

INTISARI

Cokelat merupakan produk turunan dari industri pengolahan biji kakao yang banyak digemari oleh berbagai kalangan usia. Salah satu jenis cokelat batang adalah *milk chocolate* yang memiliki rasa dan tekstur yang lebih lembut dan warna lebih terang daripada *dark chocolate*. Pada penelitian sebelumnya telah dilakukan penambahan ekstrak karotenoid dari *Spirulina platensis* sebesar 0,372% ke dalam produk *milk chocolate*. Ekstrak karotenoid dari *Spirulina platensis* memiliki kandungan yang dapat mencukupi kebutuhan energi dan vitamin A. Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui bobot kepentingan atribut bagi konsumen dan mengukur preferensi konsumen terhadap produk *milk 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 dengan teknik *purposive random sampling*. Berdasarkan hasil penelitian ini didapatkan urutan prioritas atribut dan sub-atribut pilihan konsumen dalam memilih produk *milk chocolate* dengan fortifikasi *Spirulina platensis* adalah *flavor* dengan sub-atribut khas cokelat bobot prioritas sebesar 34%, rasa dengan sub-atribut agak manis bobot prioritas sebesar 49,3%, harga dengan sub-atribut harga murah bobot prioritas sebesar 44,5%, manfaat produk dengan sub-atribut manfaat psikologis bobot prioritas sebesar 43%, tekstur dengan sub-atribut tekstur halus bobot prioritas sebesar 50,3%, aroma dengan sub-atribut aroma khas cokelat bobot prioritas sebesar 71,9%, dan kemasan dengan sub-atribut kemasan 5 (kemasan seperti *Ferrero Rocher*) bobot prioritas sebesar 21,2%, Hasil alternatif pilihan produk *milk chocolate* yang sesuai dengan preferensi konsumen adalah produk *milk chocolate* dengan fortifikasi *Spirulina platensis* dengan bobot prioritas 53,7%.

Kata kunci: kesukaan konsumen, cokelat, *blue green algae*, *Analytical Hierarchy Process*, AHP.

ABSTRACT

Chocolate bar is one of derived products of cacao cultivation, which loved by various parties age. One of the examples of chocolate bar is milk chocolate, which has sweeter flavor, lighter colour, and softer texture than dark chocolate. In the previous research, carotenoid from *Spirulina platensis* has succseded adding in the milk chocolate formula. This study aims to determine the effect of carotenoid from *Spirulina platensis* on the consumers preference. Spirulina milk chocolate was evaluated in its appearance. Analytical Hierarchy Process was used to determine the importance of attributes and sub-attributes that impressed customers need and preference using online test. To reveal the priority weight in each attributes and sub-attributes, 100 respondent participated in this offline test, they were collected by purposive random sampling. In flavor attribute, respondent choosed 34% sub-attribute chocolate than sweet sub-attributes flavor, in price sub-attribute, respondent choosed 44,5% cheap, in benefit sub-attribute respondent choosed 43% psychological benefit, in texture sub-attribute respondent choosed 50,3% soft texture, in smell sub-attribute respondent choosed 71,9% chocolate flavor, and the packaging sub-attributes respondent choosed 21,2% packaging similar with Ferrero Rocher. The potential consumer to choosed Spirulina milk chocolate 53.,7% than milk chocolate.

Key words: consumer's preference, chocolate, blue green algae, Analytical Hierarchy Process, AHP.