang berwarna kurang sedap dipandang atau menyimpang dari warna semestinya, meskipun memiliki rasa enak dan tekstur yang baik, menjadikannya tidak layak dikonsumsi.



Gambar 1. Matrix importance performance dari produk Cungkring

Bumbu Cungkring terbuat dari bawang merah, cabai merah dan cabai rawit yang dihaluskan kemudian ditumis. Setelah itu ditambahkan kacang tanah yang sudah digoreng dan ditumbuk, diaduk sampai rata sambil ditambahkan air hingga kental baru kemudian ditambahkan garam dan kecap manis. Selama ini penjual tidak menambahkan kecap pada saat mengemas Cungkring, sehingga warna bumbu terlihat pucat dan kurang menarik. Oleh sebab itu perlu dilakukan penambahan kecap kembali pada bumbu Cungkring. Tentu saja penambahan kecap perlu dilakukan dengan hati-hati dan cermat, agar tidak menimbulkan rasa dan warna yang kurang diinginkan seperti rasa menjadi terlalu manis atau warna terlalu gelap.

Alternatif lain untuk memperbaiki warna bumbu adalah dengan mengganti proses penggorengan dengan penyangraian. Penyangraian merupakan proses penggorengan tanpa penggunaan minyak. Menurut Siswanto dkk. (2014), penyangraian akan memberikan warna yang lebih pekat dan kandungan lemak dalam produk lebih rendah, sehingga produk tidak mudah tengik. Hal ini juga dapat menghemat penggunaan minyak goreng yang berdampak pada pengurangan biaya produksi.

Selanjutnya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki warna bumbu Cungkring yaitu dengan penambahan cabai merah. Warna merah pada cabai

akan membuat warna bumbu yang terlihat pucat menjadi lebih cerah dan menarik. Menurut Saadah dkk. (2016), warna merah dari cabai disebabkan karena adanya senyawa β -karoten yang merupakan suatu kelompok pigmen yang memberikan oranye atau merah pada buah dan sayuran. Cabai merah yang akan digunakan untuk membuat bumbu sebaiknya dilakukan proses *blanching* terlebih dahulu agar warna yang dihasilkan lebih baik dan tidak kecoklatan (*browning*). Proses *blanching* pada sayuran berfungsi untuk menginaktivasi enzim penyebab *browning* atau pencoklatan. Pada proses *blanching* terjadi inaktivasi enzim penyebab *browning*, pelunakan jaringan dan penghilangan bau dan flavor yang tidak dikehendaki, sehingga memudahkan proses selanjutnya (Tunde-Akintunde, 2010).

Upaya Perbaikan Warna Kikil

Atribut lain yang perlu diperbaiki dari produk Cungkring adalah warna kikil. Kikil merupakan bahan yang ditambahkan selain lontong yang terbuat dari beras. Kikil pada Cungkring berwarna kuning pucat. Penjual Cungkring mengolah kikil dengan cara perebusan untuk perontokkan rambut-rambut yang terdapat pada kikil, pengempukan, dan penghilangan bau amis. Pada perebusan sebaiknya dilakukan penambahan kunyit untuk memberikan warna yang

Tabel 4. Kuadran dan atribut produk cungkring

Kuadran	Atribut
<p>I (Prioritas utama) Kuadran 1 terletak pada bagian kiri atas (tingkat kepuasan/<i>performance</i> rendah, tingkat kepentingan/<i>importance</i> tinggi). Atribut yang berada pada kuadran ini harus diprioritaskan untuk mendapat perbaikan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warna bumbu Cungkring 2. Warna kikil 7. Kemasan yang digunakan pada penyajian Cungkring 9. Kecepatan pada saat penyajian Cungkring
<p>II (Pertahankan prestasi) Kuadran 2 terletak pada bagian kanan atas (tingkat kepuasan/<i>performance</i> tinggi, tingkat kepentingan/<i>importance</i> tinggi). Atribut pada kuadran ini adalah atribut yang harus dipertahankan kinerjanya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Rasa bumbu Cungkring 4. Tekstur Cungkring 5. Aroma/wangi khas Cungkring 6. Porsi Cungkring yang diberikan 8. Higienitas saat penyajian Cungkring 10. Harga Cungkring sesuai porsi 11. Harga Cungkring terjangkau 13. Lokasi penjualan Cungkring bersih
<p>III (Prioritas rendah) Kuadran 3 terletak pada bagian kiri bawah (tingkat kepuasan/<i>performance</i> rendah, tingkat kepentingan/<i>importance</i> rendah). Atribut pada kuadran ini belum mendesak untuk diperbaiki.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 14. Fasilitas tempat duduk 15. Promosi melalui pameran 16. Promosi melalui demo masak 17. Promosi melalui acara TV 18. Promosi melalui media sosial (instagram, facebook, dsb).
<p>IV (Berlebihan) Kuadran 4 terletak pada bagian kanan bawah (tingkat kepuasan/<i>performance</i> tinggi, tingkat kepentingan/<i>importance</i> rendah) Atribut pada kuadran ini tidak perlu ditingkatkan kinerjanya untuk efisiensi biaya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Lokasi penjualan Cungkring mudah dijangkau

lebih baik pada kikil. Penambahan kunyit ini perlu diatur waktu dan jumlahnya. Pemberian kunyit sebanyak 35% selain akan memberikan warna yang lebih cerah juga memberikan efek yang positif yaitu menghambat pertumbuhan mikroba (Purwani dkk., 2012).

Upaya Perbaikan Kemasan

Cungkring terdiri dari kikil, ketupat, dan bumbu kacang, yang dikemas secara bersamaan dalam kertas nasi (kertas berlapis plastik tipis) dan dialasi dengan selambar daun pisang. Kemasan kertas memiliki sifat yang fleksibel, namun kemasan kertas tidak dapat digunakan untuk mengemas produk cair dan tidak dapat dipanaskan. Selain itu kertas memiliki sifat yang sensitif terhadap air dan mudah dipengaruhi oleh kelembaban udara (Robertson, 2016). Penggunaan kertas untuk mengemas produk Cungkring yang mengandung bumbu kacang yang cair menyebabkan bahan yang dikemas mudah mengalami kebocoran dan kontak dengan udara. Apalagi bumbu Cungkring, adalah bahan pangan yang berlemak tinggi (42,7 g/ 100 g) karena bahan utamanya berasal dari kacang tanah yang digoreng. Bumbu yang kontak dengan udara akan mudah mengalami ketengikan (Indraswasti, 2017) akibat oksidasi lemak (Darawati dan Pranoto, 2010).

Kemasan lain yang digunakan pada produk Cungkring yaitu daun. Menurut Harijati dkk. (2013), daun pisang merupakan pembungkus alami yang tidak mengandung bahan kimia, murah, mudah ditemukan, mudah dilipat dan tidak mengubah warna makanan. Namun demikian, pemakaian daun pisang memiliki kekurangan, antara lain mudah sobek dan kebersihannya kurang terjamin apabila sebelum digunakan hanya di lap pada permukaannya saja.

Kemasan kertas nasi dan daun pisang kurang cocok untuk mengemas Cungkring terutama bumbu kacangnya. Bumbu kacang ini sebaiknya dikemasterpisah (tidak disatukan dengan lontong dan kikil) dengan menggunakan kemasan yang sesuai. Hal ini sejalan dengan penelitian Nur (2012), yang menyatakan bahwa penggunaan bahan pengemas harus sesuai dengan sifat bahan yang dikemas. Selain itu untuk meningkatkan popularitas di kalangan masyarakat ataupun wisatawan, perlu diupayakan pemasaran Cungkring yang lebih luas dengan menjadikannya sebagai oleh-oleh khas Bogor. Salah satunya dengan mengolah produk Cungkring yang lebih higienis dengan mengemas bumbu dengan botol kaca. Penelitian Amanda (2019) menunjukkan bahwa umur simpan bumbu pliek u (bumbu dari hasil fermentasi alami daging buah kelapa khas Aceh) yang

dikemas dengan botol kaca memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan pliek u yang dikemas dengan *pouch* plastik dan *pouch alufo*. Hasil yang senada diperoleh Afdillah dkk. (2018) yang melakukan penelitian penggunaan botol kaca pada untuk mengemas abon ikan tongkol. Pengemasan dengan botol kaca memberikan umur simpan abon ikan yang lebih panjang daripada pengemasan menggunakan Aluminium Foil.

Penggunaan botol kaca merupakan pilihan yang baik dalam mengemas bahan pangan yang mengandung lemak. Hal ini karena lemak tidak teroksidasi oleh udara. Selain itu apabila bahan pangan dikemas menggunakan kemasan botol kaca pada suhu dingin maupun suhu kamar, dapat mencegah masuknya air dari udara yang akan menyebabkan hidrolisis (Kusuma dan Kusnadi, 2016). Oleh sebab itu, penggunaan botol kaca berpotensi efektif dalam memperpanjang shelf life dari bumbu Cungkring.

Selain menggunakan botol kaca untuk bumbu kacang, bahan lainnya seperti kikir dan ketupat dapat dikemas dalam kemasan plastik *food grade*. Kemasan ini umumnya ditandai dengan adanya simbol gelas dan garpu, yang artinya kemasan tersebut aman untuk makanan dan minuman (Robertson, 2016). Jenis plastik yang relatif aman digunakan sebagai kemasan pangan adalah PP (*Polipropilen*). Salah satu kemasan yang cocok untuk Cungkring adalah plastik polipropilen. Bahan kemasan plastik ini cocok untuk mengemas Cungkring yang terdiri dari kikir dan bumbu kacang untuk menghindari kebocoran dan resiko ketengikan yang lebih cepat dari produk Cungkring khususnya bumbu kacang.

Hasil penelitian Irawati (2014) menunjukkan bahwa penggunaan PP (*Polipropilen*) pada pengemasan daging ayam memberikan angka kuman yang lebih sedikit dibandingkan dengan pengemas plastik lainnya. Kemasan jenis PP selain memiliki keunggulan harga yang murah, mudah dibentuk, tidak korosif, praktis, juga memiliki permeabilitas terhadap oksigen dan daya tembus uap air yang rendah. Penggunaan plastik PP untuk mengemas kikir dan ketupat merupakan pilihan yang tepat karena dapat meminimalkan kontak bahan dengan mikroorganisma sehingga *shelf life* produk Cungkring dapat lebih panjang dibandingkan dengan dikemas dengan kertas nasi.

Upaya Perbaikan Kecepatan Penyajian Cungkring

Kecepatan penyajian merupakan atribut yang perlu diperbaiki juga karena ternyata pada penyajian Cungkring dibutuhkan waktu yang relatif lama yaitu berkisar antara 4-6 menit untuk 1 porsi. Apabila rata-rata 1 orang konsumen memesan Cungkring sebanyak 3 porsi maka akan membutuhkan waktu 12 menit untuk

menyelesaikan pesannya. Waktu tunggu konsumen akan menjadi lebih panjang apabila banyak konsumen lain yang mengantri. Selain itu, panasnya suhu udara di pinggir jalan tempat gerobak Cungkring ini berada, menambah ketidaknyamanan konsumen ketika membeli Cungkring. Menurut Hardyasar dkk. (2017) dan Novrianto (2016), kecepatan dalam menyajikan produk yang dipesan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan. Penyajian makanan yang lama dapat membuat konsumen merasa kurang nyaman dan tidak puas.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mempercepat waktu penyajian adalah dengan memangkas waktu persiapan makanan. Pada produk Cungkring, upaya mempersingkat waktu penyajian dapat dilakukan dengan mempersiapkan terlebih dahulu bahan-bahan, misalnya dengan telah menyiapkan kikir dalam bentuk potongan-potongan dan mengemas bumbu dalam kemasan plastik.

KESIMPULAN

Terdapat 12 makanan khas bogor yaitu Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng. Makanan khas yang sangat populer memiliki persentase sebesar 41,67% (nilai popularitas 93-100) meliputi Asinan, Lapis Talas, Roti Unyil, Soto Kuning, Soto Mie, dan Tauge Goreng. Sedangkan makanan khas yang sangat tidak populer memiliki persentase sebesar 8,33% (nilai popularitas 61-88) yaitu Cungkring. Strategi perbaikan pada produk Cungkring meliputi perbaikan pada warna bumbu, warna kikir, kemasan, dan kecepatan penyajian.

KONFLIK KEPENTINGAN

Pada penelitian ini tidak ada konflik kepentingan dengan pihak manapun.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis, M. (2018). Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3), 185-193.
- Amanda, V. (2019). *Pendugaan Masa Simpan Bumbu Khas Aceh (Pliék U) dengan Menggunakan Variasi Kemasan*. (Thesis), Universitas Syah Kuala.
- Darawati, M., & Pranoto, Y. (2010). Penyalutan kacang rendah lemak menggunakan selulosa eter dengan pencelupan untuk mengurangi penyerapan minyak selama

- penggorengan dan meningkatkan stabilitas oksidatif selama penyimpanan [ether cellulose coatings by dipping on partially defatted peanuts. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 108-116.
- Gunawan, T. (2016). Identifikasi Wisata Kuliner Kota Bogor. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perencanaan Wilayah & Kota*, 1(1).
- Hardyasar, A., Mandei, J. R., & Dumais, J. N. (2017). Tingkat kepuasan konsumen restoran pondok hijau kota manado. *Agri-sosioekonomi*, 13(2A), 157-172.
- Harijati, N., Azrianingsih, R., & Prawaningtyas, E. A. (2013). The Study of Anatomy and Fiber Banana Leaf as a Potensial Wrapping.
- Indraswasti, D. (2017). Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- Irawati, N. (2014). Penggunaan kemasan plastik jenis PE (polythylen), PP (polypropylen) dan plastik wrap terhadap angka kuman pada daging ayam. *VISI KES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1).
- Knotts, T. L., Jones, S. C., & Udell, G. G. (2009). Innovation Evaluation And Product Marketability. *The Marketing Management Journal*, 19(2), 84-90.
- Kominfo. (2017). Jumlah Wisatawan 2017 Diprediksi Naik.
- Kusuma, T. S., & Kusnadi, J. (2016). Asam lemak bebas dan bilangan asam selai kacang "home fortification" selama penyimpanan (free fatty acids and acid values of" home fortification" peanut butter during storage). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(2), 84-92.
- Levy, P. S., & Lemeshow, S. (2013). *Sampling of populations: methods and applications*: John Wiley & Sons.
- Melfa, Y., & Duwi, B. (2013). Analisis kepuasan konsumen terhadap kualitas pelayanan dan harga produk pada supermarket dengan menggunakan metode Importance Performance Analysis (IPA). *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 12(12), 301-309.
- Mulyana, B. (2012). Pengembangan Kota Bogor Sebagai Destinasi Pariwisata Internasional. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 2(1), 109-222.
- Mutaqin, A. R., Hardhienata, S., & Chairunnas, A. (2015). Aplikasi Wisata Kuliner di Kota Bogor Berbasis Android *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Komputer/ Informatika*, 3(3).
- Novrianto, J. (2016). Analisis kepuasan pelanggan pada restoran sop tunjang pertama (m1) di Pekanbaru. *Jurnal Valuta*, 2(2), 171-189.
- Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (Chanos chanos). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1-11.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Purwani, E., Retnaningtyas, E., & Widowati, D. (2012). *Pengembangan Model Pengawet Alami Dari Ekstrak Lengkuas (Languas Galanga), Kunyit (Curcuma Domestica) Dan Jahe (Zingiber Officinale) Sebagai Pengganti Formalin Pada Daging Segar (the Nature Preservative From Extract of Languas Galanga, Curcuma Domestica)*. Paper presented at the Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning.
- Robertson, G. L. (2016). *Food packaging: principles and practice*: CRC press.
- Rusdiana, D. (2016). Sistem Informasi Peta Berbasis Web Untuk Wisata Kuliner, Tempat Rekreasi dan Tempat Bersejarah di Kota Bogor. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik Geodesi*, 1(1).
- Saadah, M., Nurdiana, N., & Wahyudiati, D. (2016). Uji kadar zat warna (β -karoten) pada cabe merah (capsicum annum. Linn) sebagai pewarna alami. *Biota*, 9(1), 86-95.
- Sanny, L. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Toge Goreng di Kota Bogor dengan Konsep Bisnis Bermitra. *Prosiding SNaPP: Sosial, Ekonomi dan Humaniora*, 5(1), 535-542.
- Sari, H. P. R. (2017). Analisis keautentikan dan keunikan laksa cihideung sebagai kuliner unggulan kota bogor. *Transparansi: Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(2), 255-269.
- Siswanto, Ediati, R., & Lestari, R. (2014). Rancang bangun alat penggoreng tanpa minyak untuk menunjang agroindustri. *Jurnal Agroindustri*, 18(2), 167-169.
- Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto, D. (2014). *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.
- Tunde-Akintunde, T. (2010). Effect of pretreatment on drying time and quality of chilli pepper. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(4), 595-608.
- Wonggo, D. (2010). Penerimaan konsumen terhadap selai rumput laut (Kappaphycus alvarezii). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 6(1), 51-53.

[agritech] Editor Decision

External

Inbox



Dr. Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Wed, May 13,
2020, 10:11 AM

to me, Imas, Gunawan, agritech

Indonesian
English

[Translate message](#)

[Turn off for: Indonesian](#)

Dear Dr. Ervina Mela:

We have reached a decision regarding your submission to agriTECH, "Prioritas Perbaikan Pangan Jajanan Khas Bogor".

Our decision is: Revisions Required.

Silakan cek file terlampir dan komentar di bawah.

Naskah perbaikan disesuaikan dengan template

<https://drive.google.com/file/d/1OSQND0eiEH3cR22U994OTRTCTLkOeW8/view>

Naskah perbaikan dijadikan 1 memuat perbaikan dari kedua reviewer dan wajib diberi high light pada bagian yang direvisi untuk mempercepat pengecekan.

File naskah perbaikan dan tanggapan penulis silakan diupload di akun OJS (login > klik 1 active > klik judul > klik menu REVIEW > pada bagian Editor Decision, upload file di Author Version).

Apabila ada pertanyaan atau penulis sudah mengunggah file tersebut, mohon konfirmasi ke nomor agriTECH 085712601130 (Whatsapp/SMS).

Penulis diberi waktu sampai dengan 27 Mei 2020.
Selebihnya jika tidak ada konfirmasi, naskah akan di-decline.
Terima kasih.

Salam,
Dr. Widiastuti Setyaningsih
Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada
widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id

Reviewer A:

Apakah naskah ini pernah dimuat pada media lain?

Keterangan::

tidak

Apakah judul tepat, singkat, jelas, dan menggambarkan kontribusi pengembangan keilmuan? (maksimal 14 kata, melingkupi variabel yang diteliti)

Keterangan::

Judul terlalu umum, tidak menunjukkan apa yg sebenarnya dilakukan. Judul bhs Indo dan Inggris tidak sama maknanya

Apakah abstrak sudah mencakup latar belakang, metode dan temuan penting dari hasil penelitian?

Keterangan::

hasil pengelompokan makanan khas berdasar popularitas tidak tercantum dalam abstrak

Apakah pendahuluan mencakup latar belakang jelas?

Keterangan::

Ya

Apakah tujuan jelas?

Keterangan::

Ya

Apakah metode penelitian sesuai dengan tujuan?

Keterangan::

Ya

Apakah hasil penelitian dapat menjawab tujuan penelitian? Apakah data cukup untuk mendukung diskusi dan kesimpulan?

Keterangan::

Cukup

Apakah pembahasan selaras dengan lingkup penelitian dan dibandingkan dengan hasil penelitian sejenis? Menerangkan makna hasil penelitian dalam menjawab permasalahan? Apakah persamaan matematis yang digunakan sesuai dan benar?

Keterangan::

Pembahasan sesuai hasil, tetapi ada tambahan yg justru jd kurang relevan spt pengempukan kikil dg enzim dan pengemasan bumbu cungkkring dalam botol?

Apakah acuan selaras dengan materi penelitian dan menggunakan literatur 10 tahun terakhir?

Keterangan::

Ya

Apakah kesimpulan sesuai dengan judul, permasalahan? Hasil penelitian memberi kontribusi untuk pengembangan Ilmu teknologi pertanian? Melakukan sintesis berdasar hasil penelitian sejenis yang mendahului?

Keterangan::

Ya. Namun kontribusinya tidak terlalu besar krn hanya memotret kondisi yg ada

Apakah pustaka, gambar dan tabel perlu ditambahi/dikurangi?

Keterangan::

Tidak

Apakah ada bagian yang perlu ditambahi/diringkas?

Keterangan::

Pembahasan yg kurang relevan dikurangi. Tambahkan karakteristik responden, misalnya usia, asal daerah, gender, penghasilan, dll. Tambahkan bgmn menyusun atribut makanan khas yg ditanyakan dlm kuisisioner

Keterangan/komentar tambahan::

Sebaiknya dilakukan validasi terhadap solusi yg ditawarkan utk meningkatkan popularitas cungkring shg kontribusinya lebih terlihat

Reviewer C:

Apakah naskah ini pernah dimuat pada media lain?

Keterangan::

Penelitian dengan sub tema sejenis sudah banyak dilakukan, namun belum ditemukan yang spesifik sama dengan konteks penelitian yang dilakukan.

Apakah judul tepat, singkat, jelas, dan menggambarkan kontribusi

pengembangan keilmuan? (maksimal 14 kata, melingkupi variabel yang diteliti)

Keterangan::

Judul kurang jelas dalam menunjukkan aspek holistik terkait penelitian yang dilakukan. Judul juga tidak spesifik berkorelasi pada ruang lingkup apa.

Tidak konsisten antara jajanan bogor di judul dan makanan khas bogor di konten

Apakah abstrak sudah mencangkup latar belakang, metode dan temuan penting dari hasil penelitian?

Keterangan::

Abstrak sudah menjelaskan secara umum tentang latar belakang, metode. namun belum secara spesifik. temuan penting dari hasil penelitian ini dan urgensinya juga belum dapat diidentifikasi secara jelas dari abstrak

Apakah pendahuluan mencakup latar belakang jelas?

Keterangan::

Uraian di pendahuluan sangat minimalis, kurang penjelasan terkait konteks rumusan masalah, novelty, state of art, dan urgensi penelitian. Belum menggambarkan keutuhan pendahuluan yang sistematis dan berkaitan

Apakah tujuan jelas?

Keterangan::

Cukup jelas, namun masih general

Apakah metode penelitian sesuai dengan tujuan?

Keterangan::

Metode penelitian sudah sesuai dengan tujuan penelitian, namun masih sangat umum, kurang jelas pada bagian cara analisis dan masih banyak yang perlu dilengkapi dan dikonfirmasi

Apakah hasil penelitian dapat menjawab tujuan penelitian? Apakah data cukup

untuk mendukung diskusi dan kesimpulan?

Keterangan::

Data yang diperoleh sudah relevan dalam mendukung penjelasan di bagian diskusi dan kesimpulan. Namun benang merah antara bagian hasil penelitian belum terlihat.

Apakah pembahasan selaras dengan lingkup penelitian dan dibandingkan dengan hasil penelitian sejenis? Menerangkan makna hasil penelitian dalam menjawab permasalahan? Apakah persamaan matematis yang digunakan sesuai dan benar?

Keterangan::

Penjelasan antara sub bagian hasil sudah bagus, namun kurangnya memiliki keterkaitan dengan data hasil penelitian lainnya yang dapat saling mendukung temuan yang diperoleh. Ada bagian penjelasan yang kurang tepat diberikan untuk menjelaskan fenomena yang terjadi.

Referensi yang digunakan juga harus secara spesifik memiliki substansi yang mendukung hasil penelitian

Apakah acuan selaras dengan materi penelitian dan menggunakan literatur 10 tahun terakhir?

Keterangan::

Referensi yang digunakan sudah sesuai dengan konteks pembahasan hasil penelitian namun masih banyak literatur diatas 10 tahun terakhir

Apakah kesimpulan sesuai dengan judul, permasalahan? Hasil penelitian memberi kontribusi untuk pengembangan Ilmu teknologi pertanian? Melakukan sintesis berdasar hasil penelitian sejenis yang mendahului?

Keterangan::

Sudah sesuai, namun perlu dipertegas novelty yang ditemukan, serta impact

Apakah pustaka, gambar dan tabel perlu ditambahi/dikurangi?

Keterangan::

Pustaka yang diluar 10 tahun terakhir bisa diremove dan diganti dengan yang terkini (10 tahun terakhir)

Apakah ada bagian yang perlu ditambahi/diringkas?

Keterangan::

Urgensi penelitian, manfaat dan impact kedepannya perlu dicantumkan secara jelas

Keterangan/komentar tambahan::

agriTECH
Faculty of Agricultural Technology
Universitas Gadjah Mada
Jl. Flora No. 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281
Phone. 085712601130; Fax. (0274) 589797
Email: agritech@ugm.ac.id
Web: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech>
FB: <https://www.facebook.com/JurnalAgritech/>

4 Attachments • Scanned by Gmail



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

to Widiastuti

Thu, May 14,
2020, 5:34 PM

Yth. Redaksi Agrotech

Dengan Hormat,

Terima kasih atas kesempatan yang diberikan. Kami akan perbaiki sesuai saran yang diberikan menurut tengat waktu yang telah ditentukan.

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si.

Food Science and Technology Study Program

Faculty of Agriculture

Universitas Jenderal Soedirman

[agritech] Editor Decision

Inbox



Dr. Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

to me, Imas, Gunawan, agritech

Dear Dr. Ervina Mela:

We have checked the revised version of your manuscript submitted to agriTECH, "Prioritas Perbaikan Pangan Jajanan Khas Bogor". However, some important suggestions by the reviewers have not been addressed thus the quality of the manuscript has not been substantially improved.

The revised manuscript shall contain improvements as suggested by both reviewers and please highlight on the revised part or apply the track changes in the document to speed up checking.

Response to comments:

- The authors are requested to make a revision point to point and very strictly. Failure may cause its rejection.
- The authors must give their responses to the comments of reviewers at the end of the revised copy of the manuscript. If the authors disagree with any comment they should record response with reason.

Upload the revised manuscript and the author's response file to the OJS account
(login> click active 1 > click title > click REVIEW menu > in Editor section Decision, upload the file in Author Version).

The author also needs to complete the identity of other authors (name, email, full affiliation and country) on the metadata in OJS, by clicking on the menú SUMMARY > click Edit Metadata > Click Edit Metadata).

The revision itself is due June 03, 2020. If there is no confirmation, we will decline your submission.

Best regards,
Dr. Widiastuti Setyaningsih
Editor-in-Chief
agriTECH

agriTECH
Faculty of Agricultural Technology
Universitas Gadjah Mada
Jl. Flora No. 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281

Phone. 085712601130; Fax. (0274) 589797

Email: agritech@ugm.ac.id

Web: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech>

FB: <https://www.facebook.com/JurnalAgritech/>



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech.

Dengan Hormat

Bersama ini diberitahukan bahwa kami telah mengirimkan kembali naskah perbaikan dan form tanggapan melalui OJS.. Begitu juga dengan meta Besar harapan kami naskah ini dapat diterbitkan pada jurnal Agritech. Terima kasih atas kerjasamanya dan mohon maaf sebesar-besarnya apabila

Hormat kami,

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si.

Food Science and Technology Study Program

Faculty of Agriculture

Universitas Jenderal Soedirman



ReplyForward

[agritech] Editor Decision

Inbox



Dr. Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Fri, Jun 5,
2020, 5:27 PM

to me, Imas, Gunawan, agritech

Dear Dr. Ervina Mela,

We have reached a decision regarding your submission to agriTECH,
"Identifikasi Tingkat Popularitas dan Upaya Perbaikan Atribut Prioritas pada
Makanan Khas Bogor".

Our decision is to: Accepted.

Best regards,

Dr. Widiastuti Setyaningsih

Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada

widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id

agriTECH

Faculty of Agricultural Technology

Universitas Gadjah Mada

Jl. Flora No. 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281

Phone. 085712601130; Fax. (0274) 589797

Email: agritech@ugm.ac.id

Web: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech>

FB: <https://www.facebook.com/JurnalAgritech/>



ervina.mela 1 <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Fri, Jun 5,
2020, 5:34 PM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech.

Puji sukur saya panjatkan kepada Allah swt dan terima kasih kepada Dewan redaksi yg telah memberikan kesempatan kepada kami utk direview dan akhirnya mendapat kabar baik bahwa naskah kami dapat diterima utk diterbitkan pada Jurnal Agritech.

Kami juga berterima kasih dan memberikan penghargaan yg tinggi khususnya kepada Ibu Dr. Widiastuti yg telah membimbing kami dalam melakukan revisi dengan penuh kesabaran dan ketelitian. Ini menjadi pengalaman dan bekal pengetahuan yg luar biasa bagi kami. Semoga Allah membalas kebaikan dewan redaksi, para reviewer dan ibu Dr. Widiastuti khususnya.

Terima kasih.

Hormat kami

Ervina Mela beserta semua penulis.



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Fri, Sep 4,
2020, 2:07 AM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech

Dengan hormat,

Saya bermaksud menanyakan apakah dibolehkan dan masih memungkinkan bila dilakukan pertukaran urutan penulis dalam naskah kami, sebagai berikut: penulis pertama sekaligus penulis korespondensi: Ervina Mela, penulis kedua Gunawan dan penulis ketiga Imas?

Hal ini berkaitan dengan kontribusi masing2 penulis pada saat penulisan jurnal tersebut. Mohon kiranya dapat dikabulkan bila hal tersebut masih memungkinkan dan tdk terlalu memberatkan redaksi Agritech.

Atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si.
Food Science and Technology Study Program
Faculty of Agriculture
Universitas Jenderal Soedirman



Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Fri, Sep 4, 2020,
12:36 PM

to Jurnal, me

Dear Dr. Ervina,

Silakan update susunan penulisnya dengan menyampaikan author statement terkait informasi perubahan tsb dengan tanda tangan semua penulis ya.

Salam,

W. Setyaningsih
Department of Food and Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University
www.widisety.com



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Sun, Sep 6,
2020, 8:25 PM

to Widiastuti

Baik ibu terima kasih sekali. Kami akan kirimkan segera.

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. Food Science and Technology Study Program



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Mon, Sep 7,
2020, 10:40 AM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech

Berikut kami kirimkan author statement yang telah ditanda tangani oleh semua penulis, berikut naskah yang sudah diperbaiki susunan penulisnya. Atas kerjasama dan perhatiannya diucapkan terima kasih.

2 Attachments • Scanned by Gmail



Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Mon, Sep 7,
2020, 10:47 AM

to Jurnal, Agustina, me

Dear Ms. Gustin,

Tolong dibantu untuk perubahan susunan nama author terkait info pada lampiran. Terima kasih.

Salam,

W. Setyaningsih
Department of Food and Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University
www.widisety.com

2 Attachments • Scanned by Gmail

[agritech] Editor Decision

Inbox



Dr. Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Fri, Jun 5,
2020, 5:27 PM

to me, Imas, Gunawan, agritech

Dear Dr. Ervina Mela,

We have reached a decision regarding your submission to agriTECH,
"Identifikasi Tingkat Popularitas dan Upaya Perbaikan Atribut Prioritas pada
Makanan Khas Bogor".

Our decision is to: Accepted.

Best regards,

Dr. Widiastuti Setyaningsih

Faculty of Agricultural Technology, Universitas Gadjah Mada

widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id

agriTECH

Faculty of Agricultural Technology

Universitas Gadjah Mada

Jl. Flora No. 1, Bulaksumur, Yogyakarta 55281

Phone. 085712601130; Fax. (0274) 589797

Email: agritech@ugm.ac.id

Web: <https://jurnal.ugm.ac.id/agritech>

FB: <https://www.facebook.com/JurnalAgritech/>



ervina.mela 1 <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Fri, Jun 5,
2020, 5:34 PM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech.

Puji sukur saya panjatkan kepada Allah swt dan terima kasih kepada Dewan redaksi yg telah memberikan kesempatan kepada kami utk direview dan akhirnya mendapat kabar baik bahwa naskah kami dapat diterima utk diterbitkan pada Jurnal Agritech.

Kami juga berterima kasih dan memberikan penghargaan yg tinggi khususnya kepada Ibu Dr. Widiastuti yg telah membimbing kami dalam melakukan revisi dengan penuh kesabaran dan ketelitian. Ini menjadi pengalaman dan bekal pengetahuan yg luar biasa bagi kami. Semoga Allah membalas kebaikan dewan redaksi, para reviewer dan ibu Dr. Widiastuti khususnya.

Terima kasih.

Hormat kami

Ervina Mela beserta semua penulis.



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Fri, Sep 4,
2020, 2:07 AM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech

Dengan hormat,

Saya bermaksud menanyakan apakah dibolehkan dan masih memungkinkan bila dilakukan pertukaran urutan penulis dalam naskah kami, sebagai berikut: penulis pertama sekaligus penulis korespondensi: Ervina Mela, penulis kedua Gunawan dan penulis ketiga Imas?

Hal ini berkaitan dengan kontribusi masing2 penulis pada saat penulisan jurnal tersebut. Mohon kiranya dapat dikabulkan bila hal tersebut masih memungkinkan dan tdk terlalu memberatkan redaksi Agritech.

Atas kerjasamanya diucapkan terima kasih.

Hormat kami,

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si.
Food Science and Technology Study Program
Faculty of Agriculture
Universitas Jenderal Soedirman



Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Fri, Sep 4,
2020, 12:36 PM

to Jurnal, me

Dear Dr. Ervina,

Silakan update susunan penulisnya dengan menyampaikan author statement terkait informasi perubahan tsb dengan tanda tangan semua penulis ya.

Salam,

W. Setyaningsih
Department of Food and Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University
www.widisety.com



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Sun, Sep 6,
2020, 8:25 PM

to Widiastuti

Baik ibu terima kasih sekali. Kami akan kirimkan segera.

Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. Food Science and Technology Study Program



Dr. Ervina Mela Dewi, S.T., M.Si. <ervina.mela@unsoed.ac.id>

Mon, Sep 7,
2020, 10:40 AM

to Widiastuti

Yth. Redaksi Agritech

Berikut kami kirimkan author statement yang telah ditanda tangani oleh semua penulis, berikut naskah yang sudah diperbaiki susunan penulisnya. Atas kerjasama dan perhatiannya diucapkan terima kasih.

2 Attachments • Scanned by Gmail



Widiastuti Setyaningsih <widiastuti.setyaningsih@ugm.ac.id>

Mon, Sep 7,
2020, 10:47 AM

to Jurnal, Agustina, me

Dear Ms. Gustin,
Tolong dibantu untuk perubahan susunan nama author terkait info pada lampiran. Terima kasih.

Salam,

W. Setyaningsih
Department of Food and Agricultural Product Technology
Faculty of Agricultural Technology, Gadjah Mada University
www.widisety.com

2 Attachments • Scanned by Gmail

Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor

by 41-2 (5)

Submission date: 30-May-2021 05:41AM (UTC+0700)

Submission ID: 1596782566

File name: 5_Imas_Arti-revisi_layout.pdf (434.4K)

Word count: 4832

Character count: 29332

Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor

Improvement Strategy for Bogor Indigenous Food

Imas Arti Suciani, Ervina Mela*, Gunawan Wijonarko

¹Program Studi Teknologi Pangan, Jurusan Teknologi Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Jenderal Soedirman, Jl. Dr. Soeparno Karang Wangkal, Purwokerto 53121, Indonesia

*Penulis korespondensi: Ervina Mela, Email: ervina.mela@unsoed.ac.id

Tanggal submisi: 22 April 2019; Tanggal revisi 25 Mei 2020, 3 Juni 2020: Tanggal penerimaan: 5 Juni 2020

ABSTRAK

Kota Bogor merupakan salah satu kota tujuan wisata di Indonesia. Salah satu daya tarik dari kota ini adalah makanan khas daerah tersebut. Namun demikian, hanya beberapa makanan yang dikenal secara luas. Perlu adanya identifikasi jenis makanan khas Bogor dan strategi perbaikan terhadap makanan khas Bogor yang sangat tidak populer, sehingga makanan khas ini tidak punah. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi makanan khas Bogor; mengetahui tingkat popularitas makanan khas Bogor; dan mendapatkan strategi perbaikan untuk makanan khas Bogor yang sangat tidak populer. Metode penelitian berupa survey, wawancara pakar, dan kuesioner. Analisis data dilakukan dengan *Importance Performance Analysis (IPA)*. Hasil penelitian menunjukkan terdapat 12 makanan khas Bogor yaitu, Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Dodang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng. Makanan yang memiliki tingkat popularitas paling rendah (sangat tidak populer) yaitu Cungkring. Setelah dilakukan analisis tingkat kepuasan dan kepentingan dengan IPA terdapat 4 atribut Cungkring yang perlu diperbaiki. Strategi perbaikan meliputi perbaikan pada warna bumbu, warna kikir, kemasan, dan kecepatan penyajian.

Kata kunci: Bogor; strategi perbaikan; makanan khas

ABSTRACT

Bogor constitute one of the tourist destination city in Indonesia, meanwhile, one of the attractions of this city is the indigenous food. However, only a few foods are widely known, therefore, it is necessary to identify the types of Bogor indigenous foods and strategies to improve these foods which are very unpopular to avoid extinction. This study aims to identify Bogor indigenous foods, level of popularity as well as improvement strategy. The methods used include survey, experts interview, and questionnaires while data analysis was performed using *Importance Performance Analysis (IPA)*. Moreover, the results showed that there were 12 Bogor indigenous foods namely, Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, and Tauge Goreng while the food with the lowest popularity level (very unpopular) is Cungkring. After analyzing the level of satisfaction and importance with IPA, there are 4 attributes of Cungkring that needs to be improved. Improvement strategies include improving spice color, gravel color, packaging and serving speed.

Keywords: Bogor; improvement strategy; indogenous food

PENDAHULUAN

Bogor merupakan salah satu kota tujuan wisata yang sering dikunjungi oleh wisatawan. Kedekatannya dengan Kota Jakarta dan 5 kabupaten atau kota lain di Jawa Barat menjadikan Kota Bogor menjadi salah satu destinasi pariwisata unggulan secara nasional (Mulyana, 2012). Dinas Pariwisata dan Kebudayaan Bogor, mencatat terjadi peningkatan rata-rata jumlah wisatawan ke Bogor sebesar 11,85 % setiap tahun (Kominfo, 2017).

Tingginya jumlah wisatawan yang datang ke Bogor merupakan peluang yang positif bagi pertumbuhan wisata kuliner khas Bogor, karena ketika wisatawan mengunjungi suatu daerah, maka mereka tidak hanya menikmati tempat-tempat wisata, namun juga antusias dalam menikmati beragam jenis makanan khas di daerah tersebut (Nurwitasari, 2015). Makanan khas yang autentik dan juga unik bisa menjadi faktor yang menarik bagi wisatawan untuk mendatanginya (Sari, 2017).

Bogor menjadi tempat favorit setelah Bandung untuk berwisata kuliner. Makanan khas Bogor seperti Roti Unyil, Doclang, Tauge Goreng, Laksa, Soto Kuning, Soto Mie, Lapis Bogor menjadi incaran wisatawan yang berkunjung. Toko Lapis Bogor Sangkuriang dikunjungi oleh 1000-1500 pengunjung per harinya. Adapun laksa Cihideung, dikunjungi rata-rata 150 orang perhari pada hari kerja dan 300 orang pada akhir pekan. Laksa Cihideung yang didirikan tahun 1963 ini tetap bertahan hingga sekarang, dan kini dijalankan oleh generasi keduanya (Sari, 2017). Selain makanan-makanan khas tersebut, sebenarnya Bogor masih memiliki beberapa makanan khas lainnya yang belum banyak diketahui oleh wisatawan.

Perlu ada upaya untuk mempopulerkan makanan khas Bogor dalam rangka memperkaya variasi menu yang dapat dinikmati oleh para wisatawan. Semakin beragamnya makanan khas yang dapat dinikmati wisatawan akan meningkatkan daya tarik wisata dan meningkatkan jumlah wisatawan yang pada akhirnya menjadi stimulasi bagi pertumbuhan sektor lainnya (Sari, 2017). Lebih dari itu upaya mempopulerkan makanan khas merupakan salah satu cara untuk melestarikan budaya bangsa khususnya dalam bidang kuliner, agar tidak hilang dan tergantikan oleh makanan-makanan dari luar negeri yang dengan gencar berdatangan dan semakin digemari oleh masyarakat Indonesia. Makanan-makanan khas dari suatu daerah di Indonesia sudah sepatutnya mendapat perhatian dan penerimaan dari bangsa Indonesia sendiri.

Sehubungan dengan masih adanya beberapa makanan khas bogor yang belum banyak diketahui oleh wisatawan bahkan oleh warga Bogor sendiri,

perlu penelitian untuk mengidentifikasi makanan-makanan khas apa saja yang ada di Bogor. Selain itu perlu pula diketahui tingkat popularitas makanan-makanan khas tersebut di kalangan masyarakat khususnya wisatawan serta perlu dirumuskan strategi pengembangan terhadap makanan khas yang paling tidak populer karena makanan khas inilah yang paling berpotensi untuk punah. Adanya strategi perbaikan diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari makanan tersebut sehingga dapat lebih diterima bahkan pada akhirnya dapat digemari oleh konsumen. Penerimaan yang baik dari konsumen terhadap makanan khas ini diharapkan dapat membuat usaha makanan khas yang pada umumnya dijalankan oleh UMKM ini meningkat pendapatannya. Lebih jauh diharapkan dapat membuka kesempatan kerja, mengurangi pengangguran, dan mengurangi tingkat kemiskinan.

Beberapa penelitian mengenai makanan khas Bogor tercatat telah dilakukan, misalnya oleh Sanny (2015) yang mengkaji strategi pengembangan bisnis bagi penjual Toge Goreng di Kota Bogor. Selain itu ada pula penelitian Sari (2017) mengenai keaslian dan keunikan Laksa Cihideung sebagai kuliner khas Bogor. Dalam bidang wisata kuliner di kota Bogor, Gunawan (2016) melakukan kajian untuk mengetahui sebaran wisata kuliner di Bogor beserta potensi dan permasalahan yang dihadapi oleh industri kuliner di Bogor. Penelitian lainnya mengenai penggunaan teknologi informasi untuk memetakan lokasi wisata tempat kuliner di Bogor telah pula dilakukan oleh Mutaqin dkk. (2015), dan Rusdiana (2016). Namun dari semua penelitian tersebut belum ditemukan penelitian yang secara khusus membahas mengenai identifikasi makanan-makanan khas Bogor dan strategi pengembangannya. Oleh sebab itu, penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi makanan khas Bogor, mengetahui tingkat popularitas makanan khas Bogor, dan mendapatkan strategi perbaikan yang diprioritaskan untuk makanan khas Bogor yang sangat tidak populer.

METODE PENELITIAN

Tempat dan Waktu Penelitian

Penelitian dilaksanakan di Kota Bogor, Jawa Barat selama 3 bulan, dimulai pada Oktober 2018 sampai dengan Januari 2019.

Tahapan Penelitian

Penelitian ini dilakukan melalui beberapa tahapan antara lain: (1) identifikasi makanan khas Bogor; (2) penentuan tingkat popularitas makanan khas Bogor; dan (3) upaya perbaikan terhadap makanan khas

Bogor yang diprioritaskan. Pada tahapan pertama dilakukan untuk mengetahui berbagai jenis makanan khas Bogor. Metode yang dilakukan yaitu, wawancara pakar dan survey. Pada tahapan kedua, penentuan tingkat popularitas dianalisis melalui kuesioner tertutup yang berisi pertanyaan mengenai pengalaman responden pernah atau tidak pernah mengonsumsi makanan khas Bogor. Pemilihan responden dilakukan berdasarkan metode *Accidental Sampling*. Responden pada penelitian ini yaitu wisatawan baik pria maupun wanita berusia 17-60 tahun, yang pada saat penelitian berlangsung sedang mengonsumsi makanan khas Bogor di pusat kuliner di Kota Bogor (sekitar Jalan Suryakencana). Kriteria lainnya adalah konsumen setidaknya pernah mengonsumsi dua jenis makanan khas Bogor. Penentuan kriteria ini menjadi pertimbangan dengan asumsi bahwa apabila telah mengonsumsi 2 jenis makanan khas, maka konsumen sudah memiliki pengalaman dan pengetahuan mengenai makanan khas Bogor. Adapun jumlah responden, ditentukan sebanyak 100 orang berdasarkan rumus *Lemeshow* (Levy dan Lemeshow, 2013). Hal ini karena tidak diketahui jumlah pasti populasi dari konsumen makanan khas Bogor sehingga jumlah sampel minimal yang diambil yaitu seperti pada Persamaan 1.

$$n = \frac{Z^2 \times P(1-P)}{d^2} = \frac{1,96^2(0,25)}{0,5^2} = 96,04 \quad (1)$$

Dimana n = jumlah sampel minimal yang dibutuhkan, Z = nilai Z berdasarkan α , P = proporsi populasi yang tersedia, dan d = presisi/derajat akurasi

Pada penelitian ini responden ditanyai pengalamannya dalam mengonsumsi makanan khas Bogor. Jawaban yang tersedia terbagi atas dua alternatif yakni : "Pernah" atau "Tidak Pernah". Jawaban kemudian diberi nilai sebagai berikut: Pernah = 1 atau Tidak Pernah = 0 (Sugiyono, 2013). Tingkat popularitas masing-masing makanan ditentukan dari jawaban responden atas pertanyaan ini. Selanjutnya jenis makanan khas Bogor dikelompokkan popularitasnya menjadi 5 kelas menurut metode interval teratur berdasarkan modifikasi dari Knotts dkk. (2009). Interval diperoleh dari pengurangan data terbesar dengan data terkecil kemudian dibagi jumlah kelas yang akan digunakan (Persamaan 2).

$$\text{Interval} = \frac{\text{max} - \text{min}}{\text{Jumlah kelas}} \quad (2)$$

Pada tahapan ketiga, dilakukan dengan cara menyebarkan kuesioner mengenai kepuasan dan kepentingan konsumen terhadap makanan Bogor yang

paling tidak populer. Jumlah responden ditentukan 100 orang berdasarkan rumus *Lemeshow* (Levy dan Lemeshow, 2013) dan melalui metode *Accidental Sampling* (Sugiyono, 2013). Responden adalah konsumen yang berada di tempat penjualan makanan khas Bogor yang paling tidak populer, dengan ketentuan setidaknya pernah sekali mengonsumsi makanan khas tersebut. Konsumen diminta untuk menilai kepuasan dan kepentingan beberapa atribut makanan khas tersebut (misalnya organoleptik, penyajian, lokasi dan lain-lain). Penilaian dilakukan berdasarkan skala 1-5 mengacu pada Sunyoto (2014) antara lain: Sangat Puas/Sangat Penting (nilai = 5), Puas/Penting (nilai = 4), Netral (nilai = 3), Tidak Puas/Penting (nilai = 2), dan Sangat Tidak Puas/Penting (nilai = 1).

Total penilaian tingkat kepuasan (X) dan tingkat kepentingan (Y) dihitung dengan cara menjumlahkan skor penilaian yang diberikan kemudian dibagi jumlah responden (Sunyoto, 2014). Langkah selanjutnya adalah menentukan titik potong yaitu berdasarkan nilai (\bar{x}_i) yang memotong tegak lurus pada sumbu horizontal, dan nilai (\bar{y}_i) yang memotong tegak lurus pada sumbu vertikal. Setelah itu dilakukan *Importance Performance Analysis* dengan cara memplotkan nilai-nilai tersebut ke dalam diagram kartesius yang terbagi ke dalam 4 kuadran (kuadran I, II, III, dan IV) (Melfa dan Duwi, 2013). Atribut yang berada pada kuadran I merupakan atribut dengan tingkat kepentingan yang tinggi (sumbu y sebelah atas) namun tingkat kepuasan yang rendah (sumbu x sebelah kiri). Atribut-atribut inilah yang menjadi prioritas untuk diperbaiki dan dirumuskan strategi perbaikannya.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Makanan Khas Bogor

Berdasarkan hasil wawancara dan survey, dapat diidentifikasi 12 makanan khas Bogor, yaitu Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng.

Popularitas Makanan Khas Bogor

Hasil kuesioner menunjukkan pengalaman responden yang beragam dalam mengonsumsi makanan khas Bogor. Pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor dapat dilihat pada Tabel 1.

Informasi mengenai pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor ini, menjadi dasar pengelompokan popularitas dari 12 produk tersebut. Pengelompokan dilakukan untuk membedakan tingkat

Tabel 1. Pengalaman responden dalam mengonsumsi makanan khas Bogor

Nama	Pemah (orang)	Tidak pernah (orang)
Roti Unyil	99	1
Lapis Talas	99	1
Soto Mie	98	2
Asinan	96	4
Soto Kuning	93	7
Tauge goreng	87	13
Laksa	77	23
Talas Kukus	75	25
Doclang	74	26
Makaroni Panggang	74	26
Es Pala	70	30
Cungkring	64	36

(Sumber : Data primer diolah, 2019)

popularitas makanan khas Bogor ke dalam 5 kelas berdasarkan interval (Persamaan 3).

$$\text{Interval} = \frac{\text{max} - \text{min}}{\text{Jumlah kelas}} = \frac{99 - 64}{5} = 7 \quad (3)$$

Tabel 2. Hasil pengelompokan popularitas makanan khas Bogor

Jumlah Skor	Kategori	Nama makanan khas
93 – 100	Sangat populer	Soto Kuning, Asinan, Soto Mie, Lapis Talas dan Roti Unyil
85 – 92	Populer	Tauge Goreng
77 – 84	Cukup populer	Laksa
69 – 76	Tidak populer	Es Pala, Talas Kukus, Doclang dan Makaroni Panggang
61 – 68	Sangat tidak populer	Cungkring

Berdasarkan penilaian popularitas pada Tabel 2, diketahui bahwa nilai popularitas berkisar antara 64 – 99. Makanan khas yang sangat populer meliputi Soto Kuning, Asinan, Soto Mie, Lapis Talas, dan Roti Unyil. Makanan khas yang populer yaitu Tauge Goreng. Makanan khas yang cukup populer yaitu Laksa. Makanan khas tidak populer meliputi Es Pala, Talas Kukus, Doclang, dan Makaroni Panggang. Sedangkan makanan

khas yang sangat tidak populer yaitu Cungkring. Produk inilah yang diprioritaskan untuk dianalisis lebih lanjut berdasarkan tingkat kepuasan dan kepentingan konsumen supaya dapat diketahui atribut-atribut yang perlu diperbaiki.

Cungkring adalah makanan berupa potongan kikil sapi yang dimasak menggunakan kunyit, kemudian disantap bersama lontong dan disiram dengan saus kacang seperti bumbu sate. Pada umumnya penjual Cungkring menyiapkan makanan tambahan seperti tempe goreng dan oncom goreng tepung. Harga 1 porsi Cungkring pada tahun 2019 yaitu Rp 6.000,00 dengan isi 2 potong kikil dan 1 buah lontong. Cungkring disajikan dalam daun pisang yang dilapisi kertas nasi dan disediakan lidi sebagai penusuk untuk mempermudah konsumen dalam memakan kikil. Pada umumnya penjual Cungkring menjual dagangannya menggunakan gerobak yang dipikul dan menetap di Jalan Surya Kencana Bogor. Gerobak dagangan yang digunakan yaitu kotak kayu ber dinding kaca. Konsumen tidak mengonsumsi cungkring di lokasi penjualan namun membungkusnya untuk dibawa pulang. Cungkring dapat dibeli pada pukul 08.00 sampai dengan 11.00 di Jalan Surya Kencana Bogor.

Tingkat Kepuasan dan Kepentingan Konsumen

Tingkat kepentingan dan kepuasan konsumen terhadap 18 atribut Cungkring dapat dilihat pada Tabel 3. Hasil kuesioner menunjukkan bahwa tingkat kepuasan konsumen berkisar dari 3,19 (netral) – 4,79 (puas) sedangkan tingkat kepentingan berkisar dari 3,25 (netral) – 4,19 (penting).

Posisi Atribut pada Kuadran

Perhitungan titik potong X dan Y dapat dilihat pada Persamaan 4 dan 5.

$$\bar{x}_i = \frac{\text{Total rata-rata kepuasan}}{\text{Jumlah atribut}} \quad (4)$$

$$\bar{x}_i = \frac{72,89}{18} = 4,05$$

$$\bar{y}_i = \frac{\text{Total rata-rata kepentingan}}{\text{Jumlah atribut}} \quad (5)$$

$$\bar{y}_i = \frac{67,56}{18} = 3,75$$

Berdasarkan perhitungan dengan menggunakan Persamaan 4 dan 5, diperoleh Matrix *Importance Performance* seperti yang dapat dilihat pada Gambar 1.

Tabel 3 . Tingkat kepuasan dan kepentingan konsumen pada produk Cungkring

No	Nama atribut	Skor kepuasan	Rerata kepuasan (X)	Skor kepentingan	Rerata kepentingan (Y)
1	Rasa bumbu	479	4,79	419	4,19
2	Higienitas	474	4,74	403	4,03
3	Lokasi bersih	458	4,58	396	3,96
4	Tekstur cungkring	449	4,49	396	3,96
5	Aroma/wangi khas cungkring	436	4,36	394	3,94
6	Harga terjangkau	414	4,14	393	3,93
7	Porsi cungkring	411	4,11	387	3,87
8	Harga sesuai porsi	411	4,11	384	3,84
9	Lokasi mudah dijangkau	406	4,06	383	3,83
10	Warna bumbu cungkring	403	4,03	379	3,79
11	Kemasan yang digunakan	398	3,98	379	3,79
12	Warna kikir	393	3,93	376	3,76
13	Fasilitas tempat duduk	389	3,89	367	3,67
14	Kecepatan penyajian	387	3,87	358	3,58
15	Promosi di media sosial	372	3,72	351	3,51
16	Promosi di pameran	354	3,54	335	3,35
17	Promosi di acara demo masak	336	3,36	331	3,31
18	Promosi di acara TV	319	3,19	325	3,25
	Total		72,89		67,56

(Sumber: Data primer diolah, 2019)

Adapun keterangan mengenai posisi masing-masing atribut dapat dilihat pada Tabel 4.

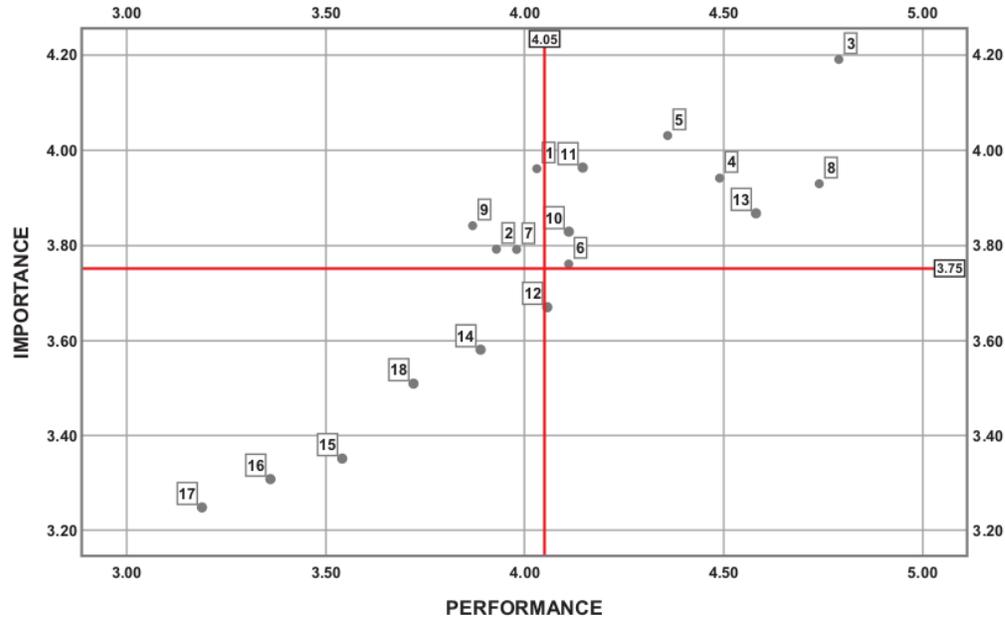
Atribut yang berada pada kuadran I merupakan atribut dengan tingkat kepentingan yang tinggi (sumbu y sebelah atas) namun tingkat kepuasan yang rendah (sumbu x sebelah kiri). Atribut tersebut mencakup warna bumbu Cungkring, warna kikir, kemasan yang digunakan dan kecepatan pada saat penyajian Cungkring. Atribut-atribut inilah yang menjadi prioritas untuk diperbaiki. Perbaikan terhadap atribut produk Cungkring sebagai makanan khas yang sangat tidak populer diharapkan dapat meningkatkan kepuasan konsumen sekaligus juga meningkatkan popularitas Cungkring sehingga dapat dikenal lebih luas oleh masyarakat.

Upaya Perbaikan Warna Bumbu Cungkring

Cungkring merupakan makanan yang berbahan dasar kikir yang ditambahkan bumbu kacang. Warna

bumbu Cungkring yaitu coklat sedikit kuning hampir sama seperti bumbu sate, namun bumbu Cungkring sedikit lebih pucat dan terlihat tidak menarik. Menurut Wonggo (2010) warna merupakan komponen yang sangat penting untuk menentukan kualitas atau derajat penerimaan suatu bahan pangan. Suatu bahan pangan meskipun dinilai enak dan teksturnya sangat baik, tetapi memiliki warna yang kurang sedap dipandang atau memberikan kesan menyimpang dari warna yang seharusnya, maka tidak layak dikonsumsi. Penentuan mutu suatu bahan pangan pada umumnya tergantung pada warna, karena warna tampil terlebih dahulu (Wonggo, 2010).

Bumbu Cungkring terbuat dari bawang merah, cabai merah dan cabai rawit yang dihaluskan kemudian ditumis. Setelah itu ditambahkan kacang tanah yang sudah digoreng dan ditumbuk, diaduk sampai rata sambil ditambahkan air hingga kental baru kemudian



Gambar 1. *Matrix importance performance* dari produk Cungkring

ditambahkan garam dan kecap manis. Selama ini penjual tidak menambahkan kecap pada saat mengemas Cungkring, sehingga warna bumbu terlihat pucat dan kurang menarik. Oleh sebab itu perlu dilakukan penambahan kecap kembali pada bumbu Cungkring. Tentu saja penambahan kecap perlu dilakukan dengan hati-hati dan cermat, agar tidak menimbulkan rasa dan warna yang kurang diinginkan seperti rasa menjadi terlalu manis atau warna terlalu gelap.

Alternatif lain untuk memperbaiki warna bumbu adalah dengan mengganti proses penggorengan dengan penyangraian. Penyangraian merupakan proses penggorengan tanpa penggunaan minyak. Menurut Siswanto dkk. (2014), penyangraian akan memberikan warna yang lebih pekat dan kandungan lemak dalam produk lebih rendah, sehingga produk tidak mudah tengik. Hal ini juga dapat menghemat penggunaan minyak goreng yang berdampak pada pengurangan biaya produksi.

Selanjutnya yang dapat dilakukan untuk memperbaiki warna bumbu Cungkring yaitu dengan penambahan cabai merah. Warna merah pada cabai akan membuat warna bumbu yang terlihat pucat menjadi lebih cerah dan menarik. Menurut Saadah dkk. (2016), warna merah dari cabai disebabkan karena adanya senyawa β -karoten yang merupakan suatu kelompok pigmen yang memberikan oranye atau merah pada buah dan sayuran. Cabai merah

yang akan digunakan untuk membuat bumbu sebaiknya dilakukan proses *blanching* terlebih dahulu agar warna yang dihasilkan lebih baik. Proses *blanching* pada sayuran berfungsi untuk menginaktivasi enzim penyebab *browning* atau pencoklatan. Proses *blanching* dapat mempertahankan warna bahkan mempertajam warna bahan makanan. Proses *blanching* juga bertujuan untuk melunakkan atau melunakkan jaringan sehingga memudahkan proses pengolahan selanjutnya, menghilangkan bau dan flavor yang tidak dikehendaki (Tunde & Akintunde, 2010).

Upaya Perbaikan Warna Kikil

Atribut lain yang perlu diperbaiki dari produk Cungkring adalah warna kikil. Kikil merupakan bahan yang ditambahkan selain lontong yang terbuat dari beras. Kikil pada Cungkring berwarna kuning pucat. Penjual Cungkring mengolah kikil dengan cara perebusan untuk perontokkan bulu-bulu yang terdapat pada kikil, pengempukan, dan penghilangan bau amis. Pada perebusan sebaiknya dilakukan penambahan kunyit untuk memberikan warna yang lebih baik pada kikil. Penambahan kunyit ini perlu diatur waktu dan jumlahnya. Pemberian kunyit sebanyak 35% selain akan memberikan warna yang lebih cerah juga memberikan efek yang positif yaitu menghambat pertumbuhan mikroba (Purwani dkk., 2012).

Tabel 4. Kuadran dan atribut produk cungkring

Kuadran	Atribut
<p>2</p> <p>I (Prioritas utama) Wilayah yang memuat atribut dengan kinerja yang lebih rendah dari tingkat kepentingan responden sehingga atribut dalam wilayah ini menjadi prioritas utama untuk diperbaiki.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Warna bumbu Cungkring 2. Warna kikir 7. Kemasan yang digunakan pada penyajian Cungkring 9. Kecepatan pada saat penyajian Cungkring
<p>II (Pertahankan prestasi) Wilayah yang memuat atribut dengan nilai tingkat kepentingan dan kinerja yang tinggi dan sesuai, sehingga pedagang Cungkring harus mempertahankan atribut yang berada di dalamnya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 3. Rasa bumbu Cungkring 4. Tekstur Cungkring 5. Aroma/wangi khas Cungkring 6. Porsi Cungkring yang diberikan 8. Higienitas saat penyajian Cungkring 10. Harga Cungkring sesuai porsi 11. Harga Cungkring terjangkau 13. Lokasi penjualan Cungkring bersih
<p>2</p> <p>III (Prioritas rendah) Wilayah yang memuat atribut yang dianggap tidak terlalu penting oleh responden dan kenyataannya kinerja dalam atribut ini tidak terlalu baik, sehingga belum perlu melakukan perbaikan.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 14. Fasilitas tempat duduk 15. Promosi diadakan dengan adanya 13 meran 16. Promosi diadakan dengan adanya demo masak 17. Promosi diadakan di acara TV 18. Promosi diadakan di sosial media (instagram, facebook, dsb).
<p>IV (Berlebihan) Wilayah yang memuat atribut yang memiliki tingkat kepentingan rendah, namun kinerja pada atribut ini berada pada tingkat yang tinggi sehingga pedagang Cungkring tidak perlu meningkatkan kinerjanya dan dapat menghemat biaya.</p>	<ol style="list-style-type: none"> 12. Lokasi penjualan Cungkring mudah dijangkau

Upaya Perbaikan Kemasan

Cungkring terdiri dari kikir, ketupat, dan bumbu kacang, yang dikemas secara bersamaan dalam kertas nasi (kertas berlapis plastik tipis) dan dialasi dengan selambar daun pisang. Kemasan kertas memiliki sifat yang fleksibel, namun kemasan kertas tidak dapat digunakan untuk mengemas produk cair dan tidak dapat dipanaskan. Selain itu kertas memiliki sifat yang sensitif terhadap air dan mudah dipengaruhi oleh kelembaban udara (Robertson, 2016). Penggunaan kertas untuk mengemas produk Cungkring yang mengandung bumbu kacang yang cair menyebabkan bahan yang dikemas mudah mengalami kebocoran dan kontak dengan udara. Apalagi bumbu Cungkring, adalah bahan pangan yang berlemak tinggi (42,7 g/ 100 g) karena bahan utamanya berasal dari kacang tanah yang digoreng. Bumbu yang kontak dengan udara akan mudah mengalami ketengikan (Indraswasti, 2017) akibat oksidasi lemak (Darawati dan Pranoto, 2010).

Kemasan lain yang digunakan pada produk Cungkring yaitu daun. Menurut Harijati dkk. (2013), daun pisang merupakan pembungkus alami yang tidak mengandung bahan kimia, murah, mudah ditemukan, mudah dilipat dan tidak mengubah warna makanan. Namun demikian, pemakaian daun pisang memiliki

kekurangan, antara lain mudah sobek dan kebersihannya kurang terjamin apabila sebelum digunakan hanya di lap pada permukaannya saja.

Kemasan kertas nasi dan daun pisang kurang cocok untuk mengemas Cungkring terutama bumbu kacangnya. Bumbu kacang ini sebaiknya dikemas terpisah (tidak disatukan dengan lontong dan kikir) dengan menggunakan kemasan yang sesuai. Hal ini sejalan dengan penelitian Nur (2012), yang menyatakan bahwa penggunaan bahan pengemas harus sesuai dengan sifat bahan yang dikemas. Selain itu untuk meningkatkan popularitas di kalangan masyarakat ataupun wisatawan, perlu diupayakan pemasaran Cungkring yang lebih luas dengan menjadikannya sebagai oleh-oleh khas Bogor. Salah satunya dengan mengolah produk Cungkring yang lebih higienis dengan mengemas bumbu dengan botol kaca. Penelitian Amanda (2019) menunjukkan bahwa umur simpan bumbu pliek u (bumbu dari hasil fermentasi alami daging buah kelapa khas Aceh) yang dikemas dengan botol kaca memiliki umur simpan yang lebih lama dibandingkan dengan pliek u yang dikemas dengan *pouch* plastik dan *pouch alufo*. Hasil yang senada diperoleh Afdillah dkk. (2018) yang melakukan penelitian penggunaan botol kaca pada untuk mengemas abon ikan tongkol. Pengemasan dengan botol kaca

memberikan umur simpan abon ikan yang lebih panjang daripada pengemasan menggunakan Aluminium Foil.

Botol kaca mempunyai kelebihan tidak mudah menyerap bau sehingga lemak tidak akan teroksidasi oleh udara (Robertson, 2016). Selain itu selama proses penyimpanan di suhu dingin maupun di suhu kamar kondisi botol dapat ditutup rapat, sehingga terjadi kontak dengan mikroorganisme dapat diminimalkan, selain itu juga mencegah masuknya air dari udara yang akan menyebabkan hidrolisis (Kusuma dan Kusnadi, 2016). Oleh sebab itu, penggunaan botol kaca berpotensi efektif dalam memperpanjang *shelf life* dari bumbu Cungkring.

Selain menggunakan botol kaca untuk bumbu kacang, bahan lainnya seperti kikir dan ketupat dapat dikemas dalam kemasan plastik *food grade*. Kemasan ini umumnya ditandai dengan adanya simbol gelas dan garpu, yang artinya kemasan tersebut aman untuk makanan dan minuman (Robertson, 2016). Jenis plastik yang relatif aman digunakan sebagai kemasan pangan adalah PP (*Polipropilen*). Salah satu kemasan yang cocok untuk Cungkring adalah plastik polipropilen. Bahan kemasan plastik ini cocok untuk mengemas Cungkring yang terdiri dari kikir dan bumbu kacang untuk menghindari kebocoran dan resiko ketengikan yang lebih cepat dari produk Cungkring khususnya bumbu kacangnya.

Hasil penelitian Irawati (2014) menunjukkan bahwa penggunaan PP (*Polipropilen*) pada pengemasan daging ayam memberikan angka kuman yang lebih sedikit dibandingkan dengan pengemas plastik lainnya. Kemasan jenis PP selain memiliki keunggulan harga yang murah, mudah dibentuk, tidak korosif, praktis, juga memiliki permeabilitas terhadap oksigen dan daya tembus uap air yang rendah. Penggunaan plastik PP untuk mengemas kikir dan ketupat merupakan pilihan yang tepat karena dapat meminimalkan kontak bahan dengan mikroorganisma sehingga *shelf life* produk Cungkring dapat lebih panjang dibandingkan dengan dikemas dengan kertas nasi.

Upaya Perbaikan Kecepatan Penyajian Cungkring

Kecepatan penyajian merupakan atribut yang perlu diperbaiki juga karena ternyata pada penyajian Cungkring dibutuhkan waktu yang relatif lama yaitu berkisar antara 4-6 menit untuk 1 porsi. Apabila rata-rata 1 orang konsumen memesan Cungkring sebanyak 3 porsi maka akan membutuhkan waktu 12 menit untuk menyelesaikan pesannya. Waktu tunggu konsumen akan menjadi lebih panjang apabila banyak konsumen lain yang mengantri. Selain itu, panasnya suhu udara di pinggir jalan tempat gerobak Cungkring ini berada, menambah ketidaknyamanan konsumen ketika

membeli Cungkring. Menurut Hardyasar dkk. (2017) dan Novrianto (2016), kecepatan dalam menyajikan produk yang dipesan merupakan faktor penting yang harus diperhatikan. Penyajian makanan yang lama dan membuat konsumen merasa kurang nyaman dan tidak puas.

Upaya yang dapat dilakukan untuk mempercepat waktu penyajian adalah dengan memangkas waktu persiapan makanan. Pada produk Cungkring, upaya mempersingkat waktu penyajian dapat dilakukan dengan mempersiapkan terlebih dahulu bahan-bahan, misalnya dengan telah menyiapkan kikir dalam bentuk potongan-potongan dan mengemas bumbu dalam kemasan plastik.

KESIMPULAN

Terdapat 12 makanan khas bogor yaitu Soto Mie, Soto Kuning, Laksa, Asinan, Doclang, Cungkring, Es Pala, Lapis Talas, Talas Kukus, Roti Unyil, Makaroni Panggang, dan Tauge Goreng. Makanan khas yang sangat populer memiliki prosentase sebesar 41,67% (nilai popularitas 93-100) meliputi Soto Kuning, Asinan, Soto Mie, Lapis Talas, dan Roti Unyil. Sedangkan makanan khas yang sangat tidak populer memiliki prosentasi sebesar 8,33% (nilai popularitas 61-88) yaitu Cungkring. Strategi perbaikan pada produk Cungkring meliputi perbaikan pada warna bumbu, warna kikir, kemasan, dan kecepatan penyajian.

KONFLIK KEPENTINGAN

Pada penelitian ini tidak ada konflik kepentingan dengan pihak manapun.

DAFTAR PUSTAKA

- Afdillah, W., Sulaiman, I., & Martunis, M. (2018). Pengaruh Kemasan Aluminium Foil dan Botol Kaca terhadap Umur Simpan Abon Ikan Tongkol (*Euthynnus affinis*) dengan Pendekatan Metode Arrhenius. *Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian*, 3(3), 185-193.
- Amanda, V. (2019). *Pendugaan Masa Simpan Bumbu Khas Aceh (Pliek U) dengan Menggunakan Variasi Kemasan*. (Thesis), Universitas Syah Kuala.
- Darawati, M., & Pranoto, Y. (2010). Penyalutan kacang rendah lemak menggunakan selulosa eter dengan pencelupan untuk mengurangi penyerapan minyak selama penggorengan dan meningkatkan stabilitas oksidatif selama penyimpanan [ether cellulose coatings by dipping on partially defatted peanuts. *Jurnal Teknologi dan Industri Pangan*, 21(2), 108-116.

- Gunawan, T. (2016). Identifikasi Wisata Kuliner Kota Bogor. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Perencanaan Wilayah & Kota*, 1(1).
- Hardyasar, A., Mandei, J. R., & Dumais, J. N. (2017). Tingkat kepuasan konsumen restoran pondok hijau kota manado. *Agri-sosioekonomi*, 13(2A), 157-172.
- Harijati, N., Azrianingsih, R., & Prawaningtyas, E. A. (2013). The Study of Anatomy and Fiber Banana Leaf as a Potensial Wrapping.
- Indraswasti, D. (2017). Ponorogo: Forum Ilmiah Kesehatan (FORIKES).
- 8 Irawati, N. (2014). Penggunaan kemasan plastik jenis PE (polythylene), PP (polypropylen) dan plastik wrap terhadap angka kuman pada daging ayam. *VISIKES: Jurnal Kesehatan Masyarakat*, 13(1).
- Knotts, T. L., Jones, S. C., & Udell, G. G. (2009). Innovation Evaluation And Product Marketability. *The Marketing Management Journal*, 19(2), 84-90.
- Kominfo. (2017). Jumlah Wisatawan 2017 Diprediksi Naik.
- 7 Kusuma, T. S., & Kusnadi, J. (2016). Asam lemak bebas dan bilangan asam selai kacang "home fortification" selama penyimpanan (free fatty acids and acid values of "home fortification" peanut butter during storage). *Indonesian Journal of Human Nutrition*, 3(2), 84-92.
- Levy, P. S., & Lemeshow, S. (2013). *Sampling of populations: methods and applications*: John Wiley & Sons.
- Melfa, Y., & Duwi, B. (2013). Analisis kepuasan konsumen terhadap kualitas pelayanan dan harga produk pada supermarket dengan menggunakan metode Importance Performance Analysis (IPA). *Jurnal Optimasi Sistem Industri*, 12(12), 301-309.
- 5 Mulyana, B. (2012). Pengembangan Kota Bogor Sebagai Destinasi Pariwisata Internasional. *Jurnal Ilmiah Pariwisata*, 2(1), 109-222.
- Mutaqin, A. R., Hardhienata, S., & Chairunnas, A. (2015). Aplikasi Wisata Kuliner di Kota Bogor Berbasis Android *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Ilmu Komputer/ Informatika*, 3(3).
- Novrianto, J. (2016). Analisis kepuasan pelanggan pada restoran sop tunjang pertama (m1) di Pekanbaru. *Jurnal Valuta*, 2(2), 171-189.
- 8 Nur, M. (2012). Pengaruh cara pengemasan, jenis bahan pengemas, dan lama penyimpanan terhadap sifat kimia, mikrobiologi, dan organoleptik sate bandeng (*Chanos chanos*). *Jurnal Teknologi & Industri Hasil Pertanian*, 14(1), 1-11.
- Nurwitasari, A. (2015). Pengaruh Wisata Gastronomi Makanan Tradisional Sunda terhadap Keputusan Wisatawan Berkunjung ke Kota Bandung. *Jurnal Barista*, 2(1).
- Purwani, E., Retnaningtyas, E., & Widowati, D. (2012). Pengembangan Model Pengawet Alami Dari Ekstrak Lengkuas (*Languas Galanga*), Kunyit (*Curcuma Domestica*) Dan Jahe (*Zingiber Officinale*) Sebagai Pengganti Formalin Pada Daging Segar (the Nature Preservative From Extract of *Languas Galanga*, *Curcuma Domestic*). Paper presented at the Proceeding Biology Education Conference: Biology, Science, Environmental, and Learning.
- Robertson, G. L. (2016). *Food packaging: principles and practice*: CRC press.
- Rusdiana, D. (2016). Sistem Informasi Peta Berbasis Web Untuk Wisata Kuliner, Tempat Rekreasi dan Tempat Bersejarah di Kota Bogor. *Jurnal Online Mahasiswa (JOM) Bidang Teknik Geodesi*, 1(1).
- 9 Saadah, M., Nurdiana, N., & Wahyudiati, D. (2016). Uji kadar zat warna (β -karoten) pada cabe merah (*capsicum annum*. Linn) sebagai pewarna alami. *Biota*, 9(1), 86-95.
- Sanny, L. (2015). Strategi Pengembangan Usaha Toge Goreng di Kota Bogor dengan Konsep Bisnis Bermitra. *Prosiding SNaPP: Sosial, Ekonomi dan Humaniora*, 5(1), 535-542.
- 12 Sari, H. P. R. (2017). Analisis keautentikan dan keunikan laksa cihideung sebagai kuliner unggulan kota bogor. *Transparansi: Jurnal Ilmiah Ilmu Administrasi*, 9(2), 255-269.
- Siswanto, Ediat, R., & Lestari, R. (2014). Rancang bangun alat penggoreng tanpa minyak untuk menunjang agroindustri. *Jurnal Agroindustri*, 18(2), 167-169.
- 11 Sugiyono. (2013). *Metode Penelitian Pendidikan Pendekatan Kuantitatif, Kualitatif, dan R&D*. Bandung: Alfabeta.
- Sunyoto, D. (2014). *Konsep Dasar Riset Pemasaran dan Perilaku Konsumen*. Yogyakarta: Center for Academic Publishing Service.
- 13 Tunde-Akintunde, T. (2010). Effect of pretreatment on drying time and quality of chilli pepper. *Journal of Food Processing and Preservation*, 34(4), 595-608.
- Wonggo, D. (2010). Penerimaan konsumen terhadap selai rumput laut (*Kappaphycus alvarezii*). *Jurnal Perikanan dan Kelautan Tropis*, 6(1), 51-53.

Strategi Perbaikan Makanan Khas Bogor

ORIGINALITY REPORT

13%

SIMILARITY INDEX

12%

INTERNET SOURCES

3%

PUBLICATIONS

2%

STUDENT PAPERS

PRIMARY SOURCES

1	repository.unsoed.ac.id Internet Source	4%
2	repository.ipb.ac.id Internet Source	2%
3	digilib.unhas.ac.id Internet Source	1%
4	123dok.com Internet Source	1%
5	ejournal.bsi.ac.id Internet Source	1%
6	Ni Kadek Suci Ariska, Made Mulia Handayani. "Analisis Tingkat Kepuasan Pasien Rawat Inap Rumah Sakit Bangli Medika Canti Ditinjau Dari Kualitas Pelayanan", Jurnal Manajemen dan Bisnis Equilibrium, 2019 Publication	1%
7	ijhn.ub.ac.id Internet Source	1%
8	repository.unika.ac.id Internet Source	

1 %

9 boga.ppj.unp.ac.id
Internet Source

1 %

10 pt.scribd.com
Internet Source

1 %

11 ejurnal-unespadang.ac.id
Internet Source

1 %

12 ojs.stiami.ac.id
Internet Source

1 %

13 iks.ukzn.ac.za
Internet Source

1 %

Exclude quotes On

Exclude matches < 1%

Exclude bibliography On