

INTISARI

ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP *BROWNIES* KRISPI YANG DIFORTIFIKASI *Arthrospira platensis* DENGAN METODE *ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS*

Brownies merupakan sejenis kue yang memiliki warna coklat dengan tekstur padat dan rasa yang manis. *Brownies* memiliki masa simpan antara 2 sampai 3 hari dengan kandungan protein yang rendah. Pada penelitian ini, dikembangkan produk baru berupa *brownies* krispi untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan kandungan protein melalui fortifikasi menggunakan *Arthrospira platensis*. Penelitian ini bertujuan untuk mengidentifikasi preferensi konsumen terhadap produk *brownies* krispi dengan fortifikasi *Arthrospira platensis*. Metode yang digunakan adalah metode *Analytical Hierarchy Process* (AHP). Proses pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuisioner kepada 130 responden dengan teknik pengambilan sampel menggunakan metode *purposive random sampling*, dan didapatkan 118 responden yang telah mengisi kuisioner. Hasil penelitian menunjukkan bahwa atribut *flavor* (0,443) dengan sub atribut coklat (0,601) dan atribut rasa (0,284) dengan sub atribut manis coklat (0,667) terbukti menjadi atribut dan sub atribut utama yang paling menentukan preferensi konsumen untuk mengonsumsi produk *brownies* krispi dengan fortifikasi *Arthrospira platensis*. Berdasarkan preferensi konsumen, produk *brownies* krispi dengan fortifikasi *Arthrospira platensis* memiliki bobot prioritas yang lebih tinggi (0,695) sehingga cenderung lebih disukai oleh konsumen.

Kata kunci: AHP, *Arthrospira platensis*, *brownies* krispi, preferensi konsumen

ABSTRACT

CONSUMER PREFERENCES ANALYSIS OF CRISPY BROWNIES FORTIFIED WITH *Arthrospira platensis* USING ANALYTICAL HIERARCHY PROCESS METHOD

Brownies are a type of cake that is brown in color with a dense texture and a sweet taste. Brownies have a shelf life of 2 to 3 days and low nutritional content. In this study, a new product in the form of crispy brownies was developed to extend shelf `life and enhance nutritional content through fortification using *Arthrospira platensis*. The aim of this study was to identify consumer preferences for crispy brownies fortified with *Arthrospira platensis*. The method used was the Analytical Hierarchy Process (AHP). Data collection was conducted by distributing questionnaires to 130 respondents using purposive random sampling, resulting in 118 completed questionnaires. The results showed that the flavor attribute (0.443) with the chocolate sub-attribute (0.601) and the taste attribute (0.284) with the sweet chocolate sub-attribute (0.667) were proven to be the main attributes and sub-attributes determining consumer preferences for consuming crispy brownies fortified with *Arthrospira platensis*. Based on consumer preferences, crispy brownies fortified with *Arthrospira platensis* had a higher priority weight (0.695), indicating a tendency to be more preferred by consumers.

Keyword: AHP, *Arthrospira platensis*, crispy brownie, preference consumer