



KAJIAN PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP BEBERAPA JENIS VARIETAS SORGUM MELALUI UJI ORGANOLEPTIK

Assessment of Consumer Preferences for Various Sorghum Varieties Using Organoleptic Evaluation

Fifi Nur Janah¹, Umi Barokah²

^{1,2}Universitas Ma'arif Nahdlatul Ulama Kebumen

Email: fifinurjanah2@gmail.com

Abstract

*High dependence on rice as the main food source has led to food insecurity in Indonesia. Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) has the potential as an alternative food source rich in nutrients (protein, fat, carbohydrates) to reduce dependence on rice. This research aims to determine the sensory characteristics of sorghum and reveal consumer preferences for various types of sorghum varieties. The research method used is descriptive involving organoleptic tests and consumer preference tests using hedonic rating and hedonic ranking methods. The results of this study revealed that various sorghum varieties showed significant differences in sensory characteristics, especially in the parameters of taste, aroma, texture and appearance. Consumer preferences for sorghum varieties show variations, with some varieties showing more desirable yields. This research concludes that sorghum has potential as an alternative staple food that needs to continue to be developed further, taking into account the sensory characteristics preferred by consumers.*

Keywords: *Consumer preferences, food diversification, Sorghum, organoleptic*

Abstrak

Ketergantungan yang tinggi pada beras sebagai sumber pangan utama menimbulkan kerawanan pangan di Indonesia. Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) memiliki potensi sebagai sumber pangan alternatif yang kaya nutrisi (protein, lemak, karbohidrat) untuk mengurangi ketergantungan pada beras. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui karakteristik sensorik sorghum dan mengungkap preferensi konsumen terhadap berbagai jenis varietas sorghum yang berbeda. Metode penelitian yang digunakan adalah deskriptif dengan melibatkan uji organoleptik dan uji preferensi konsumen menggunakan metode hedonik rating dan ranking hedonik. Hasil penelitian ini mengungkapkan bahwa berbagai varietas sorghum menunjukkan perbedaan karakteristik sensorik yang signifikan, terutama pada parameter rasa, aroma, tekstur dan penampilan. Preferensi konsumen terhadap varietas sorghum menunjukkan variasi, dengan beberapa varietas menunjukkan hasil yang lebih diminati. Penelitian ini menyimpulkan bahwa sorghum memiliki potensi sebagai alternatif pangan pokok yang perlu terus dikembangkan lebih lanjut, dengan memperhatikan karakteristik sensorik yang disukai oleh konsumen.

Kata Kunci: Preferensi konsumen, diversifikasi pangan, sorghum, organoleptik

PENDAHULUAN

Pertumbuhan penduduk Indonesia yang pesat mengakibatkan peningkatan kebutuhan pangan, terutama beras yang menjadi sumber karbohidrat utama. Tingginya tingkat ketergantungan masyarakat terhadap beras dapat menjadi ancaman bagi ketahanan pangan nasional apabila pasokan beras terganggu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024, konsumsi beras per

kapita mencapai 79,08 kg per orang per tahun, dengan total penduduk Indonesia mencapai 278,696 juta jiwa.

Ketergantungan pangan pada satu jenis produk dapat meningkatkan kerentanan pangan nasional. Oleh karena itu, diperlukan upaya diversifikasi pangan dengan mencari alternatif sumber karbohidrat yang lebih beragam dan berkelanjutan untuk meningkatkan ketahanan pangan nasional. Sorgum (*Sorghum bicolor* L. Moench) merupakan salah satu komoditas pangan yang potensial dikembangkan sebagai alternatif sumber karbohidrat selain beras, jagung, dan gandum. Kementerian Pertanian telah menjadikan sorgum sebagai salah satu tanaman yang terus diteliti dan dikembangkan baik teknologi maupun penciptaan varietas-varietas unggul baru. Upaya ini diharapkan mampu mendukung program pemerintah terhadap diversifikasi pangan (Dewi Elvira Sari, 2017).

Sorghum (*Sorghum bicolor* L. Moench) memiliki potensi besar sebagai alternatif pangan yang sehat, karena mengandung gizi yang tinggi terutama dalam hal protein, lemak dan karbohidrat. *Sorghum* juga memiliki ketahanan yang kuat terhadap kekeringan dan dapat memberikan respon pertumbuhan yang baik saat ditanam pada lahan pasir pantai (Ariefin et al., 2023), sehingga potensial untuk dikembangkan di berbagai daerah di Indonesia. Meskipun memiliki potensi yang besar, penggunaan sorgum sebagai bahan pangan masih terbatas dan belum optimal, antara lain dikarenakan faktor citarasa.

Kandungan zat gizi sorgum tidak kalah dengan beras, bahkan sorgum mengandung protein (8-12%) setara dengan terigu atau lebih tinggi dibandingkan dengan beras (6-10%), dan kandungan lemaknya (2-6%) lebih tinggi dibandingkan dengan beras (0,51%) (Fauziyah et al., 2017). Namun kelemahan komoditas ini, terutama sorgum yang mempunyai testa atau kulit biji berwarna gelap (coklat), mengandung senyawa polifenol yang dapat mempengaruhi warna, rasa, dan nilai gizi produknya yaitu tanin (Rahmawati et al., 2024). Selain itu, tanaman sorgum memiliki kandungan nutrisi yang tinggi, sehingga sangat baik digunakan sebagai sumber bahan pangan maupun pakan ternak alternatif (Rachman et al., 2023).

Preferensi konsumen merupakan faktor penting dalam menentukan keberhasilan adopsi pangan alternatif di masyarakat. Dalam hal ini, karakteristik organoleptik seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur sangat memengaruhi keputusan konsumen dalam memilih dan mengonsumsi produk pangan, termasuk produk berbasis sorgum. Penerimaan terhadap produk sorgum sangat dipengaruhi oleh aspek organoleptik pada varietas yang memiliki rasa dan tekstur yang lebih disukai oleh konsumen (Salsabiela et al., 2021). Pemahaman terhadap preferensi ini sangat dibutuhkan agar inovasi pangan alternatif tidak hanya unggul secara agronomis dan gizi, tetapi juga sesuai dengan selera masyarakat.

Uji organoleptik memberikan kesempatan kepada panelis untuk menilai mutu berbagai jenis makanan. Pendekatan dengan penilaian organoleptik dianggap paling praktis lebih murah biayanya. Evaluasi sensorik atau organoleptik adalah ilmu pengetahuan yang menggunakan indera manusia untuk mengukur tekstur, penampakan, aroma dan flavor produk pangan (Umi Barokah & Daenuri, 2022). Penelitian ini diharapkan dapat memberikan data yang bermanfaat untuk mengembangkan produk pangan berbasis sorgum yang lebih di terima pasar dan mendorong penggunaan sorgum sebagai alternatif pangan pokok yang berkelanjutan.

METODE

Penelitian telah dilaksanakan pada bulan Agustus tahun 2024 di Desa Pejagatan, Kecamatan Kutowinangun, Kabupaten Kebumen. Materi yang diujicobakan dalam uji organoleptik terhadap beras dan sorghum adalah empat belas varietas sorghum hasil panen dari uji adaptasi berbagai jenis varietas sorghum di Desa Maduretno Kecamatan Buluspesantren, Kabupaten Kebumen.

Sebanyak empat belas varietas sorghum yang digunakan dalam penelitian ini yaitu Mandau, UPCA S1, Kawali, Numbu, Suri 3, Suri 4, Super 1, Super 2, Soper 6, Soper 7, Soper 9, Bioguma 1, Bioguma 2 dan Bioguma 3. Masing-masing sampel diberi kode acak yang dirahasiakan dari panelis untuk menjaga objektivitas penilaian. Panelis memberi penilaian dari sampel-sampel sorghum tersebut. Untuk mengetahui karakter sorghum dilakukan pemasakan beras sorghum menjadi nasi sorghum dengan metode pemasakan yang seragam dengan jumlah perbandingan air dan beras sorghum yang sama. Parameter yang diujikan adalah warna, rasa, aroma dan tekstur secara keseluruhan dari sorghum berbagai jenis varietas yang disediakan.



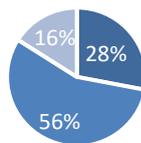
Gambar 1. Varietas Sorgum

Panelis selaku responden diberikan sampel nasi sorghum, kemudian diberi kesempatan untuk mengamati, mencium serta mencicipi dan selanjutnya memberi penilaian. Jumlah panelis adalah 25 orang terdiri kalangan muda sampai dengan usia tua. Penilaian dari skala 1-5 dari sangat suka sampai dengan sangat tidak suka yaitu 1 (sangat suka), 2 (suka), 3 (agak suka/biasa), 4 (tidak suka) dan 5 (sangat tidak suka).

Hasil penilaian yang diperoleh dari panelis kemudian direkapitulasi dan disajikan dalam bentuk tabel. Selanjutnya dilakukan analisis deskriptif untuk mengetahui kecenderungan preferensi konsumen terhadap varietas sorghum berdasarkan atribut sensorik yang diuji.

HASIL DAN PEMBAHASAN

Data yang diperoleh dari kuisisioner yang disebarkan kepada 25 panelis terdiri dari 11 laki-laki dan 14 perempuan. Berdasarkan Gambar 1 diketahui bahwa usia panelis mayoritas adalah pada usia 20-40 tahun yaitu 56%, sedangkan yang < 20 tahun adalah 28% dan > 40 tahun hanya 16%.



■ < 20 ■ 20 - 40 ■ > 40

Gambar 2. Karakteristik Panelis Berdasarkan Usia

Berdasarkan data kuesioner yang telah dikumpulkan, mayoritas panelis bekerja di sektor swasta sebanyak 10 orang (40%). Selanjutnya, terdapat lima orang panelis yang bekerja sebagai petani (20%), empat orang berstatus sebagai pelajar (16%), tiga orang pedagang (12%), dan tiga orang lainnya merupakan ibu rumah tangga (IRT) (12%). Adapun panelis yang digunakan dalam penelitian ini yaitu terdiri dari beberapa unsur (Tabel 1).

Tabel 1. Pekerjaan Panelis Berdasarkan Data Kuisisioner

		Frequency	Percent	Valid Percent	Cumulative Percent
Valid	Swasta	10	40 %	40,0	40,0
	Pelajar	4	16 %	16,0	56,0
	Petani	5	20 %	20,0	76,0
	Pedagang	3	12 %	12,0	88,0
	IRT	3	12 %	12,0	100,0
	Total	25	100 %	100,0	

Komposisi ini menunjukkan bahwa kelompok panelis didominasi oleh individu yang memiliki keterlibatan aktif dalam kegiatan ekonomi produktif, baik sektor formal maupun informal. Keberagaman ini diharapkan mampu memberikan penilaian yang objektif dalam uji organoleptik karena melibatkan persepsi dari latar belakang pengalaman dan preferensi konsumsi yang berbeda. Penyebaran persentase kumulatif juga memperlihatkan bahwa hingga kategori petani, telah mencakup 76% dari seluruh panelis, yang berarti sebagian besar responden berasal dari kelompok dengan aktivitas ekonomi langsung, yang relevan terhadap persepsi cita rasa, tekstur, dan warna dalam konteks pangan alternatif seperti sorgum.

Tabel 2. Hasil Kuisisioner Skor Uji Organoleptik Beberapa Varietas Sorgum Terhadap 25 Panelis

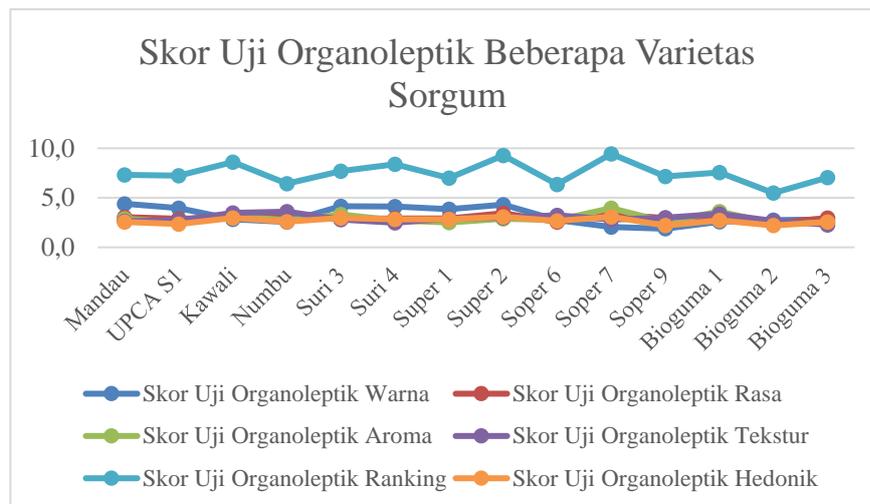
Varietas Sorgum	Hasil Uji Organoleptik*)			
	Warna	Rasa	Aroma	Tekstur
Mandau	4.4	3.04	2.88	2.64
UPCA S1	3.96	2.88	2.52	2.72
Kawali	2.84	3	3.12	3.48
Numbu	2.56	3.08	2.76	3.6
Suri 3	4.16	2.88	3.32	2.8
Suri 4	4.12	2.92	2.72	2.48
Super 1	3.84	2.92	2.52	2.92
Super 2	4.32	3.44	2.88	3
Soper 6	2.76	2.56	2.76	3.24

Soper 7	2.04	3.32	3.96	2.8
Soper 9	1.88	2.96	2.56	3
Bioguma 1	2.6	3.08	3.6	3.36
Bioguma 2	2.76	2.44	2.4	2.68
Bioguma 3	2.8	2.96	2.52	2.28

Hasil uji organoleptik terhadap parameter warna menunjukkan bahwa varietas Soper 9 memperoleh skor terendah yaitu 1,88 yang menandakan warna paling putih atau sangat putih, disusul oleh Numbu dengan skor 2,56 dan Bioguma 1 dengan skor 2,60. Sebaliknya, varietas Super 2 mendapatkan skor tertinggi yakni 4,40 yang mengindikasikan warna sangat kusam. Skor warna pada uji ini mencerminkan bahwa semakin rendah nilai yang diperoleh maka semakin tinggi preferensi panelis terhadap warna putih pada sorgum. Hal ini mengindikasikan bahwa varietas dengan warna lebih putih lebih disukai oleh panelis dibandingkan varietas dengan warna kusam. Hal ini diduga karena panelis mencari nasi sorgum yang hampir sama dengan nasi yang berasal dari beras. Varietas yang berwarna kusam dianggap tidak umum dan wajar sebagai warna nasi dan akan mempengaruhi preferensi konsumen terhadap produk tersebut (Adistya, 2006).

Pada parameter rasa, varietas Super 2 menempati posisi teratas dengan skor 3,44 yang berarti memiliki rasa sangat hambar. Sebaliknya, varietas Bioguma 2 mendapatkan skor terendah yaitu 2,44, mengindikasikan bahwa varietas ini memiliki rasa yang sangat manis dan cenderung paling disukai dari segi rasa. Varietas Numbu dan Bioguma 1 mencatat skor rasa sebesar 3,08, mendekati kategori hambar. Secara umum, semakin rendah skor yang diperoleh, maka semakin kuat rasa manisnya dan semakin tinggi preferensi panelis terhadap varietas tersebut. Rasa nasi sorgum dipengaruhi oleh lamanya proses penyosohan dan volume penambahan air untuk menghilangkan rasa sepet dan cenderung manis sehingga lebih disukai panelis (Wulandari et al., 2024). Rasa manis alami ini penting untuk dijadikan pertimbangan dalam pemanfaatan sorgum sebagai pangan alternatif.

Berdasarkan hasil penilaian terhadap aroma, varietas Soper 7 mencatat skor tertinggi yaitu 3,96, menandakan aroma paling tidak enak atau tidak disukai. Sebaliknya, skor terendah diperoleh oleh Bioguma 2 sebesar 2,4 yang menunjukkan aroma sangat wangi, diikuti oleh UPCA S1 dan Super 1 dengan skor masing-masing 2,52. Semakin rendah nilai aroma yang diperoleh, maka semakin tinggi intensitas kewangian dan preferensinya di mata panelis. Panelis cenderung lebih menyukai varietas yang memiliki aroma alami dan tidak menyengat atau bau. Penelitian lain dengan metode penanaman sorgum menggunakan daun kelor segar dinilai memiliki aroma mirip nasi lebih disukai. Hal ini merupakan hasil evaluasi aroma yang menunjukkan bahwa bila digunakan daun kelor mentah diperoleh aroma seperti beras dengan sedikit aroma kelor (Sailendra et al., 2024).



Gambar 3. Grafik Skor Uji Organoleptik Beberapa Varietas Sorgum

Dari segi tekstur, varietas Numbu memiliki skor tertinggi yakni 3,6, mengindikasikan tekstur yang sangat pera dan kurang disukai. Sebaliknya, varietas Bioguma 3 mendapatkan skor paling rendah yaitu 2,28, menandakan tekstur sangat pulen dan menjadi salah satu varietas yang lebih disukai panelis. Tekstur sangat pulen dianggap lebih menarik karena lebih mudah dikunyah dan sesuai dengan preferensi masyarakat terhadap tekstur nasi atau olahan berbasis biji-bijian. Umumnya masyarakat Indonesia lebih menyukai tekstur nasi dengan tingkat kepulenan dan kekerasan sedang (Adistya, 2006). Dengan demikian, varietas dengan skor tekstur rendah menjadi kandidat potensial untuk pengembangan pangan berbasis sorgum yang lebih diterima konsumen.

Panelis diminta untuk melakukan uji ranking terhadap berbagai varietas sorgum dengan cara mengurutkan sampel berdasarkan intensitas kesukaan secara keseluruhan. Nilai 1 menunjukkan tingkat kesukaan paling tinggi (paling bagus), sedangkan nilai 14 menunjukkan tingkat kesukaan paling rendah (tidak bagus). Hasil frekuensi distribusi dan skor uji ranking ini ditampilkan pada Tabel 3.

Tabel 3. Frekuensi Distribusi Data dan Skor Uji Organoleptik Uji Ranking Pada Sorgum

Varietas Sorgum	Ranking %														Skor Uji Organoleptik *)
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
Mandau	8	0	1	1	0	8	8	1	4	4	8	4	8	8	7.32
UPCA S1	1	1	0	8	4	4	4	8	4	1	0	1	8	8	7.24
Kawali	1	0	4	4	4	8	0	8	1	1	4	0	1	1	8.60
Numbu	0	4	1	1	1	1	8	0	0	4	1	4	4	0	6.44
Suri 3	0	1	8	0	1	8	1	0	4	4	8	1	1	4	7.68
Suri 4	4	8	4	1	8	4	0	0	8	1	4	1	2	4	8.40
Super 1	8	1	8	8	4	4	8	1	4	8	1	0	0	1	7.00

		2					2		2		2				
Super 2	0	0	4	4	8	4	1	4	1	8	1	4	8	1	9.28
Soper 6	8	1	8	4	1	1	0	8	8	4	0	1	8	0	6.36
Soper 7	0	0	8	4	0	8	1	4	8	8	8	1	8	1	9.44
Soper 9	1	4	0	4	8	8	8	2	1	8	8	4	4	0	7.16
Biogum a 1	1	4	4	0	1	8	1	8	0	1	8	8	4	8	7.56
Biogum a 2	1	2	8	8	1	0	0	8	8	4	0	1	0	4	5.48
Biogum a 3	4	4	1	1	0	1	1	8	8	0	8	4	4	8	7.04

*) 1=paling bagus, 14=tidak bagus

Berdasarkan skor rata-rata uji organoleptik, varietas Bioguma 2 memperoleh skor terendah yaitu 5,48, menunjukkan bahwa varietas ini paling disukai oleh panelis secara keseluruhan. Hal ini didukung oleh tingginya frekuensi ranking pada posisi 1 (16%) dan 2 (20%) untuk varietas ini, menunjukkan preferensi kuat terhadap kualitasnya. Selanjutnya, varietas Soper 6 (skor 6,36), Numbu (6,44), dan Super 1 (7,00) juga memperoleh skor relatif rendah, yang mengindikasikan bahwa varietas-varietas ini termasuk yang cukup disukai oleh panelis. Sebaliknya, varietas Soper 7 memperoleh skor tertinggi yaitu 9,44, yang berarti varietas ini paling tidak disukai oleh panelis. Hal ini tampak dari rendahnya frekuensi pada ranking 1–4 serta tingginya persentase pada ranking 13 (8%) dan 14 (16%). Demikian pula, varietas Soper 2 (skor 9,28) dan Kawali (skor 8,60) menunjukkan tingkat kesukaan yang rendah, dengan distribusi ranking yang banyak berada di posisi menengah ke bawah (ranking 9 hingga 14). Varietas seperti Soper 9 (7,16), UPCA S1 (7,24), dan Mandau (7,32) berada pada kategori sedang. Ini berarti preferensi panelis terhadap varietas-varietas tersebut tidak terlalu tinggi namun juga tidak terlalu rendah.



Gambar 4. Sampel Varietas Sorgum

Secara umum, hasil ini menunjukkan adanya variasi yang cukup signifikan dalam preferensi panelis terhadap berbagai varietas sorgum. Hal ini dapat dijadikan dasar dalam pemilihan varietas unggulan untuk pengembangan produk berbasis sorgum yang lebih diterima oleh konsumen. Uji hedonik dalam penelitian ini dilakukan untuk menguji kesukaan panelis terhadap sampel yang diuji. Seperti pada uji skoring, jumlah panelis yang menguji sebanyak 25 orang. Parameter yang diamati adalah penerimaan umum panelis terhadap sampel yang diberikan. Berikut

adalah tabel yang menunjukkan hasil uji organoleptik hedonik terhadap sebelas sampel sorgum yang diuji.

Tabel 4. Frekuensi Distribusi Data dan Skor Organoleptik Uji Hedonik

Varietas Sorgum	Penerimaan Umum %					Skor Organoleptik*)
	Sangat Suka	Suka	Agak Suka	Tidak Suka	Sangat Tidak Suka	
Mandau	4	56	24	12	4	2.56
UPCA S1	28	32	20	16	4	2.36
Kawali	4	36	32	16	12	2.96
Numbu	4	56	20	16	4	2.6
Suri 3	4	24	44	28	0	2.96
Suri 4	4	48	16	24	8	2.84
Super 1	12	36	28	4	20	2.84
Super 2	0	36	32	20	12	3.08
Soper 6	12	44	20	12	12	2.68
Soper 7	12	28	20	20	20	3.08
Soper 9	16	56	20	8	0	2.2
Bioguma 1	12	36	28	16	8	2.72
Bioguma 2	24	52	8	12	4	2.2
Bioguma 3	4	60	20	8	8	2.56

*) 1= sangat suka, 2 = suka, 3 = agak suka, 4 = tidak suka, 5 = sangat tidak suka

Uji hedonik dilakukan untuk mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap berbagai varietas sorgum berdasarkan intensitas kesukaan, yang dikategorikan menjadi lima tingkat: sangat suka (1), suka (2), agak suka (3), tidak suka (4), dan sangat tidak suka (5). Semakin rendah skor rata-rata, semakin tinggi tingkat kesukaan terhadap varietas tersebut.

Berdasarkan hasil yang ditampilkan pada Tabel 4, varietas Bioguma 2 dan Soper 9 menunjukkan skor organoleptik terendah, masing-masing 2,20, yang menandakan bahwa keduanya paling disukai oleh panelis. Hal ini didukung oleh tingginya persentase panelis yang menyatakan “suka” dan “sangat suka” terhadap kedua varietas tersebut, yaitu 24% dan 52% untuk Bioguma 2, serta 16% dan 56% untuk Soper 9.

Varietas lainnya yang juga menunjukkan tingkat kesukaan tinggi adalah Soper 6 (skor 2,68) dan Bioguma 1 (2,72), keduanya memiliki dominasi penilaian pada kategori “suka” dan “agak suka”. Sementara itu, varietas seperti Kawali dan Suri 3 (2,96) juga termasuk dalam kategori yang cukup disukai meskipun tidak sekuat varietas Bioguma. Sebaliknya, varietas Super 2 dan Soper 7 memiliki skor tertinggi yaitu 3,08, yang berarti tingkat penerimaan panelis terhadap kedua varietas ini paling rendah. Sebagian besar panelis memberikan penilaian “tidak suka” atau “agak suka” untuk kedua varietas ini, dan tidak ada panelis yang menyatakan “sangat suka” terhadap Super 2.



Gambar 5. Proses Uji Organoleptik Sorgum

KESIMPULAN

Penelitian ini menunjukkan bahwa masing-masing varietas sorgum memiliki karakteristik organoleptik yang berbeda dan memengaruhi tingkat kesukaan konsumen. Beberapa varietas lebih disukai dari segi warna, aroma, rasa, maupun tekstur, yang menandakan bahwa cita rasa memegang peran penting dalam penerimaan sorgum sebagai pangan alternatif. Dengan demikian, pemilihan varietas yang disukai konsumen menjadi langkah penting dalam upaya mendorong pemanfaatan sorgum untuk mendukung diversifikasi pangan.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa varietas Bioguma 2 adalah yang paling diterima sesuai preferensi konsumen berdasarkan hasil uji ranking dan uji hedonik. Varietas ini juga mendapatkan skor terendah pada parameter rasa dan aroma yang berarti memiliki rasa paling manis dan aroma paling wangi disbanding varietas lainnya. Temuan ini menjelaskan bahwa parameter rasa dan aroma memainkan peran penting dalam penerimaan konsumen terhadap produk sorgum. Oleh karena itu, pemilihan varietas seperti Bioguma 2 yang sesuai dengan preferensi masyarakat dapat menjadi salah satu kunci penting untuk mendorong pemanfaatan sorgum sebagai sumber pangan alternatif dan mendukung program diversifikasi pangan di Indonesia.

Hasil uji hedonik ini memberikan informasi penting dalam menentukan varietas sorgum yang memiliki potensi paling tinggi untuk diterima oleh konsumen. Kombinasi antara skor organoleptik yang rendah dan frekuensi tinggi pada kategori “suka” atau “sangat suka” menjadi indikator utama dalam seleksi varietas unggulan.

DAFTAR PUSTAKA

- Adistya, R. (2006). *Kajian Nasi Sorghum Sebagai Pangan Fungsional*. Institut Pertanian Bogor.
- Ariefin, M. N., Rizki Adiputra Taopan, Nella Angelina Simanjuntak, Devi Liana, Tri Astuti, & Defiyanto Djami Adi. (2023). Uji adaptasi pertumbuhan beberapa varietas sorgum di lahan pasir pantai Desa Dampek, Kabupaten Manggarai Timur, Nusa Tenggara Timur. *Agrivet: Jurnal Ilmu-Ilmu Pertanian Dan Peternakan (Journal of Agricultural Sciences and Veteriner)*, 11 (2), 232–239. <https://doi.org/10.31949/agrivet.v11i2.6334>
- Dewi Elvira Sari, Y. M. (2017). Potensi pengembangan sorgum sebagai pangan alternatif. *Jurnal Agroteknologi*, 7 (2), 27–32.



- Fauziyah, A., Marliyati, S. A., & Kustiyah, L. (2017). Substitusi Tepung Kacang Merah Meningkatkan Kandungan Gizi, Serat Pangan Dan Kapasitas Antioksidan Beras Analog Sorgum. *Jurnal Gizi Dan Pangan*, 12 (2), 147–152. <https://doi.org/10.25182/jgp.2017.12.2.147-152>
- Rachman, A. B., Wahab Thomas, A., Tamu, Y., Mulyati, Y., Pangan, J. T., Pertanian, F., Gorontalo, U. N., Komunikasi, J. I., Sosial, I., Ekonomi, J. I., Ekonomi, F., & Bisnis, D. (2023). Sosialisasi Budidaya Sorgum Dengan Berbagai Varietas Berbeda Sebagai Dasar Penguatan Desa Agroindustri Pangan Di Desa Banuroja, Randangan, Pohuwato, Gorontalo. *Jurnal Pengabdian Masyarakat Teknologi Pertanian*, 2 (2), 261–266.
- Rahmawati, S., Aji, A. S., Saloko, S., Aprilia, V., Djidin, R. T. S., Sailendra, N. V., & Khoirunnisah, F. M. (2024). Analysis of Phytic Acid and Tannin Content of Local Food-Based Analogue Rice as an Alternative Functional Food. *Amerta Nutrition*, 8 (3), 344–349. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3.2024.344-349>
- Sailendra, N. V., Aji, A. S., Saloko, S., Aprilia, V., Djidin, R. T. S., Rahmawati, S., & Khoirunnisah, F. M. (2024). The Effect of Rice Cooking Techniques on the Sensory Evaluation Test and Fluffiness Levels of Analog Rice Made from Sorghum, Mocaf, Glucomannan, and Moringa Flour. *Amerta Nutrition*, 8 (3), 356–362. <https://doi.org/10.20473/amnt.v8i3.2024.356-362>
- Salsabiela, A. R., Afgani, C. A., & Dzulfikri, M. A. (2021). The Chemical Physical, And Organoleptic Characteristics Of Sorghum (*Sorghum bicolor* (L.) Moench) and Chasew Based Snack Bars. *Food and Agroindustry Journal*, (2), 41–52.
- Umi Barokah, & Daenuri. (2022). Kajian Preferensi Konsumen Terhadap Beberapa Varietas Unggul Baru Padi Sawah Melalui Uji Organoleptik Beras Dan Nasi. *Agronu: Jurnal Agroteknologi*, 1(01), 11–20. <https://doi.org/10.53863/agronu.v1i01.329>
- Wulandari, W., Tamaroh, S., & Suryani, C. L. (2024). Karakteristik Fisik, Kimia, Tingkat Kesukaan Dan Aktivitas Antioksidan Beras Instan Sorgum Merah. *Seminar Nasional Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Muhammadiyah Mataram “Pengembangan Sustainable Agrofood Untuk Mewujudkan SDG’s,”* 88–101.

