

## INTISARI

Cokelat merupakan produk hasil olahan biji dan lemak kakao (*Theobroma cacao*) yang sangat digemari karena rasa dan nutrisinya. Cokelat dengan kandungan kakao (biji cokelat) lebih dari 70% termasuk ke dalam cokelat jenis *dark chocolate* yang memiliki manfaat kesehatan karena mengandung antioksidan berupa fenol dan flavonoid. Pada penelitian sebelumnya telah dilakukan penelitian terkait penambahan ekstrak karotenoid dari *Spirulina platensis* sebesar 0,372% ke dalam produk *dark chocolate*. Ekstrak karotenoid dari *Spirulina platensis* memiliki kandungan yang dapat mencukupi asupan energi dan kebutuhan vitamin A. Pentingnya mengetahui selera konsumen dalam menentukan pilihan suka atau tidak suka pada produk cokelat hitam (*dark chocolate*) dengan fortifikasi *Spirulina platensis*. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui bobot kepentingan atribut bagi konsumen dan mengukur preferensi konsumen terhadap produk *dark chocolate* dengan fortifikasi *Spirulina platensis*. Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode *Analytical Hierarchy Process*. Pengumpulan data dilakukan dengan menyebarkan kuesioner kepada 100 responden yang mewakili tingkat populasi di Yogyakarta, teknik pengambilan sampel menggunakan *purposive random sampling*. Hasil penelitian ini diketahui bahwa yang menjadi urutan prioritas atribut dan sub atribut pilihan konsumen dalam memilih produk *dark chocolate* dengan fortifikasi *Spirulina platensis* adalah rasa dengan sub atribut rasa pahit bobot prioritas sebesar 47,8%, harga dengan sub atribut harga murah bobot prioritas sebesar 53,3%, manfaat produk dengan sub atribut manfaat nutrisi bobot prioritas sebesar 0,382%, *flavor* dengan sub atribut *flavor sweet* bobot prioritas sebesar 64,2%, tekstur dengan sub atribut tekstur halus bobot prioritas sebesar 57,7%, aroma dengan sub atribut aroma khas cokelat bobot prioritas sebesar 72,8%, dan kemasan dengan sub atribut kemasan 2 (konsumen memilih seperti kemasan Lindt) bobot prioritas sebesar 0,258%, sedangkan alternatif pilihan produk *dark chocolate* yang sesuai dengan preferensi konsumen adalah produk *dark chocolate* dengan fortifikasi *Spirulina platensis* dengan bobot prioritas 55,8%.

Kata kunci : preferensi, konsumen, *dark chocolate*, *Spirulina platensis*, *Analytical Hierarchy Process*

## ABSTRACT

*Chocolate is a product made from cocoa beans and fat (Theobroma cacao) which is very popular because of its taste and nutrition. Chocolate with more than 70% cocoa (chocolate beans) is categorized as dark chocolate, which has health benefits because it contains antioxidants in the form of phenols and flavonoids. In a previous study which was conducted regarding the addition of nanocapsules carotenoid extract from Spirulina platensis by 0.372% to dark chocolate products. The nanocapsule carotenoid extract from Spirulina platensis has a content that can suffice energy intake and vitamin A needs. It is important to investigate consumer preference in choosing whether to like or disliking dark chocolate products with Spirulina platensis fortification. This study aims to determine the contribution of the importance of attributes for consumers and measure consumer preferences for dark chocolate products with the Spirulina platensis fortification. This study used the Analytical Hierarchy Process method. Data collection was done by distributing questionnaires to 100 respondents representing the population level in Yogyakarta, the sampling technique used purposive random sampling. The results of this study revealed that the priority attributes and sub attributes of consumer choice in choosing dark chocolate products with Spirulina platensis fortification are tastes with sub attributes of bitter taste priority weight of 47.8%, prices with sub attributes at low prices priority weight of 53, 3%, product benefits with nutritional benefit sub attributes are 38,2%, flavor with sweet flavor sub priority attributes are 64.2%, texture with sub fine texture attributes priority weight is 57.7%, aroma with sub attributes typical aroma chocolate priority weight of 72.8%, and packaging with sub-attribute packaging 2 (consumers choose like Lindt packaging) priority weight of 25,8%, while alternative choices of dark chocolate products according to consumer preferences are dark chocolate products with Spirulina platensis fortification with priority weight 55,8%.*

**Keyword** : preference, consumer, dark chocolate, *Spirulina platensis*, Analytical Hierarchy Process