

ANALISIS PENERIMAAN KONSUMEN TERHADAP KARAKTERISTIK MUTU PRODUK SALAD BUAH BERDASARKAN KONSEP *HEALTHY FOOD* (STUDI SALAD X DI D.I. YOGYAKARTA)

INTISARI

Oleh:

ANDARTIAN PANGADARAN PARLINDUNGAN SIRAIT
20/460610/TP/12820

Tren konsumsi pangan sehat semakin meningkat di Indonesia, dengan masyarakat yang semakin memahami pentingnya gaya hidup sehat. Sebagai makanan sehat, penting untuk mempertimbangkan aspek nutrisi, mutu, dan kesehatan sebagai kriteria utama dalam penilaian kualitas produk. Salah satu makanan sehat yang populer saat ini adalah salad buah. Masyarakat menganggap salad buah sebagai makanan sehat karena terdiri dari buah-buahan. Namun, campuran *dressing* dan *topping* seperti mayones, susu kental manis, dan keju yang dikhawatirkan memiliki kandungan lemak, gula, dan kalori yang tinggi sehingga perlu dievaluasi lebih lanjut untuk menilai apakah salad buah benar-benar merupakan makanan sehat.

Contoh ritel salad buah X di Yogyakarta menjual salad buah dengan branding sebagai produk "*healthy food*." Namun, komposisi yang tidak seimbang antara buah, *dressing*, dan *topping* berisiko mengandung kalori, lemak, dan gula tinggi, yang tidak sesuai dengan konsep "*healthy food*." Selain itu, hasil observasi menunjukkan penanganan yang kurang higienis, yang juga tidak sesuai dengan konsep "*healthy food*." Produk salad buah ini belum memiliki standar mutu yang jelas serta belum terdapat informasi nilai gizi dan nutrisi yang lengkap untuk setiap porsi salad buah.

Dalam penelitian ini, diperlukan analisis penerimaan konsumen untuk mengetahui preferensi konsumen terhadap produk salad buah dan tujuan konsumen dalam mengonsumsinya. Selain itu, akan dilakukan pengujian sensoris dengan penilaian skala hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk salad buah X dan penerimaannya sebagai makanan sehat. Pengujian mutu fisik buah dalam salad buah juga akan dilakukan untuk mengetahui karakteristik mutunya. Selanjutnya, pengujian nutrisi dengan analisis proksimat akan dilakukan untuk mengetahui kandungan nutrisi dalam satu porsi salad buah dan membandingkannya dengan standar makan sehat serta Angka Kecukupan Gizi (AKG) Indonesia guna menilai apakah salad buah X memenuhi kriteria makanan sehat.

Kata kunci: *healthy food*, pengujian mutu, penerimaan konsumen, salad buah

ANALYSIS OF CONSUMER ACCEPTANCE OF FRUIT SALAD PRODUCT QUALITY CHARACTERISTICS BASED ON HEALTHY FOOD CONCEPT (STUDY OF SALAD X IN D.I. YOGYAKARTA)

ABSTRACT

By:

ANDARTIAN PANGADARAN PARLINDUNGAN SIRAIT
20/460610/TP/12820

The trend of healthy food consumption is increasing in Indonesia, with society becoming more aware of the importance of a healthy lifestyle. As a healthy food option, it is crucial to consider nutritional value, quality, and health aspects as primary criteria in product quality assessment. One of the currently popular healthy foods is fruit salad. People perceive fruit salad as a healthy food because it consists of fruits. However, the inclusion of dressings and toppings such as mayonnaise, sweetened condensed milk, and cheese, which may have high fat, sugar, and calorie content, raises concerns. Therefore, it is necessary to further evaluate whether fruit salad truly qualifies as a healthy food.

An example is the fruit salad retailer X in Yogyakarta, which markets its fruit salad as a "healthy food" product. However, the unbalanced composition between the fruit, dressing, and toppings poses a risk of high calorie, fat, and sugar content, which is inconsistent with the "healthy food" concept. Additionally, observations indicate inadequate hygienic practices, further deviating from the "healthy food" standard. This fruit salad product lacks clear quality standards and does not provide comprehensive nutritional and nutritional value information for each serving.

In this study, an analysis of consumer acceptance is necessary to understand consumer preferences for fruit salad products and their reasons for consumption. Additionally, sensory testing using a hedonic scale will be conducted to determine the level of consumer liking for fruit salad product X and its acceptance as a healthy food. Physical quality testing of the fruit in the salad will also be performed to assess its quality characteristics. Furthermore, nutritional testing through proximate analysis will be carried out to determine the nutritional content of one serving of fruit salad and compare it with healthy eating standards and Indonesia's Recommended Dietary Allowances (RDA) to evaluate whether fruit salad X meets the criteria for a healthy food.

Keywords: consumer acceptance, fruit salad, healthy food, quality testing