

**DAYA TERIMA SATE DAN SEMUR KEONG MAS (*Pomacea Canaliculata*)  
SUMBER PROTEIN BAGI ANAK SD INPRES NEGERI SIBOI-BOI KABUPATEN  
JAYAPURA TAHUN 2019**

<sup>K</sup>Fransiska H Hendambo<sup>1</sup>, Sanya Anda Lusiana<sup>1</sup>, Marlin P Gultom<sup>1</sup>

<sup>1</sup>Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Jayapura

Email Penulis Korespondensi (<sup>K</sup>): [fransiskas223@gmail.com](mailto:fransiskas223@gmail.com)

**ABSTRAK**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pembuatan sate dan semur keong mas sebagai makanan sumber protein bagi anak sekolah dasar. Penelitian ini bersifat Quasi Eksperimen, menggunakan 2 produk olahan keong mas yaitu sate dan semur. Uji kesukaan pada panelis agak terlatih sebanyak 25 orang dan uji daya terima dari produk terpilih pada 25 orang siswa SD Inpres Negeri Siboi-Boi Kabupaten Jayapura. Hasil uji kesukaan menunjukkan bahwa yang paling disukai adalah olahan sate keong mas yaitu warna (98%), aroma (98%), rasa (98%) dan tekstur (98%). Hasil uji daya terima menunjukkan bahwa siswa yang memiliki daya terima >80% untuk hari ke-1 hingga hari ke-2 sebanyak 100% siswa.

Kata kunci : Keong Mas, Sumber Protein, Uji Daya Terima, Uji Kesukaan

**ABSTRACT**

This research aims to study the making of satay and stew as a protein source for elementary school children. The research was quasi-experiment. We used two processed golden apple snail products i.e. satay and stew. Preference test was conducted to 25 semi-trained panelists; while acceptance test was conducted to 25 students of SD Inpres Negeri Siboi-boi Jayapura. According to the result of preference test, the most preferable processed golden apple snail product was satay (color 98%, aroma 98%, taste 98%, and texture 98%). The result of acceptability test indicated that all students showed acceptability of >80% on the first and second days (100%).

Key words : Acceptance Test, Golden Apple Snail, Preference Test, Protein Source

**PENDAHULUAN**

Keong mas merupakan salah satu sumber daya alam yang melimpah di berbagai penjuru nusantara. Keong mas dikenal dengan nama siput murbai, namun pemanfaatannya dalam kehidupan masyarakat dewasa ini sangat kurang. Keong mas merupakan salah satu bahan pangan yang paling bergizi dan dapat dipersiapkan dalam berbagai bentuk. Namun rendahnya partisipasi masyarakat dalam pengonsumsi keong mas dengan alasan karena rasa jijik yang terkait hasil olahan keong mas (Dedy, 2010).

Daging keong mas mengandung gizi yang tinggi, seperti protein, lemak dan vitamin. Keong mas juga tinggi akan mineral. Salah satu kandungan mineral yang tinggi dari keong mas adalah zat besi (Fe). Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Purwaningsih, dkk (2011) kadar Fe yang terdapat pada keong mas segar sebesar 44,16 mg/100 gr.

Distrik Sentani merupakan salah satu distrik yang berada di Kabupaten Jayapura Provinsi Papua. Berdasarkan data Pemantauan Status Gizi (2017) bahwa prevalensi status gizi anak usia 5-12 Tahun berdasarkan indikator Tinggi Badan menurut Umur (TB/U) untuk status pendek 19,4% dan sangat pendek 8,3%. Sedangkan berdasarkan indikator Indeks Massa Tubuh menurut Umur (IMT/U) status kurus 7,5% dan sangat kurus 3,4%

Sekolah Dasar (SD) Inpres Negeri Siboi-boi merupakan salah satu sekolah yang berada di wilayah sekitar danau Sentani, sehingga dalam meningkatkan pemanfaatan keong mas dapat dijadikan sebagai penganekaragaman produk, untuk pemanfaatan yang lebih praktis dan untuk meningkatkan nilai ekonomis.

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulis tertarik melakukan penelitian pembuatan sate dan semur keong mas (*Pomacea Canaliculata*) sebagai makanan sumber protein bagi anak Sekolah Dasar (SD) Inpres Negeri Siboi-boi Kabupaten Jayapura.

## METODE

Jenis penelitian yang digunakan adalah Quasi Eksperimen dengan menggunakan keong mas sebagai bahan utama pembuatan sate dan semur. Produk ini diberikan 2 kali kepada panelis agak terlatih dan kepada anak Sekolah Dasar (SD) sebanyak 2 kali untuk uji daya terima.

## HASIL

Keong mas yang digunakan berasal dari danau Sentani, berwarna kuning. Keong mas tersebut kemudian direbus dengan suhu 100°C selama 1 jam, setelah itu dipisahkan cangkang, isi perut yang berwarna merah dan kotoran dari daging keong mas dan dicuci bersih. Olahan keong mas yang dibuat adalah sate keong mas dan semur keong mas.

Hasil uji kesukaan dari aspek warna, aroma, rasa dan tekstur terhadap sate keong mas dan semur keong mas, dapat dilihat pada Tabel 1 berikut

**Tabel 1. Distribusi Hasil Uji Kesukaan dari Aspek Warna**

Produk	n	%
<b>Sate</b>		
Sangat Suka	24	48
Suka	25	50
Agak Suka	1	2
<b>Semur</b>		
Suka	11	22
Agak Suka	32	64
Netral	3	6
Agak Tidak suka	4	8
Total	50	100

Hasil uji kesukaan pada olahan keong mas bahwa nilai rata-rata tertinggi untuk aspek warna yaitu pada produk sate keong mas 48% yang berada pada kategori sangat suka.

**Tabel 2. Distribusi Hasil Uji Kesukaan dari Aspek Aroma**

Produk	n	%
<b>Sate</b>		
Sangat Suka	14	28
Suka	35	70
Agak Suka	1	2
<b>Semur</b>		
Suka	10	20
Agak Suka	35	70
Netral	3	6
Agak Tidak suka	2	4
Total	50	100

Hasil uji kesukaan pada olahan keong mas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek aroma yaitu pada produk sate keong mas sebesar 70% yang berada pada kategori suka.

**Tabel 3. Distribusi Hasil Uji Kesukaan dari Aspek Rasa**

<b>Produk</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Sate</b>		
Sangat Suka	14	28
Suka	35	70
Agak Suka	1	2
<b>Semur</b>		
Suka	9	18
Agak Suka	36	72
Netral	3	6
Agak Tidak suka	2	4
Total	50	100

Hasil uji kesukaan pada olahan keong mas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek rasa yaitu pada produk sate keong mas sebesar 70% yang berada pada kategori suka.

**Tabel 4. Distribusi Hasil Uji Kesukaan dari Aspek Tekstur**

<b>Produk</b>	<b>n</b>	<b>%</b>
<b>Sate</b>		
Sangat Suka	11	22
Suka	38	76
Agak Suka	1	2
<b>Semur</b>		
Suka	8	16
Agak Suka	37	74
Netral	3	6
Agak Tidak suka	2	4
Total	50	100

Hasil uji kesukaan pada olahan keong mas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi untuk aspek tekstur yaitu pada produk sate keong mas sebesar 76% yang berada pada kategori suka.

**Tabel 5. Hasil Uji Daya Terima Sate Keong Mas Hari Ke-1 dan Ke-2**

<b>Hari Ke</b>	<b>Habis</b>	<b>Sisa</b>	<b>Hasil Uji</b>	
			<b>Suka</b>	<b>Tidak Suka</b>
<b>1</b>	25 (100%)	0 (0%)	25 (100%)	0 (0%)
<b>2</b>	25 (100%)	0 (0%)	25 (100%)	0 (0%)

Hasil uji daya terima produk yang paling unggul yaitu produk sate keong mas hari ke-1 dan ke-2 dapat dilihat bahwa semua siswa menghabiskan sajian sate keong mas.

## **PEMBAHASAN**

Produk olahan keong mas terdiri dari sate keong mas dan semur keong mas. Bahan utama berupa daging keong mas yang digunakan yaitu berasal dari danau Sentani Kabupaten Jayapura dan bahan tambahan lainnya yang tersedia dipasaran. Untuk 1 kali pemberian olahan keong mas memiliki berat 50 gr, sedangkan untuk zat gizi dari setiap produk olahan keong mas yaitu energi 45 – 120,5 kkal, protein 8,0 – 13,7 gram, lemak 10,7 – 15,6 gram dan karbohidrat 1,0 – 7,24 gram.

Hasil uji kesukaan pada olahan keong mas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi yaitu pada produk sate keong mas dari aspek warna (48%), aroma (70%), rasa (70%), tekstur (76%) yang berada pada kategori sangat suka hingga kategori suka. Pada uji kesukaan dari aspek warna, panelis paling banyak menyatakan suka pada produk sate keong mas. Aspek aroma panelis paling banyak menyatakan suka pada produk sate keong mas karena aroma amis dari keong sangat sedikit tercium. Aspek rasa panelis paling banyak menyatakan suka pada produk sate keong mas karena enak dan rasanya gurih. Aspek tekstur panelis paling banyak menyatakan suka pada produk sate keong mas karena tekstur sate keong mas lebih kering dibandingkan produk semur keong mas yang lebih banyak mengandung air. Hal ini dikarenakan anak-anak lebih menyukai makanan yang kering dan tidak berkuah banyak.

Hasil uji daya terima yang telah dilakukan pada hari ke-1 dan ke-2 untuk produk sate keong mas, semua siswa menghabiskan sajian sate keong mas, karena rasanya enak, kenyal dan mengenyangkan.

## KESIMPULAN

Olahan keong mas terdiri dari dua produk yaitu sate keong mas dan semur keong mas. Bahan yang digunakan yaitu daging keong mas, bawang merah, bawang putih, minyak kelapa sawit, kecap manis dan garam, yang membedakan yaitu bahan tambahan kacang tanah pada sate keong mas. Berdasarkan hasil uji kesukaan pada olahan keong mas menunjukkan nilai rata-rata tertinggi yaitu pada produk sate keong mas dari aspek warna (48%) yang berada pada kategori sangat suka, aspek aroma (70%) yang berada pada kategori suka, aspek rasa (70%) yang berada pada kategori suka dan aspek tekstur (76%) yang berada pada kategori suka. Uji daya terima produk sate keong mas pada hari ke-1 dan ke-2 sebanyak 100% siswa dapat menghabiskan sajian sate keong mas.

## DAFTAR PUSTAKA

- Dedy (2010) *Nugget Keong Mas*. Universitas Indonesia.
- Kementerian Kesehatan RI (2018) 'Buku saku pemantauan status gizi', *Buku saku pemantauan status gizi tahun 2017*, pp. 7–11.
- Purwaningsih, S. Salamah, E. and Pambudi, N. (2011) 'Pengaruh Metode Pengolahan Terhadap Kelarutan Mineral Keong Mas (*Pomacea canaliculata*) Dari Perairan Situ Gede, Bogor', *Prosiding Bogor Indonesia*, pp. 25–27.