

INTISARI

Sari kacang tunggak merupakan produk nabati yang masih perlu dikembangkan untuk meningkatkan penerimaan konsumen. Viskositas suatu produk dapat mempengaruhi respon konsumen, termasuk penilaian terhadap intensitas atribut sensoris, hedonik, respon emosi, dan persepsi kolatif. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh modifikasi viskositas sari kacang tunggak terhadap penerimaan konsumen usia produktif. Sari kacang tunggak diformulasi dengan guar gum dengan konsentrasi berbeda: 0%, 0,15%, 0,30%, 0,45%. Analisis sifat fisik dan kimia juga dilakukan. Penambahan guar gum meningkatkan viskositas dan menurunkan total padatan terlarut (TPT) (nilai korelasi Pearson signifikan pada tingkat 5%), meningkatkan stabilitas produk. Sari kacang tunggak dengan guar gum 0,30% menunjukkan skor tertinggi pada intensitas atribut “manis”, “creamy”, dan “viskositas”, berkorelasi dengan skor yang lebih tinggi pada kesukaan hedonik dan respon emosi positif “senang”, “bangga”, “nyaman”, “puas”, dan “antusias”. Analisis proksimat menunjukkan sari kacang tunggak dengan penambahan guar gum 0.30% mengandung $0,16 \pm 0,04\%$ lemak, $2,37 \pm 0,10\%$ protein, dan $6,87 \pm 0,09\%$ karbohidrat, memenuhi standar minuman nabati *Ready to Drink*. Hasil persepsi kolatif menunjukkan strategi promosi sari kacang tunggak yang menekankan pada familiaritas, kesegaran, kesesuaian sebagai minuman sehari-hari, dan peningkatan volume yang diinginkan dapat menghasilkan respon lebih baik pada konsumen. Konsumen juga setuju dengan pernyataan “kandungan protein tinggi” pada sari kacang tunggak. Hasil ini menunjukkan bahwa sari kacang tunggak yang telah dikembangkan teksturnya, memiliki potensi yang baik di masa depan, namun perbaikan formulasi masih perlu dilakukan kembali untuk meningkatkan profil sensorisnya.

Kata kunci: *Vigna unguiculata* (L). Walp; Sari kacang tunggak; Viskositas; Guar gum; Emosensoris; Persepsi kolatif

ABSTRACT

Cowpea milk is a plant-based beverage that needs to be further developed for consumer response. Consumer responses, such as their evaluation of attributes intensity, hedonic, elicited emotion, and collative perception may be influenced by the viscosity of a product. This study examined viscosity modification in cowpea milk on acceptability among productive-age consumers. Guar gum was used to formulate cowpea milk at different concentrations: 0%, 0.15%, 0.30%, 0.45%, and physicochemical tests were performed. The cowpea milk viscosity was increased with increasing concentration of guar gum, while total dissolved solids (TDS) was decreased, significantly correlated at a 0.05 level, and the stability was improved. Cowpea milk containing 0.30% guar gum scored the highest intensities for "sweetness", "creaminess", and "viscosity", and it was correlated with higher hedonic liking scores and positive emotional responses of "happy", "proud", "comfortable", "satisfied", and "enthusiastic". Proximate analysis indicates that cowpea milk prepared with 0.30% guar gum contained $0.16 \pm 0.04\%$ fat, $2.37 \pm 0.10\%$ protein, $6.87 \pm 0.09\%$ carbohydrate, and meets the market standards of qualified plant-based beverage. The collative perception test of cowpea milk showed that to introduce the product, it should emphasize familiarity, refreshment, ease of consumption as a daily beverage, and desirable volume to generate positive responses. Consumers also quite concurred with the cowpea milk's "high protein content". These discoveries suggest that viscosity-modified cowpea milk is prospective, but more detailed alterations are required to upgrade its organoleptic profile.

Keywords: *Vigna unguiculata* (L). Walp; Cowpea milk; Viscosity; Guar gum; Emosensory; Collative perception