

**ANALISIS PREFERENSI KONSUMEN TERHADAP  
KOMPOSISI CAMPURAN BERAS HITAM (*Oryza sativa L. indica*)  
DI D.I YOGYAKARTA**

Ardhan Rifai<sup>1</sup>, Dyah Ismoyowati<sup>2</sup>, M. Affan Fajar F<sup>2</sup>

**INTISARI**

Perubahan gaya hidup masyarakat menjadi lebih sehat berpengaruh pada meningkatnya konsumsi pangan sehat. Beras hitam merupakan salah satu bahan pangan sehat yang mulai populer dikonsumsi sebagian masyarakat di D.I Yogyakarta. Konsumen beras hitam memiliki banyak cara untuk membuat hidangan nasi beras hitam, salah satunya mencampur beras hitam dengan beras putih. Campuran kedua beras tersebut menghasilkan warna yang berpengaruh pada preferensi konsumen. Warna memiliki peran penting dalam pengembangan preferensi makanan dan persepsi sensorik pada konsumen.

Tujuan dari penelitian ini adalah (1) mengetahui proporsi perbandingan campuran beras hitam dan beras putih yang sesuai dengan preferensi konsumen beras hitam di D.I Yogyakarta; (2) menganalisis interpretasi warna proporsi perbandingan campuran beras hitam dan beras putih yang sesuai dengan preferensi konsumen beras hitam di D.I Yogyakarta. Analisis proporsi perbandingan dilakukan dengan metode *repeated measures ANOVA*. Analisis warna dilakukan dengan alat *chromameter* dan sistem *munsell color charts*.

Sebagian besar konsumen menyukai beras campuran dengan formula perbandingan 50:50 dari tiga aspek yang diberikan yaitu penampilan fisik, warna, dan menyukai keseluruhan. Tidak ada perbedaan yang signifikan pada masing-masing pengujian yang dilakukan yaitu pengujian beras campuran dengan layar, pengujian beras campuran secara langsung, pengujian nasi dengan layar, dan pengujian nasi secara langsung. Hasil analisis warna terhadap formula perbandingan 50:50 yaitu memiliki warna merah yang cenderung ungu dengan kesan warna yang gelap dan memiliki intensitas kurang ungu yang cenderung *gray*. Konsumen menyatakan bahwa formula dengan perbandingan 50:50 memiliki penampilan fisik dan warna yang menarik namun tetap alami. Selain itu warna tidak terlalu pekat dan hasil pencampuran antara beras hitam dan beras putih tidak terlalu mencolok dalam bentuk beras maupun ketika sudah menjadi nasi dibandingkan formula dengan perbandingan 100:0, 30:70, dan 20:80.

Kata kunci : Beras Hitam, Preferensi Konsumen, *Repeated Measures ANOVA*, Analisis Warna

<sup>1</sup>Mahasiswa Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

<sup>2</sup>Staff Pengajar Departemen Teknologi Industri Pertanian, Fakultas Teknologi Pertanian, Universitas Gadjah Mada

**Analysis of Consumer Preference Towards Mix Composition of Black Rice (*Oryza Sativa L. Indica*) in D.I Yogyakarta**  
Ardhan Rifai<sup>1</sup>, Dyah Ismoyowati<sup>2</sup>, M. Affan Fajar F<sup>2</sup>

**ABSTRACT**

Lifestyle change to healthier society affected on increasing consumption of healthy food. blackrice is one of healthy food that began popular consumed by partly society in D.I Yogyakarta. Black rice consumers had plenty of way to make black rice dishes, one of it by mixed black rice with white rice. That mixed of both rice deliver a color that influential on consumers like. Color had a significant role in the development of sensory perception and food preference at consumers.

This research aimed to (1) find out the proportion of mixed rice comparison black and white rice are in accordance with the preferences of consumers of black rice in D.I Yogyakarta; (2) analyze the comparative proportions of color interpretation of mixed black and white rice that in accordance with the preferences of consumers of black rice in D.I Yogyakarta. Analysis of the proportion of the comparison was done by repeated measure ANOVA method. Color was analyzed using munsell color system and chromameter charts.

The most of consumers like the rice mixed with formula 50:50 comparison from three aspects that given there are appearance, colors, and overall liking. There was no significant differences from each test that given, there are the test of mixed rice through the screen, direct test of mixed rice, test of cooked mixed rice through the screen, and direct test of mixed cooked rice. Color analysis results against comparative 50:50 has the color red that tends to purple with a dark color impression and has less intensity purple tend to be gray. Consumer stated that formula with 50:50 comparison have a physical appearance and attractive colors but still natural, besides color is not too thick and the results of mixing between the black and white rice the rice not too striking in the form of rice as well as when it is already being compared to rice formula 100:0, 30:70, and 20:80 comparison .

**Keywords :** Black Rice, Consumer Preference, Repeated Measures ANOVA, Color Analysis

<sup>1</sup>The Student at Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, University of Gadjah Mada

<sup>2</sup>The Lecturer at Department of Agro-industrial Technology, Faculty of Agricultural Technology, University of Gadjah Mada