



Minat Masyarakat dalam Konsumsi Siput

Andi Nur Samsi^{a, 1} dan Rusmidin^{b, 2}

^aProdi Pendidikan Biologi, Fakultas Keguruan dan Ilmu Pendidikan, Universitas Patempo

^bProdi Kehutanan, Fakultas Pertanian dan Kehutanan, Universitas Sulawesi Barat

^{1, 2} andinursamsi89@gmail.com, rusmidin@unsulbar.ac.id

Informasi Artikel	Abstrak
Received: February, 2024	Siput adalah salah satu hewan lunak kaya protein dari kelompok Moluska yang dapat ditemukan di daratan, laut, dan bahkan mangrove. Kebutuhan protein masyarakat meningkat setiap tahun dan sejalan dengan pertumbuhan penduduk sehingga perlu ada pangan alternatif untuk mendukung asupan protein masyarakat. Tujuan penelitian adalah untuk mengetahui minat masyarakat dalam konsumsi siput. Penelitian ini dilakukan dari bulan April sampai Mei 2021 dengan menggunakan angket (Google Form) yang disebarluaskan melalui media sosial. Responden yang digunakan yaitu 110 orang. Data dikumpulkan dan ditabulasi dalam excel. Uji Chi-Square dilakukan untuk mengetahui keterkaitan antara variabel. Kelompok umur dominan yaitu 15-25 tahun dan didominasi oleh siswa dan mahasiswa. Hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa 55,5% masyarakat pernah dan 44,5% belum pernah mengonsumsi siput. Lebih dari 90% masyarakat masih menganggap siput layak dikonsumsi. Minat Masyarakat untuk konsumsi siput besar sehingga diperlukan bentuk olahan pangan yang inovatif untuk ketahanan pangan.
Revised: May, 2024	
Publish: June, 2024	
Kata kunci: Masyarakat Konsumsi Siput	
<i>Keywords:</i> <i>Community</i> <i>Consuming</i> <i>Snail</i>	Abstract Snails are one of the soft, protein-rich animals from the Mollusca group that can be found on land, sea, and even mangroves. People's protein needs increase every year and are in line with population growth, so there needs to be alternative food to support people's protein intake. The research aims to determine people's interest in consuming snails. This research was conducted from April to May 2021 using a questionnaire (Google Form) distributed via social media. The respondents were 110 people. Data was collected and tabulated in Excel. The Chi-Square test was carried out to determine the relationship between variables. The dominant age group is 15-25 years and is dominated by pupils and students. The results obtained showed that 55.5% of people had and 44.5% had never consumed snails. More than 90% of people still consider snails suitable for consumption. Public interest in consuming snails is large, so innovative forms of food processing are needed for food security.

PENDAHULUAN

Siput merupakan salah satu kelompok hewan yang tersebar di bumi. Bahkan dapat hidup di ekosistem mangrove. Kelompok hewan ini juga memiliki kandungan protein yang sangat tinggi sehingga sangat memungkinkan untuk dijadikan sumber protein hewani.

Beberapa penelitian yang telah dilakukan menunjukkan beberapa spesies yang dikonsumsi. Spesies yang dikonsumsi mencakup spesies yang hidup di daratan, di laut, dan bahkan di mangrove. Jenis siput yang hidup di daratan seperti bekicot *Achatina achatina*, *Archachatina marginata*, dan *Achatina fulica* dikonsumsi di Ghana karena kandungan protein, lemak, P, Mg, Cu, dan Zn yang tinggi. Selain itu, cangkangnya sangat potensial untuk digunakan sebagai bahan pakan ternak (Nkansah et al., 2021).

Siput sawah atau keong sawah *Pila ampullacea* juga dikonsumsi karena kandungan gizinya yang tinggi (Ihsani et al., 2020). Dalam setiap 100 gram daging siput air tawar memiliki 209.49 kcal, protein 18.8 g, kalsium 812 mg, zink 12 mg, dan besi 102 mg (Nurhasan, Maehre, et al., 2010). Siput yang hidup di laut contohnya siput gonggong *Laevistrombus sp.* juga dikonsumsi (Mulyadi & Sari, 2022; Muzahar & Viruly, 2020). Nilai gizi yang dimiliki dalam 100 g (berat kering) yaitu protein 47.48%, lemak 2.11%, karbohidrat 20.99%, dan kolesterol 24.95% (Muzahar & Viruly, 2020). Selain itu, ada juga jenis siput yang hidup di bakau dan dikonsumsi seperti *Telescopium telescopium* (Hafiluddin, 2013) dan *Terebralia palustris* (Samsi, Bin, et al., 2020). Selain itu, jumlah siput dan Gastropoda jenis lain melimpah di berbagai lokasi yang memungkinkan siput digunakan sebagai sumber protein alternatif bagi manusia.

METODOLOGI

Penelitian ini dilakukan secara daring dengan menggunakan angket (Google Form) yang kemudian disebar melalui media sosial penulis (Batubara, 2016; Samsi & Rusmidin, 2021). Tautan angket ini disebar dari bulan April sampai Mei 2021. Jenis siput yang diteliti yaitu siput yang dikonsumsi pada daerah masing-masing. Masyarakat yang hidup di daerah sekitar persawahan cenderung mengonsumsi siput *Pomacea canaliculata*. Masyarakat yang hidup di sekitar mangrove biasanya mengonsumsi *Terebralia palustris* dan *Telescopium telescopium*. Spesies yang dikonsumsi tidak hanya itu karena angket yang disebar secara daring dan memungkinkan dapat menjangkau masyarakat yang mengonsumsi spesies yang lain.

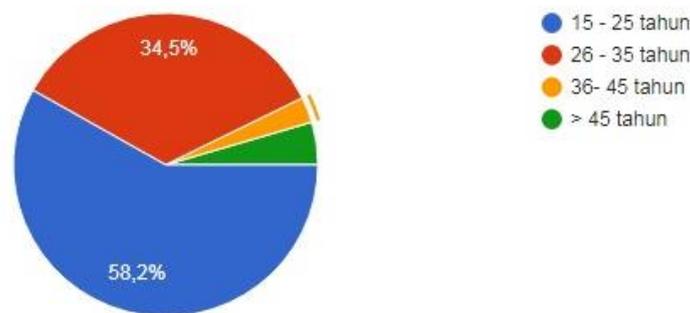
Responden yang menjadi target yaitu masyarakat umum dengan umur 15 tahun ke atas. Umur ini digunakan dengan asumsi bahwa masyarakat sudah mengenal jenis siput ini. Total responden yang didapatkan selama dua bulan yaitu 110 orang. Data dan isian responden dikumpulkan dan ditabulasi dalam bentuk excel.

Data ditampilkan dalam bentuk grafik dan deskripsi. Uji Chi-Square dilakukan untuk mengetahui keterkaitan antara variabel.

TEMUAN DAN PEMBAHASAN

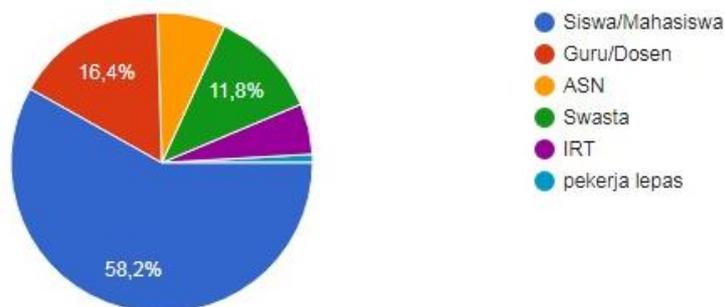
Hasil yang diperoleh dari 110 responden meliputi kelompok umur, pekerjaan, pengetahuan mengenai siput, kelayakan siput untuk dikonsumsi, dan pernah tidaknya mengonsumsi siput.

Kelompok Umur



Gambar 1. Kelompok umur dari responden

Pekerjaan



Gambar 2. Pekerjaan responden

Angket disebar melalui media sosial dan terus tersebar. Hasil yang diperoleh ternyata kelompok umur 15-25 tahun yang mendominasi responden dan setara dengan 64 responden (Gambar 1). Responden ini juga didominasi oleh siswa dan mahasiswa yang tersebar di Sulawesi, Sumatera, Nusa Tenggara Timur, dan Papua (Gambar 2). Variabel umur dan pengetahuan tentang siput di uji Chi-Square menghasilkan nilai signifikansi 0,867 yang berarti tidak ada kaitan antara umur responden dengan pengetahuan mengenai siput.

email: bae@journal.uir.ac.id

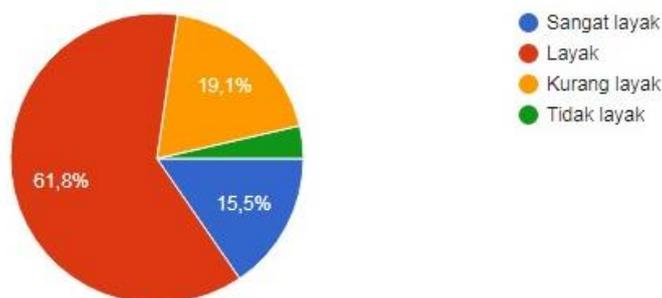
Pengetahuan mengenai siput



Gambar 3. Pengetahuan tentang siput

Hampir 100% responden dapat mengenal siput secara umum (Gambar 3). Hanya 1 responden yang salah mengartikan siput dengan “Seafood”. Istilah “Seafood” sering disalahartikan di masyarakat. Banyak pedagang kaki lima yang membuka warung “Seafood” tapi tidak menjual makanan laut dan hanya menyajikan aneka ayam, bebek, dan ikan. Penyebutan kedua istilah ini juga mirip sehingga makin membingungkan masyarakat tertentu.

Kelayakan untuk dikonsumsi



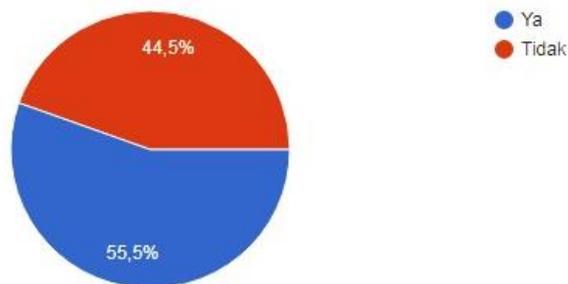
Gambar 4. Kelayakan siput untuk dikonsumsi

Skala yang digunakan untuk mengetahui persepsi responden mengenai kelayakan konsumsi siput yaitu skala Likert. Skala 1 menunjukkan sangat layak, skala 2 menunjukkan layak, skala 3 menunjukkan kurang layak, dan skala 4 menunjukkan tidak layak. Layak atau tidaknya siput untuk dikonsumsi juga dipengaruhi oleh kebiasaan masyarakat sekitar. Masyarakat di Pulau Pannikiang,

email: bae@journal.uir.ac.id

Kabupaten Barru, Provinsi Sulawesi Selatan mengonsumsi siput bakau *Terebralia palustris* pada waktu pesta pernikahan dan menyambut tamu di pulau (Samsi, Omar, et al., 2020). Hasil penelitian ini juga menunjukkan sebagian besar responden (61,8%) sudah menganggap siput layak untuk dikonsumsi. Jenis siput yang dikonsumsi tiap daerah berbeda karena tergantung jenis dominan yang ada, lokasi responden berada, dan faktor kebiasaan.

Konsumsi Siput



Gambar 5. Konsumsi siput

Skala yang digunakan untuk mengetahui tahu tidaknya responden mengenai siput dan pernah atau tidaknya responden mengonsumsi siput yaitu skala Guttman. Pada pertanyaan ini, responden hanya menentukan jawaban ya atau tidak.

Sebanyak 61 responden telah mengonsumsi siput dan selebihnya belum pernah (Gambar 5). Hasil uji Chi-Square untuk mengetahui kaitan umur responden dengan kelayakan siput untuk dikonsumsi menunjukkan nilai signifikansi 0,302 yang berarti tidak ada kaitan antara umur responden dengan persepsi kelayakan siput untuk dikonsumsi. Hasil uji Chi-Square untuk mengetahui kaitan pekerjaan responden dengan kelayakan siput untuk dikonsumsi menunjukkan nilai signifikansi 0,523 yang berarti tidak ada kaitan antara pekerjaan responden dengan persepsi kelayakan siput untuk dikonsumsi. Selain itu, dilakukan juga uji Chi-Square untuk mengetahui kaitan umur responden dengan pernah tidaknya konsumsi siput yang menunjukkan nilai signifikansi 0,207 yang berarti tidak ada kaitan antara umur responden dengan pernah tidaknya konsumsi siput.

Hal ini sangat berkaitan dengan preferensi masing-masing. Alasan paling umum untuk tidak mengonsumsi siput adalah karena merasa jijik dan hasil tangkapan ikan di Indonesia masih melimpah (Samsi & Rusmidin, 2021). Jijik dapat diartikan karena bentuk siput yang dianggap aneh dan memiliki lendir. Hasil penelitian yang diperoleh tidak jauh berbeda yang ditemukan di Nigeria yaitu tingkat konsumsi

siput jenis bekicot *Archachatina marginata* tergolong tinggi yang mencapai 63,4% (Aromolaran et al., 2019).

Siput dapat hidup di daratan, sawah, dan daerah mangrove. Di daratan, siput yang bisa ditemui seperti keong sawah (*Pila ampullacea*). Keong sawah dapat diolah menjadi tepung dan menjadi bahan campuran bubur pendamping ASI (Ihsani et al., 2020). Siput memiliki kandungan gizi yang tinggi (Muzahar & Viruly, 2020; Nurhasan, Hanne, et al., 2010). Siput sangat potensial untuk dikonsumsi karena dalam setiap 100 g mengandung 209,49 kkal, protein 18,8 g, kalsium 812 mg, zink 12 mg, besi 102 mg (Nurhasan, Hanne, et al., 2010). Bahkan daging siput memiliki kandungan kalsium lebih besar dibandingkan dengan daging sapi, hati, telur, dan susu (Nurhasan, Hanne, et al., 2010; Obande et al., 2013).

Siput yang hidup di laut dan dapat dikonsumsi seperti siput gonggong (*Laevistrombus sp*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa sosis yang terbuat dari keong gonggong tidak memiliki perbedaan rasa, warna, dan tekstur secara signifikan jika dibandingkan dengan sosis yang lain (berbahan dasar selain siput) (Mulyadi & Sari, 2022). Kandungan protein siput gonggong juga mencapai 47,48% tiap 100 g berdasarkan berat kering (Muzahar & Viruly, 2020).

Siput yang dapat ditemukan di areal mangrove dan dapat dikonsumsi seperti siput bakau (*Telescopium telescopium*). Hasil penelitian menunjukkan bahwa siput ini dikonsumsi dan memiliki kandungan protein 12,16%, lemak 0,38%, asam glutamate 1,20%, histidine 1,56%, asam palmitat 27,81%, dan asam lenoleat 9,03% (Hafiluddin, 2013). Selain itu, siput bakau (*Terebralia palustris*) oleh masyarakat di Pulau Pannikiang Provinsi Sulawesi Selatan. Siput ini dinamakan "Bakoleng" oleh masyarakat setempat (Samsi, Omar, et al., 2020). Ada banyak jenis siput yang dikonsumsi di beberapa tempat dan kandungan gizinya terbukti tinggi.

KESIMPULAN

Responden menunjukkan dominan sudah mengenal siput dan sebesar 55,5% sudah pernah mengonsumsi siput serta >90% responden sudah menganggap siput layak untuk dikonsumsi karena kandungan gizinya yang tinggi. Masih ada responden yang tidak memilih mengonsumsi siput karena faktor kesukaan. Sosialisasi siput sebagai bahan pangan alternatif sangat diperlukan. Bentuk olahan pangan siput juga perlu untuk meningkatkan minat konsumsi masyarakat.

DAFTAR PUSTAKA

- Aromolaran, A. K., Alarima, C. I., Awotunde, J. M., & Olatunde, O. A. (2019). Willingness of snail consumers to choose snail production as livelihoods in Ibadan Southwest Local Government Area of Oyo State, Nigeria. *Agro-Science*, 18(3), 29–34. <https://doi.org/10.4314/as.v18i3.6>
- Batubara, H. H. (2016). PENGGUNAAN GOOGLE FORM SEBAGAI ALAT PENILAIAN KINERJA DOSEN DI PRODI PGMI UNISKA MUHAMMAD ARSYAD AL BANJARI. *Jurnal Pendidikan Dasar Islam*, 8(1), 39–50. <https://www.Google.com/intl/id/forms/about/>
- Hafiluddin. (2013). Analisa Kandungan Gizi dan Senyawa Bioaktif Keong Bakau (*Telescopium telescopium*) di Sekitar Perairan Bangkalan. *Jurnal Rekayasa*, 5(2), 1–7. <http://journal.trunojoyo.ac.id/rekayasa>
- Ihsani, K., Afifah, D. N., Anantyo, D. T., Mulyono, Nugroho, T. W., Wahyudi, F., & Nuryanto. (2020). Nutrient content and shelf life analysis of freshwater snail (*Pila ampullacea*) instant baby porridge. *Food Research*, 4(S3), 184–196. [https://doi.org/10.26656/fr.2017.4\(s3\).s20](https://doi.org/10.26656/fr.2017.4(s3).s20)
- Mulyadi, T., & Sari, S. P. (2022). PEMANFAATAN SIPUT GONGGONG SEBAGAI BAHAN BAKU OLAHAN SOSIS SEBAGAI MAKANAN KHAS KOTA BATAM. *Jurnal Manner*, 1(2), 78–86.
- Muzahar, & Viruly, L. (2020). *Identifikasi, Reproduksi, dan Karakteristik Profil protein Siput Gonggong-Ikon Kota Tanjungpinang* (1st ed.). Umrah Press.
- Nkansah, M. A., Agyei, E. A., & Opoku, F. (2021). Mineral and proximate composition of the meat and shell of three snail species. *Heliyon*, 7(10), 1–8. <https://doi.org/10.1016/j.heliyon.2021.e08149>
- Nurhasan, M., Hanne, K. M., Marian, K. M., Svein, K. S., Matthias, H., David, J., & Edel, O. E. (2010). Nutritional composition of aquatic species in Laotian rice field ecosystems. *Journal of Food Composition and Analysis*, 23(3), 205–2013.
- Nurhasan, M., Maehre, H. K., Malde, M. K., Stormo, S. K., Halwart, M., James, D., & Elvevoll, E. O. (2010). Nutritional composition of aquatic species in Laotian rice field ecosystems. *Journal of Food Composition and Analysis*, 23(3), 205–213. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2009.12.001>
- Obande, R. A., Omeji, S., & Isiguzo, I. (2013). Proximate composition and mineral content of the Freshwater snail (*Pila ampullacea*) from River Benue, Nigeria. *Journal of Environmental Science, Toxicology and Food Technology*, 2(6), 43–46.
- Samsi, A. N., Bin, S., Omar, A., Niartiningsih, A., & Soekendarsi, E. (2020). Density and nutrient content of *Terebralia pallustris* mangrove snails in mangrove ecosystems in Pannikiang Island, Barru Regency, South Sulawesi. *Jurnal Biota*, 6(1), 2528–262. <https://doi.org/10.3923/pjn.2009.1842.1>

Andi Nur Samsi, dan Rusmidin

- Samsi, A. N., Omar, S. B. A., Niartiningsih, A., & Soekendarsi, E. (2020). The association of fecundity and morphometrics of mangrove snail *Terebralia palustris* Linnaeus 1967 in the mangrove ecosystem. *IOP Conference Series: Earth and Environmental Science*, 486(1), 1–5. <https://doi.org/10.1088/1755-1315/486/1/012005>
- Samsi, A. N., & Rusmidin. (2021). Persepsi masyarakat dalam pengolahan dan konsumsi siput bakau *Terebralia palustris* Linnaeus, 1767. *Seminar Nasional Riset Dan Kebijakan Sosial Ekonomi Kelautan Dan Perikanan 2021*, 333–339.