

CONSUMER TEST PRODUK MI SHIRATAKI BASAH DENGAN TEPUNG GLUKOMANAN PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*)

INTISARI

Oleh:

ANNATASYA WULAN LASANAWATI

20/456438/TP/12733

Perubahan cara pandang masyarakat terhadap makan memunculkan sebuah konsep pangan yang disebut dengan pangan fungsional. Salah satu jenis pangan fungsional berbahan dasar pangan lokal, yaitu mi shirataki basah dengan tepung glukomanan dari umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*). Dalam penelitian sebelumnya diketahui bahwa pembuatan mi shirataki basah dengan konsentrasi tepung glukomanan porang sebesar 3% merupakan sampel yang paling disukai oleh panelis. Sampel ini belum dilakukan komersialisasi. Untuk melakukan komersialisasi produk perlu dilakukan *consumer test*. Maka dari itu, penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat penerimaan produk mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang di antara produk mi komersial pembanding, mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap desain kemasan produk, dan mengetahui tingkat ketertarikan panelis untuk membeli dan mengonsumsi mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang. *Consumer test* ini dilakukan dengan menggunakan metode uji penerimaan dan survei pasar dengan target responden sebanyak 427 orang. Penelitian ini memperoleh responden sebanyak 394 orang. Kemudian, hasil penelitian menunjukkan bahwa mi shirataki basah dengan tepung glukomanan porang tidak memiliki perbedaan yang signifikan dengan mi shirataki komersial sehingga berpotensi untuk dikomersialkan, sebanyak 60,91% dari 394 responden memiliki tingkat kesukaan terhadap desain kemasan dari suka-amat sangat suka, dan sebanyak 66,75% dari 394 responden memiliki ketertarikan untuk membeli dan mengonsumsi produk dari tertarik–amat sangat tertarik dengan faktor pembelian berupa manfaat kesehatan serta harga jual produk Rp7.132 – Rp7.500.

Kata kunci: pangan fungsional, porang, glukomanan, shirataki, *consumer test*, uji penerimaan, desain kemasan.

CONSUMER TEST OF WET SHIRATAKI NOODLES PRODUCT WITH GLUCOMANNAN PORANG (*Amorphophallus oncophyllus*) FLOUR

ABSTRACT

By:

ANNATASYA WULAN LASANAWATI
20/456438/TP/12733

Changes in the way people view at food have led a food concept called functional food. One type of functional food based on local food is wet shirataki noodles with glucomannan flour from porang tuber (*Amorphophallus oncophyllus*). In previous study, it was found that the production of wet shirataki noodles with a concentration of 3% glucomannan flour was the most preferred sample by panelists. This sample hasn't been commercialized. To commercialize the product, consumer testing is required. So from that, this study aims to determine the level of acceptance of wet shirataki noodles product with glucomannan flour among comparative commercial noodle products, determine the level panelists' preference for product packaging design, and determine the level of panelists interest to purchase and consume wet shirataki noodles with glucomannan porang flour. This consumer test was conducted using acceptance test and market survey methods with a target of 427 respondents. This study involved 394 respondents. Then, the results of the study showed that wet shirataki noodles with glucomannan porang didn't have a significant differences with commercial shirataki noodles so potentially to be commercialized, 60.91% of 394 respondents had a level of liking for packaging design from like-very much like, and 66.75% of 394 respondents had an interest in buying and consuming the product from interested-very interested with purchasing factors in the form of health benefits and the product selling price of IDR 7,132 - IDR 7,500.

Keywords: functional food, porang, glucomannan, shirataki, consumer test, acceptance test, packaging design.