

EVALUASI MINAT KONSUMSI, SIFAT FISIK DAN EMO- SENSORIS BERAS KENCUR DENGAN MODIFIKASI TEKSTUR PADA GENERASI Z

Agra Mahatma Awahita, Dwi Larasatie Nur Fibri, Rini Yanti

INTISARI

Beras kencur merupakan minuman tradisional yang tergolong sebagai minuman fungsional karena senyawa bioaktif yang terkandung didalamnya. Sayangnya, beras kencur kurang diminati oleh generasi Z karena teksturnya yang mudah mengalami pengendapan. Tujuan dari penelitian ini adalah mengevaluasi faktor familiaritas dan motivasi generasi Z dalam mengonsumsi beras kencur, karakteristik fisik dan sensoris generasi Z terhadap beras kencur dengan modifikasi tekstur, dan pengaruh *food neophobic* terhadap penerimaan generasi Z terhadap modifikasi tekstur beras kencur. Penelitian ini meliputi survei (*Food Neophobia Test Tool* (FNNT) dan *Food Choice Questionnaire* (FCQ)), sifat fisik (viskositas dan total padatan terlarut), dan sifat sensoris (hedonik, sensoris, emo-sensoris, dan sifat kolatif). Berdasarkan pengujian *food neophobia* diketahui bahwa jenis kelamin dan pendidikan terakhir sangat memengaruhi tingkat keinginan generasi Z untuk mencoba variasi makanan. Pada pengujian *food choice motives* diketahui faktor yang memotivasi generasi Z dalam mengonsumsi beras kencur tertinggi adalah *Price*. Pada pengujian sifat fisik diketahui bahwa penambahan guar gum mampu meningkatkan viskositas beras kencur secara signifikan dan total padatan terlarut beras kencur secara tidak signifikan. Penambahan guar gum 0,15% cenderung memberikan persepsi bahwa perlakuan tersebut adalah modifikasi tekstur beras kencur terbaik dengan tetap mempertahankan karakteristik beras kencur pada umumnya. Modifikasi tekstur memengaruhi penilaian panelis terhadap emosi dan sifat kolatif.

Kata kunci: Beras kencur, Generasi Z, *Food neophobia*, Tekstur minuman, Emo-sensoris

EVALUATION OF THE CONSUMPTION INTEREST, PHYSICAL PROPERTIES AND EMOTION SENSORY ON *BERAS KENCUR* WITH TEXTURE MODIFICATION ON GENERATION Z

Agra Mahatma Awahita, Dwi Larasatie Nur Fibri, Rini Yanti

ABSTRACT

Beras kencur is a traditional drink classified as a functional beverage due to its bioactive compounds. Unfortunately, it is less popular among Generation Z because its texture tends to sediment easily. The aim of this study is to evaluate the factors of familiarity and motivation of Generation Z in consuming *beras kencur*, the physical and sensory characteristics of *beras kencur* with modified texture, and the influence of food neophobia on Generation Z's acceptance of the modified texture of *beras kencur*. This research includes surveys (Food Neophobia Test Tool (FNTT) and Food Choice Questionnaire (FCQ)), physical properties (viscosity and total dissolved solids), and sensory properties (hedonic, sensory, emo-sensory, and collative properties). Based on the food neophobia test, it was found that gender and last education significantly affect Generation Z's willingness to try food variations. In the food choice motives test, the highest motivating factor for Generation Z in consuming *beras kencur* was *Price*. In the physical properties test, it was found that the addition of guar gum significantly increased the viscosity of *beras kencur* and insignificantly increased the total dissolved solids. The addition of 0.15% guar gum tends to provide the perception that this treatment is the best texture modification of *beras kencur* while maintaining the general characteristics of *beras kencur*. Texture modification affects the panelists' assessment of emotions and collative properties.

Keywords: *Beras kencur*, Generation Z, Food neophobia, Beverage texture, Emotion sensory